

RO-FCE

Friteuse de comptoir électrique



RO-FCE-16



GUIDE D'INSTALLATION

Opération, entretien et pièces de service

- RO-FCE-16-1
- RO-FCE-16-2

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 :
 - Les codes d'état ou codes locaux aux États-Unis, ou en absence de codes locaux :
Le code national de l'électricité **ANSI / NFPA 70** ;
 - Les codes locaux au Canada, ou en absence de codes locaux :
Le code canadien de l'électricité **CSA C22.1** ;
- L'installation de cet appareil doit être faite par une personne qualifiée, là où la loi le prescrit.
- Ne pas entreposer de carburants ou d'autres matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne jamais chauffer les éléments de la friteuse lorsqu'ils ne sont pas en contact avec du liquide, cela risquerait de faire surchauffer les éléments et annuler la garantie.
- Dans le cas où un problème de fonctionnement surgit, couper l'alimentation électrique de l'appareil et contacter un technicien pour service.

ATTENTION

Conserver pour référence future et garder ces instructions bien visibles¹.

¹Ce 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. RÉCEPTION ET INSPECTION	4
2.3. NIVELLEMENT	5
2.4. FIXATION	5
2.5. RACCORDEMENT	7
3. OPÉRATION	9
3.1. REMPLISSAGE	9
3.2. ALLUMAGE	10
3.3. FERMETURE PROLONGÉE	11
3.4. PROTECTION HAUTE LIMITE	11
3.5. DRAINAGE	12
4. ENTRETIEN	14
4.1. NETTOYAGE	14
4.2. FILTRATION	14
5. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE	15
5.1. RO-FCE-16	15
6. PIÈCES DE SERVICE	16
6.1. RO-FCE-16	16
7. SPÉCIFICATIONS	19
NOUS JOINDRE	20

2. PLANIFICATION ET INSTALLATION

Félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle friteuse de comptoir électrique 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
 - 1" (27 mm) à l'arrière et de chaque côté de l'appareil
- Construction avec matériaux non combustibles
 - 0" (0 mm) à l'arrière et de chaque côté de l'appareil
- Entre l'appareil et un équipement à flamme ouverte
 - 16" (406 mm)
- Prévoir l'espace adéquat pour l'opération et l'entretien de l'appareil

2.2. 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 la friteuse de comptoir électrique concordent avec le type d'alimentation électrique. 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 friteuse à la réception de la marchandise.

Tous les modèles de friteuse de comptoir électrique

Matériel inclus :

- 1 friteuse
- 2 paniers (gauche et droite)
- 1 tuyau de robinet de 3"
- 1 robinet à bille 1"
- 1 tuyau de drainage de 5"
- 1 guide d'instructions

NOTE : Lorsque la friteuse est installée sur une surface de travail ou un support à équipement, **le tuyau de robinet, le robinet à bille ainsi que le tuyau de drainage** ne sont pas nécessaires puisque le traitement de l'huile se fait directement par l'entremise du bassin de cuisson amovible. Ces pièces sont réservées à une installation de la friteuse sur base fermée (non incluse).

2.3. NIVELLEMENT

ATTENTION

La friteuse doit être supportée par un comptoir ou un support à l'épreuve de la chaleur.

Une fois l'appareil en position finale, niveler la friteuse en ajustant les pieds niveleurs. S'assurer que la friteuse 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.

2.4. FIXATION

ATTENTION

L'appareil doit être installé avec des moyens de restriction pour contrer une possible tension sur le raccord électrique.

Ne pas se servir du connecteur ou du fil d'alimentation électrique pour limiter les mouvements de l'appareil. La fixation peut se faire en insérant la friteuse dans une batterie d'équipements ou en fixant la friteuse au mur arrière avec une chaîne plus courte que le fil d'alimentation électrique et un anneau.

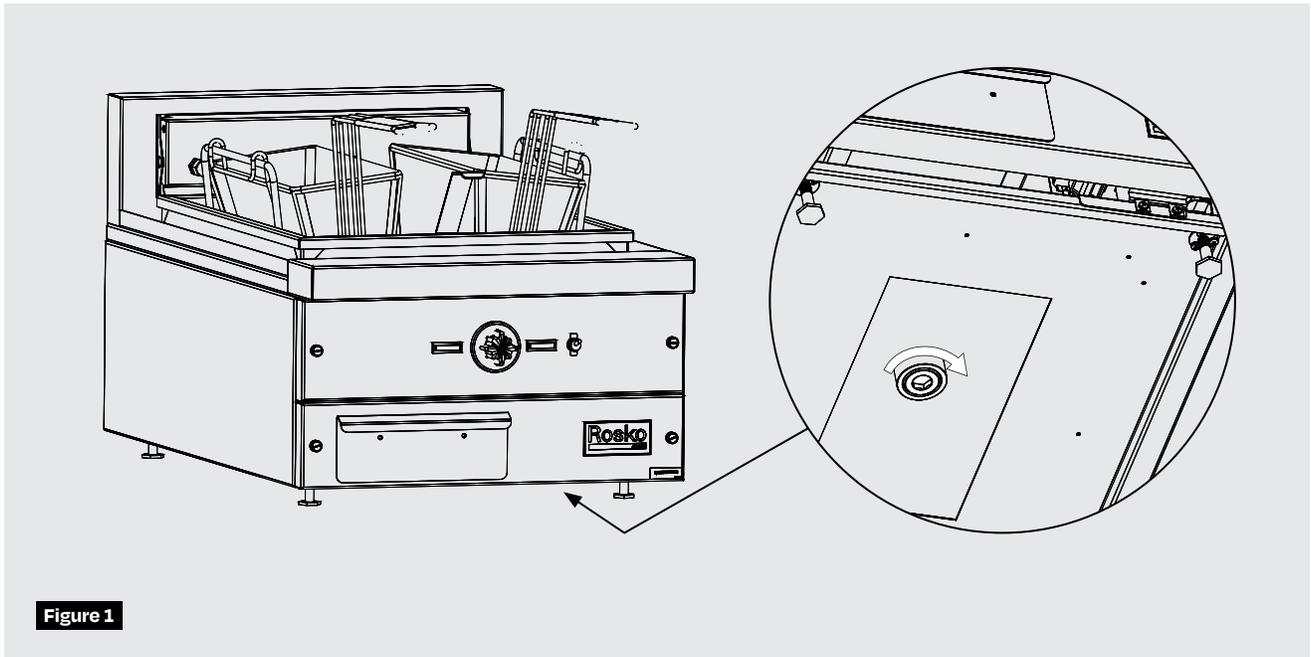
NOTE: Le matériel de fixation n'est pas inclus.

Pour une installation mobile sur base ou surface avec roues, il faut installer le dispositif de fixation sur le support utilisé. La restriction doit permettre de contrer la tension sur le connecteur et sur le fil d'alimentation électrique.

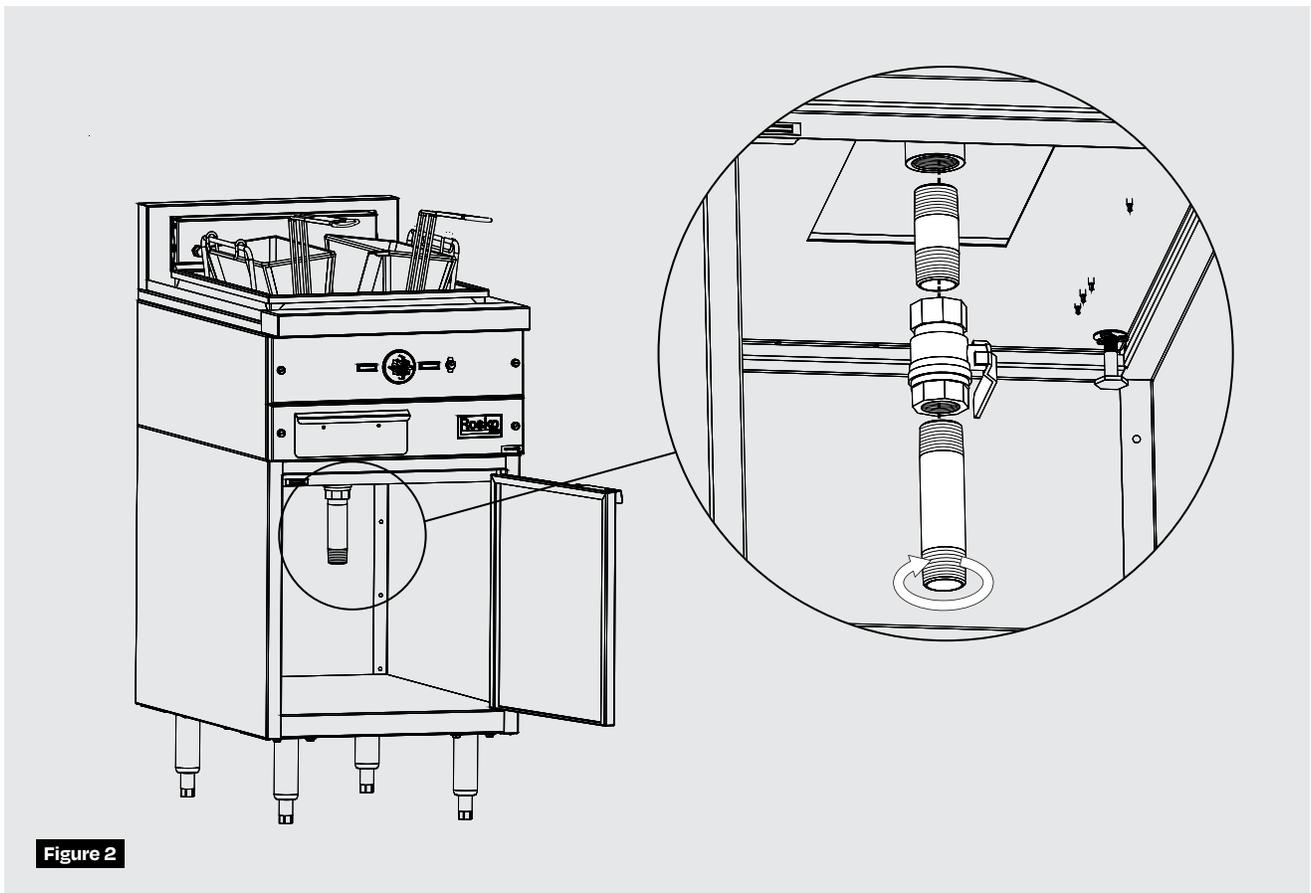
ATTENTION

Si le dispositif de fixation doit être retiré, couper l'alimentation électrique de la friteuse.

NOTE : Lors d'une installation sur surface, s'assurer que le bouchon de la cuve situé sous l'appareil est bien fermé avant de procéder au raccordement électrique. (Figure 1)



NOTE : Lors d'une installation sur base fermée, retirer le bouchon de la cuve situé sous l'appareil et installer le tuyau de robinet à bille ainsi que le tuyau de drainage avant de procéder au raccordement électrique. (Figure 2)



2.5. RACCORDEMENT

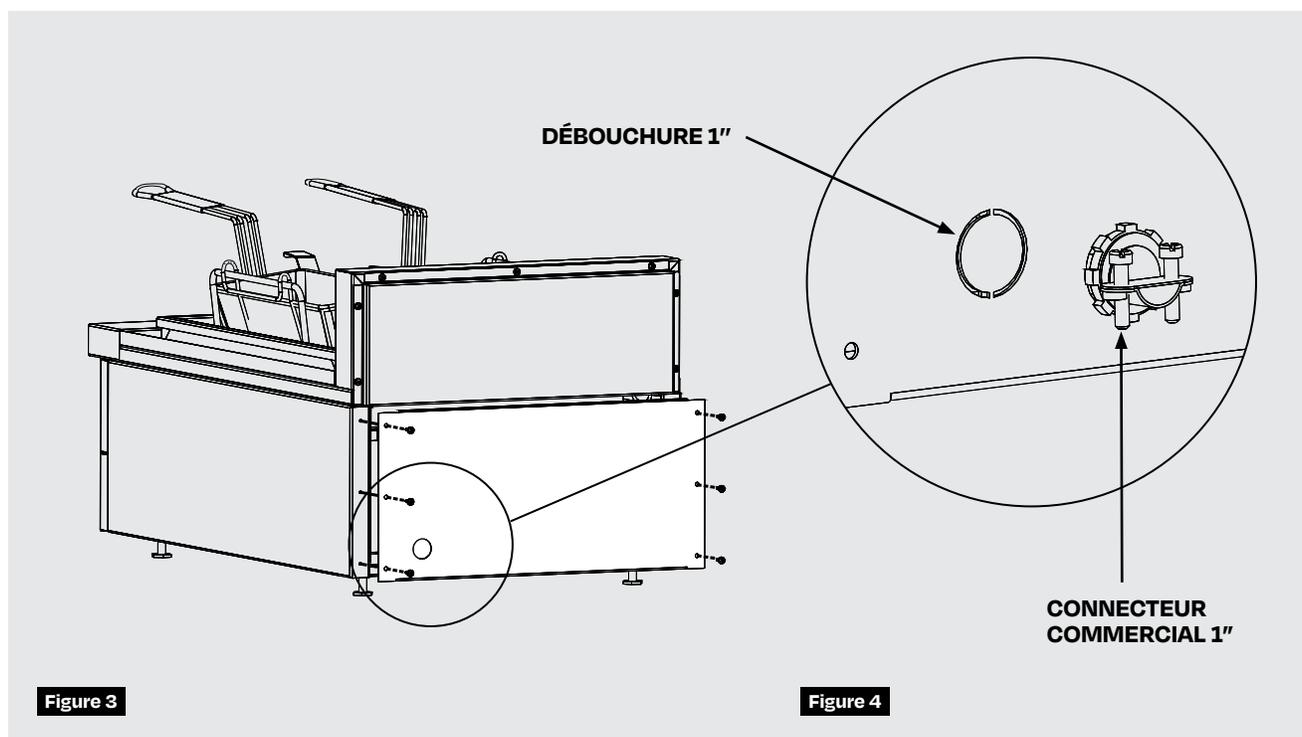
L'entrée du fil qui permet le raccordement est une débouchure de 1" située à l'arrière de la friteuse. Utiliser un connecteur électrique 1" de type commercial (non inclus) pour insérer le fil d'alimentation électrique dans l'appareil. Le raccordement doit être fait par un technicien certifié ou un électricien.

ATTENTION

L'installation doit satisfaire aux exigences des codes ci-dessous, là où ils s'appliquent :

- Les codes d'état ou codes locaux aux États-Unis, ou en absence de codes locaux :
Le code national de l'électricité **ANSI / NFPA 70**;
- Les codes locaux au Canada, ou en absence de codes locaux :
Le code canadien de l'électricité **CSA C22.1**.

1. Retirer manuellement la débouchure de 1" située derrière la friteuse.
2. Retirer le panneau arrière de l'appareil en dévissant les six (6) vis de fixation. **(Figure 3)**.
3. Installer et fixer le connecteur électrique commercial (non inclus) dans le trou prévu à cet effet sur le panneau arrière. **(Figure 4)**



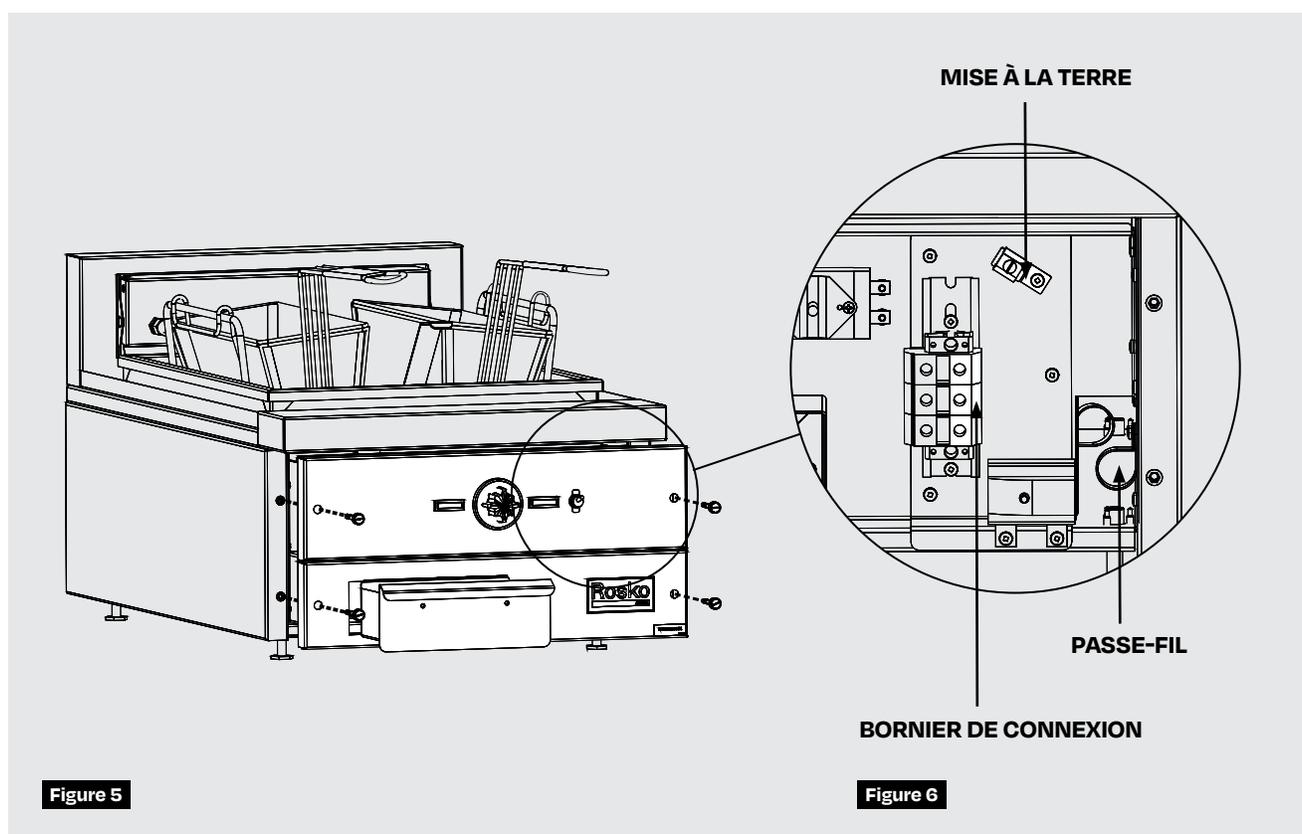
4. Pour atteindre le bornier de connexion, retirer le tiroir à graisse, dévisser les quatre (4) boulons devant l'appareil et retirer les deux (2) façades. **(Figure 5)**
5. Insérer et fixer le fil électrique préalablement dégainé de la bonne longueur dans le connecteur afin de diriger celui-ci vers le bornier de connexion situé à l'avant de l'appareil.
6. S'assurer que l'extrémité du fil électrique s'insère dans les passe-fils avant de rejoindre le bornier de connexion. **(Figure 6)**

! ATTENTION

Utiliser un fil électrique métallique pouvant supporter une température de 300 °F (150 °C). Le calibre du fil doit également supporter le courant d'opération (A) inscrit sur la fiche technique de l'appareil.

7. Replacer le panneau arrière en vissant les six (6) vis de fixation et en s'assurant que le connecteur électrique soit fermement en place.
8. Procéder aux connexions électriques et à la mise à la terre selon les indications du diagramme électrique. **(Figure 6)**

NOTE : Voir figure 16 pour les détails concernant les branchements électriques.



9. Replacer le tiroir à graisse ainsi que les deux (2) façades avant en position originale en vissant les quatre (4) boulons.

! ATTENTION

S'assurer de ne pas coincer le filage interne de l'appareil lors du remplacement des façades avant.

3. OPÉRATION

ATTENTION

Les accidents associés au transport de l'appareil lorsque le bassin est rempli de liquide peuvent causer des dommages et des blessures graves. Pour prévenir un accident lors du transport de l'appareil, toujours vider le bassin de la friteuse de son liquide tel qu'expliqué à la section **DRAINAGE** de ce guide.

3.1. REMPLISSAGE

Avant d'utiliser la friteuse, nettoyer le bassin avec un produit nettoyant pour l'acier inoxydable conçu pour l'entretien des friteuses afin de ne pas contaminer l'huile ou la graisse.

1. Fermer le robinet à bille lorsqu'applicable. **(Figure 7)**
2. Retirer les paniers du bassin de cuisson.
3. Remplir le bassin d'huile ou de graisse fondue jusqu'au niveau des gravures de la paroi du bassin. **(Figure 8)**

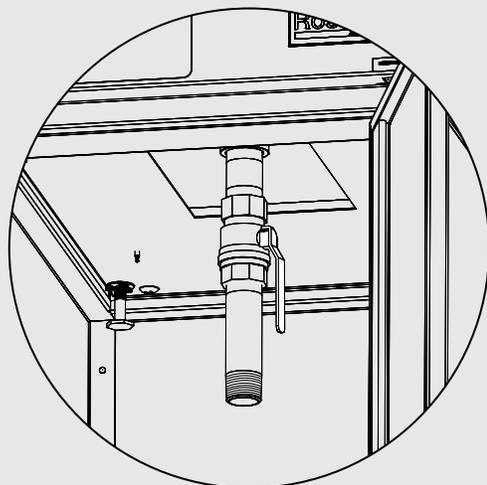
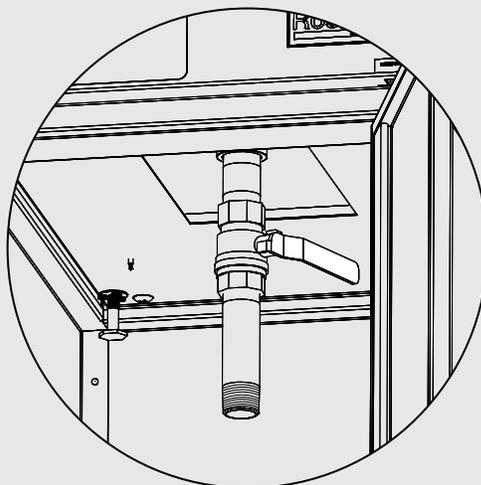


Figure 7

ROBINET OUVERT



ROBINET FERMÉ

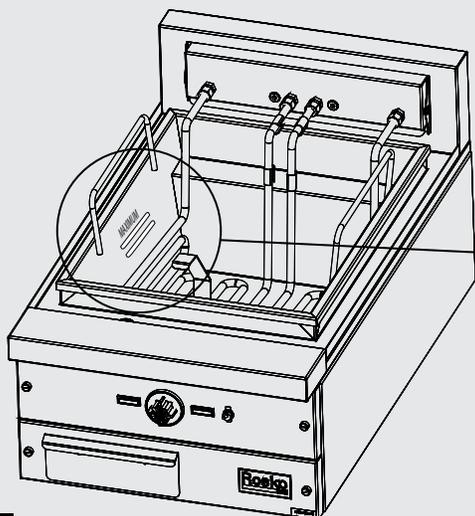


Figure 8

Pour utilisation avec graisse solide, assurez-vous de suivre les indications suivantes :

1. Faire fondre la graisse solide au moyen d'un appareil autre que cette friteuse.
2. Retirer les paniers du bassin de cuisson de la friteuse.
3. Verser la graisse fondue de façon à recouvrir entièrement les parties horizontales des éléments.
4. Placer l'interrupteur à la position « ON ».
5. Ajuster le thermostat à la position désirée.
6. Au besoin, ajouter de la graisse afin d'atteindre les gravures de la paroi du bassin.

ATTENTION

Un cycle de fonte est nécessaire lors de l'utilisation de graisse solide pour éviter de faire surchauffer les éléments et annuler la garantie, à cause d'un excès de chaleur. Un excès de chaleur est causé lorsque les éléments ne sont pas en contact avec de l'huile ou de la graisse fondue.

3.2. ALLUMAGE

1. Tourner le bouton du thermostat à la position « OFF ».
2. S'assurer que les éléments soient complètement submergés par l'huile ou la graisse fondue à l'intérieur du bassin de cuisson.
3. Placer l'interrupteur à la position « ON ». Le témoin lumineux orange s'allumera pour indiquer que l'appareil est alimenté en électricité.
4. Ajuster le thermostat à la position désirée. Le témoin lumineux rouge s'allumera pour indiquer que les éléments sont en fonction. **(Figure 9)**

NOTE : Il est recommandé de préchauffer la friteuse en ajustant le thermostat à la température désirée environ 20 minutes avant le début de la cuisson des aliments.

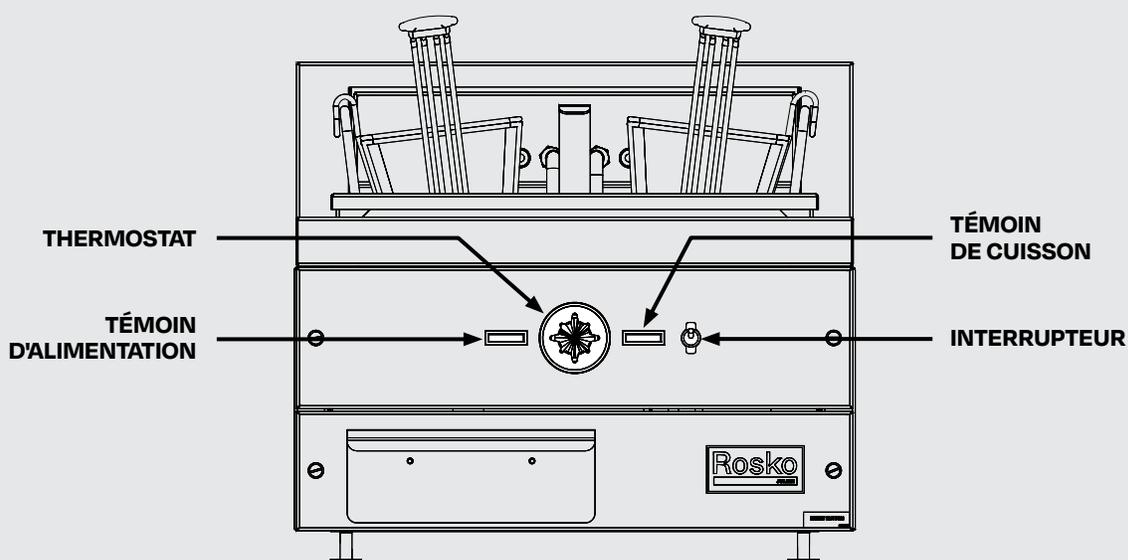


Figure 9

3.3. FERMETURE PROLONGÉE

1. Tourner le bouton du thermostat à la position « OFF ».
2. Placer l'interrupteur à la position « OFF ».
3. Couper l'alimentation électrique principale.

3.4. PROTECTION HAUTE LIMITE

La friteuse possède un commutateur haute limite qui agit comme système de sécurité. Si l'huile ou la graisse dépasse la température de 450 °F (232 °C), le commutateur coupe automatiquement l'alimentation électrique aux éléments.

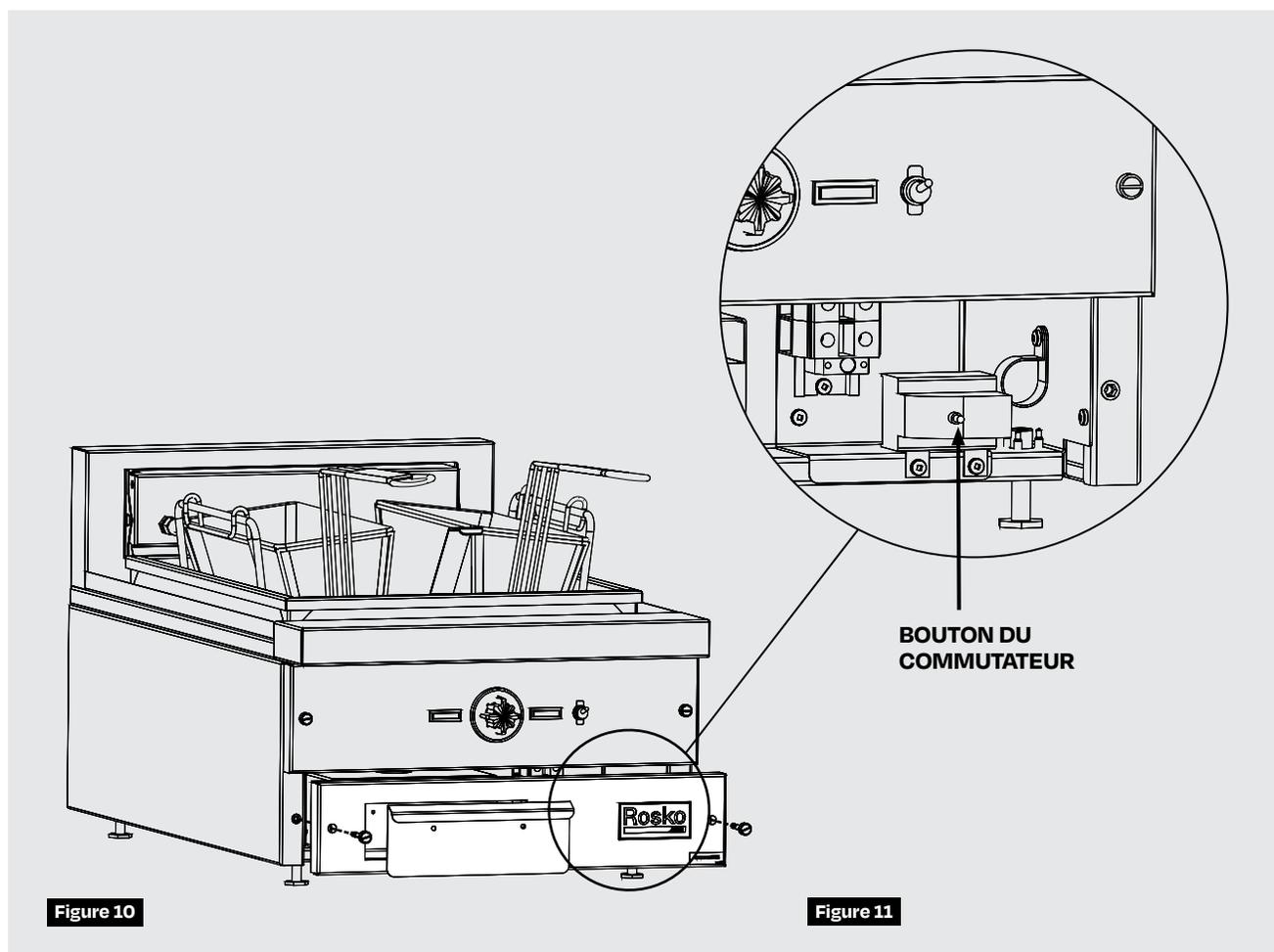
Si la friteuse s'arrête en cas de surchauffe, suivre les étapes suivantes :

1. Fermer le disjoncteur électrique associé à l'appareil.
2. Laisser la température du liquide descendre à environ 300 °F (149 °C).
3. Placer l'interrupteur et le thermostat à la position « OFF ».
4. Retirer le tiroir à graisse, dévisser les deux (2) boulons et retirer la façade inférieure pour atteindre le bouton du commutateur. **(Figure 10)**
5. Appuyer sur le bouton rouge situé sur le commutateur. **(Figure 11)**
6. Replacer la façade inférieure en position originale.
7. Ouvrir le disjoncteur électrique associé à l'appareil.
8. Placer l'interrupteur à la position « ON » et ajuster le thermostat à la position désirée.



ATTENTION

Il est recommandé de consulter un électricien dans le cas où la friteuse s'éteint de cette façon.



3.5. DRAINAGE

ATTENTION

Pour éviter les risques de blessures, deux personnes sont requises lors de la procédure de drainage.

Installation sur support ou comptoir :

1. Attendre que l'huile ou la graisse refroidisse avant de vider le bassin.
2. Retirer les paniers et soulever les éléments à l'aide de la poignée avant. **(Figure 12)**
3. Retirer le bassin de cuisson à l'aide des poignées latérales et disposer de l'huile usée. **(Figure 13)**
4. Remettre le bassin en position originale et abaisser les éléments avant de remplir d'huile.

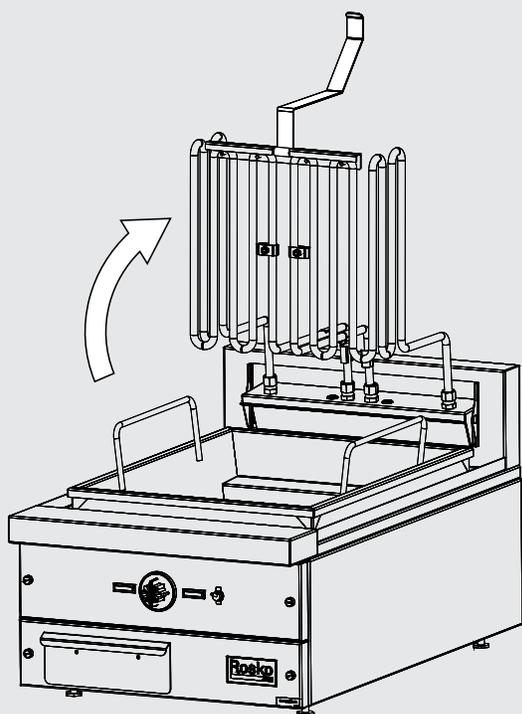


Figure 12

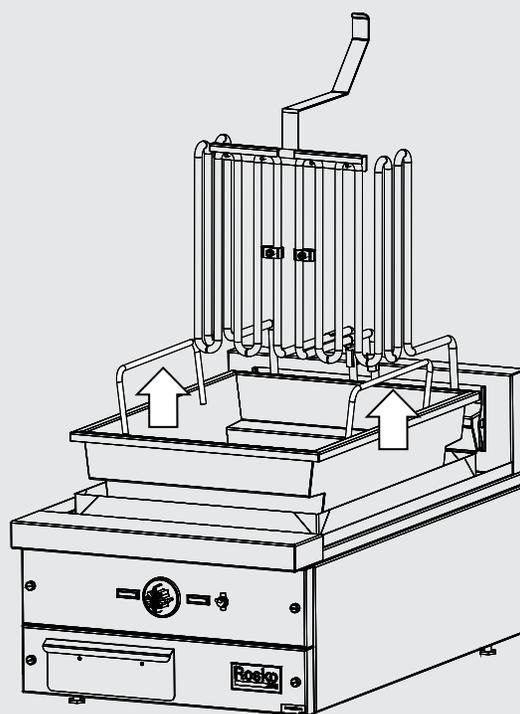


Figure 13

Installation sur base fermée :

1. Attendre que l'huile ou la graisse refroidisse avant de vider le bassin.
2. Ouvrir la porte de la base et mettre un contenant assez grand pour récupérer l'huile usée sous le tuyau de drainage.
3. Ouvrir le robinet à bille et laisser évacuer l'huile ou la graisse usée. **(Figure 14)**
4. Bien refermer le robinet à bille avant de fermer la porte de la base. **(Figure 15)**

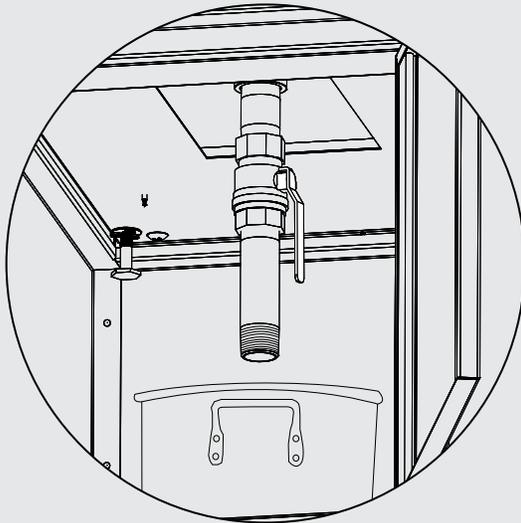


Figure 14

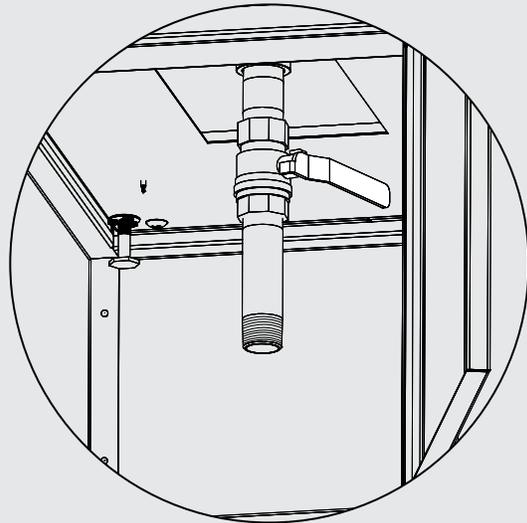


Figure 15

4. ENTRETIEN

NOTE : Pour préserver la qualité de l'huile plus longtemps, la température de cuisson maximum recommandée est de 375 °F (190 °C). Lorsque la friteuse est en attente, réduire la température de 75 °F (24 °C).

4.1. NETTOYAGE

S'assurer de garder aussi propres que possible toutes les surfaces du bassin de la friteuse pour éviter de les carboniser et ainsi contaminer l'huile ou la graisse. Les surfaces apparentes en acier inoxydable et les parties extérieures de l'appareil doivent être nettoyées avec un savon doux ou un nettoyant commercial conçu à cet effet.

Pour nettoyer les taches tenaces :

1. Remplir le bassin avec de l'eau.
2. Ajouter un détergent commercial approprié et laisser bouillir quelques minutes.
3. Fermer le thermostat et laver les éléments soigneusement avec une brosse.
4. Soulever les éléments à l'aide de la poignée avant.
5. Nettoyer avec une brosse en frottant vigoureusement le fond et les parois.
6. Vider le bassin et rincer à l'eau chaude.
7. Replacer les éléments en position originale.

4.2. FILTRATION

Changer et filtrer régulièrement l'huile ou la graisse dans le but d'éviter de contaminer les aliments, spécialement après avoir utilisé la friteuse pour frire de la viande. Il est possible de détecter la détérioration de l'huile par un changement de couleur, d'odeur ou par l'observation de mousse lorsque l'huile est remuée.

Installation sur support ou comptoir :

1. Attendre que l'huile ou la graisse refroidisse avant de vider le bassin.
2. Retirer les paniers et soulever les éléments à l'aide de la poignée avant.
3. Retirer le bassin de cuisson et verser l'huile usée dans un filtre (non inclus).
4. Remettre le bassin en position originale et abaisser les éléments avant de remplir d'huile filtrée.



ATTENTION

Pour éviter les risques de blessures, deux personnes sont requises lors de la procédure de filtration.

Installation sur base fermée :

1. Attendre que l'huile ou la graisse refroidisse avant de vider le bassin.
2. Ouvrir la porte de la base et mettre un filtre (non inclus) assez grand sous le tuyau de drainage.
3. Ouvrir le robinet à bille et laisser évacuer l'huile ou la graisse usée.
4. Bien refermer le robinet à bille avant de fermer la porte de la base et de remplir d'huile filtrée.

NOTE : Se référer aux figures de la section 3.4. DRAINAGE pour plus de détails.

5. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE

5.1. RO-FCE-16

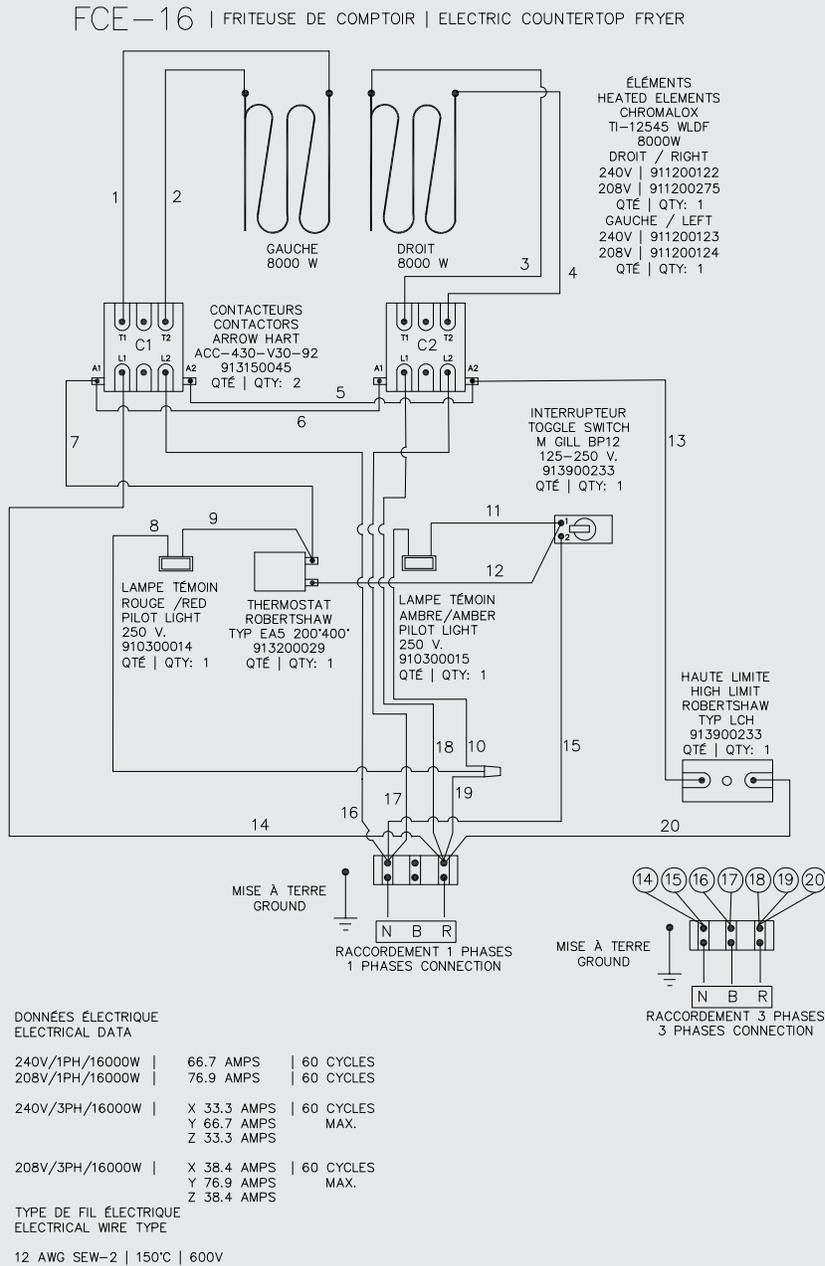


Figure 16

6. PIÈCES DE SERVICE

6.1. RO-FCE-16

Voir la **figure 17** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913900233	Interrupteur de sécurité haute température 450 °F	1
2	913070105	Interrupteur culbuteur ON/OFF	1
3	910300015	Témoin lumineux carré orange 250 V	1
4	910300014	Témoin lumineux carré rouge 250 V	1
5	913900221	Anneau de bouton de contrôle OFF/200-400 °F	1
6	913900220	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	1
7	913200029	Thermostat OFF/200-400 °F	1
8	913150045	Contacteur magnétique 2 pôles	2
9	932150083	Tuyau de drainage 1" x 5"	1
10	930600141	Robinet à bille 1"	1
11	911200124	Élément de gauche 8000 W pour friteuse électrique 208 V	1
	911200123	Élément de gauche 8000 W pour friteuse électrique 240 V	1
12	911200275	Élément de droite 8000 W pour friteuse électrique 208 V	1
	911200122	Élément de droite 8000 W pour friteuse électrique 240 V	1
13	932900117	Tube de connection hex $\frac{3}{8}$ " pour élément de friteuse électrique	4
14	948900141	Rondelle plate $\frac{3}{8}$ " pour élément de friteuse électrique	4
15	932350016	Écrou en laiton hex $\frac{3}{8}$ " pour élément de friteuse électrique	4

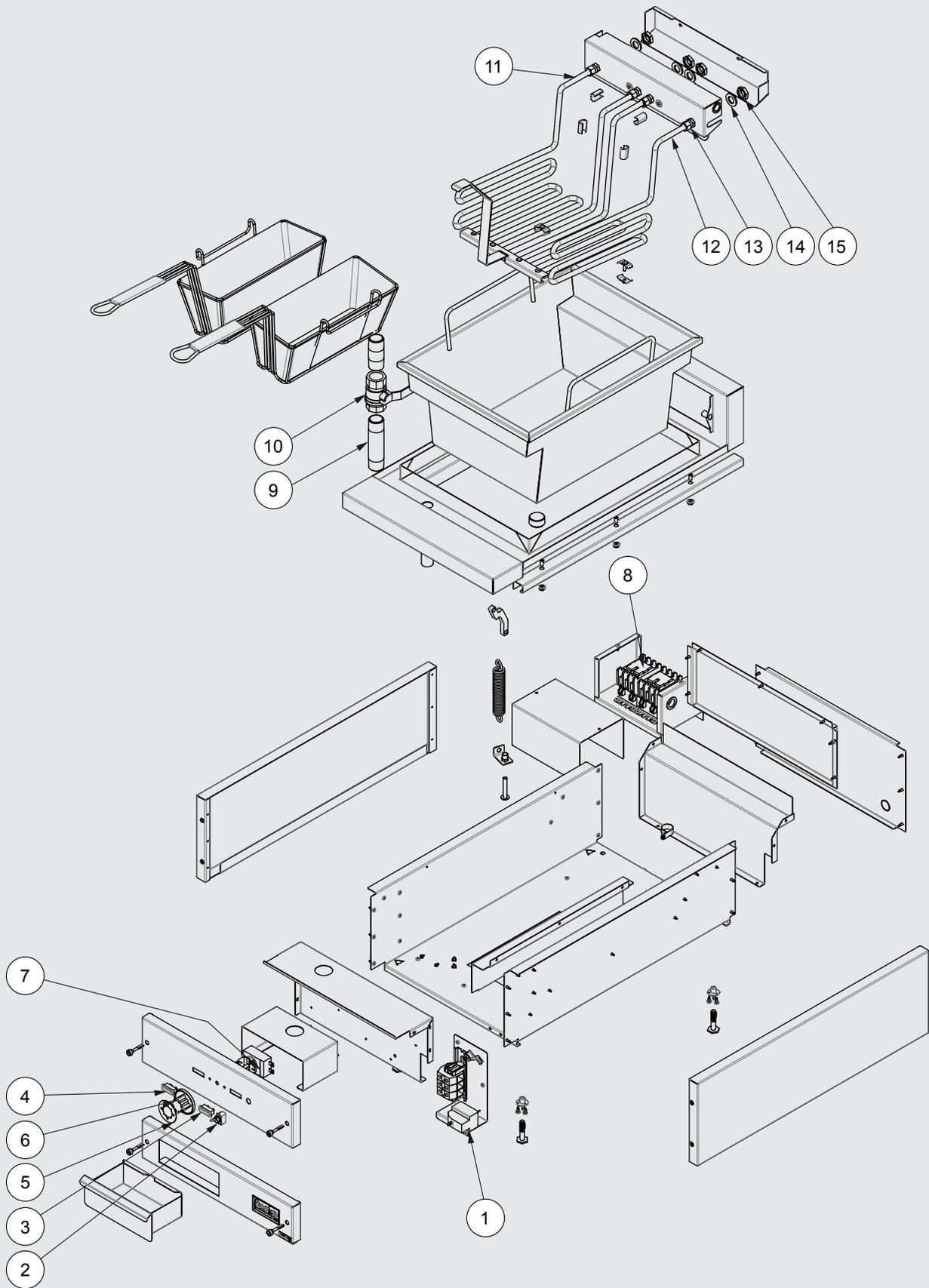
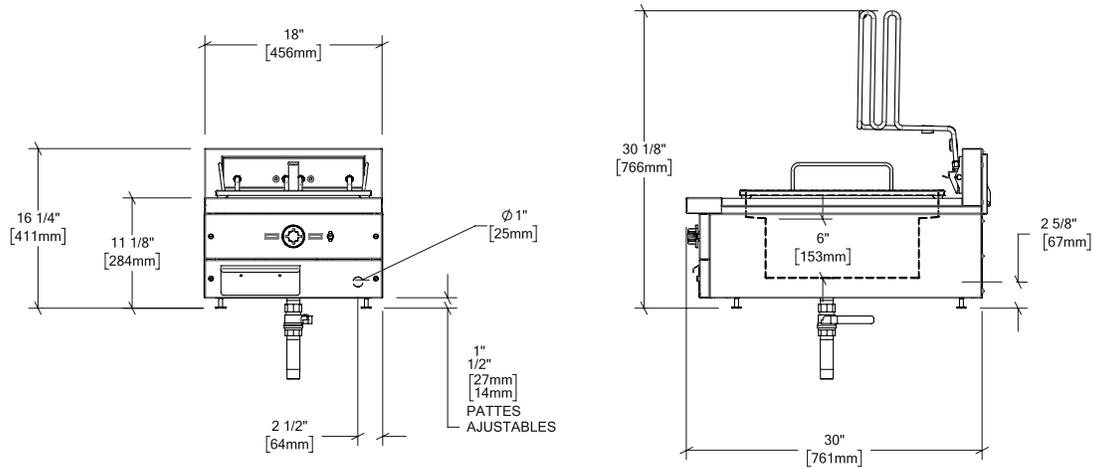


Figure 17

7. SPÉCIFICATIONS

Ce guide est dédié aux friteuses de comptoir électrique Rosko listées ci-bas.



Modèles	Largeur (L)	Profondeur	Hauteur totale	Capacité d'huile	Poids	Dimension emballage (L x P x H)			
RO-FCE-16-1	18" - 457 mm	30" - 762 mm	30 1/2" - 774 mm	30 lb - 17 L	87 lb - 40 kg	24 x 36 x 36" 610 x 914 x 914 mm			
RO-FCE-16-2									
Modèles	Puissance totale	Nombre d'éléments	Nombre de thermostat	Voltage	Ampérage				
RO-FCE-16-1	16 000 W	2	1	208 V	1 ph	3 ph (N)	3 ph (B)	3 ph (R)	
RO-FCE-16-2				240 V	66,7 A	33,3 A	66,7 A	33,3 A	



ATTENTION

Conserver ce guide pour référence future.

NOUS JOINDRE

serviceclientele@rosko-julien.ca