

RO-GCE



Plaque à frire de comptoir électrique

RO-GCE-36



GUIDE D'INSTALLATION

Opération, entretien et pièces de service

- RO-GCE-18-1
- RO-GCE-18-2
- RO-GCE-24-1
- RO-GCE-24-2
- RO-GCE-24-1-CP
- RO-GCE-24-2-CP
- RO-GCE-36-1
- RO-GCE-36-2
- RO-GCE-36-1-CP
- RO-GCE-36-2-CP

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.
- 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	6
3. OPÉRATION	8
3.1. PREMIÈRE UTILISATION	8
3.2. ALLUMAGE	8
3.3. FERMETURE PROLONGÉE	8
4. ENTRETIEN	9
4.1. CONDITIONNEMENT	9
4.2. NETTOYAGE	9
5. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE	10
5.1. RO-GCE-18	10
5.2. RO-GCE-24	11
5.3. RO-GCE-36	12
6. PIÈCES DE SERVICE	14
6.1. RO-GCE-18	14
6.2. RO-GCE-24	16
6.3. RO-GCE-36	18
7. SPÉCIFICATIONS	21
NOUS JOINDRE	22

2. PLANIFICATION ET INSTALLATION

Félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle plaque à frire 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
- 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 de la plaque à frire 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 plaque à frire à la réception de la marchandise.

Tous les modèles de plaque à frire de comptoir électrique

Matériel inclus:

- 1 plaque à frire
- 1 guide d'instructions

2.3. NIVELLEMENT

ATTENTION

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

Une fois l'appareil en position finale, niveler la plaque à frire en ajustant les pieds niveleurs. S'assurer que la plaque à frire 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 plaque à frire dans une batterie d'équipements ou en fixant la plaque à frire 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 surface avec roues, il faut installer le dispositif de fixation sur le support utilisé. La restriction doit également 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 plaque à frire.

2.5. RACCORDEMENT

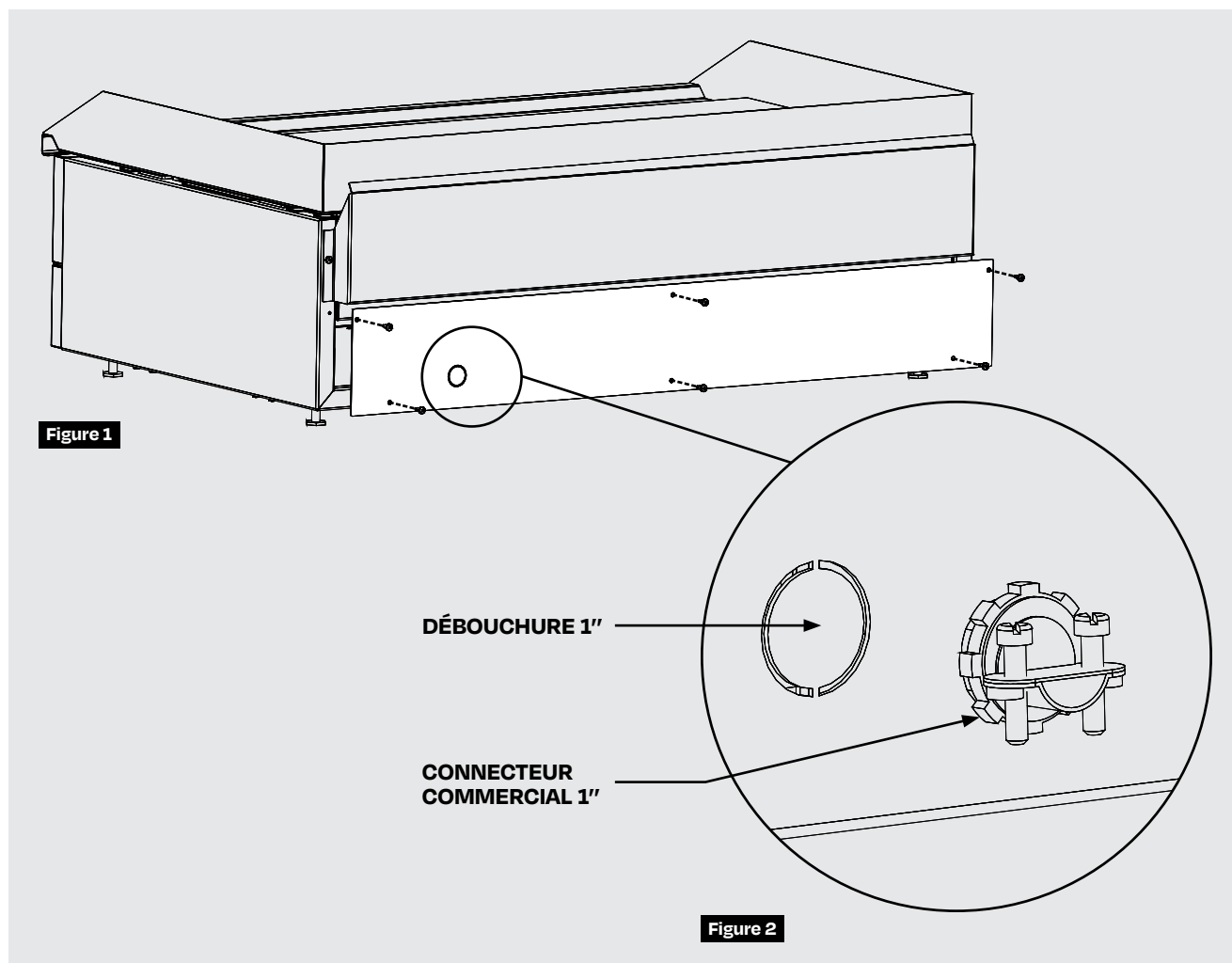
L'entrée du fil qui permet le raccordement est une débouchure de 1" située à l'arrière de la plaque à frire. Utiliser un connecteur électrique 1" de type commercial (non inclus) pour insérer le fil d'alimentation électrique dans l'appareil. Le raccordement doit être fait par un technicien certifié ou 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 plaque à frire.
2. Retirer le panneau arrière de l'appareil en dévissant les six (6) vis de fixation. **(Figure 1)**
3. Installer et fixer le connecteur électrique commercial (non inclus) dans le trou prévu à cet effet sur le panneau arrière. **(Figure 2)**



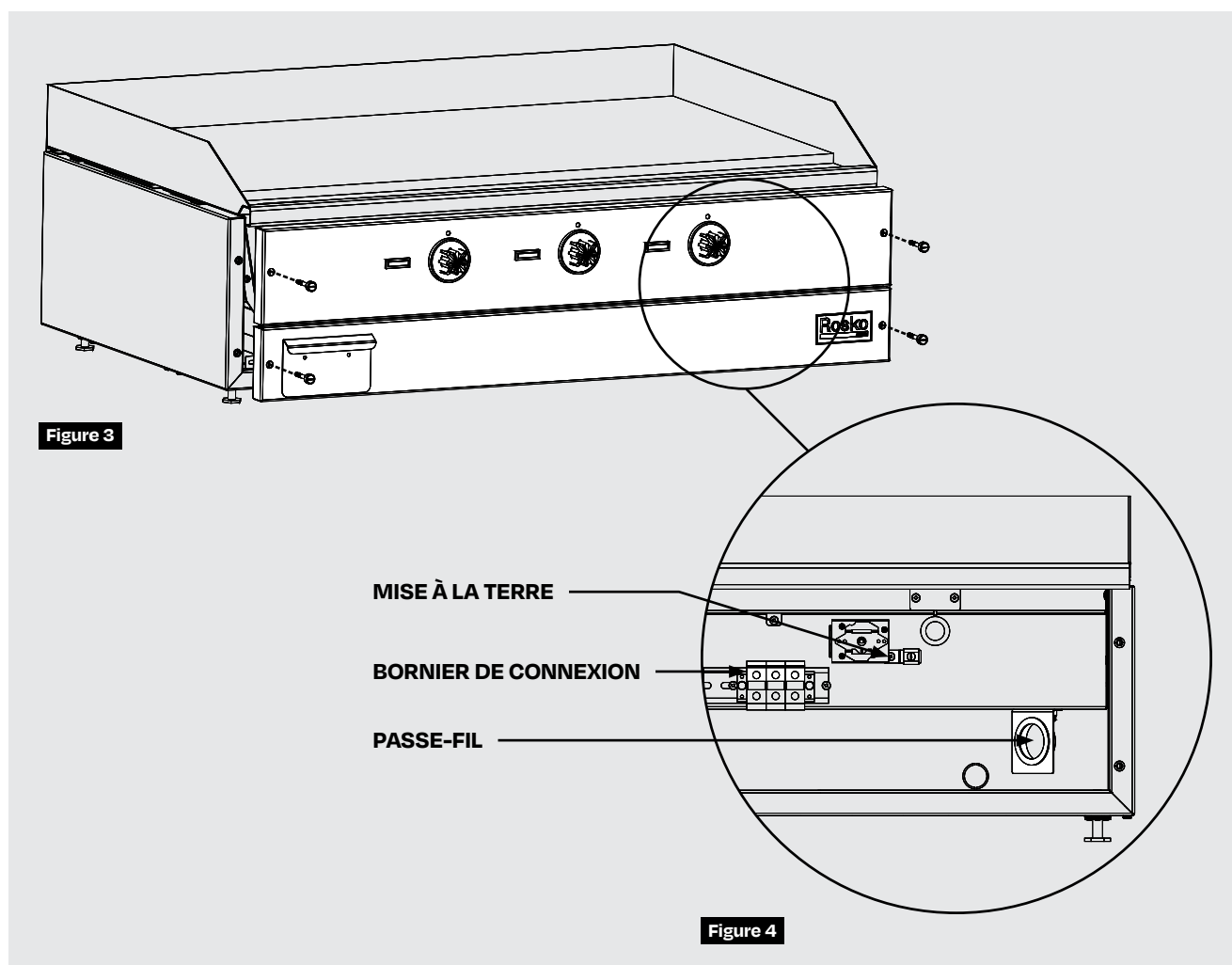
4. Pour atteindre le bornier de connexion, retirer le tiroir à graisse, dévisser les quatre (4) boulons devant l'appareil et retirer les deux (2) façades. **(Figure 3)**
5. Insérer et fixer le fil électrique préalablement dégainé de la bonne longueur dans le connecteur afin de diriger celui-ci vers le 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 4)**

⚠ ATTENTION

Utiliser un fil électrique métallique pouvant supporter une température de 400 °F (200 °C). Le calibre du fil doit également supporter le courant d'opération (A) inscrit sur la fiche technique de l'appareil.

7. Remplacer 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 4)**

NOTE : Voir figures 6, 7 et 8 pour les détails concernant les branchements électriques.



9. Remplacer 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.

3. OPÉRATION

ATTENTION

Ne jamais laisser le(s) bouton(s) de thermostat à la position MAXIMUM lorsque la plaque n'est pas utilisée. Ceci pourrait faire surchauffer la plaque, la faire noircir et causer des dommages.

3.1. PREMIÈRE UTILISATION

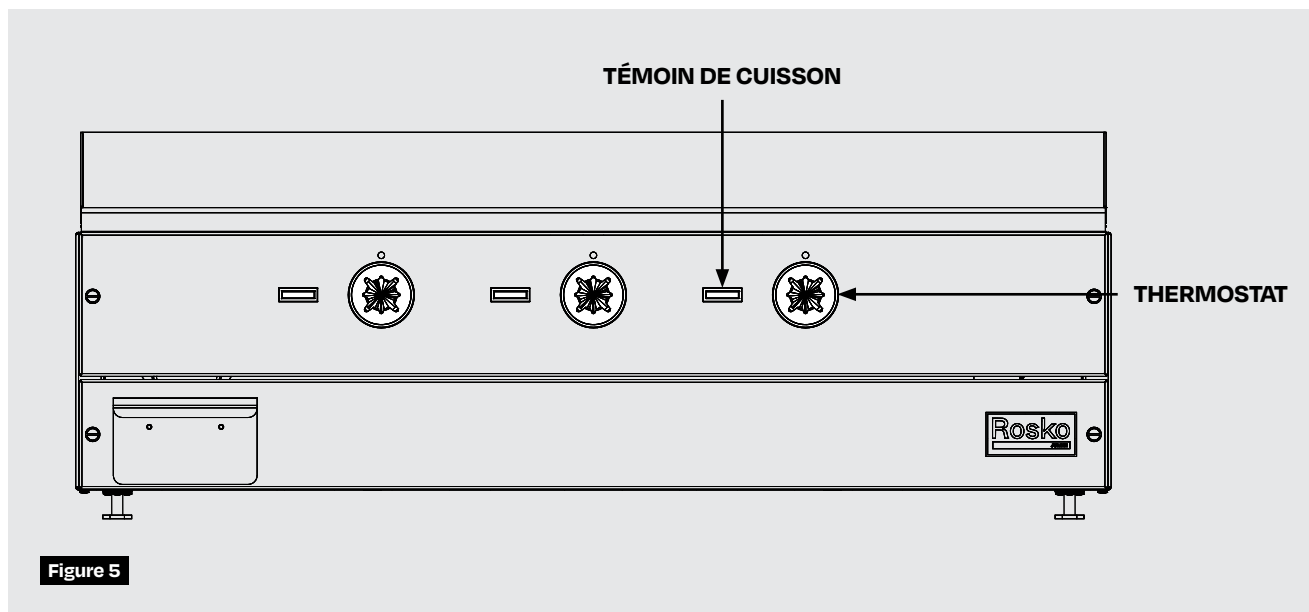
Graisse alimentaire en usine

1. Avant d'utiliser l'appareil, faire chauffer la plaque à 300 °F pendant cinq (5) minutes afin de brûler l'enduit protecteur de la surface.
2. Éteindre l'appareil et laisser refroidir.
3. Laver la plaque avec de l'eau savonneuse, un détergent ou un nettoyant doux pour enlever complètement les résidus.
4. Rincer à l'eau chaude et répéter l'opération une seconde fois.

3.2. ALLUMAGE

1. Tourner le(s) thermostat(s) à la position « OFF ».
2. S'assurer que la plaque de cuisson est bien huilée.
3. Ajuster le(s) thermostat(s) à la position désirée. Un témoin lumineux rouge s'allumera pour indiquer que l'élément de sa section de plaque est en fonction. **(Figure 5)**

NOTE : Chaque thermostat possède un témoin de cuisson, le nombre d'élément et de thermostat dépend du modèle de plaque à frire.



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

3.3. FERMETURE PROLONGÉE

1. Tourner le(s) thermostat(s) à la position « OFF ».
2. Couper l'alimentation électrique principale.

NOTE : S'assurer de bien conditionner la plaque avant une fermeture prolongée pour éviter la formation de rouille et la dégradation de votre surface de cuisson.

4. ENTRETIEN

4.1. CONDITIONNEMENT

Il est important d'enduire la plaque d'huile immédiatement après son utilisation et de la maintenir huilée en tout temps afin de prévenir la rouille.

NOTE: Cette étape ne s'applique pas pour les plaques frire avec fini chrome poli.

Après avoir fait un nettoyage de la plaque, suivre les étapes suivantes pour assurer le fonctionnement optimal de votre plaque de cuisson à long terme :

1. Faire chauffer la plaque à 300 °F.
2. Appliquer quelques onces d'huile à friture.
3. Étendre l'huile à l'aide d'un chiffon doux sur toute la surface.
4. Essuyer l'excès d'huile.

4.2. NETTOYAGE

Garder aussi propre que possible la plaque à frire pour éviter que les taches ne carbonisent les surfaces chaudes. Un nettoyage régulier de la plaque à frire assurera une meilleure performance de cuisson et une plus grande durée de vie de votre appareil.

NOTE : Les plaques à frire avec fini chrome poli (CP) offrent un meilleur rendement énergétique mais nécessitent un entretien rigoureux. Référez-vous aux instructions d'entretien spécifiques plus bas, pour préserver un rendement optimal.

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 à graisse régulièrement.

• Plaque en acier poli

- Pendant l'utilisation, régulièrement nettoyer la plaque à l'aide d'un grattoir.
- À chaque jour, éteindre la plaque à frire, laisser refroidir (jusqu'à 300 °F), verser de l'eau à température de la pièce sur la plaque et nettoyer à l'aide d'un grattoir.
- Une fois par semaine, nettoyer la surface de la plaque en profondeur en utilisant, au besoin, un abrasif de type Scotch Brite™ ou une brosse à gratter. Brossez dans le sens du grain de la plaque pendant qu'elle est encore tiède. Si un détergent est utilisé, assurez-vous de bien rincer à l'eau claire après le nettoyage.
- Après le nettoyage, procéder au conditionnement de la plaque, tel que spécifié dans ces instructions.

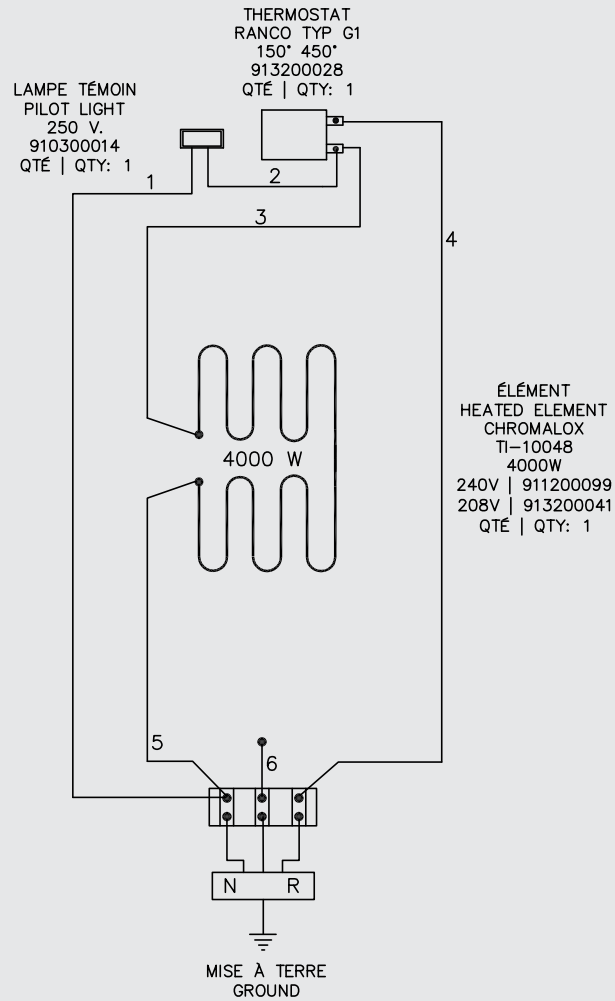
• Plaque avec fini chrome poli (CP)

- Pendant l'utilisation, régulièrement nettoyer la plaque à l'aide d'un grattoir pour plaque chromée. Ne jamais utiliser un abrasif ou une brique à gratter sur le fini chromé.
- À chaque jour, nettoyer la plaque à l'aide d'un chiffon humide et polir à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- Une fois par semaine, utiliser un nettoyant non abrasif et sans silicate de type Bon Ami® pour les zones carbonisées ou noircies. Rincer complètement le nettoyant avec de l'eau claire puis polir à l'aide d'un chiffon sec et doux.

5. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE

5.1. RO-GCE-18

GCE-18 | PLAQUE À FRIRE DE COMPTOIR | ELECTRIC COUNTERTOP GRIDDLE



DONNÉES ÉLECTRIQUE ELECTRICAL DATA

240V/1PH/4000W		16.6 AMPS		60 CYCLES
208V/1PH/4000W		19.2 AMPS		60 CYCLES

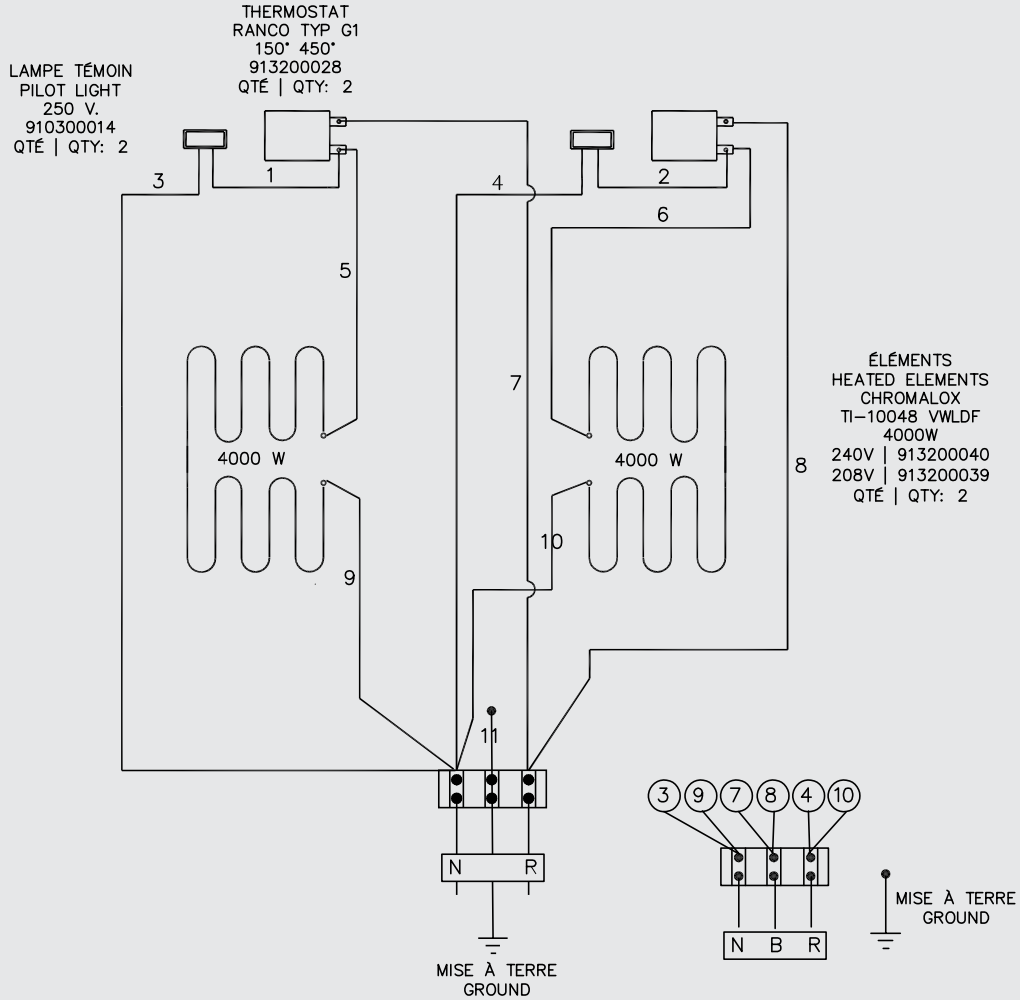
TYPE DE FIL ÉLECTRIQUE ELECTRICAL WIRE TYPE

12 AWG SEW-2 | 200°C | 600V

Figure 6

5.2. RO-GCE-24

GCE-24 | PLAQUE À FRIRE DE COMPTOIR | ELECTRIC COUNTERTOP GRIDDLE



DONNÉES ÉLECTRIQUE
 ELECTRICAL DATA

240V/1PH/8000W	33.3 AMPS	60 CYCLES
208V/1PH/8000W	38.4 AMPS	60 CYCLES
240V/3PH/8000W	X 16.7 AMPS Y 33.3 AMPS Z 16.7 AMPS	60 CYCLES
208V/3PH/8000W	X 19.2 AMPS Y 38.4 AMPS Z 19.2 AMPS	60 CYCLES

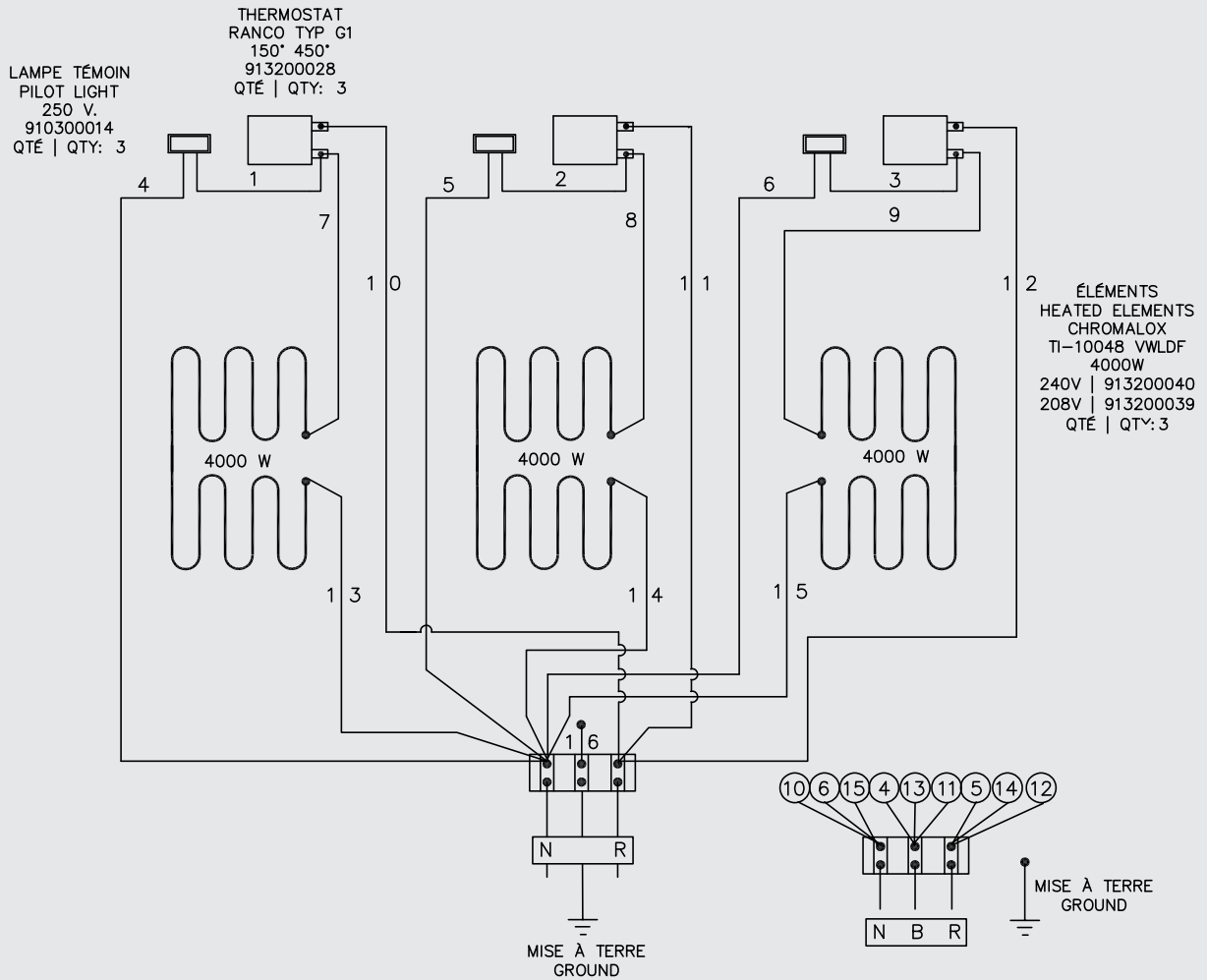
TYPE DE FIL ÉLECTRIQUE
 ELECTRICAL WIRE TYPE

12 AWG SEW-2 | 200°C | 600V

Figure 7

5.3. RO-GCE-36

GCE-36 | PLAQUE À FRIRE DE COMPTOIR | ELECTRIC COUNTERTOP GRIDDLE



RACCORDEMENT 1 PHASES
1 PHASES CONNECTION

RACCORDEMENT 3 PHASES
3 PHASES CONNECTION

DONNÉES ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL DATA

240V/1PH/12000W | 50 AMPS | 60 CYCLES
 208V/1PH/12000W | 57.6 AMPS | 60 CYCLES

240V/3PH/12000W | X 28.9 AMPS | 60 CYCLES
 Y 28.9 AMPS
 Z 28.9 AMPS

208V/3PH/12000W | X 33.3 AMPS | 60 CYCLES
 Y 33.3 AMPS
 Z 33.3 AMPS

TYPE DE FIL ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL WIRE TYPE

12 AWG SEW-2 | 200°C | 600V

Figure 8

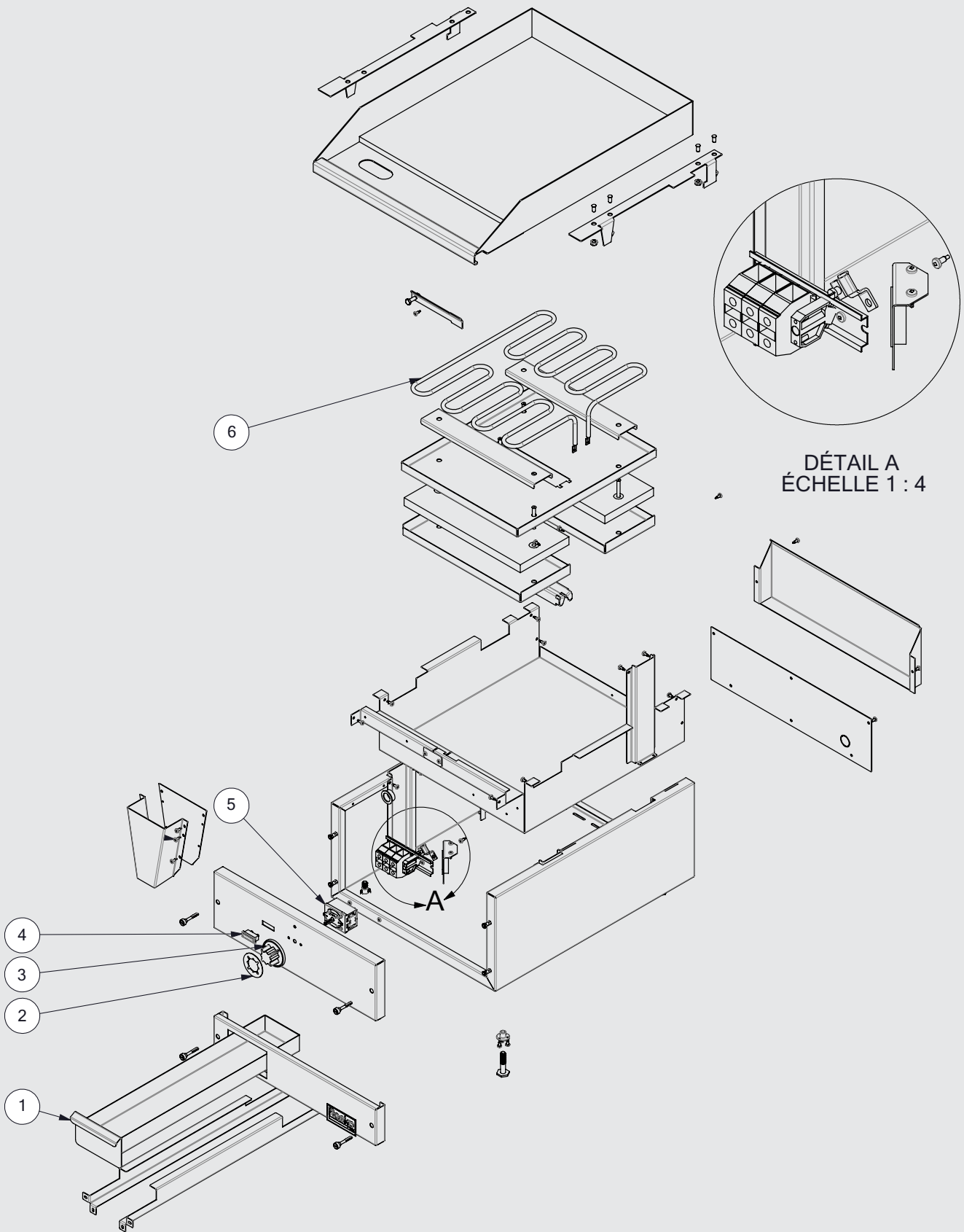
6. PIÈCES DE SERVICE

6.1. RO-GCE-18

Voir la **figure 9** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	202101007	Tiroir à graisse pour plaque à frire	1
2	913900238	Anneau de bouton de contrôle OFF/100-450 °F	1
3	913900220	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	1
4	910300014	Témoin lumineux carré rouge 250 V	1
5	913200028	Thermostat OFF/100-450 °F	1
6	913200041	Élément 4000 W pour appareil 18" électrique 208 V	1
	911200099	Élément 4000 W pour appareil 18" électrique 240 V	1

Figure 9



DÉTAIL A
ÉCHELLE 1 : 4

6.2. RO-GCE-24

Voir la **figure 10** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	202101007	Tiroir à graisse pour plaque à frire	1
2	913900238	Anneau de bouton de contrôle OFF/100-450 °F	2
3	913900220	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	2
4	910300014	Témoin lumineux carré rouge 250 V	2
5	913200028	Thermostat OFF/100-450 °F	2
6	913200039	Élément 4000 W pour appareils 24" et 36" électrique 208 V	2
	913200040	Élément 4000 W pour appareils 24" et 36" électrique 240 V	2

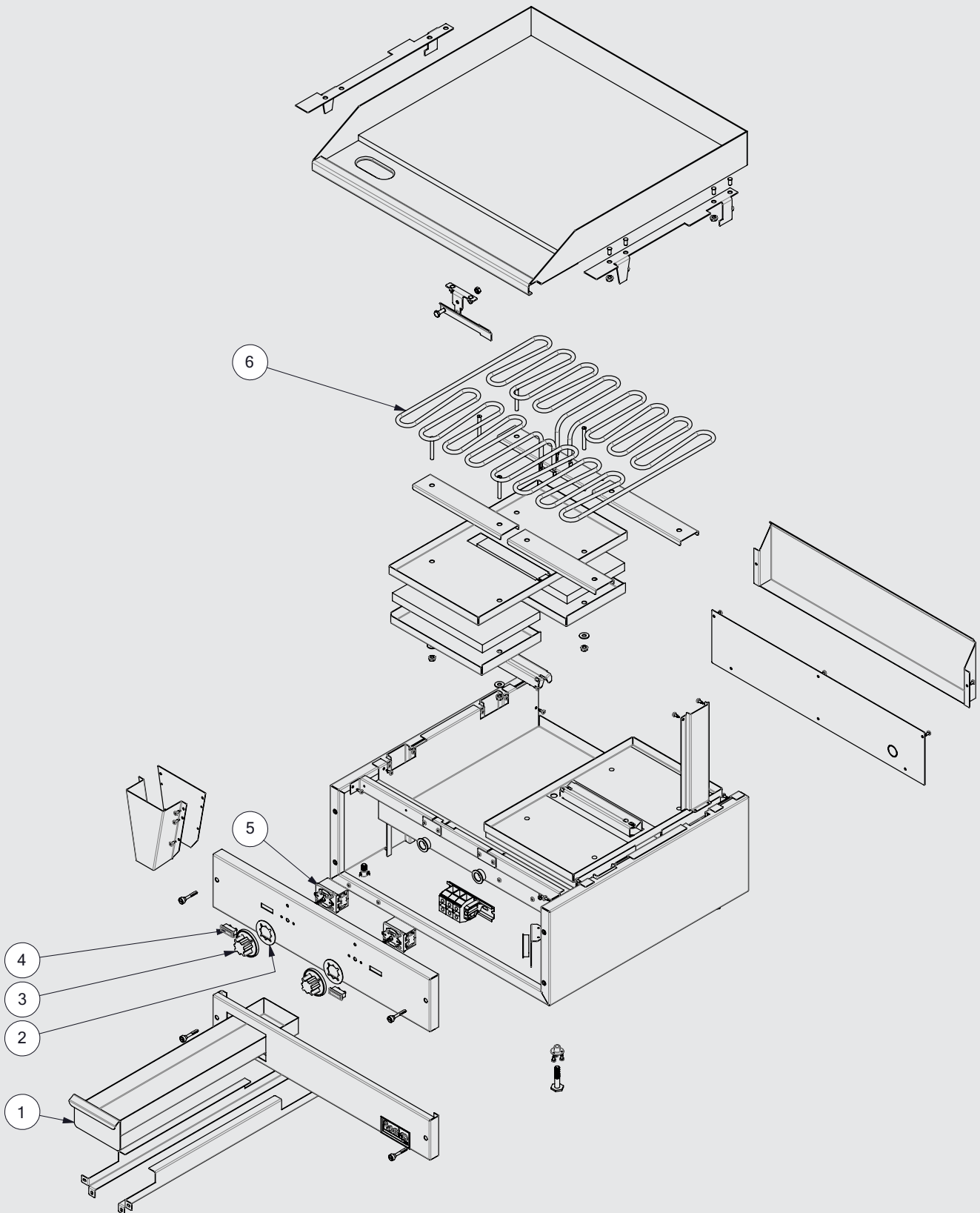


Figure 10

6.3. RO-GCE-36

Voir la **figure 11** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	202101007	Tiroir à graisse pour plaque à frire	1
2	913900238	Anneau de bouton de contrôle OFF/100-450 °F	3
3	913900220	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	3
4	910300014	Témoin lumineux carré rouge 250 V	3
5	913200028	Thermostat OFF/100-450 °F	3
6	913200039	Élément 4000 W pour appareils 24" et 36" électrique 208 V	3
	913200040	Élément 4000 W pour appareils 24" et 36" électrique 240 V	3

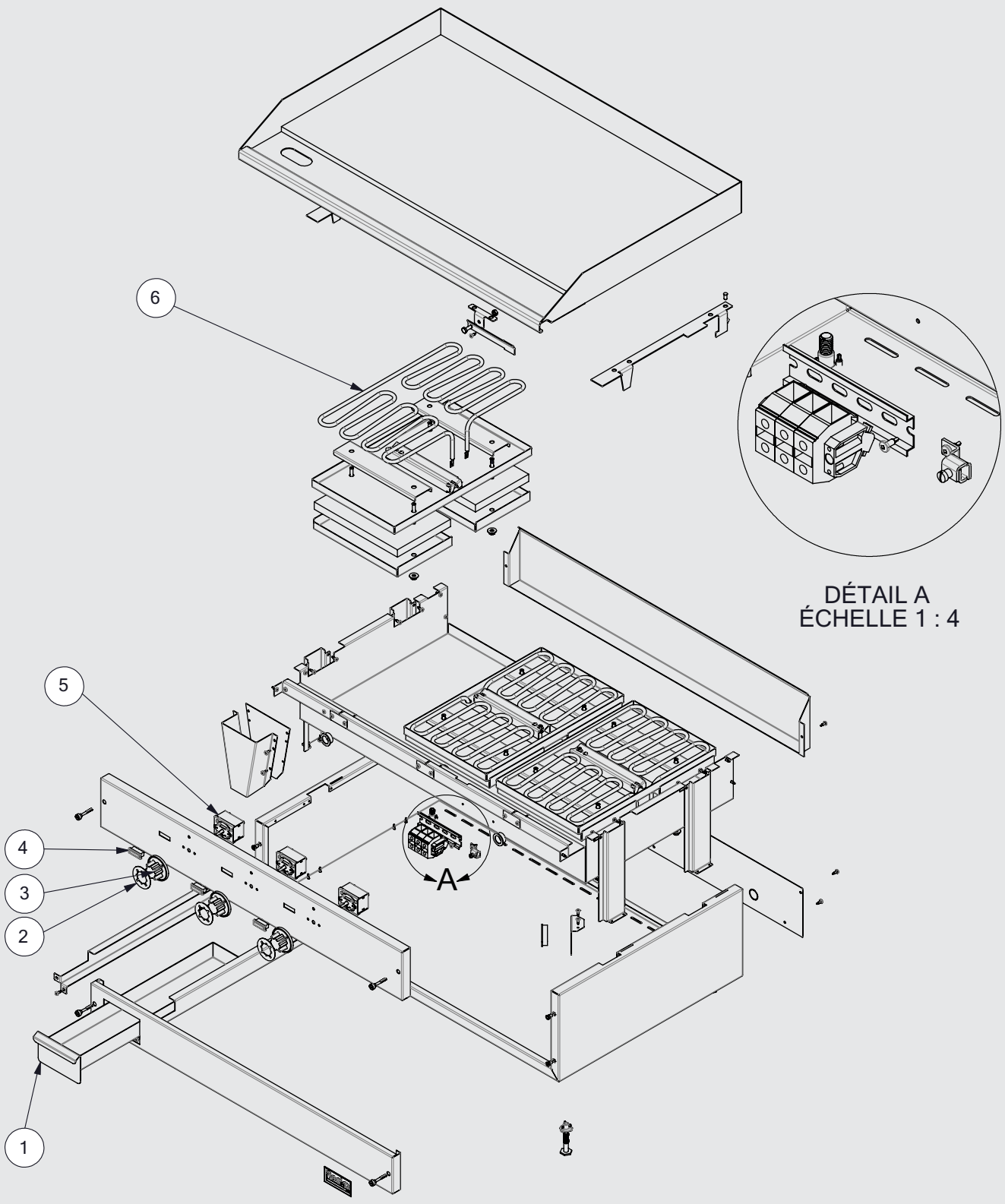
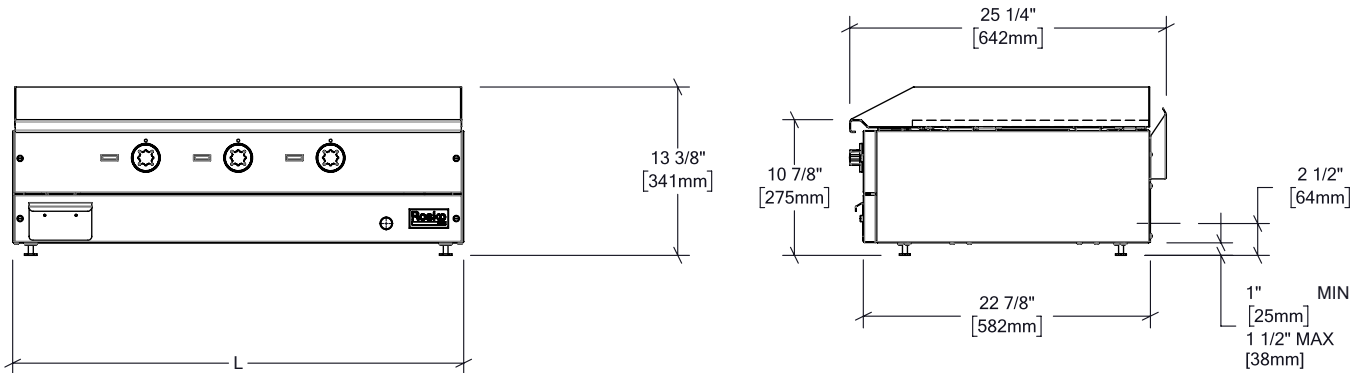


Figure 11

7. SPÉCIFICATIONS

Ce guide est dédié aux plaques à frire de comptoir électrique Rosko listées ci-bas.



Modèle	Largeur (L)	Profondeur	Hauteur totale	Surface de cuisson	Poids	Dimension emballage (L x P x H)
RO-GCE-18-1	18" – 457 mm	25¼" – 642 mm	13¾" – 341 mm	17½ x 19" 444 x 483 mm	92 lb – 42 kg	30 x 20 x 27" 762 x 508 x 686 mm
RO-GCE-18-2						
RO-GCE-24-1	24" – 610 mm			23½ x 19" 597 x 483 mm	128 lb – 58 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-GCE-24-1-CP						
RO-GCE-24-2						
RO-GCE-24-2-CP						
RO-GCE-36-1	36" – 914 mm			35½ x 19" 902 x 483 mm	174 lb – 79 kg	40 x 30 x 24" 1016 x 762 x 610 mm
RO-GCE-36-1-CP						
RO-GCE-36-2						
RO-GCE-36-2-CP						

Modèle	Puissance totale	Nombre de thermostats / éléments	Voltage	Ampérage				Plaque de cuisson en acier	Plaque de cuisson en acier chromé (Option CP)
				1 ph	3 ph (N)	3 ph (B)	3 ph (R)		
RO-GCE-18-1	4 000 W	1	208 V	19,2 A	-	-	-	■	
RO-GCE-18-2			240 V	16,6 A	-	-	-	■	
RO-GCE-24-1	8 000 W	2	208 V	38,4 A	19,2 A	38,4 A	19,2 A	■	
RO-GCE-24-1-CP			208 V						■
RO-GCE-24-2			240 V	33,3 A	16,7 A	33,3 A	16,7 A	■	
RO-GCE-24-2-CP			240 V						■
RO-GCE-36-1	12 000 W	3	208 V	57,6 A	33,3 A	33,3 A	33,3 A	■	
RO-GCE-36-1-CP			208 V						■
RO-GCE-36-2			240 V	50,0 A	28,9 A	28,9 A	28,9 A	■	
RO-GCE-36-2-CP			240 V						■



ATTENTION

Conserver ce guide pour référence future.

NOUS JOINDRE

serviceclientele@rosko-julien.ca