

RO-PGCE

Grille-panini de comptoir électrique



RO-PGCE-18



GUIDE D'INSTALLATION

Opération, entretien et pièces de service

- RO-PGCE-18-1
- RO-PGCE-18-2

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.
- 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
4. ENTRETIEN	9
4.1. CONDITIONNEMENT	9
4.2. NETTOYAGE	9
4.3. FERMETURE PROLONGÉE	10
5. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE	11
5.1. RO-PGCE-18	11
6. PIÈCES DE SERVICE	12
6.1. RO-PGCE-18	12
7. SPÉCIFICATIONS	15
NOUS JOINDRE	16

2. PLANIFICATION ET INSTALLATION

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau grille-panini 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 du grille-panini 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 le grille-panini à la réception de la marchandise.

Tous les modèles de grille-panini de comptoir électrique

Matériel inclus :

- 1 grille-panini
- 1 guide d'instructions

2.3. NIVELLEMENT



Le grille-panini doit être supporté par un comptoir ou un support à l'épreuve de la chaleur.

Une fois l'appareil en position finale, niveler le grille-panini en ajustant les pieds niveleurs. S'assurer que le grille-panini 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



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 le grille-panini 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.



Si le dispositif de fixation doit être retiré, couper l'alimentation électrique du grille-panini.

2.5. RACCORDEMENT

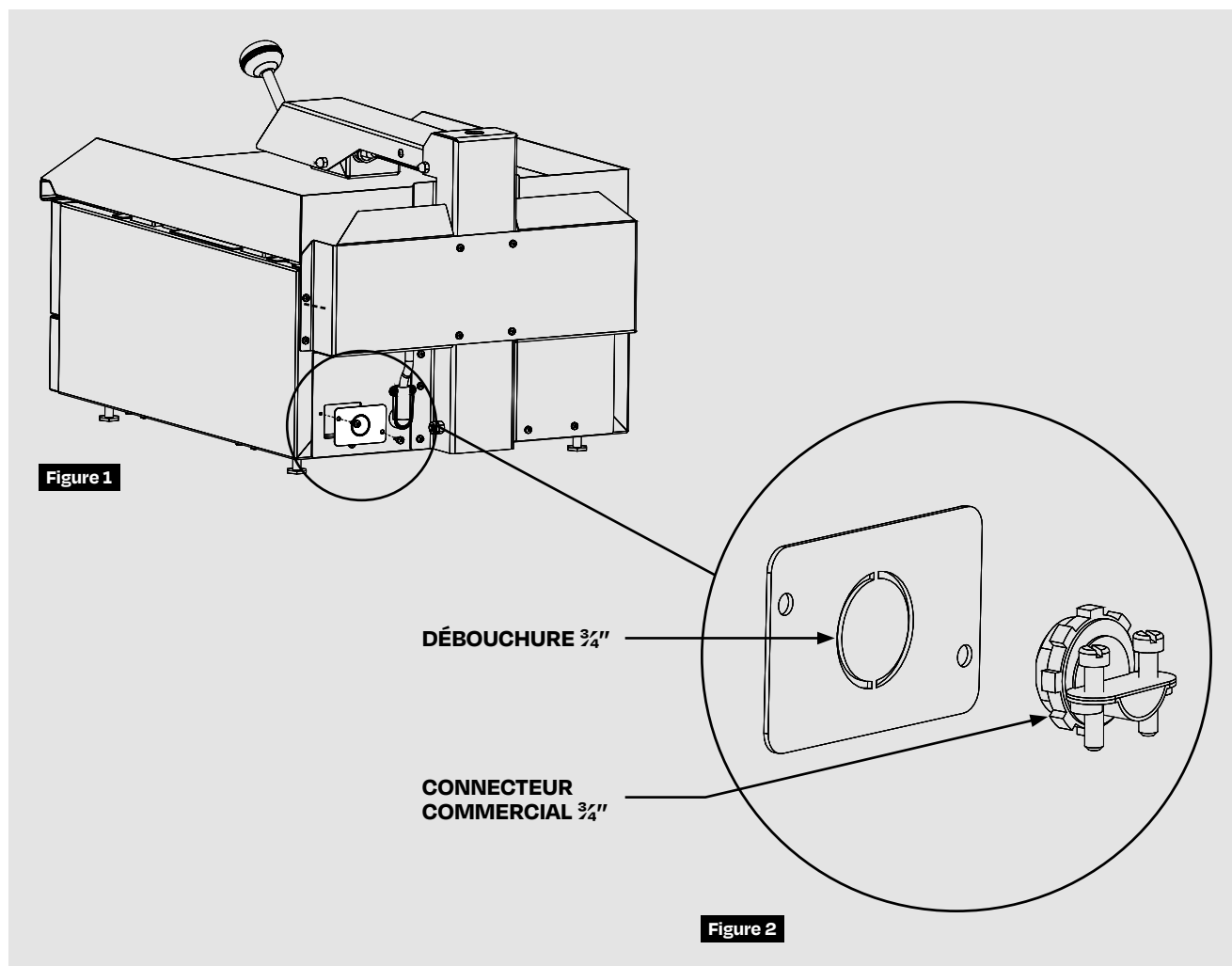
L'entrée du fil qui permet le raccordement est une débouchure de $\frac{3}{4}$ " située à l'arrière du grille-panini. Utiliser un connecteur électrique $\frac{3}{4}$ " de type commercial (non inclus) pour insérer le fil d'alimentation électrique dans l'appareil. Le raccordement doit être fait par un 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 $\frac{3}{4}$ " située derrière le grille-panini.
2. Retirer la plaquette contenant la débouchure à l'arrière de l'appareil en dévissant les deux (2) vis de fixation. **(Figure 1)**
3. Installer et fixer le connecteur électrique commercial (non inclus) dans le trou prévu à cet effet sur la plaquette arrière. **(Figure 2)**



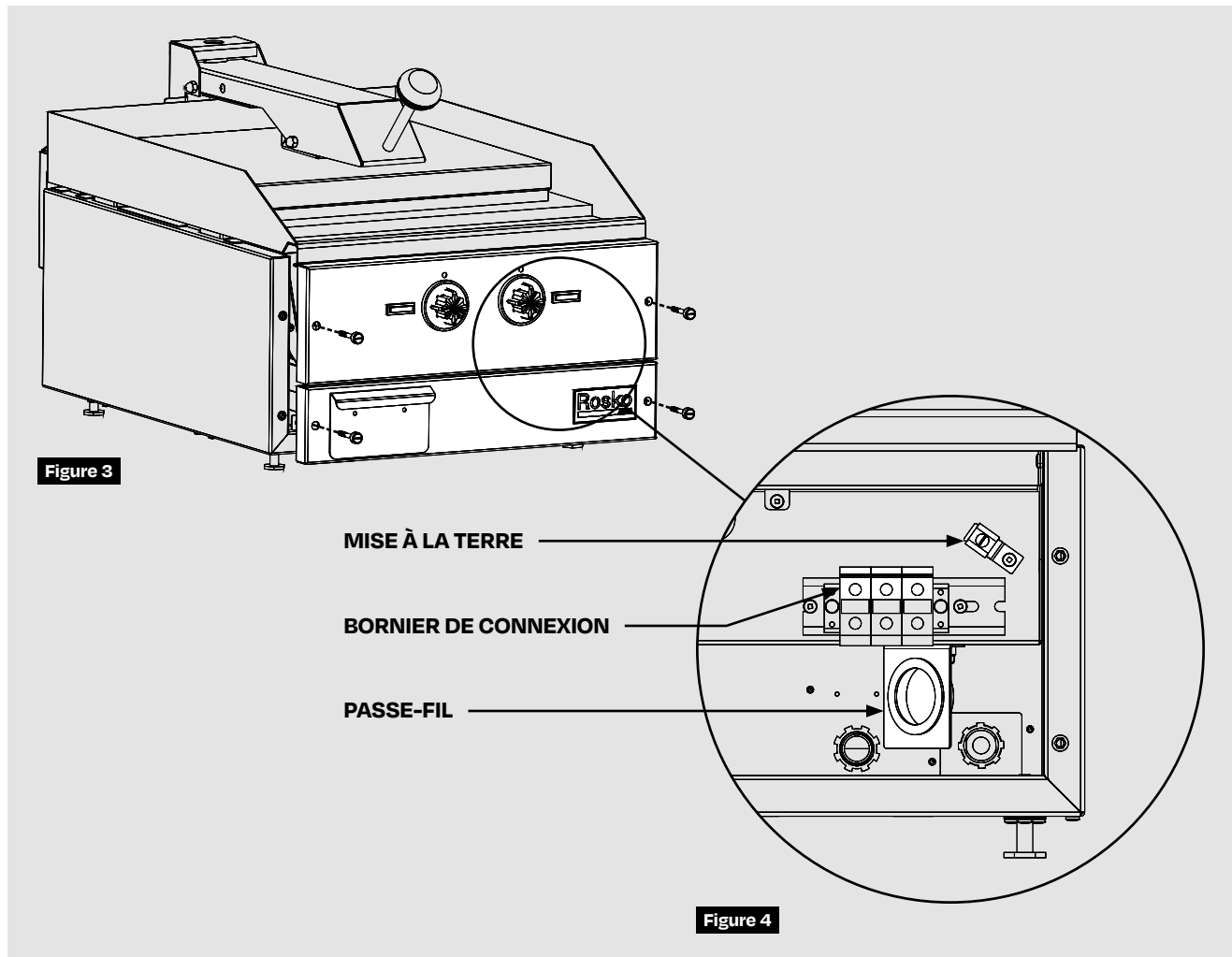
4. Pour atteindre le bornier de connexion, retirer le tiroir à graisse, dévisser les quatre (4) boulons devant l'appareil et retirer les deux (2) façades. **(Figure 3)**
5. Insérer et fixer le fil électrique préalablement dégainé de la bonne longueur dans le connecteur afin de diriger celui-ci vers le 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 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. Remplacer la plaquette arrière en vissant les deux (2) 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 figure 6 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 les boutons de contrôle 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 les plaques 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 les deux (2) plaques 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 les boutons de contrôle à la position « OFF ».
2. S'assurer que les plaques de cuisson sont bien huilées.
3. Ajuster le thermostat à la position désirée. Le témoin lumineux rouge gauche s'allumera pour indiquer que l'élément de la plaque inférieure est en fonction.
4. Ajuster le contrôle infini à la position désirée. Le témoin lumineux rouge droit s'allumera pour indiquer que l'élément de la plaque supérieure est en fonction. **(Figure 5)**

NOTE: La cuisson de la plaque inférieure est contrôlée par un thermostat et la cuisson de la plaque supérieure est contrôlée par un contrôle HI/LO.

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

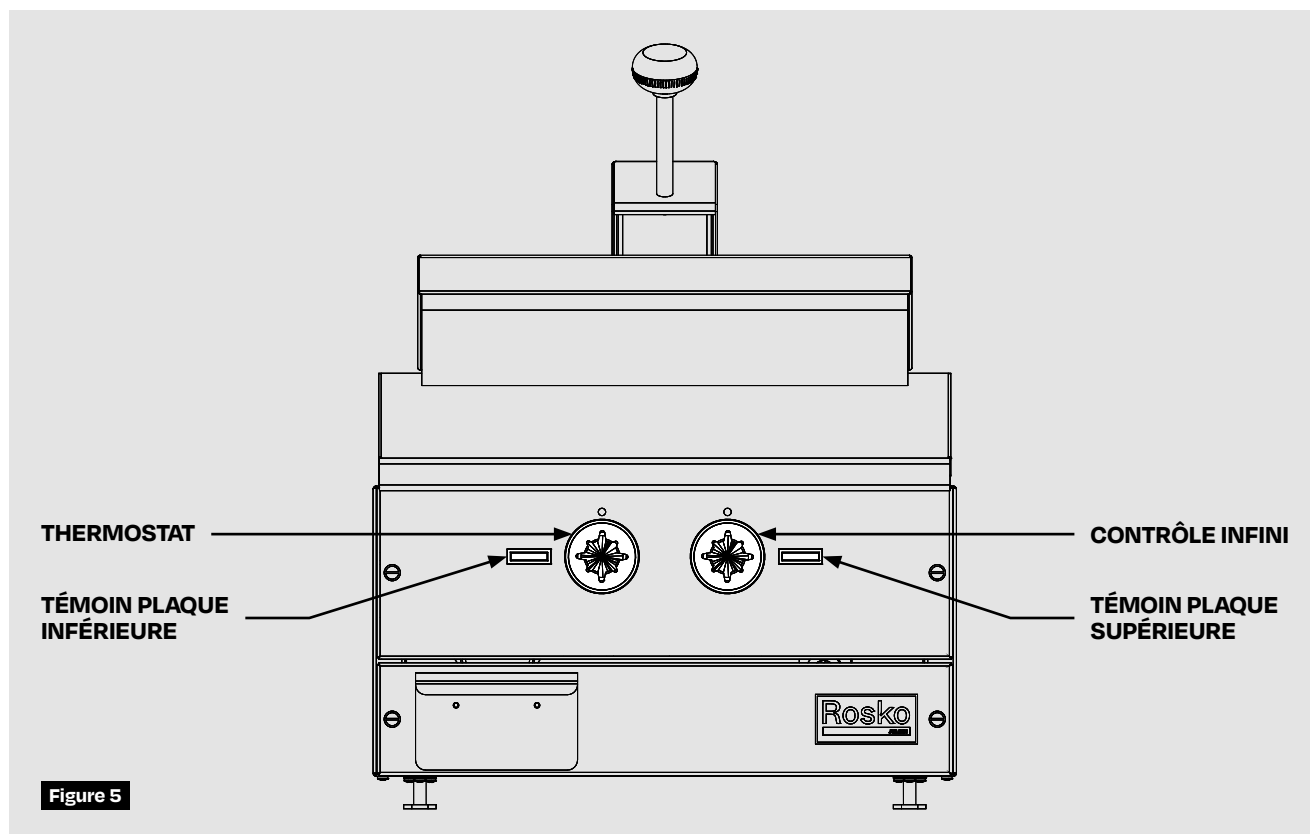


Figure 5

3.3. FERMETURE PROLONGÉE

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

NOTE : S'assurer de bien conditionner les deux (2) plaques avant une fermeture prolongée pour éviter la formation de rouille et la dégradation de vos surfaces de cuisson.

4. ENTRETIEN

4.1. CONDITIONNEMENT

Il est important d'enduire les plaques d'huile immédiatement après l'utilisation et de les maintenir huilées en tout temps afin de prévenir la rouille.

Après avoir fait un nettoyage des plaques, suivre les étapes suivantes :

1. Fixer le thermostat à 300 °F.
2. Activer le contrôle infini à moyen.
3. Appliquer quelques onces d'huile à friture sur les deux (2) plaques.
4. Étendre l'huile à l'aide d'un chiffon doux sur toute la surface.
5. Essuyer l'excès d'huile

4.2. NETTOYAGE

Garder aussi propre que possible le grille-panini pour éviter que les taches ne carbonisent les surfaces chaudes. Un nettoyage régulier du grille-panini assurera une meilleure performance de cuisson et une plus grande durée de vie de votre appareil.

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.

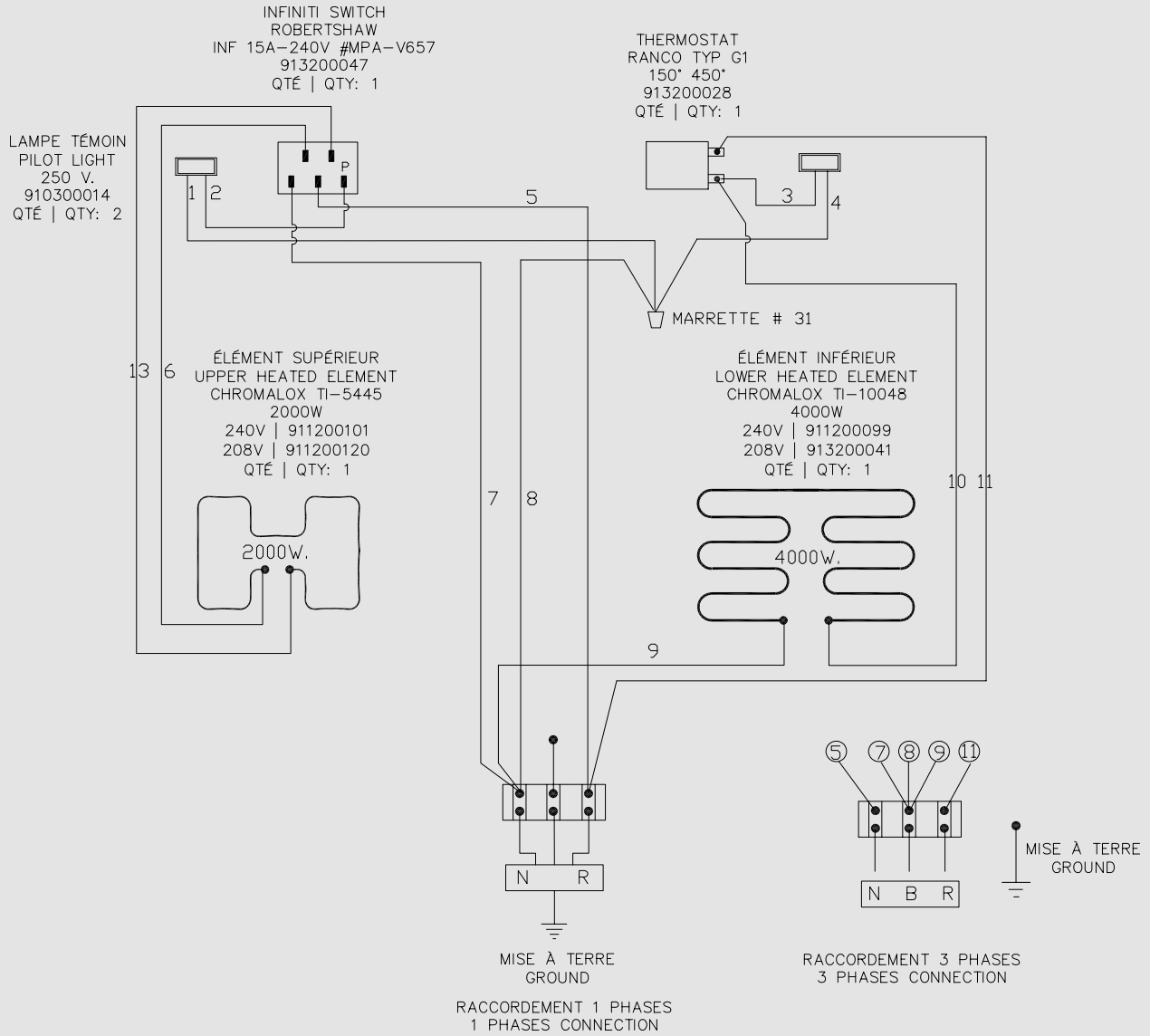
• Plaques en acier poli

- Pendant l'utilisation, régulièrement nettoyer les plaques à l'aide d'un grattoir.
- À chaque jour, éteindre le grille-panini, laisser refroidir (jusqu'à 300 °F), verser de l'eau à température de la pièce sur la plaque inférieure et nettoyer à l'aide d'un grattoir.
- Une fois par semaine, nettoyer la surface des plaques en profondeur en utilisant, au besoin, un abrasif de type Scotch Brite™ ou une brosse à gratter. Brosser 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 des deux (2) plaques, tel que spécifié à la section 4.1.

5. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE

5.1. RO-PGCE-18

RO-PGCE-18 | GRILLE-PANINI DE COMPTOIR ÉLECTRIQUE | ELECTRIC COUNTERTOP PANINI GRILL



DONNÉES ÉLECTRIQUE ELECTRICAL DATA

240V/1PH/6000W	25.0 AMP	60 CYCLES
208V/1PH/6000W	28.8 AMPS	60 CYCLES
240V/3PH/6000W	N 8.3 AMPS	60 CYCLES
	B 25.0 AMPS	MAX.
	R 16.6 AMPS	
208V/3PH/6000W	N 9.6 AMPS	60 CYCLES
	B 28.8 AMPS	MAX.
	R 19.7 AMPS	

TYPE DE FIL ÉLECTRIQUE ELECTRICAL WIRE TYPE

UPPER WIRE / FIL DU HAUT 14 GA
LOWER WIRE /FIL DU BAS 12 GA
SEW-2 | 150°C

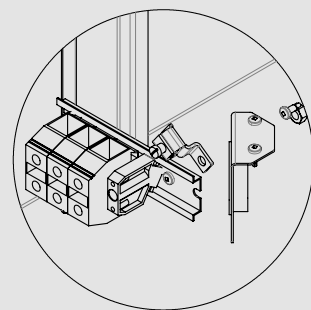
Figure 6

6. PIÈCES DE SERVICE

6.1. RO-PGCE-18

Voir la **figure 7** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	202101007	Tiroir à graisse pour plaque à frire	1
2	913900239	Anneau de bouton de contrôle OFF/HI-LO	1
3	913200047	Commutateur à réglage infini 15 A - 240 V	1
4	913900238	Anneau de bouton de contrôle OFF/100-450 °F	1
5	913900220	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	2
6	910300014	Témoin lumineux carré rouge 250 V	2
7	913200028	Thermostat OFF/100-450 °F	1
8	911200099	Élément 4000 W pour appareil 18" électrique 240 V	1
	913200041	Élément 4000 W pour appareil 18" électrique 208 V	1
9	911200101	Élément supérieur 2000 W pour grille-panini électrique 240 V	1
	911200120	Élément supérieur 2000 W pour grille-panini électrique 208 V	1



DÉTAIL A
ÉCHELLE 1 : 4

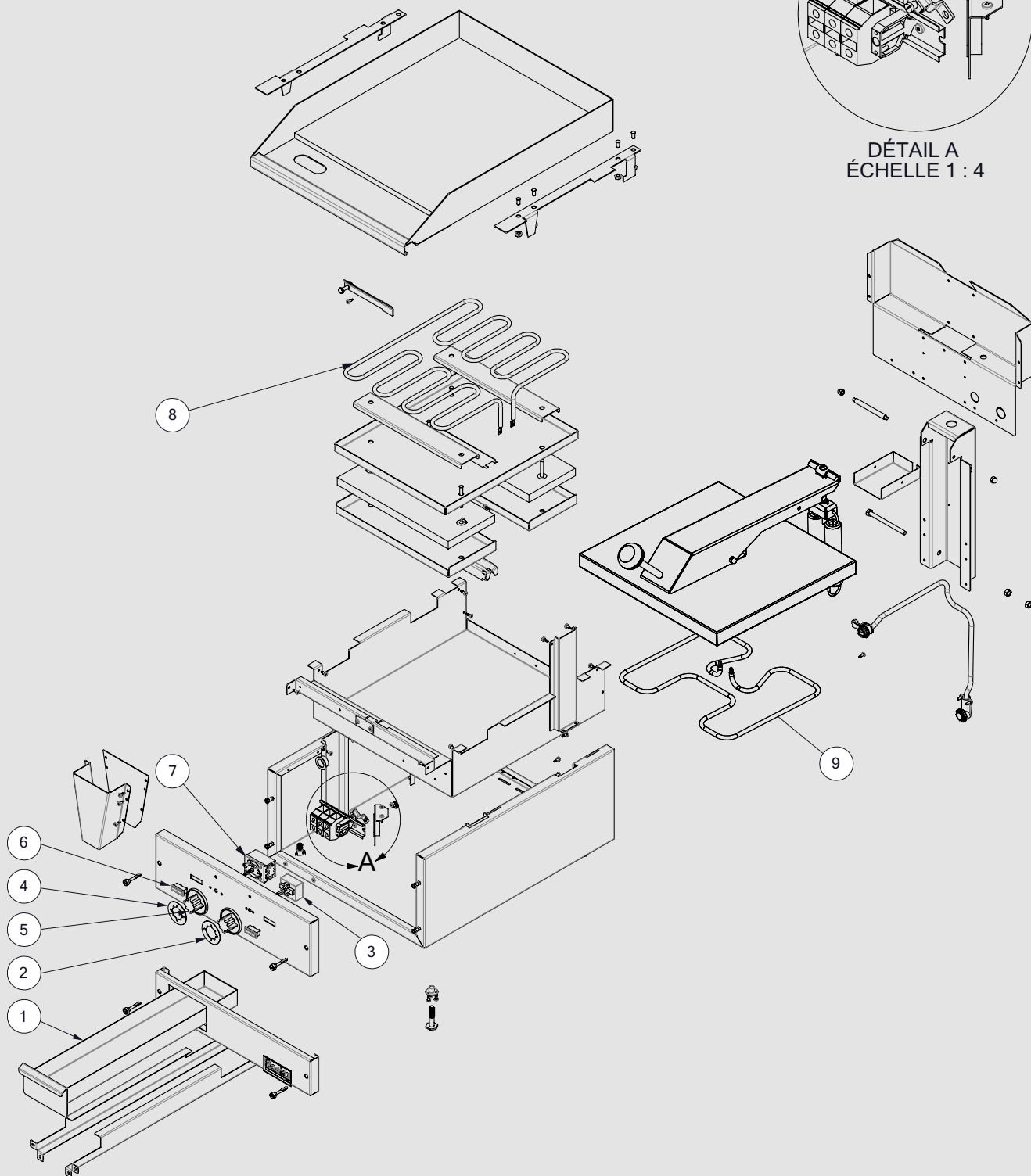
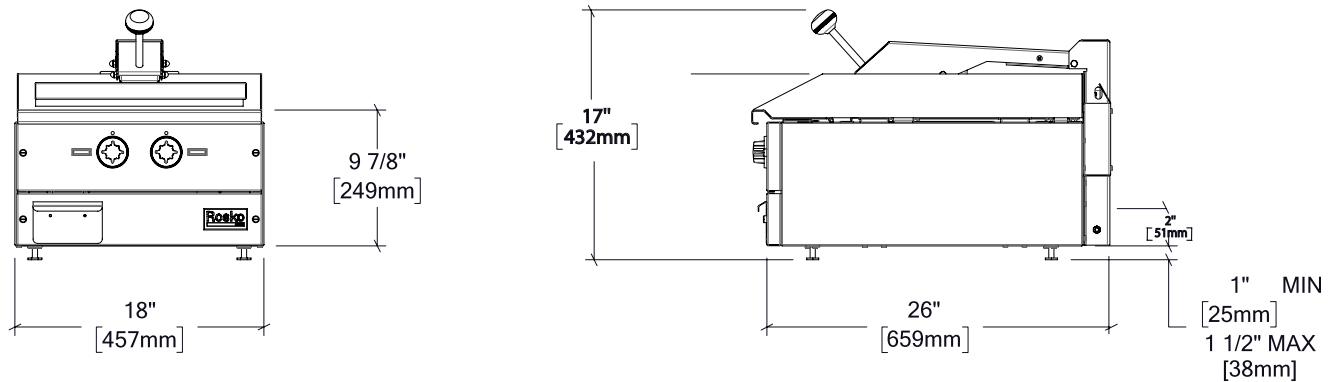


Figure 7

7. SPÉCIFICATIONS

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



Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur totale	Surface de cuisson	Poids	Dimension emballage (L x P x H)		
RO-PGCE-18-1	18" - 457 mm	26" - 660 mm	17" - 432 mm	17 ½ x 19" 444 x 483 mm	170 lb - 77 kg	20 x 30 x 28" 508 x 762 x 711 mm		
RO-PGCE-18-2								
Modèle	Puissance totale	Nombre d'éléments	Nombre de thermostat	Voltage	Ampérage 1 phase	Ampérage 3 phases		
						(N)	(B)	(R)
RO-PGCE-18-1	6 000 W	2	1	208 V	28,80 A	9,60 A	28,80 A	19,70 A
RO-PGCE-18-2				240 V	25,00 A	8,30 A	25,00 A	16,60 A



ATTENTION

Conserver ce guide pour référence future.

NOUS JOINDRE

serviceclientele@rosko-julien.ca