

# Rosko

## RO-FFG

Friteuse de plancher au gaz



RO-FFG-115

FR

## GUIDE D'INSTALLATION

Opération, entretien et pièces de service

- RO-FFG-115-N
- RO-FFG-115-P
- RO-FFG-160-N
- RO-FFG-160-P

# 1. AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE

**Pour être éligible à notre garantie, vous devez obligatoirement dédier cet appareil à un usage commercial et vous assurer que l'installation soit faite par un technicien certifié. Advenant le non-respect de l'une ou l'autre de ces conditions, la garantie sera considérée comme périmée. Des preuves vous seront demandées advenant une réclamation.**

## 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 / NFPA 54** ;
  - Au Canada, code d'installation du gaz naturel **CSA B149.1** ou du gaz propane **CSA B149.2** ;
  - Au Canada, le code 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 le bassin de la friteuse lorsqu'il est vide. Ceci fera brûler le bassin, entraînera une fissure et annulera la garantie.
- 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 et garder ces instructions bien visibles<sup>1</sup>.

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

# TABLE DES MATIÈRES

<b>1. AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE</b> .....	2
<b>2. PLANIFICATION ET INSTALLATION</b> .....	4
2.1. DÉGAGEMENTS .....	4
2.2. ALIMENTATION EN AIR ET VENTILATION .....	4
2.3. RÉCEPTION ET INSPECTION .....	5
2.4. INSTALLATION DES PATTES .....	6
2.5. FIXATION .....	7
2.6. RACCORDEMENT .....	8
2.7. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DU GAZ .....	9
<b>3. OPÉRATION</b> .....	10
3.1. REMPLISSAGE .....	10
3.2. ALLUMAGE .....	11
3.3. FERMETURE .....	12
3.4. DRAINAGE .....	12
<b>4. ENTRETIEN</b> .....	13
4.1. NETTOYAGE DES SURFACES .....	13
4.2. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES .....	13
4.3. FILTRATION .....	13
4.4. NETTOYAGE DE LA CUVE .....	14
<b>5. MAINTENANCE PRÉVENTIVE</b> .....	15
5.1. INSPECTION MINIMALE .....	15
5.2. INSPECTION PROFESSIONNELLE .....	15
<b>6. DÉPANNAGE</b> .....	16
6.1. DÉPANNAGE GÉNÉRAL .....	16
6.2. TABLEAU DE DÉPANNAGE .....	17
<b>7. PIÈCES DE SERVICE</b> .....	18
7.1. RO-FFG-115-N et RO-FFG-115-P .....	18
7.2. RO-FFG-160-N et RO-FFG-160-P .....	20
<b>8. SPÉCIFICATIONS</b> .....	22
<b>9. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE</b> .....	23
<b>NOUS JOINDRE</b> .....	24

## 2. PLANIFICATION ET INSTALLATION

Félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle friteuse 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 de l'appareil
  - 3" (76 mm) 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. ALIMENTATION EN AIR ET VENTILATION

Prévoir une ventilation adéquate au-dessus de l'appareil. Vous devez obligatoirement placer la friteuse sous une hotte de ventilation pour permettre l'évacuation des fumées de gaz brûlés à l'extérieur de l'établissement.

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



#### **ATTENTION**

L'installation de cet appareil doit respecter les exigences de la norme d'évacuation des vapeurs des équipements de cuisson **ANSI-NFPA 96** (dernière édition).

### 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 friteuse de plancher au gaz concordent avec le type d'alimentation au gaz. Référez-vous à la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur de la porte.

**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 plancher au gaz**

Matériel inclus:

- 1 friteuse
- 4 pattes ajustables
- 16 écrous  $\frac{7}{16}$  - 20
- 16 boulons hexagonaux  $\frac{7}{16}$  - 20
- 16 rondelles plates  $\frac{7}{16}$
- 1 tuyau de drainage 1" x 5"
- 2 paniers
- 1 tamis
- 1 guide d'instructions

## 2.4. INSTALLATION DES PATTES

Basculer la friteuse pour avoir accès au-dessous de l'appareil. À l'aide d'une clé hexagonale 7/16", fixer les pattes à la base de la friteuse à l'aide de 4 boulons hexagonaux inclus. **(Figure 1)** Ajuster les pattes pour que la friteuse soit bien au niveau une fois en position.

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

Pour une installation mobile sur roues, procurez-vous l'ensemble de 4 roues RO-ACC-FFG-4W (vendu séparément). Les instructions d'installation des roues sont incluses avec l'ensemble.

### 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**

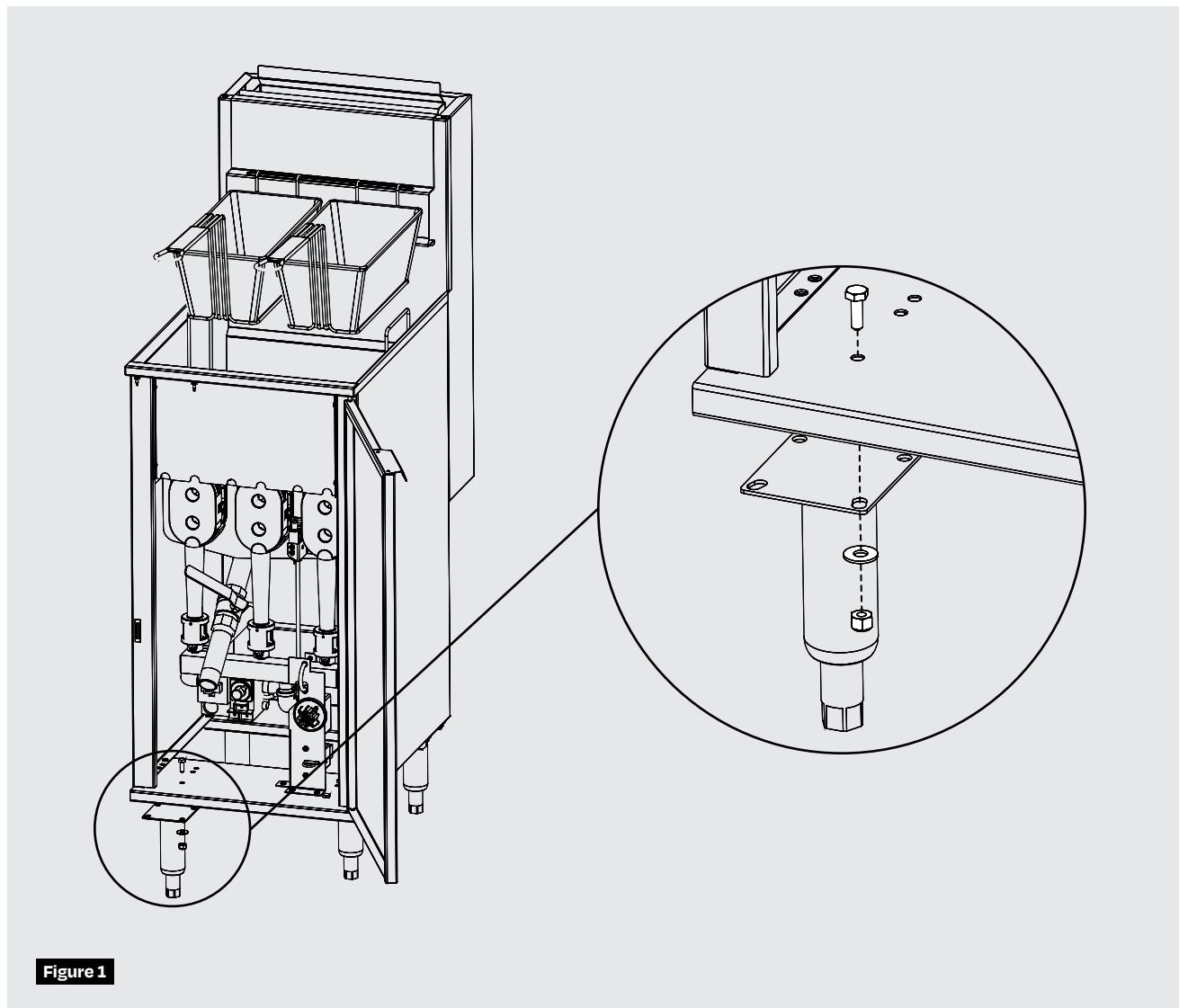


Figure 1

## 2.5. FIXATION

Ne pas se servir du connecteur ou du tuyau d'alimentation de gaz pour limiter les mouvements de la friteuse.  
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 tuyau d'alimentation au gaz et un anneau. **(Figure 2)**

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

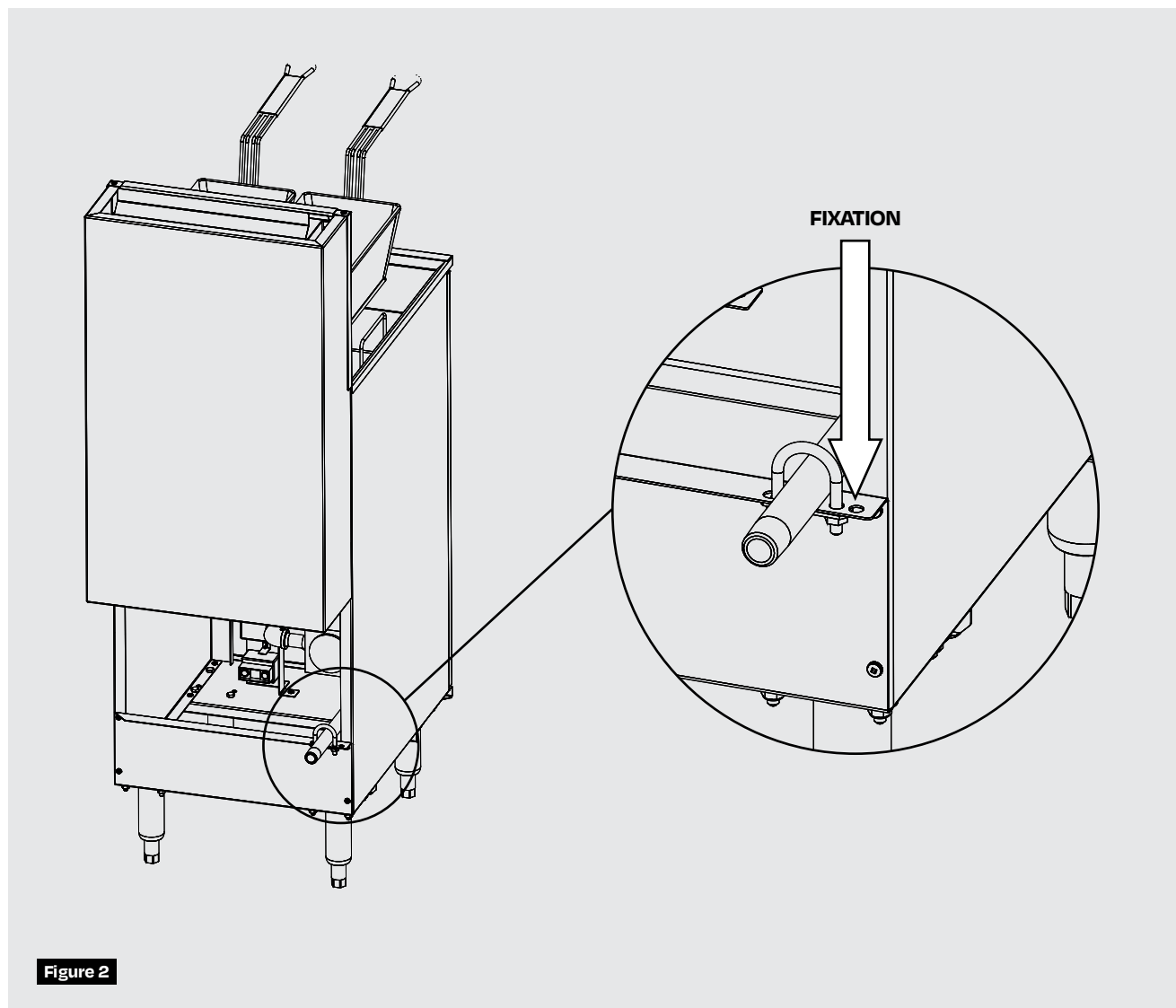


Figure 2

## 2.6. RACCORDEMENT

Le connecteur pour gaz de 1/2" NPT est situé à l'arrière de la friteuse. **(Figure 3)**

Le raccordement doit être fait par un technicien licencié.

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 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.**



### ATTENTION

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 / NFPA 54** ;
- Au Canada, code d'installation du gaz naturel **CSA B149.1** ou du gaz propane **CSA B149.2** ;
- Au Canada, le code de l'électricité **CSA C22.1**.

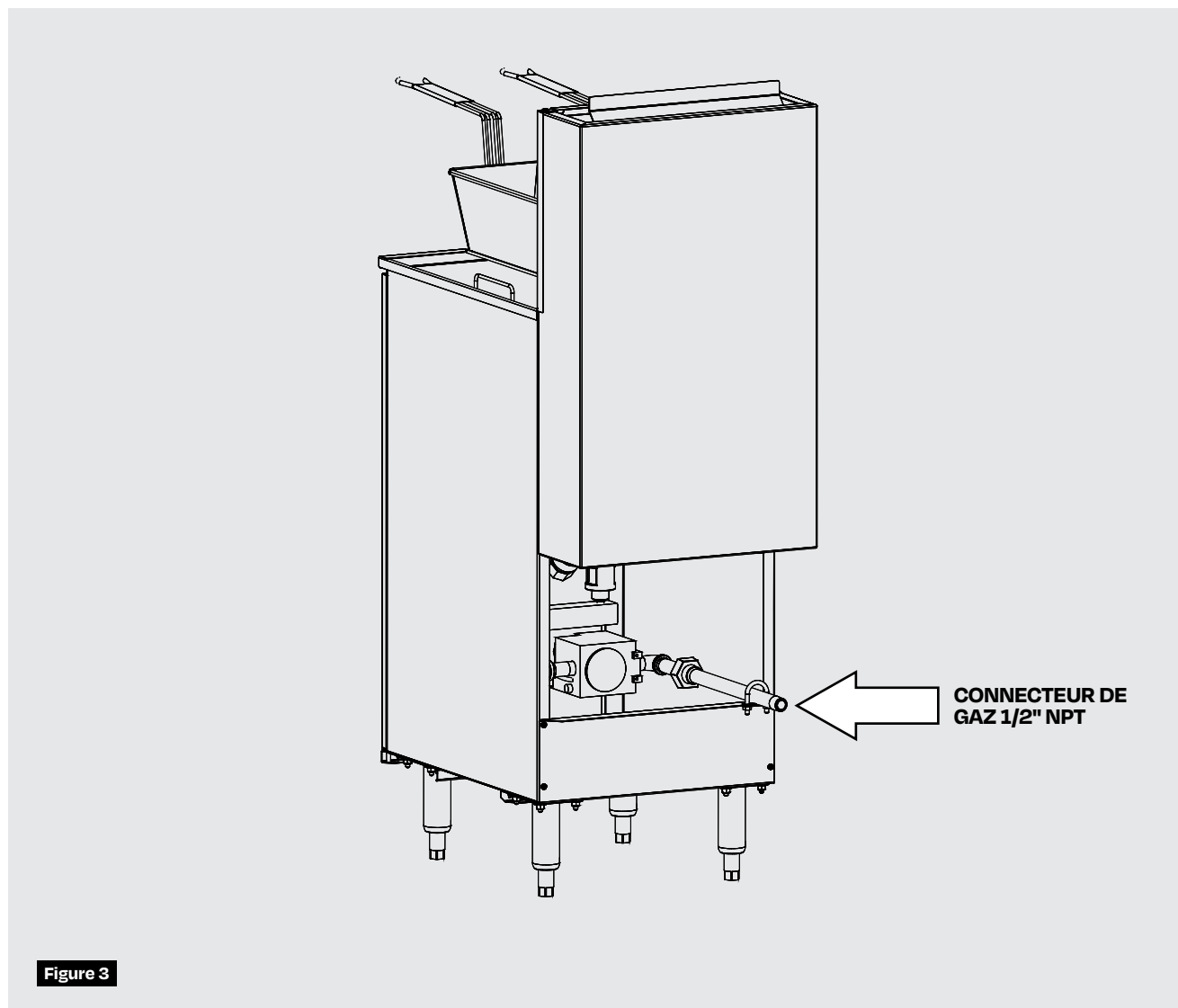


Figure 3

## 2.7. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DU GAZ

### ATTENTION

Cet appareil et la vanne à gaz située derrière la porte doivent être déconnectés du système d'alimentation de gaz raccordée à l'appareil pendant le test de pression du système lors de tests excédant ½ psi (3,45 kPa).

1. Pour mesurer la pression de gaz, utiliser l'ouverture désignée sur la vanne de sécurité. **(Figure 4)**

La pression normale devrait être de :

- 3,5" W.C. pour le gaz naturel
- 10" W.C. pour le gaz propane

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.

2. Fermer tous les autres appareils et prendre une seconde lecture de pression. Si la pression varie de plus de 1" W.C., installer un régulateur de pression (non inclus) entre le système d'alimentation de gaz et l'appareil. **(Figure 3)**
3. Ajuster ensuite le système à la pression prescrite.

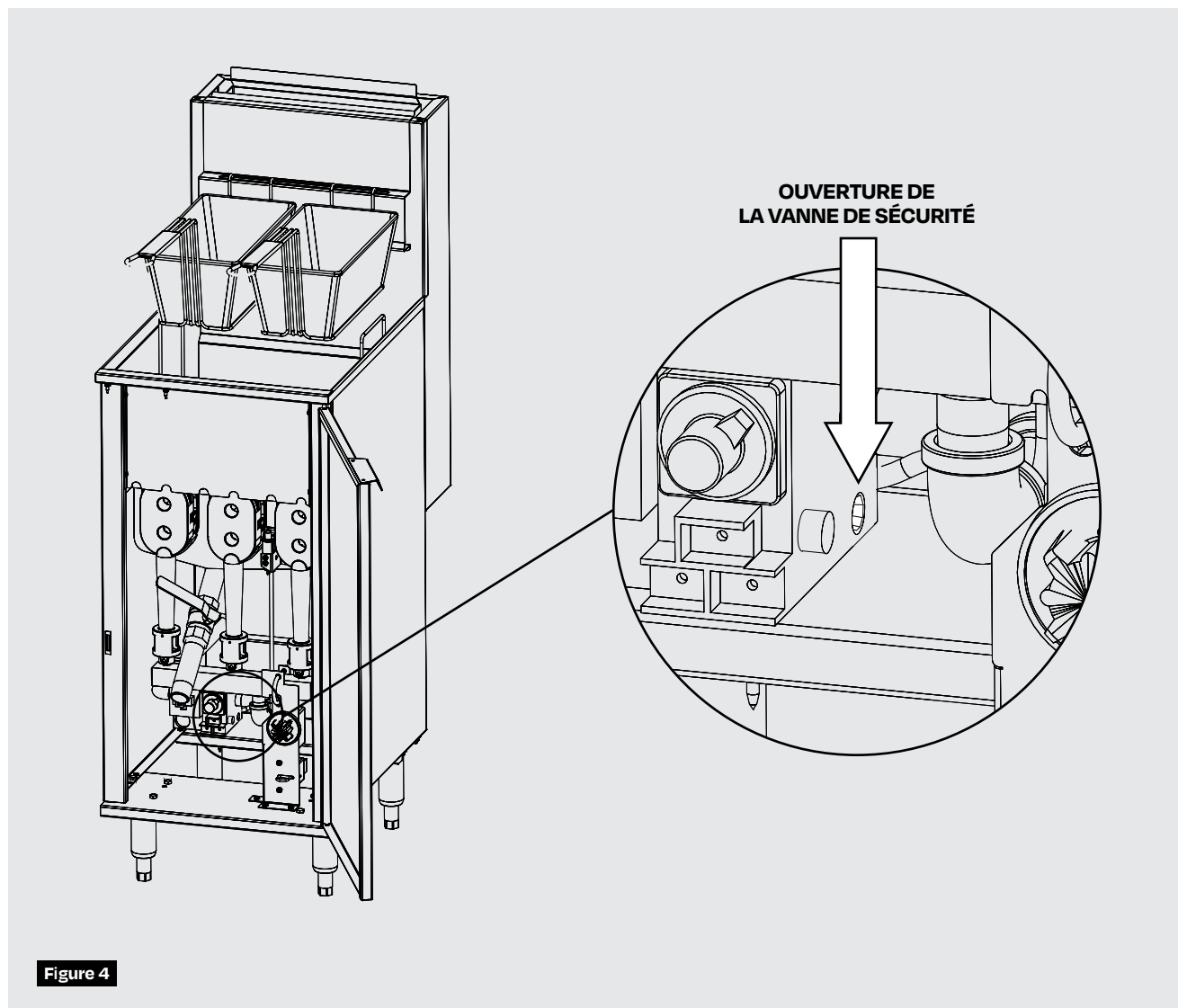


Figure 4

### 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.

#### ATTENTION

Pendant l'utilisation, il est très important de ne pas appuyer le bout des paniers sur la cheminée de la friteuse afin d'éviter que de l'huile se dépose sur les parois de la cheminée. L'accumulation d'huile sur les parois internes ou externes de la cheminée peut provoquer un incendie dans la friteuse.

#### 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 se situant à l'avant de la friteuse. **(Figure 5)**
2. Remplir le bassin avec 23 litres d'huile ou de graisse fondu, jusqu'à ce que le niveau soit à un (1) pouce du rebord arrière du bassin. **(Figure 6)**

Pour utilisation avec graisse solide, assurez-vous de suivre les étapes de suivantes pour faire fondre la graisse :

1. Enlever les paniers et le tamis du bassin.
2. Couper la graisse en tranches suffisamment minces pour passer entre les tubes.
3. Remplir le bassin de tranches de graisse.
4. Ouvrir le bouton du thermostat pendant 20 secondes.
5. Fermer le bouton du thermostat pendant 20 secondes.
6. Répéter les 2 instructions précédentes jusqu'à ce que les tubes chauffants soient entièrement recouverts de graisse fondue.

#### ATTENTION

Un cycle de fonte est nécessaire lors de l'utilisation de graisse solide pour éviter de faire fissurer le bassin et **annuler la garantie**, à cause d'un excès de chaleur sur les parois des tubes chauffants. Un excès de chaleur est causé lorsque la surface des tubes n'est pas en contact avec de l'huile.

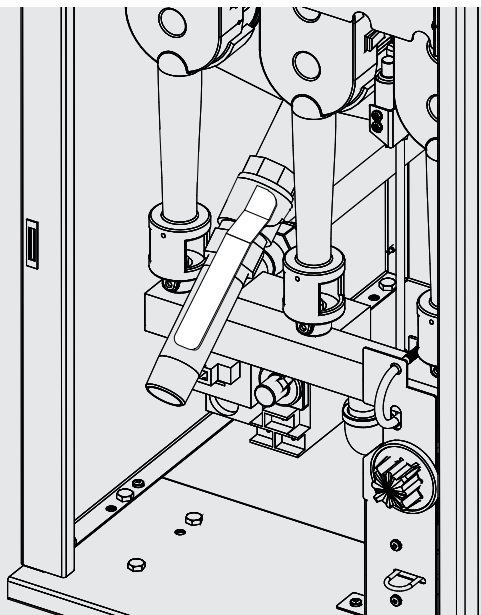
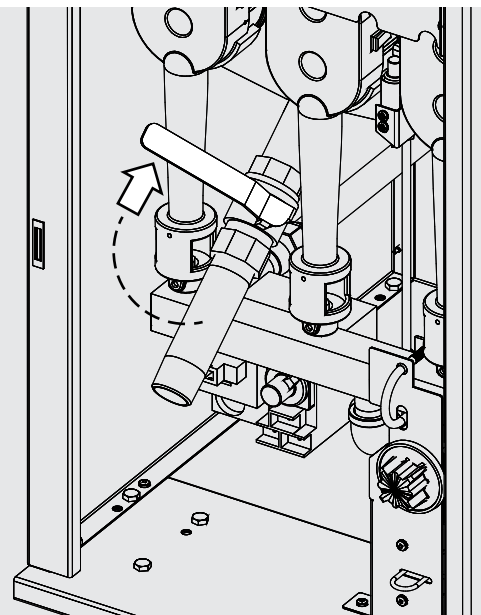


Figure 5

Robinet ouvert



Robinet fermé

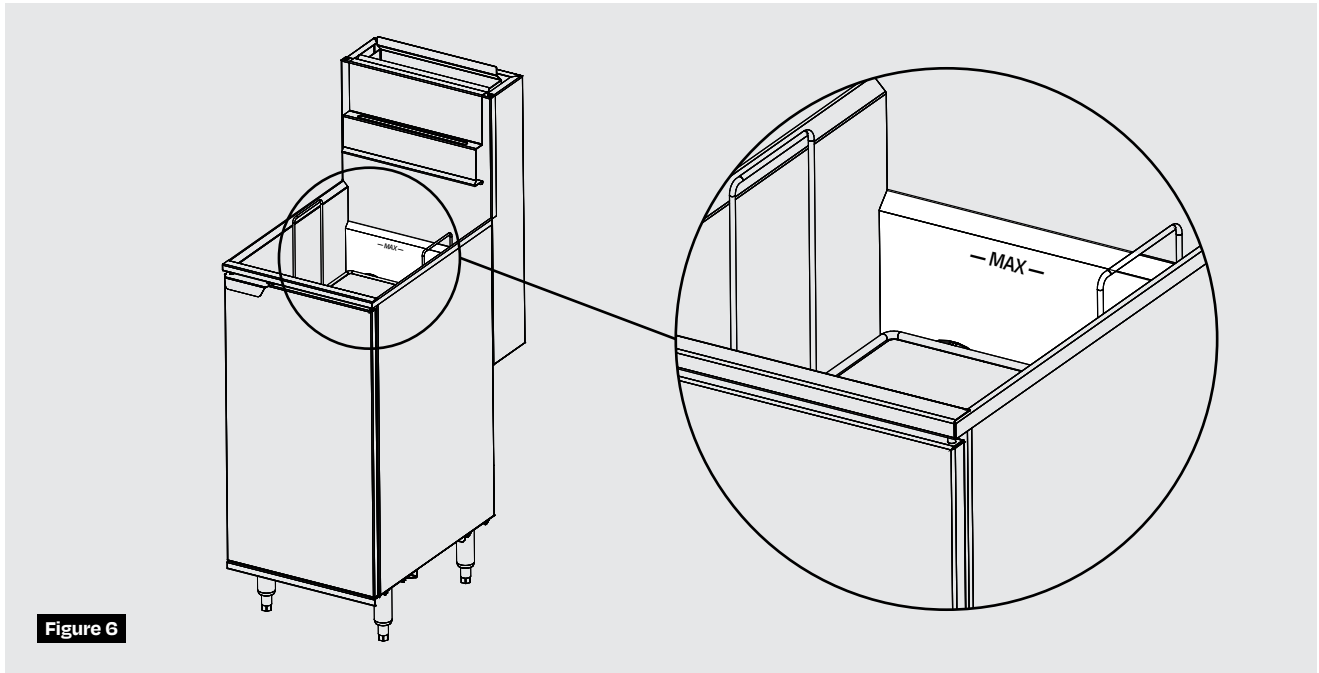


Figure 6

### 3.2. ALLUMAGE

1. Tourner le bouton du thermostat à la position « ARRÊT ». **(Figure 7)**
2. Appuyer puis tourner le bouton de la commande du gaz pour le mettre en position « PILOT ». **(Figure 8)**
3. Appuyer sur le bouton de la commande de gaz et maintenir enfoncé pendant que vous allumez manuellement la veilleuse. **(Figure 8)**
4. Maintenir le bouton enfoncé pendant 45 secondes.
5. Si la veilleuse ne demeure pas allumée, répéter la procédure.
6. Placer le bouton de la commande de gaz à la position « ON ».
7. Régler le bouton du thermostat à la température désirée.

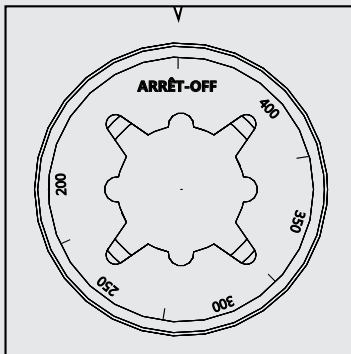


Figure 7

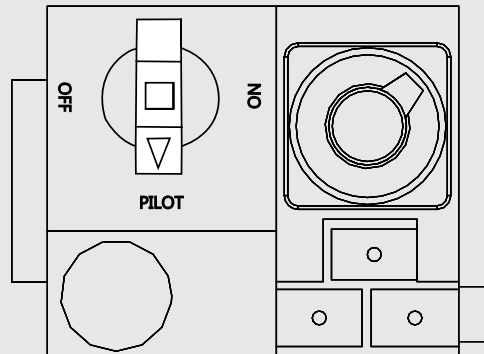


Figure 8

### 3.3. FERMETURE

1. Tourner le bouton du thermostat à la position «ARRÊT». **(Figure 7)**
2. Placer le bouton de la commande de gaz à la position «OFF». **(Figure 9)**
3. Fermer l'alimentation de gaz raccordée à l'appareil.

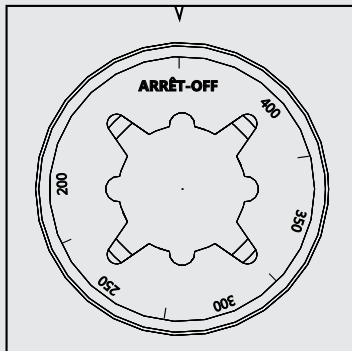


Figure 7

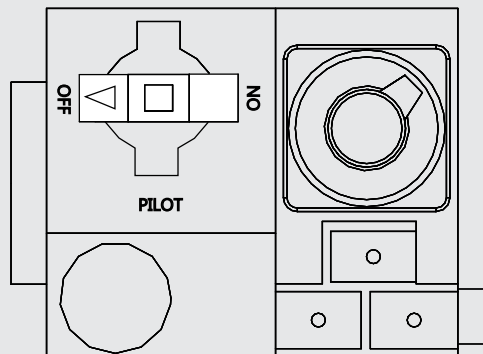


Figure 9

### 3.4. DRAINAGE

1. Attendre que l'huile ou la graisse refroidisse avant de vider le bassin.
2. Fixer le tuyau de drainage 1" au robinet à bille situé derrière la porte. **(Figure 10)**
3. Mettre un contenant assez grand pour récupérer toute l'huile usée sous le tuyau de drainage.
4. Ouvrir le robinet à bille et laisser évacuer l'huile ou la graisse usée.
5. Bien refermer le robinet à bille.

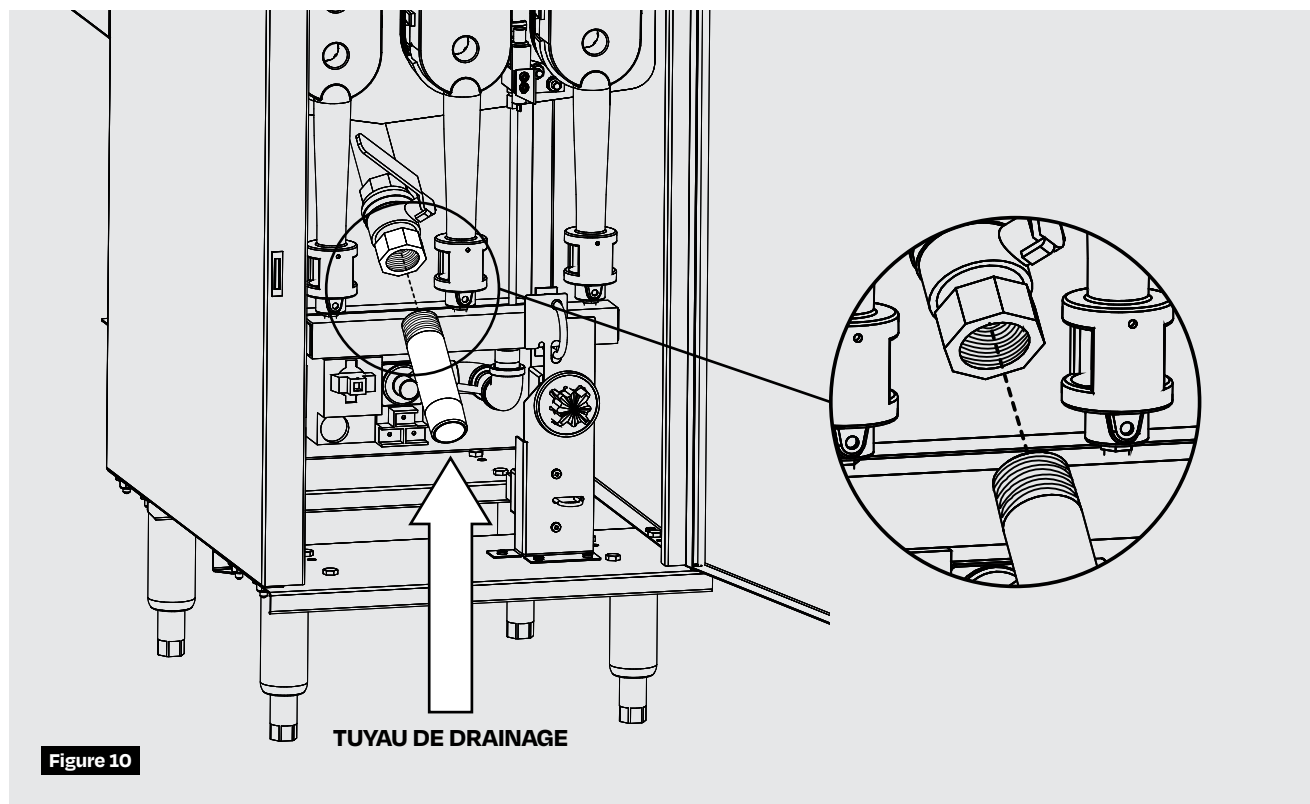


Figure 10

## 4. ENTRETIEN

### ATTENTION

Les procédures d'entretien suggérées demandent une attention particulière sur les dangers de brûlures pour l'utilisateur et les personnes qui entourent ce dernier. Il est important de ne pas éclabousser de solution nettoyante ou d'eau dans la cuve lorsque l'huile est bouillante et d'éviter ainsi de contaminer l'huile ou de causer de fortes éclaboussures d'huile bouillante.

#### 4.1. NETTOYAGE DES SURFACES

S'assurer de garder aussi propres que possible toutes les surfaces du bassin de la friteuse et d'éviter ainsi 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 à chaque jour avec un savon doux ou un nettoyant commercial conçu à cet effet.

### ATTENTION

Vérifier s'il y a une accumulation d'huile collée sur les parois internes et externes de la cheminée. Faire nettoyer la cheminée par une entreprise de service d'entretien si c'est le cas, car une accumulation d'huile collée sur les parois de la cheminée peut causer un incendie.

#### 4.2. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Il est important de nettoyer régulièrement vos accessoires de friteuse manuellement en utilisant un dégraisseur commercial ou à l'eau chaude, grâce à un lave-vaisselle commercial.

- Les paniers, le support ainsi que le tamis du bassin de cuisson devraient être nettoyés à chaque jour, après le service.
- Les accessoires complémentaires comme un égouttoir ou un couvercle devraient être nettoyés à chaque semaine ou lorsque vous procédez à l'ébouillantage du bassin de cuisson.

#### 4.3. FILTRATION

Penser à changer et filtrer régulièrement l'huile ou la graisse dans le but d'éviter de contaminer les aliments, particulièrement après avoir utilisé la friteuse pour faire frire de la viande. Il est possible de détecter la détérioration de l'huile via un changement de couleur, d'odeur ou via la présence de mousse lorsque l'huile est remuée.

Tout dépendamment de la fréquence d'utilisation, il est recommandé de procéder à la filtration de l'huile à chaque jour, en suivant les étapes ci-dessous :

1. Attendre que l'huile refroidisse avant de vider le bassin.
2. Fixer le tuyau de drainage 1" au robinet à bille situé derrière la porte. **(Figure 10)**
3. Mettre un filtre (non inclus) assez grand sous le tuyau de drainage.
4. Ouvrir le robinet à bille et laisser évacuer l'huile ou la graisse usée.
5. Bien refermer le robinet à bille.
6. Procéder au nettoyage de la cuve selon la section 4.3. du guide.
7. Remplir la cuve d'huile filtrée jusqu'au rebord arrière du bassin. **(Figure 6)**

#### 4.4. NETTOYAGE DE LA CUVE

L'ébouillantage est un processus de nettoyage en profondeur qui permet d'augmenter la durabilité et l'efficacité de votre bassin de cuisson de friteuse. Un bon entretien vous permettra de prévenir la formation de crasse tout en préservant une cuisson et un goût d'aliment optimal.

Il est fortement recommandé d'effectuer la procédure d'ébouillantage au moins une (1) fois par semaine, en suivant les étapes ci-dessous :

1. Drainer l'huile de la friteuse selon la section 3.4. du guide et laisser le robinet ouvert.
2. Utiliser une tige de nettoyage pour libérer le trou du drain.
3. Rincer l'excès de graisse à l'eau chaude.
4. Fermer le robinet de drainage et ajouter de l'eau jusqu'au rebord arrière du bassin. **(Figure 6)**
5. Ajouter une quantité de nettoyant à bassin de friteuse.
6. Portez doucement l'eau à ébullition pendant vingt (20) minutes.
7. Fermer l'appareil et ouvrir le robinet pour laisser drainer l'eau.
8. Nettoyer les façades et les tubes de la cuve avec une brosse à friteuse (non incluse).
9. Rincer à l'eau pour retirer les résidus restants.
10. Vérifier l'état des sondes de température.
11. Fermer le robinet et remplir de nouveau la cuve d'huile.



#### **ATTENTION**

Assurez-vous de complètement faire évacuer l'eau et de laisser sécher le bassin avant de remplir à nouveau avec de l'huile.

## 5. MAINTENANCE PRÉVENTIVE

### ATTENTION

Toute forme d'inspection ou de maintenance effectuée lorsque la friteuse est en opération doit être fait avec précaution pour éviter les risques de brûlure, avec, lorsque c'est possible, la fermeture complète de l'appareil et de l'alimentation.

#### 5.1. INSPECTION MINIMALE

Cette section est dédiée à l'utilisateur de l'appareil.

Les maintenances préventives destinées à l'utilisateur de la friteuse se résument principalement au respect des procédures de nettoyage. Cependant, même si vous réduisez le risque de complications avec un bon entretien, certaines inspections préventives sont recommandées.

- Vérifier l'état des sondes de température dans le bassin de cuisson lorsqu'on draine ou filtre l'huile de la friteuse.
- Inspecter la présence de tâches carbonisées autour de la cheminée et du bassin de cuisson.
- Inspecter l'état des composantes internes de l'appareil afin de détecter l'usure ou le déplacement de celles-ci.

### ATTENTION

**Un usage intensif et une pression de gaz inadéquate peuvent occasionner une accumulation de poussière de carbone dans les tubes de chaleur. Cet effet peut, notamment, se présenter sous forme de flammes jaune de mauvaise qualité ou par l'apparition d'une suie sortant de la cheminée.**

**Pour éviter des complications et veiller au bon fonctionnement de l'appareil, veuillez communiquer avec une entreprise de service une (1) fois par année pour :**

- **Le nettoyage des tubes de chaleur.**
- **Le nettoyage des orifices des brûleurs.**
- **La vérification de la pression d'opération du gaz.**

#### 5.2. INSPECTION PROFESSIONNELLE

Cette section est dédiée aux techniciens autorisés.

Une maintenance et une inspection préventives périodique faites par un technicien certifié est fortement recommandé pour éviter un bris d'appareil lors d'une situation inattendue. Communiquez avec une entreprise de service afin de déterminer un calendrier annuel d'inspection qui saura répondre à vos besoins d'utilisation.

En plus de procéder à des remplacements ou des réparations de pièces, le soutien offert par ce service se résume généralement par :

- L'inspection interne de l'appareil et détection de fuites d'huile.
- L'inspection de la cheminée pour une accumulation d'huile ou de particules.
- La vérification du fonctionnement de la commande de gaz.
- Le calibrage du thermostat.
- La mesure de la pression du gaz de l'appareil. (Section 2.7.)
- La détection de fuites de gaz.
- Le nettoyage des injecteurs de gaz.
- L'inspection et le nettoyage des orifices de brûleur, des tubes de chaleur et des déflecteurs de flamme.

## 6. DÉPANNAGE

### 6.1. DÉPANNAGE GÉNÉRAL

Cette section est dédiée à l'utilisateur de l'appareil.

Lorsqu'une anomalie survient avec l'appareil, il est possible que cette dernière se règle grâce aux vérifications de dépannage générales listées ci-dessous. Cependant, si malgré ces vérifications le problème est toujours présent ou si vous jugez que le problème peut présenter un danger, contactez immédiatement un technicien autorisé.

- Vérifier que votre type d'alimentation en gaz concorde avec la fiche signalétique se trouvant derrière la porte de l'appareil.
- S'assurer que la vanne d'alimentation en gaz de la friteuse est ouverte.
- S'assurer que la commande du gaz soit à la bonne position lors des procédures d'allumage.
- Vérifier que la flamme du pilote est allumée lorsque vous tournez le thermostat.
- S'assurer que la thermopile est bien droite et à une distance de 5 mm du pilote.

### 6.2. TABLEAU DE DÉPANNAGE

Cette section est dédiée aux techniciens autorisés.



#### **ATTENTION**

Seulement des réparateurs qualifiés devraient utiliser le tableau de dépannage pour la réparation de cette friteuse. Plusieurs manœuvres demandent une connaissance des appareils et des précautions au niveau de l'alimentation de gaz pour éviter de graves blessures.

Les problèmes et solutions possibles énumérés dans le tableau de dépannage qui suit sont des problèmes typiques qui sont rencontrés fréquemment. Pour tout remplacement de pièce, nous vous invitons à consulter la section 7 du guide pour trouver le numéro de l'item associé et le plan technique de l'appareil.

**La garantie sera considérée comme périmée et Rosko sera libéré de tout responsabilité si :**

- 1. Une maintenance, une réparation ou un changement de pièce sont effectués par un technicien non certifié.**
- 2. Des pièces non autorisées par Rosko sont remplacées dans l'appareil.**

**NOTE : Assurez-vous d'avoir en main ce tableau pour toute question relative au dépannage qui pourrait être adressée au service à la clientèle Rosko.**

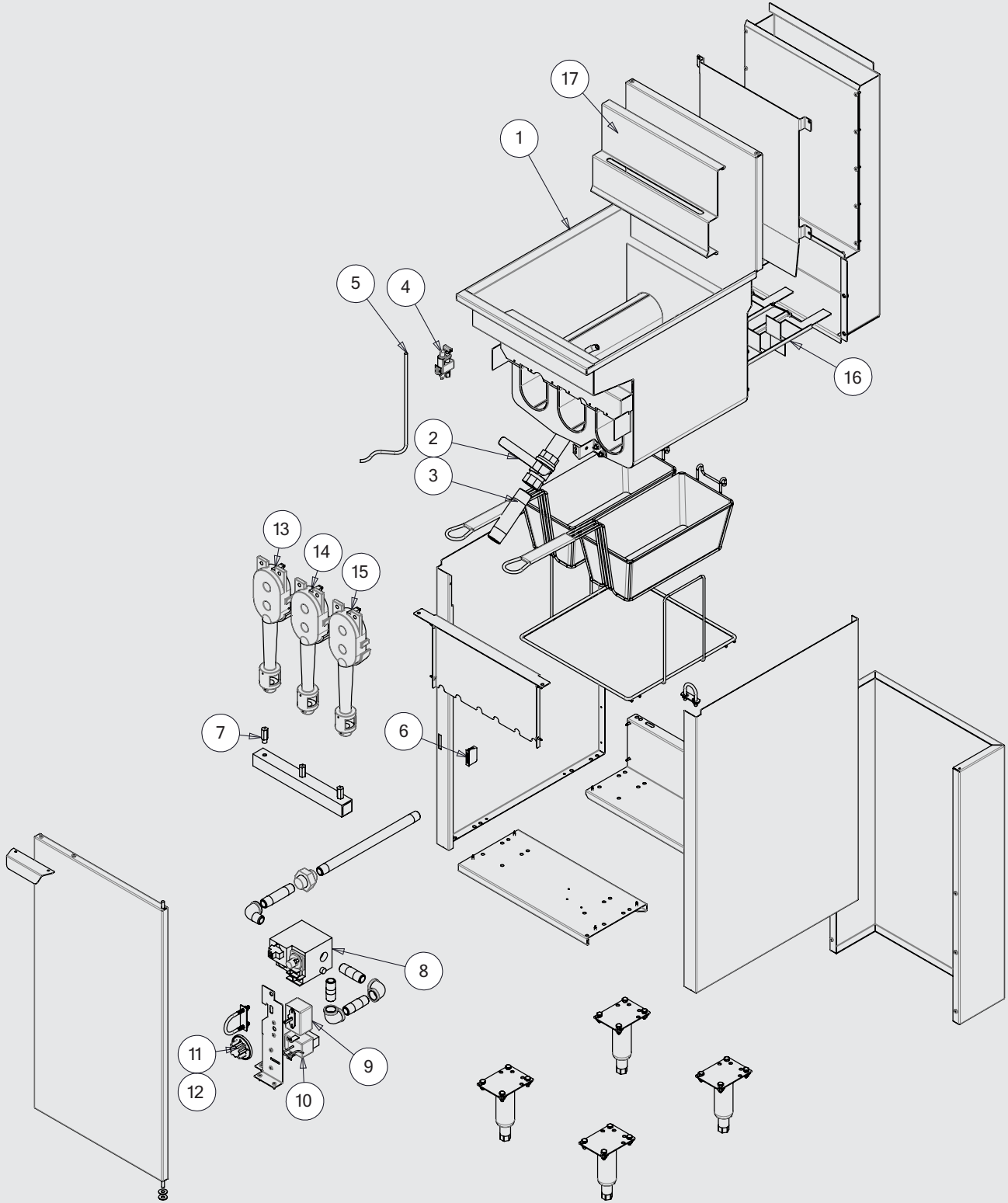
<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution possible</b>
La veilleuse ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil n'est pas compatible avec votre type d'alimentation.</li> <li>2. Le réseau de gaz principal est fermé.</li> <li>3. La pression du gaz n'est pas ajustée.</li> <li>4. La veilleuse est défectueuse.</li> <li>5. La commande du gaz est défectueuse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S'assurer que votre alimentation en gaz concorde avec la plaque signalétique de l'appareil.</li> <li>2. S'assurer que la vanne de gaz principale est ouverte.</li> <li>3. Vérifier et ajuster la pression du gaz selon la section 2.7.</li> <li>4. Changer la veilleuse selon la section 7.</li> <li>5. Changer la commande du gaz selon la section 7.</li> </ol>
La veilleuse s'allume mais s'éteint en relâchant le bouton de la commande du gaz.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obstruction de l'orifice de veilleuse.</li> <li>2. Connexion interrompue entre la commande du gaz et la haute limite.</li> <li>3. Connexion interrompue entre la thermopile et la haute limite.</li> <li>4. Le dispositif de protection haute limite est défectueux.</li> <li>5. La thermopile est défectueuse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirer la veilleuse et nettoyer le trou de l'orifice.</li> <li>2. Vérifier l'état des fils et des connecteurs entre les composantes.</li> <li>3. Vérifier l'état des fils et des connecteurs entre les composantes.</li> <li>4. Vérifier que le contact de la protection haute limite est fermé ou changer la pièce.</li> <li>5. Changer la thermopile selon la section 7.</li> </ol>
Les brûleurs n'allument pas lorsque le thermostat est mis en marche.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le bouton de la commande du gaz n'est pas bien positionné.</li> <li>2. La pression du gaz n'est pas ajustée convenablement.</li> <li>3. Le thermostat est défectueux.</li> <li>4. La commande du gaz est défectueuse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que la commande du gaz soit à "ON".</li> <li>2. Vérifier et ajuster la pression du gaz selon la section 2.7.</li> <li>3. Changer le thermostat selon la section 7.</li> <li>4. Changer la commande du gaz selon la section 7.</li> </ol>
Manque de chaleur lors du fonctionnement de l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pression du gaz est basse.</li> <li>2. Le thermostat n'est pas bien ajusté.</li> <li>3. Les brûleurs ne transmettent pas bien la chaleur à la cuve.</li> <li>4. Le thermostat est défectueux.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier et ajuster la pression du gaz puis ajuster le régulateur si nécessaire.</li> <li>2. Vérifier la température de l'huile grâce à un thermomètre externe et ajuster le thermostat de l'appareil.</li> <li>3. Retirer les brûleurs pour l'ensemble des injecteurs et vérifier l'état des déflecteurs de flamme.</li> <li>4. Changer le thermostat selon la section 7.</li> </ol>
L'huile surchauffe lors de l'utilisation et l'appareil ne s'arrête pas soit même.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le bulbe de température est défectueux.</li> <li>2. Le thermostat est défectueux.</li> <li>3. La commande du gaz est défectueuse</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirer l'huile et vérifier l'état des bulbes de température dans le bassin.</li> <li>2. Ajuster ou changer le thermostat selon la section 7.</li> <li>3. Changer la commande du gaz selon la section 7.</li> </ol>

## 7. PIÈCES DE SERVICE

### 7.1. RO-FFG-115-N et RO-FFG-115-P

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

#	Code	Description	Qté
1	202120003P	Bassin de cuisson pour friteuse RO-FFG-115	1
2	930600141P	Robinet à bille 1"	1
3	932150083P	Tuyau de drainage 1" x 5"	1
4	935150057P	Veilleuse avec thermopile au gaz naturel	1
	935150058P	Veilleuse avec thermopile au gaz propane	1
5	935900036P	Tuyau de gaz flexible 1/4" x 18" en a/i	1
6	940450015P	Loquet de porte magnétique	1
7	935900035P	Injecteur de gaz propane hex 1/2" #51	3
	935900037P	Injecteur de gaz naturel hex 1/2" #34	3
8	935150056P	Valve à gaz - Propane	1
	935150055P	Valve à gaz - Naturel	1
9	913200021P	Thermostat OFF / 200° - 400°F. capillaire 36"	1
10	913900222P	Interrupteur de sécurité haute température 450°F	1
11	913900220P	Bouton de thermostat OFF / 200° - 400°F	1
12	913900221P	Anneau de bouton de thermostat OFF / 200° - 400°F	1
13	935350024P	Brûleur en fonte pour friteuse au gaz, fente gauche	1
14	935350023P	Brûleur en fonte pour friteuse au gaz, fente droite	1
15	935350022P	Brûleur en fonte pour friteuse au gaz	1
16	202120008P	Défecteur de flamme pour friteuse au gaz	3
17	202101828	Support panier friteuse RO-FFG-115	1

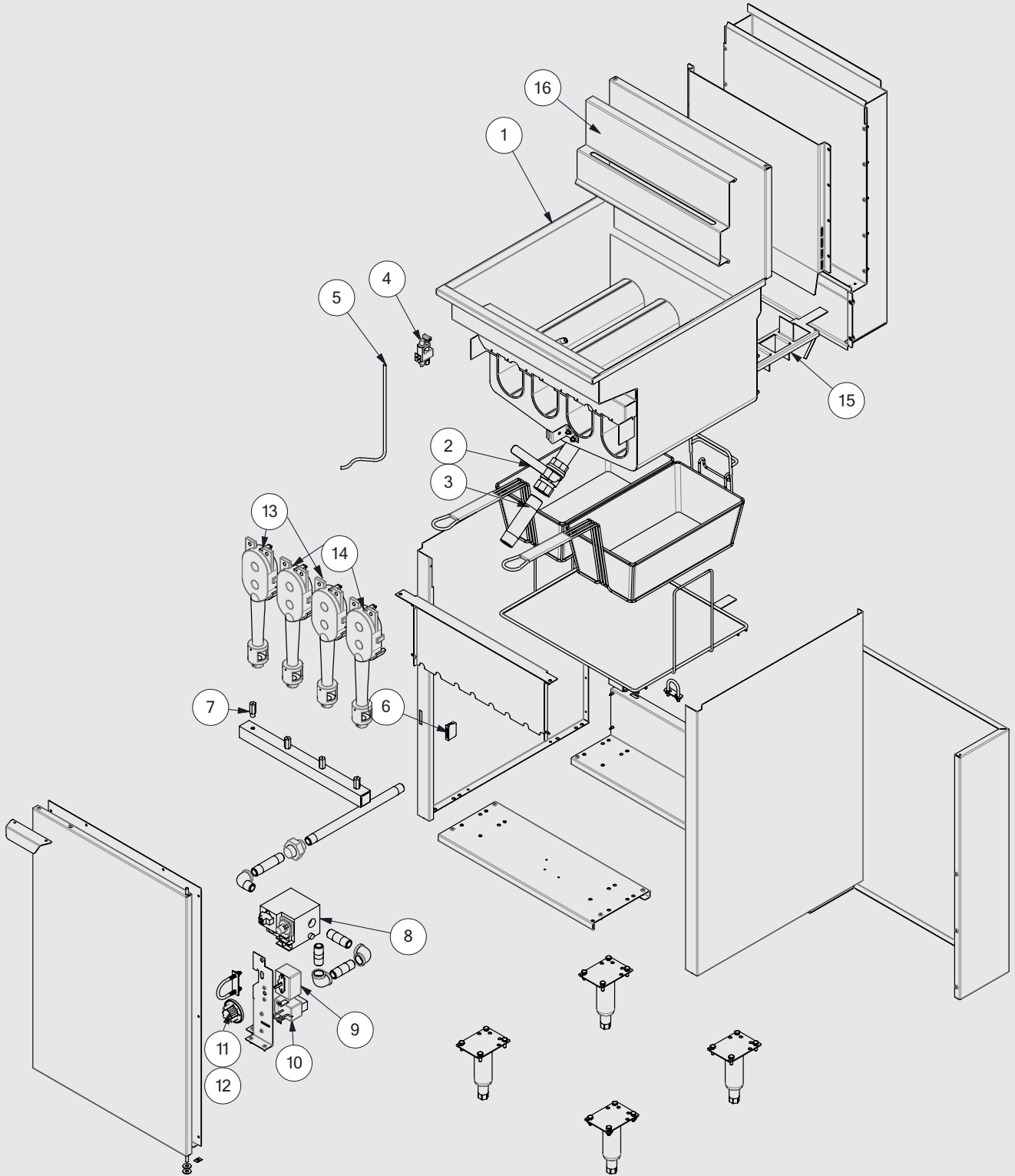


**Figure 11**

## 7.2. RO-FFG-160-N et RO-FFG-160-P

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

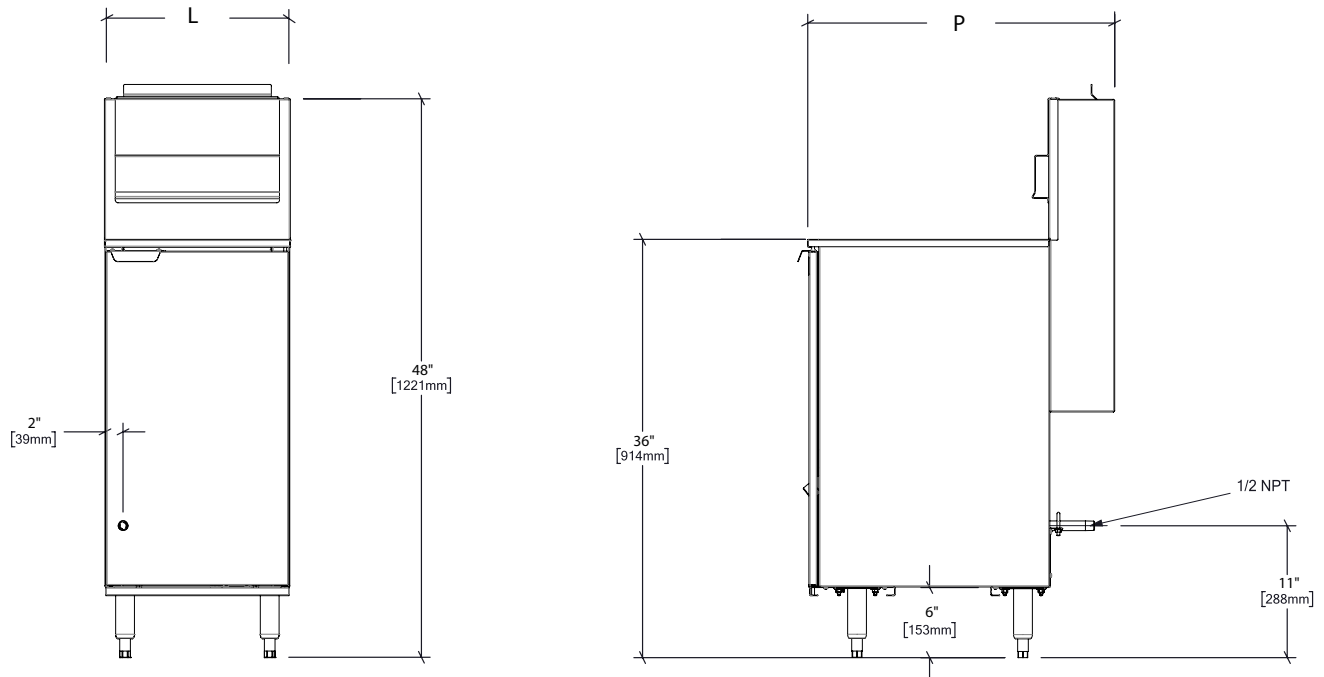
#	Code	Description	Qté
1	202101057P	Bassin de cuisson pour friteuse RO-FFG-160	1
2	930600141P	Robinet à bille 1"	1
3	932150083P	Tuyau de drainage 1" x 5"	1
4	935150057P	Veilleuse avec thermopile au gaz naturel	1
	935150058P	Veilleuse avec thermopile au gaz propane	1
5	935900036P	Tuyau de gaz flexible 1/4" x 18" en a/i	1
6	940450015P	Loquet de porte magnétique	1
7	935900035P	Injecteur de gaz propane hex 1/2" #51	4
	935900037P	Injecteur de gaz naturel hex 1/2" #34	4
8	935150056P	Valve à gaz - Propane	1
	935150055P	Valve à gaz - Naturel	1
9	913200021P	Thermostat OFF / 200° - 400°F. capillaire 36"	1
10	913900222P	Interrupteur de sécurité haute température 460°F	1
11	913900220P	Bouton de contrôle pour anneau interchangeable	1
12	913900221P	Anneau de bouton de contrôle OFF/200-400 °F	1
13	935350024P	Brûleur en fonte pour friteuse au gaz, fente gauche	2
14	935350023P	Brûleur en fonte pour friteuse au gaz, fente droite	2
15	202120008P	Défecteur de flamme pour friteuse au gaz	4
16	202101829	Support panier friteuse RO-FFG-160	1



**Figure 12**

## 8. SPÉCIFICATIONS

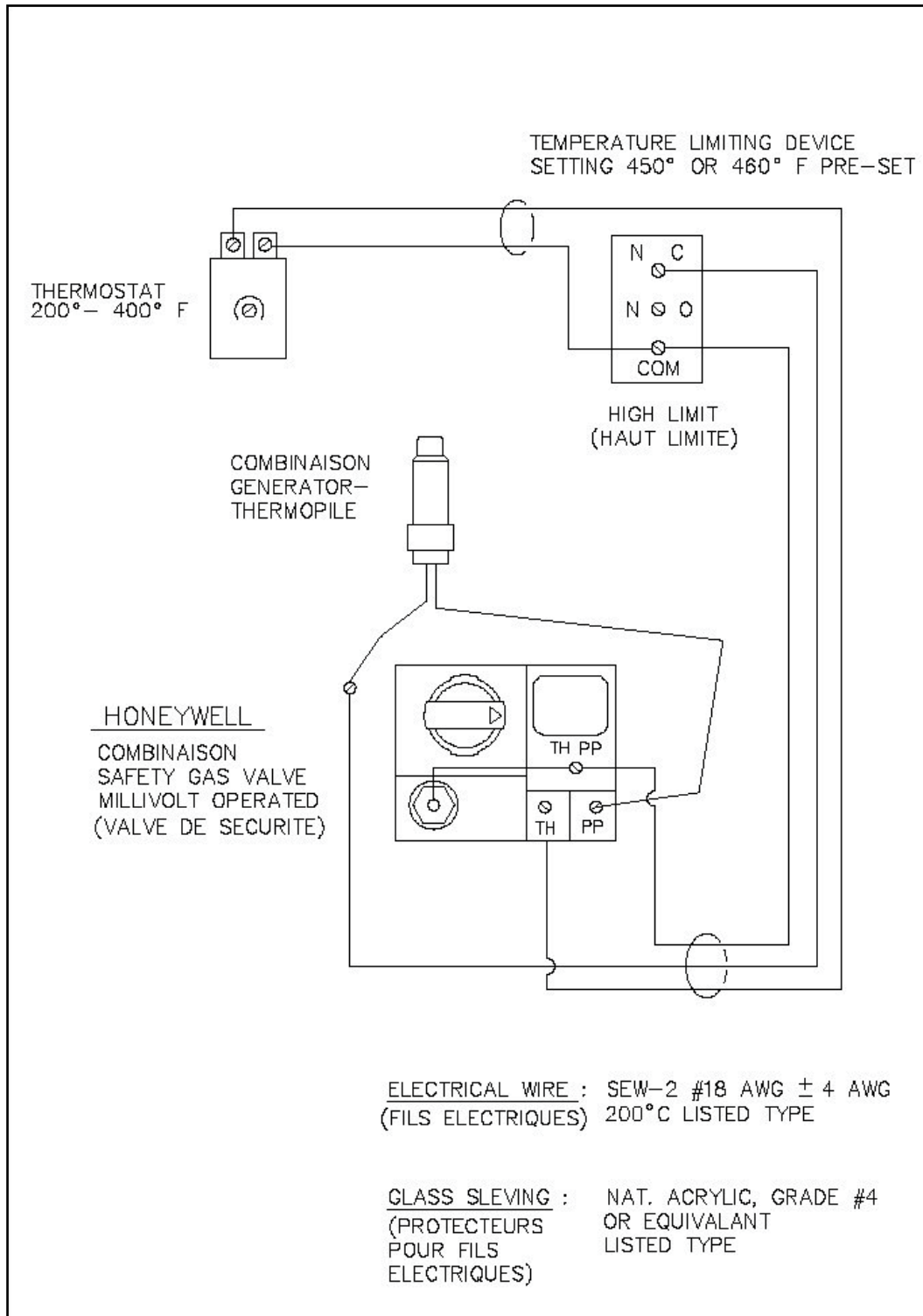
Ce guide est dédié aux friteuses de plancher au gaz Rosko listées ci-bas.



Modèle	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Capacité d'huile	Poids	Dimension emballage (L x P x H)
RO-FFG-115-N	16" - 406 mm	26 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> " - 668 mm	48" - 1219 mm	42 lb - 23 L	125 lb - 57 kg	20 x 30 x 53" 508 x 762 x 1346 mm
RO-FFG-115-P						
RO-FFG-160-N	20" - 508 mm	28 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " - 726 mm		60 lb - 34 L	168 lb - 76 kg	24 x 36 x 53" 610 x 914 x 1346 mm
RO-FFG-160-P						

Modèle	Puissance totale	Nombre de brûleurs	Type de gaz	Pression d'opération
RO-FFG-115-N	115 000 BTU/H	3	Naturel	3,5 po W.C.
RO-FFG-115-P			Propane	10 po W.C.
RO-FFG-160-N	160 000 BTU/H	4	Naturel	3,5 po W.C.
RO-FFG-160-P			Propane	10 po W.C.

## 9. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE



## **NOUS JOINDRE**

sav@doyondespres.com

8505, boul. du Quartier  
Brossard (Québec) J4Y 3K4  
Canada

1-866-444-1110  
doyondespres.com/marques/rosko