INSTRUCTIONS

MODEL KA7EM ROTARY OVENS

MODEL

KA7EM

PASS-THROUGH W/ GREASE ASSIST	*ML-137710*
PASS-THROUGH	*ML-137711*
SOLID BACK W/ GREASE ASSIST	*ML-137713*
SOLID BACK	*ML-137714*



HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 45111 Rev B. (April 2014)

GENERAL 3
INSTALLATION 4
OPERATION 10
SAVING OR VERIFYING A COOK PROGRAM 13
PROGRAMMED COOKING 15
MANUAL COOKING 16
PREPARING, TYING & SPITTING 22
LOADING V-SPITS, FORKS, RACKS AND BASKETS ON THE ROTOR 24
UNLOADING 26
CLEANING 28
MAINTENANCE 31
TROUBLESHOOTING 34

© HOBART, 2010

Installation, Operation and Care of MODEL KA7EM ROTARY OVENS

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

GENERAL

The KA7EM seven-spit rotary oven provides evenly cooked, appealingly roasted product with combination convection and radiant heat.

A full view, tempered glass door is provided for loading, and an identical pass-through door is provided on the opposite side for unloading.

- Quartz lighting promotes visual appeal and stimulates customer interest.
- A stainless steel interior is provided for ease of cleaning.
- A pull handle on front of machine for grease and wash water disposal out right side utility port connection.
- Automatic grease assist pump option continuously removes grease during cook into grease receptacle.
- Use only one type of accessory in the oven at any time.

KA7EM ACCESSORIES

Type of Spit	Qty	Whole Chicken Capacity
V-Spit	7	21 to 28
Meat Fork Spit	7	28 to 35
5-Position Rack	7	35
4-Position Rack	7	28
Baskets	7	Hold Chicken Parts

INSTALLATION

Immediately after unpacking the oven, check for possible shipping damage. If the oven is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Prior to installation, test the electrical service to make sure that it agrees with the specifications on the machine data plate located at the lower outside corner of the oven.

LOCATION

The oven must be installed on a level surface. If permanently plumbing the sump drain output, the oven must also be installed within 5 feet of an open drain. The installation location must allow adequate clearances for servicing and for proper operation. Suitable space is needed for the grease container, and for access at the doors. For stand*, stacked and countertop configurations, the minimum clearance on the right side for plumbing and electrical connections is 3". (*Note: the sump drain output cannot be dropped through into stand on grease assist models and requires 3" clearance. 0" clearance is only available on non-grease assist models using out-of-sight drop through utility connection into stand accessory.) The rotary oven must not be installed in high-moisture environments such as meat room or where high pressure cleaning is used.

LEGS, CASTERS OR STAND ACCESSORIES

A set of four 4" tall legs is available as an accessory. Casters are included with the stacking kit accessory. An oven stand accessory is available; the oven is mounted on top of the stand.

Tethering is required for units equipped with casters, either on a stand or stacked.

Refer to the Stand or Stacking Kit Instructions for additional installation information.

CONNECTION INFORMATION — GENERAL

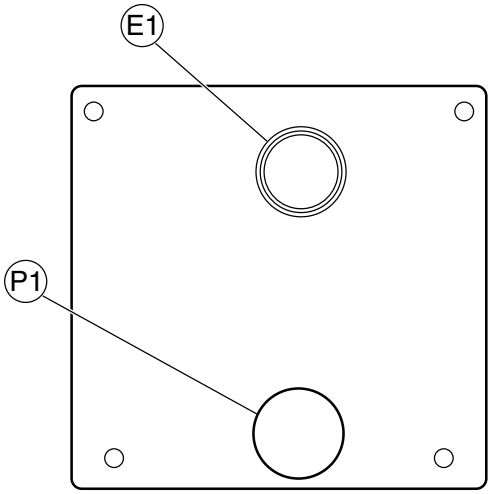


Figure 1

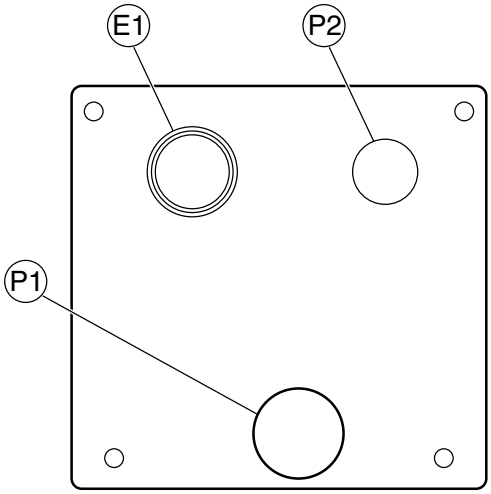


Figure 2
with Grease Assist

Legend (Figures 1 & 2)

E1 Electrical; page 8.

P1 Drain; pages 6 & 7 (sump drain, manual)

P2: Grease; pages 6 & 7 (grease assist, pumped drain)

Oven comes standard with utility connections on the right side (Figures 1 & 2).

A drop-through utilities relocation kit and additional instructions are included with the stand accessory.

Note: Non-Grease-Assist models allow out-of-sight drop-through utility connection (E1, P1) into stand accessory.

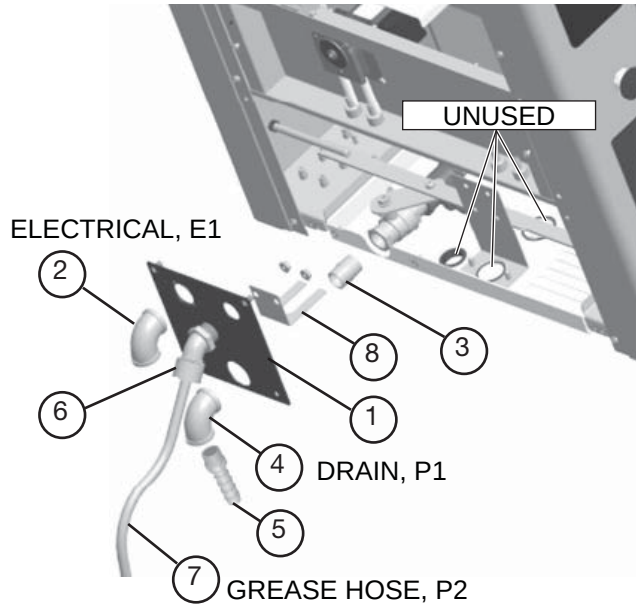
Grease Assist models only allow (E1, P2) to drop through into stand accessory. Sump drain output (P1) cannot be dropped through into stand on Grease Assist models.

Plumbing Connections

⚠ WARNING Plumbing connections must comply with applicable sanitary, safety and plumbing codes.

STACKED or COUNTERTOP INSTALLATION

W/GREASE ASSIST



ITEM	PART NUMBER	QTY	DESCRIPTION
1	00-945215	1	UTILITY PLATE, G.A.
2	NOT SUPPLIED	1	ELECTRICAL FITTING
3	NOT SUPPLIED	1	3/4" NPT PIPE NIPPLE
4	NOT SUPPLIED	1	3/4" NPT, 90° ELBOW
5	NOT SUPPLIED	1	3/4" NPT TO 3/4" ID STRAIGHT BARB HOSE FITTING
6	00-945119	1	FITTING, 45° HOSE RESTRAINT
7	00-891437-00001	1	HOSE, 1/4"ID
8	00-891595	1	BRACKET

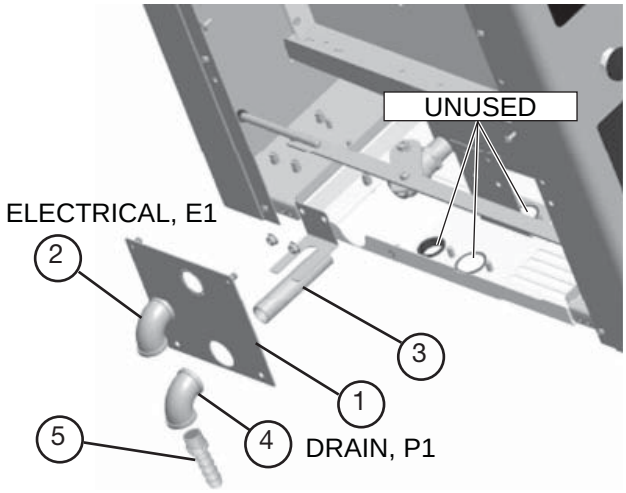
P1 (item 3, 4, 5): Plumb to open gap drain <5 feet away. Use a SST hose clamp (not supplied) for the hose (not supplied) at the barbed fitting.

P2 (items 6 & 7): Grease hose 6 feet long (supplied); can be cut to suit and inserted into a grease vessel (not supplied). See Figure 3.



Figure 3

STANDARD



ITEM	PART NUMBER	QTY	DESCRIPTION
1	00-891638	1	UTILITY PLATE, STD
2	NOT SUPPLIED	1	ELECTRICAL FITTING
3	NOT SUPPLIED	1	3/4" NPT X 4.5" PIPE NIPPLE
4	NOT SUPPLIED	1	3/4" NPT, 90° ELBOW
5	NOT SUPPLIED	1	3/4" NPT TO 3/4" ID STRAIGHT BARB HOSE FITTING

P1 (items 3, 4, 5): plumb to open gap drain <5 feet away. Use a SST hose clamp (not supplied) for the hose (not supplied) at the barbed fitting.

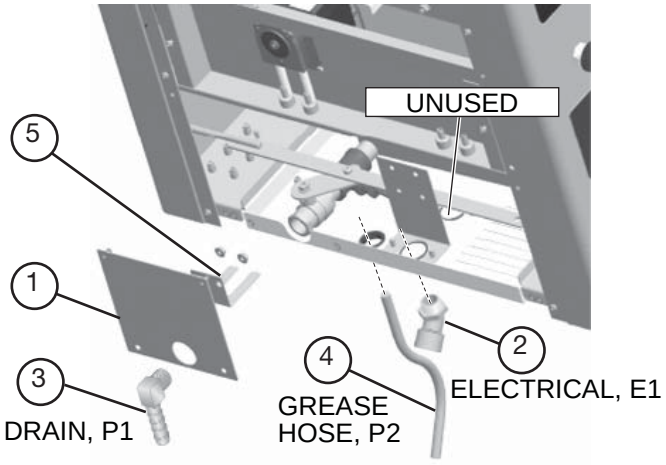
Plumbing Connections

⚠ WARNING Plumbing connections must comply with applicable sanitary, safety and plumbing codes.

STAND INSTALLATION

W/GREASE ASSIST

(Grease & Electrical drop-through.
Drain must exit right side)



ITEM	PART NUMBER	QTY	DESCRIPTION
1	00-945248	1	UTILITY PLATE, STAND
2	NOT SUPPLIED	1	ELECTRICAL FITTING
3	NOT SUPPLIED	1	3/4" MNPT TO 3/4" ID BARB HOSE FITTING, 90°
4	00-891437-00001	1	HOSE, 1/4" ID
5	00-891595	1	BRACKET

P1 (item 3): plumb to open gap drain <5 feet away. Use a SST hose clamp (not supplied) for the hose (not supplied) at the barbed fitting.

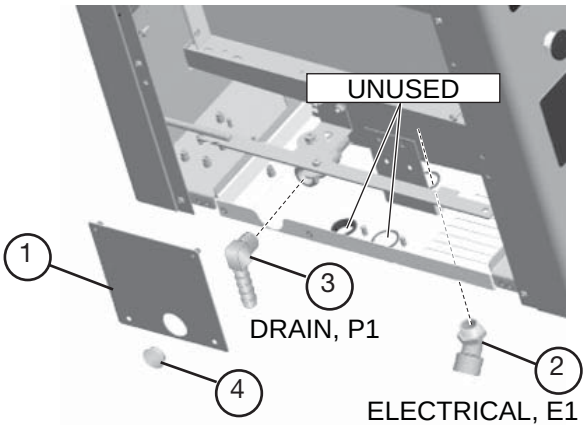
Note: Factory standard is right side utility connection. For drop-through utility connection into stand, remove bracket (item 5) from factory standard utility plate. Install bracket (item 5) onto the special utility plate (item 1).

Item 1 is provided with the stand accessory.

P2 (item 4): Grease hose 6 feet long (supplied); to be cut to suit and dropped through stand into a grease vessel (not supplied).

STANDARD

(Drain & Electrical drop-through)



ITEM	PART NUMBER	QTY	DESCRIPTION
1	00-945248	1	UTILITY PLATE, STAND
2	NOT SUPPLIED	1	ELECTRICAL FITTING
3	NOT SUPPLIED	1	3/4" MNPT TO 3/4" ID BARB HOSE FITTING, 90°
4	PB-005-24	1	PLUG BUTTON

P1 (item 3): plumb to open gap drain <5 feet away. Use a SST hose clamp (not supplied) for the hose (not supplied) at the barbed fitting.

Note: Factory standard is right side utility connection. For drop-through utility connection into stand, remove factory standard utility plate and replace with the special utility plate (item 1), and plug button (item 4).

Items 1 and 4 are provided with the stand accessory.

Electrical Connection

⚠ WARNING Electrical and grounding connections must comply with the applicable portions of the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, latest edition, and/or other local electrical codes.

⚠ WARNING Disconnect the electrical power supply to the machine and follow lockout / tagout procedures.

The electrical connection is E1 (Figures 1 and 2). Make sure that the electrical power supply agrees with the specifications on the oven data plate. Refer to the wiring diagram located inside the side panel.

Connect the power supply to the terminal block as shown on the wiring diagram. Inspect and check all wiring and terminal connections for tightness and proper routing away from any moving parts or pinch points. Carefully replace side panels.

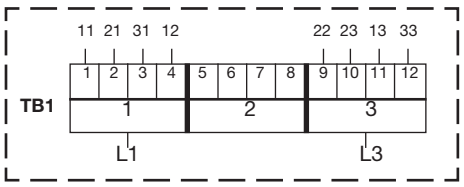
E1 – ELECTRICAL DATA

60 HZ		KA7EM	
VOLTAGE	PHASE	WATTAGE	AMPERAGE
208	1	9,300	42.8
240	1	9,300	37.7
208	3	9,300	24.7
240	3	9,300	21.8

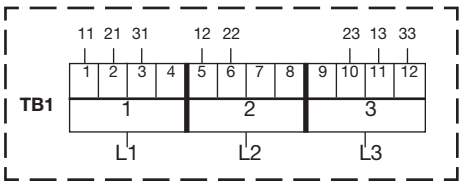
Field wire electrical connection is 1¼" and/or 1½" knockout (strain relief not supplied).

Stacked units must be wired independently.

SINGLE PHASE CONNECTION — 208 V or 240 V



(3W) THREE PHASE CONNECTION — 208 V or 240 V



PLACING THE ROTOR IN THE OVEN



Figure 4

⚠ WARNING Do not wrap the rotor or any other parts inside the oven with aluminum foil. Soft metals can react with oven cleaners, and hazardous interactions can result.

The rotor must properly engage with the drive mechanism. Orient the rotor so that the end plate with square drive slots is on the same side of the oven as the drive arm.

STEP 1: Stop the drive arm so it is in the down position (Figure 4).

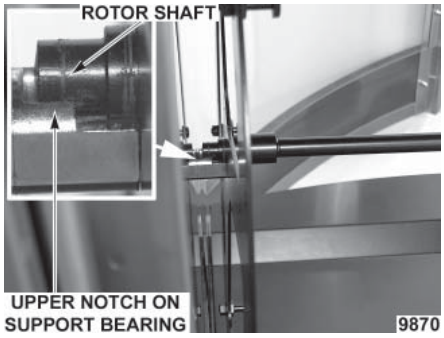


Figure 5

STEP 2: Place the rotor shaft onto upper notch of support bearing on the non-drive side of the oven (Figure 5).

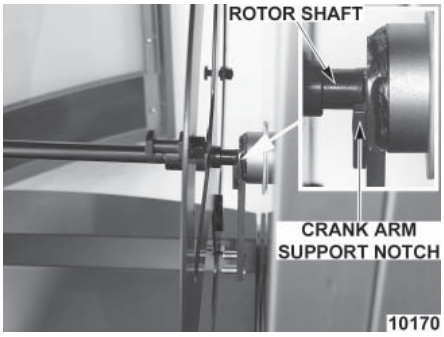


Figure 6

STEP 3: Place the drive side of the rotor shaft on the drive arm support notch (Figure 6).

STEP 4: Turn the rotor, lining up the square drive slots on the rotor end plate with the pins on the drive arm (Figure 7).

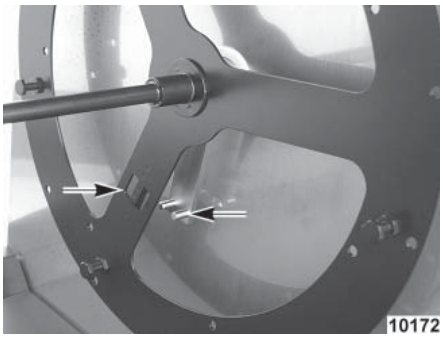


Figure 7

STEP 5: Nudge rotor toward the drive arm. Non-drive end of rotor shaft falls into the lower portion of support bearing hub (Figure 8). Drive end of rotor shaft is driven into center hole of drive arm.

STEP 6: Rotor is now in normal operating position (Figure 9).

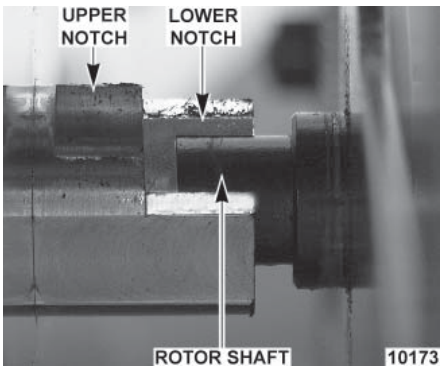


Figure 8

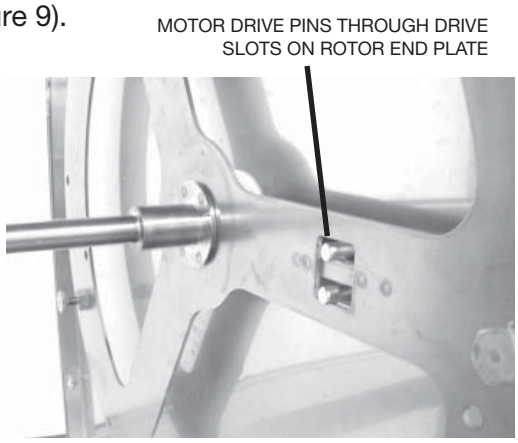


Figure 9

OPERATION

⚠ WARNING Hot glass, grease and parts can cause burns. Use care when operating and servicing the oven.

OPERATOR CONTROLS (Figure 10)

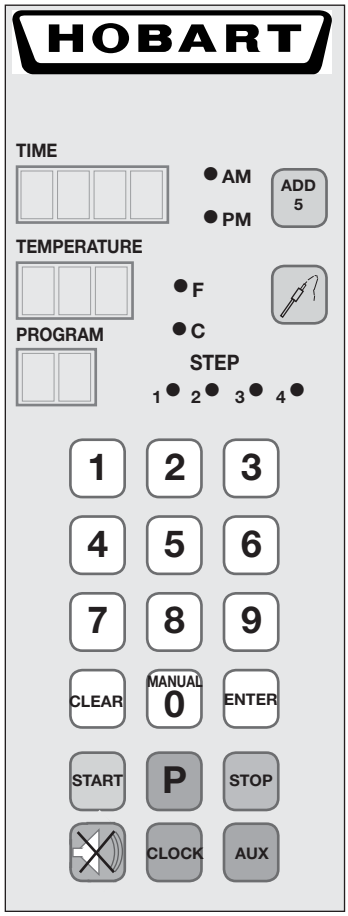








Figure 10



ADD 5 — Adds 5 minutes to the current step of the program each time it is pressed.

PROBE — Displays temperature, external meat probe.

0 – 9 — Number keys enter numeric values.

CLEAR — Clears time or temperature entry .

MANUAL 0 — Enter a MANUAL Program.

ENTER — Accepts time or temperature entry.

START — Begins cooking cycle.

PROGRAM — Enters program mode to modify a cook program; press P for 3 seconds.

STOP — Stops cycle.

SILENCE — Silences beeper.

CLOCK — Sets the clock for time of day.

AUX — Toggles grease assist pump On/Off.

ROTATE — Rotor on/off, pauses cooking cycle; pauses cleaning cycle.

MAIN POWER SWITCH — Turns oven and controls on or off.

PROBE JACK — External temperature probe plugs in here.

SUMP — Pulling lever assembly away from machine opens the sump valve.

Sump disposal port is on right side of machine.

Pushing lever assembly toward machine closes the sump valve.

BEFORE FIRST USE

Oven must be burned in to release any odors that might result from heating the new oven surfaces.

1. Wipe off oven and accessories with a damp or clean soapy cloth, both inside and outside (Figure 11). Wipe clean any soapy residue with a clean damp cloth; allow to dry.

2. Operate oven at maximum temperature setting of 482°F for 45 minutes. Smoke with an unpleasant odor will normally be given off during this burn-in period.

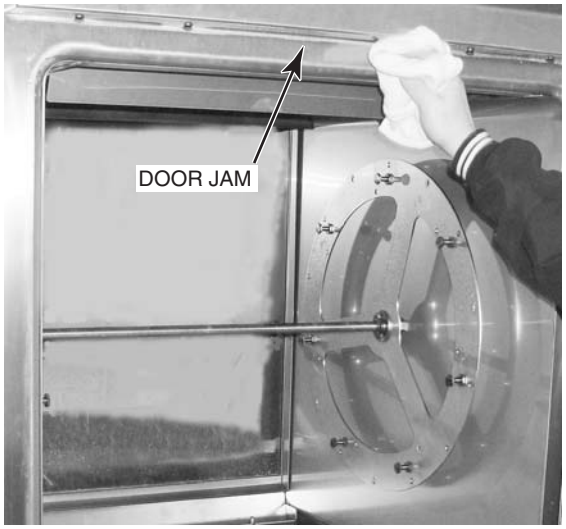


Figure 11

INITIAL STARTUP

Power On

Toggle the Main Power switch on the front panel of the oven to the ON position; the red indicator light on the switch comes on (Figure 12).

Idle Mode

When the oven is first turned on, the display shows the time of day and the last operated program number. Any programmed steps for the selected program are indicated by illuminated step LEDs. The interior oven lights are off.

Setting the Clock



Figure 12

The oven's clock is preset at the factory to run two 12-hour cycles for A.M. and P.M. as standard. The clock can be reprogrammed to run as a 24-hour clock by your Hobart service technician.

To set the clock, begin from idle mode.

- Press CLOCK.

  The time display goes blank.
  The AM or PM light blinks.

- Enter the time of day (HH:MM) using the number keys.
- Press CLOCK to toggle A.M. or P.M. (not necessary if clock is programmed for 24-hour operation).
- Press ENTER to accept a valid entry. The control returns to idle mode.
- If a nonvalid value such as 10:95 is in the time display when ENTER is pressed, the beeper sounds twice and the time display goes blank.

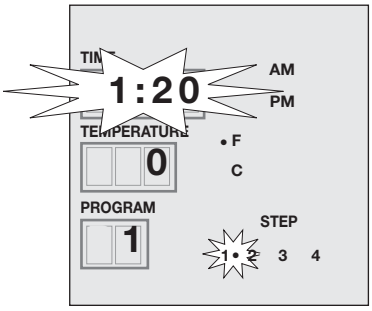
Changing Temperature Readings to Celsius

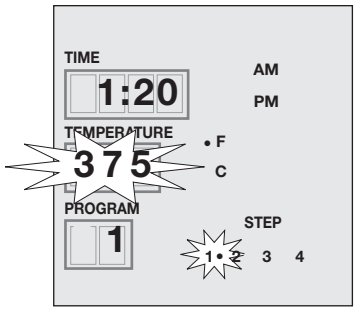
The oven is preprogrammed for temperatures to read in Fahrenheit degrees as standard. The oven can be reprogrammed for Celsius temperature readings by your local Hobart Service office.

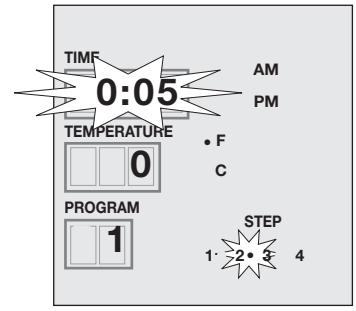
SAVING OR VERIFYING A COOK PROGRAM (Program 1 – 9)

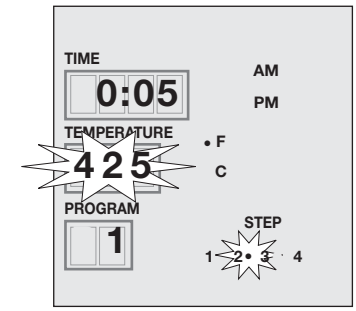
EXAMPLE PROGRAM

	Temperature	Time
Step 1	375	1:20
Step 2	425	0:05
Step 3	325	0:05
Step 4	200	HOLd









Begin from Idle Mode.

Program display shows last operated program (0 – 9).

- Select a program (1 – 9).

  Program 0 is Manual Mode and cannot be saved into memory.

- Press P for 3 seconds to enter programming mode.

  The program display shows the program/number being modified or verified (1 – 9).

Cooking 'Step 1' LED is lit.

Time display blinks.

- Enter the desired cook time from 0:01 (1 minute) to 6:00 (6 hours).
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

  An invalid entry produces a double beep.

  Entering 0:00 for the time turns step 1 off and skips to step 2.

Temperature display blinks.

- Enter the desired cook temperature from 180 to 482 (degrees Fahrenheit).
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

  An invalid entry produces a double beep.

Cooking 'Step 2' LED is lit.

Time display blinks.

- Enter the desired cook time from 0:01 (1 minute) to 6:00 (6 hours).
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

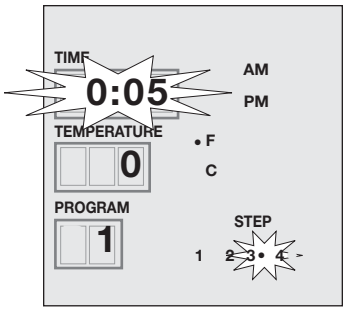
  An invalid entry produces a double beep.

  Entering 0:00 for the time turns step 2 off and skips to step 3.

Temperature display blinks.

- Enter the desired cook temperature from 180 to 482 (degrees Fahrenheit).
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

  An invalid entry produces a double beep.



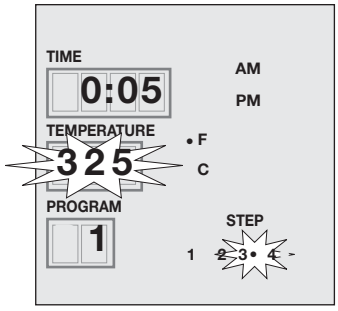
Cooking 'Step 3' LED is lit.

Time display blinks.

- Enter the desired cook time from 0:01 (1 minute) to 6:00 (6 hours).
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

  An invalid entry produces a double beep.

  Entering 0:00 for the time turns step 3 off and skips to step 4.



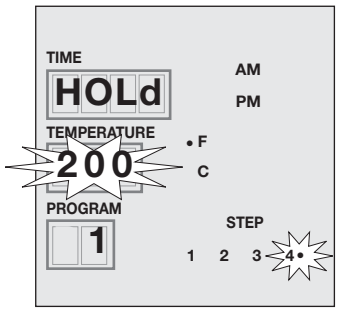
Temperature display blinks.

- Enter the desired cook temperature from 180 to 482 (degrees Fahrenheit).
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

  An invalid entry produces a double beep.

  HOLd 'Step 4' LED is lit.

  Time displays HOLd. 'HOLd' time is infinite and cannot be set.



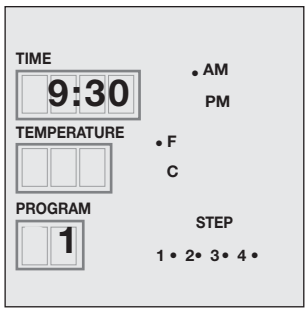
Temperature display blinks.

- Enter the desired Hold temperature from 140 to 230 (degrees Fahrenheit).

  An invalid entry produces a double beep.

  An entry of 000 for the temperature turns HOLd off.
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

  An invalid entry produces a double beep.



The controller returns to Idle Mode, any programmed steps for the selected program are indicated by illuminated LEDs.

Step 1 LED is lit – indicates cook step 1 is programmed.

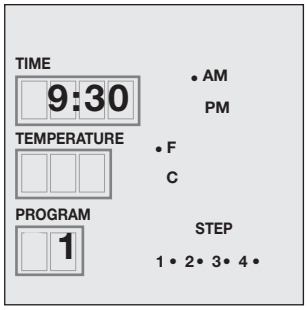
Step 2 LED is lit – indicates cook step 2 is programmed.

Step 3 LED is lit – indicates cook step 3 is programmed.

Step 4 LED is lit – indicates HOLd, step 4, is programmed.

If no Step LEDs are lit – the program is cleared.

PROGRAMMED COOKING (Program 1 – 9)



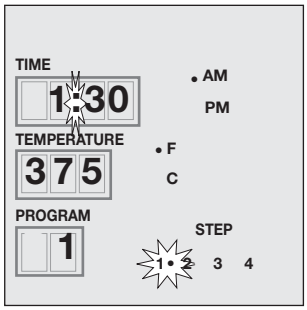
Begin from Idle Mode.

The Program display shows the last operated program (0 – 9).

- Select a saved cook program (1 – 9).

Any programmed steps for the selected program are indicated by lit step LEDs.

- Press START to run a preprogrammed cook cycle.



While running a cooking program…

The controller displays the number of the program in operation.

The LED for the cook step currently in process blinks.

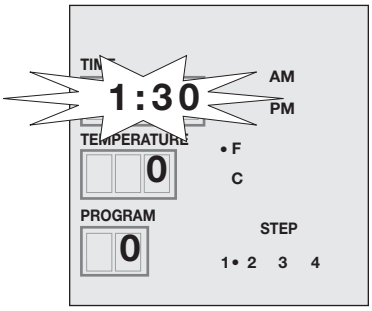
The temperature setting of the cook step in process displays.

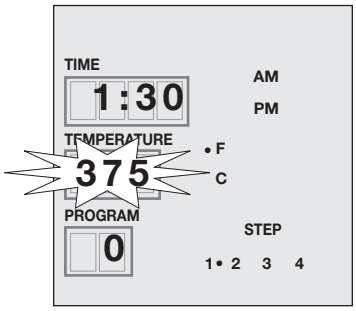
The total combined cook time (for all programmed steps) displays. The time colon blinks to indicate time is counting down.

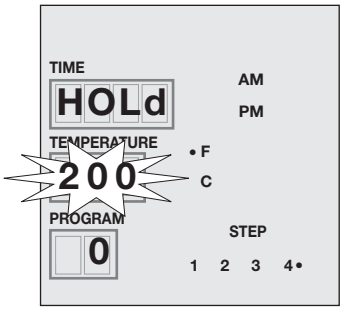
The oven light comes on.

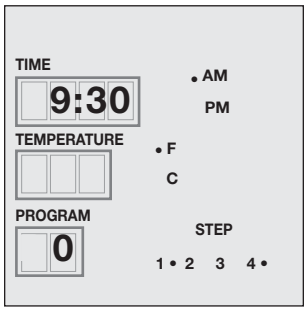
Heaters and fans come on.

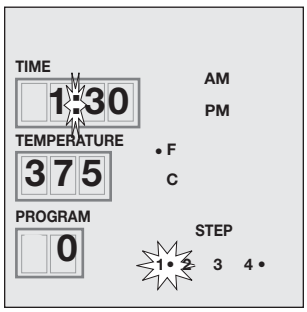
MANUAL COOKING (Program 0)











Begin from Idle Mode.

The Program display shows the last operated program (0 – 9).

- Select manual mode by pressing MANUAL 0 and ENTER.

Cook Step 1 LED is lit. Time display blinks.

- Enter the desired cook time from 0:01 (1 minute) to 6:00 (6 hours).
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

  An invalid entry produces a double beep.

  An entry of 0:00 for the time clears manual mode settings and returns contol to idle mode.

Temperature display blinks.

- Enter the desired cook temperature from 180 to 482 (degrees Fahrenheit).
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

  An invalid entry produces a double beep.

HOLd, Step 4 LED, is lit. HOLd displays in the Time display.

(Steps 2 and 3 are not available in manual mode.) HOLd time is infinite and cannot be set.

Temperature display blinks.

- Enter the desired HOLd temperature from 140 to 230 (degrees Fahrenheit).

  An invalid entry produces a double beep.

  An entry of 000 for the temperature turns HOLd off.
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

  An invalid entry produces a double beep.

Controller returns to Idle Mode, Manual Mode 'step' LEDs are lit.

If Step 1 LED is lit — it indicates Cook only.

If Step 1 & Step 4 LEDs are lit — it indicates Cook & Hold.

If no Step LEDs are lit — it indicates Manual Mode is cleared and that no steps have been entered.

Press START to run Manual Cook cycle (Program 0).

While running the manual cook cycle…

The controller displays program number 0.

The LED for the cook step currently in process blinks.

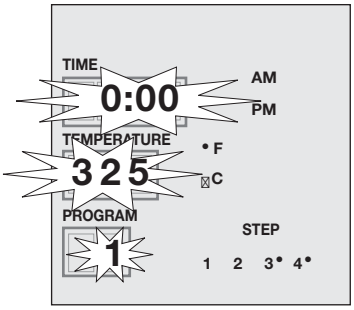
The cook temperature of the cook step in process displays.

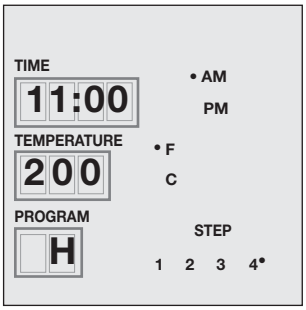
The cook time displays and begins to count down.

Both oven lights come on (one of them cycles on and off).

Heaters and Fans come on.

HOLDING CYCLE (SILENCING THE 'END OF CYCLE' ALARM)



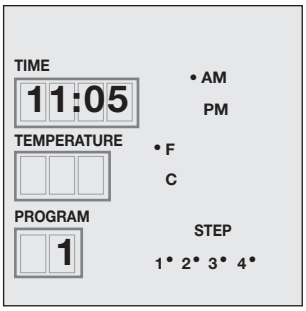


After a cook cycle has been completed, the beeper sounds and the oven automatically executes the Hold cycle (Step 4 of the cooking program).

The Hold cycle will not execute if it was programmed 'off', using Hold Temp = 000.

- Press  to silence the beeper.
- Program displays "H" to indicate that the oven is in a Hold cycle.
- The oven retains heat during a Hold cycle. Avoid overcooking by unloading when cooking is done.

STOPPING A CYCLE

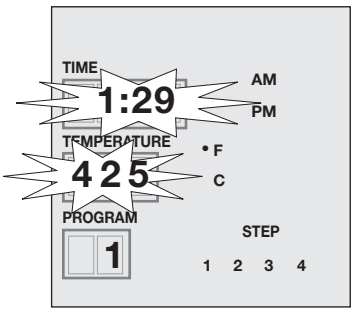


During a Cook or Hold cycle,

- Press STOP to stop the cycle. The light, fan and heaters turn off, and the controller returns to Idle Mode.

  If STOP is pressed after a cook cycle has been completed, the oven will not execute the Hold cycle.

PAUSING A CYCLE



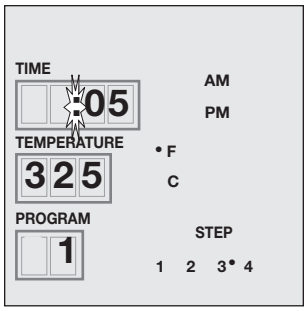
During a Cook or Hold cycle,

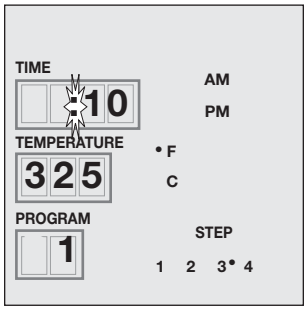
- Push the Rotate Knob to pause the cycle.

  The Time and Temperature displays blink. Controller stops counting down. Heaters and Fan turn off. Interior lamp stays on.

  The controller beeps a reminder alarm if the cycle has been paused for over 3 minutes.
- Push the Rotate Knob to restart a cycle.

ADDING COOK TIME





- Press ADD 5 during a cooking cycle to add 5 minutes of cook time to the current step of the program in process. Press during the end of cycle buzzer or during Hold cycle to add 5 minutes of cook time to the last step of the last operated program. Press multiple times to add as much as desired up to a maximum total cook time of 6 hours.
- ADD 5 is not active in Idle Mode after STOP has been pressed.

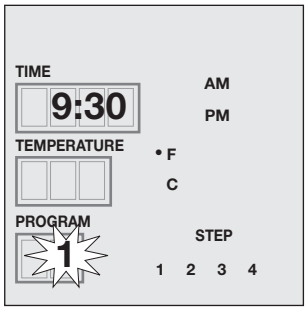
CLEANING THE TEMPERATURE PROBE (Optional Accessory)

Clean the temperature probe after every use.

1. Remove the probe from the probe holder.
2. Unplug probe cord from the probe receptacle (if needed).
3. Wipe the probe with a cloth moistened in a soap and water solution.
   - Rinse in clean water and allow to dry.
   - Dry with a soft cloth.
4. Carefully plug probe cord back into the probe receptacle (if needed).
5. Place probe back in probe holder.

99 PROGRAM FEATURE

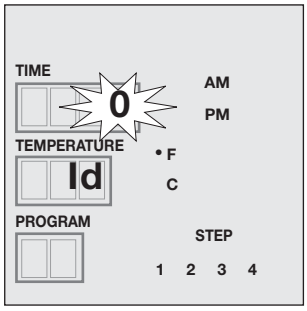
The oven is preprogrammed with 9 programs as standard. The oven can be reprogrammed to enable all 99 programs by your local Hobart Service office.



- To select a program, enter the desired program number from 0 to 99.
- Program display flashes.
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

OPERATOR ID FEATURE

The oven is preprogrammed with Operator ID "off" as standard. The oven can be reprogrammed to enable Operator ID "on" by your local Hobart Service office.



After main power switch is toggled on. . .

Temperature displays "Id" and Time display blinks.

- Enter Operator ID number from from 0 to 9999.
- Press ENTER to accept (or press CLEAR to void and reenter).

The control returns to idle mode.

ACTIVATING THE GREASE PUMP

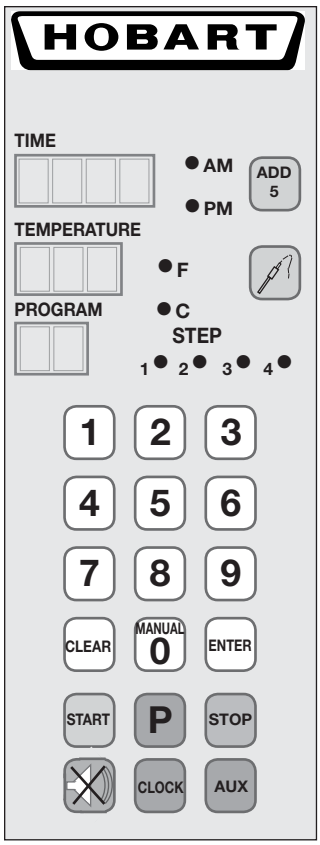


Figure 13

Activating the Grease Pump

Grease pump can also be activated by pressing the AUX key from the IDLE mode. Grease pump will run for a period of time (default is 2 minutes) then automatically turn off. If the AUX key is pressed while the grease pump is on, it will toggle back off again.

To activate the grease pump, begin from the Idle mode. The display shows the last operated cook program (0-9).

- Press AUX  to initiate grease pump.

SUGGESTED ROASTING GUIDELINES

The suggested cooking times and temperatures in the table may require adjustment for proper doneness depending on initial product temperature, weight, size, shape and other factors.

Product	Oven Temperature Setting	Cook Time HH:MM	Final Internal Temperature	Capacity KA7EM
Chicken, Whole, 3.0 to 3.5 lb. (1.4 to 1.6 kg)	350 to 375 °F (177 to 195 °C)	1:10 to 1:30	180 to 185 °F (82 to 85 °C)	21 to 35

Entering Recipe Data

The recipe cards, below, are provided to allow you to pencil in your own cooking recipe(s).

PROGRAM #		
	TEMPERATURE	TIME
STEP 1		
STEP 2		
STEP 3		
STEP 4 (HOLD)		

PROGRAM #		
	TEMPERATURE	TIME
STEP 1		
STEP 2		
STEP 3		
STEP 4 (HOLD)		

PROGRAM #		
	TEMPERATURE	TIME
STEP 1		
STEP 2		
STEP 3		
STEP 4 (HOLD)		

PROGRAM #		
	TEMPERATURE	TIME
STEP 1		
STEP 2		
STEP 3		
STEP 4 (HOLD)		

■ PREPARING, TYING & SPITTING — CHICKENS ON V-SPITS

The rotary oven is not designed to roast frozen foods. Use only fresh or previously thawed product.

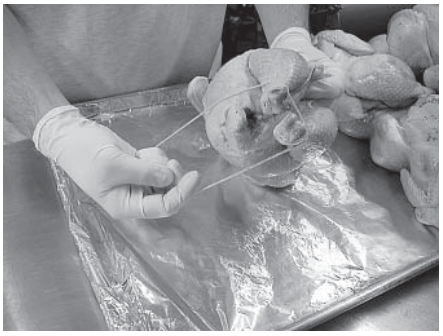


Bring chickens from cooler.

Check temperature — range should be from 37°F to 42°F.

Insert approved popper, if available; it will pop out when chicken is done.





Using an approved tie, wrap around legs, pulling tie along the back, criss-cross over back.

Tie comes over front holding wings to side of chicken.

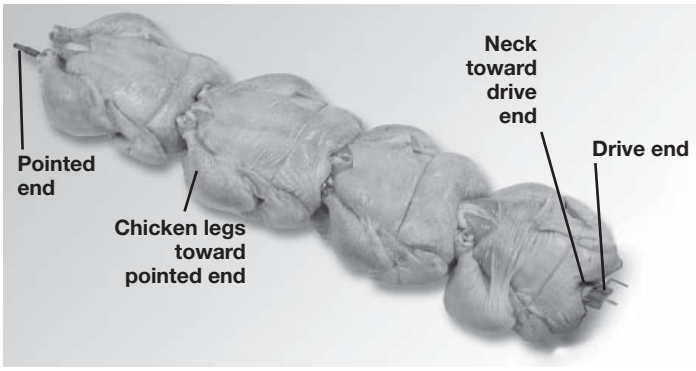




Insert V-Spit through neck first.

The flat side of spit must be parallel with breast bone. Legs and thighs on same side as breast.





V-Spit complete with four birds ready for loading into rotisserie.

Continue until all spits are completed, all birds are properly spitted.

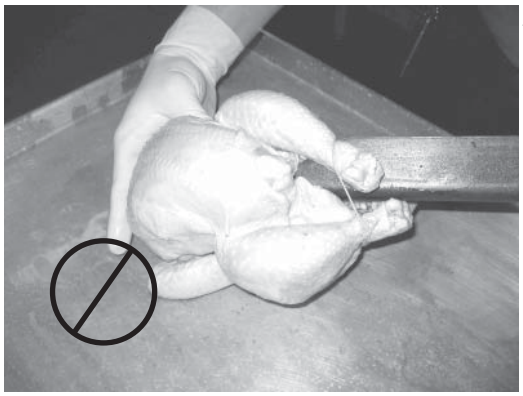
■ INCORRECT SPITTING — CHICKENS ON V-SPITS



◀ WRONG — Angle of spit is in line with breast. This will split the backbone and could possibly result in falling off the spit during cooking.



◀ WRONG — Legs and thighs are not on same side as breast. This could cause legs to fall off during cooking.



◀ WRONG — Legs are being inserted first. This could result in birds moving along spits during cooking.

⚠ WARNING Spits are sharp. Use care when loading product.

■ SPITTING — CHICKENS ON FORK SPITS

Press pointed ends of spits into whole poultry so points go through the chest-wing and leg-thigh regions (Figure 14). Load four or five chickens on each fork spit.

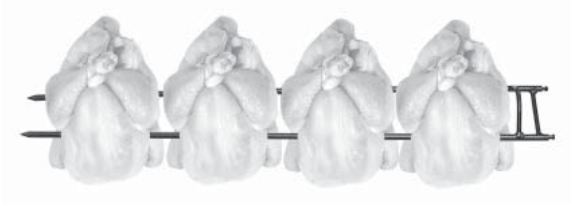


Figure 14

■ SPITTING — CHICKENS ON THERMO-WAVE SPITS

After tying chickens, insert thermo-wave spit through neck first. Load three or four chickens on each thermo-wave spit.



Figure 15

■ LOADING — CHICKENS ON RACKS

Place chicken cavity over spindle, legs down, neck up and breast forward (Figure 15). Fold and cross legs; hook leg ends under side rods of rack. Break wings at top joint; fold wings behind bird. Load four- or five-chickens per rack, depending on rack. Load seven racks.

■ LOADING — CHICKEN PIECES IN BASKETS

Load chicken pieces in basket in any appropriate arrangement (Figure 16).



Figure 16

■ LOADING ACCESSORIES ON THE ROTOR

- Advance the Rotor as needed using the Rotate Knob, load accessory into position 1, skip position 2, load position 3, etc. (Figure 17).
- Chickens must clear top of oven; no parts can stick out.
- Do not mix different types of accessories on the rotor at the same time.

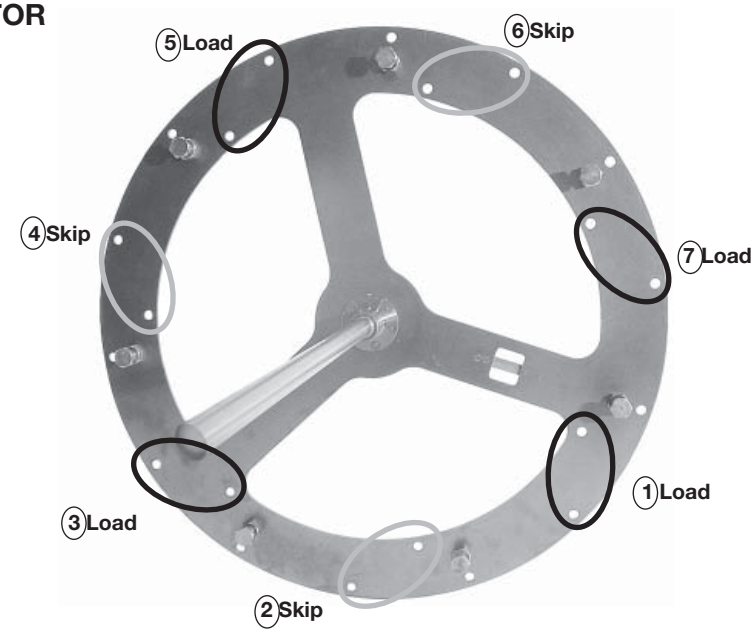


Figure 17

■ Loading V-Spits or Thermo-Wave Spits on the Rotor

1. Place pointed end of V-spit into outside hole on non-drive side of rotor (Figure 18).
2. Fit notched end of V-spit into appropriate holes on drive side of rotor (Figure 19).
3. Make sure the spit is level. If the spit is not level, you might be using the wrong holes.

NON-DRIVE SIDE

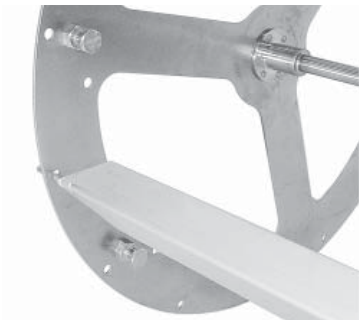


Figure 18

DRIVE SIDE

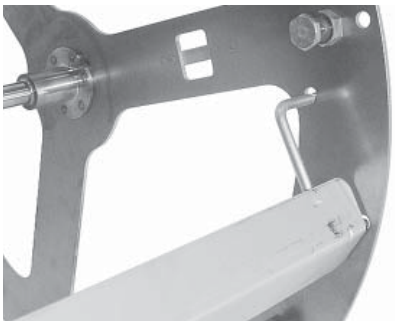


Figure 19

■ Loading Fork Spits on the Rotor

1. Place pointed ends of fork spit into appropriate holes on the non-drive side of the rotor (Figure 20).
2. Fit the notched end of fork spit into appropriate holes on the drive side of the rotor (Figure 21).

NON-DRIVE SIDE



Figure 20

DRIVE SIDE

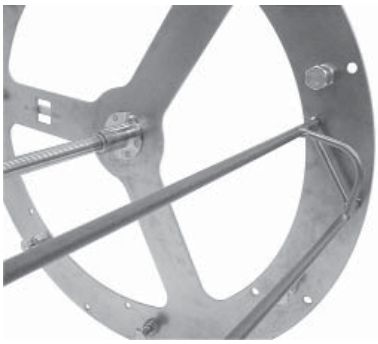


Figure 21

■ Loading Chicken Racks or Baskets on the Rotor

Chicken Racks and Chicken Baskets hang on studs on the left and right sides of the rotor.

1. Hang the left end of a Rack or Basket on a stud on the left side of the rotor (Figure 22).
2. Hang the right end of the Rack or Basket on the corresponding stud on the right side of the rotor at the same height (Figure 23). The accessory must be level.

NON-DRIVE SIDE



Figure 22

DRIVE SIDE



Figure 23

⚠ WARNING Hot glass, grease and parts can cause burns. Use care when operating and servicing the oven.

UNLOADING ACCESSORIES FROM THE OVEN

Opening the door does not stop the rotor, heaters or fan.

1. Press STOP to stop rotation and cooking. Press Rotate Knob to allow rotor to advance to unloading position. Press Rotate Knob again to stop rotation.
2. Use insulated gloves.
   - Carefully remove accessory from rotor. Remove chickens from accessory.
   - Place chickens in proper containers. Place chicken containers in warming cabinet.
3. Repeat step 1; stagger unloading by skipping past the next accessory to the following one.
4. Repeat step 2 and 3 until unloading is complete.

EMPTYING THE SUMP

1. Place bucket under Drain utility port on right side of machine (Figure 24).
2. Open valve on sump, by pulling the handle on the lower portion of the oven's front panel.

   Continue pulling handle towards you until handle/lever assembly extends 6" from the front of the oven (Figure 25).
3. Close sump valve, by pushing the handle/lever assembly flush to the machine (Figure 26).
4. Empty bucket.

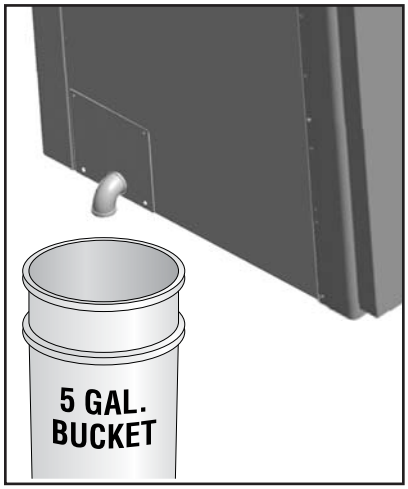


Figure 24



Figure 25



Figure 26

EMPTYING THE GREASE CONTAINER – (Grease Assist Models)

The KA7EM when equipped with Grease Assist allows user to pump the grease into a suitable container (not supplied, Figure 27.)



Figure 27

NOTE: Empty the grease container routinely – avoid overflow spills.

1. Press Main Power Switch off
2. Remove Tube
3. Empty Container
4. Replace Tube

CLEANING

⚠ WARNING Disconnect electrical power supply to the machine and follow lockout / tagout procedures before cleaning or servicing.

Proper cleaning prolongs the life and productivity of the oven. The oven should be routinely cleaned throughout the day and thoroughly cleaned at the end of the day.

Allow oven to cool before cleaning. Do not hose down.

NOTICE Do not clean with a high pressure hose.

CLEANING – GREASE DISPOSAL AND OVEN INTERIOR / EXTERIOR

1. Empty grease from sump by pulling open the sump drain handle, or by pressing AUX [AUX] key.
2. Push grease handle/lever closed and add wash water.
3. Remove rotor.
4. Clean rotor. Refer to *Cleaning Guideliness for Nonstick Coated Surfaces* on page 29.
5. Clean oven interior and exterior.
6. Clean glass light cover with warm soapy water, rinse, and dry. Use a commercial grease cleaner. Refer to *Cleaning Quartz Lamp Cover* on page 29.
7. a. Open oven door.
   b. Separate inner and outer doors, by grasping at either the upper or lower corner (Figures 28 & 29).



Figure 28

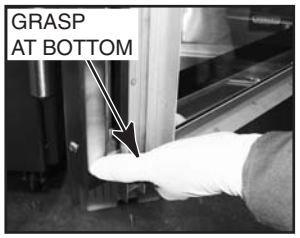


Figure 29

8. Wash doors and inside glass with warm soapy water, rinse, and dry or use a commercial glass cleaner (Figure 30). Take extra care when cleaning outside surface of inner glass because of its special reflective coating. DO NOT remove glass from door.
9. Clean control panel with a damp cloth only.
10. Pull open sump drain handle to drain wash water from sump.

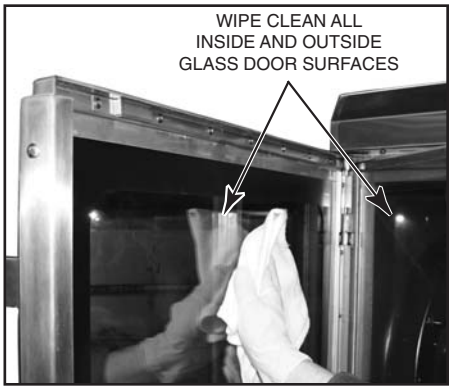


Figure 30

NOTE: For machines with Grease Assist, the AUX [AUX] key can be used to drain wash water at at a rate of 1/4 gallon per minute. Use care to empty the grease container often to avoid overflow spills.

11. Push sump drain handle closed.
12. Return rotor to proper location.

CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES

1. Wash stainless steel parts with warm soapy water.
2. Rinse parts thoroughly.
3. Dry with a soft clean cloth.

CLEANING GUIDELINES FOR NONSTICK COATED SURFACES

Abrasion and aggressive chemicals reduce the life of the nonstock coating. With proper care, the nonstick coated surface should provide a long life of easy-to-clean service.

DO NOT do the following:

- DO NOT use abrasive cleaning aids such as steel wool.

  NOTE: Abrasive pads remove the coating over time, significantly reducing the life of the coating.

- DO NOT use sharp instruments such as knives, forks, scrapers or metal objects of any kind.
- DO NOT use agressive chemicals such as oven cleaners.

  NOTE: If cleaner requires gloves, it can't be used.

  NOTICE The chemical components of some cleaner/sanitizers can attack the nonstick surface causing the coating to peel. Always dilute to recommended strength.

- DO NOT attempt to burn off or bake off surface contamination.
- DO NOT operate more than eight hours without cleaning.

How to Clean Nonstick Coated Surfaces:

- DO use a mild dish washing soap in warm water.
- DO use a soft cloth or sponge to remove grease and food residue.

  NOTE: For removal of heavy buildup, the only pad acceptable for use is the Scotch-Brite® Power Pad 2000.

- DO rinse and let dry.

CLEANING QUARTZ LAMP COVER

CAUTION: Do not remove glass cover over cavity light. Clean in place.

Be very careful when cleaning glass lamp cover. Lamp cover and seal can be broken by mishandling.

- Clean lamp cover with commercial glass cleaner or use warm soapy water, rinse, and dry (Figure 31).

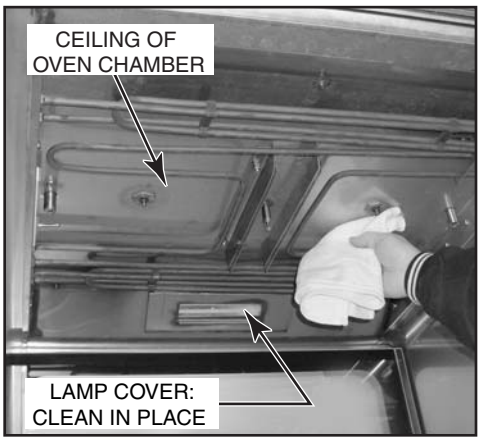


Figure 31

CLEANING THE TEMPERATURE PROBE (Optional Accessory)

Clean after every use.

1. Remove the probe from the probe holder.
2. Unplug probe cord from the probe holder (if needed).
3. Wipe the probe with a cloth moistened in a solution of detergent and water, rinse in clean water and allow to dry. Dry with a soft cloth.
4. Carefully plug probe cord back into the probe jack (if needed).
5. Place probe back in probe holder.

MAINTENANCE

PUMP TUBE MAINTENANCE (Grease Assist Models only)

Pump tubing is a wear item. Contact Hobart Service to replace tubing periodically on grease pump, to avoid leakage.

As pump tubing wears, leaks can occur. In the event of tubing leak or break, machine is designed to direct liquids to outside of oven (Figure 32). If this condition is observed, contact Hobart service.

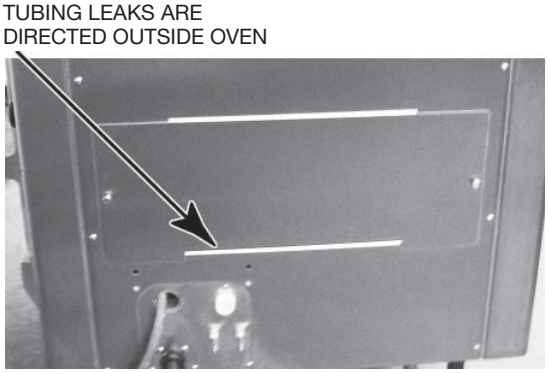


Figure 32

WEEKLY CLEANING – KA7EM

Clean the ceiling of the oven interior to remove potential grease build-up.

Excessive grease build-up on convection fan blade(s) and/or upper cover will decrease the oven's cooking performance over time.

NOTE: For ease of cleaning, replacement fan blade(s) are available from Hobart Service.

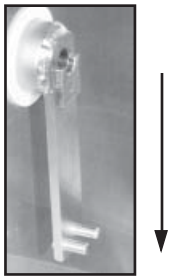


Figure 33

1. Open the door. Make sure that the drive arm is in the downward position (Figure 33). Press OFF.

⚠ WARNING Disconnect electrical power supply to the machine and follow lockout / tagout procedures before cleaning or servicing.

⚠ WARNING Hot glass, grease and parts can cause burns. Use care when operating and servicing the oven.

2. Remove the rotor. Lift up on the side of the rotor opposite the drive arm. Then, lift up and out to disengage the rotor from the two drive pins on the drive arm (Figure 34).

3. Unscrew the acorn nut in the middle of the upper cover, inside the oven chamber (Figure 35). Use a $^{7}/_{16}$" wrench or nut driver.

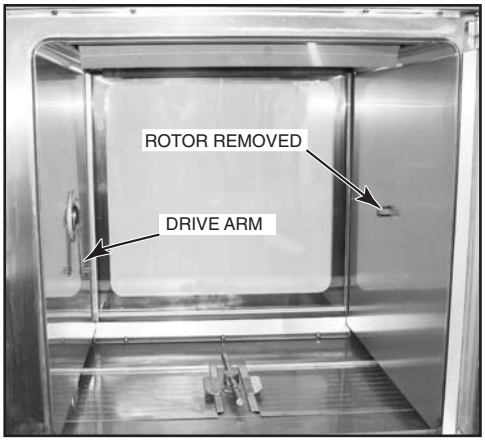


Figure 34

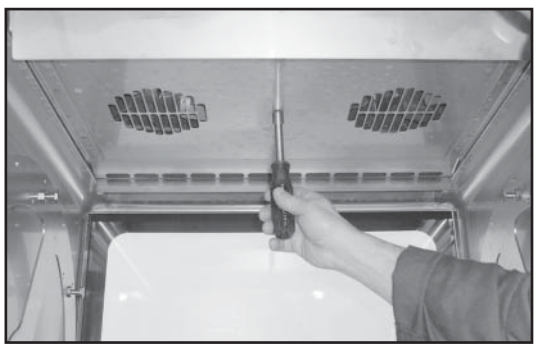


Figure 35

3. To remove the upper cover from the three pins, front, and three pins, rear, grasp the front edge of the cover with both hands (Figure 36). Press with both thumbs to release the front pins. Pull forward to escape the three pins in the rear and lower the upper cover. Manually clean the upper side of the upper cover in a sink. Rinse off both sides and wipe dry.

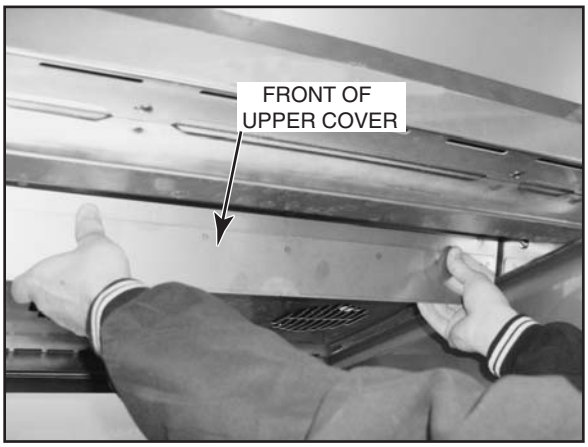


Figure 36

4. Remove both fan blades. Unscrew the center nut on each fan blade (Figure 37). These nuts are left-hand thread.

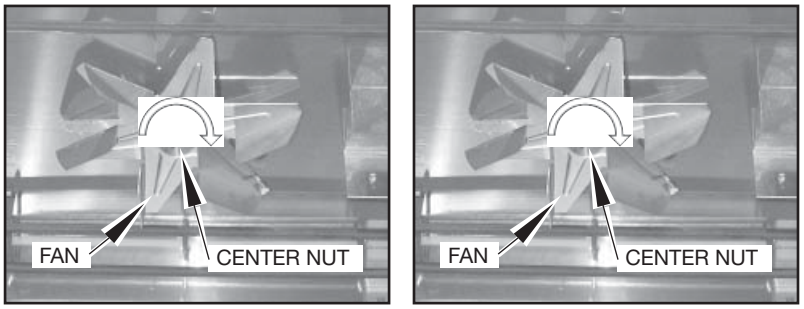


Figure 37

5. Wipe the interior ceiling around the elements and convection fan shafts of any residue using a damp or soapy cloth, as needed (Figure 38). When clean, wipe off with a clean damp cloth.



Figure 38

6. Clean the fan blades (Figure 39) as required to remove any residue. DO NOT bend the fan blades. Rinse and allow to dry.



Figure 39

7. After cleaning, reinstall the two fan blades: Mate the flat side of the D-shaped hole on the fan to flat side of the D-shaped shaft. Assemble and tighten the nut counterclockwise to the shaft (Figures 40, 41, 42). Make sure the fans rotate freely after installing.



Figure 40

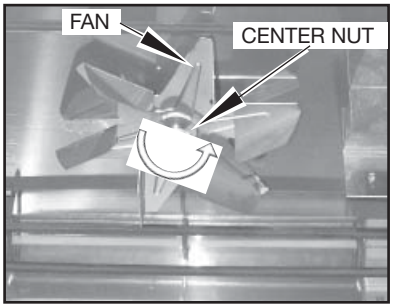


Figure 41

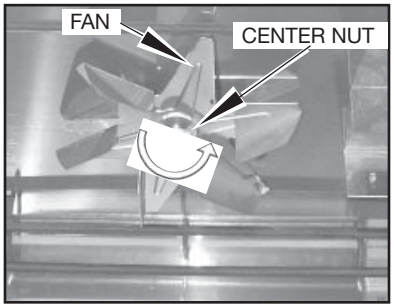


Figure 42

8. Reinstall the upper cover. Hold the front of the upper cover with both hands. Guide the rear of the upper cover to the three pins at the rear; push to the rear so the three pins are engaged with the slots on the upper cover (Figure 43). Lift up the front of the upper cover while pressing both thumbs in so that you engage the slots on the front of the upper cover with the three front pins (Figure 44). Make sure all six pins are properly engaged with the slots on the upper cover.



Figure 43

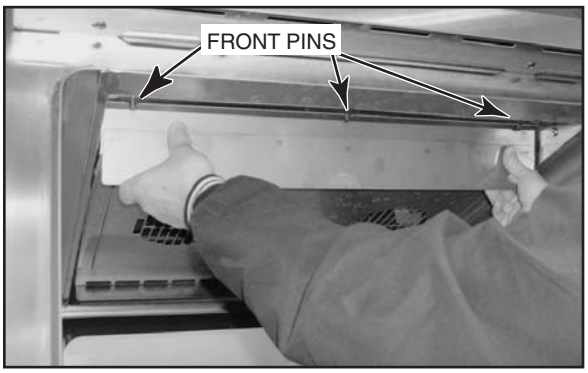


Figure 44

9. Replace the $^{7}/_{16}$" acorn nut in the middle of the upper cover (Figure 45).

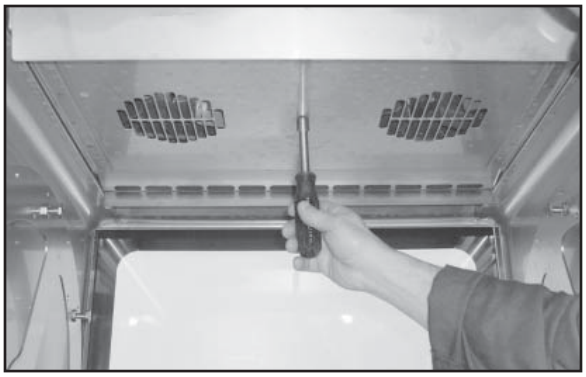


Figure 45

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE RESOLUTION
Control does not light up.	1. Press ON-OFF switch ON. 2. Electric supply is interrupted; check circuit breaker.
Cooking too slow.	Fan blade(s) and ventilation area require routine cleaning.
Grease or liquids are running outside the unit.	Sump drain handle is open (not fully closed.) For models with Grease Assist: Pump tubing needs to be replaced. Contact Hobart Service.
Sump does not empty.	Sump drain handle is not fully open.

NOTES

NOTES

DÉPANNAGE

PROBLÈME	RÉSOLUTION POSSIBLE
Le four ne s'allume pas.	1. Appuyez sur ON-OFF (marche/arrêt) en position ON (marche). 2. L'alimentation électrique est interrompue ; vérifiez le disjoncteur.
La cuisson est trop lente.	Les pales du ventilateur et la zone de ventilation nécessitent un nettoyage régulier.
De la graisse ou des liquides s'écoulent à l'extérieur de l'appareil.	La poignée de vidange du bac est en position ouverte (pas complètement fermée.) Pour les modèles avec une pompe de graisse : le flexible de la pompe doit être remplacé. Contactez le service Hobart.
Le bac de fond ne se vide pas.	La poignée de vidange du bac n'est pas complètement ouverte.

7. Après le nettoyage, réinstallez les deux pales du ventilateur : faites correspondre le côté plat du trou en forme de D sur le ventilateur au côté plat de l'arbre en forme de D. Assemblez et serrez l'écrou dans le sens antihoraire sur l'arbre (figures 40, 41, 42). Assurez-vous que les ventilateurs tournent librement après l'installation.

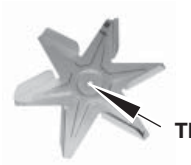


Figure 40

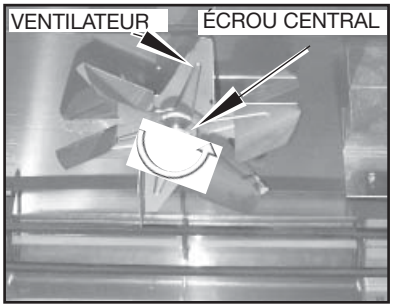


Figure 41

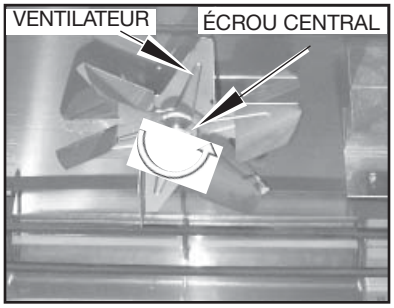


Figure 42

8. Replacez le couvercle supérieur. Tenez l'avant du couvercle supérieur avec les deux mains. Guidez l'arrière du couvercle supérieur vers les trois ergots à l'arrière ; poussez vers l'arrière de sorte que les trois ergots sont enclenchés dans les fentes du couvercle supérieur (figure 43). Soulevez l'avant du couvercle supérieur en appuyant avec les deux pouces de sorte que vous puissiez engager les fentes sur le devant du couvercle supérieur aux trois ergots avant (figure 44). Assurez-vous que tous les six ergots sont correctement insérés dans les fentes du couvercle supérieur.

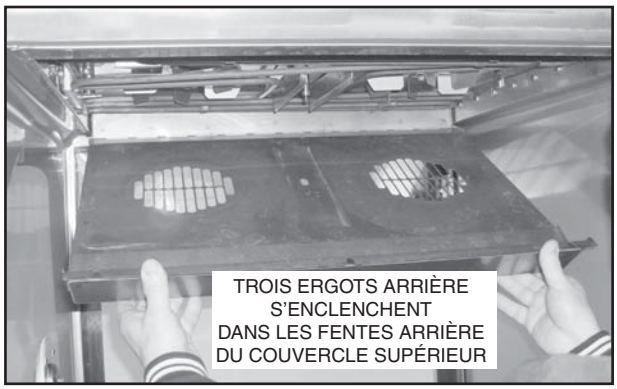


Figure 43

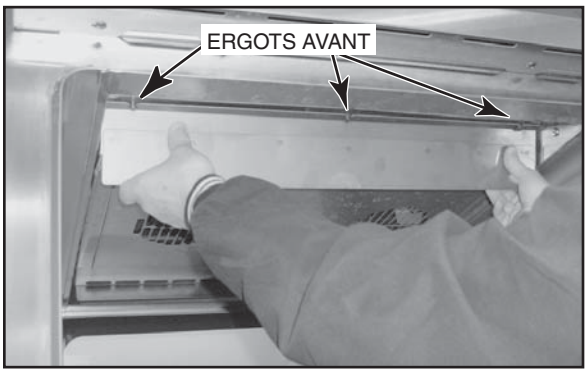


Figure 44

9. Replacez l'écrou borgne de 7/16 po au milieu du couvercle supérieur (figure 45).

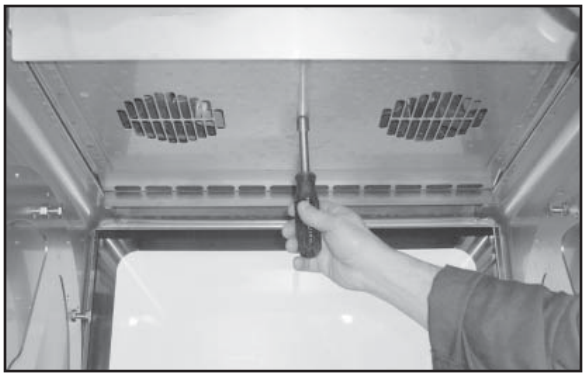


Figure 45

3. Pour retirer le couvercle supérieur des trois ergots, avant, et trois ergots, arrière, saisissez le bord avant du couvercle avec les deux mains (figure 36). Appuyez avec les deux pouces pour libérer les ergots avant. Retirez vers l'avant pour libérer des trois ergots à l'arrière et abaissez le couvercle supérieur. Nettoyez manuellement la face supérieure du couvercle supérieur dans un évier. Rinçez les deux côtés et essuyez.

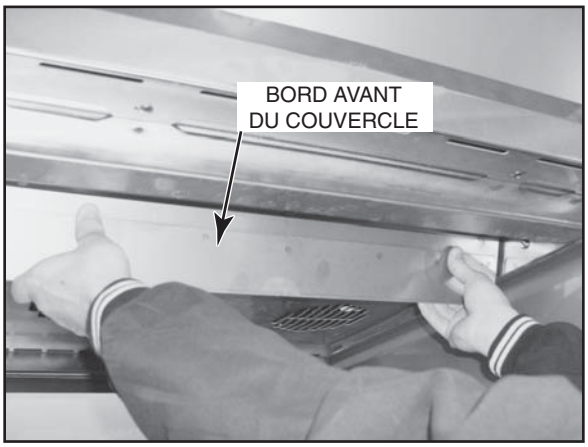


Figure 36

4. Retirez les deux pales du ventilateur. Dévissez l'écrou central sur chaque pale de ventilateur (figure 37). Ces écrous sont de filetage à gauche.

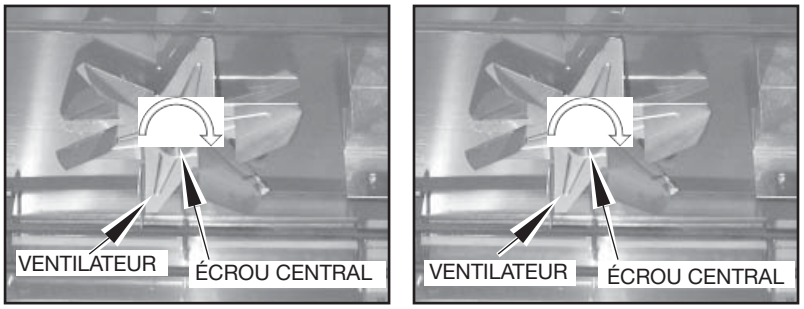


Figure 37

5. Essuyez le plafond intérieur autour des éléments et les arbres du ventilateur de convection de tout résidu avec un chiffon humide ou savonneux, au besoin (figure 38). Lorsque propre, essuyez avec un chiffon propre et humide.

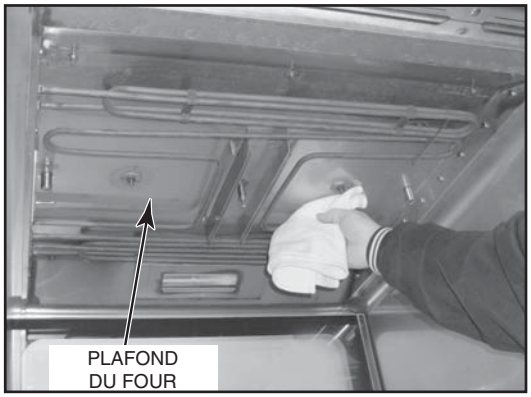


Figure 38

6. Nettoyez les pales du ventilateur (figure 39) au besoin pour enlever tout résidu. Ne pliez PAS les pales du ventilateur. Rincez et laissez sécher.



Figure 39

MAINTENANCE

MAINTENANCE DU FLEXIBLE DE LA POMPE (modèles avec pompe de graisse)

Le flexible de la pompe est une pièce d'usure. Contactez le service Hobart pour remplacer les flexibles périodiquement sur la pompe de graisse, pour éviter les fuites.

Comme le flexible de la pompe se détériore par usure, des fuites peuvent se produire. En cas de fuite ou de rupture du flexible, la machine est conçue pour diriger les liquides vers l'extérieur du four (figure 32). Si cette condition est observée, contactez le service Hobart.

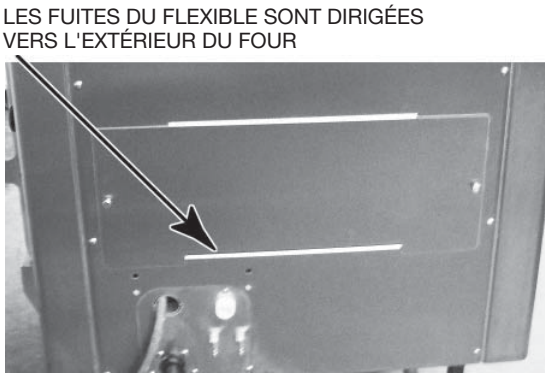


Figure 32

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE – KA7EM

Nettoyez le plafond du four pour enlever l'accumulation de graisse.

L'excès de graisse s'accumulant sur les pales du ventilateur de convection et/ou le couvercle supérieur diminuera les performances de cuisson du four au fil du temps.

REMARQUE : Pour faciliter le nettoyage, les pales du ventilateur de rechange sont disponibles auprès du service Hobart.

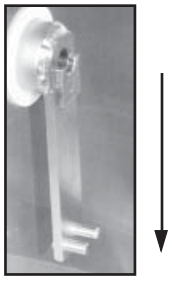


Figure 33

1. Ouvrez la porte. Assurez-vous que le bras d'entraînement est en position vers le bas (figure 33). Appuyez sur la touche d'arrêt.

⚠ AVERTISSEMENT Coupez le courant à la machine et suivez les procédures de verrouillage et d'étiquetage avant le nettoyage ou l'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT Le verre chaud, la graisse et les parties du four peuvent provoquer des brûlures. Faites attention lors de l'utilisation et l'entretien du four.

2. Retirez le rotor. Soulevez le rotor du côté opposé du bras d'entraînement et sortez-le pour le désengager des deux ergots d'entraînement sur le bras d'entraînement (figure 34).

3. Dévissez l'écrou borgne au centre du couvercle supérieur, à l'intérieur de la chambre du four (figure 35). Utilisez une clé de 7/16 po ou un tourne-écrou.



Figure 34

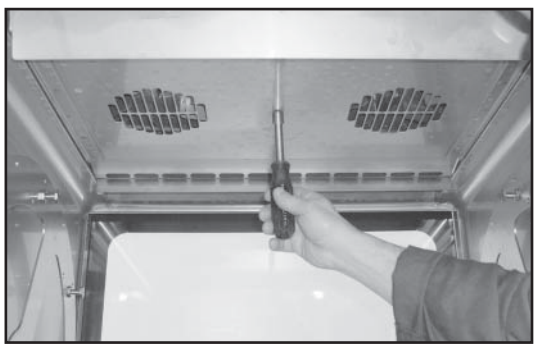


Figure 35

NETTOYAGE DE LA SONDE THERMIQUE (accessoire en option)

Nettoyez après chaque utilisation.

1. Retirez la sonde de la porte-sonde.
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la sonde de la prise (au besoin).
3. Essuyez la sonde avec un chiffon imprégné d'une solution de détergent et de l'eau, rincez à l'eau propre et laissez sécher. Séchez avec un chiffon doux.
4. Rebranchez soigneusement le cordon d'alimentation dans la prise de la sonde (au besoin).
5. Replacez la sonde dans la porte-sonde.

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

1. Lavez les parties en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse.
2. Rincez abondamment les parties.
3. Séchez avec un chiffon doux et propre.

GUIDE DE NETTOYAGE DES SURFACES ANTIADHÉSIVES

Les produits chimiques corrosifs et à l'abrasion réduisent la durée de vie du revêtement antiadhésif. Avec des soins appropriés, la surface de revêtement antiadhésif devrait fournir une longue vie de service facile à nettoyer.

Ne faites PAS ce qui suit :

- N'utilisez PAS de produits de nettoyage abrasifs comme la laine d'acier.

  REMARQUE : Les tampons abrasifs enlèvent le revêtement au fil du temps, ce qui réduit considérablement la durée de vie du revêtement.

- N'utilisez PAS des instruments pointus comme des couteaux, des fourchettes, des grattoirs ou des objets métalliques de toute nature.
- N'utilisez PAS de produits chimiques corrosifs comme les nettoyants à four.

  REMARQUE : Si les consignes du nettoyant recommandent que vous portiez des gants, ce nettoyant ne doit pas être utilisé.

  AVIS Les composants chimiques de certains nettoyants/désinfectants peuvent attaquer la surface antiadhésive, ce qui fait peler le revêtement. Diluez toujours la solution à la concentration recommandée.

- Ne tentez PAS de brûler ou faire cuire au four une contamination de surface.
- Ne faites PAS fonctionner le four pendant plus de huit heures sans nettoyage.

Comment nettoyer les surfaces antiadhésives :

- N'utilisez PAS un savon à vaisselle doux dans l'eau chaude.
- N'utilisez PAS un chiffon doux ou une éponge pour enlever la graisse et les résidus alimentaires.

  REMARQUE : Pour l'élimination de l'accumulation excessive, le seul tampon acceptable à utiliser est le Power Pad 2000 Scotch-Brite®.

- Rincez et laissez sécher.

NETTOYAGE DE LA COUVERTURE EN VERRE QUARTZEUX DE LA LAMPE

ATTENTION : Ne retirez pas le couvercle en verre. Nettoyez en place.

Soyez très prudent lors du nettoyage du couvercle en verre de la lampe. Le couvercle de la lampe et le joint peuvent être brisés par une mauvaise manipulation.

- Nettoyez le couvercle de la lampe avec un nettoyant commercial pour vitres ou utilisez de l'eau savonneuse chaude et puis rincez et séchez (figure 31).

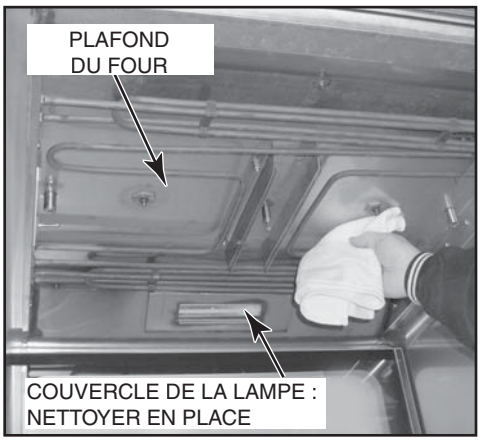


Figure 31

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Coupez le courant à la machine et suivez les procédures de verrouillage et d'étiquetage avant le nettoyage ou l'entretien.

Un bon nettoyage prolonge la durée de vie et la productivité du four. Le four doit être nettoyé régulièrement tout au long de la journée et soigneusement nettoyé à la fin de la journée.

Laissez le four refroidir avant de le nettoyer. Ne l'arrosez pas.

AVIS Ne nettoyez pas avec un tuyau à haute pression.

VIDANGE DE LA GRAISSE ET NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR DU FOUR

1. Videz la graisse du bac de fond en tirant ouvert la poignée de vidange du bac, ou en appuyant sur la touche AUX.
2. Poussez la poignée de graisse en position fermée et ajoutez de l'eau de lavage.
3. Retirez le rotor.
4. Nettoyez le rotor. Suivez le *Guide de nettoyage des surfaces antiadhésives* à la page 29.
5. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four.
6. Nettoyez la couverture en verre de la lampe avec de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez. Utilisez un nettoyant dégraissant commercial. Reportez-vous à la rubrique *Nettoyage du couvercle en verre quartzeux de la lampe* à la page 29.
7. a. Ouvrez la porte du four.
   b. Séparez les portes, intérieure et extérieure, en saisissant soit le coin supérieur ou le coin inférieur (figures 28 et 29).



Figure 28



Figure 29

8. Lavez les portes et le verre intérieur avec de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez ou utilisez un nettoyant commercial pour vitres (figure 30). Faites très attention lorsque vous nettoyez la surface extérieure du verre intérieur en raison de son revêtement réfléchissant particulier. Ne retirez PAS la vitre de la porte.
9. Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon humide seulement.
10. Tirez la poignée de vidange du bac pour vidanger l'eau de lavage.

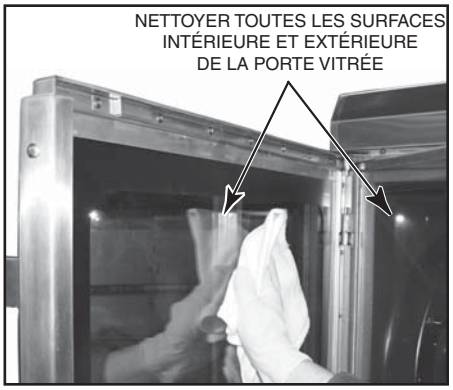


Figure 30

REMARQUE : Pour les machines avec une pompe de graisse, la touche AUX peut être utilisée pour drainer l'eau de lavage à une vitesse de 1 L (1/4 gal) par minute. Prenez soin de vider le récipient de graisse souvent pour éviter les déversements de trop-plein.

11. Poussez la poignée de vidange du bac de fond en position fermée.
12. Replacez le rotor.

VIDER LE BAC DE FOND

1. Placez un seau sous l'orifice de vidange sur le côté droit de la machine (figure 24).
2. Ouvrez la vanne du bac de fond, en tirant sur la poignée de la partie inférieure de la face avant du four.

   Continuez à tirer la poignée vers vous jusqu'à la poignée s'étend 15 cm (6 po) de l'avant du four (figure 25).
3. Fermez la vanne de vidange, en poussant la poignée vers la machine (figure 26).
4. Videz le seau.

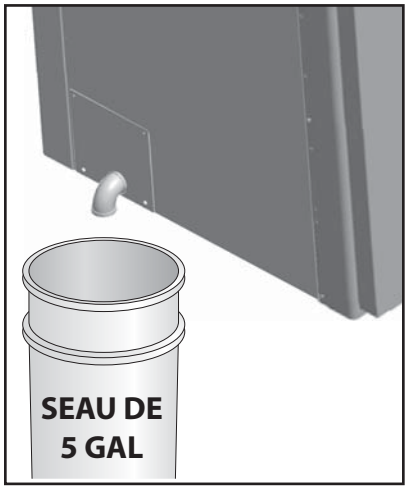


Figure 24



Figure 25



Figure 26

VIDER LE RÉCIPIENT DE GRAISSE – (modèles avec pompe de graisse)

Le four KA7EM équipé avec une pompe de graisse permet à l'utilisateur de pomper la graisse vers un récipient approprié (non fourni, figure 27).



Figure 27

REMARQUE : Videz le réservoir de graisse régulièrement – évitez les déversements de trop-plein.

1. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation principal
2. Retirez le flexible
3. Videz le récipient
4. Replacez le flexible

⚠ AVERTISSEMENT Le verre chaud, la graisse et les parties du four peuvent provoquer des brûlures. Faites attention lors de l'utilisation et l'entretien du four.

DÉCHARGER LES ACCESSOIRES DU FOUR

Ouvrir la porte n'arrête pas le rotor, le chauffage ou le ventilateur.

1. Appuyez sur STOP pour arrêter la rotation et la cuisson. Appuyez sur le bouton Rotation pour faire avancer le rotor à la position de déchargement. Appuyez de nouveau sur le bouton Rotation pour arrêter la rotation.
2. Utilisez des gants isolants.
   - Retirez délicatement l'accessoire du rotor. Enlevez les poulets de l'accessoire.
   - Placez les poulets dans des contenants appropriés. Placez les contenants de poulet dans une armoire chauffante.
3. Répétez l'étape 1, mais répartissez le déchargement c.-à-d., passez le prochain accessoire et déchargez le suivant.
4. Répétez les étapes 2 et 3 jusqu'à ce que le déchargement soit terminé.

■ **Chargement des broches en V ou thermo-wave sur le rotor**

1. Placez l'extrémité pointue de la broche en V dans le trou à l'extérieur du côté de non-entraînement du rotor (figure 18).
2. Montez les extrémités entaillées de la broche en V dans les trous appropriés sur le côté d'entraînement du rotor (figure 19).
3. Assurez-vous que la broche est de niveau. Si la broche n'est pas de niveau, vous utilisez peut-être les mauvais trous.

CÔTÉ DE NON-ENTRAÎNEMENT

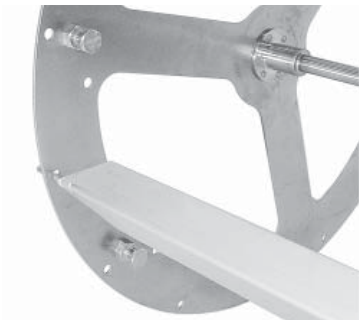


Figure 18

CÔTÉ D'ENTRAÎNEMENT

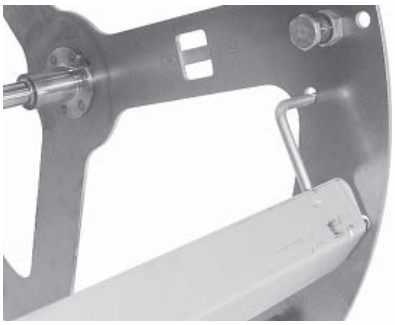


Figure 19

■ **Chargement des broches fourchettes sur le rotor**

1. Placez les extrémités pointues de la broche fourchette dans les trous appropriés sur le côté de non-entraînement du rotor (figure 20).
2. Fixez les extrémités entaillées de la broche fourchette dans les trous appropriés sur le côté d'entraînement du rotor (figure 21).

CÔTÉ DE NON-ENTRAÎNEMENT



Figure 20

CÔTÉ D'ENTRAÎNEMENT

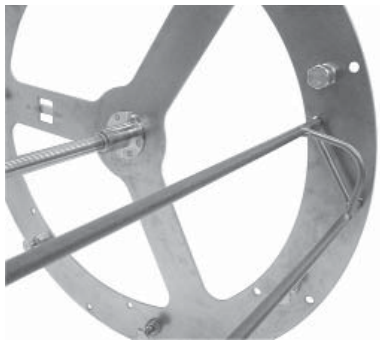


Figure 21

■ **Chargement des clayettes ou des paniers sur le rotor**

Les clayettes et les paniers sont suspendus sur les goujons des côtés gauche et droit du rotor.

1. Accrochez l'extrémité gauche d'une clayette ou d'un panier sur un goujon côté gauche du rotor (figure 22).
2. Suspendez l'extrémité droite de la clayette ou du panier sur le goujon correspondant côté droit du rotor à la même hauteur (figure 23). L'accessoire doit être de niveau.

CÔTÉ DE NON-ENTRAÎNEMENT



Figure 22

CÔTÉ D'ENTRAÎNEMENT



Figure 23

⚠ AVERTISSEMENT Les broches sont pointues. Faites attention lors du chargement du produit.

■ MISE SUR BROCHE — POULETS SUR BROCHES FOURCHETTES

Poussez les extrémités de la broche dans le poulet entier de sorte que les extrémités pointues traversent les régions de poitrine-aile et de cuisse (figure 14). Chargez quatre ou cinq poulets sur chaque broche fourchette.

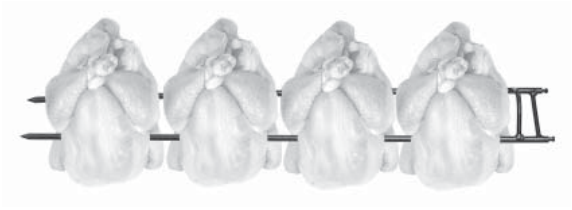


Figure 14

■ MISE SUR BROCHE — POULETS SUR BROCHES THERMO-WAVE

Après avoir attaché les poulets, insérez la broche thermowave à travers le cou en premier. Chargez trois ou quatre poulets sur chaque broche thermowave.



Figure 15

■ CHARGEMENT — POULETS SUR CLAYETTES

Placez la cavité du poulet sur la broche, les pattes vers le bas, le cou et la poitrine en avant (figure 15). Pliez et croisez les cuisses ; accrochez les extrémités des cuisses sous les barres latérales de la clayette. Brisez les ailes à l'articulation supérieure ; pliez les ailes derrière le poulet. Chargez quatre ou cinq poulets par clayette, selon sa capacité. Chargez sept clayettes.



■ CHARGEMENT — MORCEAUX DE POULET DANS LES PANIERS

Chargez les morceaux de poulet dans le panier d'un arrangement approprié (figure 16).

■ CHARGEMENT DES ACCESSOIRES SUR LE ROTOR

- Faites avancer le rotor au besoin à l'aide du bouton Rotation, chargez l'accessoire en position 1, passez la position 2, chargez la position 3, etc. (figure 17).
- Il faut une distance libre entre les poulets et le haut du four ; aucun morceau ne doit dépasser.
- Ne mélangez pas différents types d'accessoires sur le rotor en même temps.

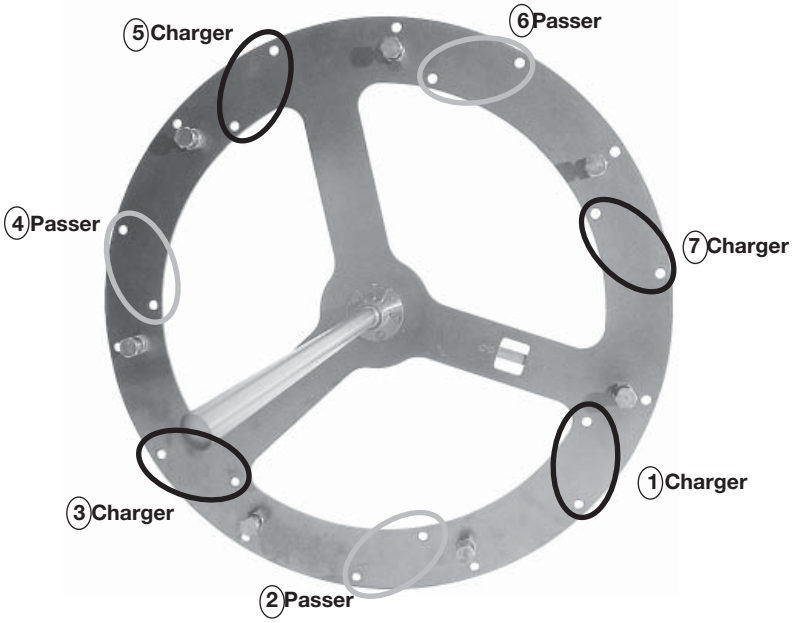


Figure 17

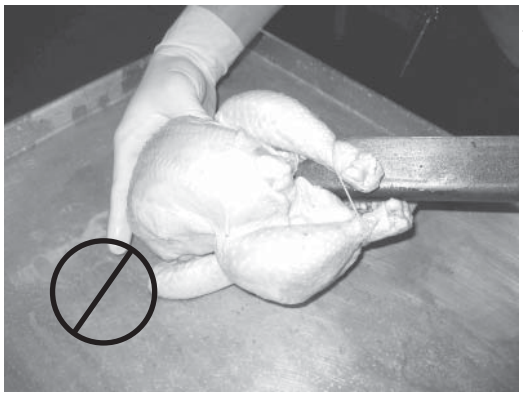
■ MISE SUR BROCHE INCORRECTE — POULETS SUR BROCHES EN V



◀ INCORRECTE — L'angle de la broche est en ligne avec la poitrine. La mise incorrecte divisera la colonne vertébrale et le poulet pourrait tomber de la broche pendant la cuisson.



◀ INCORRECTE — Les pattes et les cuisses ne sont pas du même côté que la poitrine. Cela pourrait causer les pattes à tomber pendant la cuisson.



◀ INCORRECTE — Les pattes sont insérées en premier. Cela pourrait causer les poulets de se déplacer le long de la broche pendant la cuisson.

■ PREPARER, ATTACHER ET METTRE SUR BROCHE — POULETS SUR BROCHES EN V

Le four rotatif n'est pas conçu pour griller les aliments congelés. N'utilisez que des produits frais ou décongelés.

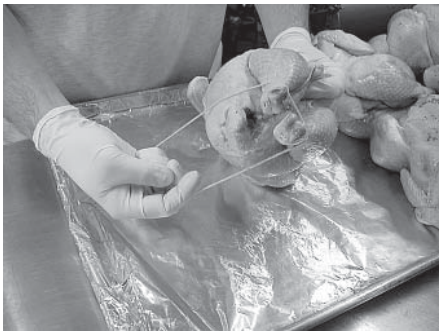


Sortez les poulets du refroidisseur.

Vérifiez la température — la plage de température devrait être de 2,3 à 5,5 °C (37 à 42 °F).

Insérez une sonde thermique approuvée, si disponible ; la sonde sortira automatiquement lorsque le poulet est cuit.





En utilisant une ficelle approuvée, enroulez les pattes, passez la ficelle le long du dos et croisez-la sur le dos.

La ficelle passe sur le devant tenant les ailes à côté du poulet.

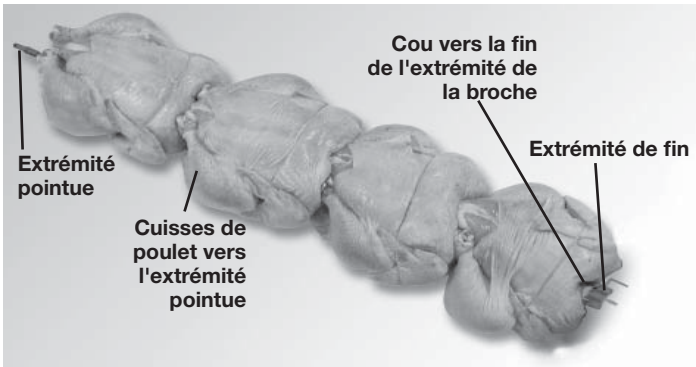




Insérez la broche en V par le cou en premier.

Le côté plat de la broche doit être parallèle au sternum. Les pattes et les cuisses sur le même côté que la poitrine.





La broche en V complète avec quatre poulets est prête à charger dans le four.

Continuez ainsi jusqu'à ce que toutes les broches soient complètes, et que tous les poulets soient correctement embrochés.

CONSEILS DE RÔTISSAGE SUGGÉRÉS

Les durées et les températures de cuisson suggérées dans le tableau peuvent nécessiter un ajustement pour la cuisson appropriée en fonction de la température initiale, du poids, de la taille, de la forme et d'autres facteurs du produit.

Produit	**Four Réglage de la température**	**Temps de cuisson HH:MM**	**Température interne finale Température**	**Capacité KA7EM**
Poulet, entier, 1,4 à 1,6 kg (3,0 à 3,5 lb)	177 à 195 °C (350 à 375 °F)	1:10 à 1:30	82 à 85 °C (180 à 185 °F)	21 à 35

Écrire les données des recettes

Les cartes de recette, ci-dessous, sont fournies pour que vous puissiez écrire les données des recettes de cuisson.

Nº DU PROGRAMME		**TEMPÉRATURE**	**TEMPS**
	ÉTAPE 1		
	ÉTAPE 2		
	ÉTAPE 3		
	ÉTAPE 4 (MAINTENIR)		

Nº DU PROGRAMME		**TEMPÉRATURE**	**TEMPS**
	ÉTAPE 1		
	ÉTAPE 2		
	ÉTAPE 3		
	ÉTAPE 4 (MAINTENIR)		

Nº DU PROGRAMME		**TEMPÉRATURE**	**TEMPS**
	ÉTAPE 1		
	ÉTAPE 2		
	ÉTAPE 3		
	ÉTAPE 4 (MAINTENIR)		

Nº DU PROGRAMME		**TEMPÉRATURE**	**TEMPS**
	ÉTAPE 1		
	ÉTAPE 2		
	ÉTAPE 3		
	ÉTAPE 4 (MAINTENIR)		

ACTIVATION DE LA POMPE DE GRAISSE

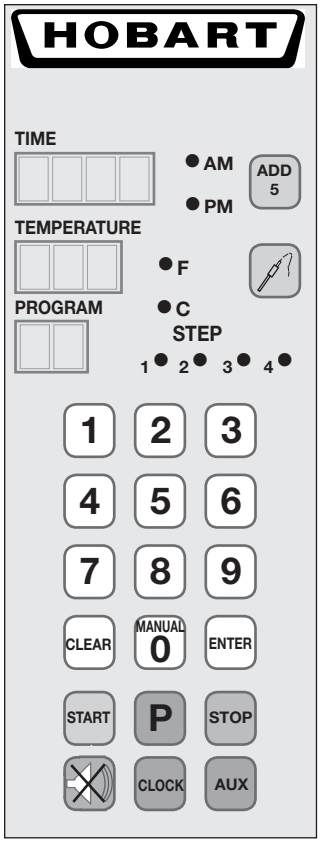


Figure 13

Activation de la pompe de graisse

La pompe de graisse peut également être activée en appuyant sur la touche AUX du mode Veille. La pompe de graisse fonctionnera pendant une période (2 minutes par défaut) et puis s'éteindra automatiquement. Si la touche AUX est appuyée alors que la pompe de graisse est activée, la pompe s'arrête.

Pour activer la pompe de graisse, commencez à partir du mode Veille. Le dernier programme de cuisson exécuté (0-9) s'affiche.

- Appuyez sur AUX pour amorcer la pompe de graisse.

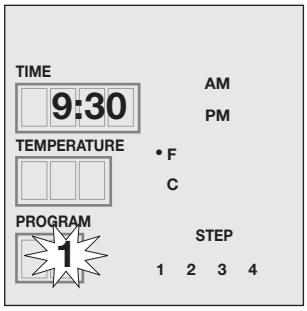
NETTOYAGE DE LA SONDE THERMIQUE (accessoire en option)

Nettoyez la sonde thermique après chaque utilisation.

1. Retirez la sonde du support de sonde.
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la sonde de la prise (au besoin).
3. Essuyez la sonde avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau savonneuse.
   - Rincez à l'eau propre et laissez sécher.
   - Séchez avec un chiffon doux.
4. Branchez soigneusement le cordon d'alimentation dans la prise de la sonde (au besoin).
5. Replacez la sonde dans le support de sonde.

99 PROGRAMMES DE FONCTION

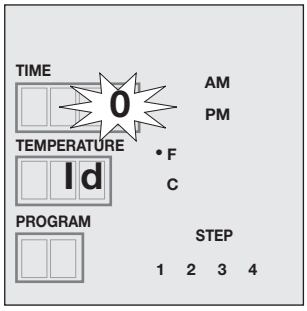
Le four est préprogrammé avec 9 programmes standard. Le four peut être reprogrammé par le bureau de service local Hobart pour activer tous les 99 programmes.



- Pour sélectionner un programme, saisissez le numéro de programme désiré de 0 à 99.
- L'affichage du programme clignote.
- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisir à nouveau).

ID DE L'UTILISATEUR

Le four est préprogrammé sans la fonctionnalité d'ID de l'utilisateur. Le four peut être reprogrammé par votre bureau de service local Hobart pour afficher l'ID de l'utilisateur.



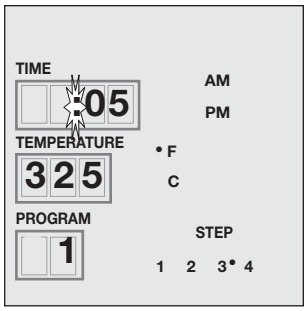
Après le démarrage du four depuis l'interrupteur d'alimentation principal...

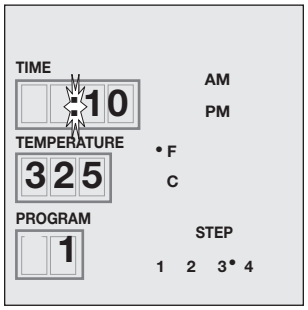
ID s'affiche sur l'afficheur de température et l'afficheur de temps clignote.

- Saisissez le numéro d'identification de l'utilisateur de 0 à 9999.
- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

Le contrôleur se met en mode Veille.

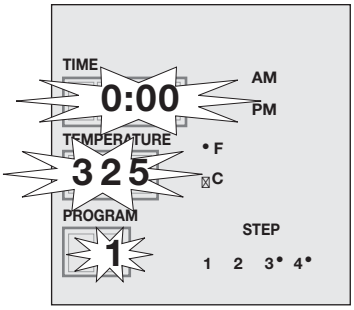
AJOUT DE TEMPS DE CUISSON

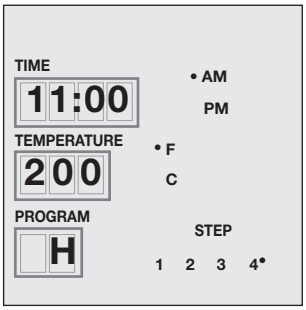




- Appuyez sur ADD 5 au cours d'un cycle de cuisson pour ajouter 5 minutes de temps de cuisson à l'étape du programme en cours. Appuyez sur la touche au cours de la fin de l'avertisseur du cycle ou au cours du cycle de maintien pour ajouter 5 minutes de temps de cuisson à la dernière étape du dernier programme exécuté. Appuyez sur la touche à plusieurs reprises comme vous le souhaitez jusqu'à un temps de cuisson total maximum de 6 heures.
- ADD 5 n'est pas active en mode Veille après que la touche STOP a été appuyée.

CYCLE DE MAINTIEN (FAIRE TAIRE L'ALARME DE LA « FIN DU CYCLE »)



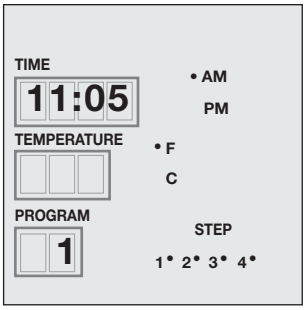


Après qu'un cycle de cuisson s'est terminé, les bips retentissent et le four exécute automatiquement le cycle de maintien (étape 4 du programme de cuisson).

Le cycle de maintien (Hold) ne s'exécutera pas si le nombre 000 est programmé pour la température.

- Appuyez sur pour désactiver les bips.
- Le programme affiche « H » pour indiquer que le four est dans un cycle de maintien (Hold).
- Le four retient la chaleur pendant un cycle de maintien. Évitez de trop cuire en déchargeant lorsque la cuisson est terminée.

ARRÊT D'UN CYCLE

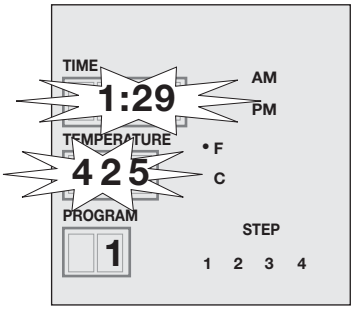


Pendant un cycle de cuisson ou de maintien,

- Appuyez sur STOP pour arrêter le cycle. La lampe, le ventilateur et les éléments chauffants s'éteignent, et le contrôleur passe en mode Veille.

  Si STOP est appuyée après qu'un cycle de cuisson s'est terminé, le four n'exécutera pas le cycle de maintien.

PAUSE D'UN CYCLE



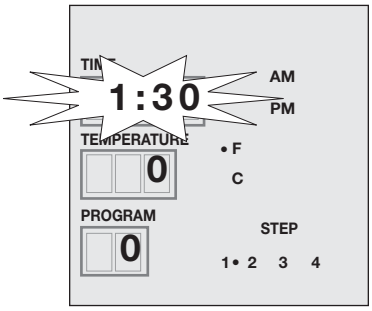
Pendant un cycle de cuisson ou de maintien,

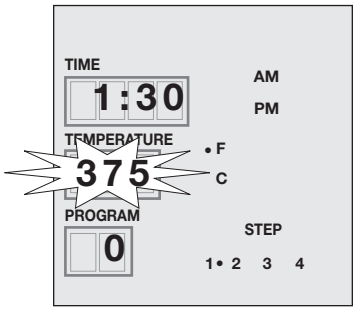
- Appuyez sur le bouton Rotation pour interrompre le cycle.

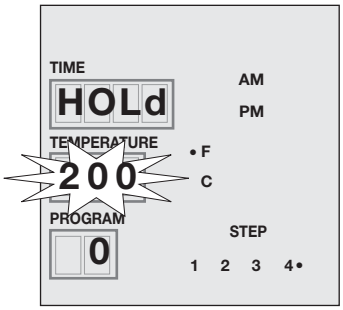
  Les affichages de temps et de température clignotent. Le contrôleur arrête le compte à rebours. Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent. La lampe interne reste allumée.

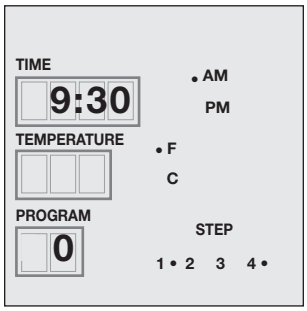
  Le contrôleur émet une alarme de rappel si le cycle a été interrompu pendant plus de 3 minutes.
- Appuyez sur le bouton Rotation pour redémarrer un cycle.

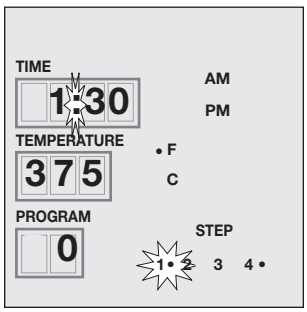
CUISSON MANUELLE (Programme 0)











Commencez à partir du mode Veille.

L'affichage du programme indique le dernier programme exécuté (0 – 9).

- Sélectionnez le mode manuel en appuyant sur MANUAL 0 et ENTER.

Le voyant DEL de cuisson Étape 1 est allumé. L'affichage de l'heure clignote.

- Saisissez le temps de cuisson désiré de 0:01 (1 minute) à 6:00 (6 heures).
- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.

  Une entrée de 0:00 pour le temps efface les réglages du mode manuel et retourne le contrôleur au mode veille.

L'affichage de température clignote.

- Saisissez la température de cuisson désirée de 180 à 482 (degrés Fahrenheit).
- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.

Le voyant DEL de HOLd, étape 4, est allumé. HOLd s'affiche sur l'afficheur de Temps.

(Les étapes 2 et 3 ne sont pas disponibles en mode manuel.) Le temps HOLd (maintien) ne peut pas être réglé.

L'affichage de température clignote.

- Saisissez la température Hold (maintien) désirée de 140 à 230 (degrés Fahrenheit).

  Une entrée non valide produit un double bip.

  Une entrée de 000 pour la température éteint HOLd.
- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.

Le contrôleur retourne au mode Veille et les voyants DEL du mode Manuel sont allumés.

Si le voyant DEL de l'étape 1 est allumé — état du mode de cuisson seulement.

Si les voyants DEL de l'étape 1 et l'étape 4 sont allumés — état du mode de cuisson et de maintien.

Si aucun voyant DEL d'étape n'est allumé — état du mode Manuel effacé et qu'aucune étape n'a été entrée.

Appuyez sur START pour exécuter le cycle de cuisson manuel (programme 0).

Pendant l'exécution du cycle manuel de cuisson...

Le contrôleur affiche le numéro de programme 0.

Le voyant DEL pour l'étape de cuisson en cours d'exécution clignote.

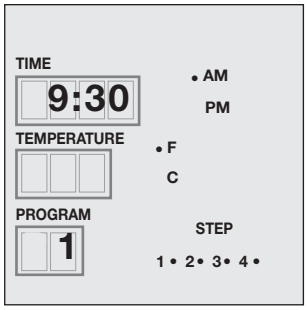
La température de cuisson de l'étape de cuisson en cours s'affiche.

Le temps de cuisson s'affiche et démarre le compte à rebours.

Les deux lampes du four s'allument (l'un d'eux fonctionne par cycles, c.-à-d. s'allume et s'éteint de manière répétitive).

Les éléments chauffants et les ventilateurs s'allument.

CUISSON PROGRAMMÉE (programme 1 - 9)



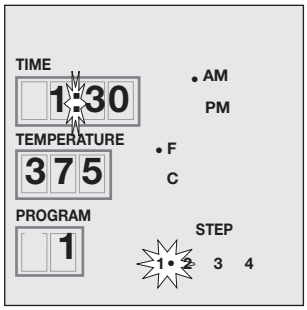
Commencez à partir du mode Veille.

L'affichage du programme indique le dernier programme exécuté (0 – 9).

- Sélectionnez un programme de cuisson enregistré (1 – 9).

Toutes les étapes programmées pour le programme sélectionné sont indiquées par les voyants DEL lumineux des étapes.

- Appuyez sur START pour exécuter un cycle de cuisson préprogrammé.



Lors de l'exécution d'un programme de cuisson...

Le contrôleur affiche le numéro du programme en fonctionnement.

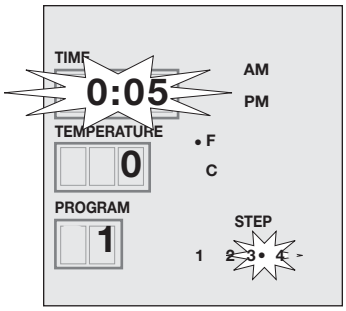
Le voyant DEL pour l'étape de cuisson en cours d'exécution clignote.

Le réglage de la température de l'étape de cuisson en cours s'affiche.

Le temps total combiné de cuisson (pour toutes les étapes programmées) s'affiche. Les deux-points du temps clignotent pour indiquer le compte à rebours.

La lampe du four s'allume.

Les éléments chauffants et les ventilateurs s'allument.



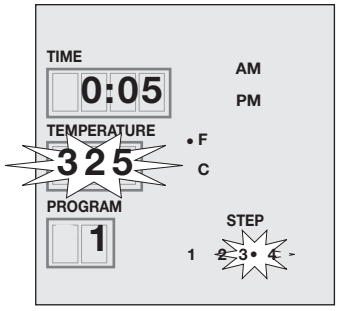
Le voyant DEL de l'étape 3 de cuisson est allumé.

L'affichage de l'heure clignote.

- Saisissez le temps de cuisson désiré de 0:01 (1 minute) à 6:00 (6 heures).
- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.

  Saisir 0:00 pour le temps annule l'étape 3 et saute à l'étape 4.



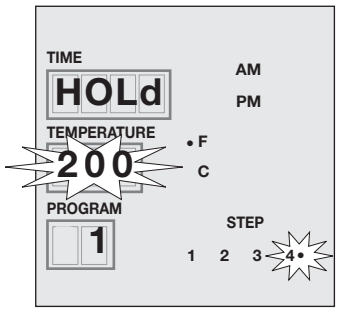
L'affichage de température clignote.

- Saisissez la température de cuisson désirée de 180 à 482 (degrés Fahrenheit).
- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.

  Le voyant DEL de l'étape 4 HOLd (maintien) est allumé.

  L'afficheur de temps affiche HOLd (maintien). Le temps HOLd (maintien) ne peut pas être réglé.



L'affichage de température clignote.

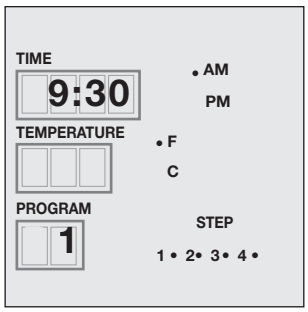
- Saisissez la température Hold (maintien) désirée de 140 à 230 (degrés Fahrenheit).

  Une entrée non valide produit un double bip.

  Une entrée de 000 pour la température éteint HOLd.

- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.



Le contrôleur se met en mode Veille ; toutes les étapes programmées pour le programme sélectionné sont indiquées par les voyants DEL lumineux.

Étape 1 : Le voyant DEL est allumé – indique que l'étape 1 de cuisson est programmée.

Étape 2 : Le voyant DEL est allumé – indique que l'étape 2 de cuisson est programmée.

Étape 3 : Le voyant DEL est allumé – indique que l'étape 3 de cuisson est programmée.

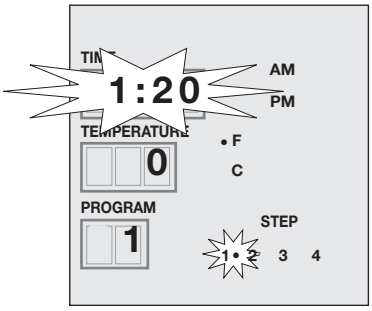
Étape 4 : Le voyant DEL est allumé – indique que l'étape 4, HOLd (maintien), est programmée.

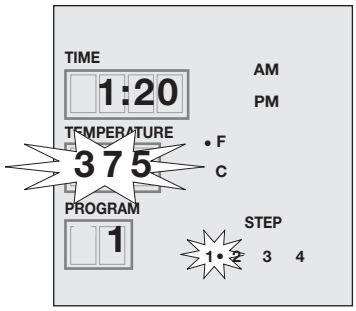
Si aucun voyant DEL d'étape est allumé – le programme est effacé.

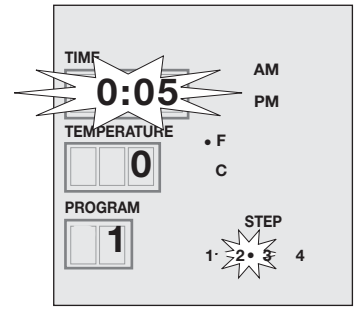
ENREGISTRER OU VÉRIFIER UN PROGRAMME DE CUISSON (programme 1 à 9)

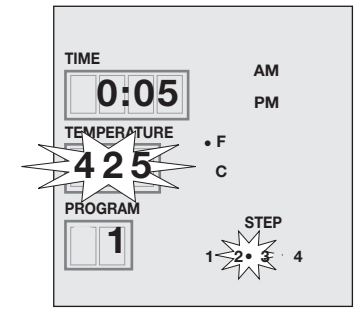
EXEMPLE DE PROGRAMME

	Température	Temps
Étape 1	375	1:20
Étape 2	425	0:05
Étape 3	325	0:05
Étape 4	200	HOLd(maintien)









Commencez à partir du mode Veille.

L'affichage du programme indique le dernier programme exécuté (0 - 9).

- Sélectionnez un programme (1 - 9).

  Le programme 0 est le mode manuel et ne peut pas être enregistré dans la mémoire.

- Appuyez sur P pendant 3 secondes pour entrer en mode de programmation.

  L'affichage du programme indique le programme (numéro) en cours de modification ou vérification (1 - 9).

Le voyant DEL de l'étape 1 de cuisson est allumé.

L'affichage de l'heure clignote.

- Saisissez le temps de cuisson désiré de 0:01 (1 minute) à 6:00 (6 heures).

- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.

  Saisir 0:00 pour le temps annule l'étape 1 et saute à l'étape 2.

L'affichage de température clignote.

- Saisissez la température de cuisson désirée de 180 à 482 (degrés Fahrenheit).

- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.

Le voyant DEL de l'étape 2 de cuisson est allumé.

L'affichage de l'heure clignote.

- Saisissez le temps de cuisson désiré de 0:01 (1 minute) à 6:00 (6 heures).

- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.

  Saisir 0:00 pour le temps annule l'étape 2 et saute à l'étape 3.

L'affichage de température clignote.

- Saisissez la température de cuisson désirée de 180 à 482 (degrés Fahrenheit).

- Appuyez sur ENTER pour accepter (ou appuyez sur CLEAR pour effacer et saisissez à nouveau).

  Une entrée non valide produit un double bip.

DÉMARRAGE INITIAL

Mise sous tension

Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation principal sur le panneau avant du four à la position ON (marche) ; le voyant rouge sur l'interrupteur s'allume (figure 12).

Mode Veille

Lorsque le four est mis sous tension, l'affichage indique l'heure et le dernier numéro du programme exécuté. Toutes les étapes programmées pour le programme sélectionné sont indiquées par les voyants DEL illuminés des étapes. Les lampes intérieures du four sont éteintes.

Réglage de l'horloge

L'horloge du four est préréglée en usine pour exécuter deux cycles de 12 heures pour AM et PM. L'horloge peut être reprogrammée pour fonctionner comme une horloge de 24 heures par un technicien d'entretien Hobart.



Figure 12

Pour régler l'horloge, commencez à partir du mode Veille.

- Appuyez sur CLOCK.

  L'affichage de l'heure se vide.
  Le voyant AM ou PM clignote.

- Saisissez l'heure (HH:MM) en utilisant les touches numériques.

- Appuyez sur CLOCK pour choisir AM ou PM (pas nécessaire si l'horloge est programmée pour un fonctionnement de 24 heures).

- Appuyez sur ENTER pour accepter une entrée valide. Le contrôleur se met en mode Veille.

- Si une valeur non valide telle que 10:95 est dans l'affichage de l'heure quand la touche ENTER est appuyée, le signal sonore retentit deux fois et l'affichage du temps se vide.

Changer la lecture de température en degrés Celsius

Le four est préprogrammé pour la lecture des températures en degrés Fahrenheit. Le four peut être reprogrammé pour la lecture des températures en degrés Celsius par le bureau de service local Hobart.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Le four doit être chauffé à sa température la plus élevée afin d'éliminer les odeurs qu'il pourrait y avoir en étant un matériau neuf.

1. Essuyez le four et les accessoires avec un chiffon humide propre imprégné d'une solution savonneuse, à l'intérieur et à l'extérieur (figure 11). Essuyez tout résidu avec un chiffon propre et humide. Laissez sécher.

2. Faites fonctionner le four à un réglage de température maximale de 482 °F pendant 45 minutes. Il y aura une fumée d'odeur désagréable durant cette période de chauffage.

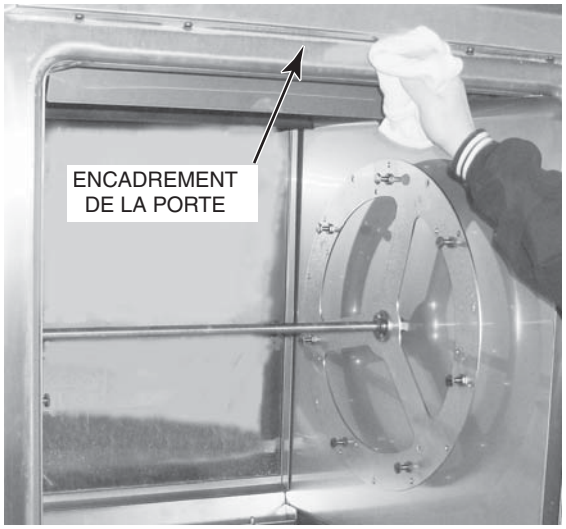


Figure 11

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT Le verre chaud, la graisse et les parties du four peuvent provoquer des brûlures. Faites attention lors de l'utilisation et l'entretien du four.

PANNEAU DE COMMANDE (figure 10)

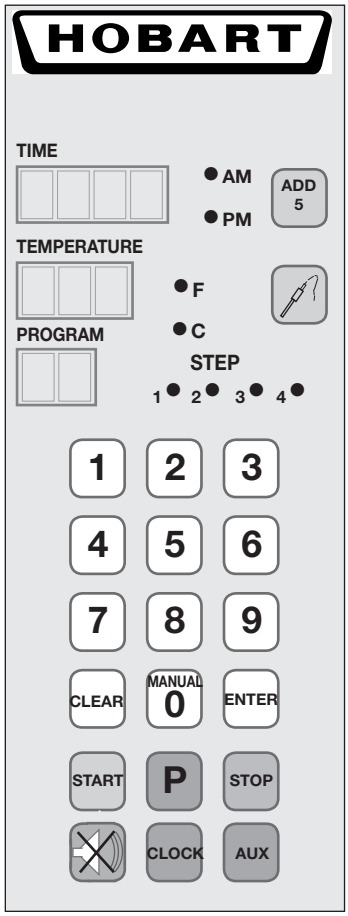








Figure 10

ADD 5	**AJOUTER 5**	—	Ajoute 5 minutes au programme en cours chaque fois que la touche est appuyée.
	SONDE	—	Affiche la température de la sonde thermique externe.
1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0	**0 – 9**	—	Pavé numérique pour entrer les valeurs numériques.
CLEAR	**EFFACER**	—	Efface les entrées de temps ou de température.
MANUAL 0	**MANUEL 0**	—	Programme manuel permettant de saisir des valeurs de cuisson individuelles.
ENTER	**ENTRER**	—	Accepte la température ou le temps saisi.
START	**DÉMARRER**	—	Démarre le cycle de cuisson.
P	**PROGRAMME**	—	Passe en mode de programmation pour modifier un programme de cuisson ; appuyez sur P pendant 3 secondes
STOP	**ARRÊT**	—	Arrête le cycle.
	SILENCE	—	Réduit au silence les bips.
CLOCK	**HORLOGE**	—	Règle l'horloge pour l'heure du jour.
AUX	**AUX**	—	Fait alterner les temporisations de la pompe de graisse entre marche et arrêt.
	ROTATION	—	Rotor marche/arrêt, interrompt le cycle de cuisson ; interrompt le cycle de nettoyage.

INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION PRINCIPAL (marche/arrêt) — Allume ou éteint le four et les commandes.

PRISE DE SONDE THERMIQUE — Sonde thermique externe se branche ici.

BAC DE FOND — Tirer le levier en l'éloignant de la machine ouvre la vanne de vidange du bac de fond.

L'orifice de vidange du bac de fond se trouve sur le côté droit de la machine.

Pousser le levier vers la machine ferme la vanne de vidange du bac de vidange.

PLACER LE ROTOR DANS LE FOUR



Figure 4

⚠AVERTISSEMENT N'enveloppez pas le rotor ou d'autres parties à l'intérieur du four avec du papier d'aluminium. Les métaux mous peuvent réagir avec les nettoyants à four, et les interactions dangereuses peuvent en résulter.

Le rotor doit s'engager correctement avec le mécanisme d'entraînement. Orientez le rotor de telle sorte que la plaque d'extrémité avec les trous d'entraînement rectangulaires est sur le même côté du four comme le bras d'entraînement.

ÉTAPE 1 : Positionnez le bras d'entraînement de sorte qu'il est en position inférieure (figure 4).

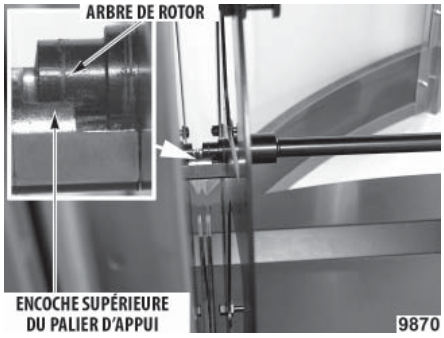


Figure 5

ÉTAPE 2 : Placez l'arbre de rotor sur l'encoche supérieure du palier d'appui sur le côté de non-entraînement du four (figure 5).

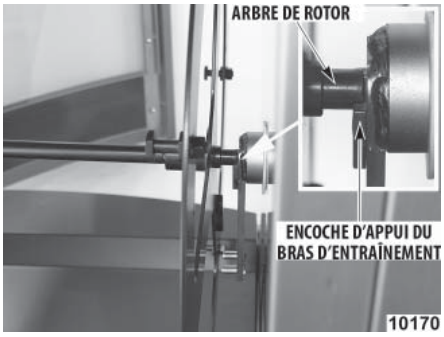


Figure 6

ÉTAPE 3 : Placez le côté entraînement de l'arbre de rotor sur l'encoche servant d'appui du bras d'entraînement (figure 6).

ÉTAPE 4 : Faites tourner le rotor, en alignant d'abord les trous d'entraînement rectangulaire sur la plaque d'extrémité du rotor avec les ergots sur le bras d'entraînement (figure 7).

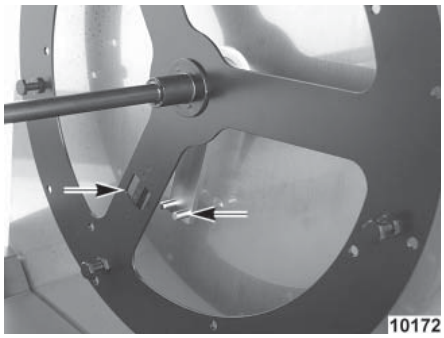


Figure 7

ÉTAPE 5 : Poussez légèrement le rotor vers le bras d'entraînement. L'extrémité de non-entraînement de l'arbre du rotor est alors insérée dans la partie inférieure du moyeu de palier d'appui (figure 8). L'extrémité d'entraînement de l'arbre du rotor s'enfonce dans le trou central du bras d'entraînement.

ÉTAPE 6 : Le rotor est maintenant en position de fonctionnement normal (figure 9).

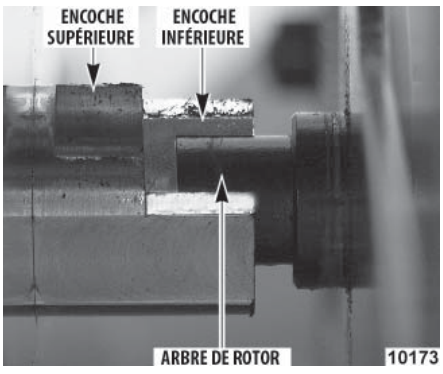


Figure 8

ERGOTS D'ENTRAÎNEMENT DU MOTEUR À TRAVERS LES TROUS D'ENTRAÎNEMENT DE LA PLAQUE D'EXTRÉMITÉ DU ROTOR

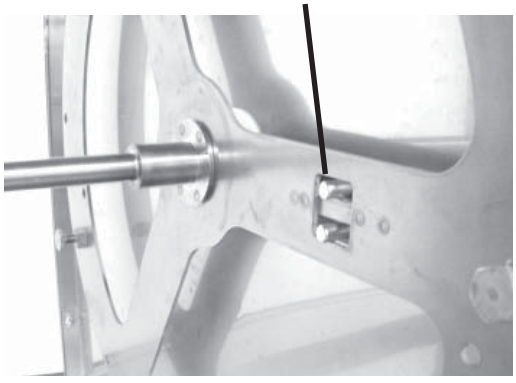


Figure 9

Raccordement électrique

⚠ AVERTISSEMENT Les raccordements électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux parties applicables du National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, dernière édition, et/ou d'autres codes électriques locaux.

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et suivez les procédures de verrouillage et d'étiquetage.

Le raccordement électrique est E1 (figures 1 et 2). Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme avec les spécifications sur la plaque signalétique du four. Consultez le schéma de câblage situé à l'intérieur du panneau latéral.

Raccordez l'alimentation au bornier comme indiqué sur le schéma de câblage. Inspectez et vérifiez le serrage au niveau du raccordement aux bornes et que le routage correct des câbles soit hors de portée des pièces mobiles ou points de pincement. Replacez soigneusement les panneaux latéraux.

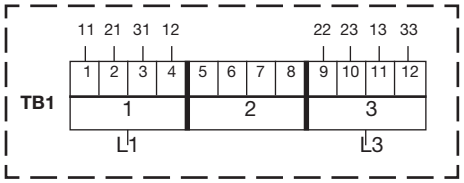
E1 - DONNÉES ÉLECTRIQUES

60 HZ		KA7EM	
TENSION	**PHASE**	**PUISSANCE**	**AMPÉRAGE**
208	1	9 300	42,8
240	1	9 300	37,7
208	3	9 300	24,7
240	3	9 300	21,8

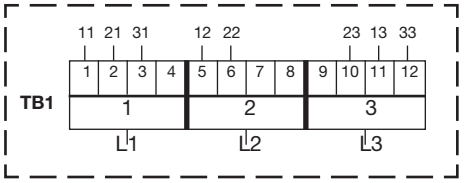
L'alvéole défonçable du raccordement électrique sur terrain est de 1¼ po et/ou 1½ po (réducteur de tension non fourni).

Les appareils superposés doivent être câblés de façon indépendante.

RACCORDEMENT MONOPHASÉ — 208 V ou 240 V



RACCORDEMENT TRIPHASÉ (3W) — 208 V ou 240 V



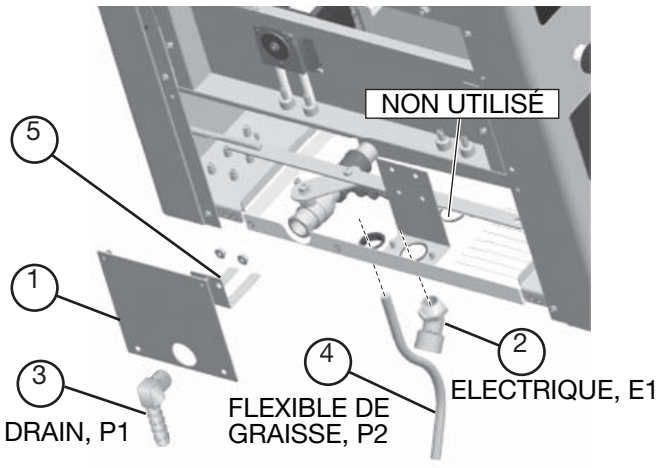
Raccordement de plomberie

AVERTISSEMENT Les raccordements de plomberie doivent se conformer aux règlements sanitaires, codes de sécurité et de plomberie en vigueur.

INSTALLATION DU SUPPORT

AVEC POMPE DE GRAISSE

(Le raccordement électrique et du flexible de graisse s'effectue à l'intérieur du support. Le raccordement du tuyau de drainage s'effectue à l'extérieur côté doit)



Nº D'ARTICLE	NUMÉRO DE PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	00-945248	1	PLAQUE UTILITAIRE, SUPPORT
2	NON FOURNI	1	RACCORD ÉLECTRIQUE
3	NON FOURNI	1	RACCORD CANNELÉ DE 3/4 po (M) NPT À 3/4 po D.I., 90 °
4	00-891437-00001	1	FLEXIBLE, 1/4 po DI
5	00-891595	1	ÉQUERRE

P1 (article 3) : Effectuez un raccordement jusqu'au drain ouvert à moins de 5 mètres de distance. Utilisez un collier de serrage en acier inoxydable (non fourni) pour le tuyau (non fourni) au niveau du raccord cannelé.

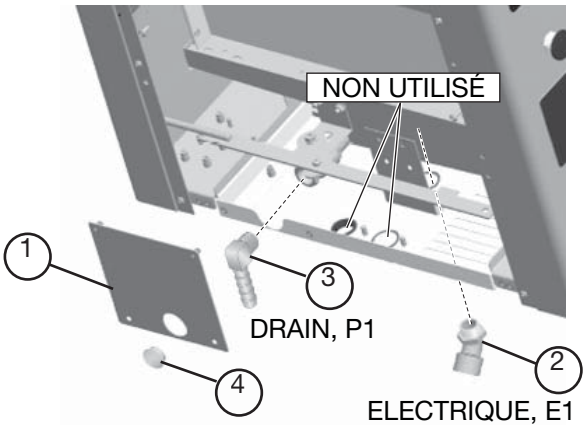
Remarque : Le raccordement de service effectué du côté droit est la norme d'usine. Pour le raccordement de service à l'intérieur du support, retirez l'équerre (article 5) de la plaque utilitaire standard. Installez l'équerre (article 5) sur la plaque utilitaire spéciale (article 1).

L'article 1 est fourni avec l'accessoire de support.

P2 (article 4) : Le flexible de graisse de 1,8 m (6 pi) fourni peut être coupé pour l'adapter et l'acheminer à travers du support vers un récipient de graisse (non fourni).

STANDARD

(Le raccordement électrique et du tuyau de drainage s'effectue à l'intérieur du support)



Nº D'ARTICLE	NUMÉRO DE PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	00-945248	1	PLAQUE UTILITAIRE, SUPPORT
2	NON FOURNI	1	RACCORD ÉLECTRIQUE
3	NON FOURNI	1	RACCORD CANNELÉ DE 3/4 po (M) NPT À 3/4 po D.I., 90 °
4	PB-005-24	1	BOUCHON

P1 (article 3) : Effectuez un raccordement jusqu'au drain ouvert à moins de 5 mètres de distance. Utilisez un collier de serrage en acier inoxydable (non fourni) pour le tuyau (non fourni) au niveau du raccord cannelé.

Remarque : Le raccordement de service effectué du côté droit est la norme d'usine. Pour le raccordement de service dans le support, retirez la plaque utilitaire standard et remplacez-la par la plaque utilitaire spéciale (article 1) et le bouchon (article 4).

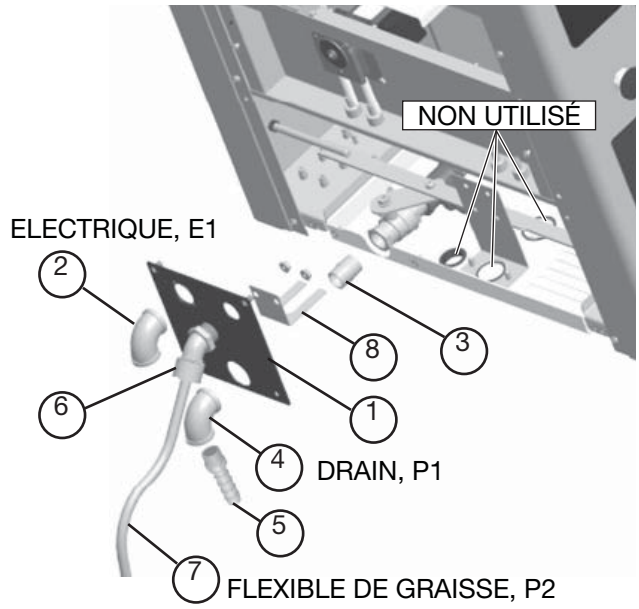
Les articles 1 et 4 sont fournis avec l'accessoire de support.

Raccordement de plomberie

⚠ AVERTISSEMENT Les raccordements de plomberie doivent se conformer aux règlements sanitaires, codes de sécurité et de plomberie en vigueur.

INSTALLATION SUPERPOSÉE OU SUR COMPTOIR

AVEC POMPE DE GRAISSE



N° D'ARTICLE	NUMÉRO DE PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	00-945215	1	PLAQUE UTILITAIRE, G.A.
2	NON FOURNI	1	RACCORD ÉLECTRIQUE
3	NON FOURNI	1	MAMELON DE TUBE 3/4 po NPT
4	NON FOURNI	1	COUDE DE 90 °, 3/4 po NPT
5	NON FOURNI	1	RACCORD CANNELÉ DROIT DE 3/4 po NPT À 3/4 po DI
6	00-945119	1	RACCORD DE RETENUE DE 45 ° POUR TUYAU
7	00-891437-00001	1	FLEXIBLE, 1/4 po DI
8	00-891595	1	ÉQUERRE

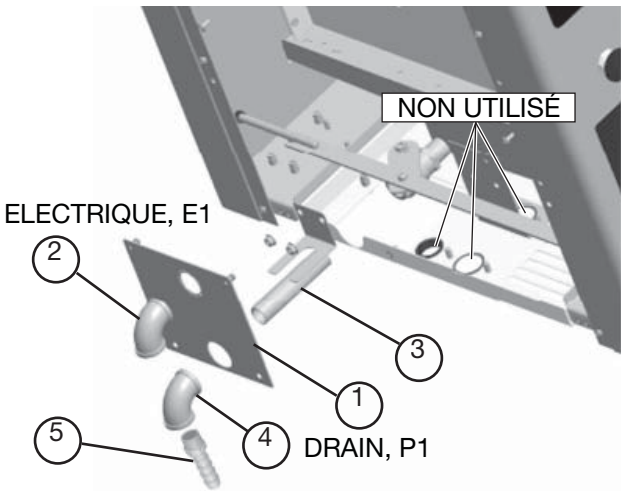
P1 (articles 3, 4, 5) : Effectuez un raccordement jusqu'au drain ouvert à moins de 5 mètres de distance. Utilisez un collier de serrage en acier inoxydable (non fourni) pour le tuyau (non fourni) au niveau du raccord cannelé.



Figure 3

P2 (articles 6 et 7) : Le flexible de graisse de 1,8 m (6 pi) peut être coupé pour l'adapter et l'insérer dans un récipient de graisse (non fourni). Voir la figure 3.

STANDARD



N° D'ARTICLE	NUMÉRO DE PIÈCE	QTÉ	DESCRIPTION
1	00-891638	1	PLAQUE UTILITAIRE, STD
2	NON FOURNI	1	RACCORD ÉLECTRIQUE
3	NON FOURNI	1	MAMELON DE TUBE 3/4 po NPT X 4,5 po
4	NON FOURNI	1	COUDE DE 90 °, 3/4 po NPT
5	NON FOURNI	1	RACCORD CANNELÉ DROIT DE 3/4 po NPT À 3/4 po DI

P1 (articles 3, 4, 5) : Effectuez un raccordement jusqu'au drain ouvert à moins de 5 mètres de distance. Utilisez un collier de serrage en acier inoxydable (non fourni) pour le tuyau (non fourni) au niveau du raccord cannelé.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX SUR LE RACCORDEMENT

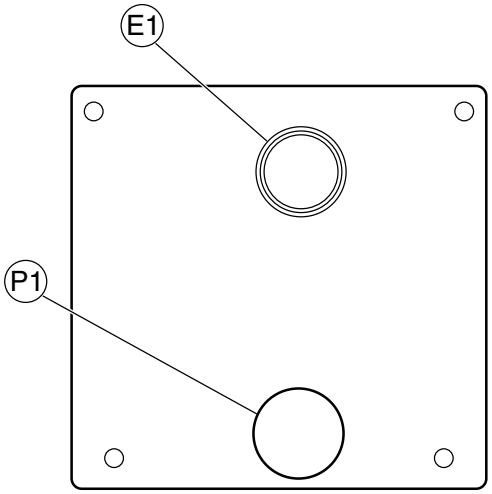


Figure 1

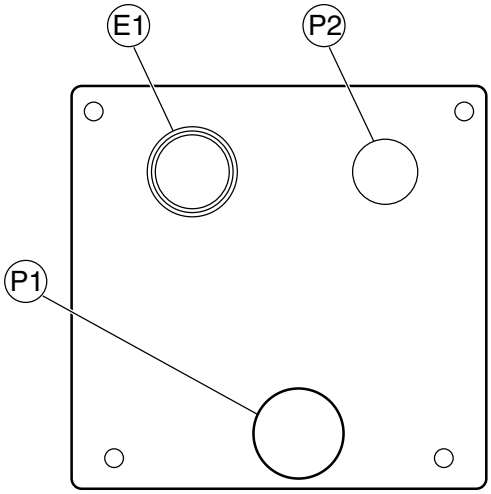


Figure 2
avec une pompe de graisse

Légende (figures 1 et 2)

E1 : Électrique ; page 8.

P1 : Drain ; pages 6 et 7 (drainage du bac de fond, manuel)

P2 : Graisse ; pages 6 et 7 (flexible de graisse pompée)

Le four est livré standard avec des raccords de service sur le côté droit (figures 1 et 2).

Un kit pour le raccordement de service hors vue et des instructions supplémentaires sont inclus avec l'accessoire de support.

Remarque : Les modèles sans pompe de graisse permettent le raccordement des raccords de service (E1, P1) dans le support.

Les modèles avec pompe de graisse ne permettent que (E1, P2) d'être raccordé à travers du support. Le tuyau de drainage du bac de fond (P1) ne peut pas être raccordé à l'intérieur du support pour les modèles avec pompe de graisse.

INSTALLATION

Immédiatement après le déballage du four, inspectez-le pour des bris dus au transport. Si le four est endommagé, gardez le matériau d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Avant l'installation, vérifiez que le service électrique est conforme avec les spécifications sur la plaque signalétique de la machine située dans le coin inférieur extérieur du four.

EMPLACEMENT

Le four doit être installé sur une surface plane. Si le tuyau de drainage du bac de fond doit être raccordé de manière permanente, le four doit alors être installé à moins de 1,5 m (5 pi) de l'ouverture de drainage. L'emplacement d'installation doit permettre un dégagement suffisant pour l'entretien et le bon fonctionnement. Un espace approprié est nécessaire pour le récipient de graisse et pour l'accès à la porte. Pour les configurations de support*, de superposition et de comptoir, la distance minimale sur le côté droit pour le raccordement et les connexions électriques est de 7,6 cm (3 po). (*Remarque : le tuyau de drainage du bac de fond ne peut pas être raccordé à l'intérieur du support pour les modèles avec pompe de graisse et nécessite un dégagement de 7,6 cm (3 po). 0 dégagement est possible pour les modèles sans pompe de graisse utilisant plutôt un raccordement de service hors vue à l'intérieur du support.) Le four rotatif ne doit pas être installé dans des endroits très humides tels qu'une salle de viande ou dans une pièce où le nettoyage à haute pression est effectué.

ACCESSOIRES DE PIEDS, ROULETTES OU SUPPORT

Un ensemble de quatre 4 grands pieds est disponible comme accessoire. Les roulettes sont comprises avec l'accessoire de kit de superposition. Un accessoire de support pour four est disponible ; le four est monté sur le dessus du support.

Une sangle d'attache est nécessaire pour les appareils sur un support ou superposés, équipés de roulettes.

Reportez-vous aux instructions de support et de kit de superposition pour des renseignements supplémentaires sur l'installation.

Installation, fonctionnement et entretien des FOURS ROTATIFS DE MODÈLE KA7EM

GARDEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Le four rotatif à sept tournebroches KA7EM assure une cuisson égale des aliments rôtis de manière attrayante au moyen d'une chaleur convective et rayonnante.

Une porte en verre trempé grande visibilité est prévue pour le chargement, et une porte identique sur le côté opposé est prévue pour le déchargement.

- L'éclairage à travers du verre quartzeux favorise l'attrait visuel et stimule l'intérêt des clients.
- Un intérieur en acier inoxydable est prévu pour faciliter le nettoyage.
- Une poignée à l'avant de la machine pour vidanger la graisse et l'eau de lavage par l'orifice de vidange du côté droit.
- Une pompe automatique à utiliser en option pour aider à vidanger la graisse pendant la cuisson vers le récipient de graisse.
- N'utilisez qu'un type d'accessoire dans le four à tout moment.

ACCESSOIRES KA7EM

Type de broche	Qté	Capacité de poulet entier
Broche en V	7	21 à 28
Broche fourchette pour viande	7	28 à 35
Clayette position 5	7	35
Clayette position 4	7	28
Paniers	7	Tous les morceaux de poulet

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX 3
INSTALLATION 4
FONCTIONNEMENT 10
ENREGISTRER OU VÉRIFIER UN PROGRAMME DE CUISSON 13
PROGRAMMATION DE LA CUISSON 15
CUISSON MANUELLE 16
PREPARER, ATTACHER ET METTRE SUR BROCHE 22
CHARGEMENT DES BROCHES EN V, FOURCHETTES, CLAYETTES ET PANIERS SUR LE ROTOR 24
DÉCHARGEMENT 26
NETTOYAGE 28
MAINTENANCE 31
DÉPANNAGE 34

© HOBART 2010

MODE D'EMPLOI

FOURS ROTATIFS DE MODÈLE KA7EM

MODÈLE

KA7EM

FOUR À CHARGEMENT FACILE AVEC POMPE DE GRAISSE	*ML-137710*
FOUR À CHARGEMENT FACILE	*ML-137711*
DOS SOLIDE AVEC POMPE DE GRAISSE	*ML-137713*
DOS SOLIDE	*ML-137714*



HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 45111 Rev. B (avril 2014)