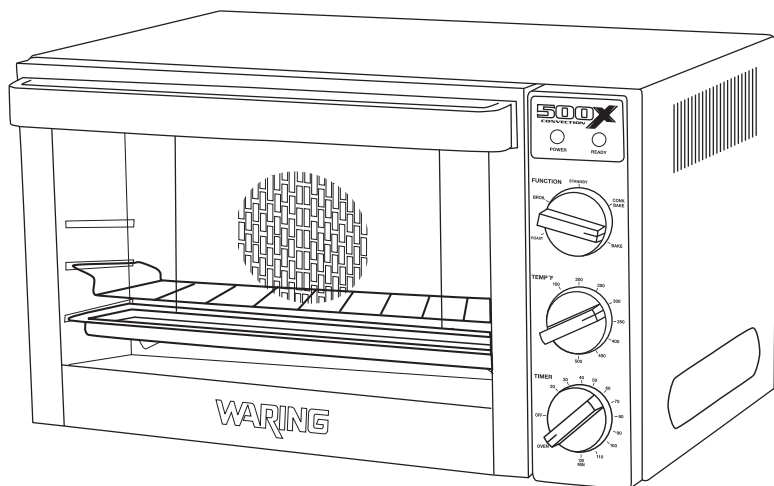




HALF-SIZE HEAVY-DUTY
CONVECTION OVEN

HORNO DE CONVECCIÓN
COMERCIAL DE 42 L

FOUR À CONVECTION
COMMERCIAL DE 42 L



WCO500X/WCO500XC
1.5 cu. ft. capacity
Capacidad de 1.5 pies cúbicos (42 L)
Capacité de 1,5 pied cube (42 L)

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

1. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING OR HANDLING.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquids.
3. Avoid contact with glass door during cooking process. It may be very hot.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Avoid coming into contact with moving parts.
7. The oven must be kept at a distance of 4 inches or more away from other objects around it in order to avoid heat damage to adjacent items.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the convection oven to the nearest authorized service facility for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently or touch hot surfaces, as this could damage the cord.
10. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not place convection oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Do not use this convection oven for anything other than its intended purpose.
14. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic or similar products.
16. To avoid burns, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
17. Do not cover baking tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven. Covering the baking sheet with foil is okay. Covering the wire racks with foil is not recommended, as this will block airflow and create uneven cooking temperatures.
18. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the oven/broiler as they may involve a risk of fire or electric shock.
19. A fire may occur if the convection oven is covered or touching flammable material when in operation.
20. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
21. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
22. Do not attempt to dislodge food when the convection oven is plugged into electrical outlet.
23. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave oven broiler unattended during use.
24. Use recommended temperature settings for baking and roasting.
25. The appliance is off when the Timer control is in the OFF position.
26. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
27. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

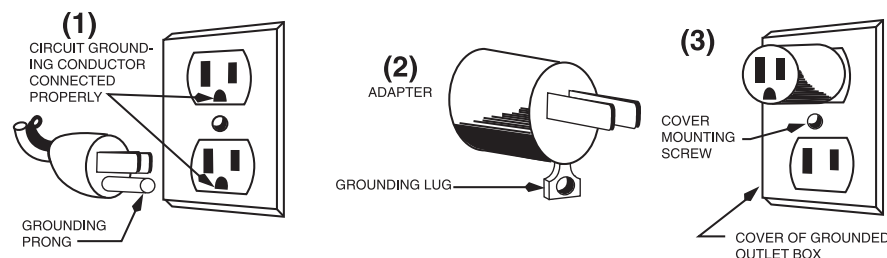
CONTENTS

Important Safeguards	2
Grounding Instructions.....	5
Extension Cords.....	5
Introduction	6
Parts and Accessories	6
Before Using Your Oven.....	9
Function Guidelines.....	9
Bake	9
Convection Bake	10
Roast	11
Broil	11
Oven Rack Position Diagram	12
Bakeware Reference Guide.....	12
Tips and Hints	13
Use and Care	13
Installing and Replacing Oven Light.....	14
Safety Features	15

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like the plug in drawing (1). An adapter, as in drawing (2), should be used for connecting the appliance plug to two-prong receptacles. The grounding tab, which extends from the adapter, must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in drawing (3) using a metal screw.

NOTE: The use of an adapter is not authorized in Canada.



EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords that are intended for indoor use. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

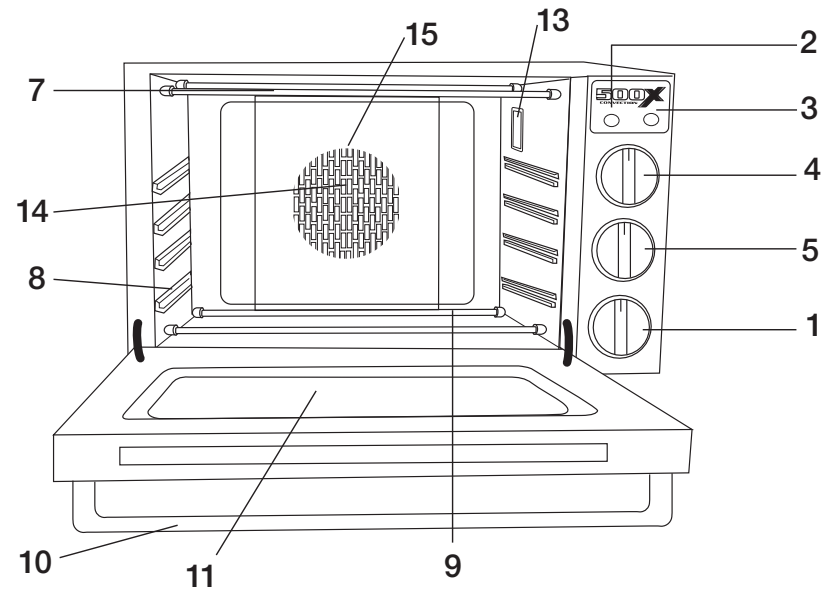
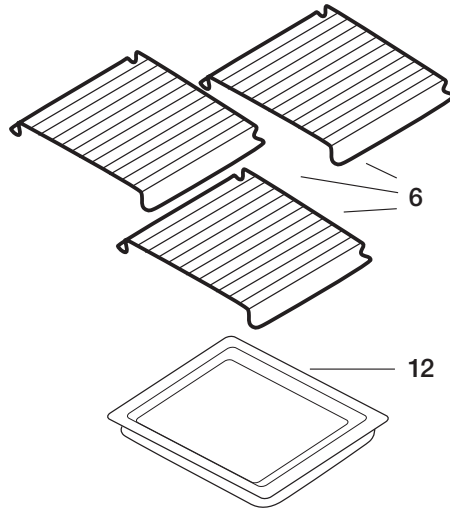
NOTE: This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

INTRODUCTION

The Waring® Commercial Convection Oven takes countertop cooking to a whole new level. Convection baking uses a rear heating element with fan to circulate heated air, maintaining the selected temperature throughout the oven cavity. This constant flow of air eliminates the hot and cold spots often found in conventional ovens. Because the temperature remains consistent when using convection bake, you can set oven approximately 25°F lower than a conventional oven, thus saving energy. Cooking time is also reduced by approximately 25 to 30 percent. Use your convection oven to roast meat or whole chickens, bake cakes, cookies and more. Safe and easy to use. Exceptionally quick to clean. It's a better way to cook!

PARTS AND ACCESSORIES (continues on page 7)

1. Timer
2. Power Indicator Light – Red
3. Oven Temperature “Ready” Indicator Light – Green
4. Function Control Knob
5. Temperature Control Knob
6. Wire Racks
7. Upper Heating Elements
8. Rack Support Guides
9. Lower Heating Elements
10. Door Handle
11. Double-Pane Tempered-Glass Door
12. Stainless Steel Baking Tray
13. Interior Light
14. Convection/Roast Fan
15. Rear Heating Element (not shown)



1. Timer

The range of the timer is 120 minutes. The timer setting is optional. You can set the timer either to the desired cooking time or to the OVEN ON position, which will turn the oven on. If the baking time is less than 20 minutes, first turn the timer clockwise past the 20-minute mark and turn it back to the desired time. If a longer time is required, turn the timer directly to the desired time.

2. Power Indicator Light – Red

- When the red power indicator light is on, the oven is in operation.
- When the timer is in the OFF position, the red indicator light will be off and the oven is in the OFF mode.

3. Oven Temperature “Ready” Indicator Light – Green

- When the green oven temperature "ready" indicator light is on, the oven has reached the indicated temperature.
- When broiling, "ready" indicator light will NOT be lit.
- The "ready" light will cycle on and off as the set temperature is maintained.

4. Function Control Knob

This selector offers four choices of cooking options:

Bake

Indicates that upper and lower straight heating elements are operating. The fan is off. This mode is used for conventional baking.

Convection Bake

Indicates that the rear heating element as well as the convection fan are operating. ***This function is time-effective and efficient. It is perfect for baking most types of pastries, cookies, and for baking pizza, bread, soufflés, casseroles, as well as roasting poultry, pork and steaks.***

Roast

Indicates that the upper straight elements and lower heating elements as well as the convection fan are operating. ***This function is used for roasting chicken, pork and steaks.***

Broil

Indicates that all the upper heating elements are operating. ***Broil can be used for beef sirloin, hamburgers, chicken breasts, lamb chops, pork chops, fish fillets and steaks.***

5. Temperature Control Knob

This thermostatic switch controls the temperature inside the oven; it maintains the proper temperature during the various cooking operations.

6. Wire Racks

The wire racks are made of chrome-plated steel. The racks support food during broiling, roasting and baking.

7. Upper Heating Elements

There are two straight and one U-shaped electric heating elements in the upper part of the oven.

8. Rack Support Guides

There are four different levels inside the oven for the wire racks and baking tray. Select the best position for the food relative to the heating elements. See diagram on page 12.

9. Lower Heating Elements

There are two straight electric heating elements in the lower part of the oven.

10. Door Handle

Use this handle to avoid getting burned by the hot oven door.

11. Double-Pane Tempered-Glass Door

Be sure the safety door is closed tightly while preheating, baking or roasting. To avoid getting burned, don't touch the door when the oven is in use. Wait until the oven cools before cleaning the door with a damp cloth.

12. Stainless Steel Baking Tray

Can be used for baking or as a drip tray.

13. Interior Light

Lights up when timer is not in the OFF position. Allows for a better view of the cooking process.

14. Convection/Roast Fan

Utilizes a heating element and fan to circulate hot air which helps with even cooking and quicker results.

15. Rear Heating Element

The rear heating element is behind the rear panel.

BEFORE USING YOUR OVEN

Before using your oven for the first time, be sure to:

- Wash the wire racks and baking tray with soapy water, rinse with clear water and dry. These parts should be cleaned and thoroughly dried by hand only.
- Use a damp cloth to lightly wipe the inner walls of the oven. Use a small amount of detergent, but don't use a spray or abrasive polishing agent. Do not touch the electric heating tubes and do not soak the inside of the oven with water.
- Place the wire racks and baking tray inside the oven.
- Preheat the oven. First close the oven door and then preheat the oven at the highest temperature for a minimum of 5 minutes. The oven may emit an odor. This is normal and should dissipate. **Note: This odor is not harmful.**
- Turn off the oven and allow to cool. Remove any smoke residue inside the oven with a damp cloth.
- Do not block the exhaust vents.

FUNCTION GUIDELINES

IMPORTANT: When using smaller baking trays, use only the wire racks for support.

Bake

Your convection oven is equipped with three wire racks and has four

rack positions (see diagram, page 12). The racks can be easily removed and arranged at various levels. For best results when using the oven for conventional baking, do not use more than one rack at a time.

- Set wire rack to desired position.
- Set the Function Control Knob to Bake.
- Set the Temperature Control Knob as specified in your recipe.
- Set the Timer, if desired. If the baking time is less than 20 minutes, first turn the timer past the 20-minute mark and turn it back to the desired time. If a longer baking time is required, turn the timer directly to the desired time.
- If not using the timer, set timer to OVEN ON position.
- Always use a potholder or oven mitt when removing hot food from the oven.

Convection Bake

The general rule for using most regular baking recipes with a convection oven is to reduce the suggested temperature given in the recipe by 25°F. For roasting larger items such as meats or roasts, use the same temperature as indicated, but the cooking time may be reduced.

In any case, always check your baked items 10 minutes before cooking time indicates. For larger roasted items such as meats, start checking 20 to 40 minutes before the set cooking time is reached.

With convection baking, the key is the airflow. Avoid using baking dishes with high sides. For example, even when baking cookies, try to use a cookie sheet with no sides. For roasting meats use shallow baking trays as opposed to large, high-sided roasting pans. For the same reason, you'll want to avoid cooking anything with a lid when you use the convection feature, as the lid blocks the airflow.

- Set wire rack to desired position.
 - Set the Function Control Knob to Convection Bake.
 - Set the Temperature Control Knob to the desired level.
 - Set the Timer, if desired. If the baking time is less than 20 minutes, first turn the timer clockwise past the 20-minute mark and turn it back to the desired time.
- If a longer baking time is required, turn the timer directly to the desired time.

- If not using the timer, set timer to OVEN ON position.
- If required to catch drips, place the baking tray one level below the wire rack. The tray and the rack should be set at different levels for satisfactory air convection.
- When you are using the baking tray, in particular in position 1 (bottom rack position), make sure the tray is centered so that you have an air passageway in the back as well as the front of the oven.
- Always use potholders or oven mitts when removing hot food from the oven.

Roast

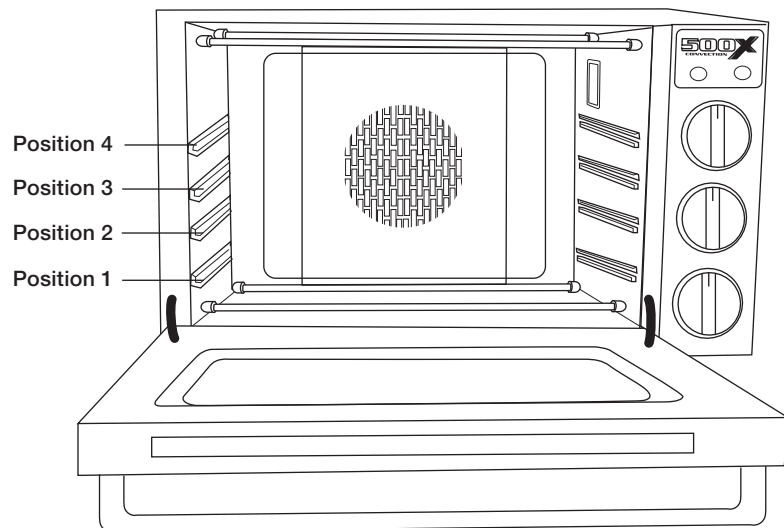
- Set wire rack to desired position.
- Set the Function Control Knob to Roast.
- Set the Temperature Control Knob to the desired level.
- Set the Timer, if desired. If the roasting time is less than 20 minutes, first turn the timer clockwise past the 20-minute mark and turn it back to the desired time. If a longer baking time is required, turn the timer directly to the desired time.
- If not using the timer, set timer to OVEN ON position.
- If required to catch drips, place the baking tray one level below the wire rack. The tray and the rack should be set at different levels for satisfactory air convection.
- Always use potholders or oven mitts when removing hot food from the oven.
- When you are using the baking tray, in particular in position 1 (bottom rack position), make sure the tray is centered so that you have an air passageway in the back as well as the front of the oven.

Broil

- Set rack to position #4 or desired position (see page 12).
- Set the Function Control Knob to Broil.
- Set the timer, if desired. If the broiling time is less than 20 minutes, first turn the timer clockwise past the 20-minute mark and turn it back to the desired time. If a longer broiling time is required, turn the timer directly to the desired time.
- Keep door ajar.
- If not using the timer set timer to OVEN ON position.

OVEN RACK POSITIONS

The diagram below illustrates the four rack positions for this convection oven.



BAKEWARE REFERENCE GUIDE

The following bakeware is suitable for the 1.5 cubic foot oven when using one rack (dimensions given in inches):

13 x 9	Rectangle
12 x 7½	Rectangle
11 x 7	Rectangle
9 x 13 x 2	6 Muffin
9 x 13	12 Muffin, Traditional
8 x 8 x 2	Cake, Traditional
10 x 5 x 3½	1½ lb. Loaf Pan, Traditional
8½ x 4½ x 2¾	1 lb. Loaf, Nonstick
8 x 2	Round Cake, Nonstick
9 x 2	Round Cake, Traditional
10 x 2	Pie Plate, Nonstick
9½	Tart Pan
12-cup	Bundt Pan
18 x 13 x 1	Half-Sheet Pan

TIPS AND HINTS

- It is important to rotate any item you are baking in the oven to ensure even cooking.
- It is recommended to bake using one rack at a time. If you do bake with more than one rack, be sure to rotate both the baking trays and their rack positions halfway through bake time.
- To ensure even flow of air when using baking tray or other utensils, do not slide tray to the back of oven. Leave about 1 to 2 inches of air space around all sides of each pan for even air circulation.
- Make sure the wire racks are in the desired position before you turn on the oven.
- Bake on the shortest time suggested and check for doneness before adding more time.

USE AND CARE

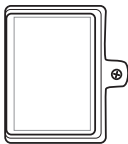
Always allow the oven to cool completely before cleaning.

1. **Always unplug the oven from the electrical outlet before cleaning.**
2. After the oven cools, use a damp cloth or sponge to clean interior and exterior surfaces.
3. Do not soak the inside of the oven or wash it in running water, as this will cause serious damage to the appliance.
4. Do not use any sharp or hard kitchen utensils on the oven, as this could damage the surface of the appliance.
5. The wire racks and baking tray should be hand washed only.
6. To clean the glass door, use a glass cleaner or a damp cloth. Wipe dry with a clean cloth.
7. If the oven has not been used for an extended period of time, be sure to remove dust and moisture before operating.
8. If there is something wrong with this product, please contact an authorized Waring Service Center for repair, or phone Waring Customer Service at 1-800-492-7464.
9. Should the oven light located in upper back right-hand side of the oven become loose during shipping, please follow the steps to affix or replace light bulb:

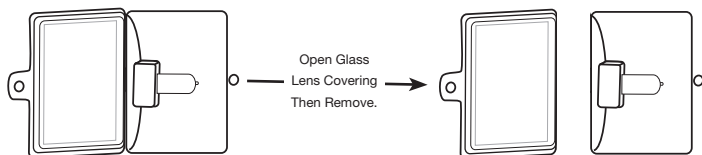
INSTALLING & REPLACING THE OVEN LIGHT

In the top right hand corner of your oven is a halogen light bulb, which offers a longer lifespan than standard light bulbs and is able to withstand high temperatures. Purchase a new 120V 25 watt G9 halogen light bulb at your local hardware store and insert it as follows:

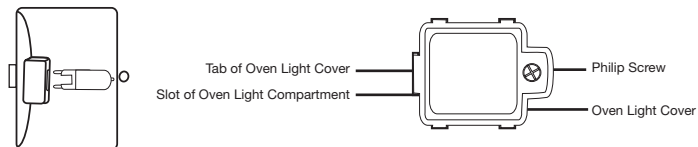
1. Be sure that the oven is unplugged and completely cooled.
2. Remove the screw from the cover with a Phillips head screw driver.



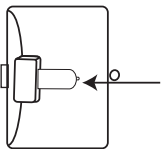
3. Remove the cover.



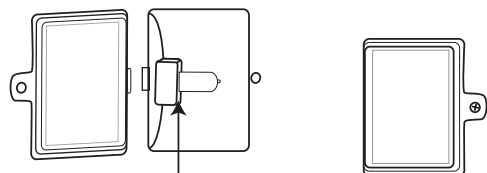
4. Remove the old light bulb by pulling it out of the socket base (toward the front of the oven).



5. Follow the guidelines on the light bulb instructions, **without touching the light bulb with your bare hand** (as this will reduce the lifespan). You can use a clean tissue or cloth glove to hold the bulb. Install the new bulb in the socket base by gently pushing it into place.



6. Replace the cover and secure it tight with a Phillips head screw driver.



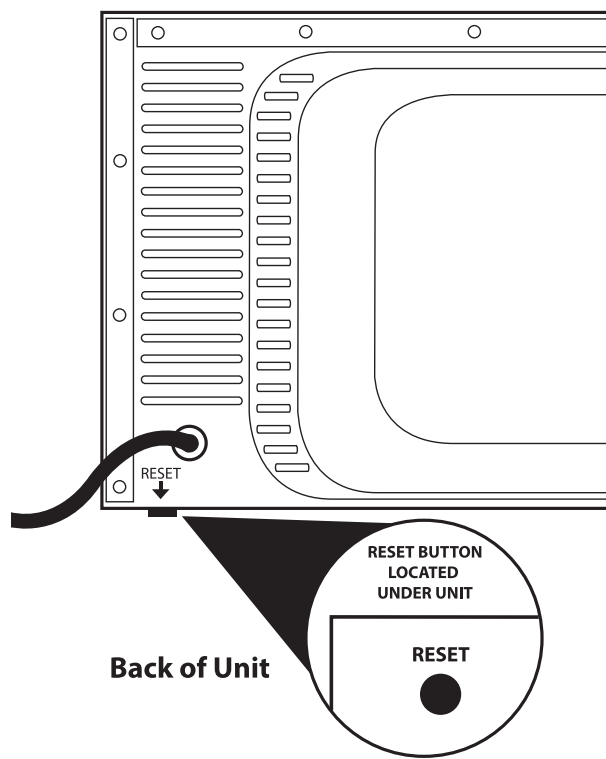
Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

SAFETY FEATURES

The Waring® Commercial Convection Oven is equipped with the following feature to ensure safety:

Thermostat Overload Protection

If the unit heats up beyond the recommended temperature level, the oven will automatically turn off. To reset, unplug the unit from the wall outlet and allow it to cool down. Once the unit has returned to a safe operating temperature, you can now reset the oven by locating the reset button on the right side of the rear panel (see illustration). Using a toothpick or another long, thin object, push the reset button in. Plug the unit back in, turn on and continue use. If the unit still does not operate, repeat steps above or call a Waring Certified Customer Service Center for assistance.



LIMITED ONE YEAR WARRANTY

(U.S. and Canada only)

Waring® warrants every new Waring® Convection Oven to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semiliquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating.

Under this warranty, Waring® will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product that has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

Warning: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (DC).



WARING
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, entre ellas las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO, ANTES DE INSTALAR/QUITAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO. DEJE QUE EL APARATO SE ENFRÍE ANTES DE LIMPIARLO O MANIPULARLO.**
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el aparato en agua u otros líquidos.
3. Evite tocar la puerta de vidrio durante el funcionamiento. puede estar muy caliente.
4. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
5. No deje que los niños jueguen con este aparato.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. Deje un espacio 4 in (10 cm) o más arriba y alrededor del aparato para evitar daños a los objetos que se encuentran en sus alrededores.
8. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (mecánico o eléctrico).
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
11. No lo use en exteriores.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

13. Solo use este aparato para el uso previsto.
14. Para desconectar, ponga todos los controles en "OFF", y luego desenchufe el aparato.
15. Vigile la cocción cuando use fuentes de papel, cartón, plástico o materiales semejantes.
16. Para evitar quemaduras, tenga sumo cuidado al sacar la bandeja del horno o eliminar la grasa caliente.
17. No cubra la bandeja ni cualquier parte del horno con papel de aluminio. esto puede provocar un sobrecalentamiento. Si desea, puede cubrir las placas para horno. No se recomienda cubrir las rejillas con papel de aluminio; esto impide la libre circulación del aire en el horno y produce temperaturas dispares.
18. Para evitar los riesgos de incendio o choque eléctrico, no coloque alimentos ni envases/utensilios metálicos muy grandes en el horno.
19. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o toca materiales inflamables.
20. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento.
21. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
22. Desenchufe el aparato antes de intentar desalojar alimentos atascados.
23. **Advertencia:** Para evitar los riesgos de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
24. Use las temperaturas recomendadas para hornear y asar.
25. Para apagar el aparato, ponga el temporizador en la posición "OFF".
26. No apoye ningún utensilio de cocina o fuente en la puerta de vidrio.
27. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

ÍNDICE

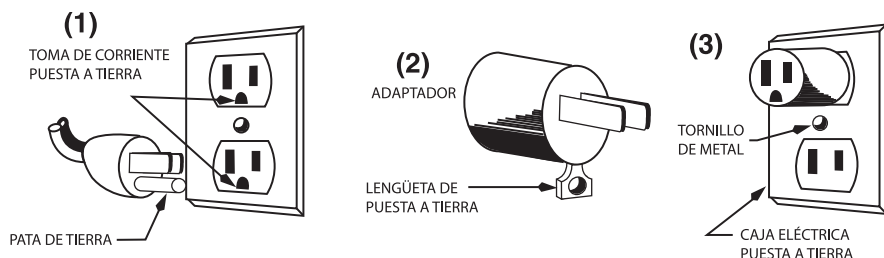
Medidas de seguridad importantes	19
Instrucciones de puesta a tierra.....	20
Uso de alargadores	20
Introducción	21
Piezas y accesorios.....	21
Antes del primer uso	24
Instrucciones de uso	24
Modo "BAKE" (hornear)	24
Modo "CONV. BAKE" (hornear por convección).....	25
Modo "ROAST" (rostizar).....	25
Función "BROIL" (asar/gratinar).....	25
Posiciones de las rejillas	26
Capacidades del horno	27
Consejos y sugerencias	27
Limpieza y mantenimiento.....	28
Instalación/Reemplazo de la bombilla	29
Mecanismos de seguridad	30

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato cuenta con un cable/enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (1). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (2). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del mismo a la caja eléctrica (3).

NOTA: Está prohibido usar un adaptador en Canadá.

USO DE ALARGADORES



Use solamente alargadores con puesta a tierra. Use solamente alargadores diseñados para uso en interiores. La clasificación nominal del alargador debe ser por lo menos igual a la del aparato. No use alargadores dañados. Examine el alargador antes del uso y sustitúyalo si está dañado. No jale el alargador para desenchufarlo; agárrelo por el enchufe. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

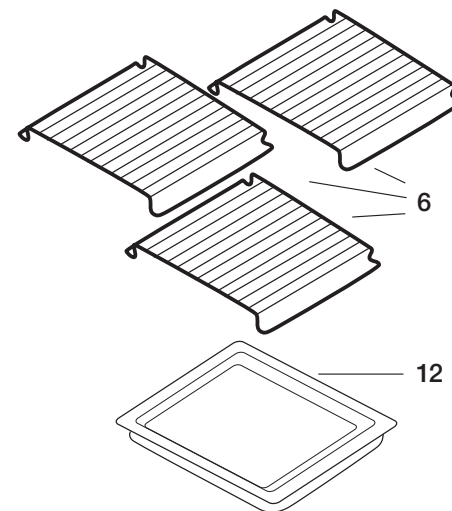
NOTA: Enchufe el aparato solamente en una toma de corriente de 120 V; no lo use con un convertidor de voltaje.

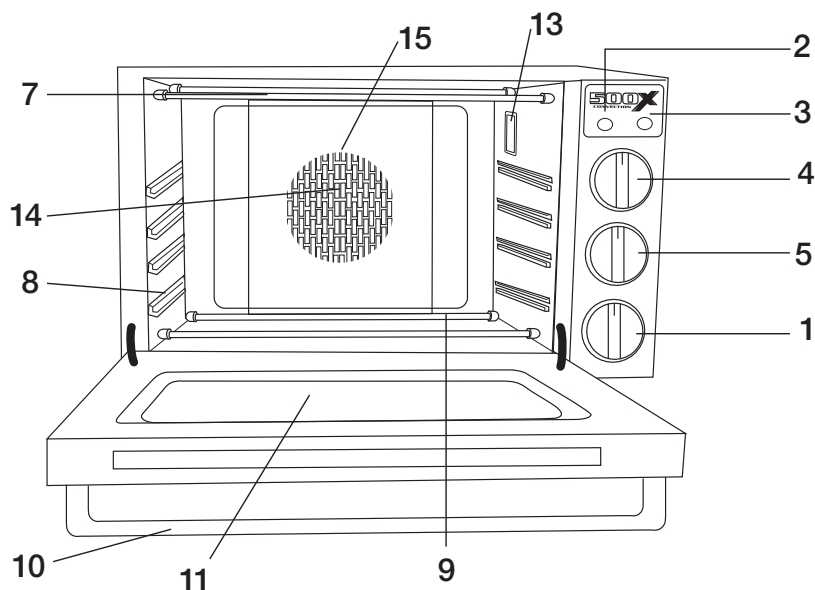
INTRODUCCIÓN

El horno de convección Waring® Commercial lleva la cocción sobre la encimera a un nivel completamente nuevo. La cocción por convección usa una resistencia trasero junto con un ventilador que hace circular el aire caliente en el horno para mantener la temperatura constante. Este flujo de aire constante elimina las subidas/bajadas de temperatura comunes con los hornos tradicionales. La cocción por convección permite usar temperaturas de cocción 25 °F (15 °C) más bajas y reduce el tiempo de cocción en un 25-30 %, ahorrando energía. Use su nuevo horno de convección para asar carne o pollos enteros y hacer pasteles, galletas y mucho más de manera rápida, segura y fácil. Es excepcionalmente fácil de limpiar. ¡Es una mejor forma de cocinar!

PIEZAS Y ACCESORIOS

1. Perilla TIMER (temporizador/control del tiempo de cocción)
2. Luz de encendido (roja)
3. Luz de listo (verde)
4. Perilla FUNCTION (selección de la función)
5. Perilla TEMP °F (control de temperatura)
6. Rejillas
7. Resistencias superiores
8. Guías/soportes de las rejillas
9. Resistencias inferiores
10. Agarradera de puerta
11. Puerta de doble vidrio templado
12. Bandeja de horno de acero inoxidable
13. Luz interior
14. Ventilador (convección/rostizado)
15. Resistencia trasera (no ilustrada)





1. Perilla TIMER (temporizador/control del tiempo de cocción)

Permite fijar el tiempo de cocción, hasta 120 minutos. Nota: Fijar el tiempo es opcional. Si deja la perilla en "OVEN ON", el horno permanecerá encendido hasta que lo apague. Si el tiempo deseado es inferior a 20 minutos, gire la perilla hasta después de la marca "20" y luego póngala en la posición deseada. Si el tiempo deseado es superior a 20 minutos, simplemente gire la perilla hasta la cifra deseada.

2. Luz de encendido (roja)

- Se enciende al encender el aparato.
- Se apaga al apagar el aparato.

3. Luz de listo (verde)

- Se enciende cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.
- No funciona con la función "BROIL" (asado/gratinado)
- Se apaga y se vuelve a encender varias veces durante la cocción a medida que el horno regula la temperatura interna.

4. Perilla FUNCTION (selector de función)

Permite elegir entre cuatro modos:

"BAKE" (hornear)

Usa los elementos calentadores superiores e inferiores. El ventilador permanece apagado. Use este modo de cocción para el horneado sin convección.

"CONV. BAKE" (hornear por convección)

Usa la resistencia trasera y el ventilador. ***Este modo de cocción es eficaz y rápido. Es perfecto para preparar pasteles, panes, pizzas, soufflés, cazuelas o asar pollo, cerdo y carne.***

"ROAST" (rostizar)

Usa las resistencias superiores/inferiores y el ventilador. ***Ideal para asar pollo, cerdo y carne.***

"BROIL" (asar/gratinar)

Usa las resistencias superiores. ***Este modo de cocción es perfecto para asar bistec de aguayón, hamburguesas, chuletas de cordero o cerdo, pescado o bistec.***

5. Perilla TEMP °F (control de temperatura)

Controla la temperatura del horno. El termostato mantiene la temperatura constante durante la cocción.

6. Rejillas

Rejillas de acero cromado diseñadas para soportar las fuentes/los alimentos durante la cocción.

7. Resistencias superiores

Dos elementos rectos y un elemento en forma de "U".

8. Guías de las rejillas

Permiten posicionar las rejillas en cuatro niveles diferentes. Elija la posición deseada dependiendo de la altura de las fuentes y del grosor de los alimentos (véase el diagrama en la página 27).

9. Resistencias inferiores

Dos elementos rectos.

10. Agarradera de la puerta

Aislante, para evitar quemarse.

11. Puerta de doble vidrio templado

Compruebe que la puerta esté bien cerrada durante el precalentamiento y cuando use los modos "BAKE" (hornear),

“CONV. BAKE” (hornear por convección) y “ROAST” (rostizar). No toque la puerta durante el funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiar la puerta. Limpie la puerta con un paño húmedo.

12. Bandeja de horno de acero inoxidable

Puede usarse como bandeja de horno o bandeja de goteo.

13. Luz interior

Se enciende durante el funcionamiento. Permite observar la cocción.

14. Ventilador (convección/rostizado)

Hace circular el aire para lograr resultados uniformes y más rápidos.

15. Resistencia trasera

Situada atrás del panel trasero del horno.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el horno por primera vez:

- Lave las rejillas y la bandeja en agua tibia con jabón. Enjuáguelas y séquelas antes de usarlas. Lave y seque estas piezas a mano solamente.
- Limpie la superficie interior del horno con un paño húmedo. Si desea, puede usar un poco de detergente, pero no use productos abrasivos. No toque las resistencias (los elementos calentadores). No moje mucho el interior del horno.
- Ponga las rejillas en el horno.
- Precaliente el horno en la temperatura máxima por 5 minutos o más. Puede que un ligero olor a quemado emane del horno; esto es normal.
Nota: Este olor no es peligroso y se disipará rápidamente.
- Apague el horno y deje que se enfríe. Limpie la superficie interior del horno con un paño húmedo otra vez.
- Compruebe que los orificios de ventilación no estén obstruidos.

INSTRUCCIONES DE USO

IMPORTANTE: Siempre coloque las bandejas pequeñas sobre las rejillas.

Modo “BAKE” (hornear)

Este horno de convección cuenta con tres rejillas que pueden posicionarse de cuatro maneras diferentes (véase el diagrama en la página 27). Se desaconseja usar más de una rejilla a la vez para el horneado tradicional.

- Coloque la rejilla en la posición deseada.
- Ponga el selector de función en “BAKE”.

- Ajuste la temperatura al nivel deseado.
- Programe el tiempo de cocción si desea. Si el tiempo deseado es inferior a 20 minutos, gire el temporizador hasta después de la marca “20” y luego póngalo en la posición deseada. Si el tiempo deseado es superior a 20 minutos, simplemente gire el temporizador hasta la cifra deseada.
- Si no desea usar el temporizador, deje la perilla en “OVEN ON”.
- Siempre use agarraderas, manoplas o guantes de horno para sacar los alimentos calientes del horno.

Modo “CONV. BAKE” (hornear por convección)

Para hornear pasteles y galletas usando este modo, use una temperatura 25 °F (15 °C) inferior a la temperatura indicada en la receta. Para hornear carne, use la misma temperatura, pero reduzca el tiempo de cocción si es necesario.

Compruebe si los pasteles/galletas están listos 10 minutos antes del tiempo indicado en la receta y las presas de carne/ave grandes 20-40 minutos antes del tiempo recomendado.

Para que la cocción por convección sea eficaz, es muy importante que el aire circule libremente en el horno. Por lo tanto, se recomienda usar fuentes poco profundas. P. ej., use placas para horno para hornear galletas y bandejas bajas para rostizar carne. No tape los alimentos.

- Coloque la rejilla en la posición deseada.
- Ponga el selector de función en “CONV. BAKE”.
- Ajuste la temperatura al nivel deseado.
- Si desea usar el temporizador, programe el tiempo de cocción (hasta 120 minutos). Si el tiempo deseado es inferior a 20 minutos, gire la perilla hasta después de la marca “20” y luego póngala en la posición deseada. Si el tiempo deseado es superior a 20 minutos, simplemente gire el temporizador hasta la cifra marca deseada.
- Si no desea usar el temporizador, deje la perilla en “OVEN ON”.
- De ser necesario, coloque la bandeja para hornear un nivel por debajo de la rejilla para recoger los eventuales goteos.
- Cuando usa la bandeja, cerciórese de que esté en el centro de la rejilla para que el aire circule libremente alrededor, especialmente cuando la rejilla esté en la posición n.º 1.

- Siempre use agarraderas, manoplas o guantes de horno para sacar los alimentos calientes del horno.

Modo “ROAST” (asar por convección)

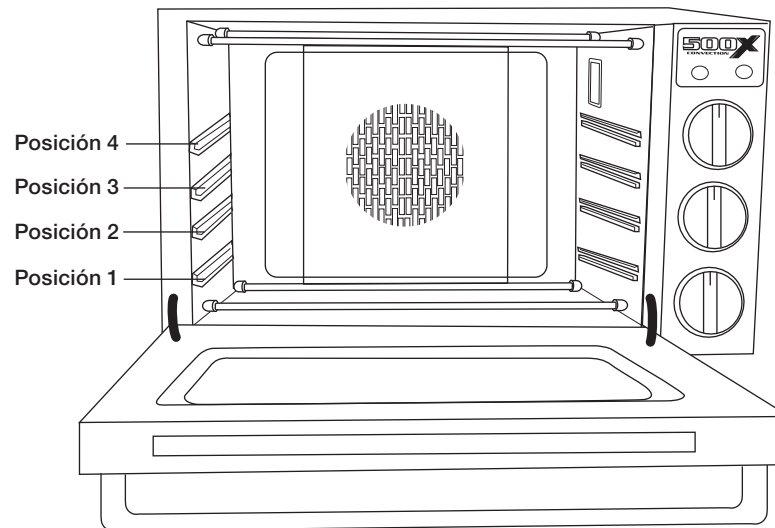
- Coloque la rejilla en la posición deseada.
- Ponga el selector de función en “ROAST”.
- Ajuste la temperatura al nivel deseado.
- Si desea usar el temporizador, programe el tiempo de cocción (hasta 120 minutos). Si el tiempo deseado es inferior a 20 minutos, gire el temporizador hasta después de la marca "20" y luego póngalo en la posición deseada. Si el tiempo deseado es superior a 20 minutos, simplemente gire el temporizador hasta la cifra deseada.
- Si no desea usar el temporizador, deje la perilla en “OVEN ON”.
- De ser necesario, coloque la bandeja para hornear un nivel por debajo de la rejilla para recoger los eventuales goteos.
- Siempre use agarraderas, manoplas o guantes de horno para sacar los alimentos calientes del horno.
- Cuando usa la bandeja, cerciórese de que esté en el centro de la rejilla para que el aire circule libremente alrededor de ella, especialmente cuando la rejilla está en la posición n.º 1.

Modo “BROIL” (asar/gratinar)

- Ponga la rejilla en la posición n.º 4, o en la posición deseada (véase el diagrama en la página 27).
- Ponga el selector de función en “BROIL”.
- Programe el tiempo de cocción si desea. Si el tiempo deseado es inferior a 20 minutos, gire el temporizador hasta después de la marca "20" y luego póngalo en la posición deseada. Si el tiempo deseado es superior a 20 minutos, simplemente gire la perilla hasta la cifra deseada.
- Mantenga la puerta ligeramente abierta durante la cocción.
- Si no desea usar el temporizador, deje la perilla en “OVEN ON”.

POSICIONES DE LAS REJILLAS

Las rejillas pueden posicionarse de cuatro maneras diferentes, como se indica a continuación.



CAPACIDADES DEL HORNO

Este horno tiene una capacidad de 1.5 pies cúbicos (42 L), perfecta para las fuentes siguientes:

- Fuente rectangular de 13 x 9 in (33 x 23 cm)
- Fuente rectangular de 12 x 7½ in (30.5 x 19 cm)
- Fuente rectangular de 11 x 7 in (28 x 18 cm)
- Moldes para 6 muffins de 9 x 13 in (23 x 33 cm)
- Molde para 12 muffins de 9 x 13 in (23 x 33 cm)
- Molde para pastel cuadrado de 8 x 8 x 2 in (20 x 20 x 5 cm)
- Molde para pan de 10 x 5 x 3½ in (25.5 x 13 x 9 cm)
- Molde para pan de 8½ x 4½ x 2¾ in (21.5 x 11.5 x 7 cm)
- Molde redondo de 8 in (20 cm)
- Molde redondo de 9 in (23 cm)
- Molde de tarta de 10 in (25.5 cm)
- Molde de tarta de 9½ in (24 cm)
- Molde de rosca de 12 tazas (3 L)
- Placa para horno de 18 x 13 in (46 x 33 cm)

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Gire la fuente varias veces durante la cocción para garantizar una cocción uniforme.
- Se desaconseja usar más de una rejilla a la vez. Si desea usar más de una rejilla, gire las fuentes y cámbielas de nivel durante la cocción.

- No empuje la fuente/placa hasta el fondo del horno y Deje un espacio libre de 1-2 in (2.5-5 cm) alrededor de cada fuente para permitir que el aire circule.
- Coloque las rejillas en la posición deseada antes de encender el horno.
- Compruebe si los pasteles están listos al final del tiempo de cocción mínimo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

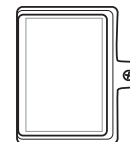
Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. **Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.**
2. Tras enfriarse, limpie el interior y el exterior del horno con una esponja o un paño húmedo.
3. No moje mucho la parte interior de horno; esto puede causar daños serios.
4. No use materiales abrasivos ni utensilios duros o cortantes; esto podría dañar la superficie del horno.
5. Lave las rejillas y la bandeja a mano.
6. Limpie la puerta de vidrio con un paño humedecido con producto para limpiar el vidrio y séquela con un paño limpio.
7. Si no ha usado el horno por un tiempo prolongado, límpielo antes del uso.
8. En caso de problema, comuníquese con un centro de servicio autorizado o llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-492-7464.
9. Siga las instrucciones a continuación para apretar/cambiar la bombilla ubicada en el fondo del horno. Nota: La bombilla puede aflojarse durante el transporte.

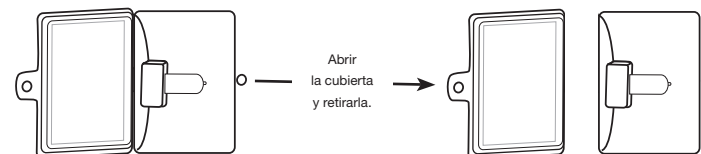
INSTALACIÓN/SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

El horno cuenta con una bombilla halógena que dura por más tiempo que las bombillas estándares y que resiste a temperaturas muy altas. Para cambiar la bombilla, compre una bombilla halógena de 120 V/25W de tipo G9 y siga estas instrucciones:

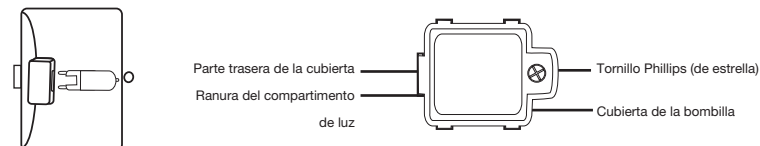
1. Compruebe que el horno esté desenchufado y frío.
2. Desatornille el tornillo que sujeta la cubierta de la bombilla, usando un destornillador Phillips (de estrella).



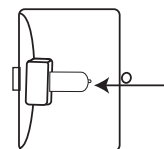
3. Quite la cubierta.



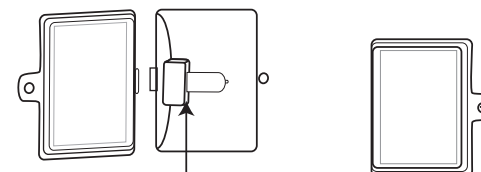
4. Jale la bombilla usada hacia la puerta del horno para retirarla.



5. Instale la nueva bombilla de acuerdo con las instrucciones del fabricante, evitando todo contacto con la piel (esto reduce su vida útil). Use un paño limpio o un guante de tela para sostener la bombilla. Introduzca la bombilla en el receptáculo y presione suavemente para sujetar.



6. Sujete la cubierta de la bombilla, atornillando el tornillo con un destornillador Phillips (de estrella).



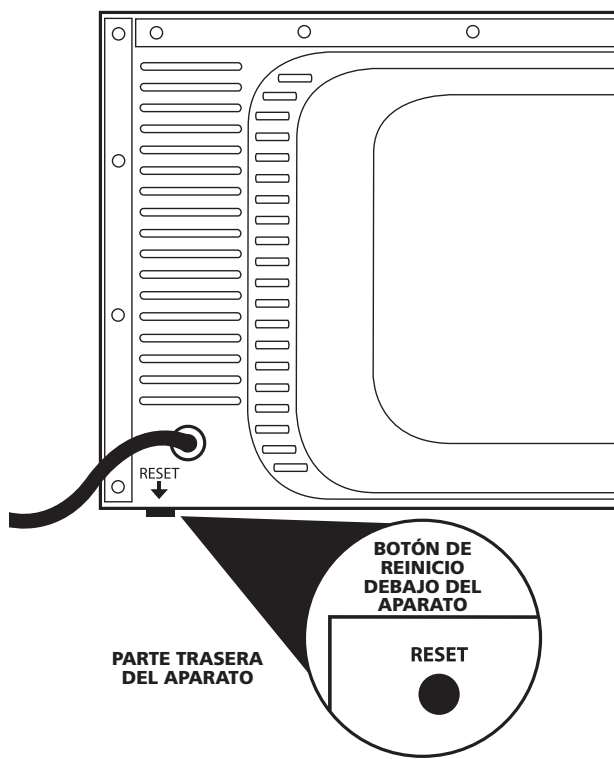
Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

MECANISMOS DE SEGURIDAD

Este horno de convección Waring® Commercial cuenta con el dispositivo de seguridad siguiente:

Dispositivo de protección contra sobrecalentamiento

Este dispositivo apaga automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Cuando el aparato esté frío, ubique el botón de reinicio situado en la parte trasera (véase la ilustración). Presione el botón de reinicio con un palillo u otro objeto largo y fino, y luego vuelva a conectar el aparato. Si el aparato no se pone en marcha después de reiniciarlo, comuníquese con un centro de servicio autorizado.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

(válida en los EE. UU. y en Canadá solamente)

Waring garantiza toda nuevo horno de convección Waring® contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (incluyendo detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad.

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio de atención al cliente, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a un centro de servicio autorizado.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Advertencia: Usar este aparato con corriente continua (C.C./DC) invalidará la garantía.



ADVERTENCIA:
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires afin de réduire le risque de brûlures de choc électrique, d'incendie ou de blessures, parmi lesquelles les suivantes :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

1. **DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS USAGE, AVANT D'INSTALLER OU DE RETIRER DES PIÈCES ET AVANT LE NETTOYAGE. LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR AVANT TOUTE MANIPULATION OU ENTRETIEN.**
2. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Éviter de toucher la porte en verre pendant le fonctionnement. Il se peut qu'elle soit très chaude.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
5. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
6. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
7. Afin de ne pas endommager les objets à proximité du four, laisser un espace d'au moins 4 po (10 cm) au-dessus et sur les côtés de l'appareil.
8. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé ; retourner l'appareil à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du comptoir ou de la table. Un enfant pourrait le tirer ou trébucher dessus par inadvertance. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
13. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Pour déconnecter, mettre tous les contrôles sur "OFF" puis débrancher le cordon de la prise de courant.
15. Surveiller la cuisson lorsque vous utilisez des contenants en papier, carton, matières plastiques ou matériaux similaires.
16. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous sortez le plat de cuisson du four ou jetez la graisse chaude.
17. Ne pas couvrir le plat de cuisson ni aucune des surfaces internes du four avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe. Seules les plaques/tôles à pâtisserie peuvent être couvertes. Il est déconseillé de couvrir les grilles avec du papier d'aluminium ; cela empêche l'air de circuler librement à l'intérieur du four et produit des températures irrégulières.
18. Afin d'éviter les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas introduire de grands aliments, contenants en aluminium ou ustensiles dans le four.
19. Ne pas recouvrir l'appareil et ne pas le placer à proximité de matériaux inflammable ; cela pourrait provoquer un incendie.
20. Ne rien poser sur le dessus de l'appareil pendant le fonctionnement.
21. Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques. Des particules de métal peuvent se détacher du tampon et toucher les composants électriques, présentant un risque de choc électrique.
22. Débrancher l'appareil avant de déloger de la nourriture coincée à l'intérieur.
23. **Avertissement** : Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance alors l'utilisation.
24. Respecter les températures de cuisson conseillées.
25. Pour éteindre l'appareil, mettre le bouton de réglage du temps de cuisson sur "OFF".
26. Ne pas laisser reposer d'ustensiles de cuisine ou de plats contre la porte en verre.
27. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous ou à l'intérieur d'un placard ou d'une armoire de cuisine. **Veiller à débrancher**

l'appareil avant de le ranger dans un placard/une armoire de cuisine. Laisser l'appareil branché présente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du placard ou que la porte du placard touche l'appareil en se refermant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

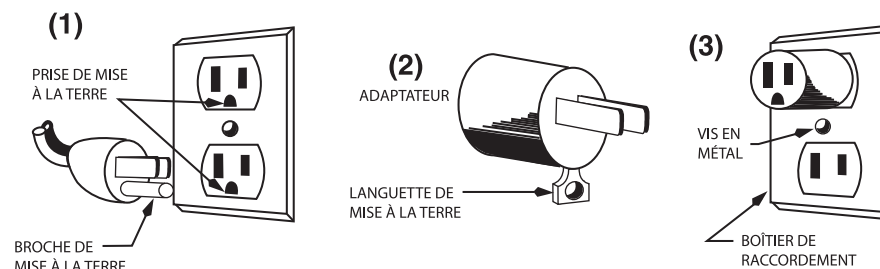
USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	34
Instructions de mise à la terre	35
Utilisation de rallonges électriques	35
Introduction	36
Pièces et accessoires	36
Avant la première utilisation	39
Mode d'emploi.....	39
Mode "BAKE" (cuisson).....	39
Mode "CONV. BAKE" (cuisson par convection)	40
Mode "ROAST" (rôtisserie)	41
Mode "BROIL" (gril)	41
Positions des grilles.....	42
Capacités du four.....	42
Conseils et suggestions	43
Nettoyage et entretien	43
Installation/Remplacement de l'ampoule d'éclairage.....	44
Dispositifs de sécurité	45

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (1). Un adaptateur temporaire (2) peut être utilisé pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre adéquate par un électricien. La languette de l'adaptateur doit être mise à la terre, en la fixant à un boîtier de raccordement (3) à l'aide d'une vis en métal.



REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.

UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

S'il est absolument nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser une rallonge munie d'une fiche à trois broches avec mise à la terre, compatible avec la prise de terre du cordon. Utiliser une rallonge d'intérieur uniquement. Veiller à ce que la tension nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas utiliser une rallonge si elle est abîmée. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser ; la remplacer en cas de dommage. Ne pas tirer la rallonge ou le cordon pour les débrancher. Maintenir la rallonge éloignée des surfaces chaudes ou coupantes.

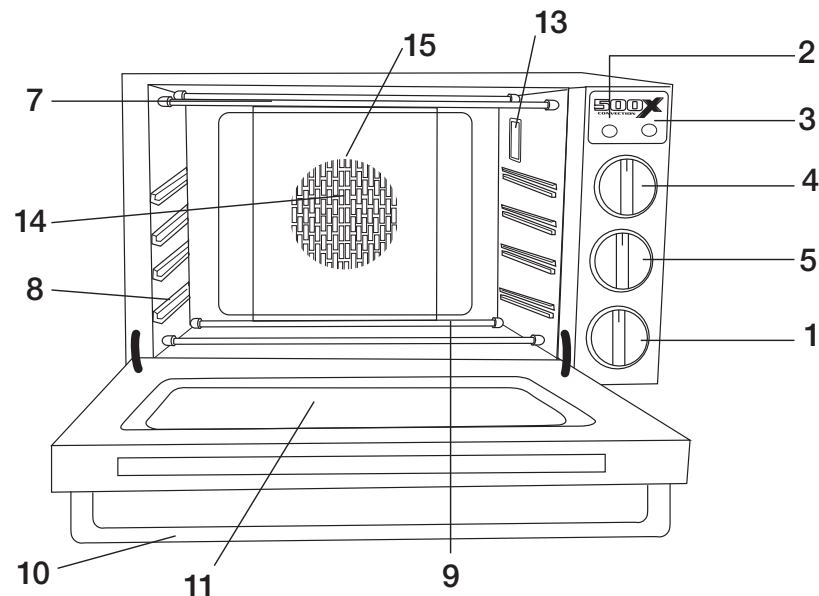
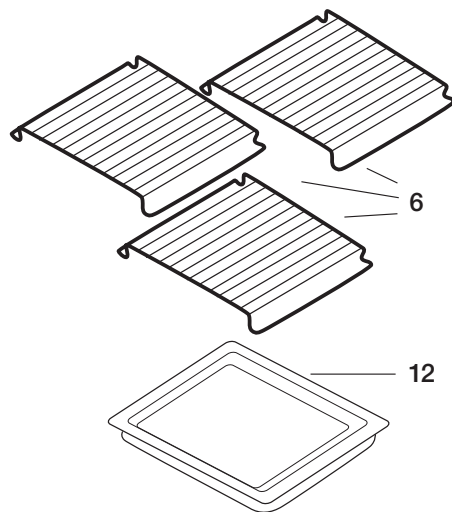
REMARQUE : Utiliser cet appareil sur courant de 120 V uniquement. Ne pas l'utiliser avec un convertisseur de tension.

INTRODUCTION

La cuisson sur le comptoir n'est plus ce qu'elle était. Le four à convection Waring® Commercial en est la preuve concrète. La cuisson par convection emploie un élément chauffant arrière et un ventilateur qui fait circuler l'air chaud en permanence à l'intérieur du four afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur. Ce flux constant d'air élimine les hausses/pertes de température communes avec les fours traditionnels. La cuisson par convection permet d'utiliser des températures de cuisson 25 °F (15 °C) plus basses et réduit le temps de cuisson de 25–30 %, ce qui économise de l'énergie. Utilisez votre four à convection pour faire griller de la viande ou rôtir un poulet entier, faire des gâteaux, des biscuits et plus encore, facilement, rapidement et en toute sécurité. Il est très facile à nettoyer. C'est tout simplement une meilleure façon de cuisiner !

PIÈCES ET ACCESSOIRES

1. Bouton TIMER (minuterie/contrôle du temps de cuisson)
2. Voyant d'alimentation (rouge)
3. Voyant de préchauffage (vert)
4. Bouton FUNCTION (sélecteur de fonction)
5. Bouton TEMP °F (contrôle de température)
6. Grilles
7. Éléments chauffants supérieurs
8. Supports des grilles
9. Éléments chauffants inférieurs
10. Poignée de porte
11. Porte en verre trempé double
12. Plat de cuisson en acier inoxydable
13. Éclairage
14. Ventilateur (convection/rôtisserie)
15. Élément chauffant arrière (non illustré)



1. Bouton TIMER (réglage du temps de cuisson)

Permet de régler le temps de cuisson, jusqu'à 120 minutes. Remarque : Le réglage du temps de cuisson est facultatif. Si vous laissez le bouton sur "OVEN ON", le four restera allumé jusqu'à ce que vous l'éteigniez. Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la marque des 20 minutes, puis dans le sens inverse jusqu'au temps désiré. Si le temps de cuisson est supérieur à 20 minutes, tourner le bouton directement jusqu'au chiffre voulu.

2. Voyant d'alimentation (rouge)

- S'allume lorsque le four est allumé.
- S'éteint lorsque le four est éteint.

3. Voyant de préchauffage (vert)

- S'allume lorsque le four atteint la température voulue.
- Ne fonctionne pas avec le mode "BROIL" (gril).
- S'éteint et s'allume tour à tour pendant la cuisson au fur et à mesure que le four régule la température interne.

4. Bouton FUNCTION (sélecteur de fonction)

Permet de choisir un des 4 modes de cuisson disponibles :

“BAKE” (cuisson)

Ce mode de cuisson utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs uniquement. Le ventilateur ne se met pas en route pendant la cuisson. Utiliser ce mode de cuisson pour la cuisson sans convection.

“CONV. BAKE” (cuisson par convection)

Ce mode de cuisson utilise l'élément chauffant arrière et le ventilateur. ***Il s'agit d'un mode de cuisson efficace et rapide, idéal pour les pâtisseries, le pain, les soufflés ou la viande.***

“ROAST” (rôtisserie)

Ce mode de cuisson utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs, ainsi que le ventilateur. ***C'est le mode de cuisson idéal pour rôtir du poulet, du porc ou des steaks.***

“BROIL” (gril)

Ce mode de cuisson utilise la résistance supérieure. ***Il est idéal pour faire griller des filets de bœuf, des hamburgers, des blancs de poulet, des côtes d'agneau ou de porc, du poisson ou des steaks.***

5. Bouton de réglage de la température

Contrôle la température à l'intérieur du four. Le thermostat maintient le niveau de température pendant toute la durée de la cuisson.

6. Grilles

Grilles en acier chromé conçues pour supporter les plats/aliments pendant la cuisson.

7. Éléments chauffants supérieurs

Deux éléments droits et un élément en forme de “U”.

8. Supports des grilles

Permettent de positionner les grilles à quatre niveaux. Choisir le niveau approprié selon la hauteur des plats/aliments (cf. page 42).

9. Éléments chauffants inférieurs

Deux éléments droits.

10. Poignée thermorésistante

Poignée isolante évitant les brûlures.

11. Porte en verre trempé

Veiller à ce que la porte soit bien fermée pendant le préchauffage et lorsque vous utilisez les modes “BAKE” (cuisson), “CONV. BAKE” (cuisson par convection) et “ROAST” (rôtisserie). Ne pas toucher la porte pendant la cuisson. Laisser l'appareil refroidir

avant de nettoyer la porte. Nettoyer cette-dernière à l'aide d'un linge légèrement humide.

12. Plat de cuisson en acier inoxydable

Peut s'utiliser comme plat de cuisson ou lèchefrite/bac de récupération des graisses.

13. Éclairage intérieur

S'allume lorsque le four est allumé. Permet de surveiller la cuisson.

14. Ventilateur (convection/rôtisserie)

Fait circuler l'air à l'intérieur du four pendant la cuisson, pour des résultats plus rapides et uniformes.

15. Éléments chauffants arrière

Situé derrière le panneau arrière du four.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Laver les grilles et le plat de cuisson à la main dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher toutes les pièces avant utilisation. Laver et sécher les pièces à la main uniquement.
- Essuyer l'intérieure du four à l'aide d'un linge humide. Au besoin, utiliser un peu de détergent. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs. Ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas mouiller excessivement l'intérieur du four.
- Placer les grilles et le plat de cuisson à l'intérieur du four.
- Faire préchauffer le four à la température maximum pendant 5 minutes ou plus. Il se peut que le four émette une légère odeur de brûlé ; cela est normal. **Remarque : L'odeur n'est pas dangereuse et disparaîtra rapidement.**
- Éteindre le four et le laisser refroidir. Essuyer une nouvelle fois l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide.
- Veiller à ce que les ventilations ne soient pas obstruées.

MODE D'EMPLOI

IMPORTANT : Toujours placer les petites plaques/tôles à pâtisserie sur les grilles du four

Mode “BAKE ” (cuisson)

Votre four inclut trois grilles pouvant être positionnées à quatre niveaux. Installer la grille à la position voulue (cf. page 42). Il est conseillé de ne pas utiliser plus d'une grille à la fois.

- Installer la grille à la position voulue.
- Mettre le sélecteur de fonction sur “BAKE”.
- Régler la température au niveau voulu.
- Programmer le temps de cuisson si désiré. Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la marque des 20 minutes, puis dans le sens inverse jusqu’au temps désiré. Si le temps de cuisson est supérieur à 20 minutes, tourner le bouton directement jusqu’au chiffre voulu.
- Si vous ne souhaitez pas utiliser la minuterie, laisser le bouton sur “OVEN ON”.
- Toujours utiliser des maniques ou gants de cuisine pour retirer les plats du four.

Mode “CONV. BAKE” (cuisson par convection)

Pour faire des pâtisseries, utiliser une température de 10 °C (25 °F) de moins que la température indiquée dans la recette. Pour faire cuire de la viande, utiliser la même température, mais réduire le temps de cuisson au besoin.

Vérifier si les pâtisseries sont cuites 10 minutes avant la fin du temps de cuisson recommandé. et contrôler les grosses pièces de viande ou de volaille 20–40 minutes avant la fin du temps de cuisson recommandé.

Pour que la cuisson par convection soit efficace, il est important que l’air puisse circuler librement à l’intérieur du four. Il est donc conseillé d’utiliser des plats de cuisson peu profonds. Par exemple, utiliser une plaque/tôle à pâtisserie pour faire des biscuits et des plats de cuisson peu profond pour faire cuire de la viande. Il est également déconseillé de placer un couvercle sur le plat de cuisson.

- Installer la grille à la position voulue.
- Mettre le sélecteur de fonction sur “CONV. BAKE”.
- Régler la température au niveau voulu.
- Si vous souhaitez utiliser la minuterie, programmer le temps de cuisson (jusqu’à 120 minutes). Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la marque des 20 minutes, puis dans le sens inverse jusqu’au temps désiré. Si le temps de cuisson est supérieur à 20 minutes, tourner le bouton directement jusqu’au chiffre voulu.

- Si vous ne souhaitez pas utiliser la minuterie, laisser le bouton sur “OVEN ON”.
- Si nécessaire, placer la plaque de cuisson un niveau en dessous de la grille pour recueillir les coulures.
- Lorsque la grille est à la position n° 1, placer le plat de cuisson bien au centre de cette dernière pour que l’air puisse circuler librement autour du plat.
- Toujours utiliser des maniques ou gants de cuisine pour retirer les plats du four.

Mode “ROAST” (rôtisserie)

- Installer la grille à la position voulue.
- Mettre le sélecteur de fonction sur “ROAST”.
- Régler la température au niveau voulu.
- Si vous souhaitez utiliser la minuterie, programmer le temps de cuisson (jusqu’à 120 minutes). Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la marque des 20 minutes, puis dans le sens inverse jusqu’au temps désiré. Si le temps de cuisson est supérieur à 20 minutes, tourner le bouton directement jusqu’au chiffre voulu.
- Si vous ne souhaitez pas utiliser la minuterie, laisser le bouton sur “OVEN ON”.
- Si nécessaire, placer la plaque de cuisson un niveau en dessous de la grille pour recueillir les coulures.
- Toujours utiliser des maniques ou gants de cuisine pour retirer les plats du four.
- Lorsque la grille est à la position n° 1, placer le plat de cuisson bien au centre de cette dernière pour que l’air puisse circuler librement autour du plat.

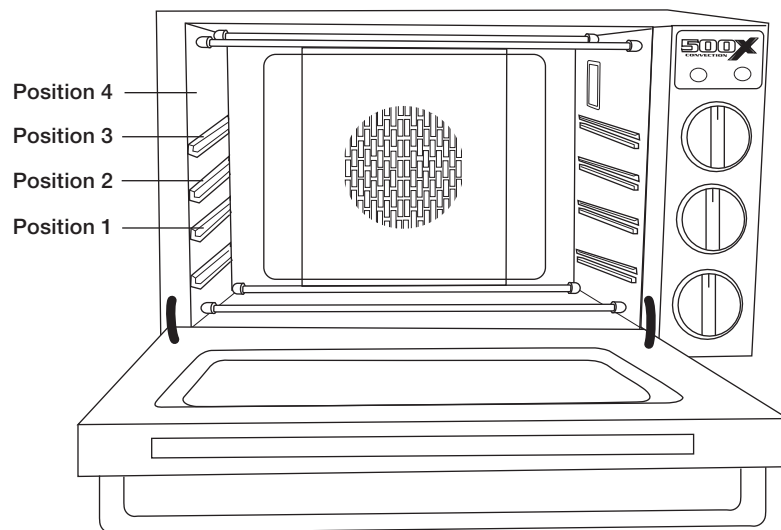
Mode “BROIL” (gril)

- Installer la grille à la position n° 4 (ou à la position désirée).
- Mettre le sélecteur de fonction sur “BROIL”.
- Programmer le temps de cuisson si désiré. Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la marque des 20 minutes, puis dans le sens inverse jusqu’au temps désiré. Si le temps de cuisson est supérieur à 20 minutes, tourner le bouton directement jusqu’au chiffre voulu.

- Garder la porte légèrement ouverte.
- Si vous ne souhaitez pas utiliser la minuterie, laisser le bouton sur “OVEN ON”.

POSITIONS DES GRILLES

Les grilles peuvent être positionnées à quatre niveaux différents, comme l'indique le schéma ci-dessous.



CAPACITÉS DU FOUR

Ce four a une capacité de 1,5 pied cube (42 L), idéale pour les plats/moules suivants :

- Plat rectangulaire de 13 x 9 po (33 x 23 cm)
- Plat rectangulaire de 12 x 7½ po (30,5 x 19 cm)
- Plat rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm)
- Moule à 6 muffins de 9 x 13 po (23 x 33 cm)
- Moule à 12 muffins de 9 x 13 po (23 x 33 cm)
- Moule à gâteau carré de 8 x 8 x 2 po (20 x 20 x 5 cm)
- Moule à pain de 10 x 5 x 3½ po (25,5 x 13 x 9 cm)
- Moule à pain de 8½ x 4½ x 2¾ po (21,5 x 11,5 x 7 cm)
- Moule rond de 8 po (20 cm)
- Moule rond de 9 po (23 cm)
- Plat à tarte de 10 po (25,5 cm)

- Moule à tarte de 9½ po (24 cm)
- Moule à Savarin de 12 tasses (3 L)
- Plaque/tôle à pâtisserie de 18 x 13 po (46 x 33 cm)

CONSEILS ET SUGGESTIONS

- Tourner le plat plusieurs fois pendant la cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme.
- Il est conseillé de n'utiliser qu'un niveau à la fois. Si vous souhaitez utiliser plus d'une grille, tourner les plats et les changer de niveau en cours de cuisson.
- Ne pas pousser le plat ou la plaque/tôle à pâtisserie jusqu'au fond du four et laisser un espace de 1–2 po (2,5–5 cm) tout autour de chaque plat afin que l'air puisse circuler librement à l'intérieur du four.
- Vérifier que les grilles se trouvent au niveau voulu avant d'allumer le four.
- Lorsque vous faites un gâteau, vérifier s'il est cuit au bout temps de cuisson minimum recommandé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

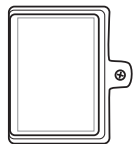
Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

1. **Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.**
2. Une fois refroidi, nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four à l'aide d'un linge ou d'une éponge légèrement humide.
3. Ne pas mouiller excessivement l'intérieur du four ; cela pourrait provoquer des dommages sérieux.
4. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ni d'ustensiles durs ou coupants ; cela pourrait abîmer la surface du four.
5. Laver les grilles et le plat de cuisson à la main uniquement.
6. Nettoyer la porte en verre à l'aide d'un linge légèrement humide ou imbibé de produit pour vitres. La sécher à l'aide d'un linge propre.
7. Si le four n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, le nettoyer avant l'utilisation.
8. En cas de problème quelconque, contacter un centre de services autorisé ou appeler notre service à la clientèle au 1-800-492-7464.
9. Suivre les instructions suivantes pour resserrer ou remplacer l'ampoule située à l'arrière droit du four. Remarque : L'ampoule peut se desserrer pendant le transport.

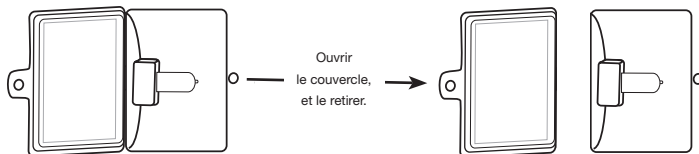
INSTALLATION/REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE

Votre four est équipé d'une ampoule halogène qui dure plus longtemps que les ampoules traditionnelles et supporte des températures élevées. Pour remplacer l'ampoule, acheter une ampoule halogène de type g9 de 120 V/25W et suivre les instructions suivantes :

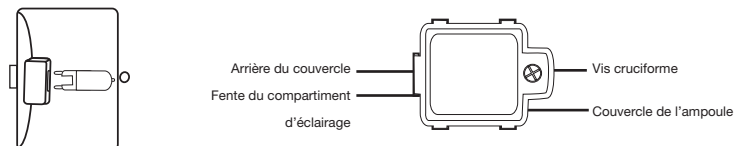
1. Veiller à ce que le four soit éteint, débranché et complètement froid.
2. Dévisser la vis du couvercle de l'ampoule à l'aide d'un tournevis cruciforme.



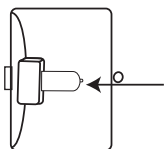
3. Retirer le couvercle.



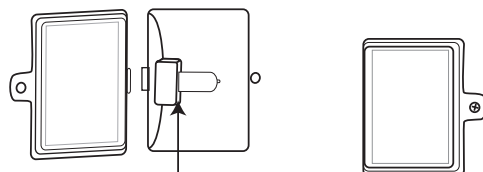
4. Tirer l'ampoule usée vers l'avant du four pour la retirer de la douille.



5. Installer la nouvelle ampoule selon les instructions, en évitant tout contact avec la peau ; cela réduirait la durée de vie de l'ampoule. La tenir à l'aide d'un mouchoir ou d'un gant en tissu. Introduire l'ampoule dans la douille et pousser doucement pour la fixer.



6. Attacher le couvercle, en revissant la vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.



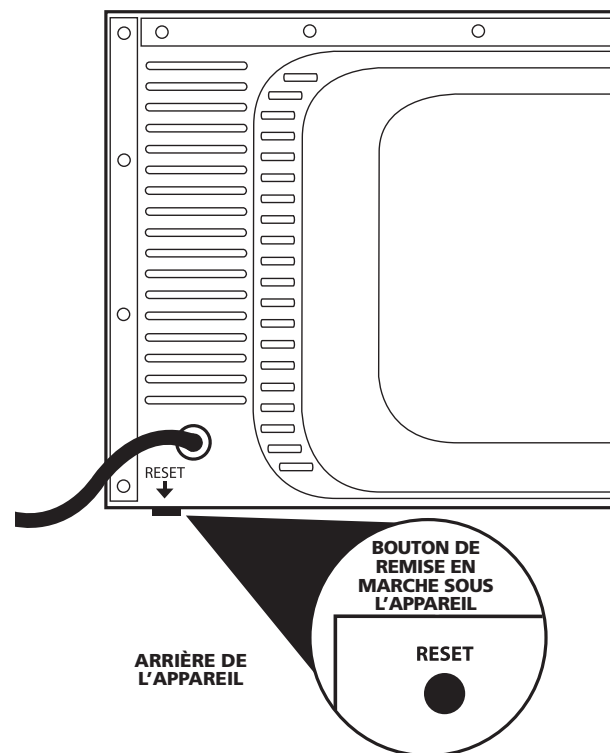
Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Ce four à convection Waring® Commercial est équipé du dispositif de sécurité suivant:

Protection anti-surchauffe

L'appareil s'éteindra automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produisait, le débrancher et le laisser refroidir. Une fois refroidi, repérer le bouton de remise en marche situé à l'arrière de l'appareil (cf. illustration). Enfoncer le bouton à l'aide d'un cure-dent ou d'un autre objet long et fin, puis rebrancher l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne pas après la remise en marche, contacter un centre de service autorisé.



GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

(valable aux É.-U. et au Canada uniquement)

Waring garantit tout nouveau four à convection Waring® contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (y compris des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges supérieures à la valeur nominale indiquée.

Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyer l'appareil, port payé, à un centre de réparation agréé.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à une surcharge électrique ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Avertissement : Brancher cet appareil sur courant continu (C.C.) annulera la garantie.



SOLUTIONS
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

©2025 Waring
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waring.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WCO500X/WCO500XC IB
25WC96194

IB-11530