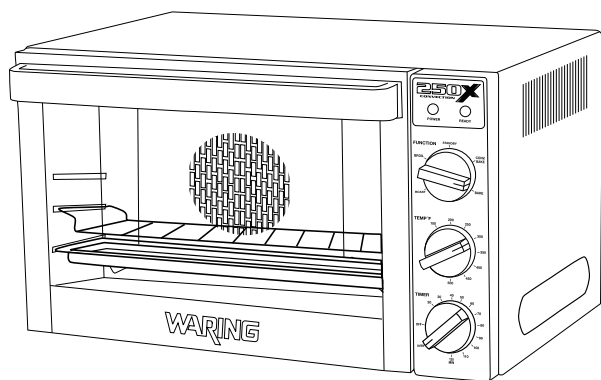


# WARING<sup>®</sup> COMMERCIAL

QUARTER-SIZE HEAVY-DUTY CONVECTION OVEN  
HORNO DE CONVECCIÓN DE SERVICIO PESADO  
FOUR À CONVECTION COMMERCIAL  
ROBUSTER UMLUFTOFEN – VIERTELGRÖSSE  
KWARTMAATS CONVECTIEOVEN VOOR ZWAAR GEBRUIK  
FORNO A CONVEZIONE PER IMPIEGHI PESANTI  
DI METÀ DIMENSIONI



## WCO250XE/K

25-liter capacity / Capacidad de 25 litros  
Capacité de 25 litres / 25 liter Backraumvolumen  
25 liter capaciteit / Capacità di 25 liter

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 las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire soigneusement le livret de directives avant de l'utiliser.

Lesen Sie bitte vor Gebrauch die Bedienungsanleitung genau durch, damit Ihre Sicherheit und lang währende Freude an dem Gerät gewährleistet sind.

Voor uw veiligheid en doorlopende genoegen van dit product, altijd de gebruiksaanwijzing vóór gebruik aandachtig lezen.

Per garantire la sicurezza e la continua fruizione di questo prodotto, leggere sempre il libretto di istruzioni prima dell'uso.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

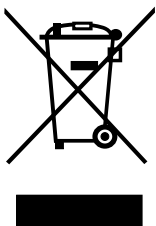
## READ ALL INSTRUCTIONS

1. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquids.
2. When using the handle or a knob during the cooking process, do not touch the glass surface. It may be very hot.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
6. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
7. UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling.
8. Avoid contact with moving parts.
9. Must keep 11cm clearance above top surface of oven and 1.5cm clearance on sides from other objects to avoid damage to oven or adjacent items.
10. 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.
11. Do not let the cord hang over the edge of the table or countertop or touch hot surfaces, as this could damage the cord.

12. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
13. Do not use outdoors.
14. Do not place convection oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
15. Do not use this convection oven for anything other than its intended purpose.
16. To disconnect, turn function control knob to STANDBY (⏻), then remove plug from wall outlet.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic or similar products.
18. To avoid burns, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
19. Do not cover any part of the oven cooking compartment with metal foil. This will cause damage to oven. Covering the baking tray with foil is OK. Covering the wire racks with foil is not recommended because this will block airflow and create uneven cooking temperatures.
20. 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.
21. A fire may occur if the convection oven is covered or touching flammable material.
22. Do not store any items on top of the appliance when it is in operation. Installing oven in a cabinet is prohibited. The unit is designed for countertop use only.
23. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
24. Do not attempt to dislodge food when the convection oven is plugged into electrical outlet.
25. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave oven unattended when using the BROIL function.
26. Use recommended temperature settings for baking and roasting.

27. The appliance is off when the function control knob is in STANDBY (⏻) position and the timer control is in the OFF (○) position.
28. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
29. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
30. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
31. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Children should be kept away.
32. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and unplugged before replacing the lightbulb to avoid the possibility of electric shock.
33. Steam Cleaner is not to be used for cleaning this appliance.

### Correct Disposal of this Product



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental-safe recycling.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# CONTENTS

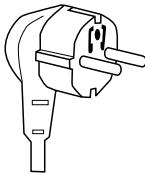
Important Safeguards .....	2
Grounding Instructions .....	5
Introduction .....	6
Parts .....	6
Before Using Your Oven .....	9
Function Guidelines .....	10
Bake .....	10
Convection Bake .....	10
Roast .....	11
Broil .....	12
Oven Rack Positions .....	12
Tips and Hints .....	13
Use and Care .....	14
Installing & Replacing the Oven Light .....	15
Rack Installation .....	16
Safety Feature .....	17

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS BELOW. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

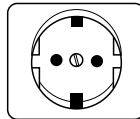
---

## TYPE F PLUG

(GERMANY, AUSTRIA, NETHERLANDS,  
SWEDEN, NORWAY, FINLAND,  
PORTUGAL, SPAIN, EASTERN EUROPE)



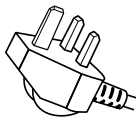
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the side of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clip on the socket meets the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



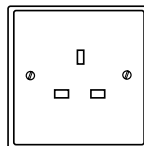
---

## TYPE G PLUG

(UNITED KINGDOM, IRELAND,  
CYPRUS, MALTA, MALAYSIA,  
SINGAPORE AND HONG KONG)



This grounded plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.

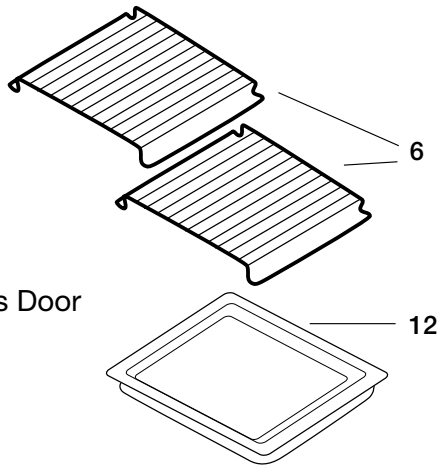


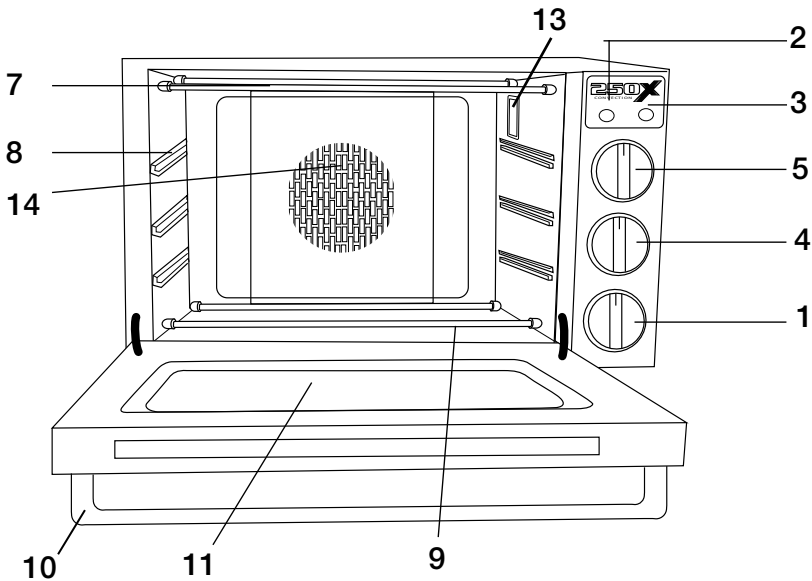
# INTRODUCTION

The Waring® Commercial Convection Oven takes countertop cooking to a whole new level. Convection baking uses a hot air 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. Therefore, cooking time is reduced by approximately 25% to 30%. 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

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





### 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 (I) 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 function control is in the STANDBY (⏻) position, and 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.
- The “ready” light will cycle on and off as the set temperature is maintained.

#### 4. **Function Control Knob and General Function Guidelines**

This selector offers four choices of cooking options:

##### **Bake**

Indicates that bottom and top heating elements are operating. The fan is off. This mode is used for conventional baking.

##### **Convection Bake**

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

##### **Broil**

Indicates that the top 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 knob controls the temperature inside the oven; it maintains the proper temperature during the various heating, roasting and baking 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 heating elements in the upper part of the oven.

#### 8. **Rack Support Guides**

There are three different levels inside the oven for the toasting rack and baking tray. Select the best position for the food relative to the heating elements.

#### 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 safely open and close the oven door.

**11. Dual 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. Baking Tray**

Can be used for baking or as a drip tray.

**13. Interior Light**

Automatically turns on when unit is operating on any function.

**14. Convection Fan**

Circulates the air during convection baking and roasting. Circular rear heating element is behind it.

**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 washed 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 elements 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 it 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 sheets, use only the wire racks for support (see diagram, page 12). With oven racks (concave side down) in positions 1 and 3, most quarter-size sheets will fit snugly onto oven supports in positions 2 and 4. For volume baking, as for larger numbers of cookies, 4 baking sheets can fit into all 4 oven support positions. **IT IS RECOMMENDED** to use baking sheets with rounded edges that are closest to the standard quarter-size. The maximum weight capacity on a baking sheet with no rack is 3kg. **NOTE:** Standard baking sheet sizes vary. If sheets do not fit directly on the oven supports, they must always be placed on oven racks.

### **Bake**

Your convection oven is equipped with two wire racks and has three 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 the function knob to **BAKE**.
- Set the temperature knob to appropriate temperature.
- Set the timer, if desired, for up to 120 minutes. 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 (I)** 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 temperature given in the recipe by 5°C. For roasting larger items such as meats or roasts, use the same temperature as indicated, but reduce the cooking time.

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 stated 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 (see page 12).
- Set the function knob to CONV BAKE.
- Set the temperature 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 (I) 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 a potholder or oven mitt when removing hot food from the oven.
- Please note that the heating elements work in conjunction with the convection fan. They will cycle on and off simultaneously.

## **Roast**

- Set wire rack to desired position (see page 12).
- Set the function knob to ROAST.
- Set the temperature to the desired level.
- Set the time, if desired.
- If required to catch drips, place the baking tray one level below the roasting rack. The tray and the rack should be set at different levels for satisfactory air convection.

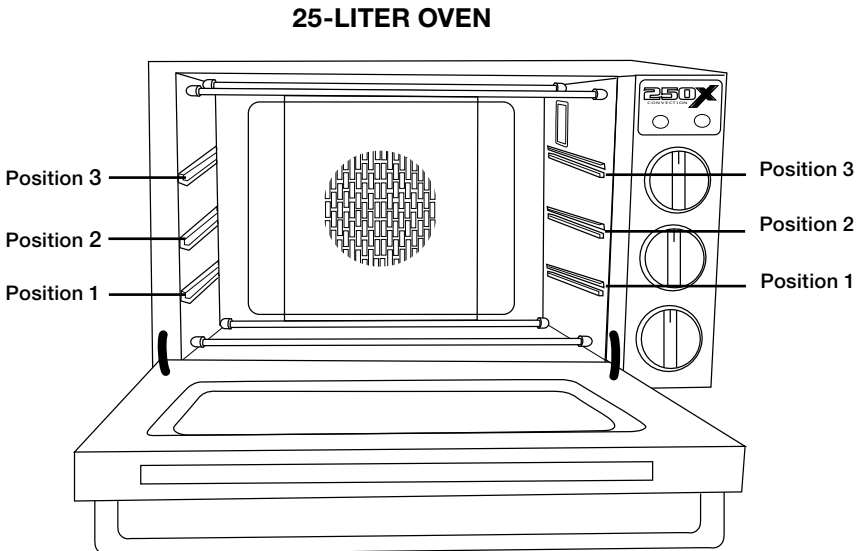
- Always use a potholder or oven mitt when removing hot food from the oven.
- Please note that the heating elements work in conjunction with the convection fan. They will cycle on and off simultaneously.

## Broil

- Set rack in position #3 or desired position (see below).
- Set the function 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.
- Set the temperature to 230°C or as directed in recipe.
- Keep door ajar 2.5 to 5 centimeters.

## OVEN RACK POSITIONS

The diagram below illustrates the three rack positions for your convection oven.



## BAKEWARE REFERENCE GUIDE\*

The following bakeware is suitable for our 25-liter capacity 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 Pan, Nonstick
8 x 2	Round Cake, Nonstick
9 x 2	Round Cake, Traditional
10 x 2	Pie Plate, Nonstick
9½ x 2	Tart Pan
12-cup	Bundt Pan
18 x 13 x 1	Half-Sheet Pan

\*Maximum sizes

## 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 2.5 to 5 centimeters 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

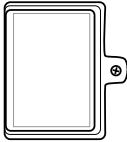
Always allow the oven to cool completely before cleaning.

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 washed and thoroughly dried by hand only.
6. To clean the glass door, use a glass cleaner or a damp cloth. Wipe dry with a clean cloth.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
7. If the oven has not been used for an extended period of time, take care to remove dust and moisture before operating.
8. If there is something wrong with this product, please contact your local distributor.
9. Should the oven light located in upper back right-hand side of the oven become loose during shipping, please follow these steps to affix or replace lightbulb:

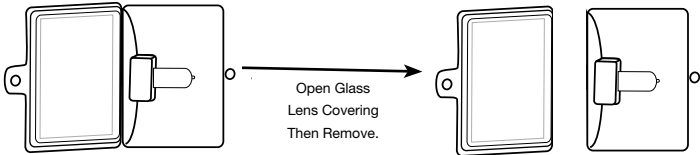
# INSTALLING & REPLACING THE OVEN LIGHT

In the top right-hand corner of your oven is a halogen lightbulb, which offers a longer lifespan than standard lightbulbs and is able to withstand high temperatures. Purchase a new 230V/25W G9 halogen lightbulb at your local hardware store and insert it as follows:

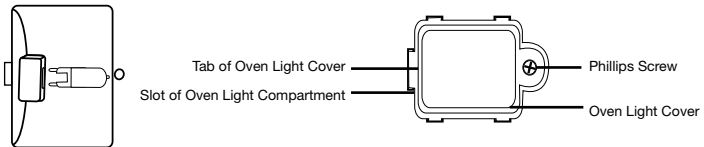
1. Be sure that the oven is unplugged and completely cooled.
2. Remove the screw from the cover with a Phillips head screw driver.



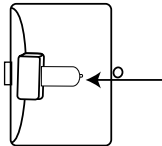
3. Remove the cover.



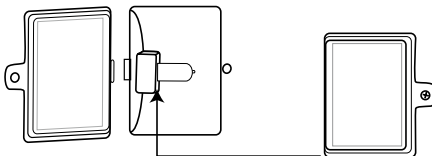
4. Remove the old lightbulb by pulling it out of the socket base (toward the front of the oven).



5. Follow the guidelines on the lightbulb instructions **about not touching the lightbulb 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.

# RACK INSTALLATION

## Inserting wire racks and drip tray in the oven

The wire rack and drip pan are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

1. Insert the wire rack at a slight angle (Fig. 1). The rack should be installed with the concave side down.

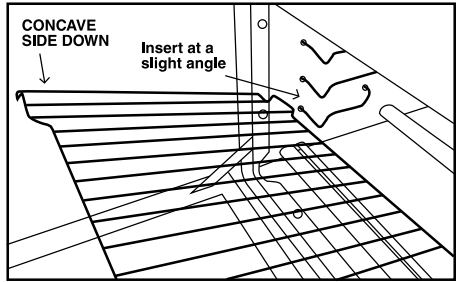


Fig. 1

2. Slide the wire rack slightly forward until the edge is past POINT A (Fig. 2).

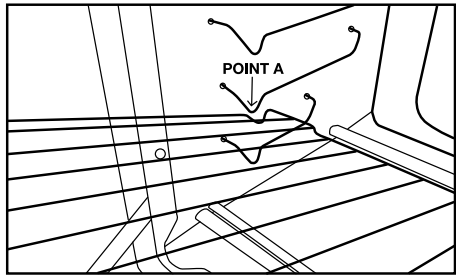


Fig. 2

3. Once past POINT A, lower the wire rack to the horizontal position. The rack can be slide into position (Fig. 3 and 4).

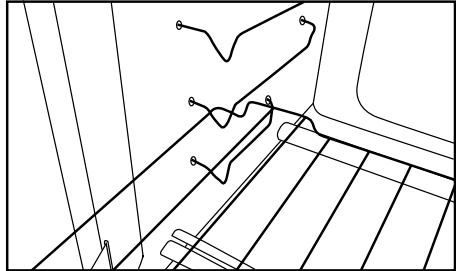


Fig. 3

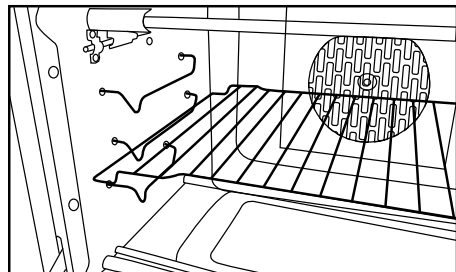


Fig. 4



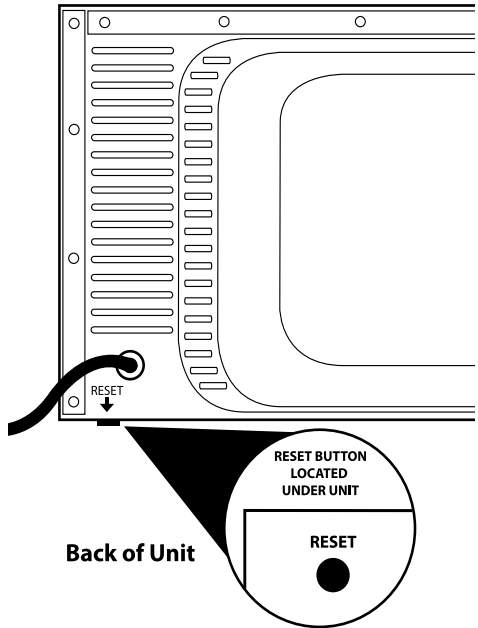
- To remove the wire rack, proceed in the reverse order.  
The drip tray is inserted and removed in the exact same way.

## SAFETY FEATURE

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.



**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

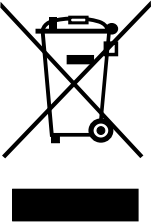
Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, electrocución o heridas, incluso las siguientes:

## **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

1. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua u otro líquido.
2. Tenga cuidado de no tocar la puerta de vidrio al usar el asa o las perillas durante el funcionamiento; puede estar muy caliente.
3. Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años, personas que carecen de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están limitadas, siempre que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato.
4. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
5. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y supervisados por un adulto.
7. **DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO ESTÁ EN USO, ANTES DE INSTALAR/SACAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO.** Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo.
8. Evite el contacto con las piezas móviles.
9. Cerciórese de dejar un espacio de por lo menos 11 cm encima y 1,5 cm en los lados del aparato para evitar dañar los objetos que se encuentran en sus alrededores o el horno mismo.
10. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

11. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes; esto podría dañar el cable.
12. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
13. No lo utilice en exteriores.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
15. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. Siempre ponga el selector de función sobre STANDBY (⏻) antes de desconectar el cable de la toma de corriente.
17. Tenga mucho cuidado al poner en el horno envases de papel, cartón, plástico o materiales semejantes.
18. Tenga mucho cuidado al sacar la bandeja del horno o eliminar la grasa caliente.
19. No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio; esto puede dañar el aparato. Si desea, puede cubrir la bandeja con papel de aluminio. No se aconseja cubrir las rejillas con papel de aluminio, ya que esto impide la libre circulación del aire adentro del horno y produce temperaturas dispares.
20. No inserte alimentos muy grandes, bandejas de aluminio ni utensilios de metal en el aparato; esto podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
21. Podría ocurrir un incendio si el horno estuviese cubierto o tocarse materiales inflamables.
22. No guarde ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No instale el horno adentro de un armario. Este aparato ha sido diseñado para ser usado sobre una encimera.
23. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato. Partículas de metal podrían depositarse sobre sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de electrocución.
24. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está conectado.

25. **Advertencia:** a fin de prevenir los riesgos de incendio, NUNCA descuide ni abandone el aparato mientras está usando la función BROIL.
26. Utilice las temperaturas recomendados para hornear y asar.
27. Para apagar el aparato, ponga el selector de función sobre STANDBY (⏻) y el temporizador sobre OFF (○).
28. No apoye utensilios de cocina o fuentes contra la puerta de vidrio.
29. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.
30. El aparato se pone muy caliente durante el uso. Cerciórese de nunca tocar las resistencias.
31. **ADVERTENCIA:** el exterior del horno puede volverse caliente durante el uso. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
32. **ADVERTENCIA:** para evitar el riesgo de electrocución, cerciórese que el aparato está apagado y desconectado antes de cambiar la bombilla de la luz interior.
33. No limpie el aparato con un limpiador a vapor.

<b>Reciclaje</b>	
	<p>Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, reciclelo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán que el producto esté reciclado de manera ecológica.</p>

**GUARDE ESTAS  
INSTRUCCIONES**

# ÍNDICE

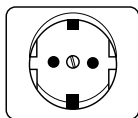
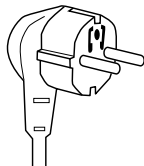
Medidas de seguridad importantes .....	18
Instrucciones de puesta a tierra.....	21
Introducción .....	22
Piezas .....	22
Antes de usar el horno por primera vez .....	25
Funcionamiento .....	25
Modo "Horneado tradicional".....	26
Modo "Horneado por convección" .....	26
Modo "Asado por convección" .....	27
Modo "Gratinado" .....	28
Posiciones de la rejilla .....	28
Consejos útiles .....	29
Limpieza y mantenimiento.....	30
Instalación/Reemplazo de la bombilla .....	31
Instalación de las rejillas.....	32
Mecanismo de seguridad.....	33

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÉ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

## ENCHUFE DE TIPO F

(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDIA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPA DEL ESTE)

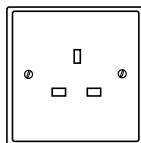
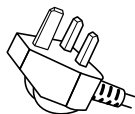
Clavija con dos patas cilíndricas. Hay un polo de puesta a tierra en ambos lados de la toma de corriente. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. Se realiza la puesta tierra al introducir la clavija en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente.



## ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, SINGAPUR, HONG KONG)

Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje.

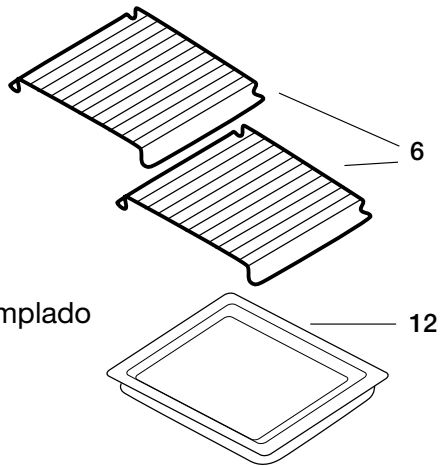


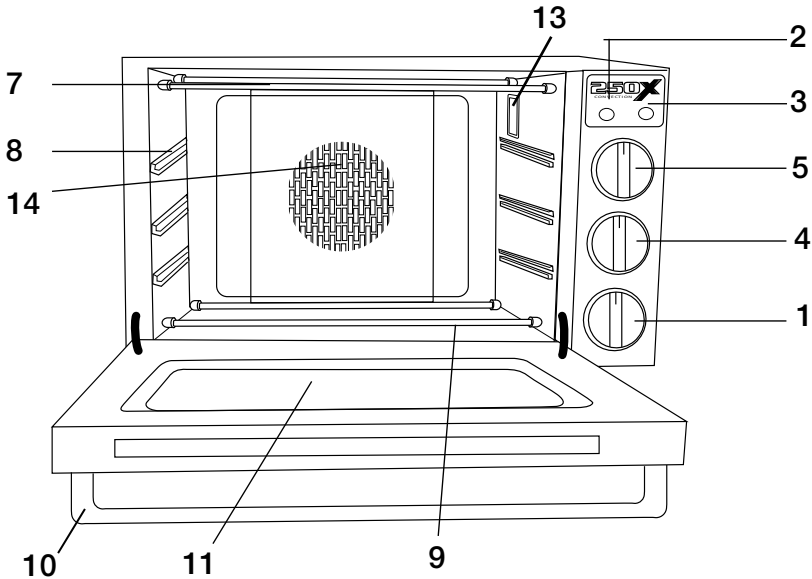
# INTRODUCCIÓN

El horno de convección Waring® Commercial toma la cocción sobre la encimera a un nivel completamente nuevo. La cocción por convección utiliza un ventilador que hace circular el aire caliente adentro del horno para mantener la temperatura constante. Este flujo de aire constante elimina las subidas/bajadas de temperatura comunes con los hornos tradicionales, reduciendo el tiempo de cocción en un 25% a 30%. Utilice 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 muy fácil de limpiar. ¡Es una mejor forma de cocinar!

## PIEZAS

1. Temporizador
2. Luz de encendido (roja)
3. Luz de listo (verde)
4. Control de temperatura
5. Selector de función
6. Rejillas
7. Resistencias superiores
8. Guías de las rejillas
9. Resistencias inferiores
10. Asa
11. Puerta de doble vidrio templado
12. Bandeja de horno
13. Luz (no ilustrada)
14. Ventilador





### 1. Temporizador

Permite programar el tiempo de cocción hasta 120 minutos o encender el horno sin temporizador (posición OVEN ON (I)). Si el tiempo deseado es menos de 20 minutos, gire el temporizador hasta después de la marca "20" y luego póngalo en la posición deseada. Si el tiempo deseado es más de 20 minutos, simplemente gire el temporizador hasta la cifra marca deseada.

### 2. Luz de encendido (roja)

- Se enciende al encender el aparato.
- Se apaga cuando el selector de función está sobre STANDBY (⏻) y el temporizador está sobre OFF (○).

### 3. Luz de listo (verde)

- Se enciende cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.
- Se apaga y se vuelve a encender varias veces durante la cocción a medida que el horno regula la temperatura interna.

#### 4. Selector de función

Permite elegir entre cuatro funciones:

##### **BAKE (modo "Horneado tradicional")**

Emplea las resistencias superiores e inferiores. El ventilador está apagado. Utilice este modo de cocción para el horneado sin convección.

##### **CONV BAKE (modo "Horneado por convección")**

Emplea 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 (modo "Asado por convección")**

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

##### **BROIL (modo "Gratinado")**

Emplea las resistencias superiores. ***Este modo de cocción es perfecto para asar bistec de aguayón, hamburguesas, chuletas de ternera o puerco, pescado o bistec.***

#### 5. Control de temperatura

Controla la temperatura adentro del horno, manteniendo la temperatura constante durante la cocción.

#### 6. Rejillas

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

#### 7. Resistencias inferiores

Dos elementos rectos.

#### 8. Guías de las rejillas

Permiten posicionar las rejillas en tres niveles diferentes. Elija la posición deseada, según la altura de las fuentes/el grosor de los alimentos.

#### 9. Resistencias inferiores

Dos elementos rectos.

#### 10. Asa

Permite abrir/cerrar la puerta de manera segura.

#### 11. Puerta de doble vidrio templado

Asegúrese de que la puerta esté cerrada al precalentar el horno, hornear y asar por convección. No toque la puerta durante el funcionamiento. Permita que el aparato se enfríe



antes de limpiar la puerta. Limpie la puerta con un paño ligeramente húmedo.

## **12. Bandeja de horno**

Puede usarse como bandeja o bandeja de goteo.

## **13. Luz interior**

Se enciende automáticamente durante el funcionamiento.

## **14. Ventilador**

Hace circular el aire adentro del horno durante el horneado/asado por convección. Cubre la resistencia trasera.

# **ANTES DE USAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ**

Antes del primer uso:

- Lave las rejillas y la bandeja en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas antes de usarlos. Cerciórese de lavar y secar estas piezas a mano solamente.
- Limpie la superficie interior del horno con un paño humedecido. Si desea, puede utilizar un poco de detergente, pero no utilice productos abrasivos. No toque las resistencias. No moje mucho el interior del horno.
- Ponga las rejillas adentro del horno.
- Precaliente el horno en la temperatura máxima durante 5 minutos o más. Puede que un ligero olor a quemado emane del horno; esto es normal. El olor se disipará rápidamente. Nota: este olor no es peligroso.
- Apague el horno y permita que se enfríe. Limpie la superficie interior del horno con un paño humedecido otra vez.
- Asegúrese de que las ventilaciones no estén obstruidas.

# **FUNCIONAMIENTO**

**IMPORTANTE:** siempre coloque las placas para horno pequeñas sobre las rejillas (véase el diagrama en la página 28). Si desea usar una placa para horno grande, coloque las rejillas en las posiciones 1 y 3 (el lado cóncavo apuntando hacia abajo) y coloque la placa en la posición 2, directamente sobre los soportes de las rejillas. Si desea usar tres placas para horno grandes, quite las rejillas y coloque las placas para horno en las posiciones 1, 2 y 3. Se aconseja usar placas para horno

comerciales de 46 cm x 33 cm con esquinas redondeadas. Cuando las placas para horno no se encuentran sobre las rejillas del horno, no exceda 3 kg de carga. NOTA: el tamaño estándar de las placas para horno puede variar. Las placas que no quepan sobre las guías deben posicionarse sobre las rejillas.

### **BAKE (modo "Horneado tradicional")**

Su horno de convección cuenta con dos rejillas que pueden posicionarse en tres niveles (véase el diagrama en la página 28). Se aconseja no usar más de una rejilla a la vez.

- Ponga el selector de función en BAKE.
- Elija el nivel de temperatura deseado.
- Si desea utilizar el temporizador, programe el tiempo de cocción (hasta 120 minutos). Si el tiempo deseado es menos de 20 minutos, gire el temporizador hasta después de la marca "20" y luego póngalo en la posición deseada. Si el tiempo deseado es más de 20 minutos, simplemente gire el temporizador hasta la cifra marca deseada.
- Si no desea usar el temporizador, ponga la perilla en la posición OVEN ON (I).
- Siempre utilice agarraderas, manoplas o guantes para el horno para retirar los alimentos calientes del horno.

### **CONV BAKE (modo "Horneado por convección")**

Para preparar pasteles y galletas, utilice una temperatura 5 °C más baja que la temperatura indicada en la receta. Para preparar carne, utilice la misma temperatura, pero hornee la carne durante menos tiempo.

Averigüe si los pasteles 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 adentro del horno. Por lo tanto, le recomendamos que utilice bandejas poco profundas. Por ejemplo, utilice placas para hornear galletas. Para hornear carne, utilice bandejas bajas. No tape los alimentos.

- Ponga la rejilla en la posición deseada (véase el diagrama en la página 28).
- Ponga el selector de función en CONV BAKE.

- Elija la temperatura deseada.
- Si desea utilizar el temporizador, programe el tiempo de cocción. Si el tiempo deseado es menos de 20 minutos, gire el temporizador hasta después de la marca "20" y luego póngalo en la posición deseada.  
Si el tiempo deseado es más de 20 minutos, simplemente gire el temporizador hasta la cifra marca deseada. Si no desea usar el temporizador, ponga la perilla en la posición OVEN ON (I).
- Si desea hornear carne directamente sobre la rejilla, coloque la bandeja sobre la rejilla inferior para recoger la grasa.
- Cuando usa la rejilla en la posición 1, coloque la bandeja o el molde en el centro de la rejilla, para que el aire circule libremente alrededor.
- Siempre utilice agarraderas, manoplas o guantes para el horno para retirar los alimentos calientes del horno.
- Tenga presente que las resistencias trabajan conjuntamente con el ventilador. Por lo tanto, se apagarán y se volverán a encender simultáneamente con el ventilador durante el funcionamiento.

## **ROAST (modo "Asado por convección")**

- Ponga la rejilla en la posición deseada (véase el diagrama en la página 28).
- Ponga el selector de función en ROAST.
- Elija la temperatura deseada.
- Si desea utilizar el temporizador, programe el tiempo de cocción.
- Si desea hornear carne directamente sobre la rejilla, coloque la bandeja sobre la rejilla inferior para recoger la grasa.
- Siempre utilice agarraderas, manoplas o guantes para el horno para retirar los alimentos calientes del horno.
- Tenga presente que las resistencias trabajan conjuntamente con el ventilador. Por lo tanto, se apagarán y se volverán a encender simultáneamente con el ventilador durante el funcionamiento.

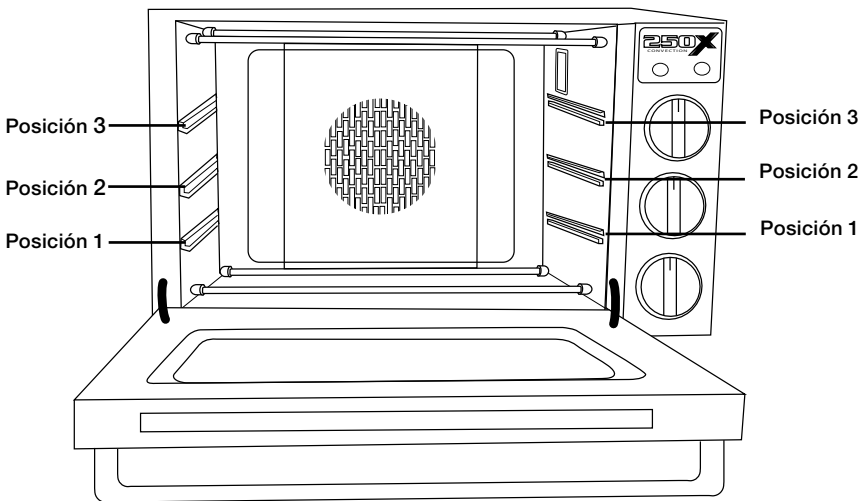
## BROIL (modo "Gratinado")

- Ponga la rejilla en la posición 3 (o en la posición deseada).
- Ponga el selector de función en BROIL.
- Si desea utilizar el temporizador, programe el tiempo de cocción. Si el tiempo deseado es menos de 20 minutos, gire el temporizador hasta después de la marca "20" y luego póngalo en la posición deseada.  
Si el tiempo deseado es más de 20 minutos, simplemente gire el temporizador hasta la cifra marca deseada.
- Fije la temperatura en 230 °C o en la temperatura indicada en la receta.
- Deje la puerta ligeramente abierta (de 2,5 cm a 5 cm).

## POSICIONES DE LAS REJILLAS

Las rejillas pueden posicionarse de tres maneras diferentes, según se indica a continuación.

### HORNO DE 25 LITROS



## **CAPACIDADES DEL HORNO\***

El horno tiene una capacidad de 25 L, perfecta para las fuentes siguientes:

- Fuente rectangular de 33 cm x 23 cm
- Fuente rectangular de 30,5 cm x 19 cm
- Fuente rectangular de 28 cm x 18 cm
- Dos moldes para 6 muffins de 23 cm x 33 cm
- Molde para 12 muffins de 23 cm x 33 cm
- Molde para pastel cuadrado de 20 cm x 20 cm x 5 cm
- Molde de barra de 25,5 cm x 13 cm x 9 cm
- Molde de barra de 21,5 cm x 11,5 cm x 7 cm
- Molde redondo de 20 cm de diámetro
- Molde redondo de 23 cm de diámetro
- Molde para tarta de 25,5 cm de diámetro
- Molde para tarta de 24 cm de diámetro
- Molde de rosca de 3 L
- Placa para horno de 46 cm x 33 cm

\*Tallas máximas

## **CONSEJOS ÚTILES**

- Gire la fuente varias veces durante la cocción para garantizar un cocido uniforme.
- Le aconsejamos que no utilice 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 2,5 cm a 5 cm alrededor de cada fuente para permitir que el aire circule libremente.
- Ponga las rejillas en la posición deseada antes de encender el horno.
- Averigüe si los pasteles están listos al final del tiempo de cocción mínimo.

## USO Y MANTENIMIENTO

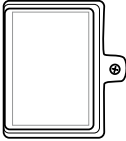
Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. **Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo.**
2. Tras enfriarse, limpie el interior y el exterior del horno con una esponja o un paño humedecido.
3. No moje mucho la parte interior de horno; esto podría provocar daños serios.
4. No utilice materiales abrasivos ni utensilios duros o cortantes; esto podría dañar la superficie del horno.
5. Lave y seque 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. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos/utensilios de metal para limpiar la puerta de vidrio, ya que esto puede rayar la superficie, haciendo que se rompa.
7. Si no ha usado el horno durante mucho tiempo, límpielo antes de usarlo.
8. En caso de problema técnico, comuníquese con su distribuidor local.
9. Siga las instrucciones a continuación para apretar/cambiar la bombilla de luz, la cual puede aflojarse durante el transporte.

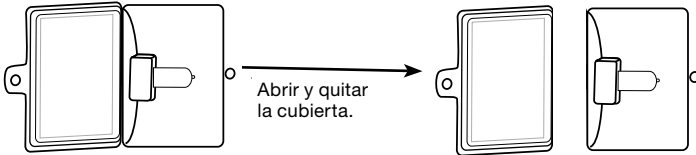
# INSTALACIÓN/REEMPLAZO DE LA BOMBILLA

El horno está equipado con una bombilla halógena que dura por más tiempo que las bombillas estándares y que soporta temperaturas muy altas. La bombilla se encuentra arriba a la derecha del horno. Para cambiarla, compre una bombilla de 230V/25W de tipo G9 y siga las instrucciones siguientes:

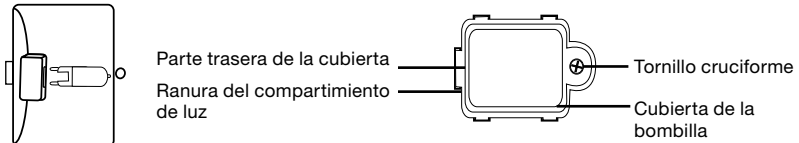
1. Asegúrese de que el horno esté desconectado y frío.
2. Desatornille el tornillo que sujeta la cubierta de la bombilla con un destornillador cruciforme.



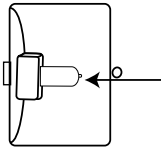
3. Quite la cubierta.



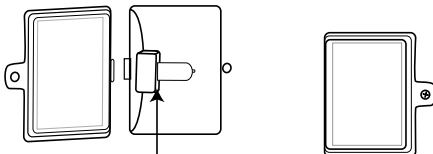
4. Jale la bombilla usada hacia la puerta del horno para retirarla.



5. Siga las instrucciones del fabricante y evite todo contacto con la piel, **lo que reduciría su vida útil**. Utilice un paño limpio o un guante de tela para sostener la bombilla. Introduzca la bombilla en el casquillo, presionando suavemente para sujetar.



6. Sujete la cubierta de la bombilla, atornillando el tornillo con un destornillador cruciforme.



Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

# INSTALACIÓN DE LAS REJILLAS

**Siga las instrucciones a continuación para instalar las rejillas y la bandeja.**

Las rejillas y la bandeja están equipados con un mecanismo de bloqueo que impide retirarlos sin querer.

1. Sostenga la rejilla ligeramente en ángulo e introdúzcala entre los soportes (Fig. 1), el lado cóncavo apuntando hacia abajo.

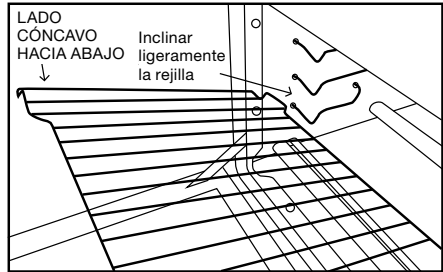


Fig. 1

2. Deslice la rejilla hasta que la parte trasera pase el PUNTO A (Fig. 2).

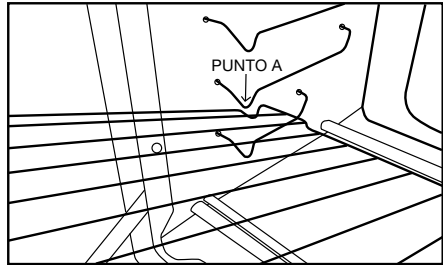


Fig. 2

3. Una vez pasado el PUNTO A, baje la parte delantera y siga deslizando hacia el fondo del horno (fig. 3 y 4).

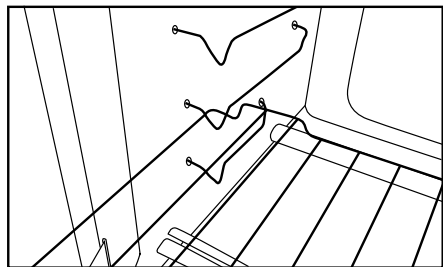


Fig. 3

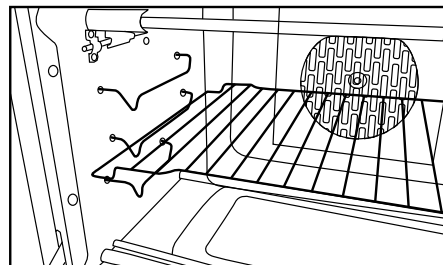


Fig. 4



4. Para retirar la rejilla, proceder en el orden inverso.

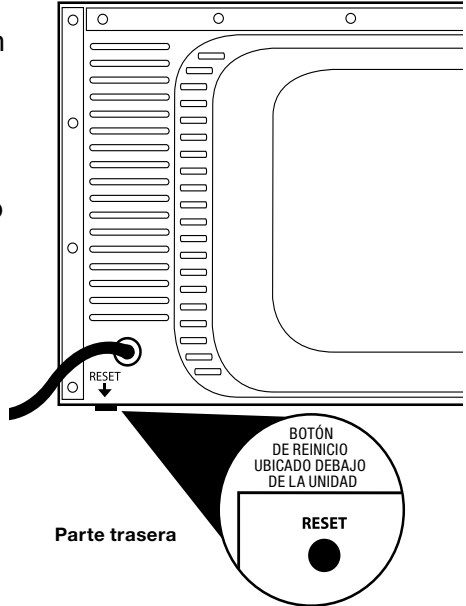
La bandeja se instala exactamente de la misma manera.

## MECANISMO DE SEGURIDAD

Para su tranquilidad, el horno de convección Waring® Commercial viene equipado con el mecanismo de seguridad siguiente:

### Dispositivo de protección anti-sobrecalentamiento

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



**ADVERTENCIA:** el aparato se vuelve muy caliente durante el funcionamiento. cerciórese de nunca tocar las resistencias.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

## **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS**

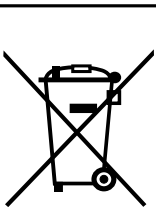
1. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Faire attention de ne pas toucher la porte en verre en touchant la poignée ou les boutons pendant le fonctionnement ; il se peut qu'elle soit très chaude.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement et les risques, ou bien les encadre.
4. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Garder l'appareil et le fil électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne soient encadrés par un adulte.
7. **DEBRANCHER L'APPAREIL APRÈS USAGE, AVANT D'INSTALLER/DE RETIRER DES PIÈCES ET AVANT DE LE NETTOYER.** Le laisser refroidir avant toute manipulation ou entretien.
8. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
9. Veiller à laisser un espace d'au moins 11 cm au-dessus et 1,5 cm sur les côtés de l'appareil afin de ne pas endommager les objets/surfaces à proximité du four ou ce-dernier.
10. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement (ou après un mauvais fonctionnement), s'il est tombé ou

s'il est abîmé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.

11. Ne pas laisser le cordon pendre du comptoir ou de la table, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes ; cela pourrait l'endommager.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
13. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
14. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
15. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
16. Toujours mettre le bouton de sélection du mode de cuisson sur STANDBY (⏻) avant de débrancher l'appareil.
17. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous mettez au four des contenants en papier, carton, matières plastiques ou matériaux similaires.
18. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous sortez le plat de cuisson du four ou jetez la graisse chaude.
19. Ne couvrir aucune des surfaces internes du four avec du papier d'aluminium ; cela endommagerait le four. Vous pouvez couvrir le plat de cuisson si vous le souhaitez. Il est déconseillé de couvrir les grilles avec du papier d'aluminium, car cela empêche l'air de circuler librement à l'intérieur du four et produit des températures irrégulières.
20. Afin d'éviter les risques d'incendie ou d'électrocution, ne pas introduire de grands aliments, de contenants en aluminium ou d'ustensiles en métal dans le four.
21. Ne pas recouvrir l'appareil ou le placer à proximité de matériaux inflammable ; cela pourrait provoquer un incendie.
22. Ne rien poser au-dessus de l'appareil pendant le fonctionnement. Ne pas encastrer ou installer le four dans un placard. Il est conçu pour être utilisé sur un plan de travail uniquement.
23. Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques. Des particules de métal peuvent se détacher du tampon et toucher les composants électriques de l'appareil, présentant un risque d'électrocution.

24. Débrancher l'appareil avant de déloger de la nourriture coincée à l'intérieur.
25. **Avertissement** : afin d'éviter les risques d'incendie, ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous utilisez le mode BROIL.
26. Respecter les températures de cuisson conseillées.
27. Pour éteindre l'appareil, mettre le bouton de sélection du mode de cuisson sur STANDBY (⏻) et le bouton de réglage du temps de cuisson sur OFF (○).
28. Ne pas laisser reposer d'ustensiles de cuisine ou de plats contre la porte en verre.
29. Cet appareil n'est pas compatible avec une minuterie ou un dispositif de mise en marche par télécommande indépendants.
30. L'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement. Veiller à ne surtout pas toucher les résistances.
31. **AVERTISSEMENT** : l'extérieur du four peut devenir chaud pendant l'utilisation. Garder l'appareil hors de portée des enfants.
32. **AVERTISSEMENT** : afin de réduire les risques d'électrocution, veiller à éteindre et débrancher l'appareil avant de remplacer l'ampoule de l'éclairage.
33. Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

### Mise au rebut



Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez déposer l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contacter le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

## GARDER CES INSTRUCTIONS

# TABLE DES MATIÈRES

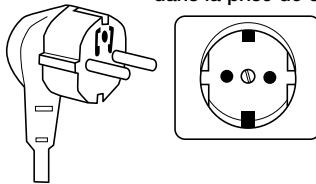
Importantes consignes de sécurité.....	34
Instructions de mise à la terre.....	37
Introduction.....	38
Pièces.....	38
Avant d'utiliser le four pour la première fois.....	41
Fonctionnement.....	42
Mode "Cuisson traditionnelle".....	42
Mode "Cuisson par convection".....	42
Mode "Rôtisserie par convection".....	44
Mode "Grill".....	44
Position des grilles.....	44
Conseils utiles.....	44
Nettoyage et entretien.....	46
Installation/Remplacement de l'ampoule d'éclairage.....	47
Installation des grilles.....	48
Dispositif de sécurité.....	49

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

## PRISE DE TYPE F

(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

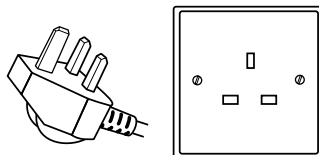
Priise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise de courant.



## PRISE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

Priise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale. Cette fiche protège également contre les surtensions.

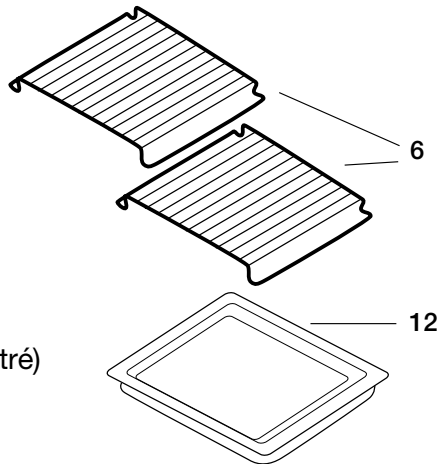


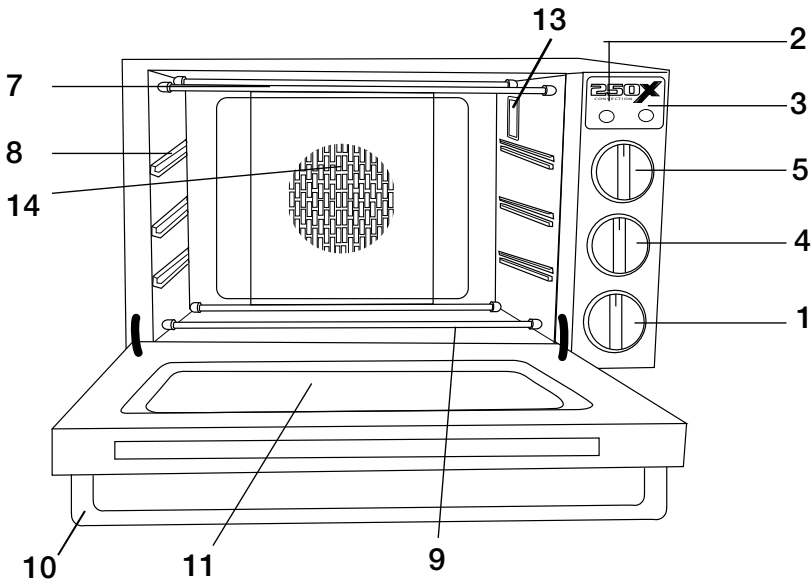
# INTRODUCTION

La cuisson sur le plan de travail n'est plus ce qu'elle était et le four à convection Waring Commercial en est la preuve concrète. La cuisson par convection emploie 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, réduisant le temps de cuisson de 25 % à 30 %. 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

1. Bouton de réglage du temps de cuisson
2. Voyant rouge de mise sous tension
3. Voyant vert de mise à température
4. Bouton de réglage de la température
5. Bouton de sélection du mode de cuisson
6. Grilles
7. Résistances supérieures
8. Supports des grilles
9. Résistances inférieures
10. Poignée de porte
11. Porte double vitrage en verre trempé
12. Plat de cuisson
13. Éclairage intérieur (non illustré)
14. Ventilateur





### 1. Bouton de réglage du temps de cuisson

Permet de programmer le temps de cuisson jusqu'à 120 minutes ou bien de mettre le four en marche sans minuterie (position OVEN ON/I). 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 rouge de mise sous tension

- S'allume lorsque le four est allumé.
- S'éteint lorsque que le bouton de sélection du mode de cuisson est sur STANDBY (⏻) et que le bouton de réglage du temps de cuisson est sur OFF (○)

### 3. Voyant vert de mise à température

- S'allume lorsque le four atteint la température voulue.
- 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 de sélection du mode de cuisson

Permet de choisir un des quatre modes de cuisson disponibles :

##### **BAKE (mode « Cuisson traditionnelle »)**

Ce mode de cuisson utilise les résistances supérieures et inférieures uniquement. Le ventilateur ne se met pas en route pendant la cuisson. Utiliser ce mode de cuisson pour la cuisson sans convection.

##### **CONV BAKE (mode « Cuisson par convection »)**

Ce mode de cuisson utilise la résistance 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 (mode « Rôtisserie par convection »)**

Ce mode de cuisson utilise les résistances supérieures et inférieures, ainsi que le ventilateur. *C'est le mode de cuisson idéal pour rôtir du poulet, du porc ou des steaks.*

##### **BROIL (mode « Grill »)**

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. Résistances inférieures

Deux éléments droits.

#### 8. Supports des grilles

Permettent de positionner les grilles et certaines plaques/tôles à pâtisserie à trois niveaux. Choisir le niveau approprié selon la hauteur des plats/aliments

#### 9. Résistances inférieures

Deux éléments droits.



## **10. Poignée**

Permet d'ouvrir et de fermer la porte du four en toute sécurité.

## **11. Porte double vitrage en verre trempé**

Veiller à ce que la porte soit bien fermée pendant le préchauffage, la cuisson et la rôtisserie par convection. 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 torchon légèrement humide.

## **12. Plat de cuisson**

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

## **13. Éclairage intérieur**

S'allume automatiquement pendant le fonctionnement.

## **14. Ventilateur**

Fait circuler l'air à l'intérieur du four pendant la cuisson/rôtisserie par convection. Couvre la résistance arrière.

# **AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS**

Avant la première utilisation :

- 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. Remarque : veiller à laver et sécher les pièces à la main uniquement.
- Essuyer l'intérieure du four à l'aide d'un torchon humide. Au besoin, utiliser un peu de détergent. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs Ne pas toucher les résistances. 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. L'odeur disparaîtra rapidement. Remarque : cette odeur n'est pas dangereuse.
- Éteindre le four et le laisser refroidir. Essuyer une nouvelle fois l'intérieur du four à l'aide d'un torchon humide.
- Veiller à ce que les ventilations ne soient pas obstruées.

## FONCTIONNEMENT

**IMPORTANT** : toujours placer les petites plaques/tôles à pâtisserie sur les grilles du four (cf. page 45). Si vous souhaitez utiliser de grandes plaques/tôles à pâtisserie, mettre les grilles aux positions 1 et 3 (le côté concave vers le bas) et mettre les plaques/tôles aux positions 2 et 4, directement sur les supports du four. Si vous souhaitez utiliser quatre grandes plaques/tôles à pâtisserie, retirer les grilles et mettre les plaques/tôles aux positions 1, 2, 3 et 4. Il est conseillé d'utiliser des plaques/tôles à pâtisserie commerciales de 33 cm x 23 cm à coins arrondis. Lorsque les plaques/tôles ne sont pas soutenues par les grilles du four, ne pas excéder 3 kg de charge. **REMARQUE** : la taille standard des plaques/tôles à pâtisserie varie. Les plaques/tôles ne pouvant pas être installées directement sur les supports des grilles doivent être placées sur ces-dernières.

### **BAKE (mode « Cuisson traditionnelle »)**

Votre four inclut deux grilles pouvant être placées à trois niveaux (cf. page 45). Il est conseillé de ne pas utiliser plus d'une grille à la fois.

- Mettre le bouton de sélection du mode de cuisson sur BAKE.
- Régler la température au niveau voulu.
- Si vous souhaitez utiliser le minuteur, 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 le minuteur, mettre le bouton de réglage du temps de cuisson sur OVEN ON (I).
- Toujours utiliser des maniques ou gants de cuisine pour retirer les plats du four.

### **CONV BAKE (mode « Cuisson par convection »)**

Pour faire des pâtisseries, utiliser une température de 5°C 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.

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. Pour faire cuire de la viande, utiliser un plat de cuisson peu profond. Il est également déconseillé de placer un couvercle sur le plat de cuisson.

- Installer la grille à la position voulue (cf. page 45).
- Mettre le bouton de sélection du mode de cuisson sur CONV BAKE.
- Régler la température au niveau voulu.
- Si vous souhaitez utiliser le minuteur, programmer le temps de cuisson. 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 le minuteur, mettre le bouton de réglage du temps de cuisson sur OVEN ON (I).
- Si vous faites griller la viande directement sur la grille, placer le plat de cuisson sur la grille du dessous pour recueillir la graisse.
- Lorsque la grille est à la position no. 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.
- Remarque : les résistances fonctionnent conjointement avec le ventilateur. Elle s'éteindront/s'allumeront donc en même temps que ventilateur pendant le fonctionnement.

## **ROAST (mode « Rôtisserie par convection »)**

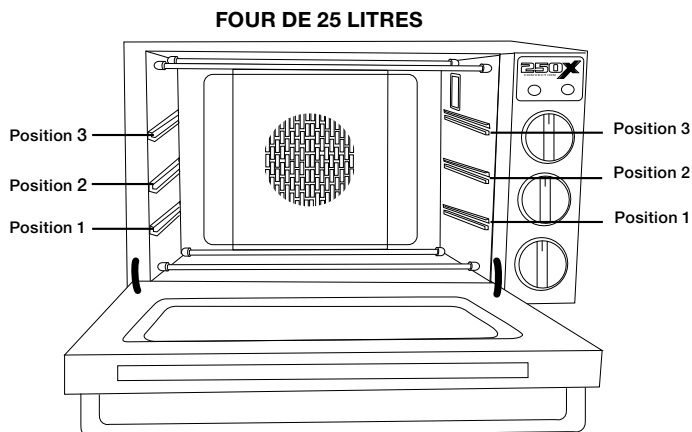
- Installer la grille à la position voulue (cf. page 45).
- Régler le bouton de sélection du mode de cuisson sur ROAST.
- Régler la température au niveau voulu.
- Si vous souhaitez utiliser le minuteur, programmer le temps de cuisson.
- Si vous faites griller la viande directement sur la grille, placer le plat de cuisson sur la grille du dessous pour recueillir la graisse.
- Toujours utiliser des maniques ou gants de cuisine pour retirer les plats du four.
- Remarque : les résistances fonctionnent conjointement avec le ventilateur. Elles s'éteindront/s'allumeront donc en même temps que ventilateur pendant le fonctionnement.

## **BROIL (mode « Grill »)**

- Installer la grille à la position no. 3 (cf. ci-dessous).
- Régler le bouton de sélection du mode de cuisson sur BROIL.
- Si vous souhaitez utiliser le minuteur, programmer le temps de cuisson. 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.
- Régler la température sur 230°C, ou au niveau indiqué dans la recette.
- Laisser la porte du four légèrement entre-ouverte (de 2,5 cm à 5 cm).

## POSITIONS DES GRILLES

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



## CAPACITÉS DU FOUR\*

Le four a une capacité de 25 litres, idéale pour les plats/moules suivants:

- Plat rectangulaire de 33 cm x 23 cm
- Plat rectangulaire de 30,5 cm x 19 cm
- Plat rectangulaire de 28 cm x 18 cm
- Deux moules à muffins (6 muffins) de 23 cm x 33 cm
- Moule à muffins (12 muffins) de 23 cm x 33 cm
- Moule à gâteau carré de 20 cm x 20 cm x 5 cm
- Moule à pain de 25,5 cm x 13 cm x 9 cm
- Moule à pain de 21,5 cm x 11,5 cm x 7 cm
- Moule rond de 20 cm de diamètre
- Moule rond de 23 cm de diamètre
- Plat à tarte de 25,5 cm de diamètre
- Moule à tarte de 24 cm de diamètre
- Moule à Savarin de 3 L
- Plaque/tôle à pâtisserie de 46 cm x 33 cm

\*Tailles maximales

## CONSEILS UTILES

- 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 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

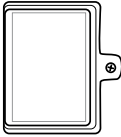
Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

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 torchon 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 et bien les sécher.
6. Nettoyer la porte en verre à l'aide d'un torchon légèrement humide ou imbibé de produit à vitre. L'essuyer à l'aide d'un torchon propre.  
Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'ustensiles en métal pour nettoyer la porte du four ; cela pourrait rayer la surface, ce qui pourrait à son tour faire que le verre se brise.
7. Si le four n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, le nettoyer avant de l'utiliser.
8. En cas de problème technique, contacter votre revendeur local.
9. Suivre les instructions suivantes pour resserrer ou remplacer l'ampoule d'éclairage, qui peut se desserrer pendant le transport.

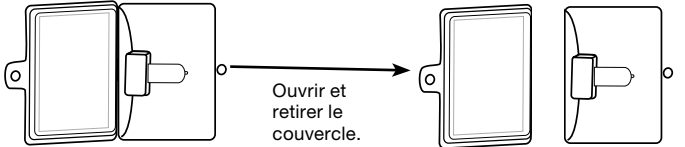
# INSTALLATION/REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE

Votre four est équipé d'un éclairage halogène durant plus longtemps que les éclairages ordinaires et capable de résister à de très hautes températures. L'ampoule d'éclairage se situe en haut à droite à l'intérieur du four. Pour la remplacer, procurez-vous une nouvelle ampoule halogène de 230V/25W de type G9 et suivre les instructions suivantes :

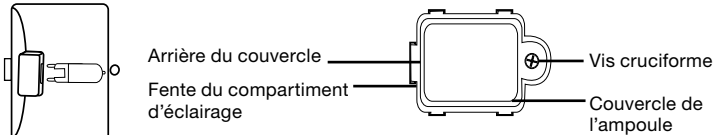
1. Veiller à ce que le four soit éteint, débranché et complètement froid.
2. Dévisser la vis du couvercle à l'aide d'un tournevis cruciforme.



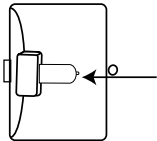
3. Retirer le couvercle.



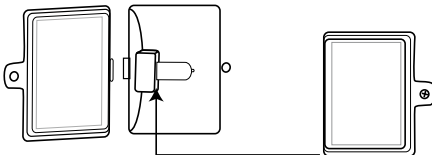
4. Retirer la vieille ampoule, en tirant vers vous.



5. Suivre les directives accompagnant la nouvelle ampoule. **Ne pas la toucher directement, ce qui réduirait sa durée de vie.** La tenir à l'aide d'un mouchoir ou d'un gant en tissu. Installer l'ampoule dans la douille, en poussant doucement jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.



6. Remettre le couvercle et la vis en place, en serrant cette-dernière à l'aide d'un tournevis cruciforme.



Toute autre opération d'entretien doit être effectuée par un service après-vente autorisé.

# INSTALLATION DES GRILLES

## Suivre les instructions suivantes pour installer les grilles du four ou le plat de cuisson.

Les grilles et le plat de cuisson sont équipés d'un mécanisme de sécurité évitant leur retrait accidentel du four.

1. Tenir la grille en angle (Fig. 1) et l'introduire entre les supports du four, le côté concave vers le bas.

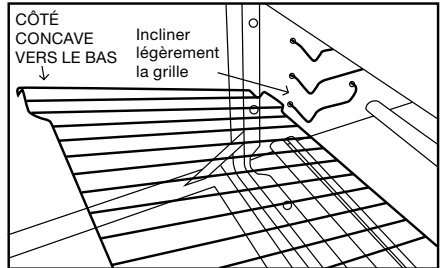


Fig. 1

2. Faire glisser la grille jusqu'à ce que l'arrière franchisse le POINT A (Fig. 2).

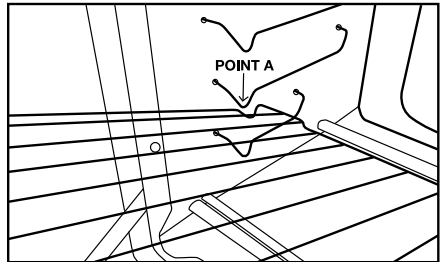


Fig. 2

3. Une fois franchi le POINT A, baisser l'avant de la grille et continuer à la faire glisser jusqu'au fond du four (Fig. 3 et 4).

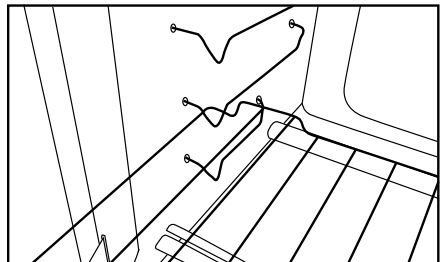


Fig. 3

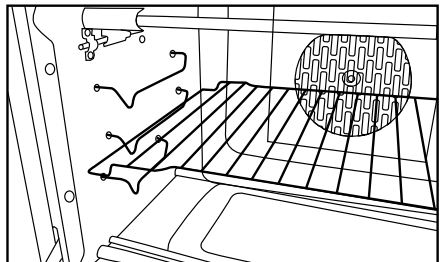


Fig. 4



4. Pour retirer la grille, procéder dans l'ordre inverse.

Le plat de cuisson s'installe et se retire de la même manière que les grilles.

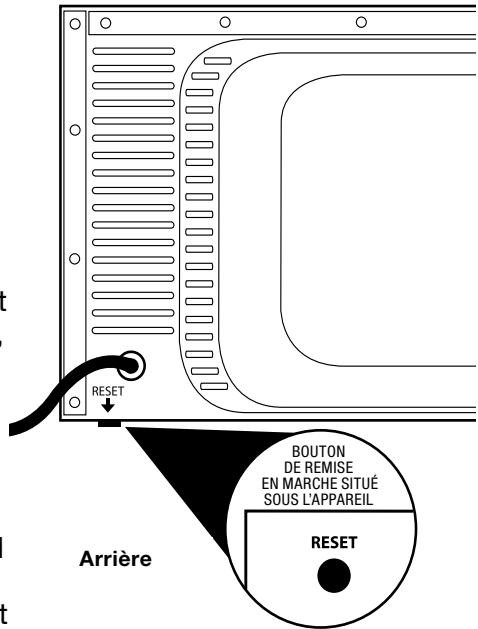
## DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Votre 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 service après-vente autorisé.

**AVERTISSEMENT :** l'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Veiller à ne surtout pas toucher les résistances.



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten Sie auch die folgenden Sicherheitshinweise immer beachten, um die Brandgefahr, die Gefahr eines elektrischen Schlags und/oder Verletzungen zu vermeiden:

## LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH

1. Tauchen Sie Ihr Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr durch elektrische Schläge zu vermeiden.
2. Wenn Sie während der Zubereitung den Griff oder einen Knopf verwenden, achten Sie darauf, die Glasfläche nicht zu berühren. Sie kann sehr heiß werden!
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder solchen ohne Erfahrungen und Kenntnisse benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
4. Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Halten Sie das Gerät und das zugehörige Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
6. Das Gerät darf nur von Kindern gereinigt und gepflegt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.
7. WENN SIE DAS GERÄT NICHT BENUTZTEN, ZUBEHÖR DARAN ANBRINGEN ODER ENTFERNEN UND BEVOR SIE ES REINIGEN, MÜSSEN SIE DEN NETZSTECKER ZIEHEN. Lassen Sie es abkühlen, bevor sie es reinigen oder anderweitig handhaben.
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
9. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass zwischen ihm und anderen Gegenständen Abstände von 11 cm an der Oberseite und 1,5 cm an den Seiten eingehalten werden, damit weder der Ofen noch andere Gegenstände beschädigt werden.
10. Verwenden Sie kein Gerät mit einem beschädigten Stromkabel oder Stecker oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, herunter gefallen oder anderweitig beschädigt ist. Wenn Ihr Umluftofen geprüft, repariert, oder eine mechanische oder elektrische Justage vorgenommen werden muss, bringen Sie den Umluftofen zu einem autorisierten Fachgeschäft.

11. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die Kante Ihrer Arbeitsfläche hängen und achten Sie darauf, dass es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt, da dies zu Schäden am Kabel führen kann.
12. Die Verwendung von Zubehör, das von Waring weder empfohlen noch verkauft wird, kann zu Bränden, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.
13. Nicht im Freien verwenden.
14. Stellen Sie den Umluftofen nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in einem geheizten Ofen auf.
15. Verwenden Sie diesen Umluftofen nur für den vorgesehenen Zweck.
16. Zum Ausschalten drehen Sie den Funktionsschalter auf STANDBAY (⏻) und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
17. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Behältern aus den folgenden Materialien im Ofen geboten: Papier, Pappe, Kunststoff oder ähnliche Produkte.
18. Wenn Sie ein Blech aus dem Ofen nehmen oder heißes Fett entfernen wollen, gehen Sie besonders vorsichtig vor.
19. Decken Sie den Innenraum des Ofens nicht mit Metallfolie ab! Die Metallfolie führt zu Schäden am Ofen! Das Backblech können Sie jedoch mit Metallfolie abdecken. Es ist jedoch nicht zu empfehlen, die Ofenroste mit Metallfolie abzudecken, da dies den Luftstrom behindert und zu einem ungleichmäßigen Garprozess führt.
20. Zu große Lebensmittel, Verpackungen und Utensilien aus Metallfolie dürfen nicht verwendet werden, dies kann zu einem Brand oder einem elektrischen Schlag führen.
21. Es besteht Brandgefahr, wenn der Ofen mit brennbarem Material abgedeckt wird oder damit in Kontakt kommt.
22. Lagern Sie nichts auf dem Gerät, wenn es in Betrieb ist. Der Ofen darf nicht in ein Gehäuse eingebaut werden. Das Gerät ist nur für den Betrieb auf Arbeitsplatten geeignet.
23. Reinigen Sie es nicht mit einem Scheuerschwamm. Es können sich Teile des Schwamms lösen und mit den elektrischen Komponenten des Ofens in Kontakt kommen und so einen elektrischen Schlag verursachen.
24. Entnehmen Sie keine Lebensmittel, solange der Ofen in Betrieb ist.
25. **Warnung:** Wenn Sie die Grillfunktion des Ofens nutzen, lassen Sie ihn NIE unbeaufsichtigt, es BESTEHT Brandgefahr.

26. Backen und grillen Sie nur entsprechend der empfohlenen Temperatureinstellungen.
27. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn der Funktionsschalter auf STANDBY (⏻) steht und der Timer ausgeschaltet (OFF (⏻)) ist.
28. Stellen oder legen Sie keine Backformen oder andere Utensilien auf der Glastür ab.
29. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung geeignet.
30. Das Gerät wird bei Betrieb heiß. Berühren Sie die heißen Oberflächen im Innenraum des Ofens nicht.
31. **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Betrieb heiß werden. Von Kindern fern halten.
32. **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde, bevor Sie die Glühbirne ersetzen, da sonst Gefahr durch einen elektrischen Schlag besteht.
33. Der Ofen darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

<b>Richtige Entsorgung</b>	
 	<p>Die Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Gerät innerhalb der EU nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um Umweltschäden oder eine Gefährdung Dritter durch unsachgemäße Entsorgung auszuschließen, recyceln Sie es nach Vorschrift, damit die wiederverwertbaren Materialien genutzt werden können. Zur Rückgabe Ihres Geräts nutzen Sie die Rückgabe- und Abholssysteme oder setzen Sie sich mit dem Einzelhändler, bei dem Sie es erworben haben, in Verbindung. Er kann Ihr Gerät umweltfreundlich recyceln.</p>

**BEWAHREN SIE DIESE  
ANLEITUNG AUF**

# INHALT

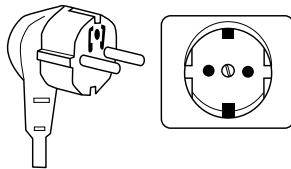
Wichtige Sicherheitshinweise.....	50
Erdungsanweisungen.....	53
Einleitung.....	54
Teile.....	54
Bevor Sie den Ofen benutzen.....	57
Funktionshinweise.....	57
Backen.....	58
Umluftbacken.....	58
Braten.....	59
Grillen.....	60
Positionen der Roste.....	60
Tipps und Hinweise.....	61
Gebrauch und Pflege.....	62
Montage und Ersatz der Ofenbeleuchtung.....	63
Einsetzen der Ofenroste.....	64
Sicherheitsausstattung.....	65

BEACHTEN SIE UNDEBINGT DIE FOLGENDEN HINWEISE ZUR ERDUNG IHRES GERÄTS, SIE STELLEN SICHER, DASS IHR GERÄT ORDNUNGSEMÄSS FUNKTIONIERT. LÄNDER, DIE EINEN ANDEREN NETZSTECKER VERWENDEN, SIND NUR ZUR REFERENZZWECKEN ANGEGEBEN. SEHEN SIE AM GERÄT NACH, WELCHEN NETZSTECKER SIE BENÖTIGEN.

## STECKER TYP F

(DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH,  
NIEDERLANDE, SCHWEDEN, NORWEGEN,  
FINNLAND, PORTUGAL, SPANIEN,  
OESTEUROPA)

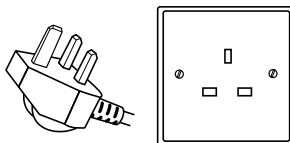
Der geerdete Stecker wird mit zwei runden Stiften und zwei Masseclips an der Steckdoseseite geliefert. Dieser Stecker ist nicht polarisiert, er kann in allen Richtungen mit der Steckdose verbunden werden. Er ist geerdet, sobald der Clip an der Steckdose mit dem Kontakt am Stecker in Berührung kommt. Stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist.



## STECKER TYP G

(GROSSBRITANNIEN, IRLAND, ZYPERN,  
MALTA, MALAYSIA, SINGAPUR UND  
HONGKONG)

Dieser geerdete Stecker wird mit drei rechteckigen Stiften, die ein Dreieck bilden, geliefert. Bringen Sie die Stifte zur Deckung mit der Steckdose und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist. Dieser Stecker besitzt außerdem einen Überspannungsschutz.

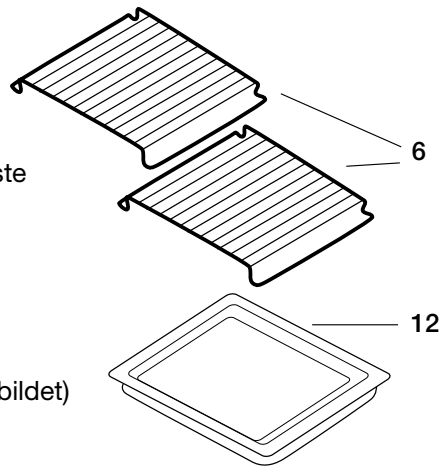


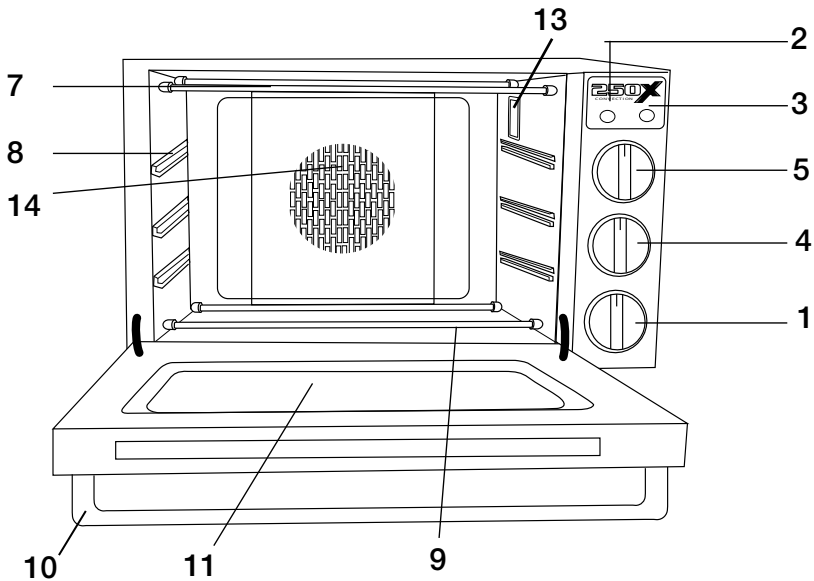
# EINLEITUNG

Der kommerzielle Umluftofen von Waring® ist bestens für die Zubereitung von Speisen auf Ihrer Arbeitsfläche geeignet. Beim Backen mit Umluft zirkuliert heiße Luft im Ofen, die für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Innenraum des Ofens sorgt. Dadurch entstehen keine heißen und kalten Zonen, wie sie in herkömmlichen Öfen häufig vorkommen. Die Garzeit reduziert sich mithilfe dieser Technologie um 20 % bis 30 %. Sie können in Ihrem Umluftofen Fleisch oder ganze Hähnchen grillen, Kuchen und Plätzchen backen und vieles mehr. Sichere und einfache Handhabung. Sehr schnell zu reinigen. Die neue Art der Zubereitung!

# TEILE

1. Timer
2. Stromanzeige - Rot
3. Temperaturanzeige "BEREIT" - Grün
4. Temperaturregler
5. Funktionsschalter
6. Ofenroste
7. Obere Heizelemente
8. Führungsschienen für Ofenroste
9. Untere Heizelemente
10. Türgriff
11. Tür aus Isolierhartglas
12. Backblech
13. Innenbeleuchtung (nicht abgebildet)
14. Umluftgebläse





- 1. Timer** Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten eingestellt werden. Die Timer-Einstellung ist optional. Sie können den Timer entweder auf die GEWÜNSCHTE Garzeit oder auf ON (I) einstellen, um den Ofen einzuschalten. Wenn die Gar-/Backzeit weniger als 20 Minuten beträgt, drehen Sie den Timer zunächst im Uhrzeigersinn über die 20-Minuten-Markierung hinaus und dann zurück, bis die gewünschte Zeit erreicht ist. Wenn die Gar-/Backzeit länger ist, stellen Sie den Timer direkt auf die gewünschte Zeit ein.
- 2. Stromanzeige - Rot**

  - Wenn die Stromanzeige rot leuchtet, ist der Ofen in Betrieb.
  - Wenn der Funktionsschalter auf STANDBY (⏻) und der Timer auf OFF (O) gestellt wurde, erlischt die rote Leuchte und der Ofen ist ausgeschaltet.
- 3. Temperaturanzeige "BEREIT" - Grün**

  - Wenn die Ofentemperaturanzeige leuchtet, hat der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht.
  - Die Ofentemperaturanzeige schaltet sich während des Gar-/Backprozesses entsprechend der Temperatur ein und aus.

#### 4. Funktionsschalter und allgemeine Funktionshinweise

Mit diesem Schalter können Sie vier Zubereitungsarten auswählen:

##### **Backen**

Zeigt an, dass die oberen und unteren Heizelemente in Betrieb sind. Das Gebläse ist ausgeschaltet. Diese Einstellung wird zum konventionellen Backen verwendet.

##### **Umluftbacken**

Zeigt an, dass die Heizelemente an der Rückseite und das Umluftgebläse in Betrieb sind. ***Diese Funktion spart Zeit und ist effizient. Sie ist perfekt für das Backen der meisten Backwaren, Plätzchen/Kekse und für Pizza, Brot, Soufflés, Aufläufe, sowie zum Braten von Geflügel, Schweinefleisch und Steaks geeignet.***

##### **Braten**

Zeigt an, dass die oberen und unteren Heizelemente eingeschaltet sind und das Umluftgebläse in Betrieb ist. ***Diese Funktion wird zum Grillen von Geflügel, Schweinefleisch und Steaks verwendet.***

##### **Grillen**

Zeigt an, dass die oberen Heizelemente in Betrieb sind. ***Mit dieser Funktion können Sie Filet, Hamburger, Geflügelbrust, Lammkotelett, Schweinekotelett, Fischfilet und Steaks grillen.***

#### 5. Temperaturregler

Dieser Thermostat regelt die Temperatur im Ofen. Er hält die richtige Temperatur während der verschiedenen Heiz-, Brat- und Grillfunktionen.

#### 6. Ofenroste

Die Ofenroste bestehen aus verchromtem Stahl. Die Ofenroste halten Ihre Lebensmittel während des Bratens, Backens und Grillens.

#### 7. Obere Heizelemente

Im oberen Teil des Ofens befinden sich zwei gerade Heizelemente.

#### 8. Führungsschienen für Ofenroste

Sie sind auf drei Ebenen im Ofen angebracht und halten den Rost für Toast und das Backblech. Wählen Sie die jeweils beste Position in Bezug auf die Heizelemente für Ihre Lebensmittel.

#### 9. Untere Heizelemente

Im unteren Teil des Ofens befinden sich zwei gerade Heizelemente.



## **10. Türgriff**

Mit diesem Griff können Sie die Ofentür sicher öffnen und schließen.

## **11. Tür aus Isolierhartglas**

Achten Sie darauf, dass die Tür beim Vorheizen, Backen und Braten vollkommen geschlossen ist. Berühren Sie die Tür nicht, wenn der Ofen in Betrieb ist. Es besteht Verletzungsgefahr. Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie die Tür mit einem feuchten Tuch reinigen.

## **12. Backblech**

Kann zum Backen oder als Tropfschale verwendet werden.

## **13. Innenbeleuchtung**

Schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen in Betrieb ist.

## **14. Umluftgebläse**

Zirkuliert den Luftstrom während des Umluftbackens und -bratens. Das runde, hintere Heizelement sorgt für die Zirkulation.

# **BEVOR SIE DEN OFEN BENUTZEN**

Bevor Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, sollten Sie:

- Die Ofenroste und Backbleche mit Seifenwasser spülen, mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Diese Teile dürfen nur von Hand gespült und getrocknet werden.
- Wischen Sie die Innenseiten des Ofens mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie einen Tropfen Spülmittel, jedoch kein Spray oder abrasive Poliermittel. Berühren Sie die elektrischen Heizelemente nicht und verbringen Sie kein Wasser in den Ofen.
- Setzen Sie die Ofenroste und das Backblech in den Ofen ein.
- Heizen Sie den Ofen vor. Schließen Sie zunächst die Ofentür und heizen Sie den Ofen auf Höchsttemperatur mindestens 5 Minuten vor. Es kann zu einer Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal, der Geruch verschwindet. Hinweis: Der Geruch weist nicht auf Schadstoffe hin.
- Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn abkühlen. Entfernen Sie alle Rauchrückstände im Ofen mit einem feuchten Tuch.
- Blockieren Sie die Abluftöffnungen nicht.

# **FUNKTIONSHINWEISE**

**WICHTIG:** Wenn Sie kleinere Backbleche verwenden, stellen Sie sie nur auf die Ofenroste (siehe Diagramm Seite 60). Wenn sich die Ofenroste mit der konkaven Seite nach unten auf den Positionen 1 und

3 befinden, passen die meisten viertel-großen Backbleche perfekt in die Schienen auf den Positionen 2 und 4. Wenn Sie größere Mengen, wie beispielsweise Plätzchen, backen wollen, können Sie 4 Backbleche in die 4 Schienen einsetzen. WIR EMPFEHLEN, Backbleche mit abgerundeten Ecken, die der Viertel-Größe am nächsten kommen, zu verwenden. Ein Backblech kann bis zu 3 kg aufnehmen. HINWEIS: Die Maße der Standardbackbleche variieren. Wenn Sie nicht in die Führungsschienen des Ofens passen, müssen sie auf einen der Roste gesetzt werden.

## **Backen**

Ihr Umluftofen ist mit zwei Ofenrosten und drei Positionen (siehe Diagramm Seite 60) für die Roste ausgestattet. Diese Roste können leicht entfernt und auf verschiedenen Ebenen angeordnet werden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie beim konventionellen Backen mit Ihrem Ofen nur jeweils ein Backblech einsetzen.

- Stellen Sie den Funktionsschalter auf BAKE (Backen).
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Stellen Sie den Timer bei Bedarf auf bis zu 120 Minuten ein. Wenn die Gar-/Backzeit weniger als 20 Minuten beträgt, drehen Sie den Timer zunächst im Uhrzeigersinn über die 20-Minuten-Markierung hinaus und dann zurück, bis die gewünschte Zeit erreicht ist. Wenn die Backzeit länger ist, stellen Sie den Timer direkt auf die gewünschte Zeit ein.
- Wenn Sie den Timer nicht verwenden wollen, stellen Sie ihn auf OVEN ON (I), um den Ofen einzuschalten.
- Verwenden Sie immer Topflappen oder Grillhandschuhe zum Entnehmen Ihrer Speisen.

## **Umluftbacken**

Allgemein gilt, dass die in den für konventionelles Backen entwickelten Rezepten beim Backen mit Umluft um 5°C reduziert werden muss. Bei größeren Lebensmitteln wie Fleisch oder Bratenstücken stellen Sie die angegebene Temperatur ein, verringern jedoch die Garzeit.

In jedem Fall sollten Sie Ihre Backwaren 10 Minuten vor Ablauf der angegebenen Backzeit prüfen. Größere Lebensmittel wie Fleisch oder Bratenstücken prüfen Sie 20 bis 40 Minuten vor Ablauf der angegebenen Garzeit.

Der Luftstrom ist das A und O beim Umluftbacken. Verwenden Sie keine Backformen mit hohen Seitenwänden. Wenn Sie beispielsweise Plätzchen backen, sollten Sie ein Plätzchenblech ohne Seitenwände verwenden. Zum Braten von Fleisch verwenden Sie flache Brateinsätze anstatt großer Bräter mit hohen Seitenwänden. Aus demselben Grund

sollten Sie Ihre Speisen nicht mit einem Deckel abdecken, wenn Sie die Umluftfunktion verwenden. Der Deckel blockiert den Luftstrom.

- Setzen Sie den Ofenrost in der gewünschten Position (Seite 60) ein.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf CONV BAKE (Umluftbacken).
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Bei Bedarf stellen Sie den Timer ein. Wenn die Gar-/Backzeit weniger als 20 Minuten beträgt, drehen Sie den Timer zunächst im Uhrzeigersinn über die 20-Minuten-Markierung hinaus und dann zurück, bis die gewünschte Zeit erreicht ist. Wenn die Backzeit länger ist, stellen Sie den Timer direkt auf die gewünschte Zeit ein. Wenn Sie den Timer nicht verwenden wollen, stellen Sie ihn auf OVEN ON (I) , um den Ofen einzuschalten.
- Wenn Tropfen aufgefangen werden müssen, setzen Sie das Backblech auf die Position unterhalb des Rostes. Das Backblech und der Rost müssen auf verschiedenen Ebenen eingesetzt werden, damit der Luftstrom nicht blockiert wird.
- Wenn Sie ein Backblech, insbesondere auf Position 1 (unterste Position), verwenden, achten Sie darauf, dass sich das Backblech in der Mitte befindet, damit die Luft sowohl an der Rückseite wie auch an der Vorderseite des Ofens zirkulieren kann.
- Verwenden Sie immer Topflappen oder Grillhandschuhe zum Entnehmen Ihrer Speisen.
- Beachten Sie, dass die Heizelemente und das Umluftgebläse zusammen arbeiten. Sie schalten sich gleichzeitig ein und aus.

## **Braten**

- Setzen Sie den Ofenrost in der gewünschten Position (Seite 60) ein.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf ROAST (BRATEN).
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Bei Bedarf stellen Sie den Timer ein.
- Wenn Tropfen aufgefangen werden müssen, setzen Sie das Backblech auf die Position unterhalb des Rostes. Das Backblech und der Rost müssen auf verschiedenen Ebenen eingesetzt werden, damit der Luftstrom nicht blockiert wird.
- Verwenden Sie immer Topflappen oder Grillhandschuhe zum Entnehmen Ihrer Speisen.
- Beachten Sie, dass die Heizelemente und das Umluftgebläse zusammen arbeiten. Sie schalten sich gleichzeitig ein und aus.

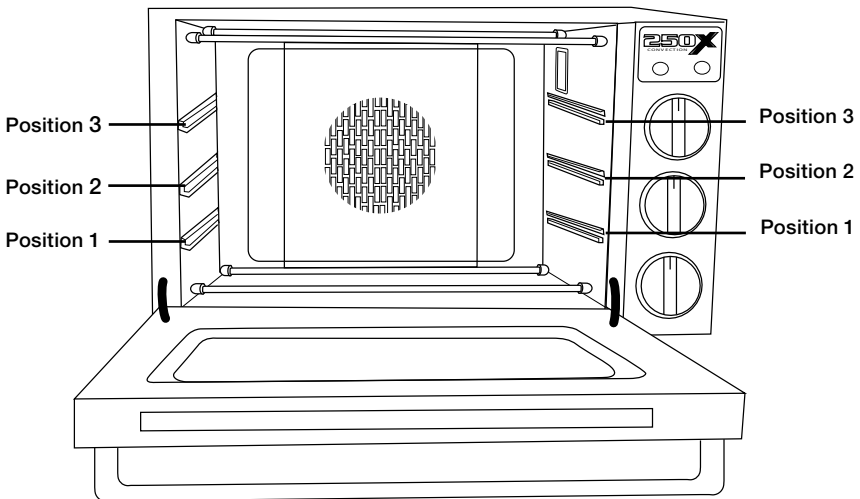
## Grillen

- Setzen Sie den Rost auf Position 3 oder jeder anderen, gewünschten Position (siehe unten) ein.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf BROIL (GRILLEN).
- Bei Bedarf stellen Sie den Timer ein. Wenn die Grillzeit weniger als 20 Minuten beträgt, drehen Sie den Timer zunächst im Uhrzeigersinn über die 20-Minuten-Markierung hinaus und dann zurück, bis die gewünschte Zeit erreicht ist. Wenn die Grillzeit länger ist, stellen Sie den Timer direkt auf die gewünschte Zeit ein.
- Stellen Sie die Temperatur auf 230°C oder die im Rezept angegebene ein.
- Lassen Sie die Tür 2,5 bis 5 Zentimeter weit offen.

## POSITIONEN DER ROSTE

Das nachstehende Diagramm stellt die drei Positionen der Ofenroste Ihres Umluftofens dar.

### 25 LITER-OFEN



# REFERENZLEITFADEN FÜR BACKWAREN\*

Die folgenden Backwaren können mit unserem 25 Liter-Ofen mit einem Backblech gebacken werden:

33 x 23 cm	rechteckig
30,5 x 19 cm	rechteckig
28 x 17,8 cm	rechteckig
23 x 58,4 x 5 cm	6 Muffins
23 x 33 cm	12 traditionelle Muffins
20 x 20 x 5 cm	traditioneller Kuchen
25,4 x 12,7 x 9 cm	halbes Pfund traditionelles Brot
21,6 x 11,4 x 7 cm	halbes Pfund traditionelles
Brot, Antihaffform	
20 x 5 cm	runder Kuchen, Antihaffform
23 x 5 cm	runder Kuchen, traditionell
25,4 x 5 cm	Kuchenplatte, antihaffbeschichtet
24 x 5 cm	Tortenform
12-Tassen	Napfkuchenform
46 x 33 x 2,5 cm	halbe Kuchenplatte

\*Maximale Abmessungen

## TIPPS UND HINWEISE

- Wenn Sie Ihren Ofen zum Backen verwenden, müssen Sie Ihre Backwaren im Ofen drehen, damit sie gleichmäßig gebacken werden.
- Wir empfehlen, nur auf jeweils einer Schiene zu backen. Wenn Sie mehr als eine Schiene zum Backen nutzen, achten Sie darauf, Ihre Bleche nach der Hälfte der Backzeit zu drehen und ihre Position im Ofen zu wechseln.
- Schieben Sie Ihr Backblech oder andere Utensilien nicht bis an die Rückseite des Ofens, damit der Luftstrom frei zirkulieren kann. Lassen Sie etwa 2,5 bis 5 Zentimeter Raum auf allen Seiten Ihres Blechs oder Ihrer Form, damit die Luft zirkulieren kann.
- Achten Sie darauf, dass sich die Roste auf der gewünschten Position befinden, bevor Sie den Ofen einschalten.
- Stellen Sie die kürzeste angegebene Backzeit ein und prüfen Sie, ob Ihr Gebäck durchgebacken ist, bevor Sie die Backzeit verlängern.

## **GEBRAUCH UND PFLEGE**

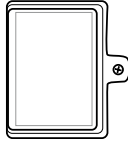
Lassen Sie den Ofen immer vollständig abkühlen bevor Sie ihn reinigen.

1. **Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.**
2. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, reinigen Sie die Innen- und Außenseiten mit einem feuchten Tuch.
3. Verbringen Sie kein Wasser in den Ofen und reinigen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser, dies führt zu erheblichen Schäden am Gerät.
4. Verwenden Sie keine scharfen oder harten Küchenutensilien im Ofen, sie können die Oberflächen beschädigen.
5. Die Ofenroste und das Backblech müssen gründlich von Hand gespült und getrocknet werden.
6. Zum Reinigen der Glastür verwenden Sie einen Glasreiniger oder ein feuchtes Tuch. Trocken Sie ihn mit einem sauberen Tuch. Verwenden Sie keine stark abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der Ofentür, sie zerkratzen die Oberfläche und können zum Bruch des Isolierhartglases führen.
7. Wenn der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, müssen Sie eventuellen Staub und Feuchtigkeit entfernen, bevor Sie ihn einschalten.
8. Wenn das Produkt fehlerhaft ist, wenden Sie sich an Ihren lokalen Einzelhändler.
9. Wenn sich die oben rechts angebrachte Ofenbeleuchtung während des Transports gelöst hat, folgen Sie diesen Schritten, um sie zu befestigen oder die Glühbirne auszuwechseln:

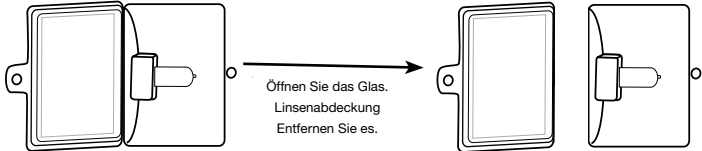
# MONTAGE UND ERSATZ DER OFENBELEUCHTUNG

In der rechten oberen Ecke Ihres Ofens befindet sich eine Halogenleuchte, die eine längere Lebensdauer als herkömmliche Birnen garantiert und hohen Temperaturen standhält. Kaufen Sie eine neue 230V/25W G9-Halogenbirne bei Ihrem örtlichen Einzelhändler und setzen Sie sie wie folgt ein:

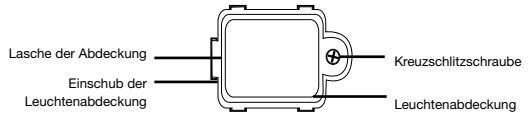
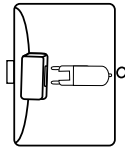
1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist und der Ofen abgekühlt ist:
2. Entfernen Sie die Schraube an der Abdeckung mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher.



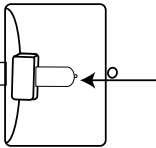
3. Entfernen Sie die Abdeckung.



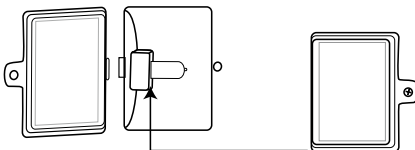
4. Ziehen Sie die Birne aus dem Sockel heraus (in Richtung der Vorderseite des Ofens).



5. Befolgen Sie die Anweisungen für die Ofenbeleuchtung, **berühren Sie die Birne keinesfalls mit der nackten Hand**, die Lebensdauer wird dadurch verringert. Verwenden Sie ein sauberes Tuch oder Handschuhe zum Halten der Birne. Drücken Sie die Birne vorsichtig in den Sockel.



6. Setzen Sie die Abdeckung wieder auf und ziehen Sie sie die Schraube mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher fest.



Alle übrigen Wartungsarbeiten müssen von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.

# EINSETZEN DER OFENROSTE

## Einsetzen der Roste und Tropfschalen in den Ofen

Die Ofenroste und Tropfschalen werden mit einem Verriegelungsmechanismus geliefert, der ein unbeabsichtigtes Entnehmen verhindert.

1. Setzen Sie die Roste leicht angewinkelt (Abb. 1) ein. Der Rost muss mit der konkaven Seite nach unten eingesetzt werden.

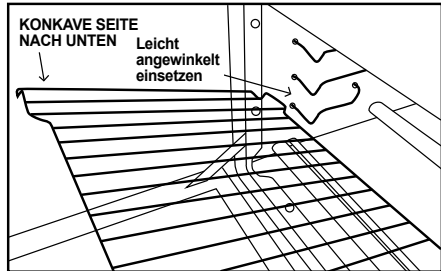


Abb. 1

2. Schieben Sie den Rost vorsichtig nach vorne, bis seine Kante PUNKT A (Abb. 2) passiert hat.

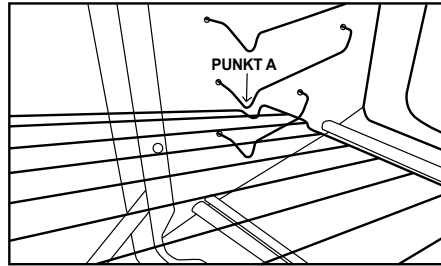


Abb. 2

3. Sobald der Rost PUNKT A passiert hat, senken Sie ihn horizontal ab. Der Rost gleitet an seine Position (Abb. 3 und 4).

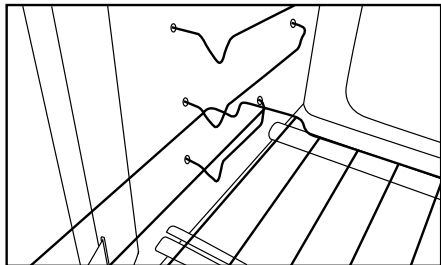


Abb. 3

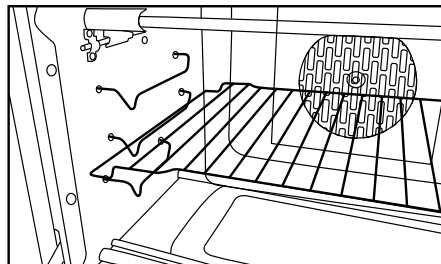


Abb. 4



4. Zum Entnehmen des Rosts befolgen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

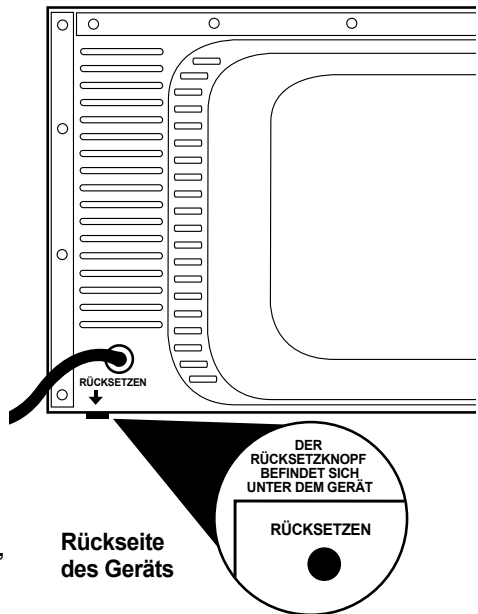
Die Tropfschale wird auf genau dieselbe Weise eingesetzt und entnommen.

## SICHERHEITSAUSSTATTUNG

Der kommerzielle Umluftofen von Waring® ist mit folgenden Sicherheitsmerkmalen ausgestattet:

### Übertemperaturschutz am Thermostat

Wenn sich der Ofen über die empfohlene Temperatur hinaus aufheizt, schaltet er sich automatisch ab. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen abkühlen. Sobald die Ofentemperatur wieder im sicheren Bereich liegt, können Sie den Ofen zurücksetzen. Dazu nutzen Sie den Rücksetzschalter an der rechten Seite auf der Rückseite (siehe Abbildung). Nehmen Sie einen Zahnstocher oder ein anderes langes, dünnes Objekt und drücken Sie auf den Rücksetzknopf. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und backen/braten Sie weiter. Wenn das Gerät immer noch nicht arbeitet, wiederholen Sie die oben genannten Schritte oder setzen sich mit dem zertifizierten Kundendienst von Waring in Verbindung.



**WARNUNG:** Das Gerät und alle seine zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Ofens nicht.

# BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten moeten de volgende elementaire veiligheidsmaatregelen altijd worden genomen om het risico op brand, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen, waaronder het volgende:

## LEES ALLE INSTRUCTIES

1. Om gevaar voor elektrische schokken te voorkomen, mag het apparaat niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
2. Als u het handvat of een knop gebruikt tijdens het koken, mag u het glazen oppervlak niet aanraken. Het is mogelijk heel heet.
3. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen tot 8 jaar, of personen met verminderde capaciteit op fysiek, gevoelsgerelateerd of mentaal gebied of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder supervisie staan of instructies hebben ontvangen over de meest veilige manier van bedienen en indien zij zich bewust zijn van de mogelijke gevaren.
4. Kinderen moeten te allen tijden onder toezicht blijven om te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
5. Zorg dat het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar blijven.
6. Schoonmaak en onderhoud mag niet door kinderen onder 8 jaar worden gedaan, tenzij dit onder supervisie gebeurt.
7. **HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WANNEER U HET APPARAAT NIET GEBRUIKT, VÓÓR HET MONTEREN OF DEMONTEREN VAN HULPSTUKKEN EN VÓÓR HET SCHOONMAKEN.** Laat het apparaat afkoelen alvorens te reinigen of te bedienen.
8. Vermijd contact met bewegende onderdelen.
9. Zorg voor een afstand van 11 cm boven de bovenkant van de oven en 1,5 cm aan de zijkanten ten opzichte van andere voorwerpen om schade aan de oven of aangrenzende voorwerpen te voorkomen.
10. Gebruik geen apparaten met beschadigde snoeren of stekkers, of nadat het apparaat kapot is geweest of is gevallen, of op een andere manier beschadigd is, of wanneer het niet juist werkt. Retourneer de convectieoven

naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor inspectie, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.

11. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen of warme oppervlakken aanraken, aangezien het snoer dan beschadigd kan raken.
12. Het gebruik van hulpmiddelen die niet door Waring worden aangeraden of verkocht, kan leiden tot brand, elektrische schokken of verwondingen.
13. Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
14. Plaats de convectieoven niet op of nabij een warme gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
15. Gebruik deze convectieoven alleen voor het bedoeld gebruik.
16. Zet om het apparaat uit te schakelen de functieknop op STAND-BY (⏻). Vervolgens kunt u de stekker loskoppelen.
17. Wees uitermate voorzichtig bij het plaatsen van houders van een van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic of vergelijkbare producten.
18. Om brandwonden te voorkomen, dient u uitermate voorzichtig te zijn bij het verwijderen van roosters en platen, of bij het weggooien van heet vet.
19. Bedek het kookgedeelte van de oven niet met metaalfolie. Hiermee beschadigt u de oven. U mag de bakplaat wel bedekken met folie. We raden u af om roosters te bedekken met metaalfolie omdat hierdoor de luchtstroom wordt geblokkeerd en u onregelmatige kooktemperaturen krijgt.
20. Plaats geen hele grote voedingswaren, verpakkingen van metaalfolie of keukengerei in de oven/grill, aangezien deze brandgevaarlijk zijn en het risico op een elektrische schok vergroten.
21. Er kan brand ontstaan wanneer de convectieoven is bedekt of in aanraking komt met ontvlambare materialen.
22. Plaats geen items boven op het apparaat als dat in gebruik is. Het is verboden om de oven in een kast te plaatsen. Dit apparaat is ontworpen uitsluitend voor gebruik op een aanrecht.
23. Niet reinigen met schuursponsjes. Er kunnen stukjes loskomen van de sponsjes en de elektrische onderdelen raken, waarop het risico op een elektrische schok wordt vergroot.
24. Probeer geen voedsel uit de convectieoven te halen wanneer de stekker in het stopcontact zit.

25. **Waarschuwing:** om het risico op brand te vermijden, mag u de oven NOOIT zonder supervisie laten bij gebruik van de BRAADFunctie.
26. Gebruik de aanbevolen temperatuurinstellingen voor bakken en grillen.
27. Het apparaat staat uit als de functieknop op STAND-BY (⏻) staat en de timer op UIT (○) staat.
28. Laat keukengerei of ovenschotels niet op de glazen deur rusten.
29. Het is niet de bedoeling dat dit apparaat wordt bediend via een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
30. Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig met het aanraken van de verwarmingselementen binnen in de oven.
31. **WAARSCHUWING:** toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen op afstand.
32. **WAARSCHUWING:** zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u het lampje vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te vermijden.
33. Gebruik geen stoomreiniger om dit apparaat schoon te maken.

### Correcte verwerking van dit product



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet weggegooid mag worden met ander huishoudelijk afval. Recycle het apparaat op een verantwoordelijke manier om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen en het duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gebruik de afvalverwerkingssystemen voor het terugbrengen van uw oude apparaat of neem contact op met de winkelier waarvan u het product hebt gekocht. De winkelier kan dit product inzamelen voor milieuvriendelijke recycling.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

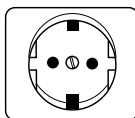
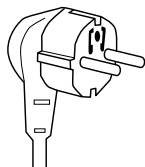
# INHOUD

Belangrijke voorzorgsmaatregelen .....	66
Aardingsinstructies .....	69
Inleiding .....	70
Onderdelen .....	70
Voordat u de oven gebruikt .....	73
Funcierichtlijnen .....	74
Bakken .....	74
Convectiebakken .....	74
Grillen .....	75
Braden .....	76
Posities ovenrooster .....	76
Tips en hints .....	77
Gebruik en verzorging .....	78
Het ovenlampje bevestigen en vervangen .....	79
Roosterplaatsing .....	80
Veiligheidsfunctie .....	81

ZORG VOOR DE JUISTE AARDING VAN HET PRODUCT EN LEES DAARVOOR DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES. ALLEEN DE BELANGRIJKSTE LANDEN DIE VERSCHILLENDE STEKKERTYPES GEBRUIKEN ZIJN TER REFERENTIE VERMELD. BEKIJK HET APPARAAT ZELF OM TE ZIEN WELKE STEKKER U DIENT TE GEBRUIKEN.

## TYPE F STEKKER

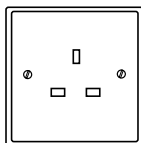
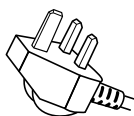
(DUITSLAND, OOSTENRIJK, NEDERLAND, ZWEDEN, NOORWEGEN, FINLAND, PORTUGAL, SPANJE, OOST-EUROPA)



De geaarde stekker heeft twee ronde pinnen en er zijn twee klemmen aan de zijkant van de contactdoos. Deze stekker is niet gepolariseerd waardoor die in beide richtingen in de contactdoos kan worden gestoken. De aarding vindt plaats wanneer de klem op de contactdoos het contactplaatje op de stekker raakt. Zorg ervoor dat de stekker goed geplaatst is.

## TYPE G STEKKER

(VERENIGD KONINKRIJK, IERLAND, CYPRUS, MALTA, MALEISIË, SINGAPORE EN HONGKONG)



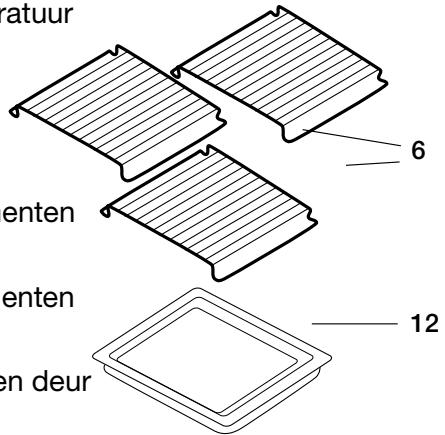
Deze aardstekker heeft drie rechthoekige tanden die een driehoek vormen. Positioneer de pinnen in het stopcontact en zorg ervoor dat de stekker volledig ingestoken is. Deze stekker is ook door een zekering beschermd tegen stroomstoten.

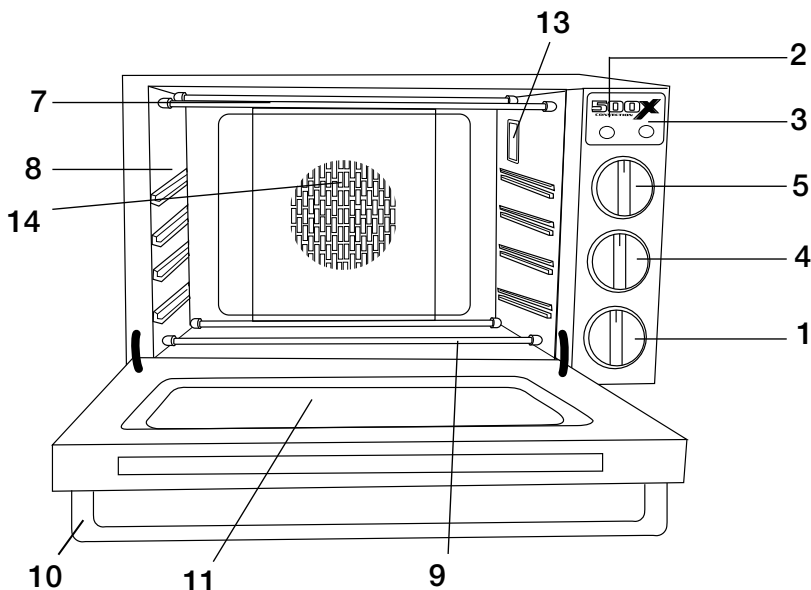
## INLEIDING

De convectieoven van Waring® Commercial tilt koken op het aanrecht naar een volledig nieuw niveau. Koken middels convectie geschiedt op basis van een heteluchtventilator om warme lucht te circuleren. De geselecteerde temperatuur wordt in de hele ovenruimte gelijkmatig op temperatuur gehouden. Deze constante luchtstroom elimineert de warme en koude plekken die vaak aanwezig zijn in conventionele ovens. De bereidingstijd wordt hierdoor teruggebracht met circa 25% - 30%. Gebruik uw convectieoven om vlees of hele kippen te grillen, taarten en koekjes te bakken, en nog veel meer. Veilig en eenvoudig in gebruik. Uitzonderlijk snel reinigbaar. Een betere manier om te koken!

## ONDERDELEN

1. Timer
2. Stroomindicatorlampje - rood
3. Indicatorlampje oventemperatuur 'klaar' – groen
4. Temperatuurregelingsknop
5. Functieknop
6. Ovenroosters
7. Bovenste verwarmingselementen
8. Roostersteunen
9. Onderste verwarmingselementen
10. Deurklink
11. Dubbelwandig gehard glazen deur
12. Bakplaat
13. Binnenlampje (niet weergegeven)
14. Convectieventilator





## 1. Timer

Het bereik van de timer is 120 minuten. De timerinstelling is optioneel. U kunt de timer instellen op de gewenste bereidingstijd of op de positie AAN (I) van de OVEN, waarmee u de oven aan zet. Als de bereidingstijd minder dan 20 minuten is, dient u eerst de timer voorbij de 20-minuten-markering te zetten en vervolgens terug te draaien naar de gewenste tijd. Als er meer tijd nodig is, kunt u de timer rechtstreeks instellen op de gewenste tijd.

## 2. Stroomindicatorlampje - rood

- Als het stroomindicatorlampje rood is, is de oven in bedrijf.
- Als de functieknop op STAND-BY (⏻) staat en de timer op UIT (○) staat, gaat het rode stroomindicatorlampje uit en staat de oven ook uit.

## 3. Indicatorlampje oventemperatuur 'klaar' - groen

- Als het indicatorlampje voor de oven groen brandt, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt.
- Het groene 'klaar'-lampje gaat aan en uit terwijl de ingestelde temperatuur in stand wordt gehouden.

#### 4. Functieknop en algemene functierichtlijnen

Deze keuzeknop biedt vier soorten bereidingsopties:

##### **Bakken**

Geeft aan dat de bovenste en onderste verwarmingselementen in bedrijf zijn. De ventilator staat uit. Deze modus wordt gebruikt voor conventioneel bakken.

##### **Convectiebakken**

Geeft aan dat de achterste verwarmingselementen, evenals de convectieventilator, worden gebruikt. ***Deze functie is tijdbesparend en efficiënt. Perfect voor het bakken van de meeste soorten gebak, koekjes en voor het bakken van pizza, brood, soufflés, ovenschotels en het grillen van gevogelte, varkensvlees en steaks.***

##### **Grillen**

Geeft aan dat zowel de bovenste rechte verwarmingselementen als de onderste verwarmingselementen en de convectieventilator worden gebruikt. ***Deze functie is geschikt voor het grillen van kip, varkensvlees en steaks.***

##### **Braden**

Geeft aan dat de bovenste verwarmingselementen in bedrijf zijn. ***U kunt de braadfunctie gebruiken voor runderlende, hamburgers, kippenborsten, lamskoteletjes, varkenskoteletten, visfilets en steaks.***

#### 5. Temperatuurregelingsknop

Deze thermostatische knop regelt de temperatuur in de oven; de knop zorgt ervoor dat de juiste temperatuur behouden blijft tijdens de diverse verwarmings-, grill- en bakactiviteiten.

#### 6. Ovenroosters

De ovenroosters zijn gemaakt van verchroomd staal. De roosters ondersteunen het voedsel tijdens het braden, grillen en bakken.

#### 7. Bovenste verwarmingselementen

Boven in de oven bevinden zich twee rechte verwarmingselementen.

#### 8. Roostersteunen

Binnen in de oven bevinden zich drie niveaus voor het rooster en voor de bakplaat. Selecteer de beste plek voor het voedsel met betrekking tot de verwarmingselementen.

#### 9. Onderste verwarmingselementen

Onder in de oven bevinden zich twee rechte verwarmingselementen.



## **10. Deurklink**

Gebruik deze klink om de ovendeur veilig te openen en sluiten.

## **11. Dubbelwandig gehard glazen deur**

Zorg ervoor dat de veiligheidsdeur is gesloten tijdens het voorverwarmen, bakken of grillen. Om te voorkomen dat u zich brandt, dient u de deur niet aan te raken als de oven in gebruik is. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u de deur reinigt met een vochtige doek.

## **12. Bakplaat**

Kan worden gebruikt om te bakken of als druiplaat.

## **13. Binnenlampje**

Gaat automatisch aan als het apparaat in bedrijf is.

## **14. Convectieventilator**

Circuleert de lucht tijdens het bakken en grillen met convectie. Erachter bevindt zich het achterste verwarmingselement voor circulatie.

# **VOORDAT U DE OVEN GEBRUIKT**

Doe voor ingebruikname van de oven het volgende:

- Was de roosters en de bakplaat in een sopje. Spoel af met schoon water en laat drogen. U mag deze onderdelen uitsluitend met de hand afwassen en drogen.
- Gebruik een vochtige doek om de binnenwanden van de oven licht af te nemen. Gebruik maar een klein beetje schoonmaakmiddel, gebruik geen spray of een agressief middel. Raak de elektrische verwarmingselementen niet aan en zet de binnenkant van de oven niet onder water.
- Plaats de roosters en de bakplaat in de oven.
- Verwarm de oven voor. Sluit eerst de ovendeur en verwarm dan de oven gedurende ten minste 5 minuten voor op de hoogste temperatuur. Het is mogelijk dat de oven een geur verspreidt. Dit is normaal, deze geur verdwijnt vanzelf. Opmerking: deze geur is onschadelijk.
- Zet de oven uit en laat afkoelen. Verwijder eventuele rookaanslag in de oven met een vochtige doek.
- Blokkeer de ventilatieopeningen niet.

## **FUNCTIERICHTLIJNEN**

**BELANGRIJK:** gebruik bij kleinere bakplaten alleen de roosters voor ondersteuning (zie diagram, pagina 76). Bij ovenroosters (met de holle kant omlaag) in posities 1 en 3, passen de meest kwartmaatse bakplaten precies op de ovensteunen in posities 2 en 4. Bij het bakken van een groot volume (zoals een groot aantal koekjes) kunt u 4 bakplaten kwijt op alle 4 de ovensteunen. **WE RADEN U AAN** om bakplaten te gebruiken met ronde hoeken die het dichtst in de buurt komen van de standaard kwartmaat. De maximale gewichtsbelasting op een bakplaat zonder rooster is 3 kg. **OPMERKING:** de afmetingen van standaard bakplaten variëren. Als de bakplaten niet rechtstreeks op de ovensteunen passen, dient u ze altijd op ovenroosters te plaatsen.

### **Bakken**

Uw convectionoven is uitgerust met twee roosters en heeft drie roosterposities (zie diagram op pag. 76). U kunt de roosters eenvoudig verwijderen en op een andere hoogte plaatsen. Gebruik voor het beste resultaat bij gebruik van de oven voor conventionele bereiding niet meer dan één rooster tegelijkertijd.

- Stel de functieknop in op **BAKKEN**.
- Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
- Stel de timer, indien gewenst, in op 120 minuten. Als de bereidingstijd minder dan 20 minuten is, dient u eerst de timer voorbij de 20-minuten-markering te zetten en vervolgens terug te draaien naar de gewenste tijd. Als er meer bereidingstijd nodig is, kunt u de timer rechtstreeks instellen op de gewenste tijd.
- Als u de timer niet gebruikt, kunt u de timer op **OVEN AAN (1)** zetten.
- Gebruik altijd een ovenwant bij het verwijderen van hete etenswaren uit de oven.

### **Convectiebakken**

De vuistregel voor het bereiden van de meeste recepten met een convectionoven is een verlaging van de temperatuur van 5°C. Voor het grillen van grotere items, zoals vlees en braadstukken, kunt u dezelfde temperatuur aanhouden als aangegeven maar de bereidingstijd inkorten.

U dient te allen tijde uw bereide items 10 minuten voor het verstrijken van de bereidingstijd te controleren. Voor grotere items zoals vlees kunt u 20 tot 40 minuten voor het verstrijken van de aangegeven bereidingstijd al controleren.

Bij convectiebakken draait het allemaal om de luchtstroom. Vermijd het gebruik van ovenschalen met hoge wanden. Probeer zelfs bij het bakken van koekjes een bakplaat te gebruiken zonder randen. Gebruik voor het grillen van vlees ondiepe bakplaten, in tegenstelling tot grote braadpannen met hoge wanden. Vermijd vanwege dezelfde reden het gebruik van deksels bij convectiebakken - een deksel blokkeert namelijk de luchtstroom.

- Stel het rooster in op de gewenste positie (zie pag. 76).
- Stel de functieknop in op CONV. BAKKEN.
- Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
- Stel de timer in, indien gewenst. Als de bereidingstijd minder dan 20 minuten is, dient u eerst de timer voorbij de 20-minuten-markering te zetten en vervolgens terug te draaien naar de gewenste tijd. Als er meer bereidingstijd nodig is, kunt u de timer rechtstreeks instellen op de gewenste tijd. Als u de timer niet gebruikt, kunt u de timer op OVEN AAN (I) zetten.
- Als er druppels moeten worden opgevangen, plaatst u de bakplaat één niveau onder het rooster. De plaat en het rooster dienen op verschillende niveaus te worden geplaatst voor een bevredigende luchtcirculatie.
- Als u de bakplaat gebruikt, in het bijzonder in positie 1 (onderste roosterpositie), zorg er dan voor dat de plaat zich in het midden bevindt en er lucht zowel aan de achterkant als aan de voorkant van de oven geblazen kan worden.
- Gebruik altijd een ovenwant bij het verwijderen van hete etenswaren uit de oven.
- Onthoud dat de verwarmingselementen in combinatie met de convectieventilator werken. Zij wisselen elkaar tegelijk af.

## **Grillen**

- Stel het rooster in op de gewenste positie (zie pag. 76).
- Stel de functieknop in op GRILLEN.
- Stel de temperatuur in op de gewenste hoogte.
- Stel de timer in, indien gewenst.
- Als er druppels moeten worden opgevangen, plaatst u de bakplaat één niveau onder het rooster. De plaat en het rooster dienen op verschillende niveaus te worden geplaatst voor een bevredigende luchtcirculatie.
- Gebruik altijd een ovenwant bij het verwijderen van hete etenswaren uit de oven.

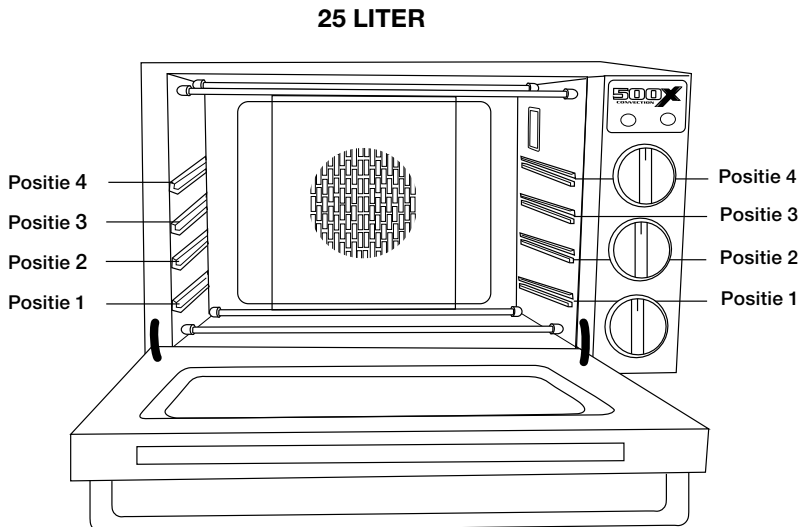
- Onthoud dat de verwarmingselementen in combinatie met de convectieventilator werken. Zij wisselen elkaar tegelijk af.

## Braden

- Plaats het rooster op positie 3 of op een andere positie (zie hieronder).
- Stel de functieknop in op BRADEN.
- Stel de timer in, indien gewenst. Als de braadtijd minder dan 20 minuten is, dient u eerst de timer voorbij de 20-minuten-markering te zetten en vervolgens terug te draaien naar de gewenste tijd. Als er meer tijd nodig is om te braden, kunt u de timer rechtstreeks instellen op de gewenste tijd.
- Stel de temperatuur in op 230°C of zoals aangegeven in het recept.
- Houd de deur op 2,5 tot 5 centimeter op een kier.

## POSITIES OVENROOSTER

In het diagram hieronder worden de drie posities van het rooster voor uw convectieoven weergegeven.



## REFERENTIEOVERZICHT KOOKGEREI\*

Het volgende kookgerei is geschikt voor onze oven met een capaciteit van 25 liter bij gebruik van één rooster (afmetingen in cm):

33 x 23	Rechthoek
30,5 x 19	Rechthoek
28 x 18	Rechthoek
23 x 33 x 2	6 muffins
23 x 33	12 muffins, traditioneel
20 x 20 x 5	Cake, traditioneel
10 x 5 x 3½	1½ lb. broodvorm, traditioneel
8½ x 4½ x 2¾	1 lb. broodvorm, antiaanbak
20 x 5	Ronde cake, antiaanbak
23 x 5	Ronde cake, traditioneel
25,5 x 5	Taartplaat, antiaanbak
24 x 5	Taartvorm
12-cups	Tulband
46 x 33 x 2,5	Bakplaat

\*Maximumformaten

## TIPS EN HINTS

- Zorg er altijd voor dat alles wat u bereidt ronddraait in de oven voor een gelijkmatige bereiding.
- We raden u aan om één rooster tegelijkertijd te gebruiken. Als u meer dan één rooster gebruikt tijdens de bereiding, zorg er dan voor dat u zowel de roosters en de posities draait halverwege de bereidingstijd.
- Om ervoor te zorgen dat er een gelijkmatige luchtstroom is bij gebruik van de bakplaat of ander kookgerei, moet u de plaat niet naar de achterkant van de oven schuiven. Laat zo'n 2,5 tot 5 centimeter aan alle kanten vrij voor een gelijkmatige luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat de roosters zich in de gewenste positie bevinden voordat u de oven aan zet.
- Kies de kortste bereidingstijd en controleer op gaarheid voordat u meer tijd toevoegt.

## **GEBRUIK EN VERZORGING**

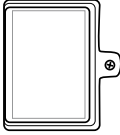
Laat de oven altijd volledig afkoelen voordat u hem reinigt.

1. **Trek de stekker van de oven altijd uit het stopcontact voor het reinigen.**
2. Gebruik na het afkoelen van de oven een vochtige doek of sponsje om de binnen- en buitenkant te reinigen.
3. Zet de binnenkant van de oven niet onder water en maak deze evenmin schoon in een sopje, dit veroorzaakt ernstige schade aan het apparaat.
4. Gebruik geen scherp of hard kookgerei met de oven, hiermee kunt u het oppervlak van het apparaat beschadigen.
5. U mag de roosters en de bakplaat uitsluitend met de hand afwassen en drogen.
6. Om de glazen deur te reinigen, gebruikt u een glasreiniger of een vochtig doekje. Veeg droog met een schone doek. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metaalschrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. U kunt hiermee het oppervlak beschadigen, met als gevolg versplintering van het glas.
7. Als de oven langere tijd niet is gebruikt, dient u stof en vocht te verwijderen voor hernieuwde ingebruikname.
8. Neem als er iets mis is met dit product contact op met uw lokale distributeur.
9. Indien het ovenlampje rechtsboven in de oven los is geraakt tijdens het vervoer, volgt u de volgende stappen om het lampje vast te maken of te vervangen:

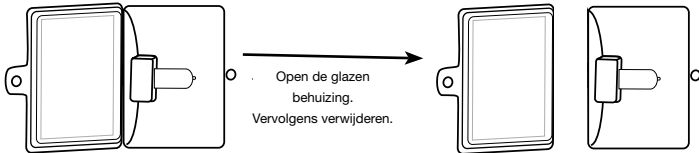
# HET OVENLAMPJE BEVESTIGEN EN VERVANGEN

Rechtsboven in uw oven vindt u een halogeenlampje. Dit lampje heeft een langere levensduur dan een gewoon lampje en is bestand tegen hoge temperaturen. Schaf een nieuw 230V/25W G9 halogeenlampje aan en plaats als volgt:

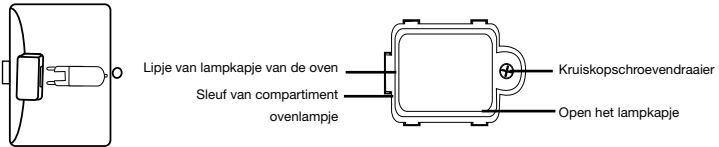
1. Zorg ervoor dat de oven is ontkoppeld en volledig afgekoeld.
2. Verwijder de schroef van de kap met een kruiskopschroevendraaier.



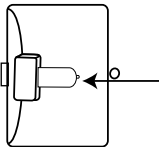
3. Verwijder de kap.



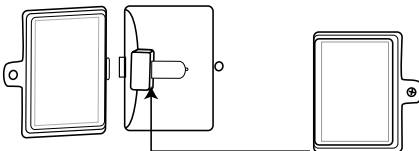
4. Verwijder het oude lampje door het uit de fitting te trekken (richting de voorkant van de oven).



5. Volg de richtlijnen **over het niet aanraken van het lampje met uw blote handen**, aangezien dit de levensduur van het lampje verkort. U kunt een schone tissue of een stoffen handschoen gebruiken om het lampje vast te pakken. Plaats het nieuwe lampje in de fitting door het voorzichtig op zijn plek te duwen.



6. Vervang de kap en schroef deze vast met een kruiskopschroevendraaier.



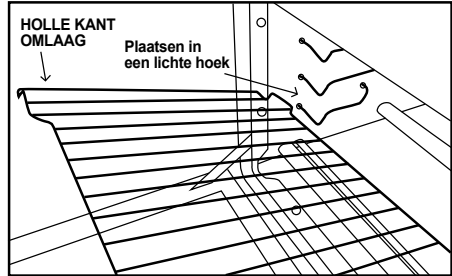
Ander onderhoud moet door een erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.

# ROOSTERPLAATSING

## Roosters en druiplaat in de oven plaatsen

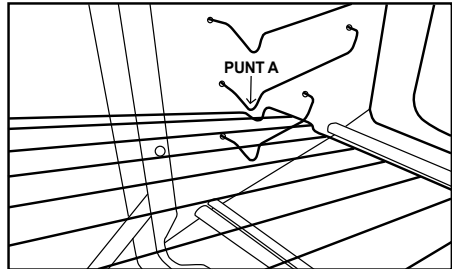
Het rooster en de druiplaat zijn voorzien van een vergrendelingsmechanisme om onbedoelde verwijdering te voorkomen.

1. Plaats het rooster in een lichte hoek (afb. 1). Het rooster dient geplaatst te worden met de holle kant omlaag.



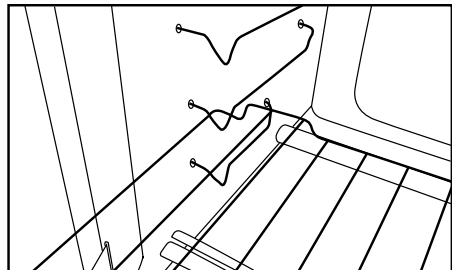
Afb. 1

2. Schuif het rooster lichtjes naar voren tot de rand voorbij PUNT A is (afb. 2).

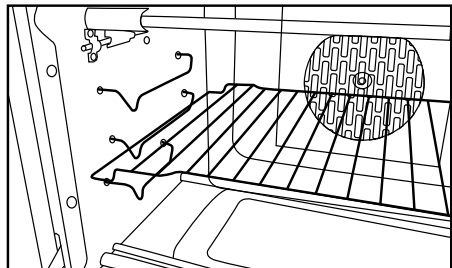


Afb. 2

3. Eenmaal voorbij PUNT A verlaagt u het rooster naar de horizontale positie. U kunt het rooster nu op zijn plek schuiven (afb. 3 en 4).



Afb. 3



Afb. 4



4. Houd bij het verwijderen van het rooster de omgekeerde volgorde aan.

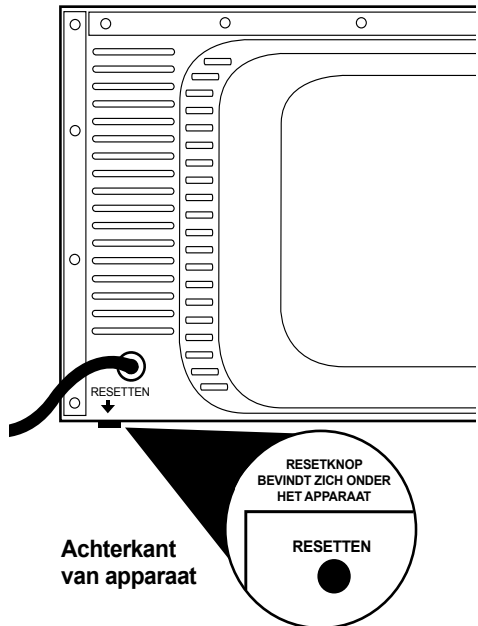
U kunt de druiplaat op precies dezelfde manier plaatsen en verwijderen.

## VEILIGHEIDSFUNCTIE

Om de veiligheid te garanderen is de convectieoven van Waring® Commercial uitgerust met de volgende functie:

### Overbelastingsbescherming thermostaat

Als het apparaat opwarmt boven de aanbevolen temperatuur, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Om te resetten, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat afkoelen. Zodra het apparaat weer is teruggekeerd naar de veilige werkingstemperatuur, kunt u de oven resetten via de resetknop aan de rechterkant van het achterpaneel (zie illustratie). Gebruik een tandenstoker of een ander lang, dun object om de resetknop in te drukken. Stop de stekker terug in het stopcontact, schakel het apparaat in en gebruik het verder. Als het apparaat nog steeds niet werkt, herhaalt u de bovenstaande stappen of neemt u contact op met een Customer Service Center voor bijstand.



**WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig met het aanraken van de verwarmingselementen.

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, si devono adottare sempre precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio d'incendio, le scosse elettriche e/o ferire persone, tra cui:

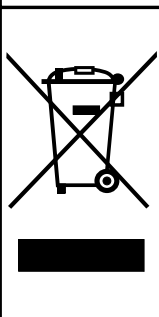
## LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

1. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
2. Quando si utilizza l'impugnatura o una manopola durante il processo di cottura, non toccare la superficie di vetro. Potrebbe essere incandescente.
3. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o persone con mancanza di esperienza e conoscenza se dotati di supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne hanno compreso i pericoli implicati.
4. I bambini devono essere controllati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
5. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
6. La pulizia e la manutenzione non devono essere svolte da bambini con meno di 8 anni e senza supervisione.
7. **SCOLLEGARE DALLA PRESA QUANDO NON IN USO, PRIMA DI MONTARE O SMONTARE LE PARTI E PRIMA DI PULIRE.** Far raffreddare prima di pulire o maneggiare.
8. Evitare il contatto con le parti mobili.
9. Mantenere una distanza di 11cm sopra la superficie superiore del forno e 1,5cm di distanza sui lati dagli altri oggetti per evitare danni al forno o a oggetti adiacenti.
10. Non azionare l'apparecchio con un cavo o una presa danneggiata o dopo che l'apparecchio non ha funzionato bene o è caduto o è stato danneggiato in altro modo o non funziona correttamente. Riportare il forno a convezione nel centro assistenza autorizzato più vicino per l'esaminazione, la riparazione o la regolazione meccanica o elettrica.
11. Non lasciare sospeso il cavo sul bordo del tavolo o piano di lavoro o toccare superfici calde, poiché ciò potrebbe danneggiare il cavo.

12. L'uso di accessori non consigliati o venduti da Waring può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
13. Non utilizzare all'esterno.
14. Non collocare il forno a convezione sopra o nei pressi di un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
15. Non utilizzare questo forno a convezione per fini diversi da quello previsto.
16. Per scollegare, ruotare la manopola di controllo delle funzioni su STANDBY (⏻), quindi rimuovere la spina dalla presa sulla parete.
17. Applicare estrema cautela quando si utilizzano contenitori costruiti con i seguenti materiali nel forno: carta, cartone, plastica o prodotti simili.
18. Per evitare ustioni, applicare estrema cautela in fase di rimozione del vassoio o smaltimento del grasso bollente.
19. Non coprire qualsiasi parte del comparto di cottura del forno con una pellicola metallica. Ciò causa un danno al forno. Si può coprire il vassoio di cottura con la pellicola. Non è consigliabile coprire i ripiani con la pellicola poiché ciò blocca il flusso d'aria e crea temperature di cottura non uniformi.
20. Cibi di dimensioni eccessive, pacchetti di pellicole in metallo e utensili non devono essere inseriti nel forno/bollitore poiché potrebbe esserci un rischio d'incendio o scossa elettrica.
21. Se il forno a convezione viene coperto o tocca materiale infiammabile potrebbe verificarsi un incendio.
22. Non conservare oggetti sulla parte superiore dell'apparecchio durante il funzionamento. Installare il forno in una cabina è vietato. L'unità è progettata solo per l'uso su piano di lavoro.
23. Non pulire con spugnette abrasive in metallo. I pezzi possono rompere la spugna e toccare parti elettriche, causando un rischio di scossa elettrica.
24. Non tentare di rimuovere il cibo quando il forno a convezione è collegato alla presa elettrica.
25. **Avvertenza:** Per evitare la possibilità di incendi, MAI lasciare il forno senza supervisione durante l'uso della funzione GRIGLIARE.

26. Utilizzare le impostazioni di temperatura raccomandate per la cottura al forno e arrosto.
27. L'apparecchio si spegne quando la manopola di controllo delle funzioni è in STANDBY (⏻) e il controllo del timer è in posizione OFF (○).
28. Non poggiare utensili di cottura o piatti da forno sullo sportello di vetro.
29. Questo apparecchio non è pensato per essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
30. Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
31. **ATTENZIONE:** Le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
32. **ATTENZIONE:** Accertarsi che l'apparecchio è spento e scollegato prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scossa elettrica.
33. Steam Cleaner non è pensato per essere utilizzato per la pulizia di questo apparecchio.

### Smaltimento corretto di questo prodotto



Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana in seguito allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riuso sostenibile delle risorse di materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Essi possono portare questo prodotto in un centro di riciclaggio sicuro per l'ambiente.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

# INDICE

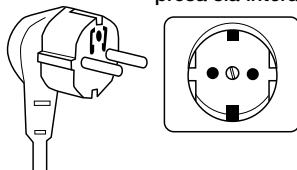
Precauzioni importanti .....	82
Istruzioni di messa a terra .....	85
Introduzione.....	86
Parti .....	86
Prima di utilizzare il forno .....	89
Linee guida di funzionamento .....	90
Cuocere al forno.....	90
Forno a convezione .....	90
Arrostire.....	91
Grigliare .....	92
Posizioni dei ripiani del forno .....	92
Consigli e suggerimenti.....	93
Uso e cura .....	94
Installazione e sostituzione della luce del forno .....	95
Installazione ripiano.....	96
Funzione di sicurezza .....	97

PER GARANTIRE UN USO CORRETTO DI QUESTA UNITÀ, LEGGERE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI DI MESSA A TERRA RIPORTATE SOTTO. I PRINCIPALI PAESI CHE UTILIZZANO TIPI DI PRESE DIVERSI SONO ELENCATI SOLO PER RIFERIMENTO. FARE RIFERIMENTO ALL'UNITÀ EFFETTIVA PER DETERMINARE QUALE TIPO DI PRESA PUÒ ESSERE UTILIZZATA.

## TIPO DI PRESA F

(GERMANIA, AUSTRIA, PAESI BASSI, SVEZIA, NORVEGIA, FINLANDIA, PORTOGALLO, SPAGNA, EUROPA ORIENTALE)

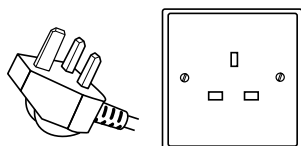
La spina messa a terra ha due perni circolari e ci sono due clip di messa a terra sul lato della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita in entrambe le posizioni della presa. La messa a terra è garantita quando il morsetto sulla presa si adatta esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la presa sia interamente inserita.



## TIPO DI PRESA G

(REGNO UNITO, IRLANDA, CIPRO, MALTA, MALESIA, SINGAPORE E HONG KONG)

Questa spina messa a terra dispone di tre perni rettangolari che formano un triangolo. Inserire in modo allineato le punte alla presa e verificare che la spina sia interamente inserita. La presa è inoltre protetta da fusibile rispetto a episodi di sovratensione.

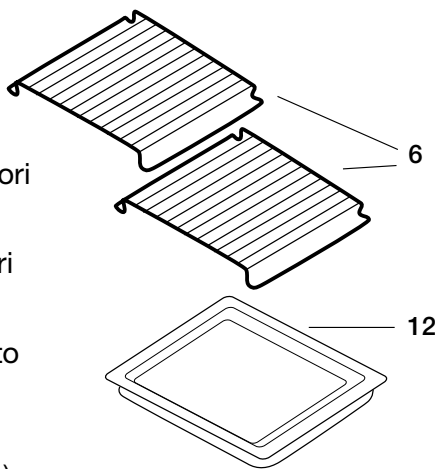


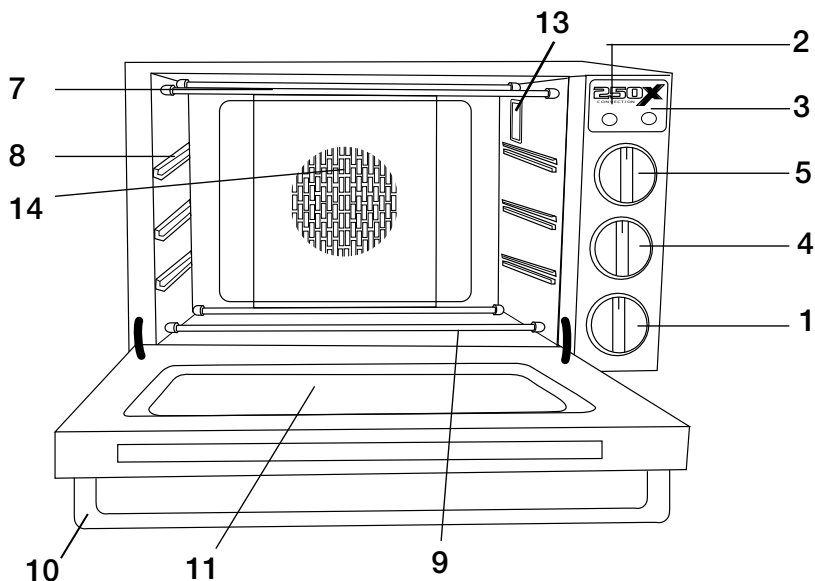
## INTRODUZIONE

Il forno a convezione Waring® Commercial porta la cottura su piano di lavoro ad un livello del tutto nuovo. La cottura a convezione utilizza la ventola di aria calda per far circolare aria riscaldata, mantenendo la temperatura selezionata in tutta la cavità del forno. Questo flusso costante dell'aria elimina i punti caldi e freddi che spesso si formano nei forni convenzionale. In questo modo il tempo di cottura viene ridotto di circa il 25-30%. Utilizzare il forno a convezione per arrostitire carne o polli interi, cuocere torte, biscotti e altro. Sicuro e facile da usare. Straordinariamente veloce da pulire. Un modo migliore per cucinare!

## PARTI

1. Timer
2. Spia indicatore di accensione - Rossa
3. Spia indicatore temperatura forno "Pronto"- Verde
4. Manopola di controllo della temperatura
5. Manopola di controllo della funzione
6. Ripiani
7. Elementi riscaldanti superiori
8. Guide di supporto ripiani
9. Elementi riscaldanti inferiori
10. Maniglia sportello
11. Sportello di vetro temperato a doppio pannello
12. Vassoio di cottura
13. Luce interna (non mostrata)
14. Ventola di convezione





- 1. Timer** Il range del timer è di 120 minuti. L'impostazione del timer è opzionale. È possibile impostare il timer al tempo di cottura desiderato o in posizione del FORNO ON (I), che accende il forno. Se il tempo di cottura è inferiore a 20 minuti, prima ruotare il timer in senso orario oltre il segno di 20 minuti, quindi riportarlo al tempo desiderato. Se è necessario un tempo superiore, ruotare il timer direttamente al tempo desiderato.
- 2. Spia indicatore di accensione - Rossa**

  - Quando la spia di indicatore di accensione rossa è accesa, il forno è in funzione.
  - Quando il controllo delle funzioni è in posizione STANDBY (⏻) e il timer è in posizione OFF (O), la spia indicatore rossa si spegne e il forno è in modalità OFF.
- 3. Spia indicatore temperatura forno "Pronto"- Verde**

  - Quando la spia indicatore "pronto" della temperatura del forno verde è accesa, il forno ha raggiunto la temperatura indicata.
  - La spia "pronto" avvierà e fermerà il ciclo non appena viene mantenuta la temperatura impostata.

#### 4. **Manopola di controllo delle funzioni e linee guida di funzionamento generali**

Questo selettore offre quattro scelte di opzioni di cottura:

##### **Forno**

Indica che gli elementi riscaldanti superiori e inferiori sono in funzione. La ventola è spenta. Questa modalità viene utilizzata per la cottura convenzionale.

##### **Forno a convezione**

Indica che gli elementi riscaldanti posteriori, nonché la ventola di convezione sono in funzione. ***Questa funzione è efficiente e consente un risparmio di tempo. È perfetta per gran parte dei tipi di cottura di paste, biscotti e per la cottura di pizza, pane, suffle, sformati, nonché arrostitire pollame, carne di maiale e bistecche.***

##### **Arrostire**

Indica che gli elementi riscaldanti verticali superiori e gli elementi riscaldanti inferiori, nonché la ventola a convezione sono in funzione. ***Questa funzione viene utilizzata per arrostitire il pollo, la carne di maiale e le bistecche.***

##### **Grigliare**

Indica che gli elementi riscaldanti superiori sono in funzione. ***La funzione di grigliatura può essere utilizzata per controfiletto, petto di pollo, costolette di agnello, di maiale, filetto di pesce e bistecche.***

#### 5. **Manopola di controllo della temperatura**

Questa manopola termostatica controlla la temperatura all'interno del forno; mantiene la temperatura durante le varie operazioni di riscaldamento, arrostitura e cottura al forno.

#### 6. **Ripiani**

I ripiani sono fatti di acciaio cromato. I ripiani supportano il cibo durante la cottura, l'arrostitura e la cottura al forno.

#### 7. **Elementi riscaldanti superiori**

Ci sono due elementi riscaldanti verticali nella parte superiore del forno.

#### 8. **Guide di supporto ripiani**

Ci sono tre diversi livelli all'interno del forno per il ripiano di tostatura e di cottura al forno. Scegliere la posizione migliore per il cibo in base agli elementi riscaldanti.

#### 9. **Elementi riscaldanti inferiori**



Ci sono due elementi riscaldanti verticali elettrici nella parte inferiore del forno.

#### **10. Maniglia sportello**

Utilizzare questa maniglia per aprire e chiudere in sicurezza lo sportello del forno.

#### **11. Sportello di vetro temperato a doppio pannello**

Accertarsi che lo sportello di sicurezza sia chiuso saldamente durante il preriscaldamento, cottura o arrosto. Per evitare di ustionarsi, non toccare lo sportello quando il forno è in uso. Attendere che il forno si raffreddi prima di pulire lo sportello con un panno umido.

#### **12. Vassoio di cottura**

Può essere utilizzato per cuocere o come vassoio raccogliocce.

#### **13. Luce interna**

Si accende automaticamente quando l'unità funziona in qualsiasi funzione.

#### **14. Ventola di convezione**

Circola l'aria durante la cottura a convezione e l'arrostitura. L'elemento riscaldante posteriore circolare si trova dietro di esso.

## **PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO**

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, accertarsi di:

- Lavare i ripiani e il vassoio di cottura con acqua e sapone, sciacquare con acqua pulita e asciugare. Queste parti devono essere lavate e asciugate accuratamente solo a mano.
- Utilizzare un panno umido per strofinare leggermente le pareti interne del forno. Utilizzare una piccola quantità di detergente, ma non utilizzare uno spray o un agente di lucidatura abrasivo. Non toccare gli elementi riscaldanti elettrici e non immergere l'interno del forno con acqua.
- Collocare i ripiani e il vassoio di cottura all'interno del forno.
- Preriscaldare il forno. Chiudere prima lo sportello del forno, quindi preriscaldare il forno alla temperatura massima per un minimo di 5 minuti. Il forno emetterà un odore. Ciò è normale e dovrebbe dissolversi. Nota: Quest'odore non è dannoso.
- Spegnere il forno e lasciarlo raffreddare. Rimuovere qualsiasi residuo di fumo all'interno del forno con un panno umido.
- Non bloccare le aperture di scarico.

## LINEE GUIDA DI FUNZIONAMENTO

**IMPORTANTE:** Quando si utilizzano fogli di cottura più piccoli, utilizzare solo i ripiani per il supporto (vedere diagramma, pagina 92). Con i ripiani (lato concavo in giù) in posizioni 1 e 3, gran parte dei fogli da un quarto si adattano comodamente nei supporti del forno in posizione 2 e 4. Per la cottura in volumi, così come per numeri maggiori di biscotti, 4 fogli di cottura possono essere adattati in tutte e 4 le posizioni di supporto del forno. **SI CONSIGLIA** di utilizzare i fogli di cottura con bordi arrotondati più vicini alle dimensioni standard da un quarto. La capacità di peso massima su un foglio di cottura senza ripiani è di 3kg. **NOTA:** Le dimensioni dei fogli di cottura standard possono variare. Se i fogli non si adattano direttamente ai supporti del forno, devono essere sempre posizionati sui ripiani del forno.

### Forno

Il forno a convezione è dotato di due ripiani e tre posizioni di ripiani (vedere schema, pagina 92). I ripiani possono essere rimossi facilmente e sistemati ai diversi livelli. Per i migliori risultati quando si utilizza il forno per la cottura a convezione, non utilizzare più di un ripiano per volta.

- Impostare la manopola delle funzioni su FORNO.
- Impostare la manopola della temperatura alla temperatura adeguata.
- Impostare il timer, se desiderato, per un massimo di 120 minuti. Se il tempo di cottura è inferiore a 20 minuti, prima ruotare il timer in senso orario oltre il segno di 20 minuti, quindi riportarlo al tempo desiderato. Se è necessario un tempo di cottura superiore, ruotare il timer direttamente al tempo desiderato.
- Se non si utilizza il timer, impostare il timer in posizione FORNO ON (I).
- Utilizzare presine o guanti da forno in fase di rimozione del cibo caldo dal forno.

### Forno a convezione

La regola generale per l'uso di gran parte delle ricette di cottura normale con un forno a convezione è ridurre la temperatura della ricetta di 5°C. Per arrostiti cibi più grandi, come carni o arrostiti, utilizzare la stessa temperatura indicata, ma ridurre il tempo di cottura.

In ogni caso controllare sempre i cibi cotti 10 minuti prima dell'indicazione del tempo di cottura. Per i cibi arrostiti più grandi, come le carni, iniziare a controllare dai 20 ai 40 minuti prima del raggiungimento del tempo di cottura indicato.

Per la cottura a convezione è fondamentale il flusso d'aria. Evitare di utilizzare piatti di cottura con bordi alti. Ad esempio, anche quando si cuociono biscotti, provare un foglio per biscotti senza bordi. Per arrostitire la carne, utilizzare vassoi di cottura bassi invece di pentole grandi, con bordi alti. Per lo stesso motivo è necessario evitare di cuocere con il coperchio quando si utilizza la funzione a convezione, poiché il coperchio blocca il flusso d'aria.

- Impostare il ripiano nella posizione desiderata (vedere pagina 92).
- Impostare la manopola delle funzioni su FORNO CONV.
- Impostare la manopola della temperatura al livello desiderato.
- Impostare il timer, se desiderato. Se il tempo di cottura è inferiore a 20 minuti, prima ruotare il timer in senso orario oltre il segno di 20 minuti, quindi riportarlo al tempo desiderato. Se è necessario un tempo di cottura superiore, ruotare il timer direttamente al tempo desiderato. Se non si utilizza il timer, impostare il timer in posizione FORNO ON (I).
- Se è necessario raccogliere le gocce, posizionare il vassoio di cottura un livello sotto il ripiano. Il vassoio e il ripiano devono essere impostati a livelli diversi per una convezione dell'aria soddisfacente.
- Quando si utilizza il vassoio di cottura, in particolare in posizione 1 (posizione ripiano inferiore), accertarsi che il vassoio sia centrato in modo da avere un passaggio di aria nella parte posteriore e anteriore del forno.
- Utilizzare presine o guanti da forno in fase di rimozione del cibo caldo dal forno.
- Si noti che gli elementi riscaldanti lavorano in combinazione con la ventola di convezione. Eseguiranno cicli di accensione e spegnimento simultanei.

## **Arrostire**

- Impostare il ripiano nella posizione desiderata (vedere pagina 92).
- Impostare la manopola delle funzioni su ARROSTO.
- Impostare la temperatura al livello desiderato.
- Impostare il tempo, se desiderato.
- Se è necessario raccogliere le gocce, posizionare il vassoio di cottura un livello sotto il ripiano di arrostitura. Il vassoio e il ripiano devono essere impostati a livelli diversi per una convezione dell'aria soddisfacente.

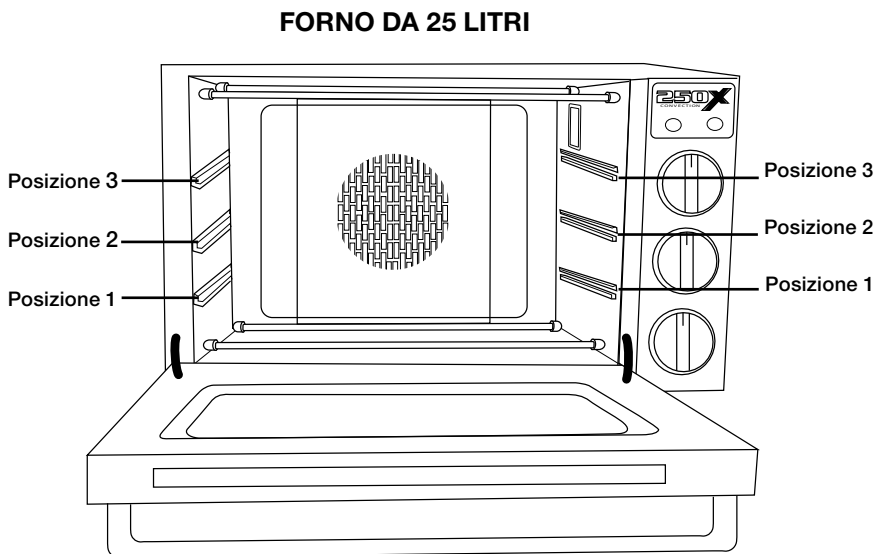
- Utilizzare presine o guanti da forno in fase di rimozione del cibo caldo dal forno.
- Si noti che gli elementi riscaldanti lavora in combinazione con la ventola di convezione. Eseguiranno cicli di accensione e spegnimento simultanei.

## Grigliare

- Impostare il ripiano in posizione #3 o nella posizione desiderata (vedere sotto).
- Impostare la manopola delle funzioni su GRIGLIARE.
- Impostare il timer, se desiderato. Se il tempo di arrostitura è inferiore a 20 minuti, prima ruotare il timer in senso orario oltre il segno di 20 minuti, quindi riportarlo al tempo desiderato. Se è necessario un tempo di grigliatura superiore, ruotare il timer direttamente al tempo desiderato.
- Impostare la temperatura a 230°C o come indicato in ricetta.
- Tenere lo sportello socchiuso di 2,5 - 5 centimetri.

## POSIZIONI DEI RIPIANI DEL FORNO

Lo schema sotto mostra le tre posizioni dei ripiani per il forno a convezione.



## GUIDA DI RIFERIMENTO TEGLIE\*

Le seguenti teglie sono adatte al nostro forno con capacità di 25 litri, quando si utilizza un ripiano (dimensioni indicate in pollici):

13 x 9	rettangolo
12 x 7½	rettangolo
11 x 7	rettangolo
9 x 13 x 2	6 muffin
9 x 13	12 muffin, tradizionale
8 x 8 x 2	torta, tradizionale
10 x 5 x 3½	1½ lb. panino, tradizionale
8½ x 4½ x 2¾	1 lb. panino, antiaderente
8 x 2	torta circolare, antiaderente
9 x 2	torta circolare, tradizionale
10 x 2	piatto torta, antiaderente
9½ x 2	pentola crostate
12-cup	pentola ciambella
18 x 13 x 1	pentola metà foglio

\*Dimensioni massime

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- È importante ruotare qualsiasi cibo si stia cuocendo nel forno per garantire una cottura uniforme.
- Si consiglia di cuocere utilizzando un ripiano per volta. Se si cucina con più di un ripiano, accertarsi di ruotare entrambi i vassoi di cottura e le posizioni dei ripiani a metà del tempo di cottura.
- Per garantire un flusso di aria uniforme quando si utilizza il vassoio di cottura o altri utensili, non far scorrere il vassoio verso la parte posteriore del forno. Lasciare circa 2,5 - 5 centimetri di spazio d'aria intorno a tutti i lati di ciascun tegame per una circolazione uniforme dell'aria.
- Accertarsi che i ripiani siano nella posizione desiderata prima di accendere il forno.
- Cuocere nel tempo più breve consigliato e controllare la cottura prima di aggiungere altro tempo.

## USO E CURA

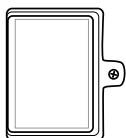
Far raffreddare sempre il forno completamente prima della pulizia.

1. **Scollegare sempre il forno dalla presa elettrica prima della pulizia.**
2. Dopo che il forno si è raffreddato, utilizzare un panno umido o una spugna per pulire le superfici interne ed esterne.
3. Non bagnare l'interno del forno o lavare con acqua corrente, poiché ciò causa danni gravi all'apparecchio.
4. Non utilizzare utensili da cucina affilati o duri sul forno, poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie dell'apparecchio.
5. I ripiani e il vassoio di cottura devono essere lavati e asciugati accuratamente solo manualmente.
6. Per pulire lo sportello di vetro, utilizzare un detergente per vetri o un panno umido. Asciugare con un panno pulito. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché essi graffiano la superficie che può infrangere il vetro.
7. Se il forno non è stato utilizzato per un periodo di tempo esteso, rimuovere la polvere e l'umidità prima dell'uso.
8. Se qualcosa non va bene con il prodotto, contattare il distributore locale.
9. Se la luce del forno situata nel lato posteriore a destra del forno si allenta durante la fornitura, seguire queste operazioni per fissare o sostituire la lampadina:

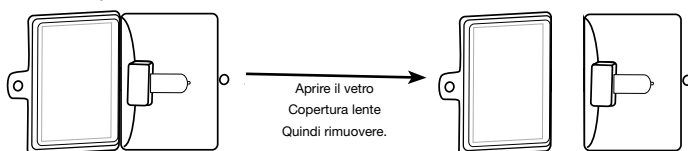
# INSTALLAZIONE E SOSTITUZIONE DELLA LUCE DEL FORNO

Nell'angolo superiore a destra è presente una lampadina alogena che offre una durata maggiore rispetto alle lampadine standard ed è in grado di resistere alle elevate temperature. Acquistare una nuova lampadina alogena 230V/25W G9 da una ferramenta locale e inserirla come segue:

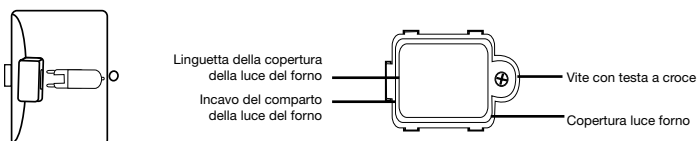
1. Accertarsi che il forno sia scollegato e completamente freddo.
2. Rimuovere la vite dalla copertura con un cacciavite a croce.



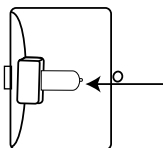
3. Rimuovere la copertura.



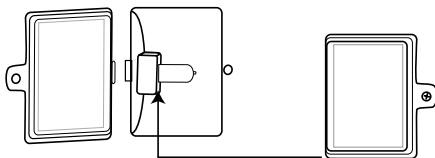
4. Rimuovere la lampadina vecchia tirandola dalla base della presa (verso la parte anteriore del forno).



5. Seguire le linee guida sulle istruzioni per la lampadina **sulla necessità di non toccare la lampadina a mani nude**, poiché ciò ne riduce la durata. Si può utilizzare un panno pulito o un guanto per reggere la lampadina. Installare una nuova lampadina nella base della presa, premendola delicatamente in posizione.



6. Sostituire la copertura e fissarla con un cacciavite a croce.



Qualsiasi altra operazione di assistenza deve essere eseguita dall'assistenza autorizzata

# INSTALLAZIONE RIPIANO

## Inserire i ripiani e il vassoio raccogliocce nel forno

Il vassoio e il raccogliocce sono dotati di un meccanismo di blocco per evitare la rimozione non intenzionale.

1. Inserire il ripiano con leggera pendenza (Fig. 1). Il ripiano deve essere installato con il lato concavo verso il basso.

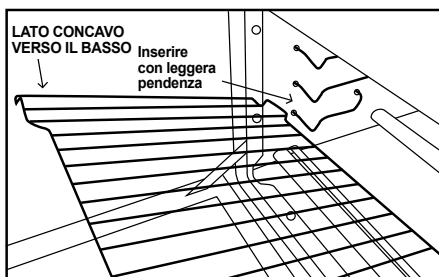


Fig. 1

2. Far scorrere il ripiano leggermente in avanti finché il bordo non supera il PUNTO A (Fig. 2).

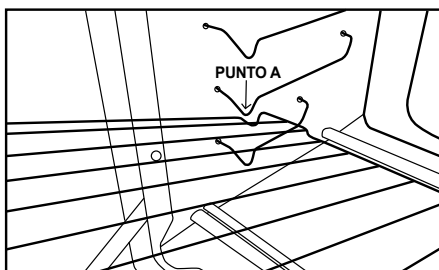


Fig. 2

3. Una volta superato il PUNTO A, abbassare il ripiano alla posizione orizzontale. Il ripiano può scorrere in posizione (Fig. 3 e 4).

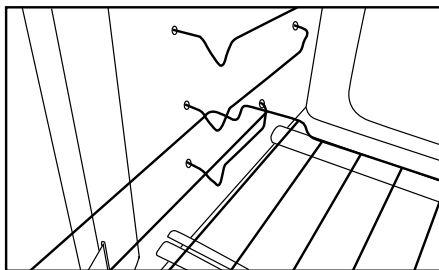


Fig. 3

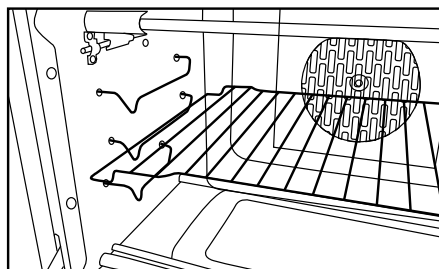


Fig. 4



4. Per rimuovere il ripiano, procedere in ordine inverso.  
Il vassoio raccogliogocce viene inserito e rimosso nello stesso modo.

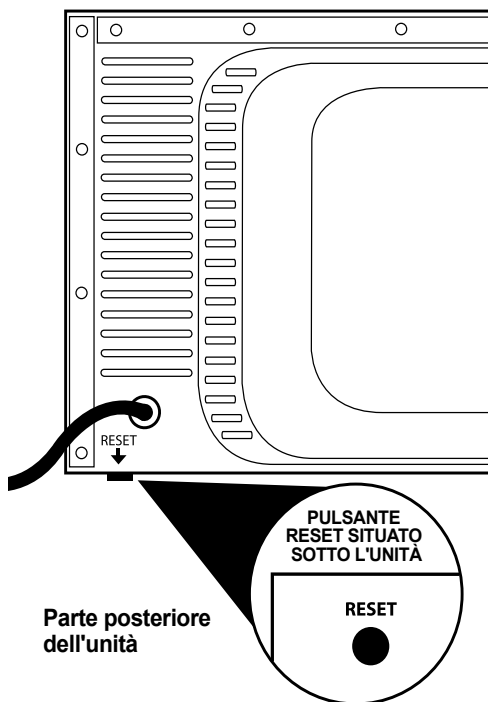
## FUNZIONE DI SICUREZZA

Il forno a convezione Waring® Commercial è dotato della seguente funzione per garantire la sicurezza:

### Protezione da sovraccarico del termostato

Se l'unità si surriscalda oltre il livello di temperatura consigliato, il forno si spegnerà automaticamente.

Per resettare, scollegare l'unità dalla presa elettrica e far raffreddare. Una volta che l'unità è tornata alla temperatura di funzionamento sicura, è possibile resettare il forno individuando il pulsante di reset sul lato destro del pannello posteriore (vedere figura). Utilizzando uno stuzzicadenti o un altro oggetto lungo e sottile, premere il pulsante di reset. Ricollegare l'unità, accendere e proseguire l'uso. Se l'unità non funziona, ripetere le operazioni sopra o chiamare un centro assistenza clienti certificato Waring.



**AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.





©2015 Waring Commercial  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790  
[www.waringcommercialproducts.com](http://www.waringcommercialproducts.com)

Printed in China  
Imprimé en Chine  
Impreso en China  
Gedruckt in China  
Gedruckt in China  
Stampato in Cina  
Impresso na China

WCO250XE/K IB  
15WI013510

IB-13641