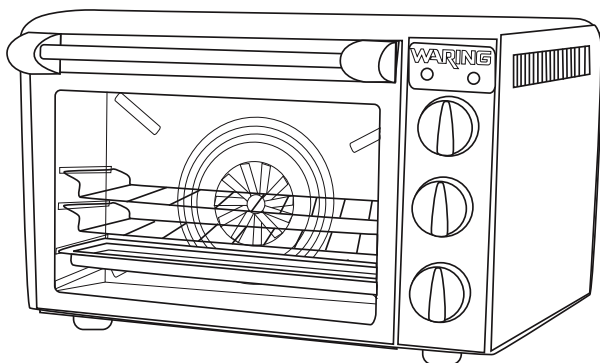


WARING[®] **COMMERCIAL**

HALF SIZE HEAVY-DUTY CONVECTION OVEN /
HORNO DE CONVECIÓN DE SERVICIO PESADO /
FOUR A CONVECTION COMMERCIAL /
ROBUSTER UMLUFTOFEN – HALBE GRÖSS /
HALFMAATS CONVECTIEOVEN
VOOR ZWAAR GEBRUIK /
FORNO A CONVEZIONE



WCO500E/K

42 liter capacity / Capacidad de 42 litros
Capacité de 42 litres /42 liter Backraumvolumen
42 liter capaciteit / Capacità di 42 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 des années de satisfaction,
lisez 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 followed 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 liquid.
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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS AND BEFORE CLEANING.** Allow to cool before cleaning or handling.
6. Avoid contact with moving parts.
7. 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.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the convection oven to the nearest authorized service facility for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or countertop or touch hot surfaces, as this could damage the cord.
10. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not place convection oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Do not use this convection oven for anything other than its intended purpose.

14. To disconnect, turn any control to OFF (○), then remove plug from wall outlet.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic or similar products.
16. To avoid burns, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
17. Do not cover any part of the oven cooking compartment with metal foil. This will cause damage to oven. Covering the baking sheet with foil is OK. Covering the wire racks with foil is not recommended because this will block airflow and create uneven cooking temperatures.
18. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the oven /broiler as they may involve a risk of fire or electric shock.
19. A fire may occur if the convection oven is covered or touching flammable material.
20. 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.
21. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
22. Do not attempt to dislodge food when the convection oven is plugged into electrical outlet.
23. Warning: To avoid possibility of fire, NEVER leave oven unattended when using the Broil function.
24. Use recommended temperature settings for baking and roasting.
25. The appliance is off when the timer control is in the OFF (○) position.
26. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
27. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
28. **This appliance is for household use only.**
29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30. **WARNING:** Accessible parts may become hot when grill (Broil Function) is in use. Children should be kept away.
31. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and unplugged before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
32. 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 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

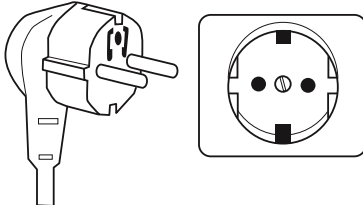
Important Safeguards	2
Grounding Instructions	5
Introduction	6
Parts	6
Before Using Your Oven	10
Function Guidelines	10
Bake	10
Convection Bake	11
Rotisserie	12
Trussing a Chicken	12
Roast	14
Broil	14
Oven Rack Positions	15
Tips and Hints	15
Use and Care	16

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)

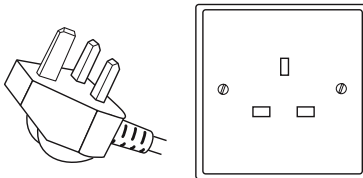
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the side of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clip on the socket meets the contact on the plug. Ensure that the plug is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

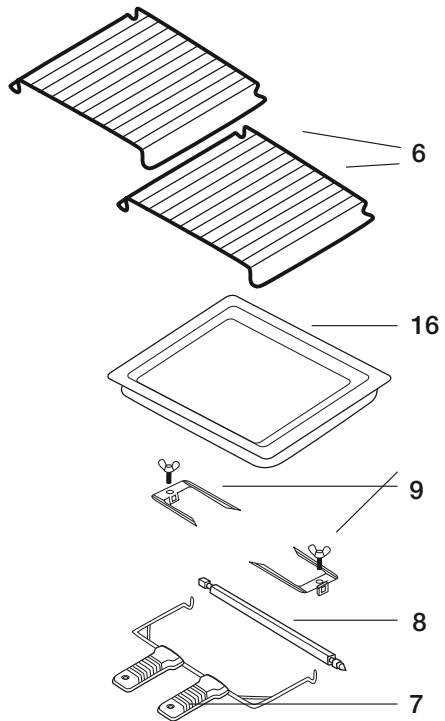


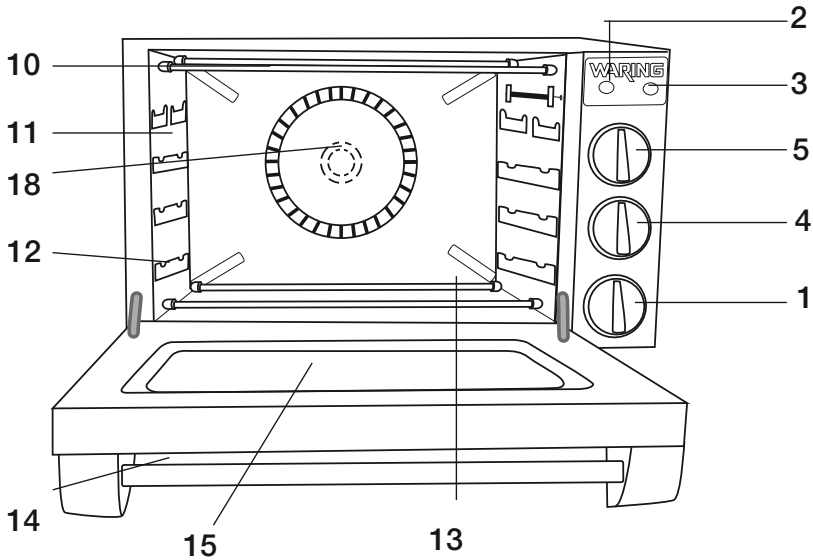
INTRODUCTION

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. Function Control Knob
5. Temperature Control Knob
6. Wire Racks
7. Handgrip
8. Rotisserie Spit
9. Rotisserie Skewers
10. Upper Heating Elements
11. Rotisserie Sockets
12. Rack Support Guides
13. Lower Heating Elements
14. Door Handle
15. Tempered-Glass Door
16. Baking Tray
17. Interior Light (not shown)
18. 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 timer is in the OFF (O) position, the red indicator light will be off and the oven is in the off mode.

3. Oven Temperature “Ready” Indicator Light – Green

- When the green oven temperature "ready" indicator light is on, the oven has reached the indicated temperature.
- When broiling, "ready" indicator light will not be lit.

- The "ready" light will cycle on and off as the set temperature is maintained.

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

This selector offers five 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 bottom and 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.*

Rotisserie

Indicates that the rotisserie motor and top heating elements are operating. *Rotisserie can be used for poultry, pork, beef filets, lamb and veal.*

Roast

Indicates that the top 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 switch 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. **Handgrip**

To be used for removing rotisserie items from rotisserie sockets.

8. Rotisserie Spit

Food item for rotisserie should be skewered onto rotisserie spit.

9. Rotisserie Skewers

The rotisserie can be used to rotisserie larger items such as chicken, or large pieces of meat, etc. The rotisserie skewers are used to secure the food item for rotisserie into position.

10. Upper Heating Elements

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

11. Rotisserie Sockets

The rotisserie sockets are located on the left and right wall in the center of the oven.

12. Rack Support Guides

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

13. Lower Heating Elements

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

14. Door Handle

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

15. 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.

16. Baking Tray

Can be used for baking or as a drip tray.

17. Interior Light

Automatically lights when opening the door.

18. 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 hand grip, wire racks, baking tray, rotisserie spit and skewers 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 tubes and do not soak the inside of the oven with water.
- Place the wire racks, baking tray and rotisserie spit and skewers 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: It is recommended to use wire racks to support baking sheets. (See diagram, page 15). With baking racks (concave side down) in positions 1 and 3, baking sheets will fit snugly into positions 2 and 4. For volume baking, as for larger volumes of cookies, 4 baking sheets can fit into all 4 positions. **IT IS RECOMMENDED** to use standard commercial half size baking sheets with rounded edges that fit snugly into position. The maximum weight capacity on a baking sheet with no rack is 7 lbs. The use of any other type of baking tray is not recommended.

Bake

Your convection oven is equipped with two wire racks and has four rack positions (see diagram, page 15). 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 1 hour and 20 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 15).
- 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.

Rotisserie

When using the rotisserie function always use the baking tray lined with foil in position 1 (bottom rack position) to catch any drips. When using the rotisserie function, always begin with a cold oven.

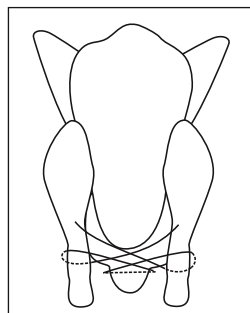
Tying meats ensures even cooking. It is important to use butcher's twine to tie items that are to be prepared for the rotisserie function before securing them to rotisserie spit. First tie the items and then secure the rotisserie spit and skewers.

It is especially crucial to truss all poultry with butcher's twine before securing to rotisserie spit.

Trussing a Chicken

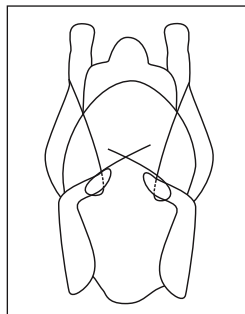
There are different methods of trussing but all are basically designed to achieve the same results.

Tuck the wings underneath the chicken to secure them. For trussing, use a length of butcher's twine that is approximately 4 or 5 times the length of the chicken. Place the middle of the twine under the tail, bring both sides up and cross over the top of the



tail. Wrap ends of the twine around the end of each drumstick and pull to draw the legs together, crossing ends over each other again.

Turn the bird over. Pull ends of twine up over the thighs and wrap around the upper wings, catching the tips of the wings in the loop. The twine is wrapped around the wing close to the body, and then both ends are brought to the upper side. If there is a flap of skin at the neck, it is folded up and the two ends of twine are tied over it.

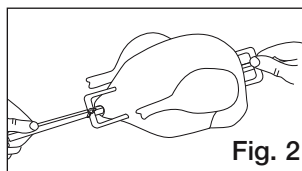
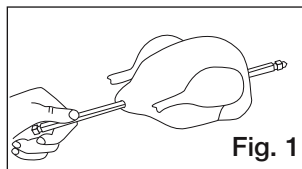


To ensure a crispy skin, leave oven door ajar for last 15 minutes of cooking time.

Please follow diagrams below when using the rotisserie function.

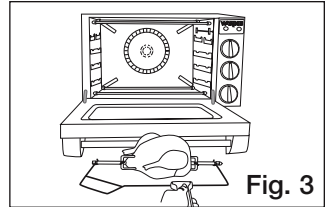
NOTE: It is recommended to add an extra 10 minutes of cooking time to allow for preheating of oven.

1. First insert the rotisserie spit into the food for rotisserie (Fig. 1).
2. Insert the skewers at different angles to hold the food more firmly (Fig. 2).
3. Next, install the fixing screws to secure the meat or poultry to the rotisserie spit.
4. Place rotisserie spit with food affixed into cold oven. Note:



- The ends of the rotisserie spit are marked with L for left side and R for right side of oven. Use this as a guide for inserting into rotisserie sockets.
5. Place the baking tray (drip pan) on lower shelf setting to catch the drippings.
 6. Set the function knob to Rotisserie.
 7. Set the temperature to 205°C or as specified in recipe.

8. 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.
9. Use handgrip to remove rotisserie item from oven (see Fig. 3).
10. Always use a potholder or oven mitt when removing hot food from the oven.



To Remove

Roast

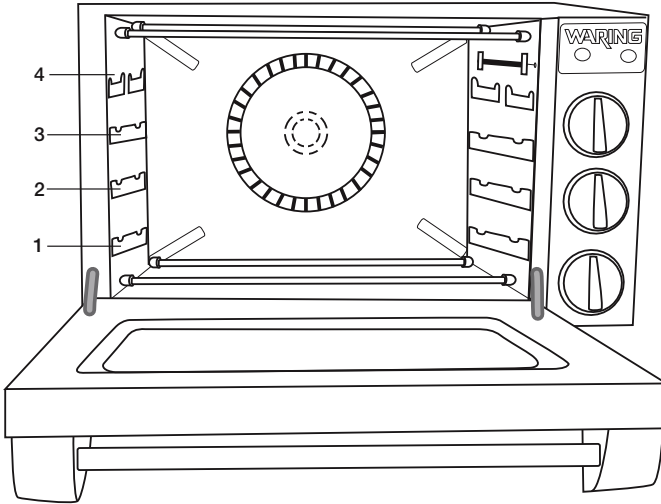
- Set wire rack to desired position (see page 15).
- Set the function knob to roast.
- Set the temperature to the desired level.
- Set the time, if desired.
- If required to catch drips, place the baking tray one level below the toasting rack. The tray and the rack should be set at different levels for 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 page 15).
- 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 260°C or as directed in recipe.
- Keep door ajar 2.5 to 5 centimeters.

OVEN RACK POSITIONS

The diagram illustrates the four rack positions for this convection oven. The bottom position is number 1.



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 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. Baked goods are done when a stainless steel knife inserted into the center of the baked item comes out clean.

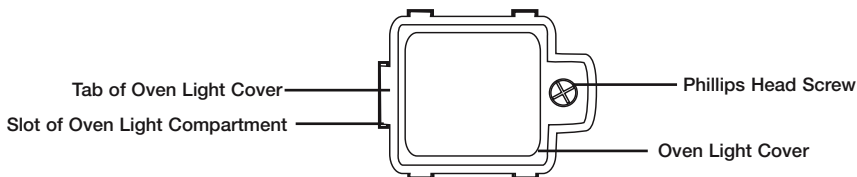
USE AND CARE

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, baking tray, rotisserie spit and skewers 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.
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 the steps below to affix or replace light bulb:

Installing and Replacing Oven Light

A. Removing the Oven Light Cover



1. Insert a Phillips-head screwdriver into the slot in the screw that holds the oven light cover in place.
2. Rotate the screwdriver counterclockwise to remove the screw.
3. Remove the oven light cover.

B. Install or Replace the Oven Light

Use a clear appliance light bulb or contact your local distributor.

C. Replace the Oven Light Cover

1. Insert the tab of the oven light cover into the slot in the side of the oven light compartment.
2. Insert the screw into the hole in the oven light cover.
3. Holding the screw, push the oven light cover toward the side of the oven until the screw enters the screw hole.
4. Turn the screw clockwise by hand until the threads start to engage.
5. Insert the screwdriver in the slot of the screw.
6. Tighten the screw by turning the screwdriver clockwise.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas, entre las cuales las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cordón, la clavija o el aparato en el agua u otro líquido.
2. No toque superficies calientes. Utilice las asas y las perillas.
3. Personas (incluso niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o personas que carecen conocimiento o experiencia no deberían utilizar este aparato, al menos que la persona responsable por su seguridad los supervise o les haya dado instrucciones relativas al uso del mismo.
4. No permita que los niños jueguen con este aparato.
5. **DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO, ANTES DE INSTALAR O REMOVER ACCESORIOS Y ANTES DE LIMPIARLO.** Permita que enfríe antes limpiarlo o manipularlo.
6. Evite tocar las piezas en movimiento.
7. Deje un espacio libre de 11 centímetros encima del aparato y 1.5 centímetros en los lados para evitar daños al horno o a los objetos que se encuentran en sus alrededores.
8. Nunca opere el aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o dañado de cualquier forma. Regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
9. No permita que el cable cuelgue del borde del mesón, de la encimera o de la mesa ni que haga contacto con superficies calientes.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring para este modelo puede provocar heridas.
11. No lo utilice en exteriores.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente ni en un horno calentado.

13. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
14. Siempre apague el aparato y ponga todos los controles en la posición de apagado OFF (**O**) antes de desconectar el cable.
15. Tenga mucho cuidado al poner en el horno envases de papel, cartón, plástico o materiales semejantes.
16. Tenga mucho cuidado al sacar la bandeja del horno o al botar aceite caliente de la misma.
17. No cubra la superficie interna del horno con papel de aluminio. Esto podría dañar el horno. Tampoco no es aconsejado cubrir las rejillas con papel de aluminio. Esto impediría la libre circulación del aire adentro del horno y produciría temperaturas dispares.
18. Nunca introduzca alimentos, envases o utensilios metálicos grandes en el horno. Esto podría provocar un incendio o un choque eléctrico.
19. Podría ocurrir un incendio si el aparato estuviera cubierto o en contacto con materiales inflamables como cortinas, paredes, u objetos semejantes. No haga funcionar el aparato bajo un armario.
20. No deje nada encima del aparato mientras esté funcionando. No integre el horno adentro de un mueble o muro, parcial o totalmente.
21. No limpie el horno con esponjas metálicas, las cuales pueden descomponerse. Las partículas de metal podrían entrar en contacto con los componentes eléctricos del horno, lo cual podría provocar un choque eléctrico.
22. No intente desalojar alimentos trabados en el horno mientras esté conectado.
23. Advertencia: Para prevenir los riesgos de incendio, NUNCA deje el aparato desatendido mientras la función “BROIL” esté en marcha.
24. Siempre respete las temperaturas aconsejadas.
25. El aparato está apagado cuando el temporizador está en la posición OFF (**O**).
26. No permita que envases o utensilios hagan contacto con la puerta de vidrio.

27. Este aparato no fue diseñado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema con control remoto independiente.
28. Para uso doméstico solamente.
29. Este aparato se vuelve muy caliente. Nunca toque los elementos calefactores que se encuentran adentro del horno después de ponerlo en marcha.
30. **ADVERTENCIA:** No permita que los niños se acerquen al horno cuando la función “Asado a la parrilla” (BROIL) está en marcha, porque los elementos accesibles del horno pueden volverse muy calientes.
31. **ADVERTENCIA:** Para evitar los riesgos de electrocución, siempre apague y desconecte el horno antes de cambiar la bombilla.
32. No limpie el horno a vapor.

Cómo desechar este producto correctamente



Este símbolo indica que este producto no se debe eliminar junto con otros desechos de la casa en la UE. Para evitar posibles daños al ambiente o a la salud humana causada por la eliminación de desechos no controlada, recíclolo en forma responsable para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el vendedor minorista donde compró el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclarlo en forma ecológicamente segura

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ÍNDICE

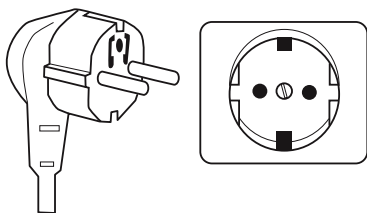
Medidas de seguridad importantes	19
Conexión con tierra.	21
Introducción.	22
Partes.	22
Antes de usar el horno por primera vez	25
Instrucciones de uso	
Función “Horneado convencional” (BAKE)	26
Función “Horneado por convección” (CONV BAKE)	27
Función “Asado a la brasa” (ROTISSERIE)	28
Función “Asado por convección” (ROAST)	29
Función “Asado a la parrilla” (BROIL)	30
Posiciones de las rejillas.	31
Consejos útiles	31
Limpieza y mantenimiento	32
Reemplazo de la bombilla	32

CONEXIÓN CON TIERRA

EL TIPO DE ENCHUFE CON EL CUAL EL APARATO ESTÁ EQUIPADO DEPENDE DEL PAÍS DONDE LO COMPRÓ. EL APARATO SIEMPRE TIENE QUE ESTAR CONECTADO CON TIERRA. SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE QUE EL APARATO ESTÉ DEBIDAMENTE CONECTADO CON TIERRA. LA LISTA DE PAISES NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE USADO EN SU PAÍS DE RESIDENCIA.

ENCHUFE DE TIPO F

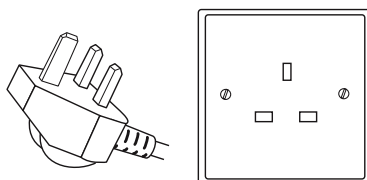
(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPE DEL ESTE)



Enchufe con dos patas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en el tomacorriente de cualquiera manera. Hay un polo de conexión con tierra en ambos lados del tomacorriente. Se realiza la conexión con tierra al conectar el enchufe en el tomacorriente. Asegúrese que el enchufe esté debidamente insertado en el tomacorriente.

ENCHUFE DE TIPO G

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



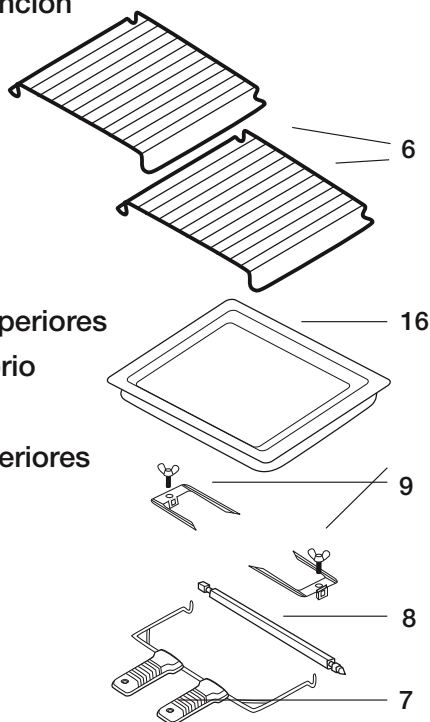
Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje. Asegúrese que el enchufe esté debidamente insertado en el tomacorriente.

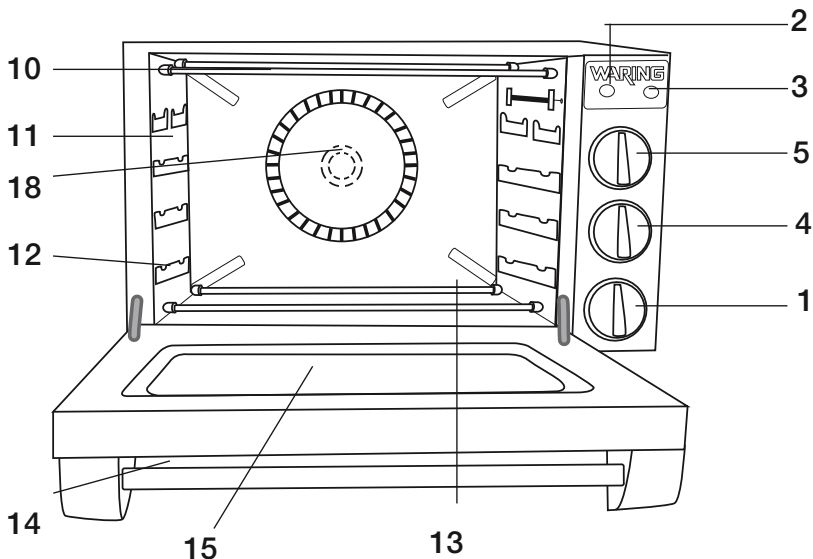
INTRODUCCIÓN

¡El Horno de Convección de Waring® Commercial es la manera más eficaz, rápida y cómoda para preparar todas sus comidas, desde carne asada o pollo a la brasa hasta galletas y pasteles! El sistema de cocción por convección cuenta con un tercer elemento calentador que permite reducir el tiempo de cocinado en un 25-30% y mejorar los resultados, ya que integra un ventilador que genera corrientes de aire en el interior del horno, para distribuir el calor en forma pareja. Le encantará su nuevo horno de convección por lo seguro, fácil de usar, e increíblemente fácil de limpiar que es.

PARTES Y ACCESORIOS

1. Temporizador
2. Luz de encendido (roja)
3. Luz de listo (verde)
4. Perilla de selección de la función
5. Perilla de selección de la temperatura
6. Rejillas
7. Mango del asador giratorio
8. Vara giratoria
9. Horquillas
10. Elementos calefactores superiores
11. Soportes del asador giratorio
12. Soportes de las rejillas
13. Elementos calefactores inferiores
14. Agarre de la puerta
15. Puerta de vidrio templado
16. Bandeja
17. Luz interior (no enseñada)
18. Ventilador





1. Temporizador

El temporizador permite programar el tiempo de cocción hasta 120 minutos. Para encender el horno sin temporizador, ponga la perilla en la posición OVEN ON (I) . Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla en sentido horario hasta “ 20 minutos” , luego en el sentido opuesto hasta el tiempo deseado. Ponga la perilla en la posición OFF (O) para apagar el horno.

2. Luz de encendido

La luz roja se enciende para indicar que el horno está encendido y se apaga cuando el horno está apagado.

3. Luz de listo

La luz verde se enciende para indicar que el horno ha alcanzado la temperatura deseada. Se encenderá y se volverá a prender varias veces durante la cocción por convección, Nota: La luz verde no funcionará con la función “Asado a la parrilla” (BROIL).

4. Perilla de selección de la función

Permite escoger entre 5 funciones:

BAKE (función “Horneado convencional”) – Esta función utiliza los elementos calefactores superiores e inferiores únicamente (sin convección).

CONV BAKE (función “Horneado por convección”) – Esta función utiliza los elementos calefactores inferiores, el elemento calefactor trasero y el ventilador. Es ideal para preparar eficaz y rápidamente pasteles, panes, pizzas, soufflés, cazuelas o carnes.

ROTISSERIE (función “Asado a la brasa”) – Esta función utiliza los elementos calefactores superiores y el asador giratorio. Es perfecto para preparar pollo, puerco, ternera o cordero a la brasa.

ROAST (función “Asado por convección”) – Esta función utiliza los elementos calefactores superiores e inferiores, así como el ventilador. Es ideal para asar pollo, puerco o bistec.

BROIL (función “Asado a la parrilla”) – Esta función utiliza los elementos calefactores superiores únicamente. Es perfecta para asar bistec de aguayón, hamburguesas, chuletas de ternera o puerco, pescado o bistec.

5. Perilla de selección de la temperatura

Control a la temperatura adentro del horno. El termostato mantiene el nivel de la temperatura durante la duración de la cocción.

6. Rejillas

Rejillas de acero cromado.

7. Mango del asador giratorio

Sirve para sacar el asador del horno.

8. Vara giratoria

Sirve para ensartar la carne o el pollo para cocinarlos a la brasa.

9. Horquillas

Sostienen los pedazos grandes de carne o el pollo entero.

10. Elementos calefactores superiores

Tres elementos calefactores, en la parte superior del horno.

11. Soportes del asador giratorio

Hacen girar el asador.

12. Soportes de las rejillas

Permiten posicionar las rejillas de cuatro maneras diferentes.

13. Elementos calefactores inferiores

Dos elementos calefactores, en la parte inferior del horno.

14. Agarre de la puerta.

Agarre aislante.

15. Puerta de vidrio templado

No la toque durante la cocción. Utilice el agarre.

16. Bandeja

Puede usarse como bandeja o bandeja recogegotas.

17. Luz interior

Se enciende al abrir la puerta del horno.

18. Ventilador

Circula el aire adentro del horno durante la cocción por convección. El elemento calefactor trasero se encuentra atrás del ventilador.

ANTES DE USAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

- Lave el mango del asador giratorio, la vara giratoria, las horquillas, las rejillas y la bandeja en agua jabonosa tibia. No los ponga en el lavavajillas. Enjuáguelos y séquelos antes de usarlos.
- Limpie la superpie interior del horno con un paño humedecido. Si desea, puede utilizar un poco de detergente. No utilice materias o productos abrasivos. No toque los elementos calefactores. No moje mucho el interior del horno.

- Ponga la vara giratoria, las horquillas, las rejillas y la bandeja adentro del horno.
- Precaliente el horno en la temperatura máxima durante 5 minutos. Puede que un ligero olor a quemado emane del horno. Esto es normal. Este olor no es peligroso y se disipará rápidamente.
- Apague el horno y permita que enfríe. Limpie la superficie interior del horno con un paño humedecido otra vez.
- Asegúrese que las ventilaciones no estén obstruidas.

INSTRUCCIONES DE USO

IMPORTANTE – Utilización de placas de hornear: Le aconsejamos que ponga las placas sobre las rejillas. Poniendo las rejillas al revés en las posiciones 1 y 3, el horno acomodará 2 placas en las posiciones. Sin embargo, si lo desea, puede insertar placas comerciales con esquinas redondas de 46 x 33 cm directamente en los soportes de las rejillas. El horno acomodará entonces hasta 4 placas, con capacidad máxima de 3 kg cada una.

Función “Horneado convencional”

1. Ponga la rejilla en la posición deseada (ver página 31).
Le aconsejamos que no utilice más de una rejilla a la vez.
2. Ponga la perilla de selección de la función en BAKE.
3. Ponga la perilla de selección de la temperatura en la temperatura deseada.
4. Si desea utilizar el temporizador, programe el tiempo de cocción (hasta 120 minutos) Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla en sentido horario hasta “ 20 minutos”, luego en el sentido opuesto hasta el tiempo deseado. Si no desea utilizar el temporizador, ponga la perilla en la posición OVEN ON (I) .
5. Siempre utilice guantes, manopla o agarradero para sacar la bandeja del horno.

Función “Horneado por convección”

Para preparar pasteles y galletas utilizando la función “Horneado por convección”, 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 fin del tiempo indicado en la receta y los grandes pedazos de carne o de aves de coral 20 a 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 eso le recomendamos que utilice bandejas poco hondas con bordes bajos. Utilice placas para hornear galletas. No es aconsejado cubrir la bandeja.

1. Ponga la rejilla en la posición deseada (ver página 31).
2. Ponga la perilla de selección de la función en CONV BAKE.
3. Ponga la perilla de selección de la temperatura en la temperatura deseada.
4. Si desea utilizar el temporizador, programe el tiempo de cocción (hasta 120 minutos) Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla en sentido horario hasta “ 20 minutos”, luego en el sentido opuesto hasta el tiempo deseado. Si no desea utilizar el temporizador, ponga la perilla en la posición OVEN ON (I).
5. Ponga la bandeja o el molde en el centro de la rejilla, para que el aire circule libremente alrededor.
6. Si desea hornear carne directamente sobre la rejilla, ponga la bandeja debajo para recoger la grasa.
7. Siempre utilice guantes, manopla o agarradero para sacar la bandeja del horno.

Nota: Los elementos calefactores se encenderán y se apagarán en turno. Esto es normal.

Función “Asado a la brasa”

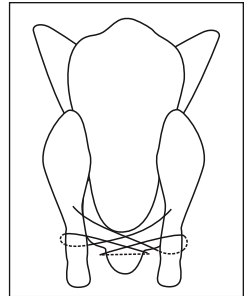
Utilice la bandeja como bandeja recogegotas. Importante: No encienda el horno antes de haber instalado el asador giratorio.

Para asegurar un asado uniforme, es importante atar la carne o el ave correctamente antes de ensartarlo en la vara del asador giratorio.

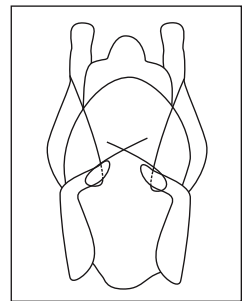
Cómo atar un pollo

Existen varias técnicas, entre las cuales la siguiente:

Corte un pedazo de hilo de cocina 4 a 5 veces más largo que el pollo. Ponga el pollo en la espalda. Pase el hilo debajo de la rabadilla y crúzela encima, apretando bien. Deslice cada extremidad del hilo entre el cuerpo y las piernas luego déle una vuelta alrededor de cada muslo. Cruce el hilo y apriete para juntar los muslos.

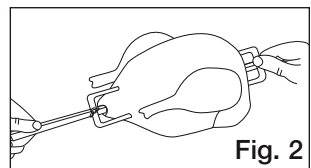
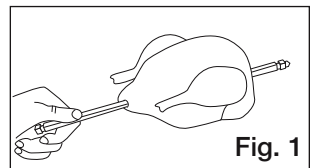


Voltee el pollo. Pase el hilo debajo de las alas y déle una vuelta alrededor de las mismas. Junte las alas hacia atrás y cruce el hilo encima del pollo. Si fuera necesario, amarre también el exceso de piel. Haga un nudo.



Después de atar el pollo, siga las instrucciones siguientes:

1. Ensarte el pollo sobre la vara del asador giratorio, desde el rabo hasta el cuello (Fig.1).
2. Introduzca una horquilla en cada extremidad de la vara y sujete el pollo con ellas, posicionando cada una a un ángulo diferente (Fig.2).



3. Apriete los tornillos para sujetar las horquillas.
4. Instale el asador en los soportes adentro del horno, el lado marcado L a la izquierda y el lado marcado R a la derecha.
5. Forre la bandeja con papel de aluminio y póngala debajo del pollo para recoger la grasa.
6. Ponga la perilla de selección de la función en ROTISSERIE.
7. Ponga la perilla de selección de la temperatura en 205°C (o en el nivel indicado en la receta).
8. Si desea utilizar el temporizador, programe el tiempo de cocción (hasta 120 minutos) Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla en sentido horario hasta “ 20 minutos”, luego en el sentido opuesto hasta el tiempo deseado. Si no desea utilizar el temporizador, ponga la perilla en la posición OVEN ON (I) . Nota: Le aconsejamos que cocine el pollo durante 10 minutos más que el tiempo indicado en la receta para permitir que el horno precaliente.
9. Si desea que la piel del pollo sea muy crujiente, abra ligeramente la puerta del horno durante los últimos 15 minutos de cocción.
10. Utilice el mango del asador giratorio para sacar el pollo del horno (Fig.3). Coja el mango con guante, manopla o agarradero.

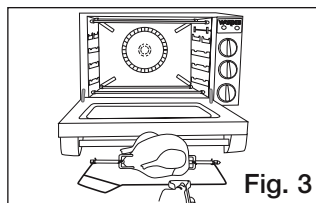


Fig. 3

Utilice el mango para sacar el asador giratorio

Función “Asado por convección”

1. Ponga la rejilla en la posición deseada (ver página 31).
2. Ponga la perilla de selección de la función en ROAST.
3. Ponga la perilla de selección de la temperatura en la posición deseada.
4. Si desea utilizar el temporizador, programe el tiempo de cocción (hasta 120 minutos) Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla en sentido horario hasta “ 20 minutos”, luego en el sentido opuesto hasta el tiempo deseado. Si no desea utilizar el temporizador, ponga la perilla en la posición OVEN ON (I) .

5. Ponga la bandeja o el molde en el centro de la rejilla, para que el aire circule libremente alrededor.
6. Para hornear carne directamente sobre la rejilla, ponga la bandeja debajo para recoger la grasa.
7. Siempre utilice guantes, manopla o agarradero para sacar la bandeja del horno.

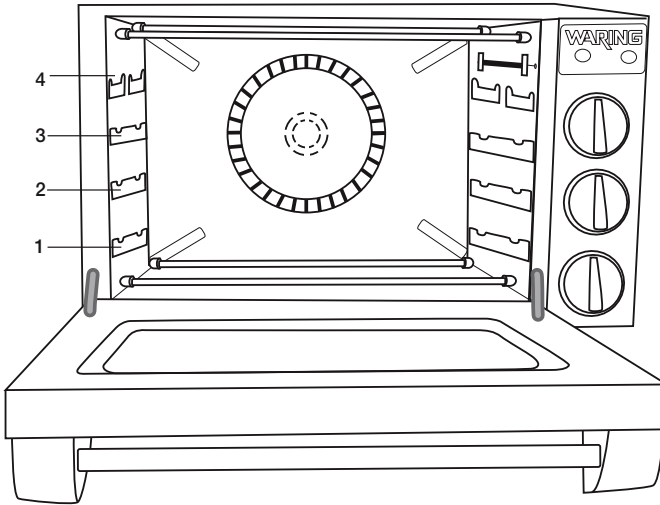
Nota: Los elementos calefactores se encenderán y se apagarán en turno. Esto es normal.

Función “Asado a la parrilla”

1. Instale la rejilla en la posición deseada, generalmente la más alta (ver página 31).
2. Ponga la perilla de selección de la función en BROIL.
3. Ponga la perilla de selección de la temperatura en 260°C (o al nivel indicado en la receta).
4. Si desea utilizar el temporizador, programe el tiempo de cocción (hasta 120 minutos) Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla en sentido horario hasta “ 20 minutos”, luego en el sentido opuesto hasta el tiempo deseado. Si no desea utilizar el temporizador, ponga la perilla en la posición OVEN ON (I) .
5. Deje la puerta del horno ligeramente abierta (2.5 a 5 cm) durante la cocción.
6. Siempre utilice guantes, manopla o agarradero para sacar la bandeja del horno.

POSICIONES DE LAS REJILLAS

Las rejillas son reversibles y pueden posicionarse de cuatro maneras diferentes, como se indica a continuación:



CONSEJOS ÚTILES

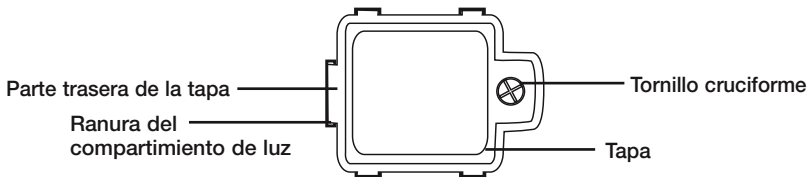
- Gire la bandeja varias veces durante la cocción a fin a asegurar un cocido uniforme.
- Le aconsejamos que hornee en sólo un nivel a la vez. Si desea poner al horno varias bandejas a la vez, gire las bandejas y cámbielas de rejilla durante la cocción.
- Deje un espacio libre de 2.5 a 5 cm todo alrededor de la bandeja para permitir que el aire circule libremente.
- Ponga las rejillas en la posición deseada antes de encender el horno.
- Averigüe que los pasteles están listos al cabo del tiempo de cocción mínimo. Introduzca la punta de un cuchillo en el centro del pastel. Si la punta del cuchillo no sale seca, deje el pastel en el horno durante más tiempo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague, desconecte y permita que el horno enfríe antes de limpiarlo.
2. 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. Limpie la puerta de vidrio con un paño humedecido con producto para limpiar el vidrio. Seque la puerta con un paño limpio.
6. Lave el mango del asador giratorio, la vara giratoria, las horquillas y la bandeja en agua jabonosa tibia. No los ponga en el lavavajillas. Enjuáguelos y séquelos antes de usarlos.
7. Si no ha usado el horno durante mucho tiempo, límpielo antes de usarlo.
8. En caso de problema, comuníquese con su distribuidor local.
9. Siga los pasos siguientes para apretar o reemplazar la luz interior:

REEMPLAZO DE LA BOMBILLA

A. Remover la tapa



1. Sostenga la tapa e introduzca la punta de un destornillador cruciforme en la cabeza del tornillo.
2. Saque el tornillo, girándolo en sentido anti-horario.
3. Saque la tapa.

B. Cambiar la bombilla

Reemplace la bombilla por una semejante.

C. Volver a instalar la tapa

1. Deslice la parte trasera de la tapa en la ranura del compartimiento de luz.
2. Ponga el tornillo en el orificio.
3. Sostenga el tornillo y empuje ligeramente la tapa hacia el lado del horno hasta que el tornillo encaje.
4. Gire el tornillo a mano en sentido horario para empezar a apretarlo.
5. Introduzca la punta del destornillador cruciforme en la cabeza del tornillo.
6. Apriete el tornillo, entornillándolo en sentido horario.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des mesures de sécurité élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

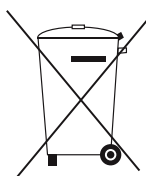
LIRE TOUTES LES CONSIGNES.

1. Afin de réduire le risque choc électrique, ne placez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique, ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel ou ne sachant pas l'utiliser, à moins que la personne responsable de leur sécurité leur ait donné les instructions nécessaires ou les supervise.
4. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
5. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS, AVANT D'INSTALLER OU DE RETIRER UNE PIÈCE OU AVANT DE LE NETTOYER.** Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
7. Afin de ne pas endommager le four ou les objets à proximité de ce-dernier, laissez un espace de 10 centimètres au-dessus et de 1,5 centimètres sur les côtés du four.
8. N'utilisez jamais cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé. Envoyez-le à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réajusté.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

10. N'utilisez que les accessoires recommandés par Waring. L'utilisation d'autres accessoires peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
11. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
12. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz ou dans un four allumé.
13. Utilisez cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
14. Éteignez toujours l'appareil, en mettant tous les contrôles à la position OFF (O), avant de débrancher le cordon.
15. Faites preuve d'une extrême prudence si vous placez dans le four des contenants en papier, carton, plastique ou matériaux similaires.
16. Faites preuve d'une extrême prudence en retirant le plat de cuisson ou en jetant la graisse chaude.
17. Ne recouvrez aucune des surfaces internes du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait endommager le four. Il est également déconseillé de recouvrir les grilles avec du papier d'aluminium. Cela empêcherait l'air de circuler librement à l'intérieur du four et produirait des températures irrégulières.
18. N'introduisez pas d'aliments, de contenants ou autres ustensiles métalliques de grande taille dans le four. Cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.
19. Ne recouvrez pas l'appareil et ne le placez pas à proximité de matériaux inflammable. Cela pourrait provoquer un incendie.
20. Ne posez rien au-dessus du four lorsqu'il est en marche. N'intégrez pas le four dans un meuble ou un mur, partiellement ou complètement.
21. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter. Les particules métalliques pourraient entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, présentant un risque d'électrocution.
22. N'essayez pas de déloger des aliments coincés dans le four alors que ce dernier est branché.

23. Avertissement : Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance pendant que le mode « Grill » est en marche.
24. Respectez les températures de cuisson conseillées.
25. L'appareil est éteint lorsque le bouton de réglage du temps de cuisson est à la position arrêt OFF (O).
26. Ne permettez pas que les contenants ou les ustensiles touchent la porte en verre.
27. Cet appareil n'est pas conçu pour être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système à télécommande indépendant.
28. Réservé à l'usage domestique.
29. Cet appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four après l'avoir allumé.
30. AVERTISSEMENT : Ne laissez pas les enfants de s'approcher du four lorsque le mode grill (BROIL) est en marche. L'extérieur du four peut devenir très chaud.
31. AVERTISSEMENT : Afin d'éviter les risques d'électrocution, éteignez et débranchez le four avant de remplacer l'ampoule d'éclairage.
32. Ne nettoyez pas le four à la vapeur.

Mise au rebut du produit



Le symbole ci-contre signale pour toute l'Europe que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées, recyclez votre appareil : vous stimulez ainsi l'utilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner l'appareil usagé, veuillez utiliser les dispositifs de retour et de récupération de l'équipement ou contacter votre revendeur. Ils sont en mesure de recycler votre four dans le respect de l'environnement.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

TABLE DES MATIÈRES

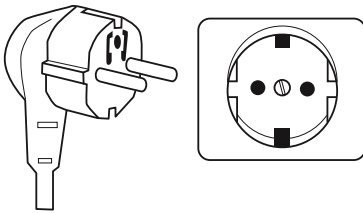
Importantes consignes de sécurité	34
Instructions de mise à la terre	38
Introduction	39
Pièces et accessoires	39
Avant d'utiliser le four pour la première fois	40
Directives d'utilisation.	42
Mode « Cuisson au four conventionnel » (BAKE)	43
Mode « Cuisson au four à convection » (CONV BAKE).	43
Mode « Rôtisserie à la broche » (ROTISSERIE)	44
Mode « Rôtisserie par convection » (ROAST)	46
Mode « Grill » (BROIL)	47
Positions des grilles	47
Conseils utiles	48
Nettoyage et entretien	48
Remplacement de l'ampoule d'éclairage	49

MISE À LA TERRE

LE TYPE DE PRISE DONT VOTRE APPAREIL EST MUNI VARIE SUIVANT LE PAYS OÙ L'APPAREIL A ÉTÉ ACHETÉ. QUELLE QUE SOIT LA PRISE, ELLE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA LISTE DE PAYS EST À TITRE INDICATIF UNIQUEMENT. VÉRIFIEZ TOUJOURS LE TYPE DE PRISE UTILISÉE DANS VOTRE PAYS DE RÉSIDENCE.

PRISE DE TYPE F

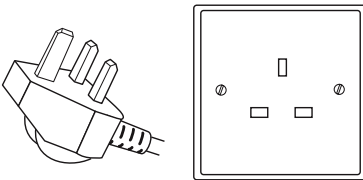
(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)



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 par l'intermédiaire de deux ergots placés sur les bords intérieurs de la prise de courant murale. L'appareil est mis à la terre quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise de courant.

FICHE DE TYPE G

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



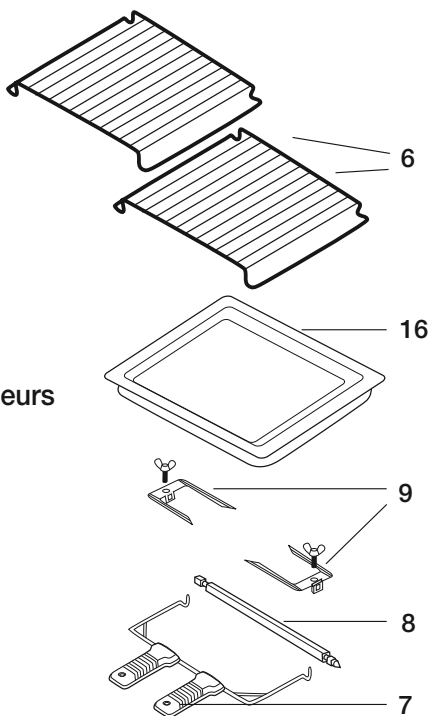
Priise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. Cette fiche protège également contre les surtensions. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise de courant murale.

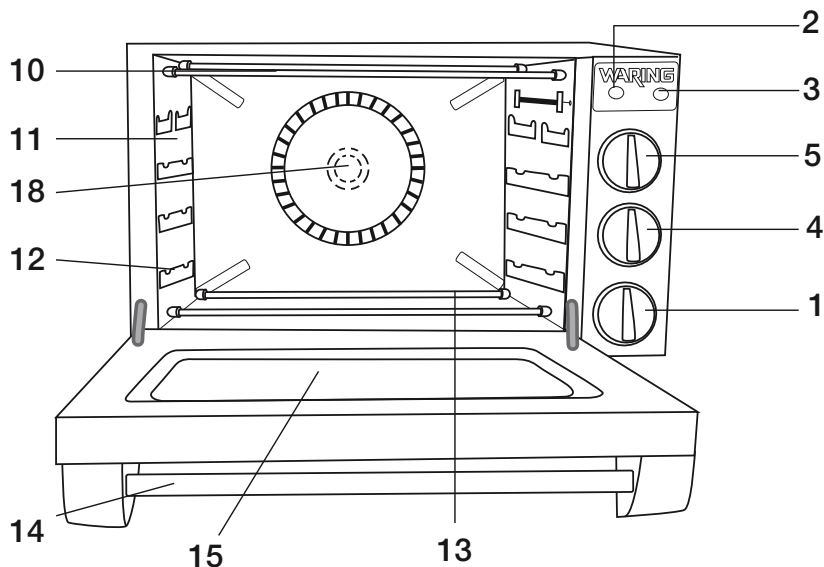
INTRODUCTION

La cuisson sur le comptoir n'est plus ce qu'elle était. Le Four à Convection Commercial de Waring® 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. Cela réduit 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 et en toute sécurité. En plus, il se nettoie très facilement. C'est un plaisir de cuisiner avec le Four à Convection Commercial de Waring®!

PIÈCE ET ACCESSOIRES

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 sélection du mode de cuisson
5. Bouton de réglage de la température
6. Grilles
7. Poignée du tournebroche
8. Broche
9. Fourchettes
10. Éléments chauffants supérieurs
11. Supports du tournebroche
12. Supports des grilles
13. Éléments chauffants inférieurs
14. Poignée de la porte
15. Porte en verre trempé
16. Plat de cuisson
17. Éclairage (non signalé)
18. Ventilateur





- 1. Bouton de réglage du temps de cuisson**
 Le bouton du 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, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la marque des 20 minutes puis tournez-le dans le sens inverse jusqu'au temps désiré. Mettez le bouton à la position OFF (O) pour éteindre le four.
- 2. Voyant rouge de mise sous tension**
 Le voyant rouge s'allume pour indiquer que le four est allumé. Il s'éteint lorsque le four est éteint (OFF, O).
- 3. Voyant vert de mise à température**
 Le voyant vert s'allume lorsque le four atteint la température voulue. Il s'éteindra et s'allumera tour à tour pendant la cuisson par convection. Remarque : Le voyant vert ne fonctionne pas avec la fonction grill.
- 4. Bouton de sélection du mode de cuisson**
 Permet de choisir un des 5 modes de cuisson disponibles :

BAKE (mode « Cuisson au four conventionnel »)

Ce mode de cuisson utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs uniquement (donc sans convection).

CONV BAKE (mode « Cuisson au four à convection »)

Ce mode de cuisson utilise les éléments chauffants inférieurs, l'élément chauffant arrière et le ventilateur.

Idéal pour faire des pâtisseries, du pain, des soufflés ou faire cuire de la viande de manière rapide et efficace.

ROTISSERIE (mode « Rôtisserie à la broche »)

Ce mode de cuisson utilise les éléments chauffants supérieurs et le tournebroche. *Idéal pour cuire à la broche du poulet, du porc, des filets de bœuf, de l'agneau ou du veau.*

ROAST (mode « Rôtisserie par convection »)

Ce mode de cuisson utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs, et le ventilateur.

Idéal pour faire cuire au four le poulet, le porc ou les steaks.

BROIL (mode « Grill »)

Ce mode de cuisson utilise les éléments chauffants supérieurs. *Idéal pour faire griller des filets de bœuf, des hamburgers, 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.

7. Poignée du tournebroche

Sert à retirer le tournebroche du four.

8. Broche

Sert à embrocher la viande ou la volaille pour les faire cuire sur le tournebroche.

9. Fourchettes

Tiennent les grosses pièces de viande ou de volaille en place sur le tournebroche.

10. Éléments chauffants supérieurs

Pour griller, rôtir et cuire au four conventionnel.

11. Supports du tournebroche

Font tourner le tournebroche.

12. Supports des grilles

Permettent de positionner les grilles de quatre manières différentes.

13. Éléments chauffants inférieurs

Pour cuire au four conventionnel et au four à convection et rôti par convection.

14. Poignée de la porte

Poignée isolante.

15. Porte en verre trempé

Ne la touchez pas pendant la cuisson. Servez-vous de la poignée pour l'ouvrir.

16. Plat de cuisson

Peut s'utiliser comme plat de cuisson ou lèche-frite.

17. Éclairage

S'allume lorsqu'on ouvre la porte.

18. Ventilateur

Fait circuler l'air pendant la cuisson par convection.

L'élément chauffant arrière se trouve derrière le ventilateur.

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Lavez la poignée du tournebroche, la broche, les fourchettes, les grilles et le plat de cuisson à la main dans de l'eau tiède savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Rincez-les et séchez-les avant de les utiliser.
- Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser un peu de détergent. N'utilisez pas de produits ou de matériaux abrasifs. Ne touchez pas les éléments chauffants. Ne mouillez pas excessivement l'intérieur du four.
- Placez la broche, les fourchettes, les grilles et le plat de cuisson à l'intérieur du four.
- Faites préchauffer le four à la température maximum pendant 5 minutes. Il se peut que le four émette une légère odeur de brûlé. Cela est normal. Cette odeur n'est pas dangereuse et disparaîtra rapidement.

- Éteignez le four et laissez-le refroidir. Essuyez une nouvelle fois l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide.
- Veillez à ce que les ventilations ne soient pas obstruées.

DIRECTIVES D'UTILISATION

IMPORTANT – Utilisation de tôles : Il est fortement conseillé de placer les tôles sur les grilles. Toutefois, si vous le souhaitez, vous pourrez insérer des tôles commerciales à bord arrondis de 46 x 33 cm directement dans les supports du four. Si vous utilisez les grilles, le four peut accommoder jusqu'à 3 tôles, du moment que deux des grilles sont placées à l'envers aux positions 1 et 3. Si vous n'utilisez pas de grilles, le four peut accommoder jusqu'à 4 tôles. La capacité maximale de chaque tôle sera alors de 3 kg.

Mode « Cuisson au four conventionnel »

1. Installez la grille à la position voulue (voir page 47).
Il est conseillé de ne pas utiliser plus d'une grille à la fois.
2. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur **BAKE**.
3. Réglez la température au niveau voulu.
4. Si vous souhaitez utiliser le minuteur, programmez le temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes). Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tournez 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 vous ne souhaitez pas utiliser le minuteur, placez le bouton de réglage du temps de cuisson à la position **OVEN ON (I)**.
5. Utilisez toujours des poignées, maniques ou gants de cuisiniers pour retirer le plat du four.

Mode « Cuisson au four à convection »

En règle générale, réduisez la température de 5°C pour faire des pâtisseries et réduisez le temps de cuisson pour faire cuire de la viande.

Vérifiez si les pâtisseries sont cuites 10 minutes avant la fin du temps de cuisson recommandé et contrôlez les grosses pièces

de viande ou de volaille 20 à 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 profond et aux bords bas. Utilisez une tôle plate pour faire des biscuits. Il est également déconseillé de placer un couvercle sur le plat de cuisson.

1. Installez la grille à la position voulue (voir page 47).
2. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur CONV BAKE.
3. Réglez la température au niveau voulu.
4. Si vous souhaitez utiliser le minuteur, programmez le temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes). Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tournez 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 vous ne souhaitez pas utiliser le minuteur, placez le bouton de réglage du temps de cuisson à la position OVEN ON (I).
5. Placez le plat de cuisson bien au centre de la grille pour que l'air puisse circuler librement autour de ce dernier.
6. Si vous faites griller la viande directement sur la grille, placez le plat de cuisson sur la grille du dessous pour recueillir la graisse.
7. Utilisez toujours des poignées, maniques ou gants de cuisiniers pour retirer le plat du four.

Remarque : Les éléments chauffants s'allumeront et s'éteindront tour à tour. Cela est normal.

Mode « Rôtisserie à la broche »

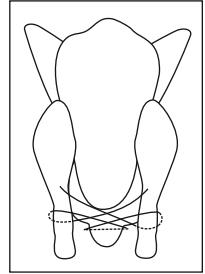
Utilisez le plat de cuisson comme lèchefrite. **Important :** Mettez le four en route seulement après avoir installé le tournebroche sur ses supports.

Afin de garantir un rôtissage uniforme, il est important de brider la volaille (ou de ficeler la viande) avant de l'embrocher sur le tournebroche.

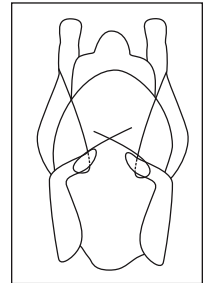
Comment brider un poulet

Il y a plusieurs techniques, dont celle-ci :

Coupez un bout de ficelle alimentaire 4 à 5 plus long que le poulet. Posez le poulet sur le dos. Passez la ficelle sous le croupion puis croisez-la sur le dessus en serrant bien. Glissez chaque bout de la ficelle entre le corps et les pattes puis faites un tour autour de chaque pilon. Croisez la ficelle et serrez bien pour rapprocher les pilons l'un vers l'autre.

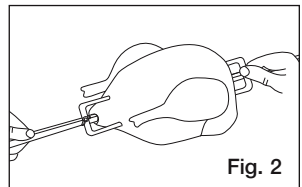
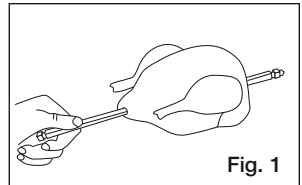


Retournez le poulet et posez-le sur la poitrine. Passez la ficelle sous les ailes et faites une boucle autour de ces dernières. Rabattez les ailes vers l'arrière et croisez la ficelle sur le dos du poulet. Si nécessaire, rabattez tout excès de peau et fixez en serrant bien la ficelle autour. Faites un nœud.



Une fois que le poulet est bridé, suivez les instructions ci-dessous.

1. Embrochez le poulet sur la broche, de la queue au cou (Fig.1).
2. Introduisez une fourchette à chaque bout de la broche et insérez-les dans le poulet à l'angle voulu (Fig.2).
3. Serrez les pinces papillons pour fixer les fourchettes.
4. Installez le tournebroche sur les supports à l'intérieur du four, le côté marqué L sur le support gauche et le côté marqué R sur le support droit.



5. Couvrez le plat de cuisson avec du papier d'aluminium et placez-le sur la grille au-dessous du poulet. Il servira de lèche-frite.
6. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur **ROTISSERIE**.
7. Réglez la température sur 205°F (ou au niveau indiqué dans la recette).

8. Si vous souhaitez utiliser le minuteur, programmez le temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes). Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tournez 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 vous ne souhaitez pas utiliser le minuteur, placez le bouton de réglage du temps de cuisson à la position OVEN ON (I). Remarque : Il est conseillé de faire rôtir le poulet pendant 10 minutes de plus que le temps indiqué dans la recette, afin de permettre au four de préchauffer.
9. Si vous souhaitez que la peau du poulet soit bien croustillante, ouvrez légèrement la porte du four pendant les 15 dernières minutes de cuisson.
10. Utilisez la poignée du tournebroche pour sortir le poulet du four (Fig.3). Tenez la poignée à l'aide de maniques ou gants de cuisiniers.

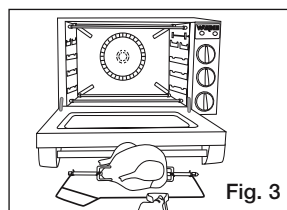


Fig. 3

Utiliser la poignée du tournebroche pour sortir le poulet du four

Mode « Rôtisserie par convection »

1. Installez la grille à la position voulue (voir page 47).
2. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur ROAST.
3. Réglez la température au niveau voulu.
4. Si vous souhaitez utiliser le minuteur, programmez le temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes). Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tournez 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 vous ne souhaitez pas utiliser le minuteur, placez le bouton de réglage du temps de cuisson à la position OVEN ON (I).
5. Placez le plat de cuisson bien au centre de la grille pour que l'air puisse circuler librement autour de ce dernier.
6. Si vous faites cuire la viande directement sur la grille, placez le plat de cuisson sur la grille du dessous pour recueillir la graisse.
7. Utilisez toujours des poignées, maniques ou gants de cuisiniers pour retirer le plat du four.

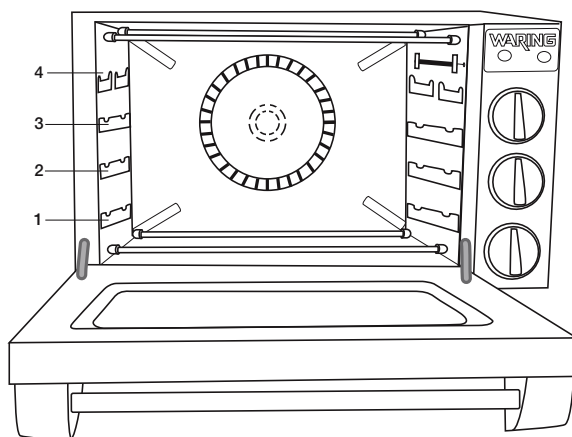
Remarque : Les éléments chauffants s'allumeront et s'éteindront tour à tour. Cela est normal.

Mode « Grill »

1. Installez la grille à la position voulue, généralement la plus haute (voir page 47).
2. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur BROIL.
3. Réglez la température sur 260°C (ou au niveau indiqué dans la recette).
4. Si vous souhaitez utiliser le minuteur, programmez le temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes). Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tournez 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 vous ne souhaitez pas utiliser le minuteur, placez le bouton de réglage du temps de cuisson à la position OVEN ON (1).
5. Laissez la porte du four légèrement ouverte (2,5 à 5 cm) pendant la cuisson.
6. Utilisez toujours des poignées, maniques ou gants de cuisiniers pour retirer le plat du four.

POSITION DES GRILLES

Les grilles sont réversibles et peuvent s'installer de quatre façons différentes, comme l'indique la figure ci-dessous.



CONSEILS UTILES

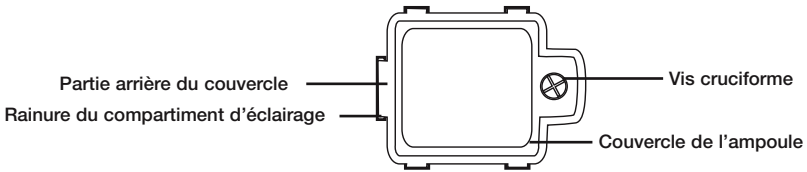
- Tournez le plat plusieurs fois pendant la cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme.
- Il est conseillé de n'utiliser qu'un niveau à la fois, c'est à dire de ne poser le(s) plat(s) que sur une grille à la fois. Si vous souhaitez utiliser plusieurs grilles, tournez les plats et changez-les de grilles en cours de cuisson.
- Laissez un espace de 2,5 à 5 cm tout autour du plat afin que l'air puisse circuler librement à l'intérieur du four.
- Veillez à ce que les grilles se trouvent au niveau voulu avant d'allumer le four.
- Lorsque vous faites un gâteau, vérifiez s'il est cuit au bout temps de cuisson minimum recommandé. La pointe d'un couteau insérée au centre du gâteau devrait ressortir sèche. Augmentez le temps de cuisson si nécessaire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteignez, débranchez et laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four à l'aide d'un linge ou d'une éponge humide.
3. Ne mouillez pas excessivement l'intérieur du four. Cela pourrait provoquer des dommages sérieux.
4. N'utilisez pas de matériaux abrasifs ni d'ustensiles durs ou coupants. Cela pourrait abîmer la surface du four.
5. Nettoyez la porte en verre à l'aide d'un linge imbibé de produit pour vitres. Essuyez-la avec un linge propre.
6. Lavez la poignée du tournebroche, la broche, les fourchettes, les grilles et le plat de cuisson à la main dans de l'eau tiède savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Rincez-les et séchez-les avant de les utiliser.
7. Si le four n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, nettoyez-le avant de l'utiliser.
8. En cas de problème quelconque, contactez votre distributeur local.
9. Suivez les instructions suivantes pour serrer ou changer l'ampoule d'éclairage.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE

A. Démontez le couvercle



1. Introduisez un tournevis cruciforme dans la tête de la vis, tout en tenant le couvercle en place.
2. Dévissez la vis en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
3. Retirez le couvercle.

B. Installez ou changez l'ampoule

Utilisez une ampoule du même type.

C. Remettez le couvercle

1. Glissez la partie arrière du couvercle dans la rainure du compartiment d'éclairage.
2. Placez la vis dans l'orifice prévu à cet effet.
3. Tenez la vis et poussez le couvercle légèrement vers le côté du four jusqu'à ce que la vis rentre dans le trou.
4. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour engager le filet.
5. Introduisez un tournevis cruciforme dans la tête de la vis
6. Vissez la vis à fond en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sind immer Sicherheitshinweise zu beachten, um das Risiko von Stromschlag und/oder Verletzungen zu verringern.

LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN DURCH

1. Zum Schutz vor Stromschlag, das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
2. Beim Gebrauch des Griffs oder eines Knopfs während des Kochens, die Glasfläche nicht berühren. Sie kann heiß sein.
3. Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (inkl. Kinder) mit verringerten physischen Kräften, vermindertem Geruchsinn oder geringen geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, außer diese Personen werden beim Gebrauch des Geräts von jemandem beaufsichtigt oder eingewiesen, der für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
4. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. **BEI NICHTGEBRAUCH ODER BEIM AUS- UND EINBAU VON TEILEN BZW. VOR DEM REINIGEN DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.**
Vor dem Reinigen und vor jeglicher Handhabung das Gerät abkühlen lassen.
6. Die beweglichen Teile nicht berühren.
7. Über dem Ofen 11 cm und seitlich 1,5 cm Freiraum vorsehen, damit keine Schäden am Ofen oder benachbarten Gegenständen entstehen können.
8. Das Gerät nicht mit einer beschädigten Schnur oder einem beschädigten Stecker betreiben und auch nicht, wenn es zu einem Versagen gekommen war, wenn es fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde bzw. nicht richtig funktioniert. Den Umluftofen zur nächsten Serviceeinrichtung zur Untersuchung, Reparatur oder mechanischen oder elektrischen Anpassung schicken.
9. Die Schnur nicht über den Tisch- oder Thekenrand hängen lassen, keinen heißen Flächen aussetzen, um Beschädigungen zu vermeiden.

10. Die Verwendung von nicht von Waring empfohlenen oder verkauften Zusatzteilen kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
11. Nicht im Freien verwenden.
12. Den Umluftofen nicht auf oder nahe einer heißen Gas-oder Elektrokochstelle aufstellen und nicht in einen warmen Ofen platzieren.
13. Den Umluftofen nur seiner Zweckbestimmung entsprechend verwenden.
14. Zum Abschalten, ein beliebiges Bedienelement auf AUS (OFF/O) stellen, dann den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
15. Bei der Verwendung von Behältern aus folgenden Materialien im Ofen ist besondere Vorsicht angebracht: Papier, Karton, Kunststoff oder ähnliche Produkte.
16. Um Verbrennungen vorzubeugen, beim Herausnehmen der Schale oder beim Entsorgen von heißem Fett besondere Vorsicht walten lassen.
17. Den Backraum nirgends mit Metallfolie bedecken. Dies kann zu Schäden am Ofen führen. Das Bedecken eines Backblechs mit Folie ist in Ordnung. Grillroste nicht mit Folie bedecken, da sonst der Luftstrom behindert wird und es zu ungleichen Gartemperaturen kommen kann.
18. Übergroßes Back-/Bratgut, mit Metallfolie verpackte Packungen und Bestecke nicht in den Ofen/Broiler legen, da sonst Feuer- oder Stromschlaggefahr besteht.
19. Ein Feuer kann entstehen, wenn der Umluftofen mit entflammbarem Material bedeckt oder von diesem berührt wird.
20. Keine Gegenstände oben auf dem Gerät ablegen, solange das Gerät in Betrieb ist. Die Installation des Ofens in einen Schrank ist verboten. Das Gerät ist nur zur Verwendung auf einer Theke vorgesehen.
21. Nicht mit Metallkratzern reinigen. Es könnten Teile abbrechen und die elektrischen Teile berühren, was zu Stromschlaggefahr führt.
22. Solange der Umluftofen am Strom angeschlossen ist, nicht versuchen, verklemmte Nahrungsmittel zu lösen.
23. Warnung: Um einem Feuer vorzubeugen, den Ofen im „Broil“-Betrieb NIE unbeaufsichtigt lassen.

24. Die empfohlenen Temperatureinstellungen zum Backen und Braten verwenden.
25. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn der Timer auf AUS (OFF/O) steht.
26. Kein Kochbesteck und keine Backformen auf der Glastür ablegen.
27. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
28. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.
29. Das Gerät erhitzt sich während des Gebrauchs. Einen Kontakt mit den Wärmeelementen im Inneren des Geräts ist zu vermeiden.
30. **WARNUNG:** Zugängliche Teile werden während der Grillfunktion heiß. Kinder fernhalten.
31. **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.
32. Dieses Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts



Dieses Bildzeichen bedeutet, dass dieses Produkt in der EU nicht zusammen mit anderem Haushaltsmüll entsorgt werden sollte. Um eine mögliche Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, dieses Produkt verantwortungsbewusst recyceln, um eine umweltverträgliche Wiederverwendung der Materialressourcen zu fördern. Bitte verwenden Sie das Rückgabe- und Sammelsystem, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Er kann das Gerät für ein umweltsicheres Recycling entgegennehmen.

**DIESE ANLEITUNGEN
AUFBEWAHREN**

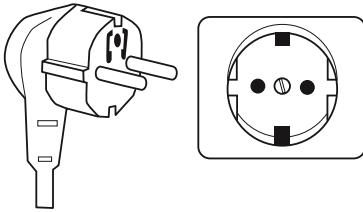
INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise	50
Erdungsanleitungen	53
Einführung	53
Geräteteile	54
Vor Gebrauch des Ofens.	58
Funktionserklärung	58
Backen	59
Backen mit Umluft	59
Drehgrill	60
Hähnchen dressieren.	61
Braten	63
Broiling	63
Einschubhöhen des Ofens	64
Tipps und Vorschläge	64
Gebrauch und Pflege	65
Einbau und Auswechseln der Ofenbeleuchtung	65

UM DEN VORSCHRIFTSMÄSSIGEN GEBRAUCH DIESES GERÄTS SICHERZUSTELLEN, SIEHE DIE NACHSTEHENDEN WICHTIGEN ERDUNGSANLEITUNGEN. ES SIND JEWEILS DIE WICHTIGSTEN LÄNDER FÜR DIE VERSCHIEDENEN STECKERTYPEN ZUR BEZUGNAHME AUFGEFÜHRT. AM EIGENTLICHEN GERÄT FESTSTELLEN, WELCHER STECKERTYP ANWENDUNG FINDET.

TYP F STECKER

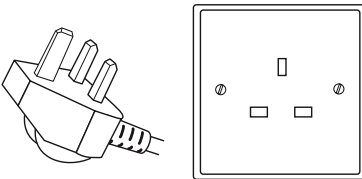
(DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, NIEDERLANDE, SCHWEDEN, NORWEGEN, FINNLAND, PORTUGAL, SPANIEN, OSTEUROPA)



Dieser nicht geerdete Stecker hat zwei runde Kontakte und an der Steckdose befinden sich zwei Erdungsklemmen. Dieser Stecker ist nicht polarisiert, so dass er in jeder Richtung in die Steckdose gesteckt werden kann. Erdung wird erreicht, indem die Klemme in der Steckdose den Kontakt des Steckers berührt. Sicherstellen, dass der Stecker ganz eingesteckt ist.

TYP G STECKER

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



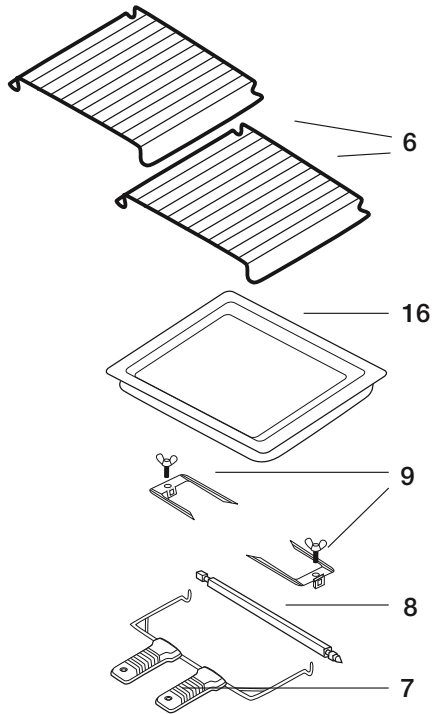
Dieser geerdete Stecker hat drei Rechteckkontakte, die ein Dreieck bilden. Die Kontakte werden mit den Öffnungen in der Steckdose ausgerichtet, um sicherzustellen, dass der Stecker ganz eingesteckt ist. Dieser Stecker ist auch durch eine Sicherung vor Stromschwankungen geschützt.

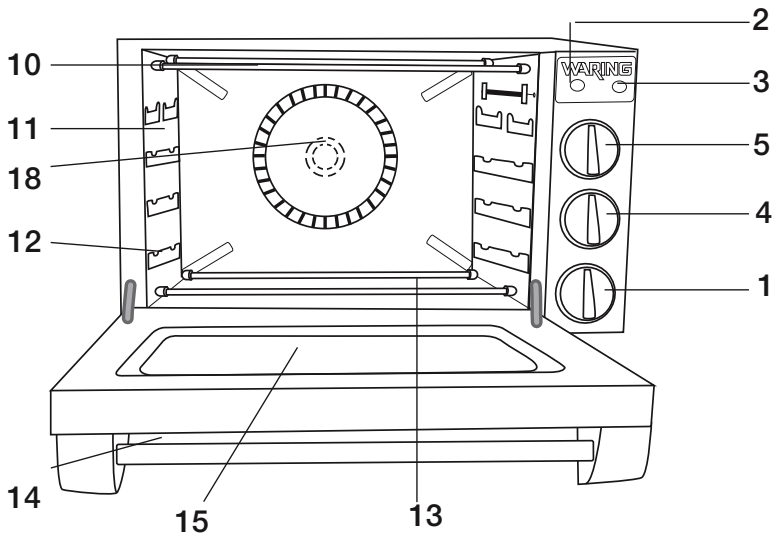
EINFÜHRUNG

Mit dem Waring® Commercial Umluftofen nimmt das Kochen auf Theken ganz neue Formen an. Beim Umluftbacken sorgt ein Heißluftventilator dafür, dass die erwärmte Luft zirkuliert und dadurch die gewählte Temperatur im gesamten Backraum aufrechterhalten bleibt. Der konstante Luftstrom verhindert heiße und kalte Stellen, die oft in herkömmlichen Öfen anzutreffen sind. Daher verkürzt sich die Koch-/Backzeit um ca. 25 % bis 30 %. Verwenden Sie den Umluftofen zum Braten von Fleisch oder ganzen Hähnchen, backen Sie Kuchen, Plätzchen oder usw. Sicher und einfach im Gebrauch. Außerordentlich schnell zu reinigen. Eindeutig eine bessere Art zu kochen!

GERÄTETEILE

1. Timer
2. Netzlampe - rot
3. Ofentemperatur „Bereit“
Anzeigelampe - grün
4. Funktionswahlschalter
5. Temperaturwahlschalter
6. Grillroste
7. Handgriff
8. Drehgrillspieß
9. Kurze Drehgrillspieße
10. Obere Heizelemente
11. Drehgrillsockel
12. Einschubführungen
13. Untere Heizelemente
14. Türgriff
15. Tür aus wärmebehandeltem
Glas
16. Backschale
17. Ofenbeleuchtung (nicht
abgebildet)
18. Umluftventilator





1. Timer

Der Timer hat einen Bereich von 120 Minuten. Die Timer-Einstellung ist optional. Der Timer kann entweder auf die gewünschte Garzeit oder auf Ofen EIN (ON/I) eingestellt werden, um den Ofen einzuschalten. Bei Backzeiten unter 20 Minuten, den Timer erst im Uhrzeigersinn über die 20-Minuten-Markierung hinaus drehen und dann zur gewünschten Zeit zurückkehren. Wird eine längere Zeit benötigt, den Timer direkt auf die gewünschte Zeit drehen.

2. Netzlampe - rot

- Wenn die rote Netzlampe leuchtet, ist der Ofen in Betrieb.
- Wenn der Timer auf AUS (OFF/O) steht, ist die rote Anzeigelampe ausgeschaltet und der Ofen ist abgeschaltet.

3. Grüne Anzeigelampe, Ofentemperatur „Bereit“

- Leuchtet die grüne Ofentemperaturanzeigelampe „Bereit“, hat der Ofen die angegebene Temperatur erreicht.
- Beim „Broiling“ leuchtet die Anzeigelampe „Bereit“ nicht.
- Die „Bereit“-Lampe schaltet sich je nach Aufrechterhaltung der eingestellten Temperatur aus und wieder ein.

4. Funktionswahlschalter und allgemeine Funktionserklärungen

Dieser Wahlschalter bietet fünf Gar-Optionen:

Backen

Sowohl die unteren als auch die oberen Heizelemente sind in Betrieb. Der Ventilator ist ausgeschaltet. Diese Betriebsart eignet sich für herkömmliches Backen.

Backen mit Umluft

Die unteren und hinteren Heizelemente sowie der Umluftventilator sind in Betrieb. *Diese Funktion ist zeitsparend und effizient. Sie eignet sich perfekt zum Backen von fast allen Arten von Gebäck, Plätzchen und Pizza, Brot, Soufflés, Eintöpfen sowie zum Braten von Geflügel, Schweinefleisch oder Steaks.*

Drehgrill

Der Drehgrillmotor und die oberen Heizelemente sind in Betrieb. *Drehgrill kann für Geflügel, Schweinefleisch, Rinderfilets, Lamm und Kalbfleisch verwendet werden.*

Braten

Die unteren und oberen Heizelemente sowie der Umluftventilator sind in Betrieb. *Diese Funktion eignet sich zum Braten von Hähnchen, Schweinefleisch und Steaks.*

Broiling

Die oberen Heizelemente sind in Betrieb. *Geeignet für Rindfleisch, Hamburger, Hühnerbrust, Lammkoteletts, Schweinekoteletts, Fischfilet und Steaks.*

5. Temperaturwahlschalter

Dieser Thermostatregler steuert die Temperatur im Ofen; er sorgt für die Aufrechterhaltung der richtigen Temperatur während der verschiedenen Heiz-, Brat- und Backfunktionen.

6. Grillroste

Die Grillroste bestehen aus verchromtem Stahl. Sie dienen als Unterlage für Nahrungsmittel zum Broiling, Braten und Backen.

7. Handgriff

Zur Entnahme des Drehgrills aus den Drehgrillsockeln.

8. Drehgrillspieß

Nahrungsmittel mit den kurzen Spießen auf dem langen Spieß sichern.

9. Kurze Drehgrillspieße

Die Drehgrillvorrichtung kann für größere Nahrungsmittel, z.B. Hähnchen oder große Fleischstücke usw. verwendet werden. Die kleinen Spieße dienen zum Befestigen der Nahrungsmittel auf dem großen Spieß.

10. Obere Heizelemente

Im oberen Teil des Ofens befinden sich zwei gerade und ein hufeisenförmiges elektrisches Heizelement.

11. Drehgrillsockel

Die Drehgrillsockel befinden sich an der linken und rechten Wand in der Mitte des Ofens.

12. Einschubführungen

Das Toast-Gitter und die Backschale können auf vier Höhen in den Ofen geschoben werden. Wählen Sie welcher Abstand zu den Heizelementen für das Nahrungsmittel am besten ist.

13. Untere Heizelemente

Im unteren Teil des Ofens befinden sich zwei gerade elektrische Heizelemente.

14. Türgriff

Diesen Griff dazu verwenden, Verbrennungen durch die heiße Ofentür zu vermeiden.

15. Tür aus wärmebehandeltem Glas

Darauf achten, dass die Sicherheitstür während des Vorheizens, Backens oder Bratens fest geschlossen ist. Um Verbrennungen zu vermeiden, die Tür nicht berühren, solange der Ofen in Betrieb ist. Warten, bis der Ofen abgekühlt ist, dann erst die Tür mit einem feuchten Tuch reinigen.

16. Backschale

Kann zum Backen oder als Tropfschale dienen.

17. Ofenbeleuchtung

Leuchtet automatisch, wenn die Ofentür geöffnet wird.

18. Ventilator

Zirkuliert die Luft während des Umluft-, Back- und Bratbetriebs. Dahinter befindet sich ein rundes Heizelement.

VOR GEBRAUCH DES OFENS

Vor dem ersten Gebrauch des Ofens:

- Handgriff, Grillroste, Backschale, Drehgrillspieß und kurze Spieße mit Seifenlauge abwaschen, mit sauberem Wasser abspülen und abtrocknen. Diese Teile dürfen nur von Hand gewaschen und gründlich abgetrocknet werden.
- Die Ofenwände innen mit einem feuchten Tuch abwischen. Etwas Geschirrspülmittel verwenden, aber kein Spray und kein Poliermittel. Die elektrischen Heizelemente nicht berühren und den Backraum nicht mit Wasser überschwemmen.
- Grillroste, Backschale, Drehgrillspieß und kurze Spieße in den Ofen legen.
- Den Ofen vorheizen. Die Ofentür schließen und den Ofen mindestens 5 Minuten lang auf höchster Temperatur vorheizen. Dabei kann der Ofen einen Geruch abgeben. Dies ist normal und nur vorübergehend. **HINWEIS:** Dieser Geruch ist nicht schädlich.
- Den Ofen abschalten und abkühlen lassen. Alle Rauchrückstände im Innern des Ofens mit einem feuchten Tuch beseitigen.
- Die Entlüftungsvorrichtungen nicht blockieren.

BETRIEBSHINWEISE

WICHTIG: Es empfiehlt sich, Grillroste zur Unterstützung der Backbleche zu verwenden. (Siehe die Abb. auf Seite 64.) Wenn sich die Grillroste (konkave Seite nach unten) in Position 1 und 3 befinden, passen die Backbleche genau in Position 2 und 4. Zum Backen von größeren Mengen, z.B. große Mengen Plätzchen, passen 4 Backbleche in die 4 Positionen. **ES EMPFIEHLT SICH,** standardmäßige, handelsübliche Backbleche von halber Größe mit runden Kanten zu verwenden, da diese gut passen. Die maximale Tragkraft eines Backblechs ohne stützenden Grillrost beträgt 3,2 kg. Von einer Verwendung anderer Backschalenarten wird abgeraten.

Backen

Der Umluftofen verfügt über zwei Grillroste und vier Einschubhöhen (siehe die Abb. auf Seite 64). Die Grillroste können einfach herausgezogen und auf verschiedenen Höhen eingesetzt werden. Am besten ist es, bei Gebrauch der herkömmlichen Backfunktion, nicht mehr als einen Grillrost auf einmal zu verwenden.

- Den Funktionswahlschalter auf BACKEN (BAKE) stellen.
- Den Temperaturwahlschalter auf die entsprechende Temperatur einstellen.
- Ggf. den Timer auf bis zu 1 Std. und 20 Minuten einstellen.
- Bei Backzeiten unter 20 Minuten, den Timer erst im Uhrzeigersinn über die 20-Minuten-Markierung hinaus drehen und dann zur gewünschten Zeit zurückdrehen. Wird eine längere Backzeit benötigt, den Timer direkt auf die gewünschte Zeit drehen.
- Wird kein Timer benutzt, den Timer auf OFEN EIN (I) stellen.
- Immer einen Topflappen oder Handschuh zum Herausnehmen von Speisen aus dem Ofen verwenden.

Backen mit Umluft

Eine Faustregel für die beliebtesten Backrezepte in einem Umluftofen besagt, die im Rezept angegebene Temperatur um 4 °C zu reduzieren. Beim Braten größerer Gegenstände, z.B. Fleisch oder Braten, die angegebene Temperatur verwenden, aber die Bratzeit verkürzen.

Auf jeden Fall, das Backgut stets 10 Minuten vor der angegebenen Backzeit überprüfen. Bei größeren Fleischstücken, 20 bis 40 Minuten vor der angegebenen Garzeit mit dem Prüfen beginnen.

Das Wichtigste beim Backen mit Umluft ist der Luftstrom. Möglichst keine Backformen mit hohen Seitenwänden verwenden. Zum Backen von Plätzchen am besten Bleche ohne Seitenränder verwenden. Zum Braten von Fleisch flache Backschalen und keine großen Rostpfannen mit hohen

Seitenwänden verwenden. Genauso gilt, beim Kochen mit Umluft Deckel nach Möglichkeit zu vermeiden, da diese den Luftstrom blockieren.

- Den Grillrost in der gewünschten Höhe einsetzen. (Siehe Seite 64)
- Den Funktionswahlschalter auf BACKEN MIT UMLUFT (CONV. BAKE) stellen.
- Den Temperaturwahlschalter wie gewünscht einstellen.
- Ggf. den Timer einstellen. Bei Backzeiten unter 20 Minuten, den Timer erst im Uhrzeigersinn über die 20-Minuten-Markierung hinaus drehen und dann zur gewünschten Zeit zurückdrehen.
- Wird eine längere Backzeit benötigt, den Timer direkt auf die gewünschte Zeit drehen. Wird kein Timer benutzt, den Timer auf OFEN EIN (I) stellen.
- Zum Auffangen von Tropfen die Backschale eine Stufe tiefer als der Grillrost einschieben. Schale und Grillrost müssen auf verschiedenen Höhen sitzen, damit die Umluft optimal genutzt werden kann.
- Bei Gebrauch der Backschale, besonders in Position 1 (unterste Position), darauf achten, dass sie zentriert sitzt, damit sowohl am hinteren Ende als auch vorne eine Passage für die Luft erhalten bleibt.
- Immer einen Topflappen oder Handschuh zum Herausnehmen von Speisen aus dem Ofen verwenden.
- Beachten, dass die Heizelemente in Verbindung mit dem Umluftventilator funktionieren. Sie schalten sich simultan ein und aus.

Drehgrill

Bei Verwendung der Drehgrill-Funktion immer die Backschale mit Aluminiumfolie auslegen und in Position 1 (unterste Position) einschieben, um Tropfen aufzufangen. Bei Verwendung der Drehgrill-Funktion immer mit einem kalten Ofen beginnen.

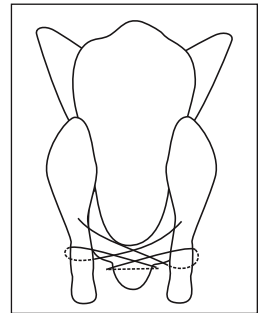
Das Zusammenbinden von Fleisch sorgt für gleichmäßiges Garen. Unbedingt Metzgerfaden zum Zusammenbinden von Drehgrillgut verwenden, bevor dieses auf den Drehgrillspieß geschoben wird. Erst das Fleisch zusammenbinden und dann mit den kurzen Spießen auf dem langen Drehgrillspieß sichern.

Bei Geflügel ist es besonders wichtig, dieses erst mit Metzgerfaden zusammenzubinden, bevor es auf dem Drehgrillspieß befestigt wird.

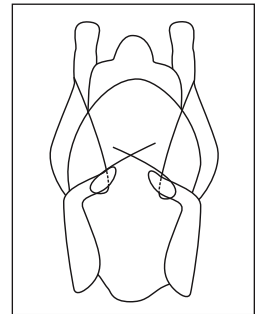
Hähnchen dressieren

Es gibt verschieden Methoden zum Dressieren, aber sie dienen alle demselben Zweck.

Die Flügel auf der Unterseite des Hähnchens befestigen. Zum Dressieren Metzgerfaden verwenden, der ca. 4- bis 5-mal so lang wie das Hähnchen ist. Die Mitte des Fadens unter den Schwanz legen, dann beide Enden nach oben und über Kreuz oben über den Schwanz führen. Die Enden des Fadens jeweils um das Ende des Hühnerbeins wickeln und die Beine über Kreuz zusammenziehen.



Das Hähnchen umdrehen. Die Fadenenden über die Schenkel ziehen und um die oberen Flügel wickeln, wobei die Flügelspitzen von der Schleife erfasst werden. Den Faden nahe am Körper um den Flügel wickeln und dann beide Enden auf die Oberseite bringen. Falls am Genick ein Stück Haut vorhanden ist, dieses nach oben falten und die beiden Enden des Fadens darüber festbinden.

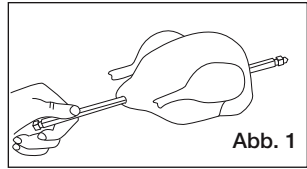


Um eine knusprige Haut zu erhalten, die Ofentür während der letzten 15 Minuten der Garzeit etwas öffnen.

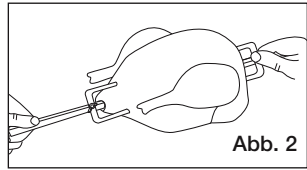
Bei Verwendung der Drehgrill-Funktion, die nachstehenden Abbildungen beachten.

HINWEIS: Es empfiehlt sich, ca. 10 Minuten Garzeit zu addieren, um die Aufheizzeit des Ofens auszugleichen.

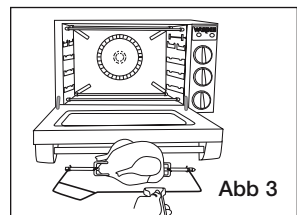
1. Zunächst den Drehgrillspieß in das Grillgut stecken (Abb. 1).



2. Die kurzen Spieße in verschiedenen Winkeln hinein stecken, um das Grillgut zusätzlich zu sichern (Abb. 2).



3. Als nächstes die Befestigungsschrauben zum Sichern des Fleisches oder des Geflügels am Drehgrillspieß installieren.
4. Den Drehgrillspieß mit dem befestigten Grillgut in den kalten Ofen platzieren. HINWEIS: Die Enden des Drehgrillspießes sind mit L (linke Ofenseite) und R (rechte Ofenseite) markiert. Diese Markierungen helfen beim Einsetzen in die Drehgrillsockel. Die Backschale (Tropfenauffangschale) in die untere Einschubhöhe einsetzen, um die Tropfen aufzufangen.
5. Den Funktionswahlschalter auf DREHGRILL (ROTISSERIE) stellen.
6. Die Temperatur auf 205 °C oder gemäß Rezept einstellen.
7. Ggf. den Timer einstellen. Bei Backzeiten unter 20 Minuten, den Timer erst im Uhrzeigersinn über die 20-Minuten-Markierung hinaus drehen und dann zur gewünschten Zeit zurückdrehen. Wird eine längere Backzeit benötigt, den Timer direkt auf die gewünschte Zeit einstellen. Wird kein Timer benutzt, den Timer auf OFEN EIN (I) stellen.
8. Zum Herausnehmen des Drehgrillguts aus dem Ofen den Handgriff verwenden (siehe Abb. 3).
9. Immer einen Topflappen oder Handschuh zum Herausnehmen von heißen Speisen aus dem Ofen verwenden.



Zum Herausnehmen

Braten

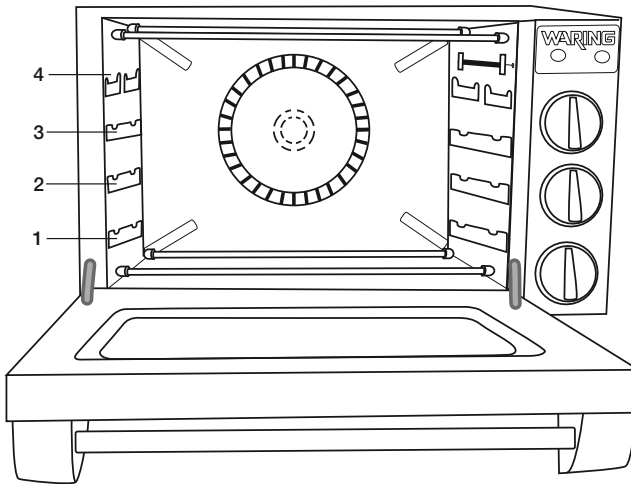
- Grillrost in die gewünschte Position einschieben.
- Den Funktionswahlschalter auf BRATEN (ROAST) stellen.
- Die gewünschte Temperatur einstellen.
- Ggf. den Timer einstellen.
- Zum Auffangen von Tropfen die Backschale eine Stufe unterhalb des Grillrosts einschieben. Schale und Grillrost müssen auf verschiedenen Höhen sitzen, damit die Umluft optimal genutzt werden kann.
- Immer einen Topflappen oder Handschuh zum Herausnehmen von heißen Speisen aus dem Ofen verwenden.
- Beachten, dass die Heizelemente in Verbindung mit dem Umluftventilator funktionieren. Sie schalten sich simultan ein und aus.

Broiling

- Das Gitter in Position 3 oder eine andere gewünschte Position einschieben (siehe Seite 64).
- Den Funktionsregler auf BROIL stellen.
- Ggf. den Timer einstellen. Bei Broiling-Zeiten unter 20 Minuten, den Timer erst im Uhrzeigersinn über die 20-Minuten-Markierung hinaus drehen und dann zur gewünschten Zeit zurückdrehen. Wird eine längere Broiling-Zeit benötigt, den Timer direkt auf die gewünschte Zeit drehen.
- Die Temperatur auf 260°C oder gemäß Rezept einstellen.
- Die Tür 2 bis 2,5 cm weit geöffnet halten.

EINSCHUBHÖHEN DES OFENS

Nachstehende Abbildung zeigt die vier Grillrosteinschubhöhen dieses Umluftofens. Die unterste Position ist Nummer 1.



TIPPS UND VORSCHLÄGE

- Es ist wichtig, das Backgut im Ofen zu drehen, damit es gleichmäßig backt.
- Es empfiehlt sich, nur ein Blech auf einmal zu backen. Beim Backen mit mehr als einem Blech, bei halber Garzeit die Positionen der beiden Bleche austauschen.
- Um bei der Verwendung von Backschalen oder anderen Formen einen gleichmäßigen Luftstrom zu gewährleisten, diese nicht bis zur Rückwand des Ofens einschieben. Ca. 2,5 bis 5 cm Freiraum auf allen Seiten der Form beibehalten, damit die Luft reibungslos zirkulieren kann.
- Vor dem Einschalten des Ofens prüfen, ob die Grillroste sich in der richtigen Position befinden.
- Die vorgeschlagene kürzeste Backzeit verwenden und vor dem Verlängern der Zeit den Zustand prüfen. Das Backgut ist gar, wenn ein in die Mitte eingeführtes Edelmessersauber wieder herausgezogen wird.

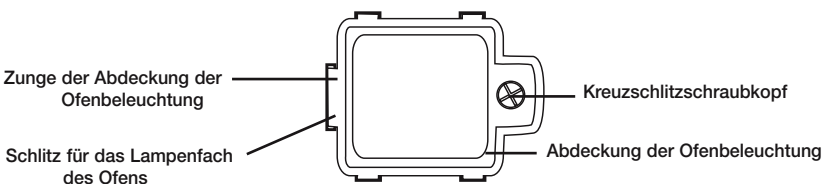
GEBRAUCH UND PFLEGE

Vor dem Reinigen den Ofen immer ganz abkühlen lassen.

1. Vor dem Reinigen den Stromstecker des Ofens stets aus der Steckdose ziehen.
2. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, die Innen- und Außenflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen.
3. Den Innenraum des Ofens nicht mit viel Wasser füllen oder unter laufendem Wasser reinigen, da dies zu Schäden am Gerät führt.
4. Keine scharfen oder harten Küchenwerkzeuge am Ofen verwenden, das diese die Oberfläche des Ofens beschädigen können.
5. Grillroste, Backschale, Drehgrillspieß und kurze Spieße nur von Hand waschen und trocknen.
6. Zum Reinigen der Glastür eignet sich ein Glassreinigungsmittel oder ein feuchtes Tuch. Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
7. Wenn der Ofen längere Zeit nicht benutzt wurde, vor Inbetriebnahme Staub und Feuchtigkeit beseitigen.
8. Wird ein Defekt an dem Gerät gefunden, bitte den örtlichen Vertriebshändler benachrichtigen.
9. Falls sich die Ofenbeleuchtung rechts oben am Ofen während des Versands gelockert hat, die Birne wie folgt wieder festziehen oder auswechseln:

EINBAU UND AUSWECHSELN DER OFENBELEUCHTUNG

A. Ausbau der Abdeckung der Ofenbeleuchtung



1. Einen Kreuzschlitzschraubendreher in den Schlitz der Rändelschraube einführen, mit der die Abdeckung der Ofenbeleuchtung befestigt ist.

2. Zum Lösen der Schraube, den Schraubendreher nach links drehen.
3. Die Abdeckung der Ofenbeleuchtung ausbauen.

B. Einbauen oder Auswechseln der Ofenbeleuchtung

Eine transparente Birne für Haushaltsgeräte mit mittelgroßem Sockel der Marke Westinghouse verwenden oder einen örtlichen Vertriebshändler konsultieren.

C. Wiedereinbau der Abdeckung der Ofenbeleuchtung

1. Die Zunge der Abdeckung der Ofenbeleuchtung in den Schlitz seitlich am Ofenbeleuchtungsfach einsetzen.
2. Die Schraube in das Loch in der Abdeckung der Ofenbeleuchtung einsetzen.
3. Die Schraube festhalten, gleichzeitig die Abdeckung zur Seite des Ofens schieben, bis die Schraube in das Schraubloch passt.
4. Die Schraube im Uhrzeigersinn drehen, bis das Gewinde zu greifen beginnt.
5. Den Schraubendreher in den Schlitz der Schraube einsetzen.
6. Die Schraube mit dem Schraubendreher im Uhrzeigersinn festziehen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd fundamentele veiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen om de kans op brand, elektrische schokken en/of letsel aan personen te verkleinen, waaronder de volgende maatregelen:

ALLE AANWIJZINGEN LEZEN

1. Om tegen het risico van elektrische schokken te beschermen het apparaat niet in water of andere vloeistof zetten.
2. Bij het gebruik van de handgreep of een knop tijdens het bereidingsproces het glazen oppervlak niet aanraken. Dit kan heel heet zijn.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderd lichamelijk, sensorisch of mentaal vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Er dient toezicht te worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. **HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WANNEER DE OVEN NIET GEBRUIKT WORDT VOORDAT ONDERDELEN WORDEN AANGEBRACHT OF VERWIJDERD EN ALVORENS DE OVEN TE REINIGEN.** De oven laten afkoelen alvorens deze te reinigen of aan te raken.
6. Aanraking met bewegende delen vermijden.
7. Er moet 11 cm speling zijn boven de bovenkant van de oven en 1,5 cm aan beide zijden bij andere voorwerpen vandaan om schade aan de oven of naastgelegen artikelen te vermijden.
8. Geen apparaat gebruiken met een beschadigd netsnoer of stekker of na een storing of als het apparaat is gevallen of op de een of andere wijze beschadigd is of niet goed werkt. Breng de convectieoven terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of mechanische of elektrische afstelling.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken, daar dit het snoer kan beschadigen.

10. Het gebruik van niet door Waring aanbevolen of verkochte hulpstukken kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
11. Niet buitenshuis gebruiken.
12. De convectieoven niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven zetten.
13. Deze convectieoven niet voor iets anders dan het beoogde doel gebruiken.
14. Zet om het even welke bediening op UIT (O) en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact om de oven los te koppelen.
15. Uiterste zorg is geboden bij het gebruik van kookgerei in de oven vervaardigd uit de volgende materialen: papier, karton, plastic of soortgelijke producten.
16. Pas op bij het uithalen van het blik of het verwijderen van heet vet om brandwonden te vermijden.
17. Dek geen enkel deel van de ovenruimte af met metaalfolie. Dit veroorzaakt schade aan de oven. Het bakblik met folie afdekken mag. De draadrekken afdekken met folie wordt niet aanbevolen daar dit de luchtstroom blokkeert en ongelijkmatige bereidingstemperaturen creëert.
18. Extra groot voedsel, metalen folieverpakkingen en kookgerei mogen niet in de oven/grill worden gezet daar dit een risico van brand of elektrische schokken kan vormen.
19. Er kan brand ontstaan als de convectieoven afgedekt wordt met brandbaar materiaal of dit aanraakt.
20. Geen artikelen bovenop het apparaat bewaren wanneer het in gebruik is. Het is verboden de oven in een kast te installeren. De oven is uitsluitend ontworpen voor gebruik op een aanrecht.
21. Niet reinigen met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes van het sponsje afbreken die de elektrische onderdelen kunnen aanraken, wat een risico van elektrische schokken vormt.
22. Probeer geen voedsel los te maken wanneer de convectieoven op een elektrisch stopcontact is aangesloten.
23. Waarschuwing: Om de mogelijkheid van brand te vermijden de oven NOOIT zonder toezicht laten wanneer de grillfunctie wordt gebruikt.

24. Gebruik de aanbevolen temperatuurstanden voor bakken en braden.
25. Het apparaat is uit wanneer de tijdregeling in de stand UIT (O) is.
26. Laat geen kookgerei of bakvormen op de glazen deur rusten.
27. Dit apparaat is niet bedoeld om met een externe timerr of een aparte afstandsbediening te worden bediend.
28. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik
29. Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Er dient te worden opgepast om aanraking met de verwarmingselementen in de oven te voorkomen.
30. **WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill (grilfunctie) in gebruik is. Kinderen dienen uit de buurt te worden gehouden.
31. **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u de lamp vervangt om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
32. Dit apparaat mag niet met stoom gereinigd worden.

Juiste afvoer van dit product	
	<p>Deze markering geeft aan dat dit product niet met het huishoudafval mag worden weggegooid in de hele EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, dient u het verantwoordelijk te recyclen om het duurzame hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gebruik de terugstuur- en verzamelsystemen om uw gebruikte apparaat terug te sturen of neem contact op met de detailhandelaar waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product aannemen voor milieuveilig recyclen.</p>

**DEZE GEBRUIKSAANWIJZING
BEWAREN**

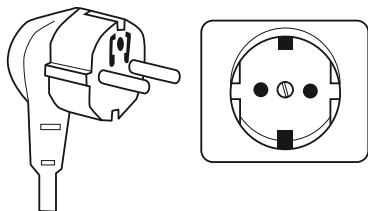
INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen	68
Aardingsinstructies	72
Inleiding	72
Onderdelen	73
Alvorens de oven te gebruiken.	77
Functierichtlijnen	77
Bakken	78
Convectiebakken.	78
Rotatiegrillen	79
Een kip opbinden	79
Braden	82
Grillen	82
Ovenrekstanden	83
Tips en hints	83
Gebruik en verzorging.	84
Ovenlicht installeren en vervangen	84

ZIE OM HET JUISTE GEBRUIK VAN DEZE OVEN TE GARANDEREN BELANGRIJKE AARDINGSINSTRUCTIES HIERONDER. PRIMAIRE LANDEN DIE DE VERSCHILLENDE STEKKERSOORTEN GEBRUIKEN, WORDEN UITSLUITEND TER REFERENTIE VERMELD. ZIE DE WERKELIJKE OVEN OM VAST TE STELLEN WELKE STEKKERSOORT VAN TOEPASSING IS.

TYPE F STEKKER

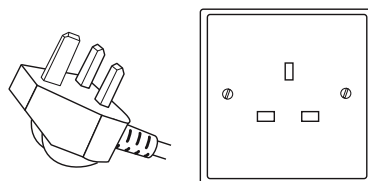
(DUITSLAND, OOSTENRIJK, NEDERLAND, ZWEDEN, NOORWEGEN, FINLAND. PORTUGAL, SPANJE, OOST-EUROPA)



Deze geaarde stekker heeft twee ronde pennen en er zijn twee aardingsklemmen op de zijkant van het stopcontact. Deze stekker is niet-gepolariseerd dus de stekker kan in beide richtingen in het stopcontact worden gestoken. Aarding wordt tot stand gebracht wanneer de klem in het stopcontact in aanraking met het contact op de stekker komt. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken.

TYPE G STEKKER

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



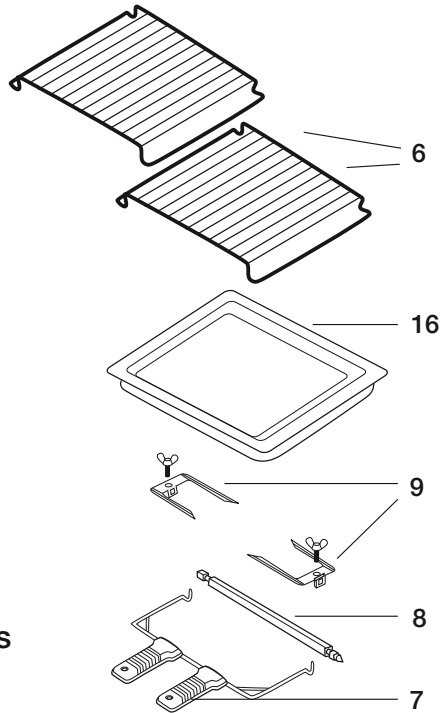
Deze geaarde stekker heeft drie rechthoekige pennen die een driehoek vormen. Breng de pennen in lijn met het stopcontact en zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Deze stekker is ook beschermd met een zekering voor stroomstoten.

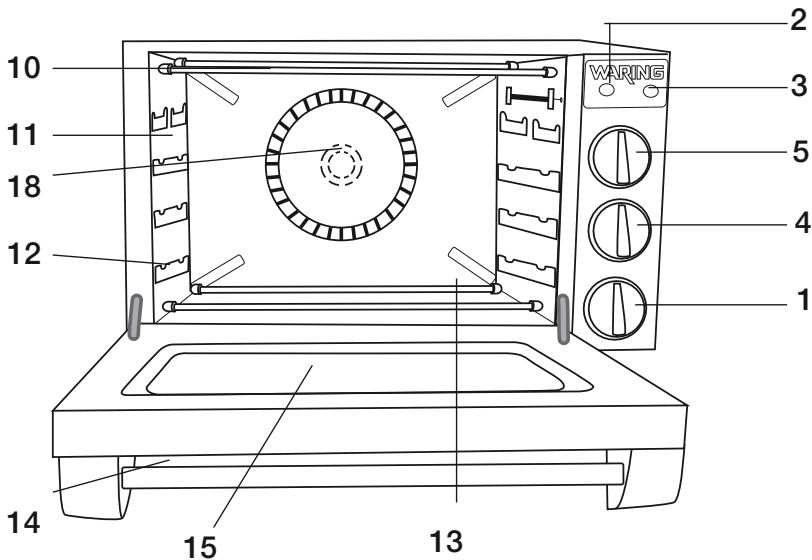
INLEIDING

De convectieoven van Waring® Commercial neemt voedselbereiding op het aanrecht tot een nieuwe hoogte. Convectiebakken gebruikt een heteluchtventilator om verwarmde lucht te circuleren, waardoor de geselecteerde temperatuur door de hele ovenruimte heen gehandhaafd wordt. Deze constante luchtstroming elimineert de hete en koude plekken die vaak in conventionele ovens worden gevonden. De bereidingstijd wordt daardoor verkort met ongeveer 25 tot 30%. Gebruik uw convectieoven om vlees te braden of hele kippen, cakes en koekjes te bakken en nog meer. Veilig en gemakkelijk in het gebruik. Is enorm snel schoon te maken. Dit is een betere manier om voedsel te bereiden!

ONDERDELEN

1. Timer
2. Stroomindicatorlampje – rood
3. Oventemperatuur 'klaar'-indicatorlampje – groen
4. Functieregelknop
5. Temperatuurregelknop
6. Draadrekken
7. Handgreep
8. Rotisseriepitt
9. Rotisseriepennen
10. Bovenste verwarmingselementen
11. Rotisseriecontacten
12. Reksteunen
13. Onderste verwarmingselementen
14. Deurhendel
15. Deur van getemperd glas
16. Bakblik
17. Binnenverlichting (niet afgebeeld)
18. Convectieventilator





1. Timer

Het bereik van de timer is 120 minuten. Het instellen van de timer is optioneel. U kunt de timer of op de gewenste bereidingstijd instellen of op de stand oven AAN (I), waardoor de oven aan wordt gezet. Als de baktijd minder dan 20 minuten is, draait u de timer eerst voorbij de 20-minuten markering en daarna terug naar de gewenste tijd. Als een langere tijd nodig is, draait u de timer rechtstreeks naar de gewenste tijd.

2. Stroomindicatorlampje – rood

- Wanneer het rode stroomindicatorlampje aan is, werkt de oven.
- Wanneer de timer op de stand UIT (O) is, is het rode indicatorlampje uit en is de oven in de uitstand.

3. Oventemperatuur 'klaar'-indicatorlampje – groen

- Wanneer het groene oventemperatuur 'klaar'-indicator lampje aan is, heeft de oven de aangegeven temperatuur bereikt.
- Wanneer u grilt, gaat het 'klaar'-indicatorlampje niet branden.
- Het 'klaar'-lampje gaat aan en uit terwijl de ingestelde temperatuur wordt gehandhaafd.

4. Functieregelknop en algemene functierichtlijnen

Deze keuzeknop geeft vijf keuzen voor bereidingsopties:

Bakken

Geeft aan dat de onderste en bovenste verwarmingselementen aan zijn. De ventilator is uit. Deze stand wordt gebruikt voor conventioneel bakken.

Convectiebakken

Geeft aan dat de onderste en achterste verwarmingselementen alsmede de convectieventilator aan zijn. *Deze functie is tijdseffectief en efficiënt. De functie is perfect voor het bakken van de meeste soorten taarten, koekjes en voor het maken van pizza, brood, soufflés, bakschotels en voor het braden van kip, varkensvlees en biefstuk.*

Rotatiegrillen

Geeft aan dat de rotisseriemotor en de bovenste verwarmingselementen aan zijn. *Rotatiegrillen kan worden gebruikt voor gevogelte, varkensvlees, lamsvlees en kalfsvlees.*

Braden

Geeft aan dat de bovenste elementen en onderste verwarmingselementen alsmede de convectieventilator aan zijn. *Deze functie wordt gebruikt voor het braden van kip, varkensvlees en rundvlees.*

Grillen

Geeft aan dat de bovenste verwarmingselementen aan zijn. *Grillen kan worden gebruikt voor biefstuk, hamburgers, kippenborsten, lamskoteletten, varkenskoteletten, visfillets en rundvlees.*

5. Temperatuurregelknop

Deze thermostaatschakelaar regelt de temperatuur in de oven; de thermostaat handhaaft de juiste temperatuur tijdens de verschillende verwarmings-, braad- en bakactiviteiten.

6. Draadrekken

De draadrekken zijn vervaardigd uit verchroomd staal. De rekken ondersteunen het voedsel tijdens grillen, braden en bakken.

7. Handgreep

Wordt gebruikt voor het verwijderen van rotisserieartikelen uit de rotisseriecontacten.

8. Rotisseriespits

Het voedsel dat met rotatiegrillen bereid wordt, dient op het rotisseriespits te worden geregen.

9. Rotisseriepennen

De rotatiegril kan worden gebruikt om grotere items zoals kip of grote stukken vlees enz. te grillen. De rotisseriepennen worden gebruikt om het vlees op zijn plaats te houden.

10. Bovenste verwarmingselementen

Er zijn twee rechte elektrische verwarmingselementen en één U-vormig elektrisch verwarmingselement in het bovenste gedeelte van de oven.

11. Rotisseriecontacten

De rotisseriecontacten bevinden zich op de linker en rechter wand in het midden van de oven.

12. Reksteunen

Er zijn vier verschillende niveaus in de oven voor het broodroosterrek en het bakblik. Selecteer de beste stand voor het voedsel relatief aan de verwarmingselementen.

13. Onderste verwarmingselementen

Er zijn twee rechte elektrische verwarmingselementen in het onderste deel van de oven.

14. Deurhendel

Gebruik deze hendel om te vermijden dat u zich verbrandt aan de hete ovendeur.

15. Deur van getemperd glas

Zorg ervoor dat de veiligheidsdeur goed dicht zit tijdens voorverwarmen, bakken of braden. Om verbranding te vermijden de deur niet aanraken wanneer de oven in gebruik is. Wacht totdat de oven afgekoeld is voordat u de deur met een vochtige doek reinigt.

16. Bakblik Kan worden gebruikt voor bakken of als druipbak.

17. Binnenverlichting De verlichting gaat automatisch aan wanneer de ovendeur geopend wordt.

18. Ventilator

Circuleert de lucht tijdens convectiebakken en -braden.
Het ronde achterverwarmingselement is erachter.

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN

Doe het volgende voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt:

- Was de handgreep, draadrekken, het bakblik, rotisserieespit en de rotisseriepennen met een sopje, spoel ze met schoon water en droog ze af. Deze onderdelen mogen alleen met de hand worden gereinigd en goed afgedroogd.
- Veeg de binnenwanden van de oven lichtjes af met een vochtige doek. Gebruik een kleine hoeveelheid wasmiddel, maar gebruik geen sproeimiddel of een schurend poetsmiddel. Raak de elektrische verwarmingsbuizen niet aan en doordrenk de binnenkant van de oven niet met water.
- Zet de draadrekken, het bakblik en rotisserieespit en de rotisseriepennen weer in de oven terug.
- Verwarm de oven voor. Doe eerst de ovendeur dicht en verwarm daarna de oven gedurende minimaal 5 minuten op de hoogste temperatuur voor. De oven kan een geur afgeven. Dit is normaal en dient te verdwijnen. NB: Deze geur is niet schadelijk.
- Doe de oven uit en laat hem afkoelen. Verwijder eventuele rookresten in de oven met een vochtige doek.
- Blokkeer de uitlaatopeningen niet.

FUNCTIERICHTLIJNEN

BELANGRIJK: Er wordt aanbevolen om de draadrekken te gebruiken om bakblikken te ondersteunen. (Zie illustratie, pagina 83). Met de bakrekken (holle kant naar beneden) op stand 1 en 3 passen de bakblikken goed in stand 2 en 4. Voor het bakken van grote hoeveelheden, zoals grotere hoeveelheden koekjes, passen er 4 bakblikken in alle 4 standen. **ER WORDT AANBEVOLEN** om standaard

commerciële halfmaatse bakblikken met ronde randen te gebruiken die goed op hun plaats passen. Het maximale gewichtsvermogen op een bakblik zonder rek is 3 kg. Het gebruik van andere soorten bakblikken wordt niet aanbevolen.

Bakken

Uw convectieoven is uitgerust met twee draadrekken en heeft vier rekstanden (zie illustratie, pagina 83). De rekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd en op verschillende standen worden gezet. Gebruik voor het beste resultaat niet meer dan één rek tegelijk als u de oven gebruikt voor conventioneel bakken.

- Zet de functieknop op BAKE (bakken).
- Zet de temperatuurknop op de geschikte temperatuur.
- Stel de timer, indien gewenst, in op maximaal 1 uur en twintig minuten.
- Als de baktijd minder dan 20 minuten is, draait u de timer eerst voorbij de 20-minuten markering en daarna terug naar de gewenste tijd. Als een langere baktijd nodig is, draait u de timer rechtstreeks naar de gewenste tijd.
- Als u de timer niet gebruikt, zet u de timer op de stand OVEN AAN (I).

Gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen wanneer u heet voedsel uit de oven haalt.

Convectiebakken

De algemene regel voor het gebruik van de meeste gewone bakrecepten in een convectieoven is om de in het recept opgegeven temperatuur met 4 °C te verlagen. Voor het braden van grotere dingen zoals vlees of rosbief, gebruikt u dezelfde temperatuur als aangegeven, maar verkort u de bereidingstijd.

Controleer in elke geval uw bakgoederen 10 minuten voordat de bereidingstijd dat aangeeft. Voor groter braadvlees begint u te controleren 20 tot 40 minuten voordat de aangegeven bereidingstijd bereikt wordt.

Het hoofdpunt van convectiebakken is de luchtstroming. Vermijd het gebruik van bakgerei met hoge opstaande randen.

Probeer bijvoorbeeld zelfs bij het bakken van koekjes een bakblik zonder opstaande randen te gebruiken. Gebruik ondiepe bakblikken voor het braden van vlees in plaats van grote braadpannen met hoge opstaande randen. Om dezelfde reden zult u willen vermijden om iets te bereiden in een pan met een deksel wanneer u de convectiefunctie gebruikt omdat de deksel de luchtstroom blokkeert.

- Breng het draadrek op de gewenste stand aan (zie pagina 83).
- Zet de functieknop op CONV BAKE (convectiebakken).
- Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Stel de timer in, indien gewenst. Als de baktijd minder dan 20 minuten is, draait u de timer eerst voorbij de 20-minuten markering en daarna terug naar de gewenste tijd.
Als een langere baktijd nodig is, draait u de timer rechtstreeks naar de gewenste tijd. Als u de timer niet gebruikt, zet u de timer op de stand OVEN AAN (I).
- Als u vleesvocht wilt opvangen, zet u het bakblik één niveau onder het draadrek. Het blik en het rek dienen op verschillende niveaus te worden aangebracht voor goede luchtconvectie.
- Wanneer u het bakblik gebruikt, in het bijzonder op stand 1 (onderste rekstand) moet u ervoor zorgen dat het blik zich in het midden bevindt zodat u een doorgang voor de lucht hebt achterin en ook voorin de oven.
- Gebruik altijd een pannenvlap of ovenhandschoen wanneer u heet voedsel uit de oven haalt.
- Merk op dat de verwarmingselementen samen met de convectieventilator werken. Ze gaan tegelijkertijd aan en uit.

Rotatiegrillen

Gebruik bij het rotatiegrillen altijd het bakblik afgedekt met folie op stand 1 (onderste rekstand) om vleesvocht op te vangen. Begin bij het gebruiken van de rotisseriefunctie altijd met een koude oven.

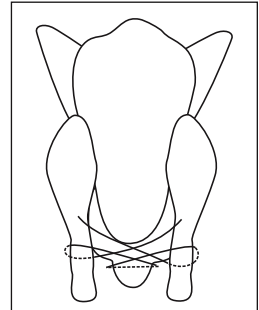
Opbinden van het vlees zorgt voor gelijkmatige bereiding. Het is belangrijk om slagerstouw te gebruiken om vlees op te binden dat klaargemaakt wordt voor de rotisseriefunctie voordat u het vlees aan het rotisseriespits vastmaakt. Bindt het vlees eerst op en maak het daarna vast aan het rotisseriespits en de rotisseriespennen.

Het is in het bijzonder essentieel om alle gevogelte met slagerstouw op te binden voordat u het aan het rotisseriespits vastmaakt.

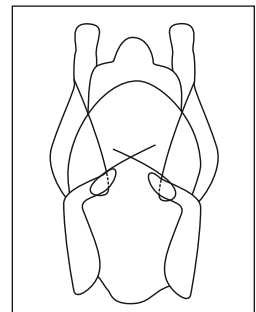
Een kip opbinden

Er zijn verschillende manieren om kip op te binden, maar ze zijn allemaal in wezen ontworpen om hetzelfde resultaat te bereiken.

Stop de vleugels onder de kip om ze vast te zetten. Gebruik voor het opbinden een lengte slagerstouw dat ongeveer 4 of 5 keer zo lang is als de kip. Zet het midden van het touw onder de staart, breng beide uiteinden omhoog en kruis ze over de bovenkant van de staart. Wikkel de uiteinden van het touw om het uiteinde van de beide poten, trek eraan om de poten naar elkaar toe te trekken en kruis de uiteinden nogmaals over elkaar.



Draai de vogel om. Trek de uiteinden van het touw omhoog over de dijen en wikkel ze om de bovenkanten van de vleugels, waarbij u de punten van de vleugels in de lus vangt. Het touw wordt dicht bij het lichaam van de kip om de vleugel gewikkeld en daarna worden de beide uiteinden naar de bovenkant gebracht. Als er een lap vel is bij de hals, wordt dit opgevouwen en de twee uiteinden van het touw worden erover vastgeknoopt.

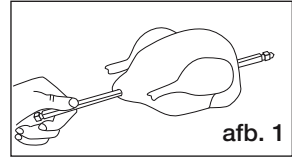


Om zeker te zijn van een knapperige huid laat u de ovendeur gedurende ten minste 15 minuten van de bereidingstijd open.

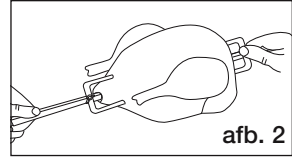
Volg onderstaande illustraties bij het gebruik van de rotisseriefunctie.

NB: Er wordt aanbevolen om 10 minuten extra bereidingstijd toe te voegen om de oven te laten opwarmen.

1. Steek eerst het rotisseriespits in het voedsel voor rotatiegrillen (afb. 1).

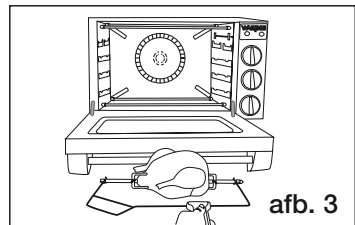


2. Steek de pennen in het vlees onder verschillende hoeken om het vlees steviger vast te houden (afb. 2).



3. Installeer vervolgens de vastzetschroeven om het vlees of gevogelte aan het rotisseriespits vast te maken.
4. Plaats het rotisseriespits met het vlees eraan vast in de koude oven. **NB:** De uiteinden van het rotisseriespits zijn aangeduid met L voor de linker- en R voor de rechterkant van de oven. Gebruik dit als richtlijn voor het inbrengen in de rotisseriecontacten.
5. Zet het bakblik (druippan) op de onderste blikstand om het vleesvocht op te vangen.
6. Zet de functieknop op ROTISSERIE (rotatiegrillen).
7. Stel de temperatuur in op 205 °C of zoals aangegeven in het recept.
8. Stel de timer in, indien gewenst. Als de baktijd minder dan 20 minuten is, draait u de timer eerst voorbij de 20-minuten markering en daarna terug naar de gewenste tijd. Als een langere baktijd nodig is, draait u de timer rechtstreeks naar de gewenste tijd. Als u de timer niet gebruikt, zet u de timer op de stand OVEN AAN (I).
9. Gebruik de handgreep om het rotisseriespits uit de oven te halen (zie afb. 3).

10. Gebruik altijd een pannenvlap of ovenhandschoenen wanneer u heet voedsel uit de oven haalt.



Verwijderen

Braden

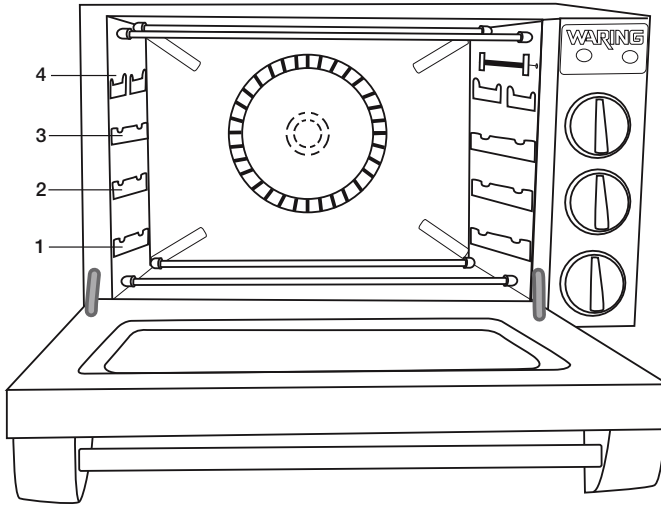
- Zet het draadrek op de gewenste stand.
- Zet de functieknop op ROAST (braden).
- Zet de temperatuurknop op de gewenste stand.
- Stel de tijd in, indien gewenst.
- Als u vleesvocht moet opvangen, zet u het bakblik één niveau onder het rek. Het blik en het rek dienen op verschillende niveaus te worden aangebracht voor goede luchtconvectie.
- Gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen wanneer u heet voedsel uit de oven haalt.
- Merk op dat de verwarmingselementen samen met de convectieventilator werken. Ze gaan tegelijkertijd aan en uit.

Grillen

- Zet het rek op stand nr. 3 of de gewenste stand (zie pagina 83).
- Zet de functieknop op BROIL (grillen).
- Stel de timer in, indien gewenst. Als de griltijd minder dan 20 minuten is, draait u de timer eerst voorbij de 20-minuten markering en daarna terug naar de gewenste tijd. Als een langere griltijd nodig is, draait u de timer rechtstreeks naar de gewenste tijd.
- Stel de temperatuur in op 260 °C of zoals aangegeven in het recept.
- Houd de deur 2,5 tot 5 centimeter open.

OVENREKSTANDEN

De onderstaande illustratie laat de vier rekstanden voor deze convectieoven zien. De onderste stand is nummer 1.



TIPS EN HINTS

- Het is belangrijk om elk gebak dat u in de oven bakt om te draaien om voor gelijkmatige bereiding te zorgen.
- Er wordt aanbevolen om één rek tegelijkertijd te bakken. Als u toch meer dan één rek bakt, zorg er dan voor dat u beide bakblikken en de rekstanden halverwege tijdens de baktijd omdraait.
- Schuif het blik niet naar de achterkant van de oven toe om voor een gelijkmatige luchtstroming te zorgen wanneer u het bakblik of ander gerei gebruikt. Laat ongeveer 2,5 tot 5 centimeter luchtruimte rondom alle kanten van elke vorm voor gelijkmatige luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat de draadrekken op de gewenste stand zijn voordat u de oven aan doet.
- Bak gedurende de kortste voorgestelde tijd en controleer of het gebak klaar is voordat u meer tijd toevoegt. Gebak is klaar wanneer een roestvrij stalen mes dat in het midden van het gebak wordt gestoken er schoon uitkomt.

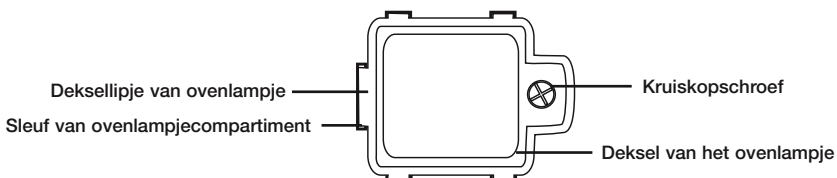
GEBRUIK EN VERZORGING

Laat de oven altijd helemaal afkoelen voordat u hem reinigt.

1. Haal altijd de stekker van de oven uit het stopcontact voordat u de oven reinigt.
2. Gebruik een vochtige doek of spons nadat de oven is afgekoelt om de binnen- en buitenkant te reinigen.
3. Doordrenk de binnenkant van de oven niet en was deze niet onder stromend water, daar dit ernstige schade aan het apparaat toebrengt.
4. Gebruik geen scherp of hard keukgerei op de oven daar dit de oppervlakken van het apparaat kan beschadigen.
5. De draadrekken, het bakblik, rotisseriepitt en de rotisseriepennen mogen alleen met de hand worden gewassen en goed afgedroogd.
6. Gebruik een glasreiniger of een vochtige doek om de glazen deur te reinigen. Veeg de deur droog met een schone doek.
7. Als de oven langere tijd niet is gebruikt, moet u ervoor zorgen dat u stof en vocht verwijdert voordat u de oven weer gebruikt.
8. Neem contact op met uw plaatselijke distributeur als er iets mis is met dit product.
9. Mocht het ovenlampje dat zich rechtsboven achterin de oven bevindt losraken tijdens het verzenden, volg dan de onderstaande stappen om het lampje weer aan te brengen of te vervangen:

Ovenlicht installeren en vervangen

A. De deksel van het ovenlampje verwijderen



1. Steek een kruiskopschroevendraaier in de sleuf in de duimschroef waarmee de deksel van het ovenlampje op zijn plaats wordt gehouden.
2. Draai de schroevendraaier linksom om de schroef te verwijderen.
3. Verwijder de deksel van het ovenlampje.

B. Het ovenlampje installeren of vervangen

Gebruik een transparant lampje voor keukenapparaten met middelgrote fitting van Westinghouse of neem contact op met uw plaatselijke distributeur.

C. De deksel van het ovenlampje terugzetten

1. Steek het lipje van de deksel van het ovenlampje in de sleuf in de zijkant van het compartiment van het ovenlampje.
2. Steek de schroef in het gat in de deksel van het ovenlampje.
3. Houd de schroef vast en duw de deksel van het ovenlampje naar de zijkant van de oven totdat de schroef in het gat gaat.
4. Draai de schroef rechtsom totdat de schroefdraad pakt.
5. Steek de schroevendraaier in de sleuf van de schroef.
6. Draai de schroef vast door de schroevendraaier rechtsom te draaien.

IMPORTANTI PRECAUZIONI

Per ridurre i rischi di incendio, elettrocuzione e/o lesioni associati all'uso degli elettrodomestici, attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza di base, comprendenti quanto segue.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

1. Per salvaguardarsi contro il rischio di elettrocuzione, non immergere il forno in acqua o in altri liquidi.
2. Quando si usa la maniglia o una manopola durante la cottura, non toccare la superficie in vetro, visto che potrebbe essere molto calda.
3. Questo dispositivo non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) aventi capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte o che manchino di sufficiente esperienza e conoscenze, a meno di non istruirli opportunamente all'uso del dispositivo o di esercitare adeguata supervisione.
4. I bambini vanno supervisionati per impedire loro di giocare con l'unità.
5. **ESTRARRE LA SPINA DALLA PRESA A MURO QUANDO L'UNITÀ NON È IN USO, PRIMA DI PRIMA DI SMONTARLA, RIASSEMBLARLA E PULIRLA.** Lasciarla raffreddare prima di pulirla o maneggiarla.
6. Evitare il contatto con i pezzi in movimento.
7. Per evitare danni al forno o agli oggetti circostanti, mantenere attorno all'unità uno spazio libero superiore di almeno 11 cm e laterale di almeno 1.5 cm.
8. Non azionare alcun elettrodomestico se il cavo o la spina appaiono danneggiati, né in caso di guasto dell'unità, di una sua caduta, danneggiamento o avaria qualsiasi. Consegnare il forno a convezione al più vicino centro di servizio autorizzato per farlo esaminare, riparare o mettere a punto meccanicamente o elettricamente.
9. Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione dal tavolo o dal bancone, né metterlo a contatto di superfici calde, pena il suo danneggiamento.
10. L'uso di accessori non consigliati o venduti dalla Waring può causare incendi, elettrocuzioni o lesioni.

11. Non usare il forno all'aperto.
12. Non collocare il forno a convezione vicino o in cima ad un bruciatore caldo a gas o elettrico o in un forno caldo.
13. Non usare questo forno a convezione per alcuno scopo diverso da quello previsto.
14. Per scollegare l'unità, far ruotare un comando qualsiasi nella posizione OFF (O) e poi estrarre la spina dalla presa a muro.
15. Esercitare estrema cautela al momento di usare nel forno contenitori prodotti nei seguenti materiali: carta, cartone, plastica o simili.
16. Per evitare il rischio di ustioni, esercitare la massima cautela quando si rimuove una teglia o si smaltisce il grasso caldo.
17. Non coprire alcuna parte dello scomparto di cottura con fogli metallici, pena il danneggiamento del forno. La copertura di un vassoio di cottura con un foglio metallico non presenta problemi. Si sconsiglia di coprire le rastrelliere con tali fogli, visto che ciò bloccherebbe il flusso dell'aria, introducendo variazioni della temperatura di cottura.
18. Non inserire nel forno/griglia alimenti, involti di foglio metallico ed utensili di dimensioni eccessive, evitando così il rischio di incendio o elettrocuzione.
19. La copertura del forno a convezione o il suo contatto con un materiale infiammabile può innescare un incendio.
20. Non conservare alcun oggetto in cima all'unità in funzione. È vietato installare il forno in uno stipo. L'unità è stata progettata per essere usata solo su un piano di lavoro della cucina.
21. Non pulire il forno con pagliette metalliche abrasive. I frammenti di lana metallica possono entrare in contatto con i componenti elettrici, creando un rischio di elettrocuzione.
22. Non tentare di liberare alimenti incastrati mentre il forno a convezione è collegato alla presa elettrica a muro.
23. **AVVERTENZA!** Per evitare un possibile incendio, non lasciare MAI il forno incustodito quando si usa la funzione Broil [Griglia].

24. Adottare le impostazioni consigliate della temperatura di cottura e di arrostitura.
25. L'unità è spenta quando la manopola del timer è impostata sulla posizione OFF (O).
26. Non appoggiare utensili da cucina o piastre di cottura sullo sportello in vetro.
27. Non usare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema telecomandato separato.
28. Questo forno è destinato solamente ad uso domestico.
29. Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Evitare con cura di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
30. **AVVERTENZA!** Le parti accessibili possono diventare calde quando si usa la griglia (funzione Broil). Tenere lontani i bambini.
31. **AVVERTENZA!** Accertarsi che l'elettrodomestico sia spento e scollegato dalla presa di rete prima di sostituire la lampadina, evitando una possibile elettrocuzione.
32. È vietato usare una pulitrice a vapore per pulire questo elettrodomestico.

Smaltimento appropriato del prodotto



Questo contrassegno indica che il presente prodotto non va smaltito assieme agli altri rifiuti domestici all'interno dell'Unione europea. Per evitare i possibili danni ambientali o alla salute causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare questo prodotto in modo responsabile, promuovendo il riuso sostenibile delle risorse materiali. Per rendere il prodotto usato in ditta, usare il sistema di resa e raccolta, oppure rivolgersi al dettagliante presso il quale è stato effettuato l'acquisto e consegnare loro il forno riciclarlo in modo sicuro dal punto di vista ambientale.

**CONSERVARE QUESTE
ISTRUZIONI**

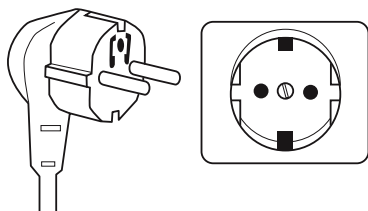
INDICE

Importanti precauzioni	86
Istruzioni per il collegamento a massa	89
Introduzione.	89
Componenti	90
Attività preliminari	94
Direttive di funzionamento	94
Cottura.	95
Cottura a convezione	95
Girarrosto	96
Legatura del pollo.	97
Arrostitura	99
Griglia	99
Posizioni delle rastrelliere del forno.	100
Suggerimenti utili.	100
Uso e cura	101
Installazione e sostituzione della lampadina del forno.	101

PER GARANTIRE L'USO APPROPRIATO DI QUESTA UNITÀ, È IMPORTANTI ATTENERSI ALLE SUCCESSIVE ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO A MASSA. LE NAZIONI PRINCIPALI NELLE QUALI SI FA USO DEI VARI TIPI DI SPINA SONO ELENcate SOLAMENTE A TITOLO DI RIFERIMENTO. CONTROLLARE L'UNITÀ IN DOTAZIONE PER DETERMINARE QUALE TIPO DI SPINA SIA APPLICABILE.

SPINA DI TIPO F

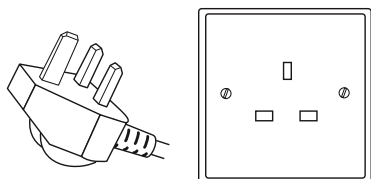
(Germania, Austria, Paesi Bassi, Svezia, Norvegia, Finlandia, Portogallo, Spagna, Europa Orientale)



Questa spina con contatto di massa dispone di due contatti e la presa è munita di due clip di collegamento a massa laterali. La spina non è polarizzata, pertanto può essere inserita nella presa sia orientandola verso l'alto che verso il basso. Viene collegata a massa quando un clip della presa fa contatto con il collegamento della spina. Accertarsi che la spina sia ben inserita nella presa.

SPINA DI TIPO G

(Regno Unito, Irlanda, Cipro, Malta, Malaysia, Singapore e Hong Kong)



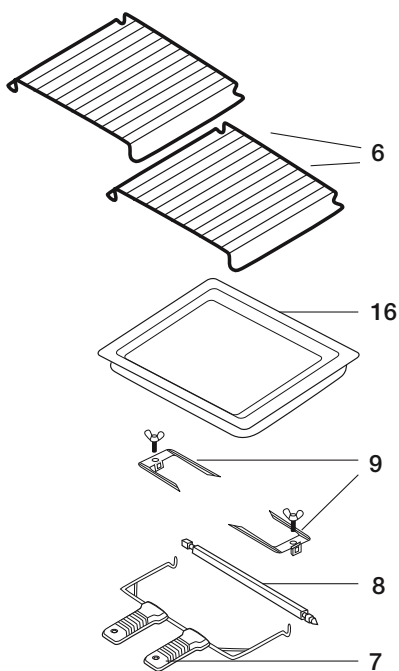
Questa spina con contatto di massa dispone di tre contatti rettangolari disposti a triangolo. Allineare i contatti con gli scassi della presa e verificare che siano ben inseriti in sede. Questa spina è inoltre protetta tramite fusibile contro le sovrattensioni istantanee.

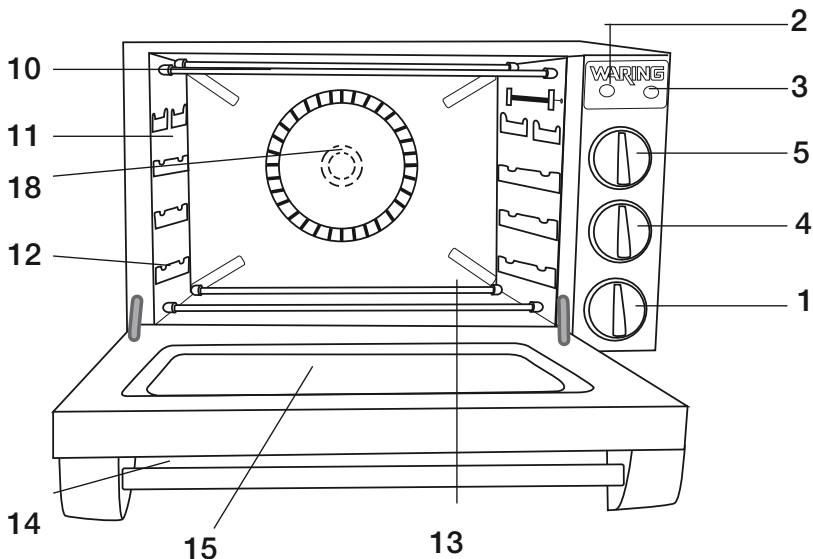
INTRODUZIONE

Il forno a convezione Waring® Commercial innalza la cottura da banco a nuovi livelli. La cottura a convezione impiega una ventola ad aria calda per far circolare aria riscaldata, mantenendo uniforme la temperatura selezionata all'interno del vano del forno. Questo flusso costante d'aria calda elimina i punti freddi e caldi tipici dei forni convenzionali, riducendo i tempi di cottura di circa il 25 - 30%. Tra le tante applicazioni, il forno a convezione è l'ideale per arrostitire la carne o i polli interi e cucinare torte e biscotti. Sicuro e facile da usare, il forno a convezione viene pulito con eccezionale rapidità. Presto detto: è un modo migliore di cucinare!

COMPONENTI

1. Timer
2. Spia di alimentazione – rossa
3. Spia della temperatura “Ready” – verde
4. Selettore delle funzioni
5. Manopola di comando della temperatura
6. Rastrelliere
7. Impugnatura
8. Schidione
9. Spiedi
10. Elementi riscaldanti superiori
11. Innesti del girarrosto
12. Guide di sostegno delle rastrelliere
13. Elementi riscaldanti inferiori
14. Maniglia dello sportello
15. Sportello in vetro temperato
16. Teglia
17. Luce interna (non illustrata)
18. Ventola di convezione





1. Timer

La durata massima del timer è di 120 minuti.

L'impostazione del timer è opzionale. È possibile in funzione del tempo di cottura desiderato o del tempo di accensione ON (I) del forno. Se la durata della cottura è inferiore a 20 minuti, far ruotare la manopola del timer prima in senso orario al di là del contrassegno dei 20 minuti e poi al contrario, riportandola sul valore desiderato. Se si richiede un tempo di cottura superiore, impostare il timer direttamente sulla durata prescelta.

2. Spia di alimentazione – rossa

- Quando la spia rossa è accesa, il forno è in funzione.
- Quando il timer è nella posizione OFF (O), sono spenti sia la spia rossa che il forno.

3. Spia della temperatura “Ready” – verde

- Quando si illumina la spia verde “Ready” della temperatura, il forno ha raggiunto la temperatura indicata.
- Durante la cottura ai ferri, la spia “Ready” resta spenta.
- La spia “Ready” si accende e spegne man mano che il forno mantiene la temperatura impostata.

4. Selettore delle funzioni e direttive generali di funzionamento

Questo selettore offre cinque opzioni di cottura:

Cottura

Indica il funzionamento degli elementi superiori e inferiori. La ventola è spenta. Questa modalità viene usata per la cottura al forno tradizionale.

Cottura a convezione

Indica il funzionamento degli elementi riscaldanti superiori ed inferiori e della ventola. ***Questa modalità è efficiente ed efficace sotto il profilo dei tempi di cottura. È perfetta per cuocere la maggior parte dei dolci e dei biscotti, la pizza, il pane, i soufflé e le casseruole e per arrostitire il pollo, il maiale e le bistecche.***

Girarrosto

Indica il funzionamento degli elementi riscaldanti superiori e del motore del girarrosto. ***Il girarrosto può essere usato per il pollo, il maiale, i filetti di manzo, l'agnello ed il vitello.***

Arrostitura

Indica il funzionamento degli elementi riscaldanti superiori ed inferiori e della ventola di convezione. ***Questa modalità viene usata per arrostitire il pollo, il maiale e le bistecche.***

Griglia

Indica il funzionamento degli elementi riscaldanti superiori. ***La modalità Broil può essere usata per il lombo di manzo, gli hamburger, i petti di pollo, le costole di agnello e di maiale, i filetti di pesce e le bistecche.***

5. **Manopola di comando della temperatura**

Questo interruttore a termostato controlla la temperatura all'interno del forno, regolandola durante le varie operazioni di riscaldamento, arrostitura e cottura.

6. **Rastrelliere** Le rastrelliere, prodotte in filo di acciaio cromato, sostengono gli alimenti durante la cottura al forno, ai ferri e l'arrostitura.

7. **Impugnatura**

Permette di estrarre gli elementi del girarrosto dagli innesti motorizzati.

8. Schidione

La preparazione degli alimenti per il girarrosto ne prevede l'infilzamento sullo schidione.

9. Spiedi

Gli spiedi possono essere usati per cuocere al girarrosto articoli di maggiori dimensioni tipo un pollo intero, tagli grandi di carne, etc. Gli spiedi permettono di posizionare opportunamente gli alimenti da cuocere.

10. Elementi riscaldanti superiori

Il tetto del forno alloggia due elementi elettrici diritti ed uno a forma di U.

11. Innesti del girarrosto

Gli innesti sono situati al centro del forno sulle pareti destra e sinistra.

12. Guide di sostegno delle rastrelliere

Il forno permette di collocare le rastrelliere e la teglia su quattro livelli diversi. selezionare la posizione migliore in relazione agli elementi riscaldanti.

13. Elementi riscaldanti inferiori

Sul fondo del forno sono disposti due elementi elettrici diritti.

14. Maniglia dello sportello

Usare questa maniglia per evitare di scottarsi toccando lo sportello caldo del forno.

15. Sportello in vetro temperato

Accertarsi di chiudere bene lo sportello durante il preriscaldamento, la cottura o l'arrostitura. 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.

16. Teglia

Può essere usata per cucinare o come gocciolatoio.

17. Luce interna.

Si illumina automaticamente non appena si apre lo sportello.

18. Ventola.

Fa circolare l'aria durante la cottura e l'arrostitura a convezione. È posta davanti l'elemento riscaldante circolare.

ATTIVITÀ PRELIMINARI

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

- Lavare la maniglia, le rastrelliere, la teglia, lo schidione e gli spiedi con acqua saponata, sciacquare con acqua pulita ed asciugare. Questi componenti vanno puliti ed asciugati accuratamente ed esclusivamente a mano.
- Strofinare con un panno umido le pareti interne del forno. Usare una piccola aliquota di detergente, evitando gli agenti pulenti spray o abrasivi. Non toccare i tubi degli elementi riscaldanti elettrici e non immergere sott'acqua l'interno del forno.
- Collocare le rastrelliere, la teglia, lo schidione e gli spiedi all'interno del forno.
- Preriscaldare il forno. Chiudere lo sportello e poi preriscaldare il forno alla massima temperatura per almeno 5 minuti. Il forno può emettere un odore che presto si dissipa. **NOTA BENE.** Ciò è normale e l'odore non è dannoso.
- Spegnere il forno e lasciarlo raffreddare. Rimuovere con un panno umido gli eventuali residui di fumo dall'interno del forno.
- Non bloccare gli sfiati di scarico.

DIRETTIVE DI FUNZIONAMENTO

IMPORTANTE! Si consiglia di usare le rastrelliere per supportare le piastre di cottura (vedere il diagramma a pagina 18). Con le rastrelliere (lato concavo orientato verso il basso) nelle posizioni 1 e 3, le piastre di cottura trovano facile sistemazione nelle posizioni 2 e 4. Nel caso di grandi infornate, tipo una grande quantità di biscotti, è possibile inserire 4 piastre di cottura, una per posizione. **SI CONSIGLIA** di usare piastre di cottura commerciali standard a mezza grandezza con orli arrotondati capaci di scorrere bene in posizione. La massima capacità di ciascuna piastra senza rastrelliera non deve superare i 3 kg. Si sconsiglia l'uso di teglie di qualsiasi altro tipo.

Cottura

Il forno a convezione in dotazione è munito di due rastrelliere, inseribili in quattro posizioni diverse (vedere il diagramma a pagina 100). Le rastrelliere possono essere facilmente rimosse ed organizzate al livello desiderato. Per ottenere i migliori risultati di cottura tradizionale, non usare più di una rastrelliera per volta.

- Impostare il selettore sulla posizione BAKE.
- Impostare la manopola della temperatura sulla temperatura appropriata.
- Impostare il timer, se lo si desidera, fino ad un massimo di un'ora e venti minuti.

Se la durata della cottura è inferiore a 20 minuti, far ruotare la manopola del timer prima in senso orario al di là del contrassegno dei 20 minuti e poi al contrario, riportandola sul valore desiderato. Se si richiede un tempo di cottura superiore, impostare il timer direttamente sulla durata desiderata.

- Se non si usa il timer, farne ruotare la manopola sulla posizione “forno acceso” ON (I).
- Usare sempre una presina o un apposito guanto per estrarre cibi caldi dal forno.

Cottura a convezione

La regola generale di applicazione della maggior parte delle ricette di cottura tradizionali ad un forno a convezione prevede di ridurre la temperatura di cottura specificata dalla ricetta di circa 5°C. Quando si arrostitiscono articoli di grandi dimensioni quali grossi tranci di carne o arrostiti, usare la temperatura indicata, ma ridurre il tempo di cottura.

In ogni caso, controllare sempre il cibo 10 minuti prima dello scadere del tempo di cottura previsto. Nel caso degli articoli arrostiti più grandi, tipo i tranci di carne, cominciare a controllarne la cottura da 20 a 40 minuti prima della fine prevista della loro cottura.

Il segreto della cottura a convezione è costituito dal flusso d'aria. Evitare di usare teglie dai bordi alti. Per esempio, anche

quando si cuociono biscotti, usare una piastra piana senza bordi. Quando si arrostitiscono tranci di carne, usare teglie basse ed evitare quelle profonde, con i lati alti. Per lo stesso motivo, evitare di cuocere alcunché coperto da un coperchio, visto che tale copertura bloccherebbe il flusso dell'aria.

- Impostare la rastrelliera nella posizione desiderata (vedere la pagina 100).
- Impostare il selettore della funzione sulla posizione CONV BAKE.
- Impostare la manopola della temperatura sul livello desiderato.
- Impostare opportunamente il timer. Se la durata della cottura è inferiore a 20 minuti, far ruotare la manopola del timer prima in senso orario al di là del contrassegno dei 20 minuti e poi al contrario, riportandola sul valore desiderato.
- Se si richiede un tempo di cottura superiore, impostare il timer direttamente sulla durata desiderata. Se non si usa il timer, farne ruotare la manopola sulla posizione “forno acceso” ON (I).
- Se la cottura produce gocciolii, collocare la teglia un livello sotto la rastrelliera di cottura. La rastrelliera e la teglia vanno disposte a livelli diversi, per garantire una convezione soddisfacente dell'aria.
- Quando si usa la teglia, specie nella posizione 1 (quella inferiore), accertarsi di centrarla bene, in modo da permettere il passaggio dell'aria sia sul retro che sulla parte anteriore del forno.
- Usare sempre una presina o un apposito guanto per estrarre cibi caldi dal forno.
- Va notato come gli elementi riscaldanti lavorino di concerto con la ventola di convezione, accendendosi e spegnendosi simultaneamente.

Girarrosto

Quando si adotta la modalità girarrosto, usare sempre la teglia rivestita di foglio metallico nella posizione 1 (quella inferiore)

per raccogliere il gocciolio. Quando si usa questa modalità, cominciare sempre con il forno freddo.

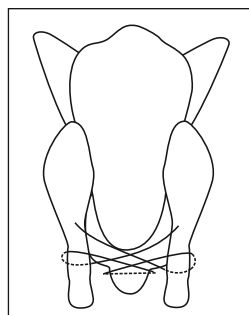
La legatura della carne garantisce una cottura uniforme. È importante usare filo da cucina per legare gli articoli da cucinare allo spiedo prima di infilarli con lo schidione. Legare gli alimenti e poi infilarli con lo schidione e gli spiedi.

È particolarmente importante legare il pollame con filo da cucina prima di infilarlo con lo schidione.

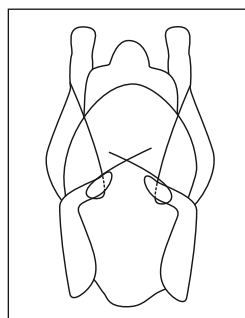
Legatura del polito

I metodi di legatura variano ma tendono tutti a conseguire lo stesso risultato.

Ripiegare le ali sotto il pollo per fissarle in posizione. Ai fini della legatura, usare uno spezzone di filo da cucina lungo 4 o 5 volte la lunghezza del pollo. Trovare il centro del filo e disporlo sotto la coda, incrociando le estremità sopra la coda. Avvolgere ciascuna estremità attorno ad una coscia e tirare il filo per stringere le gambe assieme, incrociando di nuovo le estremità l'una sull'altra.



Girare il pollo sottosopra. Tendere le estremità del filo sopra le cosce ed avvolgerle attorno alle ali, bloccandone le punte in un'apposita ansa. Tendere il filo avvolto attorno alle ali, ravvicinandole al corpo e poi far scorrere le estremità sul alto superiore del pollo. Se il pollo presenta un lembo di pelle del collo, ripiegarlo e legarvi sopra le estremità del filo.

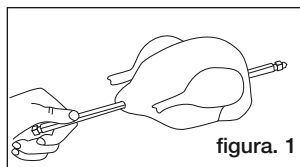


Per ottenere una pelle croccante, lasciare socchiuso lo sportello del forno durante gli ultimi 15 minuti circa di cottura.

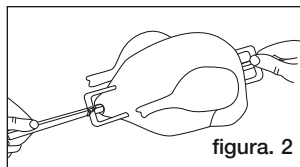
Intraprendere i passi illustrati per usare il girarrosto.

NOTA BENE. Si suggerisce di prolungare la cottura di 10 minuti extra per permettere il preriscaldamento del forno.

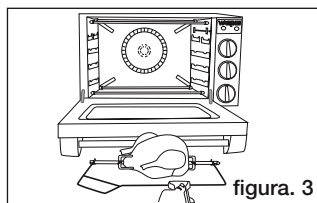
1. Cominciare con l'inserire lo schidione nel cibo da cuocere allo spiedo (figura 1).



2. Inserire gli spiedi angolandoli in modo diverso per trattenere più saldamente il cibo (figura 2).



3. Successivamente, installare le viti di fissaggio, bloccando la carne o il pollo sullo schidione.
4. Inserire lo schidione ed il cibo infilzato su di esso nel forno freddo. **NOTA BENE.** Le estremità dello schidione sono contrassegnate con una L per indicare il lato sinistro ed una R per il lato destro del forno. Usare tali i contrassegni quale guida all'inserimento dello schidione negli innesti motorizzati.
5. Disporre la teglia (gocciolatoio) nella posizione inferiore per raccogliere il goccio.
6. Impostare il selettore sulla posizione **ROTISSERIE**.
7. Impostare la manopola della temperatura su 205°C o sui valori indicati dalla ricetta.
8. Impostare opportunamente il timer. Se la durata della cottura è inferiore a 20 minuti, far ruotare la manopola del timer prima in senso orario al di là del contrassegno dei 20 minuti e poi al contrario, riportandola sul valore desiderato. Se non si usa il timer, impostarlo sulla posizione "forno acceso" ON (I).
9. Usare l'impugnatura per rimuovere l'alimento allo spiedo dal forno (vedere la figura 3).
10. Usare sempre una presina o un apposito guanto per estrarre cibi caldi dal forno.



Estrazione

Arrostitura

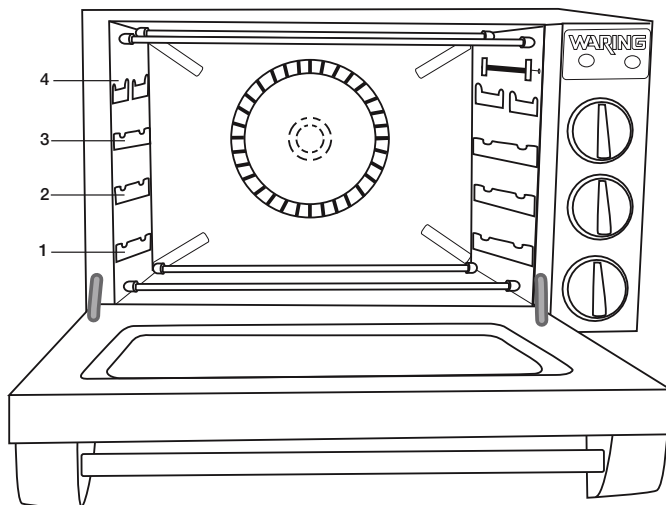
- Impostare la rastrelliera nella posizione desiderata.
- Impostare il selettore sulla posizione ROAST.
- **Impostare la temperatura sul valore desiderato.**
- **Impostare il timer a piacimento.**
- **Se bisogna raccogliere il gocciolio, predisporre la teglia in basso di un livello rispetto alla rastrelliera di arrostitura. La teglia e la rastrelliera vanno posizionate a livelli diversi per consentire una convezione soddisfacente dell'aria**
- **Usare sempre una presina o un apposito guanto per estrarre cibi caldi dal forno.**
- **Va notato come gli elementi riscaldanti lavorino di concerto con la ventola di convezione, accendendosi e spegnendosi simultaneamente.**

Griglia

- Impostare la rastrelliera sulla posizione 3 o in un'altra posizione desiderata (vedere la pagina 100).
- Impostare il selettore sulla posizione BROIL.
- Impostare opportunamente il timer. Se la durata della cottura ai ferri è inferiore a 20 minuti, far ruotare la manopola del timer prima in senso orario al di là del contrassegno dei 20 minuti e poi al contrario, riportandola sul valore desiderato. Se si richiede un tempo di cottura ai ferri superiore, impostare il timer direttamente sui minuti del caso.
- Impostare la temperatura su 260°C o sui valori indicati dalla ricetta.
- **Mantenere socchiuso lo sportello di 2,5 – 5 centimetri.**

POSIZIONI DELLE RASTRELLIERE DEL FORNO

Il diagramma successivo illustra le quattro posizioni delle rastrelliere in questo forno a convezione. La posizione inferiore è la numero 1.



SUGGERIMENTI UTILI

- È importante far ruotare gli alimenti infornati per garantirne la cottura uniforme.
- Si consiglia di cuocere una rastrelliera di cibo per volta. Se si cuociono alimenti disposti su più di una rastrelliera, far ruotare a metà cottura le teglie e la relativa posizione di rastrelliera.
- Per garantire un flusso uniforme d'aria quando si usa una teglia o altri utensili, non far scorrere la teglia fino ad appoggiarla contro la parete posteriore del forno. Lasciare circa 2,5 – 5 centimetri di spazio libero attorno alla teglia per permettere la libera circolazione dell'aria.
- Accertarsi che le rastrelliere siano disposte nella posizione desiderata prima di accendere il forno.
- Infornare per il tempo più breve suggerito e controllare lo stato di cottura prima di continuare. I prodotti da forno sono cotti quando si infila un coltello al loro centro e la lama viene estratta pulita.

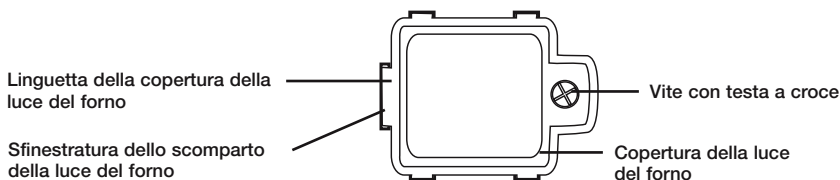
USO E CURA

Lasciare sempre raffreddare completamente il forno prima di pulirlo.

1. Scollegare sempre il forno dalla presa elettrica prima di pulirlo.
2. Quando il forno si raffredda, pulirne le superfici interne ed esterne con un panno o una spugna umida.
3. Non sommergere l'interno del forno o lavarlo sotto un getto di acqua corrente, pena il suo grave danneggiamento.
4. Non usare alcun utensile appuntito o affilato all'interno del forno. visto che ciò potrebbe danneggiarne la finitura.
5. Le rastrelliere, la teglia, lo schidione e gli spiedi vanno lavati ed asciugati esclusivamente a mano.
6. Per pulire lo sportello in vetro, usare un detergente per vetro o un panno umido. Asciugare il vetro strofinandolo con un panno pulito.
7. Se il forno non è stato usato per un periodo prolungato, rimuovere con cura l'eventuale polvere o condensa prima dell'uso.
8. Se questo prodotto presenta un problema, rivolgersi al distributore locale.
9. Se la luce del forno incassata in alto a destra sulla parete posteriore del forno risulta lasca a seguito della spedizione, intraprendere i passi indicati sotto per fissare o sostituire la lampadina:

Installazione e sostituzione della lampadina del forno

A. Rimozione della copertura della luce del forno



1. Inserire un cacciavite a croce nello scasso della vite che trattiene in posizione la copertura della luce del forno.

2. Far ruotare il cacciavite in senso antiorario per rimuovere la vite.
3. Rimuovere la copertura della luce del forno.

B. Installazione o sostituzione della lampadina del forno

Usare una lampadina trasparente da elettrodomestici con base intermedia prodotta dalla Westinghouse o rivolgersi al distributore locale.

C. Rimontaggio della copertura della luce del forno

1. Inserire la linguetta della copertura nella sfinestratura laterale dello scomparto della lampadina.
2. Inserire la vite nel foro della copertura della luce del forno.
3. Trattenendo la vite, spingere lateralmente la copertura della luce del forno finché la vite non penetra nell'apposito foro.
4. Avviare a mano la vite, avvitandola in senso orario finché i filetti non mordono.
5. Inserire il cacciavite nello scasso della vite.
6. Serrare la vite facendola ruotare con il cacciavite in senso orario.

©2008 Waring Consumer Products
Division of Conair Corporation
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

www.waringproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine
Gedruckt in China
Gedruckt in China
Stampato in Cina

08WI011

IB-8539A