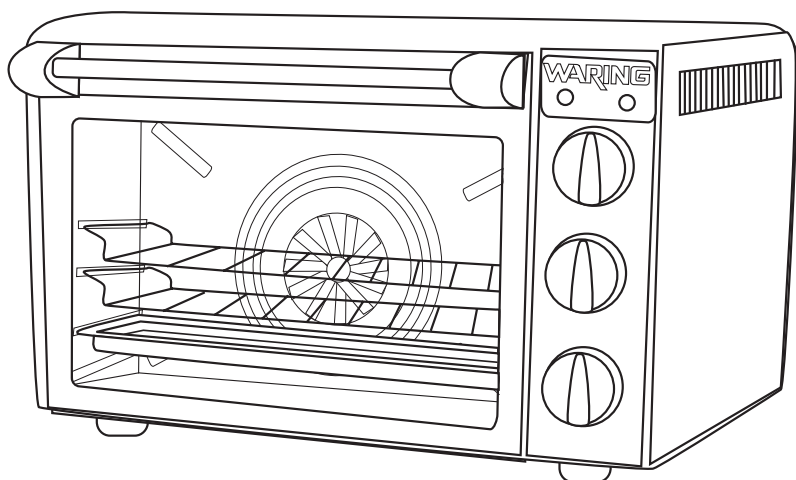


WARING[®] **COMMERCIAL**

HALF SIZE HEAVY-DUTY
CONVECTION OVEN

FOUR À CONVECTION COMMERCIAL



WCO500/WCO500C

1.5 cu. ft. capacity
Capacité de 42 litres

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS

1. 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 contacting moving parts.
7. Must keep 4" clearance above top surface of oven and ½" 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 counter-top or touch hot surfaces, which 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 due to this will block air flow 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 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR
COMMERCIAL USE ONLY**

CONTENTS

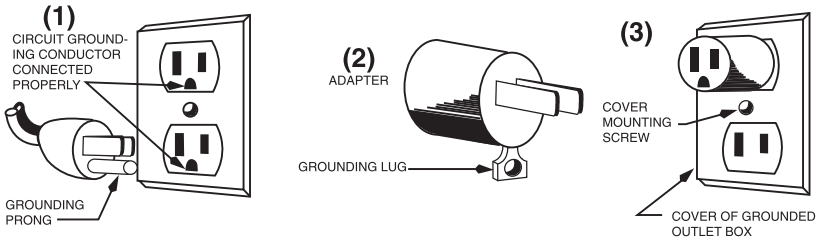
Important Safeguards	2
Grounding Instructions	5
Short Cord Instructions.	5
Introduction	6
Parts and Accessories	6
Before Using Your Oven	10
Function Guidelines	11
Bake	11
Convection Bake	11
Rotisserie	13
Trussing A Chicken	13-14
Roast	15
Broil	16
Bakeware Reference Guide	17
Oven Rack Position Diagram	18
Tips and Hints	18
Use and Care.	19

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR COMMERCIAL USE ONLY

GROUNDING INSTRUCTIONS

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



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

EXTENSION CORDS

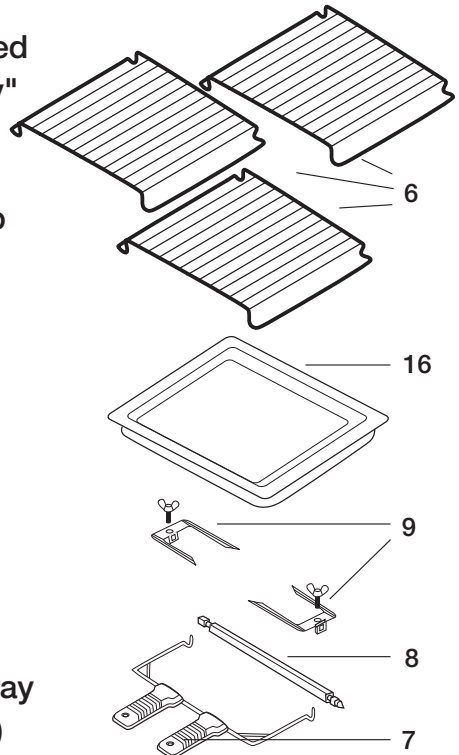
Use only 3-wire extension cords which have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords which are intended for indoor use. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not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

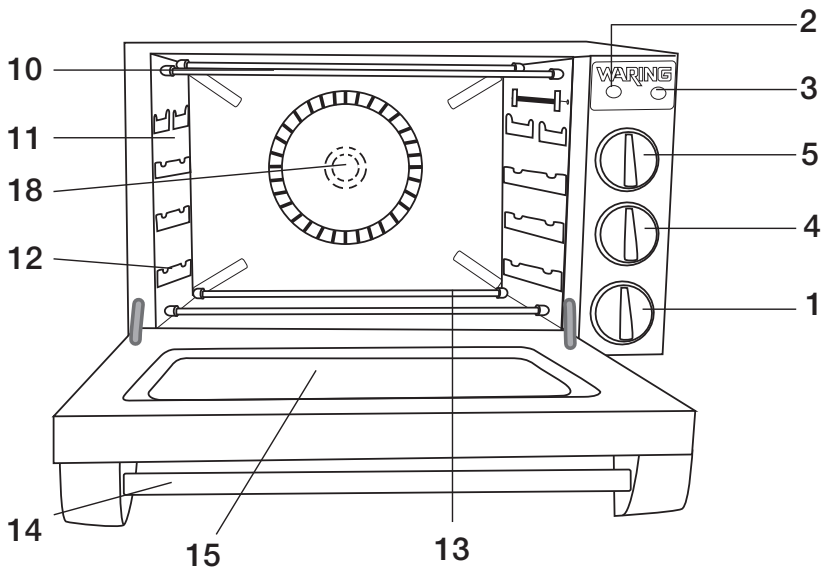
INTRODUCTION

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. Because the temperature remains consistent, you can set this oven approximately 25°F lower than a conventional oven when using convection bake, thus saving energy. Cooking time is also 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 AND ACCESSORIES

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. Stainless Steel 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 position, which will turn the oven on. If the baking time is less than 20 minutes, first turn the timer clockwise past the 20-minute mark and turn it back to the desired time. If a longer time is required, turn the timer directly to the desired time.

2. Power Indicator Light – Red

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

3. Oven Temperature “Ready” Indicator Light – Green

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

4. **Function Control Knob 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 to be 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. Stainless Steel 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 baking racks to support baking sheets. 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 three wire racks and has four rack positions (see diagram, page 18). 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 as specified in reference chart or according to your recipe.
- 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** 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 25°F. 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 18).
- Set the Function knob to C 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 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 passage-way 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.

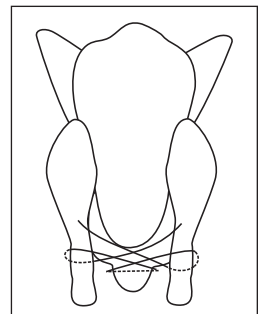
Tying meats ensures even cooking. It is important to use butcher's twine to tie items that are to be prepared for the rotisserie function before securing them to rotisserie spit. First tie the items and then secure the rotisserie spit and skewers.

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

Trussing a chicken

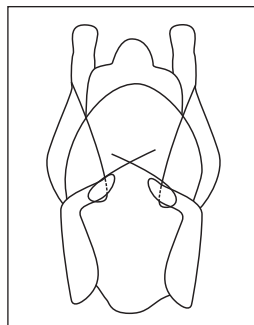
There are different methods of trussing but all are basically designed to achieve the same results.

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

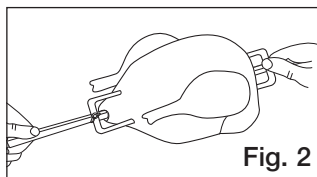
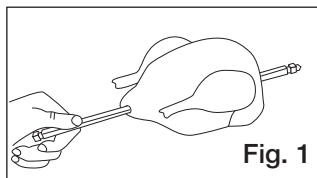
wing close to the body, and then both ends are brought to the upper side. If there is a flap of skin at the neck, it is folded up and the two ends of twine are tied over it.



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

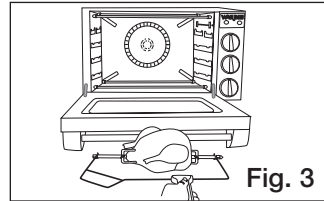
Please follow diagrams below when using the rotisserie function.

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 400°F 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 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.
11. NOTE: It is recommended to add an extra 10 minutes of cooking time to allow for preheating of oven.



To Remove

Roast

- Set wire rack to desired position (see page 18).
- Set the Function knob to Roast.
- Set the temperature to the desired level.
- Set the time, if desired.
- If required to catch drips, place the baking tray one level below the roasting rack. The tray and the rack should be set at different levels for satisfactory air convection.
- Always use a potholder or oven mitt when removing hot food from the oven.
- Please note that the heating elements work in conjunction with the convection fan. They will cycle on and off simultaneously.

Broil

- Set rack in position #3 or desired position (see page 18).
- 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 500°F or as directed in recipe.
- Keep door ajar 1 to 2 inches.

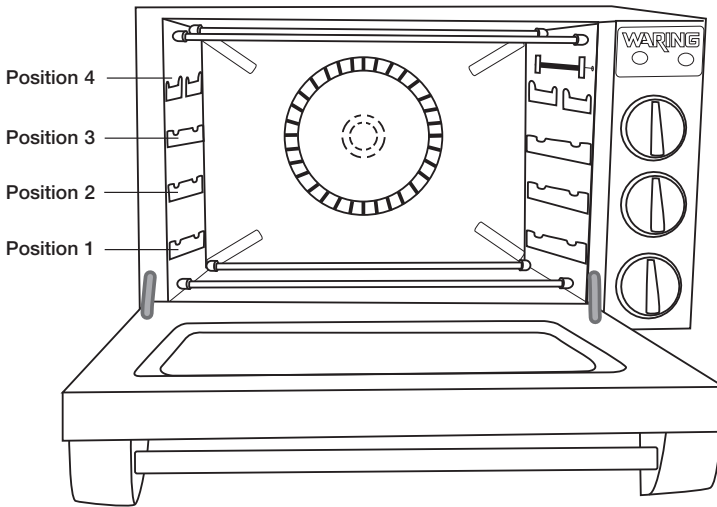
BAKEWARE REFERENCE GUIDE

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

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

OVEN RACK POSITION DIAGRAM

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 1 to 2 inches of air space around all sides of each pan for even air circulation.
- Make sure the wire racks are in the desired position before you turn on the oven.
- Bake on the shortest time suggested and check for doneness before adding more time. 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.

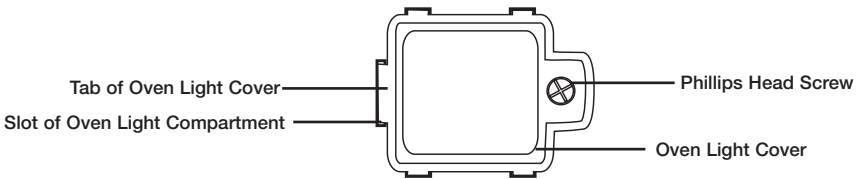
1. Always unplug the oven from the electrical outlet before cleaning.
2. After the oven cools, use a damp cloth or sponge to clean interior and exterior surfaces.
3. Do not soak the inside of the oven or wash it in running water, as this will cause serious damage to the appliance.
4. Do not use any sharp 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 an authorized Waring Service Center for repair, or phone Waring Customer Service at 1-800-492-7464.
9. Should the oven light located in upper back right hand side of the oven become loose during shipping, please follow the steps 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 120V/15W, clear appliance light bulb or phone Waring Customer Service at 1-800-492-7464 to order a light bulb.

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.

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, 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.
26. Ne permettez pas que les contenants ou les ustensiles touchent la porte en verre.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

RÉSERVÉ À L'USAGE

COMMERCIAL

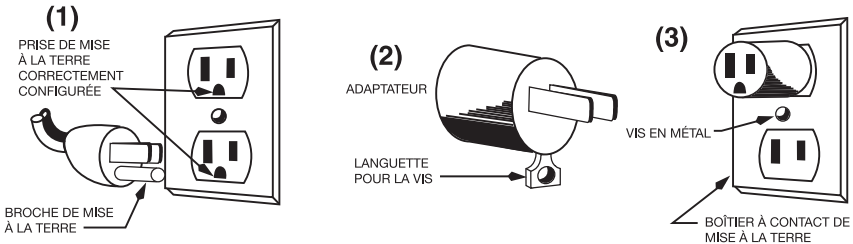
TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	21
Instructions de mise à la terre	25
Introduction	26
Pièces et accessoires	27
Avant d'utiliser le four pour la première fois	30
Directives d'utilisation.	31
Mode « Cuisson au four conventionnel	31
Mode « Cuisson au four à convection	32
Mode « Rôtisserie à la broche	33
Mode « Rôtisserie par convection	35
Mode « Grill	36
Positions des grilles	36
Capacités du four	37
Conseils utiles	38
Nettoyage et entretien	38
Remplacement de l'ampoule d'éclairage	39

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, le cordon de votre appareil est doté d'une fiche tripolaire de mise à la terre, qui doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig.1).

Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig.2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre adéquate par un électricien qualifié. La languette verte de l'adaptateur doit être mise à terre. Connectez-la par exemple à un boîtier à contact de mise à la terre. L'adaptateur doit toujours être fixé par une vis en métal (Fig.3).



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

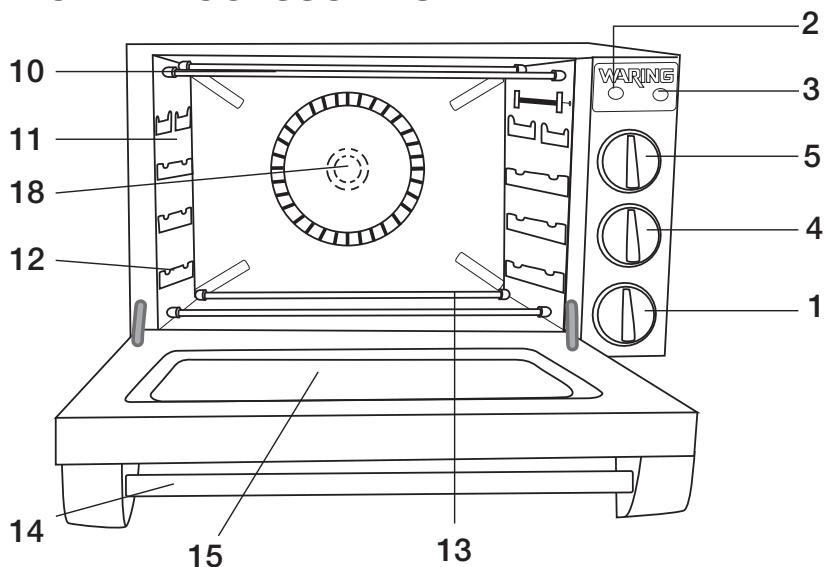
RALLONGE ÉLECTRIQUE

S'il est absolument nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utilisez une rallonge munie d'une fiche tripolaire de mise à la terre, compatible avec la prise de terre du cordon. Veillez à ce que la tension nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil. Utilisez une rallonge d'intérieur uniquement. Vérifiez l'état de la rallonge avant de l'utiliser. Remplacez-la si elle est endommagée. Ne tirez pas le cordon ou la rallonge pour les débrancher. Maintenez le cordon et la rallonge éloignés des surfaces chaudes ou coupantes.

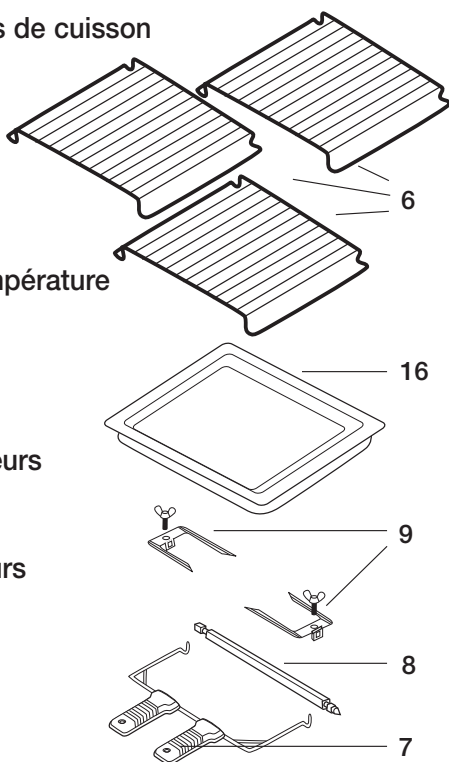
INTRODUCTION

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 permet d'utiliser des températures 10°C plus basses et réduit le temps de cuisson de 25 à 30%, ce qui économise de l'énergie. Utilisez votre four à convection pour faire griller de la viande ou rôtir un poulet entier, faire des gâteaux, des biscuits et plus encore, facilement 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 en acier inoxydable
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). 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 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).
- 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).
 - C 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 àembrocher 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 trois manières différentes.
13. **Éléments chauffants inférieurs**
Pour cuire au four conventionnel et au four à convection et rôtir 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 en acier inoxydable

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'intérieure 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.
- Vérifier que l'éclairage du four est correctement fixé. Si ce n'était pas le cas, suivez les instructions qui se trouvent à la page 39.

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 18 x 13 pouces (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 7 livres (3 kg).

Mode « Cuisson au four conventionnel »

1. Installez la grille à la position voulue (voir page 36). 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.
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 10°C (25°F) 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 36).
2. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur C 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.
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»

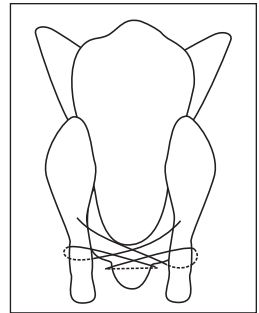
Utilisez le plat de cuisson comme lèche-frite. **Important :** Mettez le four en route seulement après avoir installé le tournebroche sur ses supports.

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.

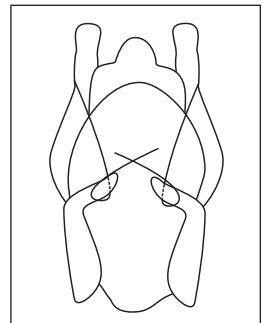
Comment brider un poulet

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.

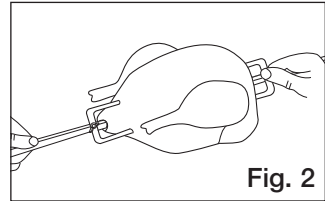
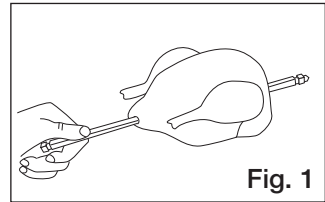


Retournez le poulet et posez-le sur la poitrine. Passez la ficelle sous les ailes et faites une boucle autour de ces dernières. Rabattez les ailes vers l'arrière et croisez la ficelle sur le dos du poulet. Si nécessaire, rabattez tout excès de peau et fixez en serrant bien la ficelle autour. Faites un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



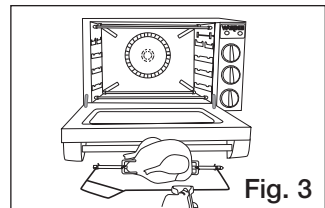
Une fois que le poulet est bridé, suivez les instructions ci-dessous.

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 lèchefrite.
6. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur ROTISSERIE.
7. Réglez la température sur 400°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



Utiliser la poignée du tournebroche pour sortir le poulet du four

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. 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.

Mode « Rôtisserie par convection»

1. Installez la grille à la position voulue (voir page 36).
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.
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.

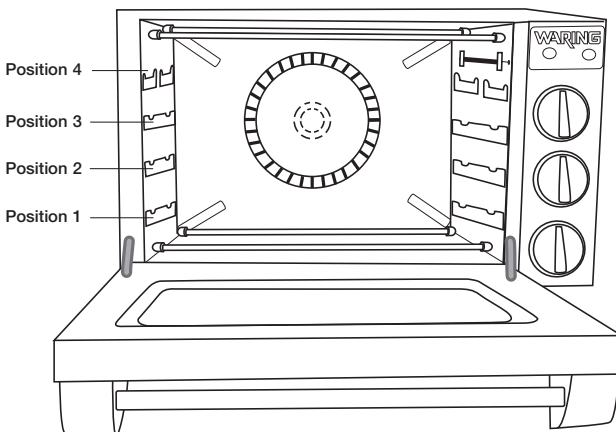
Remarque : Les éléments chauffants s'allumeront et s'éteindront tour à tour. Cela est normal.

Mode « Grill »

1. Installez la grille à la position voulue, généralement la plus haute (voir page 36).
2. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur ROAST.
3. Réglez la température sur 500°F (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.
5. Laissez la porte du four légèrement ouverte (2 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 peuvent s'installer de quatre façons différentes, comme l'indique la figure ci-dessous.



CAPACITÉS DU FOUR

Le four a une capacité de 42 litres. Il accommodera les plats et moules suivants (sur un niveau uniquement) :

Plat rectangulaire de 13 x 9 pouces
(33 x 23 cm)

Plat rectangulaire de 12 x 7½ pouces
(30,5 x 19 cm)

Plat rectangulaire de 11 x 7 pouces
(28 x 18 cm)

Moule à muffins (6 ou 12 muffins)
de 9 x 13 pouces (23 x 33 cm)

Moule à gâteau carré de 8 x 8 x 2 pouces
(20 x 20 x 5 cm)

Moule à pain de 700g de 10 x 5 x 3½ pouces
(25,5 x 13 x 9 cm)

Moule à pain 450g de 8½ x 4½ x 2¾ pouces
(21,5 x 11,5 x 7 cm)

Moule rond de 8 pouces (20 cm) de diamètre

Moule rond de 9 pouces (23 cm) de diamètre

Plat à tarte de 10 pouces (25,5 cm) de diamètre

Moule à tarte de 9½ pouces (24 cm) de diamètre

Moule à Savarin de 12 tasses (3 litres)

Tôle de 18 x 13 pouces (46 x 33 cm)

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.

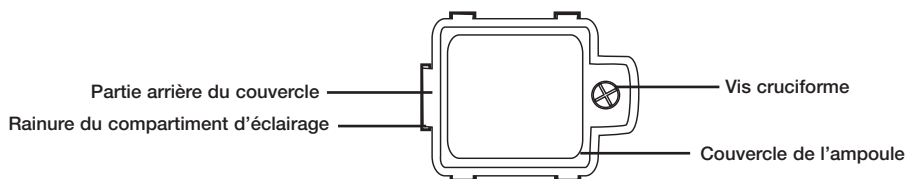
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteignez, débranchez et laissez le four refroidir avant de la 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, appelez le Service Après-Vente de Waring au 1-800-492-7464.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE

A. Démontez le couvercle



1. Introduisez un tournevis cruciforme dans la tête de la vis 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 transparente de 120V/15W de type Westinghouse. Appelez le service après-vente de Waring au 1-800-492-7464 pour commander des ampoules de rechange.

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.

©2008 Waring Commercial
Division of Conair Corporation
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

www.waringproducts.com

Printed in China
Imprimé en Chine

08WC015

IB-8160