



Halogen Convection Oven
RHCO-11001
User Manual

ENGLISH

Dear Customer,

Please read through the instruction manual before your first use convection oven

CONVECTION OVEN---THE NEXT GENERATION IN COOKING

With Convection Oven you can prepare delicious, healthy meals in less time than traditional methods, generally 20 – 30 % quicker and use 70 – 80 % less power. What makes these superior results possible is our revolutionary approach to certain time-honored cooking methods.

Professional cooks have long known that they could improve upon traditional oven cooking by using a fan to accelerate the circulation of the oven's hot air.

This traditional convection oven consists of a round fan mounted on one side of a square metal box.

Technical specification

Voltage	110-130 V~60Hz
Rated power	1200W~1400W
Thermostat	150 – 482°F
Timer	0-60 minutes
Container capacity	Ø 300 x 150 mm
Gross weight	8 .5kg
Net weight	7 kg

The Convection Oven improves upon traditional convection ovens in the following ways:

- The Convection Oven bowl is made of glass, so that you can clearly see what you are cooking.
- The Convection Oven combines a circular bowl with a large fan mounted in the lid so that hot air currents move down over the food, around the bowl's sides, and then back up to the fan. This creates a tornado-like flow of constantly moving, super-heated air that cooks and browns food quickly and thoroughly.
- The Convection Oven uses cooking racks that allow you to cook two or three levels of food at once. In addition, when meat, poultry or fish are cooked, fats and oils are blown away and fall through the racks into the bottom of the bowl. You will cook lighter; (lower in fat & cholesterol) more nutritious meals, with enhanced natural flavors.

BENEFITS OF CONVECTION OVEN

- Meat and poultry turn out brown and crisp on all sides, moist and juicy on the inside with less fat and cholesterol, and taste better too.
- Sliced potatoes can be "air-fried" with a very small amount of oil and will turn out crisp and golden brown and very low in fat, usually about 98% fat free. They can even be cooked with no oil at all if you are on a strict fat free diet, and still brown and crisp, although a little olive oil gives them a beautiful finish and delicate flavor.
- Breads and pastries rise higher and turn fluffier and remain moister than in a standard oven.
- You can save up to 80 percent of the energy consumed by a standard oven.
- saves up to 25% power and time compared to other turbo ovens.
- Multi-level cooking allows you to cook an entire meal at one time, even different courses.

All this – and cook much faster than a standard oven! That is why the Convection Oven represents "The NEXT Generation in Cooking"

Consider these other benefits:

- Convection Oven roasts grills, bakes; dry fry's, re-heats and can even steam food perfectly.
- Convection Oven cooks food in less time than the average convectional oven.
- This is convection cooking without the cost of installing expensive wall units, and it's portable too, so you can take it with you when you move or travel.
- Easy to operate – just set the timer and temperature and put the food in.
- Hot air circulates around food; therefore food cooks evenly and quickly.
- Meat sears quickly on the outside – sealing juices on the inside, only releasing fat and cholesterol.
- Hot air circulation helps make baked goods rise higher, great for scones, puff pastry & cakes.
- Convection Oven uses less electricity than a conventional oven – up to 80% less.

FEATURES OF YOUR CONVECTION OVEN

REPLACE UP TO 10 APPLIANCES

*Standard Oven *Grill *Broiler Oven *Deep-Fat Fryer *Microwave Oven
 *Slow Cooker *Toaster Oven *Rotisserie *Electric Frying Pan *Electric Steamer

COOKS NINE WAYS

*Broils	*Roasts	*Bakes
*Grills	*Re-heats	*Boils without water
*Barbecues	*Dry Fry's without oil	*Steams

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read all the instructions – then save for future reference
- Do not let cord hang over edge of counter.
- Place oven securely in center of counter or work space.
- Always unplug oven before attempting to move it.
- Oven surfaces are hot – always supervise children while in the kitchen.
- Do not operate with a damaged cord.
- Always unplug and let the oven cool before cleaning.
- Use two hands when moving the oven.
- Do not allow the lid to get wet. Do not immerse in water.
- Do not leave water or food in oven overnight.
- Lower top gently, do not let it drop down.
- Always leave the top in the 'up' position whenever the bowl is removed.
- Always carry the oven by the handles front and back. NEVER lift by the lid raising mechanism at the lower rear of Convection oven.

Operating your Convection Oven

It's as easy as 1, 2,

1. Set the Timer
2. Set the temperature

Now let's run through it in a little more detail so you know exactly what to do.

- Place the food into the glass bowl and secure the lid on bowl. Place food directly on rack, unless otherwise specified.

Plug your oven into power supply Always use the high rack available for the food being cooked. The more air circulating around the food, the faster it will cook.

- Set the cooking time as required from 5min to 60 min
- Set the temperature as required from 150°F to 482°F
- Now you are starting your cooking.

160°F	Wash
194°F	Defrost/Thaw
250°F	Slow Cook (I)
284°F	Slow Cook (II)
320°F	Reheat
340°F	Steam
340°F	Bake
356°F	Broil
390°F	Roast
430°F	Pre-Heat
430°F	BBQ/Grill
460°F	Grill
482°F	Dry Fry

BEFORE YOU BEGIN COOKING**PREPARING YOUR CONVECTION OVEN**

Convection Oven should be heated once before cooking with it.

While preparing the oven according to the following instructions, the oven may give off a slight burning odor. The oven is actually burning off excess lubricants found in the oven's heating elements and will not harm you, your food or the oven.

Follow these easy steps:

- Wipe the inside of the bowl with a clean, damp sponge.
- Place racks in the bowl – do not leave tongs in the hot bowl.
- Close the lid on the bowl.
- Set timer to 10 minutes approx.

- Set thermostat to 390°F and turn oven on.
- After timer has shut oven off, allow to cool for 10 minutes. You can open the lid.

NOW YOUR CONVECTION OVEN IS READY TO COOK YOUR FIRST MEAL!

HOW TO OPERATE THE CONVECTION OVEN

- Place wire rack in the bowl of the oven.
- Place lid on oven in recessed lip of bowl.
- Set thermostat to required temp.
- Set timer.

NOTE: Use the highest-level rack appropriate for the food being cooked unless otherwise noted.

NOW YOU'RE COOKING!

CLEANING YOUR OVEN

LIGHT CLEANING

- Unplug oven and let cool.
- Use a clean sponge or dish cloth with a little mild dishwashing detergent and warm water to wipe bowl clean.
- Rinse well to remove all detergent. Wipe dry.

Note: Never immerse the lid in any liquid.

NORMAL CLEANING

- Unplug oven and let cool.
- Wipe lid and fan housing using a damp, clean dish cloth or sponge with a little mild dishwashing detergent.
- Do not clean with steel wool pads or abrasive materials.
- Wash wire racks in mild dishwashing detergent and water.

Clean metal parts using a sponge or dishcloth with mild dishwashing detergent, then wipe clean. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad or a pod brush. If very "burnt on" use stainless steel or other metal scourers. A thick "tub" style paste cleaner, is recommended with a damp sponge for stubborn stains.

DISHWASHER SAFE BOWL

The bowl and wire racks may also be washed in the dishwasher. However, never wash the lid in a dishwasher or immerse it in liquid. Remove the bowl from its stand before dishwashing.

NOTE: Dishwashing will eventually damage the chrome on the wire racks and dull the finish.

Remember:

- Unplug oven before cleaning the lid.
- Remove fat to rubbish before washing.
- Let oven cool down a little before washing.
- Never immerse lid in water.
- Use hot water and detergent for 15min. pre-wash.
- Do not add water above halfway up the bowl when power on.
- Do not let fan assembly get wet.
- Never leave the lid on the cooker after it switches off, either with food in it or with water in it. If you do you will eventually cause rusting of metal parts in the lid. This will NOT be covered by warranty as you are expected to take normal good sensible care of your cooker, and keep it clean and dry after cooking and/or washing

HELPFUL HINTS

COOKING TIPS

TO USE YOUR CONVECTION OVEN TO ITS FULLEST POTENTIAL, HERE ARE A FEW COOKING TIPS TO REMEMBER...

- **Firstly it is an oven.**

Whatever you can cook in any oven, you can cook in your **convection oven**: that's what it does best. It will bake, roast, grill, dry fry, re-heat, dehydrate, crock pot. Etc. but it's faster, cheaper and fat free.

- **Whenever possible place food directly on one wire rack**

Cooking on a wire rack allows the hot air to circulate freely around the food, cooking it quickly and evenly, often without turning. Generally choose the high rack that accommodates the food with clearance to the underside of the top.

- **Cooking a complete meal at once**

By using two levels of racks, it is easy to cook an entire meal at once. Keep in mind that different foods and different weights of foods take different time to cook. Put the food that takes the longest time to cook on the bottom rack. Later on during the cooking process, put the other food on the lower and top rack. Now your complete meal of meat, potatoes and vegetables are all cooked together and will be ready at the same time. Food on the high rack will slow down cooking on the lower rack, these needs to be allowed for.

- **Placing foods for optimum cooking**

When placing several pieces of food on the wire rack, be sure to leave at least 15mm between the food and the side of the bowl. This space allows the air to flow freely through the oven. Also avoid stacking food on food in order to cook more at one time. The hot air must circulate freely in order to cook the food properly – otherwise, if you can't leave gaps you can rearrange items as you cook.

- **Keeping food crisp**

After the food is cooked, turn the thermostat down, keeping the fan running. Your food will stay hot and crisp. **CONVECTION OVEN** does this automatically.

- **To make your clean-up even easier**

Before cooking, spray the oven, including the racks and pans, with a non-stick product first. Wiping away the grease and residue after cooking will be even easier. You can also place foil or a little hot water under the bottom rack to catch drippings etc. This is optional.

- **Grill on the high rack, roast or bake on the low rack.**

Cooking time

Cooking times shown in the cook book will vary depending on the volume, weight, temperature and mass of the food or the desired finish/crispness you want. Remember the most important thing is to cook to your satisfaction.

Bring meats to room temperature before cooking them

If not meats will take longer to cook through, only helpful if you wish to cook 'rare'.

Place large food items off center

To encourage max. Air flow around and under for fastest cooking. Expect to turn once after sealing at higher temperature, and then reduce for best cooking of meats (beef, lamb, pork or veal).

Helpful Hints

NB: Remember to always PREHEAT your oven before using it.

When cooking meats or other foods, remember, the bigger the size the longer it takes to cook.

EG: 1 kg = 1 hour > 482°F
2 kg = 2 hours > 482°F

Smaller pieces of meat will take you anything from 20 min. – 35 min. > 482°F again depending on the size of the pieces.

When baking, most of the baking is done at 374°F.

To crisp things e.g.: pies, the temperature can then be adjusted to 482°F.

When doing vegetables this is done in an oven baking/cooking bags or tinfoil.

Remember to add at least 2 teaspoons of water into the baking bag/tinfoil.

Cook at 482°F.

SOFT BOILED VEGETABLES – Take between 20-30 min. to cook.

HARD BOILED VEGETABLES – Take between 30-40 min. to cook.

Eggs can be put in without adding water. It takes anything from 8 min. (soft boiled) – 10 min (hard boiled) and as many as you like. If eggs come from the fridge add an extra 12 min, this is done at 482°F.

Potatoes with the skin on must be spiked with a fork and placed in the oven for 35 min- 40min. Potatoes with no skin must also be spiked with the fork and cut in half or quarters, dip in oil and place in the oven for 30-35 min, again done on 482°F.

DON'T put any plastics (including microwave plastics) or any thin glass plates/dishes into the oven.

You can put metal materials/thick glass plates and oven dishes into the oven.

FOLLOW THESE HINTS & YOU WILL ENJOY THE FULL BENEFITS OF YOUR CONVECTION OVEN.

Please note:

All cooking times and methods included in this manual are suggestions only. Personal preferences by customers will involve you in testing times/methods for yourself in order to achieve the desired results for your cooking/eating style

Reference for cooking.

Food	time	temperature
Chicken	30-40 min	356-390°F
Fish	10-15 min	266-300°F
Pork	15-20 min	356-390°F
Cake	10-12 min	284-320°F
Lobster	12-15 min	284-320°F
Shrimp	10-12 min	300-356°F
Sausage	10-13 min	250-300°F
Peanut	10-15 min	284-320°F
Roasted bread	8-10 min	250-284°F
Potato	12-15 min	356-390°F
Rice	15-20 min	300-356°F
Crab	10-13 min	284-320°F

Sound measurement:

LpA in decibel: ≤85DB

LWA in decibel: ≤85DB

**Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment**

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Guarantee**Dear Customer,**

Rosewill guarantees that from the date of purchase to the end of the guarantee period, to repair or replace its products in the case of a manufacturing defect.

The guarantee is valid only for those countries with an authorized Avilla dealer.

The Rosewill guarantee is not valid by incorrect usage or signs of wear and tear.

In the case of a guarantee problem please contact your local Rosewill dealer or contact the Rosewill customer services.

www.rosewill.com

Address:

US Office: 17708 Rowland St. City of Industry, CA 91748

Shanghai Office: 8F, Huamin Empire Plaza, 726 West Yan'an Road Shanghai China (200050), P.R

Taipei Office: 10F, No.31, Lane 513, Jui-Kuang RD. Taipei, Taiwan

Call Center: (800) 575-9885

FAX: (626) 271-9504

Hours Mon-Fri 8:00 AM-11:59 PM PST

Support : techsupport@rosewill.com

Français

Cher client,

FOUR À CHALEUR TOURNANTE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez toujours respecter des précautions élémentaires pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures.

Lisez ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour s'y référer si nécessaire.

INTRODUCTION

FOUR À CHALEUR TOURNANTE – FOUR NOUVELLE GÉNÉRATION

Une cuisson plus rapide qu'un four traditionnel vous permet d'épargner de coûts. Gain de temps et gain d'énergie! Ce mode de cuisson est bon pour la santé: aucune suie, non radiative, sans l'huile et sans graisse.

Caractéristiques techniques

Voltage	110-130 V~60Hz
Puissance	1200W~1400W
Température de la cuisson	150 – 482°F
Minuterie	0-60 minutes
Capacité	Ø 300 x 150 mm
Poids brut	8.5 kg
Poids net	7 kg

Vos avantages:

- Le bol du four est en verre et non métal, ce qui vous permet de voir clairement et de tous les côtés ce que vous cuisez.
- Le ventilateur s'est trouve à l'intérieur du couvercle et il circule l'air chaud dans tout le four, au-dessus de la nourriture et produit des extérieurs bruns et des intérieurs moites.
- Une quantité minimum d'huile est exigée pour faire cuire n'importe quel type de plats. Manger bon, manger bien, manger allégé. Moins de cholestérol pour plus de bien-être. C'est bon pour la santé.

D'autres points positifs:

- Les aliments sont cuits de l'extérieur vers l'intérieur au même moment, ce qui préserve le jus, la saveur et la qualité des aliments. Vos viandes et vos poissons seront dorés et cuits à l'intérieur.
- Vous pouvez frire les frites avec de l'air avec un petit peu d'huile. Les frites vont être croustillant et 98% sans graisse. L'huile donne une belle couleur et un goût délicat. Si vous souhaitez, vous pouvez les faire sans l'huile également
- La circulation d'air crée une dépression, ayant pour conséquence un gonflement du pain, augmentant sa taille.
- Cet appareil vous permet d'épargner jusqu'à 60 % de vos coûts d'énergie.
- Votre appareil rend possible une cuisson plus rapide qu'un four traditionnel et vous permet ainsi d'épargner du temps!
- Autre avantage bien pratique du four à convection : on peut cuire sur plusieurs étages en même temps sans que la cuisson des aliments soit affectée, ce qui permet de gagner du temps et d'économiser l'énergie.

Ainsi les fours de convection sont les meilleurs fours disponibles sur le marché qui fournit aux utilisateurs les nourritures délicieuses, savoureuses et rapidement cuites. Le four de convection est une création merveilleuse.

BENEFITS OF CONVECTION OVEN

- Le four de convection peut rôtir, rissoler, griller, re-chauffer et cuisiner à vapeur.
- La cuisson à convection est plus rapide. Gain de temps !
- C'est facile à porter.
- Facile d'utiliser - juste à régler la minuterie et le température et y mettre la nourriture.
- La chaleur tournante permet une cuisson rapide et uniforme.
- La viande dessèche rapidement sur l'extérieur, le jus de cuisson sur l'intérieur, le brun de nourriture au perfectionnement.
- La circulation d'air chaud aide à gonfler les gâteaux.
- La cuisson à convection est aussi intéressante en ce qui a trait à l'efficacité énergétique puisqu'elle est plus rapide, ce qui permet de dépenser moins d'énergie. Gain d'énergie !

FEATURES OF YOUR CONVECTION OVEN

REMPLEZ JUSQU'À 10 APPAREILS

- * Four traditionnel
- * Grill
- * Broiler Oven
- * Friteuse
- * Micro-onde
- * Slow Cooker
- * Grille-pain
- * Rôtisserie
- * Poêle électrique
- * Cuisinier à vapeur

9 DIFFÉRENTS TYPES DE CUISINIER

* cuisiner	* rôtir	* rissoler
* griller	* réchauffer	* bouillir sans eau
* barbecue	* frire sans l'huile	* cuisiner à vapeur

CONSEIL DE SÉCURITÉ

- Lisez les instructions puis conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance et évitez la présence d'enfants pendant le fonctionnement.
- Ne laissez jamais pendre le cordon d'alimentation.
- Positionnez bien le four sur une surface solide, plane et hors de portée des enfants. Positionnez le four sur une surface qui ne soit pas sensible à la chaleur (plastique par exemple). Ne pas placez l'appareil près de substances inflammables. Ne pas placez l'appareil près d'une source de chaleur.
- Débranchez toujours le four avant de le déplacer. Lorsque vous débranchez, ne pas tirer sur le cordon électrique car vous risquez de l'endommager.
- Quand le four fonctionne, les parois en verre sont très chaudes, ne laissez pas les enfants s'en approcher.
- Ne pas faire fonctionner avec un cordon ou la prise endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas utiliser de cordon d'extension.
- Débranchez le four et enlevez le cordon avant de le nettoyer.
- Portez le four à deux mains pour le déplacer.
- Ne trempez jamais le couvercle dans l'eau, ne mettez jamais d'eau sur le couvercle.
- Ne laissez pas de l'eau ou d'autre chose dans l'appareil durant la nuit.
- Abaissez la poignée soigneusement, ne pas la laisser tomber.
- Ne jamais abaisser la poignée si vous déplacez l'appareil.
- Portez toujours le four à deux mains avec les poignées de la base isolante. Ceci vous permet de déplacer l'ensemble sans risque de brûlure.

UTILISATION

Utilisation facile :

1. réglez la minuterie
2. réglez la température

Maintenant un peu plus en détail:

- Mettez la nourriture dans le bol en verre et fermez le couvercle. Placez la nourriture directement sur la grille élevée, si ce n'est pas précisé de le faire d'une autre manière.
- Branchez l'appareil.
- Réglez la minuterie de 5min à 60 min
- Réglez la température de 150°F à 482°F
- Maintenant vous mettez le four en marche. (Abaissez la poignée en position de marche)

160°F	laver
194°F	décongeler
250°F	bouillir lentement (I)
284°F	bouillir lentement (II)
320°F	réchauffer
340°F	vapeur
340°F	rissoler
356°F	chauffer
390°F	rôtir
430°F	préchauffer
430°F	BBQ/Grill
460°F	griller
482°F	frire

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Préparation du four

Le four a besoin d'être chauffé une première fois avant d'être utilisé pour cuisiner.

Quand vous allez appliquer les indications suivantes, une légère odeur de brûlé va apparaître; le four va brûler l'excès de lubrifiant se trouvant sur les éléments chauffants, mais cela ne nuira ni à vous-même, ni à votre four.

Suivez ces étapes simples:

- Nettoyez l'intérieur du bol de cuisson avec une éponge humide.
- Mettez le couvercle sur le bol.
- Mettez le minuteur sur 10 minutes.
- Mettez le thermostat sur 390°F, le four se met en marche.
- La poignée doit être mise en position horizontale de marche.
- Au bout de 10 minutes, le four s'arrête. Attendez que le four refroidisse. Après vous pouvez enlever le couvercle.

Maintenant votre four est prêt pour cuire votre premier plat !

Important : Pensez à préchauffer votre four.

UTILISATION DU FOUR – PRINCIPES DE BASE

- Mettez la grille de base dans le bol de cuisson.
- Posez le couvercle sur le bol de cuisson.
- Réglez le thermostat.
- Réglez le temps de cuisson.

Note : la grille élevée est à utiliser sauf décrit différemment

Maintenant à vous de cuisiner !

NETTOYAGE DU FOUR**NETTOYAGE FACILE**

- Débranchez le four et laissez le refroidir.
- Utilisez une éponge avec du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le bol de cuisson.
- Rincez bien de manière à enlever tout produit vaisselle. Laissez bien sécher.

IMPORTANT: NE TREMPEZ JAMAIS LE COUVERCLE DANS L'EAU!

NETTOYAGE NORMAL

- Débranchez le four et laissez le refroidir.
- Nettoyez le couvercle une éponge légèrement imbibée de produit vaisselle. Rincez ensuite avec une éponge peu humide. **NE TREMPEZ JAMAIS LE COUVERCLE DANS L'EAU.**
- Ne nettoyez pas avec une éponge en fer ou un matériau abrasif.
- Nettoyez les grilles avec du produit vaisselle et de l'eau.
- Nettoyez les parties métalliques avec une éponge et du produit vaisselle, puis rincez les.

NETTOYAGE DU BOL AU LAVE VAISSELLE

Le récipient (bol) en verre peut être lavé au lave-vaisselle. Les accessoires métalliques peuvent également passer au lave-vaisselle mais il est recommandé de les laver dans l'évier.

Néanmoins, ne mettez pas le couvercle dans le lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans aucun liquide. Enlevez le récipient en verre de son support avant de le mettre dans le lave-vaisselle.

NOTE: La mise au lave vaisselle peut causer que la vaisselle devient terne et la finition peut être endommagée.

N'oubliez pas:

- de débrancher le four avant de nettoyer le couvercle
- d'enlever la graisse (s'il y en a) et mettre dans la poubelle avant nettoyer
- de laisser refroidir avant de le nettoyer
- de ne jamais tremper le couvercle dans l'eau
- d'utiliser de l'eau chaude avec du produit vaisselle pendant 15 minutes (prélavage)
- de ne pas mettre d'eau au-dessus de la moitié du bol si vous voulez mettre l'appareil en marche
- de ne pas mouiller le dispositif de ventilation
- jamais laisser le couvercle sur la base après avoir arrêté la cuisson ou si vous faites le nettoyage. Sinon cela peut être causé de la rouille. Il faut faire attention et il faut que le couvercle soit gardé propre et sec.

REMARQUES

Conseils pour la cuisson

QUELQUES REMARQUES POUR UTILISER LE FOUR DE LA MEILLEURE FACON POSSIBLE:

- **Votre nouvel appareil**

Griller, rissoler, gratiner, rôtir, frire, cuire, faire de la pâtisserie, cuire à l'étuvée, et tout cela plus rapidement et sans graisse ou huile! Ce four est pratique, compacte, et portable. C'est l'alternative idéale au four traditionnel, au grill ou aux micro-ondes.

- **À chaque fois que c'est possible, placez la nourriture directement sur une grille**

La circulation d'air chaud autour des aliments cuit ceux-ci plus rapidement sans avoir à les retourner.

- **Chauffer un repas complet en une seule fois**

En utilisant les 2 grilles, il est facile de cuisiner un repas complet en une fois. Mettez tout d'abord la nourriture qui est la plus longue à cuire sur la grille basse, puis plus tard mettez le reste sur la grille du haut. En calculant les temps de cuisson, les deux aliments seront prêts en même temps.

Vos plats complets de viande, pomme de terre et légumes vont cuire ensemble et seront prêts en même temps.

- **Positionner la nourriture pour une cuisson optimale**

Quand vous placez la nourriture sur une grille, pensez à laisser environ 15 mm entre la nourriture et la paroi de verre du four, ceci afin de permettre à l'air chaud de circuler plus librement.

- **Conserver la nourriture croustillante**

Après la cuisson de vos aliments, mettez le thermostat au minimum en laissant le ventilateur tourner. Votre nourriture reste ainsi chaude et croustillante.

- **Faciliter le nettoyage du grill**

Pour une plus grande facilité de nettoyage, avant de cuisiner, recouvrez de matière grasse les parties du four en contact avec les aliments. Utilisez pour cela soit une bombe de matière grasse alimentaire, soit vous badigeonnez le four avec un papier absorbant imprégné de matière grasse.

C'est une option.

- **Griller sur la grille du haut, rôtir ou rissoler sur la grille du bas**

Durée de cuisson

La durée de cuisson varie en fonction du volume, du poids et du type de cuisson désiré. Le plus important est votre satisfaction. Sortir la viande du réfrigérateur afin de l'amener à température ambiante avant de la mettre dans l'appareil. Sinon, la viande a besoin de plus de temps pour être bien cuit.

- **Placez tout la nourriture de grande taille au centre**

Pour encourager la plus grande circulation d'air chaud quand vous cuisiner de la viande, commencez avec une température haute et baissez la après.

Remarques

IMPORTANT : PENSEZ À PRÉCHAUFFER VOTRE FOUR !

Les temps de cuisson donné dans les recettes sont des temps indicatifs; ils varient en fonction du volume, du poids et du type de cuisson désiré.

EG	1 kg = 1 heure	>	482°F
	2 kg = 2 heures	>	482°F

Petits morceaux de viande prennent 20 min. à 35 min. > 482°F - Note : le temps de cuisson donnés est juste indicatif.

Rissoler se fait normalement à 374°F.

Pour faire croustillant, la température peut être ajusté à 482°F.

Si vous voulez cuisiner des légumes dans ce appareil il faut utiliser du papier d'aluminium ou des sachets spéciales.

N'oubliez pas d'ajouter au moins 2 petites cuillères d'eau.

Cuisez à 482°F.

Légumes mous – prend 20 à 30 min.

Légumes plus durs – prend 30 à 40 min.

Mettez les œufs sans ajouter de l'eau et cuisez durant 8 minutes (mollets) – 10 minutes (durs) à 482°F. Si vous avez gardé les œufs dans le réfrigérateur, ajoutez 12 minutes en plus.

Prenez les pommes de terre non épluchées avec une fourchette et mettez les dans le bol pendant 35 à 40 minutes. Si vous souhaitez d'utiliser les pommes de terre épluchées, lavez les et coupez les en quartiers. Pour un meilleur croustillant, vous pouvez légèrement badigeonner les pommes de terre avec de l'huile et les mettre dans le four pendant 30 à 35 minutes (température : 482°F).

Ne placez jamais d'objets en plastique ou des objets en verre fin dans cet appareil.

FOLLOW THESE HINTS & YOU WILL ENJOY THE FULL BENEFITS OF YOUR CONVECTION OVEN.

Note: Les temps de cuisson et les méthodes de cuisson donnés dans ce mode d'emploi sont juste indicatifs. Vous pouvez les varier selon votre goût.

Référence :

Nourriture	durée	température
Poulet	30-40 min	356-390°F
Poisson	10-15 min	266-300°F
Porc	15-20 min	356-390°F
Gâteau	10-12 min	284-320°F
Homard	12-15 min	284-320°F
Crevette	10-12 min	300-356°F
Saucisse	10-13 min	250-300°F
Cacahouète	10-15 min	284-320°F
Pain rôti	8-10 min	250-284°F
Pomme de terre	12-15 min	356-390°F
Riz	15-20 min	300-356°F
Crabe	10-13 min	284-320°F

La mesure des sons

Niveau de pression acoustique: ≤85DB

Niveau de performance de son: ≤85DB



Participation à la protection de l'environnement!

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Garantie

Cher acheteur,

Rosewill se porte garant de ce produit. Rosewill donne une caution pour échanger et réparer ses produits en cas de défaut de fabrication pendant le temps de garantie comptant du moment de l'achat.

La garantie est valable dans tous les pays qui ont une représentation autorisée de Rosewill.

Pour profiter la garantie, adressez-vous au commerçant de Rosewill le plus proche (n'oubliez pas la carte de garantie jointe et l'attestation d'achat), ou mettez-vous en relation avec le service de clientèle de Rosewill.*

*www.rosewill.com

Adresse:

US Office: 17708 Rowland St. City of Industry, CA 91748

Shanghai Office: 8F, Huamin Empire Plaza, 726 West Yan'an Road Shanghai China (200050), P.R

Taipei Office: 10F, No.31, Lane 513, Jui-Kuang RD. Taipei, Taiwan

Call Centre: (800) 575-9885

FAX: (626) 271-9504

Heures Mon-Fri 8:00 AM-11:59 PM PST

Support: techsupport@rosewill.com

Español

Estimado Cliente,

Favor de leer en su totalidad el manual de instrucciones antes de usar el horno de convección

HORNO DE CONVECCION-LA SIGUIENTE GENERACION AL COCINAR

Con el horno de convección usted puede preparar comidas deliciosas y saludables en menor tiempo que en métodos tradicionales, generalmente 20%-30% más rápido y con 70-80% menos energía eléctrica. Lo que hace estos resultados superiores posibles es nuestro

Método revolucionario de cocimiento

Cocineros profesionales han sabido que podrían mejorar los métodos tradicionales de cocimiento en el horno al usar un ventilador para acelerar la circulación de el aire caliente en el horno.

Este horno de convección tradicional consiste en un ventilador Redondo montado a un lado de de una caja metálica.

Especificaciones Técnicas

Voltaje	110-130 V~60Hz
Máxima Energía	1200W~1400W
Termostato	150 – 482°F
Regulador de tiempo	0-60 minutos
Capacidad del contenedor	Ø 300 x 150 mm
Peso Bruto	8.5 kg
Peso Neto	7 kg

Este Horno de Convección mejora el rendimiento de métodos tradicionales de convección de la siguiente forma:

- La olla de el Horno de Convección esta hecho de vidrio, así que usted puede ver claramente lo que esta cocinando.
- El Horno de Convección combina una olla circular con un ventilador grande montado en la tapa para que las Corrientes de aire caliente se dirijan hacia abajo a la comida, también hacia los lados de la olla y luego de regreso al ventilador. Esto crea una corriente de aire en movimiento constante como un tornado de aire extremadamente caliente que cocina la comida en su totalidad
- El Horno de Convección usa parrillas de cocimiento que permiten cocinar de 2 a 3 niveles de comida al mismo tiempo, en adición, cuando carne roja, de ave ó pescado son cocinadas, las grasas y aceites se escurren y caen entre las parrilla al fondo de la olla, Usted podrá cocinar de una forma más saludable, (bajo en grasas y colesterol) comidas más nutritivas con sabores realzados y naturales

Considere estos otros beneficios:

- La carne roja y de ave se tornará crujiente en todos los lados, húmeda y jugosa adentro con menos grasa y colesterol más un mejor sabor también
- Papas a la francesa también pueden ser “fritas-al-aire” con una cantidad pequeña de aceite y se volverán crujientes, bien cocidas y bajas en grasa, usualmente 98% libres de grasas, También pueden ser cocidas sin absolutamente nada de aceite, si usted esta en una dieta estricta libre de grasas todavía estarán crujientes, podría ponerles un poco de aceite de oliva para darles más sabor.
- Los Panes y Pasteles, se esponjarán más y no se resecan como en un horno tradicional.
- Usted podría ahorrar hasta arriba de un 80% de la energía consumida por un horno estándar tradicional
- Ahorrará arriba de un 25% de energía eléctrica y tiempo comparado a otros hornos similares con turbo-aire.
- Cocinar en Multi-niveles le permite cocinar una comida entera a un mismo tiempo, hasta platillos diferentes

Todo esto-Y cocinar mucho más rápido que un horno estándar! Es por eso que los hornos de convección representan la “Sigüiente Generación en cocinar.

BENEFICIOS DE LOS HORNO DE CONVECCION

- Parrillas de Hornos de Convección, pastels, cocido en seco, recalentar, y puede cocer al vapor perfectamente también
- Hornos de Convección cocinan comida en menos tiempo que un horno convencional
- Esta es una forma de cocinar sin el costo de instalar unidades de pared de muy alto costo, y es portable también, así que lo puede llevar con usted cuando se mude de casa ó en viajes.
- Fácil de operar-Solamente ajuste el regulador de tiempo y temperatura y ponga la comida adentro
- El aire caliente circula alrededor de la comida, por lo tanto se cocer de una forma uniforme y rápida.
- La carne se dora rápidamente en la parte de afuera,- sellando los jugos en la parte de adentro, solamente dejando escurrir hacia afuera grasas y colesterol.
- La circulación de aire caliente ayuda a que los pasteles se esponjen más alto, muy bueno para bisquets, pastelillos y pasteles
- El Horno de Convección usa menos electricidad que un horno convencional-Arriba de un 80% menos

CARACTERISTICAS DE SU HORNO DE CONVECCION

REEMPLAZA MAS DE 10 ELECTRODOMESTICOS

*Horno Estandar *Parrillas *Parrillas de horno *Sartén con Grasa *Horno de Microondas
 *Olla de Cocimiento Lento *Tostador *Rotisserie *Sartén Electrico *Vaporera Electrica

COCINA DE 9 MANERAS

*Asa *Rostiza *Coce pasteles
 *Emparrillados *Recalienta *Hierva sin agua
 *Barbacoas *Coce sin aceite *Al vapor

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones- Mantengalas para referencia futura
- No deje el cordón del enchufe colgando en la orilla de la cubierta
- Coloque el horno en el centro de la cubierta o espacio de trabajo
- Desenchufe siempre el horno antes de intentar moverlo de lugar
- La superficies de los hornos se calientan – siempre supervise a los niños cuando esten en la cocina
- No opere el electrodomestico si tiene el cordón dañado
- Siempre desenchufe y deje el horno enfriarse antes de limpiar
- Use las 2 manos cuando mueva el horno
- No deje que la tapa se moje. No sumerja en el agua
- No deje agua ó comida en el horno toda la noche
- Baje la tapa suavemente, no deje que caiga pues se podria dañar
- Siempre deje la tapa en posición “hacia arriba” cuando la olla es removida”
- Siempre cargue el horno de las agarraderas enfrente y atras, NUNCA levante de el mecanismo de levantar la tapa en la parte baja del horno de convección.

Funcionamiento del Horno de Covección

Es tan facil como 1,2

3. Fije el contador de tiempo
4. Fije la temperature

Ahora vamos a ver en detalle para que usted sepa como manejarlo.

- Ponga la comida dentro la olla de cristal y asegure la tapa. Ponga comida directamente en el estante.
 Enchufe el horno a la fuente de energia. Siempre use el estante en la parte más alta disponible la comida que va a ser cocinada.
 Entre más aire circulando alrededor de la comida, más rapido se cocinará.
- Fije el tiempo de cocción como sea requerido de 5 minutos a 60 minutos
- Fije la temperatura como sea requerida de 150°F a 482°F
- Ahora empezará el cocimiento.

160°F	Lavar
194°F	Descongelar/Deshielar
250°F	Cocimiento Lento (I)
284°F	Cocimiento Lento (II)
320°F	Recalentar
340°F	Al Vapor
340°F	Bake (Pasteleria)
356°F	Broil
390°F	Roast
430°F	Pre-Heat (Pre-calentar)
430°F	BBQ/Grill (Barbacoa)
460°F	Grill
482°F	Dry Fry

ANTES DE QUE EMPIEZE A COCINAR

PREPARANDO SU HORNO DE COVECCION

El Horno de Covección deberá ser pre-calentado antes de empezar a cocinarse con el por vez primera.

Cuando el horno es precalentado por vez primera, el horno podría despedir un pequeño olor a quemado. El horno estaría actualmente quemando excesos de lubricantes encontrados en los elementos de calentamiento y no van a causar ningún daño a usted, su comida ó el horno

Siga estos pasos fáciles

- Limpie dentro del tazón con una franela limpia y humedecida
- Coloque las parrillas en la olla – no olvide pinzas en la olla caliente.
- Cierre la tapa sobre la olla
- Fije el regulador de tiempo en 10min. aproximadamente
- Fije el termostato a 390°F y encienda el horno
- Después de que el horno es apagado, deje enfriar por 10 minutos, después se podrá abrir la tapa

AHORA SU HORNO DE CONVECCION ESTA LISTO PARA PREPARAR SU PRIMER COMIDA!

COMO UTILIZAR SU HORNO DE CONVECCION

- Coloque su parrilla en la olla de el horno
- Coloque la tapa a la olla
- Fije la temperatura deseada en el termostato
- Fije el regulador de tiempo

NOTA: Use el nivel más alto de los estantes para la comida que va a ser cocinada a menos que sean otras las instrucciones.

AHORA YA ESTAS COCINANDO!

LIMPIANDO EL HORNO

LIMPIEZA LIGERA

- Desenchufe el horno y deje enfriar
- Use una esponja limpia o toalla de cocina con un poco de detergente lavaplatos ligero con un poco de agua tibia para limpiar la olla
- Enjuague bien todo el detergente. Seque

Nota: Nunca sumerga la tapa en ningún líquido

LIMPIEZA NORMAL

- Desenchufe el horno y deje enfriar.
- Seque la tapa y la caja del ventilador usando una toalla húmeda con un poco de detergente ligero de platos
- No limpie con estropajos de acero o materiales abrasivos
- Limpie las parrilla con detergente lavaplatos ligero y agua

Limpie las partes de metal usando una esponja o toalla de cocina con un detergente ligero, límpiolo, si es necesario tallar use un cepillo de polyester, si hay comida muy quemada, use un cepillo de acero stainless ú otro tipo de tallador.

LA OLLA EXTRAIBLE DE CRISTAL SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAPLATOS

La olla y los estantes de parrilla también se pueden lavar en el lavaplatos. Sin embargo, nunca lave la tapa en el lavaplatos ó sumerja en líquidos.

Remueva la olla de su base antes de meter al lavaplatos

NOTE: Lavar en el lavaplatos eventualmente dañará el cromo en los estantes de parrilla

Remember:

Recuerde:

- Desenchufe el horno antes de limpiar la tapa
- Quite la grasa antes de meter al lavaplatos
- Deje que se enfríe el horno un poco antes de lavar.
- Nunca sumerga la tapa en agua
- Use agua caliente y detergente por 15min. pre-lave
- No añada agua arriba de la mitad cuando está encendido
- No permita que el ensamble del ventilador se moje
- Nunca deje la tapa en la olla después de que ha sido apagado, con comida dentro ó con agua, si hace esto, eventualmente causará oxidación de las partes de metal en la tapa. Esto NO va a ser cubierto por la garantía, pues esperamos de usted que va a tomar un buen cuidado de su horno de convección y lo mantendrá limpio y seco después de cocinar ó lavarlo.

CONSEJOS

CONSEJOS DE COCINA

PARA USAR SU HORNO DE CONVECCION A SU MAXIMO POTENCIAL, HE AQUI UNOS CONSEJOS PARA MEMORIZAR...

- **Antes que nada es un horno**

Si estas cocinando en un horno cualquiera, tambien puedes cocinar en un **horno de convección**: Eso es lo que hace mejor. Va a cocinar pasteles, rostizar, asar, cocinar en seco, recalentar, etc.

- **En lo más posible coloque la comida directamente en las parrillas**

.Cocinando en las parrillas permite que el aire caliente circule libremente entre la comida, cociendola rapido y parejo, sin necesidad de voltearla. Generalmente se recomienda utilizar la parrilla de arriba

- **Cocinando una comida completa al mismo tiempo**

Al utilizar dos niveles de parrillas, es facil de cocinar una comida completa al mismo tiempo. Tenga en mente que diferentes comidas y diferentes pesos de comida tomarán diferente tiempo de cocimiento. Ponga la comida que toma el tiempo más largo para cocinar en la parrilla de abajo. Más tarde durante el proceso de cocimiento, ponga el resto de la comida en los siguientes niveles de parrillas, calculando el tiempo de cocimiento de cada tipo de comida, para que terminen al mismo tiempo. La comida en la parrilla de arriba hará más lento el cocimiento en la parrilla del fondo.

- **Colocando Comidas para un cocimiento optimo**

Cuando coloque las porciones de comidas en las parrillas, asegurese de dejar por lo menos 15mm entre la comida y la orilla de la olla. Este espacio deja circular libremente el aire en el horno. Tambien evite poner comida encima de comida al tratar de cocinar más al mismo tiempo. El aire caliente debe circular libremente en orden de cocinar la comida apropiadamente-si no, si no deja espacios, puede mover los pedazos mientras esta en proceso de cocimiento.

- **Comida Crujiente**

Despues de que la comida es cocinada, apage el termostato, manteniendo el ventilador encendido. Su comida se mantendra caliente y crujiente. **EI HORNO DE CONVECCION** hace esto automaticamente.

- **Para limpiar el horno de una forma más facil**

Antes de cocinar, utilice un spray, incluyendo las parrillas y la olla, con un aceite anti-pegadizo (Aceite de oliva en spray, por ejemplo). Quitar la grasa y residuos de comida antes de que endurezcan al terminar de cocinar, tambien puede poner un poco de agua caliente al fondo de las parrillas, esto es opcional.

- **Rostizar en la parrilla de arriba, asar ú pastelillos en la parrilla de abajo.**

Tiempo de Cocimiento

Los tiempos de cocimiento mostrados en los libros de cocina variarán dependiendo en el volumen, peso, tamaño, temperatura y masa de la comida, dando el resultado que usted deseé. Recuerde que lo más importante es cocinar a su completa satisfacción. Trate de que la carne este a la temperatura ambiente antes de empezar a cocinar.

Coloque las porciones más grandes en el centro.

Para facilitar el máximo flujo de aire alrededor y debajo para cocimiento más rapido. Incremente la temperatura para que selle la comida, despues reduzcala para un mejor cocimiento de carnes (carne roja, Borrego, Puerco ú Ave)

Consejos que Ayudan.

Nota: Recuerde siempre PRECALENTAR su horno antes de usarlo.

Cuando cocine carnes ú otros productos, recuerde, entre más grande la porción, más tiempo durará en cocinarse.

Tabla: 1 kg = 1 hora > 482°F

2 kg = 2 horas > 482°F

Porciones pequeñas de carne tomarán de entre 20 min – 35 min > 482°F , Insisto, dependiendo el tamaño de las porciones Cuando esté haciendo pasteles, casi siempre la temperatura será374°F.

Para un acabado crujiente (por ejemplo pays de manzana) la temperatura puede ser ajustada a 482°F.

Cuando este cocinando vegetales, estos se cocinan en un horno con papel metalico ú papel para cocinar en horno Recuerde poner por lo menos 2 cucharadas de agua dentro del papel metalico para evitar que se reseque/queme. Cocine a 250°C.

VEGETALES MUY SUAVES - Toman entre 20-30 min. para cocinarse

VEGETALES MUY DUROS - Toman entre 30-40 min. para cocinarse

Los huevos pueden ser cocidos sin necesidad de poner agua. Toma entre 8 min. (blandos) – ó 10 min. (duros) como usted lo desee, Si los huevos estaban en el refrigerador, incremente el tiempo a 12 min., con la temperatura a 482°F .

Las papas con cascara pueden ser picadas con un tenedor y cocinarse en el horno de 35 min. a 40 min. Papas sin cascara tambien deben ser picadas con un tenedor y cortadas en mitad o cuatro partes, remojelas en aceite y pongalas en el horno por 30-35 min. a 482°F.

NO ponga ningun tipo de plastico (incluyendo plasticos para microwave) ó ningun tipo de platos delgados de cristal dentro del horno

Usted puede poner materiales de metal/platos de cristal grueso y platos especiales para hornos.

SIGA ESTOS CONSEJOS Y USTED DISFRUTARA LOS BENEFICIOS EN SU TOTALIDAD DE SU HORNO DE CONVECCION

Nota:

Todos los tiempos y metodos de cocimiento incluidos en este manual son sugeridos solamente. Preferencias personales de los usuarios varian, asi que se recomienda hacer pruebas de tiempo/metodos para usted mismo, en orden de alcanzar los resultados deseados para su estilo de cocinar.


Tabla de Referencia para cocinar

Comida	Tiempo	Temperatura
Pollo	30-40 min	356-390°F
Pescado	10-15 min	266-300°F
Cerdo	15-20 min	356-390°F
Pasteleria	10-12 min	284-320°F
Langosta	12-15 min	284-320°F
Camarón	10-12 min	300-356°F
Salchichas	10-13 min	250-300°F
Cacahuates	10-15 min	284-320°F
Pan Cocido	8-10 min	250-284°F
Papas	12-15 min	356-390°F
Arroz	15-20 min	300-356°F
Cangrejo	10-13 min	284-320°F

Niveles de Sonido

LpA in decibel: ≤85DB

LWA in decibel: ≤85DB

 Tirando los desechos Electricos y Electronicos
Este simbolo en el producto ó en el empaquetado indica que este producto no debe ser desechado como basura normal de casa. En lugar debe de ser llevado a un centro de reciclaje de desechos de equipos electricos ó electronicos. Para asegurarse que este producto es desechado correctamente. Usted ayudara a prevenir consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Que podrian ser causadas por desechos de una forma inapropiada. El reciclaje de materiales ayuda a conservar recursos naturales. Para más información acerca de el reciclaje de este producto, por favor comuniquese con su oficina su compañía local de desechos/basura de casa ó el sitio donde usted compró este producto

Garantía

Querido Cliente

En caso de un problema de garantia, favor de comunicarse con el servicio al cliente de *Rosewill

*Rosewill le garantiza que desde la fecha de la compra hasta el final del periodo de garantia, las composturas o el reemplazo de sus productos en caso de un defecto de manufactura.

La garantia de Rosewill no es valida en caso de uso incorrecto ó en que el producto tenga daños que no son por el uso normal.

www.rosewill.com

Dirección:

Oficina en USA: 17708 Rowland St. City of Industry, CA 91748

Oficina en Shanghai: 8F, Huamin Empire Plaza, 726 West Yan'an Road Shanghai China (200050), P.R

Oficina en Taipei: 10F, No.31, Lane 513, Jui-Kuang RD. Taipei, Taiwan

Centro de atención al cliente: (800) 575-9885

FAX: (626) 271-9504

Horas Hábiles Lunes a Viernes 8:00 AM-11:59 PM Tiempo del Pacifico

Soporte Tecnico : techsupport@rosewill.com

繁體中文

尊敬的客戶：

在首次使用光波爐前請仔細閱讀本使用說明書

光波爐---新一代爐具

使用光波爐，您能烹製美味，健康的食物，並比傳統方法節約時間，通常快 20-30%，節約 70-80% 電能。光波爐之所以有這樣的功能，是因為我們採用新一代的煮食方法。光波爐使用固定在傳統爐子上方的熱風機，比傳統的爐子更有效率

技術參數

電壓	110-130 V~60Hz
額定功率	1200W~1400W
溫度	150 – 482°F
時間	0-60 minutes
容器容量	Ø 300 x 150 mm
毛重	8.5 kg
淨重	7 kg

光波爐比傳統爐具有下面優點：

- 光波爐容器是用玻璃做成，您能清楚看到食物烹飪過程。
- 光波爐由圓形容器和風機爐頭組成，使熱流從食品上面下來，並環繞缸邊，然後返回到風機，這樣會產生類似龍捲風的流動，從而使烹飪速度更快受熱，更均勻。
- 光波爐使用煮物架，能快速烹飪 2 或 3 種食物，此外，在烹飪肉類，禽類或魚類時，食物的油脂會排出，並從烤架流入容器底部。烹飪更輕鬆，（低脂肪和膽固醇）保營養，鎖住天然風味。

光波爐的優點：

- 肉類和禽類 4 面烤為褐色並且香脆可口。食物裡面原汁原味，好美味。
- 土豆片加點油烘為金褐色，味道香脆，低脂肪，大約 98% 無脂肪。如果您想做無脂肪食物，可以不加油烘土豆片，仍然為金褐色和香脆。當然，加點棕油會增加土豆片的美味。
- 使麵包和糕點鬆脆，保持原味。
- 比標準爐節能 80%。
- 比其他旋風爐節能 25% 和節約時間。
- 多種方法的烹飪，您能在同一時間烹飪全部菜肴，可做不同菜式。

烹飪比標準爐更快！這說明光波爐為什麼是新一代爐具。

光波爐的更多優點：

- 光波爐能烤，燒，烘，焙，蒸食物。
- 光波爐煮食比其他爐子節約時間。
- 光波爐不用安裝費用，並且可攜帶，您在移動和旅行可帶光波爐。

- 容易操作-只是設定時間和溫度，然後放過食物。
- 熱風環繞食物，這樣烹飪食物會均勻和快速..
- 肉類外面很快烤熟-保持裡面的原汁,僅流出脂肪和膽固醇.
- 迴圈熱流使食物增高,烤餅變大,糕點和蛋糕鬆軟.
- 光波爐比普通爐子節能-達到 80% 。

光波爐的特點

多達 10 個配套器具

*標準爐 *烤架 *烤爐 *油炸鍋 *微波爐爐
 *慢燉煲 *多士爐 *電烤架 *電炊鍋爐 *電蒸鍋

9 種烹飪方法

*火烤 *烘 *焙
 *烤架 *加熱 *無水烤
 *戶外燒烤 *無油乾炸 *蒸

安全注意事項

- 請仔細閱讀本使用說明書-並保留以後使用
- 不要在櫃檯的邊上放電線。
- 爐子要穩定放在櫃檯和工作面的中心。
- 在移動爐子前，請先拔出插頭。
- 爐子表面很燙-請放置在小孩接觸不到的地方。
- 如電源線已損壞，請不要使用爐子。
- 在清潔爐子前，先把插頭拉出並讓爐子冷卻。
- 在移動爐子時要用 2 只手。
- 不要弄濕爐頭，或放進水裡。
- 不要把水或者食物放在爐子裡面過夜
- 小心輕放，不要掉下來。
- 在移動容器時，將爐頭處在關閉的狀態。
- 用底座托架移動爐子，不能從爐子後面的機械部件提起。

光波爐使用方法

使用按 1，2 步驟，操作簡單，

- 1, 設定時間
- 2, 設定溫度

現在，讓我們詳細介紹如何使用光波爐，讓您清楚使用方法。

- 放食物到玻璃缸並放爐頭在容器，除非有特殊要求，食物要直接放在架子上。接通電源。用高架烹飪食物，熱流包圍食

物，烹飪更快。

- 按需要從 5 分鐘到 60 分鐘設定烹飪時間
- 按需要從 150° F 到 482° F 設定烹飪溫度
- 現在您可以開始煮食

160°F	清洗
194°F	解凍
250°F	慢煮 (I)
284°F	慢煮 (II)
320°F	再加熱
340°F	蒸
340°F	焙
356°F	烤肉
390°F	烘烤
430°F	預加熱
430°F	BBQ/Grill
460°F	加烤架烤
482°F	炸

在烹飪之前,

請準備一下光波爐

在用光波爐烹飪前，光波爐要加熱 1 次

在按下麵步驟準備光波爐時，光波爐會發出點燒焦的味道，這是光波爐在燃燒發熱件上的油脂，不會損害您的健康，食物或光波爐。

簡單的做下面步驟:

- 用乾淨，潮濕泡沫清潔容器裡面。
- 放架子在容器裡面-不要放夾子在熱的容器裡面。
- 放爐頭在容器上。
- 設定大約 10 分鐘。
- 設定 390°F，打開光波爐。
- 在計時器關閉後，冷卻 10 分鐘後，您可打開爐頭。

現在您可以烹飪第一個美食

使用光波爐.

- 放線架在容器裡面。
- 放爐頭到容器的槽裡面。
- 設定需要的溫度。
- 設定時間。

注意：除非有要求，須用合適高度架子烹飪。

現在烹飪開始！

清潔光波爐

- 撥出插頭，讓光波爐冷卻。
- 用乾淨海綿或卓布，加點溫性清潔劑和溫水清潔容器。
- 洗掉全部清潔劑，擦乾。

備註：不能放爐頭到液體裡面。

正常清洗

- 撥出插頭，讓光波爐冷卻。
- 加點溫性清潔劑用潮濕，乾淨卓布或海綿擦淨爐頭和風機殼。
- 不要用鋼毛墊或磨料擦。
- 加點溫性清潔劑和水沖洗線架。

用乾淨海綿或卓布，加點溫性清潔劑清洗金屬件，後擦拭。如果需要刷洗，用尼龍或泡沫塑料或莢果類刷。如果有燒焦的點，要用不銹鋼或其他金屬清潔劑清洗，並推薦用濕海綿去除。

用洗碗機清洗容器

容器和線架可在洗碗機沖洗。但不要放爐頭到洗碗機或液體裡面。在放進機前，從底座取走容器。

備註：洗碗機會損壞線架的鉻，並減少光潔度。

注意事項：

- 在清潔爐頭前撥出插頭。
- 在清洗前，要清除脂肪。
- 千萬不要放爐頭到水裡。
- 用熱水和清潔劑預熱 15 分鐘。
- 在開電源時，放水不要超過容器的一半。
- 不能弄濕風機件。
- 在關掉電源後，不要放爐頭在容器上，如果放在容器上，會使爐頭的金屬件生鏽。在維修爐子時這不屬於保修。在烹飪後或清潔後保持爐子乾淨和乾燥。

小提示

烹飪小提示

把光波爐的潛能發揮出來，請記住這些小的提示

- 首先它是個爐子

無論您在什麼爐子烹飪，您都能在光波爐烹飪：烹飪更好，能烤，烘，焙，乾炸，脫水，鑊子煲等，但光波爐烹飪更快，費用便宜，無脂肪。

- 直接放食物線上架上

在架上烹飪，熱旋風均勻烹飪食物，更快，一般不用翻動。通常選用高架，這樣使處在食物在爐頭下邊。

- **更快烹飪食物**

用 2 個高度的架子，容易更快烹飪食物，要記住不同食物和食物的不同的重量要採用不同的時間。放在底架的食物要花長的時間烹飪，在烹飪過程中，放其他食物在低架和高架，您可以一起烹飪肉類，土豆和蔬菜，能同時享受食物。高架的食物會慢慢滑到低架烹飪，這是准許。

- 食物的最佳放法

放幾塊食物線上架時，保證食物跟容器邊距離是 15mm，這個距離使熱流在容器裡面自由流動，這樣會烹飪更好，避免疊層食物煮不夠。自由流動的熱流更好煮食物-當然，如果不能保持食物的距離，重新安排食物。

- 保持食物香脆

在煮完食物後，關溫控器，讓風機運轉，會保溫食物和使食物香脆，光波爐會自動做這功能。

- 清潔更容易

在烹飪前，用點不粘劑噴射到爐子，架子和盤，在烹飪後，去掉油脂和餘渣會更容易，您可以放些薄片和熱水在底架下面吸收油滴，這是可選。

- 烤用高架，焙或烘用低架。

烹飪時間

烹飪書上所列的烹飪時間根據食物的體積，重量溫度和品質或烹飪香脆程度有不同。

更重要的是使您烹飪滿意。

在烹飪前，讓食物放在室溫，這樣烹飪時間會短，除非想煮半熟。

偏離容器中心放大食物

為了使食物更好熱旋風，更快烹飪，可在容器高溫後翻動食物一次，後會降溫，這樣更好烹飪肉類（牛排，羊肉，豬肉或牛肉）。

有用小提示

注意：在使用光波爐前，要記得預熱光波爐。

在烹飪肉類或其他食物，大的食物要花長的時間烹飪。

例如：1kg=1 小時 > 482°F

2kg=2 小時 > 482°F

小件肉類花 20 分鐘-35 分鐘 > 482°F，根據肉類大小不同調節。烘烤時，溫度大多數在 374°F。

對脆的食物，例行：餅，溫度調到 482°F。

在用煮物袋或錫紙烤蔬菜時，記得加 2 勺子水在煮物袋或錫紙裡面。

482°F 烹飪。

軟煮蔬菜-用 20-30 分鐘烹飪。

硬煮蔬菜-用 30-40 分鐘烹飪。

放雞蛋不用加水，用 8 分鐘（軟煮）-10 分鐘（硬煮）或按您喜歡的時間。如果是從冰箱拿來，要用 12 分鐘以上，

482°F 烹飪。

帶皮土豆用叉子插入，放在光波爐烤 35-40 分鐘，無皮土豆用叉子插入，切入一半或四分之一裡，放點油，後放在光波爐烤 35-40 分鐘，482°F 烹飪。

不要放任何塑膠（包括微波爐的塑膠）或薄玻璃盤在爐子。

可以放金屬材料和厚玻璃盤子在爐子。

下麵的小提示，您會享受光波爐的烹飪樂趣。

注意：

這本說明書的烹煮時間和方法僅供參考。按照自己的喜歡選擇烹煮時間和方法。

烹煮參考表

食物	烹飪時間	溫度
全雞	30-40 分鐘	356-390°F
魚	10-15 分鐘	266-300°F
豬肉	15-20 分鐘	356-390°F
蛋糕	10-12 分鐘	284-320°F
龍蝦	12-15 分鐘	284-320°F
蝦	10-40 分鐘	300-356°F
香腸	10-13 分鐘	250-300°F
花生	10-15 分鐘	284-320°F
烤麵包	8-10 分鐘	250-284°F
土豆	12-15 分鐘	356-390°F
米飯	15-20 分鐘	300-356°F
蟹	10-13 分鐘	284-320°F

噪音級別

LpA 分貝: ≤85DB

LWA 分貝: ≤85DB

廢舊電器和電子產品的處理(適用於歐盟和其他歐洲國家的分級系統)

產品和包裝上的這個符號說明該產品不能跟家用垃圾一樣處理,該產品要送到合適的分類點,進行電器和電子產品的迴圈.爲了保證該產品的正確處理,防止因對該產品的不合理處理對環境和人體健康產生有害影響.材料的合適迴圈處理會保護環境資源.關於該產品迴圈處理更多的資料,請聯繫當地城市辦公室,家用廢物處理服務部或您採購產品的商場.

保修

尊敬的客戶

保修從採購之日起到保修結束,修理或替換有故障產品.保修只對有授權商家的國家有效.對屬於不正確使用或者人爲損壞的不保修.如果有保修問題請聯繫當地商家或聯繫

Rosewill 客戶服務中心.

*www.rosewill.com

地址:

美國辦公室: 17708 Rowland St. City of Industry, CA 91748

上海辦公室: 中國上海延安西路 726 號華敏大廈 8 樓 (200050)

臺北辦公室: 臺灣內湖區瑞光路 513 巷 31 號 10 樓 (11492)

客戶電話: (800) 575-9885

傳真: (626) 271-9504

工作時間 Mon-Fri 8:00 AM-11:59 PM PST

技術支援支援 : techsupport@rosewill.com

简体中文

尊敬的客户：

在首次使用光波炉前请仔细阅读本使用说明书

光波炉---新一代炉具

使用光波炉，您能烹制美味，健康的食物，并比传统方法节约时间，通常快 20-30%，节约 70-80% 电能。光波炉之所以有这样的功能，是因为我们采用新一代的煮食方法。光波炉使用固定在传统炉子上方的热风机，比传统的炉子更有效率

技术参数

电压	110-130 V~60Hz
额定功率	1200W~1400W
温度	150 - 482°F
时间	0-60 minutes
容器容量	Ø 300 x 150 mm
毛重	8.5 kg
净重	7 kg

光波炉比传统炉具有下面优点：

- 光波炉容器是用玻璃做成，您能清楚看到食物烹饪过程。
- 光波炉由圆形容器和风机炉头组成，使热流从食品上面下来，并环绕缸边，然后返回到风机，这样会产生类似龙卷风的流动，从而使烹饪速度更快受热，更均匀。
- 光波炉使用煮物架，能快速烹饪 2 或 3 种食物，此外，在烹饪肉类，禽类或鱼类时，食物的油脂会排出，并从烤架流入容器底部。烹饪更轻松，（低脂肪和胆固醇）保营养，锁住天然风味。

光波炉的优点：

- 肉类和禽类 4 面烤为褐色并且香脆可口。食物里面原汁原味，好美味。
- 土豆片加点油烘为金褐色，味道香脆，低脂肪，大约 98% 无脂肪。如果您想做无脂肪食物，可以不加油烘土豆片，仍然为金褐色和香脆。当然，加点棕油会增加土豆片的美味。
- 使面包和糕点松脆，保持原味。
- 比标准炉节能 80%。
- 比其他旋风炉节能 25% 和节约时间。
- 多种方法的烹饪，您能在同一时间烹饪全部菜肴，可做不同菜式。

烹饪比标准炉更快！这说明光波炉为什么是新一代炉具。

光波炉的更多优点：

- 光波炉能烤，烧，烘，焙，蒸食物。
- 光波炉煮食比其他炉子节约时间。
- 光波炉不用安装费用，并且可携带，您在移动和旅行可带光波炉。
- 容易操作-只是设定时间和温度，然后放过食物。

- 热风环绕食物，这样烹饪食物会均匀和快速..
- 肉类外面很快烤熟-保持里面的原汁,仅流出脂肪和胆固醇.
- 循环热流使食物增高,烤饼变大,糕点和蛋糕松软.
- 光波炉比普通炉子节能-达到 80%。.

光波炉的特点

多达 10 个配套器具

*标准炉 *烤架 *烤炉 *油炸锅 *微波炉炉
*慢炖煲 *多士炉 *电烤架 *电炊锅炉 *电蒸锅

9 种烹饪方法

*火烤 *烘 *焙
*烤架 *加热 *无水烤
*户外烧烤 *无油干炸 *蒸

安全注意事项

- 请仔细阅读本使用说明书-并保留以后使用
- 不要在柜台的边上放电线。
- 炉子要稳定放在柜台和工作面的中心。
- 在移动炉子前，请先拔出插头。
- 炉子表面很烫-请放置在小孩接触不到的地方。
- 如电源线已损坏，请不要使用炉子。
- 在清洁炉子前，先把插头拉出并让炉子冷却。
- 在移动炉子时要用 2 只手。
- 不要弄湿炉头，或放进水里。
- 不要把水或者食物放在炉子里面过夜
- 小心轻放，不要掉下来。
- 在移动容器时，将炉头处在关闭的状态。
- 用底座托架移动炉子，不能从炉子后面的机械部件提起。

光波炉使用方法

使用按 1, 2 步骤，操作简单，

3, 设定时间

4, 设定温度

现在，让我们详细介绍如何使用光波炉，让您清楚使用方法。

- 放食物到玻璃缸并放炉头在容器，除非有特殊要求，食物要直接放在架子上。接通电源。用高架烹饪食物，热流包围食物，烹饪更快。

- 按需要从 5 分钟到 60 分钟设定烹饪时间
- 按需要从 150° F 到 482° F 设定烹饪温度
- 现在您可以开始煮食

160°F	清洗
194°F	解冻
250°F	慢煮 (I)
284°F	慢煮 (II)
320°F	再加热
340°F	蒸
340°F	焙
356°F	烤肉
390°F	烘烤
430°F	预加热
430°F	BBQ/Grill
460°F	加烤架烤
482°F	炸

在烹饪之前,

请准备一下光波炉

在用光波炉烹饪前,光波炉要加热 1 次

在按下面步骤准备光波炉时,光波炉会发出点烧焦的味道,这是光波炉在燃烧发热件上的油脂,不会损害您的健康,食物或光波炉.

简单的做下面步骤:

- 用干净,潮湿泡沫清洁容器里面.
- 放架子在容器里面-不要放夹子在热的容器里面.
- 放炉头在容器上.
- 设定大约 10 分钟.
- 设定 390°F,打开光波炉.
- 在定时器关闭后,冷却 10 分钟后,您可打开炉头.

现在您可以烹饪第一个美食

使用光波炉.

- 放线架在容器里面。
- 放炉头到容器的槽里面。
- 设定需要的温度。
- 设定时间。

注意: 除非有要求,须用合适高度架子烹饪。

现在烹饪开始!

清洁光波炉

- 拔出插头，让光波炉冷却。
- 用干净海绵或卓布，加点温性清洁剂和温水清洁容器。
- 洗掉全部清洁剂，擦干。

备注：不能放炉头到液体里面。

正常清洗

- 拔出插头，让光波炉冷却。
- 加点温性清洁剂用潮湿，干净卓布或海绵擦净炉头和风机壳。
- 不要用钢毛垫或磨料擦。
- 加点温性清洁剂和水冲洗线架。

用干净海绵或卓布，加点温性清洁剂清洗金属件，后擦拭。如果需要刷洗，用尼龙或泡沫塑料或莱果类刷。如果有烧焦的点，要用不锈钢或其他金属清洁剂清洗，并推荐用湿海绵去除。

用洗碗机清洗容器

容器和线架可在洗碗机冲洗。但不要放炉头到洗碗机或液体里面。在放进机前，从底座取走容器。

备注：洗碗机会损坏线架的铬，并减少光洁度。

注意事项：

- 在清洁炉头前拔出插头。
- 在清洗前，要清除脂肪。
- 千万不要放炉头到水里。
- 用热水和清洁剂预热 15 分钟。
- 在开电源时，放水不要超过容器的一半。
- 不能弄湿风机件。
- 在关掉电源后，不要放炉头在容器上，如果放在容器上，会使炉头的金属件生锈。在维修炉子时这不属于保修。在烹饪后或清洁后保持炉子干净和干燥。

小提示

烹饪小提示

把光波炉的潜能发挥出来，请记住这些小的提示

● 首先它是个炉子

无论您在什么炉子烹饪，您都能在光波炉烹饪：烹饪更好，能烤，烘，焙，干炸，脱水，坛子煲等，但光波炉烹饪更快，费用便宜，无脂肪。

● 直接放食物在线架上

在架上烹饪，热旋风均匀烹饪食物，更快，一般不用翻动。通常选用高架，这样使处在食物在炉头下边。

● 更快烹饪食物

用 2 个高度的架子，容易更快烹饪食物，要记住不同食物和食物的不同的重量要采用不同的时间。放在底架的食物要花长的时间烹饪，在烹饪过程中，放其他食物在低架和高架，您可以一起烹饪肉类，土豆和蔬菜，能同时享受食物。高架的食物会慢慢滑到低架烹饪，这是准许。

● 食物的最佳放法

放几块食物在线架时，保证食物跟容器边距离是 15mm,，这个距离使热流在容器里面自由流动，这样会烹饪更好，避免叠层食物煮不够。自由流动的热流更好煮食物-当然，如果不能保持食物的距离，重新安排食物。

● 保持食物香脆

在煮完食物后，关温控器，让风机运转，会保温食物和使食物香脆，光波炉会自动做这功能。。

● 清洁更容易

在烹饪前，用点不粘剂喷射到炉子，架子和盘，在烹饪后，去掉油脂和余渣会更容易，您可以放些薄片和热水在底架下面吸收油滴，这是可选。

● 烤用高架，焙或烘用低架。

烹饪时间

烹饪书上所列的烹饪时间根据食物的体积，重量温度和质量或烹饪香脆程度有不同。

更重要的是使您烹饪满意。

在烹饪前，让食物放在室温，这样烹饪时间会短，除非想煮半熟。

偏离容器中心放大食物。

为了使食物更好热旋风，更快烹饪，可在容器高温后翻动食物一次，后会降温，这样更好烹饪肉类（牛排，羊肉，猪肉或牛肉）。

有用小提示

注意：在使用光波炉前，要记得预热光波炉。

在烹饪肉类或其他食物，大的食物要花长的时间烹饪。

例如：1kg=1 小时 >482°F

2kg=2 小时 >482°F

小件肉类花 20 分钟-35 分钟 >482°F，根据肉类大小不同调节。烘烤时，温度大多数在 374°F。

对脆的食物，例行：饼，温度调到 482°F。

在用煮物袋或锡纸烤蔬菜时，记得加 2 勺子水在煮物袋或锡纸里面。

482°F 烹饪。

软煮蔬菜-用 20-30 分钟烹饪。

硬煮蔬菜-用 30-40 分钟烹饪。

放鸡蛋不用加水，用 8 分钟（软煮）-10 分钟（硬煮）或按您喜欢的时间。如果是从冰箱拿来，要用 12 分钟以上，482°F 烹饪。

带皮土豆用叉子插入，放在光波炉烤 35-40 分钟，无皮土豆用叉子插入，切入一半或四分之一里，放点油，后放在光波炉烤 35-40 分钟，482°F 烹饪。

不要放任何塑料（包括微波炉的塑料）或薄玻璃盘在炉子。

可以放金属材料和厚玻璃盘子在炉子。

下面的小提示，您会享受光波炉的烹饪乐趣。

注意：

这本说明书的烹煮时间和方法仅供参考。按照自己的喜欢选择烹煮时间和方法。

烹煮参考表

食物	烹饪时间	温度
全鸡	30-40 分钟	356-390°F
鱼	10-15 分钟	266-300°F
猪肉	15-20 分钟	356-390°F
蛋糕	10-12 分钟	284-320°F
龙虾	12-15 分钟	284-320°F
虾	10-40 分钟	300-356°F
香肠	10-13 分钟	250-300°F
花生	10-15 分钟	284-320°F
烤面包	8-10 分钟	250-284°F
土豆	12-15 分钟	356-390°F
米饭	15-20 分钟	300-356°F
蟹	10-13 分钟	284-320°F

噪音级别

LpA 分贝: $\leq 85\text{DB}$

LWA 分贝: $\leq 85\text{DB}$

废旧电器和电子产品的处理(适用于欧盟和其他欧洲国家的分级系统)

产品和包装上的这个符号说明该产品不能跟家用垃圾一样处理,该产品要送到合适的分类点,进行电器和电子产品的循环.为了保证该产品的正确处理,防止因对该产品的不合理处理对环境 and 人体健康产生有害影响.材料的合适循环处理会保护环境资源.关于该产品循环处理更多的资料,请联系当地城市办公室,家用废物处理服务部或您采购产品的商场.

保修

尊敬的客户

保修从采购之日起到保修结束,修理或替换有故障产品.保修只对有授权商家的国家有效.对属于不正确使用或者人为损坏的不保修.如果有保修问题请联系当地商家或联系

Rosewill 客户服务中心.

*www.rosewill.com

地址:

美国办公室: 17708 Rowland St. City of Industry, CA 91748

上海办公室: 中国上海延安西路 726 号华敏大厦 8 楼 (200050)

台北办公室: 台湾内湖区瑞光路 513 巷 31 号 10 楼 (11492)

客户电话: (800) 575-9885

传真: (626) 271-9504

工作时间 Mon-Fri 8:00 AM-11:59 PM PST

技术支持支持 : techsupport@rosewill.com

IMPORTANT SAFEGARDS

This appliance is not intended for use by person(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

This appliance is for household use only;it is designed to process normal household quantities.it is not suitable for continuous or commercial operation

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.