

CONVECTION MICROWAVE OVEN

USE AND CARE MANUAL



Model DCM24

For use with model
DCM24

Table of Contents

Important Safety Instructions	1-2	Manual Convection And	
Information You Need to Know	3-7	Automatic Mix Cooking	18-20
Parts of the Microwave	8-9	Convection Cooking	18
Before Operating	10	Automatic Mix Cooking	19
To Set The Clock.....	10	Other Features	21-22
Stop/Clear	10	Help Guide	21
Manual Operation	10	Help	21
Time Cooking	10	Easy Minute	21
To Set Power Level.....	10	More or Less Time Adjustment	22
Microwave Features	11-14	Multiple Sequence Cooking	22
Auto Defrost	11	Kitchen Timer	22
Manual Defrost.....	11	Demonstration Mode.....	22
Sensor Cooking	12	Instant On.....	22
Sensor Reheat / Popcorn	13	Cleaning and Care	23
Sensor Cook	14	Service Call Check	24
Convection Automatic Operation	15-17	Specifications.....	25
Auto Broil	15	Product Warranty	26
Auto Roast.....	16	Warranty Card	Back Cover
Auto Bake	17		



To Our Valued Customer:

Congratulations on your purchase of the very latest in Dacor® products! Our unique combination of features, style and performance make us The Life of the Kitchen™, and a great addition to your home.

In order to familiarize yourself with the controls, functions and full potential of your new Distinctive Appliance, read this use and care manual thoroughly, beginning with the **Important Safety Instructions** section.

All Dacor appliances are designed and manufactured with quality and pride, while working within the framework of our company value. Should you ever experience a problem with your product, please first check the **Before You Call for Service** section of this manual for guidance. It provides useful suggestions and remedies prior to calling for service.

Valuable customer input helps us to continuously improve our products and services, so please feel free to contact our Customer Service Team for assistance with any of your product support needs.

Dacor Customer Service Team
14425 Clark Avenue
City of Industry, CA 91745

Telephone: (800) 793-0093
Fax: (626) 403-3130
Hours of Operation: Monday through Friday
6:00 A.M. to 5:00 P.M. Pacific Time
Web Site: www.dacor.com

Thank you for choosing Dacor for your home. We are a company built by families for families and we are dedicated to serving yours. We are confident that your new Dacor product will deliver a high level of performance and enjoyment for many years to come.

Sincerely,

The Dacor Customer Service Team

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installer: Leave these instructions with the appliance.

Customer: Please read and keep this use and care manual for future reference. This guide provides proper use and maintenance information. **Keep this guide and the sales receipt and/or cancelled check in a safe place for future reference. Proof of original purchase date is needed for warranty service.**

If you have any questions, call:

Dacor® Customer Service

1-800-793-0093 (U.S.A. and Canada)

Monday — Friday 6:00 AM to 5:00 PM Pacific Time

Web site: www.Dacor.com

Have complete model and serial number identification of your appliance ready.

The name plate includes the model and serial number. Open the microwave door. The label is located on the bottom left side of the door surface.

Record these numbers below for easy access.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

For service and warranty information, see page 26.

At Dacor, we continuously improve the quality and performance of all our products. We may need to make changes to this appliance without updating these instructions.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

The Important Safety Instructions and warnings in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that can occur. Use common sense and caution when installing, maintaining or operating this or any other appliance.

Always contact the Dacor Customer Service Team about problems or situations that you do not understand.

SAFETY SYMBOLS AND LABELS

 **DANGER**

Immediate hazards that **WILL** result in severe personal injury or death.

 **WARNING**

Hazards or unsafe practices that **COULD** result in severe personal injury or death.

 **CAUTION**

Hazards or unsafe practices that **COULD** result in minor personal injury or property damage.

 **WARNING**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

 **WARNING**

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

 WARNING To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 1.
3. This appliance must be properly grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 3.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars—can explode and should not be heated in the microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave is specifically designed to heat and cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Dacor Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
12. Do not immerse the power cord or plug in water.
13. Keep the power cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. See door surface cleaning instructions on page 23.
16. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
17. Do not mount over a sink.
18. To reduce the risk of fire in the appliance cavity:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
 - c. If materials inside the appliance ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d. Do not use the microwave oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the microwave oven when not in use.
19. Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the appliance is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

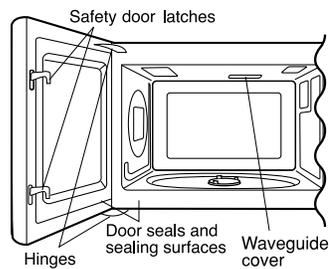
 - a. Do not overheat the liquid.
 - b. Stir the liquid both before and halfway through heating.
 - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
 - d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for at least 20 seconds before removing the container.
 - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
20. If the oven light fails, consult a DACOR AUTHORIZED SERVICER.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Information You Need To Know

Unpacking and Examining Your Microwave Oven

1. Remove all packing materials from inside the microwave oven cavity; however, **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the top cavity wall. Read all enclosures and **SAVE** the use and care manual.
2. Check the microwave oven for any damage, such as a misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the microwave oven and contact your dealer or **DACOR AUTHORIZED SERVICER**.



ELECTRICAL REQUIREMENTS

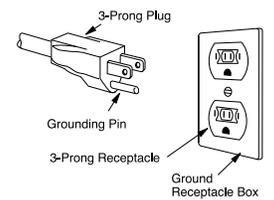
The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only the microwave oven be provided.

The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. Should you only have a 2-prong outlet, have a qualified electrician install a grounded wall receptacle.

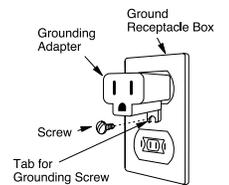
A 3-prong adapter may be purchased and used temporarily if local codes allow. Follow package directions.

A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Permanent and Correct Installation



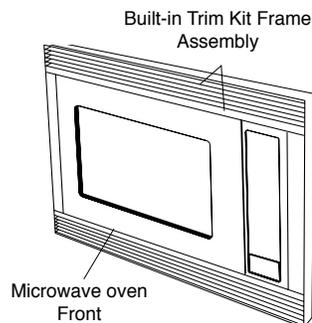
Temporary Use



Choosing a Location for Your Microwave Oven

Plan your microwave's location so that it is easy to get to and use. It's wise, if possible, to have counter space on at least one side of the microwave oven. Allow at least 2 inches on the sides, top and at the rear of the microwave oven for air circulation.

Your oven can be built into a cabinet or wall by itself or above any DACOR electric wall oven or warming drawer model except IOWO24 or OWD24.



GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

⚠ WARNING - Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

EXTENSION CORD

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-prong grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the microwave oven. The marked rating of the extension cord should be AC 115-120 volt, 15 Amp. or more.

Be careful not to drape the cord over the countertop or table where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Notes:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither Dacor nor the dealer can accept any liability for damage to the microwave oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedures.

RADIO OR TV INTERFERENCE

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the microwave oven as feasible or check the position and signal of receiving antenna.

Information You Need To Know

About Your Microwave Oven

This use and care manual is valuable: read it carefully and always save it for reference.

The Dacor Convection Microwave Cookbook is a valuable asset. Check it for microwave cooking principles, techniques, hints and recipes.

NEVER use the microwave oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the microwave oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.

ALWAYS have food in the microwave oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Vents on the oven back must not be blocked.

After using convection, automatic mix or broil, you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate as long as 5 minutes, depending on the oven temperature.

Be aware that, unlike microwave-only ovens, convection microwave ovens have a tendency to become hot during convection, automatic mix and broil cooking.

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your microwave output is rated 900 watts using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food at the minimum time and add time accordingly.

About Microwave Cooking

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch the cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check a recipe or cookbook for suggestions like: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent splattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs, halfway through cooking both from top to bottom and from right to left.
- Add standing time. Remove food from microwave oven and stir, if possible. Cover during standing time, allowing the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

Signs of doneness include:

- Food steams throughout, not just at edge.
- Poultry thigh joints move easily.
- Meat and poultry show no pinkness.
- Fish is opaque and flakes easily with a fork.

Information You Need To Know

About Utensils And Coverings

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new convection microwave oven. The chart below will help you decide what utensils and coverings should be used in each mode.

UTENSILS AND COVERINGS	MICROWAVE ONLY	CONVECTION BROIL, SLOW COOK	HIGH MIX/ ROAST LOW MIX/BAKE
Aluminum foil	YES. Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on food can be used to shield areas from cooking or defrosting too quickly. Keep foil at least 1 inch from walls of oven.	YES. For shielding	YES. For shielding
Aluminum containers	YES. Can be used if 3/4 filled with food. Keep 1 inch away from walls and do not cover with foil.	YES. Broil-No cover	YES. Can be used if 3/4 filled with food. Keep 1 inch away from walls and do not cover with foil.
Browning dish	YES. Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.	NO	NO
Glass ceramic (Pyroceram®)	YES. Excellent	YES. Excellent	YES. Excellent
Glass, heat-resistant	YES. Excellent.	YES. Excellent	YES. Excellent
Glass, non-heat-resistant	NO	NO	NO
Lids, glass	YES	YES. Broil-No cover	YES
Lids, metal	NO	YES. Broil-No cover	NO
Metal cookware	NO	YES	YES. Do not use metal covering.
Metal, misc: dishes with metallic trim, screws, bands, handles. Metal twist ties	NO	NO	NO
Oven cooking bags	YES. Good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties.	YES. Broil-No cover	YES. Do not use metal twist ties.
Paper plates	YES. For reheating.	NO	NO
Paper towels	YES. To cover for reheating and cooking. Do not use recycled paper towels which may contain metal fillings.	NO	NO
Paper, ovenable	YES	YES. For temperatures up to 400°F. Do not use for broiling.	YES. For temperatures up to 400°F.
Microwave-safe plastic containers	YES. Use for reheating and defrosting. Some microwave-safe plastics are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Follow manufacturer's directions.	NO	NO

Information You Need To Know

UTENSILS AND COVERINGS	MICROWAVE ONLY	CONVECTION BROIL, SLOW COOK	HIGH MIX/ ROAST LOW MIX/BAKE
Plastic, Thermoset®	YES	YES. Are heat resistant up to 425°F. Do not use for broiling.	YES
Plastic wrap	YES. Use brands specially marked for microwave use. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.	NO	NO
Pottery, porcelain stoneware	YES. Check manufacturer's recommendation for being microwave safe.	YES	YES. Must be microwave safe AND ovenable.
Styrofoam	YES. For reheating.	NO	NO
Wax paper	YES. Good covering for cooking and reheating.	NO	NO
Wicker, wood, straw	YES. May be used for short periods of time. Do not use with high fat or high sugar content foods. Could char.	NO	NO

DISH CHECK: If you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. If the dish becomes very hot, do NOT use it for microwaving.

ACCESSORIES: There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures when using microwave-only cooking. Dacor is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

About Safety

Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

145°F - Fish

160°F - Pork, ground beef/veal/lamb, egg dishes

165°F - For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food. Whole, pieces and ground turkey/chicken/duck.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave use.

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and microwave oven cooking bags away from the face.
- Stay near the microwave oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the microwave oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
- Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch away from walls, ceiling and door of microwave oven.

Information You Need To Know

About Foods

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none">• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion".• Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.	<ul style="list-style-type: none">• Cook eggs in shells.• Reheat whole eggs.• Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none">• Use specially bagged popcorn for the microwave.• Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use the special POPCORN pad.	<ul style="list-style-type: none">• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls.• Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	<ul style="list-style-type: none">• Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving.• Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.	<ul style="list-style-type: none">• Heat disposable bottles.• Heat bottles with nipples on.• Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none">• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns.• Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption".• Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.	<ul style="list-style-type: none">• Heat or cook in closed glass jars or airtight containers.• Heat cans in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed.• Deep fat fry.• Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

About Children And The Microwave

Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.

The child must be able to reach the microwave oven comfortably; if not, he/she should stand on a sturdy stool.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the microwave oven door.

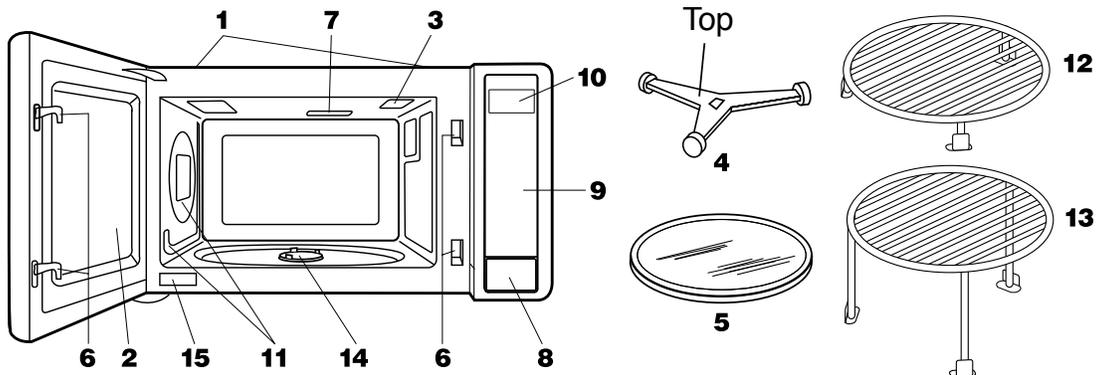
Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.

Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 21 for Safety Lock feature.

Parts of the Microwave

MICROWAVE OVEN PARTS



- 1 Ventilation openings (Rear side)
- 2 Oven door with see-through window
- 3 Oven light: It will light when the door is opened or when oven is in operation.
- 4 Turntable support
- 5 Removable turntable: The turntable will rotate clockwise or counterclockwise.
- 6 Safety door latches: The oven will not operate unless the door is securely closed.
- 7 Waveguide cover: DO NOT REMOVE.
- 8 Door open button
- 9 Auto-Touch control panel
- 10 Lighted digital display
- 11 Convection air openings
- 12 Removable low rack (Broiling rack)
- 13 Removable high rack (Baking rack)
- 14 Turntable motor shaft
- 15 Serial plate

ACCESSORIES

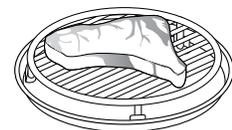
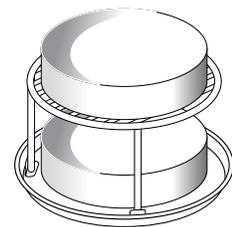
The following accessories are designed especially for use in this oven only for convection, mix or broil cooking. DO NOT USE FOR MICROWAVE ONLY COOKING. Do not substitute similar types of racks for these specially designed ones.

High rack (Baking rack)—for convection and low mix.

- This rack is placed on the turntable for two-level cooking, such as layer cakes, muffins, etc.

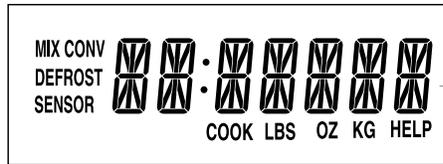
Low rack (Broiling rack)—for convection, broiling or high mix.

- Place on the turntable and use for roasting or broiling to allow juices to drain away from food.

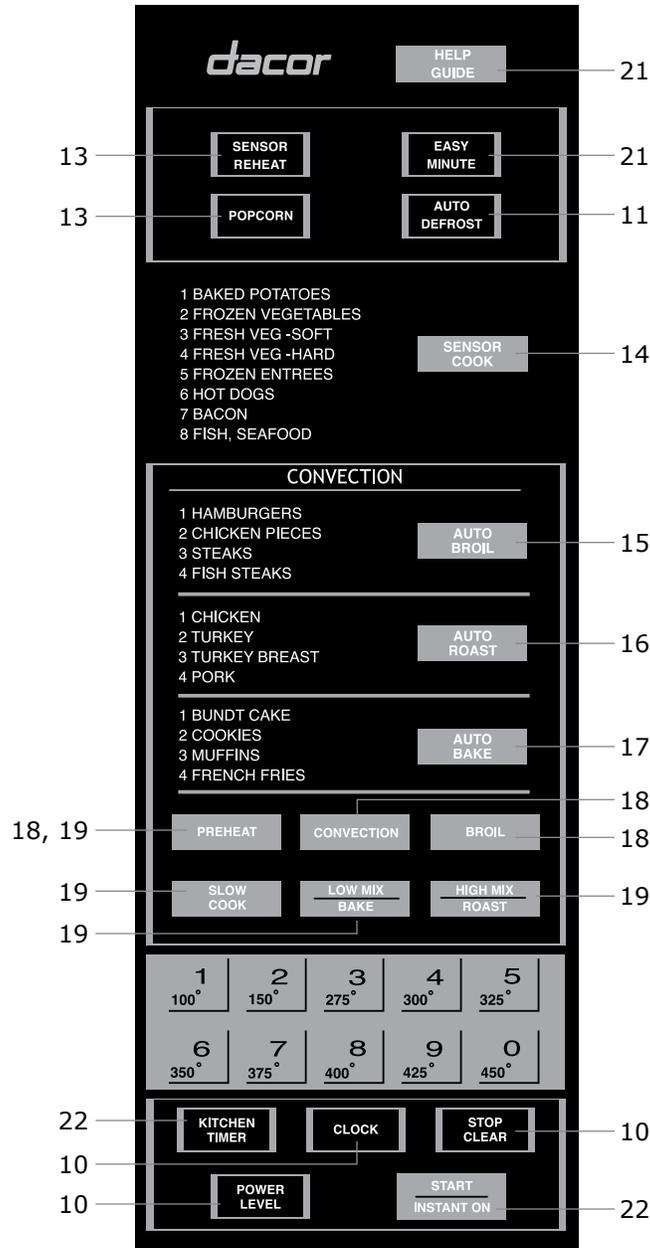


Parts of the Microwave

CONTROL PANEL



Interactive Display:
Words will light in the display to indicate features and cooking instructions.



Numbers next to the padsheet illustration indicate page numbers where feature descriptions and usage information is located.

Before Operating

Before operating your new microwave oven make sure you read and understand this use and care manual completely.

- Before using the microwave, follow these steps:
 1. Plug in the microwave oven. Close the door. The display will show WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK.
 2. Touch the **STOP/CLEAR** pad. ":" will appear.
 3. Set the clock.

To Set The Clock

1. Touch the **CLOCK** pad.
2. Enter the correct time of day by touching the numbers in sequence. Touch the **CLOCK** pad again.

The microwave is equipped with a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, ERROR will appear in the display. Touch the **STOP/CLEAR** pad and re-enter the time.

- If electrical power to your microwave oven is interrupted, the display will intermittently show WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK after the power is restored. If power is interrupted during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch the **STOP/CLEAR** pad and reset the clock for the correct time of day.

Stop/Clear

Touch the **STOP/CLEAR** pad to:

1. Clear a mistake made during programming.
2. Cancel the timer.
3. Stop the microwave oven temporarily during timed cooking.
4. Return the display to time of day.
5. Cancel a program during cooking, touch twice for timed cooking.

Manual Operation

Time Cooking

Your microwave oven can be programmed for 99 minutes and 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

For example, to cook for 5 minutes at 100%.

1. Enter cooking time by touching the number pads **5|0|0**.
2. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

To Set Power Level

The microwave has 11 preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and, long slow cooking of meats or defrosting. Consult a cookbook or recipes for specific recommendations.

For example, to defrost for 5 minutes at 30%.

1. Enter the defrosting time by touching the number pads **5|0|0**.
2. Touch the **POWER LEVEL** pad and number **3**.
3. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

You can program up to 4 automatic cooking sequences. Follow directions on page 22. Note that the power level must be entered first when programming multiple sequences.

TOUCH POWER LEVEL PAD ONCE THEN TOUCH	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
Power Level	100%	High
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High
6	60%	
5	50%	Medium
4	40%	
3	30%	Med Low/Defrost
2	20%	
1	10%	Low
0	0%	

Microwave Features

Auto Defrost

Auto Defrost automatically defrosts foods shown in the Auto Defrost Chart.

For example, to defrost a 2.0 pound steak:

1. Touch the **AUTO DEFROST** pad once.
2. Select the desired food by touching the **AUTO DEFROST** pad until the display shows the food name. Ex. touch twice for steak.
3. Enter the weight by touching the number pads **2|0**.
4. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

The oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message.

5. After the 1st stage, open the door. Turn the steak over and shield any warm portions. Close the door. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

6. After the 2nd stage, open the door. Shield any warm portions. Close the door. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

After the defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in chart below.

NOTE:

1. If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in the chart, an error message will appear in the display.
2. Auto Defrost can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 22.
3. To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on the Auto Defrost Chart, see Manual Defrost below.

AUTO DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Ground meat	.5 - 3.0 lb.	Remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
2. Steaks (Chops, fish)	.5 - 4.0 lb.	After each stage of defrost cycle, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is nearly defrosted. Let stand, covered, 10–20 minutes.
3. Chicken pieces	.5 - 3.0 lb.	After each stage of defrost cycle, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, 10–20 minutes.

Manual Defrost

If the food that you wish to defrost is not listed on the Auto Defrost Chart or is above or below the limits in the AMOUNT column on the Auto Defrost Chart, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by setting the Power Level to 30%. Follow the exact 3-step procedure found under To Set Power Level on page 10. Estimate the defrosting time and press **3** for 30% when you select the power level.

For either raw or previously cooked frozen food, the rule of thumb is approximately 5 minutes per pound. For example, defrost 5 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on Power Level 3 until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

Microwave Features

Sensor Cooking

The Sensor is a semi-conductor device that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from food as it heats. The Sensor adjusts the cooking times and power level for various foods and quantities.

USING SENSOR SETTINGS:

1. After the oven is plugged in, wait 2 minutes before using the Sensor settings.
2. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
3. Sensor Reheat and Popcorn can only be entered within 1 minute after cooking, opening and closing the door, or touching the **STOP/CLEAR** pad.
4. During the first part of Sensor cooking, the food name will appear in the display. Do not open the oven door or touch **STOP/CLEAR** during this part of the cooking cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch the **STOP/CLEAR** pad and select the cooking time and variable power.

When the Sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear. The door may be opened when the remaining cooking time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.

5. Check the food temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook with variable power and time.

6. If the Sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off and the correct time of day will be displayed. If the Sensor does not detect vapor properly when using Sensor Reheat, **ERROR** will be displayed and the oven will turn off.
7. Any Sensor cooking mode can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 22.
8. Each food has a cooking hint. Touch **HELP GUIDE** when the HELP indicator is lighted in the display.

SELECTING FOODS:

1. The Sensor works with foods at normal storage temperature. For example, food for dinner plate reheat would be at refrigerator temperature and popcorn at room temperature.
2. Foods weighing less than 3 ounces should be reheated by time and variable power.

COVERING FOODS:

Some foods work best when covered. Use the cover recommended for these foods.

1. Casserole lid
2. Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover the dish loosely; allow approximately 1/2 inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch the food.
3. Wax paper: Cover the dish completely; fold excess wrap under the dish to secure it. If the dish is wider than the paper, overlap two pieces at least one inch to cover it.

Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.

Microwave Oven Cooking

Sensor Reheat

You can reheat many foods by touching just one pad. You don't need to calculate reheating time or power level.

For example, to heat prepared chili:

Touch the **SENSOR REHEAT** pad.

When the Sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of reheating time will appear.

Popcorn

For example, to pop a 3.5 oz. bag of popcorn:

1. Touch the **POPCORN** pad once.

This Sensor setting works well with most brands of microwave popcorn. You may wish to try several and choose your favorite. Pop only one bag at a time. Unfold the bag and place in oven according to directions.

SENSOR REHEAT / POPCORN CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Sensor Reheat		
Leftovers such as rice, potatoes, vegetables, casserole	4 - 36 oz.	Place in dish or casserole slightly larger than amount to reheat. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews.
Soups	1 - 4 cups	After reheating, stir well, if possible. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time. After stirring, recover and allow to stand 2 to 3 minutes.
Canned entrees and vegetables	4 - 36 oz.	Use Less Time Adjustment by touching POWER LEVEL pad twice for small quantities of canned vegetables.
Popcorn		
	Only 1 package at a time	Use only popcorn packaged for microwave oven use. Try several brands to decide which you like best. Do not try to pop unpopped kernels. More Or Less Time Adjustment can be used to provide adjustment needed for older popcorn or individual tastes.
	3.0 - 3.5 oz. bag (Regular size)	Touch POPCORN pad once. This setting works well with most 3.0-3.5 oz. bags of microwave popcorn.
	1.5 - 1.75 oz. bag (Snack size)	Touch POPCORN pad twice within 2 seconds for snack size bags.

Microwave Oven Cooking

Sensor Cook

For example, to cook a baked potato:

1. Touch the **SENSOR COOK** pad.
2. Select the desired sensor setting. Ex: touch the number pad **1** to cook baked potatoes.
3. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

When Sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.

SENSOR COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Baked potatoes	1 - 8 med.	Pierce. Place on paper-towel-lined microwave oven. After cooking, remove from microwave, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.
2. Frozen vegetables	1 - 8 cups	Do not add water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, and let stand covered for 3 minutes.
3. Fresh vegetables: soft Broccoli Brussel sprouts Cabbage Cauliflower (flowerets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini Baked apples	.25 - 2.0 lb. .25 - 2.0 lb. .25 - 2.0 lb. .25 - 2.0 lb. 1 med. .25 - 1.0 lb. .25 - 2.0 lb. 2 - 4 med.	Wash and place in casserole. Do not add water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand covered for 2 to 5 minutes.
4. Fresh vegetables: hard Carrots, sliced Corn on the cob Green beans Winter squash: diced halves	.25 - 1.5 lb. 2 - 4 pcs. .25 - 1.5 lb. .25 - 1.5 lb. 1 - 2	Place in casserole. Add 1 - 4 tablespoons water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand covered for 2 to 5 minutes.
5. Frozen entrees	6 - 17 oz.	Use for frozen convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand covered for 1 to 3 minutes.
6. Hot dogs	1 - 4 servings	Place hot dog in bun and wrap in paper towel or paper napkin.
7. Bacon	2 - 6 slices	Place bacon on paper plate lined with paper towel. Bacon should not extend over the rim of plate. Cover with paper towel. Put another paper plate upside down on turntable. Place plate of bacon on top of overturned plate.
8. Fish, seafood	.25 - 2.0 lb.	Arrange in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand covered for 3 minutes.

Convection Automatic Operation

This section of the operation manual offers instructions for preparing 12 popular foods using Auto Broil, Auto Roast and Auto Bake.

After selecting the desired feature, follow the directions indicated in the display.

For helpful hints, simply touch **HELP GUIDE** anytime HELP is lighted in the display.

CAUTION The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, racks and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.

Auto Broil

Auto Broil automatically broils hamburgers, chicken pieces, steaks and fish steaks.

For example, to broil 2 hamburgers:

1. Touch the **AUTO BROIL** pad.
2. Select the desired setting. Ex: for hamburgers, touch number pad **1**.

3. Touch the number pad to enter quantity. Ex: **2**. Follow the information in display for cooking information.

For well done or rare burgers, touch the **POWER LEVEL** pad to select More for well done or Less for rare. See More Or Less Time Adjustment on page 22.

4. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

After the broil preheat cycle ends, the oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message. Open the door and place hamburgers into oven. Close the door.

5. Touch **START/INSTANT ON** pad.

NOTE:

1. Auto Broil can be programmed with More Or Less Time Adjustment. See page 22.
2. If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in chart below, an error message will appear in the display.
3. To broil other foods or foods above or below the weight or number allowed on Auto Broil Chart, follow the instructions in the Convection Microwave Cookbook. See Convection Broiling Chart.

AUTO BROIL CHART

SETTING/FOOD	AMOUNT	RACK	PROCEDURE
1. Hamburgers	1 - 8 pieces 0.25 lb each	Low	Use this setting to broil hamburger patties. Place on low rack.
2. Chicken pieces	0.5 - 3.5 lb.	Low	Arrange pieces on low rack. After cooking, let stand 3-5 minutes. Dark meat should be 180°F, and white meat should be 170°F.
3. Steaks	0.5 - 2.0 lb.	Low	Use this setting to broil steaks from 3/4" to 1" thick. Individual boneless steaks broil evenly. Place steak on low rack. For well done, touch Power Level once; for rare, touch POWER LEVEL twice.
4. Fish steaks	0.5 - 2.0 lb.	Low	Use this setting to broil fish steak, which is 3/4" to 1" thick. Place on low rack.

Convection Automatic Operation

Auto Roast

Auto Roast automatically roasts chicken, turkey, turkey breast or pork.

For example, to roast a 2.5 pound chicken:

1. Touch the **AUTO ROAST** pad.
2. Select the desired setting. Ex: for chicken, touch the number pad **1**.
3. Touch the number pad to enter the weight.
Ex: **2****5** lb.
4. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

After the Auto Roast cycle ends, a long tone will sound. Follow the indicated message.

NOTE:

1. Auto Roast can be programmed with the More Or Less Time Adjustment. See page 22.
2. If you attempt to enter more or less than the allowed weight as indicated in chart below, an error message will appear in the display.
3. To roast other food or foods above or below the weights allowed on Auto Roast Chart, check the Dacor Convection Microwave Cookbook Combination Roasting Chart.

AUTO ROAST CHART

SETTING/FOOD	AMOUNT	RACK	PROCEDURE
1. Chicken	2.5 - 7.5 lb.	Low	After the cycle ends, cover with foil and let stand for 5 to 10 minutes.
2. Turkey	6.5 - 16.0 lb.	Low	Season as desired. Place on low rack. After the cycle ends, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F and dark meat, 180°F.
3. Turkey breast	3.0 - 6.0 lb.	Low	Season as desired. Place on low rack. After the cycle ends, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F.
4. Pork	2.0 - 3.5 lb.	Low	Boneless pork loin is recommended because it cooks evenly. Place on a low rack. After cooking, remove from oven, cover with foil and allow to stand 5 to 10 minutes. Internal temperature should be 165°F.

Convection Automatic Operation

Auto Bake

Auto Bake automatically bakes cakes, brownies, muffins and french fries.

For example, to bake a bundt cake:

1. Touch the **AUTO BAKE** pad.
2. Select the desired setting. Ex: for bundt cake, touch the number pad **1**.
3. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

NOTE:

1. Auto Bake can be programmed with the More Or Less Time Adjustment. See page 22.
2. To bake other foods, see the Dacor Convection Microwave Cookbook's baking section.

AUTO BAKE CHART

SETTING/FOOD	AMOUNT	RACK	PROCEDURE
1. Bundt cake	1 cake	No rack	Ideal for packaged cake mix or your own recipe. Prepare according to package or recipe directions and place in a greased and floured bundt pan. Place pan in oven. Cool before frosting and serving.
2. Cookies	1 or 2 pizza pans	1 pizza pan No rack 2 pizza pans High	Ideal for refrigerated cookie dough. Prepare according to package or recipe directions and place on a greased and floured 12" pizza pan. Cookies should be approximately 1/3 inch thick and 2 inches in diameter for best results. After the preheat is over, place pan in oven. Cool before serving
3. Muffins	6 - 12 muffins 1 or 2 muffin pans	1 pan No rack 2 pans High	Ideal for packaged muffin mix or your own recipe for 6-12 medium size muffins. Prepare according to package or recipe directions and place in muffin pan. After the preheat is over, place pan in oven.
4. French fries	3 - 24 oz. 1 or 2 pizza pans For more than 12 oz. use 2 pans	1 pizza pan No rack 2 pizza pans High	Use frozen prepared french fries. No preheat is required for the french fries baking procedure. Place french fries on pizza pan. For shoestring potatoes, touch POWER LEVEL pad twice to enter less time before touching START/INSTANT ON pad.

Manual Convection And Automatic Mix Cooking

This section gives you specific cooking instructions and procedures. Please consult your Dacor Convection Microwave Cookbook for helpful hints for convection and combination cooking.

The oven should not be used without the turntable in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You may remove the turntable when preheating the oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.

CAUTION The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, racks and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.

Convection Cooking

During convection heating, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different convection cooking temperatures for up to 99 minutes, 99 seconds.

TO COOK WITH CONVECTION

For example, to cook at 350°F for 20 minutes:

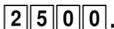
1. Touch the **CONVECTION** pad.
2. Select the temperature by touching the number pad .
3. Enter the cooking time by touching the number pads .
4. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

NOTE: If you wish to know the programmed oven temperature, simply touch the **CONVECTION** pad. As long as your finger is touching the **CONVECTION** pad, the programmed oven temperature will be displayed.

TO PREHEAT AND COOK WITH CONVECTION

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations. You can preheat to the same temperature as the convection temperature or change to a higher or lower temperature.

For example, to preheat to 350°F and then cook 25 minutes at 375°F convection:

1. Touch the **PREHEAT** pad.
2. Select the temperature by touching the number pad .
3. Touch the **CONVECTION** pad.
4. Select the temperature by touching the number pad .
5. Select the cooking time by touching the number pads .

6. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound 4 times*. The oven will stop, and directions will be displayed. Follow the indicated message.

7. Open the door. Place the food in the oven. Close the door. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

* If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will turn off.

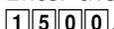
NOTE:

1. To program only preheat, touch the **START/INSTANT ON** pad after step 2. Preheating will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the indicated message.
2. To preheat and cook with the same temperature, enter same temperature in steps 2 and 4.

BROIL

Preheating is automatic when the Broil setting is used. Only actual cooking time is entered; the oven signals when it is preheated to 450°F. Oven temperature cannot be changed. Use Broil setting for steaks, chops, chicken pieces and many other foods. See the Convection Broiling Chart in the cookbook.

For example, to broil a steak for 15 minutes:

1. Touch the **BROIL** pad.
2. Enter the cooking time by touching the number pads .
3. With no food in the oven, touch the **START/INSTANT ON** pad.

When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound 4 times*.

4. Open the door, place the food in the oven and close the door. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

* If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will turn off.

NOTE:

1. Preheating for broil may take from 7 to 10 minutes depending on temperature of room and available power.
2. Although time is usually set for the maximum broiling time, always check food at the minimum time recommended in the chart of cookbook. This will eliminate the need to completely reprogram the oven if additional cooking time is needed. Simply close the oven door and touch **START/INSTANT ON** to continue.

Manual Convection And Automatic Mix Cooking

- Should you need more broiling time, reprogram within 1 minute of the end to eliminate preheating.

CAUTION The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, racks and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.

SLOW COOK

Slow Cook is preset at 300°F for 4 hours. The temperature can be changed to below 300°F. The cooking time cannot be changed. This feature can be used for foods such as baked beans or marinated chuck steak.

For example, to change oven temperature from 300°F to 275°F:

- Touch the **SLOW COOK** pad.
- Touch the **SLOW COOK** pad once more if you want to change the temperature from 300°F.
- Touch the temperature pad $\boxed{3}$ _{275°F}.
- Touch the **START/INSTANT ON** pad.

NOTE: If you do not change the temperature, omit steps 2 and 3.

Automatic Mix Cooking

This oven has two pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave automatically.

	Oven temperature	Microwave power
High Mix/Roast	300°F	30%
Low Mix/Bake	350°F	10%

With the exception of those foods that cook best by convection heating alone, most foods are well suited to mix cooking using either Low Mix/Bake or High Mix/Roast.

The marriage of these two cooking methods produces juicy meats, moist and tender cakes and fine textured breads, all with just the right amount of browning and crispness.

The temperatures can be changed; however, the microwave power cannot.

The oven temperature can be changed from 100°F to 450°F. To change the temperature, first touch **HIGH MIX** or **LOW MIX** then touch the same pad again. When the display says SELECT TEMP, touch the desired temperature pad. Ex: **HIGH MIX**, **HIGH MIX** pad, $\boxed{7}$. The mix temperature will change to 375°F automatically.

TO COOK WITH AUTOMATIC MIX

For example, to bake a cake for 25 minutes on Low Mix/Bake:

- Touch the **LOW MIX/BAKE** pad.
- Enter the cooking time by touching the number pads $\boxed{2}\boxed{5}\boxed{0}\boxed{0}$.
- Touch the **START/INSTANT ON** pad.

TO PREHEAT AND COOK WITH AUTOMATIC MIX

Your oven can be programmed to combine preheating and automatic mix cooking operations. You can preheat at the same temperature as the preset combination temperature or change it to a different temperature.

For example, to preheat to 350°F and then cook 25 minutes on 325°F Low Mix/Bake:

- Touch the **PREHEAT** pad.
- Touch the temperature pad $\boxed{6}$ _{350°F}.
- Touch the **LOW MIX** pad.
- Touch the **LOW MIX** pad once more to change the cooking temperature.
- Touch the temperature pad $\boxed{5}$ _{325°F}.
- Enter the cooking time by touching the number pads $\boxed{2}\boxed{5}\boxed{0}\boxed{0}$.
- Touch the **START/INSTANT ON** pad.

When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound 4 times*. The oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message.

- Open the door, place the food in the oven and close the door. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

* If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will turn off.

NOTE: To program only preheat, touch the **START/INSTANT ON** pad after step 2. Preheating will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the indicated message.

Manual Convection And Automatic Mix Cooking

HELPFUL HINTS FOR CONVECTION AND AUTOMATIC MIX COOKING

Your convection microwave oven can cook any food perfectly because of the number of ways it can cook: microwave only, automatic mix, convection only or broil. The cookbook that comes with your oven has excellent instructions, guidelines, hints, charts and recipes to help you get the best use of your oven. Consult it often until you are familiar with it. This use and care manual tells you how to program the oven.

The oven cannot be used without the turntable in place. Never restrict the movement of the turntable.

CONVECTION COOKING:

1. When preheating, the turntable can be left in or removed. When using the high rack for 2 shelf baking in a preheated oven, it is easier to remove the turntable for preheat.

Place the high rack on turntable along with food. When preheat is over, open the oven door and quickly place the turntable, high rack and food to be baked inside.

2. Do not cover the turntable, low rack or high rack with aluminum foil. It interferes with air flow that cooks food.
3. Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.
4. Using a preheated low rack can give a grilled appearance to steaks, hot dogs etc.

AUTOMATIC MIX COOKING:

1. Meats are best when roasted directly on the low rack. A dish can be placed below the meat if gravy is to be made from the drippings.
2. Less tender cuts of meat can be roasted and tenderized using oven cooking bags.
3. When baking, check for doneness after time has elapsed. If not completely done, let stand in oven a few minutes to complete cooking.

NOTE:

During mix baking, some metal baking utensils may cause arcing when they come in contact with the turntable, oven walls or accessory racks. Arcing is a discharge of electricity that occurs when microwaves come in contact with metal.

If arcing occurs, place a heat resistant dish (Pyrex® pie plate, glass pizza dish or dinner plate) between the pan and the turntable or rack. If arcing occurs with other metal baking utensils, discontinue their use for mix cooking.

Other Features

Help Guide

Help Guide provides 5 features which make using your microwave oven easy because specific instructions are provided in the interactive display.

1. SAFETY LOCK

The safety lock prevents unwanted microwave oven operation, such as by small children. The microwave oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, touch **HELP GUIDE**, the number **1** and the **START/INSTANT ON** pads. Should a pad be touched, **LOCK** will appear in the display.

To cancel, touch the **HELP GUIDE** and **STOP/CLEAR** pads.

2. AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

If you wish to have the microwave oven operate with no audible signals, touch **HELP GUIDE**, the number **2** and the **STOP/CLEAR** pads.

To cancel and restore the audible signal, touch **HELP GUIDE**, the number **2** and the **START/INSTANT ON** pads.

3. AUTO START

If you wish to program your microwave oven to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure:

For example, to start cooking a stew on 50% for 20 minutes at 4:30. Before setting, check to make sure the clock is showing the correct time of day:

1. Touch the **HELP GUIDE** pad.
2. Touch the number **3** to select the auto start.
3. To enter a start time of 4:30, touch numbers **4**, **3** and **0**.
4. Touch the **CLOCK** pad.
5. To enter cooking program, touch **POWER LEVEL**, number **5** and then touch numbers **2**, **0**, **0**, and **0** for cooking time.
6. Touch the **START/INSTANT ON** pad. The chosen auto start time will appear in the display.

NOTE:

1. Auto start can be used for manual cooking, Auto Broil, Auto Roast, Auto Bake, if the clock is set.
2. If the microwave oven door is opened after programming auto start, it is necessary to touch the **START/INSTANT ON** pad for auto start time to appear in the readout so that the microwave oven will auto-

matically begin programmed cooking at the chosen auto start time.

3. Be sure to choose foods that can be left in the microwave oven safely until the auto start time. Acorn or butternut squash are often a good choice.
4. If you wish to know the time of day, simply touch the **CLOCK** pad. As long as your finger is touching the **CLOCK** pad, the time of day will be displayed.

4. LANGUAGE SELECTION

The microwave oven comes set for English. To change, touch **HELP GUIDE** and the number **4** pad. Continue to touch the number **4** pad until your choice is selected, then touch the **START/INSTANT ON** pad.

Touch number **4** once for English.

Touch number **4** twice for Spanish.

Touch number **4** three times for French.

5. WEIGHT AND TEMPERATURE SELECTIONS

The microwave oven comes set for U.S. Customary Unit-pounds. To change, touch **HELP GUIDE** and the number **5**. Continue to touch the number **5** until your choice is selected. Then, touch the **START/INSTANT ON** pad.

Touch number **5** once for LB / °F.

Touch number **5** twice for KG / °C.

Help

Each setting of Auto Defrost, Auto Broil, Auto Roast, Auto Bake, Sensor Cook, Sensor Reheat and Popcorn has a available cooking hint. Touch the **HELP GUIDE** pad when HELP is lighted in the interactive display to see the hints.

Easy Minute

Easy Minute allows you to cook for a minute at 100% by simply touching the **EASY MINUTE** pad. You can also extend cooking time in multiples of 1 minute by repeatedly touching the **EASY MINUTE** pad during manual cooking.

For example, to heat a cup of soup for one minute:

Touch the **EASY MINUTE** pad.

NOTE:

1. To use Easy Minute, touch pad within 1 minute after cooking, closing the door, touching the **STOP/CLEAR** pad or during cooking.
2. Easy Minute cannot be used with Sensor Reheat, Popcorn, Sensor Cook, Auto Defrost, Auto Broil, Auto Roast or Auto Bake.

Other Features

More Or Less Time Adjustment

Should you discover that you like any of the Sensor Cook, Sensor Reheat, Popcorn or Auto Defrost settings slightly more done, touch the **POWER LEVEL** pad once after touching your selection. The display will show **MORE**.

For slightly less done, touch the **POWER LEVEL** pad twice after touching your selection. The display will show **LESS**.

Multiple Sequence Cooking

Your microwave oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically.

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your microwave oven can do this automatically.

For example, to cook roast beef for 5 minutes at 100% and then continue to cook for 30 minutes at 50%:

1. First touch the **POWER LEVEL** pad twice for 100% power. Then enter the cooking time **500**.
2. Touch the **POWER LEVEL** pad. Touch number pad **5** for 50% power. Then enter second cooking time **3000**.
3. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

NOTE:

- If the **POWER LEVEL** pad is touched twice, **HIGH** will be displayed.
- If you wish to know the power level during cooking, simply touch the **POWER LEVEL** pad. As long as your finger is touching the **POWER LEVEL** pad, the power level will be displayed.

Kitchen Timer

For example, to time a 3 minute long distance phone call:

1. Touch the **KITCHEN TIMER** pad.
2. Enter time by touching the number pads **300**.
3. Touch the **START/INSTANT ON** pad.

Demonstration Mode

To demonstrate, touch **CLOCK**, the number **0** and then touch the **START/INSTANT ON** pad and hold for 3 seconds. **DEMO ON** will appear in the display. Cooking operations and specific special features can now be demonstrated with no power in the microwave oven. For example, touch the **EASY MINUTE** pad and the display will show **1:00** and count down quickly to **END**.

To cancel, touch **CLOCK**, then the number **0** and **STOP/CLEAR** pads. If easier, unplug the microwave oven from the electrical outlet and reconnect.

Instant On

Instant On allows you to cook at 100% power by touching the **START/INSTANT ON** pad continuously. Instant On is ideal for melting cheese, bringing milk to just below boiling etc.

The maximum cooking time is 3 minutes:

For example, to melt cheese on a piece of toast:

1. Continuously touch the **START/INSTANT ON** pad. The cooking time will begin counting up.
2. When the cheese is melted to desired degree, remove your finger from the **START/INSTANT ON** pad. The microwave oven stops immediately.

NOTE:

1. Take note of the required cooking time for frequently prepared foods and set the microwave accordingly in the future.
2. To use Instant On, touch the pad within 1 minute after cooking, opening and closing the door or touching the **STOP/CLEAR** pad.
3. Instant On can only be used 3 times in a row. To use Instant On additional times, open and close door or touch **STOP/CLEAR**.

Cleaning and Care

Disconnect the power cord before cleaning or leave the door open to inactivate the microwave oven during cleaning.

Exterior

The outside surface is painted. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

Door

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

Touch Control Panel

Care should be taken in cleaning the touch control panel. If the control panel becomes soiled, open the microwave oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close the door and touch the **STOP/CLEAR** pad.

Interior - after microwave cooking

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. **NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF THE MICROWAVE OVEN.**

Interior - after convection, mix or broil cooking

Spatters may occur because of moisture and grease. Wash immediately after use with hot, soapy water. Rinse and polish dry. Harder to remove spatters may occur if oven is not thoroughly cleaned or if there is long time/high temperature cooking. If so, you may wish to purchase an oven cleaner pad with liquid cleaner within

it—not a soap filled steel pad—for use on stainless or porcelain surfaces. Follow manufacturer's directions carefully and be especially cautious not to get any of the liquid cleaner in the perforations on the wall or ceiling or any door surfaces. Rinse thoroughly and polish dry.

After cleaning the interior thoroughly, residual grease may be removed from the interior ducts and heater by simply operating the oven on 450°F for 20 minutes without food. Ventilate the room if necessary.

Waveguide Cover

The waveguide cover is made from mica so it requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food splatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. Do not remove the waveguide cover.

Odor Removal

Occasionally, a cooking odor may remain in the microwave oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in microwave oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

Turntable/Turntable Support/Racks

The turntable, turntable support and racks can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and a non-abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use top rack of dishwasher for turntable support.

Foods with high acidity, such as tomatoes or lemons, will cause the porcelain enamel turntable to discolor. Do not cook highly acidic foods directly on the turntable; if spills occur, wipe up immediately.

The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should not be allowed to stand in this area.

Service Call Check

Please check the following before calling for service:

1. Place one cup of water in a glass measuring cup in the microwave oven and close the door securely.
Operate the microwave oven for one minute at HIGH 100%.

- | | | |
|---|-----------|----------|
| A. Does the microwave oven light come on? | YES _____ | NO _____ |
| B. Does the cooling fan work? (Put your hand over the rear ventilating openings.) | YES _____ | NO _____ |
| C. Does the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.) | YES _____ | NO _____ |
| D. Is the water in the microwave oven warm? | YES _____ | NO _____ |

2. Remove water from the oven and operate the oven for 5 minutes at CONVECTION 450°F.
Operate the microwave oven for one minute at HIGH 100%.

- | | | |
|---|-----------|----------|
| A. Do CONV and COOK indicators light? | YES _____ | NO _____ |
| B. After the oven shuts off, is inside of the microwave oven hot? | YES _____ | NO _____ |

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker. If they are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST DACOR AUTHORIZED SERVICER.

A microwave oven should never be serviced by a "do-it-yourself" repair person.

NOTE:

If time appearing in the display is counting down very rapidly, see Demonstration Mode on page 22 and cancel.

For warranty repairs, call:

Dacor Distinctive Service

Phone: (800) 793-0093 Ext. 2822 (U.S.A. and Canada)

Monday — Friday 6:00 am to 5:00 pm Pacific Time

For a list of Dacor service agents for non-warranty repairs:

Dacor Customer Service

Phone: (800) 793-0093 Ext. 2813 (U.S.A. and Canada)

Monday — Friday 6:00 am to 5:00 pm Pacific Time

Specifications

AC Line Voltage:	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	Microwave 1.55 kw, 13.0 amps. Convection 1.55 kw, 13.0 amps.
Output Power: Microwave* Convection Heater	900 watts 1450 watts
Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions:	24 5/8"(W) x 14 7/8"(H) x 19"(D)
Cavity Dimensions:	16 1/8"(W) x 9 5/8"(H) x 16 1/8"(D)
Microwave oven Capacity:**	1.5 Cu. Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable system
Weight:	Approx. 60 lb.

* The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.

** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

In compliance with standards set by:

FCC - Federal Communications Commission Authorized.

DHHS - Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.



- This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

Product Warranty

What Is Covered

CERTIFICATE OF WARRANTIES

DACOR MICROWAVE OVEN

WITHIN THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA AND CANADA*:

FULL ONE YEAR WARRANTY

If your DACOR product fails to function within one year of the original date of purchase, due to a defect in material or workmanship, DACOR will remedy the defect without charge to you or subsequent users. The owner must provide proof of purchase upon request and have the appliance accessible for service.

* Warranty is null and void if non-CSA approved product is transported from the U.S.

OUTSIDE THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA AND CANADA:

LIMITED FIRST YEAR WARRANTY

If your DACOR product fails to function within one year of the original date of purchase, due to a defect in material or workmanship, DACOR will furnish a new part, F.O.B. factory, to replace the defective part. All delivery, installation and labor costs are the responsibility of the purchaser. The owner must provide proof of purchase upon request and have the appliance accessible for service.

What Is Not Covered

- Failure of the product caused by faulty installation, improper usage, or neglect of required maintenance.
- Service calls to educate the customer in the proper use and care of the product.
- Failure of the product when used for commercial, business, rental or any application other than for residential consumer use.
- Replacement of house fuses or fuse boxes, or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, flood or other acts of God.
- Breakage, discoloration or damage to glass, metal surfaces, plastic components, trim, paint, porcelain or other cosmetic finish, caused by improper usage or care, abuse, or neglect.

THE REMEDIES PROVIDED FOR IN THE ABOVE EXPRESS WARRANTIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES THEREFORE NO OTHER EXPRESS WARRANTIES ARE MADE, AND OUTSIDE THE FIFTY STATES OF THE UNITED STATES AND THE DISTRICT OF COLUMBIA, ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PURCHASE. IN NO EVENT SHALL DACOR BE LIABLE FOR INCIDENTAL EXPENSE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. NO WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, ARE MADE TO ANY BUYER FOR RESALE.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

FOUR MICRO-ONDES À CONVECTION

MODE D'EMPLOI



Modèle DCM24

Pour l'usage avec
modèle DCM24

Table Des Matières

Importantes Consignes de Sécurité.....	1-2	Auto Bake	18
Ce Que Vous Devez Savoir	3-8	Cuisson Par Convection/ Combinaison Automatique	19-21
Nom des Pièces.....	9-10	Cuisson Par Convection	19
Avant L'utilisation	11	Cuisson Avec Combinaison Automatique.....	20-21
Pour Régler L'horloge	11	Autres Particularités Pratiques	22-23
Stop/Clear (Arrêt/Remise À Zéro).....	11	Help Guide	22
Fonctionnement Manuel.....	11	Réglage De Durée en Plus ou en Moins.....	22
Temps De Cuisson	11	Help	22
Pour Régler Le Niveau De Puissance.....	11	Séquence de cuisson multiple	23
Micro-Ondes Particularités	12-15	Mode de Démonstration	23
Auto Defrost (Décongélation).....	12	Kitchen Timer	23
Décongélation Manuelle.....	12	Easy Minute.....	23
Réglages Des Capteurs	13	Instant On.....	23
Sensor Reheat (Capteur de réchauffage) ...	14	Nettoyage et Entretien	24
Popcorn (Mais soufflé).....	14	Appel de Service	25
Sensor Cook (Cuisson au Capteur).....	15	Fiche Technique.....	26
Convection Automatique Combinée, Fonctions	16-18	Garantie du Produit.....	27
Auto Broil.....	16		
Auto Roast	17		



dacor

Chère cliente, cher client :

Félicitations pour votre achat de l'un des tout derniers produits Dacor®! Notre combinaison de caractéristiques, de style et de rendement font de nous The Life of the Kitchen™ (La vie de la cuisine) et un produit qui embellit votre intérieur.

Afin de vous familiariser avec les commandes, les fonctions et tout le potentiel de votre nouvel appareil, lire attentivement le présent Manuel d'utilisation et d'entretien, en commençant par la section Instructions importantes de sécurité.

Tous les appareils ménagers Dacor sont conçus et fabriqués avec qualité et fierté, deux mots qui caractérisent les valeurs de notre compagnie. Pour tout problème avec votre produit, veuillez d'abord consulter la section Avant de demander une réparation du présent guide. Vous y trouverez des suggestions et solutions utiles qui pourront vous éviter une réparation.

Les commentaires de nos clients nous aident à constamment améliorer nos produits et services alors n'hésitez pas à communiquer avec notre équipe du service à la clientèle pour tous vos besoins liés au support technique.

Équipe de service à la clientèle Dacor
14425 Clark Avenue
City of Industry, CA 91745

Téléphone : (800) 793-0093
Télécopieur : (626) 403-3130
Heures d'ouverture : Du Lundi au Vendredi
De 6 h à 17 h, heure normale du Pacifique
Site web : www.dacor.com

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre domicile. Nous sommes une compagnie construite par des familles pour les familles et nous nous engageons à servir la vôtre. Nous sommes convaincus que votre nouveau produit Dacor fournira un haut niveau de rendement et vous donnera entière satisfaction pour les nombreuses années à venir.

Sincères salutations,

Dacor

Importantes Consignes de Sécurité

Installateur : Veuillez laisser ce guide avec cet appareil.

Client: Lire et conserver ces mode d'emploi pour référence ultérieure. Ce livre fournit les informations appropriées d'utilisation et d'entretien. **Gardez ce livre et les ventes acquittent et/ou ont décommandé signent un endroit sûr la future référence. La preuve de la date originale d'achat est nécessaire pour le service de garantie.**

Si vous avez n'importe quelles questions, appelez :

Service à la clientèle de Dacor®

1-800-793-0093 (Etats-Unis et le Canada)

Lundi - Vendredi 6:00 AM au temps Pacifique de 5:00 P.M

Accès par internet : www.Dacor.com

Ayez l'identification complète de modèle et de numéro de série de votre appareil prêt.

La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série. Ouvrir la porte du four à micro-ondes L'étiquette est située au bas du côté gauche sur la surface de la porte.

Enregistrez ces nombres ci-dessous pour l'accès facile.

Numéro de Modèle _____

Numéro de Série _____

Date D'achat Marchand _____

Pour le service et l'information de garantie, voir la page 27.

Dans notre effort continu d'améliorer la qualité et l'exécution de nos appareils, il peut être nécessaire de faire des changements à l'appareil sans mettre à jour ce livre.

CE QUI VOUS DEVEZ SAVOIR CONSIGES DE SÉCURITÉ

Instructions de sûreté d'avertissement et importantes apparaître en ce livre ne sont pas censés couvrir toutes les conditions possibles et situations qui peuvent se produire. Le bon sens, l'attention et le soin doivent être employés en installant, en maintenant ou en actionnant un appareil.

Entrez en contact avec toujours le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

SYMBOLES DE SÛRETÉ, MOTS, ÉTIQUETTES

DANGER

Risques immédiats qui auront comme conséquence des blessures ou la mort graves.

ADVERTISSEMENT

Risques ou pratiques peu sûres qui POURRAIENT avoir comme conséquence des blessures ou la mort graves.

ATTENTION

Risques ou pratiques peu sûres qui POURRAIENT avoir comme conséquence des blessures ou des dégâts matériels mineurs.

ADVERTISSEMENT

MESURES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

- Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte puisque le fonctionnement avec la porte ouverte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde. Il est important de ne pas enlever ou modifier les verrouillages de sécurité.
- Ne pas placer d'objet entre l'avant du four et la porte ou laisser s'accumuler de la saleté ou des résidus de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- Seul du personnel qualifié en réparations doit ajuster ou réparer ce four.

ADVERTISSEMENT

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

ADVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

ADVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation l'appareil, il faut prendre des mesures de sécurité élémentaires, y compris les suivantes :

- ⚠ AVERTISSEMENT** Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, de blessures personnelles et d'exposition excessive à l'énergie micro-onde :
1. Lire toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
 2. Lire et suivre expressément les « MESURES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE » à la page 1.
 3. Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES», à la page 3.
 4. Installer cet appareil uniquement selon les directives d'installation fournies.
 5. Certains produits comme les œufs entiers ou des contenants scellés —par exemple, des bocaux fermés— exploseront et ne doivent pas être chauffés au l'appareil.
 6. N'utiliser cet appareil que pour l'usage prévu comme décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Cet appareil est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
 7. Comme tout appareil, une surveillance attentive est nécessaire quand des enfants l'utilisent.
 8. Ne pas faire fonctionner cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
 9. Seul un personnel qualifié doit réparer cet appareil. Communiquer avec le réparateur Dacor autorisé le plus proche pour une inspection, une réparation ou in réglage.
 10. Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de cet appareil.
 11. Ne pas ranger ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau —par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou autre endroit semblable.
 12. Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau.
 13. Tenir le cordon loin des surfaces chauffées.
 14. Ne pas monter ou s'asseoir sur de l'appareil.
 15. Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 24.
 16. Ne pas emmagasiner directement sur la surface d'appareil quand l'appareil est dans l'opération.
 17. Ne pas installer sur l'évier.
 18. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du l'appareil:
 - a. Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
 - b. Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
 - c. Si les matériaux à l'intérieur du l'appareil prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et couper l'électricité au fusible ou au panneau d'entrée.
 - d. Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles de cuisson, ni aliments dans l'appareil lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 19. Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse à cause de la tension de surface du liquide. Ainsi, quand le contenant est retiré du l'appareil, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire le risque de blessures personnelles :

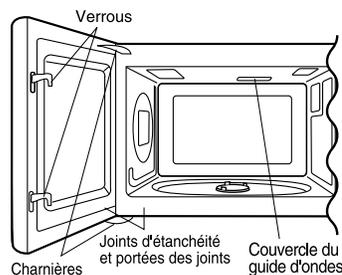
 - a. Ne pas trop chauffer le liquide.
 - b. Remuer le liquide et avant de le chauffer et à mi-cuisson.
 - c. Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
 - d. Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à l'appareil pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - e. Faire très attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
 20. Si la lumière l'appareil manque, consulter un RÉPARATEUR DACOR AUTORISÉ.

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

Ce Que Vous Devez Savoir

Déballage et inspection du four

1. Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four; cependant, **NE PAS ENLEVER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES** qui se trouve sur la paroi supérieure de la cavité du four. Lire les pièces jointes et **CONSERVER** le manuel d'utilisation.

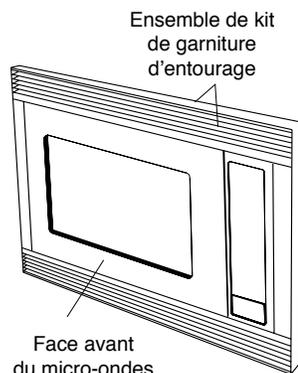


2. Vérifier que le four n'a subi aucun dommage, en particulier que la porte n'est ni tordue ni décentrée, que les joints et les surfaces d'étanchéité ne sont pas endommagés, que les charnières et les verrous ne sont pas brisés ou desserrés et que la porte ou l'intérieur de la cavité ne porte aucune trace de coups. Si on constate quelque dommage que ce soit, ne pas faire fonctionner le four et communiquer avec le détaillant ou un BUREAU DE SERVICE DACOR AUTORISÉ.

Choix d'un emplacement pour le four

Un four étant un appareil d'usage fréquent, il est conseillé de choisir un emplacement commode. Dans la mesure du possible, prévoir un plan de travail à côté du four. Il faut prévoir un espace d'au moins 5 cm de chaque côté, au-dessus et à l'arrière du four pour la circulation d'air.

Votre four peut être installé dans une armoire, contre un mur ou au dessus d'un four électrique mural ou le tiroir plus chaud.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et décrets locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre.

AVERTISSEMENT Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

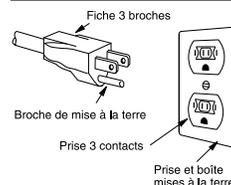
Le four est équipé d'une fiche de terre à trois broches.

Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. Si vous ne possédez que des prises à deux broches, demandez à un électricien de métier d'installer une prise murale qui convienne.

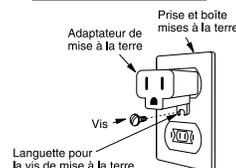
Un adaptateur à trois broches peut être utilisé temporairement si les codes électriques locaux le permettent. Suivre les instructions fournies sur l'emballage.

Le cordon d'alimentation est court pour éviter qu'on ne s'y empêtre ou qu'on tombe.

Branchement permanent et correct



Branchement temporaire



RALLONGE

Si une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge à trois fils munie d'une fiche de terre à trois broches et d'une prise à trois fentes qui accepte la fiche du four à micro-ondes. La puissance nominale de la rallonge doit être de 115-120 volts CA, 15 ampères ou plus.

Faire attention de ne pas laisser dépasser le cordon du comptoir ou de la table, pour éviter que des enfants ne tirent dessus ou que quelqu'un ne s'y empêtre et tombe.

Remarques :

1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni DACOR ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.

INTERFÉRENCE RADIO OU TÉLÉVISION

Si le microwave oven provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit électrique indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

Le four à micro-ondes

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne JAMAIS se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes

dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

S'assurer à ce qu'il y ait TOUJOURS des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les événements à l'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four est conçu seulement pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance de ce four est de 900 watts calculée par la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

À Propos De La Cuisson Aux Microondes

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-onde ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des hamburgers une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande du haut vers le bas et de droite à gauche.
- Ajouter du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de reposer. Vérifier que les aliments sont bien cuits. Rechercher les signes qui indiquent que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes d'une bonne cuisson sont les suivants :
 - La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
 - Le fond du plat est très chaud au toucher.
 - Les cuisses de poulet se détachent facilement.
 - La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
 - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

Ce Que Vous Devez Savoir

Ustensiles et Couvertures

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. Beaucoup de vos récipients peuvent très bien servir à la cuisson dans votre nouveau four micro-ondes à convection. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et couvercles convenant le mieux à chaque mode de cuisson.

USTENSILES ET COUVERTURES	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRILLADE PAR CONV., CUISSON LENTE	MODE COMBINÉ HAUTE TEMP./ RÔTIR MODE COMBINÉ BASSE TEMP./ CUISSON AU FOUR
Feuille d'aluminium	OUI. Des petites feuilles d'aluminium lisses peuvent être placées sur une préparation pour protéger ses surfaces contre une cuisson ou une décongélation trop rapide. Maintenir les feuilles à au moins un pouce d'écart des parois du four.	OUI. Comme protection.	OUI. Comme protection.
Récipients en aluminium	OUI. À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.	OUI. Griller sans couvercle.	OUI. À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.
Plat à gratin	OUI. Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.
Verre calorifuge	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.
Verre non-calorifuge	NON	NON	NON
Couvercles en verre	OUI	OUI. Griller sans couvercle.	OUI
Couvercles en métal	NON	OUI. Griller sans couvercle.	NON
Casseroles en métal	NON	OUI	OUI. Ne pas employer de couvercles métalliques
Métaux assortis : plats à rebords métalliques, etc. Ligatures métalliques	NON	NON	NON
Poches de cuisson au four	OUI. Convient aux grosses pièces de viande ou aux préparations à attendrir. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.	OUI. Grillades, non.	OUI. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.
Assiettes en carton	OUI. Pour ré chauffer.	NON	NON
Serviettes en papier	OUI. Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	NON	NON

Ce Que Vous Devez Savoir

USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRILLADE PAR CONV., CUISSON LENTE	MODE COMBINÉ HAUTE TEMP./ RÔTIR MODE COMBINÉ BASSE TEMP./ CUISSON AU FOUR
Papier allant au four	OUI	OUI. Pour températures jusqu'à 400° F. Ne pas employer pour griller.	OUI. Pour températures jusqu'à 400° F.
Récipients en plastique bons pour micro-ondes	OUI. Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	NON	NON
Plastique, Thermoset®	OUI	OUI. Résiste à la chaleur jusqu'à 425° F. Ne pas employer pour griller.	OUI
Film plastique	OUI. Choisir des marques spécialement indiquées pour micro-ondes. NE PAS placer le film en contact avec les aliments. Percer pour laisser s'échapper la vapeur.	NON	NON
Céramiques, grès, porcelaine	OUI. Voir les recommandations du fabricant pour usage micro-ondes.	OUI	OUI. Doivent être bons pour micro-ondes et cuisson au four.
Polystyrène	OUI. Pour réchauffer.	NON	NON
Papier ciré	OUI. Recommandé comme couvercle à la cuisson et au réchauffage.	NON	NON
Osier, bois, paille	OUI. Convient aux cuissons très courtes. Ne pas employer avec des plats très gras ou très sucrés. Risque de se calciner.	NON	NON

VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS Pour vérifier qu'un récipient est bon pour micro-ondes, placez-le vide dans le four et réglez sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson micro-ondes.

ACCESSOIRES : De nombreux accessoires micro-ondes sont proposés sur le marché. Considérez vos achats pour qu'ils correspondent à vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer le degré voulu de cuisson aux micro-ondes seulement et garantira que les aliments ont été cuits aux températures de sécurité recommandées. Dacor n'est pas responsable de dommages causés au four par l'introduction d'accessoires.

Ce Que Vous Devez Savoir

À Propos De La Sécurité

Inspecter les aliments pour voir s'ils ont été cuits aux températures recommandées par le ministère de l'agriculture des États-Unis.

63 °C (145 °F) - Poisson

71 °C (160 °F) - Le porc, le bœuf haché / veau / agneau, plats d'oeufs

74 °C (165 °F) - Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent. Ensemble, et le sol des morceaux de dinde / poulet / canard.

Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. Assez de chaleur des aliments peut être transféré aux ustensiles pour provoquer des brûlures de la peau.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans le microwave oven.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et de minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.
- Tenir la feuille d'aluminium qui sert à protéger à au moins 1 pouce (2,5 cm) des parois, du plafond et de la porte du four à micro-ondes.

À Propos Des Enfants Et Du Micro-onde

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le microwave oven que sous la surveillance étroite d'un adulte. Entre 7 et 12 ans, l'adulte surveillant doit se trouver dans la même pièce qu'eux. L'enfant doit pouvoir accéder facilement au tiroir.

Jamais personne ne doit être autorisé à s'appuyer ou à s'asseoir sur le microwave oven.

Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : Employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants parce qu'ils peuvent devenir très chauds.

Ne pas présupposer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil peut cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent apprendre que le microwave oven n'est pas un jouet. Voir à la page 22 la caractéristique du verrouillage des commandes.

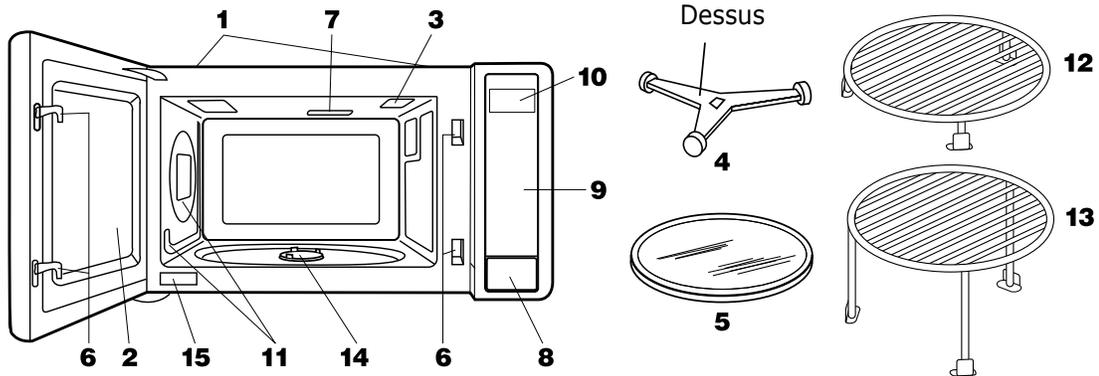
Ce Que Vous Devez Savoir

À Propos Des Aliments

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Oeufs, saucisses, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none">• Percer les jaunes d'œufs avant la cuisson pour empêcher une « explosion ».• Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.	<ul style="list-style-type: none">• Cuire les œufs dans leur coquille• Réchauffer des œufs entiers• Sécher des noix ou des graines dans leur coquille
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser du maïs soufflé en sac pour micro-onde.• Porter attention à l'éclatement du maïs pour que celui-ci ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utiliser la touche POPCORN.	<ul style="list-style-type: none">• Faire éclater du maïs soufflé dans des sacs bruns ordinaires ou des bols de verre• Dépasser le temps maximal inscrit sur le paquet de maïs soufflé.
Aliments pour bébé	<ul style="list-style-type: none">• Transférer les aliments pour bébé dans un plat plus petit et chauffer prudemment en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir• Mettre les tétines sur les bouteilles après le réchauffage et bien agiter. Essayer sur le poignet avant de nourrir.	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer les bouteilles jetables.• Chauffer les bouteilles avec les tétines.• Chauffer les aliments pour bébé dans les pots d'origine
Général	<ul style="list-style-type: none">• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures.• Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme.• Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer ou cuire dans des pots de verre fermés ou des contenants hermétiques• Mettre en conserve dans le micro-onde car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être détruites.• Faire frire de la graisse épaisse• Sécher du bois, des gourdes, des herbes ou des papiers humides

Les parties de la Micro-onde

PIÈCES DU FOUR À MICRO-ONDES



- 1 Orifices de ventilation (arrière)
- 2 Porte du four avec hublot
- 3 Éclairage de four : Il s'allume quand la porte est ouverte ou quand le four est en fonctionnement.
- 4 Support de plateau tournant
- 5 Plateau tournant amovible : Il tourne dans les deux sens alternativement.
- 6 Verrous de la porte : Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.
- 7 Couvercle du guide d'ondes : ne pas enlever.
- 8 Bouton d'ouverture de la porte
Appuyer sur ce bouton pour ouvrir la porte.
- 9 Tableau de commande à touches
- 10 Lampe du four
Elle s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en service.
- 11 Ouvertures pour air de convection
- 12 Grille basse amovible (trépied de cuisson)
- 13 Grille haute amovible (trépied de grill)
- 14 Arbre d'entraînement du plateau tournant
- 15 Plaque de numéro de serie

ACCESSOIRES

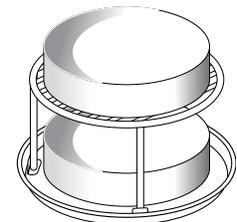
Les accessoires qui suivent sont conçus spécialement pour une utilisation dans le four uniquement en cuisson par convection, combinaison ou grill. **NE PAS LES UTILISER EN CUISSON MICRO-ONDES UNIQUEMENT.** Ne pas remplacer ces supports conçus spécialement par d'autres semblant similaires.

Support de cuisson haut, pour convection et mélange faible.

- Ce support est placé sur la plaque tournante pour des cuissons à deux niveaux, comme les gâteaux à étages, les muffins, etc.

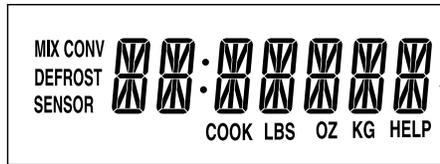
Trépied support de cuisson bas pour convection, four et combinaison forte.

- Ce trépied est placé sur le plateau tournant et sert à rôtir ou cuire en laissant les jus s'écouler des aliments.

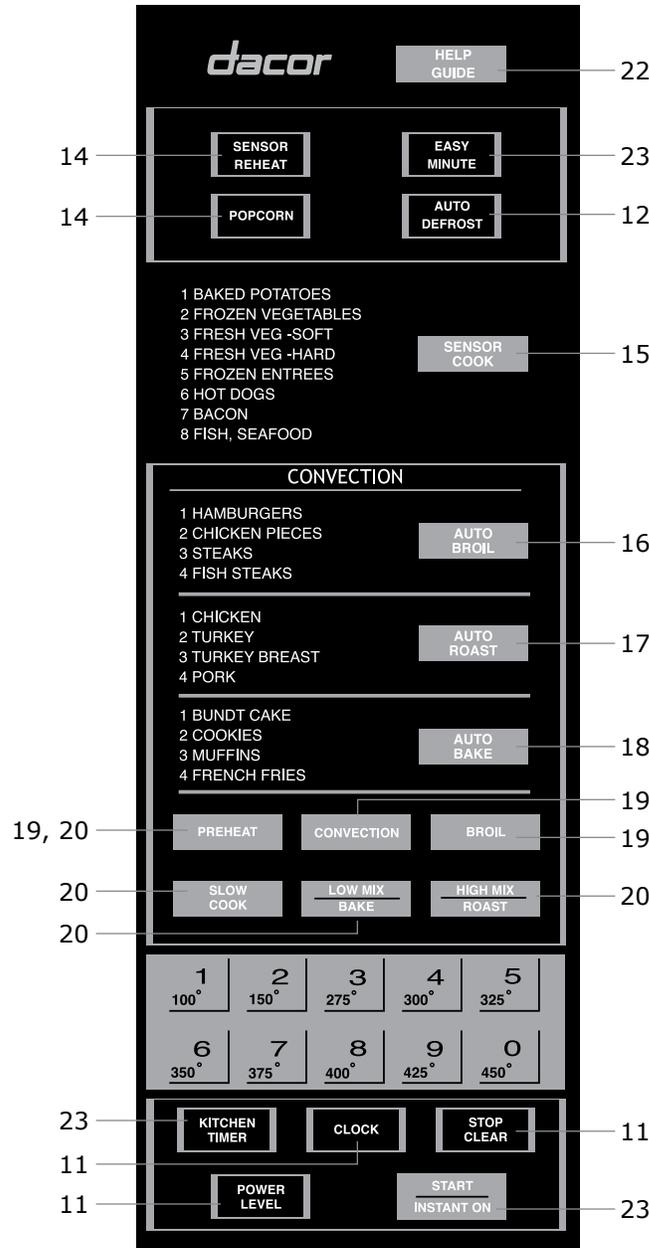


Les parties de la Micro-onde

FEUILLE DES TOUCHES



Affichage du panneau de contrôle : Des mots apparaîtront dans l'affichage pour indiquer les caractéristiques et les instructions de cuisson.



Les chiffres à côté de l'illustration des touches indiquent les pages où on retrouve la description des caractéristiques et les renseignements concernant l'utilisation.

Avant L'utilisation

Avant d'utiliser votre nouveau microwave oven prendre la peine de lire et de comprendre intégralement ce mode d'emploi.

- Avant d'utiliser le microwave oven, procéder ainsi :
 1. Brancher la fiche du cordon d'alimentation. Fermer la porte. La phrase WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK. s'affichera.
 2. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR. " : " s'affiche.
 3. Régler l'horloge.

Pour Régler L'horloge

1. Appuyer sur la touche **CLOCK**.
2. Entrer l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches numériques. Appuyer à nouveau sur la touche **CLOCK**.

Cette horloge a un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, ERROR s'affichera. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et entrer à nouveau l'heure.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK s'affichera et clignotera dès que l'alimentation sera rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, la programmation sera effacé. L'heure aussi sera effacée. Appuyer simplement sur la touche **STOP/CLEAR** et remettre l'horloge à l'heure.

Stop/Clear (Arrêt/Remise À Zéro)

Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler la minuterie.
3. Arrêter le micro-onde tiroir temporairement durant la cuisson.
4. Afficher à nouveau l'heure.
5. Annuler un programme durant la cuisson, appuyer deux fois.

Fonctionnement Manuel

Temps De Cuisson

Votre microwave oven peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Toujours entrer les secondes après les minutes même si les deux sont égales à zéro.

Par exemple, cuisiner pour 5 minutes à 100 %.

1. Entrer le temps de cuisson **5|0|0**.
2. Appuyer sur la touche **START/INSTANT ON**.

Pour Régler Le Niveau De Puissance

Onze niveaux de puissance sont prévus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

Par exemple, décongeler pour 5 minutes à 30 %.

1. Entrer le temps de décongélation **5|0|0**.
2. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL** et entrer le chiffre **3**.
3. Appuyer sur **START/INSTANT ON**.

Il est possible de programmer jusqu'à 4 séquences de cuisson automatique. Suivez les instructions de la page 23. Retenir que le niveau de puissance doit être entré en premier en programmant des séquences multiples.

TOUCHER UNE FOIS SUR POWER LEVEL PUIS TOUCHER	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
Power Level	100%	Fort
9	90%	
8	80%	
7	70%	À demi fort
6	60%	
5	50%	Moyen
4	40%	
3	30%	Moyen faible/ Décongélation
2	20%	
1	10%	Faible
0	0%	

Micro-Ondes Particularités

Auto Defrost (Décongélation)

Le mode « Auto Defrost » décongèle automatiquement les aliments montrés dans le tableau de décongélation.

Par exemple, décongeler un 2,0 livre le bifteck :

1. Appuyer sur la touche **AUTO DEFROST**.
2. Sélectionner le type d'aliment voulu en actionnant la même commande **AUTO DEFROST** jusqu'à ce que son nom apparaisse. Ici appuyer 2 fois pour arriver à "steak".
3. Entrer le poids en composant **2|0** sur les touches numériques.
4. Appuyer sur la touche **START/INSTANT ON**.

Le four va s'arrêter et des instructions seront affichées. Suivre le message indiqué.

5. Après la première étape, ouvrir la porte. Retourner la tranche et protéger toutes les parties chaudes.

Refermer la porte. Toucher la commande **START/INSTANT ON**.

6. Après la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger toutes les parties chaudes. Refermer la porte. Toucher la commande **START/INSTANT ON**.

Après la fin du cycle de décongélation, couvrir et laisser reposer comme indiqué sur le tableau qui suit.

REMARQUE :

1. Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.
2. La décongélation peut être programmée avec un réglage de durée en plus ou en moins. Voir en page 22.
3. Pour décongeler d'autres aliments ou ces aliments à des poids inférieurs ou supérieurs à ceux indiqués au tableau de décongélation, voir que au dessous le Décongélation Manuelle.

TABLEAU AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Viande hachée	0,5 à 3,0 livres (0,3 à 1,3 kg)	Enlevez les morceaux décongelés après chaque étape. Laissez reposer à couvert pour 5 à 10 minutes.
2. Bifteck (côtelettes) (poisson)	0,5 à 4,0 livres (0,3 à 1,8 kg)	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez et protégez avec des petits morceaux lisses de feuille d'aluminium. Enlevez toute viande ou poisson presque décongelé. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
3. Poulet découpé	0,5 à 3,0 livres (0,3 à 1,3 kg)	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.

Décongélation Manuelle

Si les aliments que vous voulez décongeler ne sont pas listés dans les tableaux de décongélation, ou sont au-dessus ou en-dessous des limites de leur colonne de quantité, vous devrez décongeler manuellement.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, cru ou précuit, en utilisant la puissance au niveau 3. Suivre exactement la procédure en 3 étapes donnée avec le Temps de cuisson. Estimer le temps de décongélation et appuyer sur **3** pour la sélection du niveau de puissance.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 5 minutes par livre. Par exemple, choisir 5 minutes pour décongeler une livre de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps précisé, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes de une minute pour obtenir la décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un récipient en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps nécessaire pour les retirer du récipient, puis les déposer dans un plat convenant aux micro-ondes.

Micro-Ondes Particularités

Réglages Des Capteurs

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments lorsqu'ils sont chauffés. Le capteur permet de régler les durées de cuisson et les niveaux de puissance selon les divers aliments et leur quantité.

UTILISATION DES RÉGLAGES DU CAPTEUR :

1. Après que le four ait été branché, attendre 2 minutes avant d'utiliser les paramètres du capteur.
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont bien secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un linge sec ou du papier essuie-tout.
3. Réchauffer et Popcorn sont les seules commandes possibles dans la minute après cuisson, ouverture et fermeture de porte, ou action sur la commande **STOP/CLEAR**.
4. Durant la première partie de la cuisson au capteur, le nom de l'aliment apparaîtra à l'affichage. Ne pas ouvrir la porte et ne pas toucher **STOP/CLEAR** durant cette partie du cycle de cuisson. La mesure du taux de vapeur en serait interrompue. Si cela arrivait, un message d'erreur s'afficherait. Pour poursuivre la cuisson, actionner la commande **STOP/CLEAR** et sélectionner le temps de cuisson et la variable de puissance.
Quand le capteur calibre la vapeur émise par l'aliment, la durée restante pour la cuisson de l'aliment apparaît. La porte peut être ouverte durant ce laps de temps, on peut alors remuer ou assaisonner les aliments au besoin.
5. Vérifier la température des aliments en fin de cuisson. Si du temps additionnel est nécessaire continuez la cuisson avec puissance et durée variables.
6. Si le capteur ne repère pas correctement la formation de vapeur pendant la cuisson du maïs, le four est arrêté, et l'heure exacte du moment est affichée. Si le capteur ne repère pas correctement la formation de vapeur en utilisant le réchauffage du capteur, **ERROR** sera affiché, et le four s'arrêtera.

7. Tout mode de cuisson au capteur peut être programmé avec des ajustements de temps en plus ou en moins. Voir en page 22.
8. Chaque aliment présente un temps conseillé. Pour plus d'information, presser sur **HELP GUIDE** quand le témoin est allumé.

SÉLECTION D'ALIMENTS :

1. Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, les plats à réchauffer seront à la température du réfrigérateur, et les pommes de terre à rôtir seraient à température ambiante.
2. Les aliments pesant moins de 3 onces (90 g environ) doivent être réchauffés avec durée et puissance variables.

COVERING ALIMENTS :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Se servir du couvercle recommandés dans les tableaux pour ces aliments.

1. Couvercle.
2. Film plastique : Utiliser un film plastique recommandé pour la cuisson aux micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. Le film plastique ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
3. Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus large que le papier, utiliser deux morceaux de papier se chevauchant d'au moins 2,5 cm (1 po).

Faire attention en retirant l'élément couvrant les aliments de laisser la vapeur s'échapper loin de vous.

Micro-Ondes Particularités

Sensor Reheat (Capteur de réchauffage)

On peut réchauffer beaucoup d'aliments en ne touchant qu'une commande. Il n'est pas nécessaire de calculer la durée de réchauffage ni sa puissance.

Par exemple, chauffer du chili prêt :

Toucher la commande **SENSOR REHEAT**.

Lorsque le capteur perçoit les vapeurs émises par l'aliment, le temps de cuisson restant s'affiche.

Popcorn (Maïs soufflé)

Par exemple, pour faire éclater un sac de 3,5 onces (100 g) de popcorn régulier :

1. Appuyer une fois sur la commande **POPCORN**.

Ce réglage de capteur convient à la plupart des marques de popcorn à cuire aux micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. Préparez un seul sac à la fois. Dépliez le sac et préparez selon le mode d'emploi fourni.

TABLEAU DE SENSOR REHEAT / POPCORN

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Sensor Reheat (Capteur de réchauffage)		
Pommes de terre, légumes, plats préparés ou autres	4 à 36 onces	Placez dans un récipient ou cocotte légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Aplatissez le contenu si possible. Couvrez d'un couvercle, film plastique ou papier ciré. Couvrez de film plastique ou couvercle pour les quantités importantes ou les aliments à consistance épaisse tels que les ragoûts.
Soupes	1 à 4 tasses	Remuez si possible le plat réchauffé, qui doit être très chaud. Sinon, continuez à réchauffer à puissance et durée variables. Une fois remué, couvrez le plat et laissez reposer 2 ou 3 minutes.
Plats principaux et légumes en conserves	4 à 36 onces	Ajustez pour moins de temps en touchant POWER LEVEL deux fois pour de petites quantités de légumes en conserves.
Popcorn (Maïs soufflé)		
	Un seul sac à la fois	N'utilisez que du popcorn conditionné pour cuisson micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. N'essayez pas de faire éclater les grains restés entiers. Ajustez par plus ou moins de temps si nécessaire, pour accommoder les grains plus mûrs ou les préférences de chacun.
	Sac de 3,0-3,5 onces (taille courante)	Appuyez une fois sur la commande POPCORN . Ce réglage fonctionne bien pour les sacs de cette taille.
	Sac de 1,5-1,75 onces (format snack)	Appuyez deux fois sur la commande POPCORN dans les 2 secondes pour les sacs de taille snack.

Micro-Ondes Particularités

Sensor Cook (Cuisson au Capteur)

Par exemple, pour faire une pomme de terre au four :

1. Appuyer sur la touche **SENSOR COOK**.

2. Sélectionnez le paramétrage voulu du capteur. Par exemple actionnez **1** pour cuire des pommes de terre au four.

3. Appuyer sur la touche **START/INSTANT ON**.

Quand le capteur détecte la vapeur émise par l'aliment à cuire, la durée restante de cuisson apparaît.

TABLEAU SENSOR COOK (CUISSON AU CAPTEUR)

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Baked potatoes (Pommes de terre rôties)	1 à 8 moyennes	Percez. Placez sur le plateau tournant recouvert de serviette en papier. Après la cuisson, retirez du four, enveloppez de feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2. Frozen vegetables (Légumes surgelés)	1 à 8 tasses	Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.
3. Fresh vegetables (Légumes frais, tendres)		Lavez et placez dans un récipient. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laisser reposer. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Brocoli	0,25 à 2,0 livres	
Choux de Bruxelles	0,25 à 2,0 livres	
Chou	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (en bouquets)	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (entier)	1 moyen	
Épinards	0,25 à 1,0 livres	
Zucchini	0,25 à 2,0 livres	
Pommes cuites	2 à 4 moyen	
4. Fresh vegetables (Légumes frais, croquants)		Placez dans une casserole. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laisser reposer. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Carottes en tranches	0,25 à 1,5 livres	
Maïs en épi	2 à 4 pièces	
Haricots verts	0,25 à 1,5 livres	
Courges, en dés	0,25 à 1,5 livres	
Coupées en moitié	1 à 2	
5. Frozen entrees (Plats principaux surgelés)	6 à 17 onces	Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résultats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Défaites l'emballage extérieur et suivez les indications concernant les couvercles. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 1 à 3 minutes.
6. Hot dogs	1 à 4 portions	Placez la saucisse dans son petit pain et enveloppez d'une serviette en papier.
7. Bacon	2 à 6 tranches	Placez le bacon sur une assiette en carton recouverte d'une serviette en papier. Le bacon ne doit pas dépasser hors de l'assiette. Couvrez d'une serviette en papier.
8. Fish, seafood (Poisson, fruits de mer)	0,25 à 2,0 livres	Disposez en rond sur un plat en verre peu profond (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.

Convection Automatique Combinée, Fonctions

Cette section du manuel d'opérations explique la préparation de 12 plats populaires utilisant les fonctions de grillade Auto Broil, de rôtissage Auto Roast et de four Auto Bake.

Après avoir sélectionné la fonction voulue, suivez les indications de l'affichage.

Pour des conseils pratiques, touchez simplement **HELP GUIDE** lorsque le message d'aide HELP s'allume en affichage.

⚠ ATTENTION L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

Auto Broil

Auto Broil fait griller automatiquement les hamburgers, le poulet en morceaux, les biftecks et les tranches de poisson.

Par exemple, griller 2 hamburgers :

1. Actionnez la commande **AUTO BROIL**.
2. Sélectionnez le réglage voulu. Par exemple pour des hamburgers entrez **1**.

3. Entrez la quantité au clavier numérique, par exemple **2**. Suivez les informations affichées pour la cuisson.

Pour avoir des hamburgers bien cuits ou saignants, actionnez la commande Power Level pour choisir respectivement More ou Less. Voir les réglages de plus ou moins de durée en page 22.

4. Appuyer sur la touche **START/INSTANT ON**.

Après la fin du cycle de préchauffage de gril, le four s'arrête et des instructions sont affichées, suivez ce que dit le message. Ouvrez la porte et placez les hamburgers dans le four, refermez la porte.

5. Appuyer sur la touche **START/INSTANT ON**.

REMARQUE :

1. Auto Broil peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 22.
2. Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée a u tableau, un message d'erreur s'affiche.
3. Pour faire griller d'autres aliments ou des aliments de poids ou de chiffres inférieurs ou supérieurs aux valeurs établies dans le tableau ci-dessous, suivez les instructions du livre de cuisine Convection Microwave Cookbook. Voir le tableau Broiling.

TABLEAU AUTO BROIL

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1. Hamburgers	1 à 8 pesant 1/4 de livre chacun	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller des hamburgers. Posez sur la grille inférieure.
2. Chicken pieces (Morceaux de poulet)	0,5 à 3,5 livres	Inférieure	Disposez les morceaux sur la grille inférieure. Après cuisson, laissez reposer 3-5 minutes. La température doit être de 180° F sauf pour les blancs qui doivent être à 170° F.
3. Steaks (Biftecks)	0,5 à 2,0 livres	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller des biftecks de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Les biftecks individuels désossés cuisent uniformément. Posez les biftecks sur la grille inférieure. Touche POWER LEVEL une fois une cuisson à point et deux fois pour des biftecks saignants.
4. Fish steaks (Tranches de poisson)	0,5 à 2,0 livres	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller une tranche de poisson de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Posez sur la grille inférieure.

Convection Automatique Combinée, Fonctions

Auto Roast

Auto Roast fait automatiquement rôtir le poulet, la dinde, le blanc de dinde ou le porc.

Par exemple, rôtir un 2,5 livre le poulet :

1. Appuyer sur la touche **AUTO ROAST**.
2. Sélectionner le réglage voulu. Par exemple pour le poulet entrez **1**.
3. Entrer le poids aux touches numériques, par exemple **2****5** livres.
4. Appuyer sur la touche **START/INSTANT ON**.

Après la fin du cycle de rôtissage à convection, une tonalité longue retentit. Suivre les consignes du message affiché.

REMARQUE :

1. Auto Roast peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 22.
2. Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.
3. Pour faire rôtir d'autres aliments ou des plats pesant plus ou moins que les poids donnés au tableau ci-dessous, consulter le tableau de cuisson combinée présenté dans le livre de cuisine Dacor Convection Microwave Cookbook.

TABLEAU AUTO ROAST

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1. Chicken (Poulet)	2,5 à 7,5 livres	Inférieure	À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2. Turkey (Dinde)	6,5 à 16,0 livres	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F et de 180° F pour les autres pièces.
3. Turkey breast (Blanc de dinde)	3,0 à 6,0 livres	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F.
4. Pork (Porc)	2,0 à 3,5 livres	Inférieure	Le filet de porc désossé est recommandé pour sa cuisson uniforme. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, retirez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes. La température interne doit être de 160° F.

Convection Automatique Combinée, Fonctions

Auto Bake

Auto Bake fait automatiquement cuire au four les gâteaux, les carrés au chocolat, muffins, et frites.

Par exemple, cuire un gâteau de bundt :

1. Appuyer sur la touche **AUTO BAKE**.
2. Sélectionner le réglage voulu. Pour ce type de gâteau entrer **1**.
3. Appuyer sur la touche **START/INSTANT ON**.

REMARQUE :

1. Auto Bake peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 22.
2. Pour cuire d'autres aliments au four, voir la section correspondante du livre de cuisine Dacor Convection Microwave Cookbook.

TABLEAU AUTO BAKE

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1. Bundt cake (Gâteau Bundt)	1 gâteau	Pas de support	Idéal pour préparation à gâteau toute prête ou votre propre recette. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à bundt beurré et fariné, enfourner. Laisser refroidir avant de décorer et servir
2. Cookies (Biscuits)	1 ou 2 moules à pizza	1 moule sans support 2 moules avec support haut	Idéal pour de la pâte à biscuit réfrigérée. Suivre les recommandations ou la recette et répartir la pâte dans un moule à pizza beurré et fariné. Les biscuits doivent faire environ 8 mm d'épaisseur et 5 cm de diamètre pour les meilleurs résultats. Enfourner à la fin du préchauffage. Laisser refroidir avant de servir.
3. Muffins	6 - 12 coupes, 1 ou 2 moules à muffins	1 moule et pas de support 2 moules et trépied haut	Idéal pour préparation à muffins toute prête ou votre propre recette pour 6-12 muffins moyens. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à muffins. Enfourner à la fin du préchauffage.
4. French fries (Frites)	3 - 34 onces, 1 ou 2 moules à pizza Utiliser 2 moules si > 12 onces	1 moule et pas de support 2 moules et trépied haut	Utiliser des frites surgelées placées dans le moule à pizza. Il n'y a pas besoin de préchauffage pour les cuire. Pour des pommes allumettes actionner 2 fois POWER LEVEL pour entrer une durée de cuisson inférieure avant d'actionner la commande START/INSTANT ON .

Cuisson Par Convection/Combinaison Automatique

Cette section du Manuel d'opérations présente des instructions et procédures de cuisson spécifiques. Prière de consulter le livre de cuisine, Dacor Convection Microwave Cookbook, pour des conseils utiles concernant la cuisson par convection ou combinée.

Le four ne doit pas être utilisé sans que le plateau tournant soit installé et la rotation ne doit jamais être entravée. Le plateau tournant peut être retiré pour préchauffer le four et pour préparer des aliments à cuire directement sur le plateau.

ATTENTION L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

Cuisson Par Convection

Le chauffage par convection fait circuler l'air chaud dans tout l'espace du four pour que les aliments deviennent rapidement dorés et croustillants de part en part. Ce four peut se programmer à dix températures différentes de cuisson par convection pour un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

CUIRE PAR CONVECTION

Par exemple, cuisson de 20 minutes à 350° F :

1. Touche **CONVECTION**.
2. Sélectionner la température en actionnant la touche numérique .
3. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant  aux touches numériques.
4. Touche **START/INSTANT ON**.

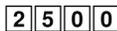
REMARQUE : Si l'on souhaite connaître la température de four programmée, il suffit de toucher la commande **CONVECTION**. La température s'affiche temps que le doigt reste sur cette touche.

PRÉCHAUFFAGE ET CUISSON PAR CONVECTION

Le four peut se programmer pour combiner les fonctions de préchauffage et de cuisson par convection. La convection peut être réglée à la même température que le préchauffage ou à une température plus ou moins élevée.

Par exemple, préchauffage à 350° F suivi d'une cuisson de 25 minutes à 375° F par convection :

1. Touche **PREHEAT**.
2. Sélectionner la température en actionnant la touche numérique .
3. Touche **CONVECTION**.

4. Sélectionner la température en actionnant la touche numérique .
5. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant  aux touches numériques.
6. Touche **START/INSTANT ON**.

Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 4 fois*. Le four s'arrête et des instructions à suivre sont affichées.

7. Ouvrir la porte, enfourner les aliments, refermer la porte. Actionner **START/INSTANT ON**.

* Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

REMARQUE :

1. Pour programmer un préchauffage seul, actionner la commande **START/INSTANT ON** après l'étape 2. Le préchauffage démarre, et quand le four atteint cette température programmée suivre le message indiqué.
2. Pour préchauffer et cuire à la même température, entrer la même température aux étapes 2 et 4.

BROIL (GRIL)

Le préchauffage est automatique quand le mode Broil est sélectionné. Seul le temps réel de cuisson est entré, le four signale quand il a atteint le préchauffage à 232° C (450° F). La température du four ne peut pas être modifiée. Utiliser ce mode de cuisson pour les tranches, côtelettes, morceaux de poulet et beaucoup d'autres pièces. Se reporter au tableau de cuisson au gril à convection dans le livre de cuisine.

Par exemple, griller une tranche de viande 15 minutes.

1. Actionner la commande **BROIL**.
2. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant  aux touches numériques.
3. Actionner la commande **START/INSTANT ON** sans aliments dans le four.

Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 4 fois*.

4. Ouvrir la porte du four, enfourner les aliments et refermer la porte. Actionner la commande **START/INSTANT ON**.

* Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

REMARQUE :

1. Le préchauffage de gril prend de 7 à 10 minutes, en fonction de la température de la pièce et de la puissance disponible.

Cuisson Par Convection/Combinaison Automatique

2. Bien que la durée soit en général fixée pour le temps maximum de grillage, vérifier toujours les aliments au bout du temps minimum recommandé dans le tableau du livre de cuisine. Cela éliminera le besoin de reprogrammer complètement le four si du temps additionnel était nécessaire. Refermer simplement la porte du four et réactiver **START/INSTANT ON** pour reprendre jusqu'à la fin du temps maximum.
3. Si plus de temps de gril est nécessaire, reprogrammer dans la minute qui suit la fin pour éliminer le préchauffage.

ATTENTION L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

SLOW COOK (CUISSON LENTE)

Le mode Slow Cook est préréglé à 149° C (300° F) pendant 4 heures. La température peut être modifiée pour être inférieure. La durée de cuisson ne peut pas être changée. Ce mode est utilisé pour des aliments comme haricots au four ou tranche de viande ferme marinée.

Par exemple, abaissement de la température de 300° F à 275° F :

1. Actionner la commande **SLOW COOK**.
2. Actionner de nouveau **SLOW COOK** si la température de consigne 300° F doit être changée.
3. Actionner la touche de température .
4. Actionner la commande **START/INSTANT ON**.

REMARQUE : Si la température ne doit pas être changée, omettre les étapes 2 et 3.

Cuisson Avec Combinaison Automatique

Ce four a deux réglages préprogrammés qui permettent une cuisson facile avec à la fois automatiquement la chaleur en convection et les micro-ondes.

	Température de four	Puissance micro-ondes
High Mix/Roast (Combinaison forte/rôtissage)	149° C (300° F)	30 %
Low Mix/Bake (Combinaison faible/cuisson)	177° C (350° F)	10 %

À l'exception des aliments qui se cuisent mieux avec simplement la chaleur par convection, la plupart des aliments bénéficient d'une cuisson hybride à combinaison faible ou forte d'appoint micro-ondes.

Le mariage de ces deux méthodes de cuisson donne des viandes juteuses, non desséchées et tendres, et des pains

à texture fine, avec juste la bonne dose de doré et de croustillant.

Les températures peuvent être modifiées, mais pas la puissance des micro-ondes.

La température du four peut être fixée de 38 à 232° C (100-450° F). Il faut pour cela actionner un mode de combinaison **HIGH MIX** ou **LOW MIX**, puis actionner de nouveau cette même commande. Quand l'affichage montre **SELECT TEMP**, toucher niveau de température voulue. Par exemple la séquence d'actions peut être pour une température de 190° C (375° F) : **HIGH MIX**, **HIGH MIX**, .

POUR CUIRE AVEC COMBINAISON AUTOMATIQUE

Par exemple, cuisson au four de 25 minutes en combinaison faible :

1. Actionner la commande **LOW MIX/BAKE**.
2. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant  aux touches numériques.
3. Actionner la commande **START/INSTANT ON**.

POUR PRÉCHAUFFER ET CUIRE AVEC COMBINAISON AUTOMATIQUE

Votre four peut être programmé pour combiner les opérations successives de préchauffage et de cuisson à combinaison automatique. On peut préchauffer à la même température que la valeur prédéterminée pour la combinaison ou fixer la valeur de préchauffage.

Par exemple, préchauffage à 350° F et cuisson de 25 minutes à 325° F en combinaison Low Mix/Bake :

1. Actionner la commande **PREHEAT**.
2. Actionner la commande de température .
3. Actionner la commande **LOW MIX**.
4. Actionner de nouveau **LOW MIX** pour modifier la température de cuisson.
5. Actionner la commande de température .
6. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant  aux touches numériques.
7. Actionner la commande **START/INSTANT ON**.

Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 4 fois*. Le four s'arrête et des instructions à suivre sont affichées.

8. Ouvrir la porte, enfourner les aliments, refermer la porte. Actionner **START/INSTANT ON**.

* Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

Cuisson Par Convection/Combinaison Automatique

REMARQUE : Pour programmer un préchauffage seul, actionner la commande **START/INSTANT ON** après l'étape 2. Le préchauffage démarre, et quand le four atteint cette température programmée suivre le message indiqué.

CONSEILS UTILES POUR CUISSON PAR CONVECTION ET COMBINAISON AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes et convection peut cuire parfaitement les aliments du fait des nombreux modes de cuisson qu'il permet : micro-ondes seulement, combinaison automatique, convection seulement et gril. Le livre de cuisine livré avec votre four donne d'excellents conseils d'utilisation, des astuces, des tableaux et des recettes pour vous aider à utiliser au mieux votre four. Il faut le consulter souvent pour se familiariser avec son usage. Le manuel de fonctionnement vous indique lui comment programmer votre four.

Le four ne peut pas être utilisé sans que le plateau tournant soit en place. Ne bloquez jamais le mouvement de ce plateau.

Cuisson par convection :

1. Durant le préchauffage, le plateau tournant peut rester en place ou être enlevé. Quand vous utilisez le trépied du haut pour une cuisson à deux trépieds dans un four préchauffé, il est plus facile d'enlever le plateau tournant durant le préchauffage.
Placez le trépied du haut sur le plateau tournant avec les aliments. Quand le préchauffage est terminé ouvrez la porte du four et mettez rapidement en place le plateau tournant, le trépied du haut et les aliments à cuire.
2. Ne couvrez pas le plateau tournant, le trépied bas ou le haut, avec du papier d'aluminium. cela interfère avec la circulation de l'air qui permet la cuisson des aliments.
3. Les moules à pizza ronds sont d'excellents ustensiles de cuisson pour beaucoup d'aliments à cuire avec convection. Choisissez des moules n'ayant pas de poignées qui dépassent, de 25, 30 et 35 cm de diamètre.
4. L'utilisation du trépied bas avec préchauffage donne une apparence grillée aux steaks, hot dogs, etc.

Cuisson par mélange automatique :

1. Les viandes sont meilleures quand elles sont rôties directement sur le trépied bas. Un plat peut être placé sous la viande si on veut utiliser les écoulements pour une sauce.
2. Les pièces de viande moins tendres peuvent être rôties et attendries en utilisant des sacs de cuisson au four.
3. En cuisant au four vérifiez le degré de cuisson à la fin de la durée prévue. Si elle est incomplète laissez reposer quelques minutes à four pour la terminer.

REMARQUE :

Durant la cuisson mixte certains ustensiles de cuisson métalliques peuvent causer des arcs en entrant en contact avec le plateau tournant, les parois du four ou les trépieds accessoires. Un arc est une décharge d'électricité qui survient quand les micro-ondes entrent en contact avec du métal.

En cas d'arcs, placez un plat résistant à la chaleur (plat à tarte en Pyrex®, plateau à pizza en verre ou assiettes de cuisine) entre le bac et le plateau tournant ou le trépied. Si le phénomène d'arcs arrive avec d'autres ustensiles de cuisson au four, arrêtez leur utilisation dans le mode de cuisson mixte.

Autres Particularités Pratiques

Help Guide

La touche Help Guide facilite l'emploi du four en permettant l'affichage d'instructions pour 5 fonctions.

1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le verrouillage de sécurité évite une utilisation indésirable du four à micro-ondes par des enfants par exemple. Le four peut être configuré pour que son tableau de commandes soit désactivé ou verrouillé. Pour ce faire, toucher **HELP GUIDE**, le chiffre [1] puis **START/INSTANT ON**. Si on veut ensuite activer une commande **LOCK** apparaît à l'affichage.

Pour annuler le verrouillage, toucher **HELP GUIDE** puis **START/INSTANT ON**.

2. SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **HELP GUIDE**, la touche [2] et la touche **STOP/CLEAR**.

Pour rétablir l'émission du signal sonore, appuyer sur la touche **HELP GUIDE**, la touche [2] et la touche **START/INSTANT ON**.

3. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

Par exemple, commencer à cuisiner un ragoût sur 50% pour 20 minutes à 4:30. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte :

1. Appuyer sur la touche **HELP GUIDE**.
2. Toucher le chiffre [3] pour sélectionner Auto Start (démarrage auto).
3. Pour entrer l'heure de démarrage à 4 :30, activer successivement [4], [3] et [0].
4. Activer la commande **CLOCK**.
5. Pour entrer le programme de cuisson, activer **POWER LEVEL**, puis [5] et ensuite [2], [0], [0], [0] pour la durée de cuisson.
6. Activer la commande **START/INSTANT ON**. L'heure de démarrage automatique choisie va s'afficher.

REMARQUES :

1. Le mode Auto Start peut être utilisé pour la cuisson manuelle, le grillage, le rôtissage et la cuisson avec convection, si l'horloge est paramétrée.
2. Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il faut à nouveau appuyer sur la touche **START/INSTANT ON** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson,

faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.

3. S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges et potirons font partie de ceux-là.
4. Pour connaître l'heure, appuyer sur la touche **CLOCK**. L'heure est affichée aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur cette touche.

4. SÉLECTION DE LANGUE

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré en anglais. Pour changer actionner **HELP GUIDE** et entrer [4]. Continuer d'actionner [4] jusqu'à ce que la langue choisie soit sélectionnée. Toucher alors la commande **START/INSTANT ON**.

Un appui sur [4] : sélection de l'anglais.

Deux appuis sur [4] : sélection de l'espagnol.

Trois appuis sur [4] : sélection du français.

5. SÉLECTIONS DE POIDS ET DE TEMPÉRATURE

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré pour les unités américaines de température et poids. Pour changer actionner **HELP GUIDE** et entrer [5]. Continuer d'actionner [5] jusqu'à ce que les unités choisies aient été sélectionnées. Toucher alors la commande **START/INSTANT ON**.

Un appui sur [5] : sélection de LB/°F.

Deux appuis sur [5] : sélection de KG/°C.

Réglage De Durée En Plus Ou En Moins

Si vous trouvez que vous préférez les réglages de Sensor Cook, Sensor Reheat, Popcorn ou Auto Defrost un peu plus forts, appuyer une fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **MORE** s'affichera.

Pour des réglages un peu moins forts, appuyer deux fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **LESS** s'affichera.

Help

Chaque configuration des modes Auto Defrost, Auto Broil, Auto Roast, Auto Bake, Sensor Cook, Sensor Reheat et Popcorn est accompagnée d'un conseil de cuisson. Pour le lire, toucher la commande **HELP GUIDE** à chaque fois que HELP est activé à l'affichage interactif pour accéder aux messages d'aide.

Autres Particularités Pratiques

Séquence de cuisson multiple

Le four peut être programmé pour jusqu'à 4 séquences automatiques de cuisson pour le mode micro-ondes, et 4 séquences automatiques de cuisson avec préchauffage pour le mode convection/combinaison, en commutant d'un réglage de puissance à l'autre automatiquement.

Parfois les instructions de cuisson vous indiquent de démarrer à une puissance et de changer ensuite pour une différente. Votre four le fait automatiquement.

Par exemple, cuisson d'une pièce de boeuf à rôtir 5 minutes à 100 % puis 30 minutes à 50 % :

1. Activer d'abord la commande **POWER LEVEL** deux fois pour 100 %. Puis entrer la première durée de cuisson **5|0|0**.
2. Activer la commande **POWER LEVEL** **5** pour 50 %. Puis entrer la seconde durée de cuisson **3|0|0|0**.
3. Activer la commande **START/INSTANT ON**.

REMARQUE :

- Comme la commande **POWER LEVEL** a été activée deux fois, **HIGH** est affiché.
- Si l'on souhaite connaître le **POWER LEVEL** programmée, il suffit de toucher la commande **POWER LEVEL**. La puissance s'affiche temps que le doigt reste sur cette touche.

Mode De Démonstration

Pour lancer une démonstration, toucher dans l'ordre **Clock**, **0**, et la commande **START/INSTANT ON** à maintenir pendant 3 secondes. **DEMO ON** va s'afficher. On peut alors démontrer les opérations de cuisson et les possibilités spécifiques sans que le four à micro-ondes ne génère de puissance. Par exemple, l'appui sur la commande **EASY MINUTE** provoque l'affichage de **1:00** suivi d'un décompte rapide jusqu'à l'affichage de **END** à la fin.

Pour sortir du mode démonstration, toucher dans l'ordre **CLOCK**, **0**, et la commande **STOP/CLEAR**. Si c'est plus facile, débrancher le four de sa prise secteur et le rebrancher.

Kitchen Timer

Par exemple, chronométrage d'un appel téléphonique longue distance pour 3 minutes :

1. Actionner la commande **KITCHEN TIMER**.
2. Entrer la durée touchant la séquence **3|0|0**.
3. Actionner la commande **START/INSTANT ON**.

Easy Minute

La touche Easy Minute permet de commander une cuisson d'une durée d'une minute au niveau 100 %. Au cours du fonctionnement manuel, il est possible d'augmenter la durée de cuisson par incrément de 1 minute en appuyant sur cette touche autant de fois qu'il est nécessaire.

Par exemple, chauffer une tasse de soupe pour une minute :

Appuyer sur la touche **EASY MINUTE**.

REMARQUES :

1. La touche Easy Minute n'a d'effet que pendant la cuisson ou que dans la minute suivant une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte, et la pression sur la touche **STOP/CLEAR**.
2. Easy Minute ne peut pas être utilisé avec Sensor, Sensor Cook, Defrost, Auto Broil, Auto Roast ni Auto Bake.

Instant On

Instant On permet de cuire à puissance maximale (100 %) aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur la touche **START/INSTANT ON**. Instant On est parfait pour faire fondre du fromage, porter du lait à une température tout juste inférieure à la température d'ébullition, etc. La durée maximale d'utilisation est de 3 minutes.

Par exemple, fondre du fromage sur un morceau de pain grillé :

1. Maintenir la pression d'un doigt sur la touche **START/INSTANT ON**. La durée s'affiche.
2. Lorsque le fromage a atteint l'onctuosité désirée, relâcher la pression du doigt sur la touche **START/INSTANT ON**. Le four cesse immédiatement de fonctionner.

REMARQUES :

1. Noter les temps nécessaires concernant à diverses opérations fréquentes et les programmer pour une utilisation future.
2. La touche Instant On n'a d'effet que au cours de la minute qui suit une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte ou une pression sur la touche **STOP/CLEAR**.
3. La touche Instant On ne peut être utilisée que trois fois de suite. Il faut ensuite ouvrir et fermer la porte du four ou appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**, pour augmenter le temps de cuisson.

Nettoyage et Entretien

Débrancher le cordon secteur avant de nettoyer, ou laisser la porte ouverte pour inactiver le four micro-ondes durant son nettoyage.

Extérieur

La surface extérieure du four est peinte. Nettoyez l'extérieur à l'eau et au savon doux; rincez et séchez avec un linge doux. N'employez aucun produit de nettoyage de ménage ou produit abrasif.

Porte

Essuyez les deux faces de la porte avec un linge humide pour supprimer toutes éclaboussures. Les parties métalliques sont plus faciles à entretenir si elles sont essuyées souvent avec un linge humide. Éviter l'utilisation de pulvérisateur et autres nettoyeurs forts pour ne pas tacher, strier ou délustrer la surface de la porte.

Panneau Tactile De Commande

Nettoyez le panneau avec précaution. S'il se salit, le désactiver en ouvrant la porte du four avant le nettoyage. Essuyez le panneau avec un linge légèrement humecté d'eau seulement. Séchez avec un linge doux. Ne pas frotter, récurer, ni utiliser aucun produit d'entretien chimique. Utilisez le moins d'eau possible. Fermez la porte et touchez **STOP/CLEAR**.

Intérieur - après cuisson aux micro-ondes

Le nettoyage est facile car il y a peu de chaleur dégagée sur les surfaces intérieures. De ce fait il n'y a pas de surchauffe ni de projections ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS, NI DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les salissures coriaces, utilisez du bicarbonate de soude ou du savon doux. Rincez complètement à l'eau claire. **NE PROJETEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR DIRECTEMENT SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DU FOUR À MICRO-ONDES.**

Intérieur - après cuisson par convection ou combinée, ou grillade

Les corps gras et l'humidité peuvent laisser des éclaboussures. Lavez immédiatement à l'eau chaude savonneuse. Rincez à fond et séchez par polissage. Des salissures plus difficiles à enlever peuvent se former si le four n'est pas nettoyé scrupuleusement et en cas de cuisson prolongée ou à haute température. En pareil cas, il conviendrait

d'acheter un tampon à nettoyer les fours, déjà imbibé d'un produit liquide et destiné aux surfaces d'acier inox ou de porcelaine - et non pas un tampon à récurer, saturé de savon. Suivez soigneusement le mode d'emploi du fabricant et prenez particulièrement soin de ne pas laisser pénétrer le liquide dans les perforations des parois ni nulle part sur la porte. Rincez à fond et séchez par polissage.

Après le nettoyage complet de l'intérieur, la graisse résiduelle peut être éliminée des conduites intérieures et des éléments chauffants en faisant simplement fonctionner le four à 232° C (450° F) pendant 20 minutes sans aliments dedans. Ventilez la pièce si nécessaire.

Couvercle du Guide D'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est fait de mica et exige donc un soin particulier. Garder propre le couvercle du guide d'ondes afin que le four fonctionne bien. Essuyer soigneusement les éclaboussures d'aliment à la surface du couvercle avec un linge humide immédiatement après qu'elles ont eu lieu. L'accumulation d'éclaboussures pourrait surchauffer et causer de la fumée ou possiblement prendre en feu. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

Désodorisation

Des odeurs de cuisine peuvent éventuellement persister dans le four. Pour les éliminer, mélangez le jus et l'écorce râpée d'un citron et quelques clous de girofle, avec une tasse d'eau dans un récipient de deux tasses. Faites bouillir quelques minutes au niveau de 100 %. Laissez refroidir dans le four. Essuyez l'intérieur avec un linge doux.

Plateau Tournant/Support De Plateau/Grilles À Trépied

Le plateau tournant, son support et les grilles peuvent être sortis pour faciliter leur nettoyage. Lavez-les avec une solution d'eau et détergent doux, les taches rebelles étant éliminées avec un nettoyeur doux et une éponge non abrasive. Ces accessoires peuvent aussi passer au lave-vaisselle. Pour le plateau tournant utilisez l'étagère supérieure du lave-vaisselle.

Les aliments à forte acidité, comme les tomates ou citrons, peuvent provoquer une décoloration de l'émail du plateau tournant. N'y cuisez donc pas directement d'aliments acides, et en cas d'écoulements essuyez-les immédiatement.

L'axe du moteur de la table tournante n'est pas étanchéifié, des excès de liquide ou des déversements ne doivent pas stagner dans cette zone.

Appel de Service

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

1. Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte. Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance ÉLEVÉE 100 %.
 - A. Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI _____ NON _____
 - B. Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne?
(Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) OUI _____ NON _____
 - C. Est-ce que le plateau tournant tourne?
(Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI _____ NON _____
 - D. Est-ce que l'eau est chaude? OUI _____ NON _____
2. Enlever l'eau du four et mettre le four en route pour 5 minutes sur CONVECTION à 450°F.
Faire fonctionner le four pendant une minute sur HIGH 100%.
 - A. Les témoins CONV et COOK s'allument-ils? OUI _____ NON _____
 - B. L'intérieur du four est-il chaud quand le four s'arrête? OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR DACOR AUTORISÉ LE PLUS PROCHE. Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

REMARQUE :

Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 23 et annuler.

Pour des réparations sous garantie, appeler :

Service Dacor Distinction

Téléphone : (800) 793-0093, ex. 2822 (É.-U. et Canada)

Du lundi au vendredi, de 6 h à 17 h, heure du Pacifique

Pour une liste des réparateurs Dacor pour des réparations hors garantie :

Service à la clientèle de Dacor

Téléphone : (800) 793-0093, ex. 2813 (É.-U. et Canada)

Du lundi au vendredi, de 6 h à 17 h, heure du Pacifique

Fiche Technique

Tension d'alimentation :	Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement	
Alimentation requise :	Micro-ondes	1,55 kW, 13 A
	Convection	1,55 kW, 13 A
Puissance de sortie :		
Micro-ondes*	900 watts	
Chauffage à convection	1 450 watts	
Fréquence :	2 450 MHz	
Dimensions extérieures :	24 5/8 (L) x 14 7/8 (H) x 19 (P) po	
Dimensions de la cavité :	16 1/8 (L) x 9 5/8 (H) x 16 1/8 (P) po	
Capacité du four : **	1,5 pi ³ (42,5 l)	
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant	
Poids :	Environ 60 lb (27,2 kg)	

* Méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour la mesure de puissance débitée. Cette méthode de mesure est largement reconnue.

** La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

Conforme aux normes établies par :

FCC - Federal Communications Commission

DHHS - Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services (DHHS)

 - Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

Garantie du Produit

Ce Qui Est Couvert

CERTIFICAT DE GARANTIE

MICROWAVE OVEN DACOR

DANS LES CINQUANTE ÉTATS DES É.-U., LE DISTRICT DE COLUMBIA ET AU CANADA* :

GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN

Si votre produit DACOR cesse de fonctionner durant l'année qui suit la date initiale d'achat, à cause d'un défaut de matériel ou de main-d'œuvre, DACOR corrigera le défaut sans frais pour vous ou les usages ultérieurs. Le propriétaire devra fournir une preuve d'achat sur demande et l'appareil devra être accessible pour la réparation.

* La garantie est nulle et non avenue si un produit non approuvé CSA est transporté des É.-U.

HORS DES CINQUANTE ÉTATS DES É.-U., LE DISTRICT DE COLUMBIA ET AU CANADA :

GARANTIE LIMITÉE À LA PREMIÈRE ANNÉE

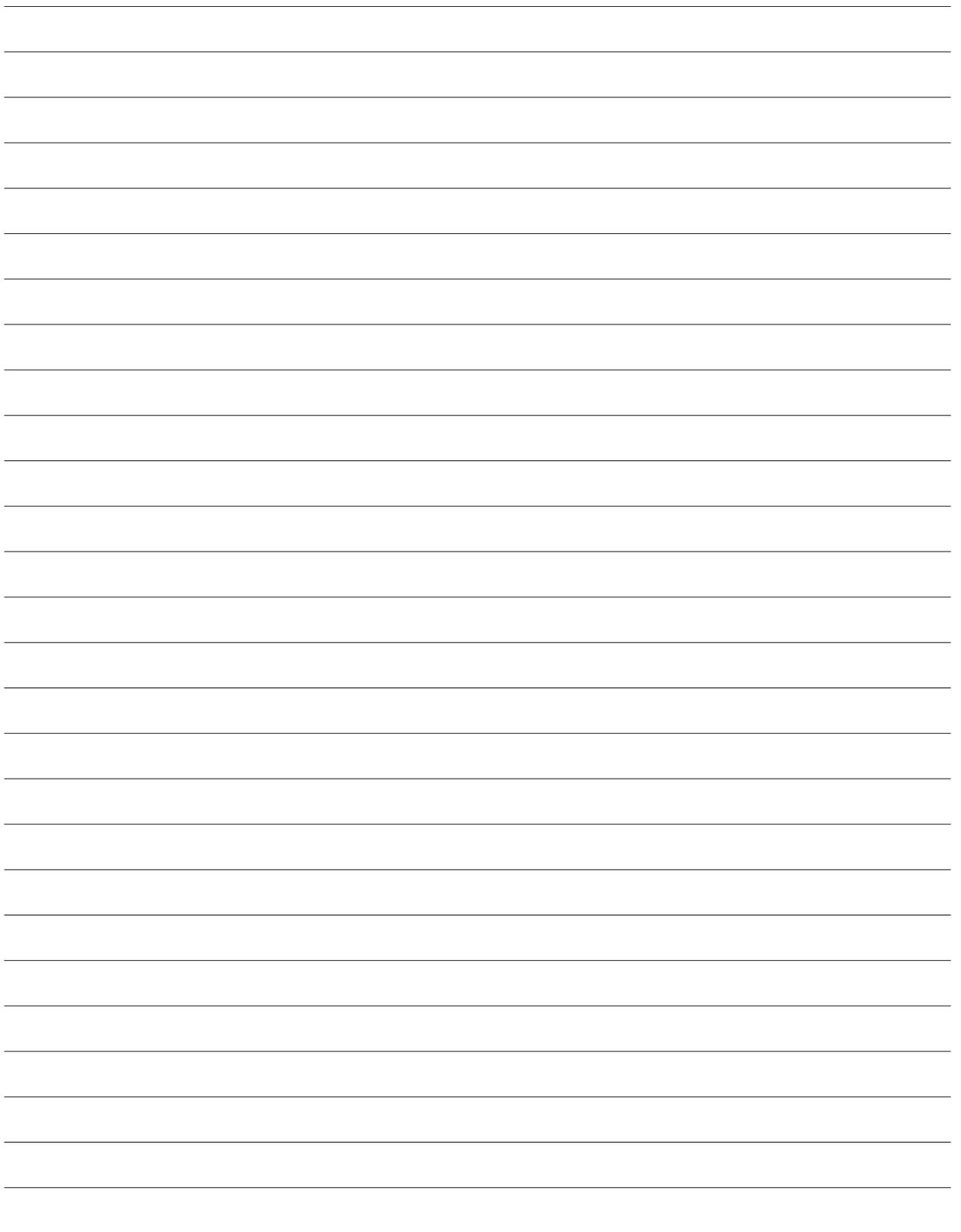
Si votre produit DACOR cesse de fonctionner durant l'année qui suit la date initiale d'achat, à cause d'un défaut de matériel ou de main-d'œuvre, DACOR fournira une nouvelle pièce, FAB en usine, pour remplacer la pièce défectueuse. Tous les frais de livraison, installation et main-d'œuvre sont la responsabilité de l'acheteur. Le propriétaire devra fournir une preuve d'achat sur demande et l'appareil devra être accessible pour la réparation.

Ce Qui N'est Pas Couvert

- Une panne du produit causée par une mauvaise installation, un usage inadéquat, ou un manque de l'entretien requis.
- Les appels de service pour former le client aux bons usage et entretien du produit.
- Une panne du produit s'il est utilisé pour le commerce, les affaires ou la location ou pour tout autre application que pour l'usage résidentiel du client.
- Le remplacement des fusibles ou des boîtes de fusibles de la maison ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par accident, incendie, inondation ou autres actes de Dieu.
- Le bris, la décoloration ou les dommages au verre, aux surfaces métalliques, aux composantes plastiques, aux garnitures, à la peinture, la porcelaine ou autre fini esthétique, causés par un usage ou un entretien inadéquats, un abus ou par négligence.

LES RECOURS OFFERTS DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES RECOURS UNIQUES ET EXCLUSIFS; PAR CONSÉQUENT AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST OFFERTE, ET HORS DES CINQUANTE ÉTATS DES É.-U., LE DISTRICT DE COLUMBIA ET AU CANADA, AUCUNE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS SANS Y ÊTRE LIMITÉE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER POUR UN ACHAT. EN AUCUN CAS, DACOR NE SERA TENU RESPONSABLE POUR DES FRAIS ACCESSOIRES OU DES DOMMAGES INDIRECTS. AUCUNE GARANTIE N'EST OFFERTE, EXPRESSE OU IMPLICITE À UN ACHETEUR POUR LA REVENTE.

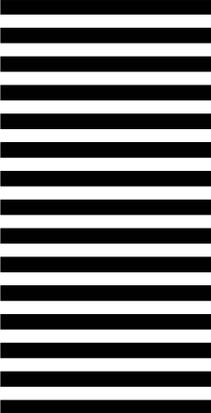
Certains états ou provinces n'autorisent pas de restriction à la durée d'une garantie implicite ni l'exclusion ou la restriction de dommages accessoires ou indirects; les restrictions ou exclusions pourraient donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits particuliers et vous pourriez également avoir d'autres droits qui varient selon les états et provinces.



fold here



NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES



BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

**DACOR
ATTN WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY CA 91715-9907**



WARRANTY INFORMATION



IMPORTANT:

Your warranty will not be activated until you activate it online or return this form to Dacor. If you have purchased more than one Dacor product, please return all forms in one envelope or activate the warranty for each product online.

Please rest assured that under no conditions will Dacor sell your name or any of the information on this form for mailing list purposes. We are very grateful that you have chosen Dacor products for your home and do not consider the sale of such information to be a proper way of expressing our gratitude!

Owner's Name: _____
Last (Please Print or Type) First Middle

Street: _____

City: _____ State: _____ Zip: _____

Purchase Date: _____ Email: _____ Telephone: _____

Dealer: _____

City: _____ State: _____ Zip: _____

Your willingness to take a few seconds to fill in the section below will be sincerely appreciated. Thank you.

1. How were you **first** exposed to Dacor products? (Please check one only.)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> A. T.V. Cooking Show | <input type="checkbox"/> F. Builder |
| <input type="checkbox"/> B. Magazine | <input type="checkbox"/> G. Architect/Designer |
| <input type="checkbox"/> C. Appliance Dealer Showroom | <input type="checkbox"/> H. Another Dacor Owner |
| <input type="checkbox"/> D. Kitchen Dealer Showroom | <input type="checkbox"/> I. Model Home |
| <input type="checkbox"/> E. Home Show | <input type="checkbox"/> J. Other _____ |

2. Where did you buy your Dacor appliances?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> A. Appliance Dealer | <input type="checkbox"/> D. Builder |
| <input type="checkbox"/> B. Kitchen Dealer | <input type="checkbox"/> E. Other _____ |
| <input type="checkbox"/> C. Builder Supplier | |

3. For what purpose was the product purchased?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> A. Replacement only | <input type="checkbox"/> C. New Home |
| <input type="checkbox"/> B. Part of a Remodel | <input type="checkbox"/> D. Other _____ |

4. What is your household income?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> A. Under \$75,000 | <input type="checkbox"/> D. \$150,000 – \$200,000 |
| <input type="checkbox"/> B. \$75,000 – \$100,000 | <input type="checkbox"/> E. \$200,000 – \$250,000 |
| <input type="checkbox"/> C. \$100,000 – \$150,000 | <input type="checkbox"/> F. Over \$250,000 |

5. What other brands of appliances do you have in your kitchen?

- | | |
|------------------|-----------------------|
| A. Cooktop _____ | C. Dishwasher _____ |
| B. Oven _____ | D. Refrigerator _____ |

6. Would you buy or recommend another Dacor product?

- Yes No

Comments: _____

Thank you very much for your assistance. The information you have provided will be extremely valuable in helping us plan for the future and giving you the support you deserve.

