

Whirlpool® Microwave Hood Combination Model YWMH78519L Quick Reference Guide

MENU PROGRAMS: Touch the Menu control. Use control arrows to scroll through program options, then touch SELECT control. Follow display prompts to select submenu items and/or amounts, and then start the program.

CONVECT BAKE

Use the provided short convection rack and a microwave-safe, ovenproof baking dish. See "Accessory Configurations" in the User Guide.

NOTE: Microwave oven cavity, inside of the door, convection rack and baking dish will be hot. Use oven mitts to remove the dish and to handle the hot convection rack.

- 1 Manual Convect Bake** – Use for foods such as baked goods, frozen foods and casseroles. Use same time as recipe. Allow microwave oven to preheat.
 - Place the convection rack and microwave safety dish on the turntable. Enter temperature, between 250°F (121°C) and 425°F (218°C). Default temperature is 325°F (163°C).
 - Touch Time/Power keypad, and enter time in hours and minutes, up to 4 hours.
 - Touch Start keypad to begin preheat. Preheat may be skipped by touching Start keypad again.
 - After preheat, place baking dish with food on the convection rack, then touch Start keypad to begin baking.
- 2 Biscuits (refrigerated)**
 - Regular – 5 or 10 servings: Use round cake pan or pizza pan.
 - Large – 5 or 8 servings: Use round cake pan or pizza pan.
- 3 Bread**
 - Frozen Garlic Bread – 1 loaf.
 - Quick Bread – 1 or 2 loaves.
 - Yeast Bread – 1 or 2 loaves.
 - Muffins – 6 muffins: Use pan with 6 cups.
- 4 Casserole**
 - Lasagna – 8" x 8" (20.3 x 20.3 cm): Let stand 5 minutes after cooking.
 - Pasta Casserole – 1.5 or 2.0 qt (1.4 or 1.9 L): Let stand 5 minutes after cooking.
 - Vegetable Casserole – 1.5 or 2.0 qt (1.4 or 1.9 L): Let stand 5 minutes after cooking.
- 5 Desserts**
 - Angel Food Cake – 1 cake: Use large tube pan. Invert pan after baking.
 - Brownies – 8" x 8" (20.3 x 20.3 cm).
 - Cookies – 1 tray: Use round pizza pan or cookie sheet.
 - Pie (fresh) – 1 pie, 9" (22.9 cm).
 - Pie (frozen) – 1 pie, 9" (22.9 cm): Follow directions on package.
- 6 Frozen Pizza**
 - Rising Crust Pizza – 6" to 12" (15.2 to 30.5 cm): Use pizza pan, or place pizza directly on convection rack.
 - Thin Crust Pizza – 6" to 12" (15.2 to 30.5 cm): Use pizza pan, or place pizza directly on convection rack.
- 7 Frozen Rolls** – 1 to 8 servings (rolls): Use round cake pan or pizza pan.
- 8 Fresh Rolls**
 - Regular – 4 or 8 servings (rolls): Use refrigerated dough. Use round cake pan or pizza pan.
 - Large – 5 or 6 servings (rolls): Use refrigerated dough. Use round cake pan or pizza pan.
- 9 Quiche** – 1 quiche, 9" (22.9 cm).

CONVECT ROAST

Use the provided short convection rack and an ovenproof microwavesafe dish or plate. See "Accessory Configurations" in the User Guide.

NOTE: Microwave oven cavity, inside of the door, convection rack will be hot. Use oven mitts to handle the hot convection rack.

- 1 Manual Convect Roast:** Use for foods such as meats, vegetables and potatoes. Decrease time by 10%-20%. Use 30% microwave power for large meats and casseroles. Use 10%-20% microwave power for thin cuts of meat.
 - Place the convection rack on the turntable. Default temperature is 325°F (163°C). Use number pads to enter a different temperature, 250°F (121°C) to 425°F (218°C).
 - Touch Time/Power keypad, and enter time in hours and minutes, up to 4 hours.
 - Touch Time/Power keypad, and enter power level, from 10% to 30%. Default power is 30%.
 - Touch Start keypad to begin pre heat. Preheat may be skipped by touching Start keypad again.
 - After preheat, place baking dish with rack and food on the turntable, then touch Start keypad to begin roasting.
- 2 Beef Roast** – 2.0 to 4.0 lbs (907 g-1.8 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking. Preset time is for medium doneness.
- 3 Chicken Wings, frozen** – 1 to 4 servings: Place in microwave-safe, ovenproof dish.
- 4 Whole Chicken** – 3.0-5.0 lbs (1.5-2.3 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking.
- 5 Lamb Chops** – 1 or 2 chops: Cut into fat around edges. Preset time is for medium doneness.
- 6 Meat Loaf** – 1.0, 1.5 or 2.0 lbs (454, 680 or 907 g).
- 7 Pork Chops** – 1 or 2 chops: Cut into fat around edges.
- 8 Pork Roast** – 2.0-4.0 lbs (907 g-1.8 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking.
- 9 Turkey Breast, Bone-in** – 3.0-5.0 lbs (1.5-2.3 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking.

AIR FRY

Use with air fry basket. See "Accessory Configurations" in the User Guide. Touch Air Fry button, enter weight or servings, press select to confirm. Insert air fry basket and food at prompt, press Start button to start cooking. And turn/flip food at prompt.

NOTES:

- Microwave oven cavity, inside of the door, air fry basket, glass tray will be hot. Use oven mitts to remove the air fry basket and take out the glass tray to clean.
 - The feet of the air fry basket are foldable. Please do not use the feet of the basket when handling the basket, otherwise there is a risk of tipping.
 - Before cooking, kindly remind to open the foldable feet and put the air fry basket on the center of the turntable.
 - During or after cooking, air fry basket will be hot, always use mitts to remove and handle the hot air fry basket.
 - The basket is designed to be easy to clean and Dishwasher safe. Please use a cleaning sponge or rag to hand wash the basket, try to avoid using steel wool to clean the basket or sharp instruments to scratch the basket.
 - When cooking juicy meats, a microwave safe dish can be placed on the turntable and under the air fry basket as a grease pan.
 - When taking out the basket from the cavity, pay attention to whether there is any dripping juice in the basket, so as to avoid scalding or causing the table surface to be dirty.
- 1 Manual air fry:** This function is to use forced air combined with grill function to obtain deep fried effect in a microwave oven environment instead of submerging the food in oil. For better performance, we recommend using auto recipes to fry food first. If there is no recipe you can try manual function.
- Open the foldable feet of the air fry basket.
 - Place the air fry basket on the center of the turntable and turn the turntable to make sure the air fry basket does not touch the cavity wall.
 - Air fry default temperature is 425°F (218°C). Use number pads to enter a different temperature, 400°F (204°C) to 425°F (218°C).
 - Touch Cook Time/Power, and enter time in minutes and seconds, up to 99:59. Default time is 30 minutes.
 - Touch Start to cook. Allow to turn food if needed.

Temperature Level	Suggested Use
400°F (204°C)	Fresh Vegetable such as Cauliflower, Broccoli.
425°F (218°C)	Fresh meat such as Chicken Wings, Chicken Breast. Frozen food such as French fries, Potato wedges, Chicken nuggets, and some food with breading.

- 2 French fries, Frozen** - 1-5 servings/1 serving (1 serving/3 oz (85 g)):
Put the frozen French fries in the air fry basket in one layer. No need to thaw, start cooking directly. Flip the French fries when the system prompts to flip food during the cooking process.
- 3 Chicken nuggets, Frozen** - 1-6 servings/1 serving (5 pieces/-serving):
Put the Frozen chicken nuggets in the air fry basket in one layer. No need to thaw, start cooking directly. Turn the chicken nuggets when the system prompts to turn food during the cooking process.

- 4 Chicken wings, Fresh** - 2-14 pieces/1 piece (40-50 g/pieces):
After marinating the fresh chicken wings, brush with oil, and put the chicken wings in the air fry basket in one layer. Turn the chicken wings when the system prompts to turn food during the cooking process.
- 5 Roasted Potatoes, Fresh** - 0.5 lbs-1.6 lbs/0.1 lbs (1" (2.5 cm)/cube or pieces):
Cut the baby potatoes into 1" (2.5 cm) quarters, coat with seasonings and grated Kraft Parmesan Cheese, put the potatoes in the air fry basket in one layer. Flip the potatoes when the system prompts to flip food during the cooking process.
- 6 Brussel Sprouts, Fresh** - 2-6 servings/1 serving (Diameter 1.0-2.75" (2.5-7 cm) Halve vertically 0.25 lbs (113 g)/serving):
Halve the Brussel Sprouts vertically, mix with seasonings and oil, put in the air fry basket in one layer. Flip food when the system prompts to flip the brussel sprouts during the cooking process.
- 7 Cauliflower Bites, Fresh** - 2-6 servings/1 serving (1.5" (3.8 cm) florets 0.25 lbs (113 g)/serving):
Cut the cauliflower into 1.5" (3.8 cm) florets, coat with the Cayenne Pepper Sauce and melted butter/bread with Panko Bread Crumbs and almond flour, put in the air fry basket in one layer. Flip the cauliflower when the system prompts to flip food during the cooking process.
- 8 Zucchini Chips, Fresh** - 1 layer (sliced 1 cm thick rounds):
Cut the Zucchini in 1 cm thick slice, coat with seasonings and bread with flour, eggs and Panko Bread Crumbs, put on the air fry basket in one layer. Turn the Zucchini chips when the system prompts to turn food during the cooking process.
- 9 Chicken Breast, Fresh** - 0.5 lbs-2 lbs/0.1 lbs (227 g-907 g/45 g) (0.4-0.6 lbs (181-272 g)/piece):
Cut off the thin edge, after marinating chicken breast, brush with oil, put on the air fry basket in one layer. Turn the chicken breasts when the system prompts to turn food during the cooking process.

GRILL

Use the provided air fry basket and an ovenproof microwave-safe dish or plate. See "Accessory Configurations" in the User Guide. Turn over food at prompt.

NOTE: Microwave oven cavity, inside of the door, air fry basket, glass tray will be hot. Use oven mitts to remove the air fry basket and take out the glass tray to clean will be hot.

- 1 Manual Grill:** Touch Time/Power, and enter time in minutes and seconds, up to 99:59. Touch Time/Power again, and enter power level, from 10% to 100%. Default power level is 100%.
- 2 Beef Steak** - 1 steak: Cut into fat around edges. Preset time is for medium doneness.
- 3 Kabobs** - 1 to 4 kabobs.
- 4 Chicken Pieces, Bone-in** - 0.6-1.8 lbs (272-816 g): Brush chicken with oil.
- 5 Fish Steak** - 1 or 2 steaks, 1" (2.5 cm) thick: Brush fish with oil.
- 6 Hamburger Patties** - 1 to 4 patties, 0.3 lbs (136 g) each.
- 7 Lamb Chops** - 1 to 4 chops.
- 8 Pork Chops** - 1 or 2 chops: Cut into fat around edges.
- 9 Shrimp** - 5-8 oz (142-227 g): Place shrimp on a skewer, then brush with oil.

STEAM/SIMMER (sensor)

Use a microwave proof steamer vessel, the steamer vessel is not provided but can be purchased from Whirlpool.

NOTE: Do not remove the lid while the steamer is in the microwave oven, as a rush of steam would disrupt the sensor readings.

- 1 Fresh Fish Fillet** – Senses 0.5-2.0 lbs (227-907 g): Add 1/2 cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid.
- 2 Fresh Vegetables:** Add 1/2 cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid.
 - Asparagus – Senses 8-16 oz (227-454 g)
 - Broccoli – Senses 2-4 cups (500 mL-1 L)
 - Carrots – Senses 2-4 cups (500 mL-1 L)
 - Cauliflower – Senses 2-4 cups (500 mL-1 L)
 - Corn on the Cob – Senses 1-4 ears
 - Green Beans – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
 - Red (New) Potatoes – Senses 2-4 potatoes
 - Spinach – Senses 4-8 cups (1-2 L)
 - Squash/Zucchini – Senses 2-4 cups (500 mL-1 L)
- 3 Frozen Vegetables** – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): Add 1/2 cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid.
- 4 Dried Pasta:** Add water to steamer base, cover with lid, place in microwave oven, and start the cycle. When the water begins to boil, the microwave oven will stop and prompt for the pasta to be added. Using oven mitts, gently remove steamer from microwave oven, add pasta, re-cover, return steamer to microwave oven, and resume the cycle.
 - Fettuccini – Senses 2-8 oz (57-227 g): Add 4 cups (1 L) water to cook 2-4 oz (57-113 g) pasta; add 5 cups (1.25 L) water to cook 5-8 oz (142-227 g) pasta.
 - Macaroni – Senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL): Add 2 cups (500 mL) water to cook 0.5 cup (125 mL) pasta; add 4 cups (1 L) water to cook 1 cup (250 mL) pasta; add 5 cups (1.25 L) water to cook 1.5-2.0 cups (375-500 mL) pasta.
 - Penne – Senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL): Add 2 cups (500 mL) water to cook 0.5 cup (125 mL) pasta; add 4 cups (1 L) water to cook 1 cup (250 mL) pasta; add 6 cups (1.5 L) water to cook 1.5-2.0 cups (375-500 mL) pasta.
 - Spaghetti – Senses 2-8 oz (57-227 g): Add 4 cups (1 L) water to cook 2-4 oz (57-113 g) pasta; add 6 cups (1.5 L) to cook 5-8 oz (142-227 g) pasta.
- 5 Rice:** Add food and liquid to steamer base, and cover with lid.
 - Long Grain Brown Rice – Senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
 - Instant White Rice – Senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
 - Long Grain White Rice – Senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
- 6 Shrimp:** Senses 5-8 oz (142-227 g): Add 1/2 cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid.
- 7 Manual Steam:** Add 1/2 cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid.

Sample approximate steam times:

 - Soft vegetables 1-3 minutes (ex.: spinach - 4 cups [1 L] 1 minute)
 - Hard vegetables 3-6 minutes (ex.: broccoli - 2 cups [500 mL] 4 minutes)
 - Frozen vegetables 4-5 minutes

Use longer times for more doneness, or when steaming larger quantities.
- 8 Manual Simmer:** Add food and liquid to steamer, and cover with lid. Enter simmer time. Simmer countdown begins after liquid begins to boil.

STEAM CLEAN (sensor)

Place 1 cup (250 mL/each) of water on turntable, then touch START. Cycle takes 11 minutes. Keep door closed until cycle ends. Wipe cavity with damp sponge or paper towel soon after the cycle ends.

ACCUPOP (POPCORN) (sensor)

Senses 3.0-3.5 oz (85-99 g) size bags: Place bag on turntable. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle.

DEFROST

- 1 Meat** – 0.1 to 6.5 lbs (45 g to 3 kg): Remove wrap and place in microwave-safe dish. Do not cover.
- 2 Poultry** – 0.1 to 6.5 lbs (45 g to 3 kg): Remove wrap and place breast side up in microwave-safe dish. Do not cover.
- 3 Fish/Seafood** – 0.1 to 4.5 lbs (45 g to 2 kg): Remove wrap and place in microwave-safe dish. Do not cover.
- 4 Bread** – 0.1 to 2.0 lbs (45 to 907 g): Remove wrap and place in microwave-safe dish. Do not cover.

SOFTEN/MELT

- 1 Soften Butter/Margarine** – 0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 sticks: Unwrap and place in microwave-safe dish.
- 2 Soften Caramel Dip** – 16 oz (454 g): Remove lid from container or place in microwave-safe dish.
- 3 Soften Cream Cheese** – 3 or 8 oz (85 or 227 g): Unwrap and place in microwave-safe dish.
- 4 Soften Frozen Juice** – 12 oz (340 g): Remove lid from container.
- 5 Soften Ice Cream** – 16, 32 or 64 oz (473, 946 or 1893 mL): Place ice cream container on turntable.
- 6 Manual Soften:** Enter Soften time, up to 99:59.
- 7 Melt Butter/Margarine** – 0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 sticks: Unwrap and place in microwave-safe dish.
- 8 Melt Caramel** – 11 oz (312 g): Unwrap and place in microwave-safe dish.
- 9 Melt Cheese** – 8 or 16 oz (227 or 454 g): Place in microwave-safe dish. Stir at signal.
- 10 Melt Chocolate** – 1 to 12 oz (28 to 340 g): Place in microwave-safe dish.
- 11 Melt Marshmallow** – 5 or 10 oz (142 or 283 g): Place in microwave-safe dish.
- 12 Manual Melt:** Enter Melt time, up to 99:59.

AUTO COOK/REHEAT

1 Eggs

- Poached Eggs – 1, 2, 3 or 4 eggs: Add 2 tbs water to each custard cup for each egg. Put cups with water on the turntable, and start the cycle. At signal, add egg to each cup, pierce yolk(s), and cover.
- Scrambled Eggs – 1, 2, 3 or 4 eggs: Add 1 tbs water per egg. Mix egg(s) and water together and place in microwave-safe container with high sides. Cover with plastic wrap.

2 Hot Cereal/Oatmeal: Follow directions on package. use microwave-safe bowl with high sides.

- Instant Oatmeal/Cereal – 1, 2, 3 or 4 servings
- Regular Oatmeal – 1, 2, 3 or 4 servings
- Quick Grits – 1, 2, 3 or 4 servings
- Regular Grits – 1, 2, 3 or 4 servings
- Hot Wheat – 1, 2, 3 or 4 servings

3 Small Potato – Enter 1-16 potatoes, 3-5 oz (85-142 g) each, similar in size: Pierce each potato 2-3 times with a fork. Place on paper towel, around turntable edges. Place single potato to the side of the turntable. Let stand 5 minutes after cooking.

4 Big Potato – Senses 1-4 potatoes, 10-13 oz (283-369 g) each, similar in size: Pierce each potato several times with a fork. Place on paper towel, around turntable edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Place single potato to the side of the turntable. Let stand 5 minutes after cooking.

5 Fresh Vegetable – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): Place in microwave-safe container. Add 2-4 tbs (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.

6 Reheat Beverage – 1 or 2 cups, 8 oz (250 mL) each: Do not cover. The diameter of the cup's opening will affect how the liquid heats. Beverages in cups with smaller openings may heat faster.

7 Casserole – 1, 2, 3 or 4 cups (250, 500, 750 mL or 1 L): Place in microwave-safe container and cover with plastic wrap. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.

8 Reheat Meal – Senses 1 plate, about 8-16 oz (227-454 g): Place food on microwave-safe plate, cover with plastic wrap, and vent.

9 Reheat Sauce – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): Place in microwave-safe container and cover with plastic wrap. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.

10 Reheat Soup – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): Place in microwave-safe container and cover with plastic wrap. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.

11 Manual Reheat: Enter Reheat time, up to 99:59.

Guide de référence rapide pour l'ensemble hotte/four à micro-ondes Whirlpool® YWMH78519L

PROGRAMMES DE MENU : Appuyer sur la commande du menu. Utiliser les flèches pour faire défiler les options de programme, et appuyer sur la touche SELECT (sélectionner). Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner un article de la liste de menus secondaires et/ou une quantité donnée puis démarrer le programme.

CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)

Utiliser la petite grille de convection fournie et un plat de cuisson au four allant au micro-ondes. Voir « Configurations d'accessoires » dans le guide de l'utilisateur.

REMARQUE : La cavité du four à micro-ondes, l'intérieur de la porte, la grille de convection et le plat de cuisson au four seront chauds. Utiliser des mitaines de four pour retirer le plat et pour manipuler la grille de convection chaude.

1 Cuisson au four par convection manuelle – Utiliser pour cuire des aliments tels que produits de boulangerie, aliments **surgelés et mets en sauce**. Utiliser la même durée que celle indiquée sur la recette. Laisser le four à micro-ondes préchauffer.

- Placer la grille de cuisson par convection et le plat allant au four à micro-ondes sur le plateau rotatif. Entrer la température, entre 250 °F (121 °C) et 425 °F (218 °C). La température par défaut est de 325 °F (163 °C).
- Appuyer sur la touche Time/Power (durée/puissance de cuisson) et entrer la durée en heures et en minutes (jusqu'à 4 heures).
- Appuyer sur la touche Start (mise en marche) pour commencer le préchauffage. On peut omettre l'étape du préchauffage en appuyant de nouveau sur la touche Start (mise en marche).
- Une fois le préchauffage terminé, placer le plat de cuisson au four avec les aliments sur la grille de convection puis appuyer sur la touche Start (mise en marche) pour commencer la cuisson au four.

2 Biscuits (réfrigérés)

- Normal – 5 ou 10 portions : Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.
- Gros – 5 ou 8 portions : Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.

3 Pain

- Pain à l'ail surgelé – 1 pain.
- Pain rapide – 1 ou 2 pains.
- Pain à la levure – 1 ou 2 pains.
- Muffins – 6 muffins : Utiliser un plat avec 6 petits moules.

4 Casserole

- Lasagnes – 8 po x 8 po (20,3 x 20,3 cm) : Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.
- Pâtes en sauce – 1,5 ou 2 pte (1,4 ou 1,9 L) : Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.
- Légumes en sauce – 1,5 ou 2 pte (1,4 ou 1,9 L) : Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.

5 Desserts

- Gâteau des anges – 1 gâteau : Utiliser un gros moule cannelé. Retourner le moule après la cuisson.
- Brownies – 8 po x 8 po (20,3 x 20,3 cm).
- Biscuits – 1 plat : Utiliser une plaque à pizza circulaire ou une tôle à biscuit.
- Tarte (fraîche) – 1 tarte, 9 po (22,9 cm).
- Tarte (surgelée) – 1 tarte, 9 po (22,9 cm) : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.

6 Pizza surgelée

- Pizza lève au four – 6 po à 12 po (15,2 à 30,5 cm) : Utiliser une plaque à pizza, ou placer la pizza directement sur la grille de convection.
- Pizza à pâte fine – 6 po à 12 po (15,2 à 30,5 cm) : Utiliser une plaque à pizza, ou placer la pizza directement sur la grille de convection.

7 Rouleaux surgelés – 1 à 8 portions (rouleaux) : Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.

8 Rouleaux frais

- Normaux – 4 ou 8 portions (rouleaux) : Utiliser une pâte réfrigérée. Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.
- Grand – 5 ou 6 portions (rouleaux) : Utiliser une pâte réfrigérée. Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.

9 Quiche – 1 quiche, 9 po (22,9 cm).

CONVECT ROAST (rôtissage par convection)

Utiliser la petite grille de cuisson par convection fournie et un plat de cuisson allant au four et au four à micro-ondes. Voir « Configurations d'accessoires » dans le guide de l'utilisateur.

REMARQUE : La cavité du four à micro-ondes, l'intérieur de la porte, la grille de convection seront chauds. Utiliser des mitaines de four pour retirer la grille de convection chaude.

1 Rôtissage par convection manuel : Utiliser pour les aliments tels que la viande, les légumes et les pommes de terre. Diminuer la durée de 10 % à 20 %. Utiliser 30 % de la puissance du four à micro-ondes pour les viandes et mets en sauce de grande taille. Utiliser 10 à 20 % de la puissance du four à micro-ondes pour les coupes de viande fines.

- Placer la grille de convection sur le plateau rotatif. La température par défaut est de 325 °F (163 °C). Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température différente, de 250 °F (121 °C) à 425 °F (218 °C).
- Appuyer sur la touche Time/Power (durée/puissance de cuisson) et entrer la durée en heures et en minutes (jusqu'à 4 heures).
- Appuyer sur la touche Time/Power (durée/puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance CLAVIER, de 10 à 30 %. La puissance de cuisson par défaut est de 30 %.
- Appuyer sur la touche Start (mise en marche) pour commencer le préchauffage. On peut omettre l'étape du préchauffage en appuyant de nouveau sur la touche Start (mise en marche).
- Une fois le préchauffage terminé, placer le plat de cuisson au four avec les aliments et la grille sur le plateau rotatif puis appuyer sur la touche Start (mise en marche) pour commencer le rôtissage.

2 Rôti de bœuf – 2 à 4 lb (907 g à 1,8 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson. La durée prééglée correspond à un niveau de cuisson modéré.

3 Ailes de poulet, surgelées – 1 à 4 portions : Placer dans un plat de cuisson au four allant au micro-ondes.

4 Poulet entier – 3 à 5 lb (1,5 à 2,3 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson.

5 Côtelettes d'agneau – 1 ou 2 côtelettes : Entailler le gras sur les côtés. La durée prééglée correspond à un niveau de cuisson modéré.

6 Pain de viande – 1, 1,5 ou 2 lb (454, 680 ou 907 g).

7 Côtelettes de porc – 1 ou 2 côtelettes : Entailler le gras sur les côtés.

8 Rôti de porc – 2 à 4 lb (907 g à 1,8 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson.

9 Poitrine de dinde, non désossée – 3 à 5 lb (1,5 à 2,3 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson.

AIR FRY (friture à l'air)

Utilise le panier à friture à l'air. Voir « Configurations d'accessoires »

dans le guide de l'utilisateur. Appuyer sur le bouton Air Fry (friture à l'air), saisir le poids ou le nombre de portions, puis appuyer sur Select (sélectionner) pour confirmer. Insérer le panier de friture à l'air et les aliments lorsque demandé, puis appuyer sur le bouton Start (mise en marche) pour lancer la cuisson. Tourner les aliments lorsque demandé.

REMARQUES :

- La cavité du four à micro-ondes, l'intérieur de la porte, le panier à friture à l'air et le plateau en verre seront chauds. Utiliser des gants de cuisson pour retirer le panier à friture à l'air et le plateau en verre pour les nettoyer.
 - Les pieds du panier à friture à l'air sont repliables. Ne pas utiliser les pieds du panier pour le manipuler, il pourrait basculer.
 - Avant la cuisson, ne pas oublier d'ouvrir les pieds repliables et de placer le panier à friture à l'air au centre du plateau rotatif.
 - Pendant et après la cuisson, le panier à friture à l'air sera chaud, toujours utiliser des gants de cuisson pour retirer le panier à friture à l'air du four et le manipuler.
 - Le panier est conçu pour être facile à nettoyer et peut aller au lave-vaisselle. Utiliser une éponge de nettoyage ou un chiffon pour laver à la main le panier, essayer d'éviter l'utilisation d'une laine d'acier ou un objet coupant pour nettoyer le panier, cela le rayera.
 - Lors de la cuisson de viandes produisant beaucoup de liquides, un plat pouvant aller au four à micro-ondes peut être placé sur le plateau rotatif et sous le panier à friture à l'air pour récupérer l'égouttement.
 - Pour sortir le panier de la cavité, vérifier s'il y a du liquide dans le panier pour éviter de se brûler et de salir la surface de la table.
- 1 Friture à l'air manuelle :** Cette fonction utilise de l'air pulsé avec la fonction de cuisson au gril pour créer un effet de grande friture dans un four à micro-ondes à la place d'immerger les aliments dans l'huile.
- Pour obtenir un bon résultat, nous recommandons d'utiliser d'abord les recettes automatiques pour frire les aliments. S'il n'y a pas de recette, essayer la fonction manuelle.
- Ouvrir les pieds repliables du panier à friture à l'air.
 - Placer le panier à friture à l'air au centre du plateau rotatif et tourner le plateau rotatif pour s'assurer que le panier à friture à l'air ne touche pas les parois de la cavité.
 - La température de friture à l'air par défaut est de 425 °F (218 °C). Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température différente, de 400 °F (204 °C) à 425 °F (218 °C).
 - Appuyer sur Cook Time/Power (durée/puissance de cuisson) et entrer la durée en minutes et en secondes (jusqu'à 99:59). La durée par défaut est de 30 minutes.
 - Appuyer sur Start (mise en marche) pour cuire. Retourner les aliments au besoin.

Niveau de température	Utilisation suggérée
400 °F (204 °C)	Légumes frais comme le chou-fleur et le brocoli.
425 °F (218 °C)	Viande fraîche comme les ailes de poulet et les poitrines de poulet. Aliments surgelés comme les frites, les pommes de terre tranchées, les croquettes de poulet et certains aliments avec panure.

- 2 Frites, congelées** – 1-5 portions/1 portion (1 portion/3 oz [85 g]) : Placer les frites congelées en une couche sur le panier de friture à l'air. Pas besoin de décongeler, lancer directement la cuisson. Retourner les frites lorsque le système le demande pendant la cuisson.

- 3 Croquettes de poulet, congelées** – 1-6 portions/1 portion (5 pépites/-portion) : Placer les croquettes de poulet congelées en une couche sur le panier de friture à l'air. Pas besoin de décongeler, lancer directement la cuisson. Retourner les croquettes lorsque le système le demande pendant la cuisson.

- 4 Ailes de poulet, fraîches** – 2-14 ailes/1 aile (40-50 g/ailes) : Après avoir fait mariner les ailes de poulet, les brosser avec de l'huile et les placer en une couche sur le panier de friture à l'air. Retourner les ailes lorsque le système le demande pendant la cuisson.

- 5 Pommes de terre rôties, fraîches** – 0,5 lb-1,6 lb/0,1 lb (1 po [2,5 cm]/cube ou morceau) : Couper les petites pommes de terre en quartiers de 1 po (2,5 cm), les recouvrir d'assaisonnement et de fromage parmesan à gratiner Kraft, puis placer les pommes de terre en une couche sur le panier de friture à l'air. Retourner les pommes de terre lorsque le système le demande pendant la cuisson.

- 6 Choux de Bruxelles, frais** – 2-6 portions/1 portion (diamètre de 1,0-2,75 po [2,5-7 cm] en moitié verticale, 0,25 lb [113 g]/portion) : Couper les choux de Bruxelles en moitiés à la verticale, mélanger avec des assaisonnements et de l'huile, placer en une couche dans le panier à friture à l'air. Retourner les choux de Bruxelles lorsque le système le demande pendant la cuisson.

- 7 Choux-fleur, frais** – 2-6 portions/1 portion (bouquets de 1,5 po [3,8 cm] 0,25 lb [113 g]/portion) : Couper le chou-fleur en bouquets de 1,5 po (3,8 cm), les recouvrir de sauce aux piments de Cayenne, faire fondre de la crème au beurre et la mélanger à de la chapelure panko et de la farine d'amandes, puis placer en une couche dans le panier à friture à l'air. Retourner les choux-fleurs lorsque le système le demande pendant la cuisson.

- 8 Croustilles de courgettes, fraîches** – 1 couche (croustilles d'environ 1 cm d'épaisseur) : Couper la courgette en tranches de 1 cm, recouvrir d'assaisonnement et de pain avec de la farine, des œufs et de la chapelure panko, placer en une couche sur le panier de friture à l'air. Retourner les croustilles de courgette lorsque le système le demande pendant la cuisson.

- 9 Poitrine de poulet, fraîche** – 0,5 lb-2 lb/0,1 lb (227 g- 907 g/45 g) (0,4-0,6 lb [181- 272 g]/morceau) : Couper le côté mince, après avoir fait mariner la poitrine de poulet, la brosser d'huile et la placer en une couche sur le panier de friture à l'air. Retourner les poitrines de poulet lorsque le système le demande pendant la cuisson.

GRILL (gril)

Utiliser le panier à friture à l'air fournie et un plat de cuisson au four allant au micro-ondes. Voir « Configurations d'accessoires » dans le guide de l'utilisateur. Retourner les aliments lorsque demandé.

REMARQUE : La cavité du four à micro-ondes, l'intérieur de la porte, le panier à friture à l'air et le plateau en verre seront chauds. Utiliser des gants de cuisson pour retirer le panier à friture à l'air et le plateau en verre pour les nettoyer pendant qu'ils sont chauds.

- 1 Gril manuel :** Appuyer sur Time/Power (durée/puissance de cuisson) et entrer la durée en minutes et en secondes (jusqu'à 99:59). Appuyer de nouveau sur la touche Time/Power (durée/puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance CLAVIER, de 10 à 100 %. Le niveau de puissance par défaut est de 100 %.

- 2 **Steak de bœuf** – 1 steak : Entailler le gras sur les côtés. La durée prééglée correspond à un niveau de cuisson modéré.
- 3 **Kebab** – 1 à 4 kebabs.
- 4 **Morceaux de poulet, non désossé** – 0,6-1,8 lb (272-816 g) : Enduire le poulet d'huile.
- 5 **Darne de poisson** – 1 ou 2 darnes, 1 (2,5 cm) d'épaisseur : Enduire le poisson d'huile.
- 6 **Galettes de viande hachée** – 1 à 4 galettes, 0,3 lb (136 g) chacune.
- 7 **Côtelettes d'agneau** – 1 à 4 côtelettes.
- 8 **Côtelettes de porc** – 1 ou 2 côtelettes : Entailler le gras sur les côtés.
- 9 **Crevettes** – 5-8 oz (142-227 g) : Enfiler les crevettes sur une brochette, puis les enduire d'huile.

STEAM/SIMMER (cuisson à la vapeur/mijotage) (avec détection)

Utiliser un cuiseur-vapeur allant au four à micro-ondes, le cuiseur-vapeur n'est pas fourni, mais peut être acheté de Whirlpool.

REMARQUE : Ne pas retirer le couvercle alors que le cuiseur à vapeur se trouve dans le four à micro-ondes, car une bouffée de vapeur pourrait dérégler les mesures prises par le capteur.

- 1 **Filet de poisson** – détecte 0,5 à 2,0 lb (227 à 907 g) : Verser 1/2 tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuiseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle.
- 2 **Légumes frais** : Verser 1/2 tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuiseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle.
 - Asperges – détecte 8-16 oz (227-454 g)
 - Brocoli – détecte 2-4 tasses (500 mL-1 L)
 - Carottes – détecte 2-4 tasses (500 mL-1 L)
 - Choux-fleurs – détecte 2-4 tasses (500 mL-1 L)
 - Mais en épis – détecte 1-4 épis
 - Haricots verts – détecte 1-4 tasses (250 mL-1 L)
 - Pommes de terre rouges (nouvelles) – détecte 2-4 pommes de terre
 - Épinards – détecte 4-8 tasses (1-2 L)
 - Courge/courgette – détecte 2-4 tasses (500 mL-1 L)
- 3 **Légumes surgelés** – détecte 1-4 tasses (250 mL-1 L) : Verser 1/2 tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuiseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle.
- 4 **Pâtes sèches** : Verser l'eau dans la base du cuiseur-vapeur, couvrir avec le couvercle, placer dans le four à micro-ondes et démarrer le programme. Lorsque l'eau commence à bouillir, le four à micro-ondes s'arrête et l'affichage indique d'ajouter les pâtes. À l'aide de mitaines de four, ôter doucement le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes, ajouter les pâtes, recouvrir, remettre le cuiseur-vapeur dans le four à micro-ondes et poursuivre le programme.
 - Fettuccines – détecte 2-8 oz (57-227 g) : Verser 4 tasses (1 L) d'eau pour cuire 2 à 4 oz (57 à 113 g) de pâtes; verser 5 tasses (1,25 L) d'eau pour faire cuire 5 à 8 oz (142 à 227 g) de pâtes.
 - Macaronis – détecte 0,5-2,0 tasses (125-500 mL) : Verser 2 tasses (500 mL) d'eau pour cuire 0,5 tasse (125 mL) de pâtes; verser 4 tasses (1 L) d'eau pour faire cuire 1 tasse (250 mL) de pâtes; ajouter 5 tasses (1,25 L) d'eau pour faire cuire 1,5 à 2,0 tasses (375 à 500 mL) de pâtes.
 - Pennes – détecte 0,5-2,0 tasses (125-500 mL) : Verser 2 tasses (500 mL) d'eau pour cuire 0,5 tasse (125 mL) de pâtes; verser 4 tasses (1 L) d'eau pour faire cuire 1 tasse (250 mL) de pâtes; ajouter 6 tasses (1,5 L) d'eau pour faire cuire 1,5 à 2,0 tasses (375 à 500 mL) de pâtes.

- Spaghettis – détecte 2-8 oz (57-227 g) : Verser 4 tasses (1 L) d'eau pour cuire 2 à 4 oz (57 à 113 g) de pâtes; verser 6 tasses (1,5 L) d'eau pour faire cuire 5 à 8 oz (142 à 227 g) de pâtes.
- 5 **Riz** : Placer le liquide et les aliments dans la base du cuiseur-vapeur et couvrir avec le couvercle.
 - Riz brun à grains longs – détecte 0,5-2,0 tasses (125-500 mL)
 - Riz blanc instantané – détecte 0,5-2,0 tasses (125-500 mL)
 - Riz blanc à grains longs – détecte 0,5-2,0 tasses (125-500 mL)
 - 6 **Crevettes** : détecte 5-8 oz (142-227 g) : Verser 1/2 tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuiseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle.
 - 7 **Cuisson à la vapeur manuelle** : Verser 1/2 tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuiseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle.
Exemples de durées approximatives de cuisson à la vapeur :
 - Légumes mous, 1 à 3 minutes (ex. : épinard – 4 tasses [1 L] 1 minute)
 - Légumes durs, 3 à 6 minutes (ex. : brocoli – 2 tasses [500 L] 4 minutes)
 - Légumes surgelés, 4 à 5 minutes
 Programmer des durées plus longues pour un niveau de cuisson plus élevé ou pour la cuisson vapeur de grandes quantités d'aliments.
 - 8 **Mijotage manuel** : Placer le liquide et les aliments dans la base du cuiseur-vapeur et couvrir avec le couvercle. Entrer la durée de mijotage. Le compte à rebours du mijotage se met en route après que le liquide entre en ébullition.

STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur) (avec détection)

Placer une tasse (250 mL/chaque) d'eau sur le plateau rotatif, puis appuyer sur START (mise en marche). Le programme dure 11 minutes. Garder la porte fermée jusqu'à la fin du programme. Lorsque le programme est terminé, essuyer la cavité du four avec une éponge humide ou un essuie-tout.

ACCUCORN (POPCORN) (maïs éclaté) (avec détection)

Détecte des sacs d'une contenance de 3,0 à 3,5 oz (85 à 99 g) : Placer le sachet sur le plateau rotatif. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme.

DEFROST (décongélation)

- 1 **Viande** – 0,1-6,5 lb (45 g-3 kg) : Retirer l'emballage et placer le poisson dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
- 2 **Volaille** – 0,1-6,5 lb (45 g-3 kg) : Retirer l'emballage et mettre la volaille, poitrine vers le haut, dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
- 3 **Poisson/fruits de mer** – 0,1-4,5 lb (45 g-2 kg) : Retirer l'emballage et placer le poisson dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
- 4 **Pain** – 0,1-2,0 lb (45-907 g) : Retirer l'emballage et placer le poisson dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.

SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre)

- 1 Ramollir beurre/margarine** – 0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets : Déballer et placer dans un plat allant au micro-ondes.
- 2 Ramollir trempette au caramel** – 16 oz (454 g) : Retirer le couvercle du récipient ou placer dans un plat allant au micro-ondes.
- 3 Ramollir fromage à la crème** – 3 ou 8 oz (85 ou 227 g) : Déballer et placer dans un plat allant au micro-ondes.
- 4 Ramollir jus congelé** – 12 oz (340 g) : Retirer le couvercle du contenant.
- 5 Ramollir crème glacée** – 16, 32 ou 64 oz (473, 946 ou 1893 mL) : Placer le pot de crème glacée sur le plateau rotatif.
- 6 Ramollir manuellement** : Entrer la durée de ramolissage, jusqu'à 99:59.
- 7 Faire fondre beurre/margarine** – 0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets : Déballer et placer dans un plat allant au micro-ondes.
- 8 Faire fondre caramel** – 11 oz (312 g) : Déballer et placer dans un plat allant au micro-ondes.
- 9 Faire fondre fromage** – 8 ou 16 oz (227 ou 454 g) : Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Remuer au signal sonore.
- 10 Faire fondre chocolat** – 1 à 12 oz (28 à 340 g) : Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.
- 11 Faire fondre guimauves** – 5 ou 10 oz (142 ou 283 g) : Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.
- 12 Faire fondre manuellement** : Entrer la durée pour faire fondre, jusqu'à 99:59.

COOK/REHEAT (cuire/réchauffer)

1 Œufs

- Œufs pochés – 1, 2, 3 ou 4 œufs : Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau par œuf dans chaque tasse à crème pâtissière. Placer les tasses remplies d'eau sur le plateau rotatif, et démarrer le programme. Au signal, ajouter un œuf dans chaque tasse, percer le ou les jaune(s) et couvrir.
- Œufs brouillés – 1, 2, 3 ou 4 œufs : Ajouter 1 cuillerée à soupe d'eau par œuf. Mélanger le ou les œuf(s) et placer dans un récipient à bords élevés allant au micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique.

2 Céréales chaudes/gruau instantané

Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser un bol à bords élevés allant au micro-ondes.

- Gruau instantané/céréales – 1, 2, 3 ou 4 portions
- Gruau ordinaire – 1, 2, 3 ou 4 portions
- Gruau de maïs rapide – 1, 2, 3 ou 4 portions
- Gruau de maïs ordinaire – 1, 2, 3 ou 4 portions
- Blé chaud – 1, 2, 3 ou 4 portions

3 Petites pommes de terre

– saisir 1 à 16 pommes de terre, de 3-5 oz (85-142 g) chacune, de taille similaire : Percer 2-3 fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Placer sur de l'essuie-tout, sur le contour du plateau rotatif. S'il n'y a qu'une patate, la placer sur le pourtour du plateau rotatif. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.

- 4 Grosses pommes de terre** – saisir 1 à 4 pommes de terre, de 10-13 oz (283- 369 g) chacune, de taille similaire : Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur une serviette de papier, ainsi que sur le pourtour du plateau rotatif à au moins 1 po (2,5 cm) les unes des autres. S'il n'y a qu'une pomme de terre, la placer sur le pourtour du plateau rotatif. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.
- 5 Légumes frais** – détecte 1-4 tasses (250 mL-1 L) : Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Ajouter 2-4 c. à soupe (30-60 mL) d'eau. Recouvrir d'une pellicule en plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
- 6 Réchauffer une boisson** – 1 ou 2 tasses, 8 oz (250 mL) chacune : Ne pas couvrir. Le diamètre de l'ouverture de la tasse affecte la façon dont le liquide est chauffé. Les boissons contenues dans une tasse dont l'ouverture est petite peuvent chauffer plus rapidement.
- 7 Casserole** – 1, 2, 3 ou 4 tasses (250, 500, 750 mL ou 1 L) : Placer dans un contenant pour micro-ondes, recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
- 8 Réchauffer un repas** – détecte 1 assiette, environ 8-16 oz (227-454 g) : Placer l'aliment sur une assiette allant au micro-ondes, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.
- 9 Réchauffer une sauce** – détecte 1-4 tasses (250 mL-1 L) : Placer dans un contenant pour micro-ondes, recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
- 10 Réchauffer une soupe** – détecte 1-4 tasses (250 mL-1 L) : Placer dans un contenant pour micro-ondes, recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
- 11 Réchauffage manuel** : Entrer la durée de réchauffage, jusqu'à 99:59.



W11603646A

©/™ ©2022 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

07/22