

# WHIRLPOOL® Microwave Hood Combination Model YWMH76719 Quick Reference Guide

## ACCUPOP™ (popcorn sensor)

Senses 2.7-3.5 oz (77-99 g) size bag: Place bag on turntable. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle. Fan operates only on low during Popcorn function.

**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.

## VEGETABLE

- 1 **Fresh Vegetable** – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): Place in microwave-safe container. Add 2-4 Tbsp (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
- 2 **Frozen Vegetable** – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): Remove from package. Place in microwave-safe container. Add 2-4 Tbsp (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
- 3 **Canned Vegetable** – 1, 2, 3, or 4 cups (250, 500, 750 mL, or 1 L): Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.

## REHEAT

- 1 **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.
- 2 **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.
- 3 **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.
- 4 **Dinner Plate** – Senses 1 serving (1 plate), 8-16 oz (227-454 g): Place food on microwave-safe plate, cover with plastic wrap, and vent.
- 5 **Pizza** – 1, 2, or 3 slices, 4 oz (113 g) each: Place on paper-towel-lined paper plate.
- 6 **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.
- 7 **Baked Goods** – 1, 2, 3, 4, 5, or 6 pieces, 2 oz (57 g) each: Place on paper towel. Two small rolls may be counted as 1 piece.

## DEFROST

- 1 **Meat** – 0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg): Remove wrap and place in microwave-safe dish. Do not cover.
- 2 **Poultry** – 0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg): Remove wrap and place breast side up in microwave-safe dish. Do not cover.
- 3 **Fish** – 0.2 to 4.4 lbs (90 g to 2 kg): Remove wrap and place in microwave-safe dish. Do not cover.
- 4 **Quick Defrost (auto)** – 1.0 lb (454 g) only: Remove wrap and place in microwave-safe dish. Do not cover. Turn over food at signal.

## POTATO (sensor)

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.

## SOFTEN/MELT

- 1 **Soften Butter** – 0.5, 1.0, 1.5, or 2.0 sticks: Unwrap and place in microwave-safe dish.
- 2 **Melt Butter** – 0.5, 1.0, 1.5, or 2.0 sticks: Unwrap and place in microwave-safe dish.
- 3 **Soften Ice Cream** – 16, 32, or 64 oz (473, 946, or 1893 mL): Place ice cream container on turntable.
- 4 **Soften Cream Cheese** – 3 or 8 oz (85 or 227 g): Unwrap and place in microwave-safe dish.
- 5 **Soften Frozen Juice** – 12 or 16 oz (340 or 454 g): Remove lid from container.
- 6 **Melt Chocolate** – 4, 6, 8, or 12 oz (113, 170, 227, or 340 g): Place in microwave-safe dish.
- 7 **Melt Cheese** – 8 or 16 oz (227 or 454 g): Place in microwave-safe dish. Stir at signal.
- 8 **Melt Marshmallows** – 5 or 10 oz (142 or 283 g): Place in microwave-safe dish.

## COOK

- 1 **Frozen Entrées** – 10 or 20 oz (283 or 567 g) (sensor), 40 or 60 oz (1134 or 1701 g) (non-sensor): Remove from package. Loosen cover on 3 sides. If entrée is not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap, and vent.  
**NOTE:** 40 oz (1134 g) and 60 oz (1701 g) Frozen Entrée functions use convection and microwaves.
- 2 **Bacon** – 1, 2, 3, or 4 slices, average thickness: Follow directions on package. For best results, place bacon on a bacon rack.
- 3 **Fish Fillet** – 0.5, 1.0, or 1.5 lbs (227, 454, or 680 g): Place in microwave-safe dish. Add 2-4 Tbsp (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after cooking.
- 4 **Shrimp** – 0.5, 1.0, or 1.5 lbs (227, 454, or 680 g): Place in microwave-safe dish. Add 2-4 Tbsp (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap, and vent. Let stand 2-3 minutes after cooking.
- 5 **French Toast** – 1, 2, 3, or 4 pieces: Follow directions on package.
- 6 **Cereal** – 1, 2, 3, or 4 servings: Follow directions on package. Use microwave-safe bowl with high sides.
- 7 **Rice** – Senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL) dry, white long grain: Follow measurements on package for ingredient amounts. Use microwave-safe dish with loose-fitting lid. Let stand 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed. Stir.

## KIDS MENU

- 1 **Canned Pasta** – 1-4 servings: Follow directions on package.
- 2 **Frozen Pizza** – 1 pizza, about 6 oz (170 g): Follow directions on package.
- 3 **Frozen Meal** – 8, 9, or 10 oz (227, 255, or 283 g): Follow directions on package.
- 4 **Oatmeal** – 1 or 2 servings: Follow directions on package. Use microwave-safe bowl with high sides.
- 5 **Chicken Nuggets** – 1 or 2 servings (about 5-6 pieces each): Place in single layer on paper-towel-lined microwave-safe plate.
- 6 **Hot Dog** – 1-4 hot dogs (pieces): Pierce with fork. Place on microwave-safe plate.

## STEAM/SIMMER (sensor)

Use microwave-safe container with a loose-fitting lid. Sensor will detect when liquid begins to boil, then begin the Steam or Simmer countdown.

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

- 1 **Steam Recipes:** Add 1/2 cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid.
  - Fresh Vegetables – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): For best results, cut into equally sized pieces.
  - Frozen Vegetables – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
  - Potatoes – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): For best results, cut into equally sized pieces.
  - Boneless Chicken – Senses 0.5-1.5 lbs (142-680 g)
- 2 **Simmer Recipes:** 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.
  - Dry 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.
  - Dry 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.
  - Dry 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.
  - Dry 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.
- 3 **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 min (ex.: spinach - 4 cups [1 L] 1 min)
  - Hard vegetables 3-6 min (ex.: broccoli - 2 cups [500 mL] 4 min)
  - Frozen vegetables 4-5 min

Use longer times for more doneness or when steaming larger quantities.
- 4 **Manual Simmer:** Add food and liquid to steamer and cover with lid. Enter simmer time. Simmer countdown begins after liquid begins to boil.
- 5 **Steam Clean:** Place 1 cup (250 mL) of water on turntable, then touch START. Cycle takes 15 minutes. Keep door closed until cycle ends. Wipe cavity with damp sponge or paper towel soon after the cycle ends.

## CONVECT

Use the provided 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 **Convection Cook Recipes:** Place convection rack on turntable. Select food item, then touch START to begin preheat. After preheat, place baking dish with food on convection rack, then touch START to begin cycle.
  - Bakery Foods:
    - Angel Food Cake – 1 cake: Use large tube pan. Invert pan after baking.
    - Regular Biscuit – 1 pan: Use refrigerated dough. Use round cake pan or pizza pan.
    - Large Biscuit – 1 pan: Use refrigerated dough. Use round cake pan or pizza pan.
    - Brownie – 8" x 8" (20.3 x 20.3 cm)
    - Cookie – 1 pan: Use round pizza pan.
    - Muffin – 1 pan: Use pan with 6 cups.
    - Fresh Pie – 1 pie
    - Frozen Pie – 1 pie: Follow directions on package.
    - Regular Roll – 1 pan: Use refrigerated dough. Use round cake pan or pizza pan.
    - Large Roll – 1 pan: Use refrigerated dough. Use round cake pan or pizza pan.
    - Yeast Bread – 1 loaf
  - Whole Chicken – 2.5-4.5 lbs (1.1-2.0 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking.
  - Casserole – 1.5 or 2.0 qt (1.4 or 1.9 L): Let stand 5-10 minutes after cooking.
  - Lasagna – 8" x 8" (20.3 x 20.3 cm): Let stand 5-10 minutes after cooking.
  - Beef Roast – 2.0-4.0 lbs (0.9-1.8 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking. Preset time is for medium doneness.
  - Thin Crust Pizza (frozen) – 6"-12" (15.2-30.5 cm): Place pizza directly on convection rack.
  - Thick Crust Pizza (frozen) – 6"-12" (15.2-30.5 cm): Place pizza directly on convection rack.
  - Turkey Breast – 2.5-4.5 lbs (1.1-2.0 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking.
- 2 **Manual Convection Bake:** Use for foods such as cookies, pies, cakes, and breads. Use same time as recipe. Allow microwave oven to preheat.
  - 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 COOK TIME/POWER, and enter time in hours and minutes, up to 4 hours. Default time is 4 hours.
  - Touch START to begin preheat. Preheat may be skipped by touching START again.
  - After preheat, place baking dish with food on the convection rack, then touch START to begin baking.
- 3 **Manual Convection Roast:** Use for foods such as beef and pork roasts, whole chicken, and meat loaf. 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 COOK TIME/POWER and enter time in hours and minutes, up to 4 hours. Default time is 4 hours.
  - Touch COOK TIME/POWER and enter power level, from 10% to 30%. Default power is 30%.
  - Touch START to begin preheat. Preheat may be skipped by touching START again.
  - After preheat, place baking dish with rack and food on the turntable, then touch START to begin roasting.



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

Utiliser le cuisseur-vapeur fourni. Le capteur détecte le moment où le liquide commence à bouillir puis démarre le compte à rebours des fonctions Steam (cuisson à la vapeur) et Simmer (mijotage).  
**REMARQUE** : Ne pas retirer le couvercle alors que le cuisseur-vapeur se trouve dans le four à micro-ondes, car une bouffée de vapeur pourrait dérégler les mesures prises par le capteur.

- 1 Recettes avec cuisson à la vapeur** : Verser 1/2 tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuisseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle.
- Légumes frais – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Pour de meilleurs résultats, couper en morceaux de même taille.
  - Légumes surgelés – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
  - Pommes de terre – – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Pour de meilleurs résultats, couper en morceaux de même taille.
  - Poulet désossé – Détecte 0,5 à 1,5 lb (142 à 680 g)

- 2 Recettes avec mijotage** : Verser l'eau dans la base du cuisseurvapeur, 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 cuisseur-vapeur du four à micro-ondes, ajouter les pâtes, recouvrir, remettre le cuisseurvapeur dans le four à micro-ondes et poursuivre le programme.
- Fettuccini non cuits – Détecte 2 à 8 oz (57 à 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 non cuits – Détecte 0,5 à 2 tasses (125 à 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 tasses (375 à 500 mL) de pâtes.
  - Pennes non cuites – Détecte 0,5 à 2 tasses (125 à 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 tasses (375 à 500 mL) de pâtes.
  - Spaghettis non cuits – Détecte 2 à 8 oz (57 à 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.

- 3 Cuisson à la vapeur manuelle** : Verser 1/2 tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuisseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle.
- Exemples de durées approximatives de cuisson à la vapeur :
- Légumes tendres 1 à 3 min. (par ex. : épinards [1 L] 1 min)
  - Légumes à chair ferme 3 à 6 min. (par ex. : brocoli - 2 tasses [500 mL] 4 min)
  - Légumes surgelés 4 à 5 min
- Programmer des durées plus longues pour une cuisson plus avancée ou pour la cuisson vapeur de grandes quantités d'aliments.

- 4 Mijotage manuel** : Placer le liquide et les aliments dans la base du cuisseur-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.
- 5 Nettoyage à la vapeur** : Placer une tasse (250 mL) d'eau sur le plateau rotatif, puis appuyer sur START. Le programme dure 15 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 de l'essuie-tout.

**CONNECT (cuisson par convection)** : Utiliser la grille de convection fournie et un plat de cuisson au four résistant au four instructions d'utilisation.

**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 Recettes avec cuisson par convection** : Placer la grille de cuisson par convection sur le plateau rotatif. Sélectionner le type d'aliment puis appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, placer le plat de cuisson au four avec les aliments sur la grille de convection puis appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme.



Produits de boulangerie :

- Gâteau d'ange – 1 gâteau : Utiliser un gros moule cannelé.
- Biscuit ordinaire – 1 plat : Utiliser une pâte réfrigérée. Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.
- Grand biscuit – 1 plat : Utiliser une pâte réfrigérée. Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.
- Tarte surgelée – 1 tarte : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- Petit pain ordinaire – 1 plat : Utiliser une pâte réfrigérée.
- Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.
- Petit pain grand – 1 plat : Utiliser une pâte réfrigérée. Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.
- Pain à la levure – 1 pain
- Poulet entier – 2,5 à 4,5 lb (1,1 à 2 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson.
- Mets en sauce – 1,5 ou 2 ptes (1,4 ou 1,9 L) : Laisser reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
- Lasagnes – 8" x 8" (20,3 x 20,3 cm) : Laisser reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
- Rôti de boeuf – 2 à 4 lb (0,9 à 1,8 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson. La durée prééglée correspond à un niveau de cuisson modéré.
- Pizza à pâte fine (surgelée) – 6" à 12" (15,2 à 30,5 cm) : Placer la pizza directement sur la grille de convection.
- Pizza à pâte épaisse (surgelée) – 6" à 12" (15,2 à 30,5 cm) : Placer la pizza directement sur la grille de convection.
- Poitrine de dinde – 2,5 à 4,5 lb (1,1 à 2 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson.

- 2 Cuisson au four par convection manuelle** : Utiliser pour les aliments tels que les biscuits, les tartes, les gâteaux et les pains. Utiliser la même durée que celle indiquée sur la recette. Laisser le four à micro-ondes préchauffer.
- 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 COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) et entrer la durée en heures et en minutes - avec un maximum de 4 heures. La durée par défaut est de 4 heures.
  - Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. On peut omettre l'étape du préchauffage en appuyant de nouveau sur 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 START (mise en marche) pour commencer la cuisson au four.

- 3 Grillage par convection manuel** : Utiliser pour les aliments tels que les rôtis de boeuf et de porc, les poulet entiers et les pains de viande. 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 COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) et entrer la durée en heures et en minutes - avec un maximum de 4 heures. La durée par défaut est de 4 heures.
  - Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. On peut omettre l'étape du préchauffage en appuyant de nouveau sur 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 START (mise en marche) pour commencer la cuisson au four.

- Appuyer sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance, de 10 à 30 %. La puissance de cuisson par défaut est de 30 %.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. On peut omettre l'étape du préchauffage en appuyant de nouveau sur 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 START (mise en marche) pour commencer le rôtissage.

ACCUPOP™ (mais éclaté avec détection)

Détecte des sacs d'une contenance de 2,7 à 3,5 oz (77 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.

**POTATO (pomme de terre) (avec détection)**  
Détecte 1 à 4 pommes de terre moyennes, de 10 à 13 oz (283 à 369 g) chacune, de taille similaire : Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur une feuille d'essuie-tout, sur un côté du plateau rotatif, à au moins 1" (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.

**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. 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.

VEGETABLE (légumes)

**1 Légumes frais** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Ajouter 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 mL) d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

**2 Légumes surgelés** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Sortir les légumes de l'emballage. Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Ajouter 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 mL) d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

**3 Légumes en conserve** – 1, 2, 3 ou 4 tasses (250, 500, 750 mL ou 1 L) : Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

REHEAT (réchauffage)

**1 Boisson** – 1 ou 2 tasses, 8 oz (250 mL) chacune : Ne pas couvrir. Le diamètre de l'ouverture de la tasse fait varier le temps de chauffage du liquide. Les boissons dans des tasses avec ouverture plus petite peuvent chauffer plus rapidement.

**2 Plat en Sauce** – 1, 2, 3 ou 4 tasses (250, 500, 750 mL ou 1 L) : Placer dans un contenant pour micro-ondes et recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.

**3 Soupe** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Placer dans un contenant pour micro-ondes et recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.

**4 Assiette** – Détecte 1 assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 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.

**5 Pizza** – 1, 2 ou 3 tranches, de 4 oz (113 g) chacune : Placer sur de l'essuie-tout dans une assiette en carton.

**6 Sauce** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Placer dans un contenant allant au four à micro-ondes et recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.

**7 Produits de boulangerie** – 1, 2, 3, 4, 5 or 6 morceaux, 2 oz (57 g) chacun : Placer sur un essuie-tout. On peut considérer deux petits pains comme une seule portion.

DEFROST (décongélation)

**1 Viande** – 0,2 à 6,6 lb (90 g à 3 kg) : Retirer l'emballage et placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.

**2 Voilaille** – 0,2 à 6,6 lb (90 g à 3 kg) : Retirer l'emballage et mettre la volaille, poitrine vers le haut, dans un plat allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.

**3 Poisson** – 0,2 à 4,4 lb (90 g à 2 kg) : Retirer l'emballage et placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.

**4 Décongélation rapide (auto)** – 1 lb (454 g) uniquement : Retirer l'emballage et placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir. Retourner les aliments lorsque le signal retentit.

SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre)

**1 Amollir beurre** – 0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets : Déballer et placer dans un plat allant au four à micro-ondes.

**2 Faire fondre beurre** – 0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets : Déballer et placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

**1 Pâtes en conserve** – 1 à 4 portions : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.

**2 Pizza surgelée** – 1 pizza, environ 6 oz (170 g) : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.

**3 Repas surgelé** – 8, 9 ou 10 oz (227, 255 ou 283 g) : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.

**4 Gruau** – 1 or 2 portions : Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser un bol à bords élevés allant au four à micro-ondes.

**5 Pépites de poulet** – 1 ou 2 portions (environ 5 à 6 pépites chacune) : Placer les pépites sur une seule couche sur une assiette résistante aux micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus.

**6 Hot Dog** – 1 à 4 hot dogs (moreaux) : Percer la peau avec une fourchette. Placer les aliments sur un plat allant au four à micro-ondes.

**KIDS MENU (menu enfants)**  
**1 Pâtes en conserve** – 1 à 4 portions : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.

**2 Pizza surgelée** – 1 pizza, environ 6 oz (170 g) : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.

**3 Repas surgelé** – 8, 9 ou 10 oz (227, 255 ou 283 g) : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.

**4 Gruau** – 1 or 2 portions : Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser un bol à bords élevés allant au four à micro-ondes.