

# JENN-AIR® Microwave Hood Combination Model YMV9196

## Quick Reference Guide

### 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.

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

### VEGETABLE

- Canned Vegetable** – 8, 14, 16 or 32 oz (227, 397, 454 or 907 g): Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
- 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.
- Frozen Vegetable** – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): Remove from package. 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.

### 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.
- 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.
- Meal** – Senses 1 plate, about 8-16 oz (227-454 g): Place food on microwave-safe plate, cover with plastic wrap, and vent.
- Pizza** – 1, 2, or 3 slices, 4 oz (113 g) each: Place on paper towel-lined paper plate.
- Sauce** – Senses 1-4 cups (250 mL-1L): Place in microwave-safe container and cover with plastic wrap. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.
- 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.
- Rolls/Muffins** – Place on paper towel. Two small rolls may be counted as 1 piece.
  - Fresh – 1, 2, 3, 4, 5 or 6 pieces, 2 oz (57 g) each
  - Frozen – 1, 2, 3, 4, 5 or 6 pieces, 2 oz (57 g) each
- Manual Reheat** – Enter Reheat time, up to 99:59.

### DEFROST

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

### SOFTEN/MELT

- Soften Butter/Margarine** – 0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 sticks: Unwrap and place in microwave-safe dish.
- Soften Caramel Dip** – 16 oz (454 g): Remove lid from container or place in microwave-safe dish.
- Soften Cream Cheese** – 3 or 8 oz (85 or 227 g): Unwrap and place in microwave-safe dish.
- Soften Frozen Juice** – 12 oz (340 g): Remove lid from container.
- Soften Ice Cream** – 16, 32 or 64 oz (473, 946 or 1893 mL): Place ice cream container on turntable.
- Manual Soften** – Enter Soften time, up to 99:59.
- Melt Butter/Margarine** – 0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 sticks: Unwrap and place in microwave-safe dish.

### 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.

- Melt Caramel** – 11 oz (312 g): Unwrap and place in microwave-safe dish.
- Melt Cheese** – 8 or 16 oz (227 or 454 g): Place in microwave-safe dish. Stir at signal.
- Melt Chocolate** – 1 to 12 oz (28 to 340 g): Place in microwave-safe dish.
- Melt Marshmallows** – 5 or 10 oz (142 or 283 g): Place in microwave-safe dish.
- Manual Melt** – Enter Melt time, up to 99:59.

### COOK

- Eggs**
  - Poached Eggs – 1, 2, 3 or 4 eggs: Add 2 tbs water to each cup for each egg. Place 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.
- Frozen Meals**
  - Frozen Entree – 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.
  - Frozen Burrito – 1 or 2 pieces: Place on microwave-safe plate.
  - Frozen Snack Pocket – 1 or 2 servings: Follow directions on package.
- Hot Cereal** – Follow directions on package. use microwave-safe bowl with high sides.
  - Instant Oatmeal – 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
- Meat/Poultry**
  - Chicken/Bone-in – 0.5 to 3.5 lbs: Use microwave-safe container. Add 2 tbs water, cover with plastic wrap, and vent.
  - Chicken/Boneless – 0.2 to 2.0 lbs: Use microwave-safe container. Add 2 tbs water, cover with plastic wrap, and vent.
  - Ground Beef – 0.5, 1.0, 1.5, or 2.0 lbs: Break into pieces, and place in microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap. Stir at signal.
  - Ground Poultry – 0.5, 1.0, 1.5, or 2.0 lbs: Break into pieces, and place in microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap. Stir at signal.
  - Hot Dog – 1, 2, 3 or 4 servings: Pierce skin with fork. Place on microwave-safe plate.

---

## KIDS MENU

- 1 Reheat Pasta** – 1-4 servings:  
Place in microwave-safe container, and cover with plastic wrap. Stir, and let stand 2-3 minutes after heating.
- 2 Frozen Pancakes** – 1, 2 or 3 pancakes:  
Place on paper towel lined microwave-safe plate.
- 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 Tenders** – 1 or 2 servings (about 5-6 pieces each):  
Place in single layer on paper towel-lined microwave-safe plate.

---

**CONVECTION 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 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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 pan: 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.
- 5 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.
- 6 Frozen Rolls** – 1 to 8 servings (rolls): Use round cake pan or pizza pan.
- 7 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.

- 8 Quiche** – 1 quiche, 9" (22.9 cm)
- 9 Manual Convection Bake** – Use for foods such as baked goods, frozen foods and casseroles. Use same time as recipe. Allow microwave oven to preheat.
  - Place convection rack on the turntable.
  - Select Manual Convection Bake. Default temperature is 325°F (163°C). Use number pads to enter a different temperature, 250°F (121°C) to 450°F (232°C).
  - Touch COOK TIME, 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.

---

**CONVECTION ROAST:** 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 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.
- 2 Chicken Wings, frozen** – 1 to 4 servings:  
Place in microwave-safe, ovenproof dish.
- 3 Whole Chicken** – 3.0-5.0 lbs (1.5-2.3 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking.
- 4 Lamb Chops** – 1 or 2 chops: Cut into fat around edges. Preset time is for medium doneness.
- 5 Meat Loaf** – 1.0, 1.5 or 2.0 lbs (454, 680 or 907 g)
- 6 Pork Chops** – 1 or 2 chops:  
Cut into fat around edges.
- 7 Pork Roast** – 2.0 to 4.0 lbs (907 g-1.8 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking.
- 8 Turkey Breast, Bone-in** – 3.0-5.0 lbs (1.5-2.3 kg): Let stand, covered, for 10 minutes after cooking.
- 9 Manual Convection 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 convection rack on the turntable.
  - Select Manual Convection Roast. Default temperature is 325°F (163°C). Use number pads to enter a different temperature, 250°F (121°C) to 450°F (232°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.



# Guide de référence rapide pour l'ensemble hotte/four à micro-ondes JENN-AIR® YJMV9196

## 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.

**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 en conserve** – 8, 14, 16 ou 32 oz (227, 397, 454 ou 907 g) : Placer dans un récipient allant au 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.
- 2 Légumes frais** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Placer dans un récipient allant au micro-ondes. Ajouter 2 à 4 cuillerées à soupe (30-60 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 surgelés** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Sortir les légumes de l'emballage. Placer dans un récipient allant au micro-ondes. Ajouter 2 à 4 cuillerées 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.

## 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 Mets en sauce** – 1, 2, 3 ou 4 tasses (250, 500, 750 mL ou 1 L) : Placer dans un récipient allant au micro-ondes et recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
- 3 Repas** – Détecte 1 assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 454 g) : Placer l'aliment sur une assiette allant au micro-ondes, recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.
- 4 Pizza** – 1, 2 ou 3 tranches, de 4 oz (113 g) chacune : Placer sur de l'essuie-tout dans une assiette en carton.
- 5 Sauce** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Placer dans un récipient allant au micro-ondes et recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
- 6 Soupe** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Placer dans un récipient allant au micro-ondes et recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
- 7 Rouleaux/muffins** – Placer sur un essuie-tout. On peut considérer deux petits rouleaux comme une seule portion.
  - Frais – 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 morceaux, 2 oz (57 g) chacun
  - Surgelés – 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 morceaux, 2 oz (57 g) chacun
- 8 Réchauffage manuel** – Entrer la durée de réchauffage, jusqu'à 99:59.

## DEFROST (décongélation)

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

W10662683C

## POTATO (patate) (avec détection)

Détecte 1 à 4 patates, de 10 à 13 oz (283 à 369 g) chacune, de taille similaire : Percer plusieurs fois chaque patate 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 patate, la placer sur le pourtour du plateau rotatif. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.

- 4 Pain** – 0,1 à 2 lb (45 à 907 g) : Retirer l'emballage et placer dans un plat allant au micro-ondes. Ne pas couvrir.

## SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre)

- 1 Ramollir beurre/margarine** – 0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets : Déballez et placer dans un plat allant au four à 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) : Déballez et placer dans un plat allant au micro-ondes.
- 4 Ramollir jus surgelé** – 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, jusqu'à 99:59.
- 7 Faire fondre beurre/margarine** – 0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets : Déballez et placer dans un plat allant au micro-ondes.
- 8 Faire fondre caramel** – 11 oz (312 g) : Déballez 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 micro-ondes. Remuer au signal sonore.
- 10 Faire fondre chocolat** – 1 à 12 oz (28 à 340 g) : Placer dans un plat allant au micro-ondes.
- 11 Faire fondre guimauves** – 5 ou 10 oz (142 ou 283 g) : Placer dans un plat allant au micro-ondes.
- 12 Faire fondre manuellement** – Entrer la durée, jusqu'à 99:59.

## COOK (cuisson)

- 1 OEufs**
  - OEufs pochés - 1, 2, 3 ou 4 oeufs : Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau par oeuf dans chaque tasse. Placer les tasses remplies d'eau sur le plateau rotatif, et démarrer le programme. Au signal, ajouter un oeuf dans chaque tasse, percer le ou les jaune(s) et couvrir.
  - OEufs brouillés - 1, 2, 3 ou 4 oeufs : Ajouter 1 cuillerée à soupe d'eau par oeuf. Mélanger le ou les oeuf(s) et placer dans un récipient à bords élevés allant au micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique.
- 2 Repas surgelés**
  - Plat surgelé – 10 ou 20 oz (283 ou 567 g) (avec détection); 40 ou 60 oz (1134 ou 1701 g) (sans détection) : Sortir les légumes de l'emballage. Dégager l'opercule sur 3 côtés. Si le plat ne se trouve pas dans un récipient allant au micro-ondes, le placer sur une assiette, le couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.
  - Burrito surgelé – 1 ou 2 morceaux : Placer sur une assiette allant au micro-ondes.
  - Pochette de collation surgelée - 1 ou 2 portions : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- 3 Céréales/Gruau chauffés** – Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser un bol à bords élevés allant au micro-ondes.
  - Gruau/Céréales instantanés – 1, 2, 3 ou 4 portions
  - Gruau normal – 1, 2, 3 ou 4 portions
  - Gruau de maïs rapide – 1, 2, 3 ou 4 portions
  - Gruau de maïs normal – 1, 2, 3 ou 4 portions
  - Blé chaud – 1, 2, 3 ou 4 portions

#### 4 Viande/volaïlle

- Poulet/non désossé – 0,5 à 3,5 lb : Utiliser un récipient allant au micro-ondes. Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau, recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.
- Poulet/désossé – 0,2 à 2,0 lb : Utiliser un récipient allant au micro-ondes. Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau, recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.
- Boeuf haché – 0,5, 1, 1,5 ou 2 lb : Rompre en morceaux, et placer dans un bol allant au micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer au signal sonore.
- Volaïlle hachée – 0,5, 1, 1,5 ou 2 lb : Rompre en morceaux, et placer dans un bol allant au micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer au signal sonore.
- Hot dog – 1, 2, 3 ou 4 portions : Percer la peau avec une fourchette. Placer sur une assiette allant au micro-ondes.

#### KIDS MENU (menu enfants)

- 1 **Pâtes à réchauffer** – 1 à 4 portions : Placer dans un récipient allant au micro-ondes et recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson.
- 2 **Crêpes surgelées** – 1, 2 ou 3 crêpes : Placer sur une feuille d'essuie-tout, sur une assiette allant au micro-ondes.
- 3 **Repas surgelé** – 8, 9 ou 10 oz (227, 255 ou 283 g) : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- 4 **Gruau** – 1 ou 2 portions : Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser un bol à bords élevés allant au micro-ondes.
- 5 **Filets de poulet** – 1 ou 2 portions (environ 5 à 6 morceaux par portion) : Placer sur une seule couche sur une assiette allant au micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus.

#### CONVECTION 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 Biscuits (réfrigérés)

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

##### 2 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.

##### 3 Mets en sauce

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

##### 4 Desserts

- Gâteau des anges – 1 gâteau : Utiliser un gros moule cannelé. Retourner le moule après la cuisson.
- Brownies – 8" x 8" (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" (22,9 cm)
- Tarte (surgelée) – 1 tarte, 9" (22,9 cm) : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.

##### 5 Pizza surgelée

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

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

##### 7 Rouleaux frais

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

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

##### 8 Quiche – 1 quiche, 9" (22,9 cm)

##### 9 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 convection sur le plateau rotatif.
- Sélectionner le cuisson au four par convection manuelle. 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 450 °F (232 °F).
- Appuyer sur COOK TIME (durée 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.

#### CONVECTION ROAST (rôtissage 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 **Rôti de boeuf** – 2 à 4 lb (907 g à 1,8 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson. La durée pré-régulée correspond à un niveau de cuisson modéré.
- 2 **Ailes de poulet, surgelées** – 1 à 4 portions : Placer dans un plat de cuisson au four allant au micro-ondes.
- 3 **Poulet entier** – 3,0 à 5 lb (1,5 à 2,3 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson.
- 4 **Côtelettes d'agneau** – 1 ou 2 côtelettes : Entailler le gras sur les côtés. La durée pré-régulée correspond à un niveau de cuisson modéré.
- 5 **Pain de viande** – 1, 1,5 ou 2 lb (454, 680 ou 907 g)
- 6 **Côtelettes de porc** – 1 ou 2 côtelettes : Entailler le gras sur les côtés.
- 7 **Rôti de porc** – 2 à 4 lb (907 g à 1,8 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson.
- 8 **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.
- 9 **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.
  - Place convection rack on the turntable.
  - Sélectionner le rôtissage manuel par convection. 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 450 °F (232 °F).
  - 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 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 pour commencer le rôtissage.



W10662683C