

KitchenAid® Microwave Hood Combination Model YKMHP519 Quick Reference Guide

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

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.

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-1 L): 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.
- 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

1 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.

2 Frozen Meals

- Frozen Entree – 10 or 20 oz (283 or 567 g) (Sensor); 40 or 60 oz (1134 or 1701 g) (Non-sensor, convection cycle): Remove from package. Loosen cover on 3 sides. If entrée is not in microwavesafe 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.

3 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

4 Meat/Poultry

- Chicken Pieces/Bone-In – 0.5 to 3.5 lbs: Use microwave-safe container. Add 2 tbs water, cover with plastic wrap, and vent.
- Chicken Pieces/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.

5 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.

6 Vegetables

- 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.

STEAM/SIMMER (sensor)

Use provided steamer vessel. Sensor will detect when liquid begins to boil, then begin the Steam or Simmer countdown.

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 ½ cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid.
- 2 Fresh Vegetables** – Add ½ 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 ½ 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 ½ cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid.
- 7 Manual Steam** – Add ½ 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.

- 8 Manual Simmer** – Add food and liquid to steamer, and cover with lid. Enter simmer time. Simmer countdown begins after liquid begins to boil.
- 9 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.

CONVECTION BAKE

Use the provided short convection rack and a microwave-safe, ovenproof baking dish. See the “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 keypads 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 an ovenproof microwave-safe dish or plate. See the “Accessory Configurations” in the User Guide.

NOTE: Microwave oven cavity, inside of the door, convection rack and crisp pan will be hot. Use oven mitts to remove the pan 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** – 2.0-4.0 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 keypads 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.

GRILL

Use the provided tall grill rack and an ovenproof microwave-safe dish or plate. See the “Accessory Configurations” in the User Guide. Turn over food at prompt.

NOTE: Microwave oven cavity, inside of the door, grill rack and crisp pan will be hot. Use oven mitts to remove the pan and to handle the hot grill rack.

- 1 Beef Steak** – 1 steak: Cut into fat around edges. Preset time is for medium doneness.
- 2 Kabobs** – 1 to 4 kabobs
- 3 Chicken Pieces, Bone-in** – 30.6-1.8 lbs (272-816 g): Brush chicken with oil.
- 4 Fish Steak** – 1 or 2 steaks, 1" (2.5 cm) thick: Brush fish with oil.
- 5 Hamburger Patties** – 1 to 4 patties, 0.3 lb (136 g) each
- 6 Lamb Chops** – 1 to 4 chops
- 7 Pork Chops** – 1 or 2 chops: Cut into fat around edges.
- 8 Shrimp** – 5-8 oz (142-227 g): Place shrimp on a skewer, then brush with oil.
- 9 Manual Grill** – Touch COOK TIME/POWER, and enter time in minutes and seconds, up to 99:59. Touch COOK TIME/POWER again, and enter power level, from 10% to 100%. Default power level is 100%.

CRISP/SIZZLE

Use the provided crisp pan. See the “Accessory Configurations” in the User Guide. Preheat crisp pan at prompt (except for Brownies), add food at prompt, and turn over food at prompt.

NOTE: Microwave oven cavity, inside of the door and crisp pan will be hot. Use the crisp pan’s detachable handle or oven mitts to remove the pan.

- 1 Brownies, Fast** – 20 oz (567 g) package: Coat crisp pan with cooking spray or oil. Follow mixing instructions on package. Pour brownie mix into crisp pan.
- 2 Eggs** – Coat crisp pan with cooking spray or oil before preheating.
 - Fried Egg – 1 to 4 eggs
 - Omelet – 2 to 4 eggs
- 3 Fish**
 - Fresh Fish Steak – 0.5 to 1.0 lb (227 to 454 g): Coat crisp pan with cooking spray or oil before preheating.
 - Frozen Breaded Fillet – 1 to 4 servings
 - Frozen Fish Sticks – 6 to 18 pieces
- 4 Frozen French Toast** – 1 to 4 pieces
- 5 Frozen Pizza**
 - Rising Crust – 6" to 12" (15.2 to 30.5 cm)
 - Thin Crust – 6" to 12" (15.2 to 30.5 cm)
 - Pizza Rolls – 1 to 4 servings
- 6 Frozen Potatoes**
 - French Fries – 1 to 3 servings
 - Hash Browns – 1 to 4 patties
 - Potato Nuggets – 1 to 4 servings
- 7 Meat/Poultry**
 - Bacon – 2 to 4 slices
 - Chicken Nuggets – 4 to 16 pieces
 - Hamburger Patty – 1 to 4 patties
 - Ham Slice/Steak – 1 to 4 slices
 - Meatballs – 0.5 or 1.0 lb (227 or 454 g)
 - Poultry Breast, Boneless – 1 to 3 pieces: Coat crisp pan with cooking spray or oil before preheating.
 - Precooked Sausage – 2 to 10 pieces
- 8 Nuts** – 0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 cups (125, 250, 375 or 500 mL)
- 9 Manual Crisp** – Touch COOK TIME/POWER, and enter time in minutes and seconds, up to 99:59. Touch COOK TIME/POWER again, and enter power level, from 10% to 100%. Default power level is 100%.



Guide de référence rapide pour l'ensemble hotte/four à micro-ondes KitchenAid® YKMHP519

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.

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.

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.
- 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, programme de convection) : 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/volaille

- 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.
- Volaille 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.

5 POTATO (patate) – 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.

6 VEGETABLES (légumes)

- 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.
- 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 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.

- 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.

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

Utiliser le cuiseur-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 cuiseur-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 à 16 oz (227 à 454 g)
 - Brocoli – Détecte 2 à 4 tasses (500 mL à 1 L)
 - Carottes – Détecte 2 à 4 tasses (500 mL à 1 L)
 - Chou-fleur – Détecte 2 à 4 tasses (500 mL à 1 L)
 - Épi de maïs – Détecte 1 à 4 branches
 - Haricots verts – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
 - Patates (nouvelles) rouges – Détecte 2 à 4 patates
 - Épinards – Détecte 4 à 8 tasses (1 à 2 L)
 - Courge/courgette – Détecte 2 à 4 tasses (500 mL à 1 L)
- 3 Légumes surgelés** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 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.
 - Fettuccini – 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 – 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 – 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 – 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.
- 5 Riz** – Placer le liquide et les aliments dans la base du cuiseur-vapeur et couvrir avec le couvercle.
 - Riz brun grains longs – Détecte 0,5 à 2 tasses (125 à 500 mL)
 - Riz blanc instantané – Détecte 0,5 à 2 tasses (125 à 500 mL)
 - Riz blanc grains longs – Détecte 0,5 à 2 tasses (125 à 500 mL)
- 6 Crevettes** – Détecte 5 à 8 oz (142 à 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 tendres 1 à 3 min. (par ex. : épinards - 4 tasses [1L] 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.

- 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.
- 9 Nettoyage à la vapeur** – Placer une tasse (250 mL) d'eau sur le plateau rotatif, puis appuyer sur START (mise en marche). 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.

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)**
 - Normaux – 5 ou 10 portions : Utiliser un moule à gâteau circulaire ou une plaque à pizza.
 - Grands – 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.

- 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 prééglée correspond à un niveau de cuisson modéré.
- Ailes de poulet, surgelées** – 1 à 4 portions : Placer dans un plat de cuisson au four allant au micro-ondes.
- Poulet entier** – 3,0 à 5 lb (1,5 à 2,3 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson.
- Côtelettes d'agneau** – 1 ou 2 côtelettes : Entailler le gras sur les côtés. La durée prééglée correspond à un niveau de cuisson modéré.
- Pain de viande** – 1, 1,5 ou 2 lb (454, 680 ou 907 g)
- Côtelettes de porc** – 1 ou 2 côtelettes : Entailler le gras sur les côtés.
- Rôti de porc** – 2 à 4 lb (907 g à 1,8 kg) : Laisser reposer en couvrant pendant 10 minutes après la cuisson.
- 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.
- 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.
 - 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.

GRILL (cuisson au gril)

Utiliser la grande grille de cuisson au gril 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 quand indiqué.

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

- Steak de boeuf** – 1 steak : Entailler le gras sur les côtés. La durée prééglée correspond à un niveau de cuisson modéré.
- Kebab** – 1 à 4 kebabs
- Morceaux de poulet, non désossé** – 0,6-1,8 lb (272-816 g) : Enduire le poulet d'huile.

- Darne de poisson** – 1 ou 2 darnes, 1" (2,5 cm) d'épaisseur : Enduire le poisson d'huile.
- Galettes de viande hachée** – 1 à 4 galettes, 0,3 lb (136 g) chacune
- Côtelettes d'agneau** – 1 à 4 côtelettes
- Côtelettes de porc** – 1 ou 2 côtelettes : Entailler le gras sur les côtés.
- Crevettes** – 5 à 8 oz (142 à 227 g) : Enfiler les crevettes sur une brochette, puis les enduire d'huile.
- Cuisson au gril manuelle** – Appuyer sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) et entrer la durée en minutes et en secondes, avec un maximum de 99:59. Appuyer de nouveau sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance, de 10 % à 100 %. Le niveau de puissance par défaut est de 100 %.

CRISP/SIZZLE (croustiller/frire)

Utiliser le plat à croustiller fourni. Voir "Configurations d'accessoires" dans le guide de l'utilisateur. Préchauffer le plat à croustiller quand indiqué (sauf pour les brownies), ajouter les aliments quand indiqué et retourner les aliments quand indiqué.

REMARQUE : La cavité du four à micro-ondes, l'intérieur de la porte et le plat à croustiller seront chauds. Utiliser la poignée détachable du plat à croustiller ou des mitaines de four pour retirer le plat du four.

- Brownies, rapide** – Paquet de 20 oz (567 g) : Enduire le plat à croustiller avec un vaporisateur à cuisson ou de l'huile. Suivre les instructions de mélange figurant sur l'emballage. Verser le mélange à brownies dans le plat à croustiller.
- OEufs** – Enduire le plat à croustiller avec un vaporisateur à cuisson ou de l'huile avant de préchauffer.
 - OEuf frit – 1 à 4 oeufs
 - Omelette – 2 à 4 oeufs
- Poisson**
 - Darne de poisson frais – 0,5 à 1 lb (227 à 454 g) : Enduire le plat à croustiller avec un vaporisateur à cuisson ou de l'huile avant de préchauffer.
 - Filet pané surgelé – 1 à 4 portions
 - Bâtonnets de poisson surgelés – 6 à 18 morceaux
- Pain doré surgelé** – 1 à 4 morceaux
- Pizza surgelée**
 - Pâte levée – 6" à 12" (15,2 à 30,5 cm)
 - Pâte fine – 6" à 12" (15,2 à 30,5 cm)
 - Roulés de pizza - 1 à 4 portions
- Patates surgelées**
 - Frites – 1 à 3 portions
 - Patates rissolées – 1 à 4 galettes
 - Bouchées de patates - 1 à 4 galettes
- Viande/volaille**
 - Bacon – 2 à 4 tranches
 - Pépites de poulet – 4 à 16 morceaux
 - Galettes de viande hachée – 1 à 4 galettes
 - Tranche de jambon/Steak – 1 to 4 tranches
 - Boulettes de viande – 0,5 ou 1 lb (227 ou 454 g)
 - Poitrine de poulet, désossé - 1 à 3 morceaux : Enduire le plat à croustiller avec un vaporisateur à cuisson ou de l'huile avant de préchauffer.
 - Saucisse précuite - 2 à 10 morceaux
- Noix** – 0,5, 1, 1,5 ou 2 tasses (125, 250, 375 ou 500 mL)
- Croustillage manuel** – Appuyer sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) et entrer la durée en minutes et en secondes, avec un maximum de 99:59. Appuyer de nouveau sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance, de 10 % à 100 %. Le niveau de puissance par défaut est de 100 %.

