

WHIRLPOOL® Microwave Hood Combination Model YWMH53520

Quick Reference Guide

POPCORN (sensor)

Senses 3.0-3.5 oz (85-99 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.

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.

DINNER PLATE (sensor)

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

MENU PROGRAMS: Touch the menu control repeatedly to scroll through program options. Rest on the desired program option. Follow display prompts to select submenu items and/or amounts, and then start the program.

VEGETABLE

- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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

- Meat** – 0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg):
Remove wrap and place in microwave-safe dish. Do not cover.
- 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.
- Fish** – 0.2 to 4.4 lbs (90 g to 2 kg):
Remove wrap and place in microwave-safe dish. Do not cover.
- 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.

PIZZA

Reheats 1, 2 or 3 slices, 4 oz (113 g) each:
Place on paper towel lined paper plate.

FROZEN ENTRÉE (sensor and non-sensor):

Enter ounces.
Senses 10 or 20 oz (283 or 567 g), or cooks 40 or 60 oz (1134 or 1701 g) (preset programs):
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. Place food toward edge of the turntable.

BEVERAGE

Reheats 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.

SOFTEN/MELT

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

COOK

- Bacon** – 1, 2, 3, 4, 5 or 6 slices, average thickness:
Follow directions on package.
- French Toast** – 1, 2, 3 or 4 pieces:
Follow directions on package.
- Cereal** – 1, 2, 3 or 4 servings:
Follow directions on package. Use microwave-safe bowl with high sides.
- 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.

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: Place small microwave-safe dish (for example, custard dish) with 2-4 tbs (30-60 mL) water in center of container. Use 2 tbs (30 mL) water for smaller quantities, or 4 tbs (60 mL) water for larger quantities of food. Place food in container around the small dish. Cover with loose-fitting lid.

- Fresh Vegetables – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L):
- Frozen Vegetables – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L):
- Potatoes – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L):
- Boneless Chicken – Senses 0.5-1.5 lbs (142-680 g):

2 Manual Steam: Place small microwave-safe dish (for example, custard dish) with 2-4 tbs (30-60 mL) water in center of container. Use 2 tbs (30 mL) water for smaller quantities, or 4 tbs (60 mL) water for larger quantities of food. Place food in container around the small dish. Cover with loose-fitting lid. Enter Steam time.

Sample approximate steam times:

- Soft vegetables 1-3 min (ex.: spinach - 4 sups [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.

3 Manual Simmer

Rice: Add liquid and food to microwave-safe container. Cover with loose-fitting lid. Enter simmer time. Simmer time will begin counting down after the sensor detects steam from boiling liquid.

Pasta: Add liquid to microwave-safe container. Cover with loose-fitting lid. Enter simmer time of 1 second. Simmer time will begin counting down after the sensor detects steam from boiling liquid. When the microwave oven stops, remove container, remove the lid, and add the pasta. Re-cover and return the container to the microwave oven. Clear the display using the Cancel control, then reprogram the simmer function, and enter the new simmer time (ex.: dry spaghetti - 11-12 min).

Guide de référence rapide pour l'ensemble four à micro-ondes/hotte WHIRLPOOL® modèle YWMH53520

POPCORN (maïs éclaté) (avec détection)

Détecte 3 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. Le ventilateur fonctionne uniquement à vitesse basse avec la fonction Popcorn (maïs éclaté).

POTATO (patate) (avec détection)

Détecte 1 à 4 patates moyennes, 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.

DINNER PLATE (assiette dîner) (avec détection)

Réchauffe 1 portion (1 assiette dîner), environ 8 à 16 oz (227 à 454 g) : Placer l'aliment sur une assiette dîner allant au micro-ondes, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.

PROGRAMMES DE MENU : Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton du menu pour parcourir la liste des options de programme. Rester sur l'option de programme souhaitée. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner un article de la liste de menus et/ou une quantité donnée puis démarrer le programme.

VEGETABLE (légume)

- Légumes frais** – Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Placer dans un récipient résistant aux 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 résistant aux 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 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)

- Mets 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.
- 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.
- Sauce** – 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.
- Pain/gâteaux** – 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 morceaux, 2 oz (57 g) chacun : Placer sur un essuie-tout. On peut considérer deux petits pains comme une seule portion.

PIZZA

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

FROZEN ENTRÉE (plats surgelés) (avec détection et sans détection) : Entrer les onces.

Détecte 10 ou 20 oz (283 ou 567 g), ou cuit 40 ou 60 oz (1134 ou 1701 g) (programmes pré-réglés) : Sortir le plat de l'emballage. Dégager l'opercule sur 3 côtés. Si le plat ne se trouve pas dans un contenant pour micro-ondes, le placer sur une assiette, le recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Placer l'aliment vers le bord du plateau rotatif.

BEVERAGE (boissons)

Réchauffe 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.

DEFROST (décongélation)

- Viande** – 0,2 à 6,6 lb (90 g à 3 kg) : Retirer l'emballage et placer la viande dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
- Volaille** – 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 de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
- Poisson** – 0,2 à 4,4 lb (90 g à 2 kg) : Retirer l'emballage et placer le poisson dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
- Décongélation rapide (automatique)** – 1,0 lb (454 g) uniquement : Retirer l'emballage et placer le poisson dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir. Retourner les aliments lorsque le signal retentit.

SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre)

- Ramollir beurre** – 0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtonnets : Déballez et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
- Faire fondre beurre** – 0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtonnets : Déballez et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
- Ramollir crème glacée** – 16, 32 ou 64 oz (473, 946 ou 1893 mL) : Placer le pot de crème glacée sur le plateau rotatif.
- Ramollir fromage à la crème** – 3 ou 8 oz (85 ou 227 g) : Déballez et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
- Ramollir jus surgelé** – 12 ou 16 oz (340 ou 454 g) : Retirer le couvercle du contenant.
- Faire fondre chocolat** – 4, 6, 8 ou 12 oz (113, 170, 227 ou 340 g) : Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
- Faire fondre fromage** – 8 ou 16 oz (227 ou 454 g) : Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Remuer au signal sonore.
- Faire fondre guimauves** – 5 ou 10 oz (142 ou 283 g) : Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.

COOK (cuisson)

- 1 **Bacon** – 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 tranches, d'épaisseur moyenne :
Suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- 2 **Pain doré** – 1, 2, 3 ou 4 morceaux :
Suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- 3 **Céréales** – 1, 2, 3 ou 4 portions :
Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser un bol à bords élevés adapté aux micro-ondes.

- 4 **Riz** – Détecte 0,5 à 2 tasses (125 à 500 mL) de riz blanc sec à grain long :
Suivre les mesures figurant sur l'emballage pour les quantités. Utiliser un plat allant au four à micro-ondes avec un couvercle non hermétique. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson, ou jusqu'à absorption du liquide. Remuer.

STEAM/SIMMER (cuisson à la vapeur/mijotage) (avec détection) : Utiliser un récipient résistant aux micro-ondes avec un couvercle non hermétique. Le capteur détecte le moment où le liquide commence à bouillir puis démarre le compte à rebours des fonctions Steam (cuisson à la vapeur) ou Simmer (mijotage).

REMARQUE : Ne pas retirer le couvercle alors que le récipient 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** : Placer un petit plat résistant aux micro-ondes (par exemple, un plat à crème anglaise) et verser 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 mL) d'eau au centre du plat. Utiliser 2 c. à soupe (30 mL) d'eau pour une petite quantité d'aliments ou 4 c. à soupe (60 mL) pour une grande quantité. Placer les aliments dans un récipient autour du petit plat. Couvrir avec un couvercle non hermétique.

3 Mijotage manuel

Riz : Placer le liquide et les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et couvrir avec un couvercle non hermétique. Entrer la durée de mijotage. Le capteur détecte le moment où le liquide commence à bouillir puis démarre le compte à rebours du mijotage.

Pâtes : Placer le liquide dans un récipient résistant aux micro-ondes et couvrir avec un couvercle non hermétique. Entrer une durée de mijotage de 1 seconde. Le capteur détecte le moment où le liquide commence à bouillir puis démarre le compte à rebours du mijotage. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retirer le récipient, retirer le couvercle puis ajouter les pâtes. Remettre le couvercle et replacer le récipient dans le four à micro-ondes. Effacer l'affichage à l'aide de la commande Cancel (annulation), puis reprogrammer la fonction de mijotage. Entrer la nouvelle durée de mijotage (par ex. : spaghetti crus - 11 à 12 min).

- Légumes frais - détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) :
 - 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) :
 - Poulet désossé - détecte 0,5 à 1,5 lb (142 à 680 g) :
- 2 **Cuisson à la vapeur manuelle** : Placer un petit plat résistant aux micro-ondes (par exemple, un plat à crème anglaise) et verser 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 mL) d'eau au centre du plat. Utiliser 2 c. à soupe (30 mL) d'eau pour une petite quantité d'aliments ou 4 c. à soupe (60 mL) pour une grande quantité. Placer les aliments dans un récipient autour du petit plat. Couvrir avec un couvercle non hermétique. Entrer la durée de cuisson à la vapeur

Durées approximatives de cuisson à la vapeur :

- Légumes tendres 1 à 3 min. (par ex. : épinards - 4 tasses [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.