

# WHIRLPOOL® Microwave Hood Combination Model YWMH75021H Quick Reference Guide

## ACCUPOP™ (popcorn sensor)

Senses 1.2-3.5 oz (34-99 g) size bag: Place bag on turntable. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle.

## 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.

**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

- 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.
- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

## 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.

## 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, or 4 slices, average thickness: Follow directions on package. For best results, place bacon on a bacon rack.
- 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.
- 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.
- 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.

## KIDS MENU

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



# Guide de référence rapide pour l'ensemble four à micro-ondes/hotte WHIRLPOOL® YWMH75021H9

## ACCUPOP™ (maïs éclaté avec détection)

Détecte des sacs d'une contenance de 1,2 à 3,5 oz (34 à 99 g). Placer le sachet sur le plateau rotatif.

## 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 (sélectionner). Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner un article de la liste de menus secondaires et/ou une quantité donnée puis démarrer le programme.

## VEGETABLE (légumes)

- 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 (30-60 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)

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

- 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.
- 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 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 dans un plat allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
- 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.

## FROZEN ENTRÉE (frozen entrée) (avec détection ou sans détection): Entrer la taille du plat en onces.

Le programme Plats surgelés cuit 10 ou 20 oz (283 ou 567 g) ou 60 oz (1,1 ou 1,7 kg) (programmes préréglés): 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.

## SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre)

- Amollir beurre** – 0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets : Déballez et placer dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Faire fondre beurre** – 0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets : Déballez et placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.
- Amollir crème glacée** – 16, 32 ou 64 oz (473, 946 ou 1893 mL) : lacer le pot de crème glacée sur le plateau rotatif.
- Amollir fromage à la crème** – 3 ou 8 oz (85 ou 227 g) : Déballez et placer dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Amollir 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 plat allant au four à micro-ondes.
- Faire fondre fromage** – 8 ou 16 oz (227 ou 454 g) : Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Remuer au signal sonore.
- Faire fondre guimauves** – 5 ou 10 oz (142 ou 283 g) : Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.

## COOK (cuisson)

- Bacon** – 1, 2, 3 ou 4 tranches, d'épaisseur moyenne : Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Pour des résultats optimaux, mettre le bacon sur une grille pour bacon.
- Fillet de poisson** – 0,5, 1 ou 1,5 lb (227, 454 ou 680 g) : Placer dans un plat allant au four à 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. Laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
- Crevettes** – 0,5, 1 ou 1,5 lb (227, 454 ou 680 g) : Placer dans un plat allant au four à 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. Laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
- Pain perdu** – 1, 2, 3 ou 4 tranches : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- Céréales** – 1, 2, 3 ou 4 portions : Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser un bol à bords élevés allant au four à micro-ondes.
- 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 fermé. Laisser reposer 5 minutes.

## KIDS MENU (menu enfants)

- Pâtes en conserve** – 1 à 4 portions : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- Pizza surgelée** – 1 pizza, environ 6 oz (170 g) : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- Repas surgelé** – 8, 9 ou 10 oz (227, 255 ou 283 g) : Suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- Gruau** – 1 or 2 portions : Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser un bol à bords élevés allant au four à micro-ondes.
- 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.
- Hot Dog** – 1 à 4 hot dogs (morceaux) : Percer la peau avec une fourchette. Placer les aliments sur un plat allant au four à micro-ondes.

## 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.

- Recettes avec cuisson à la vapeur** : Verser  $\frac{1}{2}$  tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuiseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle.
  - 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)

- Recettes avec mijotage** : 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 non cuites – 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.

- Cuisson à la vapeur manuelle** : Verser  $\frac{1}{2}$  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 [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.

- 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.
- 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.



W11037863A