

QUICK START GUIDE

CONGRATULATIONS AND WELCOME TO WHIRLPOOL

Scan QR code
to learn more



GETTING STARTED

OVEN

- 1 Select the OVEN mode and recipe. Follow the tips on the display.
 - 2 Set food weight, size, pieces, or set temperature. Press START to begin preheating (on some functions).
 - 3 Place food in oven-safe accessory, and then put inside the oven. Close the door.
 - 4 Enter time to cook (optional). Press START.
- Use oven-safe, heat resistant cookware and bakeware and potholders when removing dishes.
 - Allow time after the cycle is complete to cool down before using microwave modes.

CONNECTIVITY

To achieve the full potential of your connected appliance, download the Whirlpool® App.



Select
appliance



Follow steps
to connect



- Remote Start
- Notifications
- Voice Control

Enjoy remote features

For more details refer to the “Internet Connectivity Guide” from the Owner’s Manual that came with your oven.

For detailed installation instruction and maintenance information, please see the Owner’s Manual included with your appliance.

For information on any of the following items, a full cycle guide, warranty, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit <https://www.whirlpool.com/service-and-support>.

COOKING TIPS

Get the versatility of air fry, roast, grill, reheat and microwave all in one space-saving appliance.

AIR FRY

Fry food to be crispy outside with juicy and tender inside. Top and side heating elements and a fan circulate hot air around the included air fry basket.

TIP: When cooking oily or juicy foods, place an oven-proof plate below to catch drippings.

KEEP WARM

Keep food warm and ready to serve for up to 60 minutes while you wrap up the rest of your meal using the low-heat keep warm setting.

TIP: Use a microwave safe container for this keep warm cycle.

MICROWAVE REHEAT & COOK

Microwave presets and sensor cooking automatically track the cooking progress of your food for select presets and adjusts the cook time to help you get just the right amount of heat and time.

TIP: Place a microwave-safe container in the center of the oven bottom to achieve best results.

GRILL

Grill meat and vegetables in your microwave with grill mode. The wire rack allows direct heat to sear the outside of your food, creating a nice crust and flavor.

TIP: Use baking aluminum foil to cover the wire rack to hold the food.

ROAST

Roast mode helps you give whole chicken, beef, vegetables and more a caramelized outer layer directly in the microwave, so you don’t have to use the oven. Convection cooking helps circulate hot air throughout the microwave, so your family’s favorites get a crisp cook.

TIP: When cooking oily or juicy foods, place an oven-proof plate below to catch drippings.

DEFROST

Spend less time waiting for foods to thaw with our microwave preset defrost settings that adjust the power levels of your microwave for defrosting, so you can get an ideal thaw for frozen foods.

TIP: Use small pieces of aluminum foil to shield parts of the food, such as for chicken wings and fish tails.

FOR BEST USE

OVEN VENT

Ensure optimal cooling by keeping oven vent clear for proper air circulation.

DISPLAY

To save energy, the display will automatically enter standby (sleep) mode when not in use. Simply press any keypad or touch open/close the door to reactivate it.

ALUMINUM FOIL AND METAL

Always use oven mitts or potholders when removing dishes from the microwave ovens.

To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

The wire rack and air fry basket are supplied with the oven. Aluminum foil for shielding may be used with the following guidelines:

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

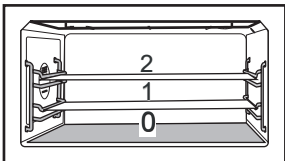
CLEANING AND MAINTENANCE

Steam clean: This automatic cleaning cycle will help you to clean the microwave oven cavity and remove odors.

POSITIONING ACCESSORIES

There are three positions to place these accessories. Placing the accessories on the right position will help achieve better cooking performance.

Level



Accessory	Functions	Level
	✓ Air fry	1
	✓ Roast ✓ Grill	1 0 / 1 / 2

SET PREFERENCES

Find the below functions under the SETTINGS button.

- DISPLAY CLOCK: Use display settings to turn on/off the clock, adjust date/time and brightness of the display screen.
- SABBATH MODE: Set the oven to remain on the bake setting until disabled.
- DEMO MODE: Under the INFO option, enter the code 1234 to turn on/off demo mode.

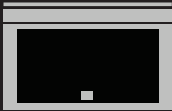
®/™©2025 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.



CUSTOMER
EXPERIENCE
CENTER

United States:
1-866-698-2538
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Canada:
1-800-807-6777
200-6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ WHIRLPOOL

Balayer le code à barres
2D pour en savoir plus



PRISE EN MAIN

FOUR

- 1 Sélectionner le mode OVEN (FOUR) et la recette. Suivre les conseils à l'écran.
 - 2 Régler le poids, la taille, le nombre de morceaux ou la température. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour commencer le préchauffage (avec certaines fonctions).
 - 3 Placer les aliments dans un accessoire allant au four, puis les mettre dans le four. Fermer la porte.
 - 4 Saisir la durée de cuisson (facultatif). Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
- Utiliser des ustensiles de cuisson et de cuisson au four allant au four et résistant à la chaleur, ainsi que des maniques pour sortir les plats.
 - Une fois le programme terminé, laisser le temps de refroidir avant d'utiliser les modes du four à micro-ondes.

CONNEXION

Pour atteindre le plein potentiel de votre appareil connecté, télécharger l'application Whirlpool®.



Télécharger l'application
Whirlpool®



Download on the
App Store



Download from
Google Play



Choisir
l'appareil



Suivre les
étapes de
connexion



Profiter des fonctions à distance

- Mise en marche à distance
- Notifications
- Contrôle vocal

Pour obtenir plus de détails, voir le « **Guide de connectivité Internet** » du manuel d'utilisation fourni avec votre four.

Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien détaillées, consulter le manuel d'utilisation inclus avec votre appareil.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants :

Guide des programmes complet, garantie et dimensions détaillées du produit ou pour obtenir des instructions complètes sur l'utilisation et l'installation, visiter le <https://www.whirlpool.com/service-and-support>.

CONSEILS DE CUISSON

La polyvalence de la friture à l'air, du rôti, du grill, du réchauffage et du micro-ondes est réunie dans un seul appareil peu encombrant.

AIR FRY (FRITURE À L'AIR)

Pour rendre les aliments frits croustillants à l'extérieur et juteux et tendres à l'intérieur. Les éléments chauffants supérieurs et latéraux, ainsi qu'un ventilateur font circuler l'air chaud autour du panier de friture à l'air inclus. CONSEIL : Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux, placer un plat résistant au four sous l'ustensile de cuisson pour récupérer les gouttes.

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

Garder les aliments au chaud et prêts à être servis jusqu'à 60 minutes pendant la préparation du reste du repas grâce à la fonction de maintien au chaud à basse température. CONSEIL : Utiliser un contenant allant aux micro-ondes pour ce programme de maintien au chaud.

MICROWAVE REHEAT & COOK (RÉCHAUFFER et CUIRE AU FOUR À MICRO-ONDES)

Les pré-réglages du four à micro-ondes et la cuisson par détection suivent automatiquement la progression de la cuisson de vos aliments pour les pré-réglages sélectionnés et règlent le temps de cuisson pour vous aider à obtenir la bonne quantité de chaleur et la bonne durée. CONSEIL : Placer un récipient allant au four à micro-ondes au centre du fond du four pour obtenir les meilleurs résultats.

GRILL (CUISSON AU GRIL)

Griller de la viande et des légumes dans votre four à micro-ondes grâce au mode grill. La grille métallique permet à la chaleur directe de saisir l'extérieur des aliments, créant ainsi une belle croûte et une bonne saveur. CONSEIL : Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir la grille afin d'y déposer les aliments.

ROAST (RÔTISSAGE)

Le mode Roast (Rôtissage) vous permet de donner au poulet, au bœuf, aux légumes et autres une couche extérieure caramélisée directement au micro-ondes, sans avoir à utiliser le four. La cuisson par convection permet de faire circuler l'air chaud dans tout le four à micro-ondes, pour que les plats préférés de votre famille aient une cuisson croustillante. CONSEIL : Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux, placer un plat résistant au four sous l'ustensile de cuisson pour récupérer les gouttes.

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Passer moins de temps à attendre la décongélation des aliments grâce aux réglages de décongélation prédéfinis de nos fours à micro-ondes qui règlent les niveaux de puissance de votre four à micro-ondes pour la décongélation, afin d'obtenir une décongélation idéale des aliments congelés. CONSEIL : Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments comme les ailes de poulet et les queues de poisson.

POUR LA MEILLEURE UTILISATION

ÉVÈNT DU FOUR

S'assurer que le refroidissement est optimal en dégageant les événements du four pour assurer une bonne circulation de l'air.

AFFICHAGE

Pour économiser de l'énergie, l'écran passe automatiquement en mode veille lorsqu'il n'est pas utilisé. Appuyer simplement sur une touche ou ouvrir/fermer la porte pour le réactiver.

PAPIER D'ALUMINIUM ET MÉTAL

Toujours utiliser des maniques de four ou des poignées pour enlever un contenant du four à micro-ondes.

Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

La grille métallique et le panier de friture à l'air sont compris avec le four. Du papier d'aluminium peut être utilisé pour créer un écran en respectant les directives suivantes :

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat et que les bords sont relevés.

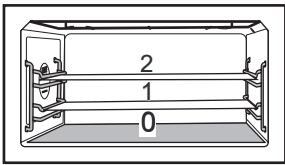
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

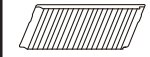
Steam Clean (Nettoyage à la vapeur) : Ce programme de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer la cavité du four à micro-ondes et à éliminer les odeurs.

POSITIONNEMENT DES ACCESSOIRES

Ces accessoires peuvent être positionnés de trois façons différentes. Placer les accessoires à la bonne position aidera à obtenir les meilleures performances de cuisson.

Niveau



Accessoire	Fonctions	Niveau
	✓ Air fry (Friture à l'air)	1
	✓ Roast (Rôtissage) ✓ Grill (Cuisson au grill)	1 0 / 1 / 2

DÉFINIR LES PRÉFÉRENCES

Les fonctions suivantes se trouvent sous le bouton SETTINGS (RÉGLAGES).

- DISPLAY CLOCK (AFFICHAGE DE L'HORLOGE) : Les réglages d'affichage permettent d'activer ou de désactiver l'horloge, de régler la date et l'heure ainsi que la luminosité de l'écran.
- MODE SABBATH (SABBAT) : Permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.
- MODE DEMO (DÉMONSTRATION) : Sous l'option INFO, saisir le code 1234 pour activer/désactiver le mode démonstration.

®/™©2025 Whirlpool. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.



CUSTOMER
EXPERIENCE
CENTER

États-Unis :
1 866 698-2538
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Canada :
1 800 807-6777
200-6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7



W11739865A