

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.

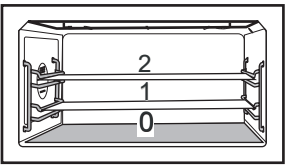
CLEANING AND MAINTENANCE

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.



W11739862A

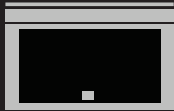
®/™©2025 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.



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



GUÍA DE INICIO RÁPIDO FELICIDADES Y BIENVENIDA A WHIRLPOOL

Escanee el código QR
para saber más



INTRODUCCIÓN

HORNO

- 1 Seleccione el modo OVEN (HORNO) y la receta. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
 - 2 Ajuste el peso de los alimentos, el tamaño, las piezas o fije la temperatura. Presione START (INICIO) para iniciar el precalentamiento (en algunas funciones).
 - 3 Coloque los alimentos en el accesorio apto para horno y, a continuación, métalos en el horno. Cierre la puerta.
 - 4 Introduzca el tiempo de cocción (opcional). Presione START (INICIO).
- Utilice utensilios de cocina aptos para el horno y resistentes al calor, así como agarraderas al retirar los platos.
 - Deje que transcurra un tiempo tras finalizar el ciclo para que se enfríe antes de utilizar los modos de microondas.

CONECTIVIDAD

Para aprovechar todo el potencial de su electrodoméstico conectado, descargue la app Whirlpool®.



- Inicio remoto
- Notificaciones
- Control de voz

Descargue la app
Whirlpool®

Seleccionar
electrodoméstico

Siga los pasos
para conectarse

Disfrute de las funciones
a distancia

Para más detalles consulte la “Guía de conectividad a Internet” del Manual del propietario que acompaña a su horno.

Para obtener instrucciones detalladas de instalación e información de mantenimiento, consulte el Manual del propietario incluido con su electrodoméstico.

Para obtener información sobre cualquiera de los siguientes elementos, la guía de ciclos completa, garantía, las dimensiones detalladas del producto o para obtener instrucciones completas de uso e instalación, visite <https://www.whirlpool.com/service-and-support>.

CONSEJOS DE COCINA

Consiga la versatilidad de freír sin aceite, asar, gratinar, recalentar y calentar en el microondas en un solo electrodoméstico que ahorra espacio.

AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE)

Fría los alimentos para que queden crujientes por fuera y jugosos y tiernos por dentro. Las resistencias superior y lateral y un ventilador hacen circular el aire caliente alrededor de la canasta para freír sin aceite. CONSEJO: Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque un plato apto para horno en la parte inferior para recoger las gotas.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

Mantenga los alimentos calientes y listos para servir durante un máximo de 60 minutos mientras prepara el resto de los alimentos utilizando el ajuste de mantener caliente a baja temperatura. CONSEJO: Utilice un recipiente apto para microondas para este ciclo de mantener caliente.

MICROWAVE REHEAT & COOK (RECALENTAR Y COCINAR EN MICROONDAS)

Los preajustes de microondas y la cocción por sensor siguen automáticamente el progreso de cocción de sus alimentos para los preajustes seleccionados y regulan el tiempo de cocción para ayudarlo a obtener la cantidad exacta de calor y tiempo. CONSEJO: Coloque un recipiente apto para microondas en el centro del fondo del horno para obtener mejores resultados.

GRILL (ASAR)

Ase carne y verduras en su microondas con este modo. La parrilla de alambre permite que el calor directo dore el exterior de sus alimentos, creando una agradable corteza y sabor. CONSEJO: Use papel de aluminio para hornear para cubrir la parilla y sujetar los alimentos.

ROAST (ROSTIZAR)

El modo Roast (Rostizar) le ayuda a dar a pollos enteros, ternera, verduras y mucho más una capa exterior caramelizada directamente en el microondas, para que no tenga que usar el horno. La cocción por convección ayuda a hacer circular el aire caliente por todo el microondas, para que los platos favoritos de su familia se cocinen crujientes. CONSEJO: Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque un plato apto para horno en la parte inferior para recoger las gotas.

DEFROST (DESCONGELAR)

Dedique menos tiempo a esperar a que los alimentos se descongelen con nuestros ajustes de descongelación preestablecidos para microondas, que regulan los niveles de potencia de su microondas para descongelar, de modo que pueda obtener una descongelación ideal para los alimentos congelados. CONSEJO: Utilice pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos, como en el caso de las alitas de pollo y las colas de pescado.

PARA MEJOR USO

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

Asegure un enfriamiento óptimo manteniendo la ventilación del horno despejada para una correcta circulación del aire.

PANTALLA

Para ahorrar energía, la pantalla entrará automáticamente en modo de espera (suspensión) cuando no esté en uso. Simplemente presione un botón o toque para abrir/cerrar la puerta para reactivarla.

PAPEL DE ALUMINIO Y METAL

Utilice siempre guantes para hornear o agarraderas para el horno al sacar los platos de los hornos microondas.

Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

La parrilla de alambre y la canasta para freír sin aceite se suministran con el horno. El papel de aluminio para el apantallamiento puede utilizarse con las siguientes pautas:

- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2" (1,3 cm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

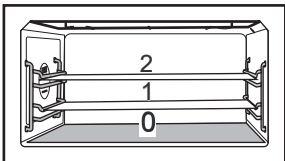
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Steam clean (Limpieza con vapor): Este ciclo de limpieza automática le ayudará a limpiar la cavidad del horno microondas y eliminar los olores.

ACCESORIOS DE POSICIONAMIENTO

Hay tres posiciones para colocar estos accesorios. Colocar los accesorios en la posición correcta ayudará a conseguir un mejor rendimiento de cocción.

Nivel



Accesorio	Funciones	Nivel
	✓ Air fry (Freír sin aceite)	1
	✓ Roast (Rostizar) ✓ Grill (Asar)	1 0 / 1 / 2

ESTABLECER PREFERENCIAS

Encontrará las siguientes funciones bajo el botón SETTINGS (AJUSTES).

- DISPLAY CLOCK (RELOJ DE PANTALLA): Use la configuración de la pantalla para activar/desactivar el reloj, ajustar la fecha/hora y el brillo de la pantalla.
- SABBATH MODE (MODO SABBAT): Programe el horno para que permanezca en el ajuste de hornear hasta que se desconecte.
- DEMO MODE (MODO DEMO): En la opción INFO (INFO), introduzca el código 1234 para activar/desactivar el modo demo.

®/™ ©2025 Whirlpool. Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.



CUSTOMER
EXPERIENCE
CENTER

Estados Unidos:
1-866-698-2538
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

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