



# QUICK START GUIDE

## CONGRATULATIONS AND WELCOME TO JENNAIR

Scan QR code to learn more



### GETTING STARTED

#### USING YOUR SPEED OVEN

- Place food inside the speed oven. Close the oven door.
- Select **MICROWAVE** function.
- Enter time to cook.
- Press **START**.
- The **CANCEL** button can be used to cancel the function during or after cook time.

#### USING YOUR OVEN \*for Combo models

- Select **OVEN** function.
- Set the temperature.
- Press **START**.
- Once set temperature is reached, place food inside the oven. Close the oven door.
- Enter time to cook (Optional).
- The **CANCEL** button can be used to cancel the function during or after cook time.

#### CONNECTIVITY

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



Select appliance



Follow connectivity steps



- Remote Start
- Notifications
- Smart Integration

Enjoy remote features

For more details refer to the "Internet Connectivity Guide" from the Owner's Manual that came with your oven.

#### NOTE

For detailed installation instruction and maintenance information please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, the full Product Guide, Warranty, detailed Product Dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit [www.jennair.com/create-account](http://www.jennair.com/create-account), or in Canada [www.jennair.ca/owners](http://www.jennair.ca/owners).

### WATCH-OUTS

#### OVEN VENT

Ensure optimal cooling by keeping oven and bottom vents clear for proper air circulation.

#### DISPLAY \*for Speed Oven only

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

#### ALUMINUM FOIL AND METAL \*for Speed Oven only

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

Aluminium foil and some metal can be used in the speed oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the speed oven.

#### OK FOR USE

Racks and bakeware supplied with the speed oven (on some models), aluminium foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the speed oven, do not allow aluminium foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable and do not allow contact with another metal object during speed oven cooking.

### CULINARY CENTER

Explore, track and customize your cooking experience with step by step guidance.

#### PERSONALIZATION

Organize menus and tiles for a customized cooking experience.

#### ASSISTED COOKING

\*on select models  
Step-by-step guidance for perfect results.

#### QUICK START

Start a 30 SEC cycle in just few clicks or bake at 350°F in just few steps.

### POPULAR FUNCTIONS

#### SPEED OVEN



#### POPCORN

Effortless popcorn popping for tasty snacks. Pop only 1 package at a time.

#### STEAM COOK

Steam foods like vegetables and fish with the steamer.

#### OVEN \*for Combo Oven only



#### AIR FRY

Crispy results with less oil for foods like french fries and veggie chips.

#### DEHYDRATE

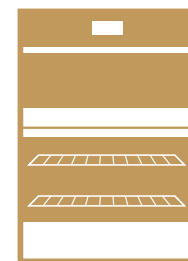
Effortlessly dry fruits for a healthy snack.

### POSITIONING RACKS AND BAKEWARE \*for Combo Oven cavity only

#### RACKS

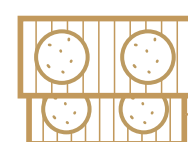
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift it out. Use the following illustration as a guide for positioning racks:



#### BAKING COOKIES or LAYER CAKES ON 2 RACKS

**COOKIES**  
Positions: 2 and 5  
Function: Convection Bake



**LAYER CAKES**  
Positions: 2 and 5  
Function: Bake  
Tip: Place the cakes on the racks as shown.

#### IMPORTANT

To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.



## PRISE EN MAIN

### UTILISATION DU FOUR À CUISSON RAPIDE

- Placer les aliments dans le four à cuisson rapide. Fermer la porte du four.
- Sélectionner la fonction du **MICROWAVE (FOUR À MICROONDES)**.
- Saisir la durée de cuisson.
- Appuyer sur **START (MISE EN MARCHÉ)**.
- Le bouton **CANCEL (ANNULER)** peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

### UTILISATION DU FOUR \*pour les modèles combinés

- Sélectionner la fonction du **OVEN (FOUR)**.
- Régler la température.
- Appuyer sur **START (MISE EN MARCHÉ)**.
- Une fois la température réglée atteinte, placer les aliments dans le four. Fermer la porte du four.
- Saisir la durée de cuisson (facultatif).
- Le bouton **CANCEL (ANNULER)** peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

## CONNEXION

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



- Activation à distance
- Notifications
- Intégration intelligente

Télécharger l'application  
JennAir®

Choisir  
l'appareil

Suivre les étapes  
de connexion

Profiter des fonctions  
à distance

Pour obtenir plus de détails, reportez-vous au « **Guide de connectivité Internet** » du manuel d'utilisation fourni avec votre four.

## REMARQUE

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

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : guide du produit complet, garantie et dimensions détaillées du produit ou pour obtenir des instructions complètes sur l'utilisation et l'installation, visiter le [www.jennair.com/create-account](http://www.jennair.com/create-account) ou au Canada le [www.jennair.ca/proprietaire](http://www.jennair.ca/proprietaire).

## CENTRE CULINAIRE

Explorer, suivre et personnaliser votre expérience culinaire grâce à des conseils étape par étape.

### PERSONALISATION (PERSONALISATION)

Organiser les menus et vignettes pour une expérience de cuisson personnalisée.

### ASSISTED COOKING (CUISSON ASSISTÉE)

\*sur les modèles sélectionnés  
Instructions étape par étape pour des résultats parfaits.

### QUICK START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Démarrer un programme de 30 secondes en seulement quelques clics ou cuire au four à 350 °F (175 °C) en seulement quelques étapes.

## FONCTIONS POPULAIRES

### FOUR À CUISSON RAPIDE



### POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)

Préparer sans effort du maïs soufflé pour une collation savoureuse.  
Ne préparer qu'un sachet à la fois.

### STEAM COOK (CUISSON À LA VAPEUR)

Cuire des aliments comme des légumes et des poissons en utilisant de la vapeur.

### FOUR \*pour ensembles de fours combinés seulement



### AIR FRY (FRITURE À L'AIR)

Des résultats croustillants en utilisant moins d'huile pour les aliments comme les frites et les croustilles de légumes.

### DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION)

Déshydrater sans effort des fruits pour des collations santé.

## SURVEILLANCE

### ÉVÉNEMENT DU FOUR

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

### AFFICHAGE

\*pour les fours à cuisson rapide seulement

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

### ALUMINUM ET MÉTAL

\*pour les fours à cuisson rapide seulement

Toujours utiliser des maniques de four ou des poignées pour enlever un contenant du four à cuisson rapide.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à cuisson rapide. Si ces articles ne sont pas correctement utilisés, des arcs (éclairs bleus) peuvent se produire et causer des dommages au four à cuisson rapide.

### PEUT ÊTRE UTILISÉ

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à cuisson rapide (sur certains modèles), la feuille d'aluminium utilisée comme protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés en respectant les précautions suivantes :

- Afin d'éviter d'endommager le four à cuisson rapide, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif et ne pas le mettre en contact avec un autre objet métallique pendant la cuisson dans le four à cuisson rapide.

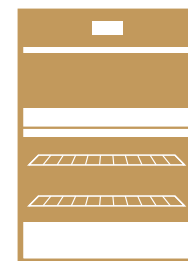
## POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

\*Pour les ensembles de fours combinés seulement

### GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

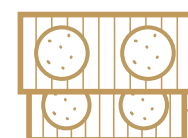
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration suivante comme guide de positionnement des grilles :



### CUISSON AU FOUR DE BISCUITS OU DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

#### BISCUITS

**Positions :** 2 et 5  
**Fonction :** Convection Bake (Cuisson au four par convection)



#### GÂTEAU EN COUCHES

**Positions :** 2 et 5  
**Fonction :** Bake (Cuisson au four)

**Conseil :** Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.

## IMPORTANT

Afin d'éviter les dommages permanents au fini avec en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.



## INTRODUCCIÓN

### USO DE SU HORNO RÁPIDO

- Coloque los alimentos en el horno rápido. Cierre la puerta del horno.
- Seleccione la función **MICROWAVE (MICROONDAS)**.
- Introduzca el tiempo de cocción
- Presione **START (INICIO)**.
- El botón **CANCEL (CANCELAR)** puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

### USO DE SU HORNO *\*para los modelos combinados*

- Seleccione la función **OVEN (HORNO)**.
- Ajuste la temperatura.
- Presione **START (INICIO)**.
- Una vez alcanzada la temperatura fijada, introduzca los alimentos en el horno. Cierre la puerta del horno.
- Introduzca el tiempo de cocción (opcional).
- El botón **CANCEL (CANCELAR)** puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

## CONECTIVIDAD

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



- Inicio remoto
- Notificaciones
- Integración inteligente

Descargar la app JennAir®

Seleccionar electrodoméstico

Seguir los pasos de conectividad

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.

## NOTA

Para obtener instrucciones detalladas de instalación e información de mantenimiento consulte el manual del propietario incluido con su máquina.

Para obtener información sobre cualquiera de los siguientes elementos, la guía completa del producto, la garantía, las dimensiones detalladas del producto o para obtener instrucciones completas de uso e instalación, visite [www.jennair.com/create-account](http://www.jennair.com/create-account), o en Canadá [www.jennair.ca/owners](http://www.jennair.ca/owners).

## CENTRO CULINARIO

Explore, siga y personalice su experiencia culinaria con una guía paso a paso.

### PERSONALIZATION (PERSONALIZACIÓN)

Organice menús y mosaicos para una experiencia culinaria personalizada.

### ASSITED COOKING (COCCIÓN ASISTIDA)

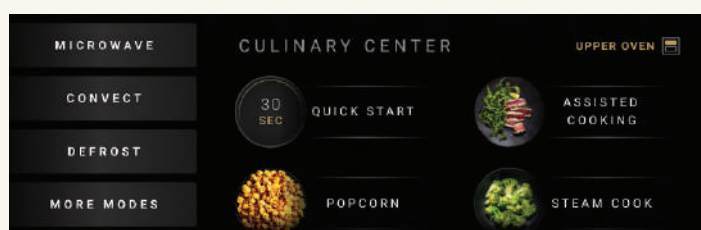
*\*en determinados modelos*  
Guía paso a paso para unos resultados perfectos.

### QUICK START (INICIO RÁPIDO)

Inicie un ciclo de 30 segundos en unos pocos clics u hornee a 350 °F (175 °C) en unos pocos pasos.

## FUNCIONES POPULARES

### HORNO RÁPIDO



### POPCORN (PALOMITAS)

Haga palomitas sin esfuerzo para disfrutar de sabrosos aperitivos. Haga reventar 1 solo paquete a la vez.

### STEAM COOK (COCINAR AL VAPOR)

Cocine al vapor alimentos como verduras y pescado con la vaporera.

### OVEN (HORNO) *\*solo para el horno combinado*



### AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE)

Resultados crujientes con menos aceite para alimentos como papas fritas y chips vegetales.

### DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

Seque frutas sin esfuerzo para obtener un tentempié saludable.

## ADVERTENCIAS

### DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

Asegure un enfriamiento óptimo manteniendo el horno y las rejillas de ventilación inferiores despejadas para una correcta circulación del aire.

### PANTALLA *\*sólo para horno rápido*

Para ahorrar energía, la pantalla entrará automáticamente en modo de espera (suspensión) cuando no esté en uso. Simplemente presione la pantalla o abra/cierre la puerta para reactivarla.

### PAPEL DE ALUMINIO Y METAL *\*sólo para horno rápido*

Utilice siempre guantes para hornear o agarraderas para el horno al sacar los platos de los hornos rápidos. El papel de aluminio y algunos tipos de metal pueden usarse en el horno rápido. Si no se usan debidamente, pueden producir arcos (ráfagas azules de luz) y causar daños al horno rápido.

### USO PERMITIDO

Las parrillas y los utensilios para hornear provistos con el horno rápido (en algunos modelos), el papel de aluminio para protección y los termómetros para carne aprobados se pueden utilizar teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Para evitar daños al horno rápido, no permita que el papel de aluminio o el metal toquen las paredes, el techo o el piso de la cavidad interior.
- Utilice siempre la bandeja giratoria y no permita el contacto con otro objeto metálico durante la cocción en el horno rápido.

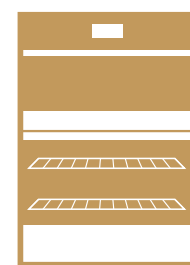
### POSICIÓN DE AS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

*\*sólo para la cavidad del horno combinado*

### PARRILLAS

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquele. Use la siguiente ilustración como guía para la posición de las parrillas.



2  
5

### HORNEADO DE GALLETAS o PASTELES DE CAPAS EN 2 PARRILLAS

**GALLETAS**  
**Posiciones:** 2 y 5  
**Función:** Convection Bake (Hornear por convección)



2  
5

**PASTEL DE CAPAS**  
**Posiciones:** 2 y 5  
**Función:** Bake (Hornear)  
**Consejo:** Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.

### IMPORTANTE

Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.