



QUICK START GUIDE CONGRATULATIONS AND WELCOME TO JENNAIR

Scan QR code
to learn more



GETTING STARTED

USING YOUR OVEN

- 1 Touch **HOME** (for Single Oven) or **UPPER/LOWER OVEN** (for Double Oven).
- 2 Select **OVEN** function.
- 3 Set the temperature.
- 4 Press **START**.
- 5 Wait for preheating to complete.
- 6 Once set temperature is reached, place food inside the oven. Close the oven door.
- 7 Enter time to cook (Optional).
- 8 Adjust temp/time to change as needed.
- 9 The **CANCEL** button can be use 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



Enjoy remote features

- Remote Start
- Notifications
- Smart Integration

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, or in Canada www.jennair.ca/owners.

CULINARY CENTER

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

POPULAR FUNCTIONS

OVEN



PERSONALIZATION

Organize menus and tiles for a customized cooking experience.

AIR FRY

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

ASSISTED COOKING

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

DEHYDRATE

Effortlessly dry fruits for a healthy snack.

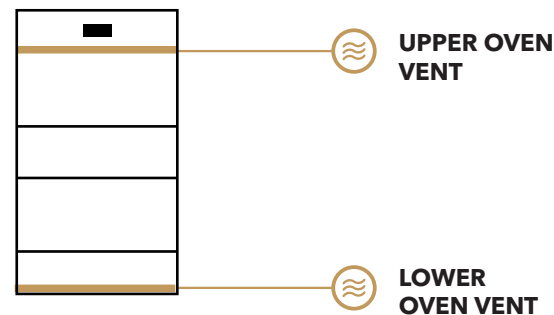
QUICK START

Bake at 350°F in just few steps.

WATCH-OUTS

OVEN VENT

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



ALUMINUM FOIL

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

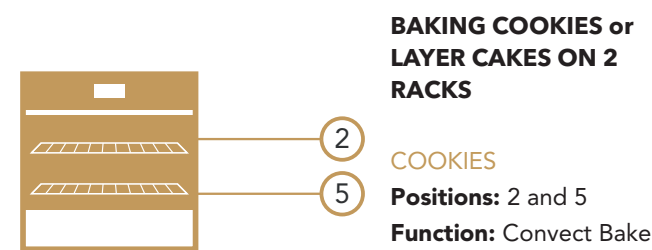
- For best cooking results, do not cover the entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on the rack below the dish. Ensure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and turned up at the edges.

POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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.



CUSTOMER
EXPERIENCE
CENTER

United States
1-800-JENNAIR (536-6247)
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 JENNAIR

Balayer le code à barres 2D pour en savoir plus



PRISE EN MAIN

UTILISATION DU FOUR

- Appuyer sur **HOME (ACCUEIL)** (pour un four simple) ou **UPPER/LOWER OVEN (FOUR SUPÉRIEUR/INFÉRIEUR)** (pour un four double).
- Sélectionner la fonction du **OVEN (FOUR)**.
- Régler la température.
- Appuyer sur **START (MISE EN MARCHÉ)**.
- Attendre la fin du préchauffage.
- Une fois la température réglée atteinte, placer les aliments dans le four. Fermer la porte du four.
- Saisir la durée de cuisson (facultatif).
- Modifier la température/durée selon les besoins.
- 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 ou au Canada le www.jennair.ca/proprietaire.

CENTRE CULINAIRE

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

FONCTIONS POPULAIRES

FOUR



PERSONALIZATION (PERSONALISATION)

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

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.

ASSISTED COOKING (CUISSON ASSISTÉE)

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

DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION)

Déshydrater sans effort des fruits pour des collations santé.

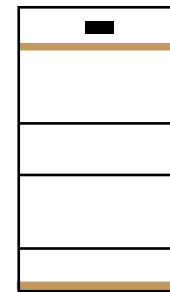
QUICK START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Cuir au four à 350 °F (175 °C) en seulement quelques étapes.

SURVEILLANCE

ÉVÉNEMENT DU FOUR

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



ÉVÉNEMENT DU FOUR SUPÉRIEUR

ÉVÉNEMENT DU FOUR INFÉRIEUR

PAPIER D'ALUMINIUM

Pour éviter des dommages permanents au fini du four, ne pas recouvrir les parois du four de papier d'aluminium ou d'un revêtement quelconque.

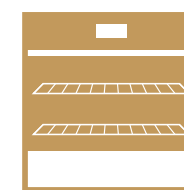
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand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

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

GRILLES

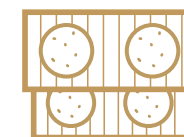
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

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 DEL HORNO

- 1 Toque **HOME (INICIO)** (para el horno individual) o **UPPER/LOWER OVEN (HORNO SUPERIOR/ INFERIOR)** (para el horno doble).
- 2 Seleccione la función **OVEN (HORNO)**.
- 3 Ajuste la temperatura.
- 4 Presione **START (INICIO)**.
- 5 Espere a que finalice el precalentamiento.
- 6 Una vez alcanzada la temperatura fijada, introduzca los alimentos en el horno. Cierre la puerta del horno.
- 7 Introduzca el tiempo de cocción (opcional).
- 8 Ajuste la temperatura/tiempo para cambiar según sea necesario.
- 9 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

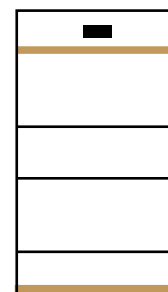
Para obtener instrucciones detalladas de instalación e información de mantenimiento consulte el manual del propietario incluido con su máquina.

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, o en Canadá www.jennair.ca/owners.

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.



DUCTO DE HORNO SUPERIOR

DUCTO DE HORNO INFERIOR

PAPEL DE ALUMINIO

Para evitar daños permanentes en el acabado del horno, no forre el horno con ningún tipo de papel de aluminio o forro.

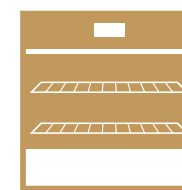
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al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

POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

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, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. 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: Convect Bake (Hornear por convección)



2

5

PASTEL DE CAPAS
Posiciones: 2 y 5
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.

CENTRO CULINARIO

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

FUNCIONES POPULARES

HORNO



PERSONALIZATION (PERSONALIZACIÓN)

Organice menús y mosaicos para una experiencia culinaria personalizada.

AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE)

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

ASSITED COOKING (COCCIÓN ASISTIDA)

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

DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

Seque frutas sin esfuerzo para obtener un tentempié saludable.

QUICK START (INICIO RÁPIDO)

Hornee a 350 °F en pocos pasos.