



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.



- Remote Start
- Notifications
- Smart Integration

Download JennAir® app **Select appliance** **Follow connectivity steps** **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, or in Canada 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 (175°C) in just few steps.

POPULAR FUNCTIONS

SPEED OVEN



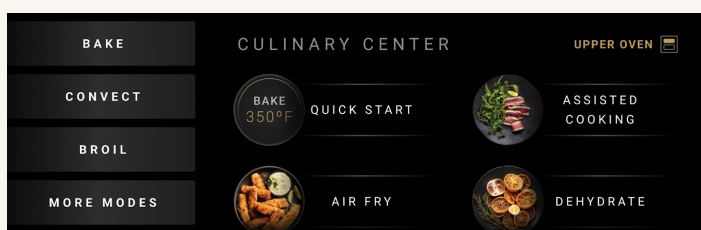
POPCORN

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

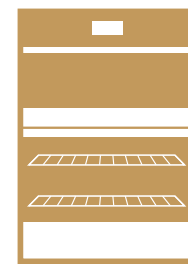
*on select models
Effortlessly dry fruits for a healthy snack.

POSITIONING RACKS AND BAKEWARE *for Combo Oven cavity only

RACKS

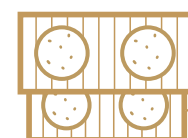
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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.



CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-JennAir (536-6247)
JennAir Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

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



MISE EN PLACE

UTILISATION DU FOUR À CUISSON RAPIDE

- Placer les aliments dans le four à cuisson rapide. Fermer la porte du four.
- Sélectionner la fonction **MICROWAVE (FOUR À MICRO-ONDES)**.
- 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.

CONNEXION

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



Télécharger l'application JennAir®



Choisir l'appareil



Suivre les étapes de connexion



- Mise en marche à distance
- Notifications
- Intégration intelligente

Profiter des fonctions à distance

Pour obtenir plus de détails, voir le « **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.

PERSONNALISATION

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

ASSISTED COOKING (CUISSON ASSISTÉE)

*sur certains modèles
Instructions étape par étape pour des résultats parfaits.

QUICK START (DÉMARRAGE RAPIDE)

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

FONCTIONS POPULAIRES SPEED OVEN (FOUR À CUISSON RAPIDE)



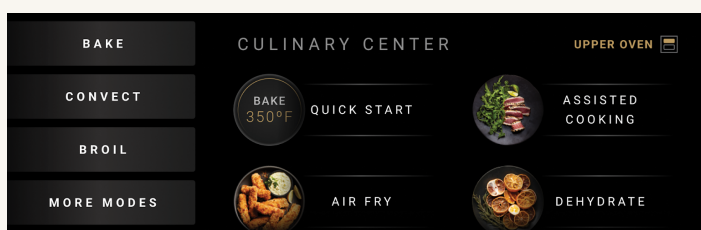
POPCORN (MAIS À ÉCLATER)

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.

OVEN (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 (DÉSHYDRATER)

*sur certains modèles
Déshydrater sans effort des fruits pour des collations santé.

SURVEILLANCE

ÉVENT 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.

AFFICHAGE *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.

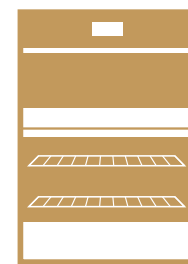
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

*Pour les ensembles de fours combinés seulement

GRILLES

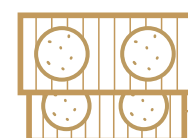
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas positionner les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

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)
Astuce : 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.