QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO JENNAIR
Slide-In Range

Scan QR code for
OWNER'S MANUAL + USER GUIDE
Traducción al español disponible

FIND YOUR MODEL SERIES. The model number plate is located behind the oven door on the top right side of the oven frame. Locate your model number and see below:
Electric: JES1750ML | **Dual Fuel**: JDS1750ML

GETTING STARTED

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

USING YOUR OVEN

1. Set mode and temperature to desired selection.
2. Press **START** to begin preheating.
3. Place food inside oven once preheated.
4. Enter cook time (optional). Refer to the User Guide for details.
5. Press **CANCEL** during or after cooking to turn off oven.

USING YOUR COOKTOP

1. Place cookware on the element (electric) or burner (gas).
2. Push in and turn the **CONTROL** knob.
3. Position knob anywhere between High and Med or Low.
4. Post cooking turn the knob to **OFF** position.

NOTES: For more detailed instructions on specific functions, see the online User Guide.
IMPORTANT: Retain this guide for future use.

KEY FEATURES

AIR COOKING TECHNOLOGY
Using a convection fan, experience the difference of dynamic air flow and intense heat.

DOWNDRAFT
Integrates the ventilation system right into the range so that a separate hood is not needed. Smoke and odors can be removed and taken outside or air can be filtered and recirculated inside.

SPECIALTY COOKING MODES

MODE	RACK POSITION	INSTRUCTIONS
AIR FRY *No preheat Get crispy results	4	Add food to air fry basket Place food in oven **Manual Convect > Air Fry > Set Temperature > START**
AIR BAKE Even results on multiple racks	2 and/or 4	**Manual Convect > Air Bake > Set Temperature > START** Preheat Place food in oven
AIR ROAST Seal in flavors and juices	2	**Manual Convect > Air Roast > Set Temperature > START** Preheat Place food in oven
AIR BROIL Melt, char and sear quickly	4	**Manual Convect > Air Broil > Set Temperature > START** Preheat Place food in oven

TIPS & TRICKS

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.

IMPORTANT

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

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.
- Do not allow aluminum foil and meat probes to contact heating elements.

PREPARE YOUR OVEN FOR USE

Before using your oven for the first time, run a baking cycle to burn off any chemicals from the oven cavity finish.

- Select **BAKE** mode
- Heat to 350°F
- Run cycle for 60 minutes

APP & SMART FEATURES

Scan the QR code to download the app and connect your appliance.

You may also visit **https://www.jennair.com/how-to-connect.html**

MAINTENANCE, SUPPORT, & ONLINE ORDERING

For maintenance information, product support, and online ordering of parts and accessories, visit our website:

United States
www.jennair.com/create-account

Canada
www.jennair.ca/owners

06/26 | W11835372A

JENNAIR®

®/™ ©2026 Jennair. All rights reserved. Used under license in Canada.

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

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

Canada:
1 (800) 536-6247
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ JENNAIR

Cuisinière encastrée

Balayer le code à barres 2D pour accéder au **MANUEL D'UTILISATION + GUIDE D'UTILISATION**

Traducción al español disponible

TROUVER LA SÉRIE DE VOTRE MODÈLE. La plaque signalétique de numéro de modèle se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis.

Trouver le numéro de modèle et voir ci-dessous :

Électrique : JES1750ML | **Bicombustible** : JDS1750ML

MISE EN PLACE

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

UTILISATION DU FOUR

1. Régler le mode et la température sur la sélection souhaitée.
2. Appuyer sur **START** (**MISE EN MARCHE**) pour démarrer le préchauffage.
3. Placer les aliments dans le four après le préchauffage.
4. Saisir la durée de cuisson (facultatif). Voir le guide d'utilisation pour obtenir plus de détails.
5. Appuyer sur **CANCEL** (**ANNULATION**) pendant ou après la cuisson pour éteindre le four.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. Placer l'ustensile de cuisson sur l'élément (électrique) ou le brûleur (gaz).
2. Pousser et tourner le bouton **CONTROL** (**COMMANDE**).
3. Placer le bouton entre les positions High (Élevée) et Med (Moyenne) ou Low (Basse).
4. Après la cuisson, tourner le bouton en position **OFF** (**ARRÊT**).

REMARQUES : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide d'utilisation en ligne. IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES

TECHNOLOGIE DE CUISSON À L'AIR

Un ventilateur à convection permet de faire l'expérience de la différence que produisent le flux d'air dynamique et la chaleur intense.

ÉVACUATION DESCENDANTE

Intégrer le système de ventilation directement dans la cuisinière afin qu'une hotte séparée ne soit pas nécessaire. La fumée et les odeurs peuvent être aspirées et évacuées à l'extérieur ou l'air peut être filtré et recyclé à l'intérieur.

MODES DE CUISSON SPÉCIAUX

MODE	POSITION DE LA GRILLE	INSTRUCTIONS
AIR FRY (FRITURE À L'AIR) *Aucun préchauffage Obtenir des résultats croustillants	4	Ajouter des aliments au panier de friture à l'air Placer les aliments dans le four **Manual Convect (Convection manuelle) > Air Fry (Friture à l'air) > Set Temperature (Réglage de la température) > START (MISE EN MARCHE)**
AIR BAKE (CUISSON AU FOUR À L'AIR) Résultats uniformes sur plusieurs grilles	2 et/ou 4	**Manual Convect (Convection manuelle) > Air Bake (Cuisson au four à l'air) > Set Temperature (Réglage de la température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffer Placer les aliments dans le four
AIR ROAST (RÔTISSAGE À L'AIR) Conserver les arômes et jus	2	**Manual Convect (Convection manuelle) > Air Roast (Rôtissage à l'air) > Set Temperature (Réglage de la température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffer Placer les aliments dans le four
AIR BROIL (CUISSON AU GRIL À L'AIR) Faire fondre, griller et saisir rapidement	4	**Manual Convect (Convection manuelle) > Air Broil (Cuisson au gril à l'air) > Set Temperature (Réglage de la température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffer Placer les aliments dans le four

CONSEILS ET ASTUCES

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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.

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.

PAPIER D'ALUMINIUM

Pour éviter des dommages permanents au fini du four, ne pas recouvrir l'intérieur du four de papier 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 éclaboussures, placer une feuille d'aluminium sur la grille sous le plat, en veillant à ce qu'elle soit au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grande que le plat et qu'elle soit relevée sur les bords.
- Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

PRÉPARATION DU FOUR POUR L'UTILISATION

Avant d'utiliser le four pour la première fois, lancer un programme de cuisson pour brûler les produits chimiques de la finition de la cavité du four.

- Sélectionner le mode **BAKE** (**CUISSON AU FOUR**)
- Chauffer à 350 °F
- Laisser fonctionner le programme pendant 60 minutes

APPLICATION ET FONCTIONNALITÉS INTELLIGENTES

Balayer le code à barres 2D pour télécharger l'application et connecter votre appareil.

Visiter aussi le **https://www.jennair.com/how-to-connect.html**

ENTRETIEN, ASSISTANCE ET COMMANDES EN LIGNE

Pour obtenir plus d'informations sur la maintenance, l'assistance avec le produit et la commande en ligne de pièces et d'accessoires, visiter notre site Web :

États-Unis
www.jennair.com/create-account

Canada
www.jennair.ca/proprietaire

06/26 | W11835372A

JENNAIR®

®/™ ©2026 Jennair. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

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

Canada :
1 800 536-6247
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7