



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

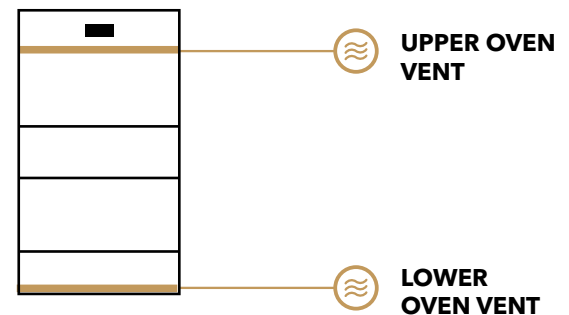
For detailed installation instruction and maintenance information please see the Owner's Manual included with your machine.

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.

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.

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.

ASSISTED COOKING

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

QUICK START

Bake at 350°F in just few steps.

AIR FRY

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

DEHYDRATE

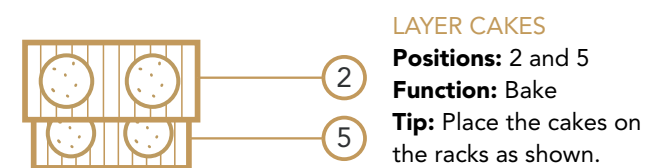
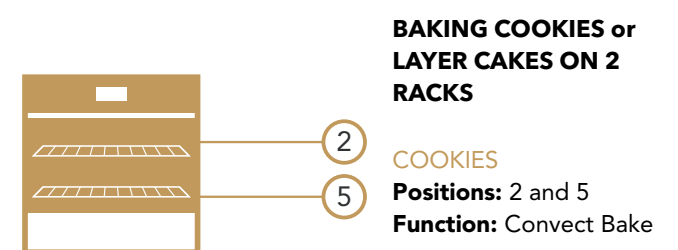
Effortlessly dry fruits for a healthy snack.

POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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:



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



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

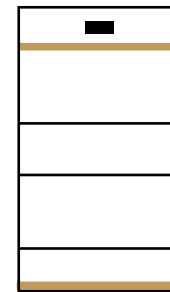
Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien détaillées, consulter le manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

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.

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.



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.

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)

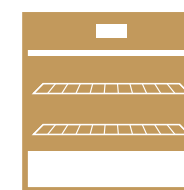
Cuir au four à 350 °F (175 °C) en seulement quelques étapes.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

GRILLES

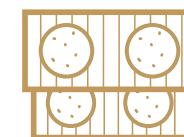
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

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.