



QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO JENNAIR

Scan QR code
to learn more



GETTING STARTED

OVEN

- 1
- Select the OVEN mode and recipe. Follow the tips on the display.
- 2
- Set food weight, size, pieces, or set temperature. Press START to begin preheating (on some functions).
- 3
- Place food in oven-safe accessory, and then put inside the oven. Close the door.
- 4
- Enter time to cook (optional). Press START.
-
- Use oven-safe, heat resistant cookware and bakeware and potholders when removing dishes.
-
- Allow time after the cycle is complete to cool down before using microwave modes.

MICROWAVE OVEN

- 1
- Place food inside the microwave. Close the oven door.
- 2
- Select MICROWAVE function.
- 3
- Enter/sense the amounts, or set time.
- 4
- Press START.
- 5
- The CANCEL key can be used to cancel the function during or after cook time.
-
- DO NOT USE metal cookware and bakeware during microwave modes.

CONNECTIVITY

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



Download JennAir® app



Download on the
App Store



Download from
Google Play



Select
appliance



Follow steps
to connect



Remote Preheat
Notifications
Voice Control

Enjoy remote features

For more details refer to the “Internet Connectivity Guide” from the Owner’s Manual that came with your oven.

FOR BEST USE

OVEN VENT

Ensure optimal cooling by keeping oven vent clear for proper air circulation.

DISPLAY

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

ALUMINUM FOIL AND METAL

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

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

Wire rack, toast pan, air fry basket, probe are supplied with the oven. Aluminum foil for shielding may be used with the following guidelines:

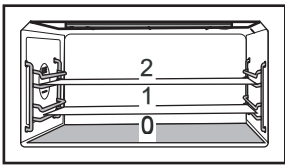
-
- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
-
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

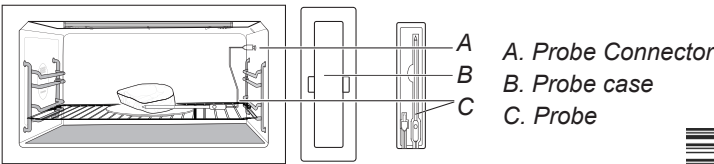
CLEANING AND MAINTENANCE

Steam clean: This automatic cleaning cycle will help you to clean the microwave oven cavity and remove odors.

POSITIONING ACCESSORIES

There are three positions to place these accessories. Placing the accessories on the right position will help achieve better cooking performance.

Level	Accessory	Functions	Level
		✓ Air fry ✓ Dehydrate	1 1
		✓ Toast ✓ Convect Bake ✓ Broil	0 / 1 0 / 1 0 / 1 / 2
		✓ Convect bake ✓ Roast ✓ Broil ✓ Convect Bake	1 1 0 / 1 / 2 0 / 1



SET PREFERENCES

Find the below functions under the SETTINGS button.

-
- DISPLAY CLOCK: Use display settings to turn on/off the clock, adjust date/time and brightness of the display screen.
-
- SABBATH MODE: Set the oven to remain on the bake setting until disabled.
-
- DEMO MODE: Under the INFO option, enter the code 1234 to turn on/off demo mode.

COOKING TIPS

Get the versatility of an air fryer, toaster oven, convection oven, dehydrator, bread proofer and microwave all in one space-saving appliance.



AIR FRY

Fry food to be crispy outside with juicy and tender inside. Top and side heating elements and a fan circulate hot air around the included air fry basket.
TIP: When cooking oily or juicy foods, place an oven-proof plate below to catch drippings.



TOAST

Crisp and brown food on both sides quickly in the toast pan. Top and bottom heating elements speed up the cooking.
TIP: Customize the brownness level from light to dark for sliced bread.



TEMPERATURE PROBE

The included meat thermometer tracks cooking progress and automatically turns the oven off when your desired temperature is reached (works with broil, bake and manual roast modes).
TIP: Insert the temperature sensor of the probe into the thickest portion of the food.



CONVECT BAKING

Bake delicious baked goods. Uses three heating elements combined with constant airflow.
TIP: Connect your appliance to start preheating from your phone and get notifications of cooking progress.



DEHYDRATE

Remove moisture from food to concentrate flavor. A heating element and fan circulate consistent low heat around the included basket.
TIP: Use the manual dehydrate option and a higher temperature of 180°F (82°C) for fruit with more water holding capacity (lemons).



BREAD PROOF

Take proofing dough to new heights. A heating element and fan circulate consistent low heat to help activate the yeast and promote rise.
TIP: Use plastic wrap to cover the bowl for better results.

®/™ ©2025 JennAir. All rights reserved.



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



W11739864A



GUÍA DE INICIO RÁPIDO FELICIDADES Y BIENVENIDA A JENNAIR

Escanee el código
QR para saber más



INTRODUCCIÓN

HORNO

- 1 Seleccione el modo OVEN (HORNO) y la receta. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
 - 2 Ajuste el peso de los alimentos, el tamaño, las piezas o fije la temperatura. Presione START (INICIO) para iniciar el precalentamiento (en algunas funciones).
 - 3 Coloque los alimentos en el accesorio apto para horno y, a continuación, métalos en el horno. Cierre la puerta.
 - 4 Introduzca el tiempo de cocción (opcional). Presione START (INICIO).
- Utilice utensilios de cocina aptos para el horno y resistentes al calor, así como agarraderas al retirar los platos.
 - Deje que transcurra un tiempo tras finalizar el ciclo para que se enfríe antes de utilizar los modos de microondas.

CONECTIVIDAD

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



Descargar la app JennAir®



Seleccionar electrodoméstico



Siga los pasos para conectarse



Disfrute de las funciones a distancia

- Precalentamiento a distancia
- Notificaciones
- Control de voz

Para más detalles consulte la “Guía de conectividad a Internet” del Manual del propietario que acompaña a su horno.

HORNO MICROONDAS

- 1 Coloque los alimentos en el horno microondas. Cierre la puerta del horno.
 - 2 Seleccione la función MICROWAVE (MICROONDAS).
 - 3 Introduzca/detecte las cantidades, o fije el tiempo.
 - 4 Presione START (INICIO).
 - 5 El botón CANCEL (CANCELAR) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.
- NO UTILICE recipientes metálicos para cocinar y hornear durante los modos de microondas.

PARA MEJOR USO

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

Asegure un enfriamiento óptimo manteniendo la ventilación del horno despejada para una correcta circulación del aire.

PANTALLA

Para ahorrar energía, la pantalla entrará automáticamente en modo de espera (suspensión) cuando no esté en uso. Simplemente presione un botón o toque para abrir/cerrar la puerta para reactivarla.

PAPEL DE ALUMINIO Y METAL

Utilice siempre guantes para hornear o agarraderas para el horno al sacar los platos de los hornos microondas.

Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

La parrilla de alambre, la sartén tostadora, la canasta para freír sin aceite y la sonda se suministran con el horno. El papel de aluminio para el apantallamiento puede utilizarse con las siguientes pautas:

- 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.

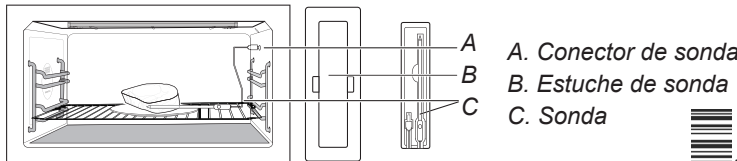
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Steam clean (Limpieza con vapor): Este ciclo de limpieza automática le ayudará a limpiar la cavidad del horno microondas y eliminar los olores.

ACCESORIOS DE POSICIONAMIENTO

Hay tres posiciones para colocar estos accesorios. Colocar los accesorios en la posición correcta ayudará a conseguir un mejor rendimiento de cocción.

Nivel	Accesorio	Funciones	Nivel
		✓ Air fry (Freír sin aceite) ✓ Dehydrate (Deshidratar)	1 1
		✓ Toast (Tostar) ✓ Convection Bake (Hornear por convección) ✓ Broil (Asar a la parrilla)	0 / 1 0 / 1 0 / 1 / 2
		✓ Convection bake (Hornear por convección) ✓ Roast (Rostizar) ✓ Broil (Asar a la parrilla) ✓ Convection Bake (Hornear por convección)	1 1 0 / 1 / 2 0 / 1



ESTABLECER PREFERENCIAS

Encontrará las siguientes funciones bajo el botón SETTINGS (AJUSTES).

- DISPLAY CLOCK (RELOJ DE PANTALLA): Use la configuración de la pantalla para activar/desactivar el reloj, ajustar la fecha/hora y el brillo de la pantalla.
- SABBATH MODE (MODO SABBAT): Programe el horno para que permanezca en el ajuste de hornear hasta que se desconecte.
- DEMO MODE (MODO DEMO): En la opción INFO (INFO), introduzca el código 1234 para activar/desactivar el modo demo.

CONSEJOS DE COCINA

Consiga la versatilidad de una freidora de aire, un horno tostador, un horno de convección, un deshidratador, un fermentador de pan y un microondas, todo en un solo electrodoméstico que ahorra espacio.



AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE)

Fría los alimentos para que queden crujientes por fuera y jugosos y tiernos por dentro. Las resistencias superior y lateral y un ventilador hacen circular el aire caliente alrededor de la canasta para freír sin aceite. CONSEJO: Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque un plato apto para horno en la parte inferior para recoger las gotas.



TEMPERATURE PROBE (SONDA DE TEMPERATURA)

El termómetro para carne incluido controla el progreso de la cocción y apaga automáticamente el horno cuando se alcanza la temperatura deseada (funciona con los modos Broil (Asar a la parrilla), Bake (Hornear) y Manual Roast (Rostizar manual). CONSEJO: Introduzca el sensor de temperatura de la sonda en la parte más gruesa del alimento.



DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

Elimine la humedad de los alimentos para concentrar el sabor. Un elemento calefactor y un ventilador hacen circular un calor reducido y constante alrededor de la canasta incluida. CONSEJO: Utilice la opción de deshidratado manual y una temperatura más alta de 180 °F (82 °C) para la fruta con más capacidad de retención de agua (limones).



TOAST (TOSTAR)

Crujir y dorar los alimentos por ambos lados rápidamente en la sartén tostadora. Las resistencias superior e inferior aceleran la cocción. CONSEJO: Personalice el nivel de dorado de claro a oscuro para el pan de molde.



CONVECT BAKING (HORNEAR POR CONVECCIÓN)

Hornee deliciosos productos de panadería. Usa tres elementos calefactores combinados con un flujo de aire constante. CONSEJO: Conecte su electrodoméstico para iniciar el precalentamiento desde su teléfono y reciba notificaciones del progreso.



BREAD PROOF (LEUDAR EL PAN)

Lleve la fermentación de la masa a nuevas cotas. Un elemento calefactor y un ventilador hacen circular un calor reducido constante para ayudar a activar la levadura y favorecer la subida. CONSEJO: Use film transparente para cubrir el tazón y obtener mejores resultados.

®/TM ©2025 JennAir. Todos los derechos reservados.



CUSTOMER
EXPERIENCE
CENTER

Estados Unidos
1-800-JENNAIR (536-6247)
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

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

W11739864A