

QUICK START GUIDE

CONGRATULATIONS AND WELCOME TO JENNAIR

Scan QR code
to learn more



GETTING STARTED

OVEN

- Select the OVEN mode and recipe. Follow the tips on the display.
- Set food weight, size, pieces, or set temperature. Press START to begin preheating (on some functions).
- Place food in oven-safe accessory, and then put inside the oven. Close the door.
- 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

- Place food inside the microwave. Close the oven door.
 - Select MICROWAVE function.
 - Enter/sense the amounts, or set time.
 - Press START.
 - 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.



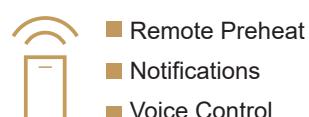
Download JennAir® app



Select appliance



Follow steps to connect



Enjoy remote features

- Remote Preheat
- Notifications
- Voice Control

For more details refer to the "Internet Connectivity Guide" from the Owner's Manual that came with your oven.

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.



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.



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).



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.



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.



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.

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.

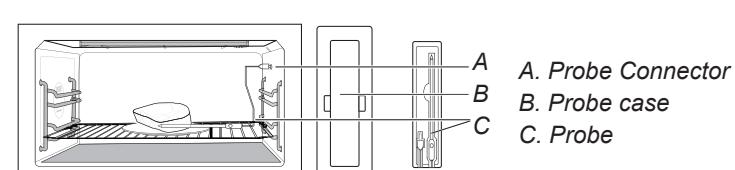
CLEANING AND MAINTENANCE

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
2		✓ Air fry ✓ Dehydrate	1 1
1		✓ Toast ✓ Convect Bake ✓ Broil	0 / 1 0 / 1 0 / 1 / 2
0		✓ 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.



©/™ ©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

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ JENNAIR

Balayer le code à barres
2D pour en savoir plus



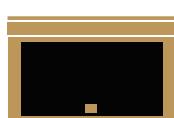
PRISE EN MAIN

FOUR

- 1 Sélectionner le mode OVEN (FOUR) et la recette. Suivre les conseils à l'écran.
- 2 Réglér le poids, la taille, le nombre de morceaux ou la température. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour commencer le préchauffage (avec certaines fonctions).
- 3 Placer les aliments dans un accessoire allant au four, puis les mettre dans le four. Fermer la porte.
- 4 Saisir la durée de cuisson (facultatif). Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
- Utiliser des ustensiles de cuisson et de cuistre au four allant au four et résistant à la chaleur, ainsi que des maniques pour sortir les plats. Une fois le programme terminé, laisser le temps de refroidir avant d'utiliser les modes du four à micro-ondes.

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



Profiter des fonctions
à distance

- Préchauffage à distance
- Notifications
- Contrôle vocal

Pour obtenir plus de détails, voir le « **Guide de connectivité Internet** » du manuel d'utilisation fourni avec votre four.

CONSEILS DE CUISSON

La polyvalence d'une friteuse à l'air, d'un four grille-pain, d'un four à convection, d'un déshydrateur, d'une étuve à pain et d'un four à micro-ondes en un seul appareil peu encombrant.



AIR FRY (FRITURE À L'AIR)

Pour rendre les aliments frits croustillants à l'extérieur et juteux et tendres à l'intérieur. Les éléments chauffants supérieurs et latéraux, ainsi qu'un ventilateur font circuler l'air chaud autour du panier de friture à l'air inclus.

CONSEIL : Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux, placer un plat résistant au four sous l'ustensile de cuisson pour récupérer les gouttes.



SONDE THERMIQUE

Le thermomètre à viande inclus permet de suivre la progression de la cuisson et d'éteindre automatiquement le four lorsque la température souhaitée est atteinte (fonctionne avec les modes gril, cuisson au four et rôtissage manuel).

CONSEIL : Insérer le capteur de température de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.



DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)

Retirer l'humidité des aliments pour concentrer les arômes. Un élément chauffant et un ventilateur font circuler une chaleur basse constante autour du panier inclus.

CONSEIL : Utiliser l'option de déshydratation manuelle et une température plus élevée de 82 °C (180 °F) pour les fruits ayant une plus grande capacité de rétention d'eau (citrons).



TOAST (GRILLAGE)

Les aliments croustillent et brunissent rapidement des deux côtés dans la lèchefrite. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs accélèrent la cuisson.

CONSEIL : Personnaliser le niveau de brunissement de clair à foncé pour le pain tranché.



CONVECT BAKE (CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION)

Préparer de délicieux produits de boulangerie. Utilise trois éléments chauffants combinés à un flux d'air constant.

CONSEIL : Connecter votre appareil pour commencer le préchauffage à partir de votre téléphone et recevoir des notifications sur la progression de la cuisson.



BREAD PROOF (LEVÉE DU PAIN)

La levée de la pâte atteint de nouveaux sommets. Un élément chauffant et un ventilateur font circuler une chaleur basse constante pour aider à activer la levure et favoriser la levée.

CONSEIL : Pour de meilleurs résultats, recouvrir le bol d'un film plastique.

POUR LA MEILLEURE UTILISATION

ÉVENT DU FOUR

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

AFFICHAGE

Pour économiser de l'énergie, l'écran passe automatiquement en mode veille lorsqu'il n'est pas utilisé. Appuyer simplement sur une touche ou ouvrir/fermer la porte pour le réactiver.

PAPIER D'ALUMINIUM ET MÉTAL

Toujours utiliser des maniques de four ou des poignées pour enlever un contenant du four à micro-ondes.

Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

La grille métallique, la lèchefrite, le panier de friture à l'air et la sonde sont compris avec le four. Du papier d'aluminium peut être utilisé pour créer un écran en respectant les directives suivantes :

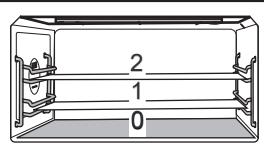
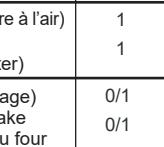
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand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

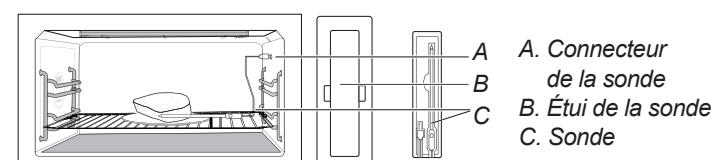
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Steam Clean (Nettoyage à la vapeur) : Ce programme de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer la cavité du four à micro-ondes et à éliminer les odeurs.

POSITIONNEMENT DES ACCESSOIRES

Ces accessoires peuvent être positionnés de trois façons différentes. Placer les accessoires à la bonne position aidera à obtenir les meilleures performances de cuisson.

Niveau	Accessoire	Fonctions	Niveau
		✓ Air fry (Friture à l'air) ✓ Dehydrate (Déshydrater)	1 1
		✓ Toast (Grillage) ✓ Convec Bake (Cuisson au four par convection) ✓ Broil (Cuisson au gril)	0/1 0/1
		✓ Convec Bake (Cuisson au four par convection) ✓ Roast (Rôtissage) ✓ Broil (Cuisson au gril) ✓ Convec Bake (Cuisson au four par convection)	0 / 1 / 2 1 0 / 1 / 2 0/1



DÉFINIR LES PRÉFÉRENCES

Les fonctions suivantes se trouvent sous le bouton SETTINGS (RÉGLAGES).

- **DISPLAY CLOCK (AFFICHAGE DE L'HORLOGE) :** Les réglages d'affichage permettent d'activer ou de désactiver l'horloge, de régler la date et l'heure ainsi que la luminosité de l'écran.
- **MODE SABBATH (SABBAT) :** Permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.
- **MODE DEMO (DÉMONSTRATION) :** Sous l'option INFO, saisir le code 1234 pour activer/désactiver le mode démonstration.

