



# QUICK START GUIDE

## CONGRATULATIONS AND WELCOME TO JENNAIR

Scan QR code  
to learn more



### GETTING STARTED



#### USING YOUR INDUCTION COOKTOP

- 1 Push in and turn the **POWER** knob.
- 2 Place cookware on the heating element.
- 3 Select **COOKING MODES**:
  - Select cooking modes by rotating knob to the Warm, Melt, or Simmer, or
  - Rotate knob to set power or **P** (Power Booster).
- 4 Post cooking turn the knob to **OFF** position.

#### NOTE

For more detailed instructions on specific functions, see the Online Control Guide.

#### CONNECTIVITY \*for Oven only

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.



#### USING YOUR OVEN

- 1 Set mode and temperature knobs to desired selection.
  - The **START** button will blink white when ready.
- 2 Start an oven function once a valid mode and temperature have been selected.
- 3 Press the **START** button to begin cycle.

### WATCH-OUTS

#### POTS AND PANS

Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction cooktop.



##### COMPATIBLE

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel for induction cooktops.



To determine whether a pot is suitable, a magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance.

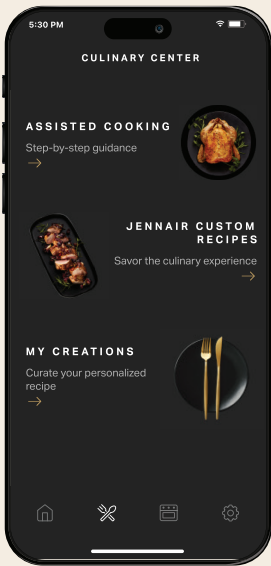
#### ALUMINUM FOIL

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.

### FEATURES

#### COOKING APP



##### CULINARY INTELLIGENCE

Enhanced culinary center with curate personalized recipes and assisted cooking.

##### SMART INTEGRATION

Use voice commands with an Alexa-enabled device or with the Google Assistant.

##### ASSISTED COOKING

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

#### INDUCTION LABEL

| SYMBOL             | DESCRIPTION            |
|--------------------|------------------------|
| <b>KNOB</b>        |                        |
| OFF                | Element is off         |
| 1 to 9             | Power Levels           |
| P                  | Power Boost            |
| Bridge             | Bridge Two elements    |
| Warm, Melt, Simmer | Assisted Cooking Modes |
| <b>SURFACE</b>     |                        |
|                    | Element is ready       |
| -                  | Warm Setting           |
| =                  | Melt Setting           |
| =                  | Simmer Setting         |
| 1 to 9             | Power Levels           |
| P                  | Power Boost            |
| -                  | Bridge                 |
| U                  | Pot Detection          |
| L                  | Lock                   |
| H                  | Residual Heat          |

#### COOKING SURFACE



##### FLEX-CHOICE

Use rectangular Full Flex elements as two pieces or one large surface to meet your culinary needs.



##### CHROME INFUSED GRIDDLE

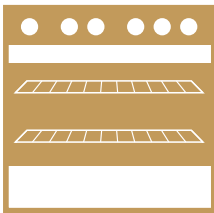
\*on select models  
Unlike plated options, naturally non-stick chrome is infused into griddle's surface.

#### POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

##### RACKS

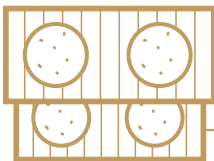
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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:



##### 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)  
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

Balayez le code à barres  
2D pour en savoir plus



## PRISE EN MAIN



### UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON PAR INDUCTION

- 1 Pousser et tourner le bouton **ALIMENTATION** (POWER).
- 2 Placer l'ustensile de cuisine sur l'élément chauffant.
- 3 Sélectionner **MODES DE CUISSON** (Cooking Modes) :
  - Sélectionner les modes de cuisson en tournant le bouton vers les options Maintien au chaud (Warm), Faire fondre (Melt) ou Faire mijoter (Simmer), ou
  - Tourner le bouton pour choisir la puissance ou **P** (Puissance augmentée [Power Booster]).
- 4 Après la cuisson, tourner le bouton en position **ARRÊT** (OFF).

#### REMARQUE

Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

#### CONNEXION \*pour le four seulement

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

- Activation à distance
- Notifications
- Intégration intelligente

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

## SURVEILLANCE

### CASSEROLES ET POÊLES

Il ne faut utiliser que des casseroles et poêles fabriquées de matière ferromagnétique conçue à l'usage des tables de cuisson par induction.



#### COMPATIBLE

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable pour les tables de cuisson par induction.



Pour savoir si une casserole convient, un aimant peut être placé sous l'ustensile pour vérifier s'il est magnétique.

La qualité et la structure du fond de la casserole peuvent avoir une incidence sur le rendement de cuisson.

### 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, placez 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.

## CARACTÉRISTIQUES

### APPLICATION DE CUISSON



#### INTELLIGENCE CULINAIRE

Centre culinaire amélioré avec recettes personnalisées et cuisson assistée.

#### INTÉGRATION INTELLIGENTE

Utiliser les commandes vocales avec un appareil compatible Alexa ou avec l'assistant Google.

#### CUISSON ASSISTÉE (ASSISTED COOKING)

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

### SURFACE DE CUISSON



#### OPTION FLEX

Utiliser les éléments rectangulaires Full Flex en deux parties ou en une seule grande surface pour répondre à vos besoins culinaires.



#### GRIL INFUSÉ AU CHROME

\*sur certains modèles  
Contrairement aux options plaquées, le chrome naturellement antiadhésif est infusé dans la surface du gril.

### ÉTIQUETTE D'INDUCTION

#### SYMBOLE

##### BOUTON

ARRÊT (OFF)

1 à 9

P

Liaison

Maintien au chaud (Warm), Faire fondre (Melt), Faire mijoter (Simmer)

##### SURFACE

□

—

≡

≡

1 to 9

P

—

⏏

⏏

H

#### DESCRIPTION

L'élément est éteint

Niveau de puissance

Puissance augmentée

Deux éléments avec liaison

Modes de cuisson assistée (Assisted Cooking Modes)

L'élément est prêt

Réglage de Maintien au chaud (Warm)

Réglage pour Faire fondre (Melt)

Réglage pour Faire mijoter (Simmer)

Niveau de puissance

Puissance augmentée

Liaison

Détection de la casserole

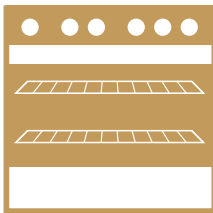
Verrouillage

Chaleur résiduelle

### 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.

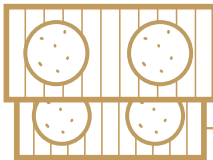
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration suivante comme guide de positionnement des grilles :



#### CUISSON AU FOUR DE BISCUITS OU DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

##### BISCUITS

**Positions :** 2 et 5  
**Fonction :** Cuisson au four par convection (Convect Bake)



#### GÂTEAU EN COUCHES

**Positions :** 2 et 5  
**Fonction :** Cuisson au four (Bake)  
**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.

W11714373B

®/™ ©2024 JennAir. Tous droits réservés.

10/24



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