QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO KITCHENAID

Slide-In Range | 3, 4, and 5 Series

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: (Y)KSES**3**XXXXX = 3 Series | (Y)KSES**4**XXXXX = 4 Series | (Y)KSES**5**XXXXX = 5 Series **Gas**: KSGS**3**XXXXX = 3 Series | KSGS**4**XXXXX = 4 Series | KSGS**5**XXXXX = 5 Series

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

EVEN-HEAT™ TRUE CONVECTION

Uses a heating element and fan that circulates hot air throughout the entire oven, providing a consistent temperature.
**on certain models*

EVEN-HEAT™ HYPER ELEMENTS

Providing precise temperature control on a 6-inch and 9-inch element in one, making it ideal for boiling large pots, or small pans for various cooking tasks.
**on certain electric models*

SPECIALTY COOKING MODES

MODE	MODEL/SERIES	RACK POSITION	INSTRUCTIONS
FRESH PIZZA Sets heat to 550°F for delicious results	3, 4, 5 Series	4	**Fresh Pizza > Temp. > START** Preheat Place food in oven
STEAM BAKE Additional moisture while baking	4, 5 Series	3	Place steam rack in oven Add 1½ cups (350 ml) warm water **Steam Bake > Food Option > Temp. > START**
PROOF A low temperature to activate yeast *Non-convection mode	3, 4, 5 Series	3	**Proof > Temp. > START** Place dough in oven
SLOW COOK *No preheat Seal in flavors of juicy roasts, stews	3 Series	2	**Slow Cook > Temp. > START** Place food in oven
	5 Series	2	**Other Modes > Slow Cook > Temp. > START** Place food in oven
AIR FRY *No preheat Get crispy results	3, 4, 5 Series	4	Add food to air fry basket Place food in oven **Air Fry > Temp. > START**
AIR BAKING Even results on multiple racks	3, 4, 5 Series	2 and/or 4	**Air Baking > Temp. > START** Preheat Place food in oven
AIR ROAST Seal in flavors and juices	3, 5 Series	2	**Other Modes > Air Roast > Temp. > START** Preheat Place food in oven
AIR BROIL Melt, char and sear quickly	3, 4, 5 Series	4	**Other Modes > Air Broil > Temp. > START** Preheat Place food in oven
AIR REHEAT *No preheat Add crispiness to leftovers	3, 4, 5 Series	4	**Other Modes > Air Reheat > Food Option > Time > START** 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.kitchenaid.com/connect/how-to.html**

MAINTENANCE, SUPPORT, & ONLINE ORDERING

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

United States
www.kitchenaid.com/owners

Canada
www.kitchenaid.ca/owners

07/26 | W11832037B

KitchenAid®

®/™ ©2026 KitchenAid. All rights reserved.
The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere.
Used under license in Canada.

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States:
1–800–422–1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada:
1–800–807–6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ KITCHENAID

Cuisinières coulissantes | Séries 3, 4 et 5

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 : (Y)KSES**3**XXXXX = Série 3 | (Y)KSES**4**XXXXX = Série 4 | (Y)KSES**5**XXXXX = Série 5 **Gaz** : KSGS**3**XXXXX = Série 3 | KSGS**4**XXXXX = Série 4 | KSGS**5**XXXXX = Série 5

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 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

CONVECTION VÉRITABLE EVEN-HEAT™

Utilise un élément chauffant et un ventilateur qui fait circuler l'air chaud dans tout le four, ce qui fournit une température constante.
**Sur certains modèles*

ÉLÉMENTS HYPER EVEN-HEAT™

Permet une gestion précise de la température sur un élément de 6 po et 9 po en un seul, ce qui le rend idéal pour faire bouillir de grandes casseroles ou de petites casseroles pour diverses tâches de cuisson.
**sur certains modèles électriques*

MODES DE CUISSON SPÉCIAUX

MODE	MODÈLE / SÉRIE	POSITION DE LA GRILLE	INSTRUCTIONS
FRESH PIZZA (PIZZA FRAÎCHE) Règle la chaleur à 550 °F (288 °C) pour créer des résultats délicieux	Séries 3, 4 et 5	4	**Fresh Pizza (Pizza fraîche) > Temp. > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
STEAM BAKE (CUISSON AU FOUR À LA VAPEUR) Humidité supplémentaire pendant la cuisson	Série 4 et 5	3	Placer la grille d'étuvage dans le four Ajouter 1½ tasse (350 ml) d'eau tiède **Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur) > Food Option (Option d'aliments) > Temp. > START (MISE EN MARCHE)**
PROOF (LEVÉE) À basse température pour activer la levure * Mode sans convection	Séries 3, 4 et 5	3	**Proof (Levée) > Temp. > START (MISE EN MARCHE)** Placer la pâte dans le four
SLOW COOK (CUISSON LENTE) *Aucun préchauffage Conserver les arômes de rôtis et de ragoûts juteux	Série 3 Série 5	2 2	**Slow Cook (Cuisson lente) > Temp. > START (MISE EN MARCHE)** Placer les aliments dans le four **Other Modes (Autres modes) > Slow Cook (Cuisson lente) > Temp. > START (MISE EN MARCHE)** Placer les aliments dans le four
AIR FRY (FRITURE À L'AIR) *Aucun préchauffage Obtenir des résultats croustillants	Séries 3, 4 et 5	4	Ajouter des aliments au panier de friture à l'air Placer les aliments dans le four **Air Fry (Friture à l'air) > Temp. > START (MISE EN MARCHE)**
AIR BAKING (CUISSON AU FOUR À L'AIR) Résultats uniformes sur plusieurs grilles	Séries 3, 4 et 5	2 et/ou 4	**Air Baking (Cuisson au four à l'air) > Temp. > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
AIR ROAST (RÔTISSAGE À L'AIR) Conserver les arômes et jus	Série 3 et 5	2	**Other Modes (Autres modes) > Air Roast (Rôtissage à l'air) > Temp. > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
AIR BROIL (CUISSON AU GRIL À L'AIR) Faire fondre, griller et saisir rapidement	Séries 3, 4 et 5	4	**Other Modes (Autres modes) > Air Broil (Cuisson au gril à l'air) > Temp. > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
AIR REHEAT (RÉCHAUFFAGE À L'AIR) *Aucun préchauffage Ajouter du croustillant aux restes	Séries 3, 4 et 5	4	**Other Modes (Autres modes) > Air Reheat (Réchauffage à l'air) > Food Option (Options d'aliments) > Time (Durée) > START (MISE EN MARCHE)** 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, 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.
- 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.kitchenaid.com/connect/how-to.html**

MAINTENANCE, 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.kitchenaid.com/owners

Canada
www.kitchenaid.ca/proprietaire

07/26 | W11832037B

KitchenAid®

®/™ ©2026 KitchenAid. Tous droits réservés.
La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays.
Utilisé sous licence au Canada.

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States :
1 800 422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada :
1 800 807–6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7