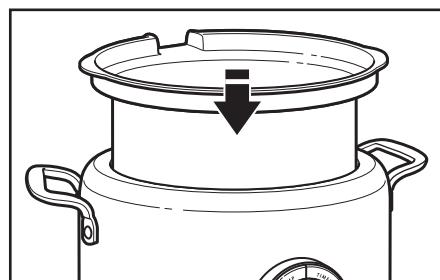
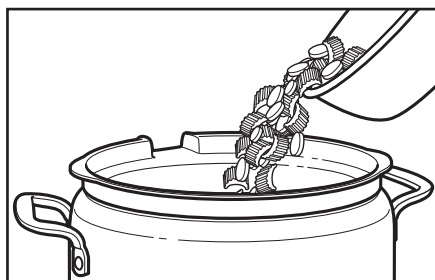


GETTING STARTED

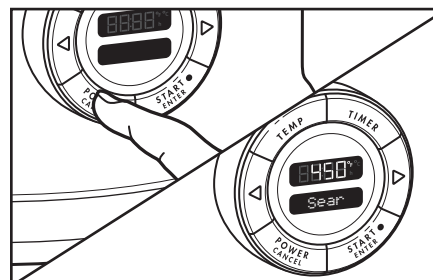
For more information on getting the most from your Multi-Cooker, see the included Instructions, or visit www.KitchenAid.com/quickstart.



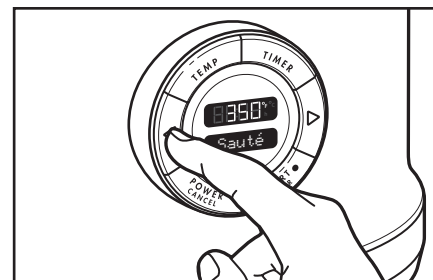
1 Insert the pot into the Multi-Cooker.



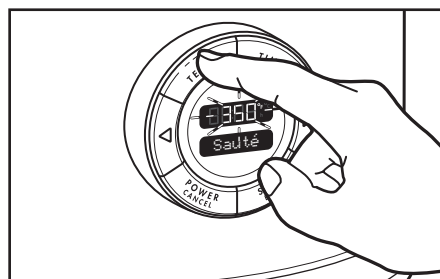
2 Place ingredients in the pot and cover.



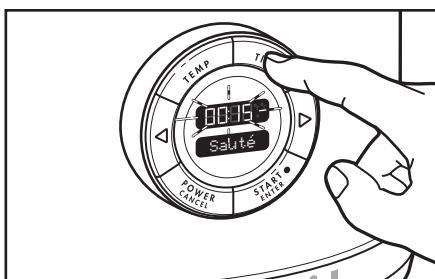
3 Press POWER.



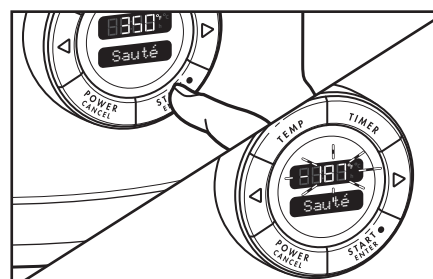
4 Press < or > to scroll to desired cooking method or mode. The default cooking temperature will be displayed. Press START/ENTER to select.



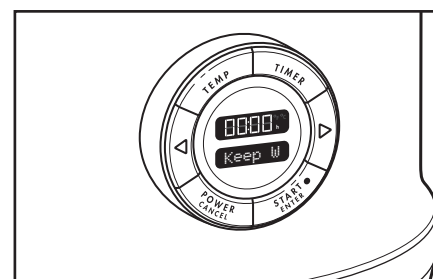
5 For Cooking Methods: To adjust the temperature, press the TEMP button, then press < or > to decrease or increase the temperature.



6 To set the cooking timer, press TIMER, then press < or > buttons to adjust the cook time.

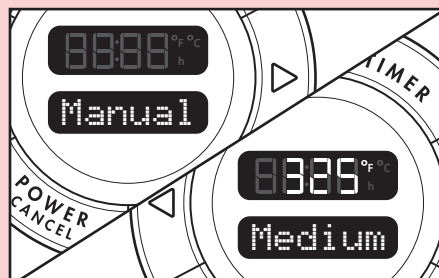


7 Once preheating is complete, press START/ENTER to begin cooking and start the timer countdown.

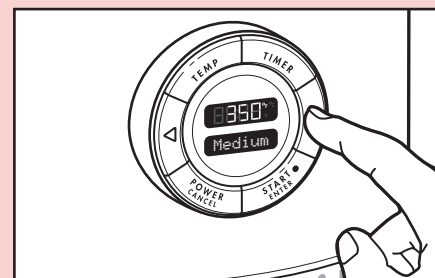


8 A tone will sound when the timer reaches 00:00. To turn off the Multi-Cooker, press and hold POWER for three seconds.

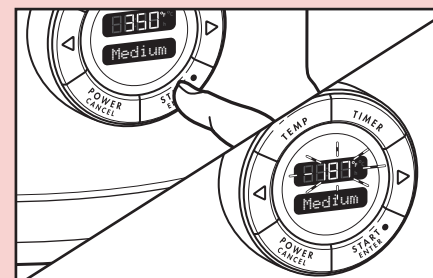
Using Manual cooking



1 For cooking in Manual modes, use the < or > to scroll to Manual cooking mode. Press START/ENTER to select.

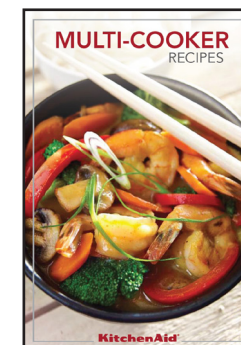


2 Press < or > buttons to adjust the temperature up or down. Press and hold < or > to jump between manual cooking modes.



3 Press START/ENTER to begin cooking. The displayed temperature will increase as the Multi-Cooker preheats.

Start creating today. Register your Multi-Cooker and receive a free eCookbook filled with more than 50 recipes.



Visit www.kitchenaid.com/register-your-product today!

KitchenAid®

COOKING METHODS AND MODES

The Multi-Cooker features several cooking methods and step cooking modes. See the chart for an overview of each mode as well as suggestions on dishes to prepare with each. For a selection of recipes specially crafted for your Multi-Cooker, visit www.KitchenAid.com/quickstart.

STIR TOWER ACCESSORY (sold separately)

The KST4054 Stir Tower works like your own personal sous chef to help keep things moving, no matter what you are cooking. A specially designed silicone flip-and-stir paddle and scraping blade keep food circulating, allowing for even heating and consistent mixing, all at the touch of a switch.



Available in a suite of colors to match your Multi-Cooker, the Stir Tower connects directly to the Multi-Cooker—no separate cords to get in the way!

For recipes featuring the special mixing and stirring talents of the Stir Tower, look for this icon in the Multi-Cooker e-cookbook, or visit www.KitchenAid.com/quickstart.



COOKING METHODS

USE TO PREPARE

TEMPERATURE RANGE

KEEP WARM

Sear



Meats and certain types of vegetables for stews, soups, and other dishes

430–450°F
(221–232°C)

Manual

Sauté



Stir-fry, fajitas, and breakfast foods such as bacon, sausage, and scrambled eggs

330–370°F
(166–188°C)

Manual

Boil/Steam



Vegetables, hot cereals, and delicate seafood such as shrimp and fish

192–232°F
(89–111°C)

Manual

Simmer



Soups, stews, and hearty meat or marinara sauces

185–210°F
(85–99°C)

Manual

Slow Cook High



BBQ, chili, and tagines

212°F
(100°C)

Auto

Slow Cook Low



Roasts, tenderloins, porridges, and berry compotes

190°F
(88°C)

Auto

Keep Warm



Keeps cooked food at serving temperature after cooking is complete

165°F
(74°C)

—

Manual

Manual selection of cooking temperatures

165–450°F
(74–232°C)

Manual

STEP-BY-STEP COOKING MODES

USE TO PREPARE

COOKING METHODS USED

KEEP WARM

Rice



White and brown rice

Custom settings

Auto

Soup



Soups and stews from scratch

Sauté→Simmer→
Keep Warm

Manual

Risotto



Homemade risotto

Sauté→Boil→
Simmer→Keep Warm

Manual

Yogurt



Yogurt the way you like it

Custom settings

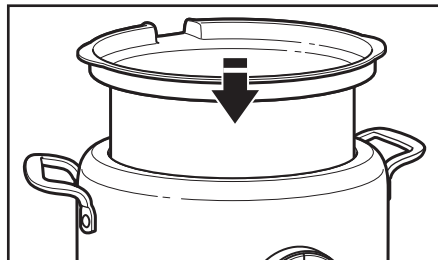
—

®/™ © 2014 KitchenAid. All rights reserved.
Used under license in Canada.

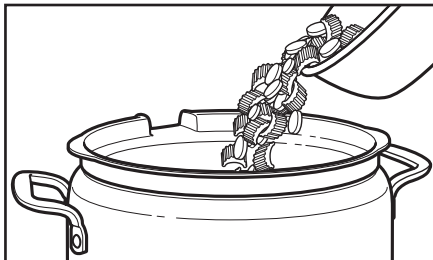
KitchenAid®

POUR COMMENCER

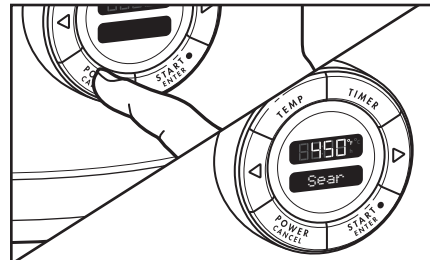
Pour plus de renseignements sur les moyens d'obtenir les meilleurs résultats en utilisant le multicuiseur, se reporter aux instructions incluses ou visiter le site Internet www.KitchenAid.com/quickstart.



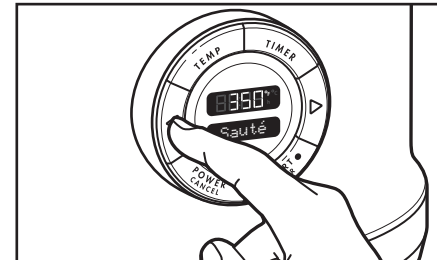
1 Insérer le récipient dans le multicuiseur.



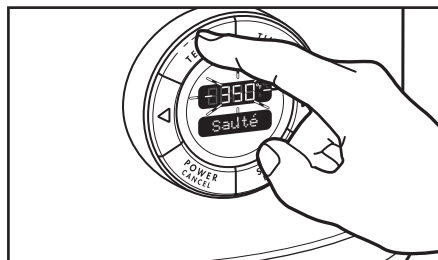
2 Placer les ingrédients dans le récipient puis couvrir.



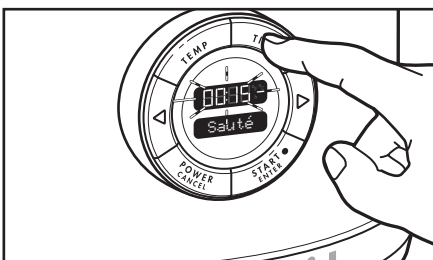
3 Appuyer sur POWER (mise sous tension).



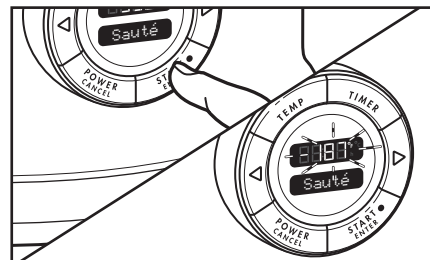
4 Appuyer sur < ou > pour faire défiler jusqu'à la méthode ou le mode de cuisson désiré. La température de cuisson par défaut s'affiche. Appuyer sur START/ENTER pour valider la sélection.



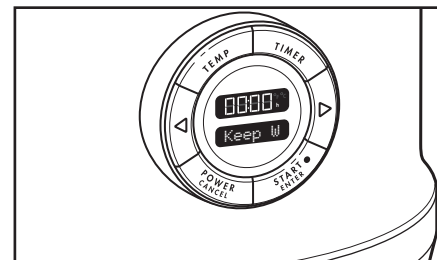
5 Concernant les méthodes de cuisson : pour régler la température, appuyer sur le bouton TEMP (température), puis appuyer sur < ou > pour diminuer ou augmenter la température.



6 Pour régler la minuterie de cuisson, appuyer sur TIMER (minuterie) puis sur les boutons < ou > pour régler la durée de cuisson.

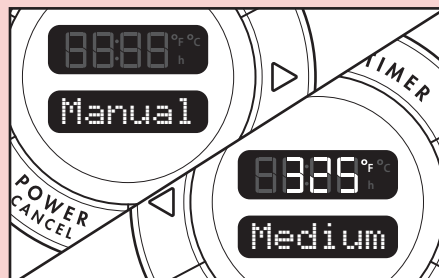


7 Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour démarrer la cuisson et lancer le compte à rebours de la minuterie.

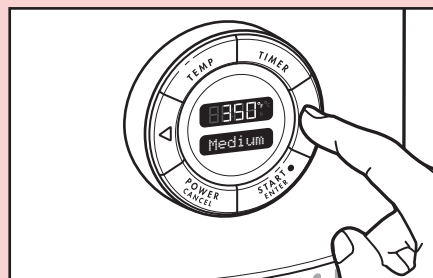


8 Un signal sonore retentit lorsque la minuterie atteint 00:00. Pour éteindre le multicuiseur, appuyer sur POWER (mise sous tension) pendant trois secondes.

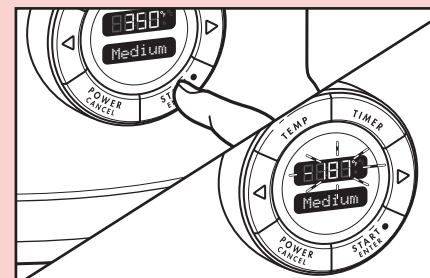
Utilisation du mode Manual (manuel)



1 Pour cuire avec les modes de cuisson manuelle, utiliser les boutons < ou > pour faire défiler jusqu'au mode Manual (manuel). Appuyer sur START/ENTER pour valider la sélection.

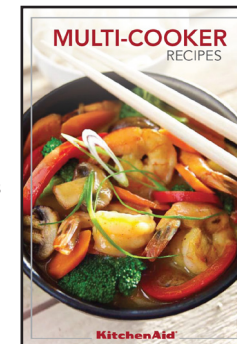


2 Appuyer sur les boutons < ou > pour augmenter ou diminuer la température. Maintenir appuyés les boutons < ou > pour passer d'un mode de cuisson manuelle à un autre.



3 Appuyer sur START/ENTER pour démarrer la cuisson. La température affichée augmente au fur et à mesure que le multicuiseur effectue le préchauffage.

Commencez dès aujourd'hui à créer vos recettes. Enregistrez votre multicuiseur et recevez un livre de recettes électronique gratuit contenant plus de 50 recettes.



Visitez www.kitchenaid.com/register-your-product dès aujourd'hui!

KitchenAid®

MÉTHODES ET MODES DE CUISSON

Le multicuiseur offre plusieurs méthodes de cuisson et modes de cuisson par étapes. Se référer au tableau pour avoir un aperçu de chaque mode et bénéficier de suggestions concernant la préparation de plats avec chacun d'entre eux. Pour accéder à un choix de recettes spécialement conçues pour le multicuiseur, visiter www.KitchenAid.com/quickstart.

BRAS DE MÉLANGE (vendu séparément)

Le bras de mélange KST4054 joue le rôle de votre propre second de cuisine en aidant à maintenir les aliments en mouvement constant, quelle que soit la recette préparée. La palette à retourner et la lame à racler spécialement conçues pour assurer une circulation constante des aliments permettent un mélange régulier et une répartition homogène de la chaleur, le tout à l'aide d'une simple pression d'un bouton.



Disponible en plusieurs couleurs pour être assorti au multicuiseur, le bras de mélange s'assemble directement au multicuiseur : fini le cordon gênant!

Pour la préparation de recettes faisant appel aux talents particuliers du bras de mélange pour mélanger et remuer, rechercher cette icône dans le livre de recettes électronique ou visiter www.KitchenAid.com/quickstart.



MÉTHODES DE CUISSON

À UTILISER POUR PRÉPARER

PLAGE DE TEMPÉRATURE

KEEP WARM (maintien au chaud)

Sear (saisir)		Viandes et certains types de légumes pour ragoûts, soupes et autres plats	221–232°C (430–450°F)	Manuel
Sauté (faire sauter)		Poêlées, fajitas et aliments pour déjeuner comme du bacon, de la saucisse et des œufs brouillés	166–188°C (330–370°F)	Manuel
Boil/Steam (faire bouillir/cuisson à la vapeur)		Légumes, céréales chaudes et fruits de mer délicats comme les crevettes et le poisson	89–111°C (192–232°F)	Manuel
Simmer (mijotage)		Soupes, ragoûts et plats copieux à base de viande ou sauce marinara	85–99°C (185–210°F)	Manuel
Slow Cook High (cuisson lente à température élevée)		Barbecue, chili et tajines	100°C (212°F)	Auto
Slow Cook Low (cuisson lente à basse température)		Rôtis, filets, gruaux et compotes de baies	88°C (190°F)	Auto
Keep Warm (maintien au chaud)		Maintient les aliments cuits à une température idéale pour le service une fois la cuisson terminée	74°C (165°F)	—
Manuel		Sélection manuelle des températures de cuisson	74–232°C (165–450°F)	Manuel

MODES DE CUISSON PAR ÉTAPES

À UTILISER POUR PRÉPARER

MÉTHODES DE CUISSON UTILISÉES

KEEP WARM (maintien au chaud)

Rice (riz)		Riz blanc et brun	Réglages personnalisés	Auto
Soup (soupe)		Soup (soupe)	Sauté (faire sauter)→Simmer (mijotage)→Keep Warm (maintien au chaud)	Manuel
Risotto (risotto)		Risotto maison	Sauté (faire sauter)→Boil (faire bouillir)→Simmer (mijotage)→Keep Warm (maintien au chaud)	Manuel
Yogurt (yogourt)		Du yogourt comme vous l'aimez	Réglages personnalisés	—

®/™ © 2014 KitchenAid. Tous droits réservés.
Utilisé sous licence au Canada.

KitchenAid®