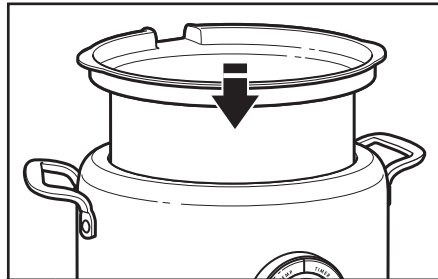
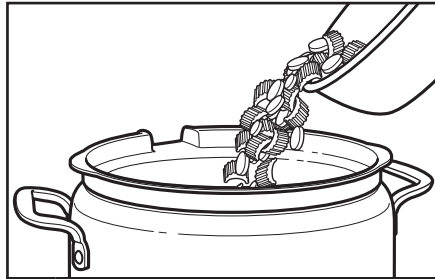


## GETTING STARTED

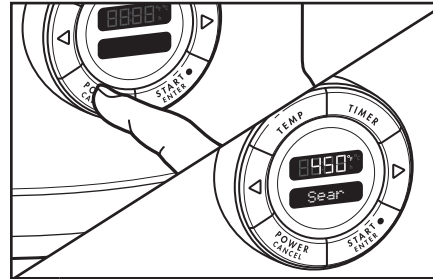
For more information on getting the most from your Multi-Cooker, see the included Instructions, or visit [www.KitchenAid.com/quickstart](http://www.KitchenAid.com/quickstart).



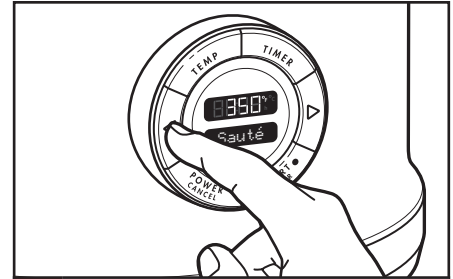
**1** Insert the pot into the Multi-Cooker.



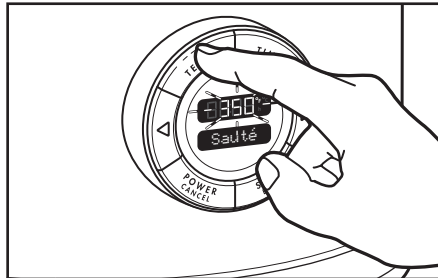
**2** Place ingredients in the pot and cover.



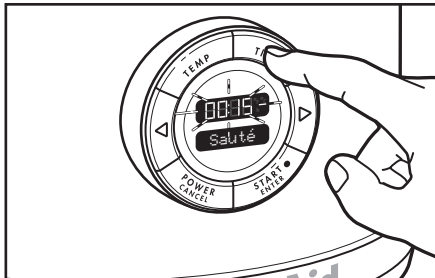
**3** Press POWER.



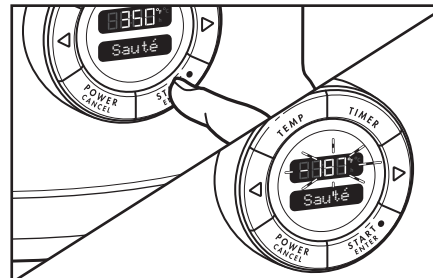
**4** Press < or > to scroll to desired cooking method or mode. The default cooking temperature will be displayed. Press START/ENTER to select.



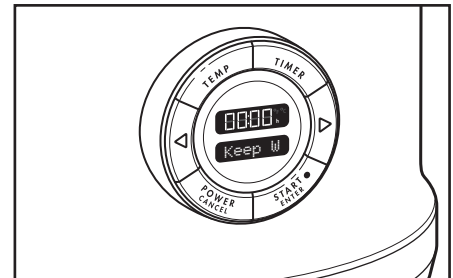
**5** For Cooking Methods: To adjust the temperature, press the TEMP button, then press < or > to decrease or increase the temperature.



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

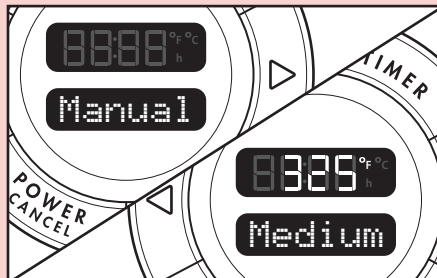


**7** Once preheating is complete, press START/ENTER to begin cooking and start the timer countdown.

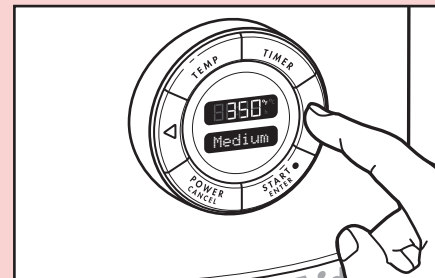


**8** A tone will sound when the timer reaches 00:00. To turn off the Multi-Cooker, press and hold POWER for three seconds.

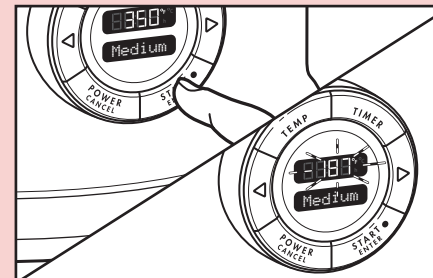
### Using Manual cooking



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

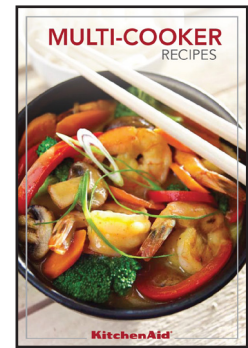


**2** Press < or > buttons to adjust the temperature up or down. Press and hold < or > to jump between manual cooking modes.



**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](http://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](http://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](http://www.KitchenAid.com/quickstart).



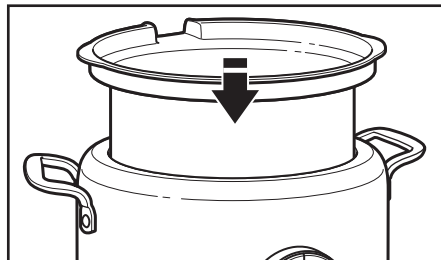
COOKING METHODS	USE TO PREPARE	TEMPERATURE RANGE	KEEP WARM
<b>Sear</b> 	Meats and certain types of vegetables for stews, soups, and other dishes	430–450°F (221–232°C)	Manual
<b>Sauté</b> 	Stir-fry, fajitas, and breakfast foods such as bacon, sausage, and scrambled eggs	330–370°F (166–188°C)	Manual
<b>Boil/Steam</b> 	Vegetables, hot cereals, and delicate seafood such as shrimp and fish	192–232°F (89–111°C)	Manual
<b>Simmer</b> 	Soups, stews, and hearty meat or marinara sauces	185–210°F (85–99°C)	Manual
<b>Slow Cook High</b> 	BBQ, chili, and tagines	212°F (100°C)	Auto
<b>Slow Cook Low</b> 	Roasts, tenderloins, porridges, and berry compotes	190°F (88°C)	Auto
<b>Keep Warm</b> 	Keeps cooked food at serving temperature after cooking is complete	165°F (74°C)	—
<b>Manual</b>	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
<b>Rice</b> 	White and brown rice	Custom settings	Auto
<b>Soup</b> 	Soups and stews from scratch	Sauté→Simmer→ Keep Warm	Manual
<b>Risotto</b> 	Homemade risotto	Sauté→Boil→ Simmer→Keep Warm	Manual
<b>Yogurt</b> 	Yogurt the way you like it	Custom settings	—

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

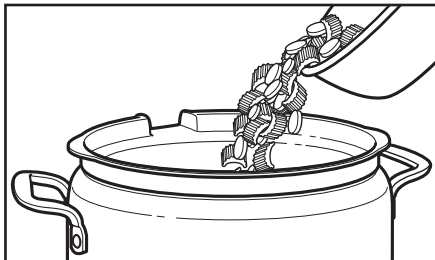
# KitchenAid®

## POUR COMMENCER

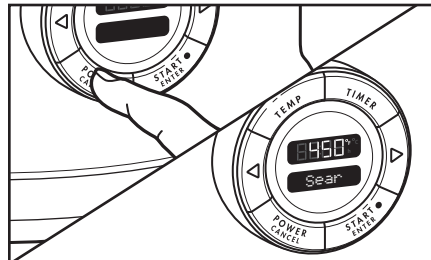
Pour plus de renseignements sur les moyens d'obtenir les meilleurs résultats en utilisant le multicuiseur, se reporter aux instructions incluses ou visiter le site Internet [www.KitchenAid.com/quickstart](http://www.KitchenAid.com/quickstart).



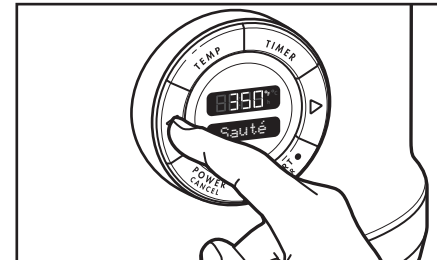
**1** Insérer le récipient dans le multicuiseur.



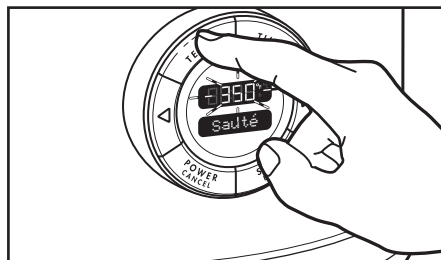
**2** Placer les ingrédients dans le récipient puis couvrir.



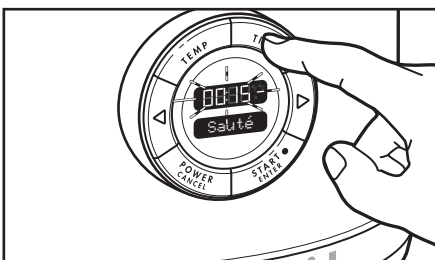
**3** Appuyer sur POWER (mise sous tension).



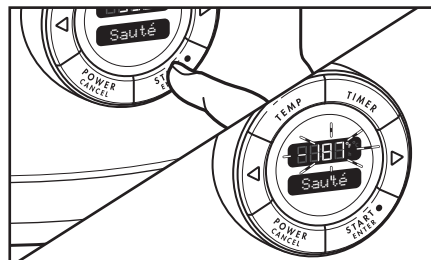
**4** Appuyer sur < ou > pour faire défiler jusqu'à la méthode ou le mode de cuisson désiré. La température de cuisson par défaut s'affiche. Appuyer sur START/ENTER pour valider la sélection.



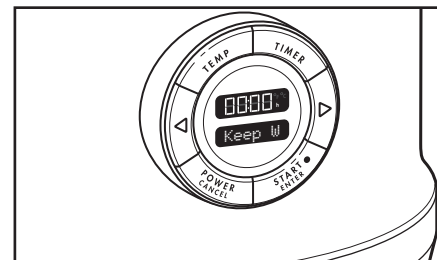
**5** Concernant les méthodes de cuisson : pour régler la température, appuyer sur le bouton TEMP (température), puis appuyer sur < ou > pour diminuer ou augmenter la température.



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

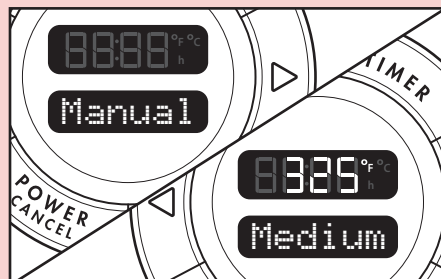


**7** Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour démarrer la cuisson et lancer le compte à rebours de la minuterie.

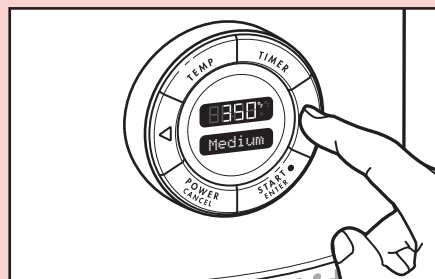


**8** Un signal sonore retentit lorsque la minuterie atteint 00:00. Pour éteindre le multicuiseur, appuyer sur POWER (mise sous tension) pendant trois secondes.

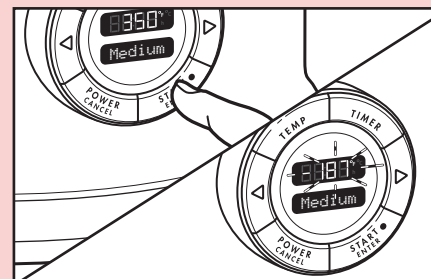
### Utilisation du mode Manuel (manuel)



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

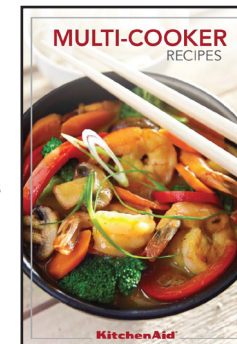


**2** Appuyer sur les boutons < ou > pour augmenter ou diminuer la température. Maintenir appuyés les boutons < ou > pour passer d'un mode de cuisson manuelle à un autre.



**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](http://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](http://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](http://www.KitchenAid.com/quickstart).



### MÉTHODES DE CUISSON

### À UTILISER POUR PRÉPARER

### PLAGE DE TEMPÉRATURE

### KEEP WARM (maintien au chaud)

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

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

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

# KitchenAid®