KMC4241

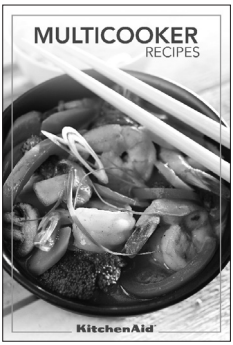
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES

KitchenAid®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal.
Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.

Visit us at **www.kitchenaid.com/quickstart** for video demos, tips, and more. Be sure to register your Multi-Cooker to download your free e-cookbook!



USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

English

TABLE OF CONTENTS

MULTI-COOKER SAFETY 4
Important safeguards 5
Electrical requirements 6
PARTS AND FEATURES
Parts and accessories 7
Control panel features 8
Available accessories 8
COOKING MODES GUIDE 9
COOKING METHODS 10
STEP-BY-STEP COOKING MODES 11
MANUAL COOKING 14
ADDITIONAL FEATURES
Last selections used 14
Changing between Fahrenheit and Celsius 15
Using the timer 15
GETTING STARTED
Before first use 16
Setting up the Multi-Cooker 16
OPERATING THE MULTI-COOKER
Setting a cooking mode 17
When cooking is complete 18
Roasting rack 19
Steam basket 19
TIPS FOR GREAT RESULTS
Cooking tips 20
CARE AND CLEANING
Cleaning your Multi-Cooker 22
TROUBLESHOOTING 23
WARRANTY AND SERVICE 24

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Multi-Cooker. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Multi-Cooker, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register online at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. The completion and submission of product registration information is not required to obtain your product warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

MULTI-COOKER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use potholders or oven mitts when handling the cooking bowl or lid.
3. To avoid electrical shock do not immerse cord, plugs, or the Multi-Cooker base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by KitchenAid may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the top of the Multi-Cooker.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. This product is designed for household use only.
14. To disconnect, set all controls to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
15. Cook only in removable container.
16. Do not fill cooking pot above the Max Fill line.
17. Do not exceed 16 ounces (475 ml) of oil when cooking with the Multi-Cooker.
18. If control panel is blank during or after a cooking cycle, the Multi-Cooker may have lost power during the cooking cycle. Check food to be sure it is cooked to an internal temperature of at least 165°F (74°C).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 VAC
Frequency: 60 Hz
Wattage: 700 Watts

NOTE: This Multi-Cooker has a 3 prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or technician install an outlet near the appliance.

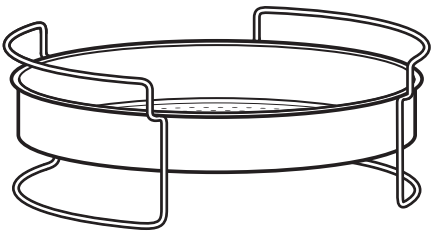
Parts and accessories

CERAMASHIELD™ nonstick cooking pot with pouring spout

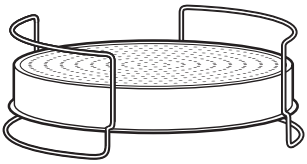
Tempered glass lid with integrated strainer/pour openings

Built-in lifting handles

Control panel



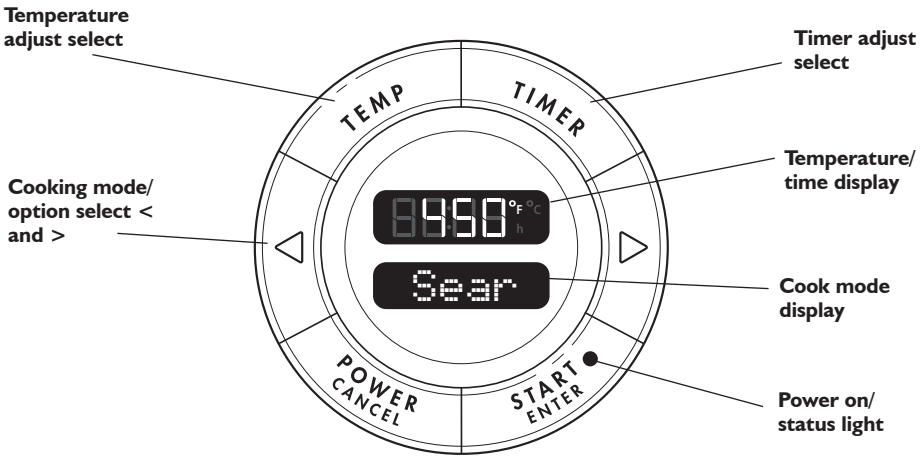
2-in-1 Reversible steam basket/ roasting rack



Flip for convenient roasting rack

PARTS AND FEATURES

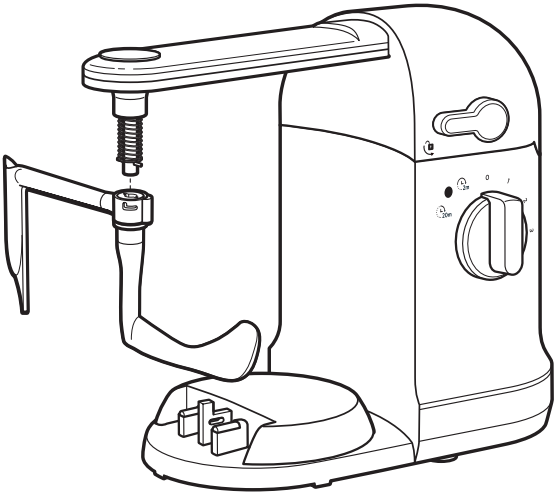
Control panel features



Available Accessories

Stir Tower KST4054 (sold separately)

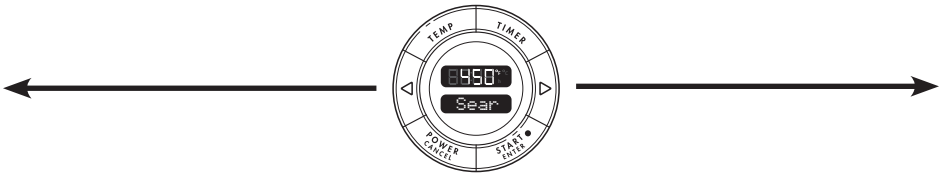
The Stir Tower works like your own personal sous chef to help keep things moving, no matter what you are cooking. Specially designed flipping wand and scraping blade keep food circulating, allowing for even heating and consistent mixing, all at the touch of a switch.



COOKING MODES GUIDE

Your Multi-Cooker features over 10 Cooking Methods, including a Manual Mode, and 4 Step-by-Step Cooking Modes, specially designed for a variety of cooking tasks.

Refer to the quick guide below for Cooking Methods and Step Cooking Mode options, or see detailed explanations and tips for each cooking mode on the following pages.



Cooking Methods

Cooking Method	Preset Temp* in °F (°C)	Min. Temp Setting in °F (°C)	Max. Temp Setting in °F (°C)	Keep Warm	Max. Cook time (hrs.)
Sear	450°F (232°C)	430°F (221°C)	450°F (232°C)	Manual	2
Sauté	350°F (177°C)	330°F (166°C)	370°F (188°C)	Manual	2
Boil/Steam	212°F (100°C)	192°F (89°C)	232°F (111°C)	Manual	5
Simmer	205°F (96°C)	185°F (85°C)	210°F (99°C)	Manual	5
Slow Cook High	HI	N/A	N/A	Auto	12
Slow Cook Low	LO	N/A	N/A	Auto	12
Keep Warm	165°F (74°C)	N/A	N/A	N/A	24

* Preheating will appear in the display until the selected temperature is reached.

Step-by-Step Cooking Modes

Cooking Mode	Step 1 Method	Step 2 Method	Step 3 Method	Keep Warm
Rice	White Rice	Brown Rice	N/A	Auto
Soup	Saute	Boil	Simmer	Manual
Risotto	Saute	Simmer	N/A	Manual
Yogurt	Simmer	Culture	N/A	N/A

COOKING METHODS

For cooking and food preparation tips, see “See Tips for great results” on how to get the most of each cooking method. Also, refer to the cookbook for special tips and tricks specially suited to each recipe, or visit www.kitchenaid.com/quickstart.

Sear (430–450°F/221–232°C)

Searing allows you to prepare meats for stews, soups, and other dishes. It uses high temperatures to cook the outside surfaces quickly, trapping flavor and juices inside.

Sauté (330–370°F/166–188°C)

Sautéing is ideal for giving meats and vegetables a fresh, crisp flavor and texture. Use sauté for creating oriental dishes, stir-fries, and breakfast foods such as sausage and scrambled eggs.

Boil/Steam (192–232°F/89–111°C)

Use Boil/Steam to prepare a variety of foods such as hot cereals, steam shrimp, or to heat delicate foods such as fish with indirect heat.

Simmer (185–210°F/85–99°C)

Simmer is great for soups and stews where a gentle cooking helps yield rich, hearty flavors.

Slow Cook (Low or High)

Slow Cook allows the Multi-Cooker to be used like a slow cooker, making it ideal for slow cooking BBQ, chili, and meatballs, to name just a few.

Keep Warm (165°F/74°C)

Keep Warm mode is designed to keep foods at serving temperature after cooking has finished for up to 24 hours. Certain cooking methods and modes feature an automatic Keep Warm mode. For other cooking methods and modes, Keep Warm can be selected manually

IMPORTANT: Use Keep Warm only with fully cooked food. Keep Warm is intended to keep fully cooked food at serving temperature.

STEP-BY-STEP COOKING MODES

Step-by-step cooking modes use multiple cooking methods to cook different kinds of foods. Use the > key to advance from step to step. If it is necessary to back up a step, press the < key.

English

Rice (White/Brown)

Rice allows you to cook a variety of rice types, from white rice, brown rice, wild rice to sushi rice. Rice modes offers white and brown rice programs for optimal results (see table).

1. Add the measured rice and water to the cooking pot.
   NOTE: To reduce the possibility of boilovers, rinse dry rice before adding to pot.
2. Press > to scroll to `Rice` mode. Press START/ENTER to select.
3. The Multi-Cooker will display `For white, press <` and `For brown, press >`. Use < or > to select the desired type of rice, then press START/ENTER.
4. Once cooking is complete, `Rice mode done, keeping warm` will be displayed and the Multi-Cooker will go into Keep Warm mode. When in keep warm mode without setting timer, the Multi-Cooker will automatically turn off after 24 hours.

NOTE: Default cook time is for one cup of dry rice. You can adjust the time based on the quantity of rice.

Rice Type	Dry Rice cups (g)	Water cups (ml)	Time (min.)*
White (long grain)	1 (190g)	1 3/4–2 1/4 (415–475 ml)	35
White (medium grain)	1 (190g)	1 3/4–2 (415–475 ml)	35
Brown	1 (190g)	1 3/4–2 1/4 (415–475 ml)	55
Sushi/White (short/grain)	1 (190g)	1 1/4–1 3/4 (415–475 ml)	35

* Default time

Soup

Sauté > Boil > Simmer > Keep Warm

Soup mode uses multiple preprogrammed steps for creating soups and stews from scratch, without the guesswork.

1. Press > to scroll to Soup mode. Press START/ENTER to select.
2. The Multi-Cooker will preheat to Sauté. If setting a cooking time, set the timer, then press START/ENTER to start timer countdown.
3. Add the starting ingredients.
4. Once sautéing is complete, press the > button to continue to Boil.
5. The Multi-Cooker will cool down to Boil mode. If setting a boiling time, set the timer, then press START/ENTER to start timer countdown.
6. Add remaining ingredients.
7. Once boiling is complete, press the > button to continue to Simmer.
8. If setting a simmer time, set the timer, then press START/ENTER to start timer countdown.
9. Once simmering is complete, press the > button for Keep Warm mode. When in keep warm mode without setting timer, the Multi-Cooker will automatically turn off after 24 hours.

Risotto

Sauté > Simmer > Keep Warm

Risotto mode uses multiple preprogrammed steps to make preparing risotto a snap, from sautéing the meat or vegetables to simmering the rice to perfection.

1. Press > to scroll to Risotto mode. Press START/ENTER to select.
2. The Multi-Cooker will preheat to Sauté. If setting a cooking time, set the timer, then press START/ENTER to start timer countdown.
3. Add the starting ingredients.
4. Once sautéing is done, press the > button to continue to Simmer.
5. The Multi-Cooker will cool down to Simmer mode. If setting a simmer time, set the timer, then press START/ENTER to start timer countdown.
6. Add remaining ingredients.
7. Once simmering is complete, press the > button for Keep Warm mode. When in keep warm mode without setting timer, the Multi-Cooker will automatically turn off after 24 hours.

Yogurt

Simmer > Culture

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not cook any foods, other than yogurt, using the yogurt mode.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

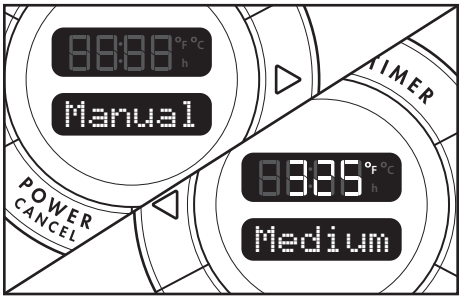
Yogurt mode works at lower temperatures than other cooking modes and is designed for making yogurt only.

Use yogurt mode to create your own delicious yogurts at home.

1. Add the ingredients.
2. Press > to scroll to Yogurt mode. Press START/ENTER to select.
3. The Multi-Cooker will preheat to Simmer. If setting a cooking time, set the timer, then press START/ENTER to start timer countdown.
4. Once simmering is complete, press the > button to continue to Culture.
5. The Multi-Cooker will cool down to Culture mode. If setting a culture time, set the timer, then press START/ENTER to start timer countdown.

NOTE: The default simmer temperature of Yogurt mode (step 1) is designed for 4 cups (0.95L) of milk. Allow about 10 to 12 minutes of heating time before adding yogurt or commercial yogurt starter to make yogurt. For larger or smaller quantities, please adjust time accordingly and use a kitchen thermometer to ensure the milk reaches 185° F (85° C) before moving on to culture (step 2).

MANUAL COOKING

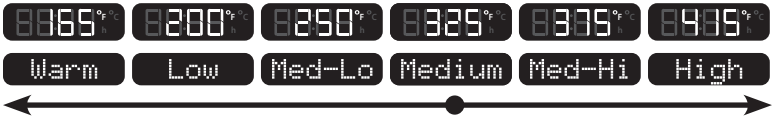


Manual cooking mode has 6 preset ranges to allow you to cook like on a regular stove top: Warm, Low, Med-Lo, Medium, Med-Hi, and High. Each range is adjustable based on the chart below.

To select and adjust a manual mode:

1. Press > to scroll to Manual mode. Press START/ENTER to select.
2. Medium will appear in the display, with a temperature of 325°F (163°C).
3. Tap < or > to adjust the temperature in 5°F (3°C) increments, or press and hold < or > to jump between Manual cooking modes.

Manual Cooking Modes

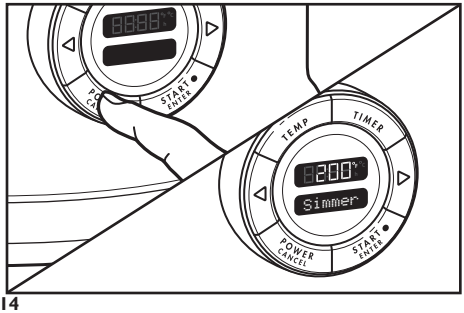


Manual Cooking Mode	Preset Temp* in °F (°C)	Max. Temp in °F (°C)
High	415°F (213°C)	450°F (232°C)
Medium High	375°F (191°C)	410°F (210°C)
Medium	325°F (163°C)	370°F (188°C)
Medium Low	250°F (121°C)	320°F (160°C)
Low	200°F (93°C)	245°F (118°C)
Warm	165°F (74°C)	195°F (91°C)

* Preheating will appear in the display until the selected temperature is reached.

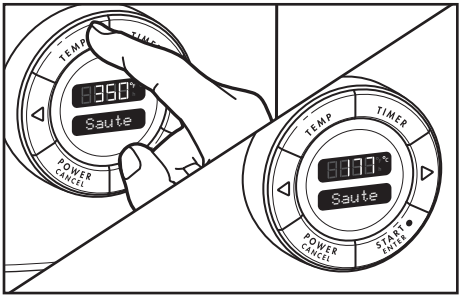
ADDITIONAL FEATURES

Last selections used



If the Multi-Cooker remains plugged in, it will remember the last cooking method or mode and temperature settings used the next time it is turned on.

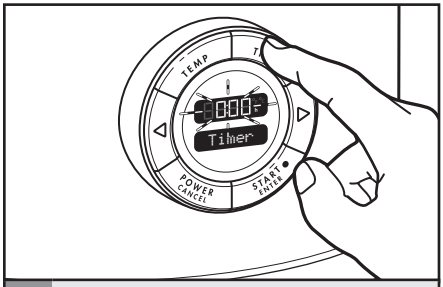
Changing between Fahrenheit and Celsius



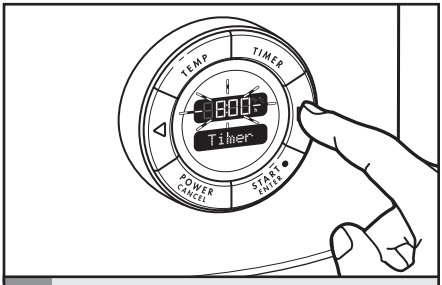
To change between degrees Fahrenheit and degrees Celsius, press and hold the TEMP button for 3 seconds.

Using the timer as a kitchen timer

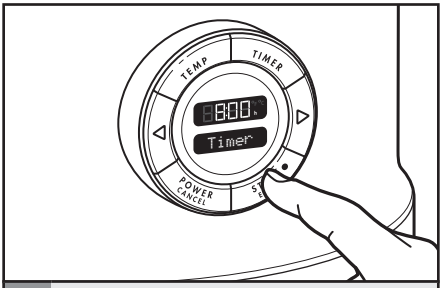
The Multi-Cooker timer can be used as a kitchen timer when not in a cooking mode.



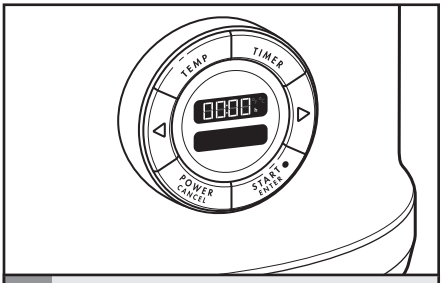
1 Press and hold TIMER.



2 Press the < or > keys to adjust the time up or down. Pressing and holding the < or > keys will change the time more rapidly.



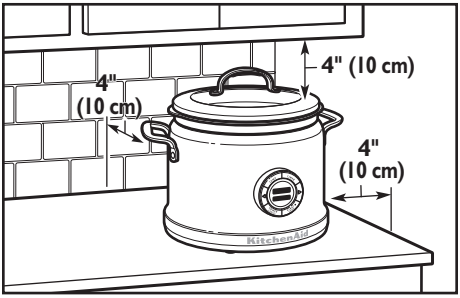
3 Press START/ENTER to start the timer countdown. A single tone will sound when the time reaches 1 minute, then the time will continue counting down in seconds.



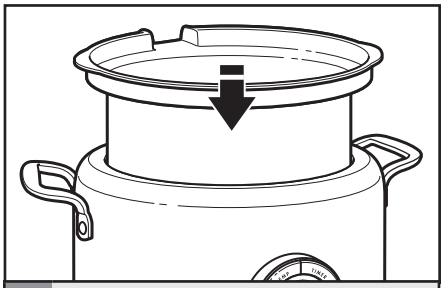
4 When the timer reaches 00:00, three tones will sound.

Before first use

1. Place the Multi-Cooker on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.
2. Be sure the sides and back of the Multi-Cooker are at least 4" (10 cm) away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table. Allow room above the Multi-Cooker to remove the lid and avoid steam buildup on cabinets.
3. Remove all packaging materials, if present.
4. Wash lid and cooking pot in hot, sudsy water. Dry thoroughly.



Setting up the Multi-Cooker



1 Insert the cooking pot into the Multi-Cooker.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

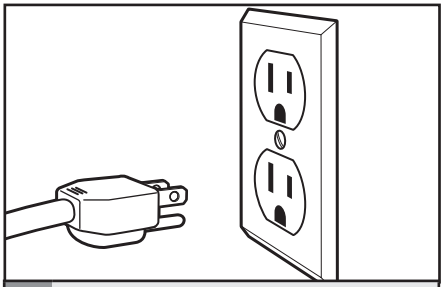
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

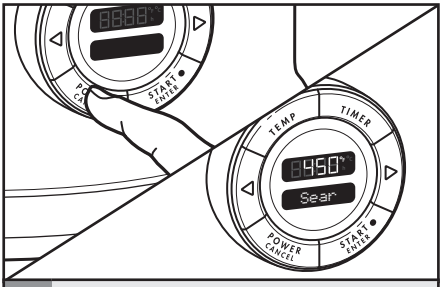
Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

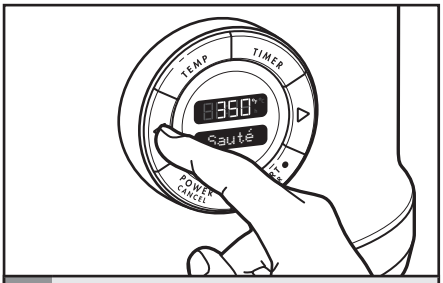


2 Plug into a grounded 3 prong outlet. The Multi-Cooker is now ready to use.

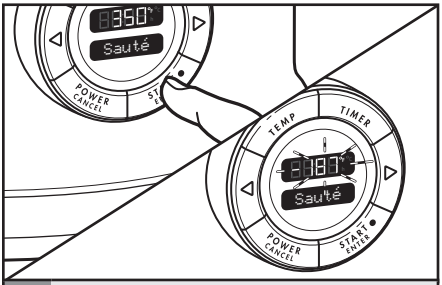
Setting a cooking mode



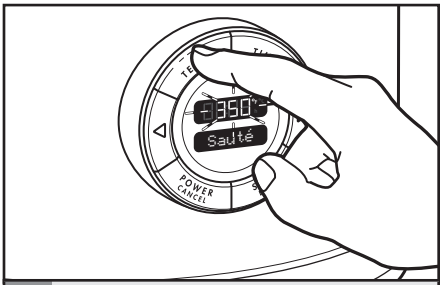
1 Press POWER/CANCEL.



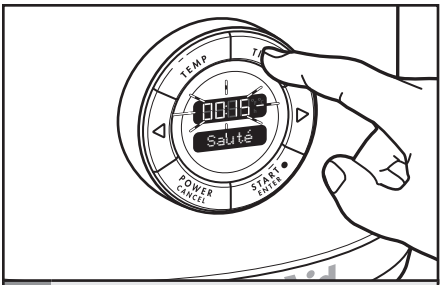
2 Use the < or > to scroll to the desired cooking mode method. The default cooking temperature will be displayed.



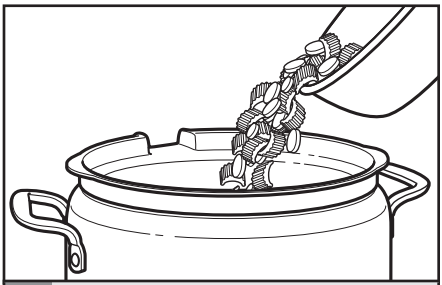
3 Press START/ENTER to select the cooking method or mode. The displayed temperature will change as the Multi-Cooker preheats.



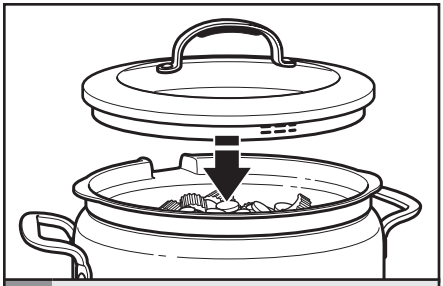
4 To adjust the temperature, if desired, press the TEMP button, then press < or > to decrease or increase the temperature. Press START/ENTER to confirm. See "Cooking Modes Guide" for options.



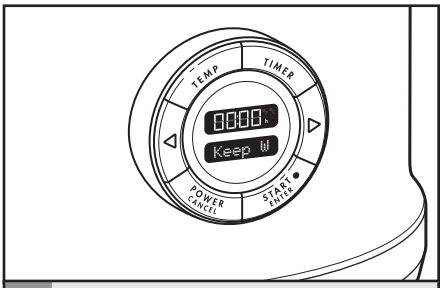
5 To set the cook timer, if desired, press TIMER, then use the < > buttons to increase or decrease the cook time. Press START/ENTER to start the timer countdown.



6 Place ingredients in the cooking pot.



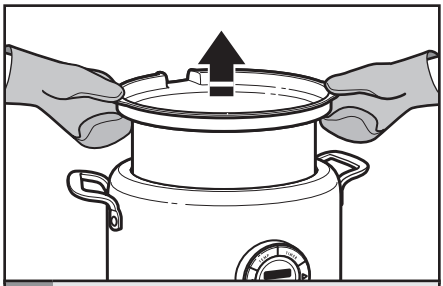
7 Cover with lid. Rotate lid so pouring opening is covered to help keep foods moist.



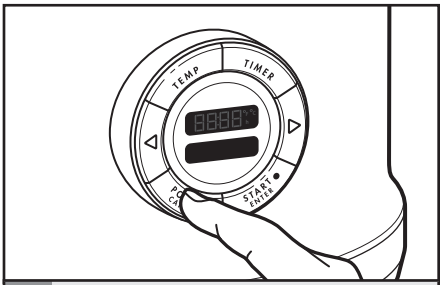
8 If using a Step Cooking mode, a tone will sound when the timer (if set) reaches 00:00. Press START/ENTER and the timer will begin counting down for the next Step.

NOTE: The Multi-Cooker will shut off automatically after the set time period. For Slow Cook High, Slow Cook Low, and Rice, if Auto Keep Warm is set to ON, the Multi-Cooker will automatically change to Keep Warm mode for up to 24 hours.

When cooking is complete



1 Use pot holders or oven mitts when removing the cooking pot from the base and when pouring contents.

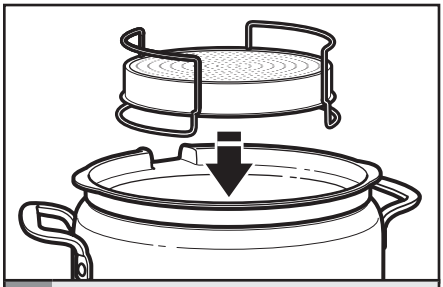


2 To turn the Multi-Cooker off, press and hold the POWER/CANCEL button for three seconds.

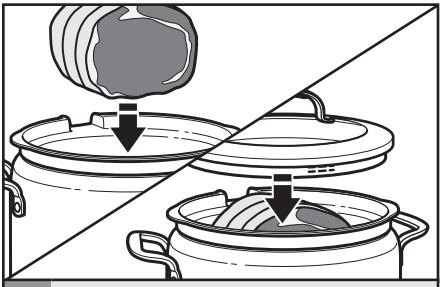
The Multi-Cooker includes a combination steam basket and roasting rack for multilevel cooking.

NOTE: Steam basket and roasting rack can not be used with the optional Stir Tower accessory.

Roasting with the roasting rack

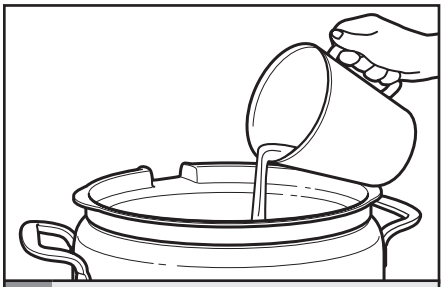


1 Lower steam basket/roasting rack into cooking pot, as shown.

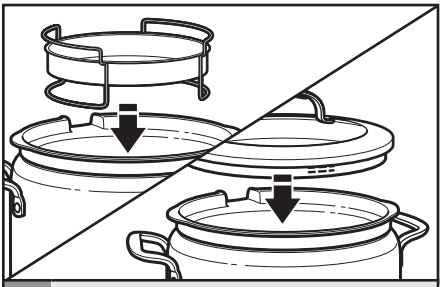


2 Place ingredients to be roasted on rack. Cover with lid.

Steaming with the steam basket



1 Add water to the bottom of the cooking pot. For best results, do not exceed the STEAM level mark (approx. 18 oz./0.5 L).



2 Lower steam basket/roasting rack into cooking pot as shown and place ingredients to be steamed in basket. Cover with lid. When cooking has finished, remove food with a spoon or tongs.

Cooking tips

Refer to the following tips for getting the most out of the different cooking modes.

Searing and Sautéing:

- For best browning results, pat exterior surfaces of meat dry with paper towels before sautéing or searing.
- It's important not to over-crowd the cooking pot when browning meat for a recipe. Brown 0.5 pounds (227 g) or less at a time for the best results and to avoid steaming the meat.
- If using oil or butter for sautéing, add it after the preheating the multi-cooker.
- To easily drain grease after searing or sautéing food, place the lid on the cooking pot in the drain position and hold it securely with hot pads while pouring grease into a heat safe container.
- When sautéing vegetables such as carrots, celery, onions, and garlic, add larger cut ingredients first and cook for several minutes before adding smaller cut foods such as minced garlic. This ensures all of the vegetables are evenly cooked and the garlic does not burn.

Steaming:

- It is not necessary to allow the unit to preheat when steaming foods, simply add water, place food on the steaming rack and set the multi-cooker to STEAM. At the end of the preheat time, press the START button.
- Foods will steam faster if cooked in a single layer. Larger amounts of food may need to be repositioned midway through the cooking time for even results.
- Foods that have been cut or trimmed into pieces approximately the same size will cook more evenly.
- Make sure the lid covers the cooking pot spout to trap steam for optimal cooking performance.
- Removing the lid slowly during steaming.

Rice:

- It is important to measure rice and water accurately before cooking for best results.
- Some varieties of rice are washed/rinsed prior to cooking. U.S. varieties generally are not, as they have been enriched with vitamins and minerals. Rinsing these types of rice removes the added nutrients. If washing rice before cooking, be sure to measure it before washing, not after, and try to drain as much water away as possible before adding the amount needed for cooking.
- After adding rice and water to the multi-cooker pot, spread the rice into an even layer on the bottom for the best cooking results. Do not remove the lid during cooking.
- Make sure the lid covers the cooking pot spout to trap steam for optimal rice cooking performance.
- Most types of rice will be slightly undercooked at the end of the Rice cooking cycle. Allowing the cooked rice to rest in the cooking pot with the lid on for 5 to 10 minutes will allow the last bit of moisture to be absorbed.
- Oil, butter and salt and other seasonings can all be added if desired. Stir in prior to starting the Rice cooking cycle. Liquids other than water can also be used to add flavor. Try substituting fish, poultry, vegetable or meat stocks or broths.
- Chopped fresh herbs can be stirring into cooked rice at the end of the cooking cycle before allowing the rice to rest.

Soup:

- Follow the cooking tips for Sauté/Sear when using this part of the Soup cooking cycle.
- The bits of cooked on foods on the bottom of the cooking pot after browning contain lots of flavor. Add some of the liquid from your recipe and scrape them up with a wooden spoon to add depth and more intense flavor to your soup.
- Cutting foods into pieces approximately the same size will ensure the most even cooking results.
- It is not necessary to thaw frozen vegetables prior to adding to a soup for cooking, but the cooking time may need to be lengthened. Frozen meats should be thawed before cooking with the Soup cycle to be sure they are properly cooked through.
- It's best to add dairy ingredients such as cream, milk or cheeses near the end of cooking to prevent separation.

Risotto:

- In general, the rice for risotto should be sautéed in some type of fat prior to adding any of the liquids in the recipe. Allow the multi-cooker to preheat in the Sauté stage, and then add butter or oil as outlined in your recipe. Add the amount of rice specified in the recipe and stir it occasionally for several minutes or until the outer edges of the rice grains are semi-transparent but the interior is still white. Other ingredients that need to be sautéed such as onions, garlic or other vegetables can also be added and cooked during this step.
- If your recipe calls for wine, add it before adding the other liquids. This allows the flavor of the wine to be absorbed into the rice.
- Heat the liquids for your risotto recipe on the stove or in the microwave until very hot, generally just below the boiling point.
- Add hot liquids to the rice in 1-cup increments and stir constantly until almost all of the liquid has been absorbed before adding more.
- It is best to add cheese, herbs or other delicate ingredients during the last few minutes of cooking.
- To prevent overcooking and keep the texture of the risotto creamy, remove the cooking pot from the multi-cooker base after your recipe is finished if not serving immediately.

Slow-Cooking:

- As a general rule for using your favorite recipes in the Multi-Cooker, increase the amounts of herbs and seasonings to offset the effect of longer cooking times.
- Do not use frozen, uncooked meat in the Multi-Cooker. Always thaw meats prior to slow cooking. The size you cut food into can affect its taste and texture. To assure uniformity of cooking, cut vegetables of similar density, such as potatoes, carrots, and parsnips into similar-sized pieces. In general, dense vegetables should be slightly smaller than more tender vegetables.
- Cutting meats into large pieces allows longer cooking times and avoids overcooking.
- Some foods are not suited for extended cooking. Pasta, seafood, milk, cream or sour cream should be added 2 hours before serving.
- Add garnishes, fresh herbs, and quick-cooking vegetables toward the end of the cooking cycle. For example, you can add peas, corn and freshly sliced squash in the last 10 to 20 minutes.

Yogurt:

- Yogurt can be made from whole, reduced fat or fat free milk. Whole or 2% milk will result in yogurt with a thicker texture.
- For best results, refrigerate yogurt before straining whey through cheese cloth for a thicker texture.
- Once you start making your own yogurt, you can use some of the previous batch to make the next one. Only do this 2-3 times before starting with fresh.

Manual:

- When heating a large amount of water for cooking pasta or other foods, use MANUAL mode at the highest temperature setting (450°F). Note that the display will likely continue to scroll “preheating” even after the water has reached a full rolling boil, as the unit is sensing the water temperature

Cleaning your Multi-Cooker

Unplug your Multi-Cooker from the wall socket before cleaning.

- Allow Multi-Cooker and accessories to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface.
- Wipe the outside of the Multi-Cooker with a clean, damp cloth and dry thoroughly. A nonabrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains.
- The ceramic nonstick coating of the Multi-Cooker pot is scratch-resistant. However, dropping or hard impacts can chip or crack the ceramic coating.
- The pot of the Multi-Cooker has a nonstick coating for easy cleaning. Repeated washing in the dishwasher can reduce the effectiveness of the nonstick coating.

  NOTE: The lid and pot are dishwasher durable, but handwashing in hot, soapy water is recommended to maximize the life of the nonstick coating.

If your Multi-Cooker malfunctions or fails to operate

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **Is the Multi-Cooker plugged into a grounded 3 prong outlet?**
  Plug the Multi-Cooker into a grounded 3 prong outlet.
- **Is the fuse in the circuit to the Multi-Cooker in working order?**
  If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Multi-Cooker, then plug it back in.
- **Multi-Cooker turned off on its own.**
  The Multi-Cooker has an auto shutoff feature. Depending on the cooking method, the Multi-Cooker will automatically shut off after up to 12 hours (24 hours when in Keep Warm mode).
- **If the problem cannot be corrected:**
  See the "KitchenAid Warranty and Service" sections. Do not return the Multi-Cooker to the retailer – retailers do not provide service.

Replacement parts

The following parts are available to order as extra or replacement parts for the Multi-Cooker and the optional Stir Tower accessory:

Part Name	Part Number
Cooking Pot	W10726711
Roasting/Steaming Rack	W10726713
Scraping Blade (for Stir Tower)	W10726707
Flipping Wand (for Stir Tower)	W10726709

KitchenAid® Multi-Cooker Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Multi-Cooker operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	Hassle-Free Replacement of your Multi-Cooker. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when Multi-Cooker is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Multi-Cooker to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Multi-Cooker operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Multi-Cooker should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Multi-Cooker returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Multi-Cooker should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Multi-Cooker, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Multi-Cooker and send it back to KitchenAid.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Multi-Cooker should fail within the first year of ownership, we will replace your Multi-Cooker with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Multi-Cooker should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Multi-Cooker, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Multi-Cooker and send it back to KitchenAid.

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Multi-Cooker for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767.**

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit.
Votre satisfaction est notre objectif numéro 1.
N'oubliez pas d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.com ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.

Consultez notre site Web **www.kitchenaid.com/quickstart** pour obtenir des vidéos de démonstration, des astuces et plus encore. Assurez-vous d'enregistrer votre multicuiseur afin de télécharger votre livre de recettes en ligne gratuit!

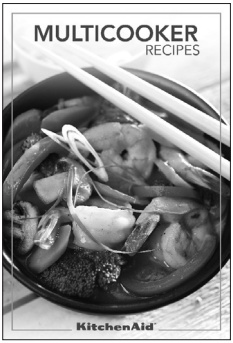


TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU MULTICUISEUR 28
Consignes de sécurité importantes 29
Spécifications électriques 30
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES
Pièces et accessoires 31
Commandes 32
Accessoires disponibles 32
GUIDE DES MODES DE CUISSON 33
MÉTHODES DE CUISSON 34
MODES DE CUISSON PAR ÉTAPES 35
CUISSON MANUELLE 39
CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES
Dernières sélections utilisées 40
Affichage Fahrenheit ou Celsius 40
Utilisation de la minuterie comme une minuterie de cuisine 40
MISE EN PLACE
Avant la première utilisation 41
Assemblage du multicuiseur 42
UTILISATION DU MULTICUISEUR
Réglage d'un mode de cuisson 43
Lorsque la cuisson est terminée 44
Rôtissage avec la grille de rôtissage 45
Cuisson à la vapeur avec le panier à vapeur 45
CONSEILS POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES
Conseils pour la cuisson 46
ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Nettoyage du multicuiseur 48
DÉPANNAGE 49
GARANTIE 50

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du multicuiseur. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser le multicuiseur, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.com. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Il n'est pas nécessaire d'avoir envoyé les renseignements concernant l'enregistrement du produit pour bénéficier de la garantie du produit. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

SÉCURITÉ DU MULTICUISEUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas <u>immédiatement</u> les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent être systématiquement respectées – notamment :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surface chaude. Utiliser des maniques ou des mitaines de cuisine lors de la manipulation du récipient de cuisson ou du couvercle.
3. Afin d'éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, les prises ou le socle du multicuiseur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e), lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par KitchenAid peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un plan de travail, ou toucher une surface chaude, y compris sur le dessus du multicuiseur.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
11. Prendre d'extrêmes précautions lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
13. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.
14. Pour la mise hors tension, régler toutes les commandes en position "OFF" (arrêt), puis débrancher la fiche de la prise murale.
15. Cuire uniquement dans le récipient amovible.
16. Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà du repère Max.
17. Ne pas dépasser 16 onces (475 mL) d'huile lors de la cuisson avec le multicuiseur.
18. Si le tableau de commande est vierge pendant ou à la suite d'un programme de cuisson, le multicuiseur a pu être affecté par une coupure de courant durant le programme de cuisson. Vérifier les aliments afin de s'assurer qu'ils sont cuits à une température interne atteignant au moins 74 °C (165 °F).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Tension : 120 VCA
Fréquence : 60 Hz
Puissance : 700 watts

REMARQUE : Ce multicuiseur comporte une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

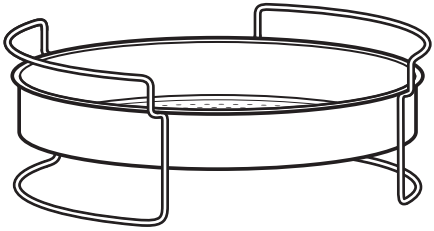
Pièces et accessoires

Récipient de cuisson antiadhésif CERAMASHIELD™ avec bec verseur

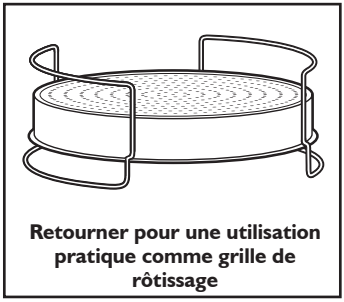
Couvercle en verre trempé avec ouvertures intégrées pour le filtrage/versement

Poignées de saisie intégrées

Tableau de commande

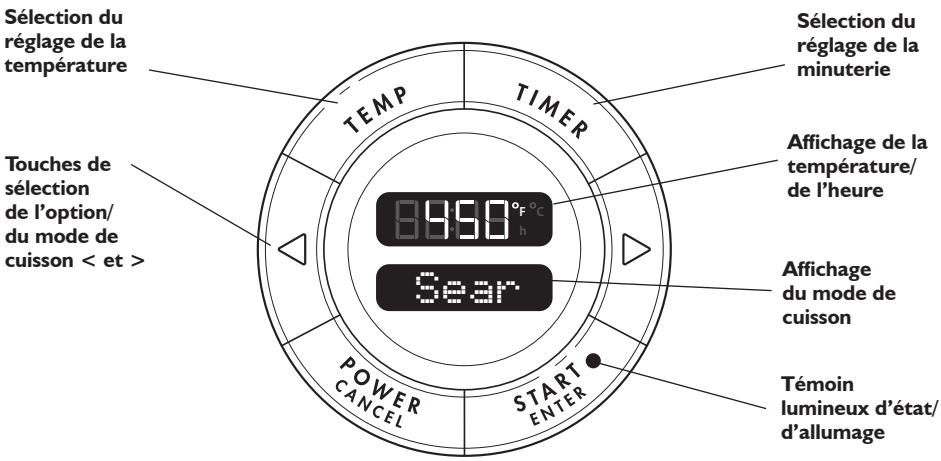


Panier à vapeur/grille de rôtissage réversible 2-en-1



Retourner pour une utilisation pratique comme grille de rôtissage

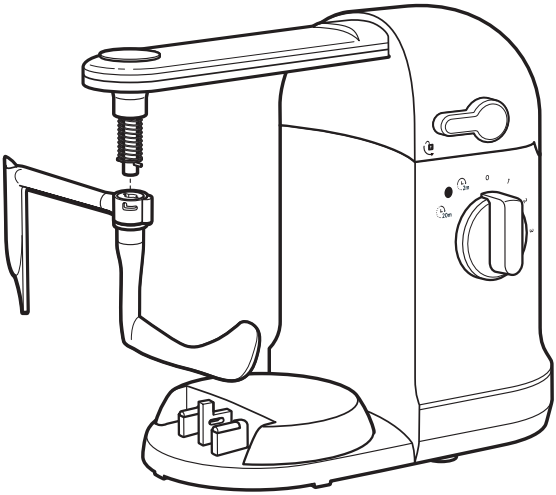
Commandes



Accessoires disponibles

Bras de mélange KST4054 (vendu séparément)

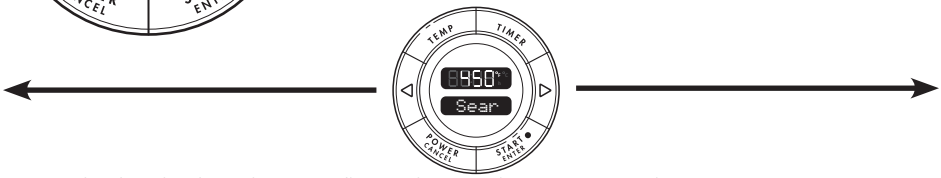
Le bras de mélange prend la fonction de votre propre second de cuisine en aidant à maintenir les aliments en mouvement constant, quelle que soit la recette préparée. La palette à retourner et la lame à racler spécialement conçues pour assurer une circulation constante des aliments permettent une répartition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



GUIDE DES MODES DE CUISSON

Le multicuiseur propose plus de 10 méthodes de cuisson, comprenant un mode manuel et 4 modes de cuisson par étapes, spécialement conçues pour offrir diverses fonctions de cuisson.

Consulter le guide rapide ci-dessous pour accéder aux options de méthodes de cuisson et de modes de cuisson par étapes, ou voir les explications et les conseils détaillés pour chaque mode de cuisson dans les pages suivantes.



Français

Méthodes de cuisson

Méthode de cuisson	Temp.* préréglée en °C (°F)	Réglage temp. min. en °C	Réglage temp. max. en °C	Keep Warm (maintien au chaud)	Durée cuisson max. (h.)
Sear (saisir)	232°C (450°C)	221°C (430°F)	232°C (450°F)	Manuel	2
Sauté (faire sauter)	177°C (350°F)	166°C (330°F)	188°C (370°F)	Manuel	2
Boil/Steam (faire bouillir/ cuisson à la vapeur)	100°C (212°F)	89°C (192°F)	111°C (232°F)	Manuel	5
Simmer (mijotage)	96°C (205°F)	85°C (185°F)	99°C (210°F)	Manuel	5
Slow Cook High (cuisson lente à température élevée)	HI (Temp. élevée)	S/O	S/O	Auto	12
Slow Cook Low (cuisson lente à basse	LO (basse temp.)	S/O	S/O	Auto	12
Keep Warm (maintien au chaud)	74°C (164°F)	S/O	S/O	S/O	24

* L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Modes de cuisson par étapes

Mode de cuisson	Méthode étape 1	Méthode étape 2	Méthode étape 3	Keep Warm (maintien au chaud)
Rice (riz)	White (blanc)	Brown (brun)	S/O	Auto
Soup (soupe)	Saute (faire sauter)	Boil (faire bouillir)	Simmer (mijotage)	Manuel
Risotto (risotto)	Saute (faire sauter)	Simmer (mijotage)	S/O	Manuel
Yogurt (yogourt)	Simmer (mijotage)	Culture (culture)	S/O	S/O

Pour obtenir des conseils concernant la préparation et la cuisson des aliments, voir “Conseils pour des résultats impeccables” pour savoir comment tirer le meilleur parti de chaque méthode de cuisson.

Consulter également le livre de recettes pour obtenir des conseils et des astuces spécialement adaptés à chaque recette, ou consulter le site Web www.kitchenaid.com/quickstart.

Sear (saisir) (221–232 °C / 430–450 °F)

Cette méthode de cuisson permet la préparation de viandes pour ragoûts, de soupes et d’autres plats. Elle utilise une haute température pour cuire rapidement les surfaces externes tout en piégeant le goût et les sucs à l’intérieur.

Sauté (faire sauter) (166–188°C / 330–370°F)

Cette méthode de cuisson est idéale pour apporter aux viandes et aux légumes une texture croustillante et un goût frais. Utiliser la méthode Sauté (faire sauter) pour cuisiner des plats orientaux, des poêlées et des aliments pour déjeuner comme des saucisses ou des œufs brouillés.

Boil/Steam (faire bouillir/cuisson à la vapeur) (89–111°C / 192–232°F)

Utiliser cette méthode de cuisson pour préparer divers aliments tels que des céréales chaudes, des crevettes à la vapeur, ou pour chauffer des aliments délicats comme le poisson en utilisant une chaleur indirecte.

Simmer (mijotage) (85–99°C / 185–210°F)

Le mijotage se révèle excellent pour la préparation de soupes et ragoûts, car la cuisson douce aide à obtenir des saveurs riches et consistantes.

Slow Cook (cuisson lente) (à température basse ou élevée)

La cuisson lente permet d’utiliser le multicuiseur comme une mijoteuse; elle est idéale pour préparer un barbecue à cuisson lente, un chili ou des boulettes de viande, pour ne citer que quelques plats.

Keep Warm (maintien au chaud) (74°C / 165°F)

Le mode de maintien au chaud est conçu pour conserver les aliments à une température idéale pour le service une fois la cuisson terminée, et ce jusqu’à 24 heures. Certaines méthodes et modes de cuisson disposent d’un mode de maintien au chaud automatique. Lors de l’utilisation d’autres méthodes et modes de cuisson, le mode maintien au chaud peut être sélectionné manuellement.

IMPORTANT : Utiliser le mode Keep Warm (maintien au chaud) uniquement pour des aliments entièrement cuits. Le mode de maintien au chaud est prévu pour conserver des aliments entièrement cuits à une température idéale pour le service.

MODES DE CUISSON PAR ÉTAPES

Les modes de cuisson par étapes utilisent plusieurs méthodes de cuisson pour cuire différentes sortes d'aliments. Utiliser la touche > pour passer d'une étape à l'autre. S'il est nécessaire de revenir à l'étape précédente, appuyer sur la touche <.

Rice (White/Brown) (Rix [brun/blanc]

Le mode Rice (riz) permet de cuire divers types de riz : du riz blanc, en passant par le riz brun et le riz sauvage, au riz à sushi. Le mode Rice (riz) propose des programmes de cuisson pour riz blanc ou brun afin d'obtenir de meilleurs résultats (voir tableau).

1. Ajouter le riz et l'eau mesurés dans le récipient de cuisson.
   REMARQUE : Afin de réduire le risque de débordements, rincer le riz sec avant de l'ajouter au récipient.
2. Appuyer sur > pour faire défiler jusqu'au mode `Rice` (riz). Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner.
3. Le multicuiseur affiche `For white, press <` et `For brown, press >`. (Pour blanc, appuyer sur < et pour brun, appuyer sur >). Appuyer sur < ou > pour sélectionner le type de riz désiré, puis appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).
4. Une fois la cuisson terminée, `Rice mode done, keeping warm` (mode riz terminé, maintien au chaud) s'affiche et le multicuiseur passe au mode Keep Warm (maintien au chaud).

REMARQUE : La durée de cuisson par défaut est établie pour une tasse de riz sec. Il est possible de régler la durée en fonction de la quantité de riz.

Type de riz	Tasses de riz sec (g)	Tasses d'eau (mL)	Durée (min.)*
Blanc (long grain)	1 (190g)	1 3/4–2 1/4 (415–475 ml)	35
Blanc (moyenne grain)	1 (190g)	1 3/4–2 (415–475 ml)	35
Brun	1 (190g)	1 3/4–2 1/4 (415–475 ml)	55
Sushi/blanc (riz rond)	1 (190g)	1 1/4–1 3/4 (415–475 ml)	35

* Durée prereglée

Français

Soup (soupe)

Sauté (faire sauter)	>	Boil (faire bouillir)	>	Simmer (mijotage)	>	Keep Warm (maintien au chaud)

Le mode de préparation de soupes suit plusieurs étapes préprogrammées pour la préparation complète de soupes et de ragoûts sans avoir à se poser de questions.

1. Appuyer sur > pour faire défiler jusqu'au mode Soup (soupe). Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner.
2. Le multicuiseur démarre le préchauffage pour l'utilisation du mode Sauté (faire sauter). Dans le cas d'un réglage d'une durée de cuisson, régler la minuterie, puis appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour lancer le compte à rebours de la minuterie.
3. Ajouter les ingrédients de départ.
4. Une fois le programme Sauté (faire sauter) terminé, appuyer sur le bouton > pour passer au mode Boil (faire bouillir).
5. Le multicuiseur refroidit et passe au mode Boil (faire bouillir). Dans le cas d'un réglage d'une durée d'ébullition, régler la minuterie, puis appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour lancer le compte à rebours de la minuterie.
6. Ajouter le reste des ingrédients.
7. Une fois le mode Boil (faire bouillir) terminé, appuyer sur le bouton > pour passer au mode Simmer (mijotage).
8. Dans le cas d'un réglage d'une durée de mijotage, régler la minuterie, puis appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour lancer le compte à rebours de la minuterie.
9. Une fois le mijotage terminé, appuyer sur le bouton > pour passer au mode Keep Warm (maintien au chaud). Lorsque le mode Keep Warm (maintien au chaud) est activé sans que la minuterie ne soit réglée, le multicuiseur s'éteint automatiquement après 24 heures.

Risotto (risotto)

Sauté (faire sauter)	>	Simmer (mijotage)	>	Keep Warm (maintien au chaud)

Le mode risotto suit plusieurs étapes préprogrammées pour la préparation d'un risotto en un claquement de doigts, de la viande ou des légumes à faire sauter jusqu'au mijotage du riz à la perfection.

1. Appuyer sur > pour faire défiler jusqu'au mode `Risotto`. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour valider la sélection.
2. Le multicuiseur démarre le préchauffage pour le mode Sauté (faire sauter). Dans le cas d'un réglage d'une durée de cuisson, régler la minuterie, puis appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour lancer le compte à rebours de la minuterie.
3. Ajouter les ingrédients de départ.
4. Une fois le programme Sauté (faire sauter) terminé, appuyer sur le bouton > pour passer au mode Simmer (mijotage).
5. Le multicuiseur refroidit et passe au mode Simmer (mijotage). Dans le cas d'un réglage d'une durée de mijotage, régler la minuterie, puis appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour lancer le compte à rebours de la minuterie.
6. Ajouter le reste des ingrédients.
7. Une fois le mijotage terminé, appuyer sur le bouton > pour passer au mode Keep Warm (maintien au chaud). Lorsque le mode Keep Warm (maintien au chaud) est activé sans que la minuterie ne soit réglée, le multicuiseur s'éteint automatiquement après 24 heures.

Yogurt (yogourt)

Simmer (mijotage) > Culture (culture)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne cuire aucun aliment à l'aide du mode yogourt, à l'exception du yogourt.

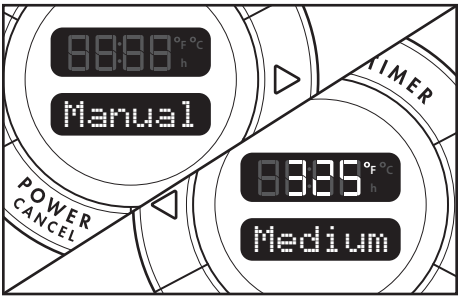
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le mode yogourt utilise une température plus basse que celle utilisée dans les autres modes de cuisson; il est conçu uniquement pour la préparation de yogourt.

Utiliser le mode yogourt pour préparer vos propres et délicieux yogourts à la maison.

1. Ajouter les ingrédients. Appuyer sur > pour faire défiler jusqu'au mode Yogurt (yogourt). Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner.
2. Le multicuiseur démarre le préchauffage pour l'utilisation du mode Simmer (mijotage). Dans le cas d'un réglage d'une durée de cuisson, régler la minuterie, puis appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour lancer le compte à rebours de la minuterie.
3. Une fois le mijotage terminé, appuyer sur le bouton > pour passer au mode Culture (culture).
4. Le multicuiseur refroidit et passe au mode Culture (culture). Dans le cas d'un réglage d'une durée de culture, régler la minuterie, puis appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour lancer le compte à rebours de la minuterie.

REMARQUE : La température de mijotage par défaut du mode Yogurt (yogourt) (étape 1) est conçue pour 4 tasses (0,95 L) de lait. Prévoir une durée de chauffage de 10 à 12 minutes avant d'ajouter le yogourt ou le yogourt du commerce servant à la préparation du yogourt. Pour obtenir de plus grandes ou de plus petites quantités, régler la durée en conséquence et utiliser un thermomètre de cuisine pour garantir que le lait atteigne 185° F (85° C) avant de passer au mode culture (étape 2).

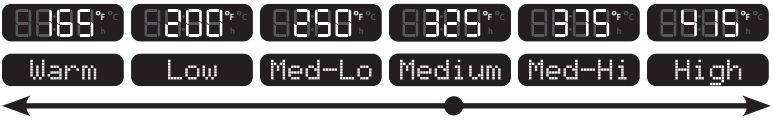


Le mode de cuisson manuelle comporte 6 plages de chaleur préréglées permettant une cuisson similaire à celle d'une cuisinière traditionnelle : Warm (chaude), Low (basse), Med-Lo (moyenne-basse), Medium (moyenne), Med-Hi (moyenne-élevée), et High (élevée). Chaque plage est réglable en référence au tableau ci-dessous.

Sélection et réglage d'un mode manuel :

1. Appuyer sur > pour faire défiler jusqu'au mode Manual (manuel). Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner.
2. Medium (moyenne) s'affiche, avec une température de 163°C (325 °F).
3. Appuyer sur < or > pour régler la température par tranche de 5 °F (approx. 3°C), ou appuyer sans relâcher sur < ou > pour passer d'un mode de cuisson manuelle à un autre.

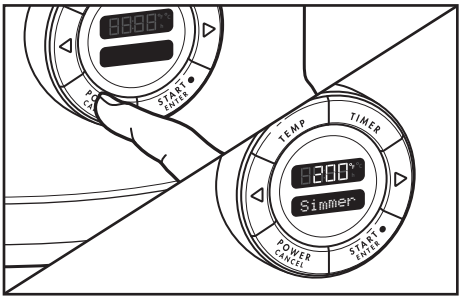
Modes de cuisson manuelle



Mode de cuisson manuelle	Temp.* préréglée en °C (°F)	Temp. max. en °C (°F)
High (Élevée)	213°C (415°F)	232°C (450°F)
Medium High (moyenne-élevée)	191°C (375°F)	210°C (410°F)
Medium (moyenne)	163°C (325°F)	188°C (370°F)
Medium Low (moyenne-basse)	121°C (250°F)	160°C (320°F)
Low (basse)	93°C (200°F)	118°C (245°F)
Warm (chaude)	74°C (165°F)	91°C (195°F)

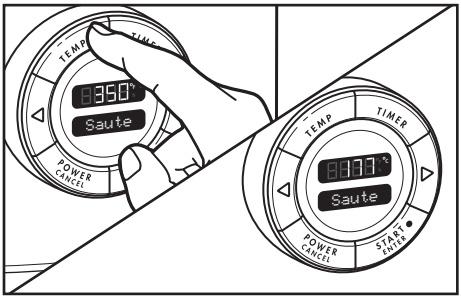
* L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Dernières sélections utilisées



Si le multicuiseur reste branché, il mémorise la dernière méthode ou le dernier mode de cuisson, ainsi que les réglages de températures utilisés lors du dernier allumage.

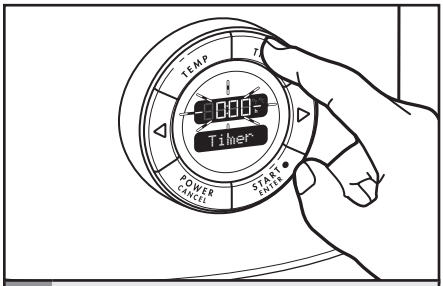
Affichage Fahrenheit ou Celsius



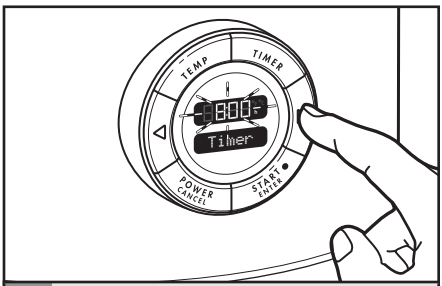
Pour modifier l'affichage en degrés Fahrenheit ou Celsius, appuyer sans relâcher sur le bouton TEMP (température) pendant 3 secondes.

Utilisation de la minuterie comme une minuterie de cuisine

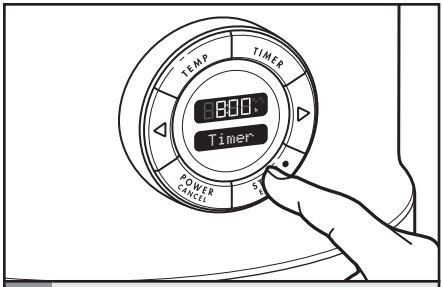
La minuterie du multicuiseur peut être utilisée comme une minuterie de cuisine quand elle n'est pas en fonctionnement lors d'un mode de cuisson.



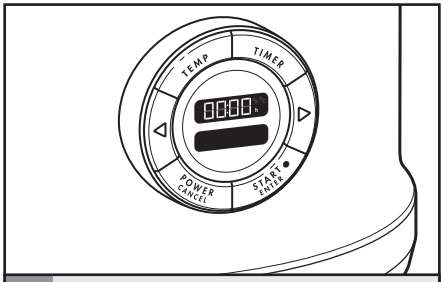
1 Appuyer sans relâcher sur TIMER (minuterie).



2 Appuyer sur les touches < ou > pour augmenter la durée ou la réduire. Un appui prolongé sur les touches < ou > modifie plus rapidement la durée.



3 Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour lancer le compte à rebours de la minuterie. Un unique signal sonore retentit lorsque la durée atteint 1 minute, puis le décompte de la durée se poursuit en secondes.



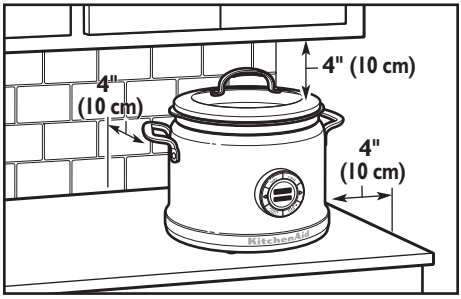
4 Lorsque la minuterie atteint 00:00, trois signaux sonores retentissent.

Français

MISE EN PLACE

Avant la première utilisation

1. Placer le multicuiseur sur une surface sèche, plate et de niveau, tels un plan de travail ou une table.
2. S'assurer que les côtés et l'arrière du multicuiseur se trouvent à au moins 10 cm (4") de n'importe quelle paroi, n'importe quel placard ou objet placé sur le plan de travail ou la table. Prévoir de l'espace au-dessus du multicuiseur pour retirer le couvercle et éviter l'accumulation de vapeur sur les placards.
3. Retirer tous les matériaux d'emballage, le cas échéant.
4. Laver le couvercle et le récipient de cuisson dans de l'eau chaude et savonneuse. Bien sécher.



Assemblage du multicuiseur

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

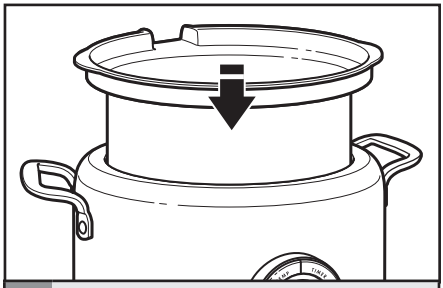
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

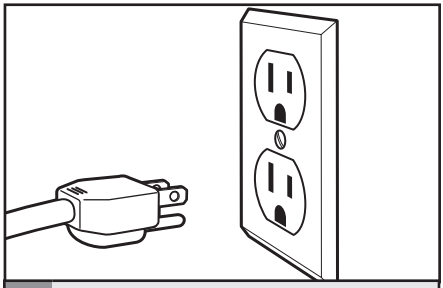
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

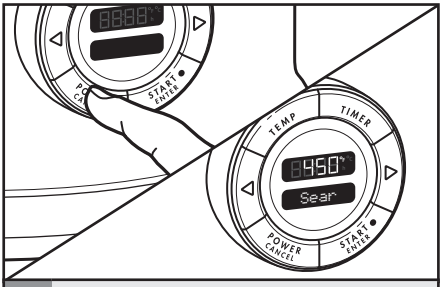


1 Insérer le récipient de cuisson dans le multicuiseur.

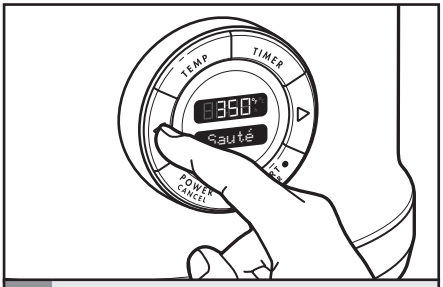


2 Brancher l'appareil sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre. Le multicuiseur peut désormais être utilisé.

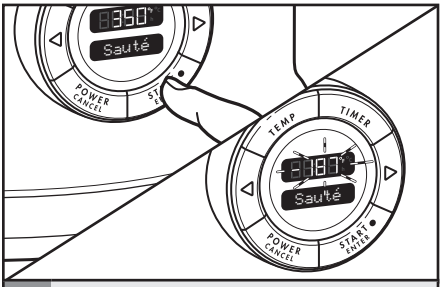
Réglage d'un mode de cuisson



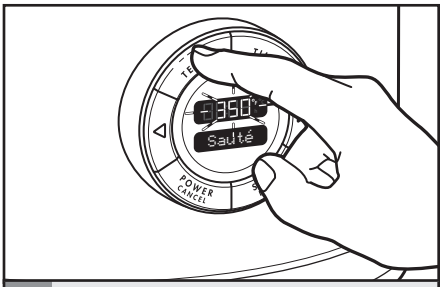
1 Appuyer sur POWER/CANCEL (mise sous tension/annulation).



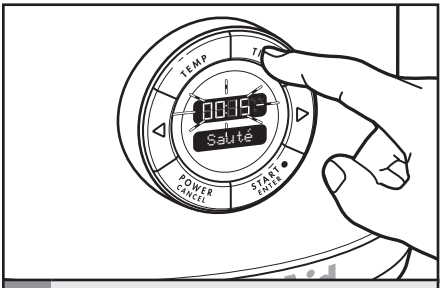
2 Utiliser les touches < ou > pour faire défiler jusqu'au mode ou à la méthode de cuisson désiré(e). La température de cuisson par défaut s'affiche.



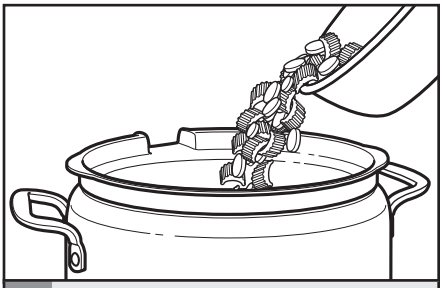
3 Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner la méthode ou le mode de cuisson. La température affichée change lors du préchauffage du multicuiseur.



4 Pour régler la température, si désiré, appuyer sur le bouton TEMP (température), puis sur < ou > pour baisser ou augmenter la température. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour confirmer. Voir le tableau des "Mode de cuisson" pour consulter les options.

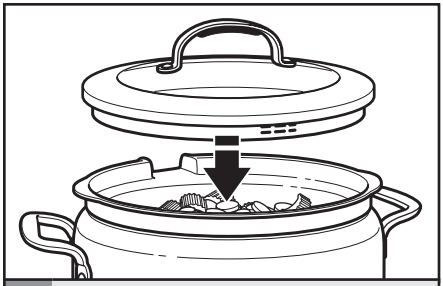


5 Pour régler la minuterie de cuisson, si désiré, appuyer sur TIMER (minuterie), puis utiliser les boutons < > pour augmenter ou réduire la durée de cuisson. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour lancer le compte à rebours de la minuterie.

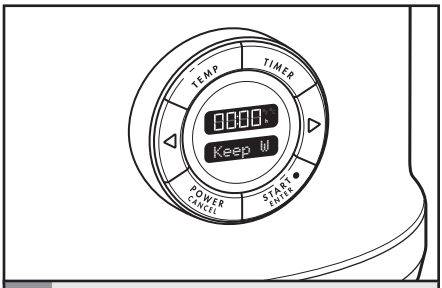


6 Placer les ingrédients dans le récipient de cuisson.

Français



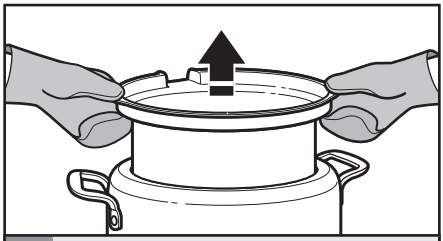
7 Couvrir. Tourner le couvercle de façon à ce que l'ouverture de versement soit bouchée pour aider à conserver l'humidité des aliments.



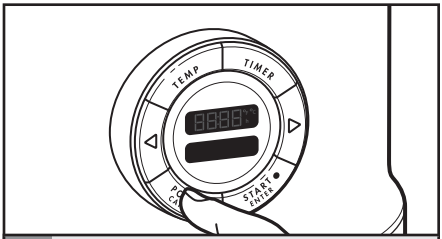
8 Si un mode de cuisson par étapes est en cours d'utilisation, un signal sonore retentit lorsque la minuterie (si réglée) atteint 00:00. Appuyer sur START/ ENTER (mise en marche/entrée) pour démarrer le décompte de la minuterie avant l'étape suivante.

REMARQUE : Le multicuiseur s'éteint automatiquement, une fois la durée réglée écoulée. Concernant les méthodes de cuisson Slow Cook High (cuisson lente à température élevée), Slow Cook Low (cuisson lente à basse température) et Rice (riz), si le mode Auto Keep Warm (maintien au chaud automatique) est activé, le multicuiseur passera automatiquement au mode Keep Warm (maintien au chaud) pour une durée allant jusqu'à 24 heures.

Lorsque la cuisson est terminée



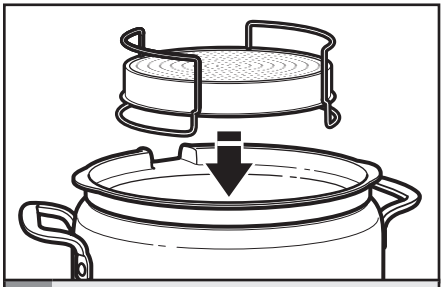
1 Utiliser des maniques ou des mitaines de four lors du retrait du récipient de cuisson du socle et lors du versement du contenu.



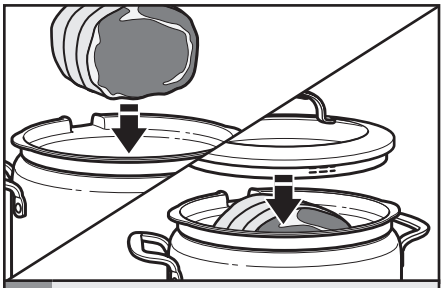
2 Pour éteindre le multicuiseur, appuyer sans relâcher sur le bouton POWER/ CANCEL (mise sous tension/annulation) pendant 3 secondes.

Le multicuiseur comprend un panier à vapeur et une grille de rôtissage combinés pour une cuisson à plusieurs niveaux.
REMARQUE : Le panier à vapeur et la grille de rôtissage ne peuvent pas être utilisés avec le bras de mélange en option.

Rôtissage avec la grille de rôtissage

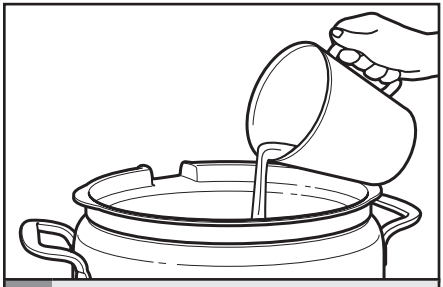


1 Installer la grille de rôtissage/cuisson à la vapeur en l'abaissant dans le récipient de cuisson tel qu'illustré.

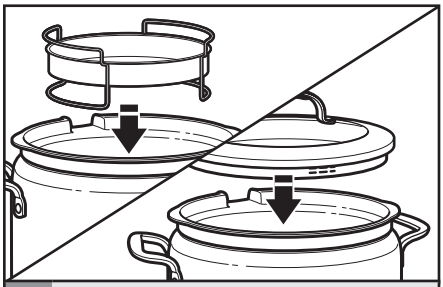


2 Déposer les ingrédients à rôtir sur la grille. Couvrir.

Cuisson à la vapeur avec le panier à vapeur



1 Ajouter de l'eau au fond du récipient de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas dépasser le repère de niveau STEAM (vapeur) (environ 18 oz/0,5 L).



2 Installer la grille de rôtissage/cuisson à la vapeur en l'abaissant dans le récipient de cuisson tel qu'illustré et déposer les ingrédients à cuire à la vapeur dans le panier. Couvrir. Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments à l'aide d'une cuillère ou d'une pince.

Conseils pour la cuisson

Consulter les conseils suivants afin de tirer le meilleur parti des différents modes de cuisson.

Sear and Sauté (Saisir et faire sauter) :

- Pour optimiser son brunissage, sécher la surface extérieure de la viande en la tapotant avec de l'essuie-tout avant de la saisir ou de la faire sauter.
- Il est important de ne pas surcharger le récipient de cuisson lors de la saisie d'une viande pour une recette. Pour obtenir les meilleurs résultats et afin d'éviter que la vapeur ne cuise la viande, ne pas faire brunir plus de 227 g (0,5 livre) à la fois.
- Si de l'huile ou du beurre est utilisé(e) pour faire sauter les aliments, l'ajouter après le préchauffage du multicuiseur.
- Pour que la graisse s'écoule plus facilement après avoir saisi ou fait sauter des aliments, installer le couvercle en position de vidage sur le récipient de cuisson et le tenir fermement en utilisant des articles isolants pendant le versement de la graisse dans un récipient résistant à la chaleur.
- Lorsque l'on fait sauter des légumes tels que des carottes, du céleri, des oignons et de l'ail, ajouter d'abord les ingrédients coupés en plus gros morceaux et les cuire pendant plusieurs minutes avant d'ajouter les plus petits, tels que l'ail émincé. Cela permet une cuisson uniforme des légumes et évite que l'ail ne brûle.

Steaming (Cuisson à la vapeur) :

- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer l'appareil pour cuire des aliments à la vapeur. Ajouter simplement de l'eau, placer les aliments sur la grille de cuisson à la vapeur et régler le multicuiseur sur la méthode STEAM (cuisson à la vapeur). À la fin du temps de préchauffage, appuyer sur le bouton START (mise en marche).
- Les aliments cuisent plus vite s'ils sont disposés en une seule couche. Pour obtenir une cuisson uniforme, il peut être nécessaire de repositionner les plus grandes quantités d'aliments une fois arrivé à la moitié de la durée de cuisson.
- Les aliments ayant été découpés ou taillés en morceaux réguliers cuisent de façon plus uniforme.
- S'assurer que le couvercle recouvre le bec verseur du récipient de cuisson afin de piéger la vapeur et assurer une performance de cuisson optimale.
- Retirer lentement le couvercle lors de la cuisson à la vapeur.

Rice (Cuisson du riz) :

- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est important de mesurer les quantités de riz et d'eau de façon précise avant de commencer la cuisson.
- Certaines variétés de riz sont lavées/rincées avant la cuisson. Les variétés provenant des É.-U. ne se le sont généralement pas étant donné qu'elles ont été enrichies en vitamines et minéraux. Le rinçage de ce type de riz supprime les nutriments ajoutés. Si l'on rince le riz avant la cuisson, s'assurer de le mesurer avant le rinçage et non après, puis essayer de retirer le plus d'eau possible avant d'ajouter la quantité nécessaire à la cuisson.
- Après avoir ajouté le riz et l'eau dans le récipient du multicuiseur, étaler le riz dans le fond en une couche uniforme pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Ne pas retirer le couvercle durant la cuisson.
- La plupart des variétés de riz manquent légèrement de cuisson à la fin du programme de cuisson du riz. Le fait de laisser le riz cuit reposer pendant 5 à 10 minutes dans le récipient de cuisson avec le couvercle permet au riz d'absorber l'humidité restante.
- De l'huile, du beurre, du sel et d'autres assaisonnements peuvent être ajoutés si désiré. Remuer avant de commencer le programme de cuisson du riz. D'autres liquides que l'eau peuvent également être utilisés pour relever le goût. Utiliser des bouillons ou des consommés de substitution à base de poisson, volaille, légumes ou de viande.
- Des herbes aromatiques fraîches hachées peuvent être incorporées au riz cuit à la fin du programme de cuisson et avant de le laisser reposer.
- S'assurer que le couvercle recouvre le bec verseur du récipient de cuisson pour piéger la vapeur afin de garantir une performance optimale de la cuisson du riz.

Soup (Préparation de soupes) :

- Suivre les conseils de cuisson liés à la méthode faire sauter/saisir lors de l'utilisation de cette partie du programme de préparation de la soupe.
- Les morceaux d'aliments cuits que l'on trouve au fond du récipient de cuisson après le brunissage sont très savoureux. Ajouter un

peu de liquide de la recette et racler le fond du récipient pour les détacher, à l'aide d'une cuillère en bois pour apporter à la soupe un goût plus prononcé et savoureux.
- Découper les aliments en morceaux réguliers permet d'obtenir la cuisson la plus uniforme qui soit.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes avant de les ajouter à la soupe pour la cuisson, mais il peut être nécessaire d'allonger la durée de cuisson. La viande congelée doit être décongelée avant la cuisson avec le programme Soup (soupe) afin d'être sûr qu'elle a été cuite correctement et complètement.
- Il est recommandé d'ajouter des produits laitiers tels que de la crème, du lait ou du fromage vers la fin de la cuisson afin d'empêcher la séparation.

Risotto (Cuisson du risotto) :
- Le riz pour risotto doit généralement être sauté dans de la matière grasse avant d'ajouter toute sorte de liquide dans la préparation. Laisser le multicuiseur préchauffer pour l'utilisation de la méthode Sauté (faire sauter) puis ajouter le beurre ou l'huile tel qu'indiqué dans la recette. Ajouter la quantité de riz indiquée dans la recette et remuer de temps à autre pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que l'extérieur des grains de riz soit translucide, mais que l'intérieur reste blanc. Les autres ingrédients devant être sautés, tels les oignons, l'ail ou d'autres légumes, peuvent également être ajoutés et cuits à cette étape.
- Si la recette requiert l'utilisation de vin, l'ajouter avant les autres liquides. Cela permet au riz d'absorber la saveur du vin.
- Chauffer les liquides indiqués dans la recette de risotto sur la cuisinière ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient très chauds, généralement juste avant d'arriver à ébullition.
- Ajouter les liquides chauds au riz tasse par tasse, puis remuer continuellement et jusqu'à ce que presque tout le liquide ait été absorbé, avant d'en ajouter davantage.
- Il est recommandé d'ajouter le fromage, les fines herbes ou d'autres ingrédients délicats au cours des toutes dernières minutes de cuisson.
- Afin d'empêcher la surcuisson et de préserver la texture crémeuse du risotto, retirer le récipient de cuisson du socle du multicuiseur une fois la recette terminée si elle n'est pas servie immédiatement.

Slow Cooking (Cuisson lente) :
- D'une manière générale, lors de la préparation de vos recettes favorites dans le multicuiseur, augmenter la quantité d'herbes aromatiques et d'assaisonnement pour compenser les effets d'une cuisson plus longue.
- Ne pas utiliser de viande congelée et crue dans le multicuiseur. Toujours décongeler la viande avant de la faire mijoter. La taille à laquelle sont découpés les aliments affecte leur goût et leur texture. Pour assurer l'uniformité de la cuisson, couper les légumes de densité similaire comme les pommes de terre, les carottes et les panais en morceaux de taille régulière. D'une manière générale, les légumes denses doivent être légèrement plus petits que les légumes plus tendres.
- Si la viande est découpée en gros morceaux, le temps de cuisson sera plus long, mais cela permet d'éviter une surcuisson.
- Certains aliments ne supportent pas une cuisson prolongée. Les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sure doivent être ajoutés au plat 2 heures avant de servir.
- Ajouter les garnitures, les herbes aromatiques et les légumes à cuisson rapide vers la fin du programme de cuisson. Par exemple, vous pouvez ajouter des petits pois, du maïs et de la courge fraîchement tranchée au cours des dernières 10 à 20 minutes.

Yogurt (yogourt) :
- Le yogourt peut être fait à partir de lait entier, demi-écrémé ou écrémé. L'utilisation de lait entier ou de lait contenant 2 % de matières grasses donne une texture plus épaisse au yogourt.
- Pour de meilleurs résultats, placer le yogourt au réfrigérateur avant d'égoutter le lactosérum à l'aide d'une toile à fromage pour lui donner une texture plus épaisse.
- Une fois que l'on commence à faire ses propres yogourts, on peut en utiliser de la production précédente pour faire la suivante. Ne faire cela que 2 à 3 fois avant d'utiliser du yogourt frais.

Manual (manuel) :
- Lors du chauffage d'une grande quantité d'eau pour la cuisson de pâtes ou d'autres aliments, utiliser le mode MANUAL (manuel) au réglage de température le plus élevé (232° C/450° F). Noter que "préchauffage" continuera probablement à défiler y compris une fois que l'eau a atteint une ébullition constante, étant donné que l'appareil détecte la température de l'eau.

Nettoyage du multicuiseur

Débrancher le multicuiseur de la prise murale avant de le nettoyer.

- Laisser le multicuiseur et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métalliques. Ils pourraient rayer la surface.
- Essuyer l'extérieur du multicuiseur avec un linge propre et humide, puis sécher soigneusement. On peut utiliser un nettoyant liquide non abrasif pour les taches tenaces.
- Le revêtement antiadhésif en céramique du multicuiseur est résistant aux rayures. Cependant, une chute ou un impact violent peuvent ébrécher ou fissurer le revêtement en céramique.
- Le récipient du multicuiseur est équipé d'un revêtement antiadhésif pour faciliter le nettoyage. Les lavages au lave-vaisselle à répétition peuvent réduire l'efficacité du revêtement antiadhésif.

  REMARQUE : Le couvercle et le récipient sont lavables au lave-vaisselle, mais il est recommandé de les laver à la main en utilisant de l'eau chaude et savonneuse afin d'optimiser la durée de vie du revêtement antiadhésif.

Si le multicuiseur fonctionne mal ou ne fonctionne pas

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- **Le multicuiseur est-il branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre?**
  Brancher le multicuiseur sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre.
- **Le fusible du circuit relié au multicuiseur fonctionne-t-il?**
  Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé. Essayer de débrancher le multicuiseur, puis de le rebrancher.
- **Le multicuiseur s'éteint tout seul.**
  Le multicuiseur est équipé d'une caractéristique d'arrêt automatique. En fonction de la méthode de cuisson sélectionnée, le multicuiseur s'éteint automatiquement après une période allant jusqu'à 12 heures (24 heures si le mode Keep Warm [maintien au chaud] est activé).
- **Si le problème ne peut être résolu :**
  Voir les sections "Garantie et service KitchenAid". Ne pas retourner le multicuiseur au détaillant : les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

Pièces de rechange

Les pièces suivantes sont disponibles sur commande en tant que pièces supplémentaires ou de rechange pour le multicuiseur et pour le bras de mélange en option :

Nom de la pièce	Référence
Récipient de cuisson	W10726711
Grille de rôtissage/cuisson à la vapeur	W10726713
Lame à racler (pour le bras de mélange)	W10726707
Palette à retourner (pour le bras de mélange)	W10726709

Garantie et dépannage du multicuiseur KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du multicuiseur lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	Un remplacement satisfaction totale du multicuiseur. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du centre de satisfaction de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le multicuiseur. est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le multicuiseur à un centre de réparation agréé. **D.** Le coût des pièces de rechange ou de la main d'œuvre pour le multicuiseur. utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le Multicuiseur cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le multicuiseur d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le Multicuiseur cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390,** du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

Après avoir reçu lle multicuiseur de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le multicuiseur d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le multicuiseur cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le multicuiseur par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le multicuiseur cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777,** du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le multicuiseur de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le multicuiseur d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

our des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Multicuiseurs,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel multicuiseur a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada:

1-800-807-6777.

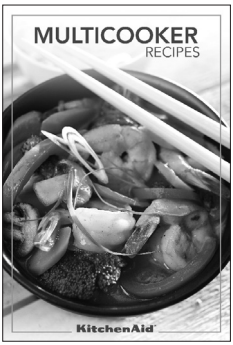
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique:

01-800-0022-767.

BIENVENIDO AL MUNDO KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su electrodoméstico, mantenga esta guía a mano. Esta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto.

Visítenos en **www.kitchenaid.com/quickstart** y disfrute de nuestros consejos, demostraciones en video, y más. ¡Asegúrese de registrar su olla multifunción para descargar gratis su libro de cocina electrónico!



En EE.UU.: 1.800.541.6390
En Canadá: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN 54
Salvaguardias importantes 55
Requisitos eléctricos 56

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS
Piezas y accesorios 57
Controles 58
Accesorios disponibles 58

GUÍA DE MODOS DE COCCIÓN 59

MÉTODOS DE COCCIÓN 60

MODOS DE COCCIÓN PASO A PASO 61

COCCIÓN MANUAL 64

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES
Últimas selecciones utilizadas 64
Cómo pasar de grados Fahrenheit a Celsius y viceversa 65
Cómo utilizar el temporizador como temporizador de cocina 65

PARA COMENZAR
Antes del primer uso 66
Cómo configurar la olla multifunción 66

CÓMO UTILIZAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN
Cómo configurar un modo de cocción 67
Una vez finalizada la cocción 68
Cómo asar con la parrilla para asar 69
Cómo cocinar al vapor con la cesta 69

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES
Consejos de cocción 70

CUIDADO Y LIMPIEZA
Cómo limpiar su olla 72

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
Si su olla multifunción funciona mal o no funciona 73
Piezas de repuesto 73

GARANTÍA 74

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del recibo de compra en el cual se muestra la fecha de compra de su olla multifunción. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la olla multifunción, complete y envíe por correo la tarjeta de registro de su producto, que fue empacada con la unidad, o regístrelo en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). No se requiere completar y enviar la información de registro del producto para obtener la garantía del mismo. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

SEGURIDAD DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”.

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre deberá tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice agarraderas o guantes para horno al manipular el recipiente de cocción o la tapa.
3. Para evitar un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni la base de la olla multifunción en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier electrodoméstico o cuando éste se use cerca de ellos.
5. Desenchúfela del contacto cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. No haga funcionar ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al lugar más cercano de servicio autorizado para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por KitchenAid puede ocasionar heridas.
8. No la use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes, incluso la parte superior de la olla multifunción.
10. No la coloque cerca ni sobre un quemador caliente eléctrico o a gas ni tampoco dentro de un horno caliente.
11. Deberá tenerse extremo cuidado cuando se mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
12. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
13. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.
14. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición OFF (Apagado) y quite el enchufe del contacto de pared.
15. Cueza solamente en el recipiente removible.
16. No llene la olla por sobre la línea de llenado máximo.
17. No sobrepase las 16 onzas (475 ml) de aceite al cocinar con la olla multifunción.
18. Si el panel de control se pone en blanco durante o después del ciclo de cocción, es probable que la olla multifunción se haya desenergizado durante el ciclo. Controle los alimentos para garantizar que se haya cocinado a una temperatura interna de 75°C (165 °F) como mínimo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Voltaje: 120 VCA
Frecuencia: 60 Hz
Vatiaje: 700 vatios

NOTA: Esta olla multifunción tiene un enchufe de 3 terminales con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto de pared solamente de una manera. Si el enchufe no encaja en el contacto de pared, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

Piezas y accesorios

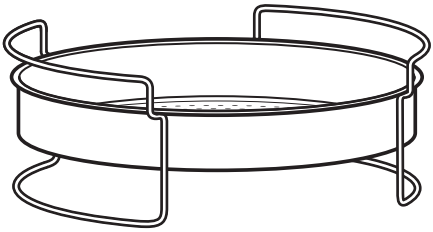
Olla antiadherente CERAMASHIELD™ con pico vertedor

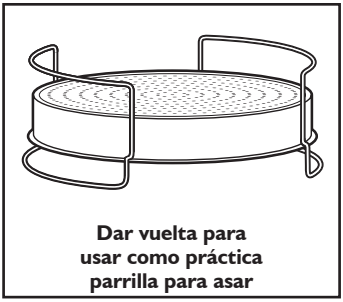
Tapa de vidrio templado con orificios para colado/ vertido integrados

Asas para levantar incorporadas

Panel de control

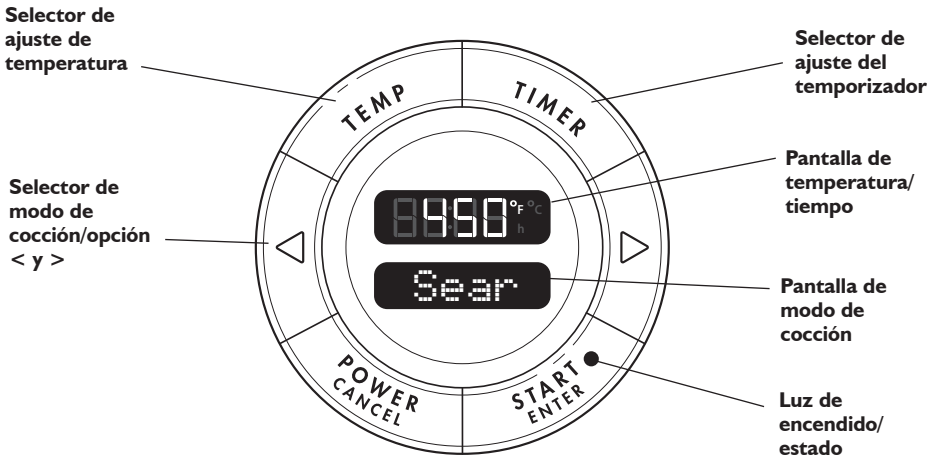
TEMP
TIMER
POWER CANCEL
START ENTER
KitchenAid





Dar vuelta para usar como práctica parrilla para asar

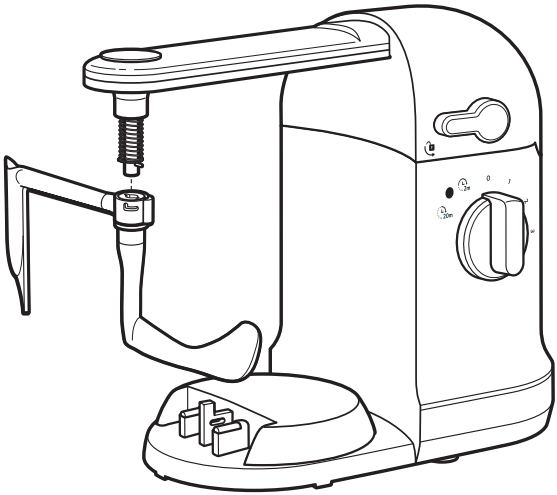
Controles



Accesorios disponibles

Brazo mezclador KST4054 (se vende por separado)

El brazo mezclador funciona como su propio ayudante de cocina, y lo ayuda a continuar moviendo la preparación, independientemente de lo que esté cocinando. La varilla y la espátula especialmente diseñadas y que dan vueltas ayudan a que la preparación continúe circulando, lo que permite obtener una mezcla consistente y de calentamiento parejo, con solo tocar un interruptor.



GUÍA DE MODOS DE COCCIÓN

Su olla multifunción cuenta con más de 10 métodos de cocción, incluyendo el modo manual y 4 modos de cocción paso a paso, especialmente diseñados para diversas tareas de cocina.

Consulte la guía rápida que se incluye a continuación para ver los métodos de cocción y las opciones de modo de cocción por pasos, o lea las explicaciones detalladas y consejos para cada modo de cocción en las páginas siguientes.

Keep Warm (Mantener caliente) | Slow Cook Low (Cocción lenta baja) | Slow Cook High (Cocción lenta alta) | Simmer (Hervir a fuego lento) | Boil/Steam (Hervir/ Cocinar al vapor) | Sauté (Sofreír) | Sear (Dorar) | Manual | Soup (Sopa) | Risotto | Yogurt (Yogur) | Rice (Arroz)

Español

Métodos de cocción

Método de cocción	Temp. preconf.* en °C (°F)	Configuración de temp. mín. en °C (°F)	Configuración de temp. máx. en °C (°F)	Keep Warm (Mantener caliente)	Tiempo máx. de cocción (horas)
Sear (Dorar)	232°C (450°C)	221°C (430°F)	232°C (450°F)	Manual	2
Sauté (Sofreír)	177°C (350°F)	166°C (330°F)	188°C (370°F)	Manual	2
Boil/Steam (Hervir/ Cocinar al vapor)	100°C (212°F)	89°C (192°F)	111°C (232°F)	Manual	5
Simmer (Hervir a fuego lento)	96°C (205°F)	85°C (185°F)	99°C (210°F)	Manual	5
Slow Cook High (Cocción lenta alta)	HI (Alta)	N/C	N/C	Automático	12
Slow Cook Low	LO (Baja)	N/C	N/C	Automático	12
Keep Warm (Mantener caliente)	74°C (165°F)	N/C	N/C	N/C	24

* En la pantalla aparecerá precalentamiento hasta que alcance la temperatura seleccionada.

GUÍA DE MODOS DE COCCIÓN

Modos de cocción paso a paso

Modo de cocción	Método paso 1	Método paso 2	Método paso 3	Keep Warm (Mantener caliente)
Rice (Arroz)	White Rice	Brown Rice	N/C	Automático
Soup (Sopa)	Sauté (Sofreír)	Boil (Hervir)	Simmer (Hervir a fuego lento)	Manual
Risotto	Sauté (Sofreír)	Simmer (Hervir a fuego lento)	N/C	Manual
Yogurt	Simmer (Hervir a fuego lento)	Culture (Cultivo)	N/C	N/C

* En la pantalla aparecerá precalentamiento hasta que alcance la temperatura seleccionada.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Para ver los consejos sobre cocción y preparación de alimentos, consulte Consejos para obtener resultados ideales sobre cómo aprovechar al máximo cada método de cocción. Además, consulte el libro de cocina para ver consejos y trucos especiales ideales para cada receta, o visite www.kitchenaid.com/quickstart.

Sear (Dorar) (221 a 232 °C / 430 a 450 °F)

La función Sear (Dorar) permite preparar carnes para guisados, sopas y otros platos. Utiliza temperaturas elevadas para cocinar rápidamente las superficies exteriores, y atrapar el sabor y el jugo adentro.

Sauté (Sofreír) (166 a 188 °C / 330 a 370 °F)

La función Sauté (Sofreír) es ideal para darle a las carnes y a las verduras un sabor y una textura fresca y crujiente. La función de sofreír se utiliza para elaborar platos orientales, alimentos sofritos y de desayuno tales como salchichas o huevos revueltos.

Boil/Steam (Hervir/Cocinar al vapor) (89 a 111 °C / 192 a 232 °F)

La función Boil/Steam (Hervir/Cocinar al vapor) se utiliza para preparar diversos alimentos tales como cereales calientes, camarones al vapor o calentar alimentos delicados como pescado a baño de María.

Simmer (Hervir a fuego lento) (85 a 99 °C / 185 a 210 °F)

La función Simmer (Hervir a fuego lento) es ideal para sopas y guisados, donde la cocción suave ayuda a obtener sabores ricos y sustanciosos.

Slow Cook (Cocción lenta) (baja o alta)

La función Slow Cook (Cocción lenta) permite utilizar la olla multifunción como una olla de cocción lenta, lo que la hace ideal para cocinar asado, ají y albóndigas a fuego lento, solo por nombrar algunos ejemplos.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Keep Warm (Mantener caliente) (74 °C / 165 °F)

El modo Keep Warm (Mantener caliente) está diseñado para mantener los alimentos, una vez que se terminaron de cocinar, a la temperatura para servirlos, por hasta 24 horas. Algunos métodos y modos de cocción cuentan con un modo de mantener caliente automático. Para otros métodos y modos de cocción, la opción de mantener caliente se puede seleccionar de forma manual.

IMPORTANTE: Utilice la opción Keep Warm (Mantener caliente) solo con alimentos que ya se terminaron de cocinar. La función de mantener caliente sirve para mantener los alimentos ya cocidos a la temperatura para servirlos.

MODOS DE COCCIÓN PASO A PASO

Los modos de cocción por pasos utilizan múltiples métodos de cocción para cocinar distintos tipos de alimentos. Utilice la tecla > para avanzar de un paso a otro. Si necesita retroceder un paso, presione la tecla <.

Arroz (blanco/integral)

El modo Rice (Arroz) le permite cocinar una variedad de tipos de arroz, desde arroz blanco, arroz integral, arroz silvestre hasta arroz para sushi. El modo Rice (Arroz) ofrece programas para cocinar arroz blanco e integral obteniendo óptimos resultados (consulte la tabla).

1. Agregue el arroz y el agua medidos a la olla.
   NOTA: TPara reducir la posibilidad de derrames, enjuague el arroz seco antes de agregarlo a la olla.
2. Presione > para desplazarse al modo Rice (Arroz). Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para seleccionarlo.
3. En la olla multifunción aparecerá `For white, press <` and `For brown, press >` (Para arroz blanco, presione < y para arroz integral, presione >). Utilice < o > para seleccionar el tipo de arroz que desea, y luego presione START/ENTER (Inicio/Ingreso).
4. Una vez terminada la cocción, aparecerá en la pantalla `Rice mode done, keeping warm` (Modo arroz terminado, manteniendo caliente) y la olla multifunción pasará al modo `Keep Warm` (Mantener caliente).

NOTA: El tiempo de cocción predeterminado es para una taza de arroz seco. Puede ajustar el tiempo en función de la cantidad de arroz.

Tipo de arroz	Tazas de arroz seco (g)	Tazas de agua (ml)	Tiempo (min.)*
Blanco (grano largo)	1 (190g)	1 3/4–2 1/4 (415–475 ml)	35
Blanco (grano mediano)	1 (190g)	1 3/4–2 (415–475 ml)	35
Integral	1 (190g)	1 3/4–2 1/4 (415–475 ml)	55
Sushi/Blanco (grano corto)	1 (190g)	1 1/4–1 3/4 (415–475 ml)	35

* Tiempo preprogrammado

Español

Soup (Sopa)

Sauté (Sofreír)	>	Boil (Hervir)	>	Simmer (Hervir a fuego lento)	>	Keep Warm (Mantener caliente)

El modo Soup (Sopa) utiliza múltiples pasos preprogramados para elaborar sopas y guisados desde cero, sin adivinar.

1. Presione > para desplazarse al modo Soup (Sopa). Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para seleccionarlo.
2. La olla multifunción se precalentará hasta la temperatura de la función Sauté (Sofreír). Si desea configurar el tiempo de cocción, configure el temporizador y luego presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para que comience la cuenta regresiva del temporizador.
3. Agregue los ingredientes iniciales.
4. Una vez finalizado el sofrito, presione el botón > para continuar a la función Boil (Hervir).
5. La olla multifunción se enfriará hasta la temperatura del modo Boil (Hervir). Si desea configurar el tiempo de hervor, configure el temporizador y luego presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para que comience la cuenta regresiva del temporizador.
6. Agregue los ingredientes restantes.
7. Una vez finalizado el hervor, presione el botón > para continuar a la función Simmer (Hervir a fuego lento).
8. Si desea configurar el tiempo de hervor a fuego lento, configure el temporizador y luego presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para que comience la cuenta regresiva del temporizador.
9. Una vez finalizado el hervor a fuego lento, presione el botón > para pasar al modo Keep Warm (Mantener caliente). Cuando se encuentra en el modo Keep Warm (Mantener caliente) sin configurar el temporizador, la olla multifunción se apagará automáticamente luego de 24 horas.

Risotto

Sauté (Sofreír)	>	Simmer (Hervir a fuego lento)	>	Keep Warm (Mantener caliente)

El modo Risotto utiliza múltiples pasos preprogramados para facilitar la preparación de risotto, desde el sofrito de la carne o de las verduras hasta el hervor a fuego lento del arroz hasta su punto perfecto.

1. Presione > para desplazarse al modo Risotto. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para seleccionarlo.
2. La olla multifunción se precalentará hasta alcanzar la temperatura de la función Sauté (Sofreír). Si desea configurar el tiempo de cocción, configure el temporizador y luego presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para que comience la cuenta regresiva del temporizador.
3. Agregue los ingredientes iniciales.
4. Una vez finalizado el sofrito, presione el botón > para continuar a la función Simmer (Hervir a fuego lento).
5. La olla multifunción se enfriará hasta la temperatura del modo Simmer (Hervir a fuego lento). Si desea configurar el tiempo de hervor a fuego lento, configure el temporizador y luego presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para que comience la cuenta regresiva del temporizador.
6. Agregue los ingredientes restantes.
7. Una vez finalizado el hervor a fuego lento, presione el botón > para pasar al modo Keep Warm (Mantener caliente). Cuando se encuentra en el modo Keep Warm (Mantener caliente) sin configurar el temporizador, la olla multifunción se apagará automáticamente luego de 24 horas.

Yogurt (Yogur)

Simmer (Hervir a fuego lento) > Culture (Cultivo)

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No cocine ningún alimento que no sea yogur con el modo "Yogurt" (Yogur).

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

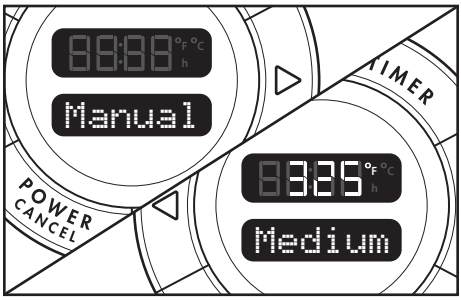
El modo Yogurt (Yogur) trabaja a temperaturas más bajas que otros modos de cocción y está diseñado solo para hacer yogur.

Utilice el modo Yogurt (Yogur) para elaborar sus propios yogures caseros y deliciosos.

1. Agregue los ingredientes.
2. Presione > para desplazarse al modo Yogurt (Yogur). Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para seleccionarlo.
3. La olla multifunción se precalentará hasta alcanzar la temperatura de la función Simmer (Hervir a fuego lento). Si desea configurar el tiempo de cocción, configure el temporizador y luego presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para que comience la cuenta regresiva del temporizador.
4. Una vez finalizado el hervor a fuego lento, presione el botón > para continuar a la función Culture (Cultivo).
5. La olla multifunción se enfriará hasta la temperatura del modo Culture (Cultivo). Si desea configurar el tiempo de cultivo, configure el temporizador y luego presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para que comience la cuenta regresiva del temporizador.

NOTA: La temperatura de cocción a fuego lento por defecto para el modo Yogurt (Yogur) (paso 1) está diseñada para 4 tazas (0,95 L) de leche. Deje calentar durante 10 a 12 minutos aproximadamente antes de agregar yogur o fermento comercial para preparar el yogur. Para cantidades mayores o menores, ajuste el tiempo según corresponda y use un termómetro de cocina para asegurarse de que la leche alcance 85 °C (185 °F) antes de pasar al modo Culture (Cultivo) (paso 2).

COCCIÓN MANUAL



El modo de cocción manual tiene 6 rangos preconfigurados que le permiten cocinar como en una hornalla común: Warm (tibio), Low (bajo), Med-Lo (medio bajo), Medium (medio), Med-Hi (medio alto) y High (alto). Cada rango se ajusta en función de la tabla que se incluye abajo.

Para seleccionar y ajustar un modo manual:

1. Presione > para desplazarse al modo `Manual`. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para seleccionarlo.
2. Aparecerá Medium (medio) en la pantalla, con una temperatura de 163 °C (325 °F).
3. Presione < o > para ajustar la temperatura en incrementos de approx. 3°C (5 °F), o mantenga presionado el botón < o > para pasar de un modo de cocción manual a otro.

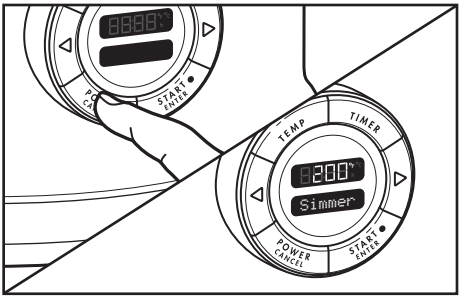
Modos de cocción manual

Modo de cocción manual	Temp. preconf.* en °C (°F)	Temp. Máx. en °C (°F)
Alto	213°C (415°F)	232°C (450°F)
Medio alto	191°C (375°F)	210°C (410°F)
Medio	163°C (325°F)	188°C (370°F)
Medio bajo	121°C (250°F)	160°C (320°F)
Bajo	93°C (200°F)	118°C (245°F)
Tibio	74°C (165°F)	91°C (195°F)

* En la pantalla aparecerá precalentamiento hasta que alcance la temperatura seleccionada.

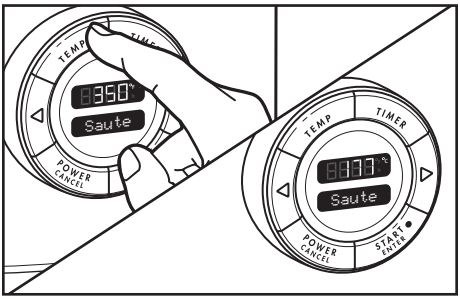
CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

Últimas selecciones utilizadas



Si la olla multifunción permanece enchufada, memorizará el último método o modo de cocción y las configuraciones de temperatura utilizadas al encenderla la próxima vez.

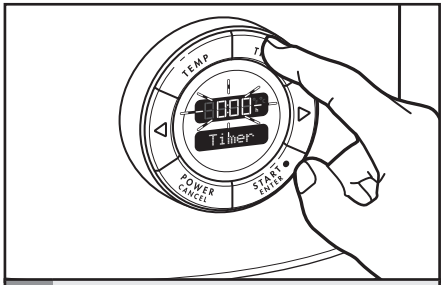
Cómo pasar de grados Fahrenheit a Celsius y viceversa



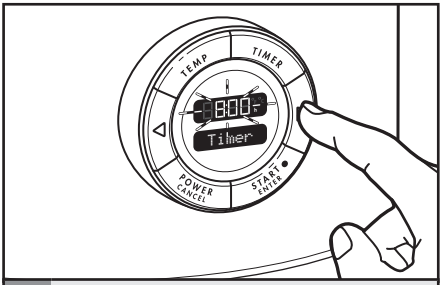
Para pasar de grados Fahrenheit a Celsius y viceversa, mantenga presionado el botón TEMP durante 3 segundos.

Cómo utilizar el temporizador como temporizador de cocina

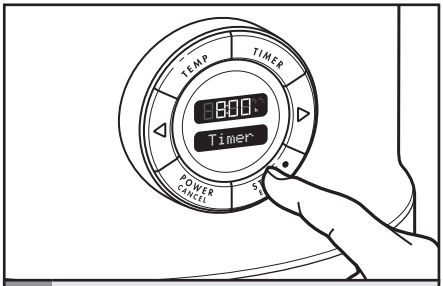
El temporizador de la olla multifunción se puede utilizar como temporizador de cocina cuando no está en ningún modo de cocción.



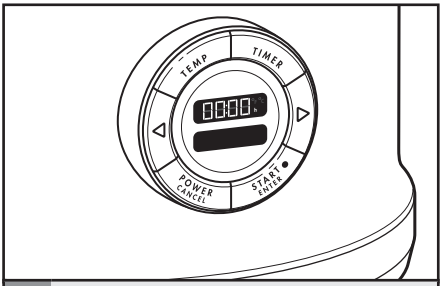
1 Mantenga presionado el botón TIMER (Temporizador).



2 Presione las teclas < o > para aumentar o disminuir el tiempo. El tiempo cambia más rápido al mantener presionadas las teclas < o >.



3 Presione START/ENTER (Inicio/ Ingreso) para que comience la cuenta regresiva del temporizador. Se oirá un tono al cumplirse 1 minuto, luego el tiempo de la cuenta regresiva continuará en segundos.

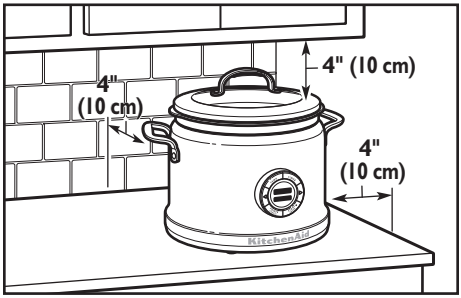


4 Cuando el temporizador marca 00:00, se oirán tres tonos.

Español

Antes del primer uso

1. Coloque la olla multifunción sobre una superficie nivelada, seca y plana, como sería un mostrador o una mesa.
2. Asegúrese de que los lados y la parte posterior de la olla multifunción estén alejadas al menos 4 (10 cm) de cualquier pared, armario u objeto en el mostrador o mesa. Deje espacio sobre la olla multifunción para quitar la tapa y evitar que se acumule vapor en los armarios.
3. Quite todos los materiales de embalaje, si hubiera.
4. Lave la tapa y la olla con agua caliente jabonosa. Seque completamente.



Cómo configurar la olla multifunción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

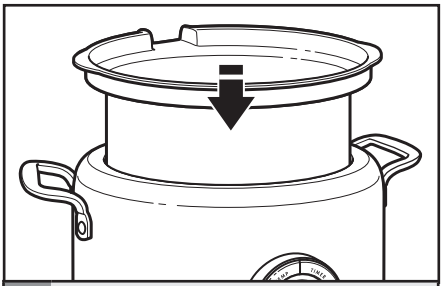
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

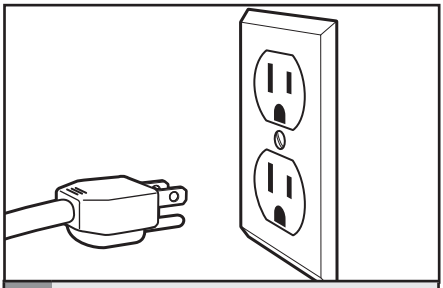
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

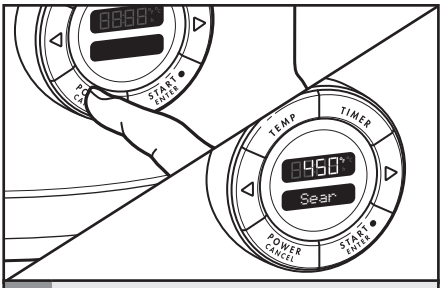


1 Inserte la olla en la olla multifunción.

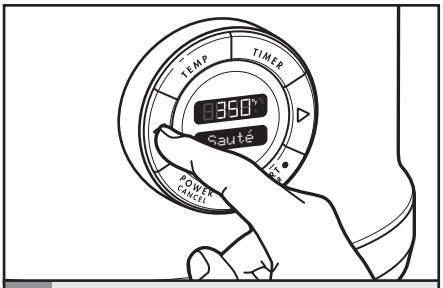


2 Conecte a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. La olla multifunción ya está lista para usar.

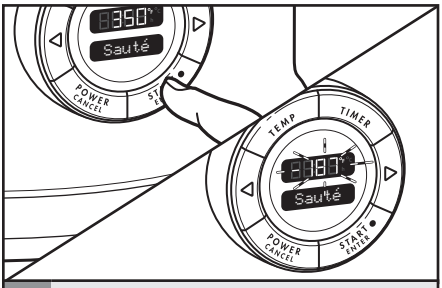
Cómo configurar un modo de cocción



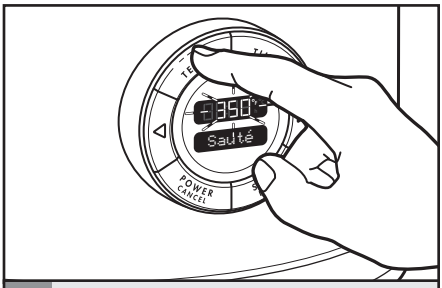
1 Presione POWER/CANCEL (Encendido/Anulación).



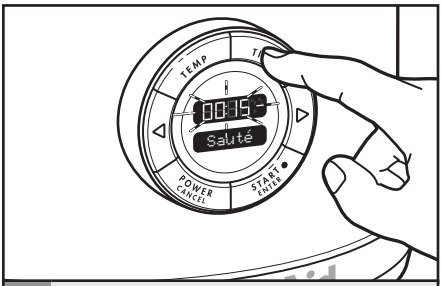
2 Utilice las teclas < o > para desplazarse hasta el método o modo de cocción deseado. Se mostrará la temperatura de cocción predeterminada.



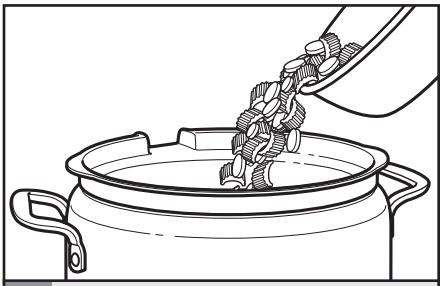
3 Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para seleccionar el método o modo de cocción. La temperatura que se muestra en la pantalla cambiaráa medida que la olla multifunción se precaliente.



4 Si desea ajustar la temperatura, presione el botón TEMP, luego presione < o > para aumentar o disminuir la temperatura. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para confirmar. Consulte el cuadro Modos de cocción para ver las opciones.

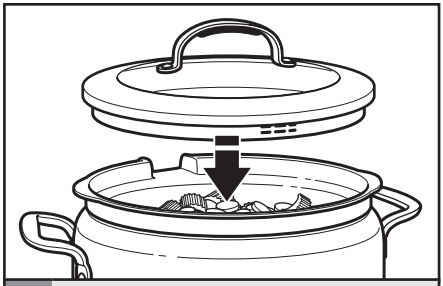


5 Si desea configurar el temporizador de cocción, presione TIMER (Temporizador), luego utilice los botones < > para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para que comience la cuenta regresiva del temporizador.

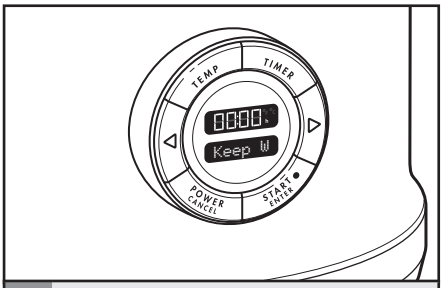


6 Coloque los ingredientes dentro de la olla.

Español



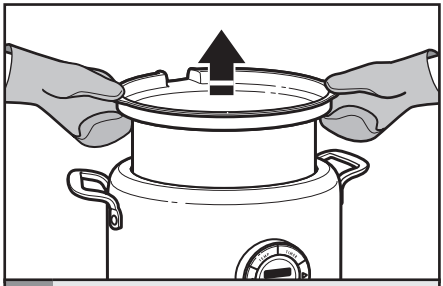
7 Tápela. Gire la tapa de modo que el orificio de vertido quede cubierto para que se mantenga mejor la humedad de los alimentos.



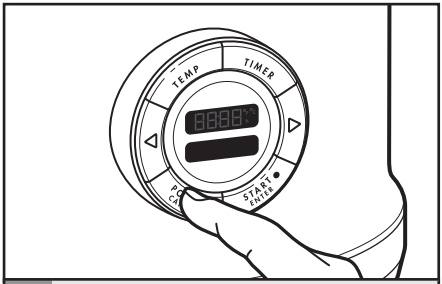
8 Si está utilizando el modo de cocción por pasos, se oirá un tono cuando el temporizador (si está configurado) marque 00:00. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) y el temporizador comenzará la cuenta regresiva para el siguiente Paso.

NOTA: La olla multifunción se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo configurado. Para las funciones Slow Cook High (Cocción lenta alta), Slow Cook Low (Cocción lenta baja) y Rice (Arroz), si el modo Auto Keep Warm (Mantener caliente automáticamente) está en ON (Encendido), la olla multifunción pasará automáticamente al modo Keep Warm (Mantener caliente) por hasta 24 horas.

Una vez finalizada la cocción



1 Utilice agarraderas o guantes para horno para retirar la olla de la base y al verter contenidos.



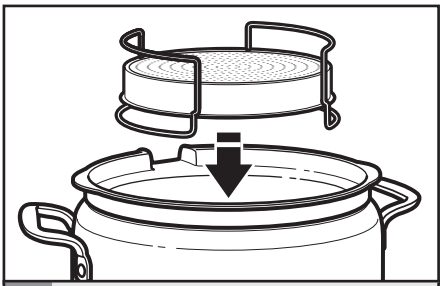
2 Para apagar la olla multifunción, mantenga presionado el botón POWER/ CANCEL (Encendido/Anulación) durante tres segundos.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN

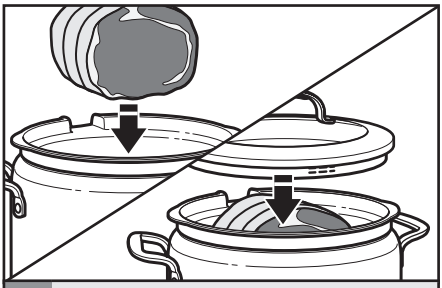
Para la cocción en múltiples niveles, la olla multifunción incluye una combinación de cesta para cocinar al vapor y parrilla para asar.

NOTA: La cesta para cocinar al vapor y la parrilla para asar no se pueden utilizar con el accesorio opcional de brazo mezclador.

Cómo asar con la parrilla para asar

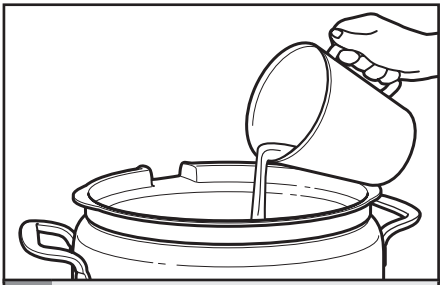


1 Baje la parrilla para asar/cocinar al vapor dentro de la olla tal como se muestra.

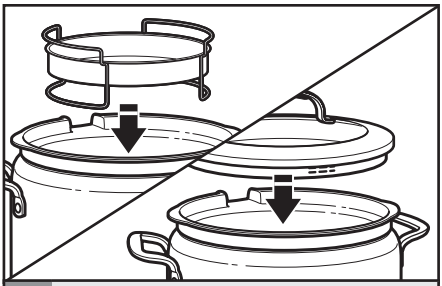


2 Coloque sobre la parrilla los ingredientes que desea asar. Tápela.

Cómo cocinar al vapor con la cesta



1 Agregue agua en el fondo de la olla. Para obtener los mejores resultados, no supere la marca de nivel STEAM (Vapor) (aprox. 18 oz/0,5 L).



2 Baje la parrilla para asar/cocinar al vapor dentro de la olla tal como se muestra y coloque sobre la parrilla los ingredientes que desea cocinar al vapor. Tápela. Una vez terminada la cocción, retire los alimentos con una cuchara o pinzas.

Consejos de cocción

Consulte los siguientes consejos para aprovechar al máximo los distintos modos de cocción.

Funciones Sear (Dorar) y Sauté (Sofreír):

- Para obtener resultados de dorado óptimos, golpee suavemente la superficie exterior de la carne con papel de cocina antes de sofreírla o dorarla.
- Es importante no llenar demasiado la olla al dorar carne para una receta. Dore de a 227 g (0,5) libra o menos de carne por vez para obtener los mejores resultados y evitar que la carne salga hervida.
- Si utiliza aceite o manteca para sofreír, agréguela luego de precalentar la olla multifunción.
- Para retirar la grasa fácilmente luego de dorar o sofreír los alimentos, coloque la tapa sobre la olla en la posición de drenaje y sosténgala con firmeza utilizando un anaquel mientras vierte la grasa dentro de un recipiente resistente al calor.
- Al sofreír verduras como zanahorias, apio, cebolla y ajo, agregue primero los ingredientes cortados más grandes y cocínelos durante varios minutos antes de incorporar los ingredientes más pequeños como el ajo picado. Esto garantiza la cocción pareja de todas las verduras y que el ajo no se queme.

Steaming (Cocción al vapor):

- No es necesario precalentar la unidad para cocinar alimentos al vapor. Simplemente agregue agua, coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción al vapor y configure la olla multifunción en STEAM (Vapor). Al final del tiempo de precalentamiento, presione el botón START (Inicio).
- Los alimentos se cocinan mejor al vapor si se colocan en una sola capa. Es posible que necesite reposicionar cantidades más abundantes de alimentos al cumplirse la mitad del tiempo de cocción para obtener resultados parejos.
- Los alimentos cortados en trozos de un tamaño similar se cocinarán de forma más pareja.
- Asegúrese de que la tapa cubra el pico de la olla para que no se escape el vapor y obtener una cocción perfecta.
- Quite la tapa lentamente durante la cocción al vapor.

Rice (Arroz):

- Es importante medir el arroz y el agua con exactitud antes de cocinar para obtener los mejores resultados.
- Algunas variedades de arroz se lavan/enjuagan antes de cocinarse. Las variedades estadounidenses por lo general no, ya que están enriquecidas con vitaminas y minerales. Al enjuagar estos tipos de arroz, se eliminan los nutrientes agregados. En el caso de enjuagar el arroz antes de cocinarlo, asegúrese de medirlo antes de lavarlo, no después, e intente eliminar la mayor cantidad de agua posible antes de agregar la cantidad necesaria para su cocción.
- Luego de agregar el arroz y el agua en la olla multifunción, desparrame el arroz formando una capa pareja sobre el fondo para obtener resultados óptimos de cocción. No quite la tapa mientras se cocina.
- Asegúrese de que la tapa cubra el pico de la olla para que no se escape el vapor y obtener una cocción perfecta del arroz.
- La mayoría de los tipos de arroz estarán un poquito crudos al final del ciclo de cocción de arroz. Si se deja reposar al arroz en la olla tapada durante 5 a 10 minutos, este absorberá el último toque de humedad.
- Puede agregarle aceite, manteca, sal y otros aderezos, si lo desea. Incorpórelos antes de comenzar el ciclo de cocción de arroz. Se pueden utilizar otros líquidos que no sean agua para agregar sabor. Pruebe reemplazándola por caldo de pescado, pollo o verdura.
- Se pueden incorporar hierbas frescas picadas al arroz cocido al final del ciclo de cocción, antes de dejarlo reposar.

Soup (Sopa):

- Siga los consejos de cocción para Sauté/Sear (Sofreír/Dorar) al utilizar esta parte del ciclo de cocción de sopa.
- Los trozos de alimentos cocidos en el fondo de la olla tienen mucho sabor una vez que se doran. Agregue un poco del líquido de su receta y ráspelos con una cuchara de madera para darle un sabor profundo y más intenso a su sopa.

- Al cortar los alimentos en trozos de un tamaño similar se garantizan resultados de cocción pareja.
- No es necesario descongelar las verduras congeladas antes de agregarlas a la sopa para cocinarlas, pero es probable que deba prolongar el tiempo de cocción. La carne congelada debe descongelarse antes de cocinarla con el ciclo de sopa para asegurarse de que quede bien cocida.
- Es mejor agregar los ingredientes lácteos como crema, leche o quesos cerca del final de la cocción para evitar que se corten.

Risotto:

- En general, el arroz para el risotto debe sofreirse en algún tipo de grasa antes de incorporarle cualquiera de los líquidos de la receta. Precaliente la olla multifunción en la etapa de sofrito, y luego agregue manteca o aceite según se indique en su receta. Agregue la cantidad de arroz que se indica en la receta y revuélvalo de vez en cuando durante varios minutos o hasta que los bordes externos de los granos de arroz se pongan semitransparentes pero el interior aún esté blanco. Otros ingredientes que deban sofreírse, como por ejemplo cebolla, ajo u otras verduras, pueden agregarse y cocinarse durante este paso.
- Si su receta lleva vino, agréguelo antes que los otros líquidos. De este modo, el arroz absorbe el sabor del vino.
- Caliente los líquidos para su receta de risotto en la estufa o en el horno de microondas hasta que estén bien calientes, por lo general justo antes del punto de hervor.
- Agregue los líquidos calientes en incrementos de 1 taza y revuelva constantemente hasta que se haya absorbido casi todo el líquido antes de agregar más.
- Es mejor agregar queso, hierbas u otros ingredientes delicados durante los últimos minutos de cocción.
- Para evitar que se pase y mantener la textura cremosa del risotto, retire la olla de la base una vez terminada su receta si no lo sirve enseguida.

Slow Cooking (Cocción lenta):

- Como regla general al usar sus recetas favoritas en la olla multifunción, aumente la cantidad de hierbas y condimentos, para compensar el efecto de tiempos más largos de cocción.
- No use carne congelada cruda en la olla multifunción. Siempre descongele las carnes antes de usar la función de cocción lenta. El gusto y la textura de los alimentos pueden verse afectados por el tamaño en que los corte. Para garantizar una cocción pareja, corte las verduras de densidad similar, como papas, zanahorias y chivirías, en trozos del mismo tamaño. Por lo general, las verduras densas deberán cortarse un poco más pequeñas que las verduras más tiernas.
- El cortar las carnes en pedazos grandes permite tiempos de cocción más prolongados y evita que se cuezan en exceso.
- Algunos alimentos no son aptos para la cocción durante un período prolongado. La pasta, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria deberán agregarse 2 horas antes de servirlos.
- Agregue guarniciones, hierbas frescas y verduras de cocción rápida hacia el final del ciclo de cocción. Por ejemplo, puede agregar arvejas, maíz y calabaza recién cortada en los últimos 10 a 20 minutos sofritos en algún tipo de grasa antes de agregar cualquiera de los líquidos de la receta.

Yogurt (Yogur):

- Se puede elaborar yogur a partir de leche entera, leche baja en grasa y leche descremada. La leche entera o con 2% de grasa dará como resultado un yogur con una textura más espesa.
- Para obtener los mejores resultados, refrigere el yogur antes de colar el suero con una estopilla para obtener una textura más espesa.
- Una vez que ha comenzado a elaborar su propio yogur, puede usar parte del lote anterior para preparar el siguiente. Puede usar este método solo 2 o 3 veces antes de comenzar con una nueva preparación.

Manual:

- Cuando caliente grandes cantidades de agua para cocinar pastas u otros alimentos, utilice el modo MANUAL en la configuración de temperatura máxima (450 °F [232 °C]). Recuerde que es probable que la pantalla siga mostrando precalentamiento incluso luego de que el agua ha alcanzado su punto de hervor, ya que la unidad está detectando la temperatura del agua.

Cómo limpiar su olla

Desenchufe la olla multifunción del contacto de pared antes de limpiarla.

- Espere a que la olla multifunción y los accesorios se enfríen por completo antes de la limpieza.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos de metal con jabón. Éstos podrían rayar la superficie.
- Limpie el exterior de la olla multifunción con un paño limpio y húmedo y séquelo completamente. Puede usar un limpiador no abrasivo líquido para las manchas rebeldes.
- El revestimiento antiadherente de cerámica de la olla multifunción es resistente a las rayaduras. No obstante, el revestimiento de cerámica se puede desportillar o rajar en caso de caída o impactos fuertes.
- El recipiente de la olla multifunción tiene un revestimiento antiadherente que facilita su limpieza. Su lavado repetido en lavavajillas puede reducir la efectividad del revestimiento antiadherente.

  NOTA: Si bien la tapa y el recipiente son aptos para lavarse en lavavajillas, se recomienda el lavado a mano con agua caliente jabonosa para maximizar la vida útil del revestimiento antiadherente.

Si su olla multifunción funciona mal o no funciona

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- **¿Está el cable eléctrico de la olla multifunción enchufado en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra?**
  Enchufe el cable eléctrico de la olla multifunción en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
- **¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la olla multifunción?**
  Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese de que el circuito esté cerrado. Intente desenchufar la olla multifunción y vuelva a enchufarla.
- **La olla multifunción se apaga sola.**
  La olla multifunción tiene una función de apagado automático. Dependiendo del método de cocción, la olla multifunción se apagará automáticamente luego de hasta 12 horas (24 horas en modo Keep Warm [Mantener caliente]).
- **Si no se puede corregir el problema:**
  Vea las secciones Garantía y servicio técnico de KitchenAid. No devuelva la olla multifunción a la tienda; los vendedores no proveen servicio técnico.

Piezas de repuesto

Las siguientes piezas están disponibles para su pedido como piezas extra o de repuesto para la olla multifunción y el accesorio opcional de brazo mezclador:

Nombre de la pieza	Número de pieza
Olla	W10726711
Parrilla para asar/cocinar al vapor	W10726713
Espátula (para el brazo mezclador)	W10726707
Varilla que da vueltas (para el brazo mezclador)	W10726709

Garantía de la olla multifunción KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las teteras eléctricas usadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades para su olla multifunción. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390. O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su olla multifunción se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la olla multifunción a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para ollas multifunciónas operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la olla multifunción presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución se la olla multifunción original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su olla multifunción sfallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba la olla multifunción de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar la olla multifunción original y envíela a KitchenAid.

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la olla multifunción presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su olla multifunción con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su olla multifunción sfallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba la olla multifunción de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar la olla multifunción original y envíela a KitchenAid.

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la olla multifunción para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777.**

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767.**

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2014 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
®/™ © 2014 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
®/™ © 2014 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

W10663378A 07/14