

# GET COOKING

The KST4054 Stir Tower works like your own personal sous chef to help keep things moving, no matter what you are cooking.



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

Use the side scraper attachment together with the flip-and-stir wand when preparing soups, stews, and sauces, or larger quantities, to help circulate ingredients thoroughly.



Use the flip-and-stir wand to prepare foods and ingredients such as onions, carrots, broccoli, potato (cubed), meatballs (2-3 oz./40-60 g each), small to medium shrimp, and sliced or cubed meats and poultry.



Setting	Speed	RPMs	Duration	Optimal for:
0	OFF	—	—	—
1	LOW	20	Constant ON	Risotto, soups, stir-fry
2	MEDIUM	45	Constant ON	Hot cereals, sauces
3	HIGH	75	Constant ON	Puddings, yogurt
2-Minute Intermittent 	LOW	20	ON for 15 seconds every 2 minutes	Searing and sauteeing
20-Minute Intermittent 	LOW	20	ON for 1 minute every 20 minutes	Slow cooking and stews

**KitchenAid™**

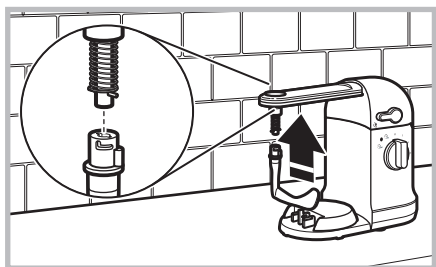
W10737947B 10/14

# GET COOKING

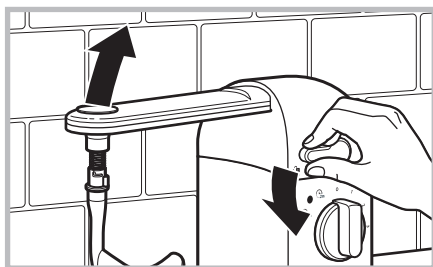
## QUICK START GUIDE

Follow these quick steps to get your Stir Tower set up and ready to go!

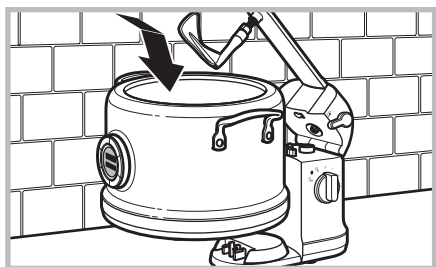
For additional operating and care information, refer to your "Instructions" manual.



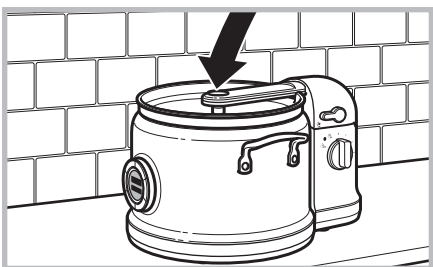
1. Align pins on Stir Tower shaft with slots on flip-and-stir wand. Press up and rotate counterclockwise to lock into place.



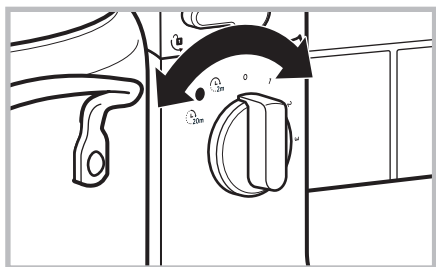
2. Raise the stir arm by pressing down on the release lever.



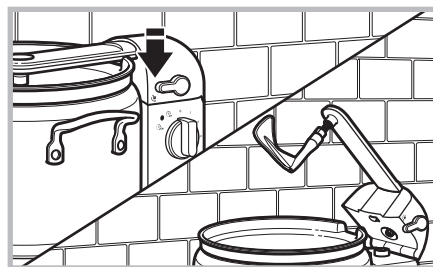
3. Align back of Multi-Cooker with front of Stir Tower. Lower Multi-Cooker onto easy connect power port on Stir Tower base.



4. Place cooking pot in Multi-Cooker, aligning notch in cooking pot with stir arm. Lower stir arm until it locks into place.



5. Add ingredients to Multi-Cooker and cover. Once cooking mode is set and started (see Multi-Cooker instructions), select desired stir speed or intermittent stir mode. Power on indicator will light.



6. Once cooking is complete, set the Stir Tower to 0 (OFF). Press down on release lever and raise stir arm before removing cooking pot.

# PLACE À LA CUISINE



Le bras de mélange KST4054 prend la fonction de votre propre second de cuisine en aidant à maintenir les aliments en mouvement constant, quelle que soit la recette préparée. Pour savoir comment tirer le meilleur parti du bras de mélange, se référer aux instructions fournies, ou se rendre sur [www.KitchenAid.com/quickstart](http://www.KitchenAid.com/quickstart).

Afin de bien faire circuler les ingrédients, utiliser l'accessoire à gratter les parois en même temps que la palette à retourner et à mélanger lors de la préparation de soupes, de ragoûts et de sauces, ou pour la préparation de plus grandes quantités.



Utiliser la palette à retourner et à mélanger pour préparer des aliments et des ingrédients tels que des oignons, des carottes, des brocolis, des pommes de terre (coupées en dés), des boulettes de viande (2-3 oz/40-60 g chacune), des crevettes petites à moyennes, ainsi que de la viande et de la volaille coupée en dés ou tranchée.



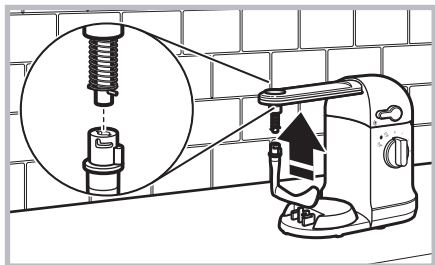
Réglage	Vitesse	Tours/minute	Durée	Idéal pour :
0	ARRÊT	—	—	—
1	BASSE	20	Fonctionnement constant	Risotto, soupes, sauté
2	MOYENNE	45	Fonctionnement constant	Céréales chaudes, sauces
3	ÉLEVÉE	75	Fonctionnement constant	Poudings, yogourt
Intermittence 2 minutes 	BASSE	20	15 secondes de mélange toutes les 2 minutes	Saisir et faire sauter
Intermittence 20 minutes 	BASSE	20	1 minute de mélange toutes les 20 minutes	Cuisson lente et ragoûts

# PLACE À LA CUISINE

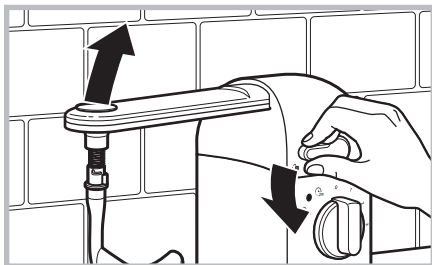
## GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Suivre ces étapes rapides pour régler le bras de mélange et le préparer pour utilisation.

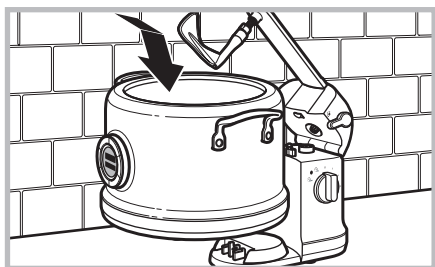
Pour plus d'informations concernant le fonctionnement et l'entretien, consulter le manuel d'instructions.



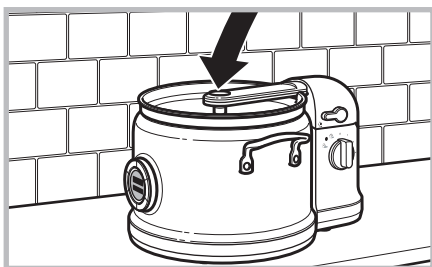
1. Aligner les axes situés sur l'arbre du bras de mélange avec les encoches de la palette à retourner et à mélanger. Enfoncer la palette vers le haut et la verrouiller en place en la faisant tourner dans le sens antihoraire.



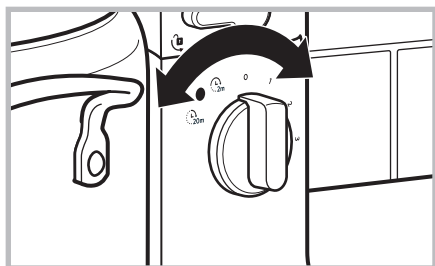
2. Soulever la tige de mélange en appuyant vers le bas sur le levier de dégagement.



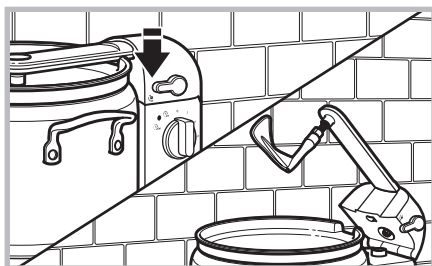
3. Aligner l'arrière du multicuiseur avec l'avant du bras de mélange. Abaisser le multicuiseur sur le port d'alimentation facile à connecter situé sur le socle du bras de mélange.



4. Placer le récipient de cuisson du multicuiseur en alignant l'encoche du récipient de cuisson avec la tige de mélange. Abaisser la tige de mélange jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.



5. Verser les ingrédients dans le multicuiseur et couvrir. Une fois le mode de cuisson réglé et lancé (voir les instructions du multicuiseur), sélectionner la vitesse de mélange ou le mode de mélange par intermittence souhaité. Le témoin lumineux d'alimentation s'allume.



6. Une fois la cuisson terminée, régler le bras de mélange sur 0 (ARRÊT). Soulever la tige de mélange en appuyant vers le bas sur le levier de dégagement avant de retirer le récipient de cuisson.

# COMIENZE A COCINAR

El brazo mezclador KST4054 trabaja como si fuera su propio asistente de cocina para ayudarle a que los cosas sigan haciéndose independientemente de lo que está cocinando.



Para obtener más información acerca de cómo aprovechar al máximo el brazo mezclador, consulte las instrucciones incluidas o visite [www.KitchenAid.com/quickstart](http://www.KitchenAid.com/quickstart).

Use el accesorio de espátula lateral junto con la varilla para revolver y mezclar cuando revolver y mezclar cuando prepare sopas, guisados y salsas o grandes cantidades, para ayudar a hacer circular los ingredientes por completo.



Use la varilla para revolver y mezclar para preparar alimentos con ingredientes tales como cebolla, zanahoria, brócoli, papa (cortada en cubos), albóndigas (2 a 3 onzas/40 a 60 g cada una), camarones pequeños a medianos y carnes o aves cortadas en tiras o en cubos.



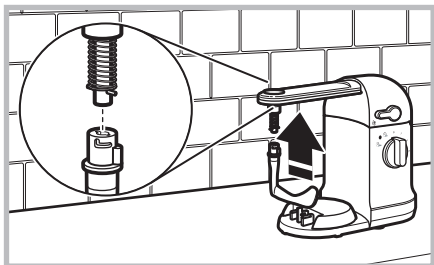
Ajuste	Velocidad	RPMs	Duración	Óptima para:
0	APAGADO	—	—	—
1	BAJA	20	Encendido constante	Risotto, sopas, alimentos sofritos
2	MEDIA	45	Encendido constante	Cereales calientes, salsas
3	ALTA	75	Encendido constante	Budines, yogur
Intermitencia de 2 minutos 	BAJA	20	Encendido durante 15 segundos cada 2 minutos	Soasar y dorar
Intermitencia de 20 minutos 	BAJA	20	Encendido durante 1 minuto cada 20 minutos	Cocción lenta y guisados

# COMIENZE A COCINAR

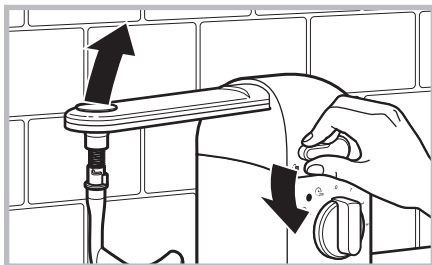
## GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR

Siga estos pasos rápidos para programar el brazo mezclador y estará listo para usar!

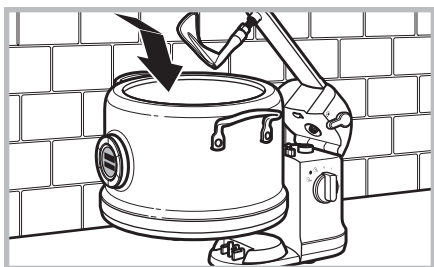
Para obtener información adicional de funcionamiento y cuidado, consulte el manual de "Instrucciones".



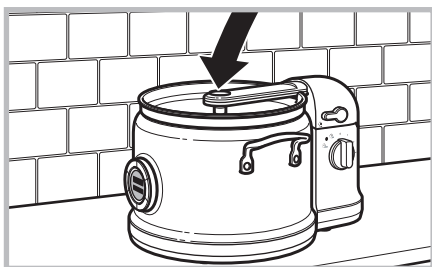
1. Alinee las espigas sobre el eje del brazo mezclador con las ranuras en la varilla para revolver y mezclar. Presione la varilla hacia arriba y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para que trabe en su lugar.



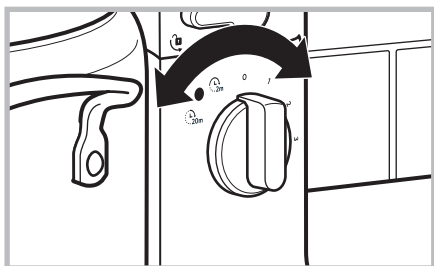
2. Levante el brazo mezclador presionando la palanca de desenganche hacia abajo.



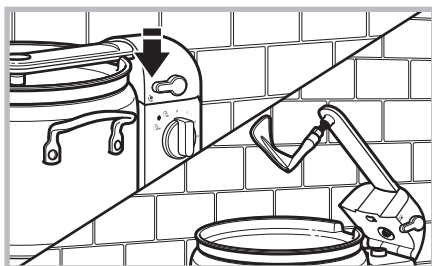
3. Alinee la parte posterior de la olla multifunción con la parte frontal del brazo mezclador. Baje la olla multifunción hasta el puerto de alimentación de conexión fácil en la base del brazo mezclador.



4. Coloque el recipiente de cocción en la olla multifunción, alineando las ranuras del recipiente de cocción con el brazo mezclador. Baje el brazo mezclador hasta que encaje en su lugar.



5. Agregue ingredientes a la olla multifunción y tápela. Una vez configurado e iniciado el modo de cocción (consulte las instrucciones de la olla multifunción), seleccione la velocidad de mezclado o el modo de mezclado intermitente deseado. El indicador de encendido se iluminará.



6. Una vez que se complete la cocción, coloque el brazo mezclador en 0 (Apagado). Presione la palanca de desenganche hacia abajo y levante el brazo mezclador antes de retirar el recipiente de cocción.