

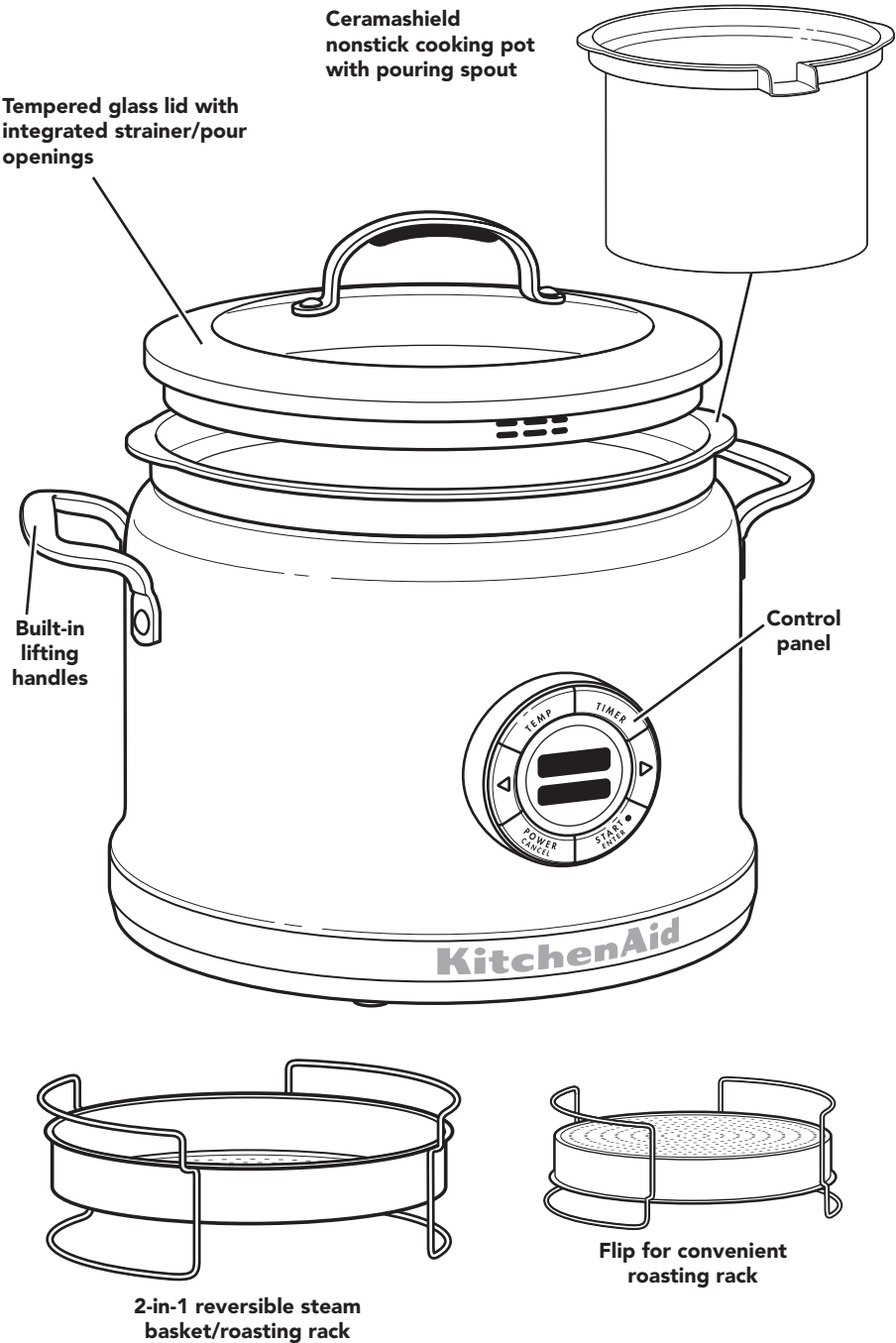
KitchenAid

KMC4241
KMC4244



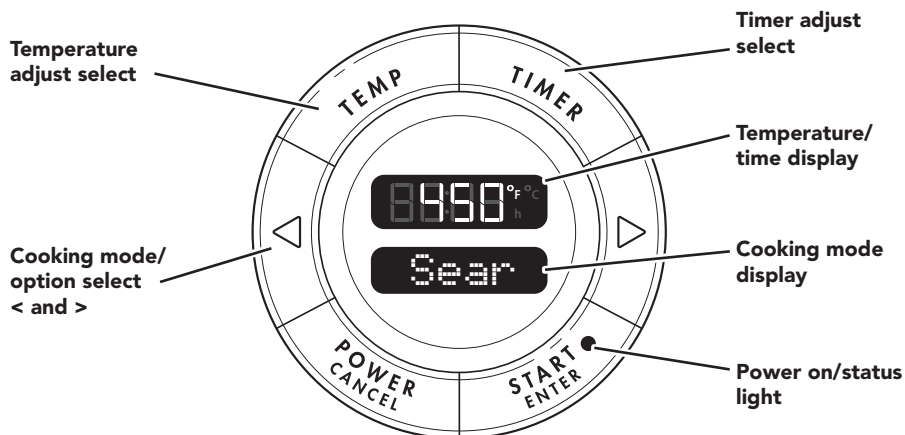
PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



PARTS AND FEATURES

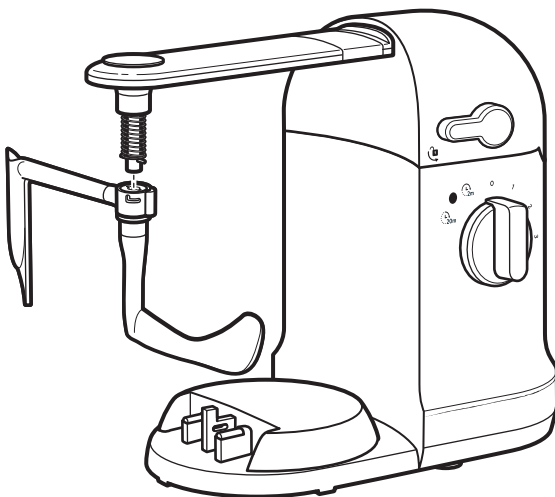
CONTROL PANEL FEATURES



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.



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:



You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



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, 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.

MULTI-COOKER SAFETY

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. To disconnect, set all controls to "Off," then remove plug from wall outlet.
14. Cook only in removable container.
15. Do not fill cooking pot above the Max Fill line.
16. Do not exceed 16 ounces (475 ml) of oil when cooking with the Multi-Cooker.
17. 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).
18. Intended for countertop use only.
19. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

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

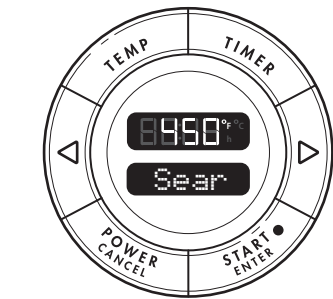
Wattage: 700 Watts

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.

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

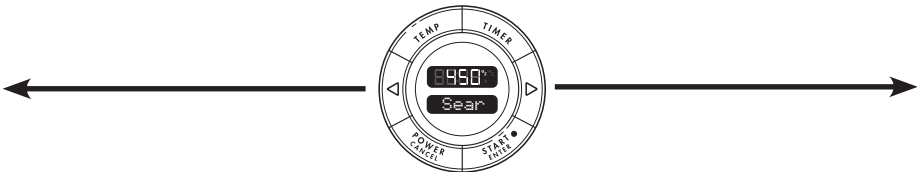
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or technician install an outlet near the appliance.

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-by-step cooking mode options, or see detailed explanations and tips for each cooking mode on the following pages.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/ Steam Sauté Sear Manual Soup Risotto Yogurt Rice

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	Sauté	Boil	Simmer	Manual
Risotto	Sauté	Simmer	N/A	Manual
Yogurt	Simmer	Culture	N/A	N/A

COOKING METHODS

For cooking and food preparation tips, see “Tips for great results” on how to get the most from 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 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.

SETTING THE TIMER FOR COOKING METHODS

1. Press **TIMER**. The timer display will begin to blink, showing a default time of 0:00.
2. Press **>** to scroll to your desired time. Press **START/ENTER** to select.

NOTE: The light on the Start/Enter button will flash until you press it.

3. When the timer countdown is complete, the Multi-Cooker will beep 3 times and the light will stay on without flashing.

NOTE: The timer will not affect the cooking method itself. When the timer countdown is complete, the cooking method you've chosen will continue to run and the heater will stay on unless cancelled manually.

4. To clear the timer after a countdown has already begun, press **START/ENTER**.

STEP-BY-STEP COOKING MODES

SETTING THE TIMER FOR 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.

- 1. Press **TIMER**. The timer display will begin to blink, showing a default time of 0:00.
- 2. Press > to scroll to your desired time. Press **START/ENTER** to select.

NOTE: The light on the Start/Enter button will flash until you press it.

- 3. When the timer countdown is complete, the Multi-Cooker will beep 3 times, and the light will stay on without flashing.

NOTE: The timer will not affect the step-by-step cooking mode itself. When the timer countdown is complete, the step-by-step cooking mode you’ve chosen will continue to run and the heating element will stay on unless cancelled manually.

- 4. To clear the timer after a countdown has already begun, press >, the program will go on to the next step. Press < to go back to the previous step for a second time.

RICE (WHITE/BROWN)

Rice allows you to cook a variety of rice types, from white rice, brown rice, wild rice, to sushi rice. Rice mode 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 boil-overs, 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 the 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 cup (190g)	1 ¾ - 2 cups (415–475 ml)	35
White (medium-grain)	1 cup (190g)	1 ¾ - 2 cups (415–475 ml)	35
Brown	1 cup (190g)	1 ¾ - 2 cups (415–475 ml)	55
Sushi/White (short-grain)	1 cup (190g)	1 ¼ - 1 ½ cups (295- 355 ml)	35

* Default time

STEP-BY-STEP COOKING MODES

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. Once preheat is complete, add the starting ingredients.
TIP: If ingredients are added before Preheat mode is complete, you may have to press > to manually advance to the next step.
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 the 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. Once preheat is complete, add the starting ingredients.
TIP: If ingredients are added before Preheat mode is complete, you may have to press > to manually advance to the next step.

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 the timer, the Multi-Cooker will automatically turn off after 24 hours.

STEP-BY-STEP COOKING MODES

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.

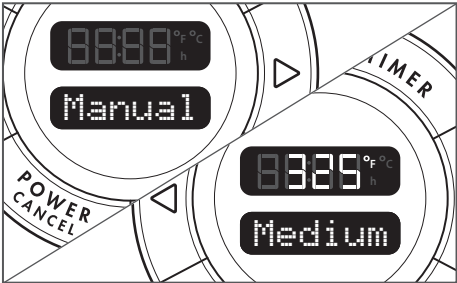
Use Yogurt mode to create your own delicious yogurts at home.

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

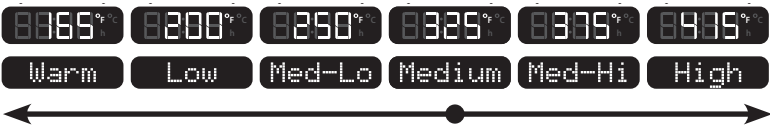


Manual cooking mode has 6 preset ranges to allow you to cook like on a regular stove top: Warm, Low, Med-Lo, Medium, Med-Hi, and High. Each range is adjustable based on the chart below.

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

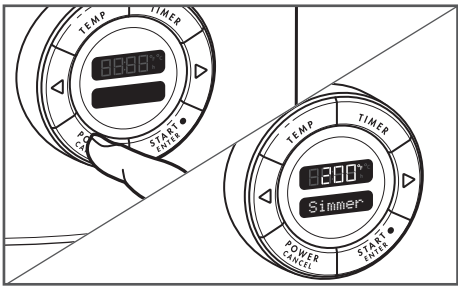


MANUAL COOKING MODE	PRESET TEMP* IN °F (°C)	MAX. TEMP IN °F (°C)
High	415°F (213°C)	450°F (232°C)
Medium High	375°F (191°C)	410°F (210°C)
Medium	325°F (163°C)	370°F (188°C)
Medium Low	250°F (121°C)	320°F (160°C)
Low	200°F (93°C)	245°F (118°C)
Warm	165°F (74°C)	195°F (91°C)

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

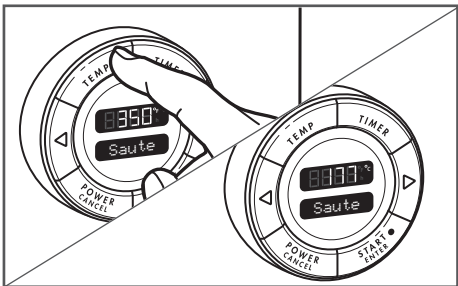
ADDITIONAL FEATURES

LAST SELECTIONS USED



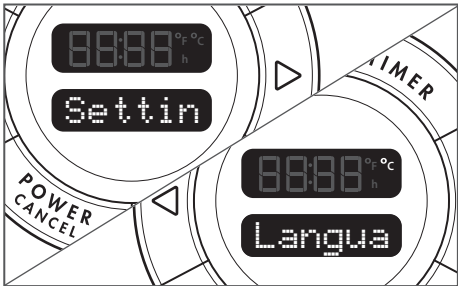
If the Multi-Cooker remains plugged in, it will remember the last cooking method or mode and temperature settings used the next time it is turned on.

CHANGING BETWEEN FAHRENHEIT AND CELSIUS



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

DISPLAY LANGUAGE



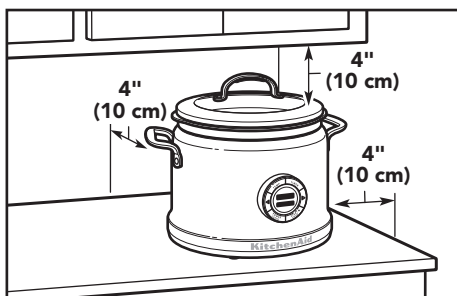
To adjust the displayed language:

1. Scroll to Settings, and press START/ENTER. Display shows Language Selection.
2. Press < or > to switch between English, French, or Spanish.
3. Press START/ENTER to select and save setting.

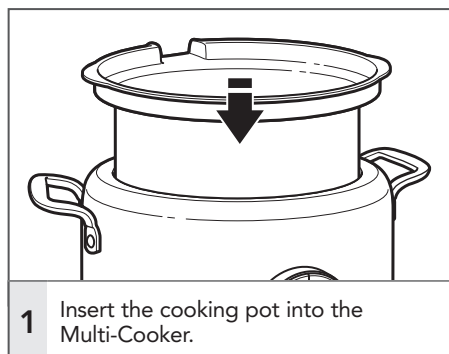
USING THE MULTI-COOKER

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

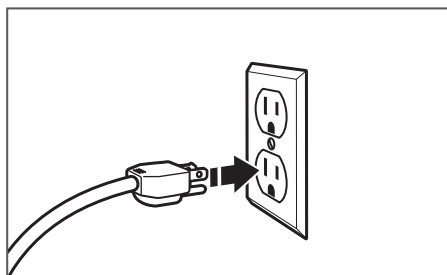
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

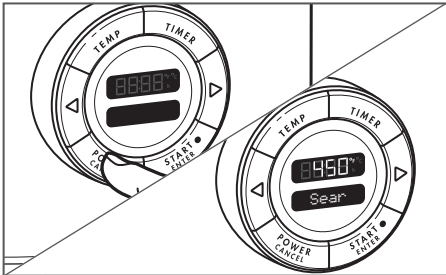
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



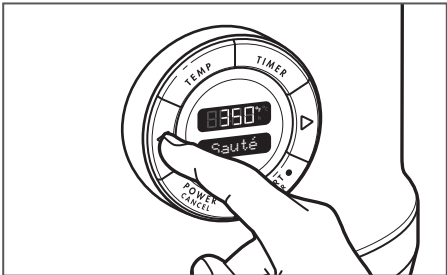
- 2 Plug into a grounded 3 prong outlet. The Multi-Cooker is now ready to use.

USING THE MULTI-COOKER

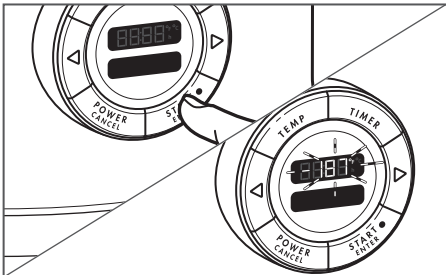
OPERATING THE MULTI-COOKER



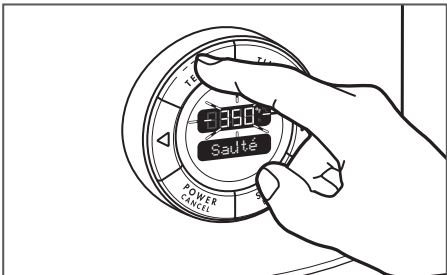
1 Press POWER/CANCEL.



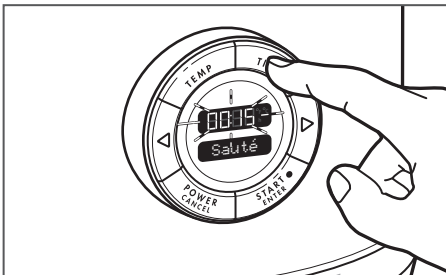
2 Use the < or > to scroll to the desired cooking method or mode. The default cooking temperature will be displayed.



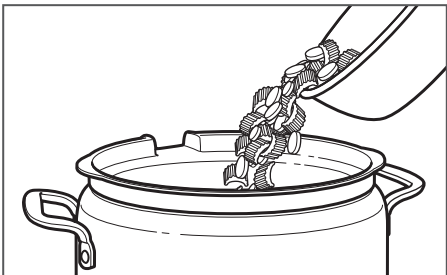
3 Press START/ENTER to select the cooking method or mode. The displayed temperature will change as the Multi-Cooker preheats.



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.

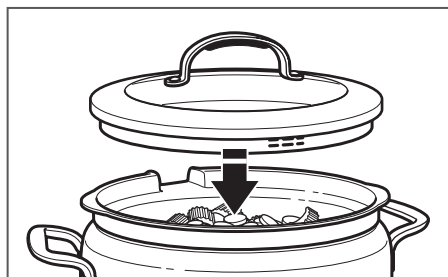


5 To set the cook timer, if desired, press TIMER, then use the < > buttons to increase or decrease the cook time. Press START/ENTER to start the timer countdown.

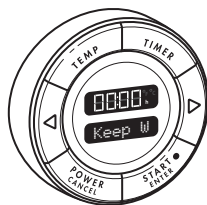


6 Place ingredients in the cooking pot.

USING THE MULTI-COOKER



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



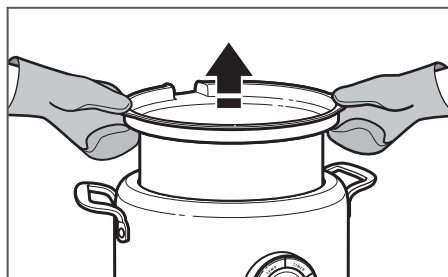
- 8** If using the timer, the Multi-Cooker will beep 3 times when the countdown reaches 00:00. Press START/ENTER to clear the timer; the temperature will display and the selected cooking method or mode will continue.

If using a Cooking Method: The Multi-Cooker will shut off automatically after the default Max. cook time for the selected cooking method (see "Cooking Methods" chart in the "Cooking modes guide" section).

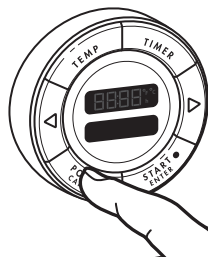
If using a Step-by-step Cooking Mode: The Multi-Cooker will not shut off automatically after the last step completes. To turn the Multi-Cooker off, press and hold the POWER/CANCEL button for three seconds.

To use Keep Warm, turn it on manually. 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.



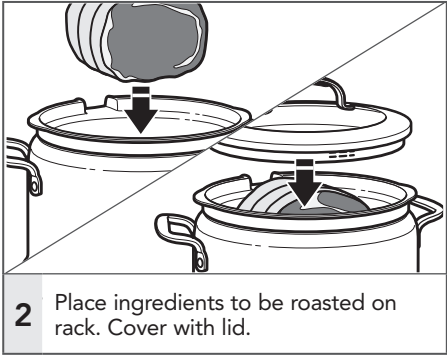
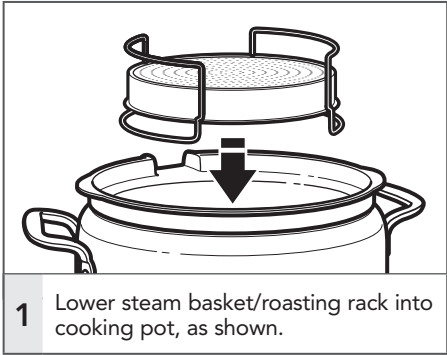
- 2** To turn the Multi-Cooker off, press and hold the POWER/CANCEL button for three seconds.

USING THE MULTI-COOKER

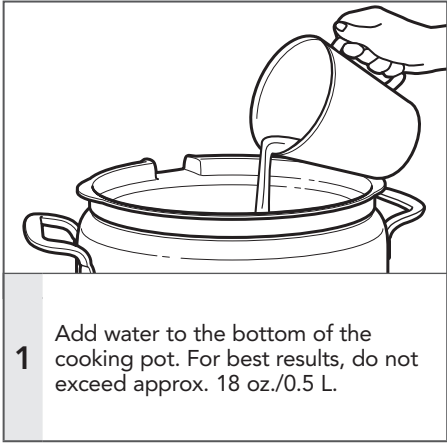
ROASTING WITH THE ROASTING RACK

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

NOTE: Steam basket/roasting rack cannot be used with the optional Stir Tower accessory.



STEAMING WITH THE STEAM BASKET



TIPS FOR GREAT RESULTS

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 overcrowd the cooking pot when browning meat for a recipe. Brown 0.5 lbs (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 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-resistant 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.
- Remove 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, 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 stirred into cooked rice at the end of the cooking cycle before allowing the rice to rest.

Soup:

- Follow the cooking tips for "Searing and sautéing" 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.

TIPS FOR GREAT 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 cheesecloth 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/232°C). 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.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE MULTI-COOKER AND ACCESSORIES

Unplug your Multi-Cooker from the outlet 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 hand washing in hot, soapy water is recommended to maximize the life of the nonstick coating.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative. This product is designed for household use only.

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE MULTI-COOKER

Visit kitchenaid.com for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Multi-Cooker.

TROUBLESHOOTING

⚠️ 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.

If your Multi-Cooker malfunctions or fails to operate:

- 1. Is the Multi-Cooker plugged into a grounded 3 prong outlet?**
 - Plug the Multi-Cooker into a grounded 3 prong outlet.
- 2. 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 plugging it back in.
- 3. 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 12 hours (24 hours when in Keep Warm mode).

If the problem cannot be corrected:
See the "Warranty and service" section.
Do not return the Multi-Cooker to the retailer; retailers do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

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-Cookers 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 your 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-Cookers 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.	

WARRANTY AND SERVICE

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**.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

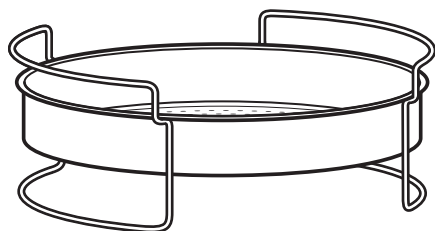
Récipient de cuisson antiadhésif CERAMASHIELD avec bec verseur

Poignées de saisie intégrées

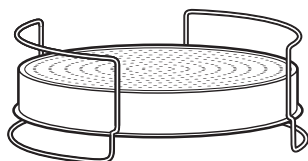
Tableau de commande

KitchenAid

FRANÇAIS



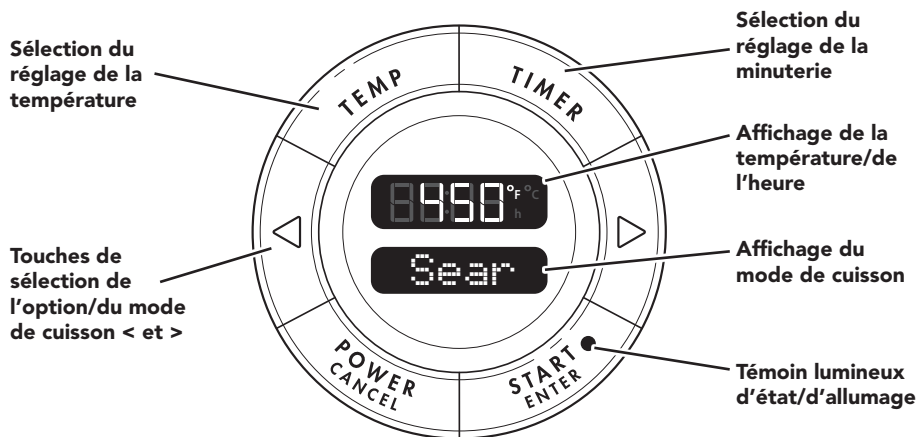
Panier à vapeur/grille de rôtissage réversible 2-en-1



Retourner pour une utilisation pratique comme grille de rôtissage

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

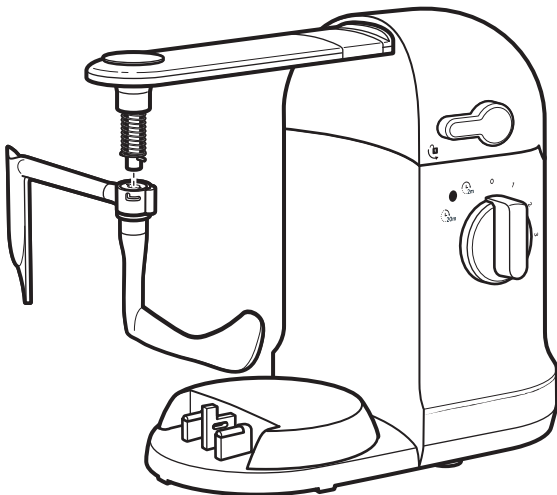
COMMANDES



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.



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 immédiatement 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.

SÉCURITÉ DU MULTICUISEUR

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. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.
13. Pour la mise hors tension, régler toutes les commandes en position "OFF" (arrêt), puis débrancher la fiche de la prise murale.
14. Cuire uniquement dans le récipient amovible.
15. Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà du repère Max.
16. Ne pas dépasser 16 onces (475 mL) d'huile lors de la cuisson avec le multicuiseur.
17. 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).
18. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
19. **AVERTISSEMENT :** Le renversement d'aliments peut causer des brûlures graves. Conserver cet appareil et son cordon hors de portée des enfants. Ne jamais faire passer le cordon d'alimentation par-dessus le bord du comptoir, ne jamais utiliser de prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser de rallonge.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

SÉCURITÉ DU MULTICUISEUR

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.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour éliminer le risque qu'un enfant tire dessus, qu'il s'emmêle ou que quelqu'un s'y prenne les pieds comme il peut arriver avec un cordon plus long.

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.

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.



Keep Warm (maintien au chaud)	Slow Cook Low (cuisson lente à basse temp.)	Slow Cook High (cuisson lente à temp. élevée)	Simmer (mijotage)	Boil/Steam (faire bouillir/ cuisson à la vapeur)	Sauté (faire sauter)	Sear (saisir)	Manual (manuel)	Soup (soupe)	Risotto (risotto)	Yogurt (yogourt)	Rice (riz)
----------------------------------	--	--	----------------------	---	-------------------------	------------------	--------------------	-----------------	----------------------	---------------------	---------------

MÉTHODES DE CUISSON

MÉTHODE DE CUISSON	TEMP.* PRÉRÉGLÉE EN °C (°F)	RÉGLAGE TEMP. MIN. EN °C (°F)	RÉGLAGE TEMP. MAX. EN °C	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	DURÉE CUISSON MAX. (H.)
Sear (saisir)	232°C (450°F)	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	N/A	N/A	Auto	12
Slow Cook Low (cuisson lente à basse température)	LO	N/A	N/A	Auto	12
Keep Warm (maintien au chaud)	74°C (165°F)	N/A	N/A	N/A	24

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

GUIDE DES MODES DE CUISSON

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)	Sauté (faire sauter)	Boil (faire bouillir)	Simmer (mijotage)	Manuel
Risotto (risotto)	Sauté (faire sauter)	Simmer (mijotage)	S/O	Manuel
Yogurt (yogourt)	Simmer (mijotage)	Culture (culture)	S/O	S/O

FRANÇAIS

MÉTHODES DE CUISSON

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.

MÉTHODES DE CUISSON

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE POUR LES MÉTHODES DE CUISSON

1. Appuyer sur TIMER (minuterie).
L'affichage de la minuterie commence à clignoter, affichant la durée par défaut de 0:00.
 2. Appuyer sur > pour faire défiler les options jusqu'à la durée souhaitée.
Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner.
- REMARQUE :** Le témoin lumineux du bouton Start/Enter (mise en marche/entrée) clignote jusqu'à ce qu'il soit appuyé.
3. Une fois le compte à rebours de la minuterie terminé, le signal sonore du multicuiseur retentit 3 fois et le témoin lumineux reste allumé sans clignoter.
- REMARQUE :** La minuterie n'affecte pas la méthode de cuisson. Une fois le compte à rebours de la minuterie terminé, la méthode de cuisson choisie se poursuit et l'élément chauffant reste en fonction jusqu'à ce qu'il soit fermé manuellement.
4. Pour effacer la minuterie après qu'un compte à rebours a déjà commencé, appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

MODES DE CUISSON PAR ÉTAPES

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE POUR LES MODES DE CUISSON ÉTAPE PAR ÉTAPE.

1. Appuyer sur TIMER (minuterie).
L'affichage de la minuterie commence à clignoter, affichant la durée par défaut de 0:00.
 2. Appuyer sur > pour faire défiler les options jusqu'à la durée souhaitée.
Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner.
- REMARQUE :** Le témoin lumineux du bouton Start/Enter (mise en marche/entrée) clignote jusqu'à ce qu'il soit appuyé.
3. Une fois le compte à rebours de la minuterie terminé, le signal sonore du multicuiseur retentit 3 fois et le témoin lumineux reste allumé sans clignoter.
- REMARQUE :** La minuterie n'affecte pas la méthode de cuisson étape par étape. Une fois le compte à rebours de la minuterie terminé, la méthode de cuisson étape par étape choisie se poursuit et l'élément chauffant reste en fonction jusqu'à ce qu'il soit fermé manuellement.
4. Pour effacer la minuterie après qu'un compte à rebours a déjà commencé, appuyer sur >, le programme passe à la prochaine étape. Appuyer sur < pour revenir à l'étape précédente une deuxième fois.

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 <.

MODES DE CUISSON PAR ÉTAPES

RICE (WHITE/BROWN) (RIZ [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 préréglée

MODES DE CUISSON PAR ÉTAPES

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.				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.		
1. Appuyer sur > pour faire défiler jusqu'au mode Soup (soupe). Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner.				6. Ajouter le reste des ingrédients.		
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.				7. Une fois le mode Boil (faire bouillir) terminé, appuyer sur le bouton > pour passer au mode Simmer (mijotage).		
3. Une fois le préchauffage terminé, ajouter les ingrédients de départ.				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.		
CONSEIL : Si les ingrédients de départ sont ajoutés avant la fin de la période de préchauffage, il est possible d'appuyer sur > pour manuellement passer à l'étape suivante.				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.		
4. Une fois le programme Sauté (faire sauter) terminé, appuyer sur le bouton > pour passer au mode Boil (faire bouillir).						

MODES DE CUISSON PAR ÉTAPES

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. Une fois le préchauffage terminé, ajouter les ingrédients de départ.

CONSEIL : Si les ingrédients de départ sont ajoutés avant la fin de la période de préchauffage, il est possible d'appuyer sur > pour manuellement passer à l'étape suivante.

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.

FRANÇAIS

MODES DE CUISSON PAR ÉTAPES

YOGURT (YOGOURT)

Simmer
(mijotage)

>

Culture
(culture)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

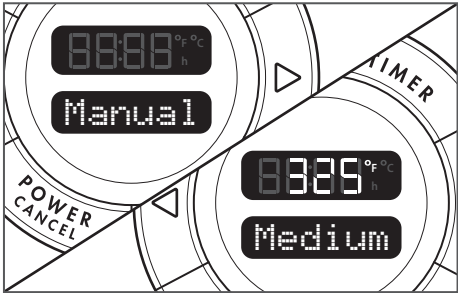
Utiliser le mode Yogurt (yogourt) pour préparer vos propres et délicieux yogourts à la maison.

1. Ajouter les ingrédients.
2. Appuyer sur > pour faire défiler jusqu'au mode Yogurt (yogourt). Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner.
3. 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.

4. Une fois le mijotage terminé, appuyer sur le bouton > pour passer au mode Culture (culture).
5. 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 yogurt ou le yogurt du commerce servant à la préparation du yogurt. 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 85°C (185°F) avant de passer au mode Culture (étape 2).

CUISSON MANUELLE

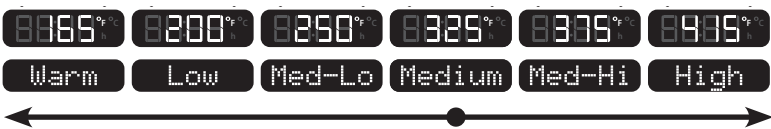


Le mode de cuisson manuelle comporte 6 plages de chaleur préréglées permettant une cuisson similaire à celle d'une cuisinière traditionnelle : Warm (chaude), Low (basse), Med-Lo (moyenne-basse), Medium (moyenne), Med-Hi (moyenne-élevée), et High (élevée). Chaque plage est réglable en référence au tableau 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 < ou > pour régler la température par tranche de 3°C (5°F), ou appuyer sans relâcher sur < ou > pour passer d'un mode de cuisson manuelle à un autre.

MODES DE CUISSON MANUELLE

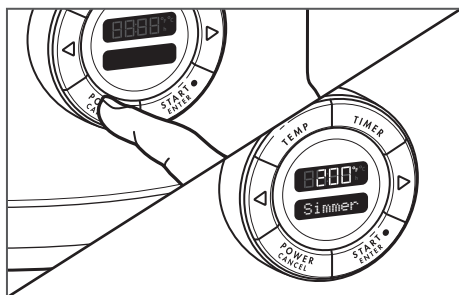


MODE DE CUISSON MANUELLE	TEMP.* PRÉRÉGLÉE EN °C (°F)	TEMP. MAX. EN °C (°F)
High (Élevée)	213°C (415°F)	232°C (450°F)
Medium High (moyenne-élevée)	191°C (375°F)	210°C (410°F)
Medium (moyenne)	163°C (325°F)	188°C (370°F)
Medium Low (moyenne-basse)	121°C (250°F)	160°C (320°F)
Low (basse)	93°C (200°F)	118°C (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.

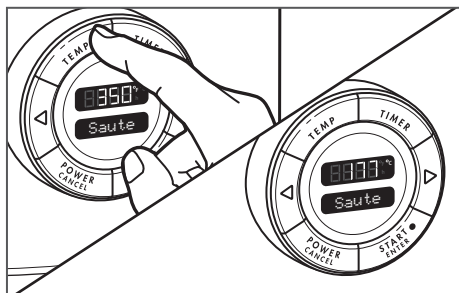
CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

DERNIÈRES SÉLECTIONS UTILISÉES



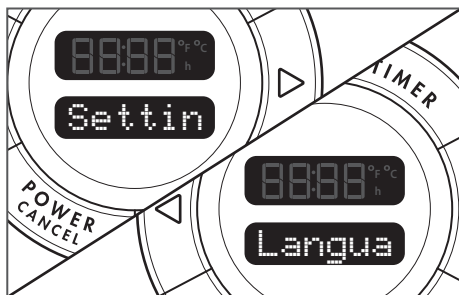
Si le multicuiseur reste branché, il mémorise la dernière méthode ou le dernier mode de cuisson, ainsi que les réglages de températures utilisés lors du dernier allumage.

AFFICHAGE FAHRENHEIT OU CELSIUS



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

LANGUE DE L'AFFICHAGE



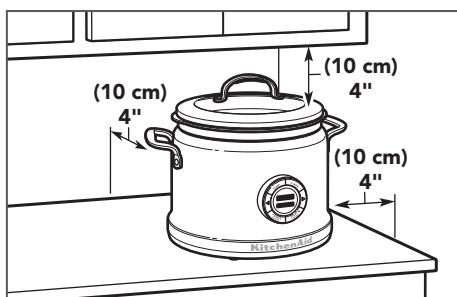
Pour changer la langue de l'affichage :

1. Faire défiler les options jusqu'à Settings (paramètres), puis appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée). L'affichage montre Language Selection (sélection de la langue).
2. Appuyer sur < ou > pour choisir English, French ou Spanish (Anglais, Français ou Espagnol).
3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner et enregistrer le réglage.

MISE EN PLACE

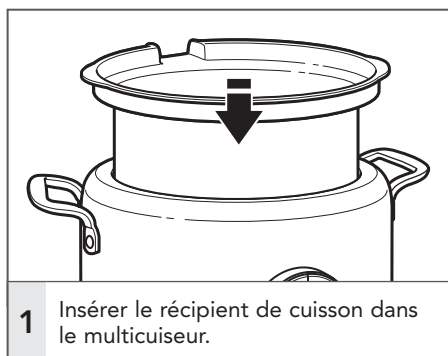
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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.



MISE EN PLACE

ASSEMBLAGE DU MULTICUISEUR



⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

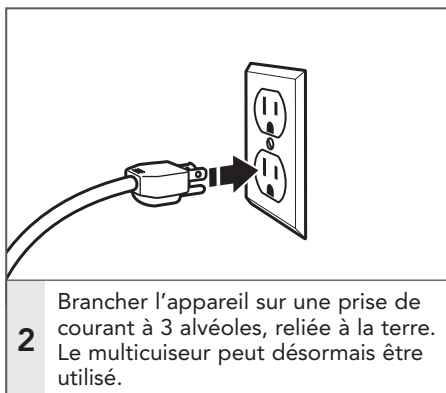
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

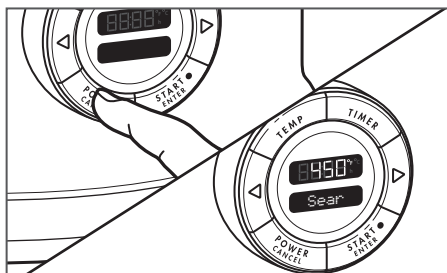
Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

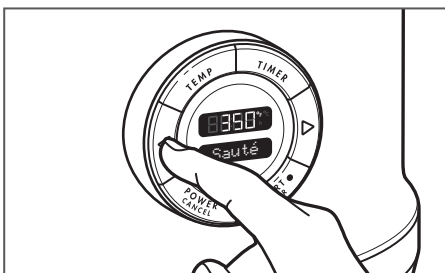


UTILISATION DU MULTICUISEUR

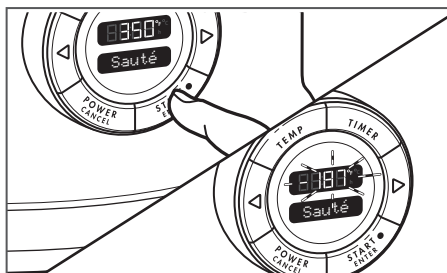
UTILISATION DU MULTICUISEUR



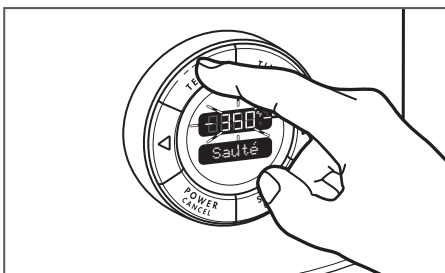
- 1** Appuyer sur POWER/CANCEL (mise sous tension/annulation).



- 2** Utiliser < ou > pour choisir la méthode ou le mode de cuisson souhaité. La température de cuisson par défaut s'affiche.

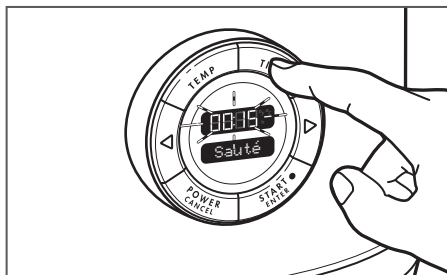


- 3** Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour sélectionner la méthode ou le mode de cuisson. La température affichée change lors du préchauffage du multicuiseur.



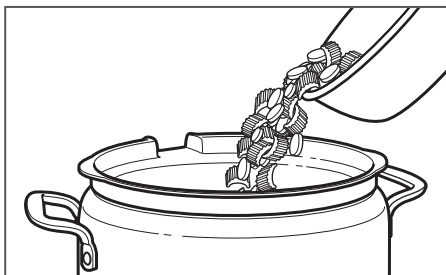
- 4** Pour régler la température, si désiré, appuyer sur le bouton TEMP (température), puis sur < ou > pour baisser ou augmenter la température. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour confirmer. Voir le tableau des « Mode de cuisson » pour consulter les options.

UTILISATION DU MULTICUISEUR



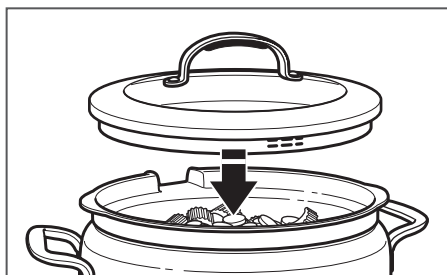
5

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.



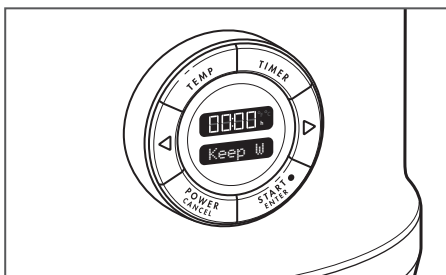
6

Placer les ingrédients dans le récipient de cuisson.



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 une minuterie est utilisée, le signal sonore du multicooker retentit 3 fois lorsque le compte à rebours atteint 00:00. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée) pour réinitialiser la minuterie; la température s'affiche et la méthode ou le mode de cuisson choisi se poursuit.

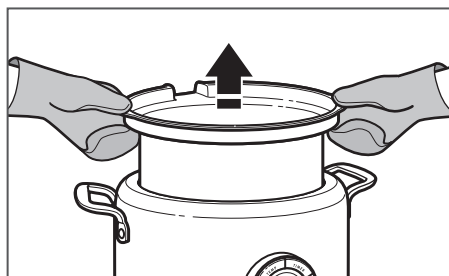
Si une méthode de cuisson est choisie : Le multicooker se ferme automatiquement après la période de cuisson maximale par défaut de la méthode de cuisson sélectionnée (voir le point « Méthodes de cuisson » de la section « Guide des modes de cuisson »).

Si un mode de cuisson étape par étape est choisi : Le multicooker ne se ferme pas automatiquement à la fin de la dernière étape. Pour éteindre le multicooker, appuyer sur le bouton POWER/CANCEL (mise sous tension/annulation) pendant 3 secondes.

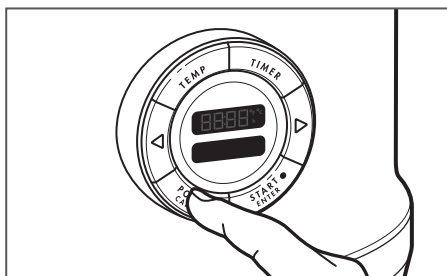
Pour utiliser Keep Warm (maintien au chaud), l'allumer manuellement. Concernant les méthodes de cuisson Slow Cook High (cuisson lente à température élevée), Slow Cook Low (cuisson lente à basse température) et Rice (riz), si le mode Auto Keep Warm (maintien au chaud automatique) est activé, le multicooker passera automatiquement au mode Keep Warm (maintien au chaud) pour une durée allant jusqu'à 24 heures.

UTILISATION DU MULTICUISEUR

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.

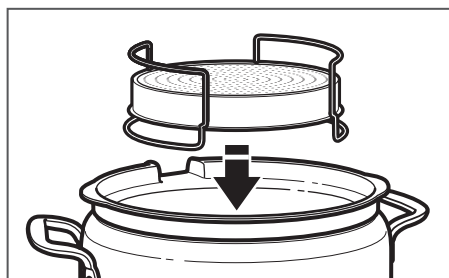


- 2** Pour éteindre le multicuiseur, appuyer sans relâcher sur le bouton POWER/CANCEL (mise sous tension/annulation) pendant 3 secondes.

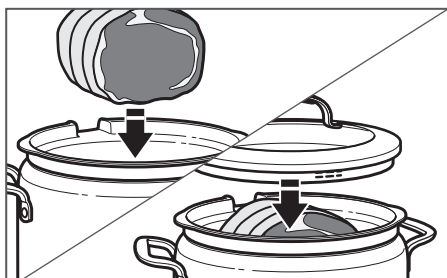
RÔTISSAGE AVEC LA GRILLE DE RÔTISSAGE

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.



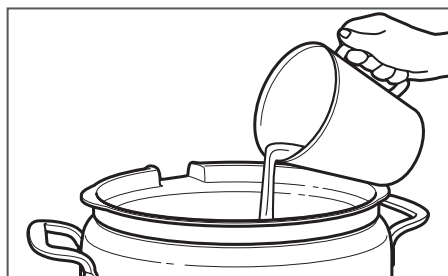
- 1** Installer la grille de rôtissage/cuisson à la vapeur en l'abaissant dans le récipient de cuisson tel qu'illustré.



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

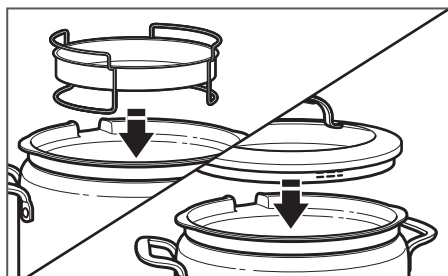
UTILISATION DU MULTICUISEUR

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 dépassez pas environ 0,5 L (18 oz.).



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 DES RÉSULTATS IMPECCABLES

CONSEILS POUR LA CUISSON

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

Sear et 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.

CONSEILS POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

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.

CONSEILS POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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 nettoyeurs 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.

Toute autre intervention de dépannage doit être effectuée par un représentant de service agréé.

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DU MULTICUISEUR

Visiter le site [KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com) pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le multicuiseur.

DÉPANNAGE

⚠️ 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.

Si le multicuiseur fonctionne mal ou ne fonctionne pas :

- 1. 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.
- 2. 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.
- 3. 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 « Garantie et Dépannage ». Ne pas retourner le multicuiseur au détaillant; es détaillants n'assurent aucun service après-vente.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté 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 d'eXpérience clientèle. OU Les frais des 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 dépannage agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque le multicuiseur est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique 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 dépannage agréé. D. Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le multicuiseur lorsqu'il est 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 EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES 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 ET DÉPANNAGE

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. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre multicuiseur cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience clientèle au numéro sans frais **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)

À réception du multicuiseur de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le multicuiseur d'origine.

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 :

Pour 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 Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

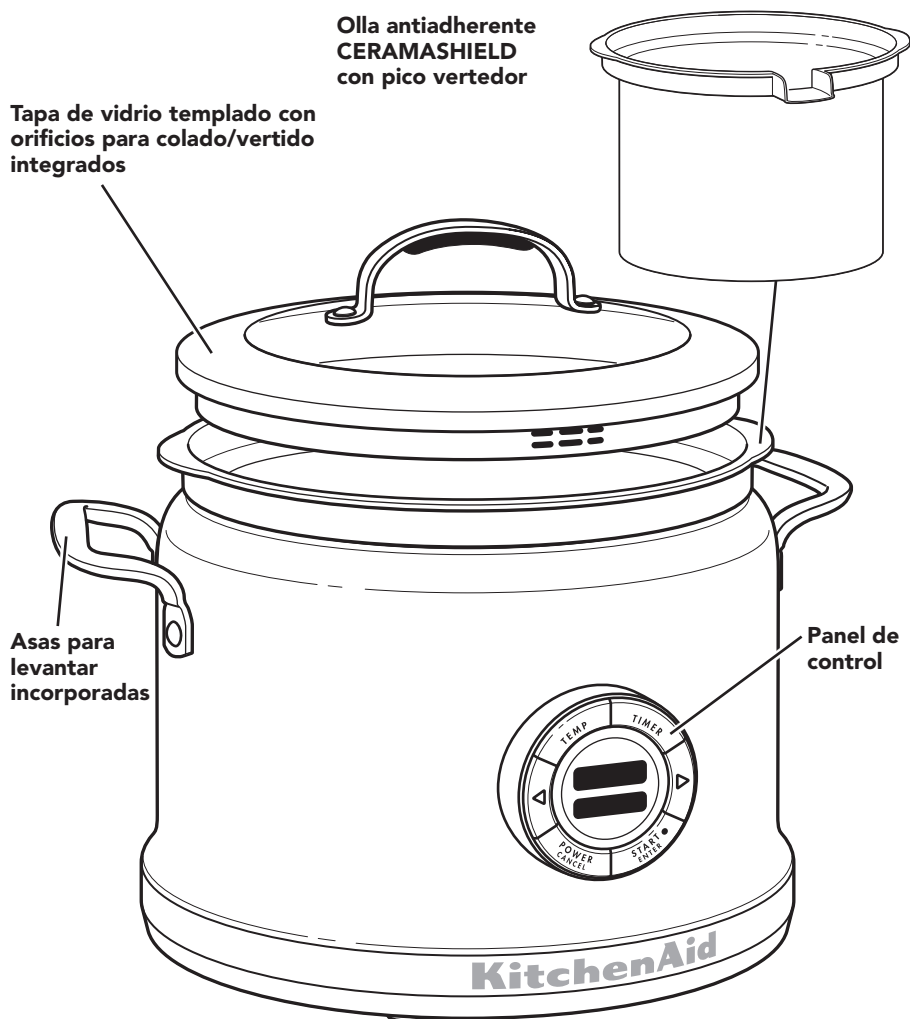
Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le multicuiseur a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :
1-800-807-6777.

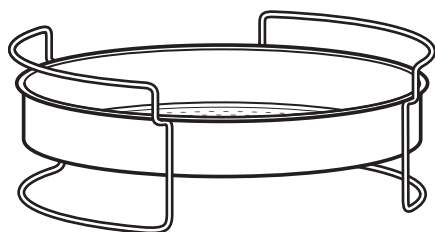
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :
01-800-0022-767.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

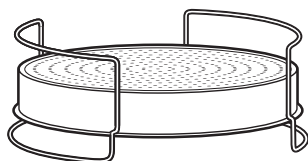
PIEZAS Y ACCESORIOS



ESPAÑOL



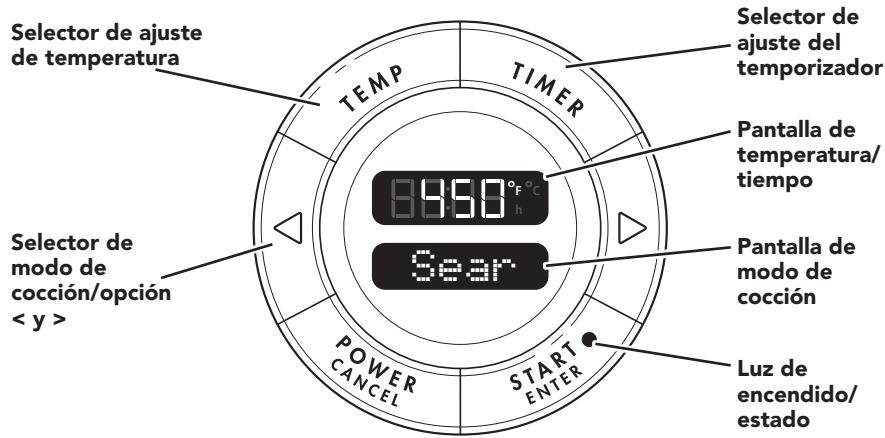
Cesta para cocinar al vapor/
parrilla para asar reversible 2 en 1



Dar vuelta para usar como
práctica parrilla para asar

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

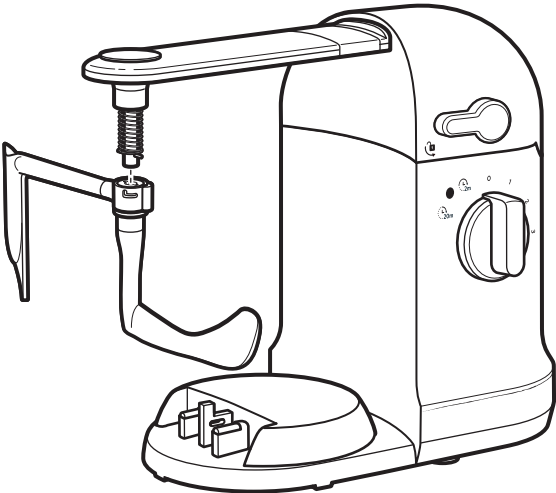
CONTROLES



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.



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 alerta 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.

SEGURIDAD DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN

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. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición OFF (Apagado) y quite el enchufe del contacto de pared.
14. Cueza solamente en el recipiente removible.
15. No llene la olla por sobre la línea de llenado máximo.
16. No sobrepase las 16 onzas (475 ml) de aceite al cocinar con la olla multifunción.
17. 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.
18. Destinado para usar en la superficie de cocción únicamente.
19. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable lejos de los niños. Nunca deje el cable colgando del borde de la encimera, nunca use un tomacorriente debajo de la encimera y nunca use un cable de extensión.

Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en México:

20. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
21. El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable.
22. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
23. No toque las superficies calientes. La superficie del elemento de calefacción está sujeta a calor residual después de su uso. Utilice guantes para horno al manipular el recipiente de cocción, las agarraderas, la tapa o los accesorios.
24. Para proteger en contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cordón, la clavija/enchufe ó el aparato en agua u otro líquido y evite salpicar/derramar líquidos en el conector.
25. No utilice el aparato para otro uso que el intencionado. El uso indebido del aparato puede dar lugar a posibles lesiones personales.

SEGURIDAD DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN

26. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar componentes, y antes de limpiar el aparato.
27. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los siguientes:
 - a) Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
 - b) Casas de campo
 - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
 - d) Entornos tipo dormitorio o comedor
28. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: 700 W

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.

Se provee un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que un cable más largo quede al alcance de los niños, se enrede o cause tropiezos.

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.

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.

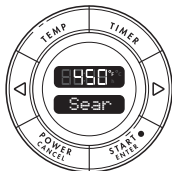
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

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 modos de cocción paso a paso, 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)

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°F)	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 (Cocción lenta baja)	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 (Arroz blanco)	Brown Rice (Arroz integral)	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 (Yogur)	Simmer (Hervir a fuego lento)	Culture (Cultivo)	N/C	N/C

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.

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.

MÉTODOS DE COCCIÓN

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR PARA LOS MÉTODOS DE COCCIÓN

1. Presione **TIMER** (Temporizador). La pantalla del temporizador comenzará a parpadear y mostrará de manera predeterminada la hora 0:00.
2. Presione **>** para desplazarse hasta la hora deseada. Presione **START/ENTER** (Inicio/Ingreso) para seleccionar.

NOTA: la luz del botón **Start/Enter** (Inicio/Ingreso) destellará hasta que se presione el botón.

3. Una vez completa la cuenta regresiva del temporizador, la olla multifunción emitirá 3 pitidos y la luz permanecerá encendida sin destellar.

NOTA: El temporizador no afectará el método de cocción. Una vez completa la cuenta regresiva del temporizador, el método de cocción que eligió continuará en ejecución y el calentador permanecerá encendido a menos que se cancele manualmente.

4. Para borrar el temporizador después de que una cuenta regresiva ha comenzado, presione **START/ENTER** (Inicio/Ingreso).

MODOS DE COCCIÓN PASO A PASO

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR PARA MODOS DE COCCIÓN PASO A PASO

1. Presione **TIMER** (Temporizador). La pantalla del temporizador comenzará a parpadear y mostrará de manera predeterminada la hora 0:00.
2. Presione **>** para desplazarse hasta la hora deseada. Presione **START/ENTER** (Inicio/Ingreso) para seleccionar.

NOTA: la luz del botón **Start/Enter** (Inicio/Ingreso) destellará hasta que se presione el botón.

3. Una vez completa la cuenta regresiva del temporizador, la olla multifunción emitirá 3 pitidos; la luz permanecerá encendida y no destellará.

NOTA: el temporizador no afectará el método de cocción paso a paso. Una vez completa la cuenta regresiva del temporizador, el modo de cocción paso a paso que eligió continuará en ejecución y el calentador permanecerá encendido a menos que se cancele manualmente.

4. Para borrar el temporizador después de que una cuenta regresiva ha comenzado, presione **>**; el programa continuará con el paso siguiente. Presione **<** para volver al paso anterior por segunda vez.

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 **<**.

MODOS DE COCCIÓN PASO A PASO

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:** Para 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 ¾ - 2 tazas (415-475 ml)	35
Blanco (grano mediano)	1 (190g)	1 ¾ - 2 tazas (415-475 ml)	35
Integral	1 (190g)	1 ¾ - 2 tazas (415-475 ml)	55
Sushi/Blanco (grano corto)	1 (190g)	1 ¼ - 1 ½ tazas (295- 355 ml)	35

* Tiempo preprogramado

MODOS DE COCCIÓN PASO A PASO

SOUP (SOPA)



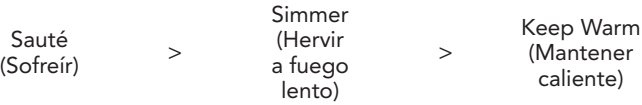
El modo Soup (Sopa) utiliza múltiples pasos preprogramados para elaborar sopas y guisados desde cero, sin adivinar.

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. Una vez completo el precalentamiento, agregue los ingredientes iniciales.
SUGERENCIA: Si agrega los ingredientes antes de que el precalentamiento termine, es posible que deba presionar > para avanzar manualmente al siguiente paso.
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.

MODOS DE COCCIÓN PASO A PASO

RISOTTO



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. 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. Una vez completo el precalentamiento, agregue los ingredientes iniciales.

SUGERENCIA: Si agrega los ingredientes antes de que el precalentamiento termine, es posible que deba presionar > para avanzar manualmente al siguiente paso.

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.

MODOS DE COCCIÓN PASO A PASO

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.

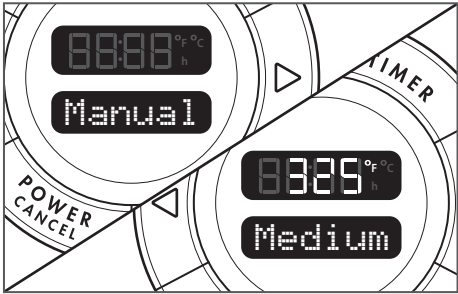
Utilice el modo Yogurt (Yogur) para elaborar sus propios yogures caseros y deliciosos.

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.

ESPAÑOL

MODOS DE COCCIÓN MANUAL

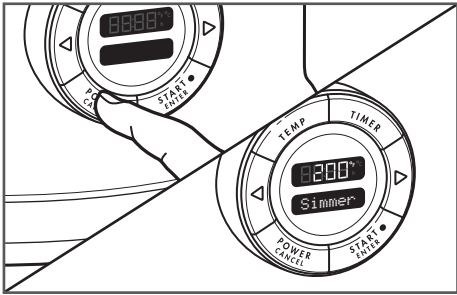


MODO DE COCCIÓN MANUAL	TEMP. PRECONF.* EN °C (°F)	TEMP. MÁX. EN °C (°F)
Alto	213°C (415°F)	232°C (450°F)
Medio alto	191°C (375°F)	210°C (410°F)
Medio	163°C (325°F)	188°C (370°F)
Medio bajo	121°C (250°F)	160°C (320°F)
Bajo	93°C (200°F)	118°C (245°F)
Tibio	74°C (165°F)	91°C (195°F)

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

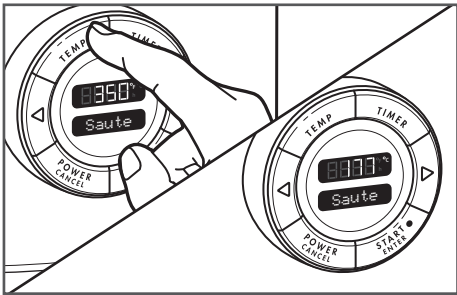
CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

ÚLTIMAS SELECCIONES UTILIZADAS



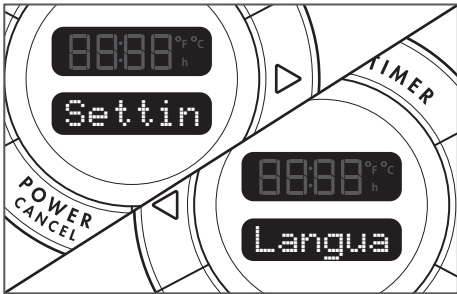
Si la olla multifunción permanece enchufada, memorizará el último método o modo de cocción y las configuraciones de temperatura utilizadas al encenderla la próxima vez.

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.

IDIOMA DE LA PANTALLA

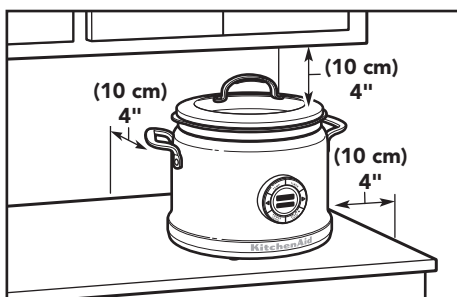


- Para regular el idioma que se visualiza:
1. Desplácese hasta Settings (Configuración) y presione START/ENTER (Inicio/Ingreso). La pantalla muestra "Language Selection" (Selección de idioma).
 2. Presione < o > para cambiar entre inglés, francés o español.
 3. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para seleccionar y guardar la configuración.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN

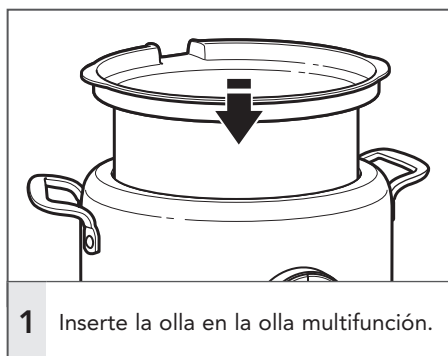
ANTES DEL PRIMER USO

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 10 cm (4") 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 UTILIZAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN

CÓMO CONFIGURAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN



! ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

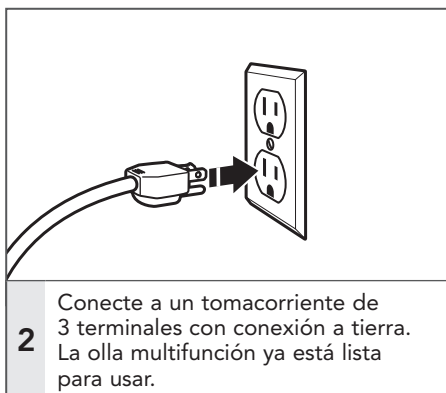
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

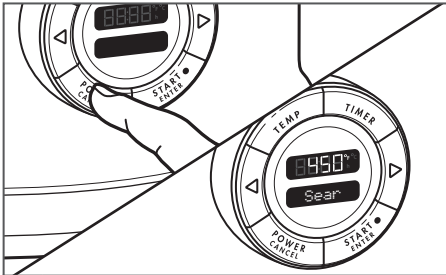
No use un cable eléctrico de extensión.

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

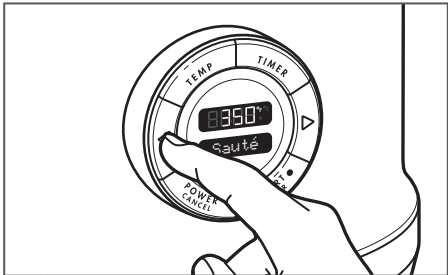


CÓMO UTILIZAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN

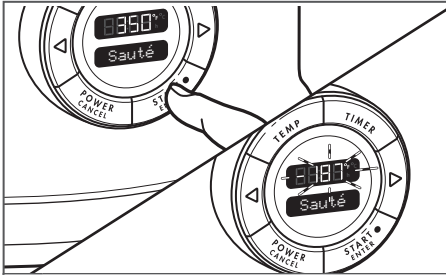
OPERACIÓN DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN



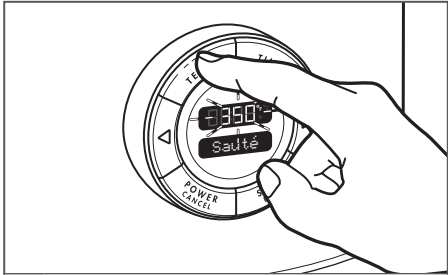
- 1** Presione POWER/CANCEL (Encendido/Anulación).



- 2** Use el botón < o > para desplazarse hasta el método o el modo de cocción deseado. Se mostrará la temperatura de cocción predeterminada.

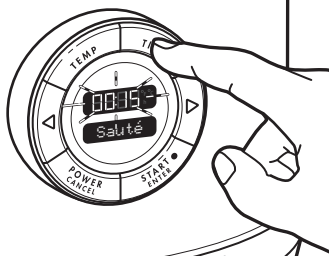


- 3** Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para seleccionar el método o modo de cocción. La temperatura que se muestra en la pantalla cambiará a medida que la olla multifunción se precaliente.



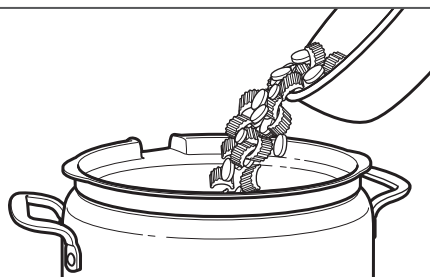
- 4** Si desea ajustar la temperatura, presione el botón TEMP, luego presione < o > para aumentar o disminuir la temperatura. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso) para confirmar. Consulte el cuadro Modos de cocción para ver las opciones.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN



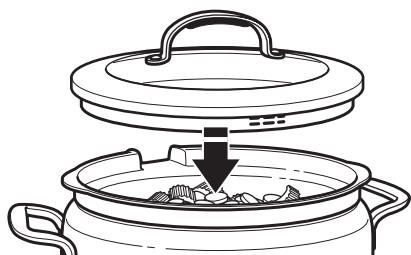
5

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.



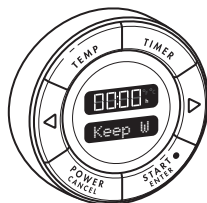
6

Coloque los ingredientes dentro de la olla.



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 usa el temporizador, la olla multifunción emitirá 3 pitidos cuando la cuenta regresiva llegue a 00:00. Presione START/ENTER (Iniciar/Ingresar) para borrar el temporizador; se mostrará la temperatura y el método o modo de cocción continuará.

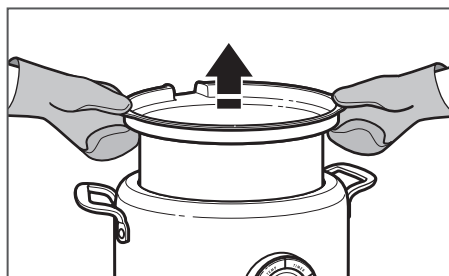
Si usa un método de cocción: La olla multifunción se apagará automáticamente luego del tiempo de cocción máx. predeterminado para el método de cocción seleccionado (consulte el gráfico “Métodos de cocción” en la sección “Guía de modos de cocción”).

Si usa un modo de cocción paso a paso: La olla multifunción no se apagará automáticamente luego de terminar el último paso. Para apagar la olla multifunción, mantenga presionado el botón POWER/CANCEL (Encender/Cancelar) por tres segundos.

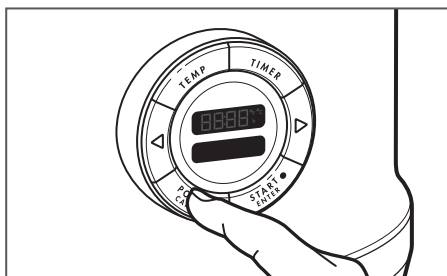
Para utilizar Keep Warm (Mantener caliente), seleccionarlo manualmente. Para las funciones Slow Cook High (Cocción lenta alta), Slow Cook Low (Cocción lenta baja) y Rice (Arroz), si el modo Auto Keep Warm (Mantener caliente automáticamente) está en ON (Encendido), la olla multifunción pasará automáticamente al modo Keep Warm (Mantener caliente) por hasta 24 horas.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN

UNA VEZ FINALIZADA LA COCCIÓN



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



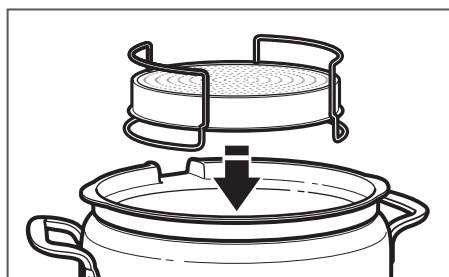
- 2 Para apagar la olla multifunción, mantenga presionado el botón POWER/CANCEL (Encendido/Anulación) durante tres segundos.

ESPAÑOL

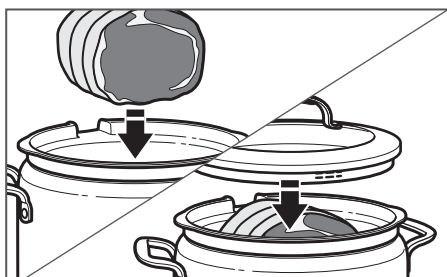
CÓMO ASAR CON LA PARRILLA PARA ASAR

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.



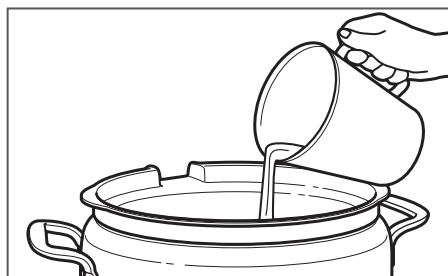
- 1 Baje la parrilla para asar/cocinar al vapor dentro de la olla tal como se muestra.



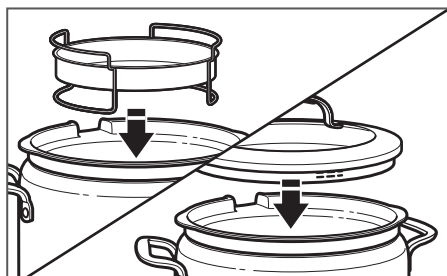
- 2 Coloque sobre la parrilla los ingredientes que desea asar. Tápela.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN

CÓMO COCINAR AL VAPOR CON LA CESTA



- 1 Agregue agua en el fondo de la olla. Para obtener los mejores resultados, no supere aprox. 0,5 L/18 oz.



- 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 PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

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 sofreír 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.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

- 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 sofreírse 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.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

- 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.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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.

Cualquier otro servicio deberá ser realizado por un representante de servicio autorizado. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DE LA OLLA ELÉCTRICA MULTIFUNCIONAL

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la olla eléctrica multifuncional.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠️ 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.

Si su olla multifunción funciona mal o no funciona:

1. ¿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.
2. ¿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.
3. 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.

GARANTÍA Y SERVICIO

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 ollas multifunciones usadas en los cincuenta 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 de su olla multifunción. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia 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 las ollas multifunciones operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y 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 LO INDICA LA GARANTÍA, 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 Y SERVICIO

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 su olla multifunción presentara alguna falla durante su primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución de su olla multifunción original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su olla multifunción fallara 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 su 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 su 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 fallara 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 su 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**.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS
QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS
PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca
MEXICO: KitchenAid.com.mx
LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com



KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2016 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

© 2016 Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

© 2016 Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.