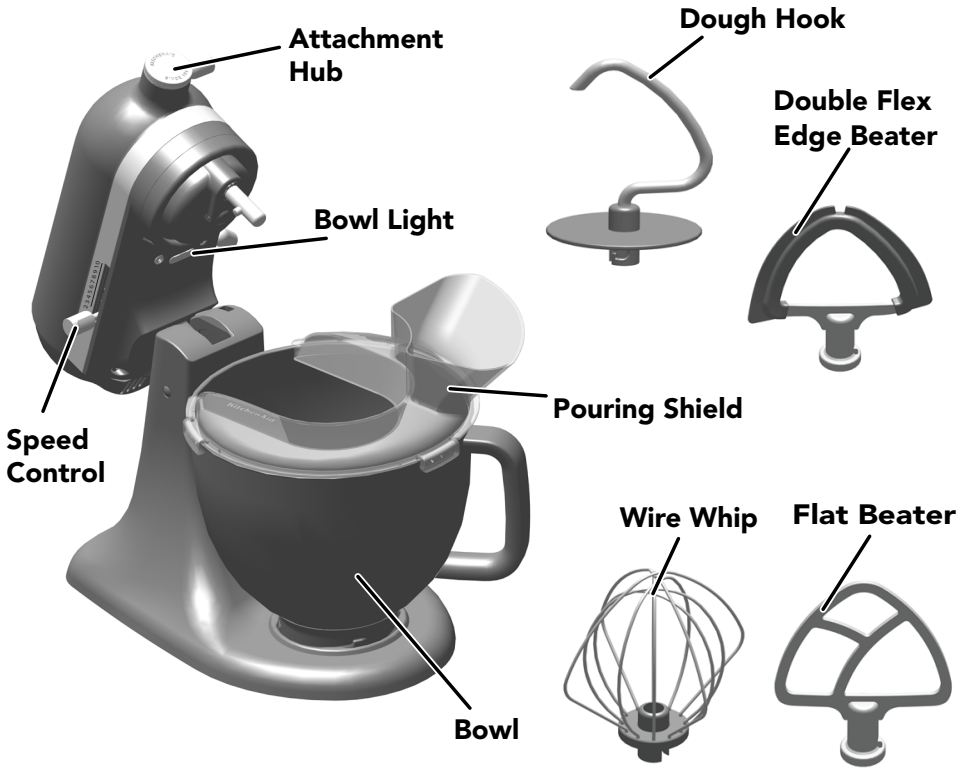


W11769850B.indd 1 6/19/2025 3:23:01 PM

QUICK START GUIDE

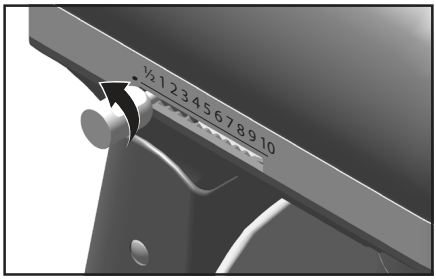


SPEED CONTROL MODES

● ● ●	Classic Mode	Allows for the selection of 11 specific speeds.
—	Precision Mode	Allows you to smoothly glide between speeds.

SPEED LEVER

The Artisan® Plus Stand Mixer offers two different control speed modes: you can select between classic 11 preset speeds or Precision Speed Control. To switch between these modes, rotate the control knob until the corresponding icon is aligned in the UP position.



SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	ACCESSORIES	ACTION	DESCRIPTION
1/2 1	Flat Beater Flex Edge Beater	Stir	For starting all mixing procedures, slow stirring, and combining.
2	Pastry Beater*	Stir	Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
	Flat Beater Flex Edge Beater	Slow mixing	For slow mixing, mashing and faster stirring or while mixing thin or splashy batters.
	Dough Hook		To mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies.
4	Flat Beater Flex Edge Beater	Mixing, Beating	For mixing semi-heavy batters, such as cookies, or to combine sugar and shortening. Medium speed for cake mixes.
	Pastry Beater*		For shredding meats.
	Wire Whip		For adding sugar to egg whites for meringues.
6	Flat Beater Flex Edge Beater	Beating, Creaming	For medium-fast beating (creaming), or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
	Wire Whip	Beating, Creaming	For medium-fast whipping of ingredients requiring incorporation of air, such as egg whites.
8 - 10	Wire Whip	Fast beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.

NOTE: Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

AUTOMATIC ACTIVATION OF THE BOWL LIGHT

Note: Lowering the Stand Mixer Head will automatically turn on the Bowl Light.

During Mixer Operation:

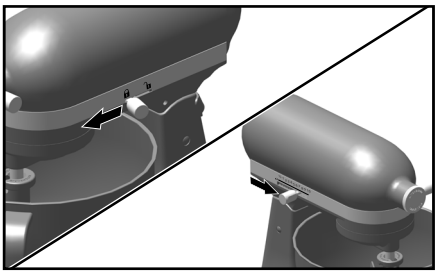
1. The Bowl Light will automatically turn on when the Mixer is operated.
2. Please refer to the "Owner's Manual" and/or Online "Product Guide"for complete instructions on how to assemble the Mixer and prepare it for mixing.



*Included with selected models only. Also available as an optional accessory.

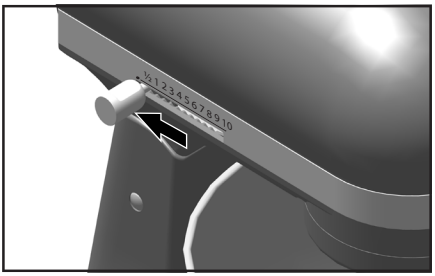
AUTOMATIC ACTIVATION OF THE BOWL LIGHT

3. Be sure the Mixer Head is in the DOWN position.
4. Move the Speed Lever to any speed outside of OFF/0.
5. The Bowl Light will stay on for the full duration of mixing.

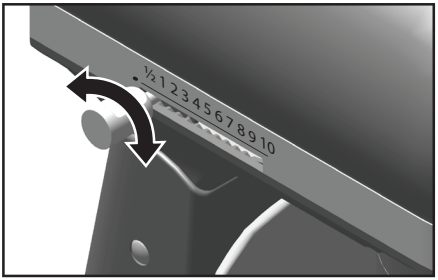


MANUAL ACTIVATION OF THE BOWL LIGHT

1. The Bowl Light can be activated without operating the Mixer.
2. This can be implemented with the head in the UP or DOWN position.
3. Be sure the Speed Lever is in the OFF/0 position before attempting to turn on the Bowl Light.



4. With the Speed Lever in the OFF/0 position, rotate it and adjust to either the left or right.
   Either position of Detent Mode or Precision Speed will activate the Bowl Light.



DEACTIVATION OF THE BOWL LIGHT

- **Raising the Head of the Mixer**

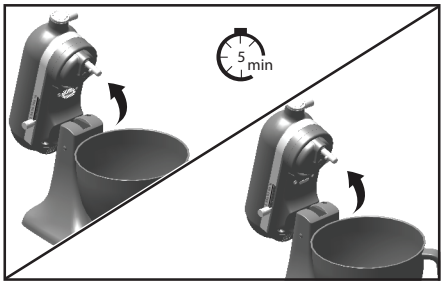
  The Bowl Light will automatically turn off when the Mixer Head is raised. Rotate the Speed Control knob clockwise or counterclockwise to restore its full intensity.

- **Bowl Light Timing Out**

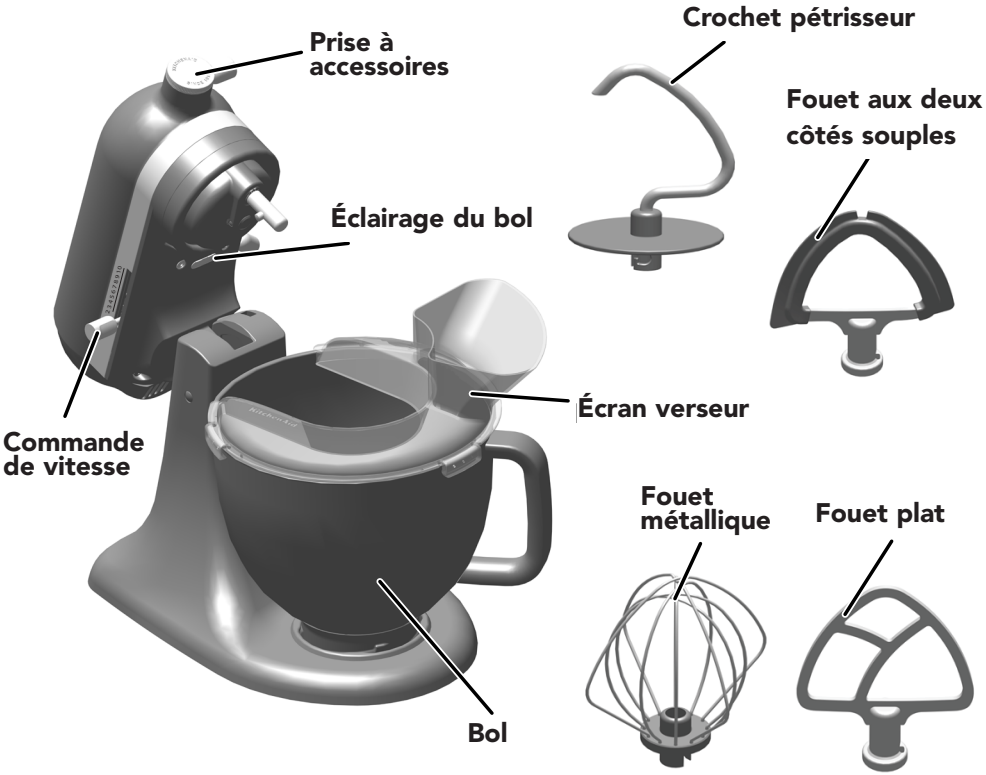
  After five (5) minutes, when the switch is in the OFF/0 position, the light will automatically turn off.

- **Unplugging the unit**

  The Bowl Light will automatically turn off when the Mixer is unplugged.



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

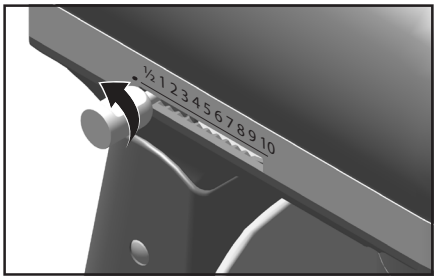


COMMANDE DE VITESSE MODES

● ● ●	Mode classique	Permet la sélection de 11 vitesses spécifiques.
—	Mode précision	Permet un passage en douceur entre les vitesses.

LEVIER DE VITESSE

Le batteur sur socle Artisan® Plus propose deux modes de commande de vitesse : le mode classique avec 11 réglages de vitesse et le mode précision. Pour passer d'un mode à l'autre, tourner le bouton de commande jusqu'à ce que l'icône correspondante soit alignée vers le HAUT.



GUIDE DE RÉGLAGE DE VITESSE

VITESSE	ACCESSOIRES	ACTION	DESCRIPTION
1-2 1	Fouet plat Fouet à côté souple	Stir (Remuer)	Au début d'une préparation, pour remuer lentement et combiner.
2	Batteur à pâtisserie*	Stir (Remuer)	Couper le beurre dans la farine pour préparer la pâte à pâtisserie; écraser les fruits et légumes.
	Fouet plat Fouet à côté souple	Mélanger lentement	Mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement ou mélanger les pâtes fines ou susceptibles de produire des éclaboussures.
	Crochet pétrisseur		Mélanger et pétrir la pâte au levain, les pâtes épaisses et les confiseries.
4	Fouet plat Fouet à côté souple	Mélanger, battre	Mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits ou travailler le sucre et le shortening. Vitesse moyenne utilisée pour les préparations à gâteaux.
	Batteur à pâtisserie*		Hacher les viandes.
	Fouet métallique		Ajouter du sucre aux blancs d'œufs et produire de la meringue.
6	Fouet plat Fouet à côté souple	Battre, réduire en crème	Battre à vitesse moyenne à élevée (réduire en crème) ou fouetter. Utiliser cette vitesse pour finir de mélanger les préparations à gâteaux, à beignets et autres types de pâtes. Vitesse élevée mélanges à gâteaux.
	Fouet métallique	Battre, réduire en crème	Fouetter à vitesse moyenne à élevée des ingrédients nécessitant l'ajout d'air comme les blancs d'œufs.
8 à 10	Fouet métallique	Battre rapidement, fouetter	Fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages.

REMARQUE : Ne pas dépasser la vitesse 2 si l'on prépare des pâtes à levure, car ceci pourrait endommager le batteur sur socle.

ACTIVATION AUTOMATIQUE DE L'ÉCLAIRAGE DU BOL

Remarque : Abaisser la tête du batteur sur socle allume automatiquement l'éclairage du bol.

Pendant l'utilisation du batteur :

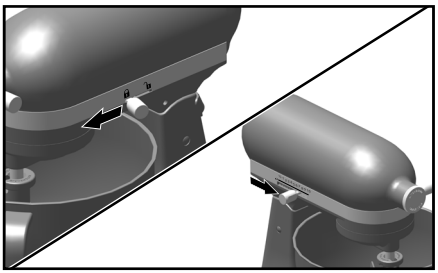
1. L'éclairage du bol s'allume automatiquement lorsque le batteur est en marche.
2. Voir le « manuel d'utilisation du batteur sur socle » et/ou le « guide du produit » en ligne pour obtenir les instructions complètes sur la façon d'assembler le batteur et de le préparer avant l'utilisation.



*Compris avec certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

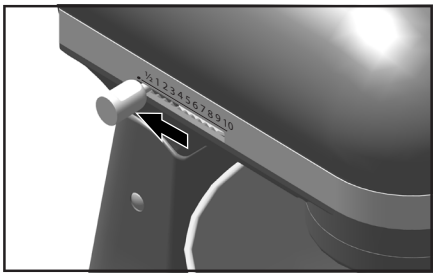
ACTIVATION AUTOMATIQUE DE L'ÉCLAIRAGE DU BOL

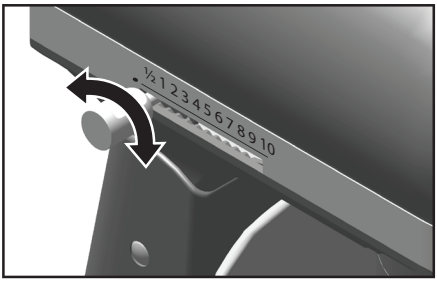
3. S'assurer que la tête du batteur est en position BASSE.
4. Déplacer le levier de vitesse sur n'importe quelle vitesse en dehors de ARRÊT (OFF/0).
5. L'éclairage du bol reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement.



ACTIVATION MANUELLE DE L'ÉCLAIRAGE DU BOL

1. L'éclairage du bol peut être activé sans faire fonctionner le batteur.
2. L'éclairage peut être allumé avec la tête en position haute ou basse.
3. S'assurer que le levier de vitesse est en position ARRÊT (OFF/0) avant d'essayer d'allumer l'éclairage du bol.
4. Tourner et régler le levier de vitesse vers la gauche ou la droite lorsqu'il est en position ARRÊT (OFF/0). La position du mode Détendre comme de la vitesse de précision activera l'éclairage du bol.





DÉSACTIVATION DE L'ÉCLAIRAGE DU BOL

- **Relever la tête du batteur**

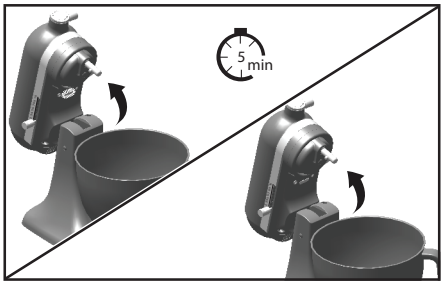
  L'éclairage du bol s'éteint automatiquement lorsque la tête du batteur est relevée. Tourner le bouton de commande de la vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour rétablir l'intensité maximum.

- **Délai de fermeture de l'éclairage du bol**

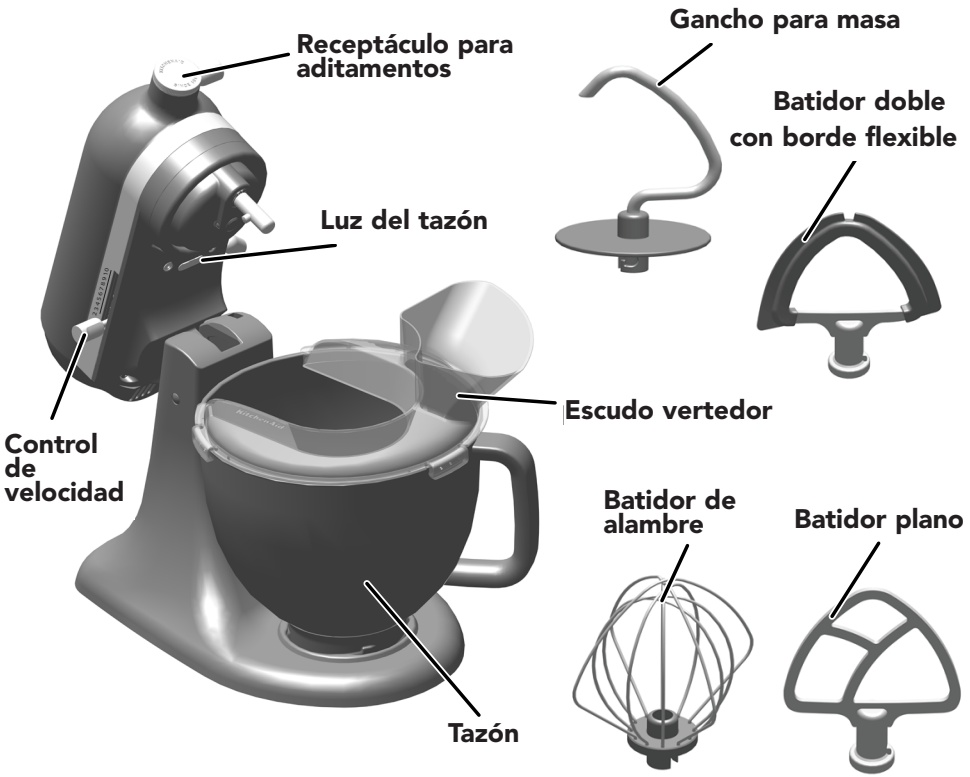
  Après cinq (5) minutes, lorsque le commutateur est en position ARRÊT (OFF/0), l'éclairage s'éteint automatiquement.

- **Débranchement de l'appareil**

  L'éclairage du bol s'éteint automatiquement lorsque le batteur est débranché.



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

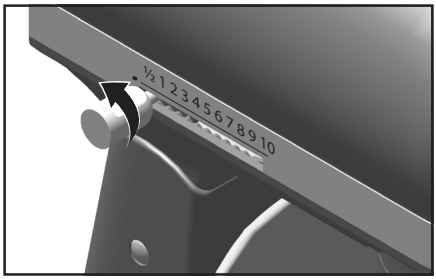


MODOS DE CONTROL DE VELOCIDAD

⋮	Modo Clásico (Classic)	Permite la selección de 11 velocidades específicas.
—	Modo Precisión (Precision)	Permite deslizar entre velocidades.

PALANCA DE VELOCIDAD

La batidora con base Artisan® Plus ofrece dos modos de velocidad de control diferentes: puede seleccionar entre las 11 velocidades preestablecidas clásicas o el control de velocidad de precisión. Para cambiar entre estos modos, gire la perilla de control hasta que el icono correspondiente esté alineado en la posición SUPERIOR.



GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

VELOCIDAD	ACCESORIOS	ACCIÓN	DESCRIPCIÓN
1/2 1	Batidor plano Batidor con borde flexible	Revolver	Para iniciar todos los procedimientos de mezclado, revolver lento y combinar.
2	Batidor para hojaldre*	Revolver	Cortar la mantequilla dentro de la harina para hacer una masa de hojaldre; Triturar frutas y verduras.
	Batidor plano Batidor con borde flexible	Mezclado lento	Para mezclar lentamente, hacer puré y revolver más rápido o mientras se mezclan masas finas o que salpican.
	Gancho para masa		Para mezclar y amasar masas con levadura, rebozados y dulces.
4	Batidor plano Batidor con borde flexible	Mezclar, batir	Para mezclar masas semidensas, como para galletas, o para combinar azúcar con manteca. Velocidad media para mezclas de pasteles.
	Batidor para hojaldre*		Para triturar carnes.
	Batidor de alambre		Para añadir azúcar a las claras de huevo para preparar merengues.
6	Batidor plano Batidor con borde flexible	Batir, hacer cremoso	Para batido a velocidad media a rápida (preparar crema) o espumado. Use para terminar de mezclar tortas, rosquillas y otras masas. Velocidad alta para mezclas de tortas.
	Batidor de alambre	Batir, hacer cremoso	Para batir ingredientes a velocidad media-rápida que necesitan incorporar aire, como claras de huevo.
8 - 10	Batidor de alambre	Batido rápido, batido	Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos.

NOTA: No exceda la velocidad 2 al preparar masas con levadura, ya que se puede dañar la batidora con base.

ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA DE LA LUZ DEL TAZÓN

Nota: Al bajar el cabezal de la batidora con base, se encenderá automáticamente la luz del tazón.

Durante el funcionamiento de la batidora:

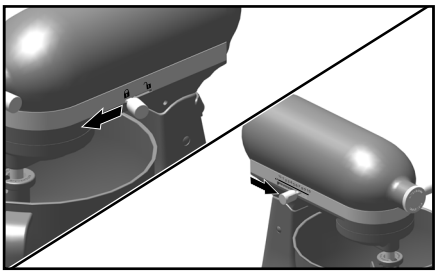
1. La luz del tazón se encenderá automáticamente cuando se opere la batidora.
2. Consulte el "Manual del propietario" y/o la "Guía del producto" en línea para obtener instrucciones completas sobre cómo ensamblar la batidora y prepararla para mezclar.



*Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.

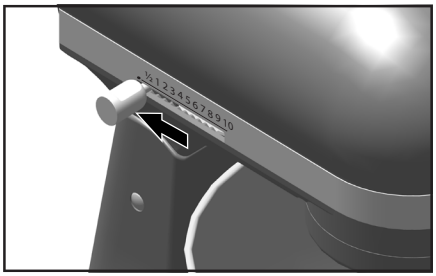
ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA DE LA LUZ DEL TAZÓN

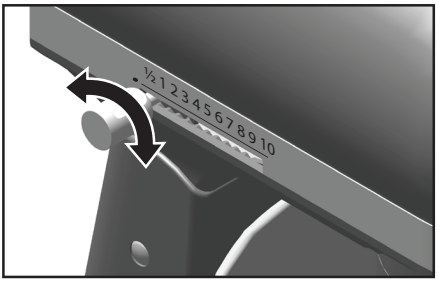
3. Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté en la posición INFERIOR.
4. Mueva la palanca de velocidad a cualquier velocidad fuera de APAGADO/0 (OFF/0).
5. La luz del tazón estará encendida durante todo el proceso de mezcla.



ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA DE LA LUZ DEL TAZÓN

1. La luz del tazón se puede activar sin necesidad de operar la batidora.
2. Esto se puede implementar con la cabeza en la posición SUPERIOR o INFERIOR.
3. Asegúrese de que la palanca de velocidad esté en la posición de APAGADO/0 (OFF/0) antes de intentar encender la luz del tazón.
4. Con la palanca de velocidad en la posición de APAGADO/0 (OFF/0), gire y ajuste a la izquierda o a la derecha.
   Cualquiera de las posiciones del modo de retención (Detent Mode) o de velocidad de precisión (Precision Speed) activará la luz del tazón.





DESACTIVACIÓN DE LA LUZ DEL TAZÓN

- **Elevación del cabezal de la batidora**

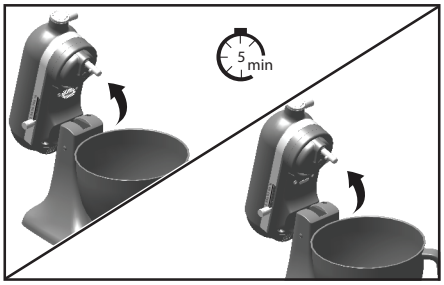
  La luz del tazón se atenuará automáticamente cuando se eleve el cabezal de la batidora. Gire la perilla de control de velocidad hacia la derecha o hacia la izquierda para restaurar toda su intensidad.

- **Tiempo de espera de la luz del tazón**

  Después de cinco (5) minutos, cuando el interruptor esté en la posición de APAGADO/0 (OFF/0), la luz se apagará automáticamente.

- **Desconexión de la unidad**

  La luz del tazón se apagará automáticamente cuando se desconecte la batidora.



Register for extra benefits!

Registrieren sie sich für zusätzliche Vorteile! Enregistrez votre produit pour bénéficier d'offres spéciales! Registrati per avere ulteriori vantaggi!
¡Regístrese para obtener beneficios adicionales!

Discover KitchenAid attachments

entdecken Sie KitchenAid-Aufsätze
découvrez les accessoires Kitchenaid scopri gli accessori KitchenAid
descubra los accesorios KitchenAid



KitchenAid®

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

W11769850B 06/25