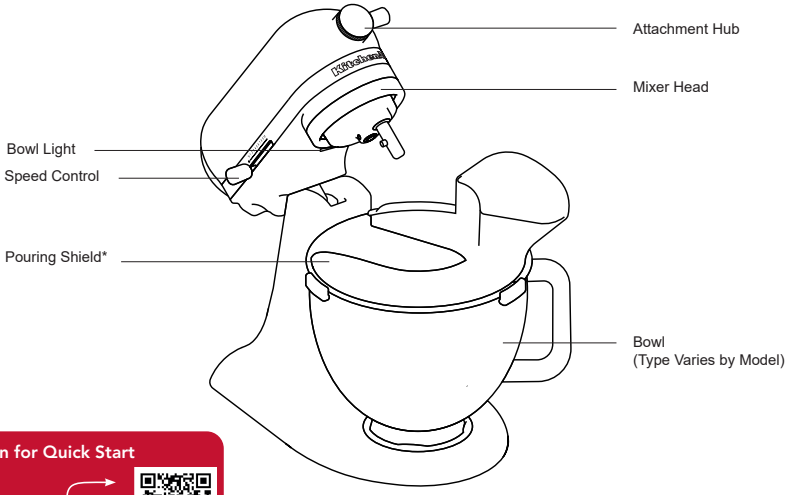
KitchenAid®

# WELCOME!
# BIENVENUE!
# ¡BIENVENIDO!

**Scan for Quick Start**

**Scan here** for set-up & how-to videos, recipes, care & maintenance & FAQ

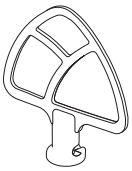
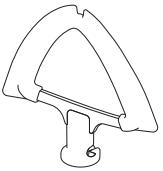
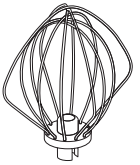
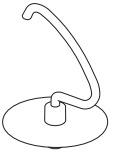
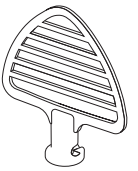
# Quick Start Guide




**Scan for Quick Start**

**Scan here** for set-up & how-to videos, recipes, care & maintenance & FAQ

# Accessory Recommendations

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| **Flat Beater** | **Flex Edge Beater*** | **Wire Whip** | **Dough Hook** | **Pastry Beater*** |
| ■ Creaming butter/ sugar<br>■ Cookie dough<br>■ Cake batter<br>■ Chunky batter<br>■ Muffins<br>■ American buttercream<br>■ Cream cheese frosting<br>■ Ganache<br>■ Mashed potatoes<br>■ Folding batters and fruit | ■ Creaming butter/ sugar<br>■ Cookie batter<br>■ Cake batter<br>■ Muffin batter<br>■ American buttercream<br>■ Cream cheese frosting | ■ Whipped cream<br>■ Marshmallows<br>■ Swiss, Italian, French Buttercream<br>■ Icing<br>■ Meringue<br>■ Homemade butter<br>■ Mashed potatoes<br>■ Mayonnaise<br>■ Salad dressings | ■ White bread<br>■ Wheat bread<br>■ Challah<br>■ Brioche<br>■ Sourdough<br>■ Egg pasta dough<br>■ Fondant | ■ Pastry dough<br>■ Pie crust<br>■ Biscuits<br>■ Beans<br>■ Avocado<br>■ Cooked fruit<br>■ Egg salad<br>■ Potato salad<br>■ Cooked chicken, pork, beef |

*Included with select models only. Available as an optional accessory.

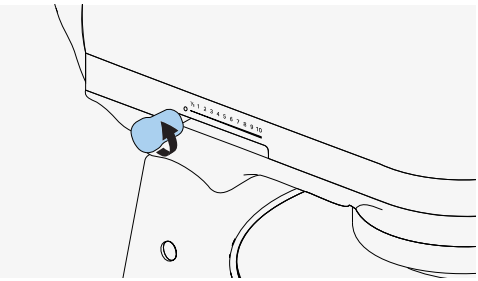
# Speed Control Guide



| Mode | | Purpose |
|---|---|---|
|  | Classic Mode | Allows for the selection of 11 preset speeds. |
|  | Precision Mode | Allows for smooth glide between speeds. |

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 Speed Lever.



| Speed | Action | Flat Beater | Flex Edge Beater* | Wire Whip | Dough Hook | Pastry Beater* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1/2 or 1 | Stir | Start all mixing procedures, slow, stirring, and combining | | | | |
| 2 | Slow Mixing | For slow mixing, mashing, and faster stirring or while mixing thin or splashy batters. | | | For mixing and kneading yeast doughs, dense batters, and candies. | For cutting butter into flour to make pastry dough, mash fruits and vegetables, muddle. |
| 4 | Mixing, Beating | For slow mixing, mashing, and faster stirring or while mixing thin or splashy batters. | | For adding sugar to egg whites for meringues. | | For shredding meats |
| 6 | Beating, Creaming, Whipping | For medium-fast beating (creaming), or whipping. Use to finish mixing cakes, doughnuts, and other batters. | | For medium-fast whipping of ingredients requiring incorporation of air, such as egg whites. | | |
| 8-10 | Fast Beating, Whipping | For whipping or beating cake mixes. | | For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. | | |

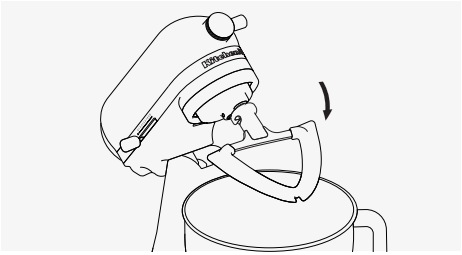
**NOTE:** Please refer to the “Owner’s Manual” and/or Online “Product Guide” for complete instructions on how to assemble the Mixer and prepare it for mixing.

*Included with select models only. Available as an optional accessory.

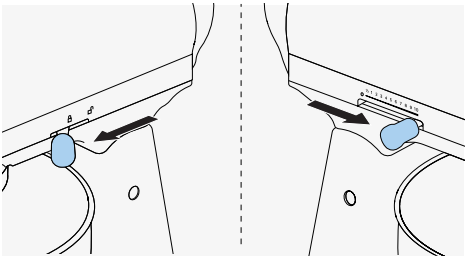
# Automatic Activation of the Bowl Light

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

The Bowl Light will automatically turn on when the Mixer is operated. Be sure the Mixer Head is in the Down position.

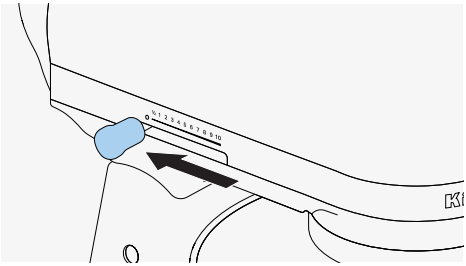


Move the Speed Lever to any speed outside of Off (0). The Bowl Light will stay on for the full duration of mixing.

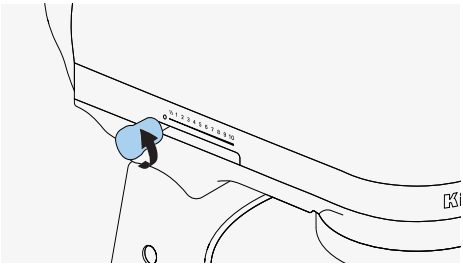


# Manual Activation of the Bowl Light

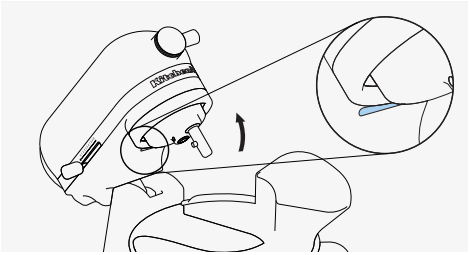
The Bowl Light can be activated without operating the Mixer. Be sure the Speed Lever is in the Off (0) position before attempting to turn on the Bowl Light.



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

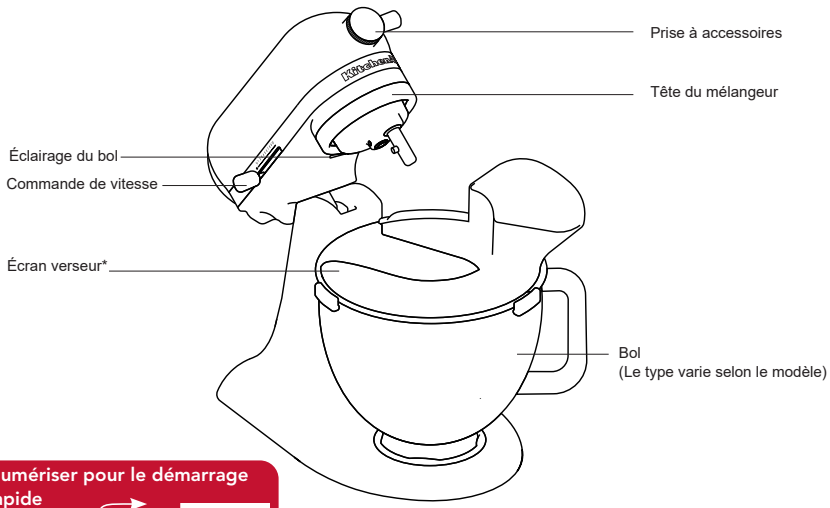


1. The Bowl Light will automatically turn off when the Mixer Head is raised. Rotate the Speed Lever clockwise or counter clockwise to reactivate light.

2. After five (5) minutes, when the switch is in the Off (0) position, the light will automatically turn off. The Bowl Light will automatically turn off when the Mixer is unplugged.

# Guide de démarrage rapide

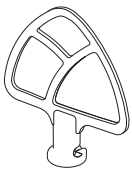
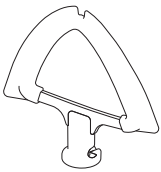
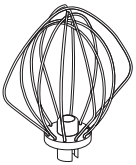
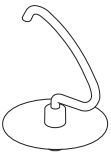
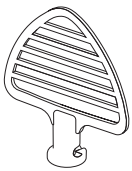





**Numériser pour le démarrage rapide**

**Numériser ici** pour accéder aux vidéos d'installation et d'utilisation, aux recettes, au nettoyage et à l'entretien, à la garantie et à la FAQ

# Recommandations pour les accessoires

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| **Fouet plat** | **Batteur à côté souple*** | **Fouet métallique** | **Crochet pétrisseur** | **Batteur à pâtisserie*** |
| ■ Réduire en crème le beurre/sucre<br>■ Pâte à biscuit<br>■ Pâte à gâteaux<br>■ Pâte granuleuse<br>■ Muffins<br>■ Crème au beurre américaine<br>■ Glaçage au fromage àla crème<br>■ Ganache<br>■ Purée de pommes de terre<br>■ Combiner pâte et fruits | ■ Réduire en crème le beurre/sucre<br>■ Pâte à biscuits<br>■ Pâte à gâteaux<br>■ Pâte à muffins<br>■ Crème au beurre américaine<br>■ Glaçage au fromage à la crème | ■ Crème fouettée<br>■ Guimauves<br>■ Crème au beurre suisse, italienne et française<br>■ Glaçage<br>■ Meringue<br>■ Beurre maison<br>■ Purée de pommes de terre<br>■ Mayonnaise<br>■ Vinaigrette pour salade | ■ Pain blanc<br>■ Pain de blé<br>■ Pain de sabbat<br>■ Brioche<br>■ Pain au levain<br>■ Pâte pour pâtes aux oeufs<br>■ Fondant | ■ Pâte pour pâtisserie<br>■ Fond de tarte<br>■ Biscuits<br>■ Haricots<br>■ Avocat<br>■ Fruits cuits<br>■ Salade d'oeufs<br>■ Salade de pommes de terre<br>■ Poulet, porc et boeuf cuits |

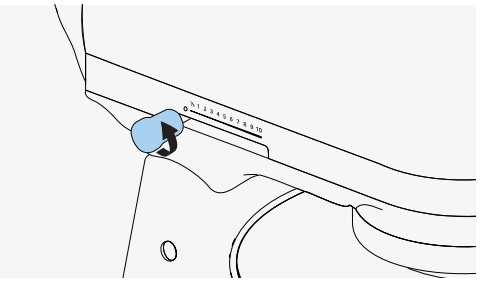
*Compris avec certains modèles. Disponible en tant qu'accessoire en option.

# Guide de commande de vitesse

| Mode | | Fonction |
|---|---|---|
|  | Mode classique | Permet la sélection de 11 vitesses préréglées. |
|  | Mode précision | Permet un passage en douceur entre les vitesses. |

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 levier de vitesse.



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

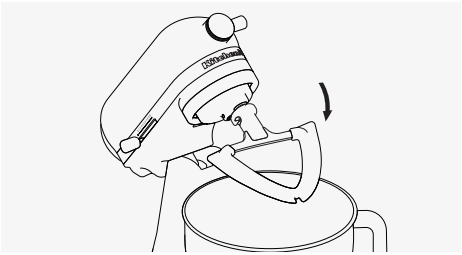
**REMARQUE :** Voir le « manuel d'utilisation du batteur sur socle » et/ou le « guide du produit » en ligne pour obtenir les instructions complètes sur la façon d'assembler le batteur et de le préparer avant l'utilisation.

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

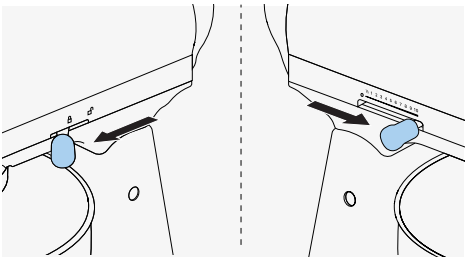
# Activation automatique de l’éclairage du bol

**REMARQUE :** Abaisser la tête du batteur sur socle allume automatiquement l’éclairage du bol.

L’éclairage du bol s’allume automatiquement lorsque le batteur est en marche. S’assurer que la tête du batteur est en position basse.

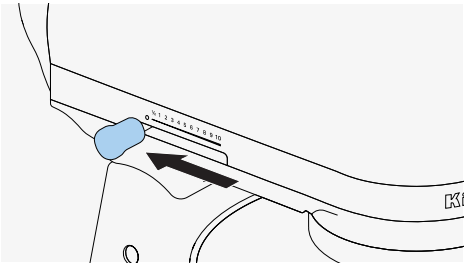


Déplacer le levier de vitesse sur n’importe quelle vitesse en dehors de la position arrêt (0). L’éclairage du bol reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement.

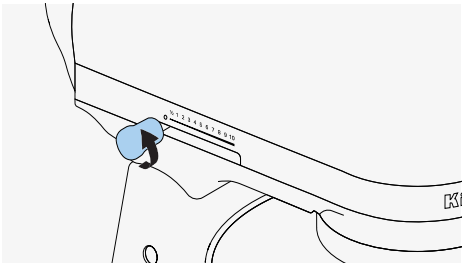


# Activation manuelle de l’éclairage du bol

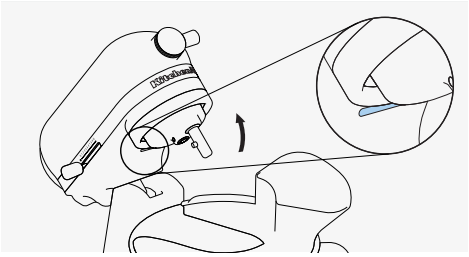
L’éclairage du bol peut être activé sans faire fonctionner le batteur. S’assurer que le levier de vitesse est en position arrêt (0) avant d’essayer d’allumer l’éclairage du bol.



Tourner et régler le levier de vitesse vers la gauche ou la droite lorsqu’il est en position arrêt (0). La position du mode Détendre comme de la vitesse de précision activera l’éclairage du bol.



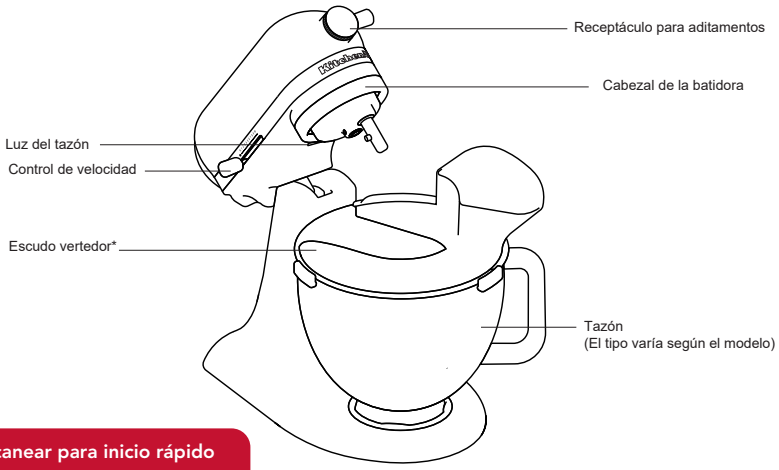
# Désactivation de l’éclairage du bol



1. L’éclairage du bol s’éteint automatiquement lorsque la tête du batteur est relevée. Tourner le levier de vitesse dans le sens des aiguilles d’une montre ou dans le sens inverse pour réactiver l’éclairage.

2. Après cinq (5) minutes, lorsque le commutateur est en position arrêt (0), l’éclairage s’éteint automatiquement. L’éclairage du bol s’éteint automatiquement lorsque le batteur est débranché.

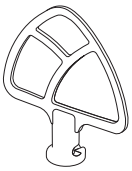
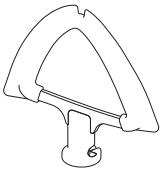
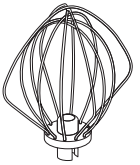
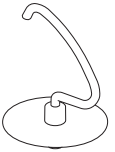
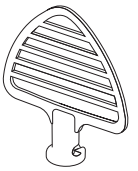
# Guía de inicio rápido




**Escanear para inicio rápido**

**Escanee aquí para ver** la configuración, videos instructivos, recetas, el cuidado y mantenimiento, la garantía y Preguntas frecuentes

# Recomendaciones para accesorios

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| **Batidor plano** | **Batidor con borde flexible*** | **Batidor de alambre** | **Gancho para masa** | **Batidor para hojaldre*** |
| ■ Manteca cremosa/azúcar<br>■ Masa de galletas<br>■ Masa de pasteles<br>■ Masa gruesa<br>■ Muffins<br>■ Crema demanteca americana<br>■ Glaseado de queso crema<br>■ Ganache<br>■ Puré de papas<br>■ Masas plegadas con fruta | ■ Manteca cremosa/azúcar<br>■ Masa de galletas<br>■ Masa de pasteles<br>■ Masa para muffins<br>■ Crema de manteca americana<br>■ Glaseado de queso crema | ■ Crema batida<br>■ Malvaviscos<br>■ Crema de manteca suiza, italiana y francesa<br>■ Glaseado<br>■ Merengues<br>■ Manteca casera<br>■ Puré de papas<br>■ Mayonesa<br>■ Aderezo para ensalada | ■ Pan blanco<br>■ Pan de trigo<br>■ Challah<br>■ Brioche<br>■ Masa madre<br>■ Masa para pasta de huevo<br>■ Fondant | ■ Masa para hojaldre<br>■ Corteza para pai<br>■ Galletas<br>■ Frijoles<br>■ Aguacate<br>■ Fruta cocida<br>■ Ensalada de huevo<br>■ Ensalada de papa<br>■ Pollo, cerdo y ternera cocidos |

*Incluido solo con modelos selectos. Disponible como accesorio opcional.

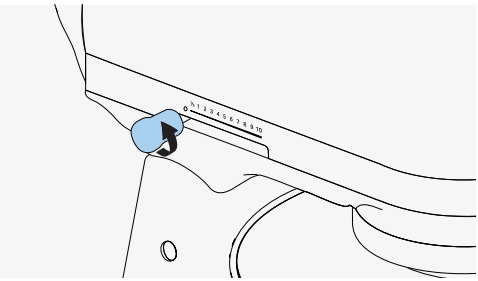
# Guía para el control de velocidades



| Modo | | Propósito |
|---|---|---|
|  | Modo clásico | Permite la selección de 11 velocidades específicas. |
|  | Modo precisión | Allows for smooth glide between speeds. |

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 palanca de velocidad.



| Velocidad | Acción | Batidor plano | Batidor con borde flexible* | Batidor de alambre | Gancho para masa | Batidor para hojaldre* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1/2 o 1 | Revolver | Iniciar todos los procedimientos de mezclado, revolver lentamente y combinar. | | | | |
| 2 | Mélanger lentement | Para mezclar lentamente, hacer puré y revolver más rápido o mientras se mezclan masas finas o que salpican. | | | Para mezclar y amasar masas de levadura, masas densas y caramelos. | Para cortar la manteca dentro de la harina y hacer masa de hojaldre, puré de frutas y verduras, machacar. |
| 4 | Mélanger, battre | Para mezclar lentamente, hacer puré y revolver más rápido o mientras se mezclan masas finas o que salpican. | | Para añadir azúcar a las claras de huevo para preparar merengue. | | Para triturar carnes |
| 6 | Batir, hacer cremoso | Battre à vitesse moyenne à élevée (réduire en crème) et fouetter. Utiliser cette vitesse pour finir de mélanger les préparations à gâteaux, à beignets et autres types de pâtes. | | Para batir a velocidad media-rápida ingredientes que necesitan mezclarse con aire, como claras de huevo. | | |
| 8-10 | Batido rápido, batido | Para batir o mezclas de pasteles. | | Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos. | | |

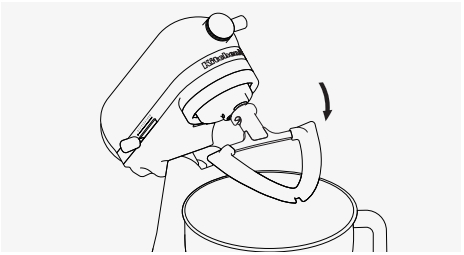
**NOTA :** Consulte el “Manual del propietario” y/o la “Guía del producto” en línea para obtener instrucciones completas sobre cómo ensamblar la batidora y prepararla para mezclar.

*Incluido solo con modelos selectos. Disponible como accesorio opcional.

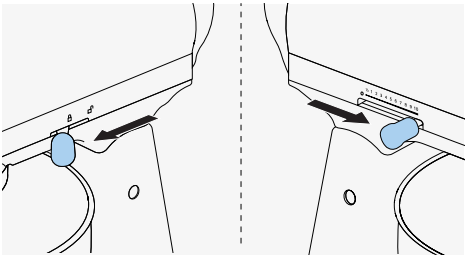
# Activación automática de la luz del tazón

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

La luz del tazón se encenderá automáticamente cuando se opere la batidora. Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté en la posición inferior.

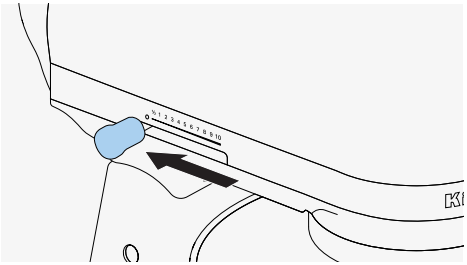


Mueva la palanca de velocidad a cualquier velocidad fuera de apagado (0). La luz del tazón estará encendida durante todo el proceso de mezcla.

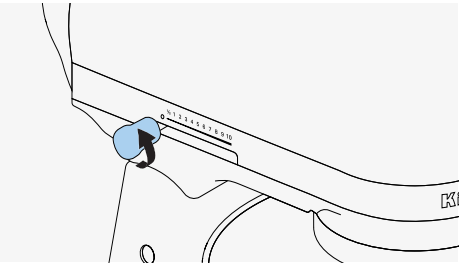


# Activación manual de la luz del tazón

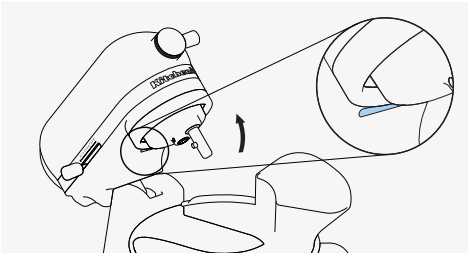
La luz del tazón se puede activar sin necesidad de operar la batidora. Asegúrese de que la palanca de velocidad esté en la posición de apagado (0) antes de intentar encender la luz del tazón.



Con la palanca de velocidad en la posición de apagado (0), gire y ajuste a la izquierda o a la derecha. Cualquiera de las posiciones del modo de retención o de velocidad de precisión activará la luz del tazón.



# Desactivación de la luz del tazón



1. La luz del tazón se apagará automáticamente cuando se eleve el cabezal de la batidora. Gire la palanca de velocidad hacia la derecha o hacia la izquierda para reactivar la luz.

2. Después de cinco (5) minutos, cuando el interruptor esté en la posición de apagado (0), la luz se apagará automáticamente. La luz del tazón se apagará automáticamente cuando se desconecte la batidora.

# NOTES

# NOTES

# NOTES

# NOTES

# NOTES



KitchenAid®

®/™ ©2026 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.

## Register for extra benefits!

Inscrivez-vous pour profiter d'avantages supplémentaires!
¡Regístrese para obtener beneficios adicionales!

W11836176A 06/26

