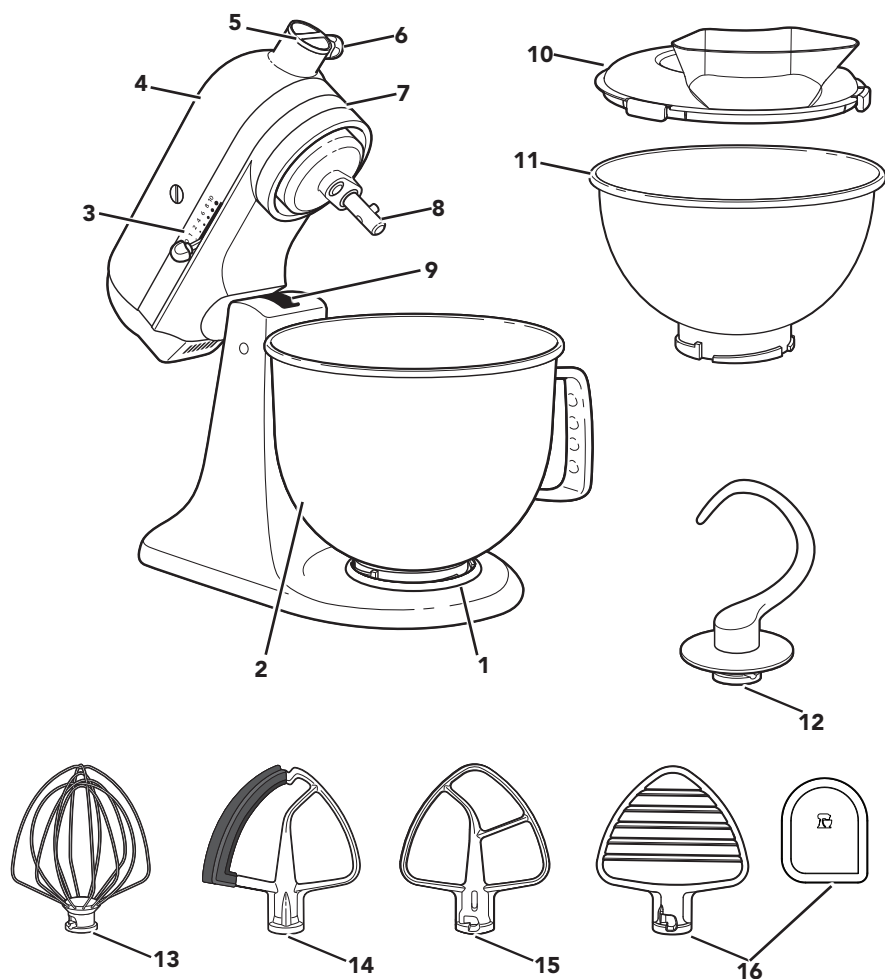


KitchenAid

Stand Mixer
5K45 Series,
5KSM45 - 5KSM200 Series



PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|----------|--------------------------------------|-----------|--|
| 1 | Bowl Clamping Plate | 9 | Beater Height Adjustment Screw (not shown) |
| 2 | Bowl** | 10 | Pouring Shield* |
| 3 | Speed Control Lever | 11 | 2.8 L (3 qt) Stainless Steel Bowl* |
| 4 | Motor Head | 12 | Dough Hook |
| 5 | Attachment Hub | 13 | Wire Whip |
| 6 | Attachment Knob | 14 | Flex Edge Beater* |
| 7 | Motor Head Locking Lever (not shown) | 15 | Flat Beater* |
| 8 | Beater Shaft | 16 | Pastry Beater* and Scraper*** * |

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

**The Bowl design, size and material depend on the Stand Mixer model.

***Can also be used to scrape your Bowl.

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

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

! WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Turn the appliance to “0” (Off), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.
11. Remove Flat Beater, Flex Edge Beater, Wire Whip, Dough Hook, or Pastry Beater from Stand Mixer before washing.

PRODUCT SAFETY

12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
15. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowl in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
16. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
17. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth 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.

Wattage:

300 W

For 5KSM125 - 5KSM200 Series

275 W

For 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Series

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50-60 Hz

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

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

PRODUCT USAGE

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	ACTION	ACCESSORY	DESCRIPTION
1	STIR	Flat Beater* Flex Edge Beater*	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and to add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	SLOW MIXING, STIR	Flat Beater* Flex Edge Beater* Dough Hook Pastry Beater*	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, and mix thin or splashy batters. Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
4	MIXING, BEATING	Flat Beater* Flex Edge Beater* Wire Whip Pastry Beater*	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes. For shredding meats.
6	BEATING, CREAMING		For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8	FAST BEATING, WHIPPING	Wire Whip	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	FAST WHIPPING		For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: The Speed Control Lever can be set between the speeds listed in the above chart to obtain speeds 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required.

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

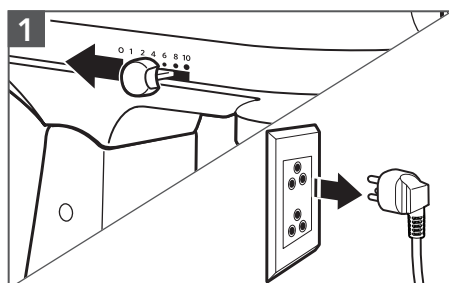
*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

PRODUCT USAGE

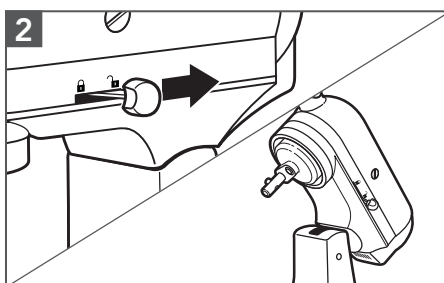
ACCESSORY GUIDE

ACCESSORY	USE TO MIX	SUGGESTED ITEMS
Flat Beater* Flex Edge Beater*	Normal to heavy mixtures:	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, pie pastry, Shredding meats, biscuits, meat loaf, mashed potatoes.
Wire Whip	Mixtures that need air incorporated:	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.
Dough Hook	Mixing and kneading yeast doughs:	Breads, rolls, pizza dough, coffee cakes, buns.
Pastry Beater*	Cut butter into flour:	For pie dough, biscuits and other pastries, mashing fruits and vegetables, and shredding meats.

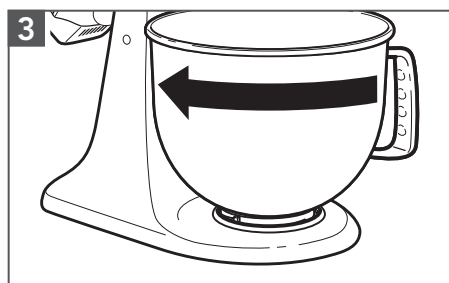
ATTACHING/REMOVING THE BOWL



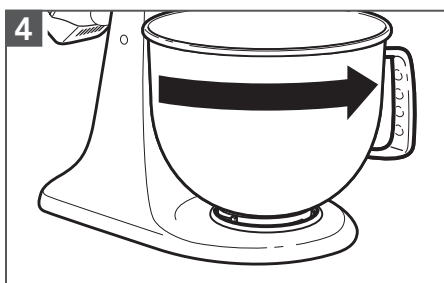
To attach Bowl: Turn Speed Control Lever to "0". Unplug Stand Mixer.



Unlock and lift the Motor Head. Then, lock** the head to keep it lifted.



Place Bowl on Bowl Clamping Plate. Turn Bowl gently in clockwise direction.



To remove Bowl: Repeat steps 1 and 2. Turn Bowl gently counterclockwise.

NOTE: Motor Head should always be in locked position when using the Stand Mixer.

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

**Locking option is available on select models.

PRODUCT USAGE

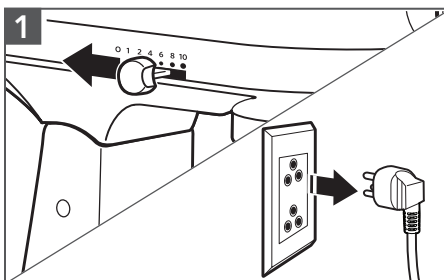
ATTACHING/REMOVING THE FLAT BEATER*, FLEX EDGE BEATER*, WIRE WHIP, PASTRY BEATER* OR DOUGH HOOK

⚠ WARNING

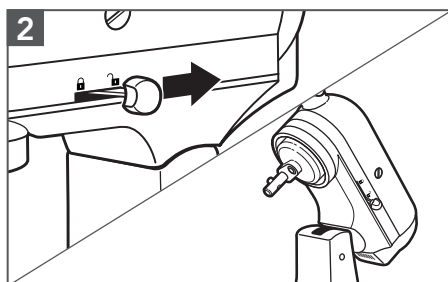
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

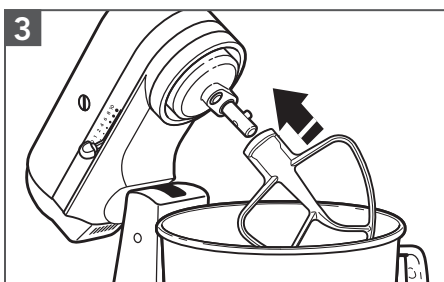
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



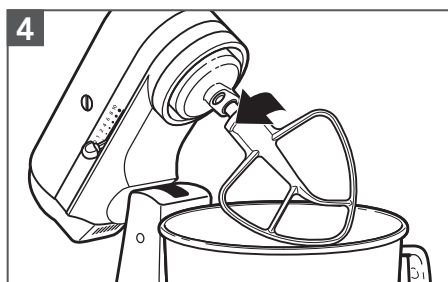
To attach accessory: Turn Speed Control Lever to "0". Unplug Stand Mixer.



Unlock and lift the Motor Head. Then, lock** the head to keep it lifted.



Slip accessory onto Beater Shaft and press upward as far as possible. Then, turn accessory to the right, hooking accessory over the pin on the shaft.



To remove accessory: Repeat steps 1 and 2. Press accessory upward as far as possible and turn to the left. Then pull accessory from the Beater Shaft.

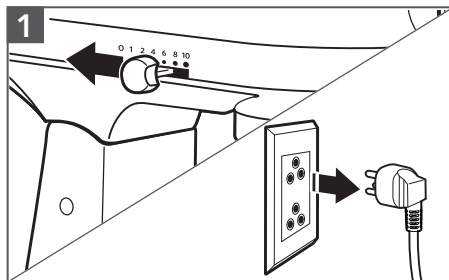
*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

**Locking option is available on select models.

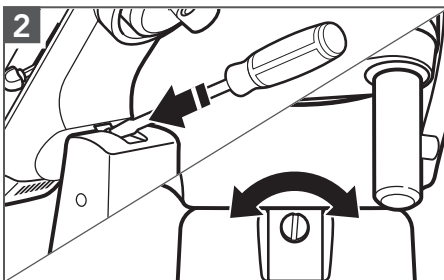
PRODUCT USAGE

BEATER TO BOWL CLEARANCE

Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the Flat Beater* just clears the bottom of the Bowl. If, for any reason, the Flat Beater* hits the bottom of the Bowl or is too far away from the Bowl, you can correct clearance easily.



Turn Speed Control Lever to "0". Unplug Stand Mixer.

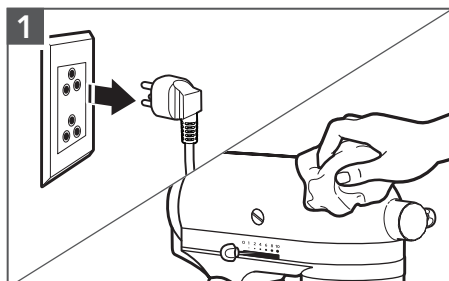


Lift Motor Head. Turn screw slightly counterclockwise (left) to raise Flat Beater* or clockwise (right) to lower Flat Beater*. Make adjustment with Flat Beater*, so it just clears surface of Bowl. If you overadjust the screw, the Bowl Locking Lever may not lock into place.

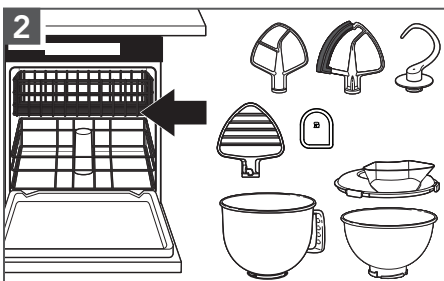
NOTE: When properly adjusted, the Flat Beater* will not strike on the bottom or side of the Bowl. If the Flat Beater* or the Wire Whip is so close that it strikes the bottom of the Bowl, coating may wear off the beater or wires on whip may wear.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.



Always be sure to unplug Stand Mixer before cleaning. Wipe Stand Mixer with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off Beater Shaft frequently, removing any residue that may accumulate. Do not immerse in water.



Bowls, Pouring Shield*, Flat Beater*, Flex Edge Beater*, Dough Hook, Pastry Beater* and Scraper** may be washed on the top rack in dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.

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

**Can also be used to scrape your Bowl.

CARE AND CLEANING



TROUBLESHOOTING



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove an earth prong.

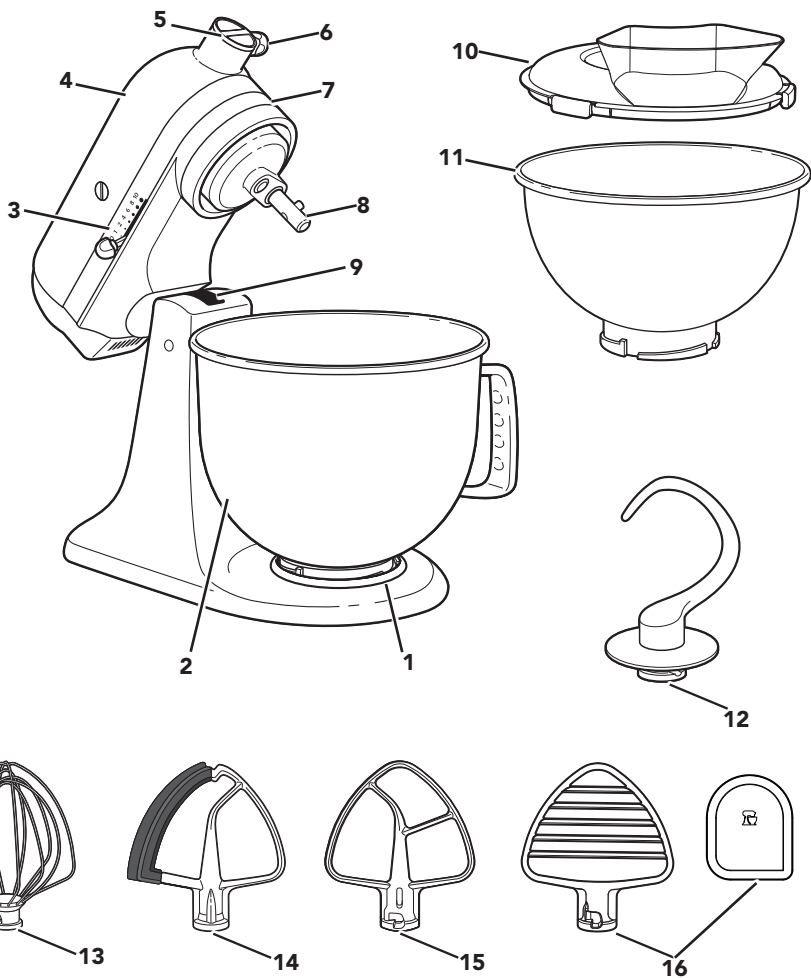
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Problem	Solution
If Stand Mixer warms up during use:	Heavy loads should not exceed Speed 2. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
The Stand Mixer emits a pungent odour:	This is common with electric motors, especially when new.
If the Flat Beater hits the Bowl:	Stop the Stand Mixer. See the “Beater to Bowl Clearance” section and adjust the Beater to Bowl Clearance.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following:	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
If the problem cannot be corrected:	Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติต่าง ๆ



1 แผ่นยึดโถผสม

2 โถผสม**

3 คันควบคุมความเร็ว

4 หัวมอเตอร์

5 ดุมยึด

6 แป้นยึด

7 แป้นล็อคหัวมอเตอร์
(ไม่มีจัดแสดง)

8 แกนไมด์

9 สกรปรับความสูงไมด์
(ไม่มีจัดแสดง)

10 แผงป้องกันระหว่างเทส่วนผสม*

11 โถสแตนเลสสตีล 2.8 ลิ. (3 qt)*

12 แกนลวดปั่นแป้งโด

13 ตะกร้อ

14 ไมด์ขอบอ่อน*

15 ไมด์แบบเรียบ*

16 หัวใบไม้* และหัวปาด*** *

*จัดมาให้ในบางรุ่นเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

**รูปแบบโถ ขนาดและวัสดุที่ใช้จะขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องผสมอาหาร

***สามารถใช้เพื่อปาดโถผสม

ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

ความปลอดภัยของตัวเองและบุคคลอื่นเป็นสิ่งที่สำคัญมาก

เราให้คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญหลายประการไว้ในคู่มือนี้และบนเครื่องใช้ของคุณ โปรดอ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยเสมอ



นี่คือสัญลักษณ์การเตือนความปลอดภัย

สัญลักษณ์นี้เตือนคุณว่ามีอันตรายที่เป็นไปได้ที่อาจทำให้คุณหรือบุคคลอื่นบาดเจ็บหรือได้รับบาดเจ็บได้

ข้อความด้านความปลอดภัยทั้งหมดจะเป็นไปตามสัญลักษณ์แจ้งเตือนด้านความปลอดภัย และระบุเป็น "อันตราย" หรือ "คำเตือน" คำเหล่านี้หมายถึง:

⚠️ อันตราย

คุณอาจเสียชีวิตหรือบาดเจ็บรุนแรงได้หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในทันที

⚠️ คำเตือน

คุณอาจเสียชีวิตหรือบาดเจ็บรุนแรงได้หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ

คำแนะนำด้านความปลอดภัยทั้งหมดจะแจ้งให้คุณทราบว่าจะไรคืออันตรายที่เป็นไปได้ บอกให้คุณทราบวิธีลดโอกาสการได้รับบาดเจ็บ และบอกให้คุณทราบว่าจะไรจะเกิดขึ้นหากไม่ทำตามคำแนะนำ

แนวทางการป้องกันที่สำคัญ

ขณะใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ให้ปฏิบัติตามมาตรการเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยเบื้องต้นตลอดเวลา รวมทั้งปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

1. อ่านคำแนะนำทั้งหมดให้ครบถ้วน การใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
2. เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต อย่าวางเครื่องผสมอาหารแบบโยกในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ
3. อุปกรณ์ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับใช้โดยบุคคล (หรือเด็ก) ที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัส มีภาวะบกพร่องทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่มีคนที่ดูแลด้านความปลอดภัยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดในการใช้
4. ปรับตั้งค่าไปที่ "0" (ปิด) จากนั้นถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้งาน ก่อนประกอบหรือถอดประกอบชิ้นส่วนและก่อนนำไปทำความสะอาด ถอดปลั๊กโดยจับที่หวัปลั๊กแล้วดึงออกจากเต้ารับไฟฟ้า อย่าดึงที่ตัวสายไฟ
5. อย่าสัมผัสกับชิ้นส่วนที่เคลื่อนที่ ระวังมือ ผมและเสื้อผ้า รวมทั้งใบพายและอุปกรณ์อื่น ๆ จะกระทบกับไม้ตีสระหว่างการทำงาน เพื่อลดโอกาสที่จะเกิดการบาดเจ็บต่อบุคคลและ/หรือความเสียหายต่อตัวเครื่องผสมอาหาร
6. อย่าใช้งานเครื่องขณะที่สายไฟหรือปลั๊กไฟเสียหาย หรือหลังจากเครื่องทำงานผิดพลาด หรือมีการร่วงหล่นหรือเสียหายในลักษณะใด ๆ ส่งคืนอุปกรณ์กับศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตที่ใกล้ที่สุดเพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือเปลี่ยนส่วนประกอบทางไฟฟ้าและกลไกต่าง ๆ
7. การใช้อุปกรณ์ต่อพ่วงที่ไม่ได้แนะนำหรือจำหน่ายโดย KitchenAid อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บได้
8. อย่าใช้เครื่องผสมอาหารแบบโยกกลางแจ้ง
9. อย่าให้สายไฟห้อยบนขอบโต๊ะหรือเคาเตอร์
10. อย่าให้สายสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อน รวมทั้งเตาอบหรือหัวเตาไฟ
11. ถอดไม้ตีแบบเรียบ ไม้ตีขอบอ่อน ตะกร้อ แกนลวดปั่นแบ่งโด หรือไม้ตีหัวใบไม้ก่อนทำความสะอาด
12. เด็กจะต้องมีคนคอยดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีการใช้เครื่องอย่างไม่เหมาะสม
13. หากสายไฟเสียหาย จะต้องเปลี่ยนใหม่โดยผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการหรือผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

- 14. อย่าทิ้งเครื่องไว้ขณะทำงานโดยไม่มีคนดูแล
- 15. เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายกับผลิตภัณฑ์ ห้ามใช้เครื่องผสมอาหารในพื้นที่ที่มีความร้อนสูง เช่น เตาอบ ไมโครเวฟหรือเตาอบระบบแก๊ส
- 16. ปลอยให้อุปกรณ์เย็นลงให้สนิทก่อนวางหรือถอดชิ้นส่วน และก่อนทำความสะอาดตัวเครื่อง
- 17. ดูคำแนะนำในการทำความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารได้จากหัวข้อ “การดูแลและทำความสะอาด”
- 18. อุปกรณ์ผลิตสำหรับใช้ในครัวเรือน หรือการใช้งานในลักษณะเดียวกัน เช่น
 - โดยเจ้าหน้าที่ครัวในร้านค้า สำนักงานหรือสภาพแวดล้อมในการทำงานอื่น ๆ
 - ฟาร์มเฮาส์
 - โดยลูกค้าโรงแรม โมเต็ลและที่พักอื่น ๆ
 - สถานที่บริการแบบพักค้างคืนพร้อมอาหารเช้า

บันทึกคำแนะนำเหล่านี้ไว้

เงื่อนไขทางไฟฟ้า

**คำเตือน**



อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

เสี่ยงเข้ากับเต้ารับที่มีสายดิน

อย่าตัดขาลงกราวด์

อย่าใช้หัวต่อ

อย่าใช้สายพ่วง

หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้ อาจทำให้เสียชีวิต เกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

วัตต์:
300 W
สำหรับรุ่น 5KSM125 - 5KSM200 Series

275 W
สำหรับรุ่น 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Series

แรงดันไฟฟ้า: 220-240 V~

ความถี่: 50-60 Hz

หมายเหตุ: หากไม่สามารถเสียบปลั๊กที่เต้ารับกรรณาดัดต่อข้างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญ อย่าตัดแปลงปลั๊กด้วยตัวเอง อย่าใช้หัวต่อ

อย่าใช้สายพ่วง หากสายไฟสั้นเกินไป ให้ช่างไฟหรือผู้เชี่ยวชาญติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าใกล้กับตัวเครื่อง

การใช้ผลิตภัณฑ์

คำแนะนำเกี่ยวกับระบบควบคุมความเร็ว

ความเร็ว	การทำงาน	อุปกรณ์เสริม	รายละเอียด
1	กวน	ไม่ดีแบบเรียบ* ไม่ดีขอบอ่อน*	สำหรับการตีความแบบช้า ๆ การผสม การบด การเริ่มกระบวนการผสมทั้งหมด ใช้สำหรับการเติมแป้งและวัตถุดิบแห้งเพื่อตี และสำหรับเพิ่มของเหลวสำหรับส่วนประกอบแบบแห้ง อย่าใช้ความเร็วระดับ 1 เพื่อผสมหรือนวดแป้งยีสต์
2	ผสมช้า ๆ กวน	ไม่ดีแบบเรียบ* ไม่ดีขอบอ่อน* แกนลวดปั่นแป้งโด ไม่ดีหัวใบไม้*	สำหรับการผสมแบบช้า การบด การคนหรือกวนแบบเร็วขึ้น ใช้เพื่อผสมหรือนวดแป้งยีสต์ แป้งผสมเนื้อข้นและขนมหวาน การเริ่มกระบวนการบดมันฝรั่งหรือผักอื่น ๆ การตัดย่อยเพื่อผสมกับแป้ง และการผสมแป้งผสมเนื้อเบาหรือเนื้อเหลว ตัดเนยเพื่อผสมกับแป้งสำหรับทำแป้งขนมอบ บดผลไม้และผัก
4	การผสม การตีแป้ง	ไม่ดีแบบเรียบ* ไม่ดีขอบอ่อน* ตะกร้อ ไม่ดีหัวใบไม้*	สำหรับผสมแป้งเกือบข้น เช่น คูกี้ ใช้เพื่อผสมน้ำตาลและเนยขาว และสำหรับเติมน้ำตาลกับไข่ขาวสำหรับทำเมอแรงค์ ความเร็วปานกลาง สำหรับผสมส่วนผสมเค้ก สำหรับบดเนื้อ
6	ตีแป้ง ตีครีม		สำหรับการตีแป้ง (ครีม) หรือตีรับความเร็วปานกลาง ใช้เพื่อเป็นการผสมส่วนผสมเค้ก โดนัท และแป้งทำขนมชั้นตอนสุดท้าย ความเร็วสูง สำหรับผสมส่วนผสมเค้ก
8	ตีเร็ว วิวเร็ว	ตะกร้อ	สำหรับการตีครีม ไข่ขาวและบอยล์ฟรอสตติ้ง
10	ตีเร็ว		สำหรับตีครีมปริมาณเล็กน้อย ไข่ขาวหรือสำหรับการตีมันฝรั่งบดในขั้นตอนสุดท้าย

ไทย

หมายเหตุ: ค้นควบคุมความเร็วสามารถปรับค่าความเร็วได้ตามที่ระบุในแผนภาพข้างต้นที่ระดับ 3, 5, 7 และ 9 หากต้องการปรับอย่างละเอียด

ข้อสำคัญ: อย่าใช้ความเร็วเกินกว่าระดับ 2 ขณะเตรียมแป้งยีสต์ เนื่องจากอาจทำให้เกิดความเสียหายกับเครื่องผสมอาหารได้

*จัดมาให้ในบางรุ่นเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

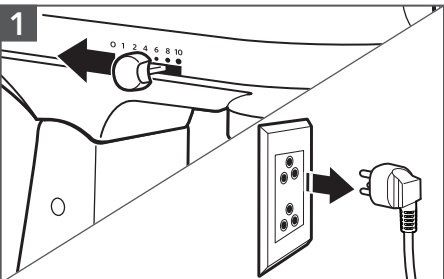
การใช้ผลิตภัณฑ์

คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริม	ใช้สำหรับผสม	ส่วนประกอบที่แนะนำ
ไมติแบบเรียบ* ไมติขอบอ่อน*	ส่วนผสมเนื้อปกติจนถึง เหนียวข้น:	เค้ก ฟรอสตติ้งครีม ชนมหวาน คูกี้ แป้งพาย เนื้อสับ บิสกิต มีทโลฟ มันทบด
ตะกร้อ	ส่วนผสมที่ต้องใช้อากาศ:	ไข่ ไข่ขาว ครีมข้น นอยล์ฟรอสตติ้ง สปอเนจ์เค้ก มา ยองเนส ชนมหวานบางชนิด
แกนลวดปั่นแป้งโด	ผสมและนวดแป้งยีสต์:	ขนมปัง โรลล์ แป้งพิซซ่า คอฟฟี่เค้ก บั๊น
ไมติหัวใบไม้*	ตัดเนยผสมแป้ง:	สำหรับแป้งพาย บิสกิตและขนมอบอื่น ๆ ผลไม้และ ผักบด และเนื้อสับ

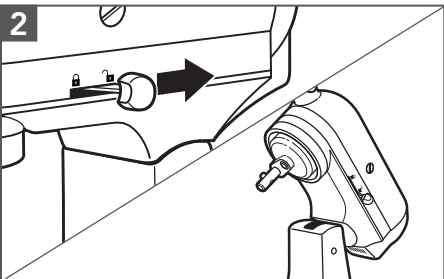
การติดตั้ง/นำออก

1



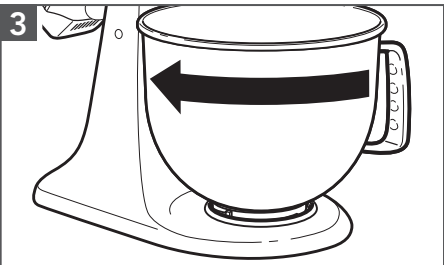
การติดตั้งโหมดผสม: ปรับคันควบคุมความเร็วไปที่ "0" ถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหาร

2



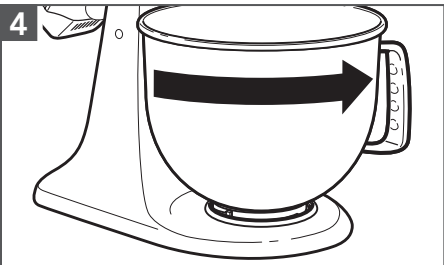
ปลดล็อกแล้วยกหัวมอเตอร์ขึ้น จากนั้นทำการล็อก** ส่วนหัวเพื่อให้อยู่คงที่

3



วางโอบนแผ่นยึดโหมดผสม หมุนโอบเบา ๆ ตามเข็มนาฬิกา

4



การถอดโหมดผสม: ทวนเข้าขั้นตอนที่ 1 และ 2 หมุนโอบเบา ๆ ทวนเข็มนาฬิกา

หมายเหตุ: หัวมอเตอร์ควรอยู่ในตำแหน่งล็อกเสมอขณะใช้เครื่องผสมอาหาร

*จัดมาให้ในบางรุ่นเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

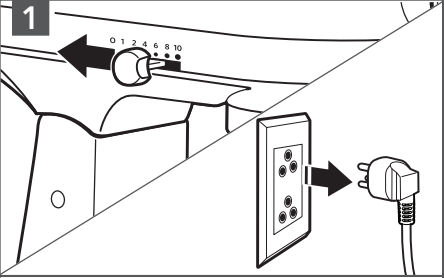
**ตัวเลือกในการล็อกจะขึ้นอยู่กับโหมดที่เกี่ยวข้อง

การใช้ผลิตภัณฑ์

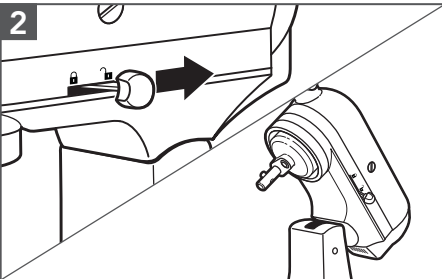
การติดตั้ง/ถอดไม้ตีแบบเรียบ* ไม้ตีขอบอ่อน* ตะกร้อ ไม้ตีหัวใบไม้* หรือ แกน
ลวดปั่นแป้งโด

⚠ คำเตือน

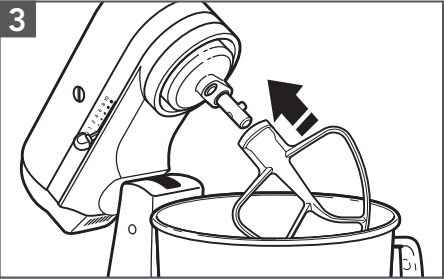
อาจเกิดการบาดเจ็บได้
ถอดปลั๊กเครื่องผสมก่อนสัมผัสกับไม้ตี
หากไม่ทำตามนี้อาจทำให้กระดูกหัก
โดนบาดหรือฟาดได้



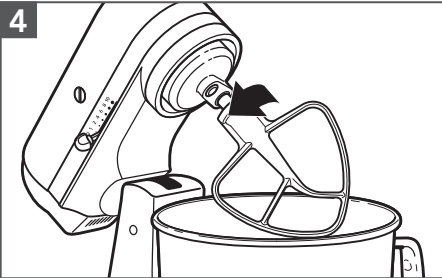
การติดตั้งอุปกรณ์เสริม: ปรับคันควบคุม
ความเร็วไปที่ “0” ถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหาร



ปลดล็อคแล้วยกหัวมอเตอร์ขึ้น จากนั้นทำการ
ล็อค** ส่วนหัวเพื่อให้ยกค้างไว้



เลื่อนอุปกรณ์เสริมไปที่แกนไม้ตีแล้วกดขึ้นให้
สุด จากนั้นหมุนอุปกรณ์เสริมไปด้านขวา เกี้ยว
ยึดอุปกรณ์เสริมไว้เหนือสลักที่แกน



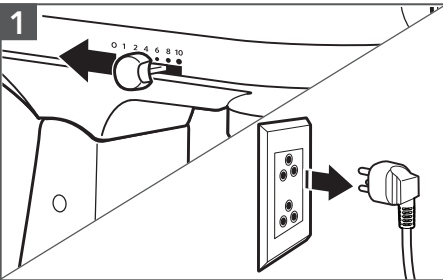
การถอดอุปกรณ์เสริม: ทวนเข้าขั้นตอนที่ 1
และ 2 ดันอุปกรณ์เสริมขึ้นให้สุดแล้วยกหมุนไป
ทางซ้าย จากนั้นดึงอุปกรณ์เสริมออกจากแกน
ไม้ตี

*จัดมาไว้ในบางรุ่นเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม
**ตัวเลือกในการล็อคจะขึ้นอยู่กับโหมดที่เกี่ยวข้อง

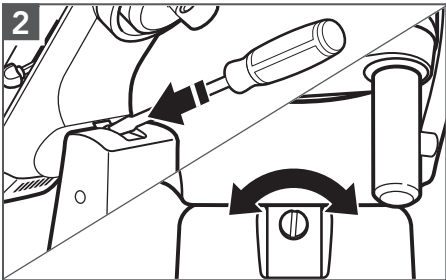
การใช้ผลิตภัณฑ์

ระยะจากไม้ดีและโอ

เครื่องผสมอาหารของคุณมีการปรับตั้งมาจากโรงงานเพื่อให้ไม้ดีแบบเรียบ* พ้นจากพื้นของโอ หากมีเหตุให้ไม้ดีแบบเรียบ* พาดกับพื้นโอหรืออยู่ห่างจากพื้นโอมากเกินไป คุณสามารถปรับระยะเองได้ง่ายๆ



ปรับคันควบคุมความเร็วไปที่ “0” ถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหาร

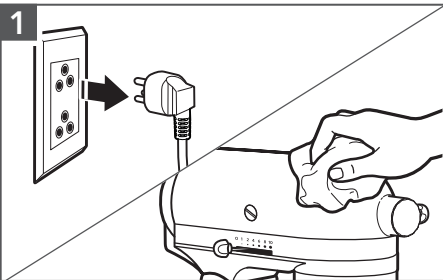


ยกหัวมอเตอร์ขึ้น หมุนสกรูทวนเข็มนาฬิกาเล็กน้อย (ด้านซ้าย) เพื่อยกไม้ดีแบบเรียบ* ขึ้น หรือตามเข็มนาฬิกา (ทางขวา) เพื่อลดระดับลง ปรับแต่งโดยใช้ไม้ดีแบบเรียบ* เพื่อให้พ้นจากพื้นผิวของโอเล็กน้อย หากคุณปรับสกรูมากเกินไป แป้นลีดโออาจไม่ลีดเข้าที่

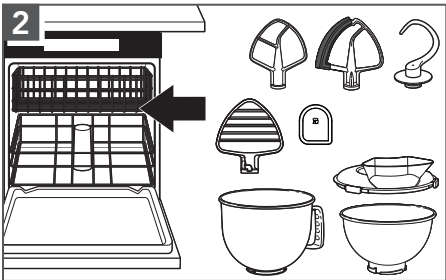
หมายเหตุ: หากปรับได้ถูกต้อง ไม้ดีแบบเรียบ* จะไม่พาดกับด้านล่างหรือด้านข้างของโถผสม หากไม้ดีแบบเรียบ* หรือตะกร้ออยู่ใกล้เกินไปจนไปพาดกับด้านล่างของโอ ผิวเคลือบอาจสึกกร่อน หรือลวดของไม้ดีอาจสึกหรอได้

การดูแลและทำความสะอาด

ข้อสำคัญ: ปลดปล่อยอุปกรณ์ให้เย็นลงให้สนิทก่อนวางหรือถอดชิ้นส่วน และก่อนทำความสะอาดตัวเครื่อง



อย่าลืมถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหารก่อนทำความสะอาด เช็ดเครื่องผสมอาหารโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม ขุ่นหมาด ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดในครัวเรือน/สำหรับใช้งานเชิงพาณิชย์ เช็ดแกนไม้ดีเป็นประจำเพื่อขจัดคราบตกค้างที่อาจสะสมอยู่จุ่มในน้ำ



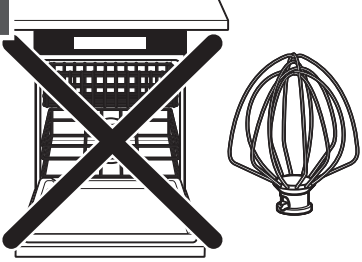
โถ ผึ่งป้องกันระหว่างเทส่วนผสม* ไม้ดีแบบเรียบ* ไม้ดีขอบอ่อน* แกนลวดปั่นแบ่งโถ ไม้ดีหัวใบไม้* และหัวปาด*** สามารถล้างในเครื่องล้างจานโดยวางไว้ที่ชั้นบนสุด หรือสามารถทำความสะอาดให้ทั่วในน้ำสบู่อุ่นแล้วล้างออกให้สะอาดก่อนแช่แห้ง อย่าเก็บไม้ดีไว้กับแกนยึด

*จัดมาให้ในบางรุ่นเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

**สามารถใช้เพื่อปาดโถผสมได้เช่นกัน

การดูแลและทำความสะอาด

3



ข้อสำคัญ: ตะกร้อที่ใช้ได้กับเครื่องล้างจานมีเฉพาะในรุ่น 5KSM200, 5KSM185 และ 5KSM180 สำหรับรุ่นอื่น ๆ ทั้งหมด: ทำความสะอาดให้ทั่วในน้ำสบู่อุ่นแล้วล้างออกให้สะอาด ก่อนแช่แห้ง อย่าเก็บตะกร้อไว้กับแกนยึด

การแก้ไขปัญหา



**คำเตือน**

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

เสี่ยงเข้ากับเต้ารับที่มีสายดินนี้

อย่าตัดขาลงกราวด์

อย่าใช้หัวต่อ

อย่าใช้สายพ่วง

หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้ อาจทำให้เสียชีวิต เกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

ปัญหา	แนวทางแก้ไข
หากโหมดสมร่อนระหว่างการใช้:	หากมีส่วนผสมเป็นจำนวนมากความเร็วไม่ควรเกิน Speed 2 หากมีไหลมากเกินไปและใช้เวลาผสมนาน คุณอาจไม่สามารถสัมผัสกับด้านบนของเครื่องได้อย่างสะดวก ถือเป็นเรื่องปกติ
เครื่องผสมอาหารมีกลิ่นฉุน:	นี่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นได้กับมอเตอร์ไฟฟ้า โดยเฉพาะเครื่องใหม่
หากไม่ดีแบบเรียบพาดกับโหมดสม:	หยุดเครื่องผสม ดูคำแนะนำในหัวข้อ “ระยะจากไม้ดีและโถ” แล้วทำการปรับระยะไม้ดีกับโหมดสม
หากเครื่องผสมอาหารมีปัญหาในการทำงาน ให้ตรวจสอบรายละเอียดต่อไปนี้	เครื่องผสมเสียปลั๊กอยู่หรือไม่
	ฟิวส์ในวงจรกับเครื่องผสมอาหารทำงานได้ตามปกติหรือไม่ หากคุณมีกล่องไฟฟ้า ให้ปิดวงจรไว้ก่อน
	ปิดเครื่องผสมอาหาร 10-15 นาที จากนั้นเปิดใหม่ หากเครื่องผสมอาหารไม่เริ่มทำงาน ให้ปล่อยให้เย็นเป็นเวลา 30 นาทีก่อนเปิดใหม่
หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้:	อย่าส่งคืนเครื่องผสมอาหารให้แก่ผู้จัดจำหน่าย ผู้จัดจำหน่ายไม่มีบริการซ่อมบำรุงจัดไว้ให้

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

KitchenAid

©2022 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

สงวนลิขสิทธิ์ KITCHENAID และผลงานออกแบบเครื่องผสมอาหารคือเครื่องหมายการค้าในสหรัฐอเมริกา และใน
พื้นที่อื่น