

KitchenAid

Stand Mixer

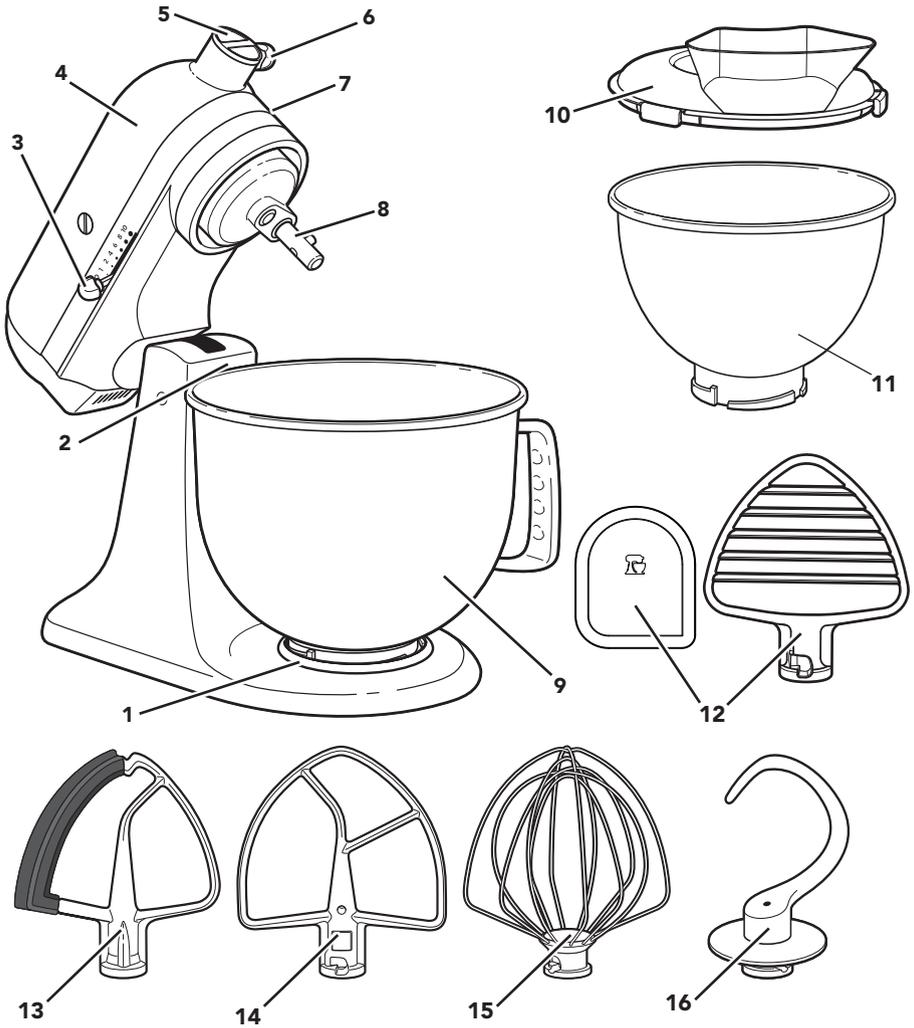
5K45

5KSM45 - 5KSM180

5KSM195



PARTS AND FEATURES



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

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

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

PRODUCT 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:

⚠ 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 instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. 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.
6. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
7. Turn the appliance off (0), 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.
8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from all accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
9. Do not operate the Stand Mixer with a damaged cord or plug, or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Stand Mixer to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
10. The use of attachments/accessories not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use the appliance outdoors.

PRODUCT SAFETY

12. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
13. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
14. Remove any accessories from Stand Mixer before washing.
15. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
16. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and 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.

Power:

300 W MAX for
5KSM125 - 5KSM195 Series
275 W MAX for
5K45, 5KSM45, 5KSM95 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 serviceman install an outlet near the appliance.

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	ACTION	ATTACHMENT	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	Dough Hook, Flat Beater, Flex Edge 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, mix thin or splashy batters.
	STIR	Pastry Beater*	Cut butter into flour to make pastry dough; mash fruits and vegetables.
4	MIXING, BEATING	Wire Whip, Flat Beater, Flex Edge 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.
		Pastry Beater*	For shredding meats
6	BEATING, CREAMING	Wire Whip, Flat Beater, Flex Edge Beater*	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. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

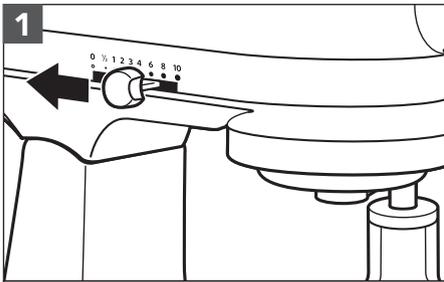
*Included with select models only. Also available as optional accessory.

ACCESSORY GUIDE

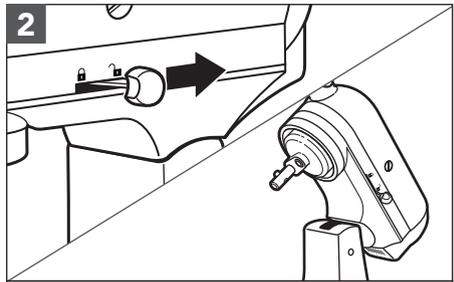
ACCESSORY	USES
Flat Beater and Flex Edge Beater* for normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, pie pastry, biscuits, meat loaf, mashed potatoes
Wire Whip for mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies
Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, buns
Pastry Beater* for cutting butter into flour	For pie dough, biscuits and other pastries, mashing fruits and vegetables, and shredding meats.

PRODUCT ASSEMBLY

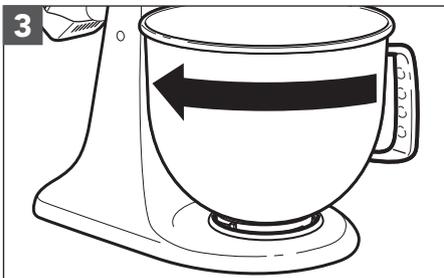
ATTACHING/REMOVING THE BOWL



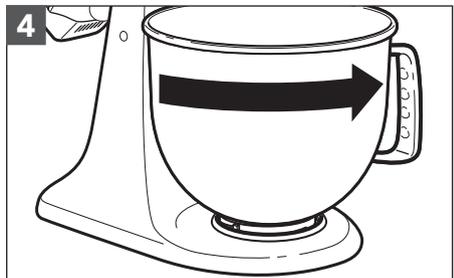
To attach Bowl: Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer.



Hold the locking lever in the UNLOCK position and tilt Motor Head back.



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

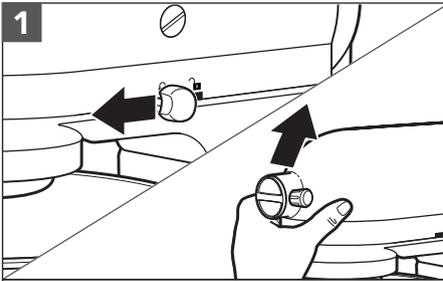


To remove Bowl: Repeat steps 1 and 2. Turn Bowl gently counterclockwise.

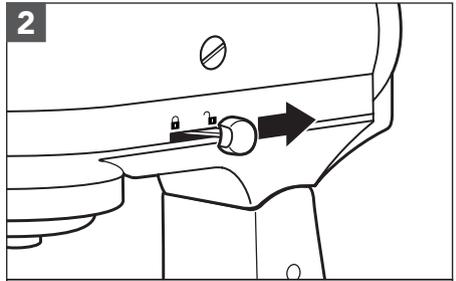
*Included with select models only. Also available as optional accessory.

PRODUCT ASSEMBLY

LIFTING/LOWERING THE MOTOR HEAD



To lift Motor Head: Push the locking lever to the UNLOCK position and lift the head. Once lifted, the lever will automatically go back in LOCK position to keep the head lifted.



To put down Motor Head: Push the locking lever to UNLOCK and gently bring the head down. The locking lever will automatically go back in LOCK position when the head is down. Before mixing, test lock by attempting to raise Motor Head.

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

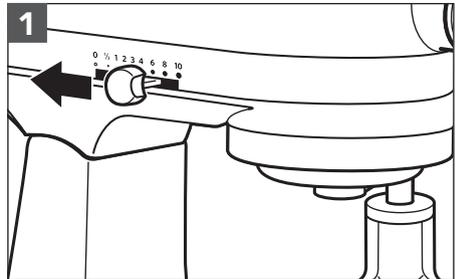
ATTACHING/REMOVING THE FLAT BEATER, FLEX EDGE BEATER*, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

⚠ WARNING

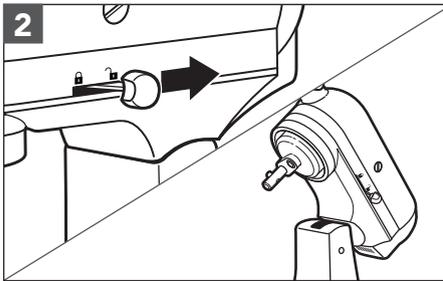
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

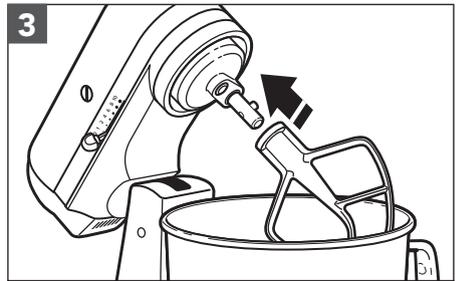
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



To attach accessory: Turn Speed Control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer.

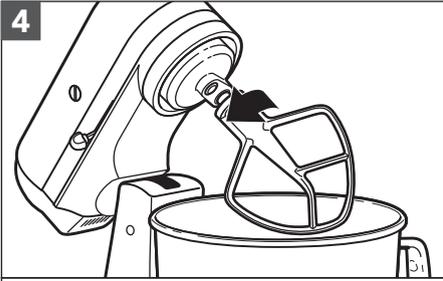


Hold the Locking Lever in the UNLOCK position and tilt Motor Head back.



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.

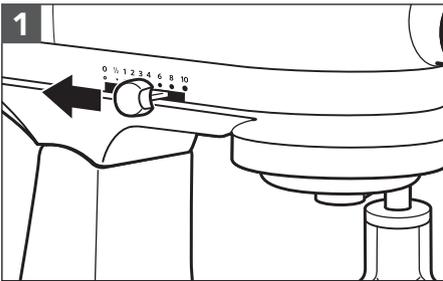
PRODUCT ASSEMBLY



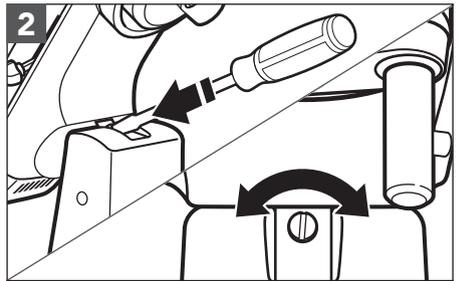
To remove accessory: Repeat steps 1 and 2. Press accessory upward as far as possible and turn to the left. Then pull accessory from the Beater Shaft.

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 to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer.



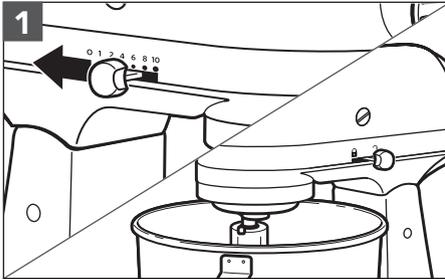
Lift Motor Head. Turn screw slightly counterclockwise (left) to raise Flat Beater or clockwise (right) to lower Flat Beater. Make adjustment with Flat Beater, so it just clears surface of Bowl. If you overadjust the screw, the Bowl lock lever may not lock into place.

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.

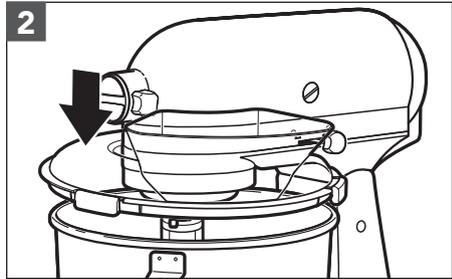
*Included with select models only. Also available as optional accessory.

PRODUCT ASSEMBLY

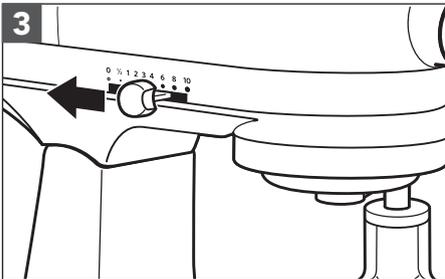
PLACING/REMOVING THE POURING SHIELD*



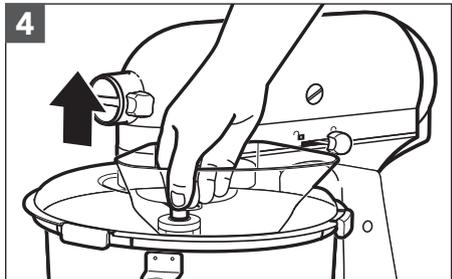
To place Pouring Shield*: Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer. Attach your chosen accessory. See the "Attaching/removing the Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook" section.



From the front of the Stand Mixer, slide the Pouring Shield* over the Bowl until the shield is centred. The bottom rim of the shield should fit within the Bowl.



To remove Pouring Shield*: Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer.



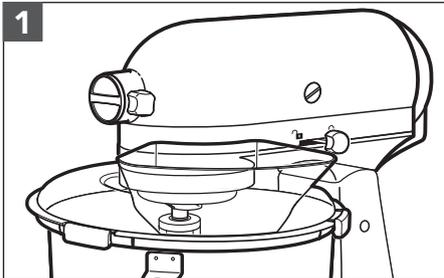
Lift the front of the Pouring Shield* clear of the Bowl rim and pull forward. Remove attachment and Bowl.

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

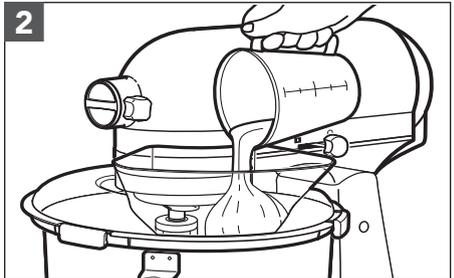
PRODUCT ASSEMBLY

USING THE POURING SHIELD*

Use the Pouring Shield* to avoid having ingredients splashing out of the Bowl when mixing, as well as to easily pour ingredients in the Bowl while mixing.



For best results, rotate the shield so the Motor Head covers the U-shaped gap in the shield. The Pouring Chute will be just to the right of the Attachment Hub as you face the Stand Mixer.

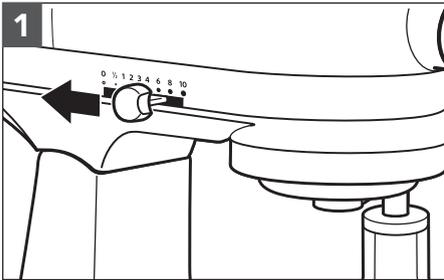


Pour the ingredients into the Bowl through the Pouring Chute.

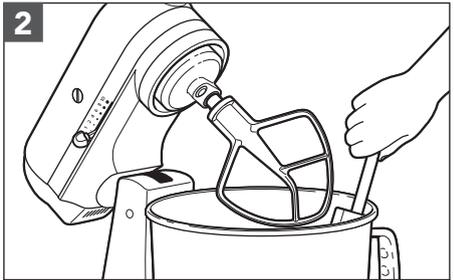
PRODUCT USAGE

OPERATING THE SPEED CONTROL

NOTE: The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time, the top of the unit may become hot. This is normal.



Plug Stand Mixer into proper electrical outlet. Always set Speed Control Lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See "Speed Control Guide" chart.



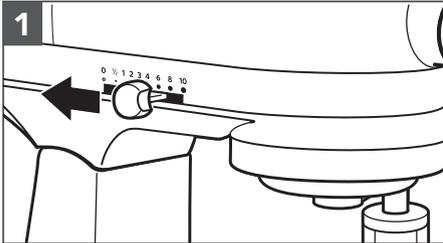
Do not scrape Bowl while Stand Mixer is operating. The Bowl and Beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

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

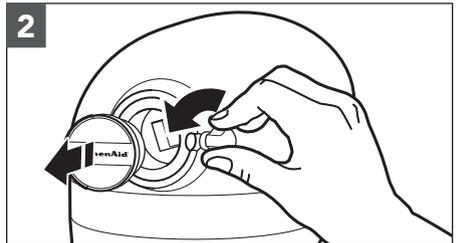
PRODUCT USAGE

OPTIONAL ATTACHMENTS

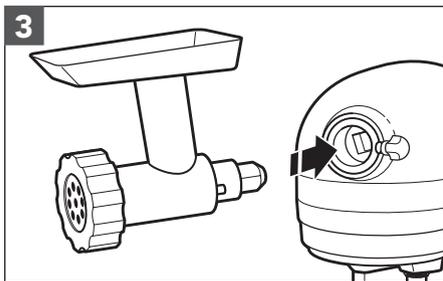
KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as food grinders or pasta makers. They may be attached to the Stand Mixer attachment power shaft, as shown here.



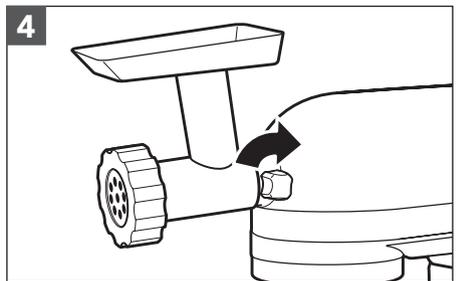
To attach: Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer.



Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Remove Attachment Hub cover.

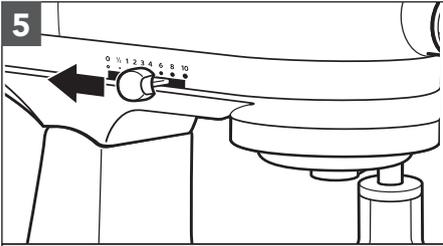


Insert attachment shaft housing into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into square Attachment Hub socket. It may be necessary to rotate attachment back and forth. When attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.

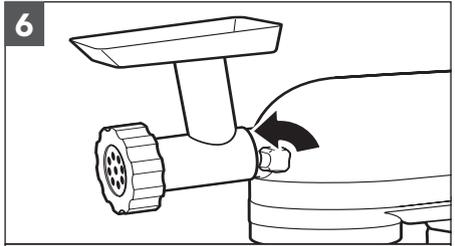


Tighten Attachment Knob by turning clockwise until attachment is completely secured to Stand Mixer. Plug into proper electrical outlet.

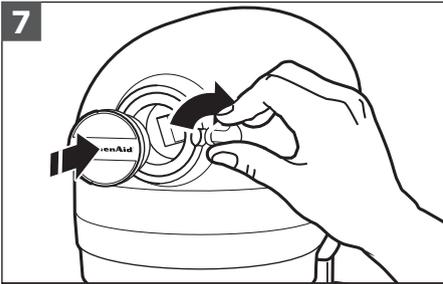
PRODUCT USAGE



To remove: Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer.



Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling out.



Replace Attachment Hub cover. Tighten Attachment Knob by turning it clockwise.

NOTE: See the Use and Care Guide of each specific attachment for recommended speed settings and operating times.

CARE AND CLEANING

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

⚠️ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

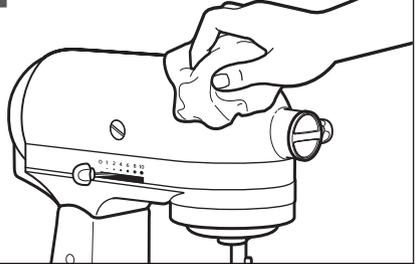
Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

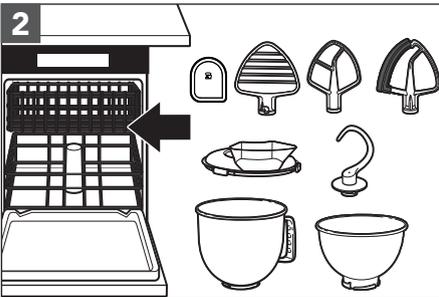
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

1



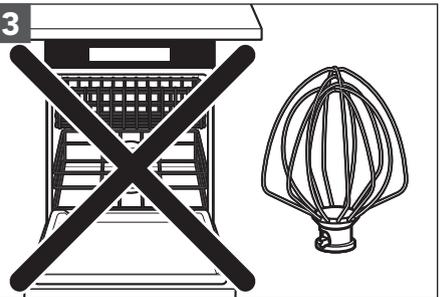
Always be sure to unplug Stand Mixer before cleaning. Wipe Stand Mixer with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off Beater Shaft frequently, removing any residue that may accumulate. Do not immerse in water.

2



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

3



IMPORTANT: The Wire Whip is not dishwasher-safe for other models. The Wire Whip is dishwasher-safe for the 5KSM180. Clean it thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store Wire Whip on shaft.

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

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.

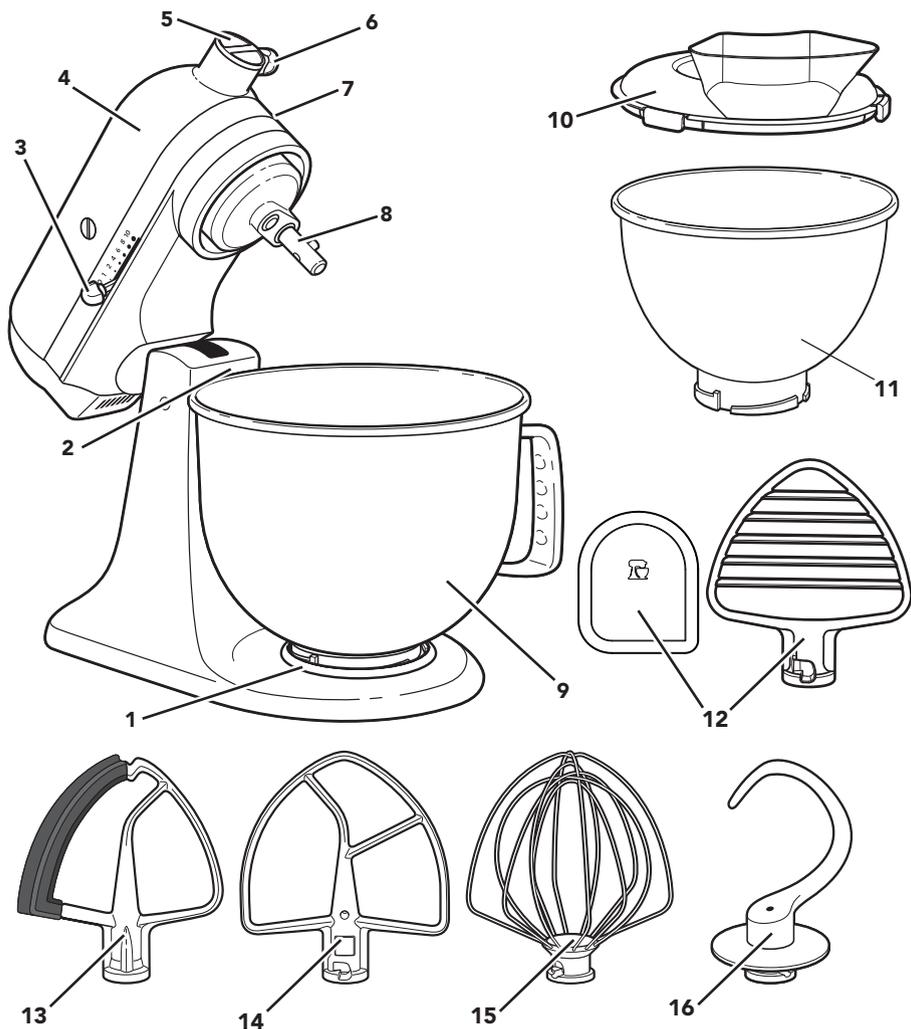
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	SOLUTION
If Stand Mixer warms up during use	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
If the Flat Beater hits the Bowl	Stop the Stand Mixer. See the "Product Assembly" section and adjust the Beater to Bowl Clearance.
If the Stand Mixer emit a pungent odour	This is common with electric motors, especially when new.
If Stand Mixer Malfunctions or fails to operate	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 fixed with the steps provided in this section	See the "Warranty and Service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

©2022 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

部件及功能



1 搅拌碗夹板

2 搅拌器高度调整螺钉（未显示）

3 速度控制杆

4 电动头

5 附件套筒

6 附件旋钮

7 电动头锁定杆（未显示）

8 搅拌轴

9 桶**

10 导流罩*

11 3 L 不锈钢桶*

12 糕点搅拌器*和刮刀

13 平搅器

14 曲边搅拌器*

15 打蛋器

16 面团钩

*仅包含在特选型号。也可作为可选附件。

**桶设计和材质取决于台式搅拌机型号。

产品安全性

您的安全和其他人的安全非常重要。

我们已在本手册以及您的家电上提供了许多重要的安全信息。请务必阅读并遵循所有安全消息。



这是安全警示符号。

此符号警示您可能导致您和他人伤亡的潜在危险。

所有安全信息都有安全警示符号和警示语“危险”或“警告”。这些词的含义是：



如果不立即遵守说明，可能导致死亡或重伤。



如果不遵守说明，可能导致死亡或重伤。

所有安全信息都将指出潜在危险是什么，如何降低受伤的几率，以及不遵守说明将会发生什么。

重要保护措施

使用电器时，应始终遵循基本的安全预防措施，包括：

1. 阅读所有说明。电器使用不当可能导致人身伤害。
2. 为避免触电风险，切勿将台式搅拌机放入水或其他液体中。
3. 本电器不适合以下人群（包括儿童）使用：行动不便者、精神或智商缺陷者、缺少经验和常识者，除非其在监督和指导下使用，以确保安全。
4. 儿童需有成人看护，以确保其不会将本电器当做玩具。
5. 如果电源线损坏，必须让制造商、其服务代理或类似合格人员进行更换以避免发生危险情况。
6. 切勿在无人看管的情况下运行本电器。
7. 不使用时、组装或卸下部件前以及清洁前，请先将电器转向关闭（0），然后从插座上拔下插头。拔出时，抓牢插头并将其从插座中拔出。切勿拉扯电源线。
8. 避免接触运动部件。在操作期间让手、头发、衣物以及刮刀和其他餐具远离所有配件以降低人员受伤和/或损坏台式搅拌机的风险。
9. 若台式搅拌机的线缆或插头受损，或者台式搅拌机发生故障，或出现跌落或任何形式的损坏后，请勿操作。请将台式搅拌机退回最近的授权服务中心进行检查、维修或进行电气或机械调整。
10. 使用非 KitchenAid 推荐或出售的附件/配件可能会引起火灾、触电或损伤。
11. 请勿在室外使用本电器。
12. 请勿将电源线挂在桌子或橱柜边缘。
13. 为避免损坏本产品，请勿在高温物品（如烤箱、微波炉等）周围或在灶台上方使用台式搅拌机的搅拌碗。
14. 清洗之前，应取出台式搅拌机配件。

产品安全性

15. 待设备完全冷却后再安装或拆卸部件或者清洁设备。
16. 有关清洁表面接触食物的说明，请参阅“保养和清洁”部分。
17. 本电器适合在家庭或类似环境中使用，例如：
 - 商店、办公室或其他工作环境中的员工厨房；
 - 农舍；
 - 由酒店、汽车旅馆和其他住宿环境中的顾客使用；
 - 民宿型环境。

妥善保存本说明书

电气要求



触电危险

插入接地的插座。

请勿去除接地插针。

不要使用适配器。

不要使用延长线。

不遵守这些说明可导致死亡、火灾或触电。

功率：

300 W MAX

5KSM125 - 5KSM195 系列

275 W MAX

5K45、5KSM45、5KSM95 系列

电压：220-240 V~

频率：50-60 Hz

注：如果插头与插座不匹配，请联系具备资质的电工。请勿以任何方式改装插头。切勿使用适配器。

请勿使用加长电源线。如果电源线太短，请求有资质的电工或维修人员在家电附近安装插座。

速度控制指南

速度	操作	附件	说明
1	搅拌	平搅器、 曲边搅器*	用于慢速搅拌、组合、打浆、开始所有搅拌程序。用于将面粉和干燥配料加入面糊，以及将液体加入干燥配料。请勿使用速度 1 来搅拌或揉搓发酵面团。
2	缓慢搅拌	面团钩、 平搅器、 曲边搅器*	用于慢速搅拌、打浆、快速搅动。用于搅拌和揉搓发酵面团、重型面糊和糖果，开始捣碎土豆或其他蔬菜，将起酥油切入面粉，搅拌稀薄或易溅的面糊。
	搅拌	糕点搅器*	将黄油切成粉状以制作生面团；糖化水果和蔬菜。
4	搅拌、 拍打	打蛋器、 平搅器、 曲边搅器*	用于搅拌诸如曲奇的准重型面糊。用于融合糖并切细，将糖添加到蛋白制作蛋白糖饼。中等速度蛋糕搅拌。
		糕点搅器*	用于切肉丝
6	搅拌、 乳化	打蛋器、 平搅器、 曲边搅器*	用于中等速度搅拌（乳化）或搅打。用于完成蛋糕、油炸圈饼和其他面糊的混合。高速蛋糕搅拌
8	快速搅拌、 搅打	打蛋器	用于搅打奶油、蛋白和煮沸糖霜。
10	快速搅打		用于搅打少量奶油、蛋白，或用于最终搅打土豆泥。

注：如需实现更精细的调整，可将速度控制杆设置在上表中所列的速度之间，以获得速度 3、5、7 和 9。准备发酵面团时，请勿超出速度 2，因为这可能导致台式搅拌机受损。

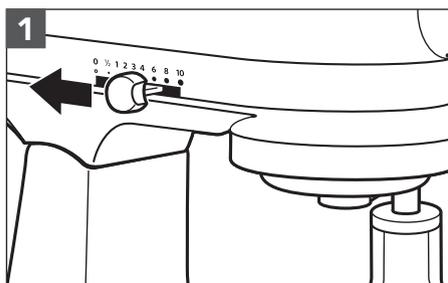
*仅包含在特选型号。也可作为可选附件。

配件指南

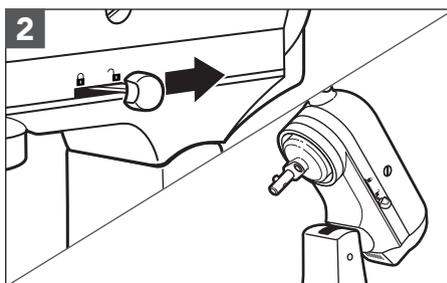
附件	用途
对于普通的稠混合物，请使用平搅器和曲边搅拌器*	蛋糕、奶油糖霜、糖果、曲奇、糕点、饼干、肉糜卷、土豆泥
打蛋器，用于需要混入空气的混合物	鸡蛋、蛋白、多脂奶油、煮沸糖霜、松糕、蛋黄酱、某些糖果
面团钩，用于搅拌和搓揉发酵面团	面包、面包卷、披萨面团、包点
糕点搅拌器*，用于将黄油切成粉状	适用于馅饼面团、饼干和其他糕点、糖化水果和蔬菜与肉丝。

产品组装

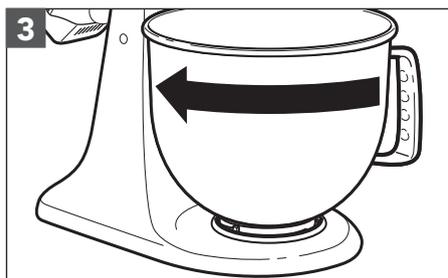
安装/拆卸桶



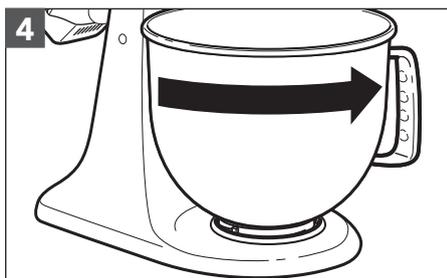
1 连接搅拌碗：旋转速度控制器至“0”（关闭）。拔掉台式搅拌机插头。



2 将锁定杆保持在解锁位置，然后向后倾斜斜电动头。



3 将搅拌碗放在搅拌碗夹板上。沿顺时针方向轻轻转动搅拌碗。

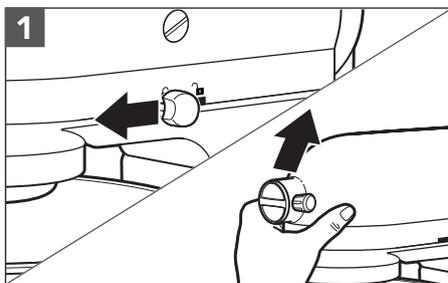


4 卸下搅拌碗：重复第 1 步和第 2 步。沿逆时针方向轻轻转动搅拌碗。

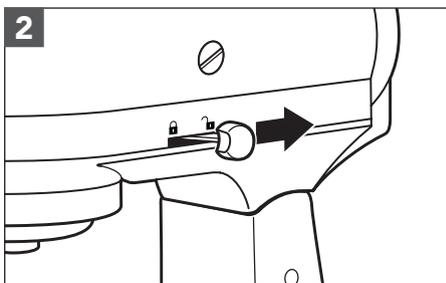
*仅包含在特选型号。也可作为可选附件。

产品组装

提升/降低电动头



提升电动头：将锁定杆推至解锁位置并提升电动头。提升后，控制杆会自动回到锁定位置，以保持电动头升起。



降低电动头：将锁定杆推至解锁位置，然后轻轻降下电动头。电动头降下后，锁定杆会自动回到锁定位置。在搅拌之前，通过尝试升起电动头测试锁紧是否牢靠。

注：使用台式搅拌机时，电动头应当始终保持在锁定位置。

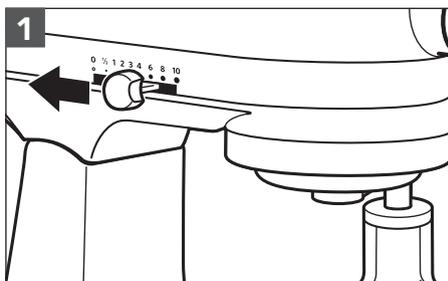
安装/拆卸平搅器、曲边搅器*、打蛋器和面团钩

警告

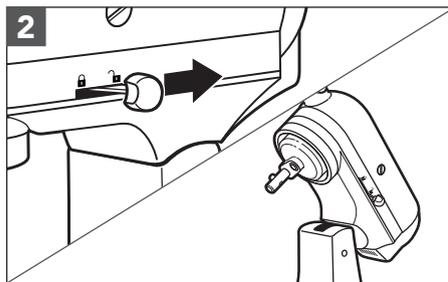
受伤危险

在触碰搅拌器之前务必拔下搅拌机的插头。

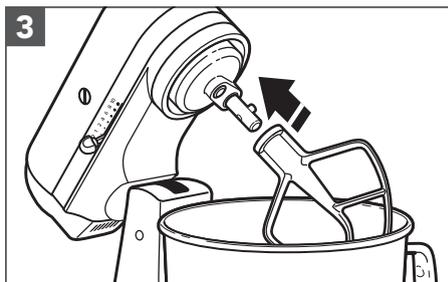
否则可导致骨折、割伤或瘀伤。



安装附件：旋转速度控制器至“0”（关闭）。拔掉台式搅拌机插头。

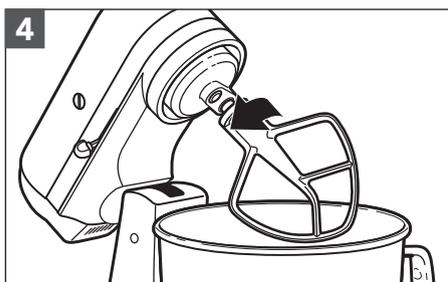


将锁定杆保持在解锁位置，然后向后倾斜电动头。



将附件滑到搅拌器轴上并尽可能向上按压。然后，将附件向右转动，使附件钩住搅拌器轴上的销。

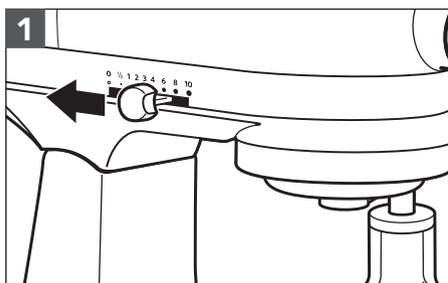
产品组装



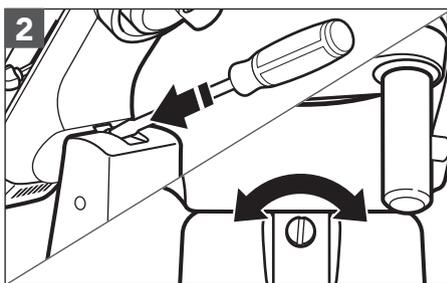
卸下附件：重复第 1 步和第 2 步。将附件尽可能向上按压，然后向左转动。将附件从搅拌器轴上拉出。

搅拌器至加工碗间隙

台式搅拌机在出厂时经过调整，从而使平搅器刚好未接触搅拌碗的底部。如果由于某种原因，平搅器接触了搅拌碗的底部，或距离搅拌碗过远，可轻松修正间隙。



旋转速度控制器至“0”（关闭）。拔掉台式搅拌机插头。



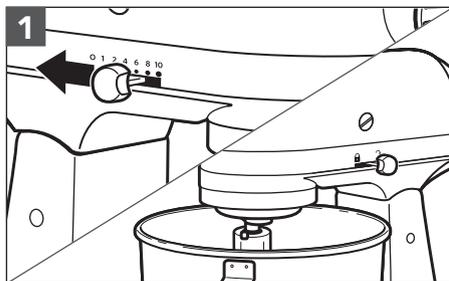
提升电动头。沿逆时针方向（向左）轻轻转动螺丝，升起平搅器，或沿顺时针方向（向右）转动，将平搅器降下。对平搅器进行调整，使其刚好离开搅拌碗的表面。如果过度调整螺丝，搅拌碗锁定杆可能不会锁定到位。

注：如果调整得当，平搅器将不会触碰搅拌碗的底部或侧面。如果平搅器或打蛋器靠得很近，从而触碰到搅拌碗的底部，涂层可能会磨损搅拌器或打蛋器上的丝线可能磨损。

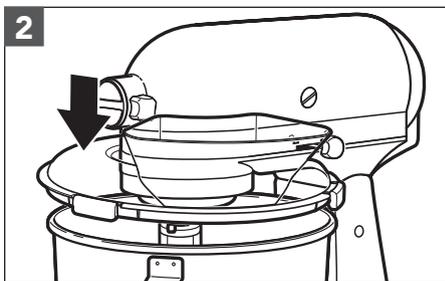
*仅包含在特选型号。也可作为可选附件。

产品组装

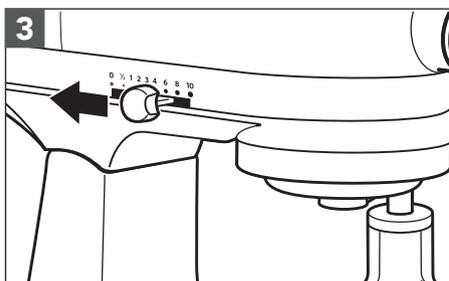
放置/拆卸导流罩*



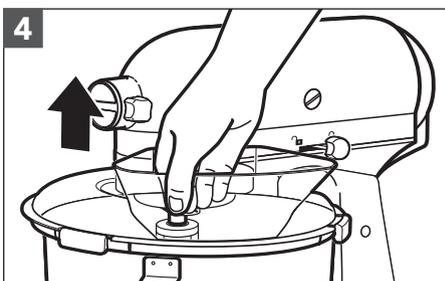
放置导流罩*： 旋转速度控制器至“0”（关闭）。拔掉台式搅拌机插头。安装所选附件。参见“安装/拆卸平搅器、打蛋器和面团钩”章节。



从台式搅拌机前方，在加工碗上方滑动导流罩*，直至罩对中。罩的底部边缘应当装配在加工碗内。



拆下导流罩*： 旋转速度控制器至“0”（关闭）。拔掉台式搅拌机插头。



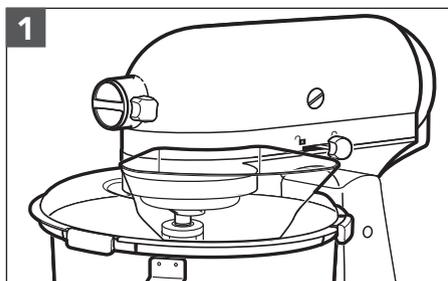
提起导流罩*的前部，离开桶边缘，并将其向前拉动。拆下附件和桶。

*仅包含在特选型号。也可作为可选附件。

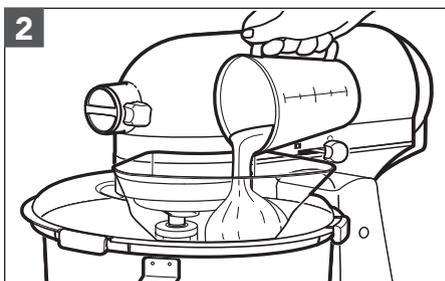
产品组装

导流罩使用方法*

使用导流罩*，可避免搅拌时配料从桶中溅出，也更利于在搅拌时将配料导入桶中。



1 为了得到最佳结果，旋转导流罩，从而电动头涵盖罩中的 U 型间隙。在面对台式搅拌机时，导流槽将刚好在附件套筒的右侧。

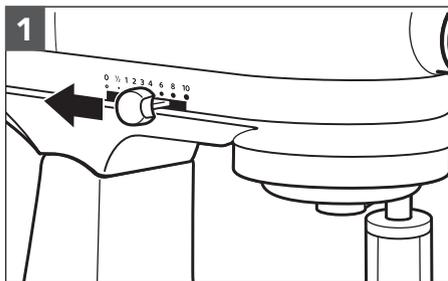


2 通过导流槽将配料倒入加工碗中。

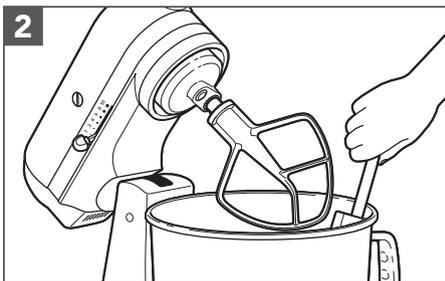
产品用途

速度控制杆操作方法

注：台式搅拌机在使用期间温度可能升高。以较长时间处理重型负载时，装置的顶部可能变热。这属于正常现象。



1 将台式搅拌机的插头插入正确的电源插座中。务必将速度控制杆设置在最低速度上之后再启动，然后逐渐增大速度，避免配料溅出。请参阅“速度控制指南”章节。



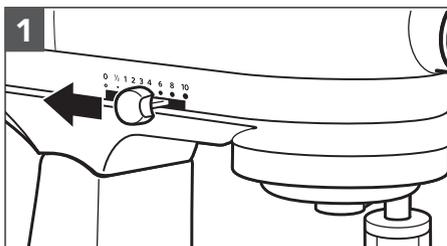
2 台式搅拌机工作期间，请勿刮擦桶。搅拌碗和搅拌机旨在提供彻底的搅拌，不会时常产生刮擦。在搅拌期间，刮擦搅拌碗一次或两次通常就足够了。

*仅包含在特选型号。也可作为可选附件。

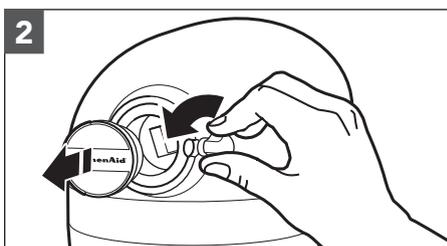
产品用途

可选附件

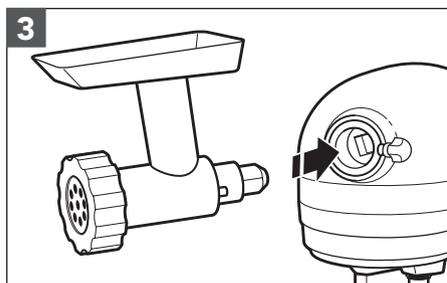
KitchenAid 提供各种可选附件，例如，食品粉碎器或面团切刀。如图所示，这些附件可安装到台式搅拌机的附件动力轴上。



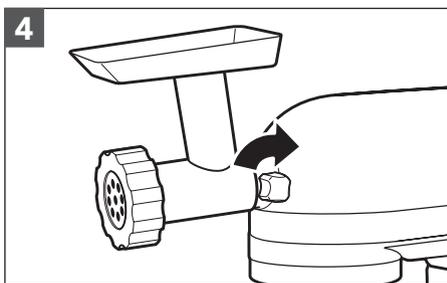
1 安装：旋转速度控制器至“0”（关闭）。
拔掉台式搅拌机插头。



2 沿逆时针方向转动附件旋钮，将其拧松。
拆下附件套筒罩。

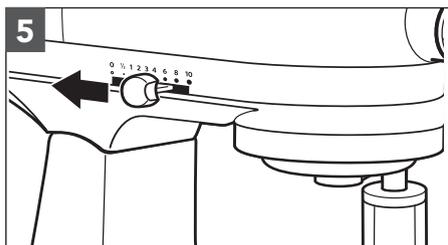


3 将附件轴壳插入附件套筒，确保附件动力轴安装到方形附件套筒插孔中。可能必须来回转动附件。当附件处于正确位置时，附件上的销将装入套筒边缘上的凹口。

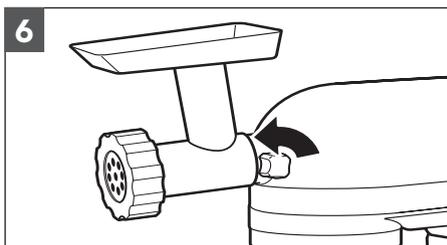


4 通过顺时针转动紧固附件旋钮，直到附件完全固定至台式搅拌机。将插头插入正确的电源插座中。

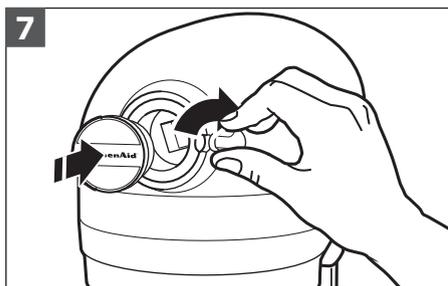
产品用途



卸下： 旋转速度控制器至“0”（关闭）。
拔掉台式搅拌机插头。



沿逆时针方向转动附件旋钮，将其拧松。
在拉出时轻轻来回旋转附件。



更换附件套筒罩。沿顺时针方向转动附件
旋钮，将其拧紧。

注： 有关建议的速度设置和操作时间，请参阅每个特定附件的“使用与保养指南”。

维护和清洁

重要信息：待设备完全冷却后再安装或拆卸部件或者清洁设备。

警告



触电危险

插入接地的插座。

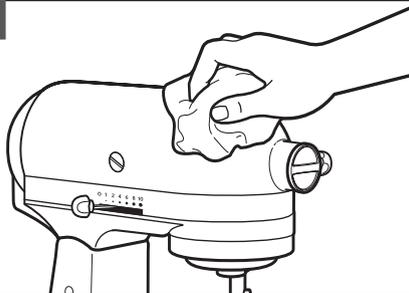
请勿去除接地插针。

不要使用适配器。

不要使用延长线。

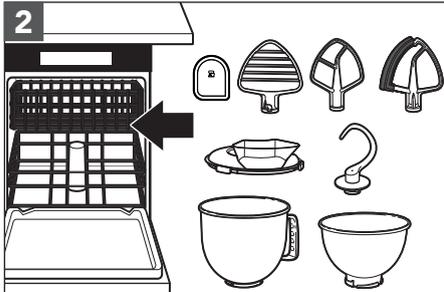
不遵守这些说明可导致死亡、火灾或触电。

1



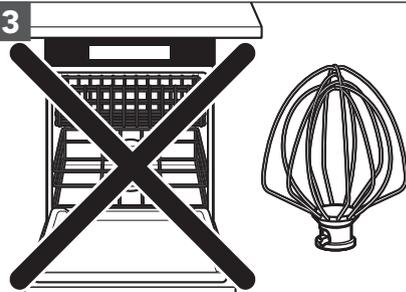
清洁之前，务必拔下台式搅拌机插头。用柔软的湿布擦拭台式搅拌机。请勿使用家用/市售清洁剂。时常擦拭搅拌器轴，去除可能累积的任何残留物。切勿浸入水中。

2



桶、导流罩*、白色平搅器、曲边搅拌器*、糕点搅拌器*、刮刀*和白色面团钩可用洗碗机清洗。或者，在起泡热水中彻底清洁，然后彻底冲净，再干燥。切勿将搅拌器存放在搅拌器轴上。

3



重要信息：其他型号的打蛋器不可用洗碗机清洗。5KSM180 型号的打蛋器可用洗碗机清洗。在起泡热水中彻底清洁它，然后彻底冲净它们，再干燥。切勿将打蛋器存放在搅拌器轴上。

*仅包含在特选型号。也可作为可选附件。

故障排除

警告

触电危险



插入接地的插座。

请勿去除接地插针。

不要使用适配器。

不要使用延长线。

不遵守这些说明可导致死亡、火灾或触电。

问题	解决方案
如果台式搅拌机在使用期间温度升高	在重负载下，如果搅拌时间延长，您在触碰到设备顶部时可能感到不适。这属于正常现象。
如果平搅器碰到搅拌碗	请停止台式搅拌机。请参阅“组装产品”一节并调节搅拌器和搅拌碗之间的间隙。
如果台式搅拌机发出刺鼻气味	这在电机中很常见，新机器尤其明显。
如果台式搅拌机发生故障或无法操作	台式搅拌机插头是否已插入？
	台式搅拌机电路中的保险丝是否正常工作？如果有断路器盒，请确保电路是闭合的。
	将台式搅拌机关闭 10-15 秒，然后再打开。如果台式搅拌机仍不能启动，则使其冷却 30 分钟，然后再重新打开。
如果按照本章节中的操作步骤无法修复问题	请参阅“保修与保养”一节。 请勿将台式搅拌机退回给零售商；零售商不提供维修。

保修政策

以下保修政策仅限于在中国大陆地区（不包含香港、澳门特别行政区和台湾地区）购买的下列KitchenAid中国大陆地区家用或者商用系列产品；并且该产品仅用于正常的对应家用或者商用用途。

经由KitchenAid或KitchenAid特约服务中心检查产品确定为功能故障的进行免费维修或更换零部件。

功能故障指不能正常工作、异响、漏电跳闸等。

在法律允许的范围内，本政策会不时更新，具体请查询KitchenAid微信公众号（KitchenAid凯膳怡1919）特定情况下（包括但不限于品牌特卖会、品牌折扣等），保修政策根据当时具体发布的政策执行。

5年期保修产品 家用台式搅拌机*

搅拌机包装内配备的附件：搅拌碗（桶）、打蛋器、搅拌桨（平搅器）、面团勾、防溅罩（导流罩），以及电机组成元件 碳刷 属于损耗件不保修，但在特定期限内，出现质量问题，可进行退换处理，详见退换货政策附表。

2年期保修产品 家用台式料理机**

料理机包装内配备的搅拌杯属于损耗件不保修，但在特定期限内，出现质量问题，可进行退换处理，详见退换货政策附表。

1年期保修产品 商用产品*** | 食物切碎机 | 手持打蛋器 | 电水壶 | 食物处理机 | 手持料理棒 | 搅拌机配件产品 | 非电器类产品 | 咖啡机 | 台式烤箱 | 其他产品

食物切碎机和食物处理机的塑料碗、盖子、刀头，手持料理棒的刀头，手持打蛋器的打蛋器、面团勾、搅拌桨，配件产品中清理用的毛刷、切削用的刀头等，均属于损耗件不保修，但在特定期限内，出现质量问题，可进行退换处理，相关退换货政策详见退换货政策附表。

搅拌机配件产品包括所有外接在机头前端方形插孔处的配件，以及冰激凌机配件，详情请见KitchenAid公众号（KitchenAid凯膳怡1919）或联系售后。

* 家用台式搅拌机：5KSM3311XC, 5KSM95C, 5KSM125C, 5KSM150PSC, 5KSM165PSC, 5KSM6583C, 5KSM7580XC

** 家用台式料理机：5KSB1585C, 5KSB5080C, 5KSB8270C, 5KSB4027C, 5KSB1325C, 5KSB1340C

*** 商用产品机型包括：5KPM5C, 5KSM7590C

附表：退换货政策

时间节点	可退换货范围	特别说明
签收产品前	销售包装破损	原装进口产品, 均为原包装箱
	赠品缺失	赠品享受产品本身同等保修政策
	附件缺失	标准附件详见说明书
	产品外观缺陷	含明显刮痕、掉漆、围带铭牌松脱等
	产品功能问题	不能正常工作、异响等
签收产品后, 7天内	无理由退货	退货产品(含随机附件、赠品)须完好无损, 且不影响二次销售
	产品外观缺陷	含明显刮痕、掉漆、围带铭牌松脱等
	产品功能问题	不能正常工作、异响等;
签收产品后, 15 天内	产品功能问题	不能正常工作、异响等; 注意: 签收后超过7天, 不接受因产品外观缺陷导致的退换货
签收产品后超过15天, 保修期限内	按保修政策执行, 不可退换货	请联系售后
保修期限外	计费维修保养	请联系售后

保修注意事项

产品保修期认定: 消费者提供有效购买凭证为依据进行保修的, 保修期按照消费者实际购买日期起算; 如果消费者无法提供有效购买凭证, 则按照产品序列号中的生产时间延后六个月作为保修期起算日期;

有效购买凭证: KitchenAid 产品的有效购买凭证包括有效的商用发票(包括电子发票)、有效的实际网购记录等; 若对有效购买凭证产生争议, 具体以KitchenAid或KitchenAid特约服务中心的最终判定为准。

赠品(不包含随机附件)享受该产品本身同等的保修政策, 但该赠品必须罗列在所提供的有效购买凭证中;

维修时效: 消费者联系KitchenAid售后并被认定产品满足免费售后服务要求后, 可以联系快递上门取件, 选用顺丰特惠, 将维修产品寄送到就近的售后特约服务中心, 费用为保价到付; 特约服务中心的工程师力争于三个工作日内完成维修工作, 修复完成后交付快递寄还给消费者, 全程消费者不承担任何费用。实际维修时间应视具体情况而定, 若从消费者寄出产品之日起, 超过十个工作日仍未完成维修, KitchenAid将免费为消费者更换全新产品;

任何更换下来的部件所有权将归KitchenAid所有并回收处理。

保修政策不适用于下列情况

1. 并非在中国大陆地区（香港、澳门和台湾地区除外）购买的产品；
2. 并非中国大陆地区家用或者商用系列产品；
3. 有效购买凭证与维修产品不符或者有效购买凭证被涂改的；
4. 超出产品保修期限或内容的；
5. 产品的损耗件不在保修范围之内；
6. 因消费者不按照说明书使用、运输、维护、保管所造成的产品损坏，包括但不限于产品的外观瑕疵、破损、功能损坏等；
7. 经由非KitchenAid 特约服务中心拆卸、维修或者更换非产品原装零部件所造成的产品损坏；
8. 产品使用环境（包括但不限于电压、湿度、温度、虫害等）明显超出产品使用说明书要求所造成的产品损坏；
9. 因地震、火灾、水灾、电击等不可抗的自然灾害所造成的产品损坏。

若对上述情况产生争议，具体以KitchenAid或KitchenAid特约服务中心的最终判定为准。

在上述情况下，消费者需要支付保外维修费用、零件费用及来回运费。但并非所有问题都可以维修，如果产品损坏严重，或因上述第6、7、8、9、10而造成损坏或故障以KitchenAid或其特约服务中心可能无法提供维修服务。

在上述情况下，特约服务中心的工程师力争于三个工作日内完成维修工作，修复完成后交付快递寄还给消费者。如果遇到零部件需要从国外进口，则实际维修时间视具体情况而定。

售后服务联系方式

服务热线：4000128733 / 021-61692552

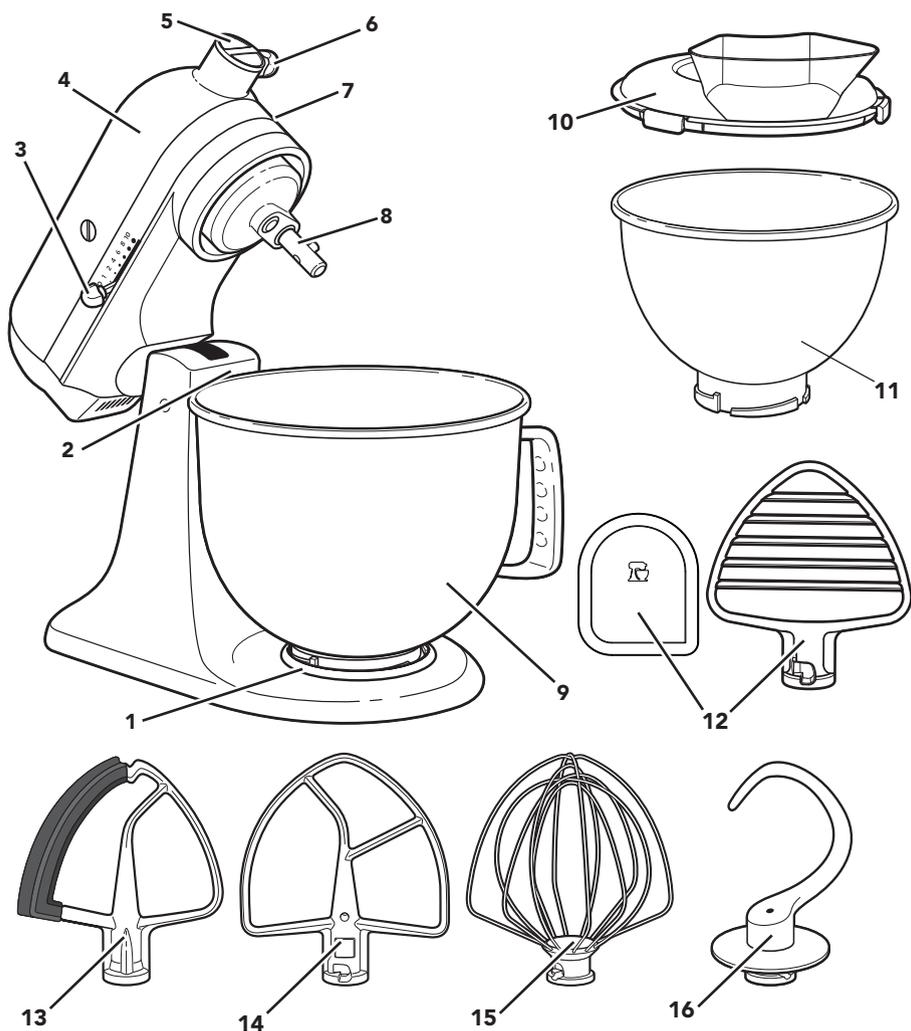
服务时间：9:00 - 17:00（法定节假日及国庆、春节长假除外）

服务邮箱：mdl-aftersale-service-china@kitchenaid.com

KitchenAid特约服务中心地址及联系方式

详见KitchenAid微信公众号(KitchenAid凯膳怡1919)

零件與功能



- | | | | |
|---|---------------------|----|-------------|
| 1 | 攪拌盆轉盤 | 8 | 攪拌軸 |
| 2 | 攪拌槳高度調整螺絲
(不在圖中) | 9 | 攪拌盆** |
| 3 | 速度控制桿 | 10 | 送料管罩* |
| 4 | 電動頭 | 11 | 3公升不鏽鋼攪拌盆* |
| 5 | 配件套筒 | 12 | 餅皮攪拌槳*和攪拌刮刀 |
| 6 | 配件旋鈕 | 13 | 平攪拌槳 |
| 7 | 電動頭鎖定桿
(不在圖中) | 14 | 護邊攪拌槳* |
| | | 15 | 打蛋器 |
| | | 16 | 麵團鉤 |

*僅限指定型號有附。可另行選購。

**攪拌盆的設計與材質依桌上型攪拌機型號而定。

產品安全

您與他人的安全都不容忽視。

本公司已在這份手冊與電器上提供許多重要的安全提醒，請務必閱讀並遵守所有安全提醒。



這是安全提示符號。

這個符號可提醒您有潛在危險，如有不慎可能導致您或他人傷亡。所有安全提醒的前方都有安全提示符號以及「危險」或「警告」字樣，分別代表：



若不立即遵守指示，死亡或受重傷之虞。



若不遵守指示，則有死亡或受重傷之虞。

所有安全提醒都會告訴您有哪些潛在危險、如何降低受傷機率，以及不遵守指示會有哪些後果。

重要安全注意事項

使用電器時應確實遵守基本安全措施，包括以下各項：

1. 閱讀所有指示。電器使用錯誤可能導致人員受傷。
2. 為避免觸電，請勿將桌上型攪拌機放在水中或其他液體中。
3. 有肢體、感官、心智障礙者，或者缺乏操作經驗或知識者(包括兒童)不可使用本電器，除非有負責安全把關的人士從旁監督或教導使用方式。
4. 請務必監督兒童，避免他們把玩電器。
5. 電源線破損時請交由製造商、維修人員或類似合格專業人員更換，以免發生意外。
6. 操作電器時必須有人在場。
7. 在不使用時、組裝或拆卸零件前或進行清潔之前，請將本家用電器開關調到關閉 (0) 的位置，切斷電源。切斷電源時，請緊握插頭，從插座拔出。切勿拉扯電線拔出插頭。
8. 請避免接觸移動中的零件。使用果汁機時，雙手、毛髮、衣物、攪拌刮刀和其他廚具必須遠離所有配件，減少受傷或桌上型攪拌機損壞的風險。
9. 電源線破損、插頭毀損、桌上型攪拌機故障後、機器掉落地面或有任何損傷時，請勿使用桌上型攪拌機。請將桌上型攪拌機送到最近的特約維修單位進行檢測、維修等工作，或調整電機或機械功能。
10. 使用未經 KitchenAid 推薦或販售的配件/附件可能有失火、觸電或受傷之虞。
11. 請勿在室外使用本電器。
12. 請勿讓電源線垂吊在桌子或櫃檯邊緣。
13. 為避免產品受損，請勿在高熱之處使用桌上型攪拌機攪拌盆，例如烤箱、微波爐或爐台。
14. 清洗之前，請從桌上型攪拌機上卸下所有配件。

產品安全

15. 安裝零件、拆卸零件和清潔電器以前，請靜置電器直到完全冷卻為止。
16. 請參考「保養與清潔」章節，以瞭解清潔食物工作檯的相關說明。
17. 本電器適合家庭和類似用途，例如：
 - 商店、辦公室或其他工作環境的員工用餐區域；
 - 農舍
 - 飯店、汽車旅館和其他住家類型環境的顧客
 - 民宿類型環境。

請妥善保存上述重要安全說明

電氣需求

警告

觸電危險

將電源線連接到接地電源。

請勿拔掉接地插腳。

請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。

違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。

電源：

300 W MAX 適用於
5KSM125 - 5KSM195 系列
275 W MAX 適用於
5K45、5KSM45、5KSM95 系列

電壓：220-240 V~

頻率：50-60 Hz

備註：如果插頭無法插入插座，請洽合格電工。請勿以任何方式改造插頭。請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。若電源線太短，請由合格電工或維修人員在電器附近安裝插座。

速度調控指南

轉速	動作	附件	說明
1	攪拌	平攪拌槳、 護邊攪拌槳*	適合慢速攪拌、混合、搗碎，也開始所有攪拌程序的起點。可用於將麵粉和乾食材加入麵糊，以及將液體加入乾食材。請勿使用 1 檔速度來攪拌或揉捏酵母生麵團。
2	慢速混合	麵團鉤、 平攪拌槳、 護邊攪拌槳*	適合慢速混合、搗碎、快速攪拌。用於攪拌與揉捏酵母生麵團、較重的麵糊和糖果、開始搗碎馬鈴薯或其他蔬菜、將起酥油切入麵粉、混合較稀或容易噴濺的麵糊。
	攪拌	餅皮攪拌槳*	將冷奶油放在麵粉裡切成小塊來製作糕點麵糰；搗碎水果和蔬菜。
4	攪拌、 混打	打蛋器、 平攪拌槳、 護邊攪拌槳*	適合用來攪拌有點重的麵糊，例如糕餅。用來混合糖和起酥油，並將糖加入蛋白以便製作蛋白霜。製作蛋糕粉的中速檔位。
		餅皮攪拌槳*	適合絞碎肉類
6	混打、 打成奶油狀	打蛋器、 平攪拌槳、護邊攪 拌槳*	用於中等速度混打（打成奶油狀）或攪拌。可用於完成蛋糕的攪拌工作、甜甜圈和其他麵糊。製作蛋糕粉的快速檔位。
8	快速混打、 攪拌	打蛋器	用於攪拌奶油、蛋白和義式蛋白霜。
10	快速攪拌		用於攪拌少量奶油、蛋白，或用於完成馬鈴薯泥的攪拌工作。

備註：如要微調速度，可將速度控制鈕設定在上圖所列的速度之間，以達到 3、5、7、9 檔的速度。製作酵母生麵團時請勿超出 2 檔，否則可能導致桌上型攪拌機受損。

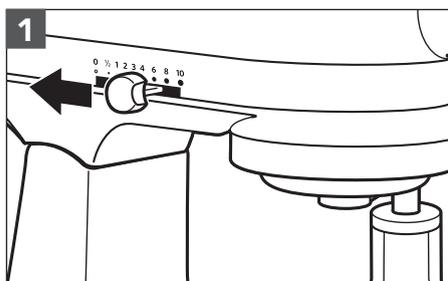
*僅限指定型號有附。可另行選購。

配件使用說明

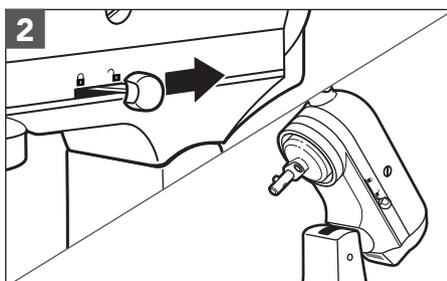
配件	用途
平攪拌槳和護邊攪拌槳*適合一般到較重的攪拌材料	蛋糕、奶油糖霜、糖果、糕餅、餡餅皮、餅乾、糕點、美式肉餅、馬鈴薯泥
打蛋器可用於需要拌入空氣的攪拌材料	雞蛋、蛋白、鮮奶油、義式蛋白霜、海綿蛋糕、美乃滋、某些糖果
麵團鉤可用於攪拌和揉捏酵母生麵團	麵包、麵包捲、披薩麵團、小麵包
餅皮攪拌槳*可用於將冷奶油放在麵粉裡切成小塊	用於餡餅麵糰、餅乾和其他糕點、搗碎水果和蔬菜以及切碎肉類。

產品組裝

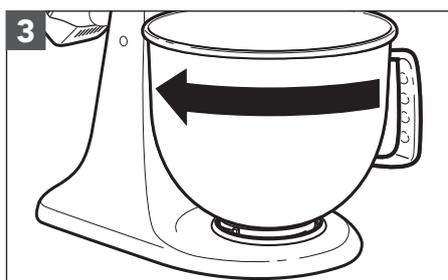
安裝/取出攪拌盆



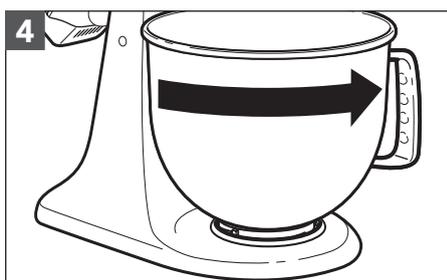
安裝攪拌盆: 將速度控制鈕撥到「0」(關)。取下桌上型攪拌機的插頭。



將鎖定桿推到解鎖位置，然後將電動頭往後傾倒。



將攪拌盆放在攪拌盆轉盤上。將攪拌盆朝順時針方向慢慢旋轉。

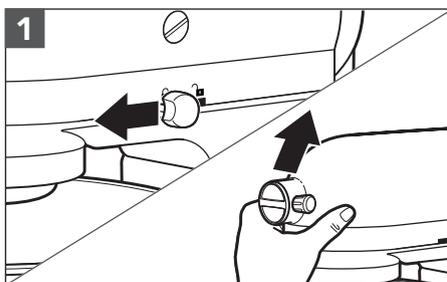


取出攪拌盆: 重複步驟 1 和步驟 2。將攪拌盆朝逆時針方向慢慢旋轉。

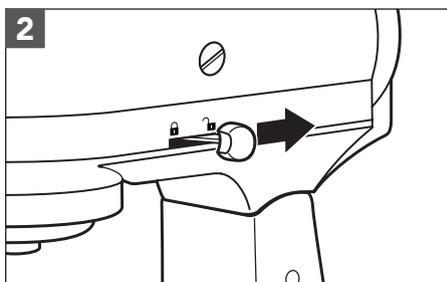
*僅限指定型號有附。可另行選購。

產品組裝

抬起/降下電動頭



抬起電動頭：將鎖定桿推到解鎖位置，然後抬起電動頭。抬起後，鎖定桿會自動回到「鎖定」位置，讓電動頭繼續抬起。



放下電動頭：將鎖定桿推到解鎖位置，慢慢將電動頭放下。電動頭放下後，鎖定桿會自動回到「鎖定」位置。攪拌前先試試能否抬起電動頭，確認是否固定到定位。

備註：使用桌上型攪拌機時，電動頭必須在「鎖定」位置。

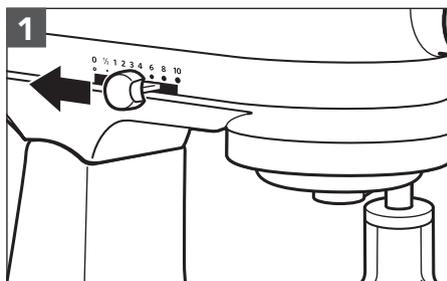
安裝/取出平攪拌槳、護邊攪拌槳*、打蛋器或麵團鉤

警告

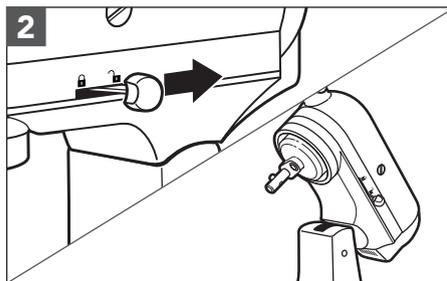
受傷危險

在觸碰攪拌器之前務必拔下攪拌機的插頭。

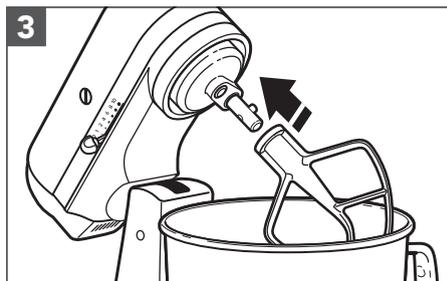
否則可導致骨折、割傷或瘀傷。



安裝配件：將速度控制鈕撥到「0」（關）。取下桌上型攪拌機的插頭。

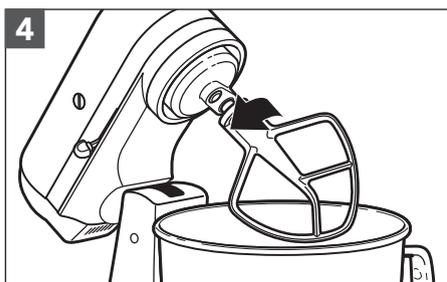


將鎖定桿推到解鎖位置，然後將電動頭往後傾倒。



將配件扣入攪拌軸，然後儘量往上按。然後將配件轉向右邊，讓配件扣住攪拌軸上的桿頭。

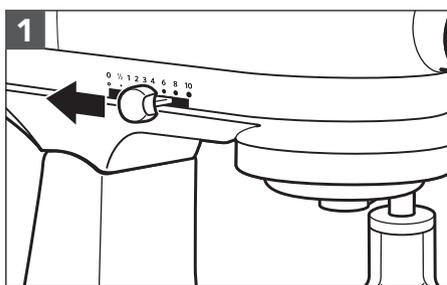
產品組裝



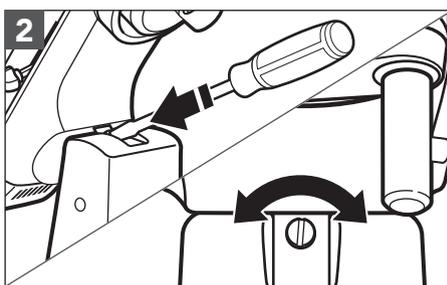
4
取出配件：重複步驟 1 和步驟 2。將配件儘量往上按，然後轉向左邊，接著將配件拉出攪拌軸。

攪拌槳到攪拌盆的間隙

桌上型攪拌機出廠前就調整過，因此平攪拌槳剛好不會碰到攪拌盆底。如果平攪拌槳因故碰到攪拌盆底或是距離攪拌盆底太遠，調整間隙的方式也很容易。



1
 將速度控制鈕撥到「0」(關)。取下桌上型攪拌機的插頭。



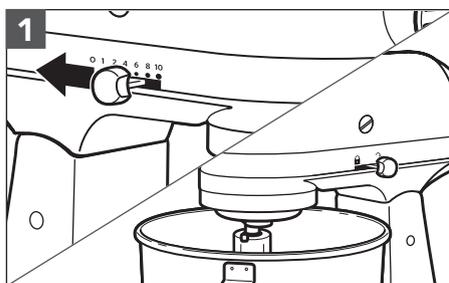
2
 抬起電動頭。將螺絲微微朝逆時針方向(往左)轉可使平攪拌槳上升，朝順時針方向(向右)轉可使平攪拌槳下降。將平攪拌槳調整到剛好沒碰到攪拌盆表面為止。如果過度調整螺釘，攪拌盆鎖定桿可能無法鎖定位。

備註：如果調整得當，平攪拌槳不會觸碰攪拌盆的底部或側面。如果平攪拌槳或打蛋器靠得很近，從而觸碰到攪拌盆的底部，塗層可能會磨損攪拌槳或打蛋器上的絲線可能會磨損。

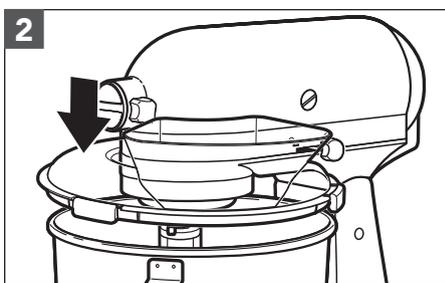
*僅限指定型號有附。可另行選購。

產品組裝

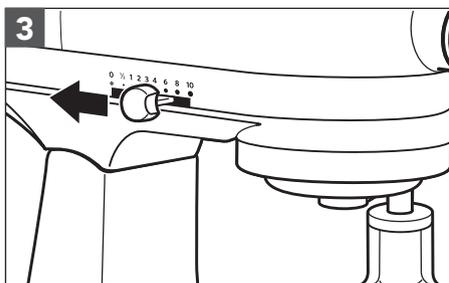
安裝/拆卸送料管罩*



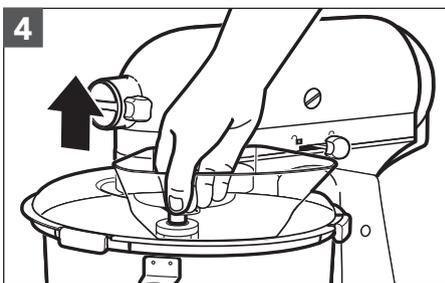
安裝送料管罩*：將速度控制鈕撥到「0」(關)。取下桌上型攪拌機的插頭。安裝選擇的配件。請參閱「安裝/取出平攪拌槳、打蛋器或麵團鉤」一節。



桌上型攪拌機的正面將送料管罩*推到攪拌盆上方，使送料管罩位於中央位置。送料管罩的底部邊緣必須在攪拌盆內側。



取下透明碗罩*：將速度控制鈕撥到「0」(關)。取下桌上型攪拌機的插頭。



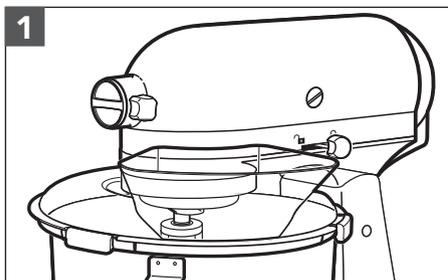
拿起透明碗罩*的前端使其脫離攪拌盆邊緣，然後向前取出。取出配件和攪拌盆。

*僅限指定型號有附。可另行選購。

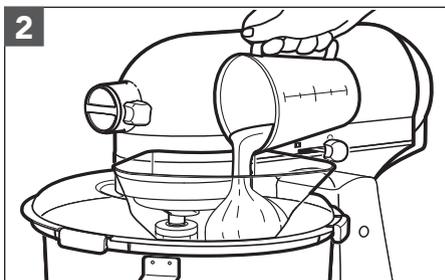
產品組裝

使用送料管罩*

送料管罩*可避免食材在攪拌時濺出攪拌盆，也可以在攪拌期間方便您將食材倒入攪拌盆。



1
為求最佳效果，請旋轉透明碗罩，讓電動頭蓋住透明碗罩的 U 形缺口。當您面對桌上型攪拌機時，送料管會剛好在配件套筒右邊。

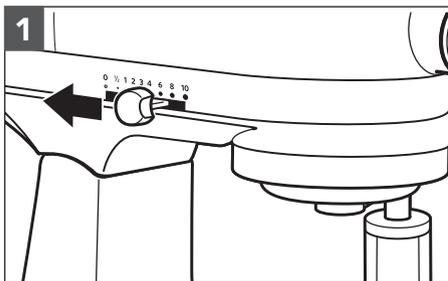


2
透過送料管將食材倒入攪拌盆。

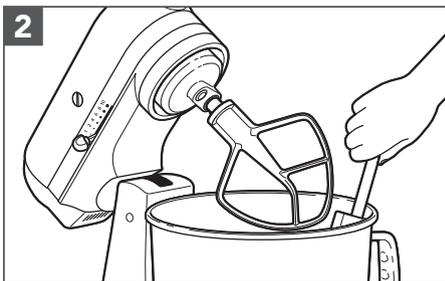
產品使用

操作速度控制鈕

備註：桌上型攪拌機可能在使用期間變熱。如果長時間攪拌大量食材，機體上方可能會變熱。這是正常情況。



1
將桌上型攪拌機的插頭插到插座。請務必將速度控制鈕設定為最低速後再啟動，然後逐漸增加速度，避免食材濺出。請參閱「速度調控指南」圖。



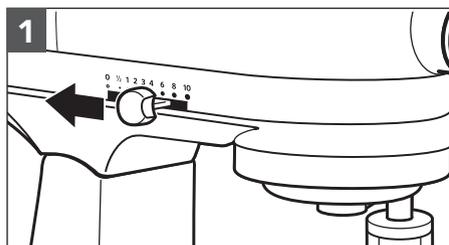
2
使用桌上型攪拌機時請勿刮除黏在攪拌盆上的食材。攪拌盆和攪拌槳經過特殊設計，可徹底攪拌又不必經常刮掉攪拌盆內壁上的食材。通常在攪拌期間刮一兩次就夠了。

*僅限指定型號有附。可另行選購。

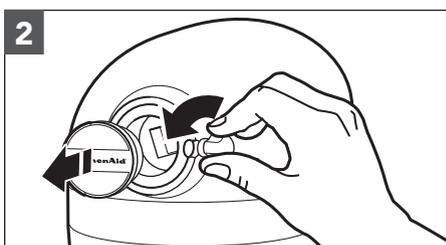
產品使用

選購配件

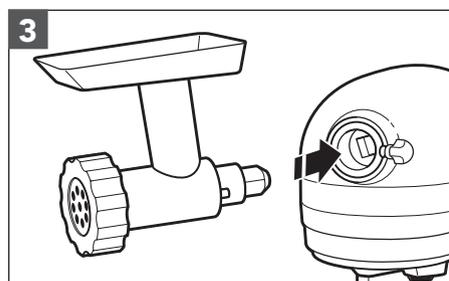
KitchenAid 提供多種選購配件，例如絞碎器或義大利麵器。這些都能安裝到桌上型攪拌機配件傳動軸，如下所示。



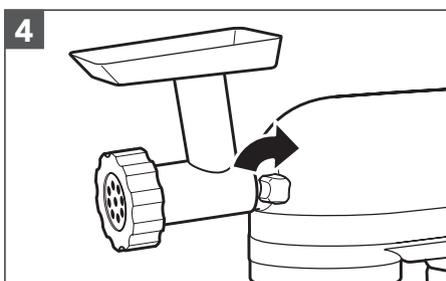
安裝方式：將速度控制鈕撥到「0」(關)。
取下桌上型攪拌機的插頭。



將配件旋鈕朝逆時針方向旋轉，以便鬆開。取下配件套筒蓋。

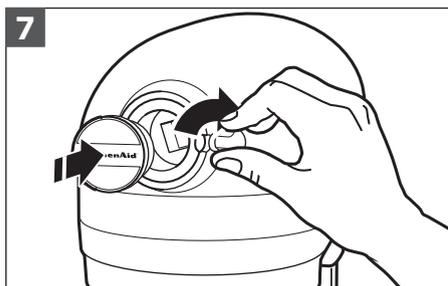
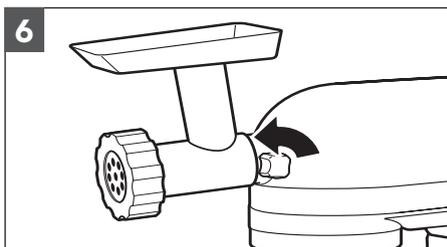
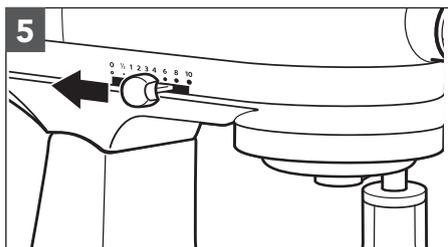


將配件軸機體插入配件套筒，確保配件傳動軸能裝入方形的配件套筒插孔中。您可能必須來回轉動配件。配件處於正確位置時，配件樺頭剛好能配合套筒邊緣上的凹口。



將配件旋鈕朝順時針方向旋轉以便鎖緊，直到配件完全固定在桌上型攪拌機為止。將插頭插到插座。

產品使用



備註：請參閱每個配件「使用說明」和「保養指南」中的速度設定和操作時間建議。

保養與清潔

重要事項：安裝零件、拆卸零件和清潔電器以前，請靜置電器直到完全冷卻為止。

警告



觸電危險

將電源線連接到接地電源。

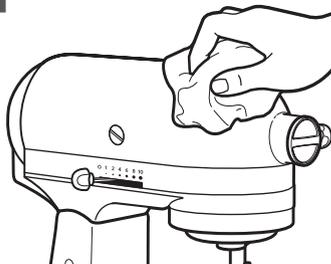
請勿拔掉接地插腳。

請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。

違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。

1



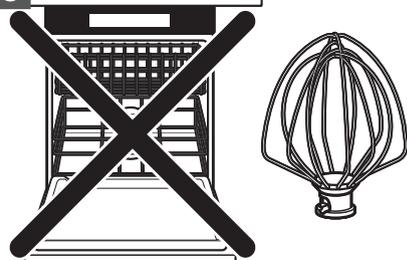
清潔前請務必拔下桌上型攪拌機的插頭。用柔軟濕布擦拭桌上型攪拌機本體。請勿使用家用／市售清潔劑。請經常擦拭攪拌軸，避免累積殘渣。請勿泡在水中。

2



您可使用洗碗機清洗攪拌盆、送料管罩*、白色平攪拌槳、護邊攪拌槳*、餅皮攪拌槳*、攪拌刮刀和白色麵團鉤，也可以用熱肥皂水徹底清洗，並在擦乾前以清水沖乾淨。不用時請勿將攪拌槳裝在攪拌軸上。

3



重要事項：其他型號的打蛋器不可用洗碗機清洗。5KSM180 型號的打蛋器可用洗碗機清洗。請用熱肥皂水徹底清洗，並在擦乾前以清水沖乾淨。不用時請勿將打蛋器裝在攪拌軸上。

*僅限指定型號有附。可另行選購。

故障排除

警告

觸電危險



將電源線連接到接地電源。

請勿拔掉接地插腳。

請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。

違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。

問題	解決方案
如果桌上型攪拌機在使用期間升溫	如果長時間攪拌大量食材，機體上方可能會很燙，這是正常情況。
如果平攪拌槳打到攪拌盆	請停止桌上型攪拌機的運轉。請參閱「產品總成」一節，調整攪拌槳，與攪拌盆保持安全距離。
如果桌上型攪拌機散發刺鼻氣味	這是電動馬達的常見現象，尤其是新機。
如果桌上型攪拌機故障或無法使用	桌上型攪拌機插上電源了嗎？
	通往桌上型攪拌機的電力迴路保險絲是否正常？如果您有斷路器，則必須檢查迴路是否正常。
如果本節提供的步驟無法解決問題	將桌上型攪拌機的電源關掉 10 至 15 秒後重新打開電源。如果桌上型攪拌機還是無法啟動，請在降溫 30 分鐘後重新打開電源。
	請參考「保固維修」一節。 不要將桌上型攪拌機送回零售點，因為零售點不提供維修服務。

KITCHENAID 凱膳怡產品

保固維修服務說明及應注意事項

以下保固維修服務，僅限於在台灣購買的KITCHENAID下列家用系列產品（該產品僅限於家用）。

1. 保固維修範圍及說明：

產品類別及型號	期限	免費保固維修內容及項目	其他說明
家用桌上型攪拌機	5年	經由特力集團（特家公司）或特力集團（特家公司）授權維修點檢查機器後，確定為功能故障或瑕疵，消費者得進行免費維修或更換零配件服務。前述“功能故障或瑕疵”指產品無法正常運作，漏油，漏電及依據正常操作程序無法運作等。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 桌上型攪拌機（攪拌盆、打蛋器、麵團勾、平攪拌槳、透明碗罩）或桌上型果汁機配件（攪拌杯體、杯蓋、投料杯及攪拌棒）等屬耗材不在前述免費保固範圍。 2. 前述1. 配件如自購買日起算7日內出現配件產品品質瑕疵問題，可進行退換處理。相關退換貨政策請見附錄。
桌上型果汁機 （部分機型延長保固至7年）	2年		
桌上型攪拌機配件 （如攪碎器、製香腸器、壓麵器等） 專業食物調理機、 迷你食物調理機、 手持攪拌棒系列、 電熱水壺、咖啡機、 烤麵包機、烤箱、 手持打蛋器、榨汁機、 微波爐等系列主機	1年	經由特力集團（特家公司）或特力集團（特家公司）授權維修點檢查機器或配件後，確定為功能故障或瑕疵，消費者得進行免費維修或更換零配件服務。對部分無法進行維修的產品，得更換全新產品（若無相同型號產品，將以功能近似產品替代）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配件組內用於清潔的毛刷、刀盤、刀頭、調理機的食材碗、蓋子、投料管、攪碎刀、打蛋器等均屬耗材，不在前述免費保固範圍內。 2. 產品在前述保固期間內，如出現產品品質瑕疵問題，可進行退換貨處理。相關退換貨政策請見附錄。

2. 保固服務適用條件：

- 一、產品保固期限：自購買之次日起算，如果消費者無法提出有效購買憑證，則依照產品序號中的生產日期作為保固維修期的起算日期。
- 二、有效購買憑證：KitchenAid 產品的有效憑證包括購買發票、收據、訂購截圖、原廠保證書等。
- 三、產品送修時，請以該產品之原來外箱，將送修產品裝箱打包，以避免碰撞。
(因運送過程導致的外觀受損不在保固範圍內)。
- 四、原廠保障書須加蓋經銷商店章(公司名稱、電話及地址須可辨認)，填寫購買日期，本保證書始正式生效。
- 五、若消費者未檢附保固應備資料或超過保固期限，消費者於產品送修時，將由專人進行費用報價。經報價後，若消費者選擇不維修，須支付新台幣300元檢測費及來回運費。
- 六、產品作商業/營業用途需送修時，比照第五條規定辦理並收取維修費用。
- 七、非保固服務範圍之產品送修時，比照第五條規定辦理並收取維修費用。
- 八、更換前已損壞之零件，將歸屬本公司所有並以回收處理。

3. 下列情況將被排除於保固維持服務範圍：

1. 產品曾因錯誤操作，疏忽或因天災人禍等意外事件導致機身或機件損壞；
2. 產品曾被非特力集團(特家公司)或特力集團(特家公司)授權維修點之人員修理或改裝；
3. 產品機身號碼曾被轉換、塗改或除去；
4. 產品不按原廠提供之安裝提示；
5. 超出產品保固維修期間之外；
6. 非自特力集團(特家公司)或特力集團(特家公司)授權通路購入之產品(水貨，前代理商售出產品不予保固維修)；

對於上述情況產生爭議，特力集團(特家公司)將保留最終判斷之權利，並以此為準。

附錄

時間點	可退貨範圍	說明
網絡購物依購買網站告示之鑑賞期內	無條件退貨	1. 退貨產品（含隨機配件、贈品、彩盒外箱）需完整無缺。 2. 產品曾被使用者，不適用無條件退換貨。
實體店面購物/網路購物收到超過鑑賞期,但產品仍在保固期內	產品功能問題	1. 經特力集團（特家公司）檢測後確認產品無法正常運作，得退換貨。 2. 自前述通路購買產品超過鑑賞期，不接受因產品外觀問題的退換貨。
	主機免費維修	1. 確定為產品品質瑕疵無法維修，得退換貨。 2. 聯絡客服中心 0800-365-588
保固期限外	收費維修	請聯絡客服中心 0800-365-588

特力集團（特家公司）保留以上所有條款之解釋。

請注意：消費者應於收到產品後，盡速檢查，如發現有應由特力集團（特家公司）負責之瑕疵時，應於收到後7日內通知特力集團（特家公司）；但有不能立即發現之瑕疵者，應於發現之日起7日內通知特力集團（特家公司）。未於上述期間內通知者，視為接受所收到之產品，除本保固維修服務說明及應注意事項另有約定者外，消費者喪失其瑕疵擔保請求權。前項約定，於特力集團（特家公司）故意不告知消費者瑕疵時不適用之，保證書另有有利於消費者之約定者，亦同。

©2022 版權所有。

KITCHENAID 和桌上型攪拌機設計是在美國和其他地區的商標。

KitchenAid

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

保留所有权利。KITCHENAID 和本台式搅拌机的设计是美国和其他地方的商标。
版權所有。KITCHENAID 和桌上型攪拌機設計是在美國和其他地區的商標。