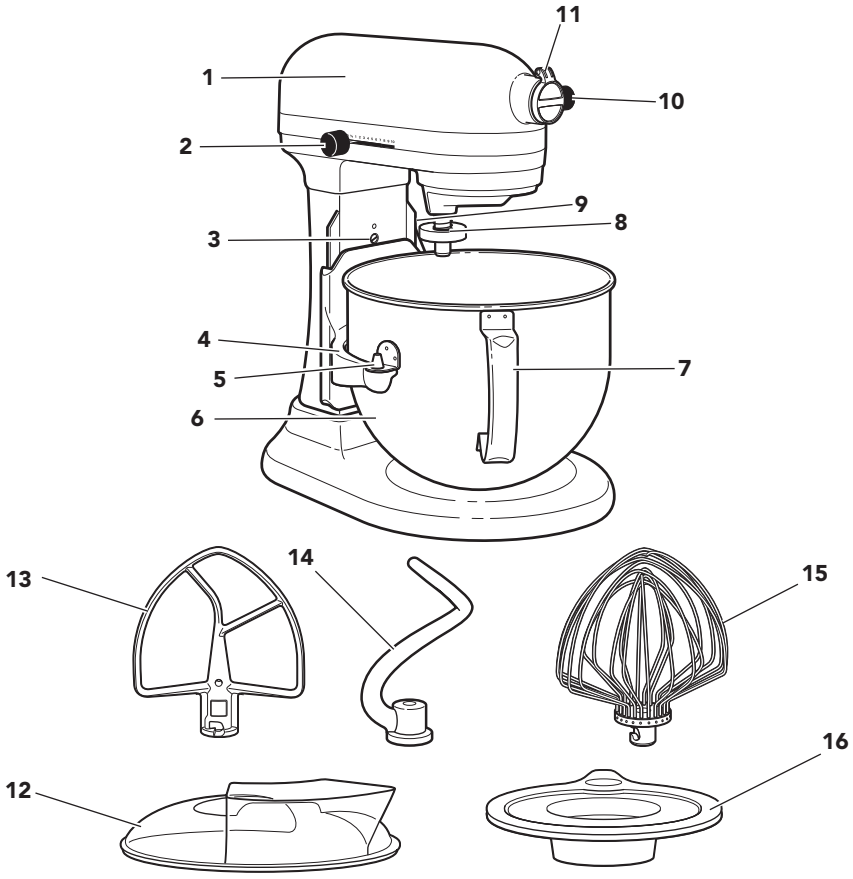
KitchenAid

Stand Mixer
9KSM5580X



W11629946B.indb 1 6/16/2023 7:46:56 PM

PARTS AND FEATURES



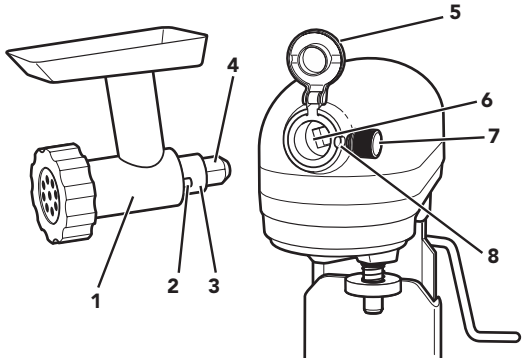
1 Motor Head
2 Speed Control Lever
3 Beater Height Adjustment Screw
4 Bowl Support
5 Locating Pins
6 Bowl*
7 Bowl Handle*
8 Beater Shaft
9 Bowl Lift Lever (not shown)
10 Attachment Knob
11 Attachment Hub (see the "Attachments" section)
12 Pouring Shield**
13 Flex Edge Beater*
14 Dough Hook*
15 Wire Whip*
16 Lid

*Material, style, and size may differ depending on model.
**Pouring Shield is an optional accessory.

W11629946B.indb 2 6/16/2023 7:46:57 PM

ATTACHMENTS

KitchenAid optional attachments are designed to assure long life. The Attachment Power Shaft and Attachment Hub Socket are of a square design, to eliminate any possibility of slipping during the transmission of power to the attachment. The hub and shaft housings are tapered to assure a snug fit, even after prolonged use and wear. KitchenAid attachments require no extra power unit to operate them; the power unit is built-in.



1	Attachment* Housing	**5**	Hub Cover**
2	Pin	**6**	Attachment Hub Socket
3	Attachment* Shaft Housing	**7**	Attachment Knob
4	Attachment* Power Shaft	**8**	Notch

*Optional attachment, not part of the mixer.
**Style may vary depending on model.

W11629946B.indb 3 6/16/2023 7:46:57 PM

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 instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from blade during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Turn the appliance off (O), 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.
7. 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.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by KitchenAid, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Remove the Flex Edge Beater, Wire Whip, or Dough Hook from the Stand Mixer before washing.
11. Do not use the appliance outdoors.
12. Never leave the appliance unattended while it is in operation.

W11629946B.indb 4 6/16/2023 7:46:57 PM

PRODUCT SAFETY

13. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
14. To avoid product damage, do not use the mixer bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
15. All accessories (beaters, Dough Hook and Whisk) should not be used for longer than 15 minutes. When mixing extremely heavy loads the appliance should not be operated for more than 10 minutes.
16. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
17. 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.

Voltage: 100 V
Frequency: 50-60 Hz
Power: 325 W

NOTE: The Power rating for your Stand Mixer is printed on the serial plate, placed under your Stand Mixer.

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.

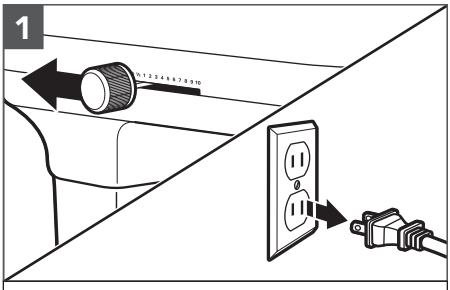
The Power rating is determined by using the attachment that draws the greatest load (Power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

W11629946B.indb 5 6/16/2023 7:46:57 PM

PRODUCT ASSEMBLY

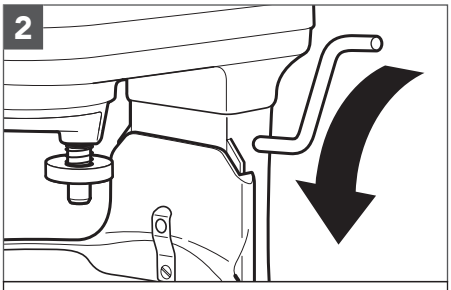
ATTACHING THE BOWL AND BEATERS

1



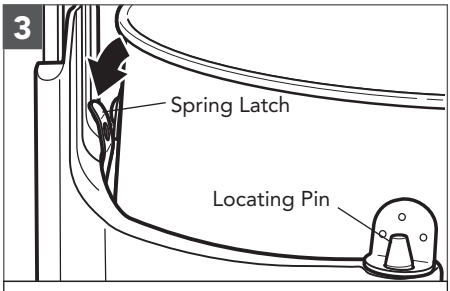
Turn Speed Control Lever to off (O), and unplug Stand Mixer.

2



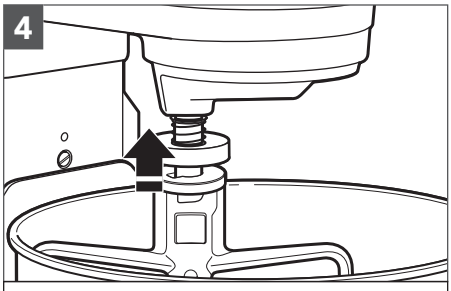
Place Bowl Lift Lever into down position.

3



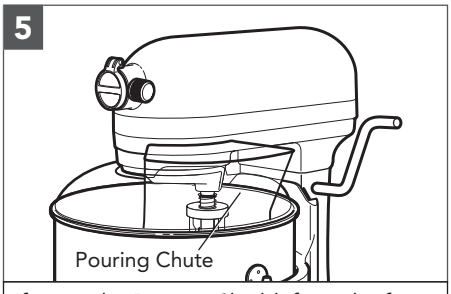
Fit Bowl Supports over Locating Pins; press down on back of the Bowl until bowl Pin snaps into the spring latch. If not securely snapped into place, Bowl will be unstable and wobble during use.

4



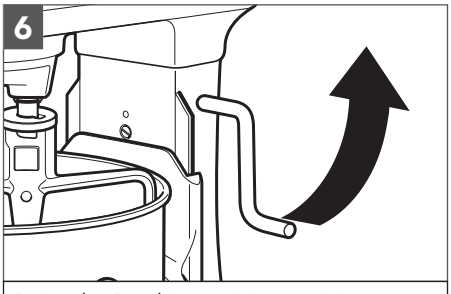
Slip a beater (Flat, Wire Whip, or Dough Hook) onto the Beater Shaft and press upward as far as possible. Turn Beater to the right, hooking it over the pin on the Beater Shaft.

5



If using the Pouring Shield, from the front of the Stand Mixer, slide the Pouring Shield over the Bowl until it is centered. The bottom rim of the Pouring Shield should fit within the Bowl.

6



Raise the Bowl into mixing position by rotating the Bowl Lift Lever counterclockwise to the straight up position. The Bowl must always be in the raised position when mixing.

NOTE: Rotate the Pouring 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.

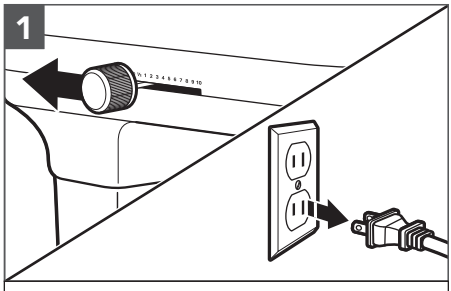
W11629946B.indb 6 6/16/2023 7:46:57 PM

PRODUCT ASSEMBLY

ADJUSTING BEATER TO BOWL CLEARANCE

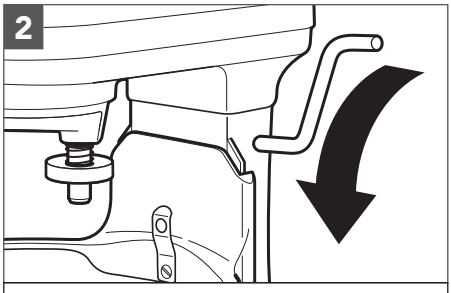
Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the Flat Beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the Bowl, you can correct the clearance easily.

1



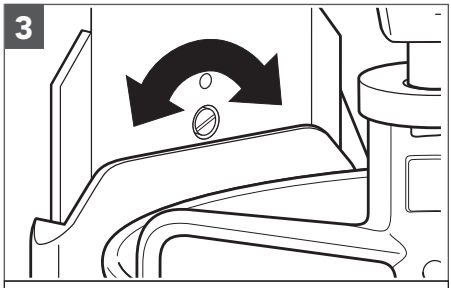
Turn Speed Control Lever to off (O), and unplug Stand Mixer.

2



Lower the Bowl to the down position.

3



Turn Beater Height Adjustment Screw slightly counterclockwise (left) to raise the Flat Beater; or turn clockwise (right) to lower the Flat Beater. Adjust so that the Flat Beater just clears the surface of the Bowl. If you over adjust the screw, the Bowl Lift Lever may not lock in 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, the coating may wear off the Flat Beater (for coated beaters) or wires on the Wire Whip may wear.

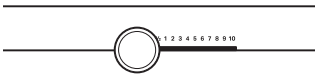
W11629946B.indb 7 6/16/2023 7:46:57 PM

PRODUCT USAGE

SPEED CONTROL GUIDE

Speed Control Guide - 10 Speed Stand Mixers

All speeds have the Soft Start feature that automatically starts the Stand Mixer at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and "flour puff" at start-up, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.



SPEED	ACTION	ATTACHMENT	DESCRIPTION
½	Stir	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 ½ to mix or knead yeast doughs.
1	Stir	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, 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.
4	Mixing, Beating	Wire Whip, 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.
6	Beating, Creaming	Wire Whip, 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 Wipping		For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

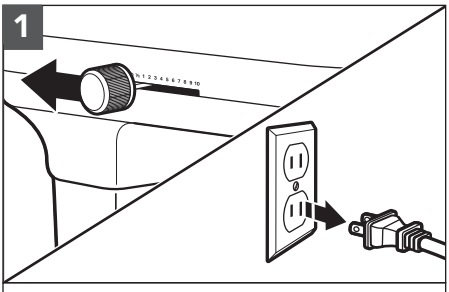
NOTE: Use speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for Stand Mixer failure. The Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes.

W11629946B.indb 8 6/16/2023 7:46:57 PM

PRODUCT USAGE

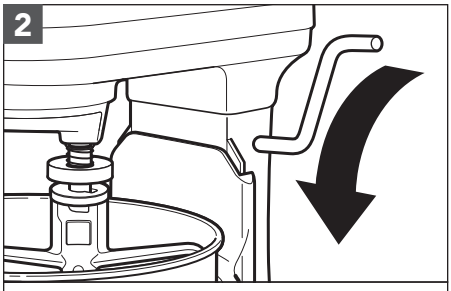
REMOVING THE BOWL AND BEATERS

1



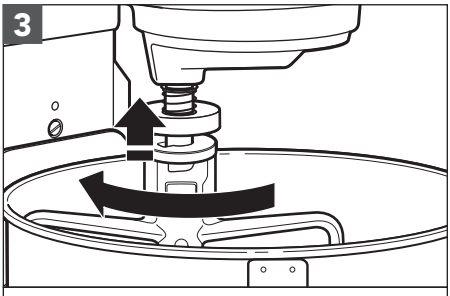
Turn Speed Control Lever to off (O), and unplug Stand Mixer.

2



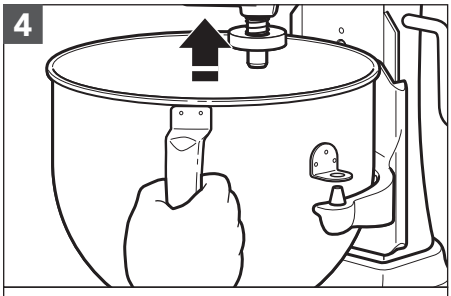
Lower the Bowl to the down position.

3



Press the beater up as far as possible and turn left, then pull beater from the Beater Shaft.

4



Grasp the Bowl Handle and lift it straight up and off the Locating Pins.

W11629946B.indb 9 6/16/2023 7:46:57 PM

TIPS FOR GREAT RESULTS

⚠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.

⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

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

The Stand Mixer may become warm during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.

MIXING TIME

Your KitchenAid Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric mixers. Therefore, the mixing time in most recipes must be adjusted to avoid overbeating.

To help determine the ideal mixing time, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy." To select the best mixing speeds, use the "Speed control guide" section.

MIXING TIPS

Adding Ingredients

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The Pouring Shield can be used to simplify adding ingredients. Use Speed 1 until ingredients have been blended. Then gradually increase to desired speed.

Adding Nuts, Raisins, or Candied Fruits

Follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Liquid Mixtures

Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, then the beater is not far enough into the bowl. See the "Setting Up Your Stand Mixer" section.

W11629946B.indb 10 6/16/2023 7:46:57 PM

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

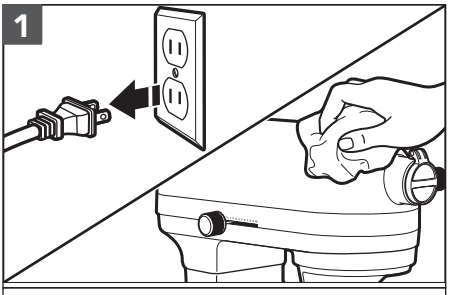
Plug into an earthed outlet.

Do not remove an earth prong.

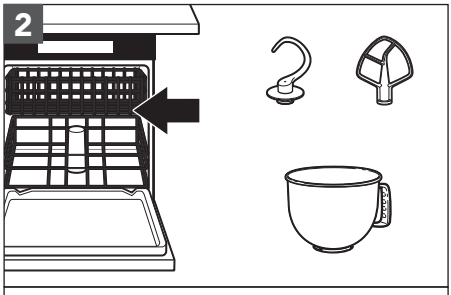
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

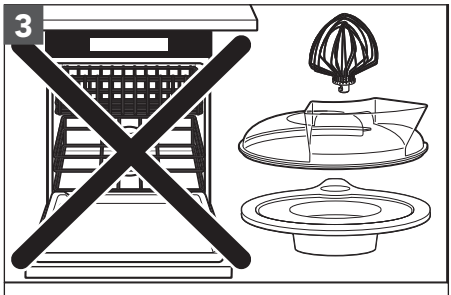
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



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.



The Bowl, coated flat beater and coated Dough Hook may be washed in the dishwasher or washed in hot sudsy water. For non coated beaters, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not soak. Do not store beaters on shaft.



IMPORTANT: The Wire Whip, Pouring Shield and Lid are not dishwasher-safe. Clean thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store Wire Whip on shaft.

W11629946B.indb 11 6/16/2023 7:46:57 PM

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.

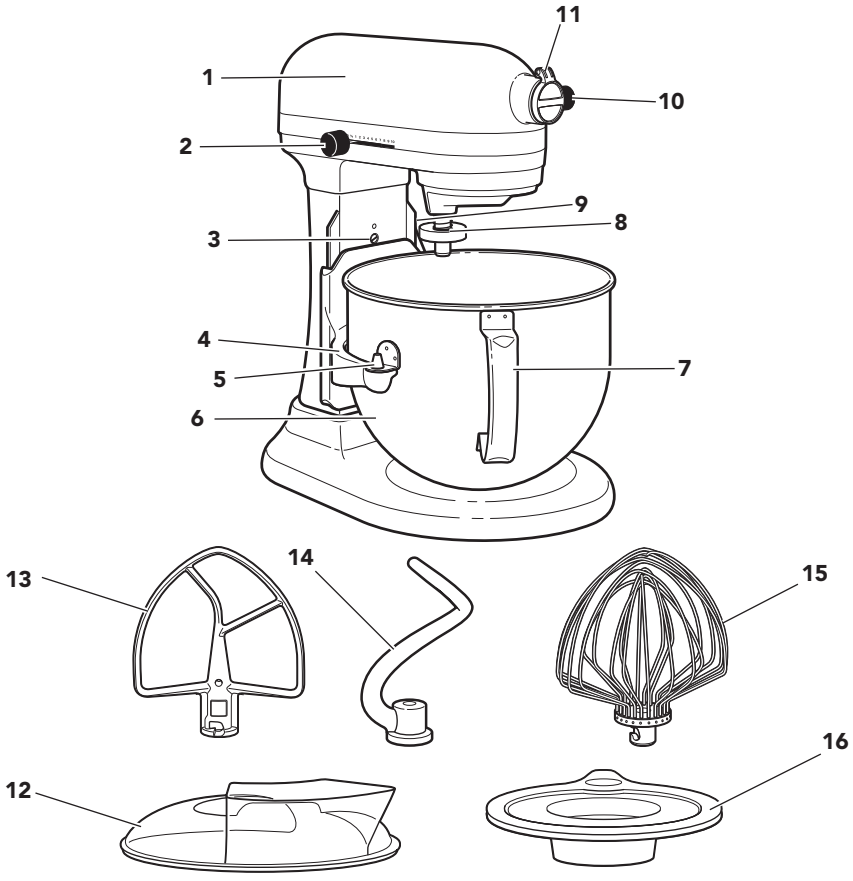
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

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 Stand Mixer emits a pungent odor during initial use	This is normal. This is common with electric motors.
If the Flat Beater hits the Bowl	See the "Setting Up Your Stand Mixer" section.
The Speed Control Lever does not move smoothly or easily	To move the Speed Control Lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.
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 is not due to one of the above items, see the "Customer service" section.

©2023 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W11629946B.indb 12 6/16/2023 7:46:57 PM

部品と機能



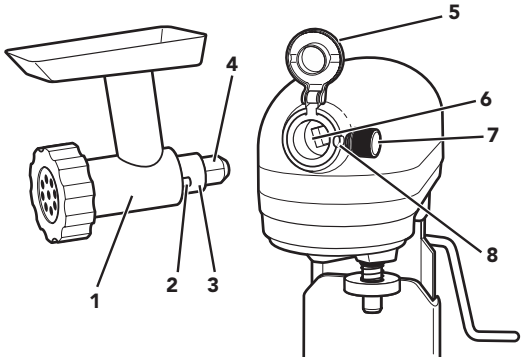
1 モーター部
2 スピードコントロールレバー
3 ボウルの高さ調整ネジ
4 ボウルサポート
5 位置決めピン
6 ボウル*
7 ボウルハンドル*
8 ビーターシャフト
9 ボウルリフトレバー (図示されていません)
10 アタッチメントのノブ
11 アタッチメントハブ
(「アタッチメント」の章参照)
12 注入用カバー**
13 フレックスエッジビーター*
14 ドゥーフック*
15 ワイヤーホイップ*
16 蓋

*モデルによって素材、スタイル、サイズが異なる場合があります。
**注入用カバーはオプションアクセサリーです。

W11629946B.indb 13 6/16/2023 7:46:58 PM

アタッチメント

キッチンエイドのオプションアタッチメントは、長寿命を保証するように設計されています。アタッチメントパワーシャフトとアタッチメントハブソケットは四角形のデザインであるため、アタッチメントへ動力が伝達される際に滑ることがありません。ハブとシャフトのハウジングは先細になっており、長時間の使用や摩耗が生じた場合でも、ぴったりとフィットします。キッチンエイドのアタッチメントは、操作するために追加の電源ユニットを必要としません。ビルトイン式電源ユニットが搭載されています。



1	アタッチメント*ハウジング	**5**	ハブカバー**
2	ピン	**6**	アタッチメントハブソケット
3	アタッチメント*シャフトハウジング	**7**	アタッチメントのノブ
4	アタッチメント* パワーシャフト	**8**	位置決めの刻み

*ミキサーの付属品ではなく、オプションのアタッチメントです。
**スタイルはモデルにより異なる場合があります。

W11629946B.indb 14 6/16/2023 7:46:58 PM

製品安全性

使用者ご自身や周囲の方の安全に十分注意してください。

本マニュアルにも機器本体にも安全に関する重要な注意事項が記載されています。すべての注意事項をよく読み、守るようにしてください。



安全に関する注意喚起の記号です。

この記号は使用者ご自身や周囲の方の死亡事故または傷害につながる危険に対する注意喚起のために使用します。

安全に関する注意事項はすべてこの注意喚起の記号と「危険」または「注意」の文字表記に続いて記載されます。文字表記は次の意味で使用されます。

⚠ 危険 **注意事項に直ちに従わないと死亡事故または重傷事故につながる可能性があります。**

⚠ 警告 **注意事項に従わないと死亡事故または重傷事故につながる可能性があります。**

安全に関する注意事項はすべて、潜在的危険要因と傷害事故発生を抑える方法、使用方法を守らないと発生する事態について記載しています。

重要な安全対策

電気機器を使用するときには、次の注意事項をはじめ、安全に関する基本的注意事項を遵守してください：

1. 本書の説明をすべてお読みください。本機器の誤用は、ケガを招く場合があります。
2. 感電の危険を防ぐため、スタンドミキサーを水やその他の液体に浸さないでください。
3. 身体的、感覚的、精神的能力に障害がある方、または経験および知識が不足している方（子供を含む）は、本機器の使用について安全を確保する保護者が監督または指導を行わない限り、本機器を使用することはできません。
4. 子供が機器で遊ぶことがないように監視してください。
5. 可動部品に触れないでください。使用中は、手、髪、服、また、へらや他の調理器具をブレードから遠ざけてください。これにより身体を傷つける危険性やスタンドミキサーを破損する危険性を減らすことができます。
6. 使用していないとき、あるいは部品の取り付け、取り外し、清掃を行う前には、機器をオフ(O)にし、コンセントからプラグを抜いてください。プラグを抜くときは、プラグをつかんでコンセントから引き抜いてください。電源コードを持って引き抜かないでください。
7. いかなる場合であっても、コードやプラグが損傷した状態で使用しないでください。また機器が誤作動を起こしたり、落下させた場合、損傷が生じた場合も使用しないでください。最寄りの認定サービスセンターに機器を返送し、検査、修理、電気的または機械的調整を依頼してください。
8. 電源コードが破損すると危険を伴うため、キッチンエイド、修理業者、あるいは同等の有資格者に交換を依頼してください。
9. コードがテーブルやカウンターの縁から垂れ下がることのないようにしてください。
10. スタンドミキサーからフレックスエッジビーター、ワイヤーホイップ、ドゥフックはスタンドミキサーから取り外してから洗浄してください。
11. 本機器を屋外で使用しないでください。
12. 使用中、絶対に本機器から離れないでください。

W11629946B.indb 15 6/16/2023 7:46:58 PM

製品安全性

13. キッチンエイドの推奨品、純正品以外のアクセサリ/アタッチメントを使用すると火災、感電、人身事故が発生する可能性があります。
14. 製品の損傷を避ける意味で、オーブン、電子レンジ、ストーブ上面といった高熱部位で、ミキサーボウルを使用しないでください。
15. すべての付属品(ビーター、生地フック、泡立て器) は15 分以上使用しないでく ださい。非常に重い負荷を混合する場合、アプライアンスを10 分以上作動させ ないでください。
16. 部品を着脱する前、および機器を清掃する前に、機器を完全に冷ましてください。
17. 本機器は家庭および以下の場所での使用を目的としています。
    - 店、オフィス、その他調理する調理場
    - 農家
    - ホテル, モーテル及び他の住居タイプの環境での顧客が使用するもの
    - 朝食付き簡易宿泊施設（ベッド及び朝食付きホテル）タイプの環境

この説明書を保管しておいてください

電気仕様

⚠警告



感電につながる危険要因

アース付きコンセントを使用してください。

アース用突起を取り外さないでください。

アダプターを使用しないでください。

延長コードを使用しないでください。

この使用方法を守らないと死亡事故または火災、感電につながる恐れがあります。

電圧：100 V
周波数: 50～60 Hz
電力: 325 W

注記：ご購入のスタンドミキサーの電力定格は、スタンドミキサー下面のシリアル番号プレートに記載しています。

延長コードを使用しないでください。電源コードが短すぎる場合は、資格を有する電気技師またはサービス技術者に依頼し、電化製品の近くにコンセントを設置してください。

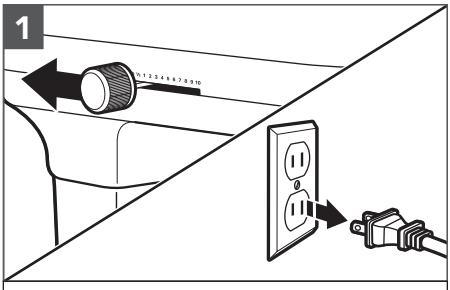
電力定格は最大負荷(電力)をかけるアタッチメントに基づいて定義されています。他の推奨アタッチメントでは大幅に少ない電力しか必要でないこともあります。

W11629946B.indb 16 6/16/2023 7:46:58 PM

製品の組み立て

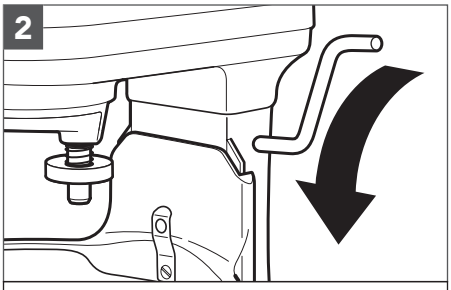
ボウルとビーターの取り付け

1



速度コントロールレバーをオフ(O)に回し、スタンドミキサーのプラグを抜き取ります。

2



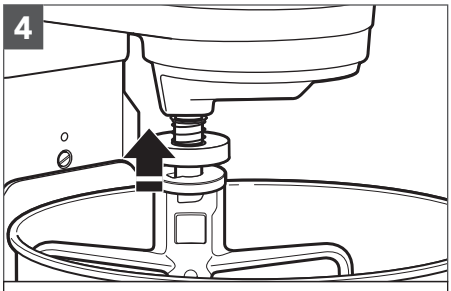
ボウルリフトレバーを下のポジションに置きます。

3



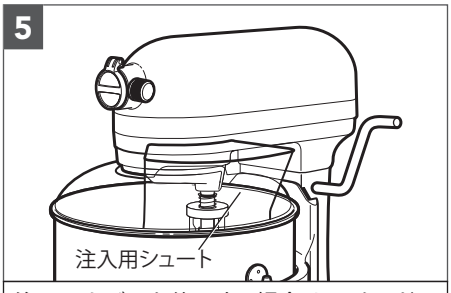
位置決めピンにボウルサポートを取り付けます。ボウルのピンがスプリングラッチにカチッとはまるまで、ボウルの背面を押し下げます。しっかりとはめ込まれていないと、使用中にボウルが不安定になり、ぐらつきます。

4



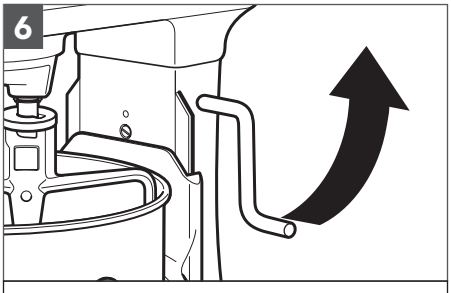
ビーター (フラット、ワイヤーホイップ、または生地フック) をビーターシャフトに滑り込ませ、できるだけ上に押します。ビーターを右に回し、ビーターシャフトのピンに接続します。

5



注入用カバーを使用する場合は、スタンドミキサーの前面から、注入用カバーをボウルの中心に配置されるまで押し込みます。注入用カバーの底面の縁がボウル内側にはまります。

6



ボウルリフトレバーを反時計回りに真上位置まで回転させて、ボウルを混合位置に上げます。混合中は、ボウルは常に上げた位置に保持されている必要があります。

注記: モーターヘッドがカバーのU字型の隙間を覆うように、注入用カバーを回転させます。注入用シュートはスタンドミキサー正面から見てアタッチメントハブのちょうど右側にきます。

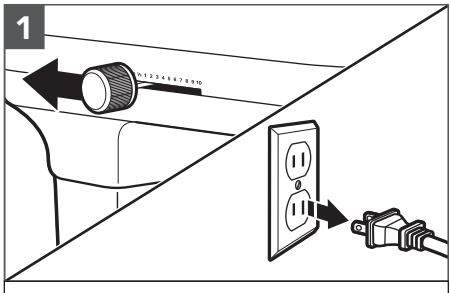
W11629946B.indb 17 6/16/2023 7:46:58 PM

製品の組み立て

ビーターとボウルの間隔の調整

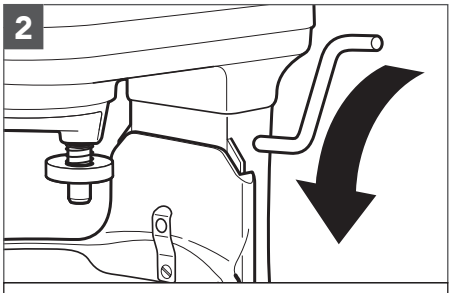
ご購入のスタンドミキサーは、工場出荷時に平面ビーターがボウル底面と適切な間隔を保って回転するよう調整されています。もし、何らかの理由で平面ビーターがボウル底面をこすったり、離れすぎたりしている場合、間隔の調整は簡単に行うことができます。

1



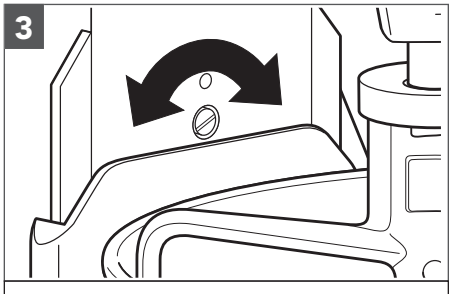
速度コントロールレバーをオフ(0)に回し、スタンドミキサーのプラグを抜き取ります。

2



ボウルを下の位置まで下げます。

3



ビーター高さ調整ねじ(A)を反時計回りに少し回すと、フラットビーターが上がります。または時計回り(右)に回してフラットビーターを下げます。フラットビーターがボウルの表面に触れないように調整します。ネジを回しすぎると、ボウルリフトレバーが正しい位置でロックされなくなる可能性があります。

注記: 調整が適切に行われているときには、平面ビーターはボウルの底面や側面をこすることはありません。フラットビーターまたはワイヤーホイップがボウルの底に接触すると、フラットビーター(コーティングされたビーターの場合)のコーティングが剥がれたり、ワイヤーホイップのワイヤーが摩耗したりする可能性があります。

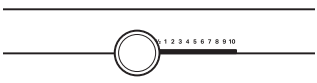
W11629946B.indb 18 6/16/2023 7:46:58 PM

製品の使用方法

スピードコントロールガイド

スピードコントロールガイド - スタンドミキサーの10段階の速度

材料が飛び散ることないように、また「小麦粉が散った状態」にならないように開始時点ではゆっくりとスタートし、その後指定速度まで素早く速度を上げて最適な処理効率とするソフトスタート機能が全ての速度の指定で働きます。



速度	動作	アタッチメント	説明
½	かき混ぜる	フレックスエッジビーター	低速でのかき混ぜ、合わせ、すりつぶす、およびすべてのかき混ぜ操作の開始時。小麦粉や乾燥した材料をバッター (ゆるめの生地) に加えるためさらに乾燥した材料に液体を加えるために使用します。イースト生地を混ぜるかこねるために速度 ½ を使用しないでください。
1	かき混ぜる	フレックスエッジビーター	低速でのかき混ぜ、合わせ、すりつぶす、およびすべてのかき混ぜ操作の開始時。小麦粉や乾燥した材料をバッター(ゆるめの生地) に加えるためさらに乾燥した材料に液体を加えるために使用します。イースト生地を混ぜるかこねるために速度 1 を使用しないでください。
2	ゆっくり混ぜる	ドゥーフック、フレックスエッジビーター	ゆっくり混ぜる、すりつぶす、より素早くかき混ぜるために使用。イースト生地、粘度の高いバッター、キャンディを混ぜてこねる、ポテトか他の野菜をすり潰し始める、ショートニングを小麦粉に加える、あるいは水の多いかなりゆるめのバッターを混ぜるために使用します。
4	混ぜる、強くかき混ぜる	ワイヤーホイップ、フレックスエッジビーター	クッキーなどのやや粘度の高いバッターを混ぜるのに使用します。砂糖、ショートニングを混ぜ合わせる際や、卵白に砂糖を加えてメレンゲを作る際に使用します。ケーキミックス用の中速。
6	強くかき混ぜる、クリーム状にする	ワイヤーホイップ、フレックスエッジビーター	中高速で強くかき混ぜる(クリーム状にする)ときまたは泡立てるときに使用します。ケーキ、ドーナッツや、その他の生地 (ゆるめの生地) を混ぜ合わせる仕上げに使用。ケーキミックス用の高速。
8	素早く強くかき混ぜる、泡立てる	ワイヤーホイップ	クリーム、卵白、ボイルドフロスティングを泡立てるのに使用します。
10	素早く泡立てる		少量のクリーム、卵白を泡立てる、あるいはマッシュポテトの仕上げに泡立てるのに使用します。

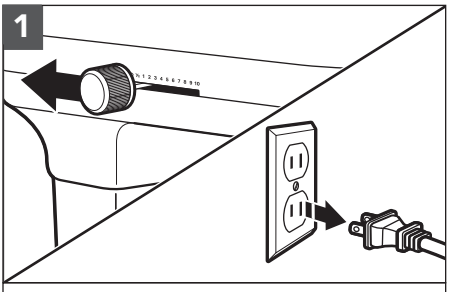
注記: イースト生地を混ぜたり練ったり場合は、速度2を適用してください。他の速度を使用すると、スタンドミキサーが故障するおそれが高くなります。ドゥーフックは、ほとんどのイースト生地を4分以内に効率的に練り上げます。

W11629946B.indb 19 6/16/2023 7:46:58 PM

製品の使用方法

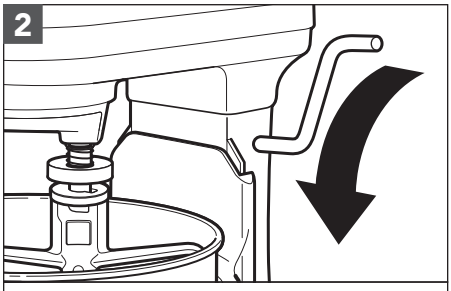
ボウルとビーターの取り外し

1



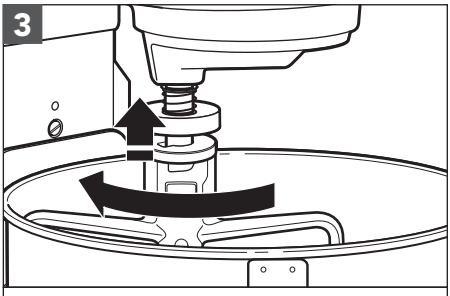
速度コントロールレバーをオフ(O)に回し、スタンドミキサーのプラグを抜き取ります。

2



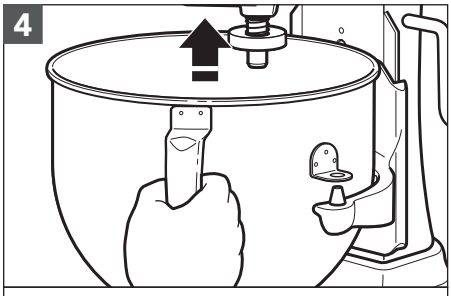
ボウルを下の位置まで下げます。

3



ビーターをできるだけ上に押し上げて左に回し、ビーターシャフトからビーターを引き抜きます。

4



ボウルハンドルをつかんでまっすぐ上に持ち上げ、位置決めピンを外します。

W11629946B.indb 20 6/16/2023 7:46:58 PM

良好な仕上がりを得るためのヒント

⚠警告



感電につながる危険要因

アース付きコンセントを使用してください。

アース用突起を取り外さないでください。

アダプターを使用しないでください。

延長コードを使用しないでください。

この使用方法を守らないと死亡事故または火災、感電につながる恐れがあります。

⚠警告

傷害につながる危険

ミキサーのコードを抜いてからビーターに触るようにしてください。

これを怠ると骨折や切り傷、打撲傷につながる恐れがあります。

ボウルとビーターは頻繁にこすり落とすことをしないでも完全に混ぜることができるように設計されています。操作中には、ボウルの内側をこすらないでください。混ぜている最中にボウル内側からこすり落とすのは通常 1、2 回で十分です。

スタンドミキサーは使用中、温度が上がります。高負荷の状態で使用時間が長くなると、スタンドミキサーの上部が高温になり触ることができなくなるかもしれません。これは正常な状態です。

練り混ぜ時間

ご購入のキッチンエイドスタンドミキサーは、大半の他の電気ミキサーよりも短い混ぜ時間で、より完全に混ぜることができます。そのため、練り混ぜ時間はほとんどの調理法において、混ぜ過ぎを避けるために調整する必要があります。

適した練り混ぜ時間を判断するには、バッターまたは生地をよく観察して、見た目が調理法に記されている (「滑らかなクリーム状」など) ようになるまで 練り混ぜ、それ以上は続けません。最適な混ぜ合わせ速度を選択するには、「スピードコントロールガイド」セクションを使用してください。

練り混ぜのアドバイス

材料を加える

材料を加える場合は、作動中のビーターのなかに直接でなく、できるだけボウルの側面に近いところに加えてください。注入用カバーを使用すると、材料の追加が簡単になります。材料が混合されるまで速度 1 を使用します。その後、徐々に希望の速度まで上昇させます。

ナッツ、レーズン、または砂糖漬けの果物を追加する加える

これらの材料を追加する方法については、各レシピに従ってください。一般に、固い材料を加える通常、固形物を加える場合は、速度1での練り混ぜの最後の数秒間の間に混ぜ合わせてください。生地の濃度は、焼いている間に果物やナッツが容器の底に沈んでしまわない程度の濃度です。べたつきのある果物は、小麦粉をまぶすと、生地の中で1箇所に固まらず一様に散らばります。

液体混合物

液体の材料をかなり多く含む混合物は、跳ねや飛び散りを防ぐため、低速で練り混ぜる必要があります。速度を上げるのは、混合物の濃度が高くなってから上げてください。

注記: ボウルの底の材料が良く混ざり合わない場合は、ビーターがボウルの深くにまで充分に達していないことです。「スタンド ミキサーのセットアップ」セクションを参照してください。

W11629946B.indb 21 6/16/2023 7:46:58 PM

お手入れとクリーニング

重要:部品を着脱する前、および機器を清掃する前に、機器を完全に冷ましてください。

⚠警告



感電につながる危険要因

アース付きコンセントを使用してください。

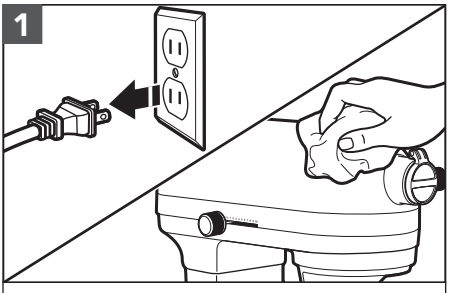
アース用突起を取り外さないでください。

アダプターを使用しないでください。

延長コードを使用しないでください。

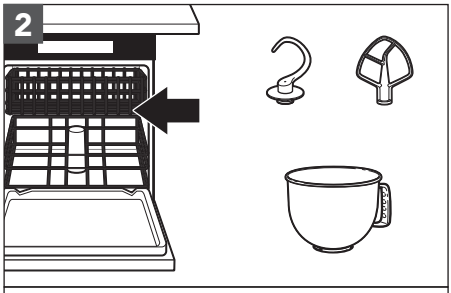
この使用方法を守らないと死亡事故または火災、感電につながる恐れがあります。

1



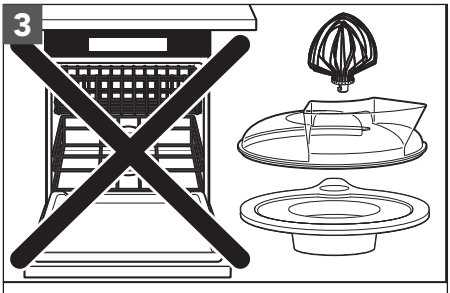
清掃するの前に、必ずスタンドミキサーのプラグを抜き取ってください。スタンドミキサーは、柔らかい湿った布で拭き取ります。家庭用/商用の洗剤を使用しないでください。ビーターシャフトは頻繁に拭いて、残留物が溜まらないようにしてください。水に浸さないでください。

2



ボウル、コーティングされたフラットビーター、およびコーティングされたドゥーフックは、食器洗い機で洗浄するか、熱湯で洗浄することができます。コーティングされていないビーターの場合は、泡立てた湯の石鹸水の中で洗浄し、よくすすいでから乾かしてください。水に浸さないでください。保管するときにはビーターをシャフトから外してください。

3



重要:ワイヤーホイップ、注入用カバー、蓋は食器洗い機で洗えません。ワイヤーホイップは泡立てた高温の石鹸水で洗浄し完全にすすいでから乾燥します。保管するときにはワイヤーホイップをシャフトから外します。

W11629946B.indb 22 6/16/2023 7:46:58 PM

故障かなと思ったら



⚠警告

感電につながる危険要因

アース付きコンセントを使用してください。

アース用突起を取り外さないでください。

アダプターを使用しないでください。

延長コードを使用しないでください。

この使用方法を守らないと死亡事故または火災、感電につながる恐れがあります。

問題	解決法
スタンドミキサーは使用中、温度が上がります	高負荷の状態で長時間使用すると、装置の上部が高温になり、触れることができない場合があります。これは正常な状態です。
使い始めにスタンドミキサーから刺激臭がする場合	これは正常な状態です。電気モーターではよくあることです。
フラットビーターがボウルに当たる場合	「スタンド ミキサーのセットアップ」セクションを参照してください。
スピードコントロールレバーがスムーズまたは簡単に動かない	スピードコントロールレバーを設定する位置まで左右に動かす際には、少し持ち上げると軽く動かすことができます。
万が一スタンドミキサーが動作しない場合は、次の点を確認してください	スタンドミキサーの電源コードプラグは、コンセントに差し込まれていますか。
	スタンドミキサーに接続している電源回路のヒューズは切れていませんか。回路遮断器ボックスをお持ちなら、回路が閉じているか確認します。
	10～15秒間スタンドミキサーのスイッチを切り、その後オンに戻します。それでもスタンドミキサーが動かない場合は、30分間冷却させ、その後、再度スイッチを入れます。
	問題が上記のいずれの原因でない場合は、「カスタマー サービス」セクションを参照してください。

W11629946B.indb 23 6/16/2023 7:46:59 PM

保証規定

KitchenAid

1. 本保証規定は、 製品保証書に明記した期間内において取扱説明書上の取扱方法、 注意事項に従った正常な使用状態で製造上の欠陥・商品の素材の不良によって故障が生じた場合に無償修理もしくは交換をお約束するものです。
また当社の責任範囲は、 この保証書に定める内容に準じた修理および交換に限ります。

2. 保証期間はご購入から1年間有効とします。

3. 本保証規定によって修理・交換をされる際の保証期間は当初ご購入日から起算して 1 年となります。 保証を受けられた後の保証期間の延長はありません。

4. 保証書の販売店の印がない場合は、 販売店のレシートを印の代わりとして保証書と一緒に保管のうえ、 保証を受ける際にご提示ください。

5. 保証期間内に故障して無償修理を受ける場合は
   - 製品と保証書を添えてお買い上げの販売店または輸入元にご連絡の上、 修理交換を行ってください。
   - 修理受付時の代替のお貸出しは行っておりません。
   - 本製品の使用または使用不能から生じる損害（事業利益の損失・事業の中断製品不良や使用時の不注意に起因する損害および、 その他の金銭的損害を含む）に関しては免責とさせていただきます。
   - 発送修理をご希望の場合は、 製品と保証書を梱包のうえ発送してください。尚、 発送先については輸入元までお問合せをお願いします。

6. 保証期間内でも次の事項に該当する場合は保証の対象外とさせていただきます。
   - 如何なる理由を問わず、 分解をされた場合、 分解された形跡がある場合
   - お買い上げ後（通販の場合は到着後からの適用）の輸送・移動・落下などにより故障および破損が生じた場合。 火災・地震・水害・落雷・天変地変などによる故障および破損が生じた場合
   - 保証書提示がない場合
   - 保証書にお買い上げ年月日・お客様氏名・販売店印の記入もしくはレシートの添付がない場合、 あるいは字句を書き換えられた場合
   - 一般店頭もしくは通販で販売されたものが再販もしくは転売された商品である場合
     開封の有無に関わらず輸入元出荷前の検品した状態を保たれていない可能性ががあるため保証の対象外となりにます。
     （輸入元出荷時にシリアル管理のうえ出荷されており出荷先販売店をトレースしています。）

本保証書は日本国内のみ有効です。 本保証書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。 また、 保証規定の内容は予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。 本保証書は明示した期間内に、 保証規定に記載の条件のもとにおいて無償修理および交換をお約束するものです。
この保証書によって、 お客様の法律上の権利を制限するものではございません。
保証期間経過後の修理などご不明な場合は輸入元（株）シナジートレーディング 06-6233-3066 にお問合せください。

W11629946B.indb 24 6/16/2023 7:46:59 PM

KitchenAid

保 証 書

日本語

この度はお買い上げ頂き誠にありがとうございます。
本保証書は保証期間内に無償修理・交換をお受けいただく際に必要な重要な書類です。取扱説明書と一緒に大切に保管してください。

製品名	KitchenAid
品番	9KSM5580X
シリアル番号	
お買い上げ日	年　　月　　日
保証期間	ご購入から1年間
お客様	名前: 住所: 電話番号:
販売店	

保証書に販売店の印がない場合は、販売店のレシートを印の代わりとして保証書と一緒に保管の上、保証をお受けになる際はご提示ください。

©2023 無断転載禁止。キッチンエイド およびスタンドミキサーのデザインは、米国および他の地域において商標登録されています。

W11629946B.indb 25　6/16/2023 7:46:59 PM

NOTE

NOTE

NOTE

NOTE

NOTE

NOTE

KitchenAid

©2023 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.
無断転載禁止。キッチンエイド およびスタンドミキサーのデザインは、米国および他の地域において商標登録されています。

W11629946B 06/23

W11629946B.indb 32 6/16/2023 7:46:59 PM