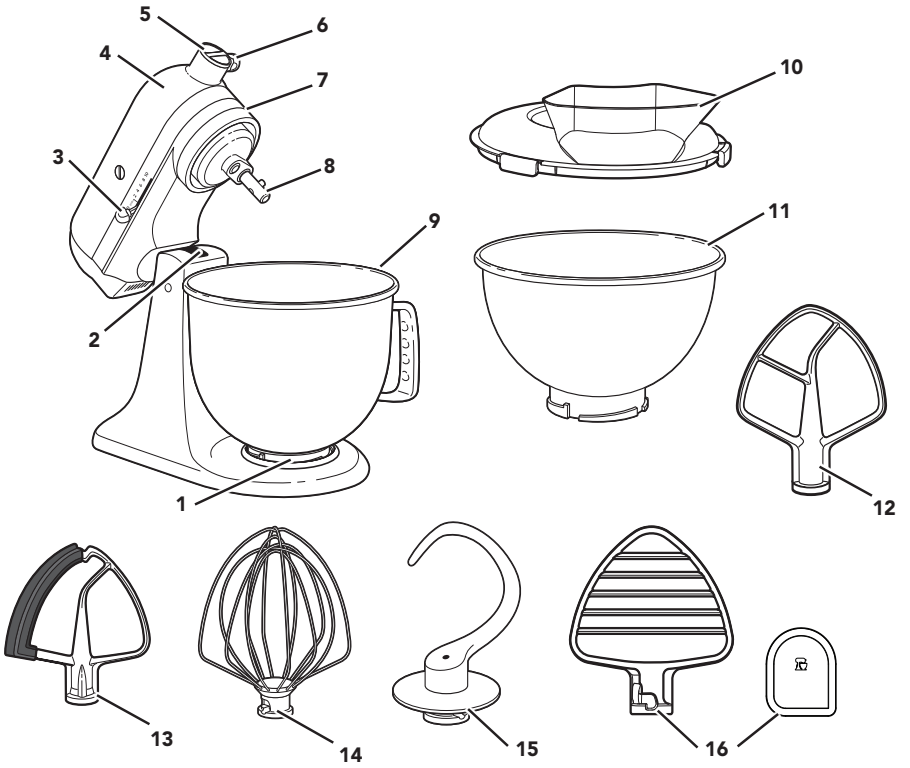
KitchenAid

Stand Mixer
9KSM150



PARTS AND FEATURES



1 Bowl Clamping Plate

2 Beater Height Adjustment Screw (not shown)

3 Speed Control Lever

4 Motor Head

5 Attachment Hub

6 Attachment Knob

7 Locking Lever (not shown)

8 Beater Shaft

9 Bowl**

10 Pouring Shield*

11 2.8 L Stainless Steel Bowl*

12 Flat Beater*

13 Flex Edge Beater*

14 Wire Whip

15 Dough Hook

16 Pastry Beater* and Scraper*** *

*Included with select models only. Also available as an optional accessory.
**The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.
***Can also be used to scrape your Bowl.

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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance off (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.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and 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 accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury to persons.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. 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.
10. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.

PRODUCT SAFETY

11. Remove the Beaters, Pastry Beater, Wire Whip, or Dough Hook from the Stand Mixer before washing.
12. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
13. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    – farm houses;
    – 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: 120 V

Frequency: 60 Hz

Power: 325 W

NOTE: The power rating for your Stand Mixer is printed on the serial plate.

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 maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

GETTING STARTED

ACCESSORY GUIDE

ACCESSORY	USE TO MIX	SUGGESTED ITEMS
Flat Beater* Flex Edge Beater*	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meatloaf, mashed potatoes.
Pastry Beater*	Cut butter into flour	For pie dough, biscuits and other pastries, mashing fruits and vegetables, and shredding meats.
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, buns.

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

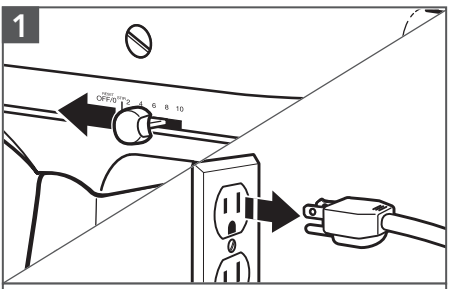
SPEED CONTROL GUIDE

Note: The Speed Control Lever can be set to obtain speeds 1, 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.

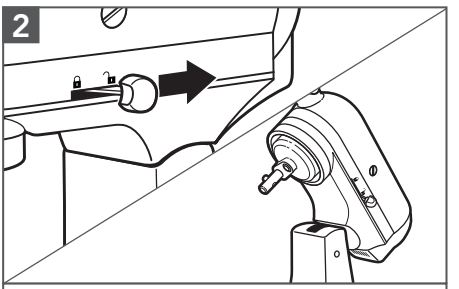
SPEED	ACCESSORY	ACTION	DESCRIPTION
Stir	Flat Beater* Flex Edge Beater*	Stir	For starting all mixing procedures, slow stirring, and combining.
2	Pastry Beater*	Stir	Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
	Flat Beater* Flex Edge Beater*	Slow mixing	For slow mixing, mashing,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

NOTE: To move the Speed Control Lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

PRODUCT ASSEMBLY



Turn the Stand Mixer off (OFF/0) and Unplug.



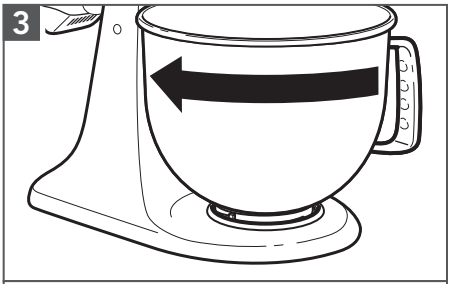
Unlock and lift the Motor Head. Then, lock** the head to keep it lifted.

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

**Locking option is available on select models.

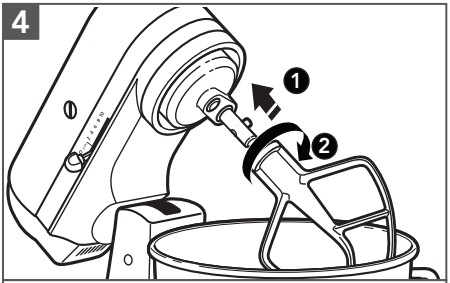
PRODUCT ASSEMBLY

3



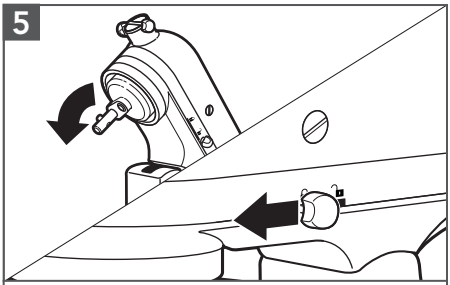
Place the Bowl* on the Clamping Plate and twist to lock in place.

4

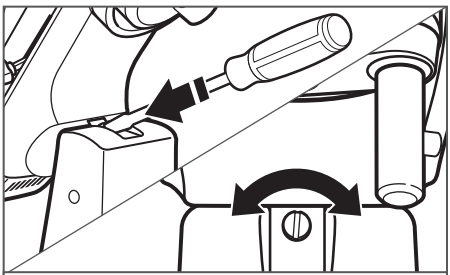


Slide and rotate the accessory, aligning over the pin on the shaft.

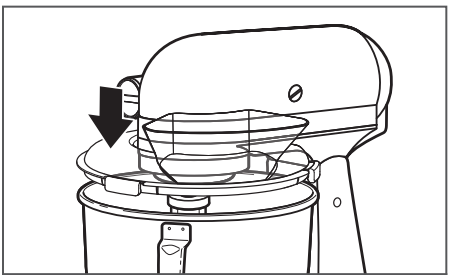
5



Unlock the Motor Head and move it down. Then, lock** the head to keep it down. Before mixing, test lock by attempting to raise the Motor Head.



(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl* Clearance: Tilt and lock** the Motor Head back. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it. **NOTE:** If you over-adjust the screw, the Bowl* Lock Lever may not lock into place.



(OPTIONAL) Place the Pouring Shield*:** From the front of the Stand Mixer, place the Pouring Shield*** onto the Bowl* so that the Motor Head covers the u-shaped gap in the shield. This will position the Pouring Chute just to the right of the Attachment Hub as you face the mixer. Press lightly so that the Easy Snap tabs snap the shield onto the Bowl*.

*The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.
**Locking option is available on select models.
***Included with select models only. Also available as an optional accessory.

PRODUCT USAGE

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

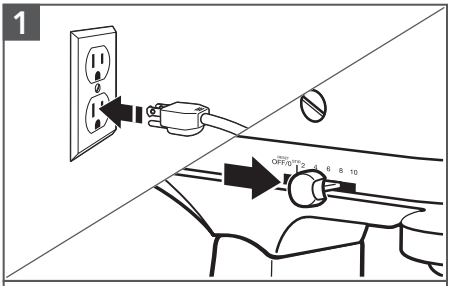
Do not remove earth prong.

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



Plug it into an earthed outlet. Start with lower speed to avoid splashing, and increase speed gradually.
Refer to the "Speed Control Guide" section.

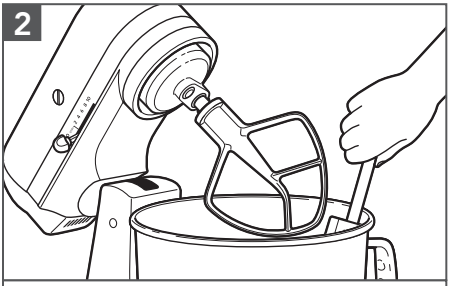
⚠WARNING

Injury Hazard

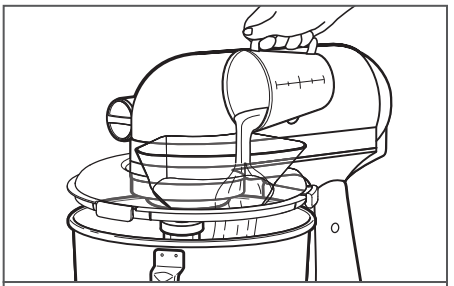
Unplug mixer before touching beaters.

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

2



Do not scrape the Bowl* while operating. Scraping the Bowl* once or twice during mixing is usually sufficient.

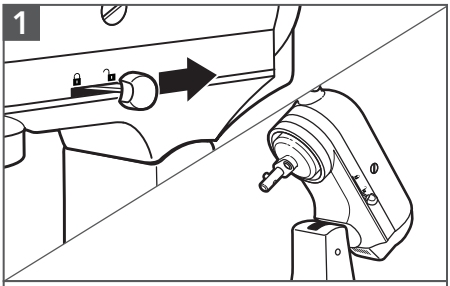


(OPTIONAL): Pour ingredients into the Bowl* through the Pouring Chute.

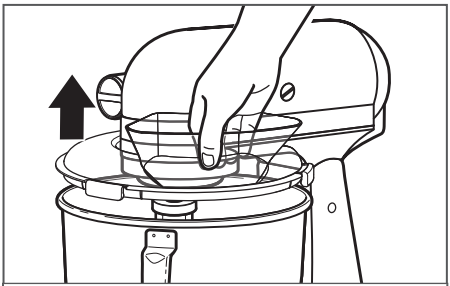
*The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

PRODUCT DISASSEMBLY

1

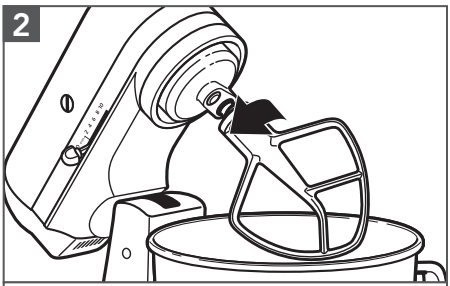


Turn the Stand Mixer off (OFF/0) and unplug. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock* the head to keep it lifted.



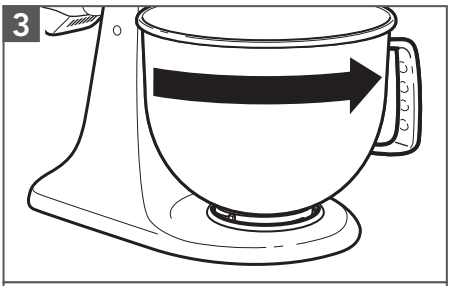
(**OPTIONAL):** Lift the front of the Pouring Shield** clear of the rim of the Bowl***. Pull away from the Stand Mixer.

2



Press the accessory upward, turn it and pull it away from the Beater Shaft.

3

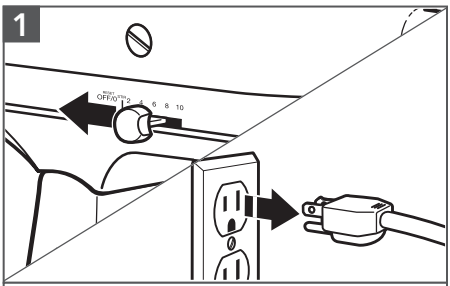


Twist to unlock the Bowl*** from the Clamping Plate.

OPTIONAL ATTACHMENTS

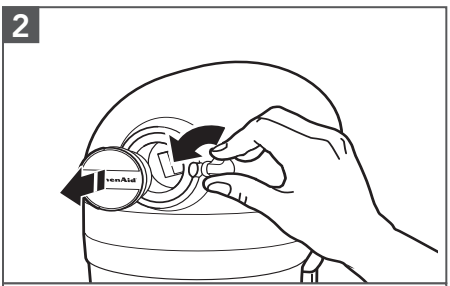
KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the Spiralizer, Pasta Cutters, or Food Grinder that may be attached to the Stand Mixer Attachment Hub as shown here.

1



Turn the Stand Mixer off (OFF/0) and then Unplug.

2

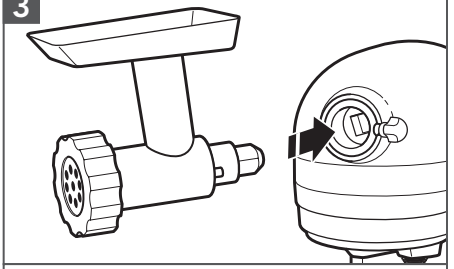


Remove the Attachment Hub cover.

*Locking option is available on select models.
**Included with select models only. Also available as an optional accessory.
***The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

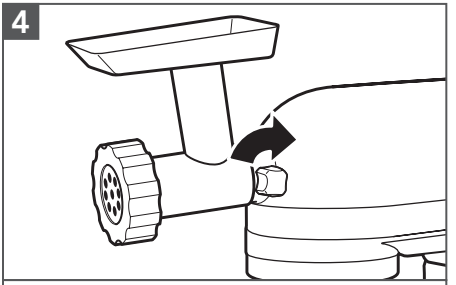
OPTIONAL ATTACHMENTS

3



Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.

4

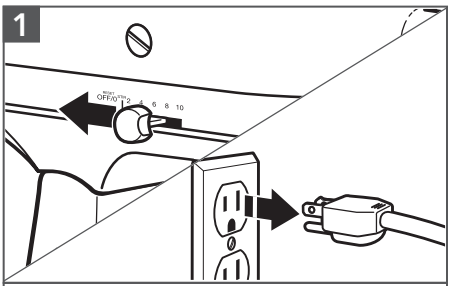


Tighten the Attachment Knob by turning it clockwise until the attachment is secured to the Stand Mixer.

CARE AND CLEANING

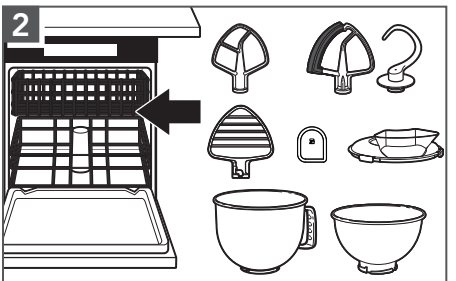
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids.

1



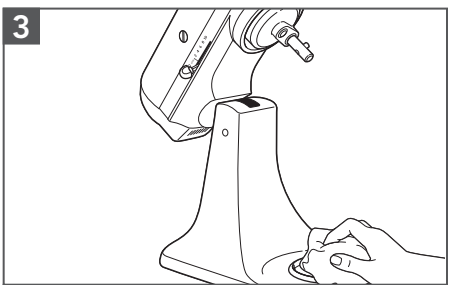
Turn the Stand Mixer off (OFF/0) and then Unplug.

2



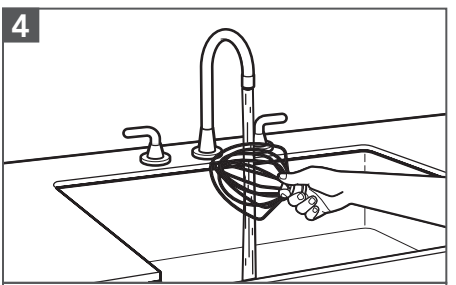
Dishwasher-safe parts, top rack only: Stainless Steel Bowl, Bowl*, Flat Beater**, Dough Hook, Flex Edge Beater**, Pouring Shield**, Pastry Beater**, and Scraper**.

3



Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth.

4



Clean the Wire Whip thoroughly with hot sudsy water and hand wash only.

*The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.
**Included with select models only. Also available as an optional accessory.

TROUBLESHOOTING GUIDE



⚠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.

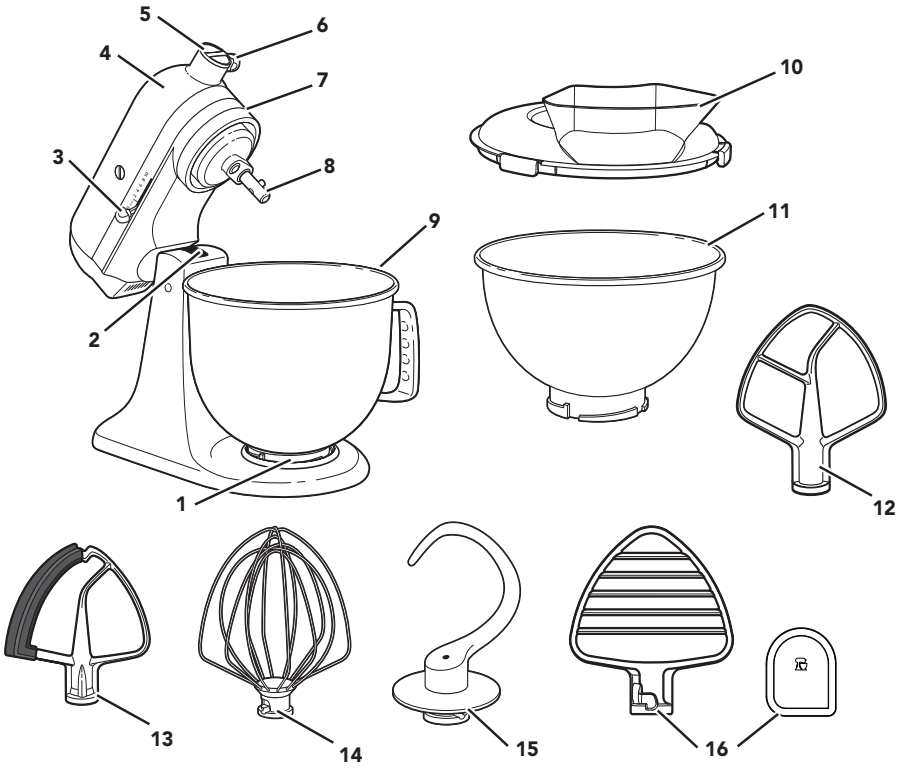
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

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.
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.

Note: If the problem cannot be corrected, See the "Warranty and Service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

©2024 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

パーツおよび特徴



1 ボウル固定プレート

2 ビーター高さ調節ネジ (非表示)

3 スピードコントロールレバー

4 モーターヘッド

5 アタッチメントハブ

6 アタッチメントノブ

7 ロックレバー (非表示)

8 ビーターシャフト

9 ボウル**

10 注入用カバー*

11 2.8 Lステンレス鋼製ボウル*

12 フラットビーター

13 フレックスエッジビーター*

14 ワイヤーホイップ

15 ドーフック

16 ペイストリービーター*およびスクレーパー*** *

*選択モデルのみに同梱。オプションのアクセサリーとしても使用可能
**ボウルのデザインおよび材料は、スタンドミキサーのモデルによります。
***ボウルをこそげる時にも使用できます。

製品の安全性

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。

重要な予防措置

電化製品を使用する際は、以下を含め、基本的な安全手順を厳守してください。

1. 指示事項に目を通してください。電化製品の誤用で、ケガをするおそれがあります。
2. 感電から身を守るには、スタンドミキサーを水などの液体に入れないでください。
3. 本製品は、身体活動の低下、感覚の低下、知的能力の低下、体験や知識の欠如のある人 (子ども含む) 向けではないため、安全のため近くで見張ったり、製品の使い方を教えてくれたりする人が必要です。子どもが使用していたり、近くにいる場合は、見張りの人が必要です。子どもが製品で遊ばないように、見張ってください。
4. 部品の組立や分解および洗浄する場合、製品のスイッチを (OFF/0) にして、コンセントからコードを抜いてください。コードを抜く際は、プラグを掴んでコンセントから外してください。絶対にコードを引っ張らないでください。
5. 動いているパーツと接触しないようにしてください。ケガを避け、スタンドミキサーを壊さないようにするため、製品を使用中はビーターから、手、髪の毛、衣類、フライ返しといった調理器具を離してください。
6. 損傷しているコードやプラグの製品を使用せず、製品が誤動作したり、落としたり損傷したりした時も使用しないでください。最寄りの正規修理店に製品を戻し、点検、修理、電気系や機械系の調整を依頼してください。
7. キッチンエイドで推奨したり、販売したりしているわけではない、アクセサリーやアタッチメントを使用すると、火災、感電、ケガをするおそれがあります。
8. 屋外で製品を使わないでください。
9. アクセサリー (ビーター、ドゥフック、泡立て器) は、例外なく15分以上使用しないでください。大量にかき混ぜる際、製品を10分以上にわたり使用しないでください。
10. テーブルやカウンターにコードを垂らさないでください。
11. ビーター、ペイストリービーター、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洗浄してください。

製品の安全性

12. パーツを取り付けたり外したり、製品を洗浄したりするのは、製品が完全に冷えてからにしてください。
13. 本製品は、以下の製品のように家庭で使用するものです。
    - 店、オフィス、その他仕事場のキッチンスタッフエリア
    - 農家
    - ホテル、モテル、その他施設の宿泊客
    - ベッドや朝食の場

以上の指示事項を保存

⚠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:120 V

周波数: 60 Hz

電力: 325 W

備考: スタンドミキサーの電力定格は、シールに記載されています。

延長コードを使わないでください。電源コードが短すぎる場合、正規電気工事士か修理業者に、製品の近くにコンセントを取り付けてもらってください。

最大定格は最大負荷(電力)をかける、アタッチメント次第です。他に推奨するアタッチメントなら、少ない電力で済むかもしれません。

使用開始

アクセサリーガイド

アクセサリー	混ぜる対象	推奨品目
フラットビーター* フレックスエッジビーター*	通常～大量混合	ケーキ、クリームフロスティング、キャンディ、クッキー、ビスケット、パイペイストリー、ミートローフ、マッシュポテト。
ペイストリービーター*	バターを切って小麦粉に入れます	パイクラスト、ビスケット、その他ペイストリーの場合、果物や野菜を潰し、肉を細切りします。
ワイヤーホイップ	空気を入れる混合	卵、卵白身、生クリーム、加熱したフロスティング、スポンジ、ケーキ、マヨネーズ、キャンディ類。
ドーフック	イースト生地の混合と練り	パン、ロール、ピザ生地、丸いパン

*選択モデルのみに同梱。オプションのアクセサリーとしても使用可能

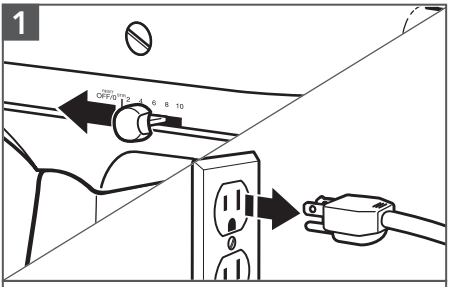
スピードコントロールガイド

備考: 微調整が必要な時は、スピード1、3、5、7、9でスピードコントロールレバーを設定できます。イースト生地を調理する時、スタンドミキサーが壊れるので、スピード2以上にしないでください。

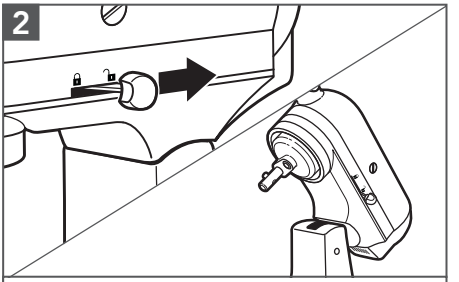
スピード	アクセサリー	作業	解説
かき混ぜる	フラットビーター* フレックスエッジビーター*	かき混ぜる	混ぜ合わせ作業を完璧に進めるには、ゆっくりと混ぜ合わせます。
2	ペイストリービーター*	かき混ぜる	小麦粉にバターを切り、パン生地を作ります。マッシュフルーツ&ベジタブルツール。
	フラットビーター* フレックスエッジビーター*	ゆっくりとかき混ぜ	ゆっくりと混ぜ合わせ、押しつぶし、および迅速なかき混ぜ
	ドーフック		イースト生地、厚バッター、およびキャンディ。薄バッターまたはスプラッシュバッター。
4	フラットビーター* フレックスエッジビーター*	混ぜる、かき混ぜる	クッキーといった半厚バッター、または砂糖とショートニング結合ケーキミックスの中間スピード。
	ペイストリービーター*		肉の細切り用
	ワイヤーホイップ		メレンゲ用の卵白身に砂糖追加
6	フラットビーター* フレックスエッジビーター*	かき混ぜる、クリーム状にする	中速スピードで泡立てながら混ぜる (クリーミング)、または泡立て。ケーキ、生地、その他バッターの仕上げ混ぜ合わせ用。ケーキミックス向けの高スピード。
	ワイヤーホイップ		卵白身など空気混合が必要な中身の中高スピード泡立て。
8	ワイヤーホイップ	素早くかき混ぜる、泡立てる	クリーム、卵白身、および加熱したフロスティングの泡立て

備考: 簡単にスピードコントロールレバーを動かすには、いずれかの設定方向に動かす時に心持ち持ち上げます。

製品の組立



スタンドミキサーをオフ (OFF/0) にして、プラグを抜きます。



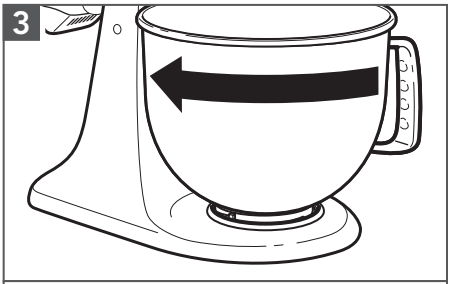
モーターヘッドをロック解除して持ち上げます。それからヘッドをロックし**、上げた状態を維持します。

*選択モデルのみに同梱。また、オプションのアクセサリーとして使用可能。

**選択したモデルには、ロックオプションがあります。

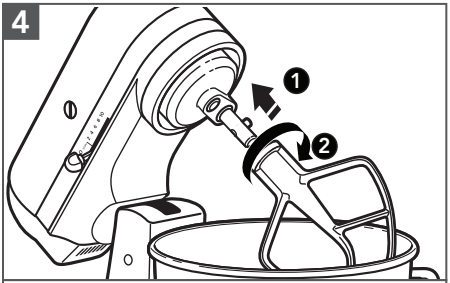
製品の組立

3



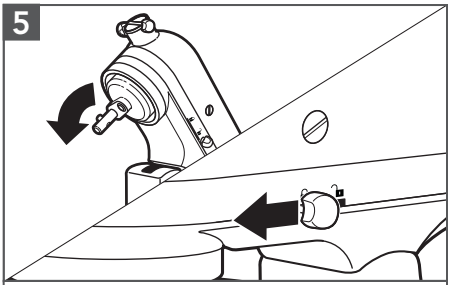
ボウル*を固定プレートにセットし、捻って任意の位置に固定します。

4

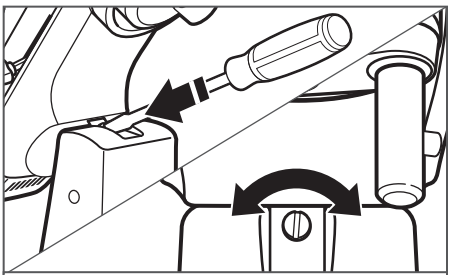


シャフトのピンに合わせ、アクセサリーを回しながらスライドさせます。

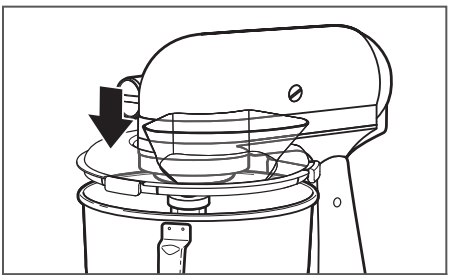
5



モーターヘッドをロック解除して、下方に動かします。それからヘッドをロックし**、下げた状態を維持します。混ぜる前に、モーターヘッドを持ち上げてみて固定されているか確認します。



(オプション) ビーターをボウル*の隙間に合わせます: モーターヘッドを後ろに傾けて固定します。**反時計方向 (左側) に若干ネジを回してビーターを上げるか、時計方向 (右側) に回して下げます。**備考:** ネジの調整が過ぎると、ボウル* ロックレバーを任意の所でロックできません。



(オプション) 注入用カバー*をセットします。**スタンドミキサーを正面にして、ボウル*に流し込みシールド***をセットすると、モーターヘッド がシールドのU字形ギャップを覆います。スタンドミキサーの正面から見ると、流し込みシュートがアタッチメントハブのちょうど右側にきます。軽く押すと、イージースナップタブがボウル* シールドにカチッとはまります。

*ボウルのデザインおよび材料は、スタンドミキサーのモデルによります。
**選択したモデルには、ロックオプションがあります。
****選択モデルのみに同梱。オプションのアクセサリーとしても使用可能

製品の使い方

⚠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。

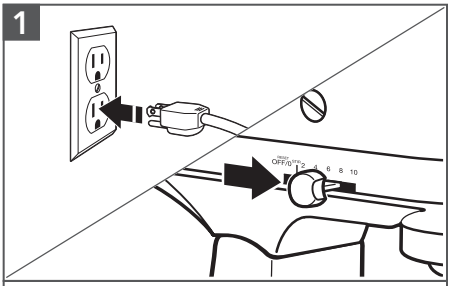
アース用突起を取り外さないでください。

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



アース端子付きコンセントに差し込みます。飛散を防ぐため遅いスピードから始め、ゆっくりとスピードを上げていきます。「スピードコントロールガイド」セクションを参照してください。

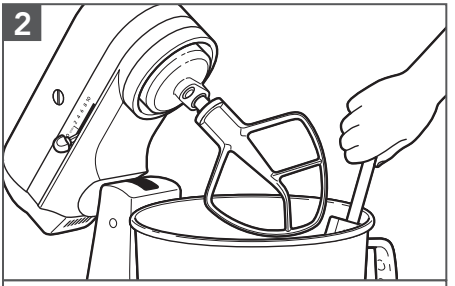
⚠警告

傷害につながる危険

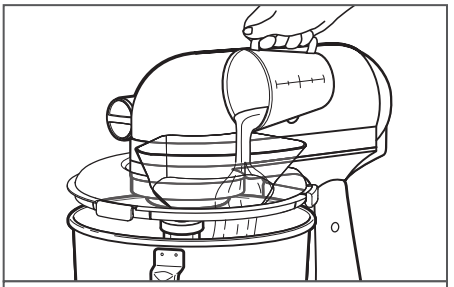
ミキサーのコードを抜いてからビーターに触るようにしてください。

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。

2



使用中はボウル*をこすらないでください。混ぜ合わせている時のボウル*は、普通は一回または二回で十分です。

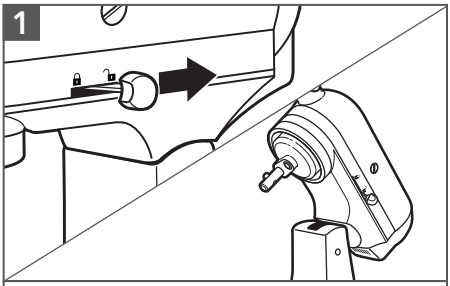


(オプション): 注入用カバーから中身をボウル*に入れます。

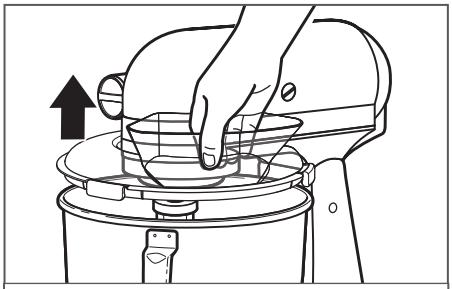
*ボウルのデザインおよび材料は、スタンドミキサーのモデルによります。

製品の分解

1

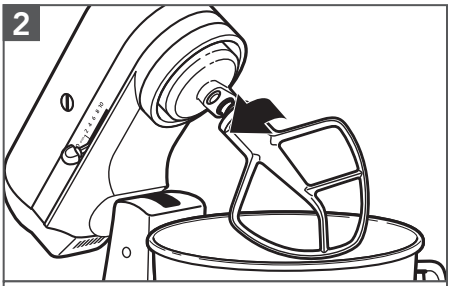


スタンドミキサーをオフ (OFF/0) にして、プラグを抜きます。モーターヘッドをロック解除して持ち上げます。それからヘッドをロックし**、上げた状態を維持します。



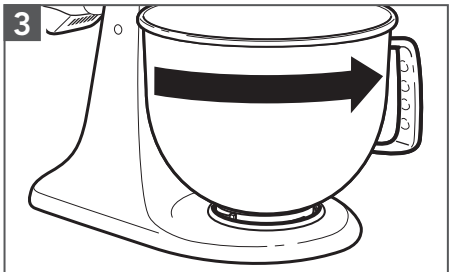
(**オプション**): 注入用カバー**前面を持ち上げ、ボウル***外周を空けます。スタンドミキサーから引っ張り外します。

2



アクセサリーを上方向に押して回し、次にビーターシャフトから外します。

3

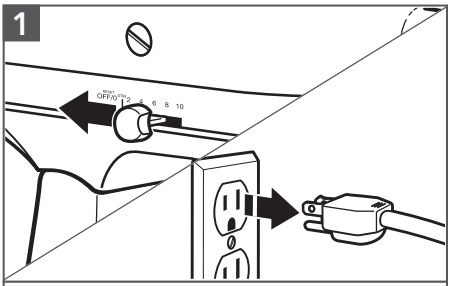


ボウル***を固定プレートから捻り、ロック解除します。

オプションのアタッチメント

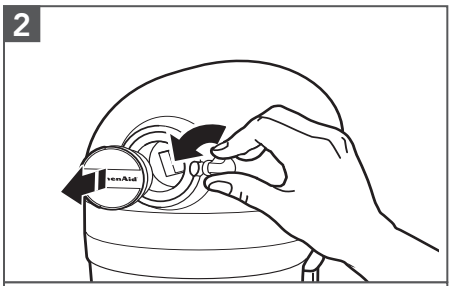
キッチンエイドでは、図に示すようにスタンドミキサーのアタッチメントハブに取り付ける、スパイラライザー、パスタカッター、フードグラインダーといった、多種多様なオプションのアタッチメントを用意しています。

1



スタンドミキサーをオフ (OFF/0) にして、プラグを抜きます。

2

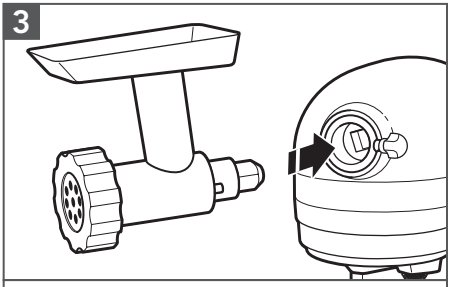


アタッチメントハブカバーを外します。

*選択したモデルには、ロックオプションがあります。
**選択モデルのみに同梱。オプションのアクセサリーとしても使用可能
***ボウルのデザインおよび材料は、スタンドミキサーのモデルによります。

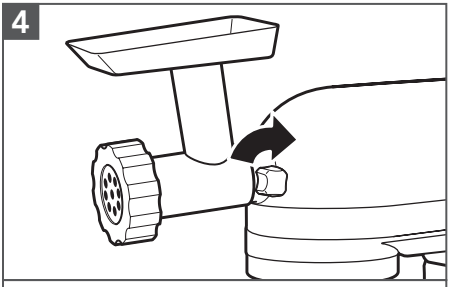
オプションのアタッチメント

3



アタッチメントパワーシャフトが、四角形をしたアタッチメントハブソケットに入るように、アタッチメントをアタッチメントハブに挿入します。

4

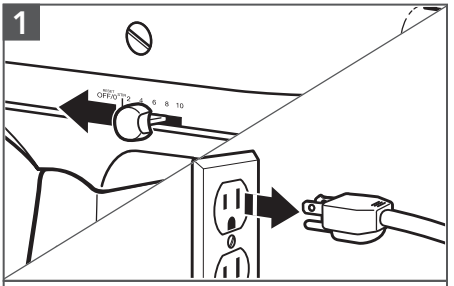


アタッチメントがスタンドミキサーに固定されるまで、アタッチメントノブを時計方向に回して締め付けます。

注意しながらクリーニングします。

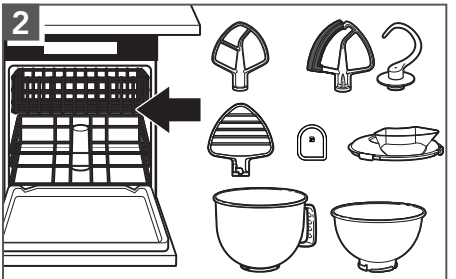
重要パーツを取り付けたり外したりする際や、製品を洗浄する際は、製品が十分に冷えてからにしてください。スタンドミキサー本体を水などの液体に入れないでください。

1



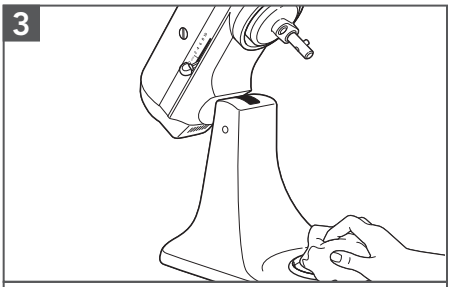
スタンドミキサーをオフ (OFF/0) にして、プラグを抜きます。

2



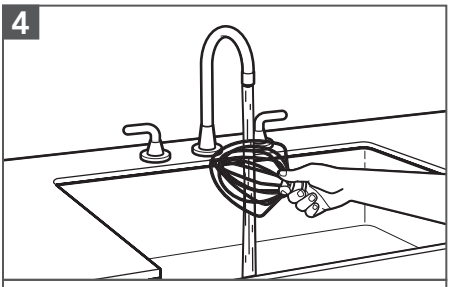
食器洗浄機の安全パーツ、頂部棚のみ: ステンレス鋼製ボウル、ボウル*、フラットビーター**、ドゥフック、フレックスエッジビーター**、流し込みシールド**、ペイストリービーター**、およびスクレーパー***。

3



柔らかくて濡らした布で、スタンドミキサー本体を拭き取ります。

4



ワイヤーホイップは、泡立てたお湯で徹底的に手洗いしてください。

*ボウルのデザインおよび材料は、スタンドミキサーのモデルによります。
**選択モデルのみに同梱。オプションのアクセサリーとしても使用可能

トラブルシューティングガイド



⚠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
スタンドミキサーは使用中、温度が上がります	ミキシング時間を延長して大負荷をかけると、製品の頂部に触ることができなくなります。これは通常のことです。
フラットビーターがボウルに当たる場合	スタンドミキサーを止めます。「製品組立」節を参照に、ビーターをボウル隙間に合わせます。
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	簡単にスピードコントロールレバーを動かすには、いずれかの設定方向に動かす時に心持ち持ち上げます。
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プラグが入っているか？
	スタンドミキサー回路のヒューズが正常に機能しているか？サーキットブレーカーがある場合、回路が閉になっているか確認します。
	10～-15秒スタンドミキサーをオフにして、それから再度オンします。それでもスタンドミキサーが動かない場合、再度オンにする前に30分そのままにして冷えるのを待ちます。

備考:直らない場合、「保証およびサービス」セクションを参照してください。
販売店は修理をしないので、スタンドミキサーを店に送らないでください。

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。

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	9KSM95, 9KSM150, 9KSM160 シリーズ
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。

KitchenAid

©2024 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。

W11674488B
24

07/24