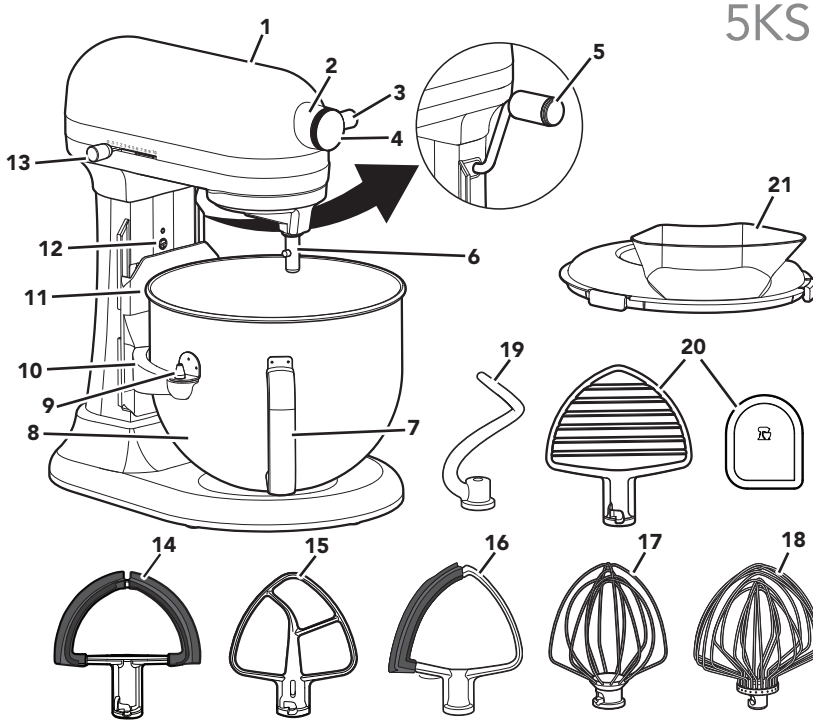
KitchenAid

Stand Mixer - Bowl Lift
3KSM55, 3KSM60, 5KSM55, 5KSM60, 5KSM70



1 Motor Head
2 Attachment Hub
3 Attachment Knob
4 Hub Cover
5 Bowl-Lift Lever
6 Beater Shaft
7 Bowl Handle*
8 Bowl*
9 Locating Pins
10 Bowl Support
11 Spring Latch and Bowl Pin (Not Shown)
12 Beater Height Adjustment Screw
13 Speed Control Lever
14 Double Flex Edge Beater**
15 Flat Beater
16 Flex Edge Beater**
17 Wire Whip**
18 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip**
19 Spiral Dough Hook
20 Pastry Beater** and Scraper** ***
21 Pouring Shield**

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.
**Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on 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 the 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 the 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. 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.
7. 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.
8. 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.
9. The use of attachments/accessories not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury.
10. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
11. Do not use the appliance outdoors.
12. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
13. Remove the Flat Beater, Wire Whip, Pastry Beater, Flex Edge Beater, Double Flex Edge Beater or Spiral Dough Hook from the Stand Mixer before washing.

PRODUCT SAFETY

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. 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 incorporates an earth connection for functional purposes only.
18. 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.

Voltage: 5KSM: 220-240 V
3KSM: 110 V

Frequency: 50-60 Hz

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.

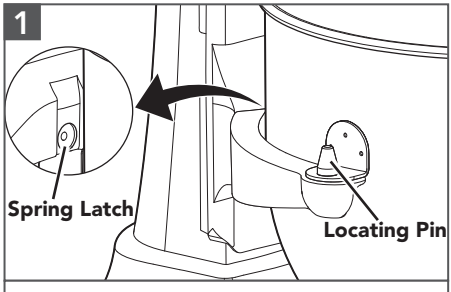
SPEED CONTROL GUIDE

ACCESSORY	USE FOR	DESCRIPTION	SPEED
Flat Beater	Mixing and folding in ingredients	Folding delicate ingredients, egg whites, cream, and avoiding overmixing. Mixing cakes, frostings, cookies, etc.	1/2 speed for folding Speed 1-6 for mixing
Double Flex Edge Beater*, Flex Edge Beater*	Mixing ingredients	Mixing cakes, frostings, cookies, etc.	Speed 1-6 for mixing
Spiral Dough Hook	Kneading	Breads, rolls, pizza dough, etc.	Speed 2 for kneading
Wire Whip*, 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip*	Whipping	Eggs, egg whites, cream, etc.	Speed 4-10 for whipping
Pastry Beater*	Cutting butter into flour, mashing fruits/ vegetables, shredding meats	Pie dough and other pastries; mashed potatoes/fruits/ vegetables, shredded chicken	Pastries (Cutting butter into flour): Speed 2 Mashing Fruits/ Vegetables: Up to speed 2 Mashing Potatoes, Shredding Meat: Speed 4

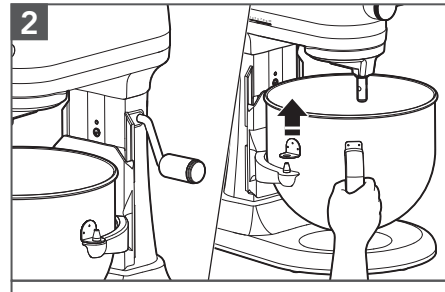
NOTE: Use speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of a higher speed creates high potential for Stand Mixer failure. The PowerKnead Spiral Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes. The use of a lower speed might slow down the unit and not thoroughly knead the dough.

NOTE: The maximum operating time for the Flat Beater, Double Flex Edge Beater, Flex Edge Beater, Wire Whip and 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip is 10 minutes.

PRODUCT ASSEMBLY



Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.
To attach the Bowl: Fit the Bowl Supports over Locating Pins and press down on back of the Bowl until Bowl Pin snaps into Spring Latch.

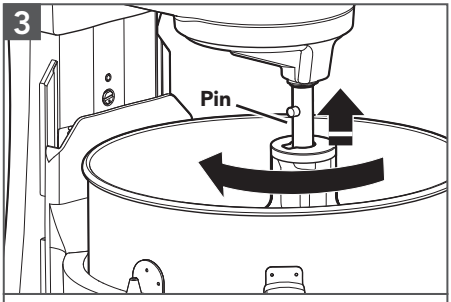


To Remove Bowl: Place Bowl-Lift Lever in the down position. Grasp Bowl Handle and lift straight up and off Locating Pins.

*Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on model.

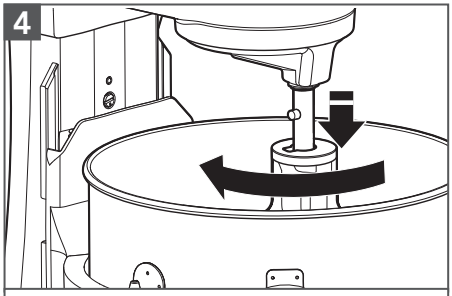
PRODUCT ASSEMBLY

3



To attach the Accessory: Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the pin on the shaft.

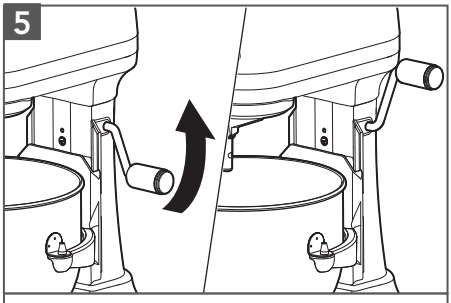
4



To remove the Accessory: Turn Stand Mixer off (0) then unplug. Press accessory upward and turn to the left. Pull down the accessory from Beater Shaft.

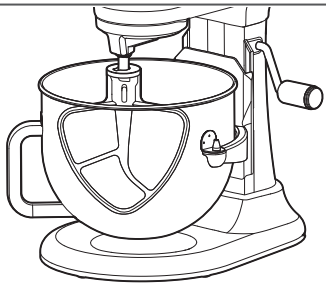
IMPORTANT: If the Bowl is not securely snapped into place, it will be unstable and wobble during use.

5



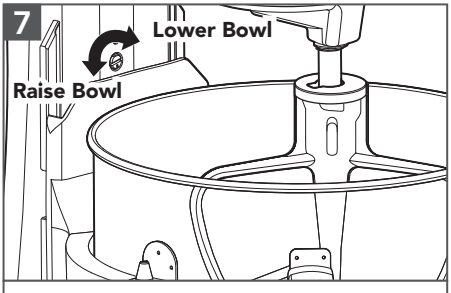
To raise the Bowl: Rotate the Bowl-Lift Lever to the straight up position. The Bowl must always be in the raised position when mixing.

6



Test the Beater to Bowl Clearance: Turn Stand Mixer ON and test each speed, making sure the beater does not touch the Bowl during operation. If the Beater is too far away from the bottom or is hitting the Bowl, proceed to next step to make adjustments.

7



(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance: Lower the Bowl to the down position. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it. Adjust the beater so that it just clears the surface of the Bowl. Check again the clearance of the beater to the Bowl.

IMPORTANT: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike on the bottom or sides 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 the whip may wear.

*Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on model.

PRODUCT ASSEMBLY

USING THE POURING SHIELD*

PRODUCT USAGE

1. Turn the Stand Mixer off (0) and unplug.
2. Attach Bowl and Flat Beater, Dough Hook, or Wire Whip* to the mixer. Attach Bowl and raise into locked position.
3. Place the 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 tabs snap the shield onto the Bowl.
4. Pour ingredients into the Bowl through the Pouring Chute.

DISASSEMBLING THE PRODUCT

1. Turn the Stand Mixer off (0) and unplug.
2. Lift the front of the Pouring Shield* clear of the rim of the Bowl. Pull away from the Stand Mixer. Lower the Bowl and scrape.

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

⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

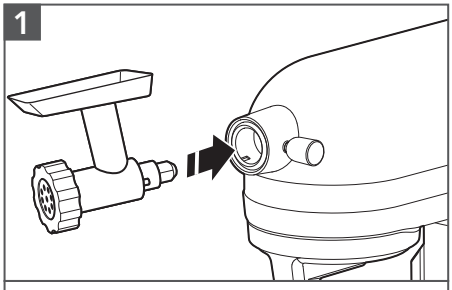
2. Do not scrape the Bowl while operating. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

*Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on model.

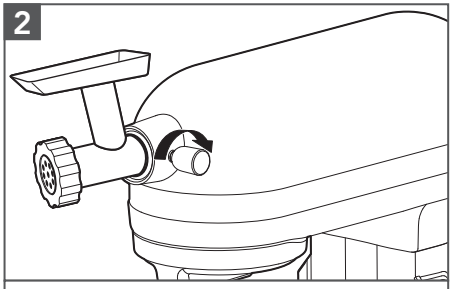
PRODUCT USAGE

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 power hub.



Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug. Unscrew Attachment Hub Cover. Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.



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

NOTE: See the Use and Care Guide of each specific attachment for more details.

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 (0) and then unplug.
2. Wipe the Stand Mixer Body with a soft, damp cloth.
3. **The following part is full dishwasher-safe:** Bowl.
   The following parts are top rack dishwasher-safe: Flat Beater, Double Flex Edge Beater*, Flex Edge Beater*, Spiral Dough Hook, 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip*, Pouring Shield*, Pastry Beater* and Scraper* **.
4. The following part should be hand-washed only, using warm, soapy water and drying thoroughly: Wire Whip* only.

*Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on model.
**Can also be used to scrape your Bowl.

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.

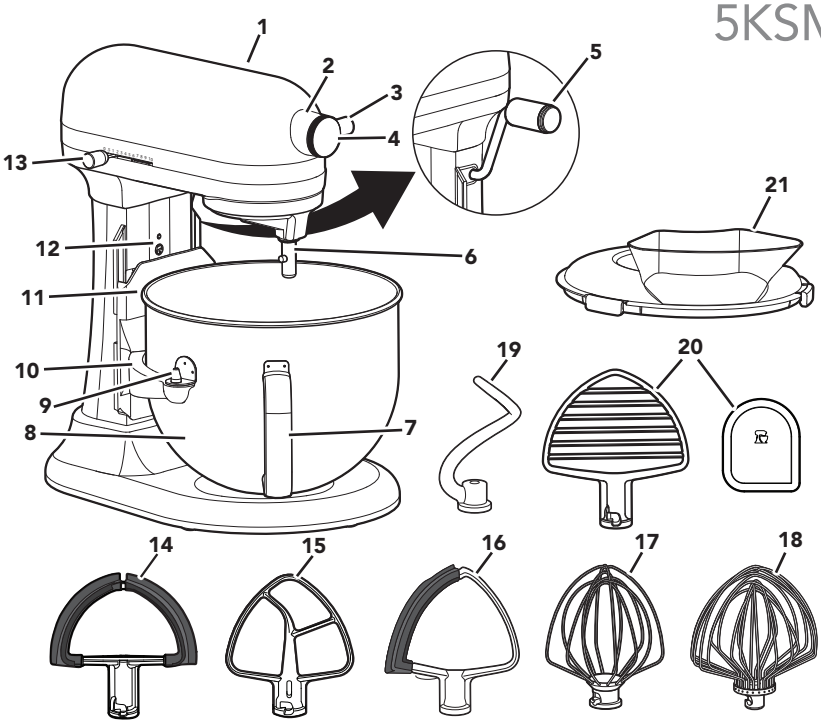
PROBLEM	SOLUTION
If Stand Mixer warms up during use	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.
If Stand Mixer emits a pungent odour during initial use	This is normal. This is common with electric motors.
If the Flat Beater hits the Bowl	Stop the Stand Mixer. See the "Product Assembly" section and adjust the Beater to Bowl Clearance.
If the 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 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 product shuts off after extensive use	Motor has automatic sensor that will keep motor from overheating by shutting it off. If this occurs, turn speed switch off (0) and let Stand Mixer rest for 30 minutes before restarting.
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.
If mixer is slowing down or appearing to struggle	Are you using the appropriate beater and speed? See "Speed Control Guide" for more info. Using Fold Speed or Speed 1 for bread doughs might slow down the unit. Breads should knead with the dough hook at Speed 2.

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

KitchenAid

台式搅拌机（升降式）
3KSM55, 3KSM60, 5KSM55, 5KSM60, 5KSM70

简体中文



1 电动头
2 附件套筒
3 附件旋钮
4 套筒盖
5 搅拌碗升降杆
6 搅拌轴
7 搅拌碗手柄*
8 搅拌碗*
9 定位销
10 搅拌碗支架
11 弹簧闩锁和搅拌碗销（未显示）
12 搅拌器高度调整螺钉
13 速度控制杆
14 双曲边搅拌器**
15 平搅器
16 曲边搅拌器**
17 打蛋器**
18 11 线不锈钢椭圆打蛋器**
19 螺旋面团钩
20 糕点搅拌器**和刮刀** ***
21 导流罩**

*搅拌碗类型可能会有所不同。搅拌碗也可作为单独的附件购买。
**包含在特定型号中。取决于型号，图片/风格可能因产品而异。
***也可用于刮擦搅拌碗。

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：

⚠危险 如果不立即遵守说明，可能导致 死亡 或重伤。

⚠警告 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. 为了避免触电风险，切勿将台式搅拌机放入水中或其他液体中。
3. 身体行动不便、感官或智力障碍者，或缺乏相关经验和知识者（包括儿童），除非受到其安全负责人关于本家电使用的贴身监督与指导，否则不得使用本家电。
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. 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。
7. 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搅拌器以降低人员受伤和/或损坏台式搅拌机的风险。
8. 若电源线或插头受损，或电器发生故障、跌落或任何形式的损坏，请勿操作电器。请将电器退回至最近的授权服务中心进行检查、修理或进行电气或机械调整。
9. 使用非 KitchenAid 推荐或出售的附件可能会引起火灾、触电或损伤。
10. 切勿在无人看管的情况下运行本电器。
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. 清洗前，从台式搅拌机上拆除平搅器、打蛋器、糕点搅拌器、曲边搅拌器、双曲边搅拌器或螺旋面团钩。
14. 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搅拌机的搅拌碗。
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. 本家电包含的接地连接仅用于功能性目的。

产品安全性

18. 本电器适合在家庭或类似环境中使用，例如：
    – 商店、办公室和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；
    – 住宿加早餐型环境。

妥善保存本说明书

电气要求

⚠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。

电压： 5KSM: 220-240 V

3KSM: 110 V

频率： 50-60 Hz

注： 您的台式搅拌机的额定功率打印在号牌上。

请勿使用加长电源线。如果电源线太短，请让合格电工或技术人员在本家电附近安装插座。

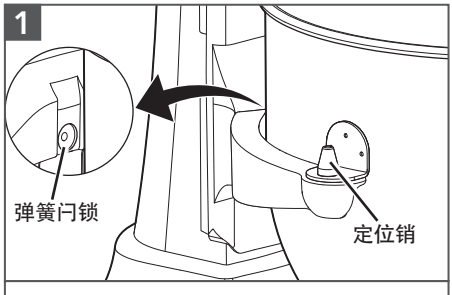
附件/速度指南

附件	用于	描述	速度
平搅器	配料的混合和折叠	折叠精致的配料、蛋清、奶油，并避免过度混合。 混合蛋糕、糖霜、饼干等	折叠速度 1/2 混合速度 1-6
双曲边搅拌器*、曲边搅拌器*	混合配料	混合蛋糕、糖霜、饼干等	混合速度 1-6
螺旋面团钩	揉面	面包、面包卷、披萨面团等	揉面速度 2
打蛋器*，11 线不锈钢椭圆打蛋器*	搅打	鸡蛋、蛋清、奶油等	搅打速度 4-10
糕点搅拌器*	将黄油切块加入面粉中，捣碎水果/蔬菜，垛碎肉	馅饼面团和其他糕点； 土豆泥/水果/蔬菜，鸡丝	糕点（将黄油切块加入面粉中）：速度 2 捣碎水果/蔬菜：速度高达 2 土豆泥、肉丝：速度 4

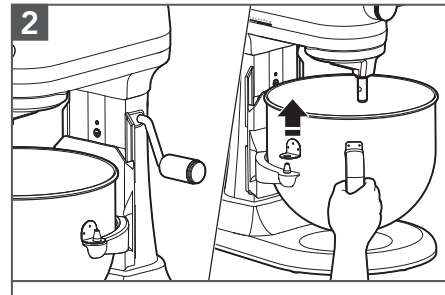
注： 使用速度 2 来搅拌或搓揉发酵面团。使用更高的速度很可能造成台式搅拌机故障。PowerKnead 螺旋面团钩可在 4 分钟内有效揉捏大部分酵母面团。使用较低的速度可能会使装置变慢并且无法彻底搓揉面团。

注： 平底搅拌机、双扇形搅拌机、扇形搅拌机、打蛋器及 11-线不锈钢椭圆形打蛋器的最长运行时间为 10 分钟。

组装产品



将立式搅拌机转向关闭 (0)，然后拔下插头。
连接搅拌碗： 将搅拌碗支架组装到定位销上，按下搅拌碗背面，直至搅拌碗销卡扣到弹簧闩锁中。

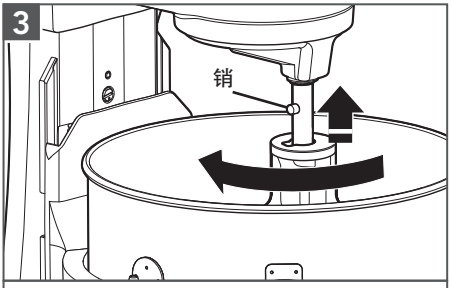


拆卸搅拌碗： 将搅拌碗升降杆置于降低位置。握住搅拌碗手柄并笔直向上升高并脱离定位销。

*包含在特定型号中。取决于型号，图片/风格可能因产品而异。

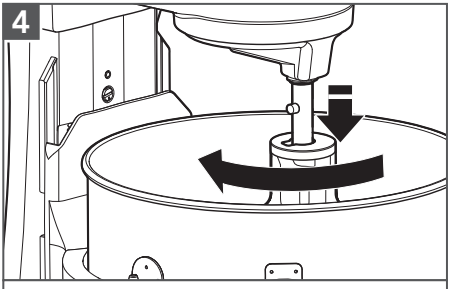
组装产品

3



连接附件：将附件滑到轴上。转动附件，以将其挂在轴销上方。

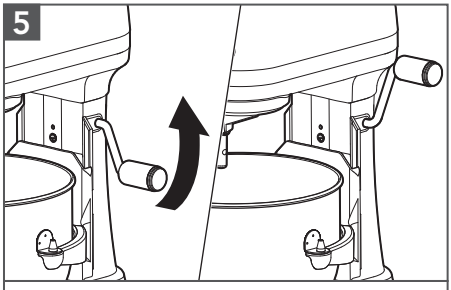
4



如需移除附件：将立式搅拌机转向关闭 (0)，然后拔下插头。将附件向上按压，然后向左转动。从搅拌器轴下拉附件。

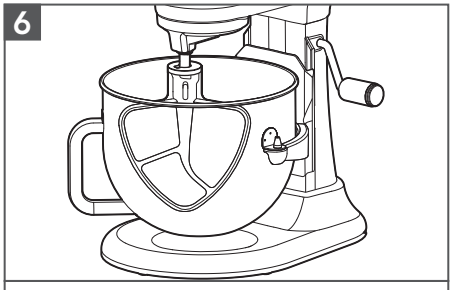
重要提示：如果搅拌碗未牢固卡入到位，则在使用期间它将不稳定且将摇晃。

5



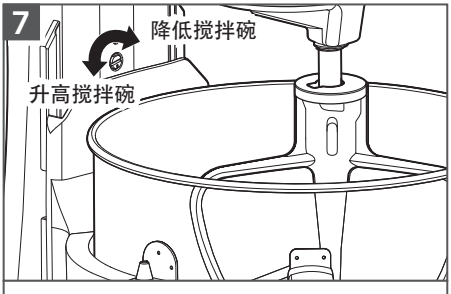
升高搅拌碗：将搅拌碗升降杆旋转至直立位置。搅拌时，搅拌碗必须始终在升高位置。

6



测试搅拌器到搅拌碗的间隙：打开台式搅拌机并测试每个速度，确保搅拌器在操作过程中不会接触搅拌碗。如果搅拌器离底部太远或正在击中搅拌碗，请继续下一步进行调整。

7



（可选）调整搅拌器和搅拌碗之间的间隙：将搅拌碗降至降低位置。逆时针（向左）轻轻转动螺钉升高搅拌器，或顺时针转动（向右）将搅拌器降低。调整搅拌器，使其不会触碰搅拌碗表面。再次检查搅拌器与搅拌碗之间的间隙。

重要提示：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。

*包含在特定型号中。取决于型号，图片/风格可能因产品而异。

组装产品

导流罩使用方法*

产品用途

1. 将立式搅拌机转向关闭 (0)，然后拔下插头。
2. 将搅拌碗和平搅器、面团钩或打蛋器连接到搅拌机。连接搅拌碗并升高到锁定位置。
3. 将导流罩放在搅拌碗上，从而电动头覆盖罩中的 U 型间隙。当您面向搅拌机时，这会将导流罩刚好定位在附件套筒的右侧。轻轻按下，使卡舌将导流罩卡入搅拌碗中。
4. 通过导流槽将配料倒入搅拌碗中。

拆卸产品

1. 将立式搅拌机转向关闭 (0)，然后拔下插头。
2. 抬起导流罩前部*，使其离开搅拌碗边缘。从台式搅拌机拉开。降低搅拌碗和刮刀。

产品用途

⚠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. 将台式搅拌机的插头插入接地插座。以较低的速度开始以避免飞溅，然后逐渐增加速度。请参阅"附件/速度指南"。

⚠ 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。

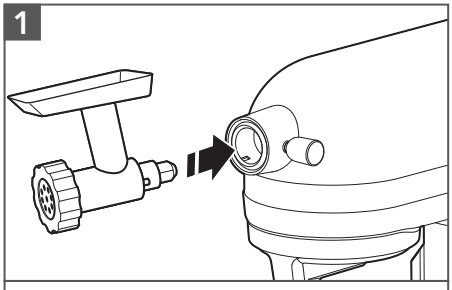
2. 操作时请勿刮擦搅拌碗。在搅拌期间，刮擦搅拌碗一次或两次通常就足够了。

*包含在特定型号中。取决于型号，图片/风格可能因产品而异。

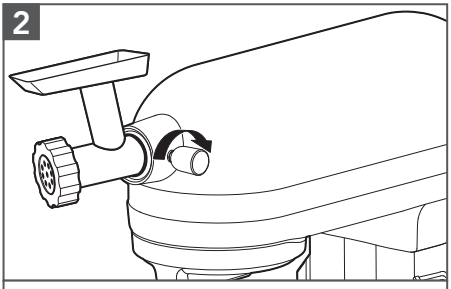
产品用途

可选附件

KitchenAid 提供丰富的可选附件，例如可连接至台式搅拌机附件动力套筒的螺旋器、面食切刀或食品粉碎器等。



将立式搅拌机转向关闭 (0)，然后拔下插头。拧松附件套筒罩。将附件插入附件套筒，确保附件动力轴安装到方形附件套筒插座中。



通过顺时针转动紧固附件旋钮，直到附件固定至台式搅拌机。

注：有关详情，请参阅每个特定附件的"使用与保养指南"。

维护和清洁

重要提示： 待设备完全冷却后再安装或拆卸部件或者清洁设备 。 请勿将台式搅拌机主体浸入水中或其他液体中。

1. 将立式搅拌机转向关闭 (0)，然后拔下插头。
2. 用柔软的湿布擦拭台式搅拌机主体。
3. **以下零部件是完全可在洗碗机里洗涤：**搅拌碗。
   以下零部件可在顶架式洗碗机里洗涤：平搅器、双曲边搅拌器*、曲边搅拌器*、螺旋面团钩、11 线不锈钢椭圆打蛋器*、导流罩*、糕点搅拌器* 和刮刀* **。
4. 以下零部件只能用温肥皂水手洗，并彻底干燥：仅限打蛋器*。

*包含在特定型号中。取决于型号，图片/风格可能因产品而异。
**也可用于刮擦搅拌碗。

故障排除指南



⚠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，您可能无法舒适地触碰到台式搅拌机的顶部。这属于正常现象。
如果台式搅拌机在初次使用时发出刺鼻的气味	这属于正常现象。这是电机的正常现象。
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。
如果速度控制杆无法平稳或轻松移动	为了方便地移动速度控制杆，在您用各种设置以任一方向移动它时，轻轻上提它。
如果台式搅拌机无法工作，请检查以下各项	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，然后再次打开。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。
如果产品在高强度使用后关闭	电机配备自动传感器，会自动关闭电机，避免其出现过热。如出现此情况，将转速开关转向关闭 (0)，待立式搅拌机暂停运行 30 分钟，然后再重新启动。
如果问题无法解决	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。
如果搅拌机变慢或显得难以运行	您是否使用合适的搅拌器和速度？请参阅“附件/速度指南”了解更多信息。将“折叠速度”或“速度 1”用于面包面团可能会使装置变慢。 应使用面团钩并以“速度 2”搓揉面包。

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, 3KSM55, 3KSM60

** 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

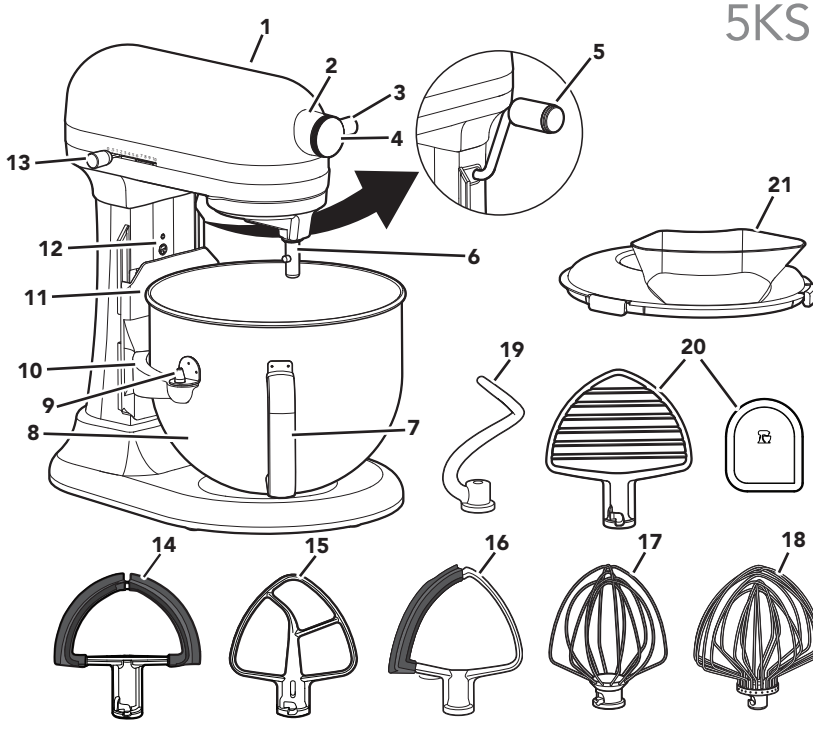
KitchenAid特约服务中心地址及联系方式

详见KitchenAid微信公众号（KitchenAid凯膳怡1919）

©2024 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。

KitchenAid

桌上型攪拌機 - 攪拌盆升降
3KSM55、3KSM60、5KSM55、5KSM60、5KSM70



1 電動頭
2 配件套筒
3 配件旋鈕
4 套筒蓋
5 攪拌盆升降桿
6 攪拌軸
7 攪拌盆把手*
8 攪拌盆*
9 定位柱
10 攪拌盆支架
11 彈簧鎖和攪拌盆插腳(不在圖中)
12 攪拌槳高度調整螺絲
13 速度控制桿
14 雙護邊攪拌槳**
15 平攪拌槳
16 護邊攪拌槳**
17 打蛋器**
18 11-線不銹鋼橢圓形打蛋器**
19 螺旋麵團鉤
20 餅皮攪拌槳**和攪拌刮刀** ***
21 送料管罩**

*攪拌盆類型可能會有差別。攪拌盆爲個別配件，可供選購。
**隨附於指定型號。產品圖片/款式可能依型號不同而有差別。
***亦可用來將您的攪拌盆刮乾淨。

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：

⚠危險 **若不立即遵守指示，死亡或受重傷之虞。**

⚠警告 **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. 爲了避免觸電風險，切勿將桌上型攪拌機放入水中或其他液體中。
3. 有肢體、感官、心智障礙者，或者缺乏操作經驗及知識者 (包括兒童) 不可使用本電器，除非有負責安全把關的人士嚴格監督和教導使用方式。
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. 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。
7. 請避免接觸移動中的零件。操作時，雙手、毛髮、衣物、攪拌刮刀和其他廚具必須遠離攪拌槳，減少受傷或桌上型攪拌機損壞的風險。
8. 電源線破損、插頭毀損、電器故障後、機器掉落地面或有任何損傷時，請勿使用任何電器。請將電器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。
9. 使用未經 KitchenAid 推薦或販售的配件可能有失火、觸電或受傷之虞。
10. 操作電器時必須有人在場。
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. 清洗前請先將桌上型攪拌機的攪拌槳、打蛋器、餅皮攪拌槳、護邊攪拌槳、雙護邊攪拌槳r或螺旋麵糰鉤取出。
14. 爲避免產品受損，請勿在高熱之處使用攪拌機攪拌盆，例如烤箱、微波爐或爐台。
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爲止。
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. 此電器包含一條接地線，僅供功能性目的使用。

產品安全

18. 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。

電壓： 5KSM: 220-240 V
3KSM: 110 V

頻率： 50-60 Hz

備註：桌上型攪拌機的額定瓦特數印在序號牌上。

請勿使用延長線。若電源線太短，請由合格電工或技師在電器附近安裝插座。

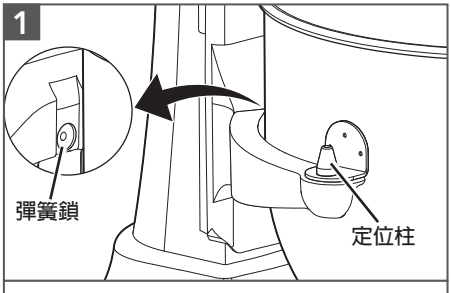
配件/轉速指南

配件	用途	說明	轉速
平攪拌槳	攪拌與加入食材	加入細緻食材、蛋白、奶油並避免過度攪拌。 攪拌蛋糕、蛋白霜、餅乾等	加入食材使用 1/2 轉速 攪拌食材使用轉速 1-6
雙護邊攪拌槳*、護邊攪拌槳*	攪拌食材	攪拌蛋糕、蛋白霜、餅乾等	攪拌食材使用轉速 1-6
螺旋麵團鉤	揉捏	麵包、麵包捲、披薩麵團等。	揉捏使用轉速 2
打蛋器*、11-線不銹鋼橢圓形打蛋器*	攪拌	雞蛋、蛋白、奶油等	攪拌使用轉速 4-10
餅皮攪拌槳*	將冷奶油放在麵粉裡切成小塊、搗碎水果/蔬菜、切碎肉類	餡餅麵糰和其他糕點、搗碎馬鈴薯/水果/蔬菜，以及切碎雞肉。	糕點 (將冷奶油放在麵粉裡切成小塊)： 轉速 2 搗碎水果/蔬菜： 最高轉速 2 搗碎馬鈴薯、切碎肉類： 轉速 4

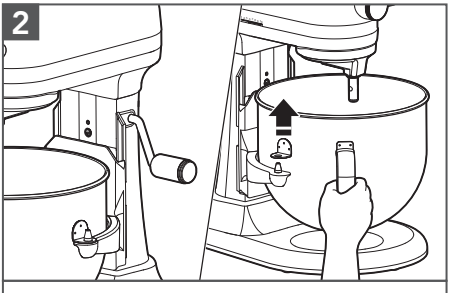
備註：請使用轉速 2 來攪拌或揉捏酵母生麵團。使用更高的轉速很可能造成桌上型攪拌機故障。「PowerKnead 麵糰鉤」可在 4 分鐘內有效率地揉捏大部分的酵母生麵糰。使用低轉速可能會減緩機體的速度，因而無法徹底揉捏生麵糰。

備註：平板式攪拌器、雙曲邊打漿機、曲邊打漿機、金屬打蛋器、11 爪金屬不鏽鋼打蛋器的最長作業時間是 10 分鐘。

產品總成



將桌上型攪拌機開關調到關閉 (0) 的位置，切斷電源。
連接攪拌盆：將攪拌盆支架安裝於定位柱，按下攪拌盆後方直到攪拌盆插腳貼合進彈簧鎖。

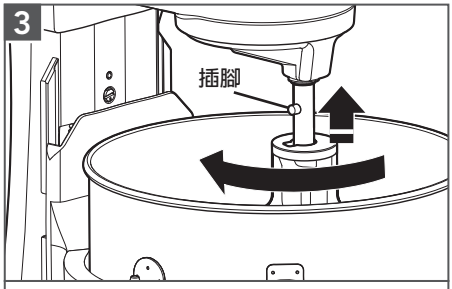


取出攪拌盆：將攪拌盆升降桿放到下方位置。握住攪拌盆把手直接往上提起，脫離定位柱。

*隨附於指定型號。產品圖片/款式可能依型號不同而有差別。

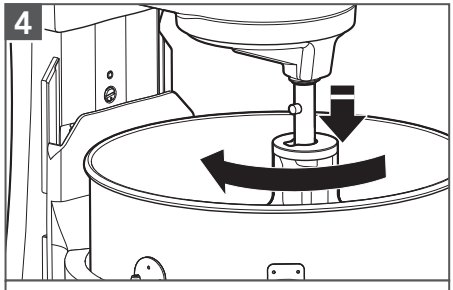
產品總成

3



附加配件：將配件滑到軸上。將它轉動鉤在轉軸插腳上。

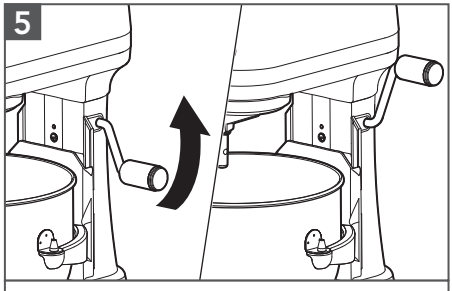
4



若要拆卸配件：將桌上型攪拌機開關調到關閉 (0) 的位置，切斷電源。將配件往上按，然後轉向左邊。將配件從攪拌軸上拉下。

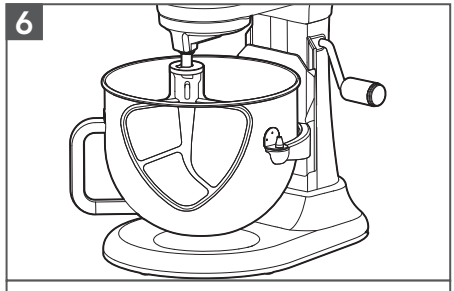
重要事項：若攪拌盆未能穩妥地貼合於適當位置，使用時就會不穩定而且搖晃。

5



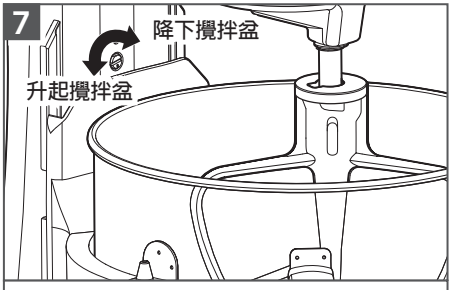
升起攪拌盆：旋轉攪拌盆升降桿到垂直抬起的位置。攪拌盆在攪拌期間必須隨時在升起的位置。

6



測試攪拌槳和攪拌盆的間隙：開啓桌上型攪拌機的電源並測試每一種轉速，確保攪拌槳在運行期間不會碰到攪拌盆。如果攪拌槳距離盆底太遠或打到盆底，請繼續下一步來進行調整。

產品總成



(非必要步驟) 調整攪拌槳和攪拌盆之間的間隙：將攪拌盆下降至下方位置。將螺絲微微朝逆時針方向 (往左) 轉可使攪拌槳上升，朝順時針方向 (向右) 轉可使其下降。調整攪拌槳，使其不會觸碰攪拌盆表面。再次檢查攪拌槳和攪拌盆之間的間隙。

重要事項：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。

使用送料管罩*

產品使用

1. 將桌上型攪拌機開關調到關閉 (0) 的位置，切斷電源。
2. 將攪拌盆與平攪拌槳、麵糰鉤或打蛋器連接到攪拌機。連接攪拌盆並升至鎖定位置。
3. 請將透明碗罩放置在攪拌盆上，讓電動頭蓋住透明碗罩的 U 形缺口。當您面對攪拌機時，此動作會將送料管定位在配件套筒的右側。輕輕按下，讓凸耳將護罩卡在攪拌盆上。
4. 透過送料管將食材倒入攪拌盆。

拆卸產品

1. 將桌上型攪拌機開關調到關閉 (0) 的位置，切斷電源。
2. 拿起送料管罩*的前端使其脫離攪拌盆邊緣。從桌上型攪拌機拉出。降下攪拌盆與攪拌刮刀。

*隨附於指定型號。產品圖片/款式可能依型號不同而有差別。

產品使用

⚠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. 將桌上型攪拌機的插頭插到接地插座。從低速開始運轉以避免潑濺，再逐漸增加速度。請參閱《配件/轉速指南》。

⚠警告

受伤危险

在触碰搅拌器之前务必拔下搅拌机的插头。

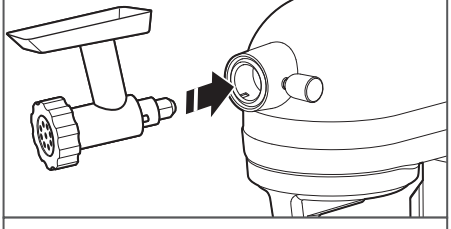
否则可导致骨折、割伤或瘀伤。

2. 運轉時請勿刮攪拌盆。通常在攪拌期間刮一兩次就夠了。

選購配件

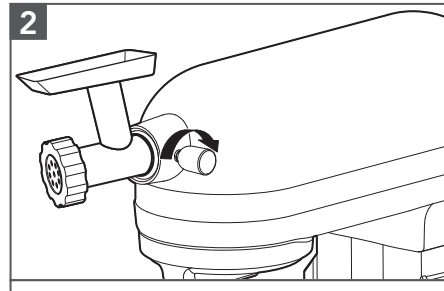
KitchenAid 提供多種選購配件，例如螺旋器、麵糰切刀或絞碎器，這些都能安裝到桌上型攪拌機配件套筒，如下所示。

1



將桌上型攪拌機開關調到關閉 (0) 的位置，切斷電源。移除配件套筒蓋的螺絲。將配件插入配件套筒，確保配件傳動軸能裝入方形的配件套筒插孔中。

2



順時針轉動以旋緊配件旋鈕，直到配件固定在桌上型攪拌機上爲止。

備註：若需要每個特定配件的更多詳細資訊，請參閱使用保養指南。

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爲止 。 請勿將桌上型攪拌機本體浸入水中或其他液體中。

1. 將桌上型攪拌機開關調到關閉 (0) 的位置，切斷電源。
2. 用柔軟的濕布擦拭桌上型攪拌機本體。
3. **以下是完全可置於洗碗機內清洗的零件：**攪拌盆。
   下列零件則可放在洗碗機的最上層清洗：平攪拌槳、雙護邊攪拌槳*、護邊攪拌槳*、螺旋麵糰鉤、11 線不銹鋼橢圓形打蛋器*、送料管罩*、餅皮攪拌槳*和攪拌刮刀* **。
4. 下列零件僅限使用溫肥皂水手洗，且應完全乾燥：僅限打蛋器* 。

故障排除指南



⚠ 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，桌上型攪拌機上方可能會非常灼熱。這是正常現象。
如果桌上型攪拌機在初次使用期間發出刺鼻氣味：	這是正常現象。這是電動馬達的常見現象。
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。
速度調控鈕無法順利或輕鬆轉動：	爲了方便地移動速度控制桿，使用各種設定以任一方向移動時，請輕輕向上提起。
如果桌上型攪拌機無法使用，請檢查以下事項：	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。
	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啓動，請在降溫 30 分鐘後重新打開電源。
如果產品在過度使用後自行關閉：	電動頭具有自動感應器，可自行關閉以避免電動頭過熱。如果發生這種情況，請將轉速開關調到關閉 (0) 的位置，讓桌上型攪拌機靜置 30 分鐘再重新啓動。
如果問題無法解決：	請參考「保固維修」一節。不要將桌上型攪拌機送回零售點，因爲零售點不提供維修服務。
如果攪拌機轉速變慢或似乎運作困難：	您是否正在使用適當的攪拌槳和轉速？請參閱《配件/轉速指南》以瞭解更多資訊。使用「拌入轉速」或「轉速 1」來製作麵包麵糰，可能會減緩機體的速度。製作麵包時，應以「轉速 2」並搭配麵糰鉤來揉捏。

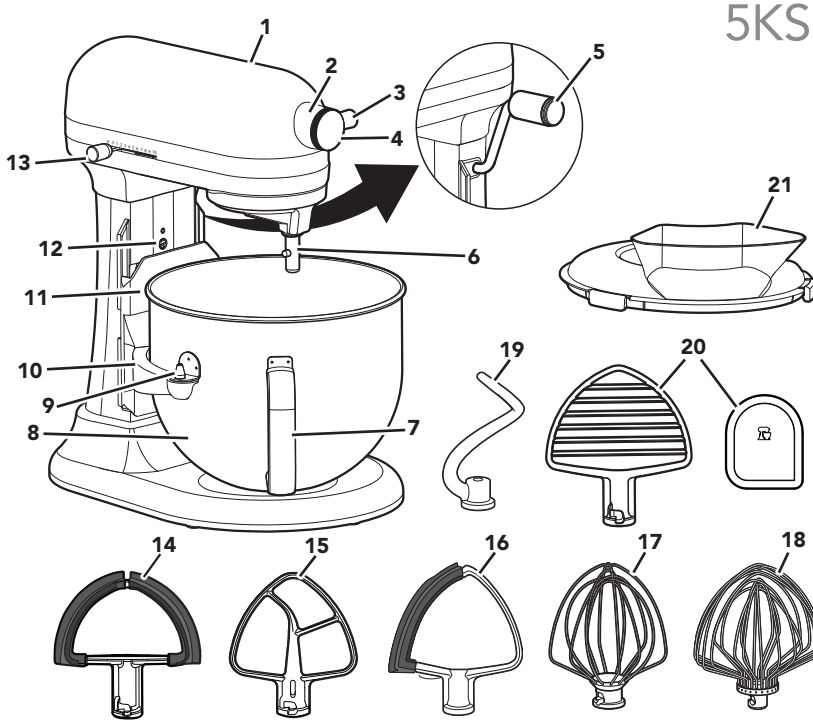
*隨附於指定型號。產品圖片/款式可能依型號不同而有差別。

**亦可用來將您的攪拌盆刮乾淨。

©2024 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

Stand Mixer - 볼 리프트
3KSM55, 3KSM60, 5KSM55, 5KSM60, 5KSM70



1 모터 헤드
2 부착물 허브
3 부착물 노브
4 허브 커버
5 볼 프트 레버
6 혼합기 샤프트
7 용기 손잡이*
8 용기*
9 위치 지정 핀
10 용기 지지대
11 스프링 래치 및 용기 핀(보이지 않음)
12 혼합기 높이 조절 나사
13 속도 조절 레버
14 더블 플렉스 엣지 혼합기**
15 평면형 혼합기
16 플렉스 엣지 혼합기**
17 와이어 거품기**
18 11-와이어 스테인리스 강 타원형 거품기**
19 나선 반죽 갈고리
20 패스트리 혼합기** 및 스크레이퍼** ***
21 푸어링 실드**

*용기 유형은 다를 수 있습니다. 용기는 별도 액세서리로 구매할 수도 있습니다.
**일부 모델에만 포함. 그림/스타일은 모델에 따라 제품별로 다를 수 있습니다.
***일반 용기를 긁어내는 데에도 사용할 수 있습니다.

제품 안전

안전이 최우선입니다.

당사는 설명서와 제품에 안전을 위한 주요 주의 사항을 표시해 두었습니다.
모든 주의 사항을 읽어 보시고 항상 준수해 주십시오.



안전을 위한 주의 사항 표시입니다.
이 표시는 사망하거나 다칠 수 있는 위험을 의미합니다.
안전을 위한 주의 사항은 주의 사항 표시와 함께 '위험' 또는 '경고'로 표시됩니다. 의미는 다음과 같습니다.

⚠ 위험 — **즉시 지침을 따르지 않으면 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.**

⚠ 경고 — **지침을 따르지 않으면 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.**

모든 주의 사항은 발생 가능한 위험, 상해 가능성을 줄일 수 있는 방법, 지침 미준수 시 발생할 수 있는 사항을 알려줍니다.

한국어

중요 주의 사항

전자 기기 사용 시 항상 다음과 같은 기본 안전 수칙을 준수해야 합니다.

1. 모든 지침을 읽으십시오. 기기를 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
2. 감전 위험 방지를 위해 Stand Mixer를 물 또는 액체가 있는 곳에 두지 마십시오.
3. 신체적, 감각적 또는 정신적 장애가 있거나 기기 사용이 익숙하지 않은 사용자 (어린이 포함)는 안전 책임자가 기기 사용과 관련하여 면밀히 감독하고 지시하는 경우가 아니면 이 기기를 사용해서는 안 됩니다.
4. 어린이가 이 기기를 가지고 놀지 않도록 잘 지켜봐야 합니다.
5. 전원 코드가 손상된 경우 제조업체나 서비스 대리점 또는 유자격 정비사를 통해 교환해야 위험을 방지할 수 있습니다.
6. 사용하지 않을 때, 부품을 조립하거나 분해하기 전 그리고 청소 전에는 기기의 전원을 끈 다음(0) 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오. 플러그를 뽑을 때에는 플러그를 잡고 콘센트에서 당기십시오. 절대 전원 코드를 잡아당겨서는 안 됩니다.
7. 동작부는 만지지 마십시오. 혼합기가 작동하는 동안에는 손이나 머리카락, 옷, 그리고 주걱을 비롯한 조리 기구를 혼합기에서 멀리하여 신체 상해 또는 Stand Mixer의 손상 위험을 방지하십시오.
8. 코드 또는 플러그가 손상되었거나, 기기 오작동이 발생한 이후이거나, 기기를 떨어뜨렸거나, 기기가 어떤 형태로든 손상되었다면 기기를 작동하지 마십시오. 가까운 공인 서비스 센터를 방문하여 기기에 대한 검사, 수리 또는 전기적/기계적 조정을 의뢰하십시오.
9. KitchenAid가 권장하거나 판매하지 않은 부착물을 사용하면 화재, 감전 또는 부상을 초래할 수 있습니다.
10. 절대로 기기를 작동 중인 상태로 방치해 두지 마십시오.
11. 제품을 옥외에서 사용하지 마십시오.
12. 코드를 테이블이나 카운터 끝에 걸쳐두지 마십시오.
13. 세척하기 전에 Stand Mixer에서 평면형 혼합기, 와이어 거품기, 패스트리 혼합기, 플렉스 엣지 혼합기, 더블 플렉스 엣지 혼합기 또는 나선 반죽 갈고리를 제거하십시오.
14. 제품의 손상을 방지하기 위해서 오븐, 전자레인지 또는 스토브 상단과 같은 고열이 발생하는 영역에서 믹서 용기를 사용하지 마십시오.

제품 안전

15. 부품을 장착 또는 분리하기 전이나 기기를 세척하기 전에는 기기를 완전하게 식히십시오.
16. 식품과 접촉하는 표면을 청소하는 방법은 '관리 및 청소' 섹션을 참조하십시오.
17. 이 기기에는 기능적 용도로만 사용하게 되어 있는 접지 연결이 포함되어 있습니다.
18. 이 기기는 가정 및 다음 장소에서 사용하기에 적합합니다.
    - 상점, 사무실 및 기타 작업 시설의 직원용 주방
    - 농가
    - 호텔, 모텔, 기타 거주 시설의 고객
    - B&B 숙박 시설

이 지침을 잘 보관하십시오

전기 요건

⚠ 경고



감전위험

접지된콘센트를사용하십시오.

플러그의접지핀을제거하지마십시오.

어댑터를사용하지마십시오.

연장코드를사용하지마십시오.

이지침을따르지않으면사망,

화재또는감전사고가발생할수있습니다.

전압: 5KSM: 220-240 V
3KSM: 110 V

주파수: 50-60 Hz

참고: Stand Mixer의 정격 전력은 시리얼 플레이트에 기재되어 있습니다.

연장 코드를 사용하지 마십시오. 전원 코드가 너무 짧으면 전기 기술자 또는 서비스 기술자에게 요청하여 기기 가까이에 콘센트를 설치하십시오.

액세서리/속도 가이드

액세서리	용도	설명	속도
평면형 혼합기	재료 혼합 및 섞기	섬세한 재료, 달걀 흰자, 크림을 천천히 섞고 과하게 치대는 것을 방지합니다. 케이크, 프로스팅, 쿠키 등 혼합.	섞기의 경우 속도 1/2 혼합의 경우 속도 1-6
더블 플렉스 엣지 혼합기*, 플렉스 엣지 혼합기*	재료 혼합	케이크, 프로스팅, 쿠키 등 혼합.	혼합의 경우 속도 1-6
나선 반죽 갈고리	반죽하기	빵, 롤, 피자 반죽 등	반죽의 경우 속도 2
와이어 거품기*, 11-와이어 스테인리스 강 타원형 거품기*	휘핑	달걀, 달걀 흰자, 크림 등	휘핑의 경우 속도 4-10
패스트리 혼합기*	밀가루에 버터 잘라 넣기, 과일/채소 으깨기, 고기 분쇄	파이 반죽 및 기타 패스트리, 으깬 감자/과일/채소, 잘게 찢은 닭고기	패스트리(밀가루에 버터 잘라 넣기): 속도 2 과일/채소 으깨기: 최대 속도 2 감자 으깨기, 고기 잘게 찢기: 속도 4

한국어

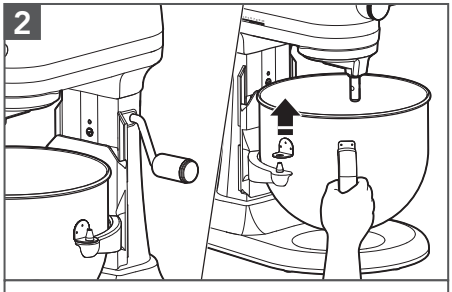
참고: 이스트 반죽을 혼합하거나 이기려면 속도 2를 사용하십시오. 더 높은 속도를 사용하는 경우 Stand Mixer가 고장날 가능성이 높습니다. PowerKnead 나선 반죽 갈고리는 대부분의 이스트를 4분 내에 효율적으로 이깁니다. 더 낮은 속도를 사용하면 기기 속도가 느려지고 반죽이 완전히 반죽되지 않을 수 있습니다.

참고: 평면형 혼합기, 더블 플렉스 엣지 혼합기, 플렉스 엣지 혼합기, 와이어 거품기 및 11-와이어 스테인리스 스틸 타원형 거품기의 최대 작동 시간은 10분입니다.

제품 조립



Stand Mixer를 끄기 (0) 위치로 돌린 다음 플러그를 뽑습니다.
용기 부착: 위치 지정 핀에 용기 지지대를 끼우고 용기 핀이 스프링 래치에 찰칵하고 끼워질 때까지 용기의 뒤쪽을 눌러 내립니다.

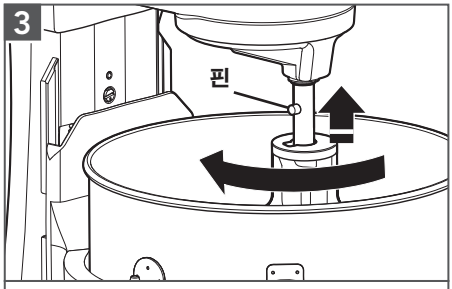


용기 제거: 볼 리프트 레버를 내립니다. 용기 손잡이를 잡고 그대로 들어올려 위치 지정 핀에서 떼어냅니다.

*일부 모델에만 포함. 그림/스타일은 모델에 따라 제품별로 다를 수 있습니다.

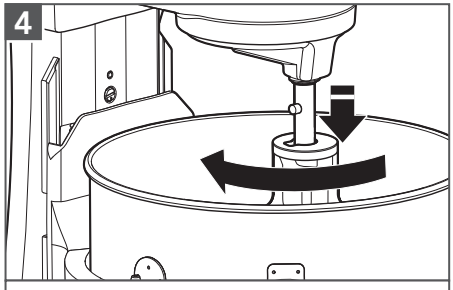
제품 조립

3



액세서리 부착: 액세서리를 샤프트에 끼웁니다. 샤프트의 핀에 걸리도록 액세서리를 돌립니다.

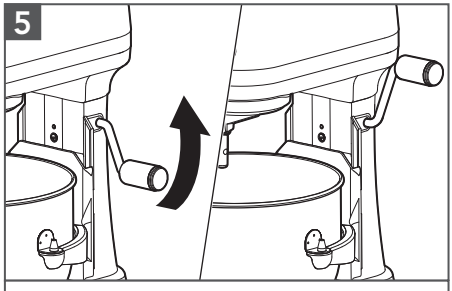
4



액세서리 제거: Stand Mixer를 끄기 (0 위치)로 돌린 다음 플러그를 뽑습니다. 액세서리를 위쪽으로 누르고 왼쪽으로 돌립니다. 혼합기 샤프트에서 액세서리를 아래로 당깁니다.

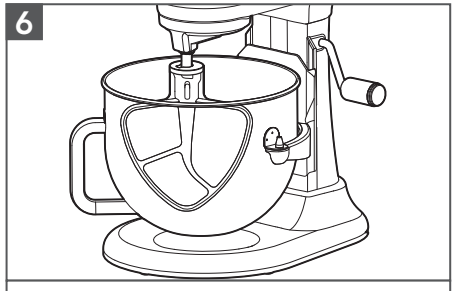
중요: 용기가 안정적으로 끼워지지 않으면 사용 시 불안정해서 흔들거릴 수 있습니다.

5



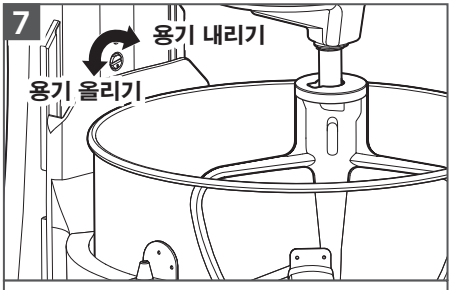
용기 올리기: 볼 리프트 레버가 수직이 되도록 돌립니다. 용기는 혼합시 항상 올려진 위치에 있어야 합니다.

6



혼합기와 용기 사이의 간격 테스트: 작동 중에 혼합기가 용기에 닿지 않도록 Stand Mixer를 켜고 각 속도에서 테스트합니다. 혼합기가 바닥에서 너무 멀리 떨어져 있거나 용기에 접촉하는 경우 다음 단계로 진행하여 조정합니다.

제품 조립



(선택) 혼합기와 용기 사이의 간격 조정: 용기를 아래쪽 위치로 내립니다. 나사를 약간 시계 반대 방향(왼쪽)으로 돌려서 혼합기를 올리거나 시계 방향(오른쪽)으로 돌려서 내립니다. 혼합기가 용기의 표면에 닿지 않도록 조정합니다. 혼합기와 용기 사이의 간격을 다시 확인합니다.

한국어

중요: 적절하게 조절된 평면형 혼합기는 용기 바닥이나 측면에 닿지 않습니다. 평면형 혼합기 또는 와이어 거품기가* 용기와 너무 가까워서 용기 바닥에 닿으면 혼합기의 코팅이 벗겨지거나 거품기의 와이어가 마모될 수 있습니다.

푸어링 실드* 사용

제품 사용

1. Stand Mixer를 끄기 (0) 위치로 돌리고 플러그를 뽑습니다.
2. 용기, 평면형 혼합기, 반죽 갈고리 또는 와이어 거품기를 믹서에 부착합니다. 용기를 부착하고 잠긴 위치로 올립니다.
3. 모터 헤드가 실드의 U자 형 간격을 덮도록 실드를 용기에 놓습니다. 이렇게 하면 믹서를 바라볼 때 푸어링 슈트가 부착물 허브의 바로 오른쪽에 배치됩니다. 실드가 용기에 끼워지도록 탭을 가볍게 누릅니다.
4. 푸어링 슈트를 통해 재료를 용기에 붓습니다.

제품 분해

1. Stand Mixer를 끄기 (0) 위치로 돌리고 플러그를 뽑습니다.
2. 푸어링 실드*의 앞쪽을 용기의 가장자리에서 들어올립니다. Stand Mixer에서 당겨 빼냅니다. 용기와 스크레이프를 낮춥니다.

*일부 모델에만 포함. 그림/스타일은 모델에 따라 제품별로 다를 수 있습니다.

제품 사용

⚠ 경고



감전위험

접지된콘센트를사용하십시오.

플러그의접지핀을제거하지마십시오.

어댑터를사용하지마십시오.

연장코드를사용하지마십시오.

이지침을따르지않으면사망,

화재또는감전사고가발생할수있습니다.

1. Stand Mixer의 플러그를 접지 콘센트에 꽂습니다. 튀는 것을 방지할 수 있도록 낮은 속도로 시작하여 점점 속도를 높입니다. '액세서리/속도 가이드'를 참조하십시오.

⚠ 경고

부상 위험

혼합기를 만지기 전에 믹서의 플러그를 뽑으십시오.

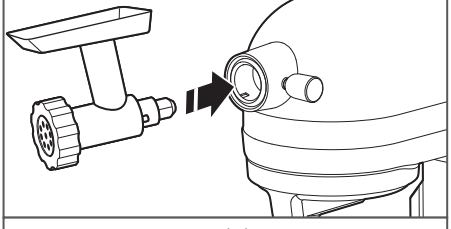
그러지 않으면 골절, 자상 또는 타박상을 입을 수 있습니다.

2. 작동 중에는 용기를 긁어내지 마십시오. 보통 혼합 중에 용기를 한두 번 긁어내면 충분합니다.

선택형 부착물

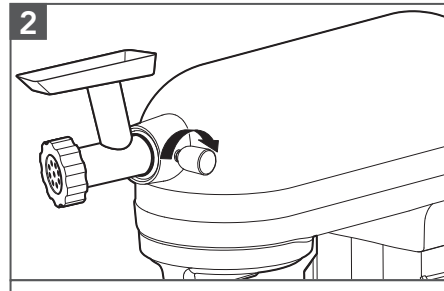
KitchenAid는 Stand Mixer 부착물 전원 허브에 장착할 수 있는 스피럴라이저, 파스타 커터, 푸드 그라인더 등 다양한 선택형 부착물을 제공합니다.

1



Stand Mixer를 끄기 (0) 위치로 돌린 다음 플러그를 뽑습니다. 부착물 허브 커버 나사를 풉니다. 부착물 전원 샤프트가 정사각형 부착물 허브 소켓에 꼭 들어맞도록 부착물을 부착물 허브에 삽입합니다.

2



부착물이 Stand Mixer에 완전히 고정될 때까지 부착물 노브를 시계 방향으로 돌려서 조입니다.

참고: 자세한 내용은 각 부착물에 대한 사용과 관리 가이드를 참조하십시오.

관리 및 청소

참고: Stand Mixer가 완전히 식을 때까지 기다린 후에 청소하십시오.

중요: Stand Mixer 본체를 물 또는 기타 액체에 담그지 마십시오.

1. Stand Mixer를 끄기 (0) 위치로 돌린 다음 플러그를 뽑습니다.
2. 부드럽고 젖은 천으로 Stand Mixer 본체를 닦습니다.
3. **다음 부품은 식기 세척기 사용이 가능합니다.** 용기.
   다음 부품은 식기 세척기 상단 선반에서 세척할 수 있습니다. 평면형 혼합기, 더블 플렉스 엣지 혼합기*, 플렉스 엣지 혼합기*, 나선 반죽 갈고리, 11-와이어 스테인리스 강 타원형 거품기*, 푸어링 실드*, 패스트리 혼합기* 및 스크레이퍼* **.
4. 다음 부품은 따뜻한 비눗물을 사용하여 손으로만 세척해야 하며 헹굼 후 완전하게 말려야 합니다. 와이어 거품기*만 해당.

*일부 모델에만 포함. 그림/스타일은 모델에 따라 제품별로 다를 수 있습니다.

**일반 용기를 긁어내는 데에도 사용할 수 있습니다.

문제 해결 가이드



⚠ 경고

감전위험

접지된콘센트를사용하십시오.

플러그의접지핀을제거하지마십시오.

어댑터를사용하지마십시오.

연장코드를사용하지마십시오.

이지침을따르지않으면사망,

화재또는감전사고가발생할수있습니다.

문제	해결 방법
사용하는 동안 Stand Mixer가 뜨거워집니다.	혼합할 양이 많고 혼합 시간이 길어지면 Stand Mixer 윗부분을 만졌을 때 불편함을 느낄 수 있습니다. 이것은 정상입니다.
Stand Mixer를 처음 사용할 때 자극적인 냄새가 납니다.	이것은 정상입니다. 이는 전기 모터에서 흔히 있는 일입니다.
평면형 혼합기가 용기에 닿습니다.	Stand Mixer 작동을 멈추십시오. '제품 조립' 섹션을 참조하여 혼합기와 용기 사이의 간격을 조정하십시오.
속도 조절 레버가 부드럽게 또는 자연스럽게 움직이지 않습니다.	속도 조절 레버를 손쉽게 움직이려면 약간 들어 올린 상태에서 설정값을 좌우로 이동합니다.
Stand Mixer가 작동하지 않으면 다음 사항을 확인하십시오.	Stand Mixer의 플러그가 꽂혀 있는지 확인합니다.
	Stand Mixer 회로 내의 퓨즈 상태가 정상인지 확인합니다. 회로 차단기가 있는 경우 회로가 닫혀 있는지 확인합니다.
	Stand Mixer를 10-15초 동안 껐다가 다시 켭니다. 그래도 Stand Mixer가 가동되지 않으면 30분 정도 식힌 후에 다시 켭니다.
장시간 사용하면 제품의 전원이 꺼집니다.	모터에는 모터를 차단하여 모터가 과열되는 것을 방지하는 자동 센서가 있습니다. 이러한 경우에는 속도 스위치를 끄기 (0 위치)로 돌린 다음 Stand Mixer의 가동을 중단하고 30분 기다린 후에 다시 시작하십시오.
그래도 문제가 해결되지 않습니다.	"보증 및 서비스" 섹션을 참조하십시오. 소매업체에 Stand Mixer의 수리를 맡기지 마십시오. 소매업체는 서비스를 제공하지 않습니다.
믹서가 느려지거나 힘겨워 보이는 경우:	적절한 혼합기 또는 속도를 사용하고 있습니까? 자세한 내용은 부속품/속도 가이드를 참조하십시오. 빵 반죽에 접기 속도 또는 속도 1을 사용하면 기기 속도가 느려질 수 있습니다. 빵은 반죽갈고리를 사용하여 속도 2로 반죽해야 합니다.

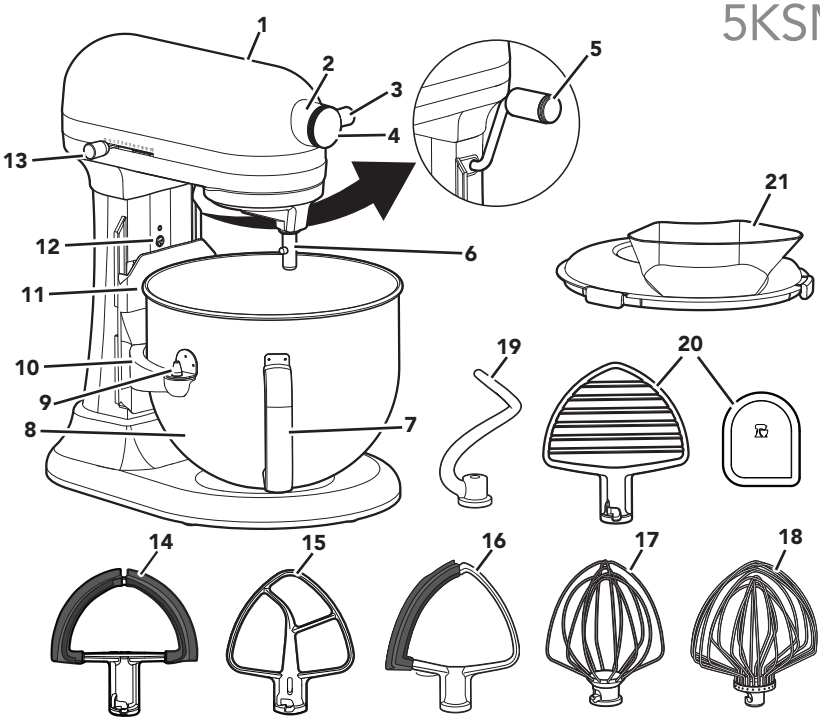
고객 서비스

AS센터: 02-467-7722

©2024 All rights reserved.
KITCHENAID 및 Stand Mixer 디자인은 미국과 기타 국가에서 상표로 사용됩니다.

KitchenAid

Stand Mixer - Bowl Lift
3KSM55, 3KSM60, 5KSM55, 5KSM60, 5KSM70



1 Kepala Motor
2 Pusat Pemasangan
3 Kenop Pemasangan
4 Penutup Pusat
5 Tuas Angkat Mangkuk
6 Poros Pengocok
7 Pegangan Mangkuk*
8 Mangkuk*
9 Pin Penempatan
10 Penyangga Mangkuk
11 Selot Pegas dan Pin Mangkuk (Tidak Diperlihatkan)
12 Sekrup Penyetel Tinggi Pengocok
13 Tuas Kontrol Kecepatan
14 Pengocok Tepi Fleksibel Ganda**
15 Pengocok Datar
16 Pengocok Tepi Fleksibel**
17 Kocokan Kawat**
18 Kocokan Lonjong 11-Kawat Baja**
19 Kait Adonan Spiral
20 Pengocok Pastri** dan Pengikis** ***
21 Perisai Penuangan**

*Jenis mangkuk dapat bervariasi. Juga tersedia mangkuk untuk pembelian sebagai aksesori tersendiri.

**Disertakan hanya pada model tertentu. Gambar/Corak dapat berbeda dari produk, tergantung modelnya.

***Juga dapat digunakan untuk mengikis Mangkuk Anda.

KESELAMATAN PRODUK

Keselamatan Anda dan orang lain sangatlah penting.

Kami telah menyampaikan sejumlah pesan keselamatan penting dalam petunjuk ini dan alat Anda. Baca dan patuhi selalu semua pesan keselamatan.



Ini adalah simbol peringatan keselamatan.
Simbol ini memperingatkan Anda tentang potensi bahaya yang dapat melukai atau mencelakai Anda dan orang lain.
Semua pesan tentang keselamatan akan mengikuti simbol peringatan keselamatan, dan salah satu tulisan "BAHAYA" atau "PERINGATAN." Kata-kata ini berarti:

⚠ BAHAYA — **Anda dapat meninggal atau cedera parah jika Anda tidak <u>langsung</u> mengikuti instruksinya.**

⚠ PERINGATAN — **Anda dapat meninggal atau cedera parah jika Anda tidak mengikuti instruksinya.**

Semua pesan keselamatan akan memberi tahu Anda potensi bahaya, cara mengurangi risiko terluka, dan akibat jika tidak mengikuti instruksi.

PENJAGAAN PENTING

Saat menggunakan peralatan listrik, tindakan pencegahan dasar untuk keselamatan harus selalu dipatuhi, termasuk yang berikut ini:

1. Baca semua instruksi. Kesalahan penggunaan peralatan dapat mengakibatkan cedera pribadi.
2. Untuk melindungi terhadap risiko sengatan listrik, jangan menaruh Stand Mixer dalam air atau cairan lainnya.
3. Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, kemampuan sensorik atau mental, atau tidak memiliki pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi secara ketat atau telah diberikan petunjuk mengenai cara menggunakan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
4. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat.
5. Jika kabel daya rusak, harus diganti oleh pabrik, agen servis, atau seseorang yang berkualifikasi setara guna mencegah bahaya.
6. Putar alat ke posisi mati (0), kemudian cabut dari steker apabila sedang tidak digunakan, sebelum merakit atau membongkar komponen dan sebelum membersihkan. Untuk mencabut, pegang steker dan tarik dari stopkontak. Jangan sekali-kali mencabut alat dengan menarik kabel listriknya.
7. Hindari menyentuh komponen yang bergerak. Jauhkan tangan, rambut, pakaian, serta spatula dan alat masak lainnya dari pengocok selama pengoperasian untuk mengurangi risiko cedera diri pada seseorang dan/atau kerusakan pada Stand Mixer.
8. Jangan operasikan alat apa pun dengan kabel atau steker yang rusak, atau setelah alat mengalami gangguan fungsi, atau jatuh atau rusak dengan cara apa pun. Kembalikan alat ke Fasilitas Servis Resmi terdekat untuk pemeriksaan, reparasi, atau penyesuaian listrik atau mekanis.
9. Penggunaan pelengkap yang tidak direkomendasikan atau dijual oleh KitchenAid dapat mengakibatkan kebakaran, sengatan listrik, atau cedera.
10. Jangan sekali-kali meninggalkan alat tanpa ada yang mengawasi sewaktu alat sedang dioperasikan.

KESELAMATAN PRODUK

11. Jangan gunakan peralatan di luar ruangan.
12. Jangan membiarkan kabel menggantung di pinggir meja, atau konter.
13. Lepaskan Pengocok Datar (Flat Beater), Kocokan Kawat (Wire Whip), Pengocok Pastri (Pastry Beater), Pengocok Tepi Fleksibel (Flex Edge Beater), Pengocok Tepi Fleksibel Ganda (Double Flex Edge Beater) atau Kait Adonan Spiral (Spiral Dough Hook) dari Stand Mixer sebelum mencucinya.
14. Untuk menghindari kerusakan produk, jangan gunakan mangkuk mixer di area yang sangat panas, seperti oven, microwave atau kompor.
15. Biarkan alat sampai dingin sepenuhnya sebelum memasang atau melepas komponen, dan sebelum membersihkan alat. Jangan merendam bodi Stand Mixer dalam air atau cairan lain.
16. Lihat bagian “Perawatan dan Pembersihan” untuk instruksi pembersihan permukaan yang bersentuhan dengan makanan.
17. Alat ini memiliki arde (pembumian) hanya untuk tujuan fungsional.
18. Alat ini ditujukan untuk digunakan di rumah tangga dan tempat serupa seperti:
    - area dapur staf di toko, kantor dan lingkungan kerja lainnya;
    - rumah di pertanian;
    - oleh klien di hotel, motel dan lingkungan jenis pemukiman lainnya;
    - lingkungan jenis bed and breakfast (pondok yang menyediakan tempat untuk tidur dan sarapan).

SIMPANLAH INSTRUKSI INI

PERSYARATAN LISTRIK

⚠ PERINGATAN



Bahaya Tersengat Listrik

Tancapkan ke stopkontak yang dibumikan.

Jangan melepaskan tusuk steker arde.

Jangan gunakan adaptor.

Jangan gunakan kabel sambungan.

Tidak dipatuhinya semua instruksi ini dapat menyebabkan kematian, kebakaran, atau sengatan listrik.

Voltase: 5KSM: 220-240 V
3KSM: 110 V

Frekuensi: 50-60 Hz

CATATAN: Peringkat daya untuk Stand Mixer tertera pada plat seri.

Jangan gunakan kabel sambungan. Jika kabel catu daya terlalu pendek, minta teknisi listrik yang memenuhi syarat atau teknisi servis memasang stopkontak di dekat alat.

AKSESORI/PANDUAN KECEPATAN

AKSESORI	DESKRIPSI	KEGUNAAN	KECEPATAN
Pengocok Datar (Flat Beater)	Mencampur dan mengaduk bahan	Menguleni bahan halus, putih telur, krim, dan hindari campuran yang berlebihan. Mencampur bahan untuk kue bolu, frosting, kue kering, dll.	Kecepatan 1/2 untuk mengaduk Kecepatan 1-6 untuk mencampur
Pengocok Tepi Fleksibel Ganda (Double Flex Edge Beater)*, Pengocok Tepi Fleksibel (Flex Edge Beater)*	Mencampur bahan	Mencampur bahan untuk kue bolu, frosting, kue kering, dll.	Kecepatan 1-6 untuk mencampur
Kait Adonan Spiral (Spiral Dough Hook)	Menguleni	Roti, roti gulung, adonan pizza, dll.	Kecepatan 2 untuk menguleni
Kocokan Kawat*, Kocokan Lonjong 11-Kawat Baja*	Mengocok	Telur, putih telur, krim, dll.	Kecepatan 4-10 untuk mengocok
Pengocok Pastri (Pastry Beater)*	Cacah mentega ke dalam tepung, melumatkan buah/sayuran, menyayat daging	Adonan pie dan pastri lainnya; kentang/buah/sayuran yang dilumatkan, sayatan daging ayam	Pastri (Cacah mentega ke dalam tepung): Kecepatan 2 Melumat Buah/Sayuran: Hingga Kecepatan 2 Melumatkan Kentang, Menyayat Daging: Kecepatan 4

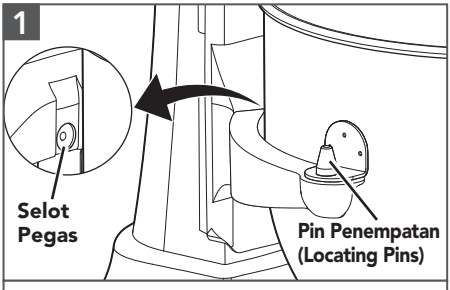
CATATAN: Gunakan Kecepatan 2 untuk mencampur atau menguleni adonan ragi. Menggunakan kecepatan yang lebih tinggi berpotensi menyebabkan Stand Mixer mengalami kegagalan fungsi. Kait Adonan Spiral PowerKnead, secara efisien menguleni adonan ragi dalam 4 menit. Penggunaan kecepatan yang lebih rendah dapat memperlambat unit dan tidak menguleni adonan seluruhnya.

CATATAN: Waktu pengoperasian maksimum untuk Pengocok Datar, Pengocok Tepi Fleksibel Ganda, Pengocok Tepi Fleksibel, Kocokan Kawat, dan Kocokan Lonjong 11-Kawat Baja adalah 10 menit.

*Disertakan hanya pada model tertentu. Gambar/Corak dapat berbeda dari produk, tergantung modelnya.tergantung modelnya.

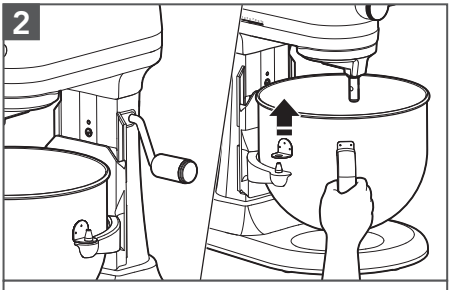
MERAKIT PRODUK

1



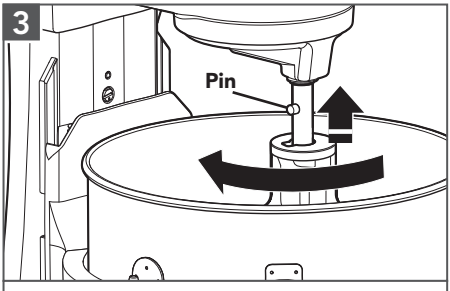
Putar Stand Mixer ke mati (0), lalu cabut dari stopkontak.
Untuk memasangkan Mangkuk: Pasang Penyangga Mangkuk (Bowl Supports) pada Pin Penempatan (Locating Pins) dan tekan ke bawah pada bagian belakang Mangkuk (Bowl) sampai Pin Mangkuk (Bowl Pin) masuk ke dalam Selot Pegas (Spring Latch).

2



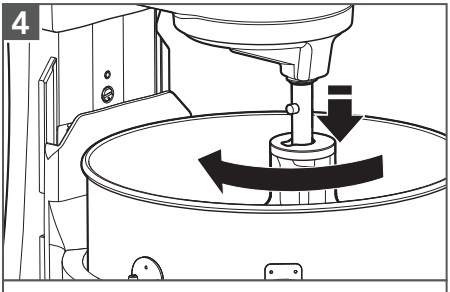
Untuk Melepaskan Mangkuk (Bowl): Tempatkan Tuas Angkat Mangkuk (Bowl-Lift Lever) di posisi bawah. Cengkeram Pegangan Mangkuk (Bowl Handle), lalu angkat lurus ke atas dan keluar dari Pin Penempatan.

3



Untuk memasangkan Aksesori: Selipkan aksesori pada poros. Putar untuk mengaitkannya di atas pin pada poros.

4

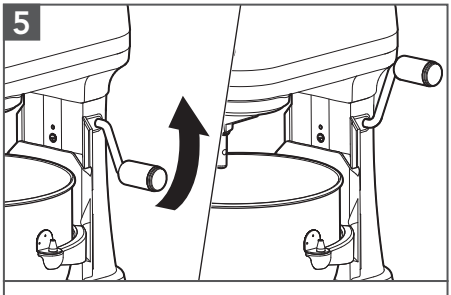


Untuk melepaskan Aksesori: Putar Stand Mixer ke mati (0), lalu cabut dari stopkontak. Tekan aksesori ke atas dan putar ke kiri. Tarik ke bawah aksesorinya dari Poros Pengocok.

BAHASA INDONESIA

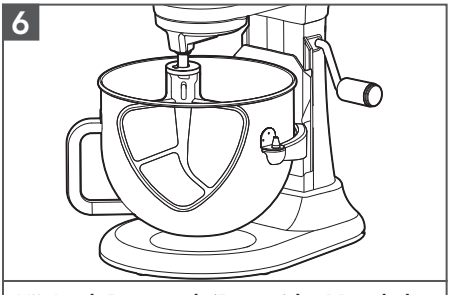
PENTING: Jika Mangkuk (Bowl) tidak secara mantap masuk ke dalam tempatnya, mangkuk menjadi tidak stabil dan goyah selama digunakan.

5



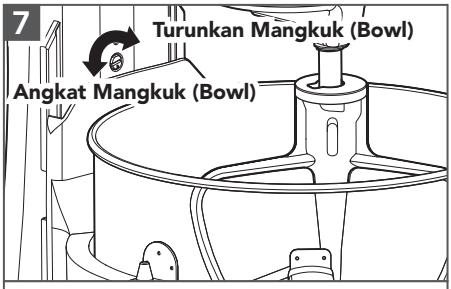
Untuk menaikkan Mangkuk (Bowl): Putar Tuas Angkat Mangkuk (Bowl-Lift Lever) ke posisi tegak lurus. Mangkuk (Bowl) harus selalu dalam posisi terangkat sewaktu mencampur.

6



Uji Jarak Pengocok (Beater) ke Mangkuk (Bowl): Putar Stand Mixer ke ON, lalu uji tiap kecepatan seraya memastikan pengocok tidak menyentuh Mangkuk (Bowl) selama pengoperasian. Jika Pengocok (Beater) terlalu jauh dari bagian bawah, atau mengenai Mangkuk, lanjutkan ke langkah berikutnya untuk melakukan penyesuaian.

MERAKIT PRODUK



(OPSIONAL) Untuk menyesuaikan Jarak Pengocok (Beater) ke Mangkuk (Bowl): Turunkan Mangkuk (Bowl) ke posisi bawah. Putar sekrup sedikit melawan arah jarum jam (kiri) untuk mengangkat pengocok atau putar searah jarum jam (kanan) untuk menurunkannya. Sesuaikan pengocok sehingga hanya membersihkan permukaan Mangkuk. Periksa lagi jarak pengocok ke Mangkuk (Bowl).

PENTING: Apabila disesuaikan sebagaimana mestinya, Pengocok Datar (Flat Beater) tidak akan mengenai bagian alas atau sisi Mangkuk (Bowl). Jika Pengocok Datar (Flat Beater) atau Kocokan Kawat* (Wire Whip) sangat dekat sehingga mengenai bagian alas Mangkuk (Bowl), lapisan (coating) dapat membuat pengocok atau kawat pada pengocok menjadi aus.

MENGGUNAKAN PERISAI PENUANGAN (POURING SHIELD)*

PENGGUNAAN PRODUK

1. Putar Stand Mixer ke mati (0), lalu cabut dari stopkontak.
2. Pasang Mangkuk (Bowl) dan Pengocok Datar (Flat Beater), Kaitan Adonan (Dough Hook), atau Kocokan Kawat* (Wire Whip) ke mixer. Pasang Mangkuk (Bowl) dan angkat ke posisi terkunci.
3. Tempatkan perisai penuangan pada Mangkuk (Bowl) sehingga Kepala Motor (Motor Head) menutupi celah bentuk-U di perisai. Ini akan memposisikan saluran penuangan tepat di sebelah kanan Pusat Pemasangan (Attachment Hub) saat Anda menghadap ke Mixer. Tekan perlahan sehingga tab atau tonjolannya menghentakkan perisai pada Mangkuk (Bowl).
4. Tuang bahannya ke dalam Mangkuk melalui Saluran Penuangan (Pouring Chute).

MEMBONGKAR PRODUK

1. Putar Stand Mixer ke mati (0), lalu cabut dari stopkontak.
2. Angkat bagian depan Saluran Penuangan (Pouring Chute)* dari tepi Mangkuk (Bowl). Tarik dari Stand Mixer. Turunkan Mangkuk (Bowl) dan kikis.

*Disertakan hanya pada model tertentu. Gambar/Corak dapat berbeda dari produk, tergantung modelnya.tergantung modelnya.

PENGGUNAAN PRODUK

⚠ PERINGATAN



Bahaya Tersengat Listrik

Tancapkan ke stopkontak yang dibumikan.

Jangan melepaskan tusuk steker arde.

Jangan gunakan adaptor.

Jangan gunakan kabel sambungan.

Tidak dipatuhinya semua instruksi ini dapat menyebabkan kematian, kebakaran, atau sengatan listrik.

1. Tancapkan Stand Mixer ke dalam outlet listrik yang di-arde. Mulai dengan kecepatan yang lebih rendah untuk menghindari percikan, lalu secara bertahap tingkatkan kecepatannya. Rujuk ke "Panduan Aksesori/Kecepatan (Accessory/Speed Guide)".

⚠ PERINGATAN

Bahaya Cedera

Cabut mixer sebelum menyentuh pengocok.

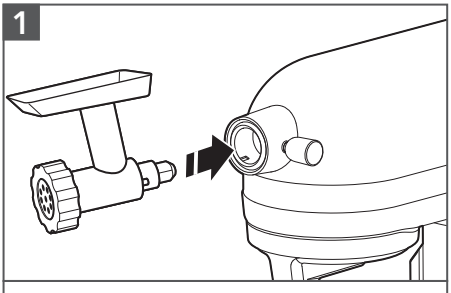
Jika tidak dilakukan, hal ini bisa menyebabkan patah tulang, luka atau memar.

2. Jangan mengikis Mangkuk (Bowl) sewaktu sedang dioperasikan. Mengikis Mangkuk (Bowl) sesekali selama pengadukan, biasanya sudah cukup.

PASANGAN ALAT OPSIONAL

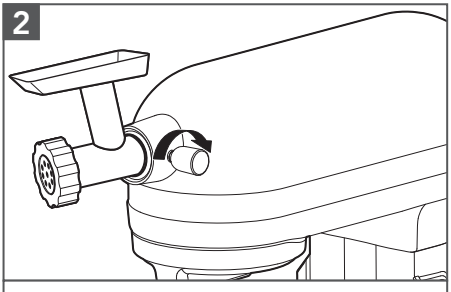
KitchenAid menawarkan beragam pasangan alat opsional, seperti Pencetak Spiral (Spiralizer), Pemotong Pasta (Pasta Cutters), atau Penggiling Makanan (Food Grinder) yang dapat dipasangkan ke pusat daya pasangan alat Stand Mixer.

1



Putar Stand Mixer ke mati (0), lalu cabut dari stopkontak. Longgarkan sekrup Tutup Hub Pemasangan aksesori. Sisipkan pasangan alat ke dalam Pusat Pemasangan, sambil memastikan bahwa poros daya pasangan alat dapat masuk ke dalam soket Pusat Pemasangan bentuk persegi.

2



Kencangkan Kenop Pemasangan (Attachment Knob) dengan memutarnya berlawanan arah jarum jam sampai pasangan alat terpasang secara mantap pada Stand Mixer.

CATATAN: Lihat Panduan Penggunaan dan Perawatan dari masing-masing pasangan alat spesifik untuk mengetahui detail selengkapnya.

PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN

PENTING: Biarkan alat sampai dingin sepenuhnya sebelum memasang atau melepas komponen, dan sebelum membersihkan alat. Jangan merendam bodi Stand Mixer dalam air atau cairan lain.

1. Putar Stand Mixer ke mati (0), lalu cabut dari stopkontak.
2. Seka Bodi Stand Mixer dengan kain halus yang lembap.
3. **Komponen berikut ini aman dicuci dalam mesin cuci piring:** Mangkuk **Komponen berikut aman dicuci pada rak atas mesin cuci piring:** Pengocok Datar, Pengocok Tepi Fleksibel Ganda*, Pengocok Tepi Fleksibel*, Kait Adonan Spiral, Kocokan Lonjong 11-Kawat Baja*, Perisai Penuangan*, Pengocok Pastri* dan Pengikis* **.
4. Komponen berikut hanya boleh dicuci dengan tangan, menggunakan air hangat bersabun dan dikeringkan seluruhnya sampai kering: Hanya Kocokan Kawat*.

*Disertakan hanya pada model tertentu. Gambar/Corak dapat berbeda dari produk, tergantung modelnya.

**Juga dapat digunakan untuk mengikis Mangkuk Anda.

PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH



⚠ PERINGATAN

Bahaya Tersengat Listrik

Tancapkan ke stopkontak yang dibumikan.

Jangan melepaskan tusuk steker arde.

Jangan gunakan adaptor.

Jangan gunakan kabel sambungan.

Tidak dipatuhinya semua instruksi ini dapat menyebabkan kematian, kebakaran, atau sengatan listrik.

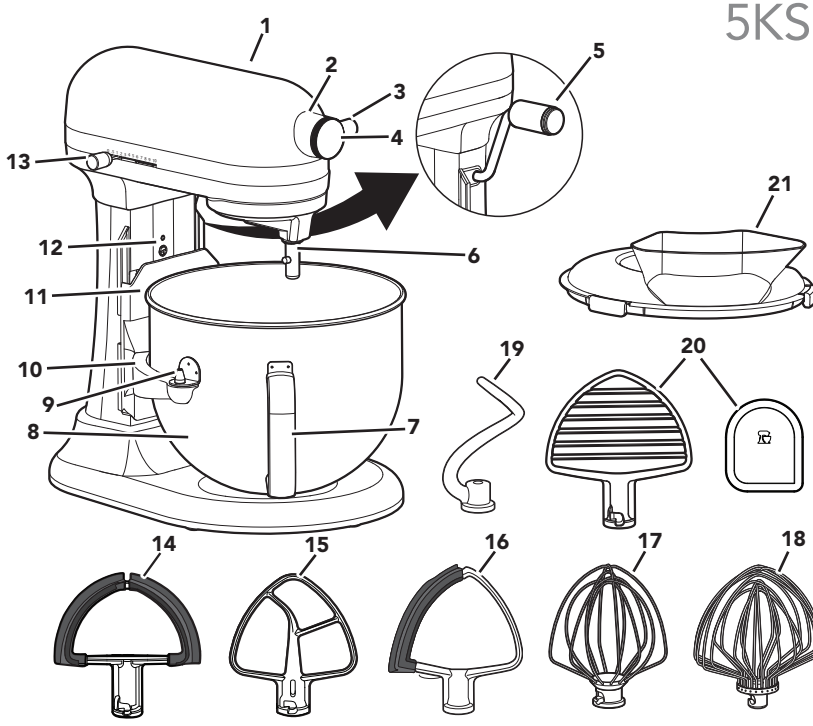
Masalah	Solusi
Jika Stand Mixer memanas selama penggunaan:	Di bawah beban berat dengan jangka waktu pencampuran/ pengadukan yang diperlama, Anda tidak dapat secara nyaman menyentuh bagian atas Stand Mixer. Hal ini normal.
Jika Stand Mixer mengeluarkan bau yang menyengit selama penggunaan awal:	Hal ini normal. Ini umumnya terjadi pada motor listrik.
Jika Pengocok Datar mengenai Mangkuk:	Hentikan Stand Mixer. Lihat bagian "Perakitan Produk" dan sesuaikan Jarak Pengocok (Beater) ke Mangkuk.
Jika Tuas Kontrol Kecepatan tidak bergerak secara mulus atau lancar:	Untuk menggerakkan Tuas Kontrol Kecepatan dengan mudah, angkat sedikit ke atas saat Anda menggerakkannya melintasi pengaturan pada salah satu arah.
Seandainya Stand Mixer Anda tidak mau bekerja, silakan periksa hal berikut ini:	Apakah Stand Mixer sudah ditancapkan ke stopkontak listrik?
	Apakah sekring dalam sirkuit ke Stand Mixer berfungsi baik? Jika Anda memiliki kotak pemutus arus, pastikan sirkuitnya tertutup.
	Matikan Stand Mixer selama 10-15 detik, kemudian nyalakan kembali. Jika Stand Mixer masih tidak mau memulai, biarkan hingga dingin selama 30 menit sebelum menyalakannya kembali.
Jika produk mati setelah penggunaan dalam waktu yang sangat lama:	Motor memiliki sensor otomatis yang akan menjaga motor tidak menjadi terlalu panas, dengan mematikannya. Jika ini terjadi, putar sakelar kecepatan ke mati (0) dan biarkan Stand Mixer istirahat selama 30 menit sebelum menjalankannya kembali.
Jika masalah tidak dapat diperbaiki:	Lihat bagian "Jaminan dan Servis". Jangan mengembalikan Stand Mixer ke pengecer; pengecer tidak menyediakan layanan servis.
Jika mixer melambat atau tampak tersendat-sendat:	Apakah Anda menggunakan pengocok dan kecepatan yang sesuai? Lihat Aksesori/Panduan Kecepatan untuk informasi selengkapnya. Menggunakan Kecepatan Aduk atau Kecepatan 1 untuk adonan roti dapat memperlambat unit. Roti harus diuleni dengan kait adonan pada Kecepatan 2.

Di Impor Oleh :
PT. MEGA SUKSES JAYA
Komp. Marinatama Blok B No.22
Jl. GN. Sahari Raya No.2, Pademangan Barat, Pademangan,
Jakarta Utara, Kota Adm. Jakarta Utara, Provinsi DKI Jakarta,
Kode Pos 14420
No. Registrasi : IMKG.1797.07.2022
LAYANAN PELANGGAN
Pusat INDONESIA: 021- 6220 2288

©2024 Semua hak cipta dilindungi undang-undang.
KITCHENAID dan desain stand mixer adalah merek dagang di A.S. dan di negara lain.

KitchenAid

เครื่องผสมอาหาร - แบบโถยก
3KSM55, 3KSM60, 5KSM55, 5KSM60, 5KSM70



1 หัวมอเตอร์
2 ดุมยึด
3 แป้นยึด
4 ฝาครอบดุมยึด
5 คันโยกโถยก
6 แกนไม้ตี
7 มือจับโถผสม*
8 โถผสม*
9 สลักระบุตำแหน่ง
10 ฐานรองโถผสม
11 ล็อคสปริงและสลักยึดโถผสม(ไม่มีแสดง)
12 สกรูปรับความสูงไม้ตี
13 คันควบคุมความเร็ว
14 ไม้ตีแบบอ่อนสองด้าน**
15 ไม้ตีแบบเรียบ
16 ไม้ตีขอบอ่อน**
17 หัวตีแบบลวด**
18 หัวตีลวดสแตนเลส 11 เส้นแบบหมุนเป็นวงรี**
19 แกนลวดปั่นแป้งโดแนวเกลียว
20 หัวใบไม้** และหัวปาด** ***
21 แผงป้องกันระหว่างเทส่วนผสม**

*ประเภทของโถอาจแตกต่างไปจากนี้ โถมีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริมด้วยเช่นกัน
**จัดมาให้ในบางรุ่น ภาพ/รูปแบบอาจแตกต่างกันไป
***สามารถใช้เพื่อปาดโถผสม

ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

ความปลอดภัยของตัวคุณเองและบุคคลอื่นเป็นสิ่งที่สำคัญมาก

เราให้คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญหลายประการไว้ในคู่มือนี้และบนเครื่องใช้ของคุณ โปรดอ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยเสมอ



นี่คือสัญลักษณ์การเตือนความปลอดภัย
สัญลักษณ์นี้เตือนคุณว่ามีอันตรายที่เป็นไปได้ที่อาจทำให้คุณหรือบุคคลอื่นๆ เสียชีวิตหรือได้รับบาดเจ็บได้
ข้อความด้านความปลอดภัยทั้งหมดจะเป็นไปตามสัญลักษณ์แจ้งเตือนด้านความปลอดภัย และระบุเป็น "อันตราย" หรือ "คำเตือน" คำเหล่านี้หมายถึง:

⚠อันตราย — **คุณอาจเสียชีวิตหรือบาดเจ็บรุนแรงได้หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในทันที**

⚠คำเตือน — **คุณอาจเสียชีวิตหรือบาดเจ็บรุนแรงได้หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ**

คำแนะนำด้านความปลอดภัยทั้งหมดจะแจ้งให้คุณทราบว่าอะไรคืออันตรายที่เป็นไปได้ บอกให้คุณทราบวิธีลดโอกาสการได้รับบาดเจ็บ และบอกให้คุณทราบว่าอะไรจะเกิดขึ้นหากไม่ทำตามคำแนะนำ

แนวทางการป้องกันที่สำคัญ

ขณะใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ให้ปฏิบัติตามมาตรการเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยเบื้องต้นตลอดเวลา รวมทั้งปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

1. อ่านคำแนะนำทั้งหมดให้ครบถ้วน การใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
2. เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต อย่าวางเครื่องผสมอาหารแบบโถยกในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ
3. อุปกรณ์ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับใช้โดยบุคคล (หรือเด็ก) ที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัส มีภาวะบกพร่องทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่มีคนที่ดูแลด้านความปลอดภัยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดในการใช้
4. เด็กจะต้องมีคนคอยดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีการใช้เครื่องอย่างไม่เหมาะสม
5. หากสายไฟเสียหาย จะต้องเปลี่ยนใหม่โดยผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการหรือผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
6. ปิดเครื่อง (0) จากนั้นถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้งาน ก่อนประกอบหรือถอดประกอบชิ้นส่วนและก่อนนำไปทำความสะอาด ถอดปลั๊กโดยจับที่หัวปลั๊กแล้วดึงออกจากเต้ารับไฟฟ้า อย่าดึงที่ตัวสายไฟ
7. อย่าสัมผัสกับชิ้นส่วนที่เคลื่อนที่ ระวังมือ ผมและเสื้อผ้า รวมทั้งใบพายและอุปกรณ์อื่น ๆ จะกระทบกับไม้ตีระหว่างการทำงาน เพื่อลดโอกาสที่จะเกิดการบาดเจ็บต่อบุคคลและ/หรือความเสียหายต่อตัวเครื่องผสมอาหาร
8. อย่าใช้งานเครื่องขณะที่สายไฟหรือปลั๊กไฟเสียหาย หรือหลังจากเครื่องทำงานผิดพลาด หรือมีการร่วงหล่นหรือเสียหายในลักษณะใด ๆ ส่งคืนอุปกรณ์กับศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตที่ใกล้ที่สุดเพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือเปลี่ยนส่วนประกอบทางไฟฟ้าและกลไกต่าง ๆ
9. การใช้อุปกรณ์ต่อพ่วงที่ไม่ได้แนะนำหรือจำหน่ายโดย KitchenAid อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บได้
10. อย่าทิ้งเครื่องไว้ขณะทำงานโดยไม่มีคนดูแล
11. อย่าใช้เครื่องภายนอกอาคาร
12. อย่าให้สายไฟห้อยบนขอบโต๊ะหรือเคาเตอร์
13. ถอดไม้ตีแบบเรียบ ลวดตี ไม้ตีแป้ง ไม้ตีขอบอ่อน ไม้ตีขอบอ่อนสองด้าน หรือแกนลวดปั่นแป้งโดจากเครื่องผสมแบบโถยกก่อนนำไปล้าง
14. เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายกับผลิตภัณฑ์ ห้ามใช้โถผสมในพื้นที่ที่มีความร้อนสูง เช่น เตาอบ ไมโครเวฟหรือเตาอบระบบแก๊ส
15. ปล่อยให้อุปกรณ์เย็นลงให้สนิทก่อนวางหรือถอดชิ้นส่วน และก่อนทำความสะอาดตัวเครื่อง

ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

16. ดูคำแนะนำในการทำความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารได้จากหัวข้อ “การดูแลและทำความสะอาด”
17. อุปกรณ์มีการต่อสายดินสำหรับการใช้งานเท่านั้น
18. อุปกรณ์ผลิตสำหรับใช้ในครัวเรือน หรือการใช้งานในลักษณะเดียวกัน เช่น
    - โดยเจ้าหน้าที่ครัวในร้านค้า สำนักงานหรือสภาพแวดล้อมในการทำงานอื่น ๆ
    - ฟาร์มเฮาส์
    - โดยลูกค้าโรงแรม โมเต็ลและที่พักอื่น ๆ
    - สถานที่บริการแบบพักค้างคืนพร้อมอาหารเช้า

บันทึกคำแนะนำเหล่านี้ไว้

เงื่อนไขทางไฟฟ้า

⚠คำเตือน



อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

เสียบเข้ากับเต้ารับทีมีสายดินี

อย่าตัดขาลงกราวด์

อย่าใช้หัวต่อ

อย่าใช้สายพ่วง

หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี อาจทำให้เสียชีวิต เกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

แรงดันไฟฟ้า: 5KSM: 220-240 V
3KSM: 110 V

ความถี่: 50-60 Hz

หมายเหตุ: พิกัดทางไฟฟ้าสำหรับเครื่องผสมอาหารของคุณมีจัดพิมพ์ไว้ที่แผ่นป้ายผลิตภัณฑ์

อย่าใช้สายพ่วง หากสายไฟสั้นเกินไป ให้ช่างไฟหรือผู้เชี่ยวชาญติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าใกล้กับตัวเครื่อง

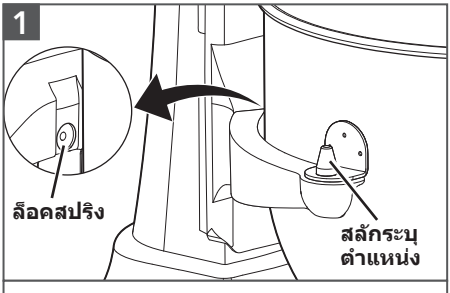
คำแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม/ความเร็วในการทำงาน

อุปกรณ์เสริม	ใช้สำหรับ	รายละเอียด	ความเร็ว
ไม้ตีแบบเรียบ	ผสมและพับส่วนผสม	พับส่วนผสมที่บอบบาง ไข่ขาว ครีม และเพื่อป้องกันไม่ให้มีการผสมกันละเอียดเกินไป ผสมส่วนผสมเค้ก ฟรอสติ้ง คุกกี้ ฯลฯ	ความเร็วครึ่งหนึ่งในการม้วนพับแป้ง ความเร็ว 1-6 ในการผสมส่วนประกอบ
ไม้ตีแบบอ่อนสองด้าน* ไม้ตีแบบอ่อน*	ผสมส่วนผสม	ผสมส่วนผสมเค้ก ฟรอสติ้ง คุกกี้ ฯลฯ	ความเร็ว 1-6 ในการผสมส่วนประกอบ
แกนลวดปั่นแป้งโดแนวเกลียว	นวดแป้ง	ขนมปัง โรลล์ แป้งพิซซ่า ฯลฯ	ความเร็วระดับ 2 สำหรับนวด
หัวตีแบบลวด* หัวตีลวดสแตนเลส 11 เส้นแบบหมุนเป็นวงรี* หัวตีวงรีลวด 11 เส้น*	ตีครีม	ไข่ ไข่ขาว ครีม ฯลฯ	ความเร็วระดับ 4-10 สำหรับตีครีม
ไม้ตีหัวใบไม้*	ตัดแบ่งเนยสำหรับผสมแป้ง บุบผลไม้/ผัก ปั่นเนื้อสัตว์	แป้งพายและขนมอบอื่น ๆ มั่นฝรั่งบด/ผลไม้/ผักบด ไก่เส้น	ขนมอบ (ตัดเนยผสมแป้ง): ความเร็วระดับ 2 บดผลไม้/ผัก: ความเร็วสูงสุดระดับ 2 บดมันฝรั่ง เนื้อสัตว์: ความเร็วระดับ 4

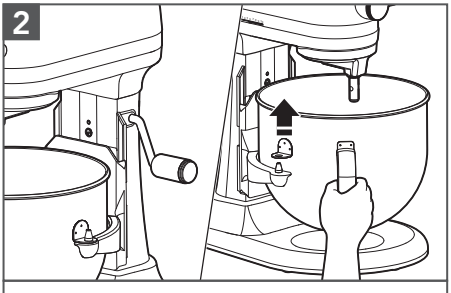
หมายเหตุ: ใช้ความเร็วระดับ 2 เพื่อผสมหรือนวดแป้งยีสต์ การใช้ความเร็วมากกว่านี้อาจทำให้เครื่องผสมอาหารแบบโถยกเสียหายได้ แกนลวดปั่นแป้งโดแนวเกลียว PowerKnead สามารถนวดแป้งยีสต์ได้อย่างมีประสิทธิภาพภายในระยะเวลา 4 นาที การใช้ความเร็วที่ต่ำกว่านี้อาจทำให้เครื่องดับและการนวดแป้งไม่ทั่วถึง

หมายเหตุ: เวลาทำงานสูงสุดสำหรับไม้ตีแบบเรียบ ไม้ตีแบบอ่อนสองด้าน ไม้ตีขอบอ่อน ตะกร้อ และหัวตีลวดสแตนเลส 11 เส้นแบบหมุนเป็นวงรีคือ 10 นาที

การประกอบผลิตภัณฑ์



ปิดเครื่องผสมอาหารไปที่ (0)จากนั้นถอดปลั๊ก
ใส่โถผสม: ประกอบฐานโถผสมไว้เหนือสลักระบุตำแหน่ง แล้วกดลงที่ด้านหลังของโถผสมจนกระทั่งสลักยึดโถล็อคเข้ากับล็อคสปริง



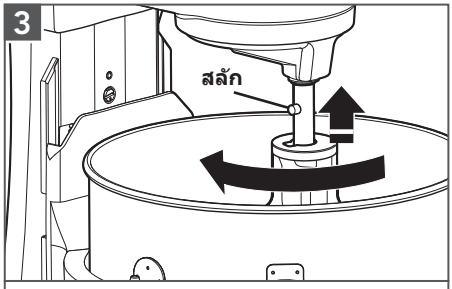
การถอดโถผสม: กดคันโยกโถผสมลง จับที่มือจับของโถ แล้วยกขึ้นตรง ๆ ออกจากสลักระบุตำแหน่ง

*จัดมาให้ในบางรุ่น ภาพ/รูปแบบอาจแตกต่างกันไป

ไทย

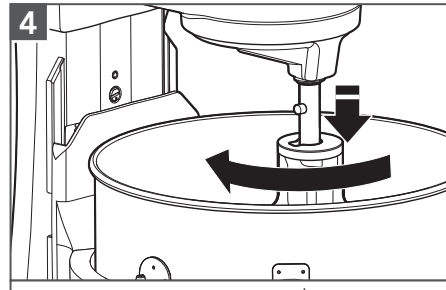
การประกอบผลิตภัณฑ์

3



การติดตั้งส่วนประกอบเสริม: เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าที่แกนเพลา หมุนเพื่อเกี่ยวเข้ากับสลักที่แกนเพลา

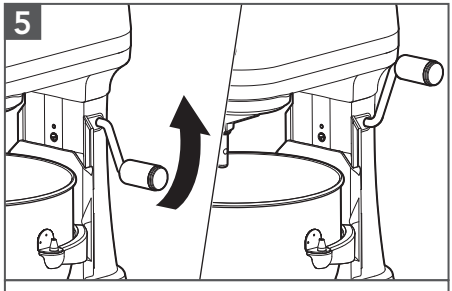
4



การถอดอุปกรณ์เสริม: ปิดเครื่องผสม (0) จากนั้นถอดปลั๊ก ดันอุปกรณ์เสริมขึ้นแล้วยกหมุนไปทางซ้าย ดึงอุปกรณ์เสริมลงจากแกนไม้ตี

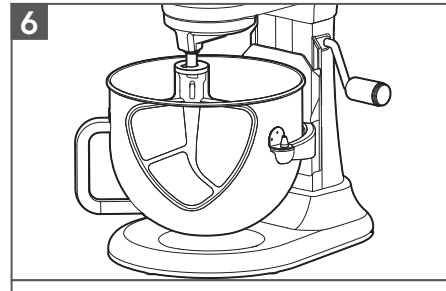
ข้อสำคัญ: หากโถผสมยึดไม่แน่นเข้าที่ อุปกรณ์จะไม่มั่นคงและทำให้สั่นระหว่างการทำงาน

5



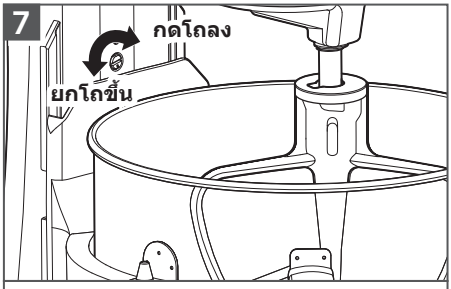
การยกโถผสม: หมุนคันโยกโถยกในแนวตั้งตรง โถผสมจะต้องอยู่ในตำแหน่งตั้งตรงขณะผสมส่วนผสม

6



ทดสอบระยะจากไม้ตีและโถผสม: ปรับสวิตช์เครื่องผสมอาหารไปที่ ON แล้วทดสอบความเร็วแต่ละช่วง โดยไม้ตีจะต้องไม่สัมผัสกับโถผสมระหว่างการทำงาน หากไต้ตีอยู่ห่างจากด้านล่างมากเกินไปหรือกระทบกับตัวโถผสม ให้ทำการปรับแต่งตามขั้นตอนถัดไป

การประกอบผลิตภัณฑ์



(แนวทางเผื่อเลือก) การปรับระยะไม้ตีกับโถผสม: กดโถผสมลง หมุนสกรูทวนเข็มนาฬิกาเล็กน้อย (ด้านซ้าย) เพื่อยกไม้ตีขึ้น หรือตามเข็มนาฬิกา (ทางขวา) เพื่อลดระดับลง ปรับไม้ตีเพื่อให้อยู่เหนือพื้นผิวของโถผสมเล็กน้อย ตรวจสอบระยะของไม้ตีและโถผสมอีกครั้ง

ข้อสำคัญ: หากปรับได้ถูกต้อง ไม้ตีแบบเรียบจะไม่ฟาดกับด้านล่างหรือด้านข้างของโถผสม หากไม้ตีแบบเรียบหรือหัวตีแบบลวดอยู่ใกล้เกินไปจนฟาดกับด้านล่างของโถ ผิวเคลือบอาจสึกกร่อน หรือลวดของไม้ตีอาจสึกหรอได้

การใช้แผงป้องกันระหว่างเทส่วนผสม*

การใช้ผลิตภัณฑ์

1. ปิดเครื่องผสมอาหาร (0) จากนั้นถอดปลั๊ก
2. ติดตั้งโถผสมและไม้ตีแบบเรียบ แกนลวดตีแป้งโดหรือหัวตีแบบลวดเข้ากับเครื่องผสมอาหาร ติดตั้งโถผสมแล้วยกขึ้นในตำแหน่งล็อค
3. จัดวางแผงป้องกันที่โถผสมโดยให้หัวมอเตอร์ครอบอยู่ที่ช่องว่างรูปตัว U ที่แผงป้องกัน นี่เป็นการกำหนดตำแหน่งช่องสำหรับใส่ส่วนผสมด้านข้างของดุมยึดขณะที่คุณห้นหน้าเข้าหาเครื่องผสมอาหาร กดเล็กน้อยเพื่อให้แถบวัสดุล็อคแผงป้องกันเข้ากับโถผสม
4. เทส่วนผสมในโถผสมผ่านช่องเติม

การถอดชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์

1. ปิดเครื่องผสมอาหาร (0) จากนั้นถอดปลั๊ก
2. ยกด้านหน้าของแผงป้องกันระหว่างเทส่วนผสม* ให้พ้นขอบโถผสม ดึงออกจากเครื่องผสมอาหาร กดโถผสมลงแล้วทำการปาด

*จัดมาให้ในบางรุ่น ภาพ/รูปแบบอาจแตกต่างกันไป

การใช้ผลิตภัณฑ์

⚠ คำเตือน



อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

เสียบเข้ากับเต้ารับทีมีสายดินี

อย่าตัดขาลงกราวด์

อย่าใช้หัวต่อ

อย่าใช้สายพ่วง

หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี อาจทำให้เสียชีวิต เกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

1. เสียบปลั๊กเครื่องผสมอาหารเข้าที่เต้ารับแบบมีสายดิน เริ่มจากความเร็วต่ำเพื่อไม่ให้กระเซ็น แล้วค่อย ๆ เพิ่มความเร็ว ดูคำแนะนำใน “คำแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม/ความเร็วในการทำงาน”

⚠ คำเตือน

อาจเกิดการบาดเจ็บได้

ถอดปลักเครื่องผสมก่อนสัมผัสกับไม้ตี

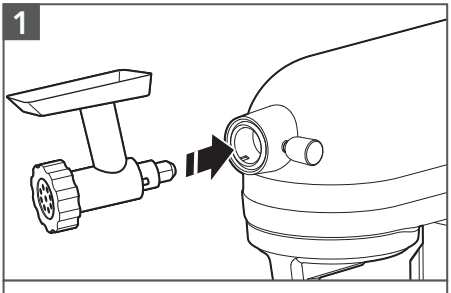
หากไม่ทำตามนีอาจทำให้กระดูกหัก โดนบาดหรือฟาดได้

2. อย่าขูดปาดโถผสมขณะกำลังทำงาน ขูดปาดโถผสมหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการผสมโดยปกติก็เพียงพอแล้ว

อุปกรณ์ติดตั้งเสริม

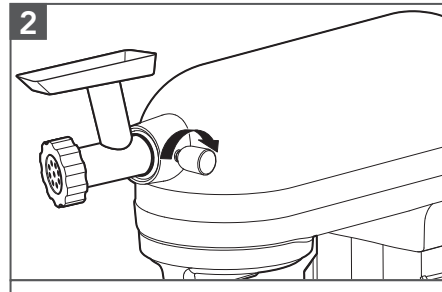
KitchenAid มีอุปกรณ์เสริมจัดจำหน่ายหลายตัว เช่น Spiralizer, Pasta Cutters หรือ Food Grinder ที่สามารถใช้ติดตั้งเข้ากับเครื่องผสมอาหารผ่านทางดุมยึด

1



ปิดเครื่องผสมอาหารไปที่ (0)จากนั้นถอดปลั๊ก ถอนสกรูฝาครอบดุมยึด สอดชิ้นส่วนเข้าที่ดุมยึด โดยแกนติดตั้งจะต้องประกอบเข้ากับช่องของดุมยึดได้มุมพอดี

2



ขันแน่นแป้นยึดโดยหมุนตามเข็มนาฬิกา จนกระทั่งชิ้นส่วนติดตั้งยึดแน่นเข้ากับเครื่องผสมอาหาร

หมายเหตุ: ดูคู่มือการใช้งานและดูแลรักษาสำหรับอุปกรณ์เสริมแต่ละตัวเพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม

การดูแลและทำความสะอาด

ข้อสำคัญ: ปล่อยให้อุปกรณ์เย็นลงให้สนิทก่อนวางหรือถอดชิ้นส่วน และก่อนทำความสะอาดตัวเครื่อง อย่าจุ่มเครื่องผสมอาหารในน้ำหรือสารเหลว

1. ปิดเครื่องผสมอาหารไปที่ (0)จากนั้นถอดปลั๊ก
2. เช็ดเครื่องผสมอาหารโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบหมาด
3. **ชิ้นส่วนต่อไปนี้สามารถใช้กับเครื่องล้างจาน** โถผสม
   ชิ้นส่วนต่อไปนี้สามารถใส่ไว้ด้านบนของเครื่องล้างจาน ไม้ตีแบบเรียบ ไม้ตีแบบอ่อนสองด้าน* ไม้ตีแบบอ่อน* แกนลวดปั่นแป้งโด หัวตีลวด 11 เส้นแบบวงรี* แผงป้องกันการเทส่วนผสม* ไม้ตีหัวใบไม้* และหัวปาด* **
4. ชิ้นส่วนต่อไปนี้ต้องล้างมือเท่านั้น โดยใช้น้ำสบู่อุ่นล้างแล้วปล่อยให้แห้งสนิท หัวตีแบบลวดเท่านั้น

*จัดมาให้ในบางรุ่น ภาพ/รูปแบบอาจแตกต่างกันไป
**สามารถใช้เพื่อปาดโถผสม

คำแนะนำในการแก้ไขปัญหา



⚠คำเตือน

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

เสียบเข้ากับเต้ารับที่มีสายดิน

อย่าตัดขาลงกราวด์

อย่าใช้หัวต่อ

อย่าใช้สายพ่วง

หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้ อาจทำให้เสียชีวิต เกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

ปัญหา	แนวทางแก้ไข
หากโถผสมร้อนระหว่างการใช้:	หากมีโหลดมากและใช้เวลาผสมนาน คุณอาจไม่สามารถสัมผัสกับด้านบนของเครื่องผสมอาหารได้อย่างสะดวก ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ
หากเครื่องผสมอาหารมีกลิ่นฉุนระหว่างการใช้งานครั้งแรก:	ถือเป็นเรื่องปกติ นี่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นได้กับมอเตอร์ไฟฟ้า
หากไม่ตีแบบเรียบฟาดกับโถผสม:	หยุดเครื่องผสม ดูคำแนะนำในหัวข้อ “การประกอบผลิตภัณฑ์” แล้วทำการปรับระยะไม่ตีกับโถผสม
หากคันควบคุมความเร็วเคลื่อนไม่ต่อเนื่องหรือมีสิ่งติดขัด:	ปรับคันควบคุมความเร็วให้สะดวกได้โดยยกขึ้นเล็กน้อยขณะปรับค่าในทิศทางต่าง ๆ
หากเครื่องผสมอาหารมีปัญหาในการทำงาน ให้ตรวจสอบรายละเอียดต่อไปนี้	เครื่องผสมเสียบปลั๊กอยู่หรือไม่
	ฟิวส์ในวงจรกับเครื่องผสมอาหารทำงานได้ตามปกติหรือไม่ หากคุณมีกล่องไฟฟ้า ให้ปิดวงจรไว้ก่อน
	ปิดเครื่องผสมอาหาร 10-15 นาที จากนั้นเปิดใหม่ หากเครื่องผสมอาหารไม่เริ่มทำงาน ให้ปล่อยให้เย็นเป็นเวลา 30 นาทีก่อนเปิดใหม่
หากเครื่องปิดการทำงานหลังใช้งานเป็นเวลานาน	มอเตอร์มีเซ็นเซอร์อัตโนมัติที่จะคอยดูแลไม่ให้มอเตอร์เกิดความร้อนเกินโดยการตัดการทำงาน หากเกิดสถานการณ์นี้ขึ้น ให้ปิดเครื่อง (0) แล้วปล่อยให้เครื่องผสมอาหารพัก 30 นาทีก่อนเริ่มการทำงานใหม่
หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้:	ดูคำแนะนำในหัวข้อ “การรับประกันและให้บริการ” อย่าส่งคืนเครื่องผสมอาหารให้แก่ผู้จัดจำหน่าย ผู้จัดจำหน่ายไม่มีบริการซ่อมบำรุงจัดไว้ให้
หากเครื่องผสมช้าลงหรือเหมือนติดขัด:	คุณใช้ไม้ตีและความเร็วที่เหมาะสมหรือไม่ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากคำแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม/ความเร็วในการทำงาน การใช้ Fold Speed หรือ Speed 1 สำหรับแป้งโดขนมปังอาจทำให้เครื่องทำงานช้าลง ควรนวดแป้งขนมปังโดยใช้หัวตะขอนวดแป้งที่ Speed 2

©2024 สงวนลิขสิทธิ์
KITCHENAID และผลงานออกแบบเครื่องผสมอาหารคือเครื่องหมายการค้าในสหรัฐฯ และในพื้นที่อื่น

NOTES

KitchenAid

©2024 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。
All rights reserved. KITCHENAID 및 stand mixer 디자인은 미국과 기타 국가에서 상표로 사용됩니다.
Semua hak cipta dilindungi undang-undang. KITCHENAID dan desain stand mixer adalah merek dagang di A.S. dan di negara lain.
สงวนลิขสิทธิ์ KITCHENAID และผลงานออกแบบเครื่องผสมอาหาร คือเครื่องหมายการค้าในสหรัฐฯ และในพื้นที่อื่น

W11750927A **09/24**