5K45
5KSM45 - 5KSM180



KitchenAid

Book.indb 1 5/4/2018 7:24:24 PM

TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES
Parts And Accessories 3

STAND MIXER SAFETY
Important Safeguards 4
Save These Instructions 5
Electrical Requirements 6

USING THE STAND MIXER
Speed Control Guide 7
Accessory Guide 8
Attaching/Removing The Bowl 9
Lifting/Lowering The Motor Head 9
Attaching/Removing The Flat Beater, Flex Edge Beater*, Wire Whip, Or Dough Hook 10
Beater To Bowl Clearance 11
Placing/Removing The Pouring Shield* 11
Using The Pouring Shield* 12
Operating The Speed Control 13
Optional Attachments 13

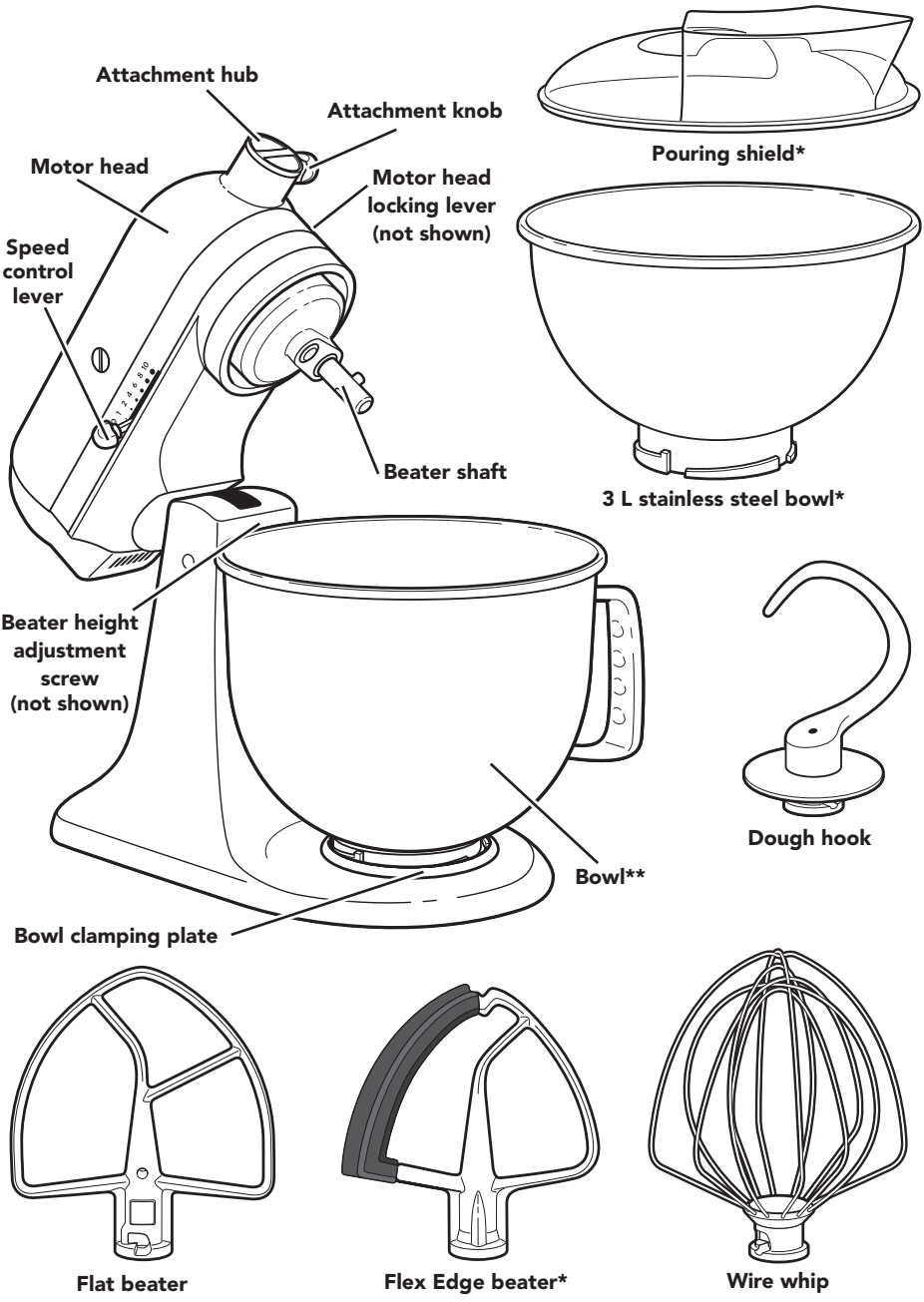
TIPS FOR GREAT RESULTS
Egg Whites 15
Whipped Cream 15
Mixing Tips 15

CARE AND CLEANING 16

TROUBLESHOOTING 17

PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



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

STAND MIXER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

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

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.

Book.indb 4 5/4/2018 7:24:25 PM

STAND MIXER SAFETY

6. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped, or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove flat beater, wire whip, or dough hook fro Stand Mixer before washing.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. 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.
13. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
14. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
15. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
16. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments;
    - farmhouses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Book.indb 5 5/4/2018 7:24:25 PM

STAND MIXER SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Wattage:
300 Watts MAX for
5KSM125 - 5KSM180 Series
275 Watts MAX for 5K45, 5KSM45,
5KSM95 Series

Voltage: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

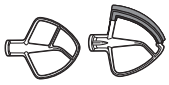
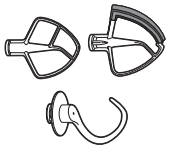
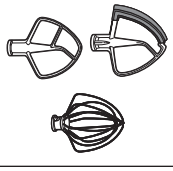
NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

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

Book.indb 6 5/4/2018 7:24:25 PM

USING THE STAND MIXER

SPEED CONTROL GUIDE

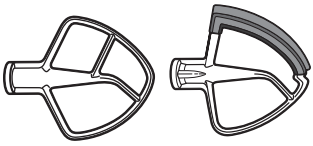
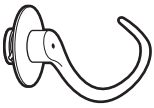
SPEED	ACTION	ATTACHMENT	DESCRIPTION
1	STIR		For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter and to add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	SLOW MIXING		For slow mixing, mashing, faster stirring.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

NOTE: The speed control lever can be set between the speeds listed in the above chart to obtain speeds 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

Book.indb 7 5/4/2018 7:24:25 PM

USING THE STAND MIXER

ACCESSORY GUIDE

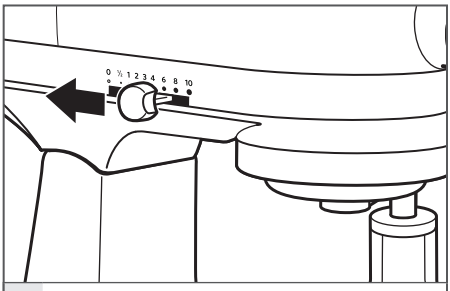
ACCESSORY		USES
Flat beater and Flex Edge beater* for normal to heavy mixtures:		Cakes, creamed frostings, candies, cookies, pie pastry, biscuits, meat loaf, mashed potatoes
Wire whip for mixtures that need air incorporated:		Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies
Dough hook for mixing and kneading yeast doughs:		Breads, rolls, pizza dough, buns

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

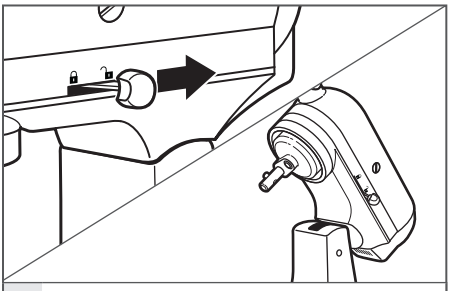
Book.indb 8 5/4/2018 7:24:25 PM

USING THE STAND MIXER

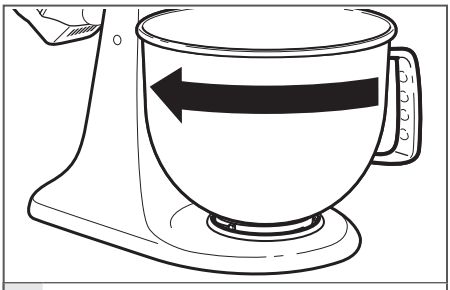
ATTACHING/REMOVING THE BOWL



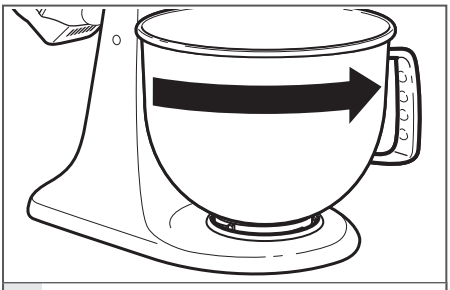
1 **To attach bowl:** Turn speed control to "0." Unplug Stand Mixer.



2 Hold the locking lever in the UNLOCK position and tilt motor head back.

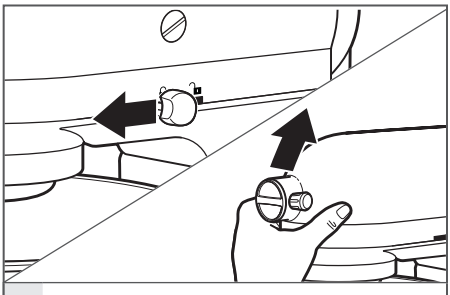


3 Place bowl on bowl clamping plate. Turn bowl gently in clockwise direction.

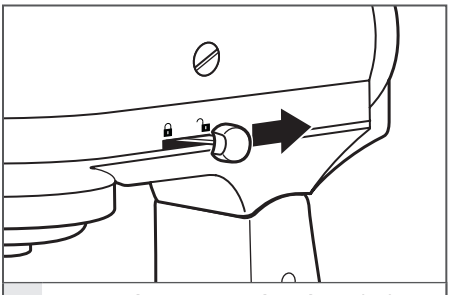


4 **To remove bowl:** Repeat steps 1 and 2. Turn bowl gently counterclockwise.

LIFTING/LOWERING THE MOTOR HEAD



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



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

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

Book.indb 9 5/4/2018 7:24:26 PM

USING THE STAND MIXER

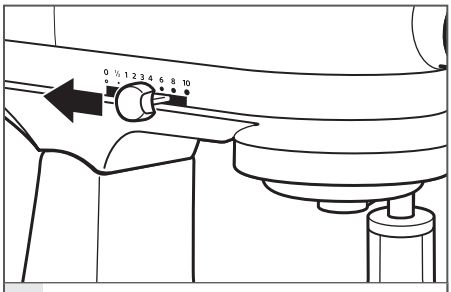
ATTACHING/REMOVING THE FLAT BEATER, FLEX EDGE BEATER*, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

⚠WARNING

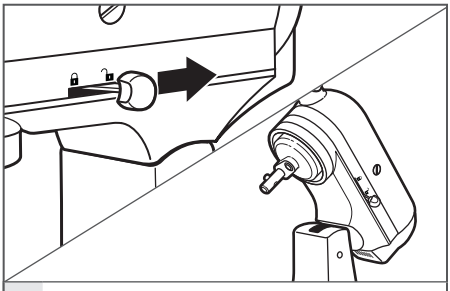
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

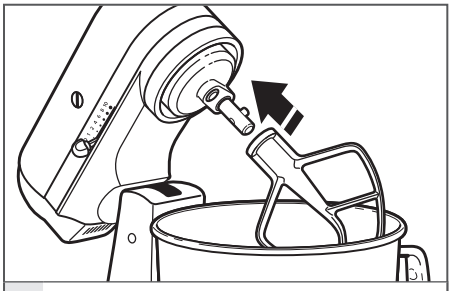
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



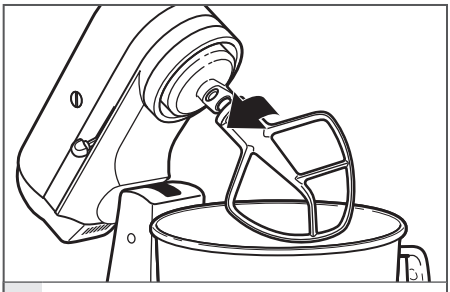
1 **To attach accessory:** Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



2 Hold the locking lever in the UNLOCK position and tilt motor head back.



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



4 **To remove accessory:** Repeat steps 1 and 2. Press accessory upward as far as possible and turn to the left. Then pull accessory from the beater shaft.

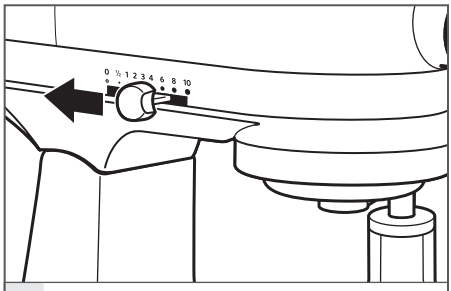
*Included with select models only. Also available as optional accessory.

Book.indb 10 5/4/2018 7:24:26 PM

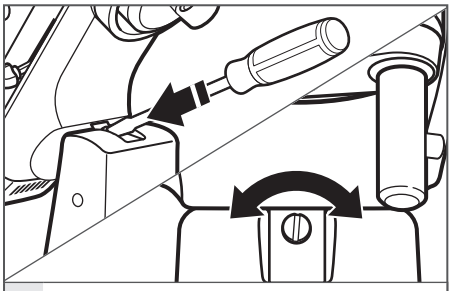
USING THE STAND MIXER

BEATER TO BOWL CLEARANCE

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



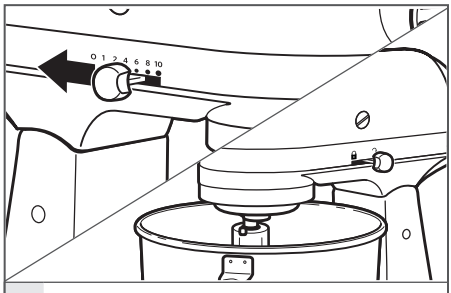
1 Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



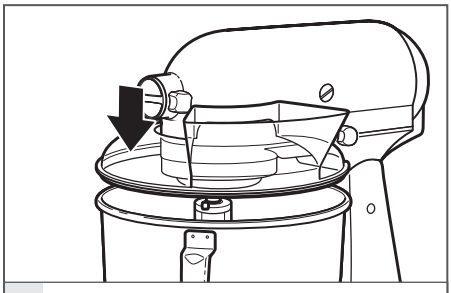
2 Lift motor head. Turn screw slightly counterclockwise (left) to raise flat beater or clockwise (right) to lower flat beater. Make adjustment with flat beater, so it just clears surface of bowl. If you overadjust the screw, the bowl lock lever may not lock into place.

NOTE: When properly adjusted, the flat beater will not strike on the bottom or side of the bowl. If the flat beater or the wire whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, coating may wear off the beater or wires on whip may wear.

PLACING/REMOVING THE POURING SHIELD*



1 **To place pouring shield:** Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer. Attach your chosen accessory. See the "Attaching/removing the flat beater, wire whip, or dough hook" section.

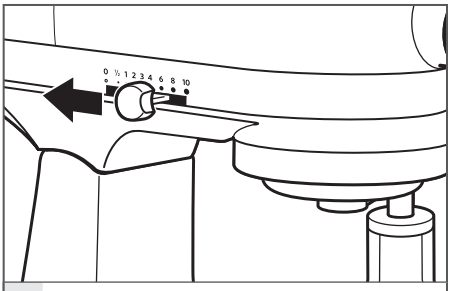


2 From the front of the Stand Mixer, slide the pouring shield over the bowl until the shield is centred. The bottom rim of the shield should fit within the bowl.

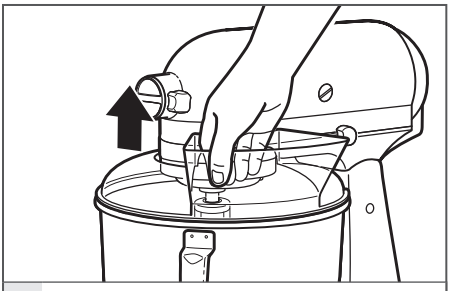
*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

Book.indb 11 5/4/2018 7:24:26 PM

USING THE STAND MIXER



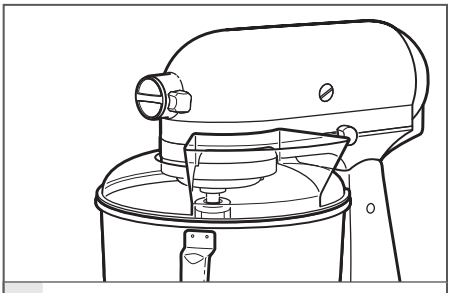
3 **To remove pouring shield:**
Turn speed control to "0".
Unplug Stand Mixer.



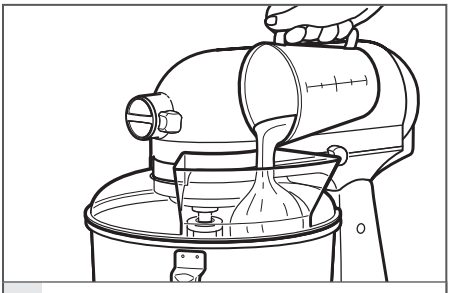
4 Lift the front of the pouring shield clear of the bowl rim and pull forward. Remove attachment and bowl.

USING THE POURING SHIELD*

Use the pouring shield to avoid having ingredients splashing out of the bowl when mixing, as well as to easily pour ingredients in the bowl while mixing.



1 For best results, rotate the shield so the motor head covers the U-shaped gap in the shield. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the Stand Mixer.



2 Pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

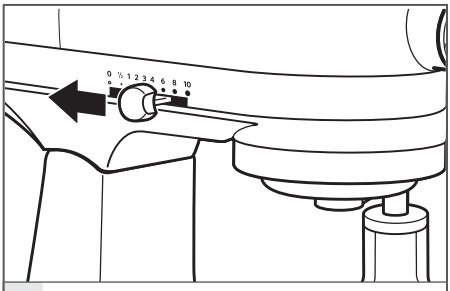
*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

Book.indb 12 5/4/2018 7:24:27 PM

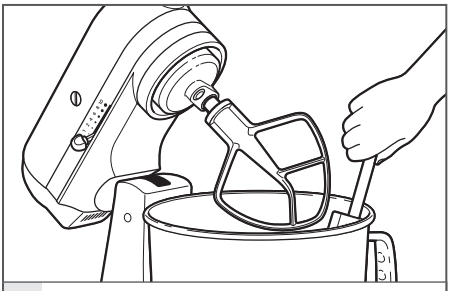
USING THE STAND MIXER

OPERATING THE SPEED CONTROL

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



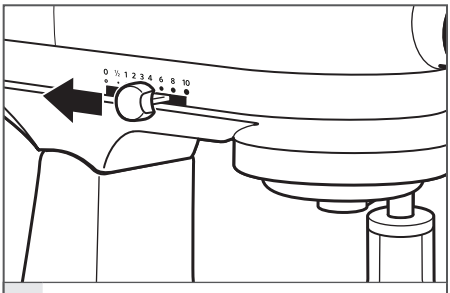
1 Plug Stand Mixer into proper electrical outlet. Always set speed control lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See "Speed control guide" chart.



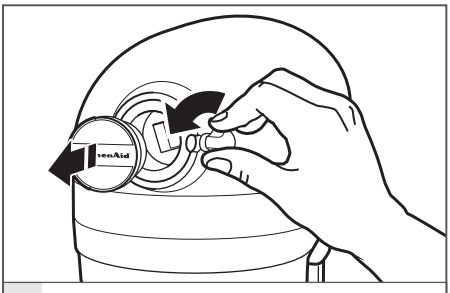
2 Do not scrape bowl while Stand Mixer is operating. The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

OPTIONAL ATTACHMENTS

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



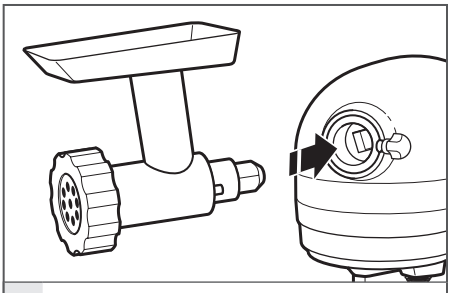
1 **To attach:** Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



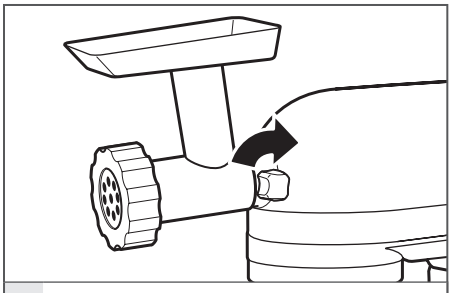
2 Loosen attachment knob by turning it counterclockwise. Remove attachment hub cover.

Book.indb 13 5/4/2018 7:24:27 PM

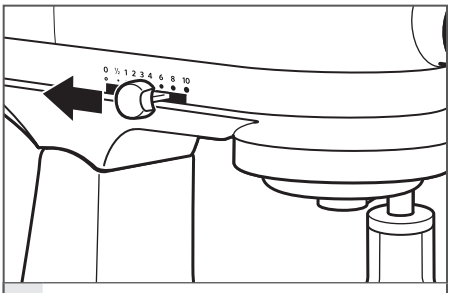
USING THE STAND MIXER



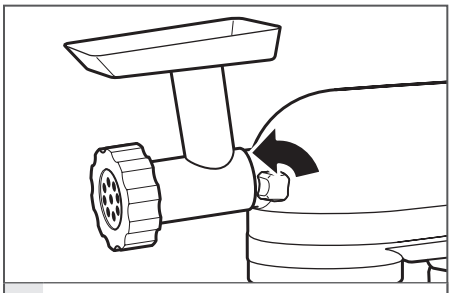
3 Insert attachment shaft housing into attachment hub, making certain that attachment power shaft fits into square attachment hub socket. It may be necessary to rotate attachment back and forth. When attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.



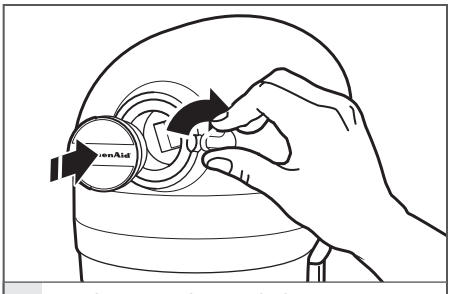
4 Tighten attachment knob by turning clockwise until attachment is completely secured to Stand Mixer. Plug into proper electrical outlet.



5 To remove: Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



6 Loosen attachment knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling out.



7 Replace attachment hub cover. Tighten attachment knob by turning it clockwise.

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

Book.indb 14 5/4/2018 7:24:27 PM

TIPS FOR GREAT RESULTS

EGG WHITES

Place room temperature egg whites in clean, dry bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage.

AMOUNT	SPEED
1 egg white	GRADUALLY to 10
2 or more egg whites	GRADUALLY to 8

Whipping stages

With your KitchenAid Stand Mixer, egg whites whip quickly. Avoid over whipping.

WHIPPED CREAM

Pour cold whipping cream into chilled bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage.

AMOUNT	SPEED
less than 200 ml (3/4 cup)	GRADUALLY to 10
more than 200 ml (3/4 cup)	GRADUALLY to 8

Whipping stages

Watch cream closely during whipping. Because your KitchenAid Stand Mixer whips so quickly, there are just a few seconds between whipping stages.

MIXING TIPS

Mixing time

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

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

Adding ingredients

The standard procedure to follow when mixing most batters, especially cake and cookie batters, is to add:

1/3 dry ingredients
1/2 liquid ingredients
1/3 dry ingredients
1/2 liquid ingredients
1/3 dry ingredients

Use Speed 1 until ingredients have been blended. Then gradually increase to desired speed.

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The pouring shield can be used to simplify adding ingredients.

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, the beater is not far enough into the bowl. See the "Beater to bowl clearance" section.

Cake mixes

When preparing packaged cake mixes, use Speed 4 for medium speed and Speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.

Adding nuts, raisins, or candied fruits

Solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Book.indb 15 5/4/2018 7:24:27 PM

TIPS FOR GREAT RESULTS

Liquid mixtures

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

Kneading yeast doughs

Always use the dough hook to mix and knead yeast doughs. Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for unit failure.

Do not use recipes calling for more than 900 g (7 cups) all-purpose flour or 800 g (6 cups) whole-wheat flour when making dough in a 4.3 L bowl.

Do not use recipes calling for more than 1 kg (8 cups) all-purpose flour or 800 g (6 cups) whole-wheat flour when making dough in a 4.8 L bowl.

CARE AND CLEANING

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

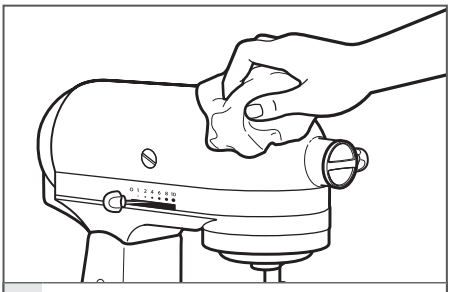
Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

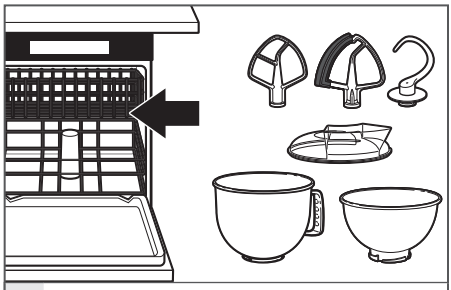
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



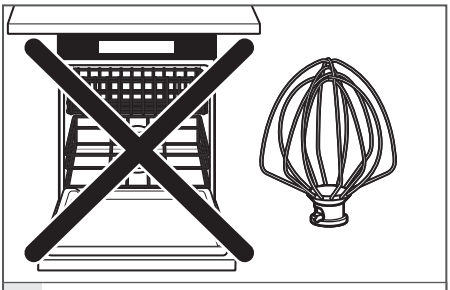
1 Always be sure to unplug Stand Mixer before cleaning. Wipe Stand Mixer with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate. Do not immerse in water.

Book.indb 16 5/4/2018 7:24:27 PM

CARE AND CLEANING



2 Bowl, pouring shield*, white flat beater, Flex Edge beater*, and white dough hook may be washed in a dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying.
Do not store beaters on shaft.



3 **IMPORTANT:** The wire whip is not dishwasher-safe. Clean it thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store wire whip on shaft.

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

TROUBLESHOOTING

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove 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.

Please read the following before calling your service centre.

1. The Stand Mixer may warm 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.
2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the flat beater hits the bowl, stop the Stand Mixer. See the "Beater to bowl clearance" section.

If your Stand Mixer should malfunction or 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.

Book.indb 17 5/4/2018 7:24:27 PM

目录

零部件和结构
- 零部件和配件 19

台式搅拌机安全
- 重要保护措施 20
- 电气要求 22

使用台式搅拌机
- 速度控制器指导 25
- 配件指导 26
- 连接/拆卸桶 26
- 升起/降下电动头 27
- 连接/拆卸平搅器、曲边平搅器*、打蛋器或面团钩 27
- 平搅器至桶间隙 28
- 安装/拆卸导流罩* 29
- 使用导流罩* 29
- 操作速度控制器 30
- 可选附件 30

获得最佳效果的提示
- 蛋白 32
- 奶油 32
- 搅拌提示 32

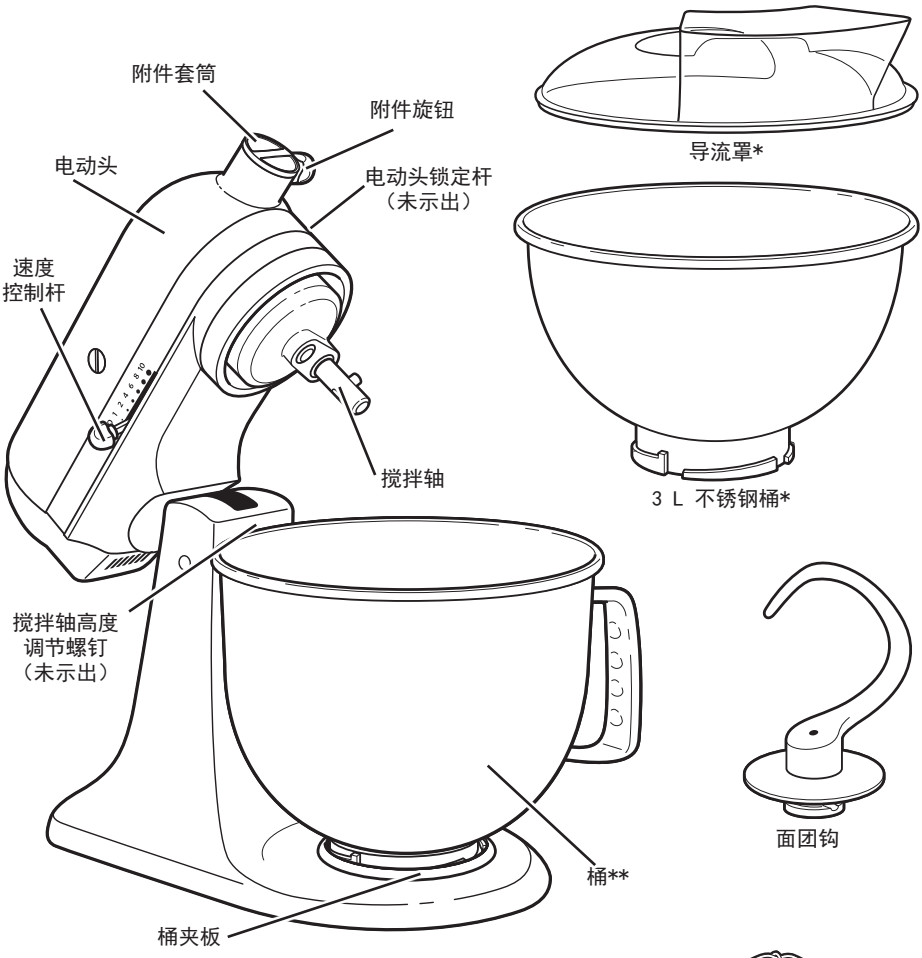
保养和清洁 33

故障排除 34

Book.indb 18 5/4/2018 7:24:28 PM

零部件和结构

零部件和配件



*仅某些型号附带。另作为可选附件提供。
**桶设计和材料取决于台式搅拌机型号。

Book.indb 19 5/4/2018 7:24:28 PM

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

使用家用电器时，应始终遵循基本安全预防措施，包括：

1. 阅读所有说明。家电使用不当可能导致人员受伤。
2. 身体行动不便、感官或智力障碍或缺乏相关经验和知识者（包括儿童），除非受到监督或关于如何安全使用本家电的指导并理解所涉及的危险，否则不得使用本家电。
3. 8 岁及以上儿童和身体行动不便、感官或智力障碍或缺乏相关经验和知识者，在受到监督或关于如何安全使用本家电的指导并了解相关危险的情况下，可使用本家电。儿童不得玩耍本家电。儿童只有在受到监督的情况下才可执行清洁和用户维护操作。
4. 应监督儿童确保他们不玩耍本家电。
5. 如果电源线损坏，必须让制造商、服务代理或类似合格人员进行更换以避免发生危险。
6. 为了避免触电风险，切勿将家电放入水中或其他液体中。
7. 本家电运行期间需有人看管。
8. 不使用时、安装或拆卸零件前以及清洁前，从插座上拔下插头。
9. 避免接触移动部件。在操作期间让手、头发和衣物以及刮刀和其他餐具远离附件以降低人员受伤和/或损坏家电的风险。

Book.indb 20 5/4/2018 7:24:28 PM

10. 若任何家电的线缆或插头受损，或者家电发生故障，或出现任何形式的损坏，请勿操作该家电。请将家电退回最近的授权服务中心进行检查、维修或调整。
11. 不要将线缆悬挂在桌子或橱柜边缘。
12. 使用并非 KitchenAid 推荐或出售的附件可能会引起火灾、触电或损伤。
13. 请勿在户外使用台式搅拌机。
14. 在清洗之前请从台式搅拌机上拆下平搅器、打蛋器或面团钩。
15. 为避免产品损坏，请勿在烤箱、微波炉或炉灶等高温区域使用台式搅拌机。
16. 本家电适合在家庭或类似环境中使用，如：
    - 商店、办公室或其他工作环境中的员工厨房；
    - 农舍；
    - 由酒店、汽车旅馆和其他住宿环境中的顾客使用；
    - 住宿加早餐型环境。

保留这些说明

Book.indb 21 5/4/2018 7:24:28 PM

台式搅拌机安全

电气要求

⚠ 警告



电击危险

将搅拌机插入接地插座。

请勿卸下接地插脚。

请勿使用适配器。

请勿使用延长电线。

如果不遵守这些说明，会导致死亡、火灾或电击。

功率：
5KSM125 - 5KSM180 系列最大 300 W
5K45、5KSM45,5KSM95 系列最大 275 W

电压：220-240 V

频率：50-60 Hz

注：如果插头无法插到插座中，请联系有资质的电工。
不要以任何方式改动插头。
不要使用适配器。

不要使用延长线。如果电源线太短，请求有资质的电工或维修人员在家电附近安装插座。

Book.indb 22 5/4/2018 7:24:28 PM

产品中有害物质的名称及含量 (Hazards substance content information)

Part Names 部件名稱	Name Hazardous Substances 有害物质名称					
	Lead (Pb) 铅 (Pb)	Mercury (Hg) 汞 (Hg)	Cadmium (Cd) 镉 (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr (VI)) 六价铬 (Cr (VI))	Polybrominated biphenyls (PBB) 溴联苯 (PBB)	Polybrominateddiphenyl ethers (PBDE) 溴二苯醚 (PBDE)
Motor 马达	x	o	o	o	o	o
Motor control/ PCB Assembly 马达控制装置及电路板	x	o	o	o	o	o
Power Cord set 电源线组	x	o	o	o	o	o

This table is prepared in accordance with the provisions of SJ/T 11364.

此表格是按照 SJ/T 11364 的规定编制的。

O: Indicates that said hazardous substance contained in all of the homogeneous materials for this part is below the limit requirement of GB/T 26572.

O: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下

X: Indicates that said hazardous substance contained in at least one of the homogeneous materials used for this part is above the limit requirement of GB/T 26572.

X: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。

在中华人民共和国境内销售的电子电气产品上将印有"环保使用期"(EPuP)符号 (electrical product should be marked this lab)。圆圈中的数字代表产品的正常环保使用年限 (number 15 means the productenvironmental service life is 15 years)。

Book.indb 23 5/4/2018 7:24:28 PM

台式搅拌机产品食品接触用信息 (Food contact information for product KitchenAid Stand Mixer)

请根据说明书要求正常使用本产品, 本产品食品接触用材料及部件符合 GB 4806.1-2016 和相应食品安全国家标准要求，具体信息如下

(Please use this product according to the user guide, food contact material complied with GB 4806.1-2016 and other Nation food safety standards, see below table for details)：

食品接触用材料 (Food contact material)		用途(Function) / 部件名称(Part name)	标准 (Standard)	备注 (Remark)
金属 (Metal)	不锈钢 (06Cr19Ni10)	碗 **(StnStl Bowl)**	GB 4806.9-2016	
	不锈钢 (06Cr19Ni10)	搅拌棒 **(StnStl Flat Beater & Dough Hook)**	GB 4806.9-2016	
	不锈钢 (17Cr18Ni9)	打蛋棒 **(Wire Whip)**	GB 4806.9-2016	
	铝合金 (415 aluminum die cast alloy)	打蛋棒 **(Wire Whip)**	GB 4806.9-2016	不能直接接触酸性食品 (cannot contact with acidic food)
金属喷涂层 (Metal with Coating)	铝合金喷涂层 (380 aluminum die cast with Interpon NTX MA029QF)	搅拌棒 **(Flat Beater & Dough Hook)**	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换 (If coating fall off, suggest change)
塑料(Plastic)	共聚酯 (Copolyester-Tritan TX1501HF) (CAS: 261716-94-3)	盖子 **(Pouring Shield)**	GB 4806.7-2016	
	聚丙烯 (Polypropylene PP1304E3)	搅拌棒 **(Flex Edge Beater)**	GB 4806.7-2016	
弹性体 (Elastomer)	弹性体 (TPV Santoprene 8271-65)	搅拌棒 **(Flex Edge Beater)**	GB 4806.11-2016	

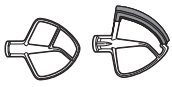
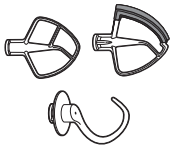
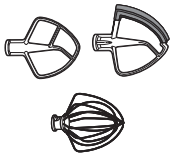
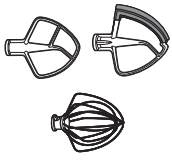
注(Remark)：本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准.

(Above food contact material applicable for all this product series, some food contact material maybe not applicable for specific Product)

Book.indb 24 5/4/2018 7:24:28 PM

使用台式搅拌机

速度控制器指导

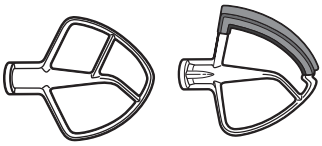
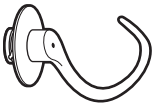
速度	动作	附件	描述
1	搅拌		用于慢速搅拌、组合、打浆、开始所有搅拌程序。用于将面粉和干燥配料加入面糊，以及将液体加入干燥配料。请勿使用速度 1 来搅拌或搓揉发酵面团。
2	缓慢搅拌		用于缓慢搅拌、打浆、更快速的搅动。用于搅拌和搓揉发酵面团、浓稠面糊和糖果；开始捣碎土豆或其他蔬菜；将起酥油拌入面粉，搅拌薄或容易溅开的面糊。
4	搅拌、打浆		用于搅拌诸如曲奇的中度浓稠面糊。用于融合糖和起酥油，将糖添加到蛋白制作蛋白糖饼。中等速度蛋糕搅拌。
6	打浆、乳化		用于中等速度打浆（乳化）或搅打。用于完成蛋糕、甜甜圈和其他面糊的混合。高速蛋糕搅拌。
8	快速打浆、打发		用于打发奶油、蛋白和煮沸糖霜。
10	快速打发		用于打发少量奶油、蛋白，或用于最终搅打土豆泥。

注：如果需要更加精细的调整，可将速度控制杆在上面图表中所列的速度之间以达到速度级别 3、5、7 和 9。在准备发酵面团时请勿超出速度 2，因为这可能导致台式搅拌机受损。

Book.indb 25 5/4/2018 7:24:28 PM

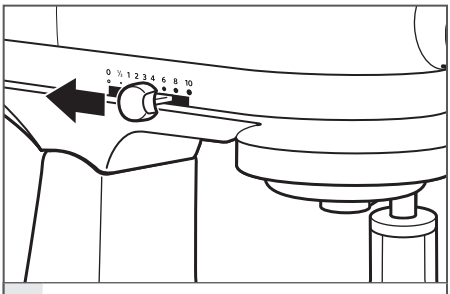
使用台式搅拌机

配件指导

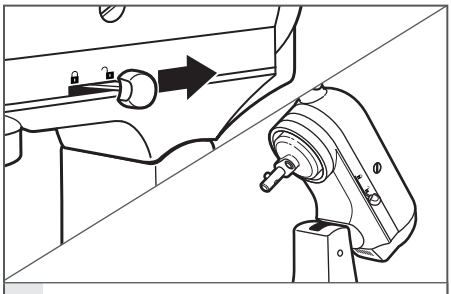
配件		用途
平搅器和曲边平搅器*，用于正常至浓稠混合物：		蛋糕、奶油糖霜、糖果、曲奇、糕点、饼干、肉糜卷、土豆泥
打蛋器，用于需要混入空气的混合物：		鸡蛋、蛋白、多脂奶油、煮沸糖霜、松糕、蛋黄酱、某些糖果
面团钩，用于搅拌和搓揉发酵面团：		面包、面包卷、匹萨面团、包点

*仅某些型号附带。另作为可选附件提供。

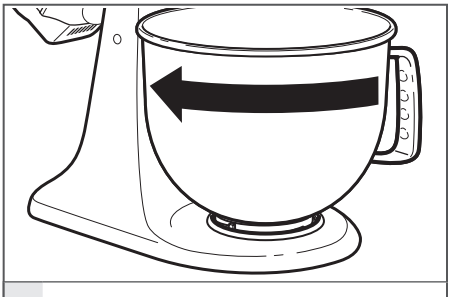
连接/拆卸桶



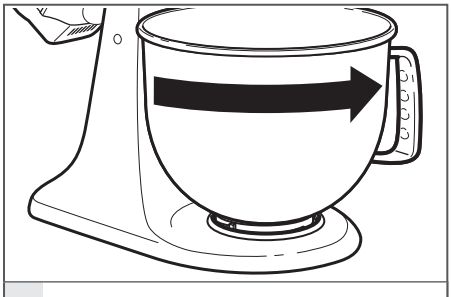
1 连接桶：将速度控制器转动到“0”。拔下台式搅拌机插座。



2 使锁定杆保持在解锁位置并向后倾斜电动头。



3 将桶放置在桶夹板上。以顺时针方向轻轻转动桶。

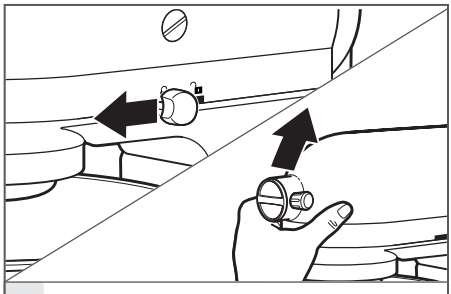


4 拆卸桶：重复第 1 步和第 2 步。以逆时针方向轻轻转动桶。

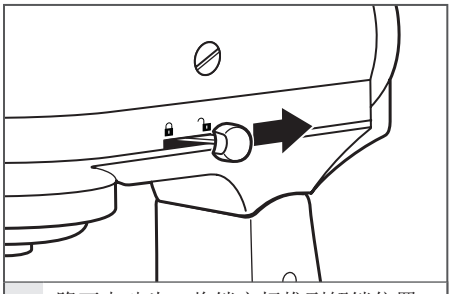
Book.indb 26 5/4/2018 7:24:29 PM

使用台式搅拌机

升起/降下电动头



1 升起电动头：将锁定杆推到解锁位置并升起电动头。电动头升起后，锁定杆将自动返回到锁定位置，以使其保持于升起位置。



2 降下电动头：将锁定杆推到解锁位置并轻轻降下电动头。电动头降下后，锁定杆将自动返回到锁定位置。在搅拌之前，通过尝试升起电动头尝试锁定是否牢靠。

注：在使用台式搅拌机时，电动头应当始终保持在锁定位置。

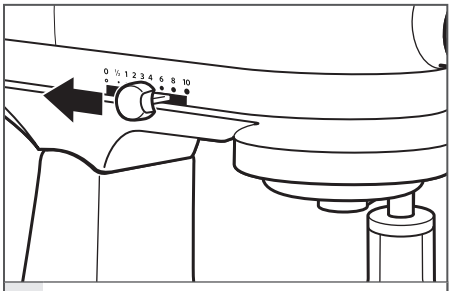
连接/拆卸平搅器、曲边平搅器*、打蛋器或面团钩

⚠警告

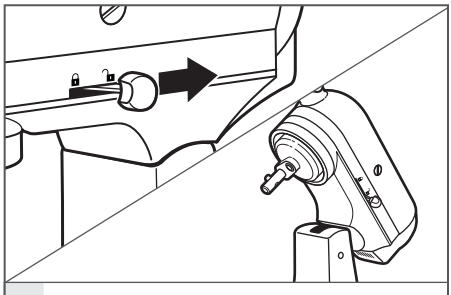
受伤危险

在触碰搅拌器之前要拔下搅拌机的插头

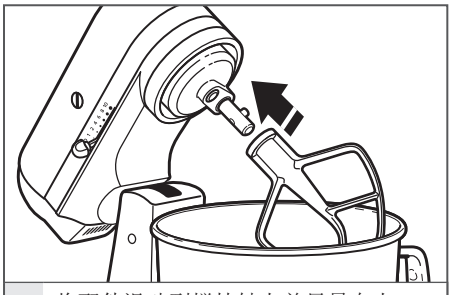
否则可导致骨折、割伤或瘀伤



1 连接配件：将速度控制器转动到“0”。拔下台式搅拌机插座。



2 使锁定杆保持在解锁位置并向后倾斜电动头。

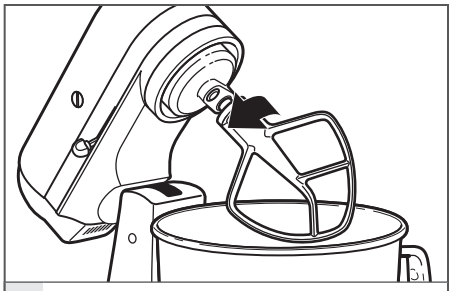


3 将配件滑动到搅拌轴上并尽量向上按。然后，向右转动配件，将配件挂在轴上的销上。

*仅某些型号附带。另作为可选附件提供。

Book.indb 27 5/4/2018 7:24:29 PM

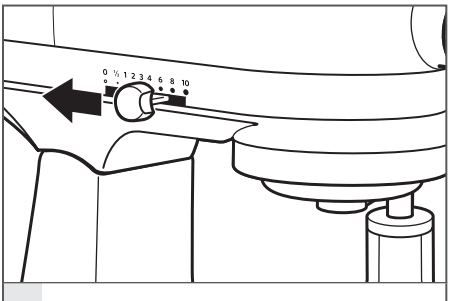
使用台式搅拌机



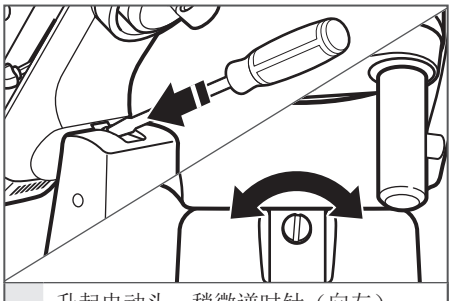
4 拆卸配件：重复第 1 步和第 2 步。尽量向上按配件并向左转动。然后，将配件从搅拌轴上拉下。

平搅器至桶间隙

台式搅拌机在出厂时经过调整，从而平搅器刚好未接触桶的底部。如果出于任何原因平搅器触碰到桶的底部，或者距离桶过远，可轻松调整间隙。



1 将速度控制器转动到“0”。拔下台式搅拌机插座。



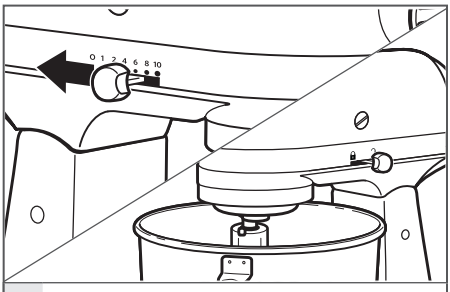
2 升起电动头。稍微逆时针（向左）转动螺钉以升起平搅器，或顺时针（向右）转动以降下平搅器。对平搅器进行调整，使其刚好离开桶的表面。如果过度调整螺钉，桶锁定杆可能不会锁定到位。

注：如果调整得当，平搅器将不会触碰桶的底部或侧面。如果平搅器或打蛋器靠得很近，从而触碰到桶的底部，平搅器涂层可能会被磨损或打蛋器上的丝线可能磨损。

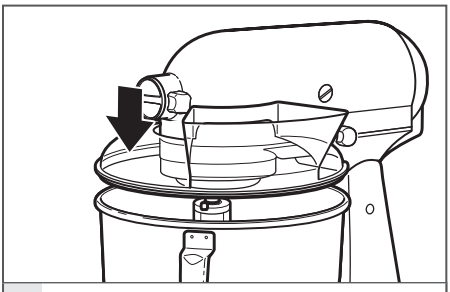
Book.indb 28 5/4/2018 7:24:29 PM

使用台式搅拌机

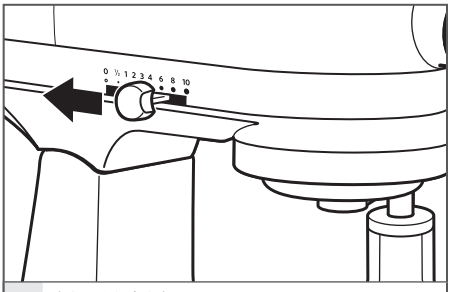
安装/拆卸导流罩*



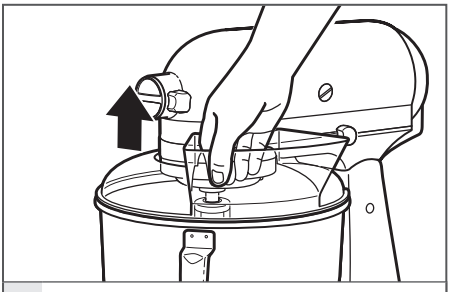
1 安装导流罩：将速度控制器转动到“0”。拔下台式搅拌机插座。连接选择的配件。参见“连接/拆卸平搅器、打蛋器或面团钩”部分。



2 从台式搅拌机前方，在桶上方滑动导流罩，直至罩对中。罩的底部边缘应当装配在桶内。



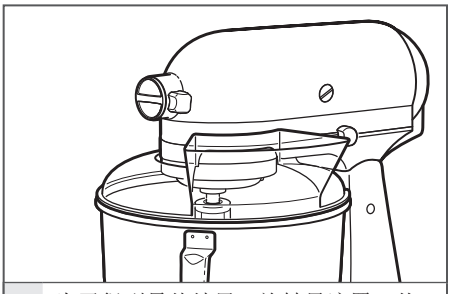
3 拆下导流罩：将速度控制器转动到“0”。拔下台式搅拌机插座。



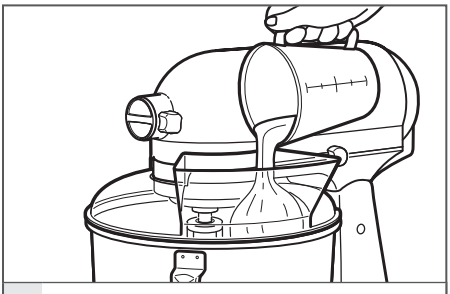
4 升起导流罩前方，离开桶边缘，并将其向前拉动。拆下附接件和桶。

使用导流罩*

导流罩可用于避免搅拌时配料从桶中溅出，也更利于在搅拌时将配料导入桶中。



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



2 通过导流槽将配料倒入桶中。

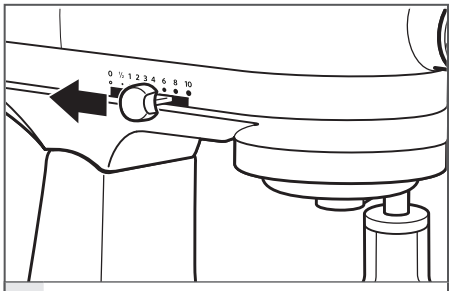
*仅某些型号附带。另作为可选附件提供。

Book.indb 29 5/4/2018 7:24:29 PM

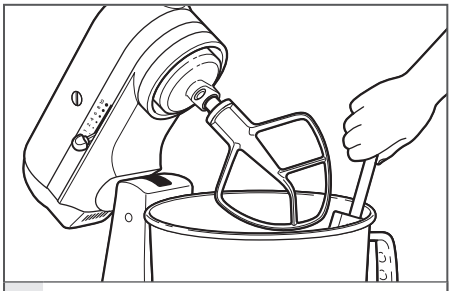
使用台式搅拌机

操作速度控制器

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



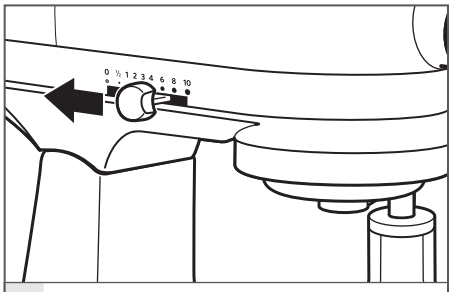
1 将台式搅拌机插入正确的电气插座。务必将速度控制杆设置在最低速度上之后再启动，然后逐渐增大速度，避免配料溅出。请参见“速度控制器指导”图表。



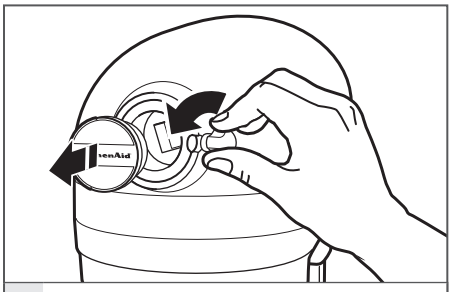
2 在台式搅拌机工作时请勿刮擦桶。桶和搅拌机旨在提供彻底的搅拌，不会时常产生刮擦。在搅拌期间最多只能刮擦桶一次或两次。

可选附件

KitchenAid 提供一系列可选附件，如食品粉碎器或面条机。它们可以连接到台式搅拌机附件动力轴上，如图所示。



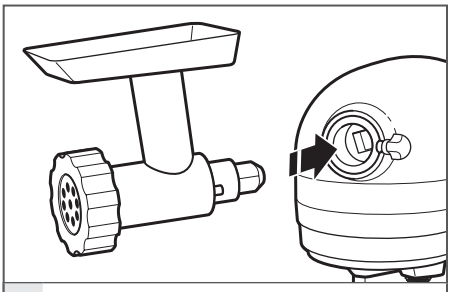
1 连接：将速度控制器转动到“0”。拔下台式搅拌机插座。



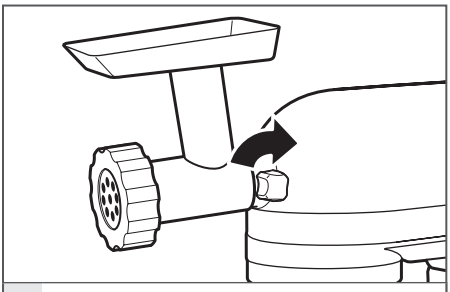
2 通过逆时针转动来松开附件旋钮。拆下附件套筒盖。

Book.indb 30 5/4/2018 7:24:30 PM

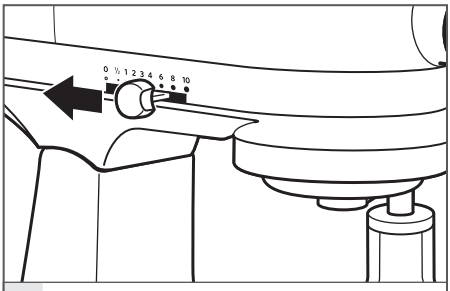
使用台式搅拌机



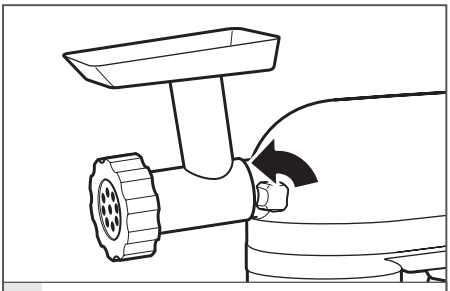
3 将附件轴壳体插入附件套筒，确保附件动力轴安装到方形附件套筒插孔中。可能必须来回转动附件。当附件处于正确的位置时，附件上的销将刚好进入套筒边缘上的凹口。



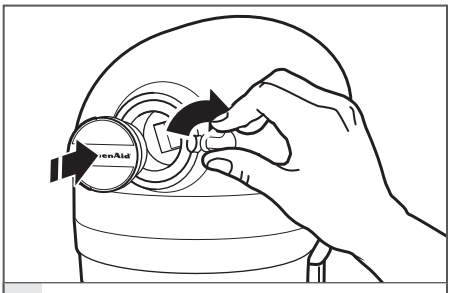
4 通过顺时针转动紧固附件旋钮，直到附件完全固定至台式搅拌机。 插入正确的电气插座。



5 拆卸：将速度控制器转动到“0”。拔下台式搅拌机插座。



6 通过逆时针转动来松开附件旋钮。在拉出时轻轻来回旋转附件。



7 装上附件套筒盖。
通过顺时针旋转紧固附件旋钮。

注：有关建议的速度设置和操作时间，请参见每种特定附件的使用和保养指导。

Book.indb 31 5/4/2018 7:24:30 PM

获得最佳效果的提示

蛋白

将室温蛋白放置在洁净、干燥的桶中。附接桶和打蛋器。
为了避免溅出，请逐渐转变到指定的速度，并搅打至所需的阶段。

数量	速度
1 个鸡蛋蛋白	逐渐到 10
2 个或更多个鸡蛋蛋白	逐渐到 8

搅打阶段

借助 KitchenAid 台式搅拌机，可以快速打发蛋白。避免搅打过度。

奶油

将冷搅打奶油导入冰冷的桶。附接桶和打蛋器。为了避免溅出，请逐渐转变到指定的速度，并搅打至所需的阶段。

数量	速度
少于 200 ml（3/4 杯）	逐渐到 10
多于 200 ml（3/4 杯）	逐渐到 8

搅打阶段

在搅打期间请密切观察奶油。您的 KitchenAid 台式搅拌机搅打速度非常快，搅打阶段之间只有几秒钟。

搅拌提示

搅拌时间

您的 KitchenAid 台式搅拌机和其他大多数电动搅拌机相比，搅拌的速度更快，并且搅拌程度更彻底。因此，必须对大多数配方中的搅拌时间进行调整，防止过度搅拌。

为了帮助确定理想的搅拌时间，观察面糊或面团，将其混合到配方中所需外观即可，例如“光滑乳脂状”。若要选择最佳搅拌速度，请使用“速度控制器指导”部分。

添加成分

在搅拌大多数面糊（尤其是蛋糕和曲奇面糊）时要遵照的标准程序是添加：

1/3 干燥配料
1/2 液体成分
1/3 干燥配料
1/2 液体成分
1/3 干燥配料

使用速度 1，直到成分混合。然后逐渐增大到所需速度。

务必尽可能靠近桶的侧面添加成分，而不是直接添加到移动的搅拌器中。可使用导流罩来简化成分添加操作。

注：如果桶底部的成分没有彻底搅拌，则表明搅拌器没有足够深入桶内。请参见“平搅器至桶间隙”部分。

蛋糕搅拌

在准备包装蛋糕搅拌时，对于中等速度使用速度 4，高速使用速度 6。为得到最佳结果，以包装说明上指明的时间搅拌。

添加坚果、葡萄干或果脯

固体材料应当以速度 1 在搅拌的最后几秒中加入。面糊应当足够厚，防止烘培时水果或坚果沉入盘的底部。粘性水果应当打碎并和面粉混合，以更好地分布在面糊中。

液体混合物

包含大量液体成分的混合物应当以较低速度搅拌以避免飞溅。只能在混合物变厚之后提升速度。

搓揉发酵面团

务必使用面团钩来搅拌和搓揉发酵面团。使用速度 2 来搅拌或搓揉发酵面团。使用其他任何速度很可能造成设备故障。

当在 4.3 L 桶中制作面团时，不要使用需要超过 900 克（7 杯）通用面粉或 800 克（6 杯）全麦面粉的食谱。

当在 4.8 L 桶中制作面团时，不要使用需要超过 1 公斤（8 杯）通用面粉或 800 克（6 杯）全麦面粉的食谱。

Book.indb 32 5/4/2018 7:24:30 PM

保养和清洁

⚠ 警告



电击危险

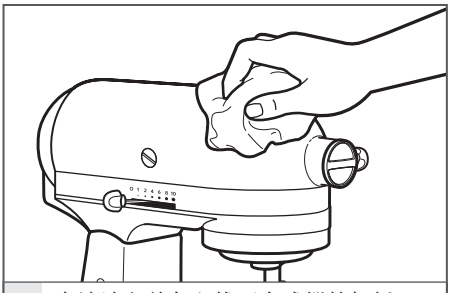
将搅拌机插入接地插座。

请勿卸下接地插脚。

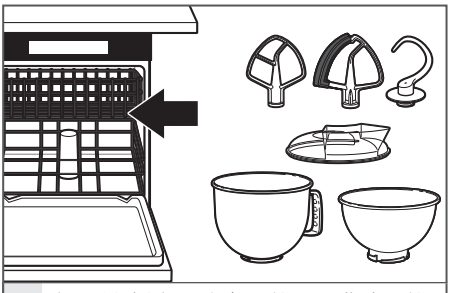
请勿使用适配器。

请勿使用延长电线。

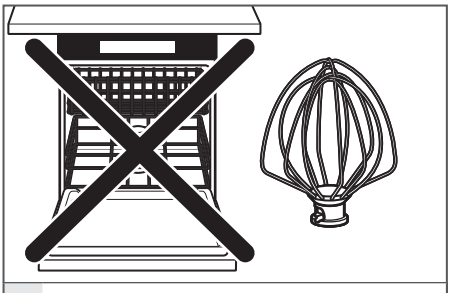
如果不遵守这些说明，会导致死亡、火灾或电击。



1 在清洁之前务必拔下台式搅拌机插头。用柔软的湿布擦拭台式搅拌机。请勿使用家用/市售清洁剂。时常擦拭搅拌轴，去除可能累积的任何残留物。不要浸在水中。



2 桶、导流罩*、白色平搅器、曲边平搅器*和白色面团钩可以用洗碗机清洗。或者在起泡热水中彻底清洁它们，然后彻底冲净它们，再干燥。请勿以轴放置搅拌器。



3 重要信息：打蛋器不可用洗碗机清洗。在起泡热水中彻底清洁它，然后彻底冲净它们，再干燥。请勿将打蛋器存放在轴上。

*仅某些型号附带。另作为可选附件提供。

Book.indb 33 5/4/2018 7:24:30 PM

故障排除

⚠ 警告



电击危险

将搅拌机插入接地插座。

请勿卸下接地插脚。

请勿使用适配器。

请勿使用延长电线。

如果不遵守这些说明，
会导致死亡、
火灾或电击。

在致电服务中心之前，请阅读以下内容。

1. 台式搅拌机在使用期间温度可能升高。在重负载下，如果搅拌时间延长，您在触碰到设备顶部时可能感到不适。这属于正常现象。
2. 台式搅拌机可能发出刺激气味，尤其是新机器。这是电机的正常现象。
3. 如果平搅器碰到桶，请停止台式搅拌机。请参见“平搅器至桶间隙”部分。

如果台式搅拌机故障或者无法工作，请检查以下数项：

- 台式搅拌机是否已通电？
- 台式搅拌机电路中的保险丝是否正常工作？如果您有断路器箱，请确保将电路关闭。
- 将台式搅拌机关闭 10–15 秒，然后再次打开。如果台式搅拌机仍然未启动，请让它冷却 30 分钟，然后再打开。

Book.indb 34 5/4/2018 7:24:30 PM

목차

부품 및 기능
부품 및 부속품 34
STAND MIXER 안전
중요 주의 사항 35
전기 요건 37
STAND MIXER 사용
속도 조절 가이드 38
부속품 가이드 39
용기의 부착/제거 39
모터 헤드 올리기/내리기 40
평면형 혼합기, 플렉스 엣지 혼합기*, 와이어
거품기, 반죽 갈고리 부착/제거하기 41
혼합기와 용기의 간격 42
푸어링 쉴드* 설치/제거 42
푸어링 쉴드* 사용 43
속도 조절 기능 작동하기 44
선택형 부착 기구 44
사용 요령
흰자 46
휘핑 크림 46
혼합 요령 47
관리 및 세척 48
문제 해결 49

Book.indb 35 5/4/2018 7:24:30 PM

부품 및 기능

부품 및 부속품



*일부 모델에만 포함. 또한 부속품으로 별도 구매 가능.
**용기 디자인과 소재는 스탠드 혼합기 모델에 따라 달라집니다.

Book.indb 36 5/4/2018 7:24:31 PM

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.

중요 주의 사항

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

1. 모든 지침을 읽으십시오. 제품을 잘못 사용하면 상해를 입을 수 있습니다.
2. 신체적/정신적 장애가 있거나 제품 사용이 익숙하지 않은 사용자(어린이 포함)는 안전한 제품 사용을 위한 감독 또는 지시 하에 관련 위험성을 이해한 상태에서 이 제품을 사용해야 합니다.
3. 8세 이상 어린이와 신체적, 감각적 또는 정신적 장애가 있거나 제품 사용이 익숙하지 않은 사용자는 안전한 제품 사용과 관련된 감독이나 지시를 받고 관련된 위험성을 이해한 경우에만 제품을 사용할 수 있습니다. 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 해야 합니다. 또한 어른의 감독 없이 제품을 세척하거나 다루지 않도록 하십시오.
4. 어린이가 이 제품을 가지고 놀지 않도록 잘 지켜봐야 합니다.
5. 전원 코드가 손상된 경우 제조업체나 서비스 대리점 또는 유자격 정비사를 통해 교환해야 위험을 방지할 수 있습니다.

Book.indb 37 5/4/2018 7:24:32 PM

STAND MIXER 안전

6. 감전 위험 방지를 위해 기기를 물 또는 액체가 있는 곳에 두지 마십시오.
7. 절대로 기기를 작동 중인 상태로 방치해 두지 마십시오.
8. 사용하지 않거나 조립 또는 분해하거나 세척할 때는 먼저 플러그를 빼십시오.
9. 가동 부위는 만지지 마십시오. 기기가 작동하는 동안에는 손이나 머리카락, 옷, 그리고 주걱을 비롯한 조리 기구를 부속품에서 거리를 두어 부상이나 블렌더의 손상 위험을 방지하십시오.
10. 코드 또는 플러그가 손상되었거나, 기기 오작동이 발생하거나 어떤 형태로든 손상된 경우에는 기기를 작동하지 마십시오. 가까운 공인 서비스 센터를 방문하여 제품에 대한 검사, 수리 또는 조정을 의뢰하십시오.
11. 코드를 테이블이나 카운터 끝에 올려 두지 마십시오.
12. KitchenAid가 권장하거나 판매하지 않은 부속품을 사용하면 화재, 감전 또는 부상을 초래할 수 있습니다.
13. Stand Mixer를 옥외에서 사용하지 마십시오.
14. 평면형 혼합기, 와이어 거품기, 반죽 갈고리를 세척하기 전에 Stand Mixer에서 제거하십시오.
15. 제품의 손상을 방지하기 위해서 오븐, 전자레인지 또는 스토브 상단과 같은 고열이 발생하는 영역에서 Stand Mixer 용기를 사용하지 마십시오.
16. 이 기구는 가정 및 다음 장소에서 사용하기에 적합한 제품입니다.
    - 상점, 사무실 또는 기타 작업 시설의 직원용 주방
    - 농가
    - 호텔, 모텔, 기타 거주 시설의 고객
    - B&B 숙박 시설.

이 지침을 잘 보관하십시오.

Book.indb 38 5/4/2018 7:24:32 PM

STAND MIXER 안전

전기 요건

⚠ 경고



감전 위험

접지 콘센트를 사용하십시오.

플러그의 접지 핀을 제거하지 마십시오.

어댑터를 사용하지 마십시오.

연장 코드를 사용하지 마십시오.

이 지침을 따르지 않으면 사망, 화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.

전력:
5KSM125 - 5KSM180 시리즈의 경우 최대 300 Watts 5K45, 5KSM45, 5KSM95 시리즈의 경우 최대 275 Watts

전압: 220-240 V

주파수: 50-60 Hz

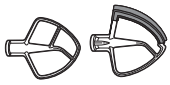
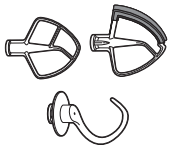
참고: 플러그가 콘센트에 맞지 않으면 전기 기술자에게 문의하십시오.
어떤 형태로든 플러그를 개조하지 마십시오.
어댑터를 사용하지 마십시오.

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

Book.indb 39 5/4/2018 7:24:32 PM

STAND MIXER 사용

속도 조절 가이드

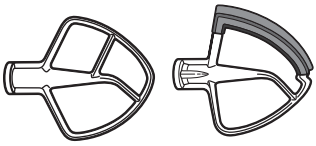
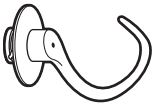
속도	동작	부착	설명
1	젓기		첫천히 젓기, 섞기, 으깨기, 모든 재료의 혼합 절차를 위한 것. 배터 반죽에 밀가루와 마른 재료를 추가하고 마른 재료에 액체를 추가하는 데 사용. 이스트 반죽을 믹스하거나 이기는 데 속도 1을 사용하지 마십시오.
2	느린 믹싱		느린 믹싱, 으깸, 빠른 젓기. 이스트 반죽의 믹싱 및 이기기, 무거운 배터, 캔디 등에 사용. 감자 또는 기타 야채 으깨기 시작. 밀가루에 쇼트닝 섞기. 얇은 배터 혼합.
4	믹싱, 휘젓기		쿠키 등 약간 무거운 배터리 믹싱. 설탕과 쇼트닝 섞기, 머랭을 위한 달걀 흰자에 설탕을 추가하는 데 사용. 케이크 믹스를 위한 중간 속도.
6	휘젓기, 크리밍		중속 휘젓기(크리밍) 또는 휘핑. 케이크, 도넛, 기타 배터 믹싱을 마무리하는 데 사용. 케이크 믹스를 위한 고속.
8	고속 휘젓기, 휘핑		크림, 달걀 흰자, 보일드 프로스팅의 휘핑.
10	빠른 휘핑		소량의 크림, 흰자의 휘핑 또는 으깬 감자의 마무리 휘핑.

참고: 속도 조절 레버는 상기 도표에 기재된 속도들 사이에서 설정하며, 미세 조정이 필요할 경우 3, 5, 7, 9의 속도를 얻을 수 있습니다. 이스트 반죽을 조리할 때는 속도 2를 초과하지 마십시오. Stand Mixer가 손상될 수 있습니다.

Book.indb 40 5/4/2018 7:24:33 PM

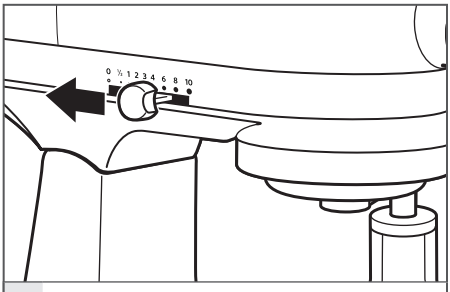
STAND MIXER 사용

부속품 가이드

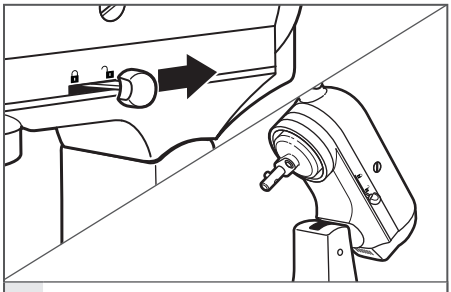
부속품		사용
일반 혼합에서 육중한 혼합을 위한 평면형 혼합기 및 플렉스 엣지 혼합기*		케이크, 크림 프로스팅, 캔디, 쿠키, 파이, 페이스트리, 미트 로프, 으깬 감자
공기 포함이 필요한 혼합을 위한 와이어 거품기		달걀, 달걀 흰자, 헤비 크림, 보일드 프로스팅, 스폰지 케이크, 마요네즈, 쿠키
이스트 반죽의 믹싱 및 이기기를 위한 반죽 갈고리		빵, 롤, 피자 반죽, 번

*일부 모델에만 포함. 또한 부속품으로 별도 구매 가능.

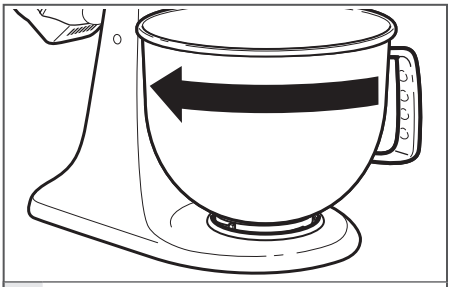
용기의 부착/제거



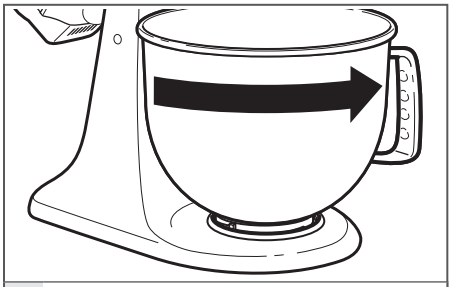
1 **용기 부착:** 속도 조절 레버를 "0" 위치로 돌립니다. Stand Mixer의 플러그를 뺍니다.



2 잠금 레버를 풀림 위치로 밀고 모터 헤드를 뒤로 기울입니다.



3 용기를 용기 고정판에 놓습니다. 용기를 부드럽게 시계 방향으로 돌립니다.

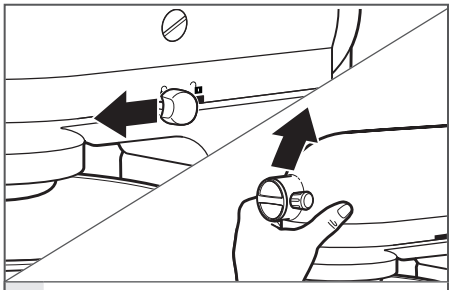


4 **용기 제거:** 1단계와 2단계를 반복합니다. 용기를 부드럽게 시계 반대 방향으로 돌립니다.

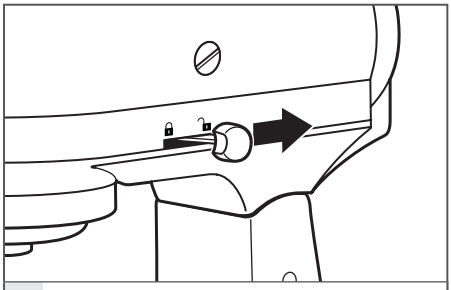
Book.indb 41 5/4/2018 7:24:34 PM

STAND MIXER 사용

모터 헤드 올리기/내리기



1 **모터 헤드 올리기:** 잠금 레버를 풀림 위치로 밀고 헤드를 들어 올립니다. 들어 올려지면 레버는 자동으로 잠금 위치로 돌아가서 헤드는 들려진 위치로 고정됩니다.



2 **모터 헤드 내리기:** 잠금 레버를 풀림 위치로 밀고 헤드를 부드럽게 내립니다. 헤드가 내려지면 잠금 레버는 자동으로 잠금 위치로 돌아갑니다. 믹싱을 시작하기 전에 모터 헤드를 들어 올려 보아 잠금 상태를 시험합니다.

참고: Stand Mixer를 사용할 때는 모터 헤드가 항상 잠금 위치에 있어야 합니다.

*일부 모델에만 포함. 또한 부속품으로 별도 구매 가능.

Book.indb 42 5/4/2018 7:24:34 PM

STAND MIXER 사용

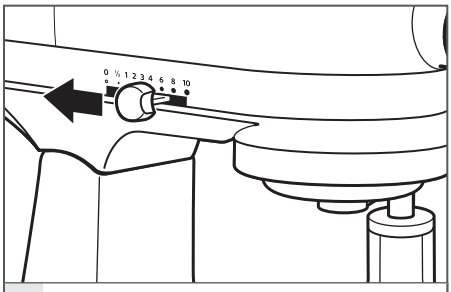
평면형 혼합기, 플렉스 엣지 혼합기*, 와이어 거품기, 반죽 갈고리 부착/제거하기

⚠경고

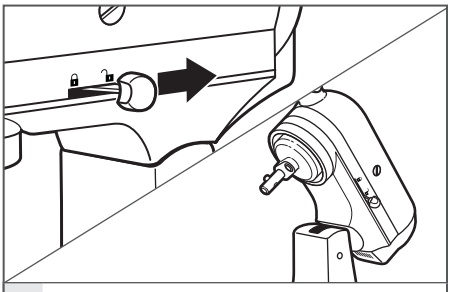
부상 위험

혼합기를 만지기 전에 믹서의 플러그를 빼십시오.

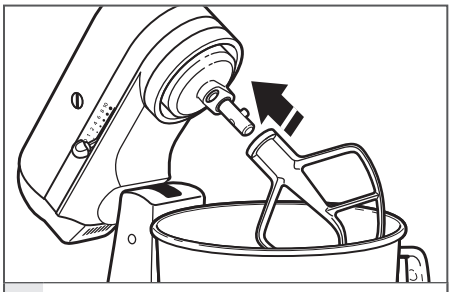
그렇지 않으면 골절, 자상 또는 타박상을 입을 수 있습니다.



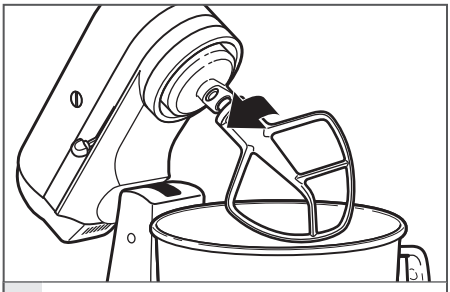
1 **부속품 부착:** 속도 조절 레버를 "0" 위치로 돌립니다. Stand Mixer의 플러그를 뺍니다.



2 잠금 레버를 풀림 위치로 밀고 모터 헤드를 뒤로 기울입니다.



3 부속품을 혼합기 샤프트에 끼우고 위쪽으로 끝까지 누릅니다. 그런 다음, 부속품을 오른쪽으로 돌려 샤프트의 핀에 걸리도록 합니다.



4 **부속품 제거:** 1단계와 2단계를 반복합니다. 부속품을 위쪽으로 끝까지 눌러 왼쪽으로 돌립니다. 그런 다음 부속품을 혼합기 샤프트에서 당깁니다.

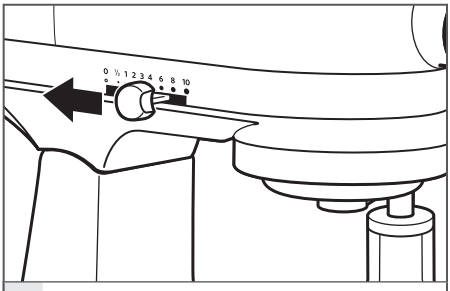
한국어

Book.indb 43 5/4/2018 7:24:35 PM

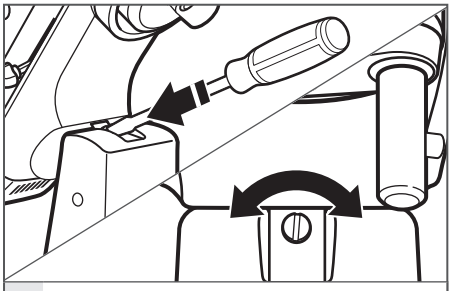
STAND MIXER 사용

혼합기와 용기의 간격

각 Stand Mixer는 공장에서 평면형 혼합기가 용기 바닥에서 살짝 떨어지도록 조절됩니다. 어떤 이유로든 평면형 혼합기가 용기 바닥에 닿거나 너무 멀리 떨어진 경우에도 손쉽게 간격을 조절할 수 있습니다.



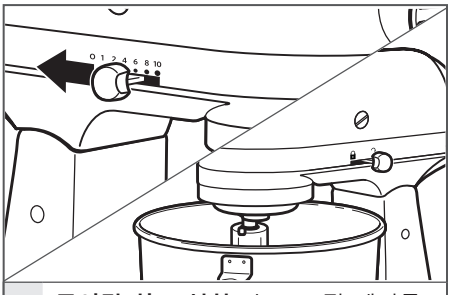
1 속도 조절 레버를 "0" 위치로 돌립니다. Stand Mixer의 플러그를 뺍니다.



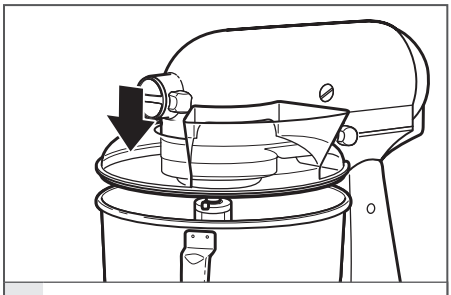
2 모터 헤드 올리기. 나사를 시계 반대 방향(왼쪽)으로 약간 돌려서 평면형 혼합기를 올리거나 시계 방향(오른쪽)으로 돌려서 평면형 혼합기를 내립니다. 용기 표면과 적절한 거리가 유지되도록 평면형 혼합기를 조절합니다. 나사를 너무 돌리면 용기 잠금 레버가 제자리에 고정되지 않을 수 있습니다.

참고: 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 쉴드* 설치/제거



1 **푸어링 쉴드 설치:** 속도 조절 레버를 "0" 위치로 돌립니다. Stand Mixer의 플러그를 뺍니다. 선택한 부속품을 부착합니다. "평면형 혼합기, 와이어 거품기, 반죽 갈고리 부착/제거하기" 섹션을 참조하십시오.

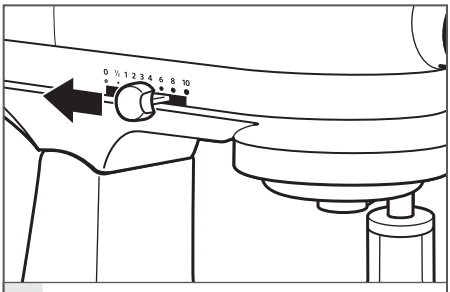


2 Stand Mixer의 앞에서 푸어링 쉴드를 용기 위로 올려서 실드가 중앙에 위치할 수 있도록 합니다. 쉴드의 아래쪽 가장자리가 용기의 안쪽에 꼭 들어맞아야 합니다.

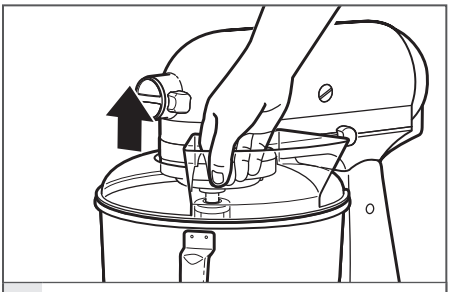
*일부 모델에만 포함. 또한 부속품으로 별도 구매 가능.

Book.indb 44 5/4/2018 7:24:35 PM

STAND MIXER 사용



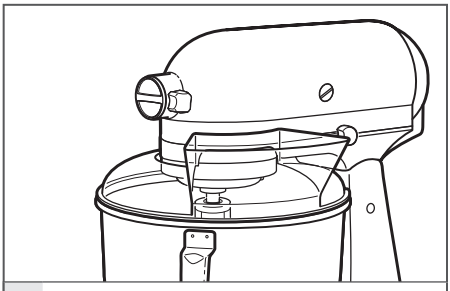
3 **푸어링 쉴드 제거:**
속도 조절 레버를 "0" 위치로 돌립니다. Stand Mixer의 플러그를 뺍니다.



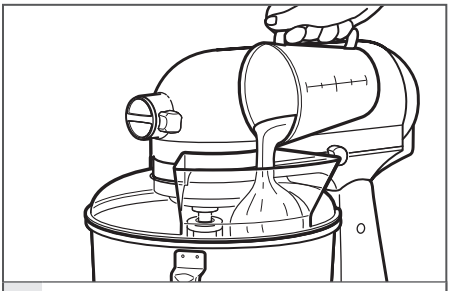
4 푸어링 쉴드의 앞을 들어 올려 용기의 가장자리와 간격을 두어 위로 당깁니다. 부착 기구와 용기를 제거합니다.

푸어링 쉴드* 사용

푸어링 쉴드를 사용하면 믹싱 중에 재료가 용기 밖으로 튀는 것을 방지할 뿐 아니라 손쉽게 재료를 용기에 부을 수 있습니다.



1 최상의 결과를 얻기 위해서는 쉴드를 회전시켜 모터 헤드가 쉴드의 U자 형 간격을 메우도록 합니다. 푸어링 슈트는 Stand Mixer를 바라볼 때 어태치먼트 허브의 바로 오른쪽에 옵니다.



2 푸어링 슈트를 통해 재료를 용기에 붓습니다.

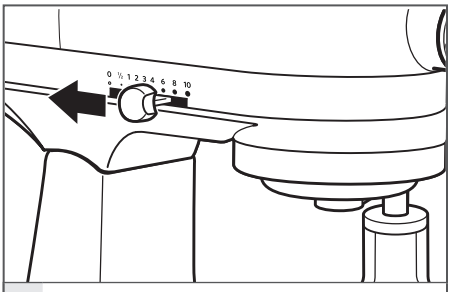
*일부 모델에만 포함. 또한 부속품으로 별도 구매 가능.

Book.indb 45 5/4/2018 7:24:35 PM

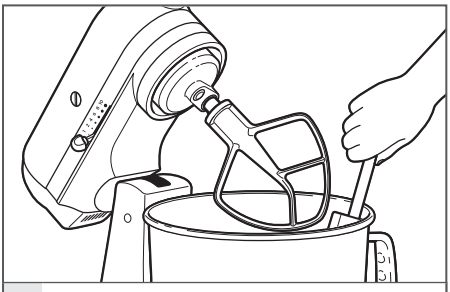
STAND MIXER 사용

속도 조절 기능 작동하기

참고: Stand Mixer를 사용하는 동안 뜨거워질 수 있습니다. 믹싱 양이 많고 시간이 길면 장치 윗부분이 뜨거워질 수 있습니다. 이것은 정상입니다.



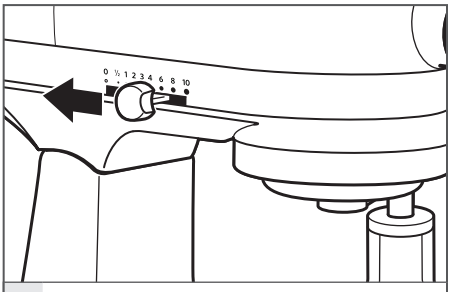
1 Stand Mixer의 플러그를 적절한 콘센트에 꽂습니다. 시작할 때는 항상 속도 조절 레버를 가장 낮은 속도로 설정한 다음 점차 속도를 높여야 재료가 튀는 것을 막을 수 있습니다. '속도 조절 가이드' 차트를 참조하십시오.



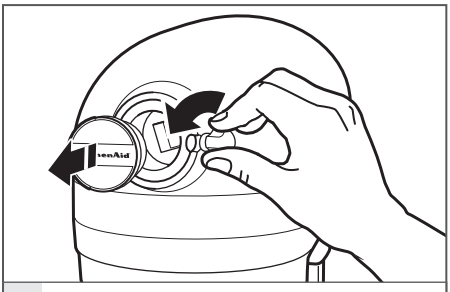
2 Stand Mixer가 작동하는 동안에는 용기를 긁어내지 마십시오. 용기와 혼합기는 자주 긁어내지 않아도 완전히 믹싱이 되도록 설계되었습니다. 보통 믹싱 중에 용기를 한두 번 긁어내면 충분합니다.

선택형 부착 기구

KitchenAid는 푸드 그라인더나 파스터 메이커와 같은 선택형 기구들을 제공합니다. 이들 기구는 여기에 나오는 그림과 같이 Stand Mixer 어태치먼트 파워 샤프트에 부착할 수 있습니다.



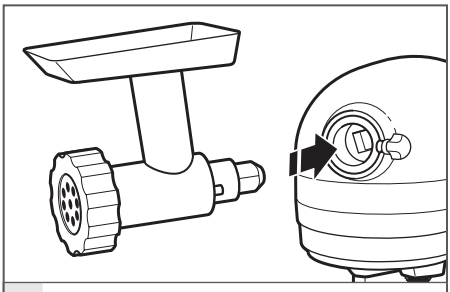
1 **부착:** 속도 조절 레버를 "0" 위치로 돌립니다. Stand Mixer의 플러그를 뺍니다.



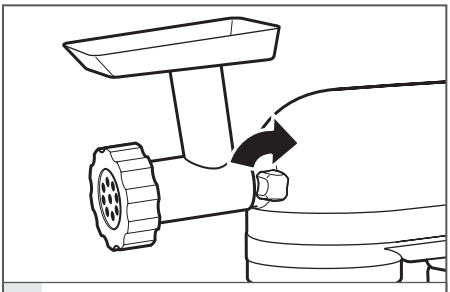
2 어태치먼트 노브를 시계 반대 방향으로 돌려서 풉니다. 어태치먼트 허브 커버를 제거합니다.

Book.indb 46 5/4/2018 7:24:36 PM

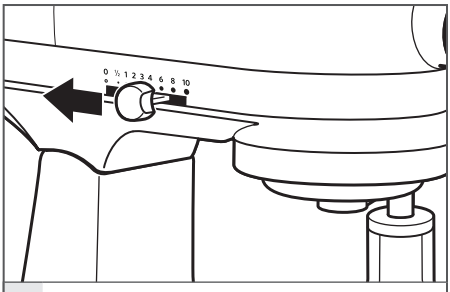
STAND MIXER 사용



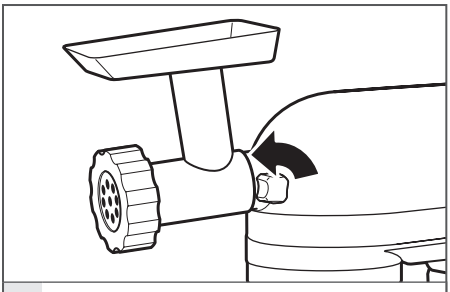
3 어태치먼트 샤프트 하우징이 정사각형 어태치먼트 허브 소켓에 꼭 들어맞도록 기구를 어태치먼트 허브에 삽입합니다. 기구를 앞뒤로 회전시켜야 할 수 있습니다. 부착 기구가 올바른 자리에 놓이면 기구의 핀이 허브 가장자리의 노치에 꼭 들어맞습니다.



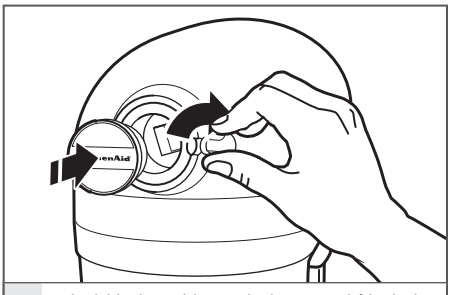
4 부착 기구가 Stand Mixer에 완전히 고정될 때까지 어태치먼트 노브를 시계 방향으로 돌려서 조입니다. 플러그를 적절한 콘센트에 꽂습니다.



5 **제거:** 속도 조절 레버를 "0" 위치로 돌립니다. Stand Mixer의 플러그를 뺍니다.



6 어태치먼트 노브를 시계 반대 방향으로 돌려서 풉니다. 부착 기구를 살짝 앞뒤로 돌려가면서 당겨 빼냅니다.



7 어태치먼트 허브 커버를 교체합니다. 어태치먼트 노브를 시계 방향으로 돌려서 풉니다.

참고: 권장 속도 설정과 작동 시간에 대해서는 각 특정 부착 기구의 사용 및 관리 가이드를 참조하십시오.

한국어

Book.indb 47 5/4/2018 7:24:37 PM

STAND MIXER 사용

사용 요령

흰자

실온의 흰자를 물기없는 깨끗한 용기에 담습니다. 용기와 와이어 거품기를 부착합니다. 튀지 않도록 지정된 속도로 천천히 돌리면서 원하는 단계에 따라 거품을 냅니다.

양	속도
달걀 1개	서서히부터 10단계까지
달걀 2개	서서히부터 8단계까지

휘핑 단계

KitchenAid Stand Mixer를 사용하여 흰자를 빠르게 휘핑합니다. 과도한 휘핑을 피하십시오.

휘핑 크림

냉장 보관된 휘핑 크림을 차가운 용기에 붓습니다. 용기와 와이어 거품기를 부착합니다. 튀지 않도록 지정된 속도로 천천히 돌리면서 원하는 단계에 따라 거품을 냅니다.

양	속도
200ml(3/4컵) 미만	서서히부터 10단계까지
200ml(3/4컵) 초과	서서히부터 8단계까지

휘핑 단계

휘핑 중간에 크림을 면밀히 지켜봅니다. KitchenAid Stand Mixer가 너무 빠르게 휘핑하기 때문에 휘핑 단계 사이에는 몇 초가 소요될 수 있습니다.

Book.indb 48 5/4/2018 7:24:37 PM

사용 요령

혼합 요령

혼합 시간

KitchenAid Stand Mixer는 대부분의 다른 전기 혼합기보다 더 빠르고 더 철저하게 혼합이 이루어집니다. 따라서, 대부분의 레시피에서 휘젓는 정도가 과도하게 이루어지지 않도록 믹싱 시간을 조절해야 합니다.

이상적인 혼합 시간을 결정하려면 반죽을 관찰하면서 레시피의 설명대로 원하는 모양(예: '부드러운 크림')이 될 때까지만 혼합하십시오. 가장 좋은 혼합 속도를 선택하려면 '속도 조절 가이드' 섹션을 이용하십시오.

재료 추가

대부분의 배터 반죽, 특히 케이크와 쿠키 반죽을 혼합할 때 준수해야 할 표준 절차는 다음을 추가하는 것입니다.

1/3 건조 재료
1/2 액상 재료
1/3 건조 재료
1/2 액상 재료
1/3 건조 재료

성분이 혼합될 때까지 속도 1을 사용하십시오. 그런 후 서서히 원하는 속도로 높이십시오.

움직이는 혼합기에 직접 추가하지 말고 항상 용기 측면에 가급적이면 최대한 가깝게 성분을 추가하십시오. 푸어링 쉴드를 사용하여 간편하게 성분을 추가할 수 있습니다.

참고: 용기 가장 밑바닥에 있는 재료가 충분히 혼합되지 않은 경우 혼합기와 용기 사이의 거리가 충분하지 않은 것입니다. '혼합기와 용기 간 간격' 섹션을 참조하십시오.

케이크 믹스

포장된 케이크 믹스를 준비할 때는 중간 속도의 경우 속도 4를, 그리고 고속의 경우 속도 6에 맞추어 사용하십시오. 최상의 결과를 위해서 패키지 지침에 나오는 시간에 맞추어 혼합하십시오.

견과류, 건포도 또는 설탕 조림 과일 추가

딱딱한 재료는 속도 1로 혼합할 때 마지막 몇 초 이내에 접어야 합니다. 반죽은 굽는 동안 과일이나 견과류가 팬 바닥에 가라앉지 않을 정도로 충분히 두꺼워야 합니다. 점착성이 있는 과일에는 반죽에 더 고르게 펼쳐질 수 있도록 밀가루를 뿌려야 합니다.

액상 혼합 재료

액상 재료가 다량 포함된 혼합 재료는 저속에서 혼합해야 재료가 튀는 현상을 막을 수 있습니다. 혼합 재료가 두꺼워진 후에만 속도를 높이십시오.

이스트 반죽 이기기

이스트 반죽을 혼합하여 이기기하려면 항상 반죽 갈고리를 사용하십시오. 이스트 반죽을 혼합하거나 이기기하려면 속도 2를 사용하십시오. 다른 속도를 사용하는 경우 기기가 고장날 가능성이 높습니다.

4.3L 용기에서 반죽할 때 900g(7 컵) 이상의 중력분이나 800g(6 컵) 이상의 통밀 가루를 요구하는 레시피는 사용하지 마십시오.

4.8L 용기에서 반죽할 때 1kg(8 컵) 이상의 중력분이나 800g(6 컵) 이상의 통밀 가루를 요구하는 레시피는 사용하지 마십시오.

Book.indb 49 5/4/2018 7:24:37 PM

관리 및 세척

⚠ 경고



감전 위험

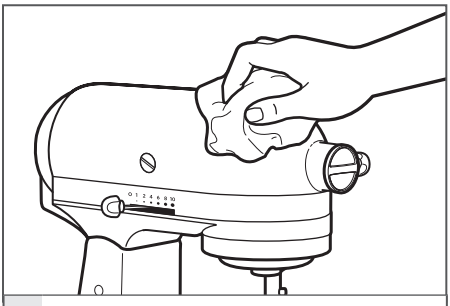
접지 콘센트를 사용하십시오.

플러그의 접지 핀을 제거하지 마십시오.

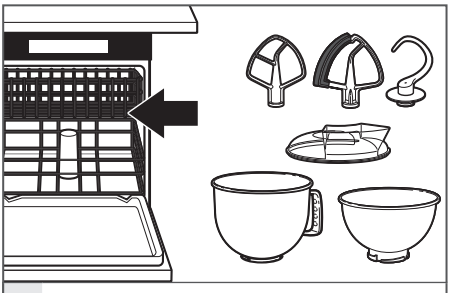
어댑터를 사용하지 마십시오.

연장 코드를 사용하지 마십시오.

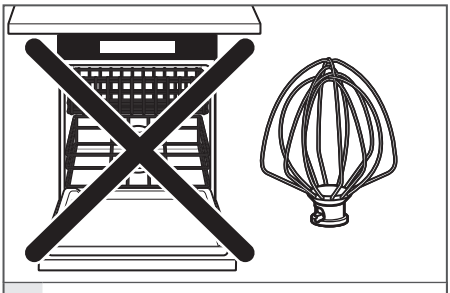
이 지침을 따르지 않으면 사망, 화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.



1 Stand Mixer를 세척하기 전에 항상 플러그를 빼야 합니다. 부드럽고 젖은 천으로 Stand Mixer를 닦습니다. 가정용/상업용 세제를 사용하지 마십시오. 혼합기 샤프트를 자주 닦아내서, 오염이나 찌꺼기가 쌓이지 않고 제거되도록 하십시오. 물에 담그지 마십시오.



2 용기, 푸어링 쉴드*, 흰색 평면형 혼합기, 플렉스 엣지 혼합기*, 및 흰색 반죽 갈고리는 식기세척기로 세척할 수 있습니다. 또는 뜨거운 거품 물에 깨끗이 씻고 철저히 헹군 후 말리십시오.
혼합기를 샤프트 위에 올려놓지 마십시오.



3 **중요:** 와이어 거품기를 식기 세척기로 세척하는 것은 안전하지 않습니다. 뜨거운 거품 물에 깨끗이 씻고 철저히 헹군 후 말리십시오. 와이어 거품기를 샤프트 위에 올려놓지 마십시오.

*일부 모델에만 포함. 또한 부속품으로 별도 구매 가능.

Book.indb 50 5/4/2018 7:24:38 PM

문제 해결

⚠ 경고



감전 위험

접지 콘센트를 사용하십시오.

플러그의 접지 핀을 제거하지 마십시오.

어댑터를 사용하지 마십시오.

연장 코드를 사용하지 마십시오.

이 지침을 따르지 않으면 사망, 화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.

서비스 센터에 연락하기 전에 다음 내용을 읽어보십시오.

1. Stand Mixer를 사용하는 동안 뜨거워질 수 있습니다. 믹싱 양이 많고 시간이 길어지면 장치 윗부분을 만지기가 불편할 수 있습니다. 이것은 정상입니다.
2. Stand Mixer는 특시 신품일 경우 자극적인 냄새가 날 수 있습니다. 이는 전기 모터에서 흔히 있는 일입니다.
3. 평면형 혼합기가 용기에 닿으면 Stand Mixer를 멈추십시오. '혼합기와 용기 간 간격' 섹션을 참조하십시오.

Stand Mixer가 오작동하거나 작동하지 않으면 다음 사항을 확인하십시오.

- Stand Mixer의 플러그가 꽂혀 있습니까?
- Stand Mixer 회로 내의 퓨즈 상태가 정상입니까? 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.

Book.indb 51 5/4/2018 7:24:38 PM

目錄

零件與功能 50
- 零配件 50

桌上型攪拌機安全事項 51
- 重要安全注意事項 51
- 電氣需求 52

使用桌上型攪拌機 53
- 速度調控指南 53
- 配件使用說明 54
- 安裝/取出攪拌盆 54
- 抬起/降下電動頭 55
- 安裝/取出平攪拌槳、護邊攪拌槳*、打蛋器或麵團鉤 55
- 攪拌槳到攪拌盆的間隙 57
- 安裝/拆卸送料管罩* 57
- 使用送料管罩* 58
- 操作速度控制鈕 59
- 選購配件 59

提升調理品質的秘訣 61
- 蛋白 61
- 鮮奶油 61
- 攪拌提示 61

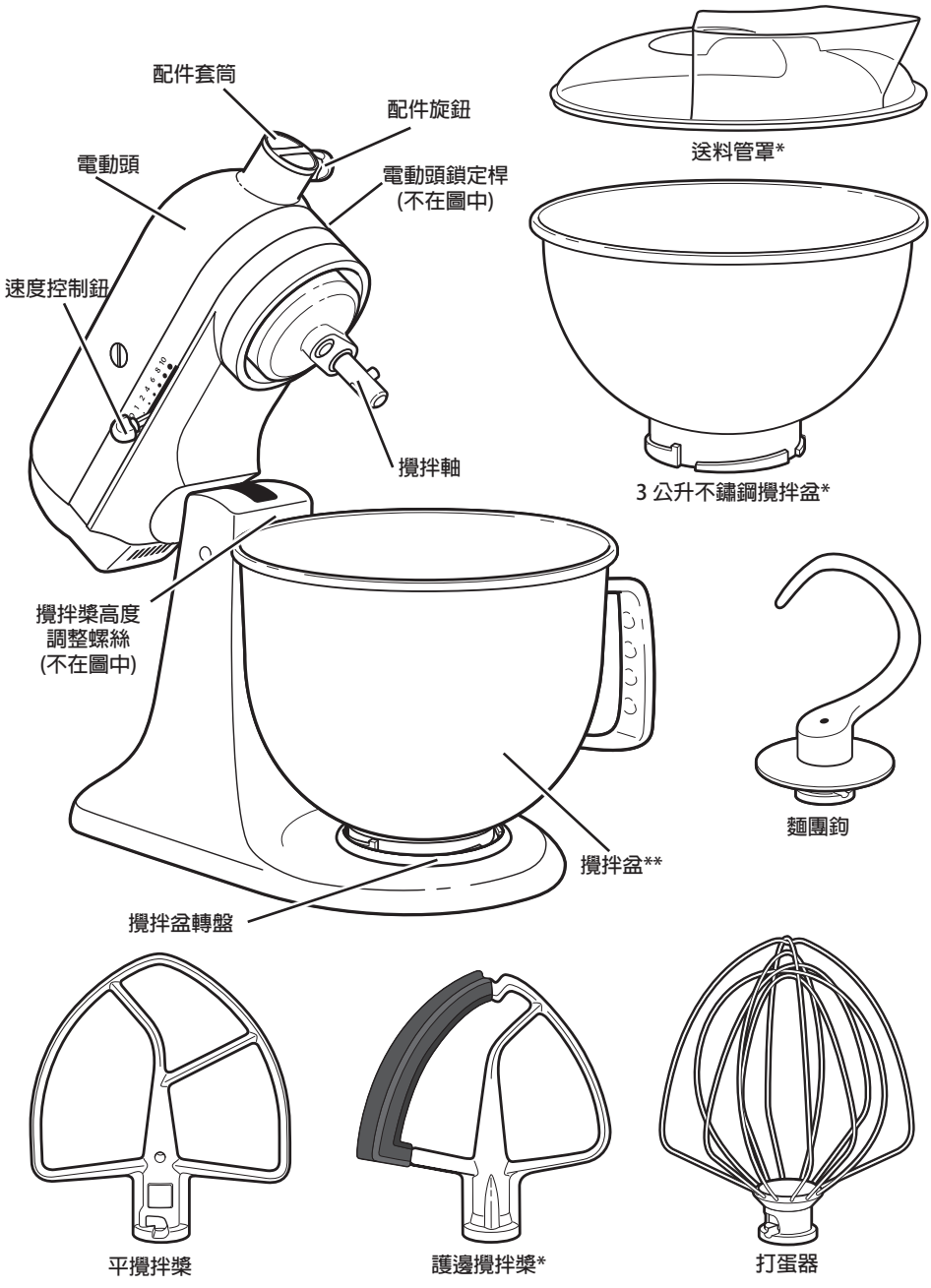
保養與清潔 62

故障排除 63

Book.indb 52 5/4/2018 7:24:38 PM

零件與功能

零配件



*僅限指定型號有附。可另行選購。
**攪拌盆的設計與材質依桌上型攪拌機型號而定。

繁體中文

Book.indb 53 5/4/2018 7:24:39 PM

桌上型攪拌機安全事項

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，則有死亡或受重傷之虞。**

⚠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. 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，除非有人從旁監督或教導安全使用方式，而且他們瞭解可能有哪些危險。
3. 年滿 8 歲兒童，有肢體、感官、心智障礙者，或者缺乏操作經驗及知識者，只要有人從旁監督或教導如何安全操作本電器並了解相關危險，就能使用本電器。請勿容許兒童把玩本電器。除非有大人監督，否則禁止兒童清潔或保養本產品。
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. 為避免觸電，請勿將電器放在水中或其他液體中。
7. 操作電器時人不可離開。
8. 閒置不用期間、安裝零件、取下零件和清潔之前，請務必拔下插座上的電源線。
9. 請勿接觸移動中的零件。使用電器時，雙手、毛髮、衣物、攪拌刮刀和其他廚具必須遠離配件，減少受傷或電器損壞的風險。

Book.indb 54 5/4/2018 7:24:39 PM

桌上型攪拌機安全事項

10. 電源線破損、插頭毀損、電器故障後或有任何損傷時，請勿使用任何電器。請將電器送到最近的合格維修中心進行檢測、維修或調整。
11. 請勿讓電源線垂吊在桌子或櫃檯邊緣。
12. 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。
13. 請勿在戶外使用桌上型攪拌機。
14. 清洗前請先將桌上型攪拌機的平攪拌槳、打蛋器或麵團鉤取出。
15. 為避免產品受損，請勿在高熱之處使用桌上型攪拌機攪拌盆，例如烤箱、微波爐或爐台。
16. 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。

瓦數：
5KSM125-5KSM180 系列最高 300 瓦
5K45、5KSM45, 5KSM95 系列最高 275 瓦

電壓：220-240 V

赫茲：50-60 Hz

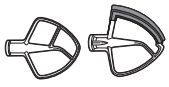
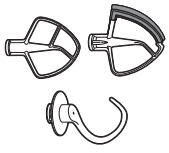
註：如果插頭無法插入插座，請洽合格電工。
請勿以任何方式改造插頭。
請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。若電源線太短，請由合格電工或維修人員在電器附近安裝插座。

Book.indb 55 5/4/2018 7:24:39 PM

使用桌上型攪拌機

速度調控指南

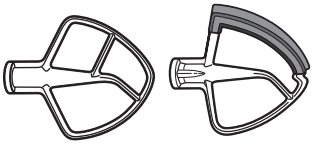
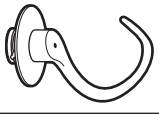
速度	動作	附件	說明
1	攪拌		適合慢速攪拌、混合、搗碎，也是所有攪拌程序的起點。可用於將麵粉和乾食材加入麵糊，以及將液體加入乾食材。請勿使用 1 檔速度來攪拌或揉捏酵母生麵團。
2	慢速混合		適合慢速混合、搗碎、快速攪拌。用於攪拌與揉捏酵母生麵團、較重的麵糊和糖果、開始搗碎馬鈴薯或其他蔬菜、將起酥油切入麵粉、混合較稀或容易噴濺的麵糊。
4	攪拌、混打		適合用來攪拌有點重的麵糊，例如糕餅。用來混合糖和起酥油，並將糖加入蛋白以便製作蛋白霜。製作蛋糕粉的中速檔位。
6	混打、打成奶油狀		用於中等速度混打 (打成奶油狀) 或攪拌。可用於完成蛋糕的攪拌工作、甜甜圈和其他麵糊。製作蛋糕粉的快速檔位。
8	快速混打、打發		用於攪拌奶油、蛋白和義式蛋白霜。
10	快速打發		用於攪拌少量奶油、蛋白，或用於完成馬鈴薯泥的攪拌工作。

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

Book.indb 56 5/4/2018 7:24:39 PM

使用桌上型攪拌機

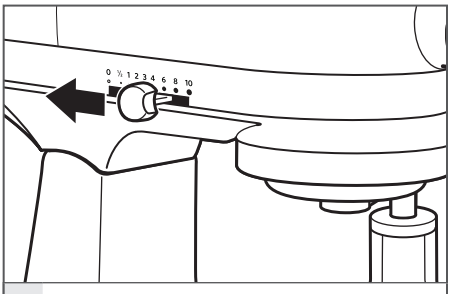
配件使用說明

配件		用途
平攪拌槳和護邊攪拌槳* 適合一般到較重的攪拌材料：		蛋糕、奶油糖霜、糖果、糕餅、餡餅皮、餅乾、糕點、美式肉餅、馬鈴薯泥
打蛋器可用於需要拌入空氣的攪拌材料：		雞蛋、蛋白、鮮奶油、義式蛋白霜、海綿蛋糕、美乃滋、某些糖果
麵團鉤可用於攪拌和揉捏酵母生麵團：		麵包、麵包卷、披薩麵團、小麵包

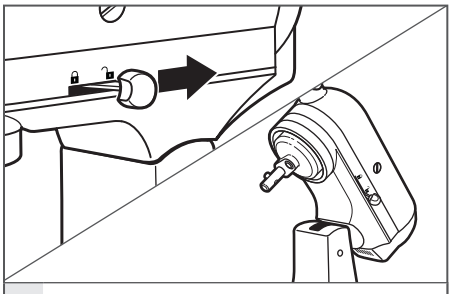
*僅限指定型號有附。可另行選購。

繁體中文

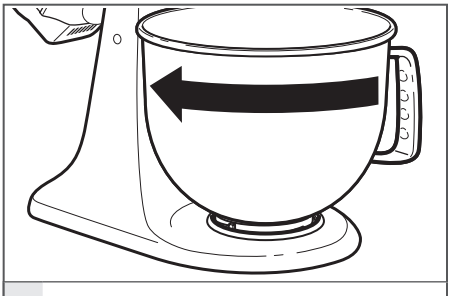
安裝/取出攪拌盆



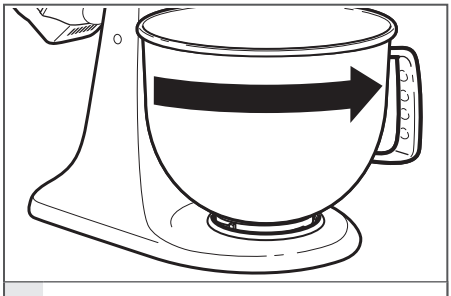
1 **安裝攪拌盆：**將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。



2 將鎖定桿推到解鎖位置，然後將電動頭往後倒。



3 將攪拌盆放在攪拌盆轉盤上。將攪拌盆朝順時針方向慢慢旋轉。

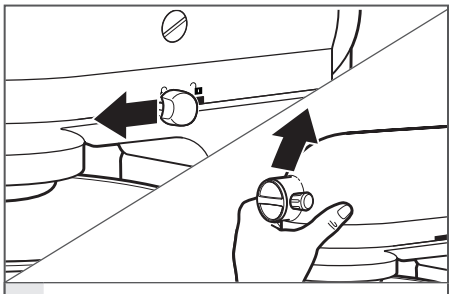


4 **取出攪拌盆：**重複步驟 1 和步驟 2。將攪拌盆朝逆時針方向慢慢旋轉。

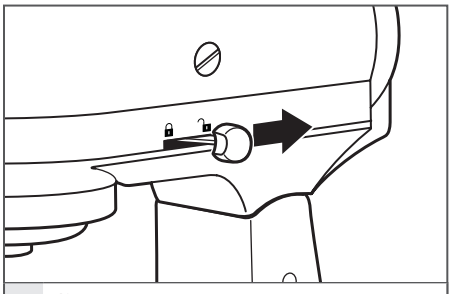
Book.indb 57 5/4/2018 7:24:39 PM

使用桌上型攪拌機

抬起/降下電動頭



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



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

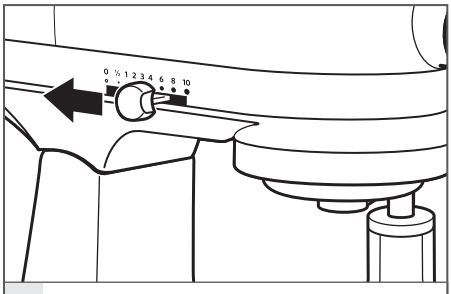
註：使用桌上型攪拌機時，電動頭必須在「鎖定」位置。

安裝/取出平攪拌槳、護邊攪拌槳*、打蛋器或麵團鉤

⚠警告

受傷危險

在觸碰攪拌槳之前要拔下攪拌機的插頭否則可導致骨折、割傷或瘀傷。

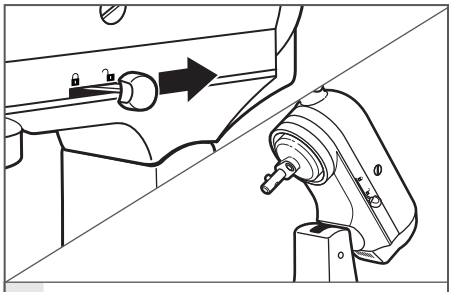


1 **安裝配件：**將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。

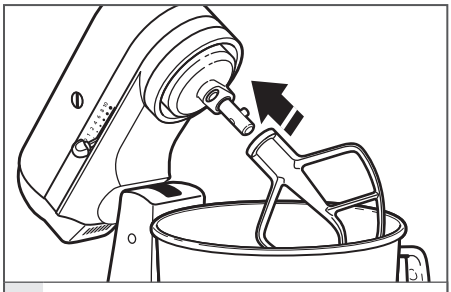
*僅限指定型號有附。可另行選購。

Book.indb 58 5/4/2018 7:24:39 PM

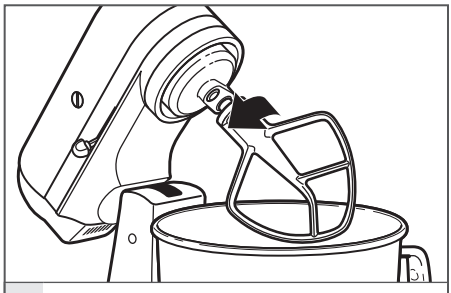
使用桌上型攪拌機



2 將鎖定桿推到解鎖位置，然後將電動頭往後倒。



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



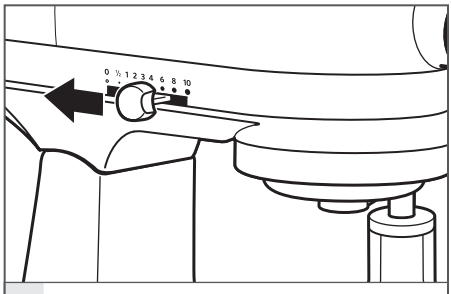
4 **取出配件：**重複步驟 1 和步驟 2。將配件儘量往上按，然後轉向左邊，接著將配件拉出攪拌軸。

Book.indb 59 5/4/2018 7:24:39 PM

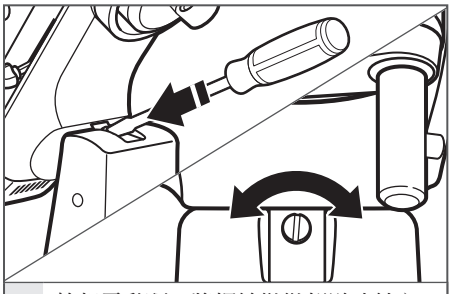
使用桌上型攪拌機

攪拌槳到攪拌盆的間隙

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



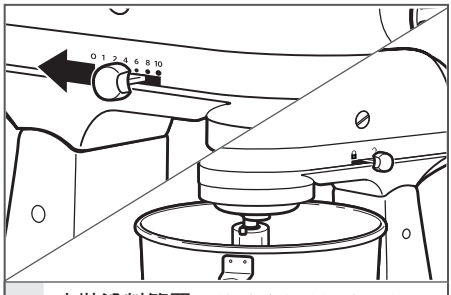
1 將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。



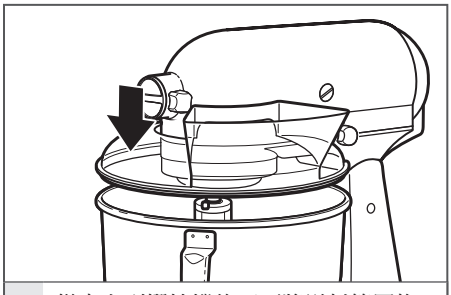
2 抬起電動頭。將螺絲微微朝逆時針方向 (往左) 轉可使平攪拌槳上升，朝順時針方向 (向右) 轉可使平攪拌槳下降。將平攪拌槳調整到剛好沒碰到攪拌盆表面為止。如果過度調整螺釘，攪拌盆鎖定桿可能無法鎖定到位。

註：如果調整得當，平攪拌槳不會觸碰攪拌盆的底部或側面。如果平攪拌槳或打蛋器靠得很近，因而觸碰到攪拌盆底部，平攪拌器塗層可能會被磨損，打蛋器上的鐵線可能也會磨損。

安裝/拆卸送料管罩*



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

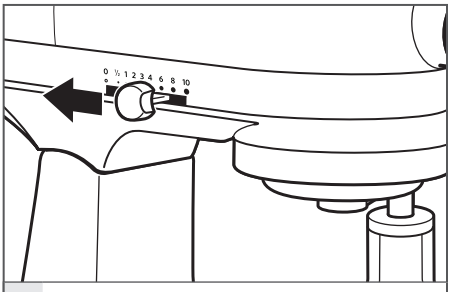


2 從桌上型攪拌機的正面將送料管罩推到攪拌盆上方，使送料管罩位於中央位置。送料管罩的底部邊緣必須在攪拌盆內側。

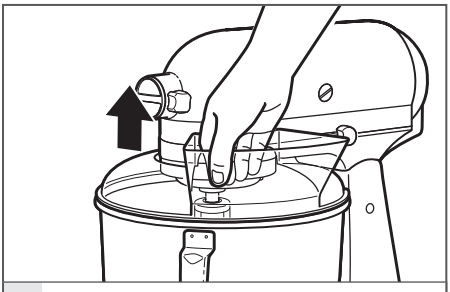
*僅限指定型號有附。可另行選購。

Book.indb 60 5/4/2018 7:24:39 PM

使用桌上型攪拌機



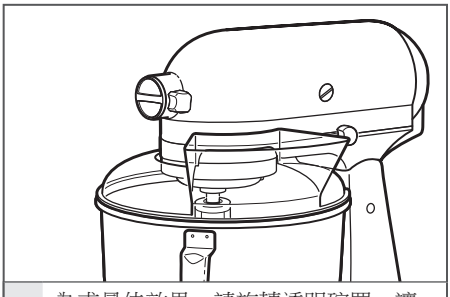
3 **取下送料管罩：**
將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。



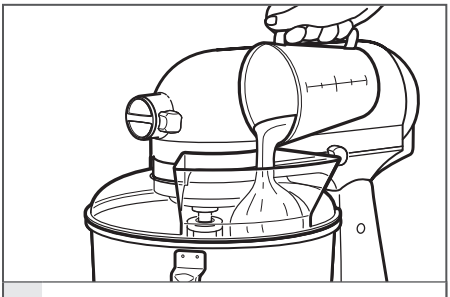
4 拿起送料管罩的前端使其脫離攪拌盆邊緣，然後向前取出。取出配件和攪拌盆。

使用送料管罩*

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



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



2 透過送料管將食材倒入攪拌盆。

繁體中文

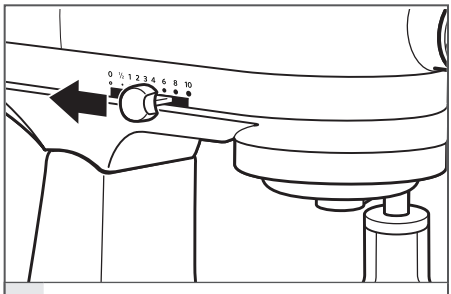
*僅限指定型號有附。可另行選購。

Book.indb 61 5/4/2018 7:24:40 PM

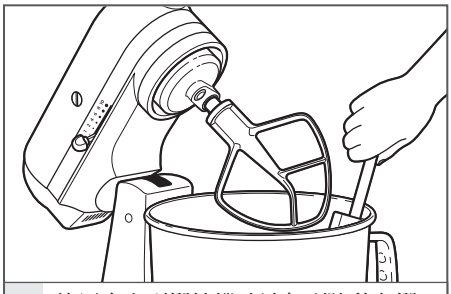
使用桌上型攪拌機

操作速度控制鈕

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



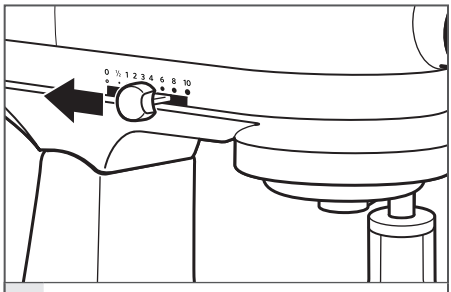
1 將桌上型攪拌機的插頭插到插座。請務必將速度控制鈕設定為最低速後再啟動，然後逐漸增加速度，避免食材濺出。 請參閱「速度調控指南」圖。



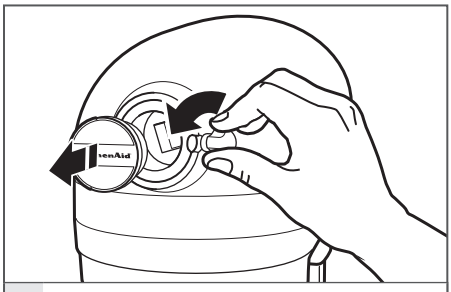
2 使用桌上型攪拌機時請勿刮除黏在攪拌盆上的食材。攪拌盆和攪拌槳經過特殊設計，可徹底攪拌又不必經常刮掉攪拌盆內壁上的食材，所以通常在攪拌期間刮一兩次就夠了。

選購配件

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



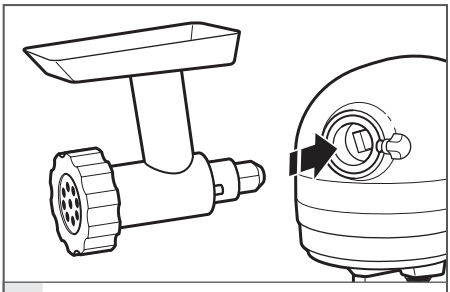
1 **安裝方式：**將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。



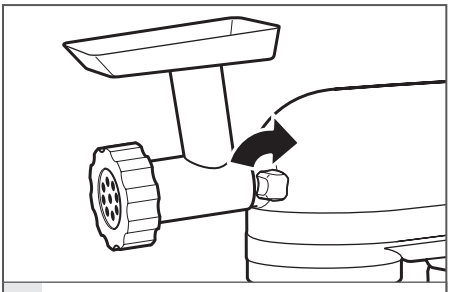
2 將配件旋鈕朝逆時針方向旋轉，以便鬆開。取出配件套筒蓋。

Book.indb 62 5/4/2018 7:24:40 PM

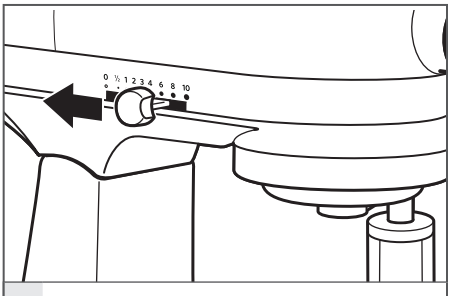
使用桌上型攪拌機



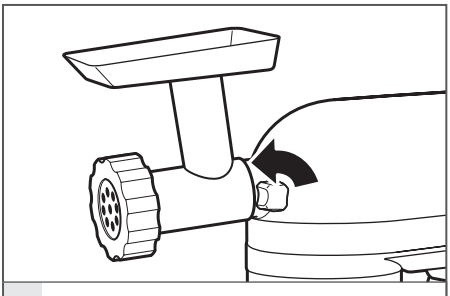
3 將配件軸機體插入配件套筒，確保配件傳動軸能裝入方形的配件套筒插孔中。您可能必須來回轉動配件。配件處於正確位置時，配件榫頭剛好能配合套筒邊緣上的凹口。



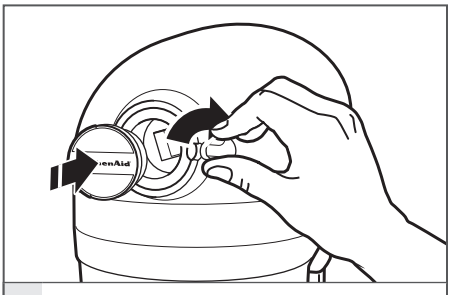
4 將配件旋鈕朝順時針方向旋轉以便鎖緊，直到配件完全固定在桌上型攪拌機為止。 將插頭插到插座。



5] **拆卸方式：**將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。



6 將配件旋鈕朝逆時針方向旋轉，以便鬆開。拔出時將配件稍微前後旋轉。



7 更換配件套筒蓋。將配件旋鈕朝順時針方向旋轉，以便鎖緊。

註：請參閱每個配件「使用說明」和「保養指南」中的速度設定和操作時間建議。

繁體中文

Book.indb 63 5/4/2018 7:24:40 PM

提升調理品質的秘訣

蛋白

將蛋白放入乾淨、乾燥的攪拌盆中，然後安裝攪拌盆和打蛋器。
為避免噴濺，請分段切換到您要使用的速度，慢慢攪拌到您要的階段。

數量	速度
1 個蛋白	分次撥到 10 檔
2 個以上的蛋白	分次撥到 8 檔

攪拌階段

KitchenAid 桌上型攪拌機能快速打發蛋白，請避免攪拌過頭。

鮮奶油

將冷的攪拌奶油倒入冷卻的攪拌盆，然後安裝攪拌盆和打蛋器。為避免噴濺，請分段切換到您要使用的速度，慢慢攪拌到您要的階段。

數量	速度
不到 200 毫升 (3/4 杯)	分次撥到 10 檔
超過 200 毫升 (3/4 杯)	分次撥到 8 檔

攪拌階段

攪拌時要密切注意奶油。由於 KitchenAid 桌上型攪拌機的攪拌速度很快，所以攪拌各階段的間隔只有幾秒鐘。

攪拌提示

攪拌時間

KitchenAid 桌上型攪拌機比大多數電動攪拌機的速度更快、攪拌更徹底，所以大部分菜單的攪拌時間都經過調整，以免混打過度。

為了決定理想的攪拌時間，請仔細注意麵糊或生麵團，攪拌到食譜描述的理想外觀即可，例如「平順光滑」。若要知道如何選擇攪拌速度，請參考「速度調控指南」。

加入食材

攪拌大部分麵糊時 (尤其是蛋糕和餅乾麵糊) 要遵守的標準程序是加入：

1/3 份乾食材
1/2 份液態食材
1/3 份乾食材
1/2 份液態食材
1/3 份乾食材

使用 1 檔速度，直到食材混合均勻，然後漸次加快到所要的檔位。

加料時一定要儘量靠近攪拌盆邊緣，不要直接倒往移動中的攪拌槳。使用送料管罩可簡化加料手續。

註：如果攪拌盆底部的食材不夠均勻，代表攪拌槳不夠深入攪拌盆。請參閱「攪拌槳到攪拌盆的間隙」一節。

蛋糕粉

準備現成的蛋糕粉時，請使用 4 檔中速和 6 檔高速。如果要有最佳效果，請根據包裝上的使用說明設定攪拌時間。

添加堅果、葡萄乾或蜜餞

堅硬食材應該在 1 檔速度的最後幾秒時才加入。麵糊的黏稠度必須足夠，否則水果或堅果會在烘烤期間沉到鍋底。放入有黏性的水果之前最好先裹上麵粉，以免在麵糊中黏成一團。

液體攪拌材料

攪拌材料內有大量液體時請設成低速，以免食材噴濺出來，並在攪拌材料黏稠後才加快速度。

酵母生麵團揉捏功能

請務必使用麵團鉤來攪拌與揉捏酵母生麵團。請使用 2 檔速度來攪拌或揉捏酵母生麵團。使用其他檔位很可能造成機器故障。

使用 4.3 公升攪拌盆製作生麵團時，無法製作所需中筋麵粉超過 900 克 (7 杯) 或全麥麵粉超過 800 克 (6 杯) 的菜色。

使用 4.8 公升攪拌盆製作生麵團時，無法製作所需中筋麵粉超過 1 公斤 (8 杯) 或全麥麵粉超過 800 克 (6 杯) 的菜色。

Book.indb 64 5/4/2018 7:24:40 PM

保養與清潔

⚠警告



觸電危險

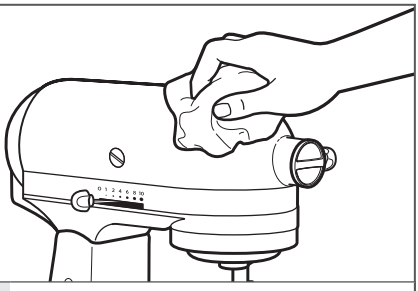
將電源線連接到接地電源。

請勿拔掉接地插腳。

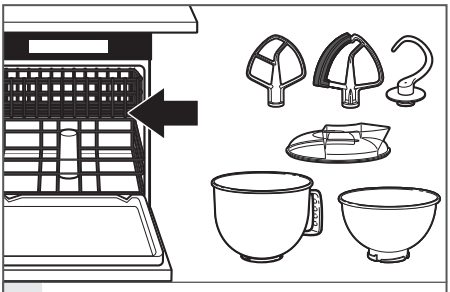
請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。

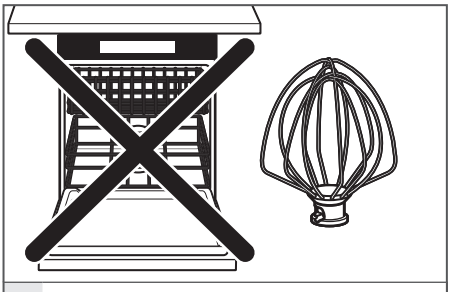
違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。



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



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



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

*僅限指定型號有附。可另行選購。

Book.indb 65 5/4/2018 7:24:40 PM

故障排除

⚠警告



觸電危險

將電源線連接到接地電源。

請勿拔掉接地插腳。

請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。

違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。

撥打客服中心以前請閱讀以下說明。

1. 桌上型攪拌機可能在使用期間變熱。如果長時間攪拌大量食材，機體上方可能會非常灼熱，這是正常現象。
2. 桌上型攪拌機可能散發出臭味，剛剛購買的新機尤其如此，這是電動馬達的常見現象。
3. 如果平攪拌槳撞到攪拌盆，請停止使用桌上型攪拌機。請參閱「攪拌槳到攪拌盆的間隙」一節。

如果桌上型攪拌機故障或無法使用，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 10～15 秒後重新打開電源。如果桌上型攪拌機還是無法啟動，請在降溫 30 分鐘後重新打開電源。

Book.indb 66 5/4/2018 7:24:40 PM









KitchenAid

©2018 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

©2018 KitchenAid.版权所有。
KITCHENAID 和台式搅拌机的设计是在美国和其他地方的商标。

©2018 KitchenAid. All rights reserved.
KITCHENAID 및스탠드믹서디자인은미국과다른국가에서의상표입니다.

©2018 KitchenAid.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。

W11159894B 5/18