



9KSM95-9KSM180 Series



KitchenAid





TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES

Parts And Accessories 3

STAND MIXER SAFETY

Important Safeguards 4

Electrical Requirements 6

USING THE STAND MIXER

Choosing The Right Accessory 6

Speed Control Guide 7

Assembling The Stand Mixer 8

Operating The Stand Mixer 10

Disassembling The Stand Mixer 11

Optional Attachments 12

TIPS FOR GREAT RESULTS

Egg Whites 14

Whipped Cream 14

Mixing Tips 14

CARE AND CLEANING

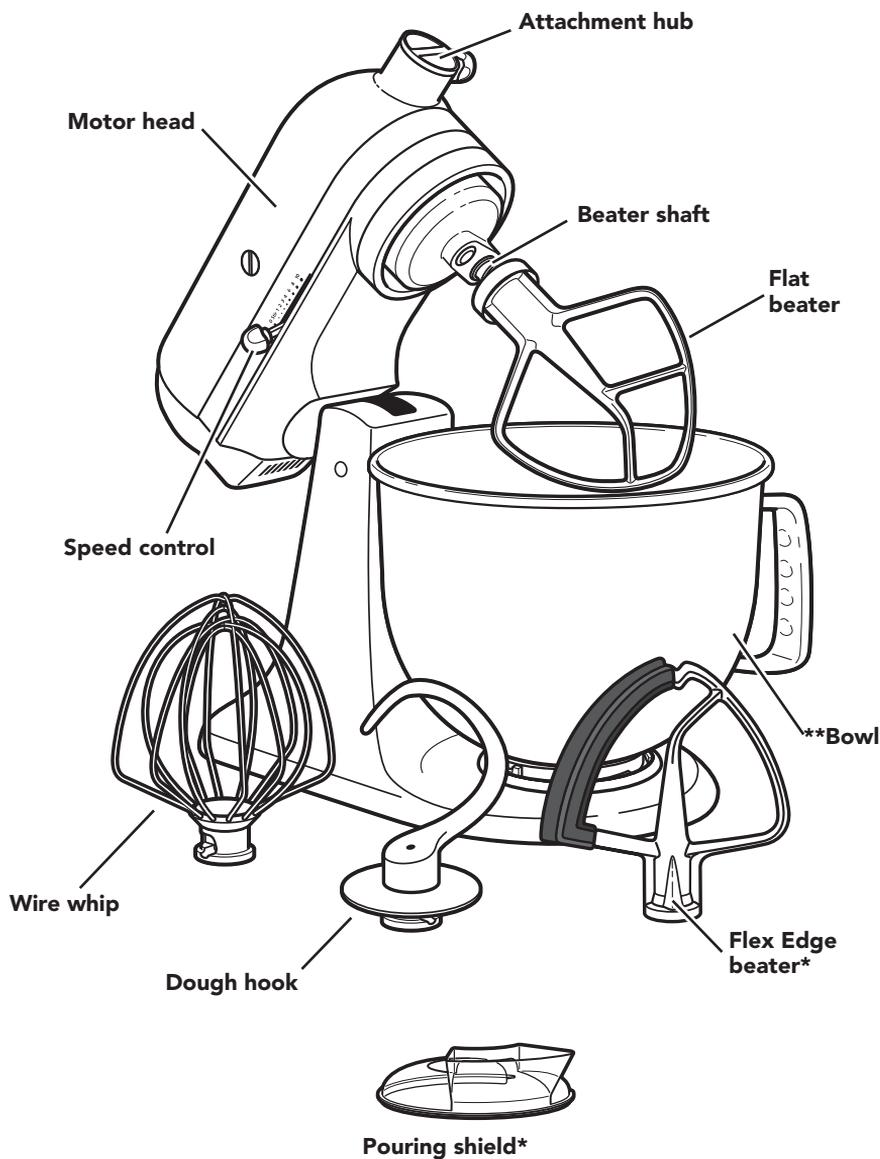
Cleaning The Stand Mixer 15

TROUBLESHOOTING 16



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. 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.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. 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.
5. To protect against risk of electrical shock, never immerse mixer in water or other liquid.
6. Never leave the appliance unattended while it is in operation.





STAND MIXER SAFETY

7. Unplug the Stand Mixer from outlet when not in use, before inserting or removing parts, and before cleaning.
8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils away from accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
9. Remove flat beater, wire whip, or dough hook from mixer before washing.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair, or adjustment.
11. The use of attachments not recommended by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury.
12. Do not use the Stand Mixer outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter.
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.
17. Use the mixer only for its intended function.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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.

Voltage: 100 V

Frequency: 50-60 Hz

Wattage: 225 Watts

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

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

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

USING THE STAND MIXER

CHOOSING THE RIGHT ACCESSORY

ACCESSORY	USE TO MIX	DESCRIPTION
FLAT BEATER FLEX EDGE BEATER* 	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meatloaf, mashed potatoes
WIRE WHIP 	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies
DOUGH HOOK 	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, buns





USING THE STAND MIXER

SPEED CONTROL GUIDE

NOTE: The speed control can be set between the speeds listed in the chart to obtain speeds 1, 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

SPEED	ACCESSORY	ACTION	DESCRIPTION
STIR		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: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

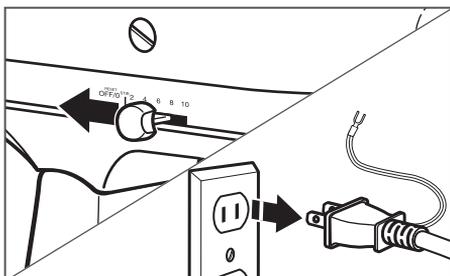
*Included with select models only. Also available as optional accessory



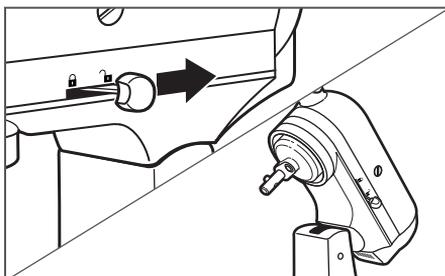


USING THE STAND MIXER

ASSEMBLING THE STAND MIXER

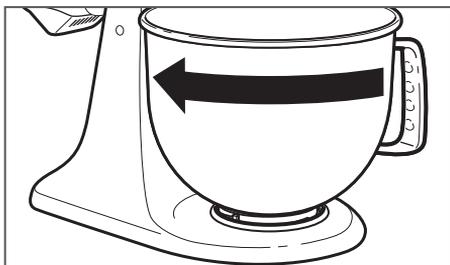


- 1 Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0".

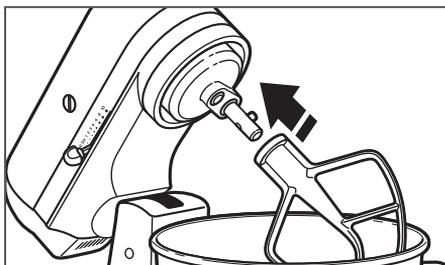


- 2 **Raise the motor head:** Slide the locking lever to the unlock position and lift the motor head.

NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.



- 3 **Attach the bowl:** Place the bowl on the bowl clamping plate and gently turn it in a clockwise direction to lock it into place.



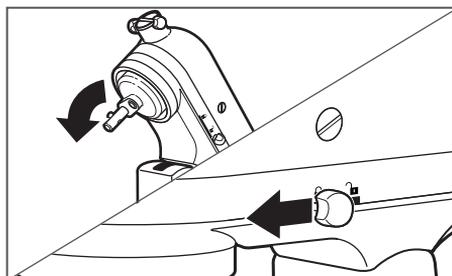
- 4 **Attach any accessory:** Slip the accessory onto the beater shaft and press upward as far as possible. Turn the accessory counterclockwise to hook the accessory over the pin on the shaft.



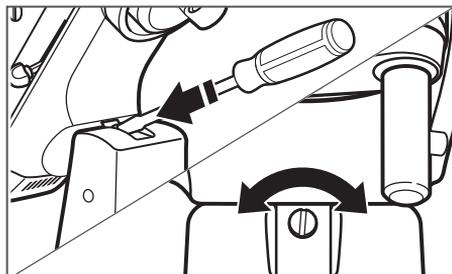


USING THE STAND MIXER

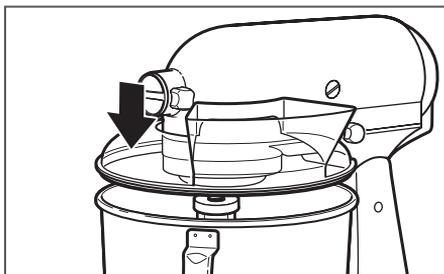
ASSEMBLING THE STAND MIXER

**5**

Lower the motor head until it is all the way down, then slide the locking lever to the lock position. Before mixing, test lock by attempting to raise motor head.



(OPTIONAL) To adjust beater to bowl clearance: Tilt the motor head back; then, using a flat-head screwdriver, turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower the beater. Adjust the beater so that it just clears the surface of the bowl. If you overadjust the screw, the bowl lock lever may not lock into place.



(OPTIONAL) Place the pouring shield*: Slide the pouring shield from the front of the Stand Mixer over the bowl until the pouring shield is centered. The bottom rim of the pouring shield fits inside of the bowl. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the Stand Mixer.

IMPORTANT: Your Stand Mixer is adjusted at the factory so that 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 easily correct the clearance.

NOTE: 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 only. Also available as optional accessory





USING THE STAND MIXER

OPERATING THE STAND MIXER

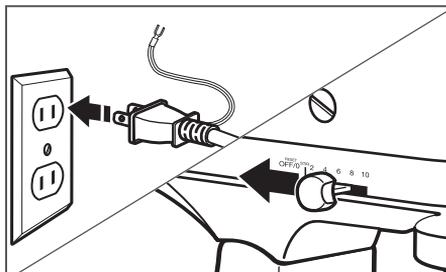
NOTE: The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time, the top of the unit may become hot. This is normal.

⚠ 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

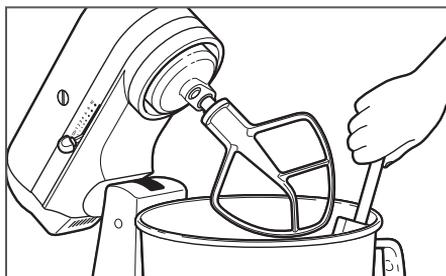
Plug the Stand Mixer into an earthed 3 prong outlet. Always set the speed control lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See the "Speed control guide" to select the best speed for your recipe.

NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

⚠ WARNING

Injury Hazard

- Unplug mixer before touching beaters.**
- Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.**



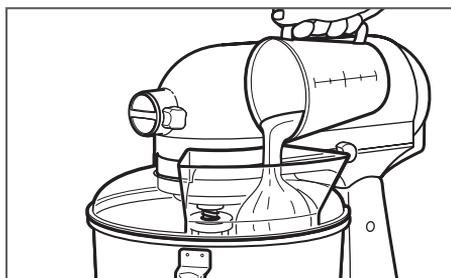
2

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





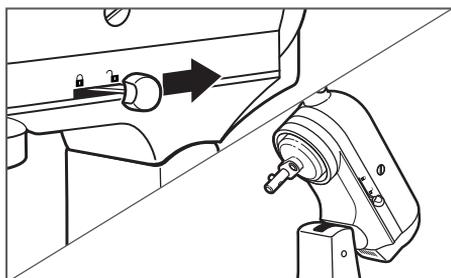
USING THE STAND MIXER



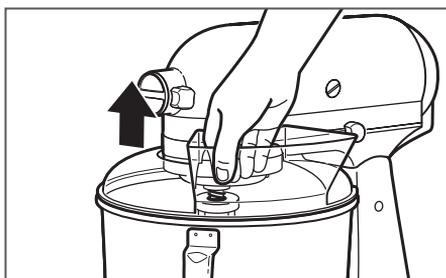
(OPTIONAL) Pour ingredients into the bowl through the pouring chute.

NOTE: The pouring shield* can be used to avoid ingredients splashing out of the bowl when mixing as well as to easily pour ingredients in the bowl while mixing.

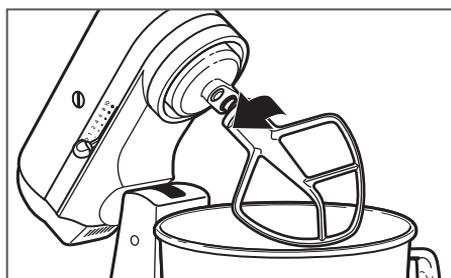
DISASSEMBLING THE STAND MIXER



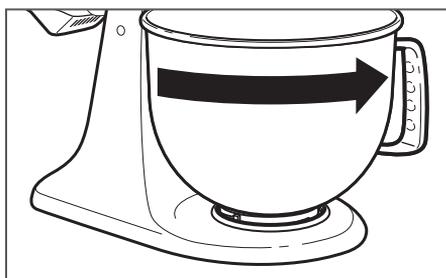
1 **Raise the motor head:** Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0"; then, slide the locking lever to the unlock position and lift the motor head.



(OPTIONAL) **Remove the pouring shield*:** Lift the front of the pouring shield clear of the rim of the bowl, and pull away from the Stand Mixer.



2 **Remove the accessory:** Press the accessory upward as far as possible, then turn the accessory clockwise and pull it away from the beater shaft.



3 **Remove the bowl:** Gently turn the bowl counterclockwise to release it from the bowl clamping plate.

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

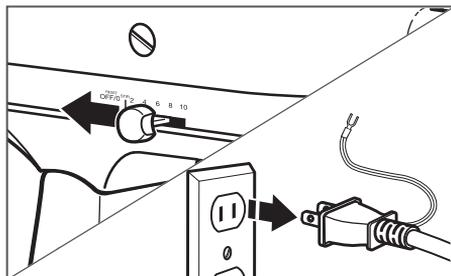




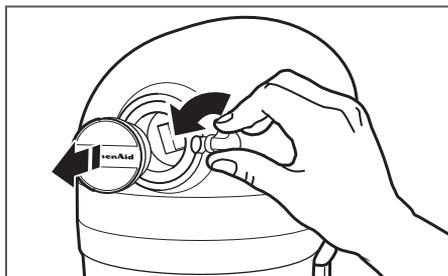
USING THE STAND MIXER

OPTIONAL ATTACHMENTS

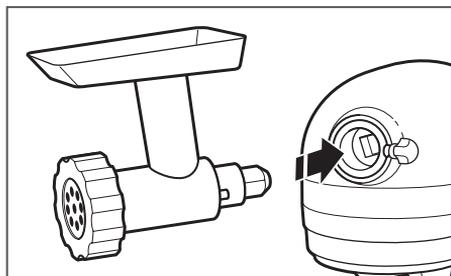
KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the spiralizer, pasta cutters, or food grinder that may be attached to the Stand Mixer attachment power hub as shown here.



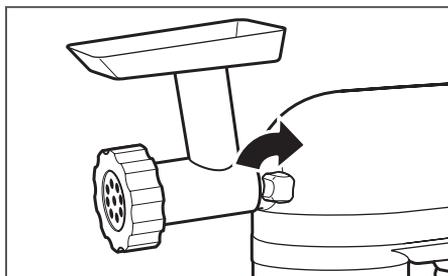
- 1 Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged and the speed control is turned to "0".



- 2 Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



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



- 4 Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is completely secured to the Stand Mixer. See the Instructions manual that came with your attachment for detailed directions on using the attachment.





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 3/4 cup (200 ml)	GRADUALLY to 10
more than 3/4 cup (200 ml)	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.



TIPS FOR GREAT RESULTS

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 “Assembling the Stand Mixer” 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.

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 7 cups (900 g) all-purpose flour or 6 cups (800 g) whole-wheat flour when making dough in a 4.28-L bowl.

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

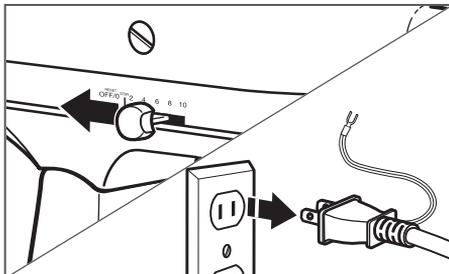




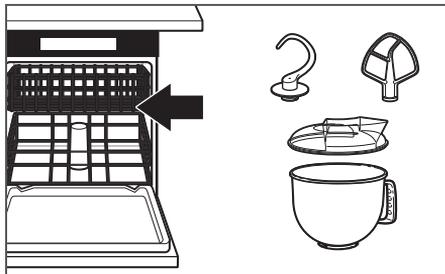
CARE AND CLEANING

CLEANING THE STAND MIXER

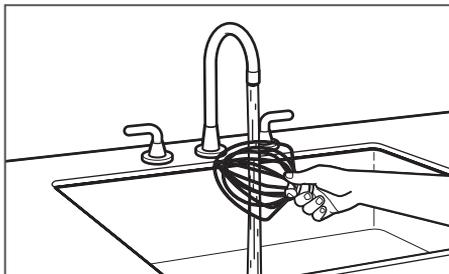
IMPORTANT: Do not wash the wire whip in the dishwasher. Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. These parts should be hand-washed.



1 Turn Stand Mixer off and unplug before cleaning. Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off the beater shaft frequently to remove any accumulation of residue. Do not immerse in water.



2 Bowl, pouring shield*, flat 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 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.

If your Stand Mixer should malfunction, please check the following:

- 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 "Assembling the Stand Mixer" section and adjust the beater to bowl clearance.
- 4.** 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.
- 5.** If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following:
 - Is the Stand Mixer plugged in?
 - Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
 - Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.

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



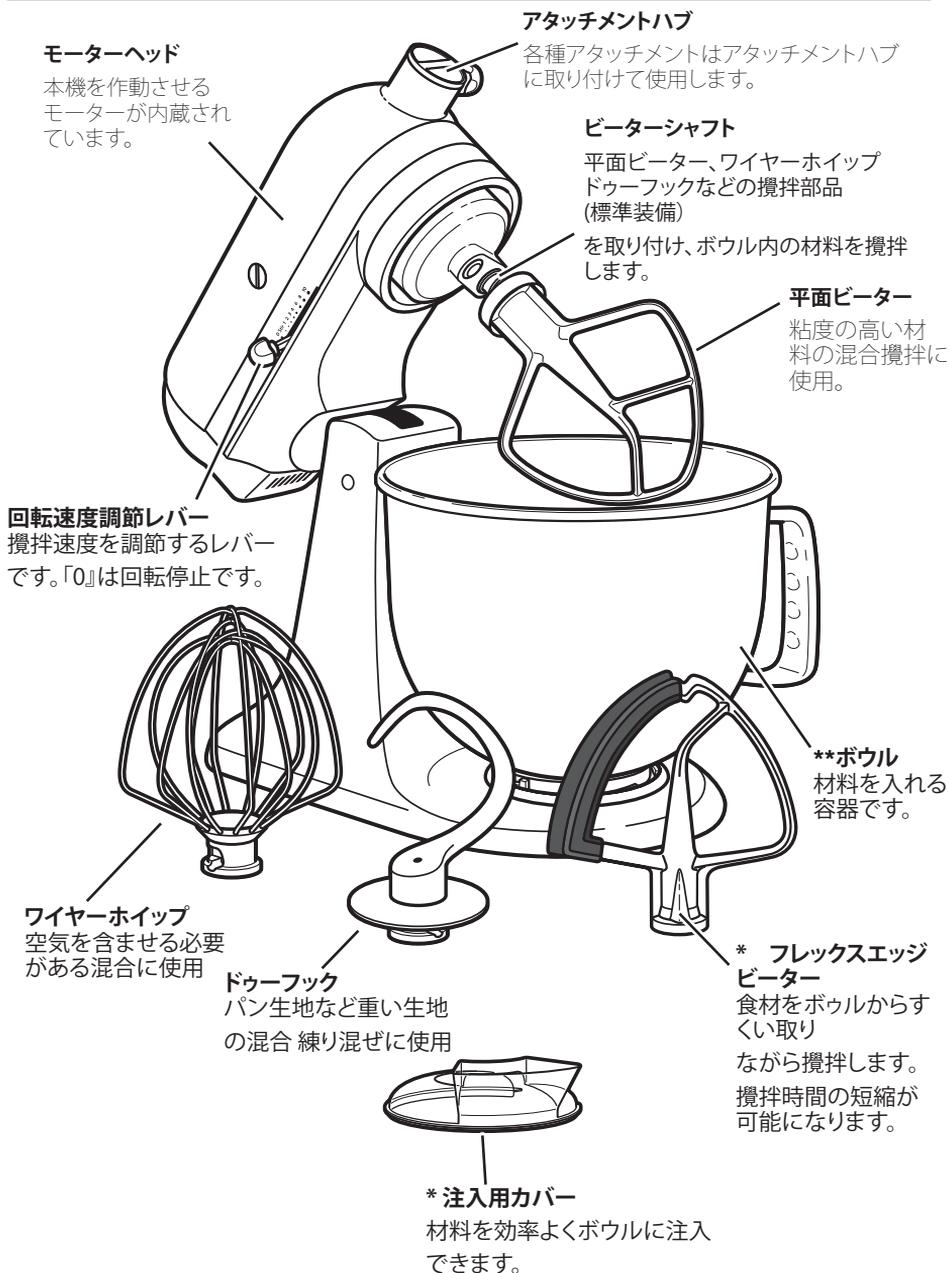


目次

各部の名称とはたらき	
本体各部とアクセサリ	18
スタンドミキサーの取扱上の注意	
重要な安全対策	19
電氣的必要条件	21
スタンドミキサーの使用に際して	
アクセサリの選択	21
速度調節の目安	22
スタンドミキサーの組み立て	23
スタンドミキサーの使用法	25
スタンドミキサーの後片付け	26
アタッチメント(別売)の取付方法	27
おいしく調理するためのコツ	
メレンゲ	28
ホイップクリーム	28
ミキシングのコツ	29
お手入れ方法	
スタンドミキサーのお手入れ方法	30
故障修理	31

各部の名称とはたらき

本体各部とアクセサリー



* 別売アクセサリー (特定のモデルには標準アクセサリーとして付属されています。)

** ボウルのデザインと材質はスタンドミキサーのモデルによって異なります。

スタンドミキサーの取扱上の注意

安全上の注意 必ずお守りください。

- ご使用になる前に、この「安全上の注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- 本書に示した注意事項は、安全に関する重要な内容を記載していますので必ずお守りください。



この記号は「警告」「注意」など安全に関わる重大な事項に示されています。

重大な事故や怪我、物的損害等が発生する可能性がありますのでよくお読みのうえ、必ずお守りください。



誤った取扱いをすると、人の死亡または重傷を負う可能性がある内容を示します。



誤った取扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生の可能性のある内容を示します。

「安全上の注意」に記載の事項は、ご使用に際して発生する危険の可能性を抑制しお客様により安全にご使用をいただくための事項です。誤った取扱いをすると重大な事故や怪我となる可能性がありますので必ずお守りください。

重要な安全対策

本製品をご使用される際には、次の事項をはじめ本取扱説明書をよくお読みいただいた上で、ご使用ください。

1. ご使用の前には本取扱説明書をよくお読みのうえご使用ください。誤った取扱いをされると重大な事故や怪我の原因となります。
2. お子様や介助が必要な方および電化製品の取扱の経験が少ない方のみでのご使用はおやめください。ご使用方法、危険性を十分ご理解をされた方の指導管理の下一緒にご使用ください。
3. ご使用にならないときは、本製品および電源コードをお子様の手の届かない場所に保管してください。
4. 電源コードやプラグが破損した場合、または本体を落としたりした場合は電源コードをプラグから抜いてご使用にならないでください。お買い上げ店に連絡の上、修理を依頼してください。
5. 濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないでください。また、本体を水に浸したり、かけたりしないでください。感電や故障の原因となります。
6. スタンドミキサーが作動中は本体から離れないでください。に浸さないでください。



スタンドミキサーの取扱上の注意

7. ご使用にならないとき、攪拌部品、アクセサリーを脱着するときやお手入れをされるときは、速度調節レバーを「0」に戻して、電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。怪我や故障の原因となります。
8. ご使用中は、手、髪の毛、衣類が攪拌部分に触れないように遠ざけてください。攪拌部に巻き込まれて重大な怪我や故障の原因となります。
9. 平面ビーター、ワイヤーホイップ、ドゥーフックやアクセサリーは本体から取り外して洗浄をしてください。
10. 電源コードを踏んだり、曲げたりしないでください。電源プラグを抜くときは、電源コードを引っ張って抜かないでください。電源プラグにほこりが付着していないか定期的に確認し、電源プラグはコンセントに隙間なくしっかりと差し込んでください。感電や火災など重大な事故の原因となります。
11. キッチンエイドの純正品以外のアクセサリーや攪拌部品は絶対に使用しないでください。火災や怪我など重大な事故の原因となります。
12. 本製品を屋外では使用しないでください。感電や故障の原因となります。
13. コードがテーブルやカウンターから垂れさがったり、高温となるものに触れないように注意してください。
14. スタンドミキサーのボウルをオープン、電子レンジで加熱したり、コンロなどで火や熱を加えないでください。
15. ご使用前には、アクセサリーやボウルなどが綺麗に洗浄されていることを確認をしてからご使用ください。
16. 本製品は屋内で使用するように設計をされています。次のような用途でご使用いただくのに適しています。
 - ご自宅
 - 飲食店やケーキ店などの業務店
 - ホテルなどの宿泊施設
 - 料理教室
17. ミキサーは適切にご使用ください。

**本取扱説明書は保証書と一緒に大切に
保管してください。**





スタンドミキサーの取扱上の注意

電気的必要条件

感電注意

安全のため電源プラグについているアース線をアース端子に確実に接続してください。

故障や漏電の時に感電の恐れがあります。コンセント近くにアース端子がない場合は電気工事に相談し、アース工事(D種設置工事)をおこなってください。

(アース工事費は本製品価格に含まれておりません。)

アース線は、ガス管、水道管、避雷針、電話線に接続しないでください。

電圧: 100V

周波数: 50~60Hz

電力: 225W

定格時間: 15分

本製品の電力定格はシリアル番号プレートに記載しています。

延長コードに接続してのご使用はおやめください。電源コードが短く届かない場合は資格のある電気工事技術者か、電気工事店にご相談の上で使用される場所の近くにコンセントを設置してください。

最大定格は、最大負荷(電力)を必要とするアタッチメントの使用時の数値です。他のアタッチメントでは、最大負荷に達しないことがあります。

スタンドミキサーの使用に際して

アクセサリーの選択

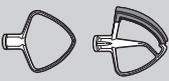
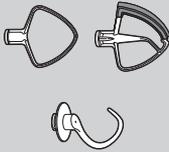
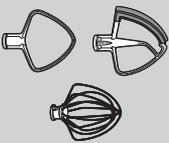
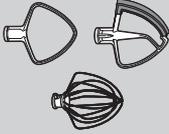
アクセサリー	攪拌対象	説明
平面ビーター フレックスエッジビーター* 	中から高粘度の混合物	粘度の高い材料の混合 攪拌に使用します。 ケーキ ビスケット パイ菓子 クッキー生地 クリーム状フロスティング クウィック ートローフ クッキー マッシュポテト パウンドケーキ等薄力粉を使用する生地など
ワイヤーホイップ 	空気を混ぜる必要がある混合物	空気を含ませる必要のある材料の混合に使用します。 卵 卵白 マヨネーズ ホイップクリーム スポンジケーキなど
ドゥーフック 	イースト入り生地を混ぜてこねるために使用	パン生地、ピザ生地など重い生地の混合 練り混ぜに使用します。 食パン ロールパン パスタ生地など強力粉を使用する生地など



スタンドミキサーの使用に際して

速度調節の目安

- *速度調節レバーは下記速度数の間にセットすることもできます。
- *粘りけの強いピザの生地や、パン生地などをミキシングする場合は、「速度2」以下にしてください。「速度2」以上の高速運転は絶対にしないでください。
- *使用例は参考レベルになります。量と食材の状態によっては変動することがありますのでご注意ください。

速度	アクセサリー	動作	説明
1		かき混ぜる	<ul style="list-style-type: none">●ゆっくり混ぜたり、調合したり、つきつぶしたり、全てのミキシング手順の始めに適しています。●練ったたねに小麦粉と乾燥した材料を加えるとき。●乾燥した材料に液体を加えるとき。●粘りけの強いたねを合わせるとき。
2		ゆつり混ぜる	<ul style="list-style-type: none">●ゆつりの攪拌、すりつぶし、かき混ぜに適しています。●粘りけの強いものを攪拌するとき。●じゃがいもや他の野菜をすりつぶすとき。●ゆるいたねを攪拌するとき。●イーストを混ぜてドゥーを練るとき。
4		混ぜる、強かき混ぜる	<ul style="list-style-type: none">●クッキーのような、やや手応えのあるたねを混ぜるのに適しています。●砂糖とショートニングをクリーム状にするとき。●メレンゲのために砂糖を卵白に加えるとき。●ケーキミックスのために中ほどの速度を使うとき。
6		強かき混ぜる、クリーム状にする	<ul style="list-style-type: none">●攪拌やクリーム状にしたり、中ほどの速さのホイップに適しています。●ケーキ、ドーナツ、その他のたねのミキシングの仕上げ。●ケーキミックスのために高速を使うとき。
8		素早く強かき混ぜる、泡立てる	<ul style="list-style-type: none">●生クリーム、卵白を泡立てるのに適しています。
10		素早く泡立てる	<ul style="list-style-type: none">●少量の生クリーム、卵白を泡立てるのに適しています。

注意：回転速度調節レバーを動かす際に、レバーを少し上に持ち上げるとスムーズに動かすことができます。

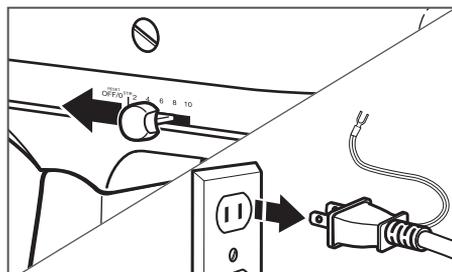
フレックスエッジビーターは別売です。(特定のモデルにのみ標準アクセサリーです。)



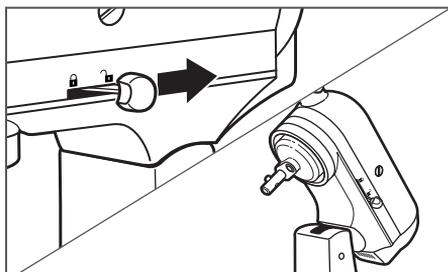
スタンドミキサーの使用に際して

スタンドミキサーの組み立て

モーターヘッドをあげる



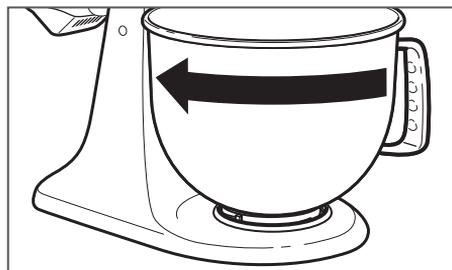
1 攪拌部品、ボウル、アクセサリーの脱着のときは、必ず速度調節レバーを「0」に戻し、電源プラグを抜いてください。



2 モーターヘッドロックレバーを後の位置にしてヘッドのロックを外してから、モーターヘッドを上を持ち上げてください。

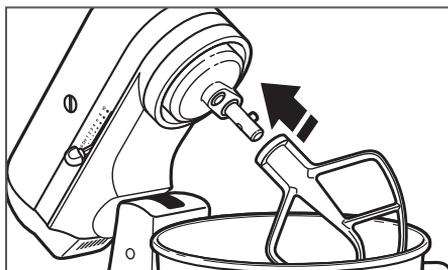
注意： 速度調節レバーを設定位置まで動かす際に、モーターヘッドを少し持ち上げると軽く動かすことができます。

ボウルを取り付ける



3 ボウルを本体のボウル締め金板に乗せてください。ボウルが本体にはまったら時計方向に約30°回してしっかりと固定してください。

攪拌部品を取り付ける



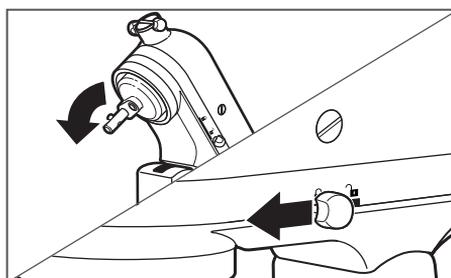
4 攪拌部品(平面ビーター、ワイヤーホイップ、ドゥーフック)のいずれかをビーターシャフトにはめ込み、できる限りに押し上げ反時計方向に回してビーターシャフトのピンに引っ掛けてください。





スタンドミキサーの使用に際して

モーターヘッドを下げてロックをする



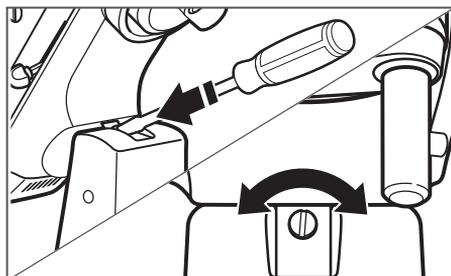
5

モーターヘッドを両手で支えてゆっくりとおろしてください。

モーターヘッドロックレバーを手前のロックの位置にセットし、ヘッドが上がらないことを確認してください。

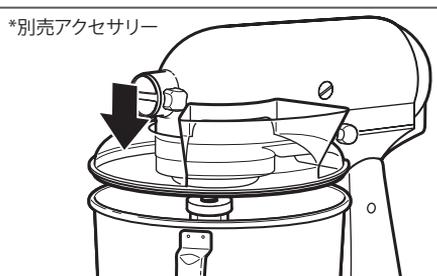
ご使用中は、必ずモーターヘッドはロックされた状態でご使用ください。

攪拌部品とボウルのすき間調節について



- ① モーターヘッドを持ち上げてください。
- ② 攪拌部品を上げるためには、モーターヘッドのジョイント部にあるマイナスのネジを反時計周りに、下げる場合には時計方向に回して調節をしてください。

別売 注入用カバーの取り付け方法



*別売アクセサリー

注入用カバーをスタンドミキサーの正面側からボウルの上を滑らせてボウルの中央に収まるようにセットします。注入用カバーの底面はボウルの内側にはまる構造になっています。注入口はスタンドミキサーを正面からみて右側にきます。

工場出荷時、攪拌部品はボウルの底に触れないように調節してあります。何らかの理由で、攪拌部品がボウルの底に当たっていたり、そこから離れ過ぎている場合は上記のように位置を修正してください。

適切に調整がされている場合は平面ビーターはボウルの底面や側面に触れることはありません。平面ビーターやワイヤーホイップが底面に触れる状態で使用されるとビーター表面や、ホイップのワイヤーが磨耗することがありますのでご自分で調節をしてください。



スタンドミキサー使用に際して

スタンドミキサーの使用方法

注意 スタンドミキサーは使用中、製品本体の温度が上昇します。
使用時間が長くなるとモーターヘッドが高温になることがあります。正常です。

⚠ 感電注意

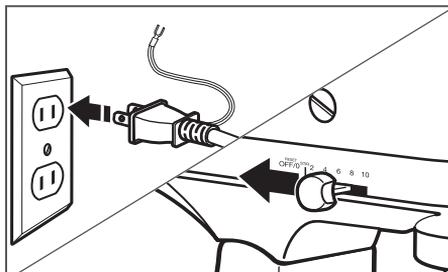


安全のため電源プラグについているアース線をアース端子に確実に接続してください。

故障や漏電の時に感電の恐れがあります。コンセント近くにアース端子がない場合は電気工事に相談し、アース工事(D種設置工事)をおこなってください。

(アース工事費は本製品価格に含まれておりません。)

アース線は、ガス管、水道管、避雷針、電話線に接続しないでください。



1

速度調節レバーが「0」となっていることを確認してから、電源プラグを専用コンセントに差し込んでください。

ボウルから材料が飛び散るのを防ぐため必ず低速にセットしてから、徐々に適した

速度にあげてください。速度の調節は18頁

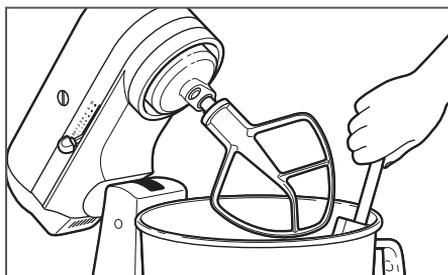
の「速度調節の目安」を参考にしてください。

注意： 速度調節レバーを設定位置まで動かす際に、モーターヘッドを少し持ち上げると軽く動かすことができます。

⚠ 警告

ビーターや攪拌部品に触れる場合は必ず電源コードを抜いたうえで、速度調節レバーが「0」となっていることを確認してからおこなってください。

重大な怪我や故障の原因となります。



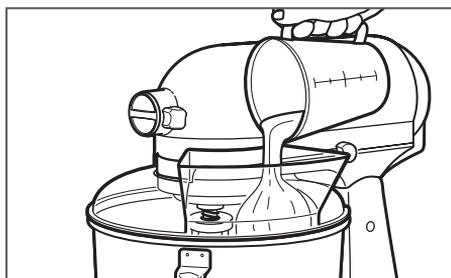
2

スタンドミキサー攪拌中には、ヘラや他の器具でボウル内の食材の寄せ集めはしないでください。

しっかりと攪拌できるように設計されています。攪拌部に巻き込まれ怪我の原因となります。ボウル側面の食材のこびり付きが気になる場合はモーターヘッドを上げてからおこなってください。



スタンドミキサー使用に際して

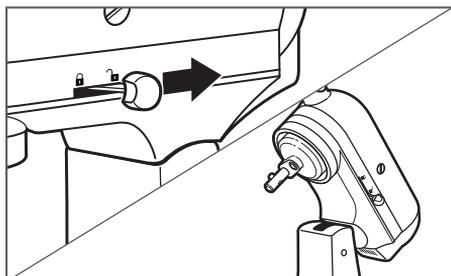


24頁の取付方法を確認のうえ、本体にセットし、注入口からゆっくりとボウルに食材を流し込むようにゆっくり注ぎます。

注意 注入用カバーは攪拌する時に材料がボウルから飛び散らないようにするためや攪拌中に、ボウルに材料を簡単に追加して注入できるようになります。

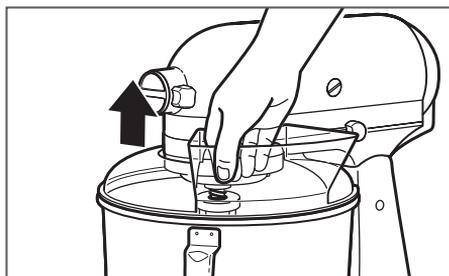
スタンドミキサーの後片付け

注入用カバー(別売)の取外し方法

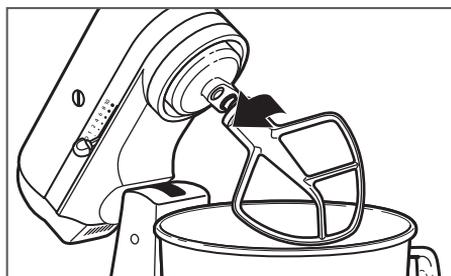


・電源プラグが抜けていること、速度調節レバーが「0」になっていることを確認してください。

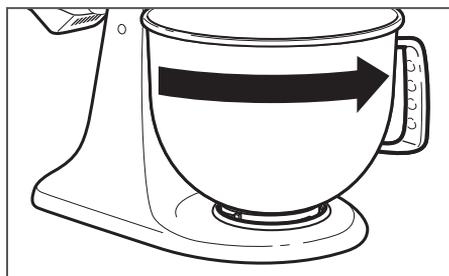
1 ・モーターヘッドロックレバーを本体後方に引きロックを解除して、ヘッドカバーを両手でゆっくりと持ち上げてください。



注入用カバーを持ち上げて、ボウルから外し、スタンドミキサーを正面に見て、手前にスライドさせるようにして引き出して取外してください。



2 攪拌部品をできる限り上に押し上げて本体を正面から見て反時計方向に回し、ピーターシャフトのピンから外してください。



3 ボウルを反時計方向に回し、ボウル締め金板から外してください。
注意 粘度の高い生地などでご使用後は硬く固まることがあります。その時は本体をしっかり押さえた状態でボウルを反時計方向に回してください。

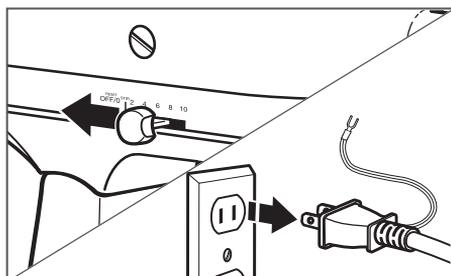




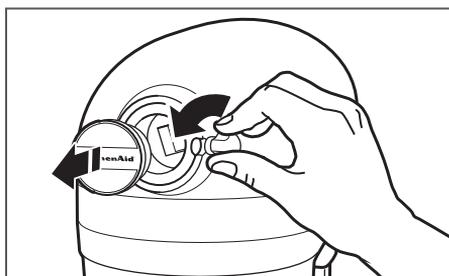
スタンドミキサー使用に際して

アタッチメント(別売)の取付方法

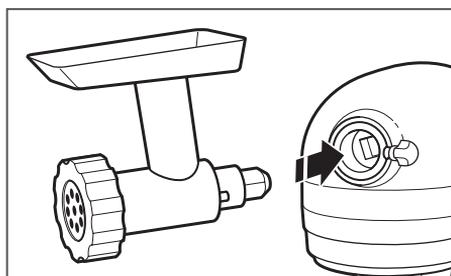
キッチンエイドでは、フードグラインダー、グラインドミル、アイスクリームメーカー、パスタメーカーなどスタンドミキサーに簡単にセットしてご使用いただけるアタッチメントを幅広い品揃えで用意しています。



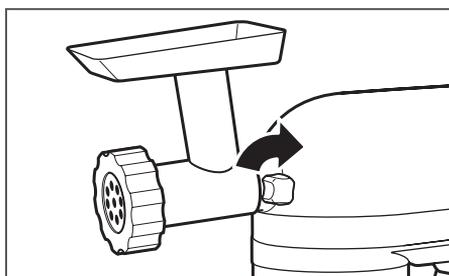
- 1** 電源プラグが抜けていること、速度調節レバーが「0」になっていることを確認してください。



- 2** アタッチメントハブの横のネジを反時計方向に回して、アタッチメントハブのキャップを取り外してください。



- 3** アタッチメントをアタッチメントハブに差し込みアタッチメントの根元の四角形凸部とアタッチメントハブの四角形凹部が一致するようにセットします。
はまりにくい場合はアタッチメントを少し回して合致する場所に合わせてください。



- 4** アタッチメントのネジを時計回りに回して締め付け、アタッチメントをスタンドミキサーに完全に固定します。アタッチメントの使用方法に関する詳細な説明については添付の取扱説明書を参照してください。

注意 アタッチメントの装着時、脱着時にはアタッチメントハブの横のネジがしっかりと締められていることを確認してください。ネジの紛失の原因となります。

注意 全てのアタッチメントは本体のアタッチメントハブに取付けが可能です。





おいしく調理するためのコツ

メレンゲ

常温の卵白を水分を完全に拭き取ったボウルに入れます。スタンドミキサーにワイヤーホイップを取り付けて少しずつ推奨スピードまでスピードをあげて好みの硬さまでホイップしてください。

分量	推奨スピード
卵白 1個	10
卵白 2個以上	8

ホイップについて

キッチンエイドのスタンドミキサーを使えばすぐに泡立ちます。泡だて過ぎに注意してください。

ホイップクリーム

冷えたボウルに冷蔵されたホイップクリームを注ぎます。スタンドミキサーにワイヤーホイップを取り付けて少しずつ推奨スピードまでスピードをあげて好みの硬さまでホイップしてください。

分量	推奨スピード
200 ml 未満	10
200 ml 以上	8

ホイップについて

ホイップしている間は攪拌状況を見ていてください。キッチンエイドのスタンドミキサーはすぐに泡立ちますので、そばを離れますと泡だて過ぎの状態になることがあります。





おいしく調理するためのコツ

ミキシングのコツ

攪拌の時間

キッチンエイドのスタンドミキサーは優れた性能を有していますので他のミキサーよりも短時間で全体を均一に攪拌することができます。かき混ぜ過ぎに注意をして時間調節をしてください。

最適なかき混ぜ時間を見つける目安としては、バターやパン生地が「なめらかでクリーミー」な状態となるまでかき混ぜてください。かき混ぜのスピードについては、取扱説明書に記載のスピードに設定してください。

食材を追加する

一般的にバター（特にケーキやクッキーに使用する製菓用のバター）を混ぜる場合は下記の順番で入れてください。

- 1/3 粉末状の材料
- 1/2 液体状の材料
- 1/3 粉末状の材料
- 1/2 液体状の材料
- 1/3 粉末状の材料

全体が均一に混ざるまではスピード1で混ぜてください。その後徐々に好みのスピードに調節してください。

食材を追加する場合は、動いているビーター付近に入れると飛び散りの原因となりますのでボウルのフチから追加してください。別売の注入カバーを使用するとより飛び散りもなく簡単に食材の追加ができます。

注意:もしボウルの底に食材が溜まって均一に混ざらない場合は、ビーターの高さが合っていない可能性があります。スタンドミキサーの組み立て方法を参照して調節してください。

ケーキミックス

ケーキミックスをご使用になる場合は、スピードを4に設定してください。より早くかき混ぜたい場合はスピードを6に設定してください。

ナッツ・レーズン・フルーツを加える

ナッツ・レーズン・フルーツ等を追加する場合は生地が均一に混ざった後、スピード1に設定してから追加してください。ケーキを焼いている間にナッツやフルーツが型の底に沈まないように、バターがしっかりと混っていることを確認してから追加してください。粘着性のあるフルーツは事前に小麦粉をまぶしてから追加してください。

液体状の食材をかき混ぜる

液体状の食材をかき混ぜる場合は、飛び散りに注意をして速度調節を行ってください。

イースト生地をこねる

イースト生地をこねる場合は、ドゥーフックを使用し、スピードは2に設定してください。スピード2よりも早い速度に設定をするとスタンドミキサーの故障の原因となります。

4.3Lのボウルでパン生地をこねる場合は中力粉900g または全粒粉800g以上は入れないでください。

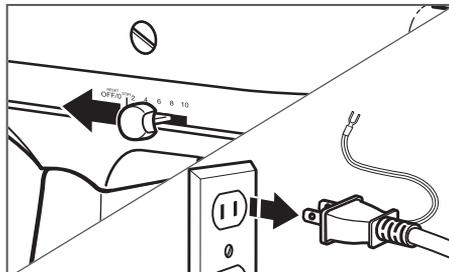
4.8Lのボウルでパン生地をこねる場合は中力粉1Kg または全粒粉800g以上は入れないでください。



お手入れ方法

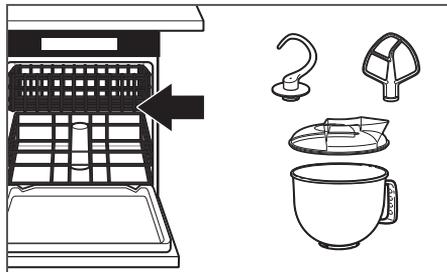
スタンドミキサーのお手入れ方法

重要 ワイヤーホイップは食器洗浄機で洗浄しないでください。
スタンドミキサー本体に水を直接かけたり、浸けたりしないでください。



1

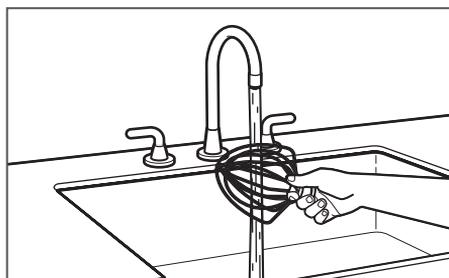
- 電源プラグが抜けていること、速度調節レバーが「0」になっていることを確認してください。
- スタンドミキサー本体は柔らかい湿った布で拭いてお手入れをしてください。
- 洗剤を使用してお手入れはおやめください。
- ビーターシャフトは材料が残りやすいのでこまめにお手入れをしてください。



2

ボウル 平面ビーター ドワーフック 注入用カバー(別売)は食器洗浄機で洗浄可能です。

注意 ワイヤーホイップは食洗機での洗浄はおやめください。



3

ワイヤーホイップを食器洗浄機で洗浄すると破損する可能性があります。ワイヤーホイップは食器用中性洗剤をお湯で薄めたもので洗浄してください。

故障修理

 **感電注意**



安全のため電源プラグについているアース線をアース端子に確実に接続してください。

故障や漏電の時に感電の恐れがあります。コンセント近くにアース端子がない場合は電気工事店に相談し、アース工事(D種設置工事)をおこなってください。

(アース工事費は本製品価格に含まれておりません。)
アース線は、ガス管、水道管、避雷針、電話線に接続しないでください。

万が一本製品が誤作動したり、動作しなくなった場合は次の点を確認してください。

1. 本製品使用中は、本体温度が上昇します。使用時間が長くなるとモーターヘッド部分がかかなり高温になりますが、これは正常な状態です。
2. 初めてご使用される場合はモーターから臭いが生じることがありますが、使用過程で臭いはなくなります。
3. 平面ビーターがボウルをこする場合は、スタンドミキサーを停止し24頁の「攪拌部品とボウルの隙間調節について」を参照の上、間隔を調整してください。
4. 製品が作動しない場合は下記の点をご確認ください。
 - ・ 電源プラグはしっかりとコンセントに差し込まれていますか？
 - ・ ご使用の部屋のブレーカーが落ちていませんか？
 - ・ 10～15秒の間スタンドミキサーの電源を切り、その後スイッチを入れます。それでも動かない場合は、本体がしっかり冷えるまで30分程度待ってから再度スイッチを入れてください。

上記をご確認いただいても作動しない場合はお買い求めいただいた販売店に連絡の上、修理点検の依頼をしてください。



KitchenAid

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

©2018 無断転載禁止。キッチンエイド およびスタンドミキサーのデザインは、米国および他の地域において商標登録されています。

W11225091B

05/18

