3KSMC895
9KSMC895



KitchenAid

Book 1.indb 1 5/30/2018 8:44:08 PM

TABLE OF CONTENTS

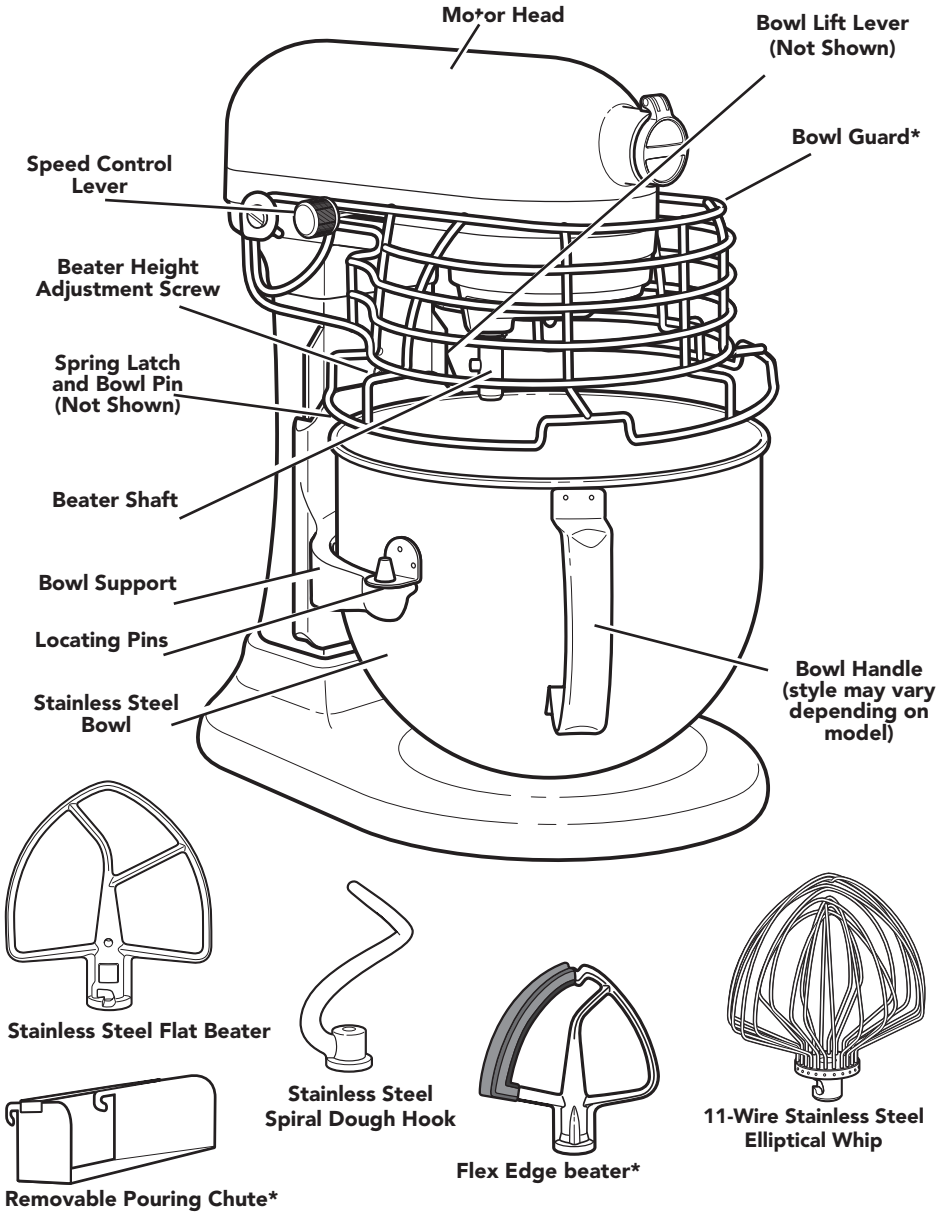
PARTS AND FEATURES
Parts and Accessories 3
STAND MIXER SAFETY
Important Safeguards 4
Electrical Requirements 6
ASSEMBLING THE BOWL LIFT STAND MIXER 7
USING THE KITCHENAID ATTACHMENT
Mixing Time 9
Mixer Use 9
Speed Control Guide - 10 Speed Stand Mixers 10
Beater to Bowl Clearance 11
Using the Bowl Guard 11
MIXING TIPS 12
BASIC WHITE BREAD 13
CARE AND CLEANING 14
TROUBLESHOOTING 15

Book 1.indb 2 5/30/2018 8:44:08 PM

PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES

ENGLISH



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

Book 1.indb 3 5/30/2018 8:44:09 PM

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.

Book 1.indb 4 5/30/2018 8:44:09 PM

STAND MIXER SAFETY

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.
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

Book 1.indb 5 5/30/2018 8:44:09 PM

STAND MIXER SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Model 3KSMC895

Volts: 110 V

Hertz: 60 Hz

Wattage: 500 W

Model 9KSMC895 Only:

Volts: 100 V

Hertz: 50-60 Hz

Wattage: 500 W

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.

A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

⚠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.

Book 1.indb 6 5/30/2018 8:44:10 PM

ASSEMBLING THE BOWL LIFT STAND MIXER

⚠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.

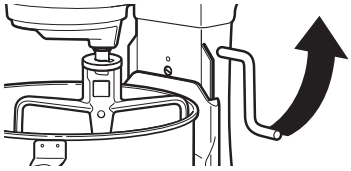
To Attach Bowl

1. Turn speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place bowl lift lever in down position.
4. Fit bowl supports over locating pins.
5. Press down on back of bowl until bowl pin snaps into spring latch.
6. Raise bowl before mixing.
7. Plug into an earthed outlet or reconnect power.

To Remove Bowl

1. Turn speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place bowl lift lever in down position
4. Remove flat beater, wire whip, or dough hook.
5. Grasp bowl handle and lift straight up and off locating pins.

To Raise Bowl



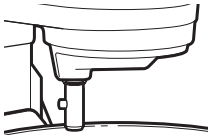
1. Rotate lever to straight-up position.
2. Bowl must always be in raised, locked position when mixing.

To Lower Bowl

1. Rotate lever back and down.

To Attach Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook

1. Turn speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Slip flat beater on beater shaft and press upward as far as possible.



4. Turn beater to right, hooking beater over the pin on shaft.
5. Plug into an earthed outlet or reconnect power.

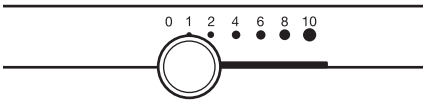
To Remove Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook

1. Turn speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Press beater upward as far as possible and turn left.
4. Pull beater from beater shaft.
5. Plug into an earthed outlet or reconnect power.

Book 1.indb 7 5/30/2018 8:44:10 PM

ASSEMBLING THE BOWL LIFT STAND MIXER

Commercial Stand Mixer Speed Control and Lever Guard



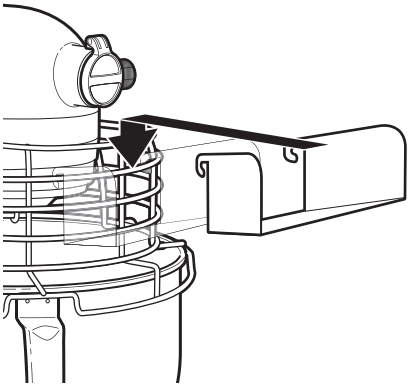
The Soft Start feature minimises splash-out by starting the mixer slowly before increasing to the selected speed. To further reduce the potential for splash-out, always begin mixing using the Stir Speed, then gradually move to higher speeds as needed. See the "Speed Control Guide."

Auto-Reset Motor Protection

If the Stand Mixer stops due to overload, slide the speed control lever to "0" (OFF). After a few minutes, the Stand Mixer will automatically reset. Slide the speed control lever to the desired speed and continue mixing. If the Stand Mixer does not restart, see "Troubleshooting Problems."

Removable Pouring Chute*

The removable pouring chute is easily attached to the front of the guard as shown in the illustration below. It provides a convenient way to add ingredients to the Stand Mixer bowl.



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

USING THE KITCHENAID ATTACHMENTS

Flat Beater for normal to heavy mixtures:

cakes	biscuits
creamed frostings	quick breads
candies	meat loaf
cookies	mashed potatoes
pie pastry	

Wire Whip for mixtures that need air incorporated:

eggs	sponge cakes
egg whites	angel food cakes
heavy cream	mayonnaise
boiled frostings	some candies

Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs:

breads	coffee cakes
rolls	buns

Book 1.indb 8 5/30/2018 8:44:11 PM

USING THE KITCHENAID ATTACHMENTS

MIXING TIME

Your KitchenAid Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric stand mixers. Therefore, the mixing time in most recipes must be adjusted to avoid overbeating. With cakes, for example, beating time may be half as long as with other stand mixers.

MIXER USE

⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

NOTE: 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. Turn Stand Mixer off before scraping.

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

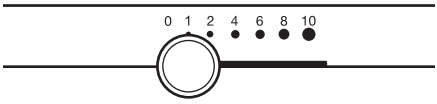
If the Stand Mixer becomes overloaded, it will automatically shut off to prevent damage. See "Auto-Reset Motor Protection" in the "Assembling Your Bowl Lift Stand Mixer" section.

Book 1.indb 9 5/30/2018 8:44:11 PM

USING THE KITCHENAID ATTACHMENTS

SPEED CONTROL GUIDE - 10 SPEED STAND MIXERS

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



Speed	Used For	Accessories	Description
1	STIRRING		For slow stirring, combining, mashing, and starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use Stir Speed to mix or knead yeast doughs.
2	SLOW MIXING, KNEADING		For slow mixing, mashing, and 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	WHIPPING, FAST WHIPPING		For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites or for final whipping of mashed potatoes.
10	FAST BEATING		For frosting.

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

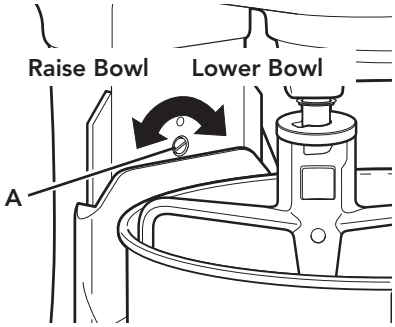
Book 1.indb 10 5/30/2018 8:44:11 PM

USING THE KITCHENAID ATTACHMENTS

BEATER TO BOWL CLEARANCE

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

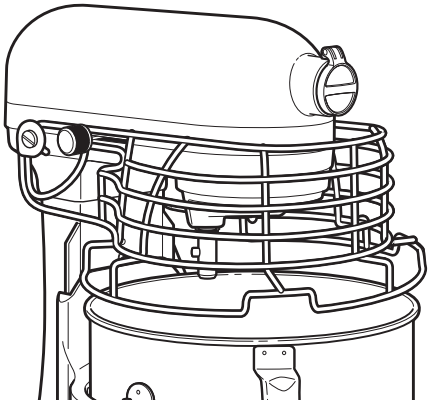
1. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
2. Place bowl lift lever in down position.
3. Attach flat beater.
4. Adjust so flat beater just clears bottom surface of bowl when in lifted position by turning screw (A) counterclockwise to raise the bowl and clockwise to lower the bowl. Just a slight turn is all that is required: the screw will not rotate more than 1/4 turn (90 degrees) in either direction. The full range of adjustment is 1/2 turn, or 180 degrees.
5. Place bowl lift lever in up position to check clearance.
6. Repeat steps 4 and 5 if necessary.



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

USING THE BOWL GUARD

If your Stand Mixer comes with a bowl guard, make sure that the guard is returned to the down position before beginning to use the Stand Mixer. The Stand Mixer will not run if the bowl guard is not in the proper position.



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

Book 1.indb 11 5/30/2018 8:44:12 PM

MIXING TIPS

Using Your Recipes with the Mixer
There are a number of methods that can be used for making cake with your KitchenAid Stand Mixer.

For example, the "quick mix" method (sometimes referred to as the "dump" method) is ideal for simple cakes, such as yellow cake and white cake. This method calls for combining dry ingredients with most or all liquid ingredients in one step.

More elaborate cakes, such as a torte, should be prepared using the traditional cake mixing method. With this method, sugar and the shortening, butter, or margarine are thoroughly mixed (creamed) before other ingredients are added. For all cakes, mixing times may change because your KitchenAid Stand Mixer works more quickly than other mixers. In general, mixing a cake with the KitchenAid Stand Mixer will take about half the time called for in most cake recipes.

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, see the "Speed Control Guide."

Adding Ingredients

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater.

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, then 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 2 for low speed, 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
In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Stir Speed. The batter should be thick enough to prevent 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.

Book 1.indb 12 5/30/2018 8:44:12 PM

BASIC WHITE BREAD

1/3 cup (80 mL) low-fat milk

2 tbs (30 mL) sugar

2 tsp (10 mL) salt

2 tbs (30 mL) butter or margarine

1 1/2 packages active dry yeast

1 cup (240 mL) warm water (105°F to 115°F) [40°C to 46°C]

4 cups (950 mL) all-purpose flour

Place milk, sugar, salt, and butter in small saucepan. Heat over low heat until butter melts and sugar dissolves. Cool to lukewarm.

Dissolve yeast in warm water in warmed mixer bowl. Add lukewarm milk mixture and 4½ cups (1 L) flour. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute.

Continuing on Speed 2, add remaining flour, 1/2 cup (120 mL) at a time, and mix about 1-1/2 minutes, or until dough starts to clean sides of bowl. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer, or until dough is smooth and elastic. Dough will be slightly sticky to the touch.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Punch dough down and divide in half. Shape each half into a loaf, and place in greased 8½ x 4½ x 2½" (21.25 x 11.25 x 6.25 cm) baking pans. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Bake at 400°F (200°C) for 30 minutes, or until golden brown. Remove from pans immediately and cool on wire racks.

Yield: 32 servings (16 slices per loaf).

Per serving: About 95 cal, 3 g protein, 18 g carb, 1 g fat, 0 mg chol, 148 mg sodium.

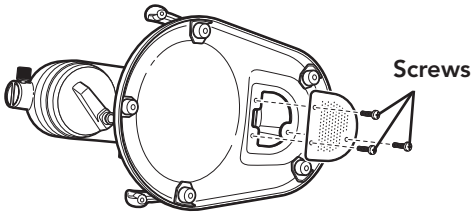
Book 1.indb 13 5/30/2018 8:44:12 PM

CARE AND CLEANING

- Unplug the Stand Mixer before cleaning, or disconnect power.
- Stainless steel bowl, flat beater, wire whip, and spiral dough hook may be washed in an automatic dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.
- The bowl is dishwasher-safe. It can also be hand washed in hot sudsy water, rinsed thoroughly, and dried.
- Wipe the Stand Mixer with a clean damp cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads and do not immerse the Stand Mixer in water.
- Wipe the beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

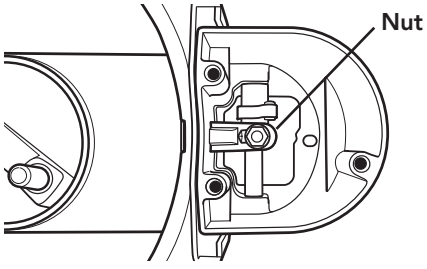
To Remove the Bowl Support for Cleaning

1. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
2. Remove the Stand Mixer base by removing the 3 screws located on the bottom of the mixer. Remove the vent screen and the mixer base.

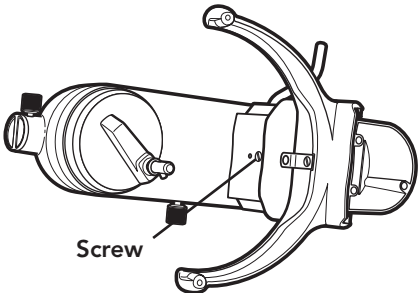


3. Remove the nut from the lifter rod located inside the column, then remove the washer and spring.

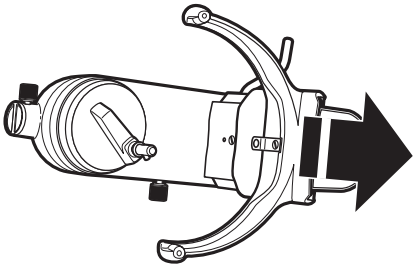
NOTE: Note the order that they were assembled (the washer goes between the spring and nut), for reassembly.



4. Loosen the screw holding the bowl clip to the front of the bowl support – it is not necessary toremove the screw all of the way. This allows the bowl support to slide down.



5. Slide the bowl support down so that the tabs on the back of the bow support line up with the slots in the column. Remove the bowl support by passing the tabs through the slots.



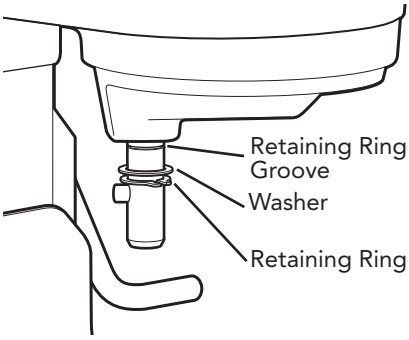
6. Clean the bowl support and column with a mild detergent and a wash cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
7. To reassemble, reverse steps 1 through 5.

Book 1.indb 14 5/30/2018 8:44:12 PM

CARE AND CLEANING

Planetary Cleaning Instructions

1. Unplug the Stand Mixer or disconnect the power.
2. Remove the retaining ring with retaining ring pliers. Slide the ring and the washer down the shaft.



3. Clean the shaft, retaining ring, and washer with a mild detergent and wash cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse the Stand Mixer in water.
4. To reassemble, reverse steps 1 through 3, making sure retaining ring is fully seated into groove.

Flat Beater Cleaning Instructions

1.To clean the drain hole in the flat beater, use a small round brush, toothpick, or skewer to run through the hole.

TROUBLESHOOTING

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 Stand Mixer. 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 the Stand Mixer off for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.

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

Book 1.indb 15 5/30/2018 8:44:13 PM

目次

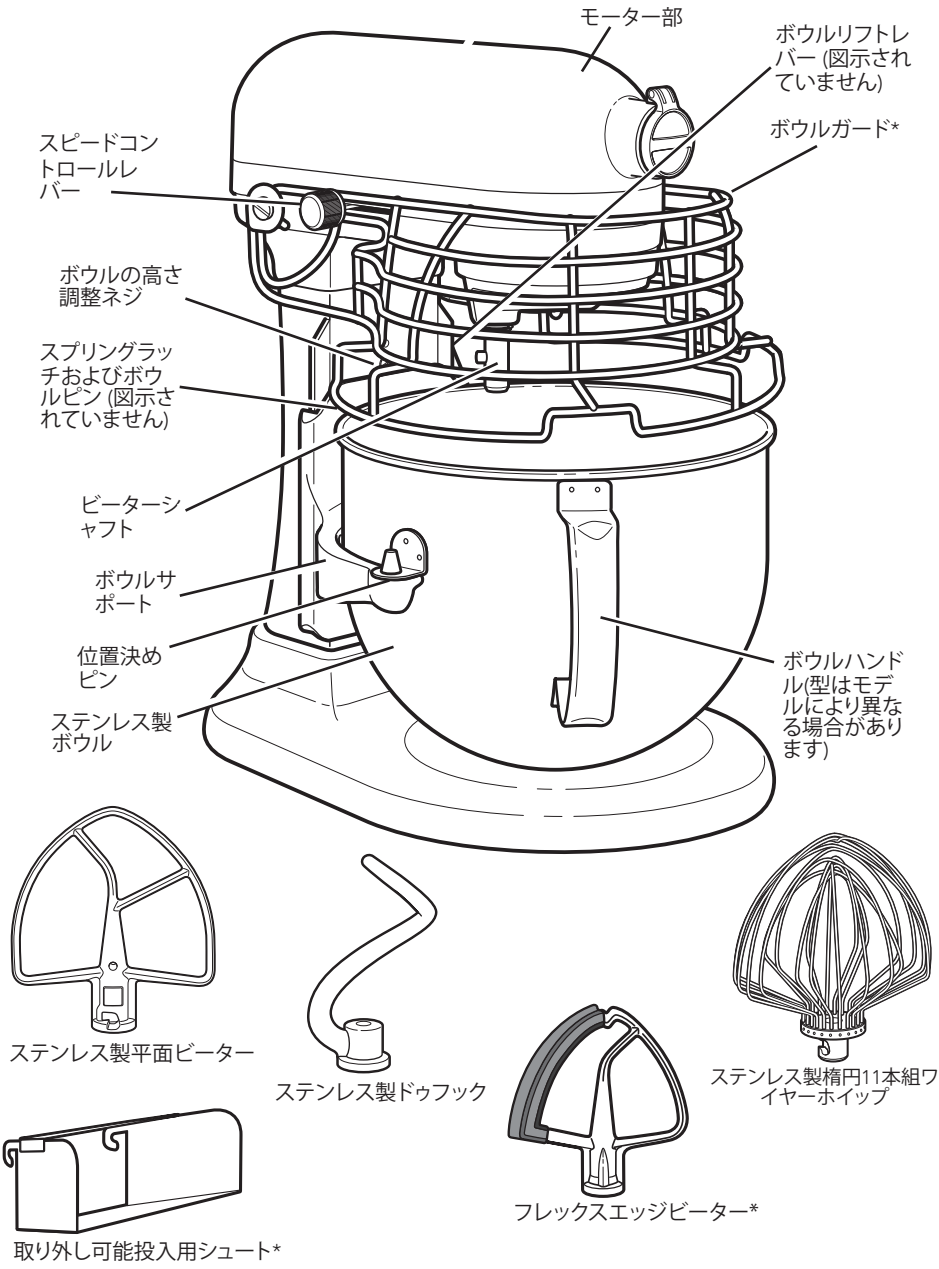
スタンドミキサーの特徴
零部件和配件.....17
スタンドミキサーの安全性
重要な安全対策.....18
電気的必要条件.....20
ボウルリフトスタンドミキサーの組み立て.....21
キッチンエイドアタッチメントの使用
練り混ぜ時間.....23
ミキサーの使用.....23
スピードコントロールガイド – スタンドミキサーの10段階の速度.....24
ビーターとボウルの間隔.....25
ボウルガード* を使用する.....25
練り混ぜのアドバイス.....26
基本的な白パン.....27
お手入れとクリーニング.....28
トラブルシューティングの問題.....29

Book 1.indb 16 5/30/2018 8:44:13 PM

スタンドミキサーの特徴

零部件和配件

日本語



*セレクトモデルに含まれています。モデルにより写真が異なる場合があります。

Book 1.indb 17 5/30/2018 8:44:14 PM

スタンドミキサーの安全性

使用者ご自身や周囲の方の安全に十分注意してください。
本マニュアルにも機器本体にも安全に関する重要な注意事項が記載されています。すべての注意事項をよく読み、守るようにしてください。



安全に関する注意喚起の記号です。
この記号は使用者ご自身や周囲の方の死亡事故または傷害につながる危険に対する注意喚起のために使用します。
安全に関する注意事項はすべてこの注意喚起の記号と「危険」または「注意」の文字表記に続いて記載されます。文字表記は次の意味で使用されます。

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

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

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

重要な安全対策

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

1. 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。

Book 1.indb 18 5/30/2018 8:44:14 PM

スタンドミキサーの安全性

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ゥルをオーブン、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、アクセサリーやボゥ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。

この説明書を保管しておいてください

Book 1.indb 19 5/30/2018 8:44:14 PM

スタンドミキサーの安全性

電気的必要条件

モデル 9KSMC895

電圧：100 V
周波数：50-60 Hz
電力：500W

延長コードを使用しないでください。
電源コードが短くコンセントに届かないときには、資格のある電気工事技術者か、サービス担当に依頼し機器の近くにコンセントを設置してください。

長い電源コードを使用することによるもつれや、またはコードにつまづく危険を減らすために、短い電源コード、または着脱電源コードを使用してください。

⚠警告



感電につながる危険要因

アース付きコンセントを使用してください。

アース用突起を取り外さないでください。

アダプターを使用しないでください。

延長コードを使用しないでください。

この使用方法を守らないと死亡事故または火災、感電につながる恐れがあります。

Book 1.indb 20 5/30/2018 8:44:14 PM

ボウルリフトスタンドミキサーの組み立て

⚠警告



感電につながる危険要因

アース付きコンセントを使用してください。

アース用突起を取り外さないでください。

アダプターを使用しないでください。

延長コードを使用しないでください。

この使用方法を守らないと死亡事故または火災、感電につながる恐れがあります。

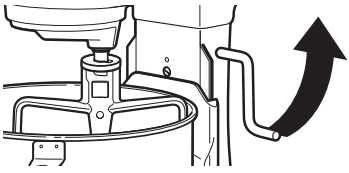
ボウルの取り付け

1. スピードコントロールをオフに回転します "0"(OFF)。
2. スタンドミキサーをコンセントから外すか、電源を抜きます。
3. ボウルリフトレバーを下のポジションに置きます。
4. ボウルサポートを位置決めピンの上に固定します。
5. ボウルの後ろを下に押して、ボウルピンをスプリングラッチにはめ込みます。
6. 混ぜる前にボウルを上げてください。
7. アース付きコンセントにプラグを差し込むか、電源を接続してください。

ボウルの取り外し

1. スピードコントロールをオフに回転します "0"(OFF)。
2. スタンドミキサーをコンセントから外すか、電源を抜きます。
3. ボウルリフトレバーを下のポジションに置きます。
4. 平面ビーター、ワイヤーホイップ、ドゥフックを取り外します。
5. ボウルハンドルを掴んでまっすぐ上に上げ、位置決めピンを外します。

ボウルを上げる



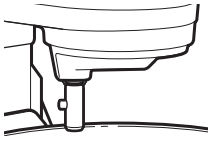
1. レバーを回転して真っ直ぐな位置にします。
2. ボウルはいつも上に上がっており、混ぜるときにはロック位置になければいけません。

ボウルを下げる

1. レバーを回転させ元の位置に下ろします。

平面ビーター、ワイヤーホイップ、ドゥフックの取り付け

1. スピードコントロールをオフに回転します "0"(OFF)。
2. スタンドミキサーをコンセントから外すか、電源を抜きます。
3. ビーターシャフトに平面ビーターをはめ込み、止まるところまで上に押し込みます。



4. ビーターを右に回転させ、ビーターをシャフトの上のピンの上に接続します。
5. アース付きコンセントにプラグを差し込むか、電源を接続してください。

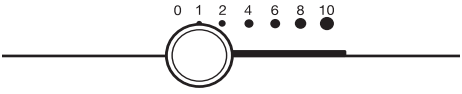
平面ビーター、ワイヤーホイップ、ドゥフックの取り外し

1. スピードコントロールをオフに回転します "0"(OFF)。
2. スタンドミキサーをコンセントから外すか、電源を抜きます。
3. ビーターを上がるところまで上に押し上げ、左に回します。
4. ビーターをビーターシャフトから引きます。
5. アース付きコンセントにプラグを差し込むか、電源を接続してください。

Book 1.indb 21 5/30/2018 8:44:15 PM

ボウルリフトスタンドミキサーの組み立て

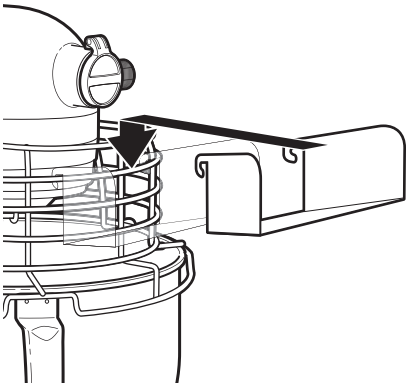
商業スタンドミキサースピードコントロールおよびレバーガード



ソフトスタート機能は、ミキサーの速度を選択された速度に加速していく前に、ミキサーをゆっくりと開始させることにより、外への跳ねを最小に抑えます。外への跳ねの勢いをさらに減少させるためには、いつも必ず「Stir Speed (かき混ぜ速度)」を使用してかき混ぜを開始し、その後必要に応じて徐々に速度を上げていきます。「スピードコントロールガイド」を参照してください。

モーター保護のための自動リセット
スタンドミキサーが内容物の入れすぎで停止した場合、スピードコントロールレバーをオフにスライドさせてください。数分後、スタンドミキサーは自動的にリセットされます。スピードコントロールレバーを希望の速度にスライドさせ、かき混ぜを続けてください。スタンドミキサーがリセットしない場合は、「トラブルシューティングの問題」を参照してください。

取り外し可能投入用シュート*
取り外し可能投入用シュートは、下図に示されているように、ガードの前部に簡単に取り付けることができます。シュートを取り付けると、スタンドミキサーのボウルの中に材料を入れやすくなります。



*セレクトモデルに含まれています。モデルにより写真が異なる場合があります。

キッチンエイドアタッチメントの使用

平面ビーター：普通から重い材料の混合用
- ケーキ
- クリーム状アイシング
- キャンディ
- クッキー
- パイ生地
- ビスケット
- クイックブレッド
- ミートローフ
- マッシュポテト

ワイヤーホイップ：混合物に空気を含ませる必要がある場合
- 卵
- 卵白
- 重たいクリーム
- ボイルしたアイシング
- スポンジケーキ
- エンゼルケーキ (シフォンケーキ)
- マヨネーズ
- キャンディ (特定の種類のもの)

ドゥフック：イースト生地を混ぜてこねる場合
- パン
- ケーキロール
- コーヒーケーキ
- 丸パン

Book 1.indb 22 5/30/2018 8:44:15 PM

キッチンエイドアタッチメントの使用

練り混ぜ時間

ご購入のキッチンエイドスタンドミキサーは、大半の他の電気スタンドミキサーよりも短い混ぜ時間で、より完全に混ぜることができます。そのため、練り混ぜ時間はほとんどの調理法において、混ぜ過ぎを避けるために調整する必要があります。例えばケーキを例にとると、混ぜ時間は他のスタンドミキサーの時間の約半分ほどになる可能性があります。

ミキサーの使用

⚠警告

傷害につながる危険

ミキサーのコードを抜いてからビーターに触るようにしてください。

これを怠ると骨折や切り傷、打撲傷につながる恐れがあります。

注:スタンドミキサーが作動中には、ボウルの内側から材料をこすり落とすことはしないでください。

ボウルとビーターは頻繁にこすり落とすことをしないでも完全に混ぜることができるように設計されています。混ぜている最中にボウル内側からこすり落とすのは通常1、2回で十分です。スタンドミキサーのスイッチを切ってから、こすり落としてください。

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

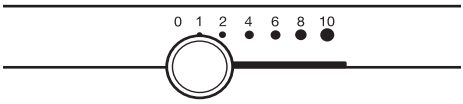
スタンドミキサーに内容物を入れすぎると、損傷を避けるために、ミキサーは自動的に停止します。「ボウルリフトスタンドミキサーの組み立て」のセクションの「モーター保護のための自動リセット」を参照してください。

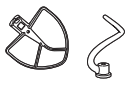
Book 1.indb 23 5/30/2018 8:44:15 PM

キッチンエイドアタッチメントの使用

スピードコントロールガイド – スタンドミキサーの10段階の速度

すべての速度で、外への跳ねと粉の飛び散りを最小に抑えるソフトスタートが機能します。ミキサーはゆっくりと開始し、その後選択された速度まで加速していきます。



速度	使用目的		説明
1	かき混ぜる		ゆっくりした攪拌、かき混ぜ、混合、すり潰し、全ての混合作業開始用途、バターに小麦粉と原材料の追加、および乾燥材料に液体追加実行。イースト生地を混ぜたり練ったりするのにあたり、速度 1 を利用しないでください。。
2	ゆっくりとした混合とすり潰し		ゆっくりとした混合、すり潰し、攪拌用。イースト生地、粘度の高いバッター、キャンディを混ぜてこねる、ポテトか他の野菜をすり潰し始める、ショートニングを小麦粉に加える、あるいは水の多いかなりゆるめのバッターを混ぜるために使用します。
4	混ぜる、強くかき混ぜる		クッキーなどのやや粘度の高いバッターを混ぜるのに使用。砂糖、ショートニングを混ぜ合わせ、卵白身に砂糖を追加して、泡立てるのに使用。ケーキミックスの中間速度。
6	強くかき混ぜる、クリーム状にする		中高速で強くかき混ぜる(クリーミング状にする)場合、または泡立てる場合に使用。ケーキミックス、ドーナツ、その他バターの最終混合に使用。ケーキミックス用の高速です。
8	泡立て、高速泡立て		クリーム、卵白、ボイルドフロスティングを泡立てるのに使用 。少量のクリーム、卵白身の泡立て、またはマッシュポテトの最終かき混ぜに使用。
10	素早く強くかき混ぜる		砂糖衣かけ用

注:イースト生地を混ぜたり練ったり場合は、速度2を採用してください。高速のスタンドミキサー故障時、他の速度を採用してください。PowerKneadスパイラルドーナツフックなら、イースト生地のドーナツのほとんどを4分以内に練り混ぜます。

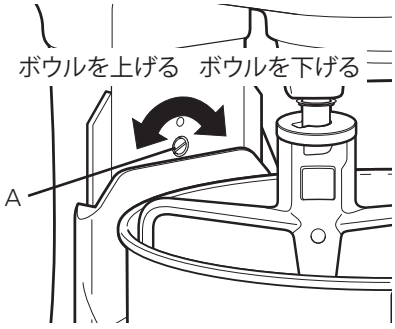
Book 1.indb 24 5/30/2018 8:44:16 PM

キッチンエイドアタッチメントの使用

ビーターとボウルの間隔

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

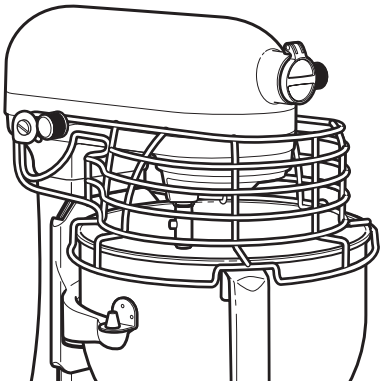
1. スタンドミキサーをコンセントから外すか、電源を抜きます。
2. ボウルリフトレバーを下のポジションに置きます。
3. 平面ビーターを取り付けます。
4. 平面ビーターが、上に上がったポジションにある時に、ボウル底面と適切な間隔を保つように調整します。ボウルを上げるにはネジ (A) を反時計回りに、ボウルを下げるには、時計回りに回します。ネジはほんの少し回すだけで充分です。ネジはどちらの方向にも、1/4回転 (90˚) 以上は回転しません。調整の最大幅は1/2回転、あるいは 180˚です。
5. ボウルリフトレバーを上のポジションに置いて、間隔をチェックします。
6. 必要に応じて、ステップ4と5を繰り返します。



注: 調整が適切に行われているときには、平面ビーターはボウルの底面や側面をこすることはありません。もし平面ビーター、ワイヤーホイップが近くてボウルの底面にあたる場合は、ビーターやホイップが摩耗します。

ボウルガード* を使用する

ご購入のスタンドミキサーにボウルガードがついて居る場合は、スタンドミキサーを使用する前に、ガードが下の位置に戻ることを確認してください。ボウルガードが正しい位置にない場合、スタンドミキサーは作動しません。



*セレクトモデルに含まれています。モデルにより写真が異なる場合があります。

Book 1.indb 25 5/30/2018 8:44:16 PM

練り混ぜのアドバイス

調理にミキサーを使用する
ケーキを作るのに、ご購入のキッチンエイドスタンドミキサーを利用できる方法が数多くあります。

例えば「クイックミックス」法 (あるいは「ダンプ」法) は、イエローケーキやホワイトケーキのようなシンプルなケーキに適しています。この方法は、乾燥した材料を液体の材料とワンステップで合わせるために必要とされます。

トルテのような、さらに手の込んだケーキは、ケーキを混ぜる従来の方法を使用して準備する必要があります。この方法で、砂糖とショートニング、バターまたはマーガリンを完全にクリーム状に混ぜ、その後でその他の材料を加えます。キッチンエイドスタンドミキサーは、他のミキサーに比べて、より速く作動するので、すべてのケーキにとって、練り混ぜ時間が変わる可能性があります。一般的に、キッチンエイドスタンドミキサーでケーキを混ぜると、他のケーキの調理法で必要な時間のおよそ半分で済みます。

適した練り混ぜ時間を判断するには、バッターまたは生地をよく観察して、見た目が調理法に記されている (「滑らかなクリーム状」など) ようになるまで 練り混ぜ、それ以上は続けません。

最適な混ぜ合わせ速度を選択するには、「スピードコントロールガイド」を参照してください。

材料を加える
材料を加える場合は、作動中のビーターのなかに直接でなく、できるだけボウルの側面に近いところに加えてください。

注: ボウルの底の材料が良く混ざり合わない場合は、ビーターがボウルの深くにまで充分に達していないことです。「ビーターとボウルの間隔」のセクションを参照してください。

ケーキミックス
箱詰めのケーキミックスを準備する場合は、低速として速度2、中速として速度4、高速として速度6を使用してください。
良い仕上がりを得るには、箱に記載された時間混ぜることです。

ナッツ、レーズン、砂糖漬けの果物を加える
通常、固形物を加える場合は、「Stir Speed (かき混ぜ速度)」での練り混ぜの最後の数秒間の間に混ぜ合わせてください。
生地の濃度は、焼いている間に果物やナッツが容器の底に沈んでしまわない程度の濃度です。べたつきのある果物は、小麦粉をまぶすと、生地の中で1箇所に固まらず一様に散らばります。

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

Book 1.indb 26 5/30/2018 8:44:16 PM

基本的な白パン

低脂肪乳カップ1/3 (80 ml)
砂糖 大さじ2 (30 ml)
塩 小さじ2 (10 ml)
バターまたはマーガリン 大さじ2 (30 ml)
活性ドライイースト 1½箱
1カップ (240 ml) の 温湯 (105°F ～ 115°F) [40°C ～ 46°C]
中力粉 4カップ (950 ml)

小さめのソースパンに牛乳、砂糖、塩、バターを入れます。バターと砂糖が溶けるまで、弱火で加熱します。荒熱をとります。

温めたミルクボウルの中で、イーストを温湯に溶かします。荒熱のとれた先ほどの牛乳と4½ カップ (1l) の小麦粉を加えます。ボウルとドゥフックをミキサーに取り付けます。速度2に回して、
約1分間混ぜます。

速度2で続けながら、残りの小麦粉を1/2カップ (120 ml)ずつ入れ、約1分半、または生地がボウルの内側につかなくなるまで混ぜます。速度2で約2分、または生地が滑らかになり、弾力がでてくるまでこねます。生地はやや粘り気がある感触です。

生地を油をぬったボウルに入れ、回転させ上部にも油を塗ります。覆いをかけます。風の通らない暖かい場所に、約1時間、または大きさが2倍になるまで置きます。

ガス抜きを済ませ、半分に分けます。それぞれを食パン型に整え、油を塗った 8½ x 4½ x 2½インチ (21.25 x 11.25 x 6.25 cm) の焼き型に入れます。覆いをかけます。風の通らない暖かい場所に、約1時間、または大きさが2倍になるまで置きます。

400°F (200°C) で30分間、または表面がきつね色になるまで焼きます。直ちに焼き型から取り出し、金網台の上に乗せ涼しい場所に置きます。

出来上がり：32枚 (1斤16切れ)。

1枚につき：約95カロリー、タンパク質3g、炭水化物18g、脂肪1g、コレステロール0mg、塩分148mg。

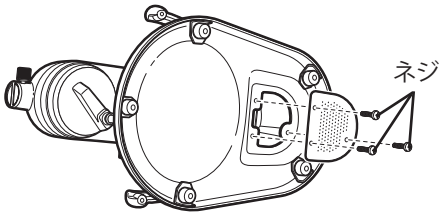
Book 1.indb 27 5/30/2018 8:44:16 PM

お手入れとクリーニング

- クリーニングの前には、スタンドミキサーをコンセントから外すか、電源を抜きます。
- ステンレス製ボウル、平面ビーター、ワイヤーホイップ、ドゥフックは自動食器洗い機で洗浄することができます。または、泡立てた湯の石鹸水の中で洗浄し、よくすすいでから乾かしてください。
  保管するときにはビーターをシャフトから外してください。
- ボウルは食器洗い機で洗浄できます。または、泡立てた湯の石鹸水の中で手洗いし、よくすすいでから乾かすこともできます。
- スタンドミキサー本体は、柔らかい湿らせた布で拭いてください。研磨剤入り洗剤やスチールウール入りのたわしやスポンジは使用しないでください。またスタンドミキサーを水の中に浸さないでください。
- ビーターシャフトは頻繁に拭いて、残留物が溜まらないようにしてください。

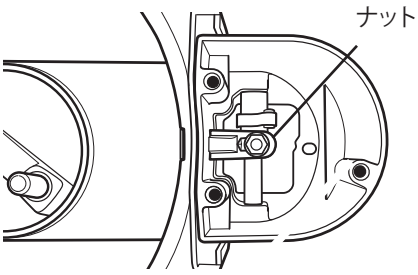
クリーニングのためのボウルサポートの取り外し方

1. スタンドミキサーをコンセントから外すか、電源を抜きます。
2. ミキサーの底部にある3本のネジを外して、スタンドミキサーの土台を取り外します。通気口の覆いとミキサーの土台を取り外します。

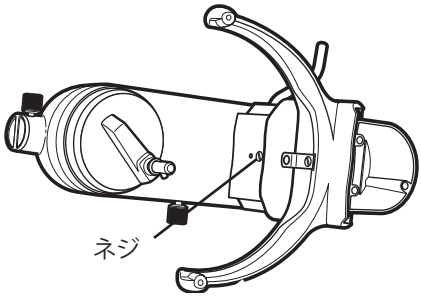


3. 支柱の中にあるリフターロッドからナットを取り外し、その後ワッシャーとスプリングを取り外します。

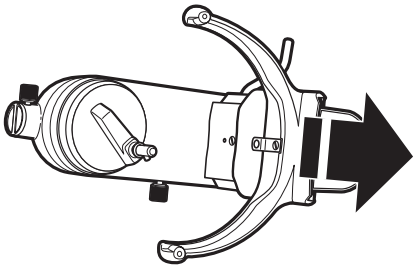
注:再び取り付ける際には、取り付けられていた順番に注意してください。ワッシャーはスプリングとナットの間に置きます。



4. ボウルサポートの前にボウルクリップを留め付けているネジを緩めます。ネジを完全に取り外す必要はありません。これにより、ボウルサポートが下にスライドします。



5. ボウルサポートの背面のつまみが支柱にある溝と揃うように、ボウルサポートを下にスライドさせます。ボウルサポートを溝を通し、つまみを通して取り外します。



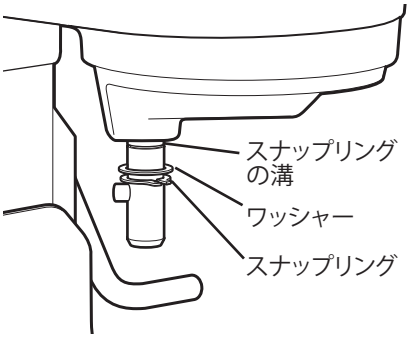
6. ボウルサポートと支柱を中性洗剤で布を用いて洗います。研磨剤入り洗剤やスチールウール入りのたわしやスポンジは使用しないでください。
7. 再び組み立てるには、ステップ1から5を逆に行ってください。

Book 1.indb 28 5/30/2018 8:44:17 PM

お手入れとクリーニング

回転部分のクリーニング手順

1. スタンドミキサーをコンセントから外すか、電源を抜きます。
2. スナップリングをスナップリングプライヤーで取り外します。リングをスライドさせ、ワッシャーをシャフトから下に下げます。



3. シャフト、スナップリング、ワッシャーを中性洗剤で布を用いて洗います。研磨剤入り洗剤やスチールウール入りのたわしやスポンジは使用しないでください。スタンドミキサーを水の中に浸さないでください。
4. 再び組み立てるには、ステップ1から3を逆に行ってください。このときスナップリングが溝にすべてしっかりと嵌まっていることを確認してください。

平面ビータークリーニング手順

1. 平面ビーターの水抜き穴を清掃するには、小さな丸いブラシ、爪楊枝、または串などで穴を貫通してください。

日本語

トラブルシューティングの問題

サービスセンターに連絡を取る前に、以下をお読みください。

1. スタンドミキサーは使用中、温度が上がります。高負荷の状態で使用時間が長くなると、スタンドミキサーの上部が高温になり触ることができなくなるかもしれません。これは正常な状態です。
2. スタンドミキサーが刺激臭を発生させるかもしれません。まだ新しい状態では特にそうなりがちです。電気モーターではよくあることです。
3. 平面ビーターがボウルをこする場合、スタンドミキサーを止めてください。「ビーターとボウルの間隔」のセクションを参照してください。

万が一スタンドミキサーが誤動作したり動作できない状態となった場合、次の点を確認します。

- スタンドミキサーの電源コードプラグはコンセントに差し込んでありますか。
- スタンドミキサーに接続している電源回路のヒューズは切れていませんか。ブレーカーボックスがあるならば、回路が接続されていることを確認します。
- 10〜15秒間スタンドミキサーのスイッチを切り、その後オンに戻します。スタンドミキサーがそれでも動かない場合は、冷えるまで30分待ち、再度スイッチを入れます。

スタンドミキサーを小売店に送り返さないでください。小売店では修理サービスは行いません。

©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。

Book 1.indb 29 5/30/2018 8:44:17 PM

目錄

零件與功能

零件及配件 31

桌上型攪拌機安全事項

重要安全注意事項 32

電氣需求 33

組裝升降式桌上型攪拌機 34

使用 KITCHENAID 配件

攪拌時間 35

攪拌機使用注意事項 36

速度調控指南 — 10 段變速桌上型攪拌機 36

攪拌槳到攪拌盆的間隙 37

使用攪拌盆護罩* 37

攪拌提示 38

基本白土司 39

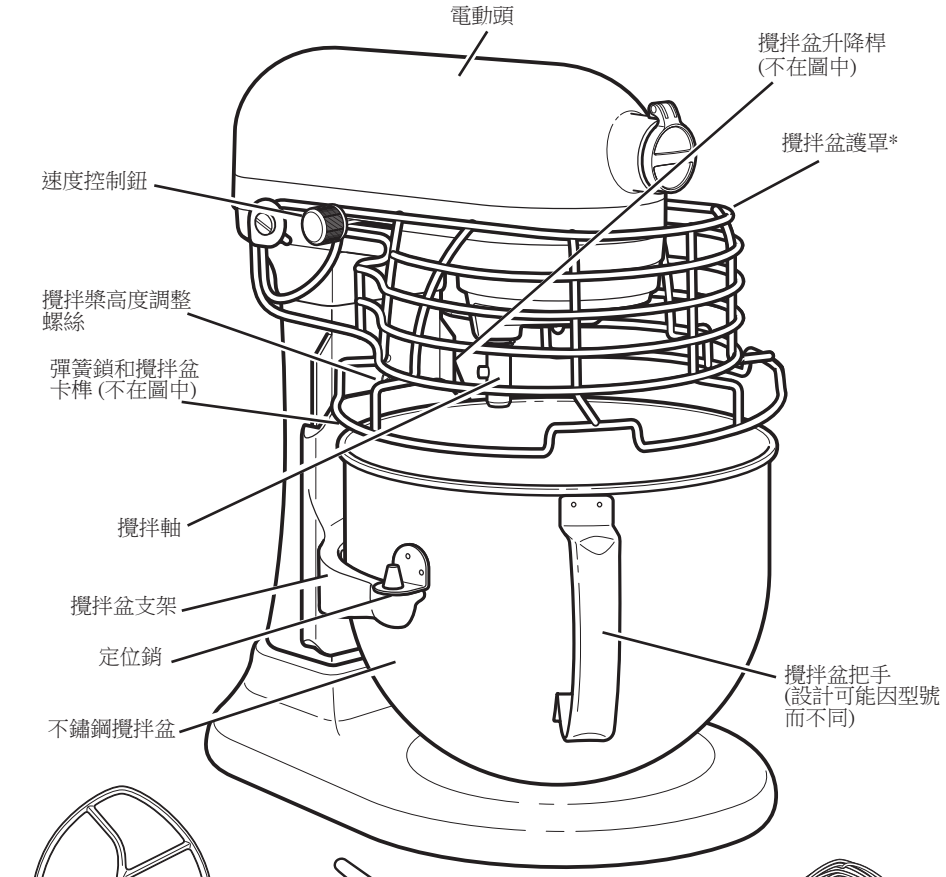
保養與清潔 40

故障排除 41

Book 1.indb 30 5/30/2018 8:44:17 PM

零件與功能

零件及配件



*特定型號有附。示意圖可能因型號而與產品不同。

Book 1.indb 31 5/30/2018 8:44:18 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. 請務必監督兒童，避免他們把玩電器。
4. 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。
5. 為避免觸電，請勿將攪拌機泡在水中或其他液體中。
6. 操作電器時必須有人在場。
7. 請在以下情況時拔下桌上型攪拌機的插頭：未使用時、裝卸移動零件時、清潔時。
8. 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。
9. 清洗前請先取出攪拌機的平攪拌槳、打蛋器或麵團鉤。

Book 1.indb 32 5/30/2018 8:44:18 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. 若您使用未經 KitchenAid 推薦的配件，可能有失火、觸電或受傷之虞。
12. 請勿在戶外使用桌上型攪拌機。
13. 請勿讓電源線垂吊在桌子或櫃檯邊緣，也不能接觸灼熱表面。
14. 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。
15. 請參閱“保養與清潔”章節，了解與食物接觸的表面的清潔指示。
16. 請勿將桌上型攪拌機用於原設計功能以外的用途。

請妥善保存上述安全說明

電氣需求

型號 3KSMC895
伏特：110 V
赫茲：60 Hz
瓦數：500W

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。

請使用較短的電源線 (或分離式電源線)，降低纏繞情形或絆倒危險。

⚠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。

Book 1.indb 33 5/30/2018 8:44:18 PM

組裝升降式桌上型攪拌機

⚠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。

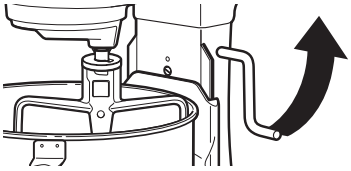
安裝攪拌盆

1. 將速度控制鈕撥到 ″0″(OFF)(關) 的位置。
2. 拔下桌上型攪拌機的插頭或切斷電源。
3. 將攪拌盆升降桿轉到下方位置。
4. 將攪拌盆支架裝到定位銷上。
5. 將攪拌盆後面往下壓，讓攪拌盆卡榫扣進彈簧鎖。
6. 攪拌前升起攪拌盆。
7. 將插頭插入接地的插座或重新接上電源。

取出攪拌盆

1. 將速度控制鈕撥到 "0" (OFF) (關) 的位置。
2. 拔下桌上型攪拌機的插頭或切斷電源。
3. 將攪拌盆升降桿轉到下方位置
4. 取出平攪拌槳、打蛋器或麵團鉤。
5. 握住攪拌盆把手，直接往上提起，脫離定位銷。

升起攪拌盆



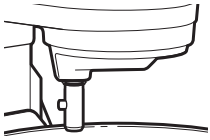
1. 將升降桿轉到上方直立的位置。
2. 攪拌盆在攪拌期間必須升起並在固定位置。

降低攪拌盆

1. 將升降桿轉回下方位置。

安裝平攪拌槳、打蛋器或麵團鉤

1. 將速度控制鈕撥到 "0" (OFF) (關) 的位置。
2. 拔下桌上型攪拌機的插頭或切斷電源。
3. 將平攪拌槳扣入攪拌軸，然後往上推到底。
4. 將攪拌槳轉向右邊，讓攪拌槳扣住攪拌軸上的榫頭。



5. 將插頭插入接地的插座或重新接上電源。

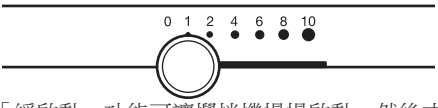
取出平攪拌槳、打蛋器或麵團鉤

1. 將速度控制鈕撥到 "0" (OFF) (關) 的位置。
2. 拔下桌上型攪拌機的插頭或切斷電源。
3. 將攪拌槳儘量往上推，然後轉向左邊。
4. 將攪拌槳拔出攪拌軸。
5. 將插頭插入接地的插座或重新接上電源。

Book 1.indb 34 5/30/2018 8:44:19 PM

組裝升降式桌上型攪拌機

商用桌上型攪拌機速度控制和升降桿護罩



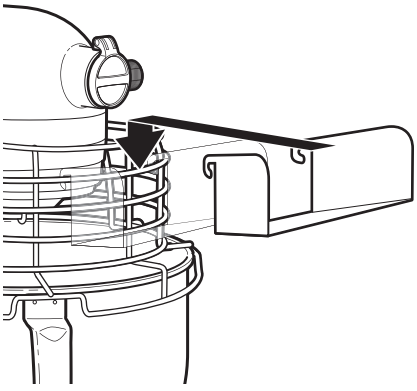
「緩啟動」功能可讓攪拌機慢慢啟動，然後才加快到所選速度，減少噴濺情形。為了進一步減少可能出現的噴濺情形，一開始請務必使用「Stir (攪拌)」
速度開始攪拌，然後視需要慢慢加速。請參閱「速度調控指南」。

自動恢復馬達保護功能

如果桌上型攪拌機因為過載而自動停機，請將速度控制鈕撥到 "0"(OFF) (關) 位置。
桌上型攪拌機會在幾分鐘後自動恢復正常。請將速度控制鈕撥到您要使用的速度檔位，繼續攪拌。如果桌上型攪拌機無法重新啟動，請參閱「故障排除」。

可拆式送料槽*

只要按照下圖說明，就能將可拆式送料槽輕鬆裝到護罩前面，方便將食材加入桌上型攪拌機的攪拌盆內。



*特定型號有附。示意圖可能因型號而與產品不同。

繁體中文

使用 KITCHENAID 配件

平攪拌槳適合一般到較重的攪拌材料：

蛋糕	餡餅
奶油糖霜	簡易麵包
糖果	肉餅
糕餅	馬鈴薯泥
餡餅皮	

打蛋器可用於需要拌入空氣的攪拌材料：

蛋	海綿蛋糕
蛋白	天使蛋糕
鮮奶油	美乃滋
義式蛋白霜	某些糖果

麵團鉤可用於攪拌和揉捏酵母生麵團：

麵包	咖啡蛋糕
捲餅	小麵包

攪拌時間

KitchenAid 桌上型攪拌機比大多數電動桌上型攪拌機的速度更快、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。以蛋糕來說，混打時間可能就只要其他桌上型攪拌機的一半。

Book 1.indb 35 5/30/2018 8:44:19 PM

使用 KITCHENAID 配件
攪拌機使用注意事項

⚠ 警告

受伤危险

在触碰搅拌器之前务必拔下搅拌机的插头。

否则可导致骨折、割伤或瘀伤。

註：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。刮料之前請關掉桌上型攪拌機。

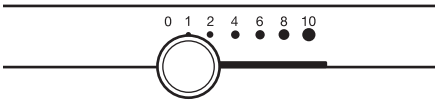
桌上型攪拌機可能在使用期間變熱。

如果長時間攪拌大量食材，桌上型攪拌機上方可能會非常灼熱，這是正常現象。

桌上型攪拌機會在過載時自動關機，避免故障。請參閱「組裝升降式桌上型攪拌機」小節中的「自動恢復馬達保護功能」。

速度調控指南 — 10 段變速桌上型攪拌機

所有檔位都有「緩啟動」功能，可減少噴濺和麵粉四散的情形。攪拌機會慢慢啟動，然後才加快到所選速度。



速度	用途		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、揉捏		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、初期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、甜圈和其他麵糊。製作蛋糕粉的快速檔位。
8	攪拌、快速攪拌		用於攪拌奶油、蛋白和義式蛋白霜。用於攪拌少量奶油、蛋白，或用於完成馬鈴薯泥的攪拌工作。
10	快速混打		糖霜專用

備註： 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桌上型攪拌機故障。強力揉捏螺旋麵團鉤可在 4 分鐘內快速揉捏大部分的酵母生麵團

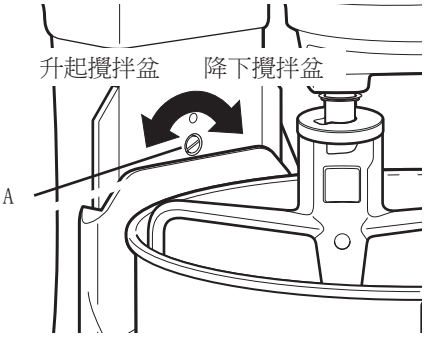
Book 1.indb 36 5/30/2018 8:44:20 PM

使用 KITCHENAID 配件

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。

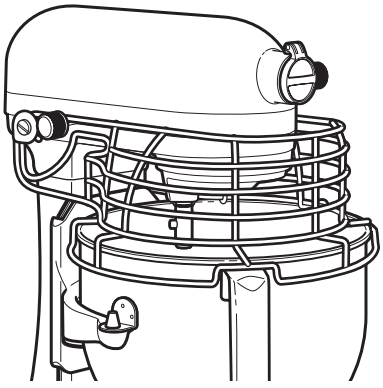
1. 拔下桌上型攪拌機的插頭或切斷電源。
2. 將攪拌盆升降桿轉到下方位置。
3. 安裝平攪拌槳。
4. 小心調整，讓平攪拌槳剛好不會碰到在上升位置的攪拌盆表面底部。將螺絲 (A) 朝逆時針方向旋轉時可讓攪拌盆上升，朝順時針方向旋轉則下降。稍微旋轉一下即可。螺絲只能朝兩個方向各旋轉 1/4 圈 (90 度)。調整範圍總共是 1/2 圈 (180 度)。
5. 將攪拌盆升降桿轉到上方位置，檢查間隙。
6. 必要時重複步驟 4 和步驟 5。



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太近，因而接觸攪拌盆底部，攪拌槳或打蛋器可能也會磨損。

使用攪拌盆護罩*

1. 如果桌上型攪拌機內附攪拌盆護罩，請務必在使用桌上型攪拌機之前讓護罩回到放下位置。如果攪拌盆護罩不在正確位置，桌上型攪拌機就無法啟動。



*特定型號有附。示意圖可能因型號而與產品不同。

Book 1.indb 37 5/30/2018 8:44:20 PM

攪拌提示

菜色如何搭配攪拌機

使用 KitchenAid 桌上型攪拌機做蛋糕有好幾種方法。

舉例來說，「快速攪拌」法 (有時稱為「傾倒」法) 就非常適合簡單的蛋糕，例如全蛋蛋糕和只使用蛋清的蛋糕。這種方法需要一次混合乾食材和大部分或全部液態的食材。

工序較複雜的蛋糕 (例如多層蛋糕 Torte) 則要用傳統蛋糕攪拌法準備。使用這種方法時，糖和起酥油、奶油或人造奶油必須充分混合攪拌後 (成為奶油狀) 才能加入其他食材。無論哪種蛋糕，攪拌時間都可能改變，因為 KitchenAid 桌上型攪拌機比其他攪拌機速度都快。一般來說，使用 KitchenAid 桌上型攪拌機攪拌蛋糕的時間，只需大部分蛋糕食譜的一半。

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」。

如要知道如何選擇攪拌速度，請參閱「速度調控指南」。

加入食材

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。

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 2 檔低速、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

通常堅硬食材應該在 Stir (攪拌) 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。

Book 1.indb 38 5/30/2018 8:44:20 PM

基本白土司

- 1/3 *杯 (80 mL) 低脂牛奶*
- 2 *茶匙 (30 mL) 糖*
- 2 *茶匙 (10 mL) 鹽*
- 2 *茶匙 (30 mL) 奶油或人造奶油*
- 1 1/2 *包活性乾酵母*
- 1 *杯 (240 mL) 溫水 (105°F～115°F) [40°C～46°C]*
- 4 *杯 (950 mL) 中筋麵粉*

將牛奶、糖、鹽和奶油放進小型平底湯鍋。小火加熱，直到奶油和糖融化為止。冷卻到微溫程度。

在熱過的攪拌盆中以溫水溶解酵母。倒入微溫的牛奶混合湯底和 4½ 杯 (1 公升) 麵粉。在攪拌機上安裝攪拌盆和麵團鉤。速度撥到 2 檔，攪拌大約 1 分鐘。

繼續使用 2 檔速度，然後加入剩餘的麵粉 (每次倒入 1/2 杯，也就是 120 mL)，接著攪拌大約 1～1/2 分鐘，或者直到生麵團開始脫離攪拌盆壁面為止。以 2 檔速度繼續揉捏大約 2 分鐘，或揉捏到生麵團光滑有彈性為止。觸摸生麵團會覺得有點黏性。

將生麵團放進抹過油的攪拌盆然後翻動，以便平均沾油。加蓋。在溫暖無風的地方發酵 1 小時，或直到體積膨脹加倍為止。

取下生麵團，分成兩半。將兩塊生麵團捏成土司形狀，放在抹過油的 8½ x 4½ x 2½吋 (21.25 x 11.25 x 6.25 公分) 烤盤。加蓋。在溫暖無風的地方發酵 1 小時，或直到體積膨脹加倍為止。

以 400° F (200° C) 溫度烤 30 分鐘，或烤到金黃帶點棕色為止。立即從烤盤取出，然後放在烤架上冷卻。

份量：32 人份 (每條麵包切 16 片)。

每人份：約 95 小卡、3 公克蛋白質、18 公克碳水化合物、1 公克脂肪、0 毫克膽固醇、148 毫克鈉。

繁體中文

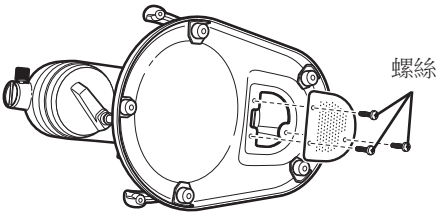
Book 1.indb 39 5/30/2018 8:44:20 PM

保養與清潔

- 請在清潔前拔下桌上型攪拌機的插頭或切斷電源。
- 您可將不鏽鋼攪拌盆、平攪拌槳、打蛋器和螺旋麵團鉤放進洗碗機清洗。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。
- 您可將攪拌盆放進洗碗機，安全無虞。也可以用熱肥皂水手洗，然後以清水徹底沖洗，最後擦乾。
- 用乾淨的濕布擦拭桌上型攪拌機。請勿使用腐蝕性的清潔劑或鋼絲絨，也不要將桌上型攪拌機泡在水中。
- 請經常擦拭攪拌軸，避免累積殘渣。

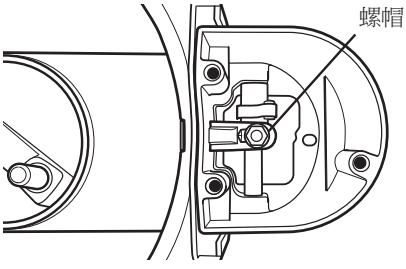
取出攪拌盆支架進行清潔

1. 拔下桌上型攪拌機的插頭或切斷電源。
2. 拆下攪拌機底部的 3 顆螺絲，取走桌上型攪拌機底座。取出散熱網和攪拌機底座。

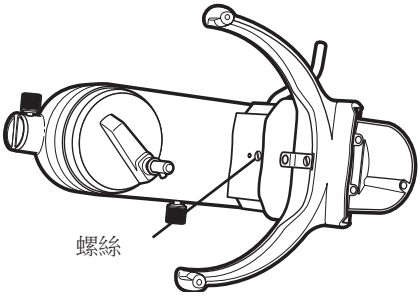


3. 取出立柱內的升降桿螺帽，然後取出墊圈和彈簧。

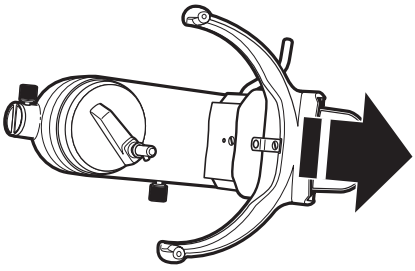
註：請記下組合順序（墊圈必須在彈簧和螺帽中間）。



4. 鬆開將攪拌盆固定夾鎖到攪拌盆支架前面的螺絲。不需要將整顆螺絲取下。
如此即可讓攪拌盆支架滑下。



5. 將攪拌盆支架向下滑，讓攪拌盆支架背面的凸耳對齊立柱內的缺口。讓凸耳穿過缺口，取出攪拌盆支架。



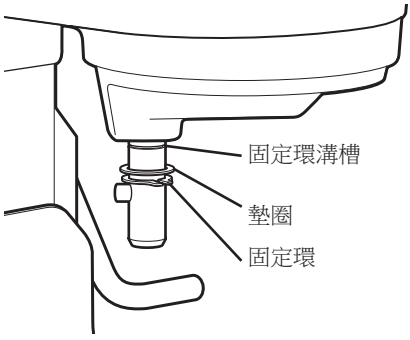
6. 用中性清潔劑和抹布清潔攪拌盆支架和立柱。請勿使用腐蝕性的清潔劑或鋼絲絨。
7. 組合時請按照 1～5 的步驟反推回去。

Book 1.indb 40 5/30/2018 8:44:20 PM

保養與清潔

行星機構清潔說明

1. 拔下桌上型攪拌機的插頭或切斷電源。
2. 使用固定環鉗取下固定環，並將固定環和墊圈順著攪拌軸取出。



3. 用中性清潔劑和抹布清潔攪拌軸、固定環和墊圈。請勿使用研磨性清潔劑或鋼絲絨。請勿將桌上型攪拌機泡在水中。
4. 組合時請按照 1～3 的步驟反推回去，並且確認固定環已經完全卡入溝槽內。

平攪拌槳清潔說明

1. 若要清潔平攪拌槳中的排水孔，請使用小圓刷、牙籤或烤肉叉穿過排水孔。

故障排除

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，桌上型攪拌機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。如果攪拌機還是無法啟動，請在冷卻 30 分鐘後重新打開電源。

請勿將桌上型攪拌機送回零售點，因為零售點不提供維修服務。

©2018 KITCHENAID 和桌上型攪拌機設計是在美國和其他地區的商標。

Book 1.indb 41 5/30/2018 8:44:21 PM

















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。

©2018 KITCHENAID 和桌上型攪拌機設計是
在美國和其他地區的商標。

W11174247C

05/18