



5KSM3311X
7KSM3311X
KEA25A



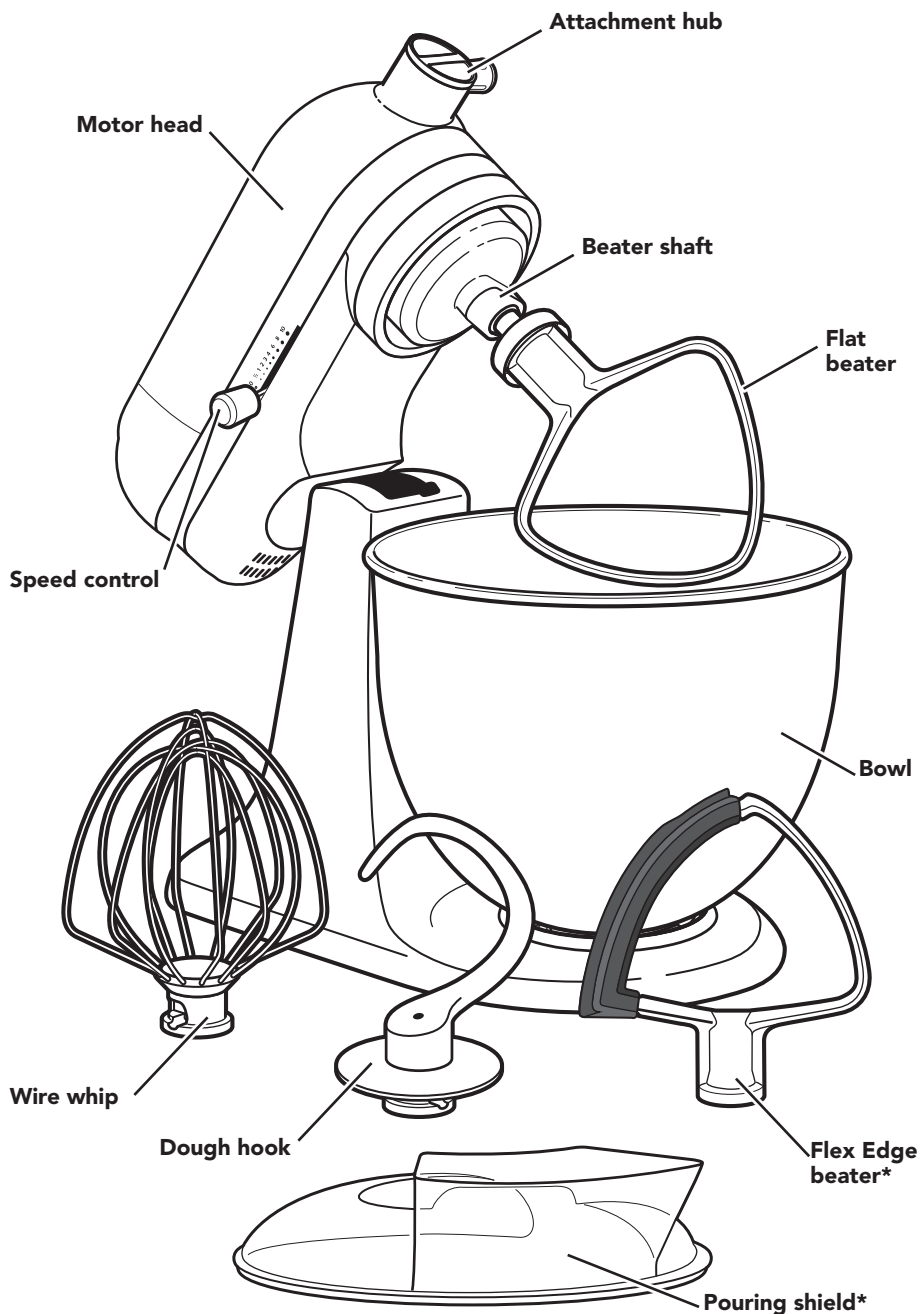
KitchenAid





PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



*Accessory sold separately





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.



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 from 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






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.

5KSM3311X

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50-60 Hz

Wattage: 250 W

7KSM3311X

Voltage: 127 V~

Frequency: 60 Hz

Wattage: 250 W

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

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

*Accessory sold separately















USING THE STAND MIXER

SPEED CONTROL GUIDE

All speeds have the Soft Start feature, which 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	ACCESSORY	ACTION	DESCRIPTION
1/2		STIR	For starting all mixing procedures, slow stirring, combining, and mashing. 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.
1			
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, or egg whites; for final whipping of mashed potatoes.

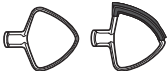


NOTE: The speed control can be set between the speeds listed in the chart to obtain speeds 1, 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.



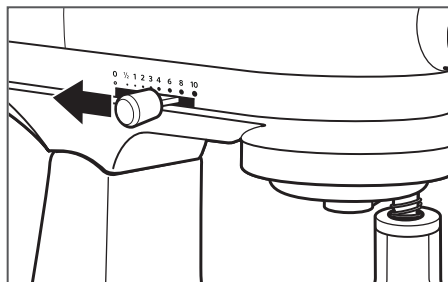


USING THE STAND MIXER

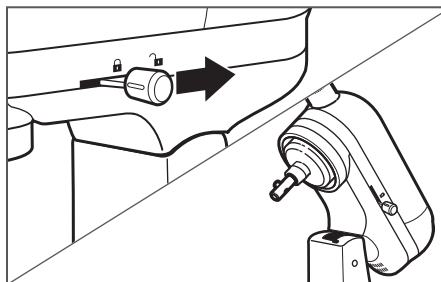
ACCESSORY GUIDE

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

ASSEMBLING THE STAND MIXER



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



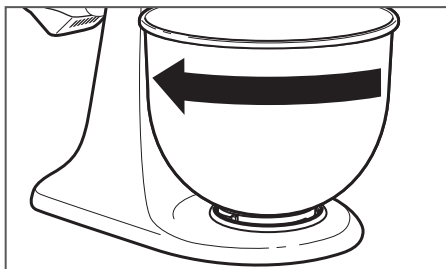
- 2 **Raise the motor head:** Slide the locking lever to the unlock position and lift the motor head. Once lifted, slide the locking lever to the lock position to keep the motor head up.

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

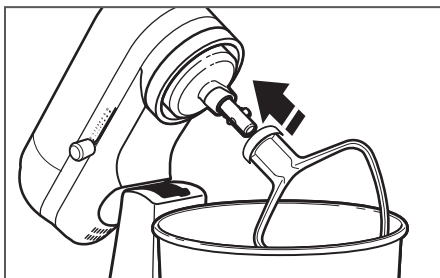




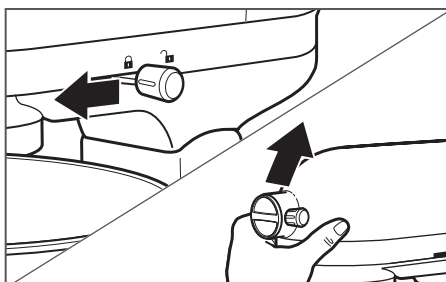
USING THE STAND MIXER



- 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.

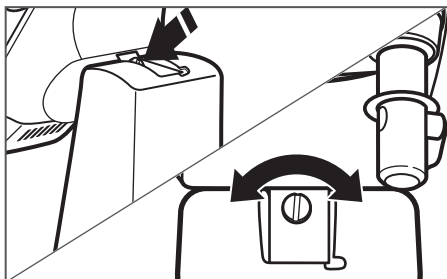


- 5** **Lower the motor head:** Slide the locking lever to the unlock position and guide the motor head down. Make sure motor head is completely down, then slide the locking lever to the lock position. Before mixing, test lock by attempting to raise the motor head.

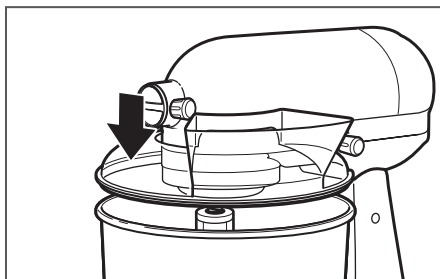




USING THE STAND MIXER



(OPTIONAL) To adjust beater to bowl clearance: Tilt the motor head back; then 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 centred. 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 adjust 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.

*Accessory sold separately

USING THE STAND MIXER | 9

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

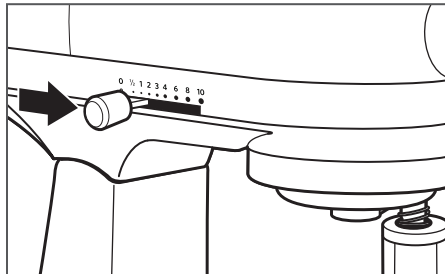
Plug into an earthed outlet.

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 a grounded 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.

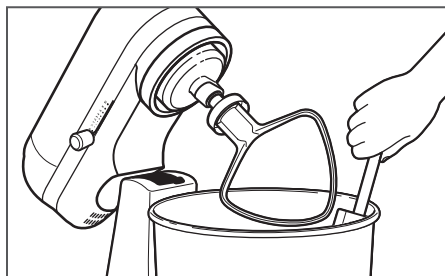
NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

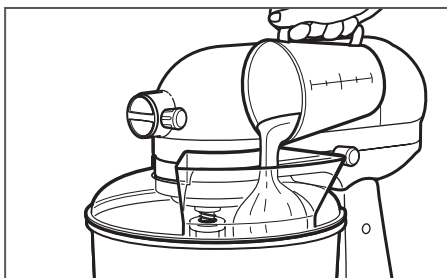
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



- 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.



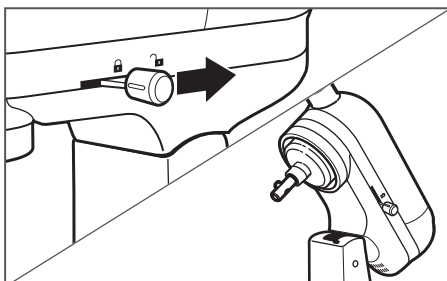
USING THE STAND MIXER



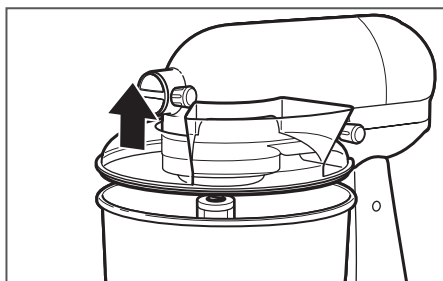
(OPTIONAL) Pour ingredients into the bowl through the pouring chute.

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.

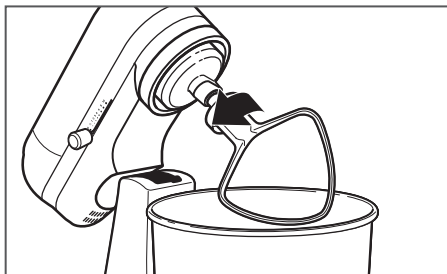
DISASSEMBLING THE STAND MIXER



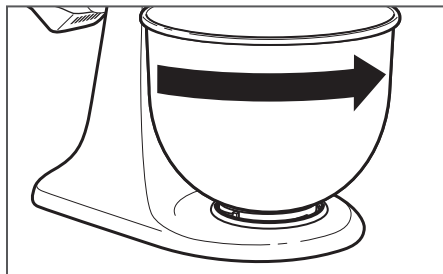
1 **Raise the motor head:** Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0"; then slide the locking lever to the unlock position and lift the motor head. Once lifted, slide the locking lever to the lock position to keep the motor head up.



(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:** Turn the speed control to "0", unplug the Stand Mixer, and tilt the motor head back; then, 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.

*Accessory sold separately

USING THE STAND MIXER | 11

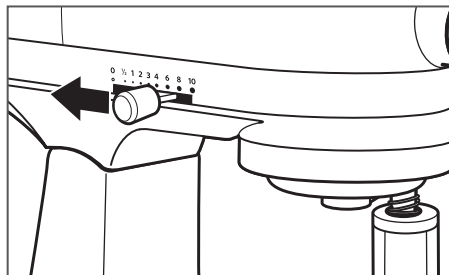




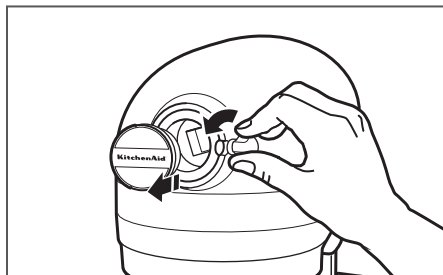
USING THE STAND MIXER

OPTIONAL ATTACHMENTS

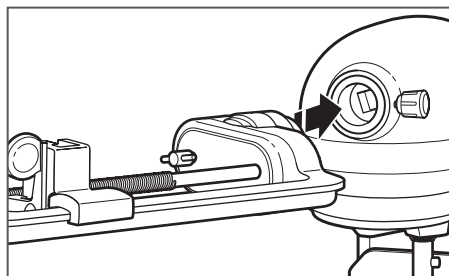
KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the Spiralizer, Pasta Cutters, or Food Grinders that may be attached to the Stand Mixer attachment power shaft as shown here.



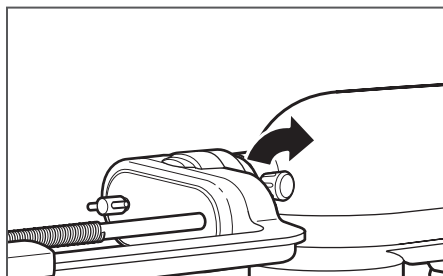
- 1 Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0".



- 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.

NOTE: Make sure attachment knob is securely tightened after removal or replacement of attachments.

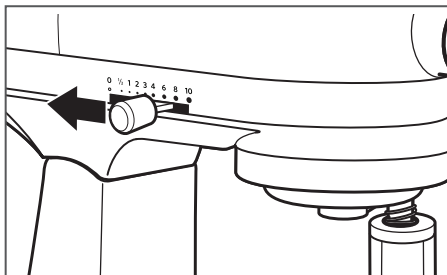




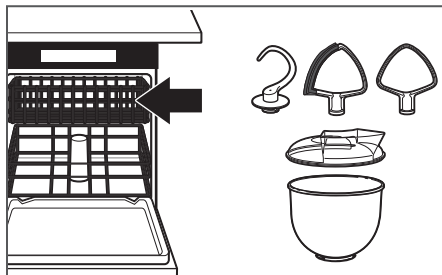
CARE AND CLEANING

CLEANING THE STAND MIXER

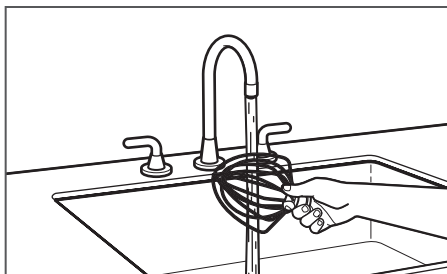
IMPORTANT: Do not wash the wire whip in the dishwasher. Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. These parts should be hand washed.



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 The bowl, flat beater, dough hook, Flex Edge beater*, and pouring shield* (top shelf only) may be washed in a dishwasher; or, clean them thoroughly in hot, sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on the shaft.




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





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 or fail to operate, 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. 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.

Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

For additional assistance, contact Customer Service at:

AU: 1800 990 990

NZ: 0800 881 200

Please have your product serial number ready when calling.

©2018 KitchenAid. All rights reserved.

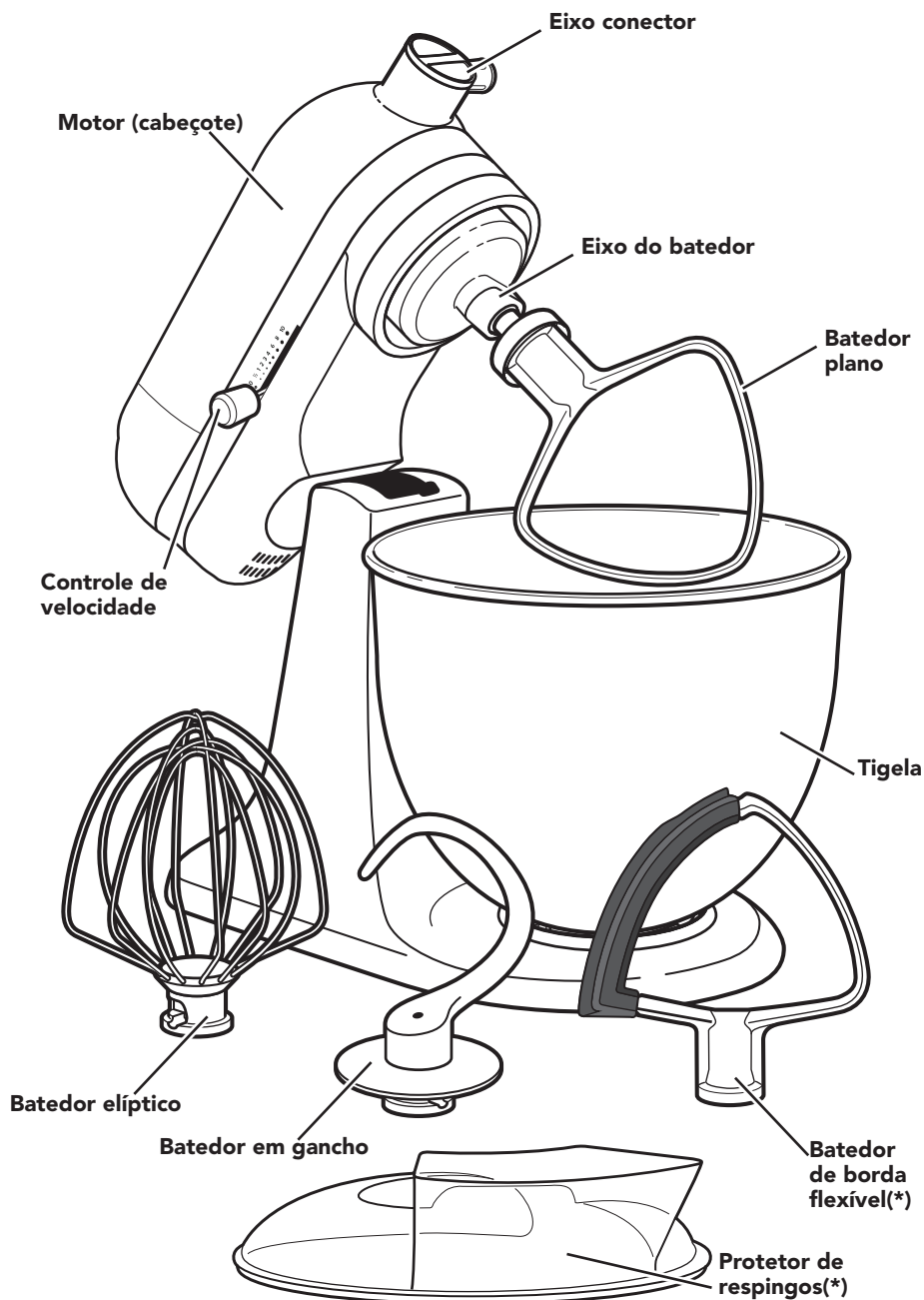
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.





PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

PEÇAS E ACESSÓRIOS



(*) Acessório vendido separadamente.





AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto contém muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

 **PERIGO**

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

 **ADVERTÊNCIA**

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar eletrodomésticos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto do produto pode resultar em acidentes.
2. Para evitar risco de choque elétrico, não coloque a batedeira, o cabo de alimentação ou o plugue, dentro da água ou outros líquidos.
3. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. Retire o plugue da tomada quando a batedeira não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.





AVISOS DE SEGURANÇA

5. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha as mãos, cabelos e roupas, assim como espátulas e outros utensílios longe do produto durante a operação para reduzir o risco de acidentes e danos à batedeira.
6. Não opere qualquer aparelho elétrico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o aparelho à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos, a fim de evitar algum possível risco de acidente.
7. uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
8. Não use a batedeira em ambientes externos.
9. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
10. Remova o batedor plano, o batedor elíptico ou o batedor em gancho antes de limpar a sua batedeira.
11. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
12. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos de acidentes.
13. Nunca abandone o equipamento em funcionamento.
14. Para evitar danos ao produto, não utilize a tigela da batedeira próximo de áreas que liberem calor como: forno elétrico, forno micro-ondas e fogões.
15. Consultar a seção de “Cuidado e Limpeza” para obter as instruções sobre limpeza da superfície que entra em contato com alimentos.




AVISOS DE SEGURANÇA

16. Este produto foi desenvolvido para uso comercial e doméstico e utilizações similares como:
- Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - Casas de fazenda
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais
 - Ambientes de pousada com alojamento e café da manhã.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONDIÇÕES ELÉTRICAS

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada aterrada.

Não remova o aterramento do produto.

Não use adaptadores.

Não use extensões elétricas.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

KEA25AHANA (5KSM3311X)

Tensão: 220-240 V~

Frequência: 50-60 Hz

Potência: 250 W

KEA25AHBNA (7KSM3311X)

Tensão: 127 V~

Frequência: 60 Hz

Potência: 250 W

NOTA: A potência da sua batedeira está impressa na placa de série.

Não utilize extensões elétricas. Se o cabo de alimentação da batedeira não alcançar a tomada, consulte um electricista especializado para instalar uma tomada próxima do seu produto.

A potência é determinada pelo acessório que desempenha maior potência. Outros acessórios recomendados podem baixar significativamente a potência.

(*)Acessório vendido separadamente.















USANDO A BATEDEIRA

GUIA DE CONTROLE DE VELOCIDADE

Todas as velocidades possuem um recurso de partida suave, que automaticamente inicia o ciclo em velocidade baixa, a fim de evitar respingos dos ingredientes e que a farinha seja espalhada para fora da tigela. Em seguida aumente para a velocidade selecionada para um desempenho ideal.

PORTUGUÊS

VELOCIDADE	ACESSÓRIO	AÇÃO	DESCRIÇÃO
½		AGITAR	Para agitar e misturar lentamente os ingredientes. Início de todos os procedimentos de mistura. Utilizada para adicionar farinha e ingredientes secos à massa ou líquidos à ingredientes secos e misturar massas pesadas. Não utilize a velocidade 1 para misturar e amassar massas com fermentos.
1			
2	 	MISTURA LENTA	Para bater, misturar e agitar em velocidade mais rápida. Usada para bater massas pesadas, doces, purês de batatas, legumes, misturar manteiga ou gordura à farinha, bater massas finas ou moles, misturar e amassar massas com fermentos.
4	 	MISTURAR, BATER	Para misturar massas semi-pesadas, como cookies. Usada para misturar açúcar e manteiga e acrescentar açúcar às claras em neve para merengue. Velocidade média para misturas de bolos.
6	 	BATER, AERAR	Para bater e misturar, para formar creme em velocidade média e rápida. Usada para finalizar misturas de bolos, biscoitos e outras massas. Velocidade alta para misturas de bolos.
8		BATER RÁPIDO, SOVAR	Para aerar cremes, claras em neve e glacês.
10		SOVAR RÁPIDO	Para aerar pequenas quantidades de cremes, claras em neve ou purê de batatas.

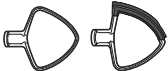

NOTA: O controle de velocidade pode ser fixado entre as velocidades indicadas na tabela, para obter as velocidades 1, 3, 5, 7 e 9, respectivamente se for necessário um ajuste mais preciso. Não exceda a velocidade 2 para misturar ou amassar massas com fermentos, pois poderá danificar a sua batedeira.



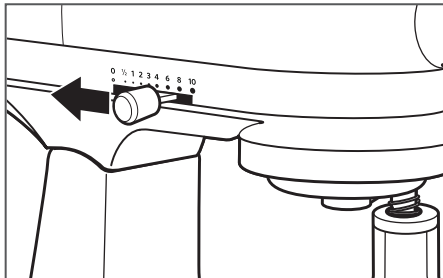


USANDO A BATEDEIRA

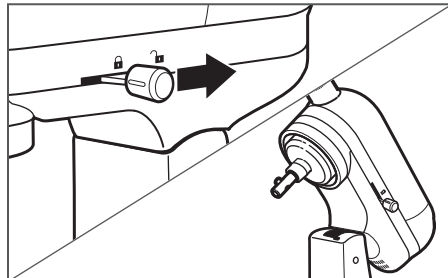
ESCOLHENDO O ACESSÓRIO CORRETO

ACESSÓRIO	USO	DESCRIÇÃO
BATEDOR PLANO BATEDOR DE BORDA FLEXÍVEL(*) 	Para misturas normais e pesadas	Bolos, glacês, doces, cookies, biscoitos, tortas, bolos de carne, purê de batatas
BATEDOR ELÍPTICO 	Para misturas que precisam ser aeradas	Ovos, claras em neve, cremes pesados, coberturas, pão de ló, merengues, maioneses, doces
BATEDOR EM GANCHO 	Para misturar e amassar massas pesadas e com fermento	Pães, roscas, pizzas, macarrão

MONTANDO A BATEDEIRA



- 1** Certifique-se de que o controle de velocidade esteja na posição "0" e desconecte o plugue da batedeira da tomada.



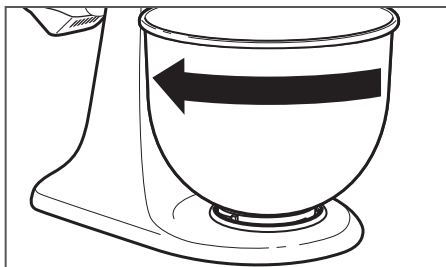
- 2** Para levantar o motor (cabecote): Coloque a alavanca "trava/destrava" na posição "destrava" e levante o motor. Após levantar o motor, coloque a alavanca na posição "trava", para manter o motor levantado.

NOTA: Para mover o controlador de velocidade com facilidade, erga-o levemente enquanto você desliza para a direção desejada.

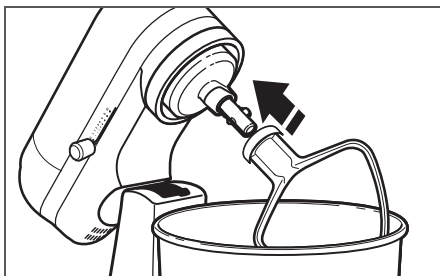




USANDO A BATEDEIRA

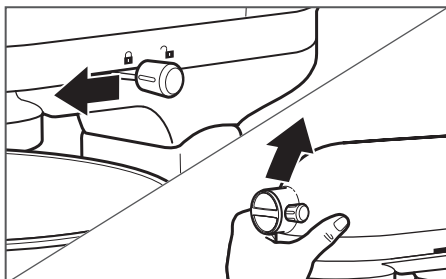


- 3** **Para fixar a tigela:** Posicione a tigela no prato da base e com cuidado gire a tigela no sentido horário para travá-la na base.



- 4** **Para fixar qualquer acessório:** Deslize o acessório sobre o eixo do batedor e pressione para cima, tanto quanto possível. Vire o acessório no sentido anti-horário para fixá-lo ao eixo.

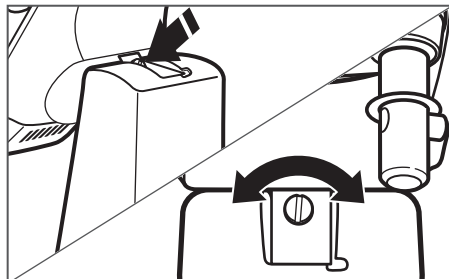
PORTUGUÊS



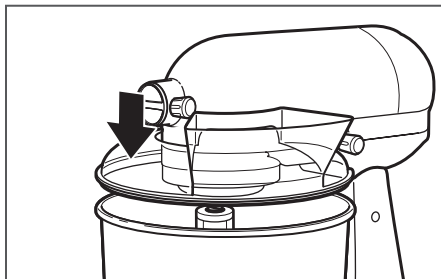
- 5** **Para abaixar o motor (cabecote):** Coloque a alavanca "trava/destrava" na posição "destrava" e abaixe o motor. Após baixar o motor, coloque a alavanca na posição "trava" para manter o motor abaixado. Antes de operar a batedeira certifique-se de que o motor está travado, tentando levantá-lo.



USANDO A BATEDEIRA



(OPCIONAL) Para ajustar a distância entre o batedor e a tigela: Incline o motor para trás e em seguida gire o parafuso de ajuste da altura do batedor no sentido anti-horário (esquerda) para elevar o batedor, ou gire no sentido horário (direita) para baixar o batedor. Ajuste de forma que o batedor apenas limpe a superfície da tigela. Se você apertar demais o parafuso de ajuste, a tigela pode não encaixar corretamente.



(OPCIONAL) Para posicionar o protetor de respingos(*): Deslize o protetor de respingos na frente da batedeira sobre a borda da tigela até centralizá-lo. A borda inferior do protetor de respingos se encaixa dentro da tigela. O protetor de respingos ficará à direita do eixo conector, quando a batedeira é vista de frente.

IMPORTANTE: A sua batedeira vem ajustada de fábrica para que o batedor plano apenas limpe o fundo da tigela. Se, por algum motivo, o batedor estiver atingindo o fundo da tigela ou se estiver distante do fundo da tigela durante o funcionamento, você pode corrigir a distância facilmente.

NOTA: Quando estiver ajustado corretamente, o batedor não atingirá o fundo ou as laterais da tigela. Se o batedor plano ou o batedor elíptico atingirem o fundo da tigela durante o funcionamento, isso poderá danificar ou desgastar os batedores.

(*)Acessório vendido separadamente.



USANDO A BATEDEIRA

OPERANDO A BATEDEIRA

NOTA: A superfície da batedeira poderá aquecer durante o uso. Sob cargas mais pesadas com longos períodos de mistura, o topo da unidade poderá ficar quente. Isto é normal.

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

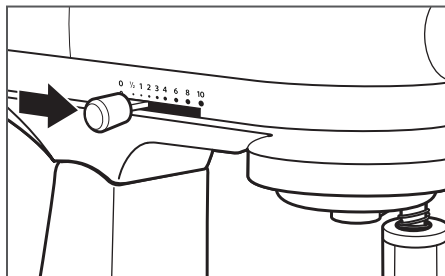
Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada aterrada.

Não remova o aterramento do produto.

Não use adaptadores.

Não use extensões elétricas.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.



1 Conecte a batedeira a uma tomada adequada aterrada. Para iniciar, sempre posicione o controle de velocidade na velocidade mais baixa e então gradualmente aumente a velocidade para evitar respingos dos ingredientes.

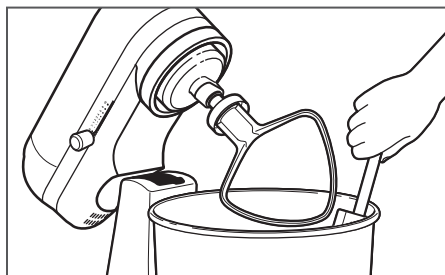
NOTA: Para mover o controlador de velocidade com facilidade, erga-o levemente enquanto você desliza para a direção desejada.

⚠ ADVERTÊNCIA

Perigo de ferimento

Desconecte a batedeira da tomada antes de tocar/ trocar os batedores.

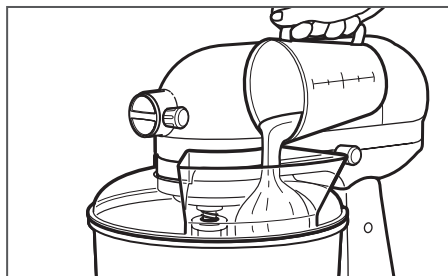
Não seguir essa instrução pode resultar em fraturas, cortes ou ferimentos.



2 Não raspe a tigela durante o funcionamento da batedeira. A tigela e os batedores são projetados para fornecer uma mistura completa sem a necessidade de raspar frequentemente. Raspar as laterais da tigela uma ou duas vezes durante a mistura geralmente é suficiente.



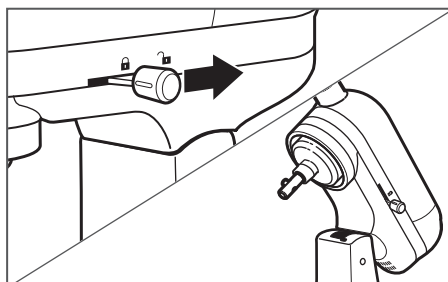
USANDO A BATEDEIRA



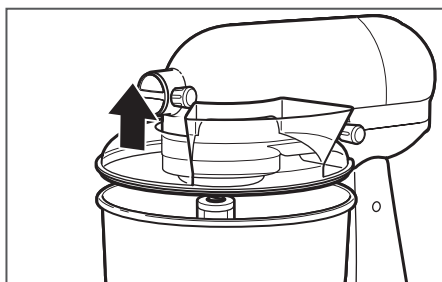
(OPCIONAL) Adicione os ingredientes na tigela utilizando o protetor de respingos.

NOTA: O protetor de respingos(*) proporciona uma maneira prática de adicionar ingredientes à tigela da batedeira evitando respingos durante a adição dos ingredientes.

DESMONTANDO A BATEDEIRA



1 **Para levantar o motor (cabeça):** Certifique-se de que o controle de velocidade esteja na posição "0" e desconecte o plugue da batedeira da tomada. Coloque a alavanca "trava/destrava" na posição "destrava" e levante o motor. Após levantar o motor, coloque a alavanca na posição "trava", para manter o motor levantado.



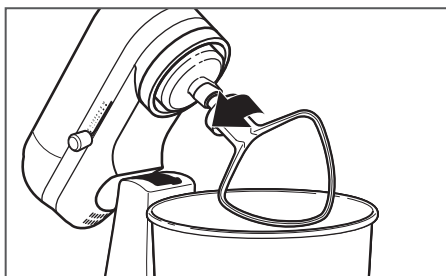
(OPCIONAL) Para remover o protetor de respingos(*): Levante a parte frontal do protetor de respingos e desencaixe-o da tigela retirando-o da batedeira.

(*)Acessório vendido separadamente.



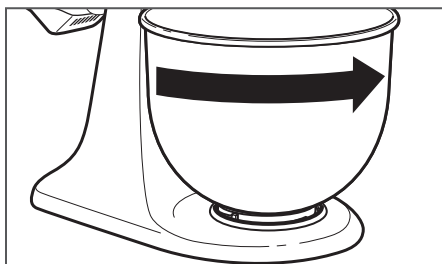


USANDO A BATEDEIRA



2

Para remover o acessório:
Posicione o controle de velocidade na velocidade "0", desconecte o plugue da batedeira da tomada e levante o motor da batedeira. Em seguida gire o acessório no sentido horário e puxe-o do eixo do batedor.



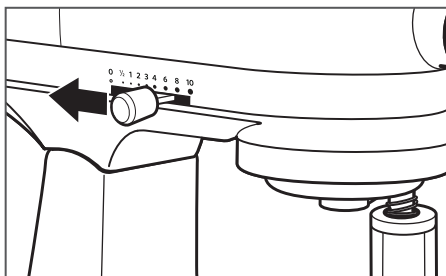
3

Para remover a tigela: Com cuidado gire a tigela no sentido anti-horário para liberá-la do prato da base.

PORTUGUÊS

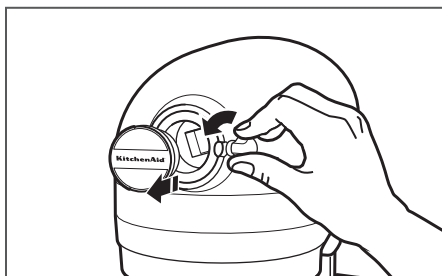
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

A KitchenAid proporciona uma grande quantidade de acessórios como espiralizador de vegetais, cortadores de massas e moedores de alimentos que podem ser anexados ao eixo conector da sua batedeira, como mostra a figura.



1

Certifique-se de que o controle de velocidade esteja na posição "0" e desconecte o plugue da batedeira da tomada.



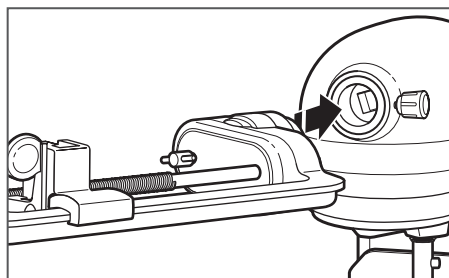
2

Gire o botão para fixação dos acessórios no sentido anti-horário para remover a tampa do eixo conector.



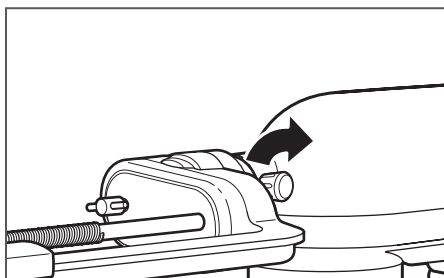


USANDO A BATEDEIRA



3

Insira o acessório no eixo conector da batedeira, certificando-se de alinhar o eixo com as ranhuras da abertura. Pode ser necessário girar o acessório para frente e para trás. Quando conectado na posição correta, o pino do acessório irá travar no eixo conector.



4

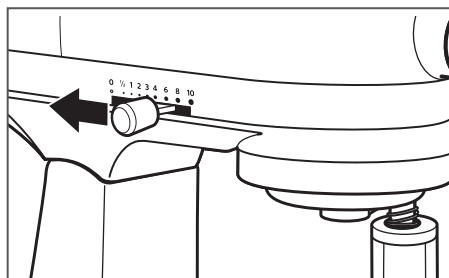
Aperte o botão para fixação do acessório girando-o no sentido horário até que o acessório esteja firmemente anexo à batedeira. Para maiores detalhes de como usar o seu acessório, veja "Instruções" no manual do acessório.

NOTA: Certifique-se de que o pino esteja seguramente apertado depois de remover ou trocar os acessórios da batedeira.

CUIDADOS E LIMPEZA

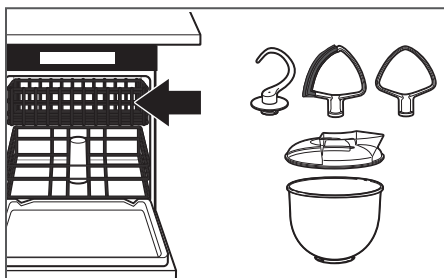
LIMPANDO A BATEDEIRA

IMPORTANTE: O batedor elíptico não pode ser lavado em lava-louças. Não coloque a batedeira dentro da água ou outros líquidos. Limpe-os cuidadosamente com água quente e sabão neutro, enxágue bem e seque com um pano limpo e macio.



1

Antes da limpeza desligue a batedeira e desconecte o plugue da tomada. Limpe a batedeira com um pano limpo e macio. Não use limpadores caseiros ou comerciais. Limpe com frequência o eixo do batedor removendo os resíduos acumulados. Não coloque a batedeira dentro da água.



2

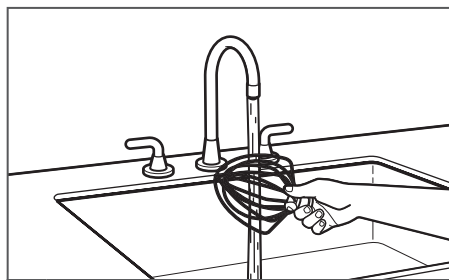
A tigela, o batedor plano, o batedor em gancho, o batedor de borda flexível e o protetor de respingos(*) podem ser lavados em lava-louças (somente na grade superior da lava-louças). Ou limpe-os cuidadosamente com água quente e sabão neutro, enxágue bem e seque com um pano limpo e macio. Não guarde a batedeira com os batedores anexados a ela.

(*)Acessório vendido separadamente.





CUIDADOS E LIMPEZA



3

O batedor elíptico não pode ser lavado em lava-louças. Limpe-o cuidadosamente com água quente e sabão neutro, enxágue bem e seque com um pano limpo e macio. Não guarde a batedeira com o batedor elíptico anexado a ela.

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada aterrada.

Não remova o aterramento do produto.

Não use adaptadores.

Não use extensões elétricas.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

Se sua batedeira apresentar mau funcionamento ou algum defeito, verifique os seguintes itens.

1. A superfície da sua batedeira poderá esquentar durante o uso. Sob cargas pesadas e longos períodos de tempo de mistura, você pode não ser capaz de tocar confortavelmente a parte superior

da unidade. Isto é normal.

2. A batedeira poderá emitir um odor característico, especialmente quando ainda estiver nova. Isto é comum com motores elétricos.
3. Se o batedor plano estiver entrando em contato com a tigela durante o funcionamento, desligue a batedeira. Veja item "Para ajustar a distância entre o batedor e a tigela".
4. Se a sua batedeira apresentar mau funcionamento durante a operação ou deixar de funcionar siga as instruções:
 - A batedeira está conectada corretamente?
 - O fusível do circuito da batedeira está funcionando corretamente? Se você possui um disjuntor, assegure-se de que o circuito esteja fechado.
 - Desligue a batedeira durante 10 – 15 segundos e ligue-a novamente. Se a batedeira não funcionar, deixe-a esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.

Se o problema persistir entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. Não retorne a batedeira ao revendedor. Os revendedores não oferecem estes serviços.

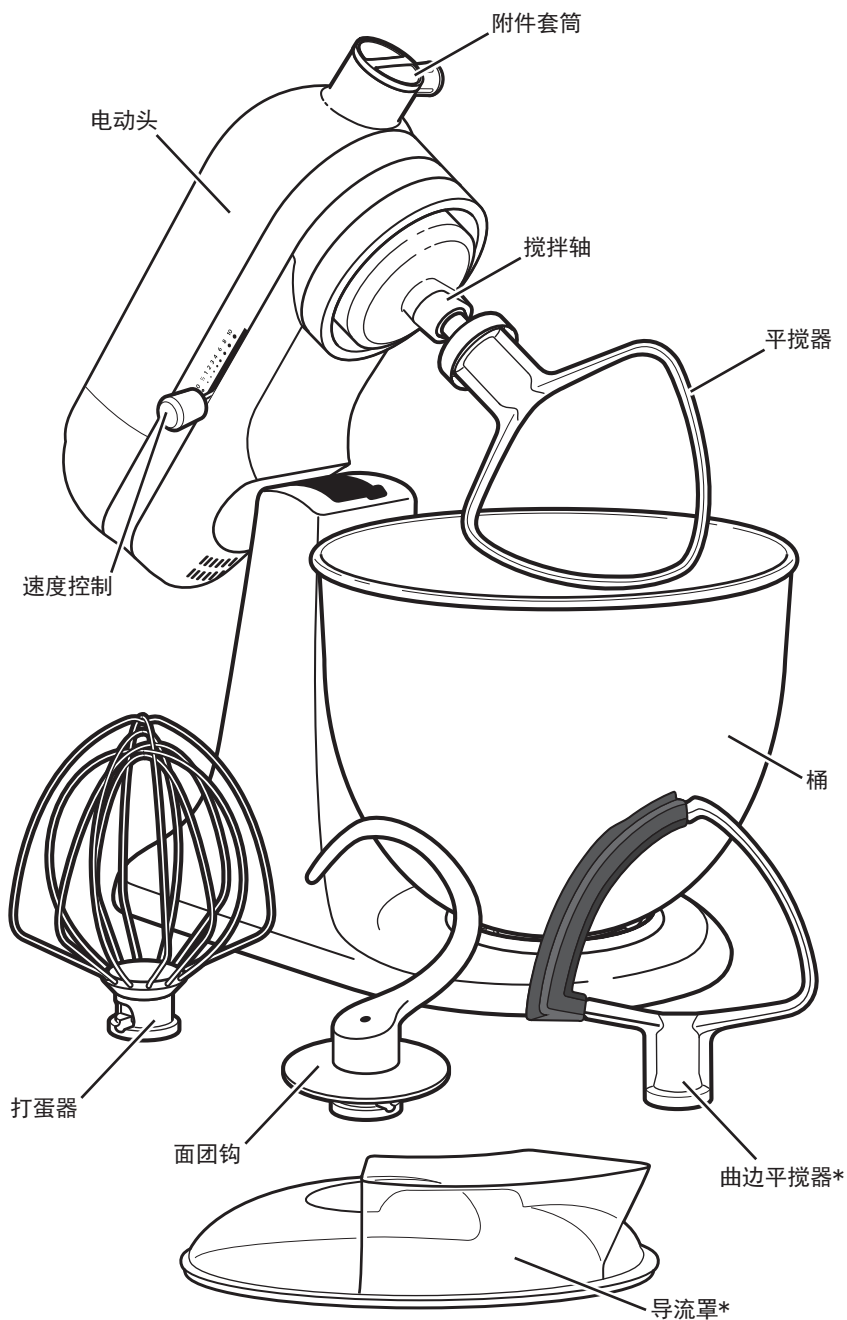
©2018 Todos os direitos reservados.KITCHENAID e o desenho da batedeira de bancada são marcas registadas nos Estados Unidos e fora deles





零部件和结构

零部件和配件



*单独销售的附件

28 | 零部件和结构





台式搅拌机安全

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：



如果不立即遵守说明，可能导致死亡或重伤。



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. 为了避免触电风险，切勿将台式搅拌机放入水中或其他液体中。
3. 身体行动不便、感官或智力障碍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。
4. 不使用时、安装或拆卸零件前以及清洁前，从插座上拔下台式搅拌机插头。
5. 避免接触移动部件。在操作期间让手、头发、衣物以及刮刀和其他餐具远离搅拌器以降低人员受伤和/或损坏台式搅拌机的风险。
6. 如果台式搅拌机电源线或插头损坏，或搅拌机出现故障，或搅拌机被摔落或以其他方式被损坏，请勿使用此搅拌机。





台式搅拌机安全

7. 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。
8. 请勿在户外使用台式搅拌机。
9. 不要将线缆悬挂在桌子或橱柜边缘。
10. 在清洗之前请从台式搅拌机上拆下平搅器、打蛋器或螺旋面团钩。
11. 应对儿童进行监督以确保他们不会拿本设备玩耍。
12. 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。
13. 切勿使本家电在无人看管状态下运行。
14. 为避免损坏本产品，请勿在高温物品（如烤箱、微波炉等）周围或在灶台上方使用台式搅拌机的搅拌桶。
15. 请参考“保养与清洁”部分，了解接触食物的表面的清洁说明。
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

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)	Polybrominated diphenyl 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
<p>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。</p> <p>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</p> <p>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。</p>						

中文

15 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 product environmental service life is 15 years)。



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)





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。

5KSM3311X
电压：220-240 V

频率：50-60 Hz

功率：250 W

7KSM3311X

电压：127 V[~]

频率：60 Hz

功率：250 W

注：您的台式搅拌机的额定功率打印在号牌上。

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。

最大额定值基于牵引最大负载（功率）的附件。其他建议的附件消耗的功率可能明显更少。



中文



使用台式搅拌机

速度控制器指导

所有速度级别都有“软启动”功能，可以较低的速度自动启动台式搅拌机，帮助避免原料溅出以及启动时的“面粉膨胀”，然后快速增加至所选速度以达到最佳性能。

速度	附件	动作	描述
1/2		搅拌	用于启动所有搅拌程序、缓慢搅动、融合以及打浆。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。
1			
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、重型面糊和糖果；开始捣碎土豆或其他蔬菜；将起酥油切入面粉，搅拌薄或容易溅开的面糊。
4	 	搅拌、拍打	用于搅拌诸如曲奇的准重型面糊。用于融合糖并切细，将糖添加到蛋白制作蛋白糖饼。中等速度蛋糕搅拌。
6	 	搅拌、乳化	用于中等速度搅拌（乳化）或搅打。用于完成蛋糕、油炸圈饼和其他面糊的混合。高速蛋糕搅拌。
8		快速搅拌、搅打	用于搅打奶油、蛋白和煮沸糖霜。
10		快速搅打	用于搅打少量奶油或蛋白；用于最终搅打土豆泥。

注：如果需要更加精细的调整，可将速度控制设置在图表中所列的速度之间以达到速度级别 1、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。



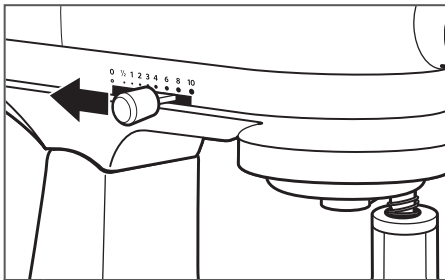


使用台式搅拌机

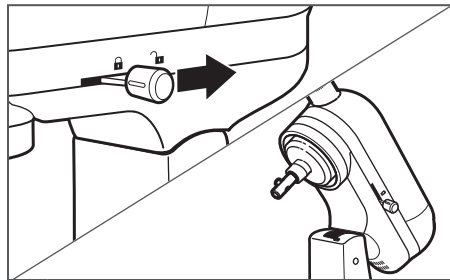
选择恰当的附件

附件	用于搅拌	描述
平搅器 曲边平搅器*	普通至重型混合物	蛋糕、奶油糖霜、糖果、曲奇、饼干、糕点、肉糜卷、土豆泥
打蛋器	需要加入空气的混合物	鸡蛋、蛋白、多脂奶油、煮沸糖霜、松糕、蛋黄酱
面团钩	搅拌及揉搓发酵面团	面包、面包卷、匹萨面团、包点

装配台式搅拌机

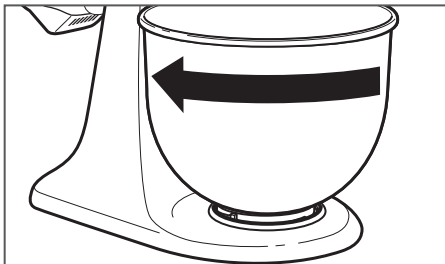


- 1** 进行检查，确保台式搅拌机插头已拔下，并且速度控制转到“0”。

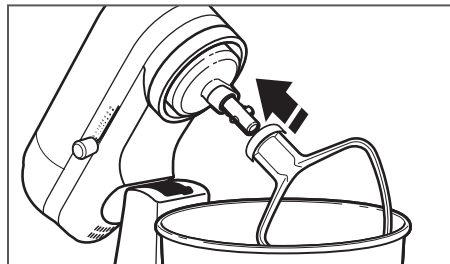


- 2** 升起电动头：滑动锁定杆至解锁位置并升起电动头。一旦升起，滑动锁定杆至锁定位置以保持电动头固定在该位置。

注：为了方便地移动速度控制杆，在您用各种设置以任一方向移动它时，轻轻上提它。



- 3** 附接桶：将桶置于桶夹板上，然后顺时针方向轻轻转动它，将其锁定到位。

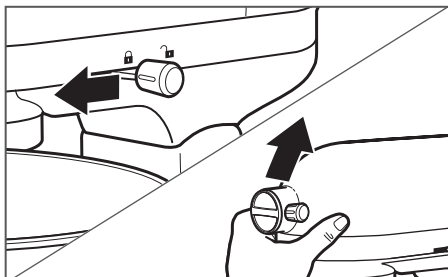


- 4** 附接任何附件：将附件滑动到搅拌轴上并尽量向上按。逆时针转动附件，将附件钩挂在轴的销上。

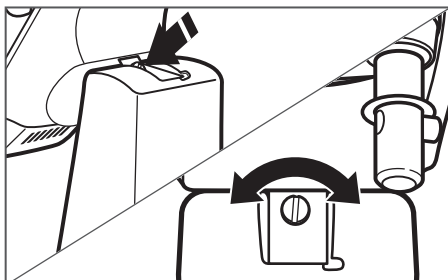




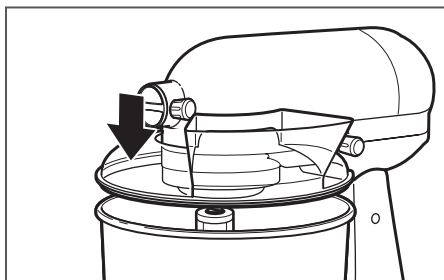
使用台式搅拌机



- 5** 降下电动头：滑动锁定杆至解锁位置并引导电动头下降。确保电动头完全降下，然后将锁定杆滑动至锁定位置。在搅拌之前，通过尝试升起电动头尝试锁紧是否牢靠。



（可选）调整搅拌器和桶之间的间隙：向后倾斜电动头；然后逆时针（向左）轻轻转动螺钉升起搅拌器，或顺时针转动（向右）将搅拌器降下。调整搅拌器，使其不会触碰桶表面。如果过度调整螺钉，桶锁定杆可能不会锁定到位。



（可选）放置导流罩*：在台式搅拌机正面从桶上方滑动导流罩*，直至导流罩*居中。导流罩*的底部边缘适配在桶内。在面对台式搅拌机时，导流槽将刚好在附件套筒的右侧。

重要信息：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，可如下调整间隙：

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





使用台式搅拌机

操作台式搅拌机

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。

警告



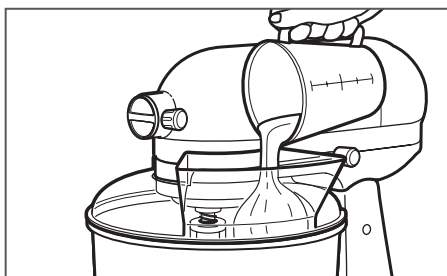
电击危险

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。

警告

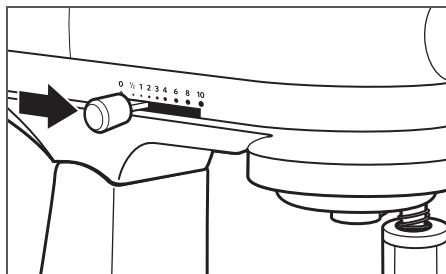
受伤危险

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



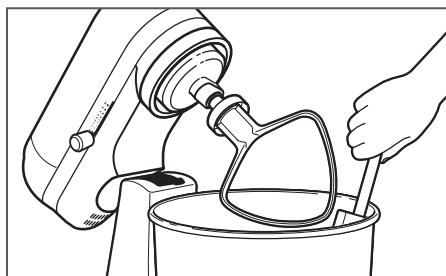
(可选) 通过导流槽将配料倒入桶中。

*单独销售的附件



1 将台式搅拌机的插头插入接地插座。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”来选择适合您配方的最佳速度。

注：为了方便地移动速度控制杆，在您用各种设置以任一方向移动它时，轻轻上提它。



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

注：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。

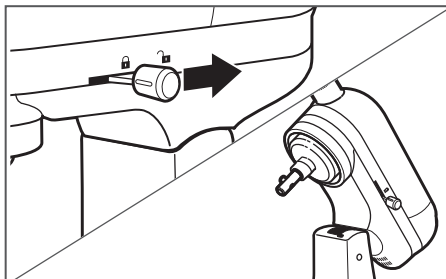
中文





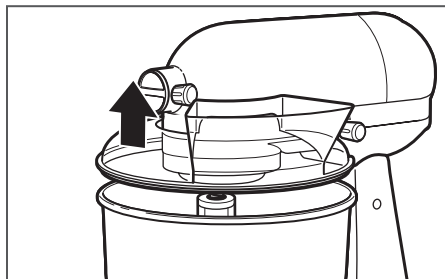
使用台式搅拌机

拆卸台式搅拌机

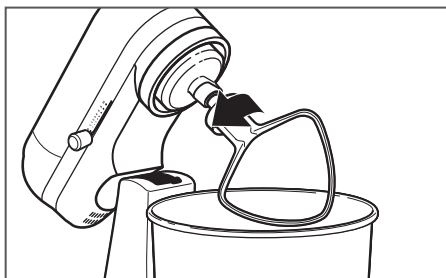


1

升起电动头：仔细检查，确保台式搅拌机插头拔下，并且速度控制转动到“0”；然后滑动锁定杆至解锁位置，并升起电动头。一旦升起，滑动锁定杆至锁定位置以保持电动头固定在该位置。

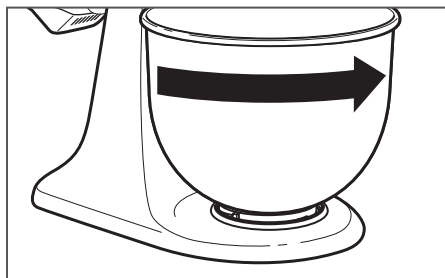


(可选) 拆卸导流罩*：提起导流罩*的正面，离开桶的边缘，并从台式搅拌机上拉下。



2

拆卸附件：将速度控制转动到“0”，拔下台式搅拌机的插头，并向后倾斜电动头；然后，尽量向上按附件，再顺时针转动附件，并将其从搅拌轴上拉下。



3

拆卸桶：逆时针轻轻转动桶，将其从桶夹板上松开。

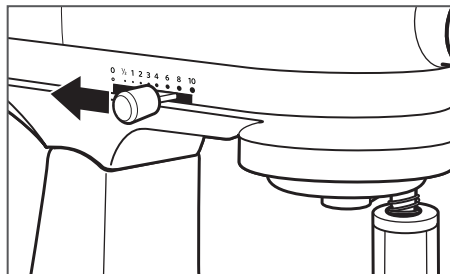




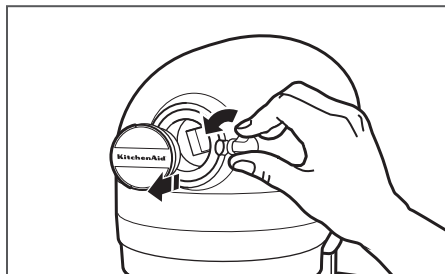
使用台式搅拌机

可选附件

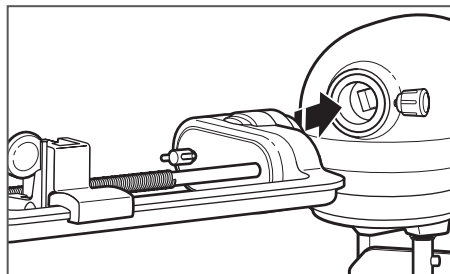
KitchenAid 提供丰富的可选附件，例如螺旋器、面团切刀、食品粉碎器，如所示可附接至台式搅拌机的附件动力轴。



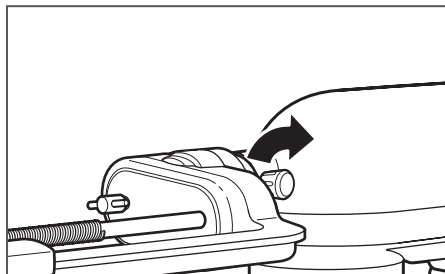
1 进行检查，确保台式搅拌机插头已拔下，并且速度控制转到“0”。



2 逆时针转动附件旋钮将附件套筒罩拆下。



3 将附件插入附件套筒，确保附件动力轴安装到方形附件套筒插孔中。可能必须来回转动附件。当附件处于正确的位置时，附件上的销将装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。请参见您的附件随附的“说明”，了解有关使用附件的详细说明。

注：在拆卸或更换附件之后，确保附件旋钮牢固紧固。

中文

*单独销售的附件

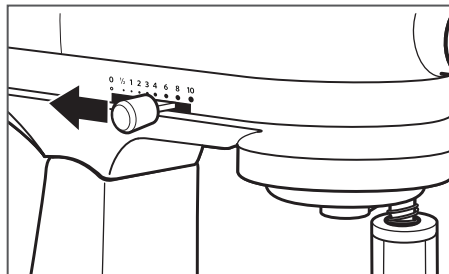




保养和清洁

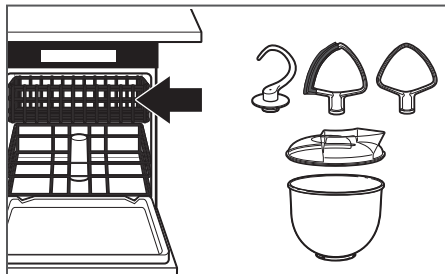
清洁台式搅拌机

重要信息：请勿在洗碗机中清洗打蛋器。请勿将台式搅拌机主体浸入水中或其他液体中。这些部件需要手洗。



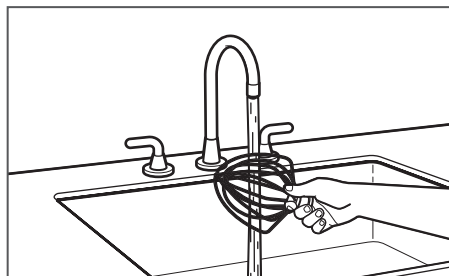
1

在清洁之前请关闭台式搅拌机并拔下插头。用柔软的湿布擦拭台式搅拌机主体。请勿使用家用/市售清洁剂。时常擦拭搅拌器轴以去除任何累积的残留物。不要浸在水中。



2

桶、平搅器、面团钩、曲边平搅器*和导流罩*（仅限顶架）可在洗碗机内清洗；或者在起泡热水中彻底清洁并在干燥之前彻底冲洗。



3

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。请勿以轴放置打蛋器。

*单独销售的附件

40 | 保养和清洁





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。**

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“装配台式搅拌机”一节并调节搅拌器和桶之间的间隙。
4. 如果台式搅拌机故障或者无法工作，请检查以下数项：
 - 台式搅拌机是否已插入？
 - 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。

请勿将台式搅拌机退还给零售商；零售商不提供维修。

中文

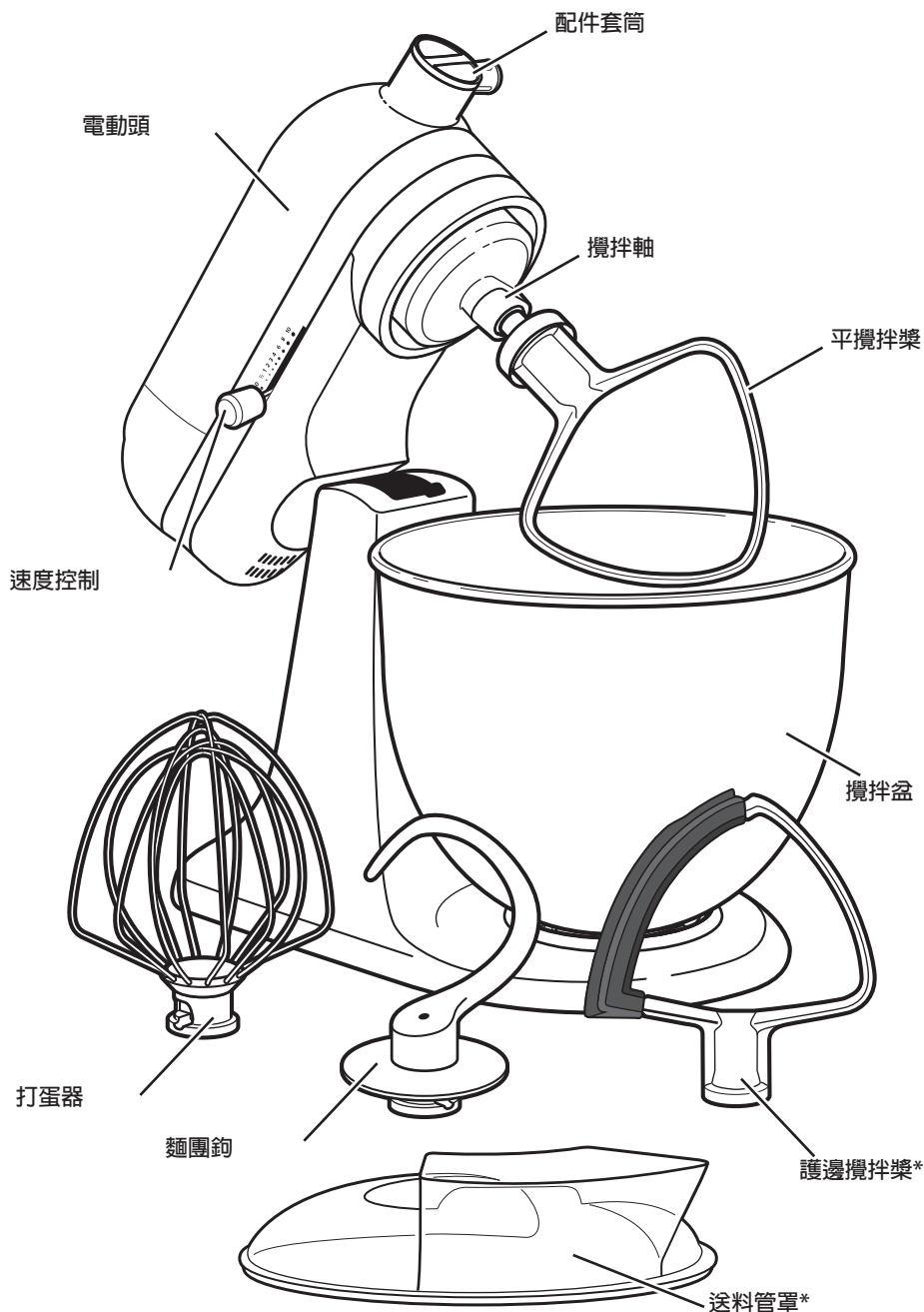
如果台式搅拌机故障或者无法工作，请检查以下数项：

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。



零件與功能

零配件



*單獨銷售的配件
42 | 零件與功能





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。 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. 為了避免觸電風險，切勿將桌上型攪拌機放入水中或其他液體中。
3. 有肢體、感官、心智障礙者，或者缺乏操作經驗及知識者（包括兒童）不可使用本電器，除非有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。
4. 閒置不用期間、安裝零件、取下零件和清潔之前，請務必將桌上型攪拌機的插頭拔掉。
5. 請勿接觸移動中的零件。操作時，雙手、毛髮、衣物、攪拌刮刀和其他廚具必須遠離攪拌槳，減少受傷或桌上型攪拌機損壞的風險。
6. 電源線破損、插頭毀損、電器故障後、機器掉落地面或有任何損傷時，請勿使用任何電器。
7. 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。
8. 請勿在戶外使用桌上型攪拌機。
9. 請勿讓電源線垂吊在桌子或櫃檯邊緣。
10. 清洗前請先將桌上型攪拌機的平攪拌槳、打蛋器或螺旋麵團鉤取出。





桌上型攪拌機安全事項

11. 請務必監督兒童，避免他們把玩電器。
12. 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。
13. 操作電器時必須有人在場。
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. 本電器適合家庭和類似用途，例如：
 - 商店、辦公室或其他工作環境的員工用餐區域
 - 農舍
 - 飯店、汽車旅館和其他住家類型環境的顧客
 - 民宿類型環境。

請妥善保存上述安全說明

電氣需求

警告



觸電危險

將電源線連接到接地電源。

請勿拔掉接地插腳。

請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。

違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。

電壓：220-240 V

頻率：50-60 Hz

瓦數：250 瓦

註：桌上型攪拌機的額定瓦特數印在序號牌上。

請勿使用延長線。若電源線太短，請由合格電工或維修人員在電器附近安裝插座。

最大額定值是根據消耗最大負載（功率）的配件。其他建議配件的耗電量可能小得多。











使用桌上型攪拌機

速度調控指南

所有速度級別都有「軟啟動」功能，可用較低的速度自動啟動桌上型攪拌機，有助於避免食材濺出以及啟動時的「麵粉膨脹」，然後快速增加至所選速度以達到最佳性能。

速度	配件	動作	說明
½		攪拌	用於啟動所有攪拌程序、慢速攪拌、融合以及搗碎。用於將麵粉和乾燥食材加入麵糊，以及將液體加入乾燥食材。請勿使用速度 1 來攪拌或揉捏酵母生麵團。
1			
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，例如餅乾。用來融合糖和起酥油，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、 攪拌	用於攪拌奶油、蛋白和義式蛋白霜。
10		快速攪拌	用於攪拌少量奶油或蛋白；用於完成馬鈴薯泥的攪拌工作。

註：如果需要更加精細的調整，可將速度控制設定在圖表中所列的速度之間，以達到速度級別 1、3、5、7 和 9。在準備酵母生麵團時請勿超出速度 2，因為這可能導致桌上型攪拌機受損。

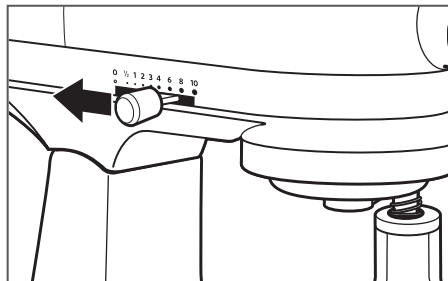


使用桌上型攪拌機

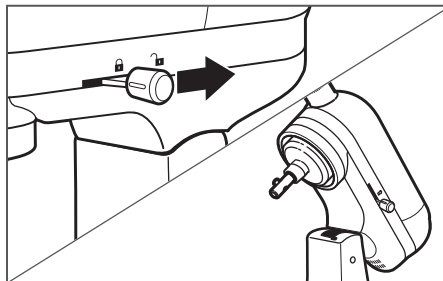
選擇恰當的配件

配件	用於攪拌	說明
平攪拌槳 護邊攪拌槳*	一般至重型混 合物	蛋糕、奶油糖霜、糖果、小甜餅、餅乾、糕 點、肉羅夫、馬鈴薯泥
打蛋器	需要加入空氣的 混合物	雞蛋、蛋白、高脂奶油、煮沸糖霜、海綿蛋 糕、蛋黃醬
麵團鉤	酵母生麵團的攪 拌與揉捏功能	麵包、麵包卷、披薩麵團、小麵包

組裝桌上型攪拌機

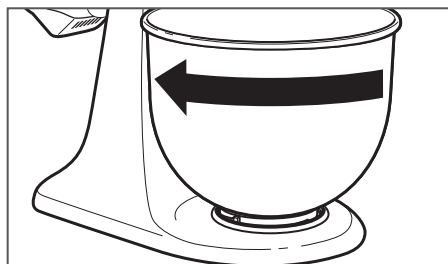


- 1 進行檢查，確認已拔下桌上型攪拌機的插頭，並且速度控制轉到「0」。

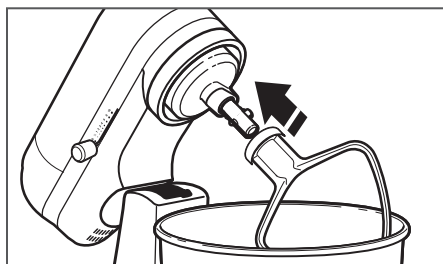


- 2 升起電動頭：滑動鎖定桿至解鎖位置並升起電動頭。升起後，滑動鎖定桿至鎖定位置以保持電動頭固定在該位置。

註：為了方便地移動速度控制桿，使用各種設定以任一方向移動時，請輕輕向上提起。



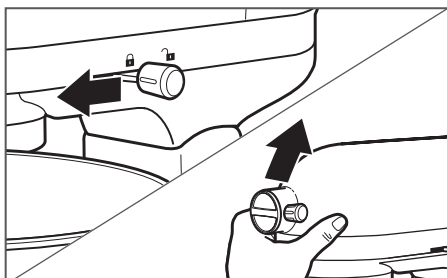
- 3 連接攪拌盆：將攪拌盆置於攪拌盆夾板上，然後以順時針方向輕輕轉動，將其鎖定到位。



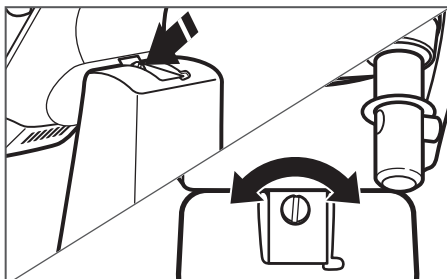
- 4 連接任何配件：將配件扣入攪拌軸，然後儘量往上按。逆時針轉動配件，將配件鉤掛在軸銷上。



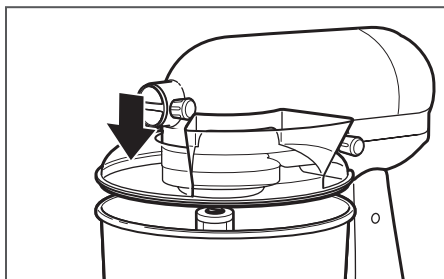
使用桌上型攪拌機



- 5** 降下電動頭：滑動鎖定桿至解鎖位置並降下電動頭。確保電動頭完全降下，然後將鎖定桿滑動至鎖定位置。在攪拌之前，嘗試升起電動頭，以測試是否能鎖緊。



- (可選) 調整攪拌槳和攪拌盆之間的間隙：**向後傾斜電動頭；然後逆時針（向左）輕輕轉動螺釘以升起攪拌槳，或順時針轉動（向右）以降下攪拌槳。調整攪拌槳，使其不會觸碰攪拌盆表面。如果過度調整螺釘，攪拌盆鎖定桿可能無法鎖定到位。



- (可選) 放置送料管罩*：**在桌上型攪拌機正面從攪拌盆上方滑動送料管罩*，直到送料管罩*居中。送料管罩*的底部邊緣必須在攪拌盆內。當您面對桌上型攪拌機時，送料管會剛好在配件套筒右邊。

重要事項：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，可根據以下方式調整間隙：

註：如果調整得當，平攪拌槳將不會觸碰攪拌盆的底部或側面。如果平攪拌槳或打蛋器靠得很近，從而觸碰到攪拌盆的底部，塗層可能會磨損攪拌槳或打蛋器上的絲線可能會磨損。

*單獨銷售的配件



使用桌上型攪拌機

操作桌上型攪拌機

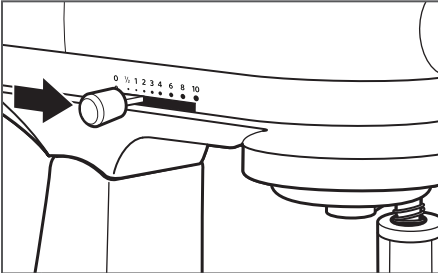
註：桌上型攪拌機可能在使用期間變熱。以較長攪拌時間處理重型負載時，裝置的頂部可能會變熱。這是正常現象。

警告



觸電危險

將電源線連接到接地電源。
請勿拔掉接地插腳。
請勿使用變壓器。
請勿使用延長線。
違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。



1 將桌上型攪拌機的插頭插到接地插座。務必將速度控制桿設定為最低速度之後再啟動，然後逐漸增加速度，避免食材濺出。請參見「速度調控指南」來選擇適合您食譜的最佳速度。

註：為了方便地移動速度控制桿，使用各種設定以任一方向移動時，請輕輕向上提起。

警告

受傷危險

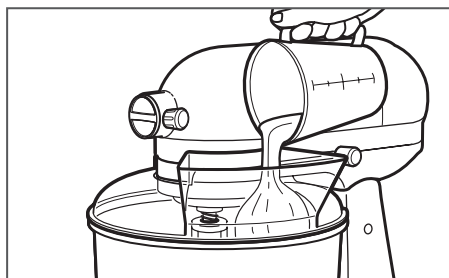
在觸碰攪拌槳之前要拔下攪拌機的插頭否則可導致骨折、割傷或瘀傷。



2 在桌上型攪拌機運轉時請勿刮攪拌盆。攪拌盆和攪拌槳經過特殊設計，可徹底攪拌又不必經常刮攪拌盆內壁，所以通常在攪拌期間刮一兩次就夠了。



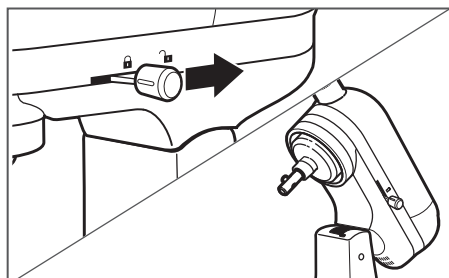
使用桌上型攪拌機



(可選) 透過送料管將食材倒入攪拌盆。

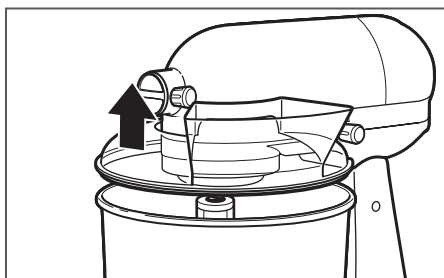
註：送料管*可用來避免攪拌時食材從攪拌盆中濺出，也更利於在攪拌時將食材導入攪拌盆中。

拆卸桌上型攪拌機

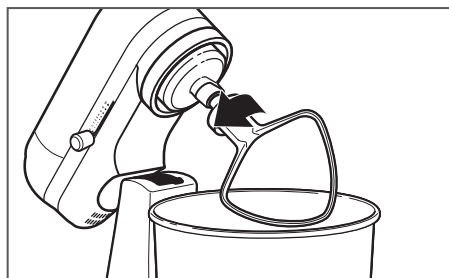


1

升起電動頭：進行檢查，確認已拔下桌上型攪拌機的插頭，並且速度控制轉到「0」；然後滑動鎖定桿至解鎖位置，並升起電動頭。升起後，滑動鎖定桿至鎖定位置以保持電動頭固定在該位置。

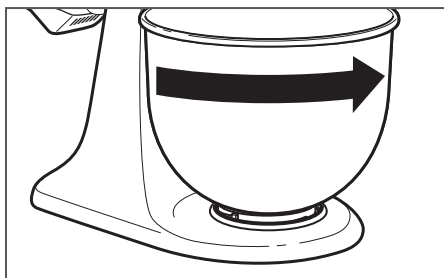


(可選) **拆卸送料管*：**提起送料管*的正面，離開攪拌盆的邊緣，並從桌上型攪拌機上拉下。



2

拆卸配件：將速度控制轉動到「0」，拔下桌上型攪拌機的插頭，並向後傾斜電動頭；然後，盡量向上按配件，再順時針轉動配件，並將其從攪拌軸上拉下。



3

拆卸攪拌盆：逆時針輕輕轉動攪拌盆，將其從攪拌盆夾板上鬆開。

*單獨銷售的配件

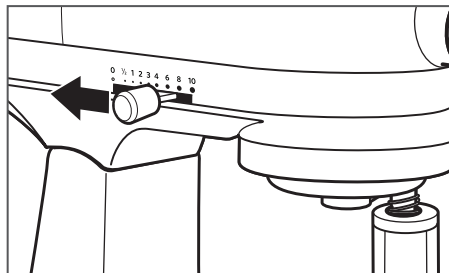




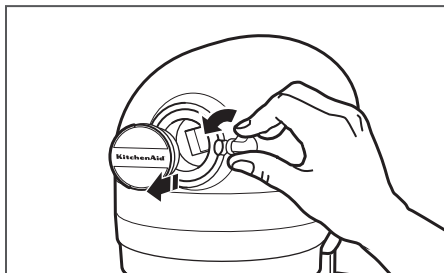
使用桌上型攪拌機

可選配件

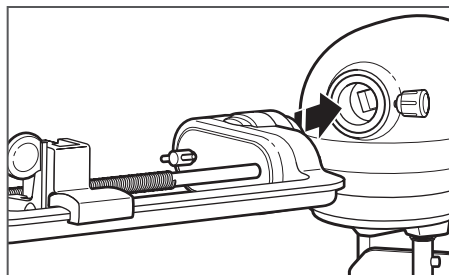
KitchenAid 提供豐富的可選配件，例如螺旋器、麵團切刀或食品研磨機，如所示可連接至桌上型攪拌機的配件動力軸。



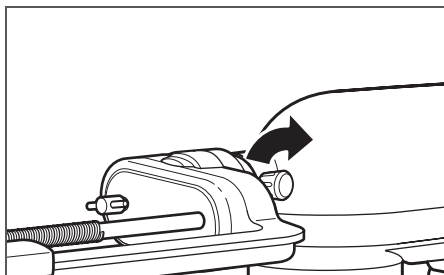
- 1 進行檢查，確認已拔下桌上型攪拌機的插頭，並且速度控制轉到「0」。



- 2 逆時針轉動配件旋鈕，以拆下配件殼罩。



- 3 將配件插入配件殼，確保配件動力軸安裝到方形配件殼插孔中。可能必須來回轉動配件。當配件處於正確的位置時，配件上的銷將裝入殼緣上的凹口。



- 4 順時針轉動以旋緊配件旋鈕，直到配件完全固定在桌上型攪拌機上。請參見配件隨附的「說明」手冊，瞭解有關使用配件的詳細說明。

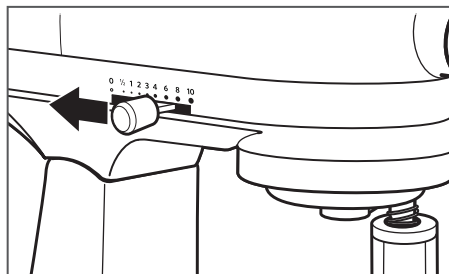
註：在拆卸或更換配件之後，請確保配件旋鈕牢固旋緊。



保養與清潔

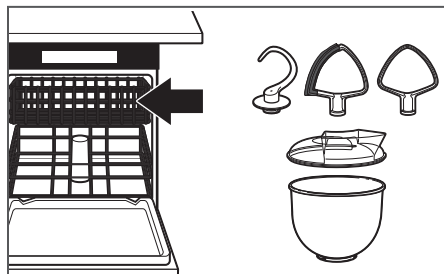
清潔桌上型攪拌機

重要事項：請勿在洗碗機中清洗打蛋器。請勿將桌上型攪拌機本體浸入水中或其他液體中。這些零件需要手洗。



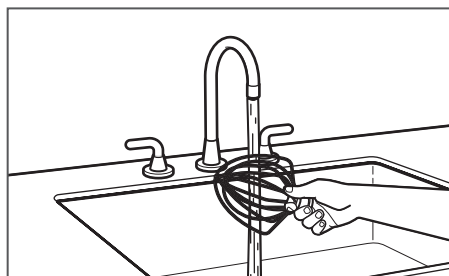
1

在清潔之前請關閉桌上型攪拌機並拔下插頭。用柔軟的濕布擦拭桌上型攪拌機本體。請勿使用家用/市售清潔劑。時常擦拭攪拌軸以去除任何累積的殘留物。請勿泡在水中。



2

攪拌盆、平攪拌槳、麵團鉤、護邊攪拌槳*和送料管罩*（僅限頂架）可在洗碗機內清洗；或者在起泡熱水中徹底清潔並在乾燥之前徹底沖洗。請勿以軸放置攪拌槳。



3

打蛋器不可用洗碗機清洗。在起泡熱水中徹底清潔，然後在乾燥之前徹底沖淨。請勿以軸放置打蛋器。

*單獨銷售的配件



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。

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。請參見「組裝桌上型攪拌機」一節並調節攪拌槳和攪拌盆之間間隙。
4. 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。
 - 將桌上型攪拌機關閉 10-15 秒，然後再次打開。如果桌上型攪拌機仍然未啟動，請冷卻 30 分鐘，然後再打開。

不要將桌上型攪拌機送回零售點，因為零售點不提供維修服務。

如果桌上型攪拌機故障或無法使用，請檢查以下事項：

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。

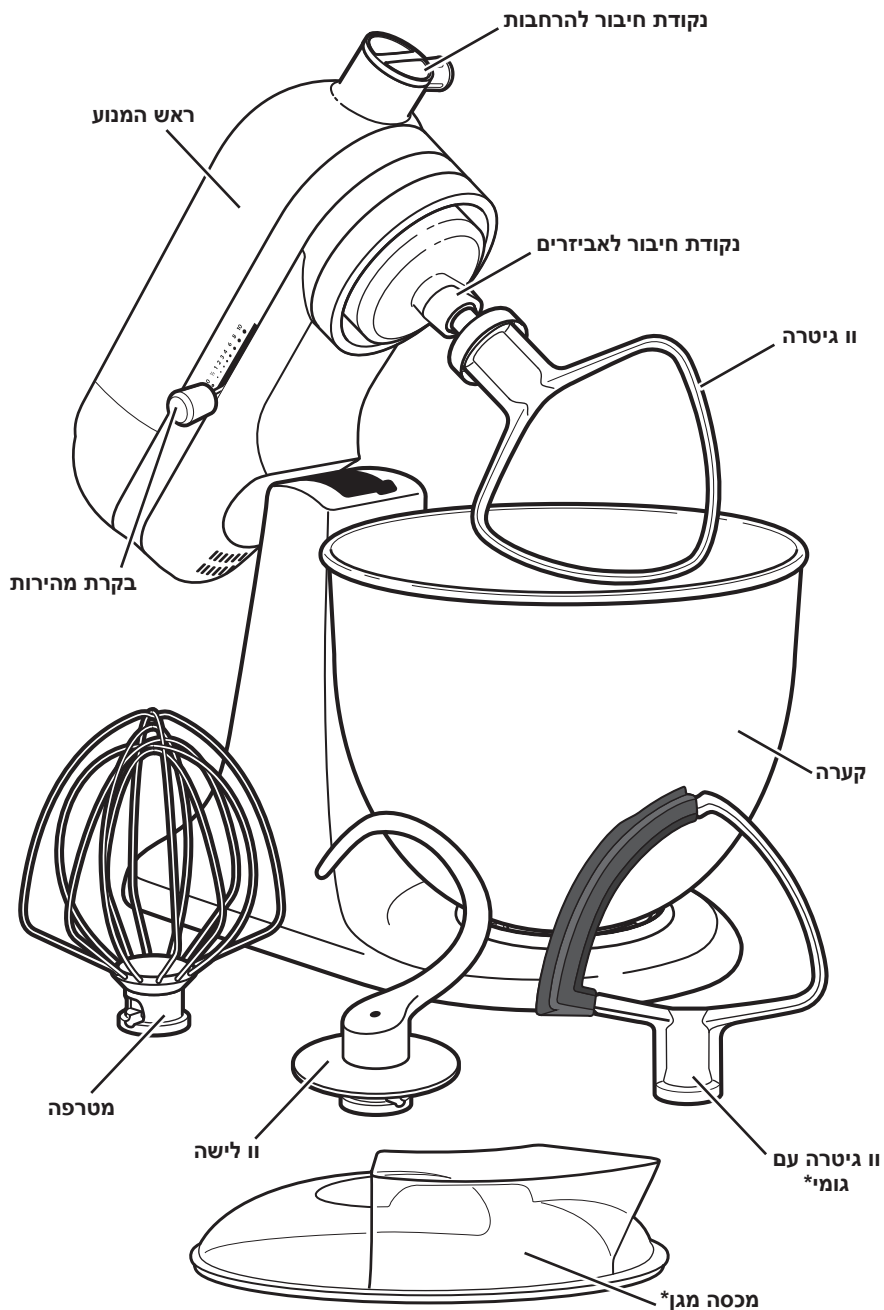
©2018 KitchenAid.版權所有。
KITCHENAID 和桌上型攪拌機設計是在美國和其他地區的商標。





חלקים ותכונות

חלקים ואביזרים



תורג'ום

*האביזר נמכר בנפרד





בטיחות המיקסר

7. שימוש באביזרים נלווים שאינם מומלצים או נמכרים על ידי KitchenAid עלול לגרום לדליקה, התחשמלות או פציעות.
 8. אין להשתמש במיקסר במקום שאינו מקורה.
 9. אין לאפשר לכבל החשמל להיתלות מעל קצה של שולחן או דלפק.
 10. יש לנתק את המטרפה, וו הלישה או וו הגיטרה מהמיקסר לפני השטיפה.
 11. יש לפקח על ילדים על מנת לוודא שלא ישחקו עם המכשיר.
 12. במקרה של חוט חשמל פגוע חובה להחליפו באמצעות היצרן, נותן שירות מטעמו, או אנשים מוסמכים אחרים על מנת למנוע סכנה.
 13. לעולם אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא פועל.
 14. על מנת למנוע נזק למוצר, אין להשתמש בקערות של סטאנד מיקסר (Stand Mixer) בקרבת מקורות חום רב כגון תנור, מיקרוגל, או כיריים.
 15. הוראות לניקוי משטחים שבאים במגע עם מזון ניתן למצוא בפרק "טיפול וניקוי".
 16. המכשיר מיועד לשימוש בסביבה ביתית ובמקומות דומים, כגון:
 - מטבחונים בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות
 - חוות
 -
- פינות בישול ללקוחות בבתי מלון, מוטלים וסוגים אחרים של סביבות מגורים
- פינות בישול בצימרים.

שמרו את ההוראות האלה





בטיחות המיקסר

בטיחותך ובטיחותם של אחרים חשובות לנו.

המדריך והמכשיר כוללים מספר רב של הוראות בטיחות חשובות. הקפד לקרוא את כל הוראות הבטיחות ולהישמע להן.

זהו הסמל של התרעת הבטיחות.

הסמל הזה מתריע מפני סכנות אפשריות שעלולות לפגוע ואף להרוג אותך ואחרים.



ליד כל הוראות הבטיחות יופיע סמל התרעת הבטיחות עם המילה "סכנה" או "אזהרה". משמעות המונח:

אי ציות להוראות באופן מידי עלול לגרום למוות או פציעה קשה.

סכנה



אי ציות להוראות עלול לגרום למוות או פציעה קשה.

אזהרה



בכל הוראות הבטיחות רשום מהי הסכנה, איך למזער את הסכנה לפציעה ומה עלול לקרות אם לא תציית להוראות.

אמצעי זהירות חשובים

כשמתמשים במכשירי חשמל, חשוב לשמור על אמצעי זהירות ובטיחות בסיסיים, כולל ההוראות הבאות:

1. קרא את כל ההוראות בעיון. שימוש לא נכון במכשיר עלול לגרום לפציעות.
2. אין לטבול את המיקסר במים או בנוזלים אחרים - סכנת התחשמלות.
3. אין לאפשר לאנשים (כולל ילדים) בעלי מוגבלויות פיזיות, חושיות או נפשיות, או לאנשים שאין להם את הידע והניסיון להשתמש במכונה, ללא השגחת מבוגר אחראי או קבלת הנחיות לשימוש בבטחה במכונה, כוללת הבנת כל הסכנות הנלוות.
4. יש לנתק את המיקסר מתקע החשמל כשהוא אינו בשימוש, לפני חיבור או ניתוק חלקים ולפני שמנקים אותו.
5. אין לגעת בחלקים הנעים. יש לשמור על הידיים, השיער, הבגדים, המריות ושאר הסכומים הרחק מהמטרפה או הוו בזמן השימוש, כדי למנוע פציעות ו/או נזק למיקסר.
6. אין להשתמש במכשיר אם כבל או תקע החשמל ניזוקו או אחרי תקלה או פגיעה כלשהי במכשיר. יש לקחת את המכשיר למרכז השירות המורשה הקרוב אליך לבדיקה, תיקון או החלפת חלקים.





שימוש במיקסר

מדריך לבקרת המהירות

כל המהירויות כוללות את התכונה Soft Start, המתחילה את פעולת המיקסר במהירות נמוכה כדי למנוע מהמצרכים להשפריץ החוצה. לאחר מכן מהירות המכשיר מוגברת למהירות שנבחרה.

הערה: ניתן לכוון את בקרת המהירות בין המהירויות הרשומות בטבלה כדי להגיע למהירויות 1, 3, 5, 7 ו-9 אם צריך מהירות מדויקת יותר. כשמכינים בצק שמרים אין לעלות מעבר למהירות 2 כדי לא לפגוע במיקסר.

מהירות	אביזר	פעולה	תיאור
1/2		בחישה	להתחלה של כל פעולות הערבול, בחישה איטית, חיבור בין מצרכים וריסוק. מומלץ להשתמש במהירות הזו כשרוצים להוסיף חומרים יבשים לבליה וכדי להוסיף נוזלים לחומרים יבשים. אין להשתמש במהירות 1 כדי לערב או ללוש בצק שמרים.
1			
2	 	ערבול איטי	לערבול איטי, ריסוק או בחישה מהירה יותר. מומלץ להשתמש במהירות הזו כדי: לערבול וללוש בצק שמרים, בלילות כבדות וממתקים; להתחיל לרסק תפוחי אדמה או ירקות אחרים; להוסיף שומן לבצק פריך; לערבול בלילה דלילה או נוזלית.
4	 	ערבול, טריפה	לערבול בלילות חצי-כבדות כמו עוגיות. מומלץ להשתמש במהירות הזו כדי לערבול בין סוכר לשומן וכדי להוסיף סוכר לחלבונים להכנת מרנג. מהירות בינונית לתערובת לעוגה.
6	 	טריפה, הקרמה	לטריפה בינונית-מהירה (הקרמה) או הקצפה. מומלץ להשתמש במהירות הזו כדי להכין גימורים לעוגות, סופגניות או בלילות אחרות. מהירות גבוהה לתערובת לעוגה.
8		טריפה מהירה, הקצפה	להקצפת שמנת, חלבונים וציפויים מורתיים.
10		הקצפה מהירה	להקצפת כמות קטנה של שמנת או חלבונים או להקצפה סופית של פירה.





שימוש במיקסר

דרישות חשמל

מתח חשמלי: 220-240V

תדירות: 50-60Hz

הספק חשמלי: 250 וואט

הערה: דירוג החשמל של המיקסר מודפס על לוחית המידע.

אין להשתמש בכבל מאריך. אם כבל החשמל קצר מדי, יש להזמין חשמלאי או טכנאי שירות מוסמך כדי שיתקין שקע בקרבת המכשיר.

הדירוג המרבי מבוסס על האביזר שמשמש בעומס (חשמל) הרב ביותר. אביזרים מומלצים אחרים עלולים להשתמש בפחות חשמל.

אזהרה



סכנת התחשמלות

חבר את המכשיר לשקע מוארק.

אסור לנתק את פין ההארקה.

אין להשתמש במתאם.

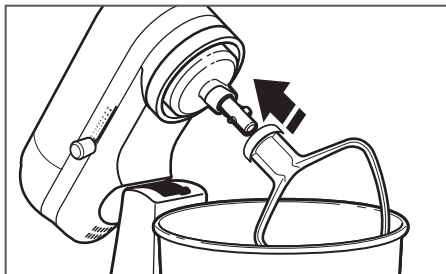
אין להשתמש בכבל מאריך.

אי ציות להוראות עלול להוביל למוות, שריפה או התחשמלות.

תורגם

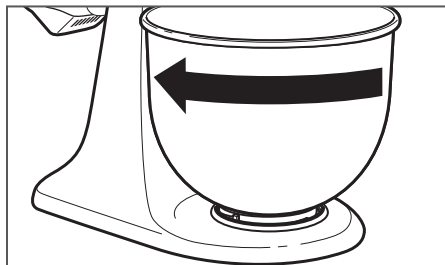


שימוש במיקסר



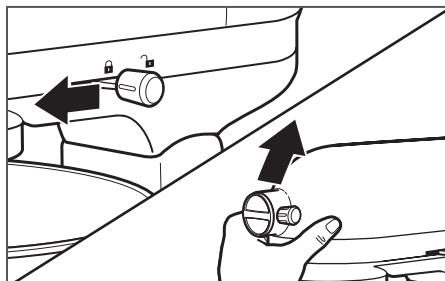
4 חיבור אביזר: החלק את האביזר אל נקודת החיבור ודחוף אותו למעלה ככל שניתן. סובב את האביזר נגד כיוון השעון כדי לנעול אותו בפין שבתוך נקודת החיבור.

4



3 חיבור הקערה: הנח את הקערה על התושבת שלה וסובב אותה בעדינות עם כיוון השעון כדי לנעול אותה במקומה.

3



5 הורדת ראש המנוע: החלק את ידית הנעילה כדי לשחרר את הנעילה והורד את ראש המנוע. ודא שראש המנוע הורד עד הסוף והחלק את ידית הנעילה לצד השני כדי לנעול אותו. לפני שתפעיל את המיקסר נסה להרים את הראש כדי לוודא שהוא נעול.




5



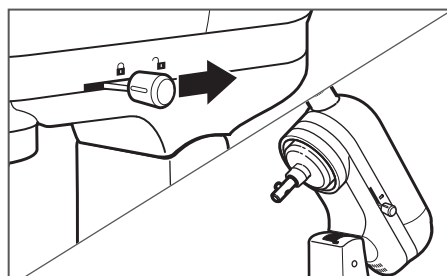


שימוש במיקסר

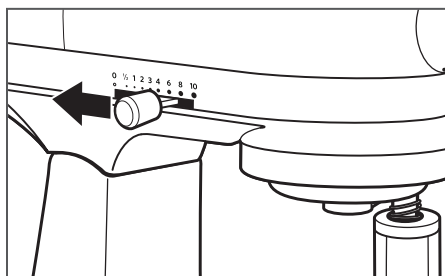
בחירת האביזר הנכון

אביזר	סוג הערבול	תיאור
או גיטרה או גיטרה עם גומי* 	ערבול רגיל עד חזק	עוגות, ציפוי קרם, ממתקים, עוגיות, ביסקוויטים, בצק פריך, קציצות, פירה
מטרפה 	ערבול תוך הוספת אוויר	חלמונים, חלבונים, שמנת, ציפוי מורחה, עוגות ספוג, מיונז
או לישה 	ערבול ולישה של בצק שמרים	לחמים, לחמניות, בצק לפיצה

הרכבת המיקסר



2 הרמת ראש המנוע: החלק את ידית הנעילה כדי לשחרר את הנעילה והרם את ראש המנוע. לאחר ההרמה, החלק את ידית הנעילה לצד השני כדי לנעול את ראש המנוע מורם.



1 ודא שהמיקסר מנותק מהחשמל ושידית בקרת המהירות במצב "0".

הערה: כדי להזיז בקלות את ידית בקרת המהירות הרם אותה מעט תוך כדי הזזה שמאלה או ימינה למהירות הרצויה.

תורח

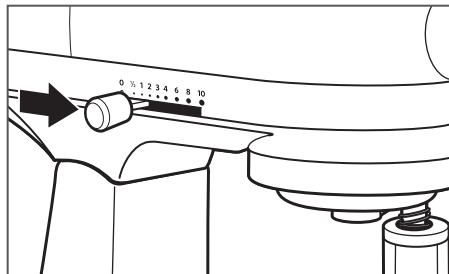




שימוש במיקסר

הפעלת המיקסר

הערה: המיקסר עשוי להתחמם בזמן השימוש. בעבודה בעומס רב ולאורך זמן החלק העליון של היחידה עשוי להתחמם. זהו מצב תקין.



1 חבר את המיקסר לשקע חשמל מוארק. התחל תמיד מהמהירות הנמוכה ביותר ולאחר מכן הגבר בהדרגה את המהירות באמצעות ידית בקרת המהירות, כדי למנוע מהחומרים להשפירץ. למידע על בחירת המהירות הנכונה בהתאם לשימוש, ניתן לעיין בחלק "מדריך לבקרת המהירות".

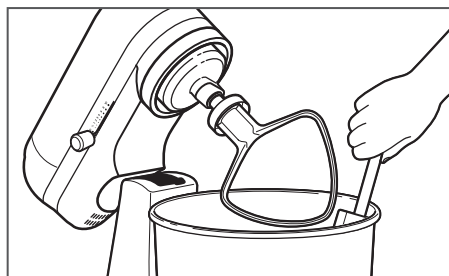
הערה: כדי להזיז בקלות את ידית בקרת המהירות הרם אותה מעט תוך כדי הזזה שמאלה או ימינה למהירות הרצויה.

אזהרה ⚠



סכנת התחשמלות

חבר את המכשיר לשקע מוארק.
 אסור לנתק את פין ההארקה.
 אין להשתמש במתאם.
 אין להשתמש בכבל מאריך.
 אי ציות להוראות עלול להוביל למוות, שריפה או התחשמלות.



2 מומלץ לא לגרד את הבליילה מדפנות הקערה בזמן שהמיקסר פועל. הקערה ואביזר הערבול אמורים לערבב את החומרים היטב ללא צורך בכך. לרוב מספיק לגרד את הבליילה מדפנות הקערה פעם או פעמיים בזמן הערבול.

אזהרה ⚠

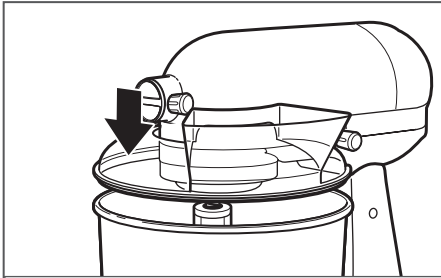
סכנת פציעה

נתק את המיקסר לפני שאתה נוגע במטרפה או בוו
 אי ציות להוראות האלה עלול לגרום לשבירת עצמות, חתכים או פציעות אחרות

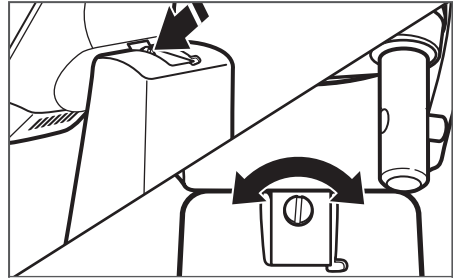




שימוש במיקסר



(אופציונלי) חיבור מכסה המגן*: החלק את מכסה המגן* מעל הקערה, מול המיקסר, כך שמכסה המגן* יהיה במרכז. הטבעת התחתונה של מכסה המגן* צריכה להתאים לתוך הקערה. משפך הוספת החומרים אמור להיות מצד ימין לנקודת החיבור להרחבות כשעומדים עם הפנים מול המיקסר.



(אופציונלי) כיוון הגובה של האביזר מעל הקערה: הטה את ראש המנוע לאחור וסובב מעט את הבורג נגד כיוון השעון (שמאלה) כדי להגביה את האביזר או עם כיוון השעון (ימינה) כדי להנמיך אותו. כוון את האביזר כך שהוא יהיה קצת מעל התחתית של הקערה. אם תסובב יותר מדי את הבורג ייתכן שידית נעילת הקערה לא תינעל.

חשוב: המיקסר מכוון מראש במפעל כך שהאביזר יהיה קצת מעל תחתית הקערה. אם מכל סיבה שהיא האביזר נמוך מדי ונוגע בתחתית הקערה או נמצא גבוה מדי מעל הקערה, ניתן לכוון את הגובה שלו בקלות.

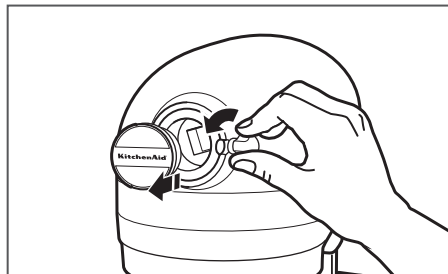
הערה: כשמחברים נכון את אביזר הערבול הוא לא אמור לפגוע בתחתית או בדפנות של הקערה. אם המטרפה או הווקרובים מדי לדופן או לתחתית ונוגעים בהן, הציפוי של הווקרובים עלול להיפגע והמטרפה עלולה להתעקם.



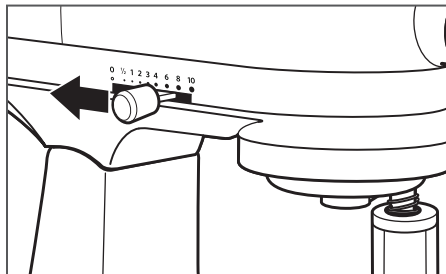
שימוש במיקסר

הרחבות

KitchenAid משווקת מגוון רחב של תוספות והרחבות שניתן לחבר למיקסר, כגון חותך ספירלה, חותך פסטה או טוחן מזון. יש לחבר אותן לנקודת החיבור במיקסר בהתאם להוראות הבאות.



2 סובב את כפתור חיבור ההרחבות נגד כיוון השעון כדי לנתק את מכסה נקודת החיבור.



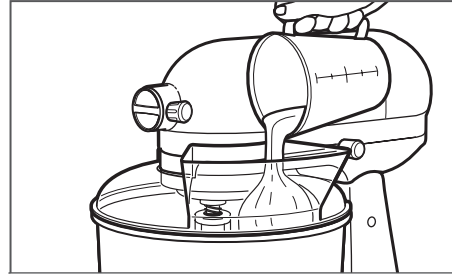
1 ודא שהמיקסר מנותק מהחשמל ושידית בקרת המהירות במצב "0".





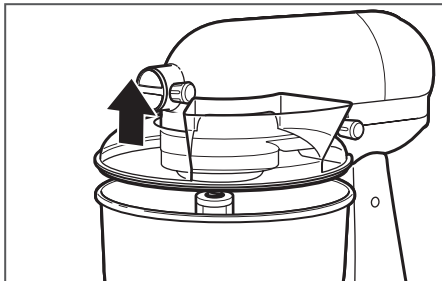
שימוש במיקסר

הערה: ניתן להשתמש במכסה המגן* כדי למנוע מהחומרים להשפיריץ מחוץ לקערה כשמערבלים וכדי להוסיף בקלות חומרים לתוך הקערה תוך כדי ערבול.

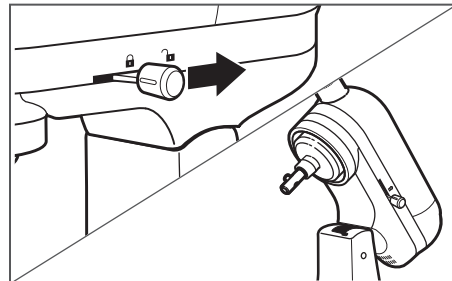


(אופציונלי) ניתן להוסיף חומרים לקערה דרך פתח ההוספה במשפך.

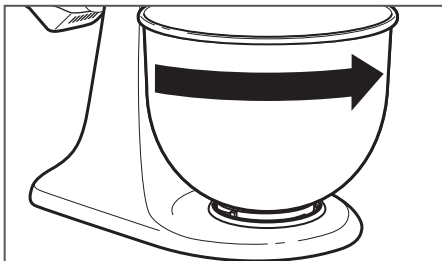
פירוק המיקסר



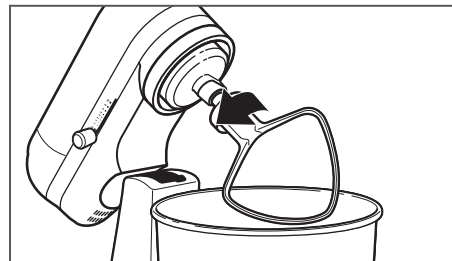
(אופציונלי) הסרת מכסה המגן*: הרם את החלק הקדמי של מכסה המגן* מעל הקערה ומשוך אותו.



1 הרמת ראש המנוע: ודא שהמיקסר מנותק מהחשמל ושידית בקרת המהירות במצב "0". לאחר מכן, החלק את ידית הנעילה כדי לשחרר את הנעילה והרם את ראש המנוע. לאחר ההרמה, החלק את ידית הנעילה לצד השני כדי לנעול את ראש המנוע מורם.



3 הוצאת הקערה: סובב את הקערה בעדינות נגד כיוון השעון כדי לשחרר אותה מהתושבת.

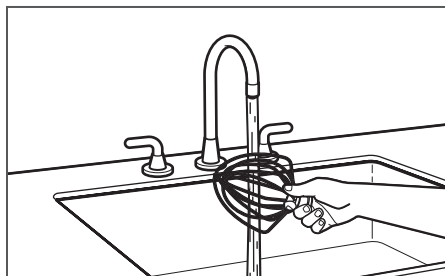


2 הוצאת האביזר: הזז את ידית בקרת המהירות למצב "0", נתק את המיקסר מהחשמל והטה את ראש המנוע לאחור. לאחר מכן, דחוף למעלה את האביזר ככל שניתן, סובב אותו עם כיוון השעון ומשוך אותו החוצה.





תחזוקה וניקוי



3 המטרפה אינה מתאימה לשיטה במדיח. יש לנקות אותה היטב במים חמים עם סבון ולשטוף היטב לפני הייבוש. אין לשמור את המטרפה מחוברת למכשיר.

פתרון בעיות

2. ריח חריף עשוי לצאת מהמיקסר, במיוחד אם הוא חדש. זהו מצב תקין במנועים חשמליים.
 3. אם הוו פוגע בקערה, הפסק את פעולת המיקסר. עיין בקטע "הרכבת המיקסר" והיעזר בהוראות לכיוון הגובה מעל הקערה.
 4. בכל מקרה של תקלה או בעיה בשימוש במיקסר, בדוק את הדברים הבאים:
 - האם המיקסר מחובר לחשמל?
 - האם הנתיך במעגל החשמלי שאליו מחובר המיקסר תקין? אם אתה משתמש במפסק (מאמ"ת), ודא שהמעגל סגור.
 - כבה את המיקסר, המתן כ-15-10 שניות והדלק אותו מחדש. אם המיקסר עדיין לא נדלק, אפשר לו להתקרר כ-30 דקות לפני שתנסה להדליק מחדש.
- אל תחזיר את המיקסר לחנות שממנה קנית אותו לקבלת עזרה או תיקון.

⚠ אזהרה



סכנת התחשמלות

חבר את המכשיר לשקע מוארק.

אסור לנתק את פין הארקה.

אין להשתמש במתאם.

אין להשתמש בכבל מאריך.

אי ציות להוראות עלול להוביל למוות, שריפה או התחשמלות.

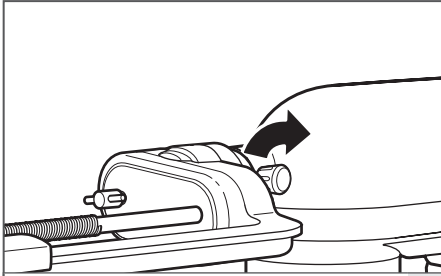
בכל מקרה של תקלה או בעיה בשימוש במיקסר, בדוק את הדברים הבאים:

1. המיקסר עשוי להתחמם בזמן השימוש. בעבודה בעומס רב ולאורך זמן החלק העליון של היחידה עשוי להרגיש חם. זהו מצב תקין.

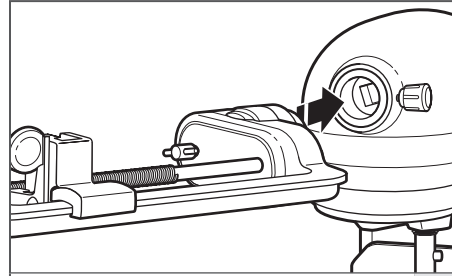




שימוש במיקסר



4 סובב את כפתור חיבור ההרחבות עם כיוון השעון כדי להדק אותו עד שההרחבה תהיה מחוברת היטב למיקסר. למידע נוסף על שימוש בהרחבה עיין במדריך שצורף אליה.



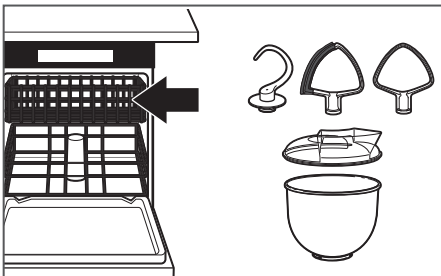
3 חבר את ההרחבה אל נקודת החיבור להרחבות וודא שפין החיבור מתאים לשקע המרובע בנקודת החיבור. ייתכן שתצטרך להזיז את ההרחבה קדימה ואחורה. אם ההרחבה מחוברת נכון, פין החיבור יתאים לשקע בטבעת.

הערה: אם ניתקת או החלפת הרחבה, ודא שכפתור חיבור ההרחבות מהודק היטב.

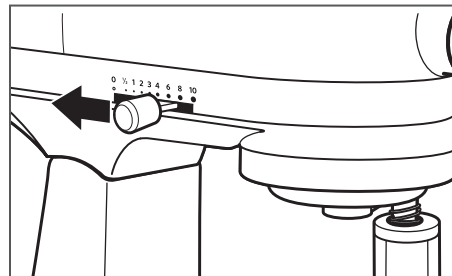
תחזוקה וניקוי

ניקוי המיקסר

חשוב: אין לשטוף את המטרפה במדיח. אין לטבול את גוף המיקסר במים או בנוזלים אחרים. יש לשטוף את החלקים האלה ביד.



2 ניתן לשטוף את הקערה, וו הלישה, וו הגיטרה, וו הגיטרה עם הגומי* ומכסה המגן* (החלק העליון בלבד) במדיח. לחלופין, יש לנקות אותם היטב במים חמים עם סבון ולשטוף אותם היטב לפני הייבוש. אין לשמור את אביזרי הערבול מחוברים למכשיר.



1 כבה את המיקסר ונתק אותו מהחשמל לפני הניקוי. נגב את גוף המיקסר באמצעות מטלית רכה ולחה. אין להשתמש בחומרי ניקוי ביתיים/מסחריים. נגב את נקודת החיבור לאביזרים מעת לעת כדי לנקות משקעים שהצטברו. אין לטבול במים.







