

KitchenAid

取扱説明書



このたびは、当社のキッチンエイド・スタンドミキサーをお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

この商品を安全に正しく使用していただくため、お使いになられる前に、この取扱説明書をよくお読みのうえ安全にお使いください。

お読みになったあとは、大切に保管し必要なときにお読みください。

保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。
必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

修理を依頼する前に

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。

症状が改善されないときは、速度調節レバーを「0」にし、コンセントから電源プラグを抜いて、早急にお買上げ店へ連絡してください。

※ご連絡の場合は、本機の型式名、機番、お買上げ日、故障状況（できるだけ詳しく）をお知らせください。

攪拌中、モーターヘッド部が熱くなった

負荷の大きいものや、大量の食材を長時間攪拌していると、モーターが熱をもつため故障ではありません。

異常に熱をもつ（約 55℃超）場合は、食材の量を減らして、約 30 分間待って、機械が冷めてから、ご使用ください。

攪拌中、モーターヘッドあたりから、刺激臭がする

ご使用を続けるうちに臭いはなくなります。

攪拌中、攪拌部品がボウルにあたる

「攪拌部品とボウルのすき間の調整について」を参照して、攪拌部品とボウルのすき間を調節してください。

スタンドミキサーが誤作動した、または動作しなくなった

コンセントに電源プラグは、接続されていますか？

→ 電源プラグが抜けている場合は、コンセントに差し込んでください。

屋内・屋外にある漏電遮断器が「OFF(切)」に作動していませんか？

→ 漏電遮断器が「OFF(切)」に作動している場合は、無理にレバーを「ON(入)」にせずにお買上げ店に連絡してください。

スタンドミキサーの速度調節レバーを「0」にし、再度、速度調節レバーを「ON」の状態にしてください。

→ それでも動作しない場合は、お買上げ店へ連絡してください。

* 問題が上記の 3 項目に当てはまらない場合は、お買上げ店へ連絡してください。

目次

本機をお使いになる前に	2
安全上のご注意	2
各部のなまえとはたらき	10
攪拌部品とボウルの取り付けかた	11
攪拌部品とボウルの取り外しかた	12
速度調節レバーについて	12
モーター保護装置	12
攪拌部品とその特長	13
攪拌時間について	13
速度調整のめやす	14
仕込量のめやす	15
洗浄と清掃	16
攪拌部品とボウルのすき間の調整について	18
ミキシングのこつ	19
仕様	20
商品保証書	21



本機をお使いになる前に

安全上のご注意

ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。




表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

* 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

 感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 接触禁止	⊙は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⊙の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
 プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「電源プラグをコンセントから抜く」を示します。

本機の使用にあたって必ず守ってください

⚠ 警告



専用電源

本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。



電気工事

電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になります。



アース

アースを必ずとること

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。
(電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。)



屋外禁止

屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。



湿気禁止

湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。



禁止

電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。



点検清掃

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように確実に差し込むこと

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。



連絡

屋内・屋外にある漏電遮断器が『OFF(切)』に作動したときは、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを『ON(入)』にすると、感電や火災の原因になります。

警告



接触禁止

機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

感電する恐れがあります。



ガス栓閉

お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。



禁止

電源コードやプラグが損傷した場合、またはスタンドミキサー本体を落としたり破損させた場合は使用しないこと

損傷したまま使用しますと、やけどや感電、火災などの原因になります。



分解禁止

修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

- 改造は絶対におこなわないこと
改造をされると、感電、火災の原因になります。
- 廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること
放置しますと幼児などがケガをする原因になります。

本機の使用にあたって必ず守ってください

⚠ 注意



水平据付

丈夫で平らな据付台に水平になるように置くこと

置く場所に不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になります。



禁止

電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になります。



熱器具禁止

熱器具の近くに置かないこと

熱で本体が熱くなり、やけどする恐れがあります。また、故障の原因になります。



可燃物禁止

可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

発火の原因になります。



禁止

本体にもたれたり、乗ったりしないこと

本機の転倒によるケガの原因になります。



禁止

電源コードをテーブルなどの据付台から垂らさないこと

物や体が電源コードに引っかかり、本機の転倒によるケガの原因になります。



禁止

無理な姿勢で本機を持ち上げないこと

本機は重いので、腰への負担がかかります。



プラグ抜く

清掃するときや点検のときは、必ず速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグも抜くこと

感電したり、ケガの原因になります。

△ 注 意



プラグ抜く

ご使用にならない場合は、必ず速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグも抜くこと

誤って速度調節レバーが「ON」状態になると、攪拌部品が作動し、ケガや故障の原因になります。



動作確認

漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になります。



テープ止め

本機を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

本機の操作時には必ず守ってください

⚠ 警告



濡手禁止

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こと

感電の原因になります。



プラグ抜く

異常時は速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグを抜いて、すぐにお買上げ店へ連絡すること

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。



禁止

標準装備の平面ビーター、ワイヤーホイップ、スパイラルドゥーフック以外の攪拌部品は使用しないこと

ケガや故障の原因になります。



禁止

攪拌中は、ヘラや他の器具でボウル内の食材をかき落とさないこと

攪拌部品に巻き込まれ、ケガの原因になります。



接触禁止

使用中は、手、毛髪、衣類を標準装備の攪拌部品（平面ビーター、ワイヤーホイップ、スパイラルドゥーフック）などに触れないようにすること

攪拌部品に巻き込まれて、ケガの原因になります。



禁止

お子様の手の届く場所で使用しないこと

目を離れたときに攪拌部品に触れ、ケガをする恐れがあります。



禁止

お子様に器具を使わせたり、おもちゃにさせたりしないこと

ケガの原因になります。

- 本機を本来の機能以外の目的に使用しないこと

ケガや故障の原因になります。

警告



プラグ抜く

攪拌部品、ボウルの取り付け、取り外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグを抜くこと

ケガの原因になります。

本機の操作時には必ず守ってください

注意



接触禁止

使用中は、モーターヘッド部は高温になることがあるため、触れないこと

やけどの原因になります。



セット確認

攪拌部品、ボウルを本体に確実に取り付け、ボウル持ち上げハンドルを上方位置にセットすること

部品が本体から外れ、ケガの原因になります。

洗浄・清掃時には必ず守ってください

⚠ 警告



濡手禁止

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こと

そうでない場合、機器がケガの原因になります。



水掛け禁止

本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、漏電、錆、故障の原因になります。

- ・ ピーターシャフトは頻繁に拭いて、付着した食材を取り除くこと
付着した食材が腐敗すると、健康障害の原因になります。

⚠ 注意



プラグ抜く

清掃するときや点検のときは、必ず速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグも抜くこと

感電したり、ケガの原因になります。



洗浄・清掃

攪拌部品、ボウルなど食材に接する部品は使用後、必ず洗浄・清掃すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



本体から取り外す

攪拌部品、ボウルの洗浄・清掃は、本体から取り外しておこなうこと

電源プラグを抜き忘れ、速度調節レバーが「ON」状態になるとケガの原因になります。

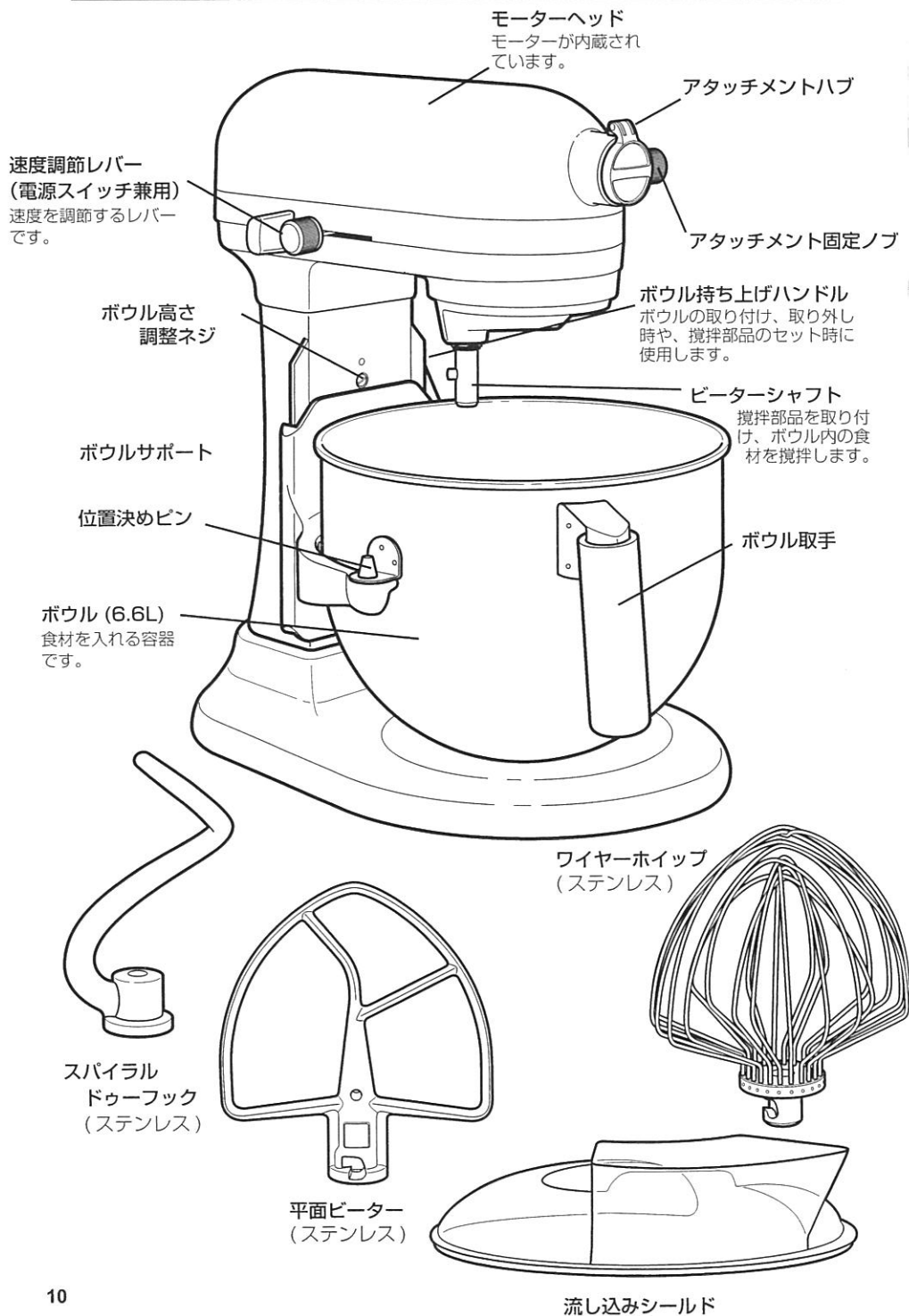


洗い流す

洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になります。

各部のなまえとはたらき



攪拌部品とボウルの取り付けかた

警告



本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。



アースを必ずとること

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。

(電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。)



攪拌部品、ボウルの取り付け、取り外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグを抜くこと
ケガの原因になります。

1. ボウル持ち上げハンドルを下向きにしてボウルを下げてください。
2. ボウルの位置決め金具の穴を位置決めピンに合わせ、挿入してください。
3. ボウル背面のボウルピンがスプリング式掛け金にカチッと音がしてはまるまで、ボウル後部を押し下げてください。
4. モーターヘッドとボウルのすき間から、攪拌部品（平面ビーター、ワイヤーホイップ、スパイラルドゥーフック）を入れてください。
5. 攪拌部品の取付部をビーターシャフトにはめ込み、できる限り上に押し上げ、反時計方向に回してビーターシャフトのピンに引っかけてください。



6. ボウル持ち上げハンドルを上向きに回して、カチッとロックされる位置まで上げてください。



7. 電源プラグをコンセントに差し込んでください。

メモ

食材は、電源プラグをコンセントに差し込む前に入れてください。

攪拌部品とボウルの取り外しかた



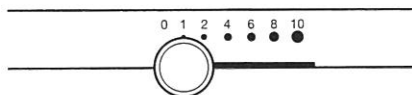
警告



攪拌部品、ボウルの取り付け、取り外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグを抜くこと
ケガの原因になります。

1. 速度調節レバーを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。
2. ボウル持ち上げハンドルを下向きにし、ボウルを下げてください。
3. 攪拌部品をできる限り上に押し上げて、時計方向に回し、ビーターシャフトのピンから外してください。
4. 攪拌部品をボウルの中に落とし込んでください。
5. ボウルの取手を持って、まっすぐ上に持ち上げ、位置決めピンから外してください。
6. ボウルの中から攪拌部品を取り出してください。

速度調節レバーについて



本機は、スロースタート機能が付いているため、速度調節レバーを操作すると、最初（約1秒）ゆっくりとした速度で攪拌を開始し、そのあと設定した速度まであがります。
この動作により、食材が飛び散るのを抑えます。

さらに飛び散りを抑えたい場合は、手動で最初に「速度 Stir」にしてから、徐々に好みの速度に上げてください。

「速度調整のめやす」を参照してください。

メモ

本機は、速度調節レバーを「ON(入)」の状態でも、電源プラグをコンセントに差し込んでも動作しません。一度、速度調節レバーを「0」にしてから、好みの速度に設定してください。

モーター保護装置

過負荷が原因で停止した場合は、速度調節レバーを「0」にしてください。

スタンドミキサーは、自動でリセットします。

リセット後、食材の量を減らして、速度調節レバーをお好みの速度にし、攪拌を継続してください。

スタンドミキサーが動作しない場合は、「修理を依頼する前に」を参照してください。

攪拌部品とその特長



平面ビーター：

通常から粘度の高い食材の混合、攪拌に使用します。

(例) サブレ生地、タルト生地、シュー生地、パウンド生地、ミートローフ、マッシュポテト



ワイヤーホイップ：

空気を含ませる必要のある混合に使用します。

(例) スポンジ生地、メレンゲ生地、ホイップクリーム、マヨネーズ



スパイラルドゥーフック：

パン生地、パスタ生地、ピザ生地など重い生地の混合と練り混ぜに使用します。

(例) 食パン、ロールパン、コーヒークーキ

攪拌時間について

キッチンエイドのスタンドミキサーは、短い時間で、均一に攪拌できるため、レシピの攪拌時間を調整して、攪拌のし過ぎを防ぐようにしてください。

警告



攪拌部品、ボウルの取り付け、取り外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグを抜くこと
ケガをする恐れがあります。



攪拌中は、ヘラや他の器具でボウル内の食材をかき落とさないこと
攪拌部品に巻き込まれ、ケガの原因になります。

ボウルと平面ビーターを使用すると、頻繁に食材をかき落とさなくても、きれいに攪拌できるように設計されています。

通常は、攪拌中に 1、2 回機械を止めて、かき落としていただくだけで充分です。

食材をかき落とす場合は、速度調節レバーを「0」にし、機械を止めてからおこなってください。

本機は、使用しているとモーターヘッド部が、熱くなることがあります。

負荷の大きいものや、大量の食材を長時間攪拌していると、モーターが熱をもつため故障ではありません。

本機の 1 回の連続運転は、最高 15 分（15 分定格）です。

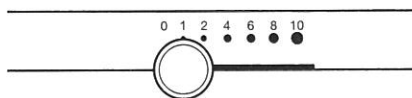
15 分定格とは、15 分間は連続して運転できるということです。ただし、使用上の注意として、その後 15 分以上機械を休ませてください。

モーターに過負荷がかかった場合、機械は自動的に停止して、ダメージを防止します。

「モーター保護装置」を参照してください。

速度調整のめやす

本機は、スロースタート機能が付いているため、速度調節レバーを操作すると、最初（約1秒）ゆっくりとした速度で搅拌を開始し、そのあと設定した速度まであがります。



速度数	搅拌の種類	アクセサリー	説明
Stir	混ぜ合わせる		<p>ゆっくり混ぜたり、調合したり、つきつぶしたり、全てのミキシング手順の初めに適しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> 練った食材に小麦粉と乾燥した材料を加えるとき 乾燥した材料に液体を加えるとき イースト生地を混ぜ合わせたり、こねる際には、「速度 Stir」を使用しないでください。
2	ゆっくりのミキシング、こねる		<p>ゆっくりのミキシング、すりつぶし、少し早いかけ混ぜに適しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> イースト生地、練った食材や粘り気の強いものの搅拌やこねたりするとき ポテトや他の野菜のすりつぶしを始めるとき ショートニングを粉にするとき 薄く、飛び散る生地の搅拌するとき
4	ミキシング、搅拌		<p>やや手ごたえのある食材（クッキー生地など）を混ぜるのに適しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> 砂糖とショートニングを混ぜ合わせるとき メレンゲのために砂糖を卵白に加えるとき ケーキミックスのために中ほどの速度を使うとき
6	搅拌、クリーム状に練る		<p>搅拌やクリーム状にしたり、中ほどの速さのホイップに適しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ケーキ、ドーナツ、その他の食材のミキシングの仕上げ ケーキミックスのために高速を使うとき
8-10	高速の搅拌、泡立て、高速の泡立て		<p>クリーム、卵のホイップに適しています。少量のクリーム、卵白ホイップ</p>

お願い

イースト生地をまぜたり、こねたりする際には、「速度 2」を使用してください。その他の速度を使用すると、ミキサーが故障する原因になります。

仕込量のめやす

品名	最大	最小
スポンジ系 (全卵 L玉 60g 換算)	1,080g (卵 18 個分)	120g (卵 2 個分)
メレンゲ (卵白：砂糖＝2：1)	900g (グラニュー糖は含まない)	150g (グラニュー糖は含まない)
生クリーム (生クリーム：砂糖＝10：0.8)	2,800g	650g
バター生地 (バター、薄力粉、砂糖、卵 すべて 1)	4,000g (生地で)	650g (生地で)
バター使用のパン生地	2,300g (生地で)	500g (生地で)

上記の処理量はあくまでめやすです。
仕込量、粉量、水分量によって左右します。

キッチンエイド・スタンドミキサーは、機械の能力（仕込量、ミキシング速度、ミキシング時間）の限度を超えて使用されますとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に回転したりします。

状態によっては、機械内部の回転歯車が破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。

連続運転をされる場合は、定格時間の 15 分以内でお使いください。

粘り気の強いピザ生地やパン生地などのミキシング時は「速度 2」以下にしてください。
また、イースト生地の場合は「速度 2」で混ぜてください。

全卵≒ 60g で算出しています。

パスタ生地はドゥーフックを使用してください。

攪拌中に音や振動が大きくなった場合は、材料の量を減らしてください。

また、連続運転はお避けください。

警告



清掃するときや点検のときは、必ず速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグも抜くこと
感電したり、ケガの原因になります。



本体に直接水をかけないこと
ショート、感電、漏電、錆、故障の原因になります。



ビーターシャフトは頻繁に拭いて、付着した食材を取り除くこと
付着した食材が腐敗すると、健康障害の原因になります。

ボウル、平面ビーター、ワイヤーホイップ、スパイラルドゥーフック、流し込みシールドは、洗剤と温水を使って十分に洗浄してください。

洗浄後は、十分にすすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

その後、乾いた布で水分を拭き取り、充分乾燥させてください。

各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

本体は、水などでかたく絞った布で、汚れを拭き取ってください。

その後、乾いた布で水分を拭き取り、充分乾燥させてください。

お願い

本体清掃の際は、洗剤などを使用しないでください。

攪拌部品をビーターシャフトに付けたまま保管しないでください。

お願い

動物性脂肪や蛋白質を含む食品（牛乳、魚、肉など）を調理したときは、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなっていただく必要があります。

洗浄が行き届きの場合、付着した食材が腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。

流し込みシールドなどのプラスチック部は、高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。

食器洗浄機などは、使用せずにぬるま湯で洗浄してください。

攪拌部品（標準付属）は、洗浄後、水分がついたまま放置しますと錆びる可能性がありますので、速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。

また、洗浄の際、洗浄液や水やお湯に 10 分以上漬け置きしないでください。

清掃をするとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。

傷がついたり、破損の原因になります。

除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、無泡性および低発泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。濃度が濃すぎると金属、プラスチック、ゴムの部品を損傷します。

気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄をおこなう場合は、錆および腐食の原因になりますので、できるだけ速やかに洗浄をおこない、十分なすすぎ洗いの後、速やかに水気を拭き取って完全に空気乾燥させてください。

除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

本機を使わないときは、乾燥した場所に保管してください。

攪拌部品とボウルのすき間の調整について

工場出荷時、攪拌部品はボウルの底に触れないように調整してあります。
何らかの理由で攪拌部品がボウルの底に当たっていたり、底から離れすぎている場合は、すき間を調整してください。

お願い

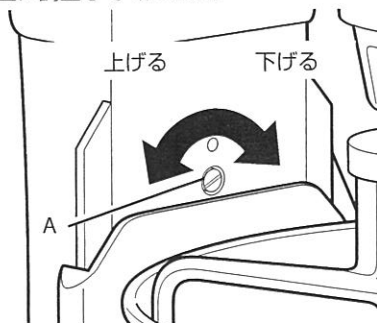
攪拌中に攪拌部品が、ボウルの底部や側面に当たらないようにしてください。
攪拌中に攪拌部品がボウルに当たると、破損する恐れがあります。

1. 本機の電源プラグを抜いてください。
2. ボウル持ち上げハンドルを下向きにさげてください。
3. 平面ピーターを取付けてください。
4. 平面ピーターが、ボウルの底から少し離れる位置に調整してください。

ボウルを上げる場合は、ボウル高さ調整ネジ（A）を反時計回りに回転させて調整してください。

ボウルを下げる場合は、ボウル高さ調整ネジ（A）を時計回りに回転させて調整してください。

ボウル高さ調整ネジ（A）の最大調整幅は180°（1/2回転）です。



5. ボウル持ち上げハンドルを上向きに回して、ボウルを持ち上げ、攪拌部品とボウルのすき間を確認してください。
6. 必要に応じて、4と5を繰返して調整ください。

ミキシングのこつ

既存のレシピでミキサーを使用する

理想的な攪拌時間は、レシピ記載の食材が「なめらかな状態」、「クリーミーな状態」などになっているかで、判断してください。

最適な速度を選ぶには、「**速度調整のめやす**」を参照してください。

材料の追加

材料を追加する場合には、できる限りボウルの側面近くに入れるようにし、直接動いているビーターの上から入れないようにしてください。

付属の流し込みシールドをお使いいただくと、ボウルの側面に食材がきれいに落とせ、食材の飛び散りを抑えることができます。

メモ

ボウル底部の材料が十分に攪拌されない場合には、攪拌部品とボウルのすき間があき過ぎています。

「攪拌部品とボウルのすき間の調整について」を参照して、攪拌部品とボウルのすき間を調節してください。

ケーキミックス

- 市販のケーキミックスを混ぜる際、低速の場合は「速度 2」、中速の場合は「速度 4」、高速の場合は「速度 6」を使ってください。
- パッケージの作りかたに示されている時間、攪拌してください。

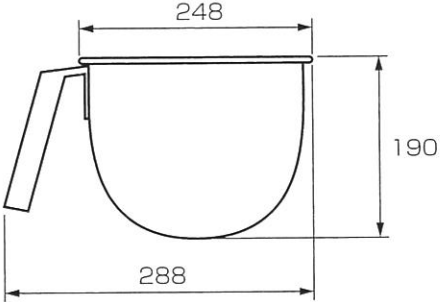
ナッツ、レーズン、砂糖漬けフルーツの追加

- 一般的には、固体の材料は、攪拌の最後数分間に入れ、「速度 Stir」で混ぜ合わせてください。
- パンやケーキを焼いている間にフルーツやナッツが焼き皿の底に沈まないように、生地はある程度の固さが必要です。
- 粘り気のあるフルーツは、小麦粉をまぶすと生地に均一に混ざります。

ゆるい食材を混ぜる場合

- 大量の液体を含む食材を攪拌する際には、飛び散りを防ぐために、必ず低い速度で混ぜてください。
- 食材の粘度が出てから速度を上げてください。

仕様

品 名	キッチンエイド・スタンドミキサー
型 式	9KSM7990XX
外 形 寸 法	幅 奥行 高さ 300・370・420mm
電 源	100V 50/60Hz
電 流	6.1A (15 分定格)
消 費 電 力	400W
回 転 数 (無 負 荷 時)	標準攪拌部品装着時 105～505r.p.m. (無負荷時)
容 器 容 量	6.6 L
質 量	12.7 kg
電 源 コー ド	コードの長さ 1.4m
容 器 サ イ ズ (mm)	 <p>The diagram shows a cross-section of the mixer bowl. The top width is labeled as 248. The base width is labeled as 288. The height from the base to the top rim is labeled as 190. The bowl has a flared top and a rounded bottom.</p>

※ 上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

商品保証書

《本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください。》

保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。

その期間は、1年間有効とし、機器本体を対象とします。

保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、お買上げ店へご連絡ください。弊社にて「**無料修理**」いたします。
2. 保証期間内でも次の場合には「**有料修理**」となります。
 - 1) ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷。
 - 2) 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による故障および損傷。
 - 3) 車輛、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
 - 4) お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
 - 5) 本書の提示がない場合。
 - 6) 本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - 7) 指定外の使用電源（電圧、周波数）の使用による故障および損傷。
 - 8) 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - 9) 消耗部品（カーボンブラシ、ボウル、攪拌部品）は、保証の対象範囲から除外させていただきます。

※この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。

保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店にお問い合わせください。

修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）

当社では、本製品の修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を販売打ち切り後5年とさせていただきます。

修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を終了している場合は、修理のご依頼をお受けできないことがあります。

品 名		キッチンエイド・スタンドミキサー		
型 式		9KSM7990XX	製造番号	
お 客 様	ご 芳 名	様		
	ご 住 所	〒 TEL. ()		
お 買 上 げ 店	店名・住所			
お買上げ日	年 月 日		無料修理保証期間	お買上げ日より1年間

KitchenAid

株式会社 エフ・エム・アイは、キッチンエイドの正規輸入総代理店です。



株式会社 エフ・エム・アイ

東 京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521

大 阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営 業 所 札 幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651

仙 台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711

名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891

広 島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855

福 岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北 陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810

沖 縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13番302 Tel.098(963)9324

サービス 盛 岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390

ステーション 四 国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161

鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ <http://www.fmi.co.jp/>

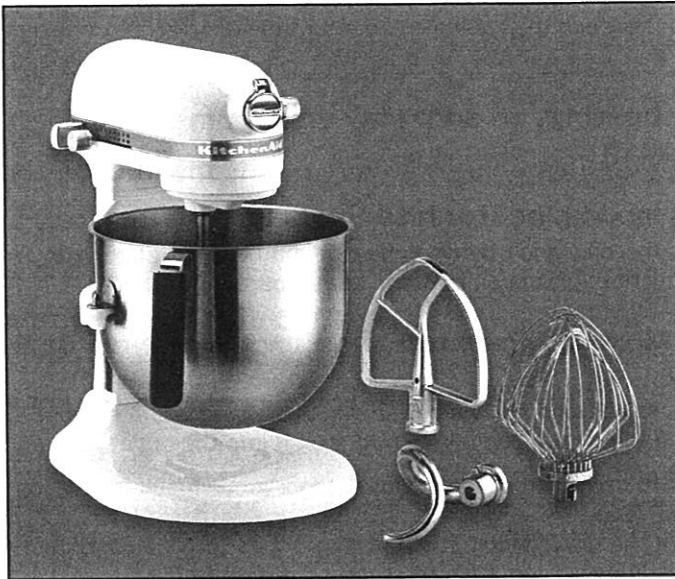
WI0475040A

© 2012. All rights reserved.

11/12

KitchenAid

Instruction Manual



Thank you very much for purchasing the KitchenAid-Stand Mixer from our company.

To use this product safely and correctly, please read this instruction manual before using it.

After reading it, keep it in a safe place and read it when necessary.

A warranty card is provided on the last page of this instruction manual.

Make sure that "Purchase date" and "Purchase store name" are written on the warranty card.

With warranty card

Before requesting repairs

Confirm the following items before requesting a repair for failure. If the the problem is not corrected, set the speed regulation lever to "O" , remove the power plug from the power point and immediately contact the store from which it is purchased.

※When contacting us, let us know the model number of this machine, serial no., purchase date, and problem (in as much detail as possible).

During mixing, motor head becomes hot

The motor will heat up if heavy foods or large quantities of food are mixed for a long time. This is normal. When the mixer reaches an abnormal heat level (in excess of 55° C), reduce the quantity of food, wait for 30 minutes, and then resume use after the machine has cooled down.

During beating, an odor may emit from the motor head

The odor will disperse with use.

During mixing, beater hits the bowl

Adjust the clearance between beater and bowl by referring to "About the adjustment of clearance between beater parts and bowl" .

Stand Mixer is operated in an improper way, or it is not moving

Check to see whether the power plug is plugged into the outlet?

→ If the power plug is removed, plug it into the outlet.

Check to see whether the indoor/outdoor ground-fault interrupter is set to at "OFF (Cut)" ?

→ If the ground-fault interrupter switches to "OFF (Cut)" , contact the purchase store without setting the lever to "ON" .

Set the speed regulation lever of Stand Mixer to "O" and return the speed regulation lever to "ON" .

→ If the Stand Mixer still does not operate, contact the purchase store.

*When the problem does not fall under above-mentioned three items, contact the purchase store.

Contents

Before using this Appliance	26
Precautions from the Viewpoint of Safety	26
Name and Function of Each Part	34
How to Install Beater Parts and the Bowl	35
How to Remove the Beater Parts and the Bowl ...	36
About the Speed Regulation Lever	36
Motor Protection Device	36
Beater Parts and their Features	37
Mixing Time.....	37
Speed Adjustment	38
Load Capacity	39
Care and Cleaning	40
About the Adjustment of Clearance Between Beater Parts and Bowl	42
How to Use the Stand Mixer	43
Specifications	44
Product Warranty	45

Before using this Appliance



Precautions from the Viewpoint of Safety

Before using this machine, read carefully these "Precautions from the viewpoint of safety" .

Follow these precautions as significant contents related to safety are described.




Display and meaning are as follows.

Example of attention catching symbols and signal display

 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.

* Physical damage indicates severe damage to house/household articles and/or domestic animals/pets.

Example of graphic symbols

 Caution! Electric shock	△ Indicates caution (Including warning). Safety precautions are indicated by picture or sentence in or near to △ . In case of fig. to the left, "Caution! Electric shock" is indicated.
 Touch is prohibited	⊘ Indicates prohibition (Don' t do it). Definite prohibition contents are indicated by picture or sentence in or near to ⊘ . In case of fig. to the left, "Do not touch directly" is indicated.
 Unplug from outlet	● Indicates command for action. Action instructions are indicated by picture or sentence in or near to ● In case of fig. to the left, "Remove the power plug from outlet" is indicated.

Please follow these directions when using the appliance

Warning



Special
power supply

For the power supply to this machine, circuit breaker with special ground-fault interrupter or special power point having same utilities should be used.
When power supply cord is connected in midstream, when extension cord is used and when too many leads are plugged into a single socket, it may result in electric shock and possibility of heat damage and fire.



Electrical
work

Electrical work should be carried out according to "Technical standards related to electrical equipment" and "Extension provisions" and a special circuit should be used.
If there is defective power supply circuit, insufficient capacity or defective execution, it may result in electric shock and fire.



Earth

The appliance should be earthed.

Do not connect the earth cable to gas pipe, water pipe, lightning conductor or telephone cable. When appliance is not earthed properly it may result in electric shock. (It is necessary for D class grounding to be done by a registered electrician, a request should be made to electrical workshop.)



Outdoor
prohibition

The appliance should not be used outdoors.

If used in a place where there is rain water, it may result in ground fault and electric shock.



Moisture
is prohibited

Appliance should not be used in a place where moisture is high or in a place where water collects easily.
Reduction in insulation can result in ground fault and electric shock.



Prohibition

Power supply cord should not be damaged.

Processing, pulling, binding, or mounting heavy objects with cord, or if cord becomes stuck, may result in breakage of power supply cord, electric shock or fire.



Inspection
and cleaning

Confirm regularly that the blade of the power plug and mounting surfaces of blade are clean, and that plug is inserted such a way that dirt will not accumulate.
Dirt and improper connection may result in electric shock and fire.



Communication

If indoor/outdoor ground-fault interrupter switches to "OFF (Cut)" , purchase store should be contacted.
If a problem exists and the lever is set to "ON" , it may result in electric shock and fire.

Warning



Touch is
prohibited

Do not touch electrical devices or wiring inside the appliance.
Contact may result in electric shock.



Closing of gas
valve

In case of your gas appliance, if gas is leaking from gas appliance, the main gas line should be closed, window should be opened and it should be ventilated.
If power plug is removed, there is a danger of fire and explosion.



Prohibition

If power supply cord or plug is damaged, or if Stand Mixer falls down and is broken, it should not be used.
If it is used, leaving the damaged plug as it is may result in personal injury, fire or electric shock.



Opening
is prohibited

No person other than a service engineer should open the appliance or perform any repairs.
Improper service or flaws in repair may result in personal injury, fire or electric shock.

- Do not alter the appliance in any way.
Alterations may result in personal injury, fire or electric shock.
- Vendor or purchase store should be contacted for disposal.
Improper disposal may create an injury hazard.

Please follow these directions when using the appliance

Caution



Horizontal
installation

Place appliance properly a table or countertop so that it is in a horizontal position.

If the place of installation is not level, the appliance could fall over and may cause injury.



Prohibited

When you unplug the power supply, do not remove plug by holding the power supply cord.

Always remove by holding the plug. If you pull the power supply cord, the cord gets damaged and may cause fire or electric shocks.



Heating
appliances
prohibited

Do not place near heating appliances.
This may cause failure of the appliance.



Inflammable
things
prohibited

Do not use inflammable sprays or materials near the appliance.
It may cause fire.



Prohibited

Do not lean or climb on the main body.
The appliance could fall over and may cause injury.



Prohibited

Do not allow the power supply cord to hang from tables or countertops.

If a person or food is caught in the power supply cord, the appliance could fall over and may cause injury.



Prohibited

Do not lift this machine without care.
This machine is heavy, when lifting, rest the load on the waist.



Plug
removal

When cleaning and checking, always stop the machine by positioning the speed regulation lever to "0" . Then remove the power plug.

Electric shock may cause an injury.

Caution



Plug
removal

When not in use, always stop the machine by positioning the speed regulation lever to "0" .Then unplug the power plug from the outlet.



Operation
confirmation

Test the ground fault interruptor once a month.
If a faulty ground fault interruptor is used continuously, it does not work in case of ground fault, and may cause electric shock.



Attach with
tape

If this appliance is sold and delivered to another person, attach this Instruction Manual with tape in a way that it is easily noticeable, so that the new owner is aware of safety and correct usage.

Warning



Wet hands
prohibited

Do not touch electrical parts such as power plug, or operate the speed regulation lever with wet hands. Operating the appliance with wet hands may cause an electric shock.



Plug removal

In case of appliance failure, set the position of speed regulation lever to "0", to stop the appliance. Remove the power plug and contact the purchase shop immediately. Continued use of a faulty appliance may result in electric shock or fire.



Prohibited

Beater parts other than flat beater, wire-whip, spiral dough hook or other standard equipment should not be used. Use of parts and accessories not recommended by manufacturer may cause injury or product failure.



Prohibited

Foodstuff in the bowl should not be left in the 'Hera' or other apparatus while beating. This may get caught in beating parts and cause an injury.



Do not touch

When using, be careful that hands, hair and clothes do not touch the beating parts (flat beater, wire-whip, spiral dough hook) of standard equipment. Anything caught in beating parts may cause an injury or product failure.



Prohibited

Keep out of the reach of children. Unsupervised children are at risk of injury around the moving parts of the appliance.



Prohibited

The appliance should not be used by children for playing. It may cause injury.

- Do not use this appliance for purposes other than its primary function. Improper use of the appliance may cause injury or product failure.

Warning



Plug removal

While adjusting and removing the bowl or beater parts, always set the position of the speed regulation lever to "0" and then stop the appliance. Then remove the power plug. Otherwise, appliance may cause personal injury.

Please follow these directions when using the appliance

Caution



Do not
touch

The motor head can get hot. Do not touch while appliance is in use.



Confirm
setting

Install beater parts and the bowl on the body of this appliance correctly, always placing the bowl in an upward position. Parts installed improperly may come off of the appliance during operation and cause an injury.

Please follow these directions when cleaning the appliance

Warning



Wet hands
prohibited

Do not touch electrical parts such as power plug etc., or operate the speed regulation lever with wet hands. Operating the appliance with wet hands may cause an electric shock.



Do not
sprinkle water

Do not directly sprinkle water on the appliance body. Water on the appliance body may cause short circuit, electric shock, leak, rust, and breakdown.

- Frequently remove any food that adheres to the beater shaft during use.

Caution



Plug removal

While cleaning and checking, always set the position of the speed regulation lever to "0" and then stop the appliance. Then remove the power plug. Otherwise, electric shock may cause injury.



Washing and
cleaning

Always wash or clean the beater parts and bowl which come into contact with food after use.



Removal from
the machine

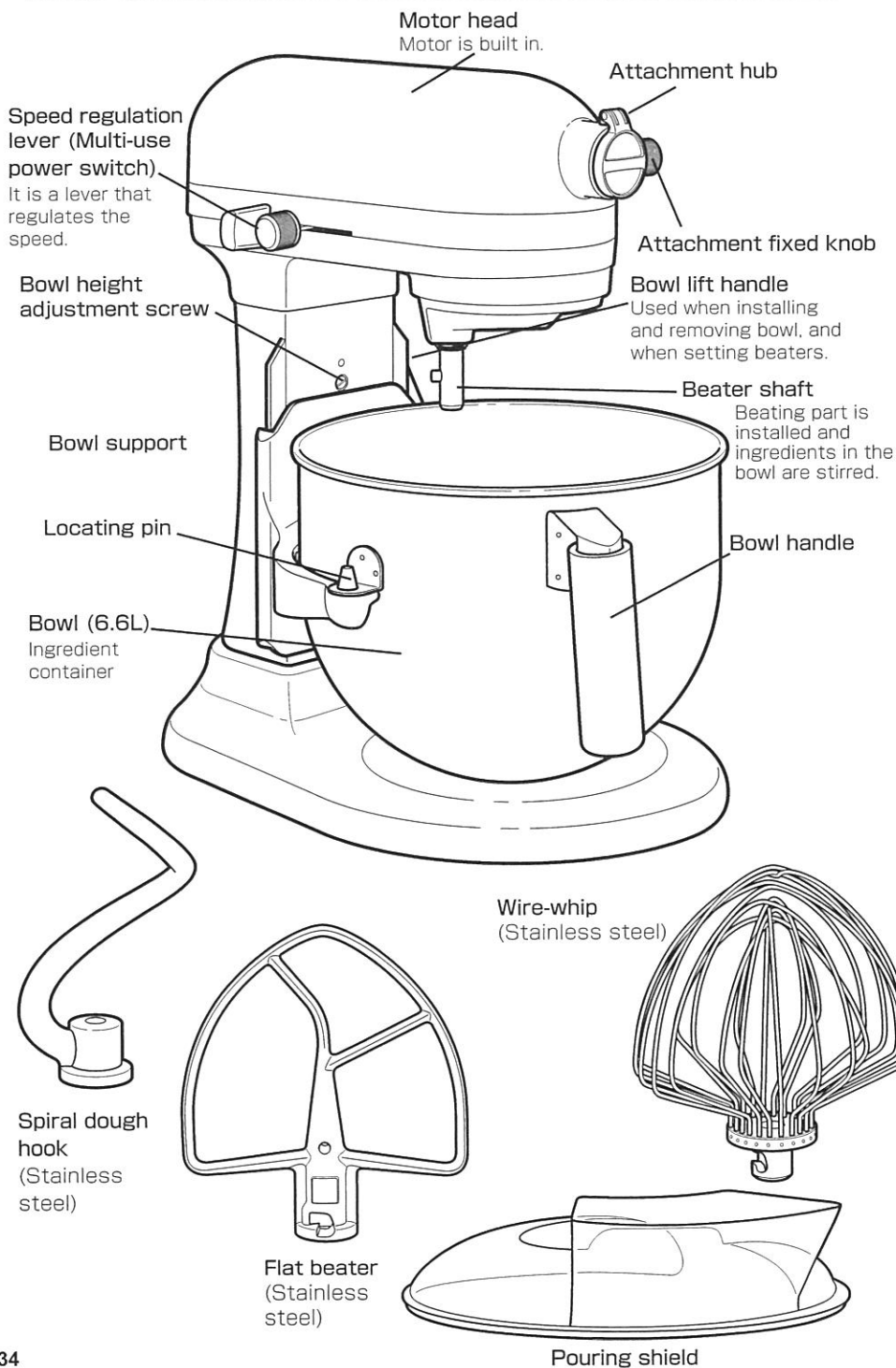
Always remove the beater parts and bowl from the appliance body before washing. Always be sure to unplug stand mixer before cleaning.



Wash down

After using detergent, flush from appliance thoroughly.

Name and Function of Each Part



How to Install Beater Parts and the Bowl

Warning



A ground-fault interrupter with circuit breakers or exclusive use of a power supply with similar facilities should be used as the power supply of this appliance.

If the power supply cord is not directly connected, or an extension cord is used, or too many leads are plugged into a single socket; it may cause electric shock, heat or fire disaster.



The appliance should be properly earthed.

Do not connect the earth wire to gas pipe, water pipe, conductor rod, or the earth wire of a telephone.

If earthing is not properly completed, it may cause electric shock.

(It is necessary for D class earthing to be done by a registered electrician, a request should be made to electrical workshop.)



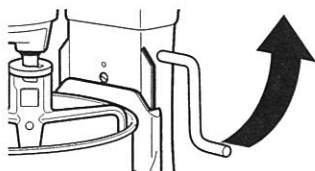
When the beater parts or bowl are to be installed or uninstalled; you must stop the machine by bringing the speed regulation lever to "0" and then remove the power plug.

Failure to stop appliance and disconnect power may cause injury.

1. Lower the bowl by turning the bowl lift handle in a downward direction.
2. Match the hole of positioning attachment of bowl to the locating pin and then insert the pin.
3. Push down the backside of bowl until it clicks when the bowl pin at the backside of the bowl fits into the spring-type lock.
4. Fit the beater part (Flat beater, wire-whip, spiral dough hook) into the gap between the motor head and bowl.
5. Installation parts of beater are set-in beater shaft.
Push it up as much as possible. Turn it up in a counter-clockwise direction and hook in the pin of beater shaft.



6. Rotate the bowl lift handle in an upward direction and raise it up to the position where it clicks (snap action) and locks.



7. Insert the power plug into the power socket.

NOTE

Put the food into the bowl before plugging in the power plug.

How to Remove the Beater Parts and the Bowl

Warning

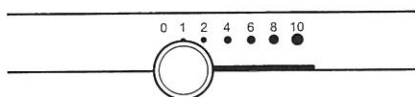


When the beater parts or bowl are to be installed or uninstalled; you must stop the machine by bringing the speed regulation lever to "0" and then remove the power plug.

Failure to stop appliance and disconnect power may cause injury.

1. Bring the speed regulation lever to "0" and then remove the power plug from power socket.
2. Lower the bowl by turning the bowl lift handle in a downward direction.
3. Push up the beater as much as possible and turn it in a clockwise direction. Then remove it from the pin of the beater shaft.
4. Drop the beater into the bowl.
5. Hold the bowl handle, lift up immediately and remove from the locating pin.
6. Remove the beater from the bowl.

About the Speed Regulation Lever



This appliance has a slow start function. Therefore, when speed regulation lever is operated, at first (Approximately 1 second), the beater is started at a slow speed. After that, it goes up to the set speed. Due to this action, the scattering of food is prevented.

When further prevention of scattering is desired, first, manually start at speed "Stir" and then go up to the desired speed. Refer to "Speed Regulation Standards" .

NOTE

This machine does not operate when speed regulation lever is in "ON (IN)" condition even if the power plug is plugged in the power point. After speed regulation lever is set to "0", set to the preferred speed.

Motor Protection Device

When the appliance is stopped due to overloading, bring the speed regulation lever to "0" .

The Stand Mixer will automatically reset.

After reset, reduce the quantity of food, turn the speed regulation lever to desired speed and continue beating. If Stand Mixer will not operate, refer to "Before asking for repairs" .

Beater Parts and their Features



Flat beater:

Used for mixing, beating foods having viscosity higher than normal.

Example: sable dough, tart dough, chou dough, pound dough, meat loaf, mashed potato



Wire-whip:

Used when it is necessary to include air while mixing.

Example: Sponge dough, meringue dough, whipped cream, mayonnaise



Spiral dough hook:

Used for mixing heavy dough such as bread dough, pasta dough, and pizza dough.

Example: Bread, roll of bread, coffee cake

Mixing Time

Uniform beating in no time is possible when using the KitchenAid Stand Mixer. Avoid over beating by adjusting the beating time of your recipe.



Warning



When the beater parts or bowl are to be installed or uninstalled; you must stop the machine by bringing the speed regulation lever to "O" and then remove the power plug.

Failure to stop appliance and disconnect power may cause injury.



Food in the bowl should not be left in the 'Hera' or other apparatus while beating.

This may get caught in beating parts and thus cause an injury.

At the time of usage, the bowl and flat beater are set so that fine beating without leaving the food can be done. Usually, the machine is stopped 1, 2 times while beating. It is OK even if the food is left. When the food is left, bring the speed regulation lever to "O", and stop the appliance.

During use, the motor head can become hot.

The motor will heat up if heavy foods or large quantities of food are beaten for a long time.

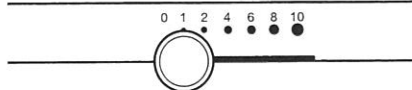
1 continuous run of this machine is maximum 15 minutes (15 minutes rating).






15 minutes rating means the machine can be operated continuously for 15 minutes. However, as a precaution for usage, allow the machine to rest for 15 minutes or more between each use.

When the motor is overloaded, the machine stops automatically and damage is prevented. Refer to "Motor Protection Device".

Speed Adjustment

This appliance has a slow start function. Therefore, when the speed regulation lever is operated, at first (Approximately 1 second), the beater starts at a slow speed. After that, it goes up to the set speed.



Speeds	Type of beating	Accessories	Explanation
Stir	Mixing		<p>Suitable for all mixing procedures including slow mixing, blending, and crushing.</p> <ul style="list-style-type: none"> when wheat flour and dried material is added to the kneaded foodstuff when liquid is added to dried material Do not use Speed "Stir" while mixing and kneading yeast dough.
2	Slow mixing and kneading		<p>Suitable for slow mixing, crushing and slightly high speed mixing.</p> <ul style="list-style-type: none"> while beating and kneading yeast dough, kneaded foodstuff or highly sticky material when vegetables, household composites are powdered when powdering shortening while beating thinner doughs
4	Mixing, beating		<p>Suitable for mixing food which is slightly hard to mix (such as cookie dough).</p> <ul style="list-style-type: none"> while mixing sugar and shortening when sugar is added to egg white for preparing meringue when mid-level speed is used for cake mix
6	Beating, knead till cream state is obtained		<p>Suitable for mid-level whip when beating or creaming.</p> <ul style="list-style-type: none"> In the finishing of mixing of cake, doughnut, and other foods when high speed is used for cake mix
8-10	High speed beating, foaming, high speed foaming		<p>Suitable for cream; whipping egg. Small quantity of cream, whipping of egg white</p>

Request

Use Speed 2 when mixing or kneading yeast dough.
Using any other speed may lead to breakdown of the mixer.

Load Capacity

Product name	Maximum	Minimum
Sponge type (Total eggs, Calculation: Large (L) egg, 60g)	1,080 g (18 eggs)	120 g (2 eggs)
Meringue (White of egg: Sugar=2:1)	900 g (Does not contain granulated sugar)	150 g (Does not contain granulated sugar)
Fresh cream (Fresh cream: Sugar=10: 0.8)	2,800 g	650 g
Butter dough (Each 1 of butter, soft flour, sugar, egg)	4,000 g (Dry ingredient)	650 g (Dry ingredient)
Bread dough using butter	2,300 g (Dry ingredient)	500 g (Dry ingredient)

Above mentioned processing amounts are aimed at consistently. These vary according to loading capacity, powder amount and amount of water content.

If the KitchenAid Stand Mixer is used for more than the ability of the machine (Load capacity, mixing speed, and mixing time), the motor may become overloaded. To avoid this situation, always use the mixer within the range of the load capacity.

In case of continuous running, only use the mixer within 15 minutes of the rated time.

When mixing pizza dough or bread dough, which is extremely sticky, set the speed to "Speed 2" . When mixing yeast dough, mix using "Speed 2" .

Calculation is done as total eggs=60 g

When making pasta dough, use dough hook.

If there is a loud sound or if the appliance vibrates very fast during beating, decrease the amount of food in the bowl and avoid continuous running.

Warning



When cleaning or checking the appliance, you must stop the appliance by bringing speed regulation lever to "0" . Remove the power plug as it may cause electric shock or injuries.



Do not directly sprinkle water on the appliance body.

Water on appliance body may cause short circuit, electric shock, leak, rust, and breakdown.



Frequently remove any food that adheres to the beater shaft during use.

Wash the bowl, flat beater, wire whip, spiral dough hook and pouring shield thoroughly using detergent and hot water.

After washing, rinse thoroughly, making sure to rinse detergent completely from appliance. After that wipe with a dry cloth and dry thoroughly.

Spray alcohol disinfectant on all the parts.

Use a cloth, sterilized with hot water and wipe the dirt from the main body of the appliance. After that wipe with a dry cloth and dry thoroughly.

Attention

Do not use any washing detergent when cleaning this appliance.

When cleaning the beater parts make sure that these are not attached to the beater shaft.

Attention

When food (Beef, fish etc.) is cooked with ingredients such as animal fat or proteins, use hot water; specifically, it must be washed carefully with anti-bacterial cleaner.

If washing is not done properly, unwanted bacteria may grow. This may cause health problems.

There may be change in shape or change in color of plastic parts of the pouring shield etc. if washed with very hot water.

Do not use a dishwasher. Wash with lukewarm water.

Beater parts (Standard attachments) may rust if left with moisture on them after washing. Therefore, quickly remove moisture and dry completely.

Moreover, when cleaning, do not soak beaters in rinsing solution or water or warm water for more than 10 minutes.

Do not use any cleanser, acid, benzene, gasoline, or thinner for cleaning. These products may cause injuries or damage to the appliance.

When washing with anti-bacterial detergent, wash only with a foamless or low foam detergent. If the consistency of the detergent is thick it may damage the metal, plastic and rubber parts.

Never use a detergent that has foaming tendency, or is highly corrosive or toxic in nature.

When washing with chlorine detergent or Electrolyzed-Oxidizing-Water out of necessity, it may lead to rust or corrosion. Therefore, try to wash quickly and rinse thoroughly. After that, promptly wipe with a dry cloth and completely air dry.

Regarding the use of anti-bacterial detergents, alcohol disinfectants, follow the manufacturers directions for concentration of use, and carefully follow all usage precautions.

When the appliance is not in use, store in a dry place.

About the Adjustment of Clearance Between Beater Parts and Bowl

At the time of factory shipment, beater parts are adjusted in such a way that they do not touch the bottom of the bowl.

If beater parts hit the bottom of the bowl for any reason, or get separated from the bottom, adjust the clearance.

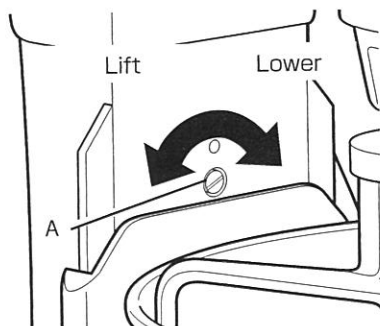
Attention

Make sure that the beater parts do not hit the bottom parts or side surface of the bowl during the beating process.

During the beating process if the beater parts hit the bowl, they may get damaged.

1. Unplug the power plug.
2. Lower down the bowl, using the bowl lift handle.
3. Fit the flat beater.
4. Adjust the flat beater a little bit away from the bottom of the bowl.

When the bowl is to be lifted up, adjust it by rotating the bowl adjustment screw (A) in a counter-clockwise direction. When the bowl is to be lowered, adjust it by rotating the bowl adjustment screw (A) in a clockwise direction. Maximum span of adjustable range of bowl height adjustment screw (A) is 180° (1/2 rotation).



5. Turn the bowl lift handle upwards and hold the bowl to confirm the clearance between beater parts and bowl.
6. If necessary, repeat the actions in 4 and 5 and adjust the height.

How to Use the Stand Mixer

Using the mixer in the current recipe

Decide the ideal beating time according to "Smooth" , "Cream" of the material in the recipe description.

To select the most suitable speed, refer to "Speed Adjustment" section.

Adding material

When the material is to be added, try to add it near the side surface of the bowl. Do not add directly over the top of the beater.

When poured with the pouring shield attachment, the material easily pours correctly into the side surface of the bowl. It helps to control splashing material.

NOTE

If the material in the bottom of the bowl is not properly beaten, adjust the clearance between the beater parts and bowl.

Refer to "About adjustment of clearance between the beater parts and bowl " and adjust the gap between the beating material and the bowl.

Cake mix

- When mixing commercially available cake mix, use the mixer at "Speed 2" when directions call for slow speed; use "Speed 4" when directions call for medium speed; use "Speed 6" when directions call for high speed.
- Stir it for the period shown in the recipe included on the package.

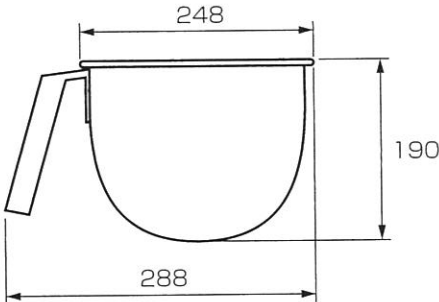
Adding of nuts, raisins, and dried fruits

- Generally, put the solid materials in the final few minutes of stirring and mix it at "Stir" speed.
- When baking bread or a cake, dough should have a certain thickness so that the fruit or the nut does not sink to the bottom of the baking dish.
- In case of sticky fruits, dust with flour, to improve uniform mixing.

When mixing liquids

- When stirring a large amount of liquid, mix it at low speed to avoid splattering.
- Raise the speed when the material becomes thicker.

Specifications

Product name	KitchenAid Stand Mixer
Model	9KSM7990XX
External dimensions	Width Depth Height 300 · 370 · 420mm
Power	100V 50/60Hz
Current	6.1A (Rated for 15 minutes)
Wattage	400W
Rotations (with no load)	At time of standard beater part installation 105 ~ 505r.p.m. (With no load)
Container capacity	6.6 L
Quantity	12.7 kg
Power cord	Length of cord 1.4m
Container size (mm)	 <p>The diagram shows a cross-section of the mixer bowl. The top width is labeled as 248. The bottom width is labeled as 288. The height from the bottom of the bowl to the top rim is labeled as 190. A small detail of the bowl's attachment mechanism is shown on the left side.</p>

※ Please note: Above specifications are subject to change without prior notice.

Product Warranty

We guarantee that in case any defect is found in daily usage, free servicing will be done as per the contents mentioned in this book. Regarding any service after the warranty period, please contact our purchase shop.

Warranty period

Validity will be effective from the time you purchase the product.

This period is effective within 1 year and entire machine body is considered as a target.

Warranty provisions

1. According to the directions of instruction manual and the label pasted on machine body, if any defect is generated within the warranty period in daily usage, please contact our purchase shop. "Free servicing" will be done by the company.
2. After the warranty period, you will get the "Paid servicing" for-
 - 1) Defects and damage generated due to misuse, modification of products and invalid servicing.
 - 2) Defects and damage due to other external factors like natural disaster, pollution, salt damage, abnormal voltage, other than for fire, earthquake, storm and flood damage and lightning etc.
 - 3) Defects and damage while loading on vehicle, ship etc.
 - 4) Defects and damage due to fall, drop and removal at install, after purchase.
 - 5) The cases which are not mentioned in this book.
 - 6) The cases wherein the consumer name, date of purchase, purchase shop name etc are not mentioned in this book or the terms are rewritten.
 - 7) Defects and damage due to the power usage (Voltage, frequency) and other unspecified usage.
 - 8) This book is valid only in Japan.
 - 9) Degradable parts (Carbon brush, bowl, beating part) are excluded from the target range of warranty.

※ We strive to provide free servicing for the period and conditions mentioned in this warranty book. Therefore, according to this warranty, there are no limitations on the claims to be made by the consumer. In case of any servicing after the warranty period, please contact our purchase shop.

Servicing period (Holding period of parts that can be repaired)

We are pleased to offer you a servicing period for this product (Holding period of the parts that can be repaired) after 5 years of market discontinuation.

When the servicing period of this product (Holding period of the parts that can be repaired) is completed, request will not be accepted for the servicing.

Product		KitchenAid Stand Mixer			
Model		9KSM7990XX		Serial No.	
Consumer	Name	Mr./Ms.			
	Address	〒 TEL. ()			
Purchase shop	Shop address				
Purchase date		YY	MO	DD	Free servicing warranty period Within 1 year from date of purchase

KitchenAid

株式会社 エフ・エム・アイは、キッチンエイドの正規輸入総代理店です。



株式会社 エフ・エム・アイ

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
沖縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13番302 Tel.098(963)9324

サービス盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
ステーション 四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ <http://www.fmi.co.jp/>

W10475040A

© 2012. All rights reserved.

11/12

