FOOD MACHINES INTERNATIONAL

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。

撹拌中、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撹拌していると、モーターが熱をもつためで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。

撹拌中、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。

撹拌中、撹拌部品がボウルにあたる

「撹拌部品とボウルのすき間の調整について」を参照して、撹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
撹拌部品とボウルの取り付けかた …… 11
撹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
撹拌部品とその特長 …… 13
撹拌時間について …… 13
速度調整のめやす …… 14
仕込量のめやす …… 15
洗浄と清掃 …… 16
撹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ので、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ひっかかり、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「O」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、撹拌部品が作動し、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撹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

撹拌中は、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

撹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、衣類を標準装備の撹拌部品（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

撹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

目を離したときに撹拌部品に触れ、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

撹拌部品、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

撹拌部品、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。

- 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。

⚠ 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

撹拌部品、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

撹拌部品、ボウルの洗浄・清掃は、本体から取り外しておこなうこと

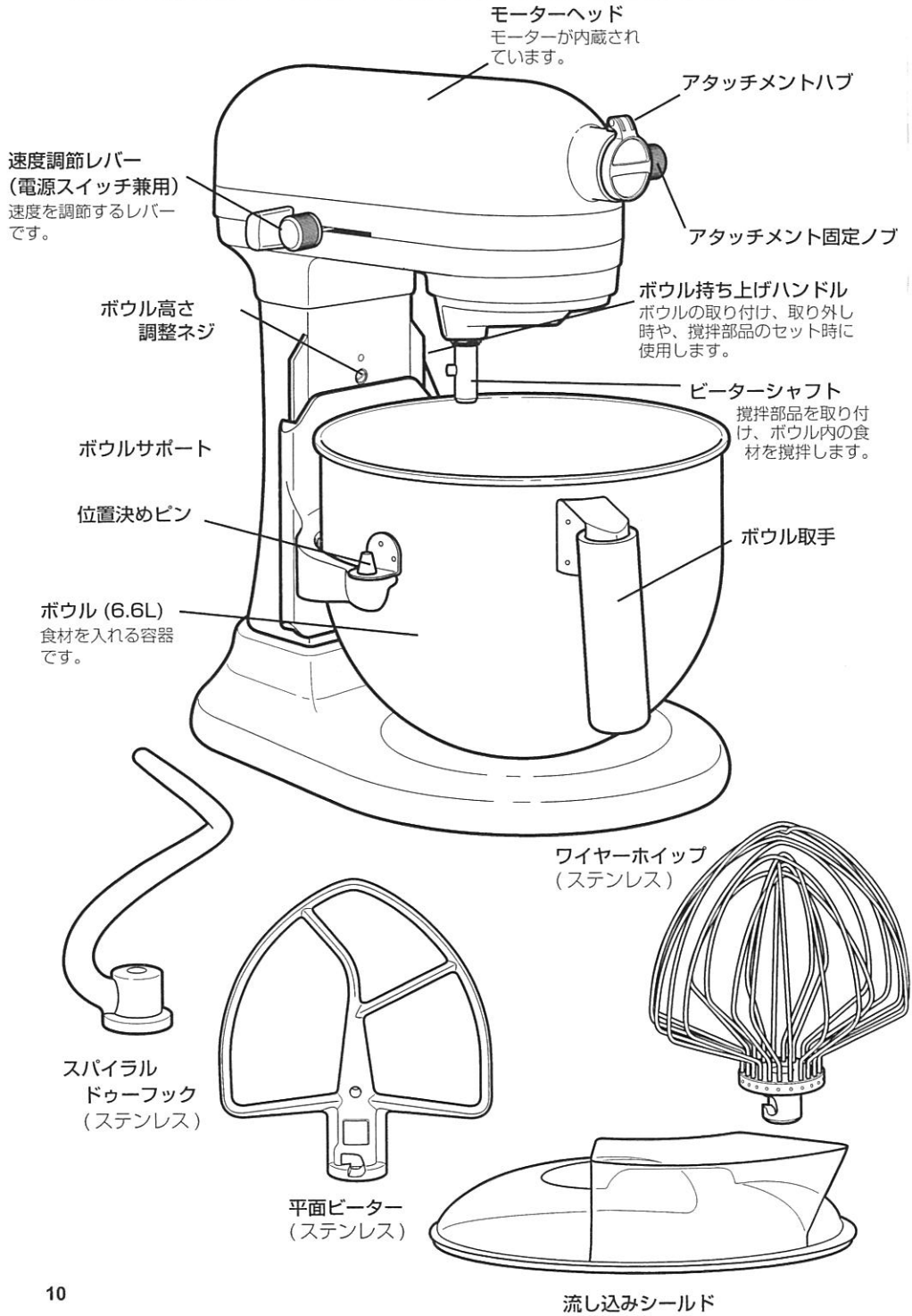
電源プラグを抜き忘れ、速度調節レバーが「ON」状態になるとケガの原因になります。

洗い流す

洗剤を使ったあとは、洗剤成分を充分に洗い流すこと

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



撹拌部品とボウルの取り付けかた

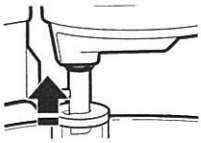
⚠警告

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。

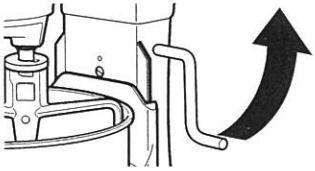
アースを必ずとること
アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。
（電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。）

撹拌部品、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、撹拌部品（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. 撹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。

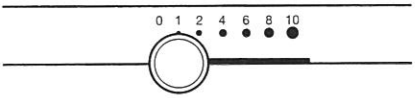
撹拌部品とボウルの取り外しかた

⚠警告

撹拌部品、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. 撹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. 撹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. ボウルの中から撹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、速度調節レーバーを操作すると、最初(約1秒)ゆっくりとした速度で撹拌を開始し、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、徐々にお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、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、お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、撹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。

撹拌部品とその特長

平面ビーター：
通常から粘度の高い食材の混合、撹拌に使用します。
（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、コーヒーケーキ

撹拌時間について

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

⚠警告

撹拌部品、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「O」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。

撹拌中は、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
撹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、きれいに撹拌できるように設計されています。
通常は、撹拌中に 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「O」にし、機械を止めてからおこなってください。

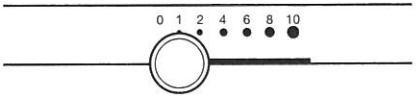
本機は、使用しているとモーターヘッド部が、熱くなることがあります。
負荷の大きいものや、大量の食材を長時間撹拌していると、モーターが熱をもつためで故障ではありません。

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、速度調節レーバーを操作すると、最初（約１秒）ゆっくりとした速度で撹拌を開始し、そのあと設定した速度まであがります。



速度数	撹拌の種類	アクセサリー	説明
Stir	混ぜ合わせる		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。 • 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		ゆっくりのミキシング、すりつぶし、少し早いかき混ぜに適しています。 • イースト生地、練った食材や粘り気の強いものの撹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、飛び散る生地の撹拌するとき
4	ミキシング、撹拌		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。 • 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	撹拌、 クリーム状に練る		撹拌やクリーム状にしたり、中ほどの速さのホイップに適しています。 • ケーキ、ドーナツ、その他の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	高速の撹拌、 泡立て、 高速の泡立て		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

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	1,500g （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。
撹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。

洗浄と清掃

⚠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充分に洗浄してください。
洗浄後は、充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、洗浄剤などを使用しないでください。

撹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。
洗浄が不行き届きの場合、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。

撹拌部品（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。

撹拌部品とボウルのすき間の調整について

工場出荷時、撹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。
何らかの理由で撹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。

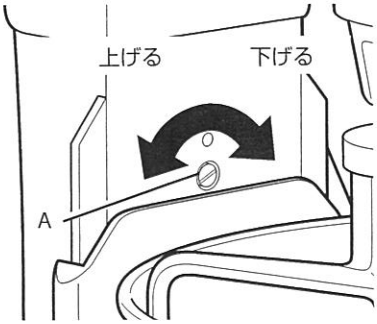
お願い

撹拌中に撹拌部品が、ボウルの底部や側面に当たらないようにしてください。
撹拌中に撹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. 平面ビーターを取付けてください。
4. 平面ビーターが、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、撹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

理想的な撹拌時間は、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撹拌されない場合には、撹拌部品とボウルのすき間があき過ぎています。
「撹拌部品とボウルのすき間の調整について」を参照して、撹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、撹拌してください。

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、撹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撹拌する際には、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	KSM7WH
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)	ビーターシャフト　140～720rpm(無負荷時) アタッチメント装着時　40～200rpm(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)	248 190 288

※ 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）車輌、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、撹拌部品）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年とさせていただいております。
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

保証書 変更のお知らせ

取扱説明書に記載しています保証書は、本機に別添付の保証書に変更しましたことをお知らせします。
ご了承のほど、よろしくお願いします。

保証書（別添付）について

保証書（別添付）の内容をよくお読みのうえ、必要事項を必ずご記入ください。
保証書から返信ハガキを切取っていただき、保証書は紛失にご注意され、お客様にて大切に保管してください。
返信ハガキは商品ご購入後、１か月以内にご返信ください。

消耗部品

保証書（別添付）の消耗部品は以下のものになります。

カーボンブラシ	ボウル
撹拌部品	オプション品

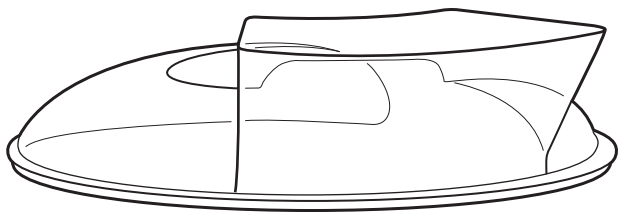
補修用性能部品の保有期間

補修用性能部品とは、本商品の性能を維持するために必要な部品です。
弊社では、本商品の補修用性能部品の保有期間は、販売打ち切り後５年とさせていただいております。

KitchenAid®

KSM7

流し込みシールド 廃盤のお知らせ



取扱説明書の 10 ページに掲載してります付属の
流し込みシールドは、キッチンエイド社の生産中止により
廃盤となりました。
ご迷惑をお掛けしますが、ご了承いただきますようよろし
くお願いします。

202203

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。

FOOD MACHINES INTERNATIONAL

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	〒983-0039 仙台市宮城野区新田東1丁目15番6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	〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号	Tel. 098(870)2766
サービスステーション 盛　岡	〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号	Tel. 019(648)5390
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

11/12

© 2012. All rights reserved.