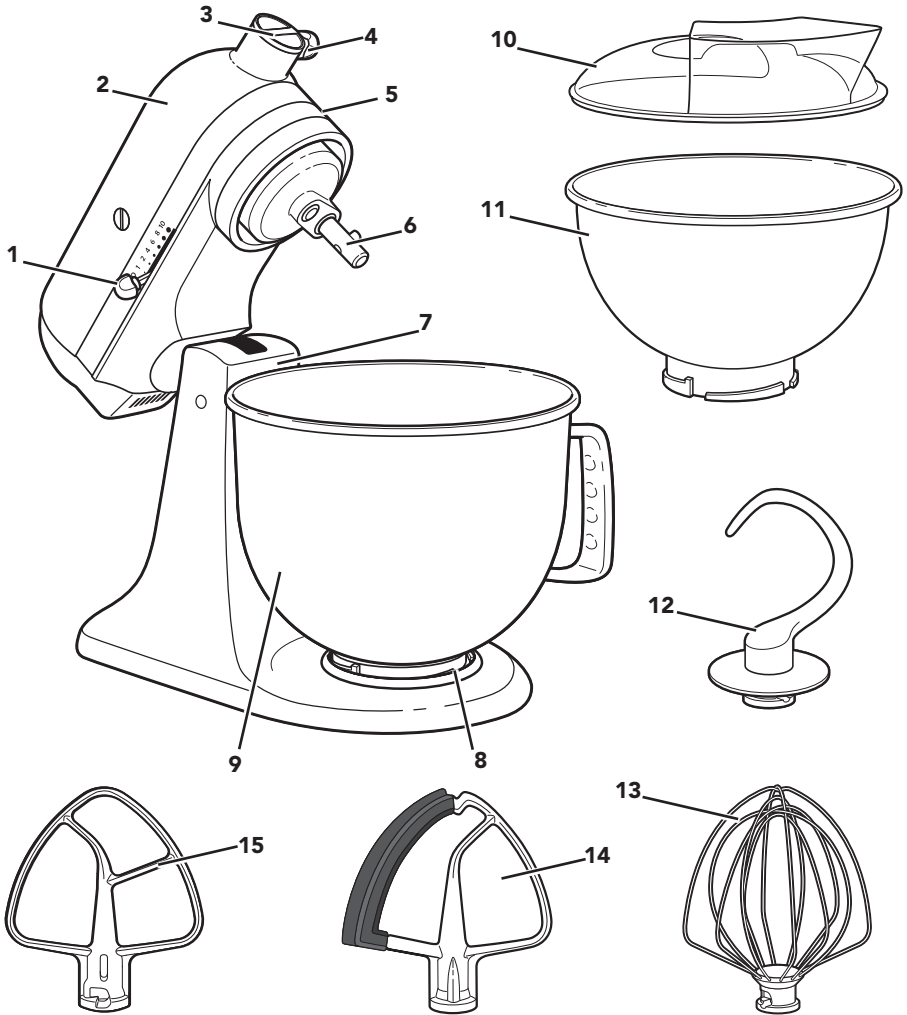


KitchenAid

Stand Mixer
5K45SSN,
5KSM150PSN, 5KSM195PSN



PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|----------|---|-----------|-----------------------------|
| 1 | Speed Control Lever | 8 | Bowl Clamping Plate |
| 2 | Motor Head | 9 | Bowl** |
| 3 | Attachment Hub | 10 | Pouring Shield* |
| 4 | Attachment Knob | 11 | 2.8 L Stainless Steel Bowl* |
| 5 | Motor Head Locking Lever
(not shown) | 12 | Dough Hook |
| 6 | Beater Shaft | 13 | Wire Whip |
| 7 | Beater Height Adjustment Screw
(not shown) | 14 | Flex Edge Beater* |
| | | 15 | Flat Beater |

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

**The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

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. Turn the appliance off (0), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments/accessories not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use the appliance 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 KitchenAid, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

PRODUCT SAFETY

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. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

Power:

300 W maximum

For 5KSM125 - 5KSM200 Series

275 W maximum

For 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Series

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

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

PRODUCT USAGE

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	ACTION	ATTACHMENT	DESCRIPTION
1	Stir	Flat Beater Flex Edge Beater*	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and to add liquids to dry ingredients. Do not use speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Slow Mixing	Flat Beater Flex Edge Beater* Dough Hook	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, and mix thin or splashy batters.
4	Mixing, Beating	Flat Beater Flex Edge Beater* Wire Whip	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	Wire Whip	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	Fast Whipping		For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: The Speed Control Lever can be set between the speeds listed in the above chart to obtain speeds 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.

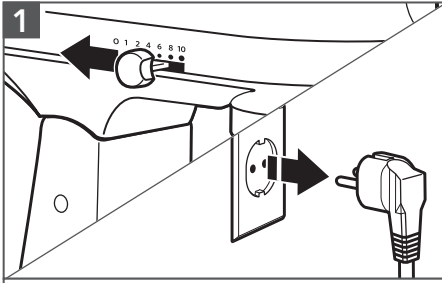
ACCESSORY GUIDE

ACCESSORY	USE TO MIX	DESCRIPTION
Flat Beater Flex Edge Beater*	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, pie pastry, biscuits, meat loaf, mashed potatoes.
Wire Whip	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.
Dough Hook	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, coffee cakes, buns.

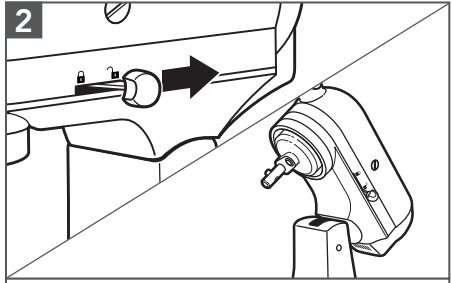
*Included with select models only. Also available as optional accessory.

PRODUCT USAGE

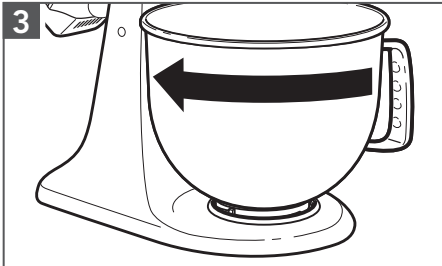
ATTACHING/REMOVING THE BOWL



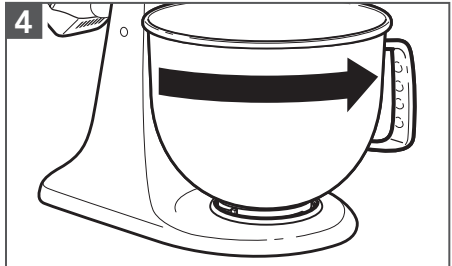
To attach Bowl: Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer.



Unlock and lift the Motor Head. Then, lock* the head to keep it lifted.

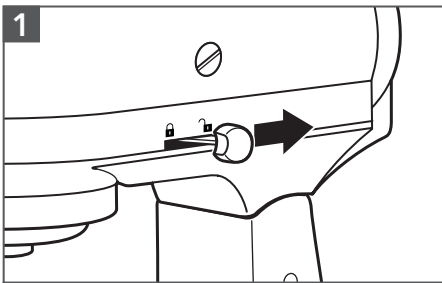


Place Bowl on Bowl Clamping Plate. Turn Bowl gently in clockwise direction.

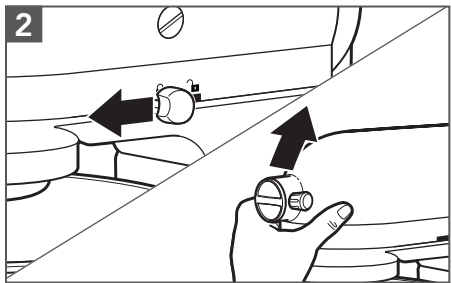


To remove Bowl: Repeat steps 1 and 2. Turn Bowl gently counterclockwise.

LIFTING/LOWERING THE MOTOR HEAD



To lift Motor Head: Push the locking lever to the Unlock position and lift the head. Once lifted, the lever will automatically go back in Lock position to keep the head lifted.



To put down Motor Head: Push the locking lever to Unlock and gently bring the head down. The locking lever will automatically go back in Lock position when the head is down. Before mixing, test lock by attempting to raise Motor Head.

NOTE: Motor Head should always be in lock position when using the Stand Mixer.

*Locking option is available on select models.

PRODUCT USAGE

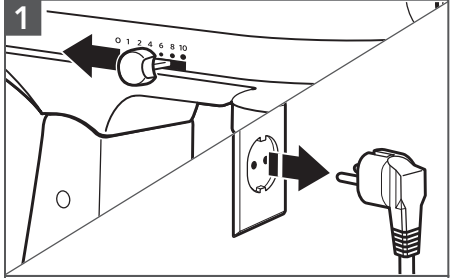
ATTACHING/REMOVING THE FLAT BEATER, FLEX EDGE BEATER*, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

⚠ WARNING

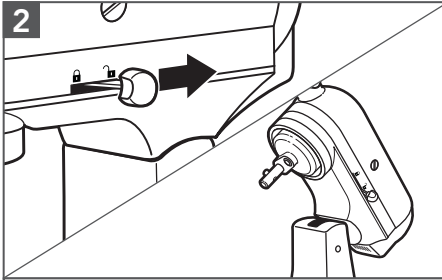
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

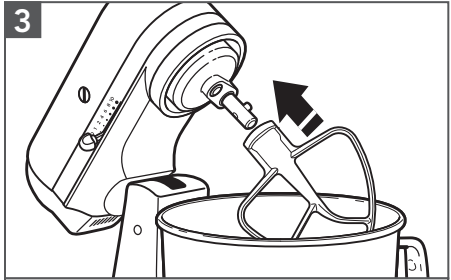
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



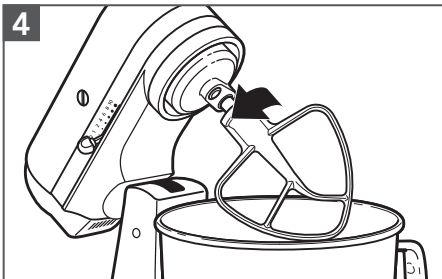
To attach accessory: Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer.



Unlock and lift the Motor Head. Then, lock** the head to keep it lifted.



Slip accessory onto Beater Shaft and press upward as far as possible. Then, turn accessory to the right, hooking accessory over the pin on the shaft.



To remove accessory: Repeat steps 1 and 2. Press accessory upward as far as possible and turn to the left. Then pull accessory from the Beater Shaft.

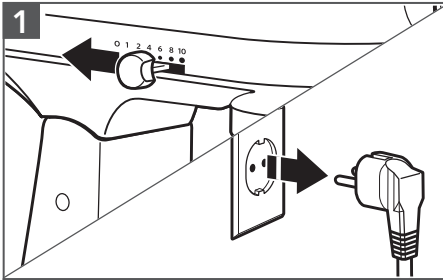
*Included with select models only. Also available as optional accessory.

**Locking option is available on select models.

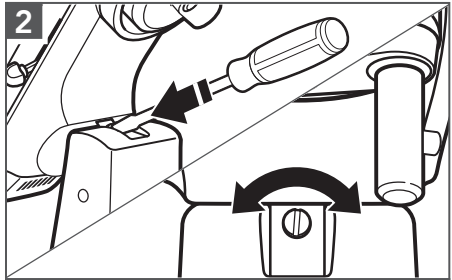
PRODUCT USAGE

BEATER TO BOWL CLEARANCE

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



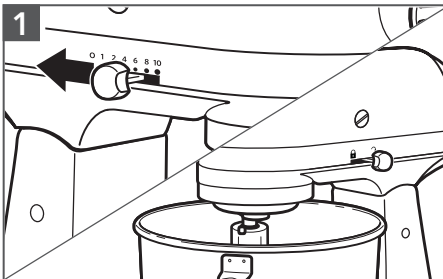
Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer.



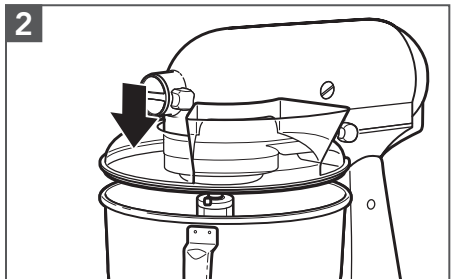
Lift Motor Head. Turn screw slightly counterclockwise (left) to raise Flat Beater or clockwise (right) to lower Flat Beater. Make adjustment with Flat Beater, so it just clears surface of Bowl. If you overadjust the screw, the Bowl lock lever may not lock into place.

NOTE: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike on the bottom or side of the Bowl. If the Flat Beater or the Wire Whip is so close that it strikes the bottom of the Bowl, coating may wear off the beater or wires on whip may wear.

PLACING/REMOVING THE POURING SHIELD*



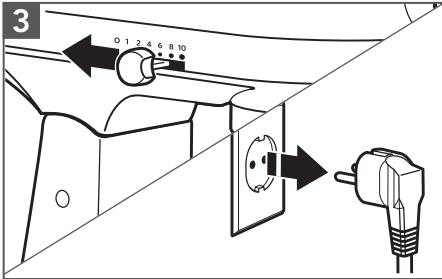
To place Pouring Shield*: Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer. Attach your chosen accessory. See the "Attaching/Removing the Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook" section.



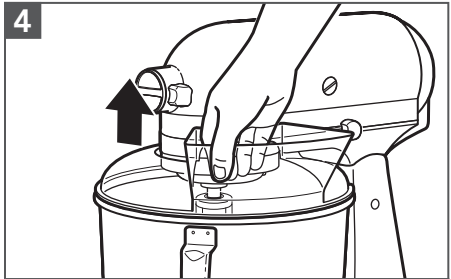
From the front of the Stand Mixer, slide the Pouring Shield* over the Bowl until the shield is centred. The bottom rim of the shield should fit within the Bowl.

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

PRODUCT USAGE



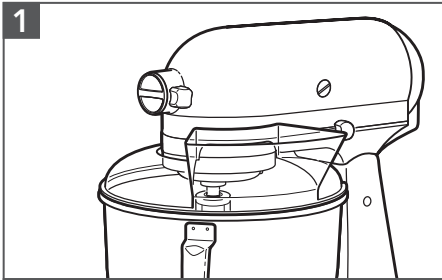
To remove Pouring Shield*: Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer.



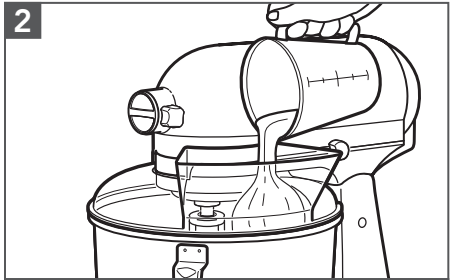
Lift the front of the Pouring Shield* clear of the Bowl rim and pull forward. Remove attachment and Bowl.

USING THE POURING SHIELD*

Use the Pouring Shield* to avoid having ingredients splashing out of the Bowl when mixing, as well as to easily pour ingredients in the Bowl while mixing.



For best results, rotate the shield so the Motor Head covers the U-shaped gap in the shield. The pouring chute will be just to the right of the Attachment Hub as you face the Stand Mixer.



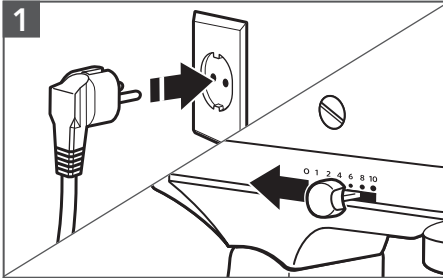
Pour the ingredients into the Bowl through the pouring chute.

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

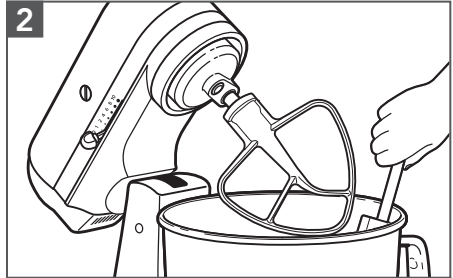
PRODUCT USAGE

OPERATING THE SPEED CONTROL

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.



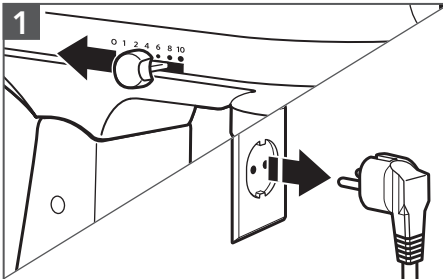
Plug Stand Mixer into proper electrical outlet. Always set Speed Control Lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See "Speed Control Guide" chart.



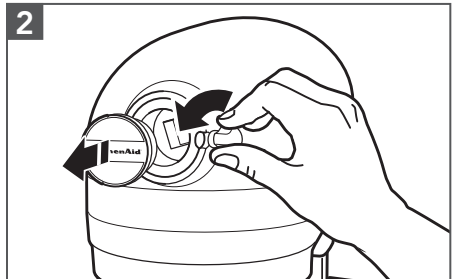
Do not scrape Bowl while Stand Mixer is operating. The Bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

OPTIONAL ATTACHMENTS

KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as food grinders or pasta makers. They may be attached to the Stand Mixer attachment power shaft, as shown here.

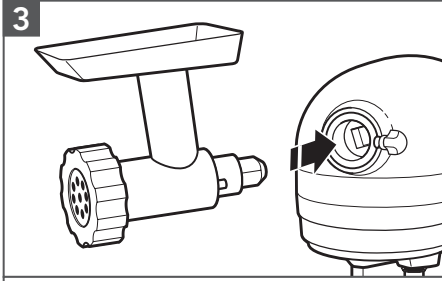


To attach: Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer.

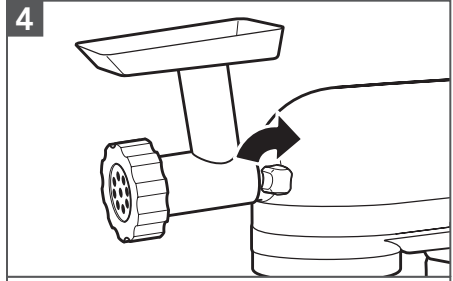


Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Remove Attachment Hub cover.

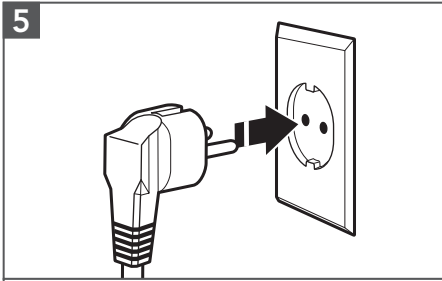
PRODUCT USAGE



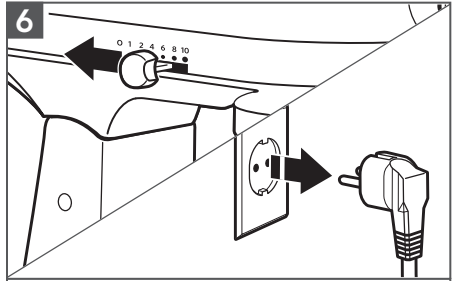
Insert attachment shaft housing into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into square Attachment Hub socket. It may be necessary to rotate attachment back and forth. When attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.



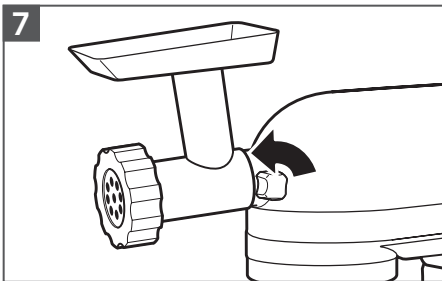
Tighten Attachment Knob by turning clockwise until attachment is completely secured to Stand Mixer. Plug into proper electrical outlet.



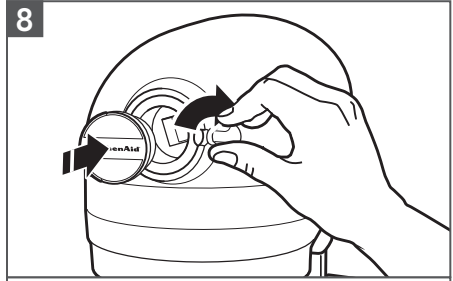
Plug into proper electrical outlet.



To remove: Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer.



Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling out.

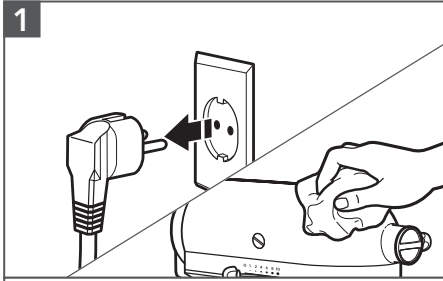


Replace Attachment Hub cover. Tighten Attachment Knob by turning it clockwise.

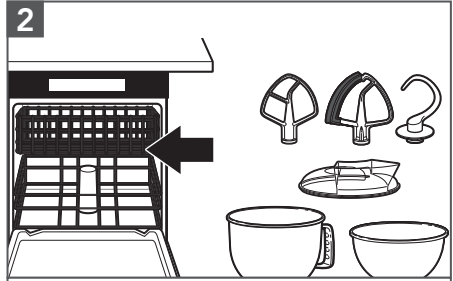
NOTE: See the Use and Care Guide of each specific attachment for recommended speed settings and operating times.

CARE AND CLEANING

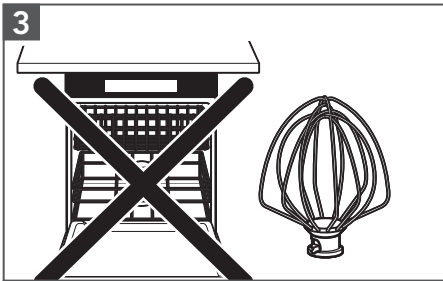
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.



Always be sure to unplug Stand Mixer before cleaning. Wipe Stand Mixer with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off Beater Shaft frequently, removing any residue that may accumulate. Do not immerse in water.




Bowl, Pouring Shield*, white Flat Beater, Flex Edge Beater*, and white Dough Hook may be washed in a dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.




IMPORTANT: The Wire Whip is not dishwasher-safe. Clean it thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store Wire Whip on shaft.

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

TROUBLESHOOTING

 **WARNING**

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove an earth prong.

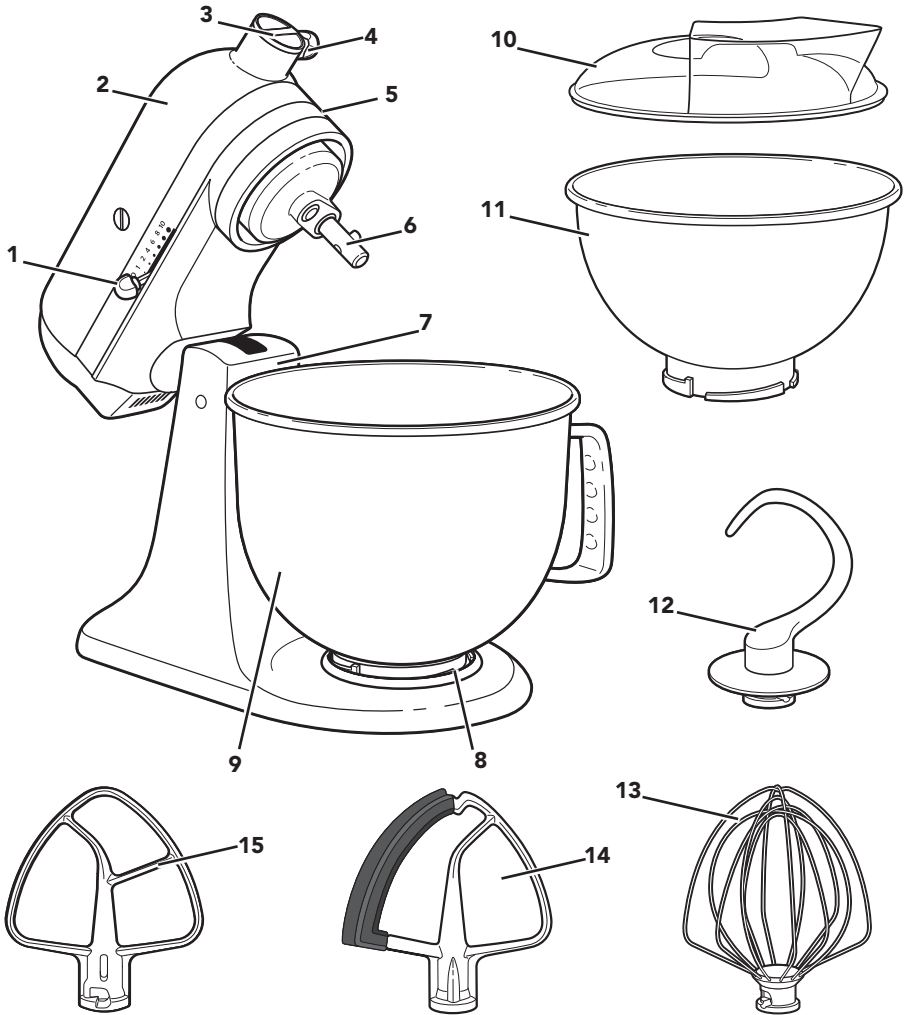
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	SOLUTION
If Stand Mixer warms 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.
The Stand Mixer emit a pungent odour	This is common with electric motors, especially when new.
If the Flat Beater hits the Bowl	Stop the Stand Mixer. See the "Beater to Bowl Clearance" section and adjust the Beater to Bowl Clearance.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
If the problem cannot be corrected	Then contact KitchenAid or an Authorised Service Centre. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

KOMPONEN DAN FITUR



- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------|
| 1 | Tuas Kontrol Kecepatan | 9 | Mangkuk** |
| 2 | Kepala Motor | 10 | Perisai Penuangan* |
| 3 | Pusat Pemasangan | 11 | 2,8 L Mangkuk Baja Tahan Karat* |
| 4 | Kenop Pemasangan | 12 | Kaitan Adonan |
| 5 | Tuas Penguncian Kepala Motor (tidak diperlihatkan) | 13 | Kocokan Kawat |
| 6 | Poros Pengocok | 14 | Pengocok Tepi Fleksibel** |
| 7 | Sekrup Penyesuaian Tinggi Pengocok (tidak diperlihatkan) | 15 | Pengocok Datar |
| 8 | Pelat Penjepit Mangkuk | | |

*Disertakan hanya pada model tertentu. Juga tersedia sebagai aksesori opsional.

**Desain, ukuran dan materi mangkuk tergantung pada model Stand Mixer-nya.

Keselamatan Anda dan orang lain sangatlah penting.

Kami telah menyampaikan sejumlah pesan keselamatan penting dalam petunjuk ini dan alat Anda. Baca dan patuhi selalu semua pesan keselamatan.



Ini adalah simbol peringatan keselamatan.

Simbol ini memperingatkan Anda tentang potensi bahaya yang dapat melukai atau mencelakai Anda dan orang lain.

Semua pesan tentang keselamatan akan mengikuti simbol peringatan keselamatan, dan salah satu tulisan "BAHAYA" atau "PERINGATAN." Kata-kata ini berarti:

! BAHAYA

Anda dapat meninggal atau cedera parah jika Anda tidak langsung mengikuti instruksinya.

! PERINGATAN

Anda dapat meninggal atau cedera parah jika Anda tidak mengikuti instruksinya.

Semua pesan keselamatan akan memberi tahu Anda potensi bahaya, cara mengurangi risiko terluka, dan akibat jika tidak mengikuti instruksi.

PENJAGAAN PENTING

Saat menggunakan peralatan listrik, tindakan pencegahan dasar untuk keselamatan harus selalu dipatuhi, termasuk yang berikut ini:

1. Baca semua instruksi. Kesalahan penggunaan peralatan dapat mengakibatkan cedera pribadi.
2. Untuk melindungi terhadap risiko sengatan listrik, jangan menaruh Stand Mixer dalam air atau cairan lainnya.
3. Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, kemampuan sensorik atau mental, atau tidak memiliki pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau telah diberikan petunjuk mengenai cara menggunakan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
4. Putar alat ke posisi (0), kemudian cabut dari steker apabila sedang tidak digunakan, sebelum merakit atau membongkar komponen dan sebelum membersihkan. Untuk mencabut, pegang steker dan tarik dari stopkontak. Jangan sekali-kali menarik dari kabel dayanya.
5. Hindari menyentuh komponen yang bergerak. Jauhkan tangan, rambut, pakaian, serta spatula dan alat masak lainnya dari pengocok selama pengoperasian untuk mengurangi risiko cedera diri pada seseorang dan/atau kerusakan pada Stand Mixer.
6. Jangan operasikan alat apa pun dengan kabel atau steker yang rusak, atau setelah alat mengalami gangguan fungsi, atau jatuh atau rusak dengan cara apa pun. Kembalikan alat ke Fasilitas Servis Resmi terdekat untuk pemeriksaan, reparasi, atau penyesuaian listrik atau mekanis.
7. Penggunaan pelengkap/aksesori yang tidak direkomendasikan atau dijual oleh KitchenAid dapat mengakibatkan kebakaran, sengatan listrik, atau cedera.
8. Jangan gunakan peralatan di luar ruangan.
9. Jangan membiarkan kabel menggantung di pinggir meja, atau konter.
10. Lepaskan Pengocok Datar, Kocokan Kawat, atau Kaitan Adonan dari Stand Mixer sebelum mencuci.


KESELAMATAN PRODUK

11. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat.
12. Jika kabel catu daya rusak, kabel tersebut harus diganti oleh KitchenAid, agen servisnya, atau orang yang memiliki kualifikasi serupa guna menghindari bahaya.
13. Jangan sekali-kali meninggalkan alat tanpa ada yang mengawasi sewaktu alat sedang dioperasikan.
14. Untuk menghindari kerusakan produk, jangan gunakan Mangkuk Stand Mixer di area yang sangat panas, seperti oven, microwave atau kompor.
15. Lihat bagian “Perawatan dan Pembersihan” untuk instruksi pembersihan permukaan yang bersentuhan dengan makanan.
16. Biarkan alat sampai dingin sepenuhnya sebelum memasang atau melepas komponen, dan sebelum membersihkan alat.
17. Alat ini ditujukan untuk digunakan di rumah tangga dan tempat serupa seperti:
 - area dapur staf di toko, kantor atau lingkungan kerja lainnya;
 - rumah di pertanian;
 - oleh klien di hotel, motel dan lingkungan jenis pemukiman lainnya;
 - lingkungan jenis bed and breakfast (pondok yang menyediakan tempat untuk tidur dan sarapan).

SIMPANLAH INSTRUKSI INI

PERSYARATAN KELISTRIKAN

⚠ PERINGATAN



Bahaya Tersengat Listrik

Tancapkan ke stopkontak yang dibumikan.

Jangan melepaskan tusuk steker arde.

Jangan gunakan adaptor.

Jangan gunakan kabel sambungan.

Tidak dipatuhinya semua instruksi ini dapat menyebabkan kematian, kebakaran, atau sengatan listrik.

Daya listrik:

300 W maks.

Untuk Seri 5KSM125 - 5KSM200

275 W maks.

Untuk Seri 5K45, 5KSM45 - 5KSM100

Voltase: 220-240 V

Frekuensi: 50-60 Hz

CATATAN: Jika steker tidak cukup dimasukkan ke stopkontak, hubungi teknisi yang berkualifikasi. Jangan modifikasi steker dengan cara apa pun. Jangan gunakan adaptor.

Jangan gunakan kabel sambungan. Jika kabel catu daya terlalu pendek, minta teknisi listrik yang memenuhi syarat atau teknisi servis memasang stopkontak di dekat alat.

PENGUNAAN PRODUK

PANDUAN KONTROL KECEPATAN

KECEPATAN	TINDAKAN	PASANGAN	DESKRIPSI
1	Aduk	Pengocok Datar Pengocok Tepi Fleksibel*	Untuk pengadukan lambat, penggabungan, pelumatan dan memulai semua prosedur pencampuran. Gunakan untuk menambah tepung dan bahan kering ke adonan pelapis, dan untuk menambah cairan ke bahan kering. Jangan gunakan Kecepatan 1 untuk mencampur atau menguleni adonan ragi.
2	Pengadukan Lambat	Pengocok Datar Pengocok Tepi Fleksibel* Kaitan Adonan	Untuk pencampuran, pelumatan yang lambat, pengadukan lebih cepat. Gunakan untuk mencampur dan menguleni adonan ragi, adonan pelapis yang berat dan gula-gula, mulai melumatkan kentang atau sayuran lain, cacah shortening ke dalam tepung, dan campur adonan tipis atau percikan.
4	Mencampur, Mengocok	Pengocok Datar Pengocok Tepi Fleksibel* Kocokan Kawat	Untuk mencampur adonan pelapis, seperti kue kering. Gunakan untuk menggabungkan gula dan shortening, serta untuk menambahkan gula ke putih telur. Kecepatan sedang untuk campuran bahan kue bolu.
6	Mengocok, Mengtalkan		Untuk kocokan cepat-sedang (mengtalkan seperti krim) atau whipping. Gunakan untuk menuntaskan pencampuran adonan kue, donat, dan adonan pelapis lainnya. Kecepatan High (Tinggi) untuk campuran bahan kue bolu.
8	Pengocokan Cepat, Whipping	Kocokan Kawat	Untuk mengocok krim, putih telur, dan frosting mendidih.
10	Whipping Cepat		Untuk whipping atau mengocok sedikit krim, putih telur, atau untuk pengocokan akhir kentang lumat.

CATATAN: Tuas Kontrol Kecepatan bisa ditetapkan antara kecepatan yang tercantum dalam bagan di atas untuk mendapatkan kecepatan 3, 5, 7 dan 9 jika perlu penyesuaian yang lebih halus. Jangan melampaui Speed 2 sewaktu menyiapkan adonan ragi, karena ini dapat menyebabkan kerusakan pada Stand Mixer.

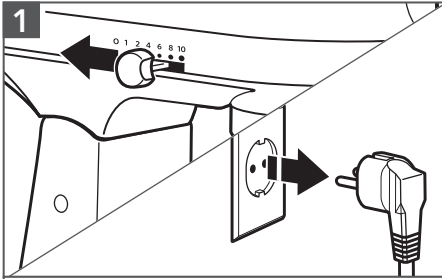
PANDUAN AKSESORI

AKSESORI	GUNAKAN UNTUK MENCAMPUR	DESKRIPSI
Pengocok Datar Pengocok Tepi Fleksibel*	Campuran normal hingga berat	Kue bolu, frosting krim, gula-gula, kue kering, pie pastry, biskuit, meat loaf, kentang lumat.
Kocokan Kawat	Campuran yang memerlukan udara dimasukkan	Telur, putih telur, heavy cream, frosting mendidih, sponge cake, mayones, beberapa gula-gula.
Kaitan Adonan	Mencampur dan menguleni adonan ragi	Roti, roti gulung, adonan pizza, coffee cake, roti bundar.

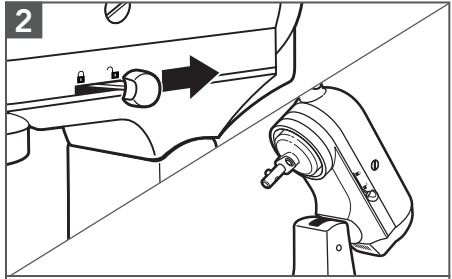
*Disertakan hanya pada model tertentu. Juga tersedia sebagai aksesoris opsional.

PENGUNAAN PRODUK

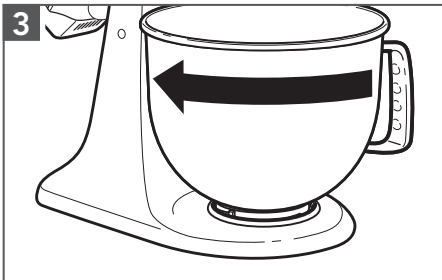
MEMASANG/MELEPASKAN MANGKUK



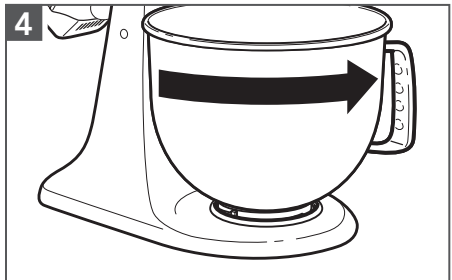
Untuk memasang Mangkuk: Putar kontrol kecepatan ke mati (0). Cabut Stand Mixer dari stopkontak listrik.



Buka penguncian dan angkat Kepala Motor. Kemudian, kunci* kepala motor agar tetap terangkat.

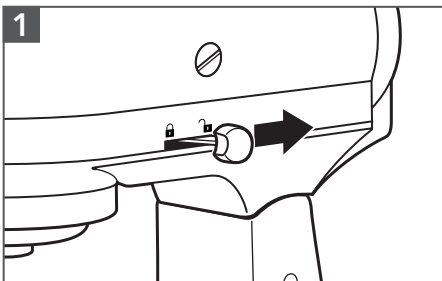


Tempatkan Mangkuk pada Pelat Penjepit Mangkuk. Putar perlahan Mangkuk searah jarum jam.

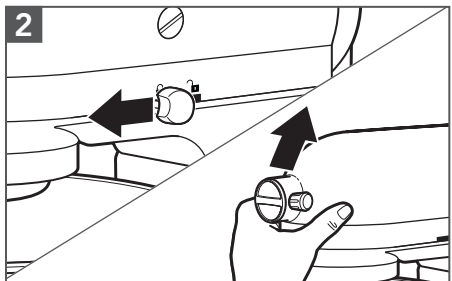


Untuk melepaskan Mangkuk: Ulangi langkah 1 dan 2. Putar perlahan Mangkuk melawan arah jarum jam.

MENGANGKAT/MENURUNKAN KEPALA MOTOR



Untuk mengangkat Kepala Motor: Dorong tuas pengunci ke posisi (Buka Kunci) dan angkat kepala motornya. Setelah diangkat, tuas akan otomatis kembali ke posisi (Kunci) untuk menjaga agar kepala motor tetap terangkat.



Untuk menurunkan Kepala Motor: Dorong tuas pengunci ke (Buka Kunci) dan turunkan kepala motor secara perlahan. Tuas pengunci akan otomatis kembali ke posisi (Kunci) setelah kepala motor diturunkan. Sebelum pencampuran, uji kunci dengan mencoba menaikkan Kepala Motor.

CATATAN: Kepala Motor harus selalu dalam posisi terkunci apabila sedang menggunakan Stand Mixer.

*Opsi penguncian ini tersedia pada model tertentu.

PENGUNAAN PRODUK

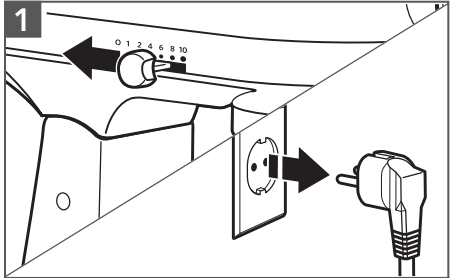
MEMASANG/MELEPASKAN PENGOCOK DATAR*, PENGOCOK TEPI FLEKSIBEL*, KOCOKAN KAWAT, ATAU KAITAN ADONAN

⚠ PERINGATAN

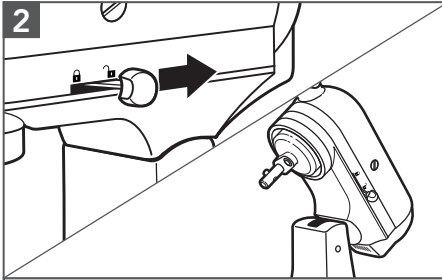
Bahaya Cedera

Cabut mixer sebelum menyentuh pengocok.

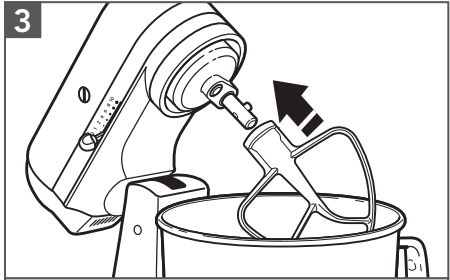
Jika tidak dilakukan, hal ini bisa menyebabkan patah tulang, luka atau memar.



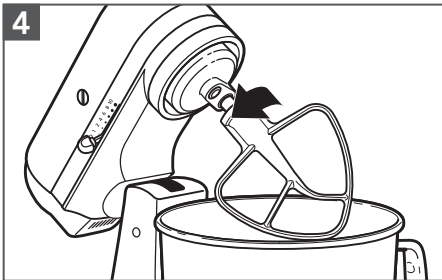
Untuk memasang aksesoris: Putar kontrol kecepatan ke mati (0). Cabut Stand Mixer dari stopkontak listrik.



Buka penguncian dan angkat Kepala Motor. Kemudian, kunci** kepala motor agar tetap terangkat.



Sisipkan aksesoris pada Poros Pengocok dan tekan ke atas sejauh mungkin. Kemudian, putar aksesoris ke kanan, kaitkan aksesoris di atas pin pada poros.



Untuk melepaskan aksesoris: Ulangi langkah 1 dan 2. Tekan aksesoris ke atas sejauh mungkin dan putar ke kiri. Kemudian, tarik aksesoris dari Poros Pengocok.

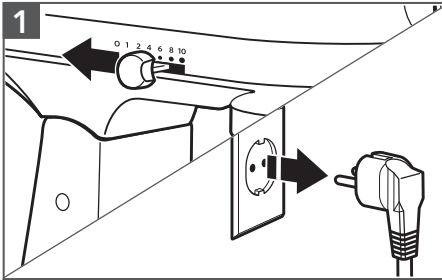
*Disertakan hanya pada model tertentu. Juga tersedia sebagai aksesoris opsional.

**Ops penguncian ini tersedia pada model tertentu.

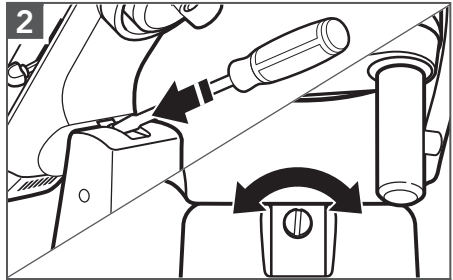
PENGUNAAN PRODUK

JARAK PENGOSONGAN PENGOCOK KE MANGKUK

Stand Mixer Anda telah disetel di pabrik sehingga Pengocok Datar hanya mengosongkan bagian bawah Mangkuk. Jika, karena alasan apa pun, Pengocok Datar menyentuh bagian alas Mangkuk atau terlalu jauh dari Mangkuk, Anda dapat mengoreksi jarak kosong dengan mudah.



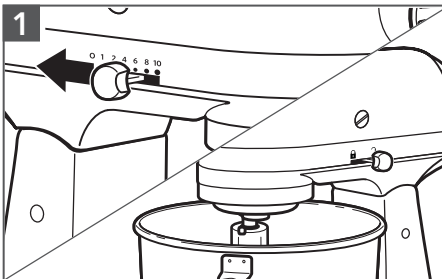
Putar kontrol kecepatan ke mati (0). Cabut Stand Mixer dari stopkontak listrik.



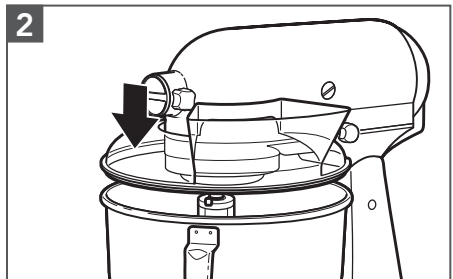
Angkat Kepala Motor. Putar sedikit sekrup yang berlawanan arah jarum jam (kiri) untuk mengangkat Pengocok Datar atau putar searah jarum jam (kanan) untuk menurunkan Pengocok Datar. Buat penyesuaian pada Pengocok Datar, supaya hanya mengosongkan permukaan Mangkuk. Jika Anda terlalu berlebihan menyesuaikan sekrupnya, tuas kunci Mangkuk tidak dapat mengunci ke dalam tempatnya.

CATATAN: Apabila disesuaikan sebagaimana mestinya, Pengocok Datar tidak akan mengenai bagian alas atau sisi Mangkuk. Jika Pengocok Datar atau Kocokan Kawat sangat dekat sehingga mengenai bagian alas Mangkuk, lapisan dapat membuat pengocok atau kawat pada pengocok menjadi aus.

MENEMPATKAN/MELEPASKAN PERISAI PENUANGAN



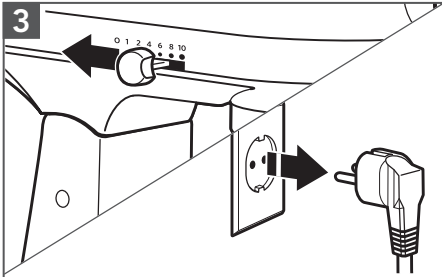
Untuk menempatkan Perisai Penuangan (Pouring Shield)*: Putar kontrol kecepatan ke mati (0). Cabut Stand Mixer dari stopkontak listrik. Pasang aksesoris yang Anda pilih. Lihat bagian "Memasang/Melepaskan Pengocok Tepi Fleksibel, Kocokan Kawat, atau Kaitan Adonan".



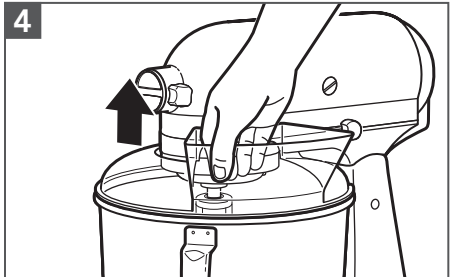
Dari bagian depan Stand Mixer, geser Perisai Penuangan* di atas Mangkuk hingga perisai berada di tengah. Tepi bawah perisai harus pas di dalam Mangkuk.

*Disertakan hanya pada model tertentu. Juga tersedia sebagai aksesoris opsional.

PENGGUNAAN PRODUK



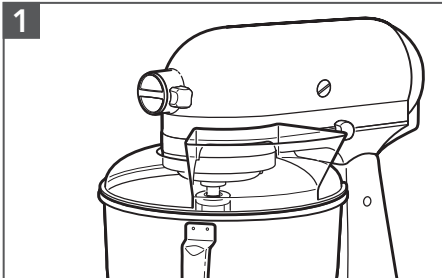
3
Untuk melepaskan Perisai Penuangan*:
Putar kontrol kecepatan ke mati (0).
Cabut Stand Mixer dari stopkontak listrik.



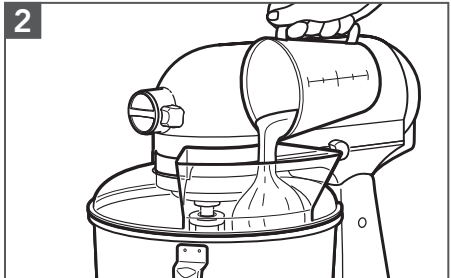
4
Angkat bagian depan Perisai Penuangan*
dari tepi Mangkuk. Lepaskan
pemasangan aksesoris dan Mangkuk.

MENGGUNAKAN PERISAI PENUANGAN*

Gunakan Perisai Penuangan* untuk menghindari bahan terciprat keluar dari Mangkuk saat mengaduk, dan agar mudah menuangkan bahan ke dalam Mangkuk sewaktu mengaduk.



1
Untuk hasil terbaik, putar perisai
sehingga Kepala Motor menutupi
celah berbentuk U di perisai. Saluran
penuangan akan berada tepat di sebelah
kanan Hub Pemasangan saat Anda
menghadap ke Stand Mixer.



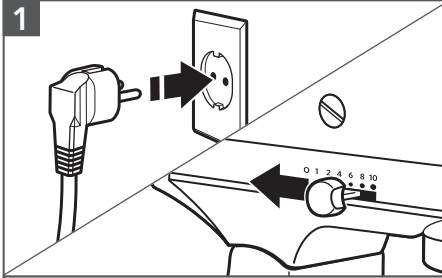
2
Tuang bahannya ke dalam Mangkuk
melalui saluran penuangan.

*Disertakan hanya pada model tertentu. Juga tersedia sebagai aksesoris opsional.

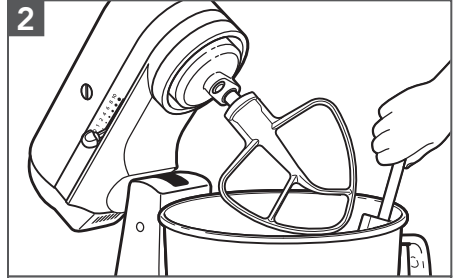
PENGUNAAN PRODUK

MENGERASIKAN KONTROL KECEPATAN

CATATAN: Jika Stand Mixer memanas selama penggunaan. Dengan beban yang berat dan waktu pengocokan yang diperpanjang, bagian atas unit dapat menjadi panas. Hal ini normal.



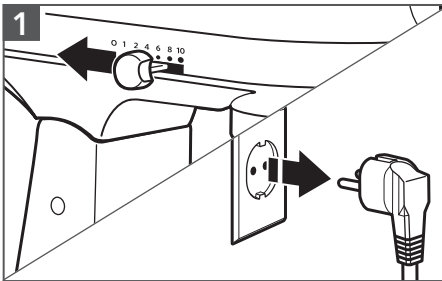
Tancapkan Stand Mixer ke dalam outlet listrik yang layak. Selalu atur Tuas Kontrol Kecepatan pada kecepatan terendah untuk memulai, lalu tingkatkan kecepatan secara bertahap untuk menghindari percikan bahan. Lihat bagan "Panduan Kontrol Kecepatan".



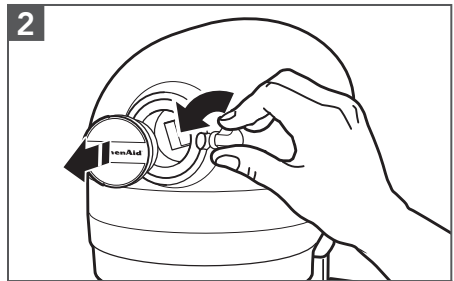
Jangan mengerik Mangkuk saat Stand Mixer sedang bekerja. Mangkuk dan pengocok didesain untuk pengocokan yang menyeluruh tanpa harus sering mengeriknya. Mengikis Mangkuk sesekali selama pengadukan, biasanya sudah cukup.

PASANGAN ALAT OPSIONAL

KitchenAid menawarkan beragam luas pemasangan aksesoris opsional, seperti penggiling makanan atau pembuat pasta. Aksesoris ini dapat dipasang ke poros daya pemasangan Stand Mixer seperti ditunjukkan di sini.

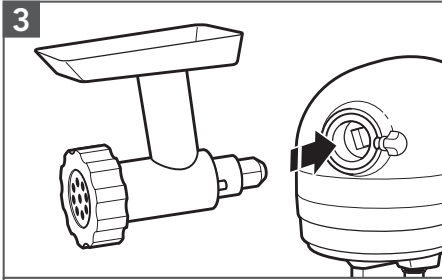


Untuk memasang: Putar kontrol kecepatan ke mati (0). Cabut Stand Mixer dari stopkontak listrik.

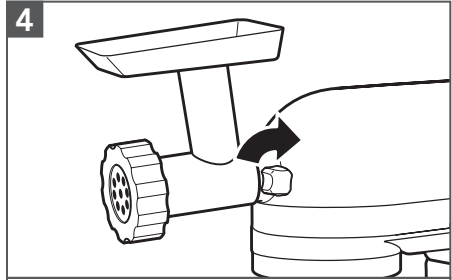


Longgarkan Kenop Pemasangan dengan memutarnya berlawanan arah jarum jam. Lepaskan tutup Pusat Pemasangan.

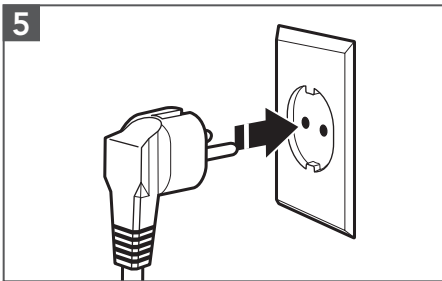
PENGGUNAAN PRODUK



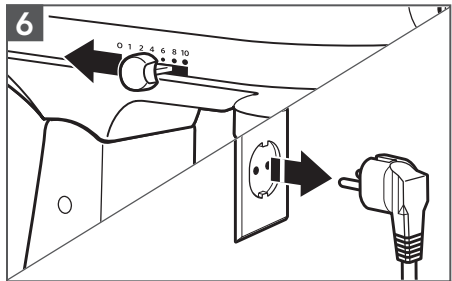
Masukkan rumah poros pemasangan ke dalam Pusat Pemasangan, sambil memastikan bahwa poros daya pasangan alat dapat masuk ke dalam soket Pusat Pemasangan bentuk persegi. Mungkin perlu memutar maju-mundur pemasangannya. Apabila pemasangan alat berada pada posisi yang benar, pasak pada pemasangan akan pas dengan takik pada pinggir hub.



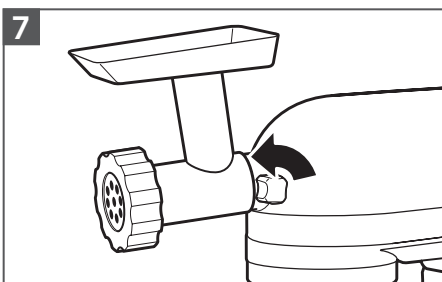
Kencangkan Kenop Pemasangan dengan memutarnya berlawanan arah jarum jam sampai pemasangan alat terpasang secara mantap pada Stand Mixer. Tancapkan ke dalam outlet listrik yang layak.



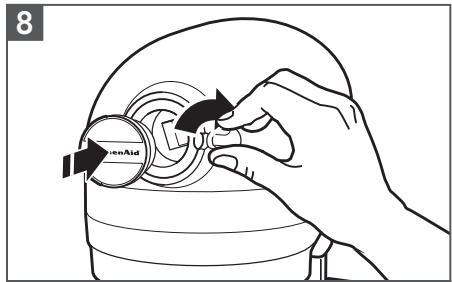
Tancapkan ke dalam outlet listrik yang layak.



Untuk melepaskan: Putar kontrol kecepatan ke mati (0). Cabut Stand Mixer dari stopkontak listrik.



Longgarkan Kenop Pemasangan dengan memutarnya berlawanan arah jarum jam. Putar sedikit pemasangan aksesoris maju-mundur saat menariknya keluar.

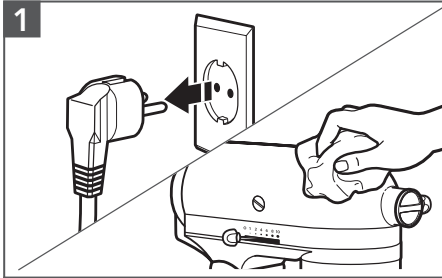


Lepaskan tutup Pusat Pemasangan. Kencangkan Kenop Pemasangan dengan memutarnya searah jarum jam.

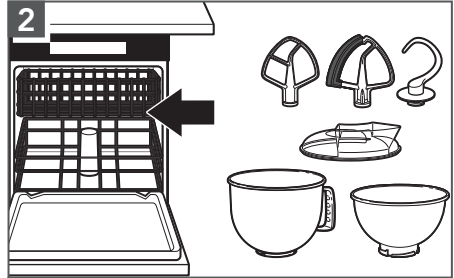
CATATAN: Lihat Panduan Penggunaan dan Perawatan dari masing-masing pasangan alat spesifik untuk mengetahui pengaturan kecepatan dan waktu pengoperasian yang dianjurkan.

PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN

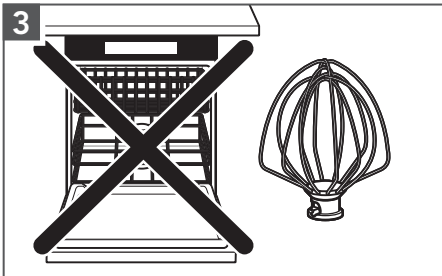
PENTING: Biarkan alat sampai dingin sepenuhnya sebelum memasang atau melepas komponen, dan sebelum membersihkan alat.



Selalu pastikan untuk mencabut Stand Mixer dari stopkontak listrik sebelum membersihkan. Seka Stand Mixer dengan kain lembap. Jangan gunakan pembersih rumah/pembersih yang dijual. Seka bersih Poros Pengocok sering-sering, buang sisa apa pun yang menimbun di sana. Jangan direndam dalam air.




Mangkuk, Perisai Penuangan*, Pengocok Datar putih, Pengocok Tepi Fleksibel*, dan Kaitan Adonan putih dapat dicuci dalam mesin cuci piring. Atau, bersihkan semuanya dalam air panas berbusa, lalu bilas seluruhnya sebelum mengeringkan. Jangan menyimpan pengocok pada porosnya.



PENTING: Kocokan Kawat aman dicuci dalam mesin cuci piring. Cuci alat ini secara menyeluruh sampai bersih dalam air panas berbusa, lalu bilas seluruhnya sebelum mengeringkan. Jangan menyimpan Kocokan Kawat pada porosnya.

*Disertakan hanya pada model tertentu. Juga tersedia sebagai aksesori opsional.

PENYELESAIAN MASALAH



⚠ PERINGATAN

Bahaya Tersengat Listrik

Tancapkan ke stopkontak yang dibumikan.

Jangan melepaskan tusuk steker arde.

Jangan gunakan adaptor.

Jangan gunakan kabel sambungan.

Tidak dipatuhinya semua instruksi ini dapat menyebabkan kematian, kebakaran, atau sengatan listrik.

MASALAH	SOLUSI
Jika Stand Mixer memanaskan selama penggunaan	Di bawah beban berat dengan jangka waktu pencampuran yang diperlama, Anda tidak dapat secara nyaman menyentuh bagian atas unit. Hal ini normal.
Stand Mixer mengeluarkan bau yang menyengit	Hal ini umum pada motor listrik, khususnya apabila masih baru.
Jika Pengocok Datar mengenai Mangkuk	Hentikan Stand Mixer. Lihat bagian "Jarak Pengosongan Pengocok ke Mangkuk" dan sesuaikan jarak pengosongan Pengocok ke Mangkuk.
Seandainya Stand Mixer Anda tidak mau bekerja, silakan periksa hal berikut ini	Apakah Stand Mixer sudah ditancapkan ke stopkontak listrik?
	Apakah sekering dalam sirkuit ke Stand Mixer berfungsi baik? Jika Anda memiliki kotak pemutus arus, pastikan sirkuitnya tertutup.
	Matikan Stand Mixer selama 10-15 detik, kemudian nyalakan kembali. Jika Stand Mixer masih tidak mau memulai, biarkan hingga dingin selama 30 menit sebelum menyalakannya kembali.
Jika masalah tidak dapat diperbaiki	Selanjutnya, hubungi KitchenAid atau Pusat Servis Resmi. Jangan mengembalikan Stand Mixer ke pengecer; pengecer tidak menyediakan layanan servis.

Di Impor Oleh :
PT. MEGA SUKSES JAYA
Komp. Marinatama Blok B No.22
Jl. GN. Sahari Raya No.2, Pademangan Barat, Pademangan, Jakarta Utara, Kota
Adm. Jakarta Utara, Provinsi DKI Jakarta, Kode Pos 14420

No. Registrasi : IMKG.128.01.2023

LAYANAN PELANGGAN

Pusat INDONESIA: 021- 6220 2288

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

KitchenAid

©2024 All rights reserved.

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

Semua hak cipta dilindungi undang-undang.

KITCHENAID dan desain stand mixer adalah merek dagang di A.S. dan di negara lain.