

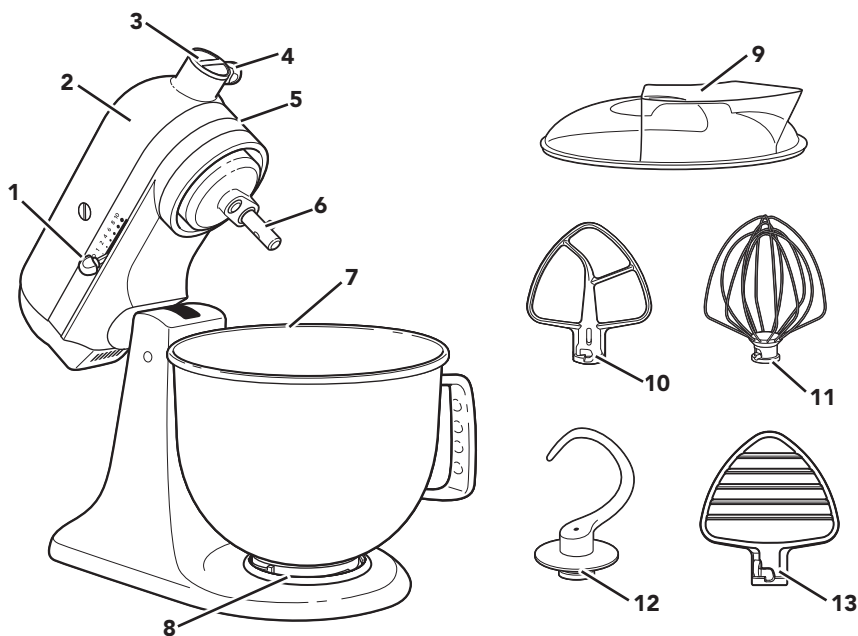


KitchenAid

Stand Mixer 3KSM150, 3KSM95, 3KSM6583 3KSM5CBT

PARTS AND FEATURES

TILT HEAD STAND MIXER



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

*Capacity and handle design vary by model.

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

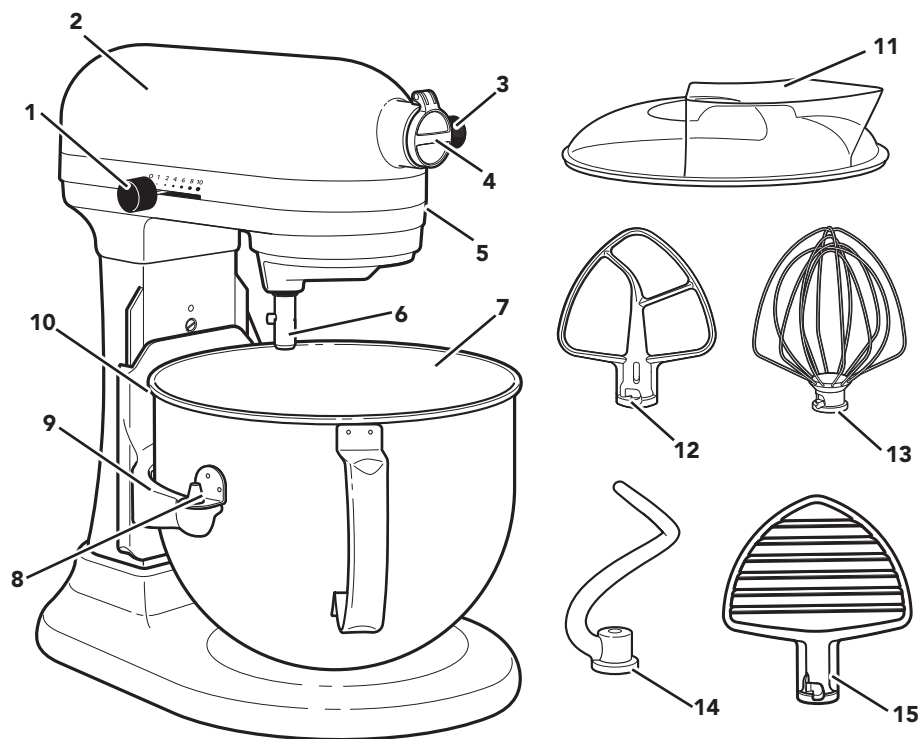
***Available as an optional accessory.





PARTS AND FEATURES

BOWL LIFT STAND MIXER



1 Speed Control Lever

2 Motor Head

3 Attachment Knob

4 Attachment Hub

5 Bowl Lift Handle (not shown)

6 Beater Shaft

7 Stainless Steel Bowl*

8 Locating Pins

9 Bowl Support

10 Spring Latch and Bowl Pin (not shown)

11 Pouring Shield****

12 Flat Beater

13 Wire Whip

14 Spiral Dough Hook***

15 Pastry Beater*****

*Capacity and handle design vary by model.

***Available as an optional accessory.

****Pouring shield is attached for the specified model. This is the optional accessory for 3KSM6583T, which can be purchased separately.

*****Included with the 3KSM6583 only.





PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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, Pastry 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.



PRODUCT SAFETY

12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
13. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
14. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
15. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
16. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

Voltage: 110 V

Frequency: 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.





GETTING STARTED

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Fully tighten the Attachment Knob to prevent the Hub Cover from falling into the Bowl when mixing.

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	ACTION	ACCESSORY	DESCRIPTION
1	STIR	Flat 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, Dough Hook, Spiral 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, and mix thin or splashy batters.
	STIR	Pastry Beater***	Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
4	MIXING, BEATING	Flat 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.
		Pastry Beater***	For shredding meats.
6	BEATING, CREAMING	Flat Beater, Wire Whip	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	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, crumpets, 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, Spiral Dough Hook****	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, coffee cakes, buns.
Pastry Beater***	Cutting butter into flour, mashing fruits/vegetables, shredding meats	Pie dough and other pastries; mashing potatoes/fruits/vegetables, and shredding meats.

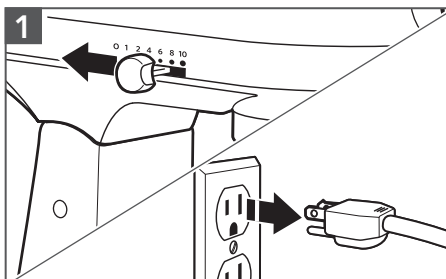
***Available as an optional accessory.

****Included with the 3KSM6583 only.

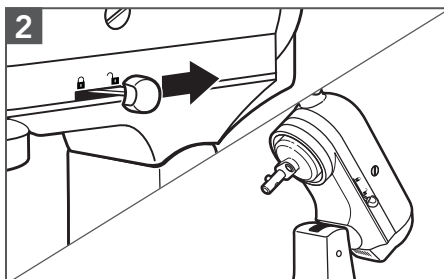


PRODUCT ASSEMBLY

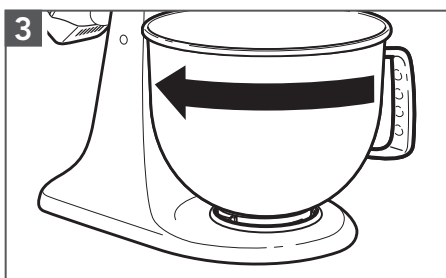
FOR TILT HEAD STAND MIXER



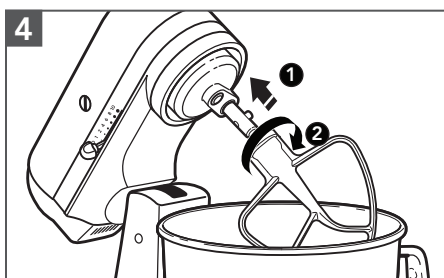
1
To attach Bowl: Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



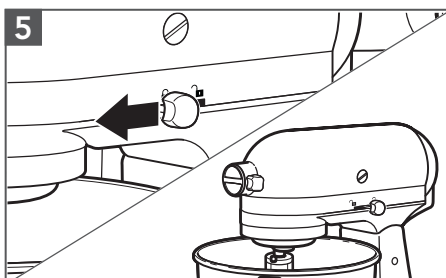
2
Unlock and lift the Motor Head. Then, lock***** the head to keep it lifted.



3
Place Bowl on Bowl Clamping Plate. Turn Bowl gently in clockwise direction.



4
To attach accessory: Slide and rotate the accessory aligning over the pin on the shaft.



5
Unlock the Motor Head and move it down. Then, lock***** the head to keep it down. Before mixing, test lock by attempting to raise the Motor Head.

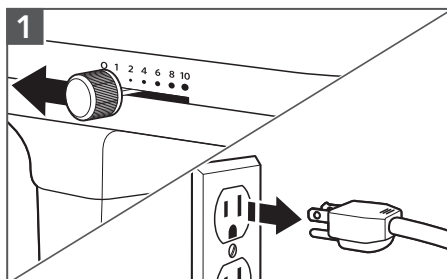
*****Locking option is available on select models.



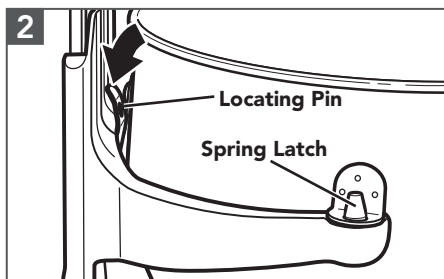


PRODUCT ASSEMBLY

FOR BOWL LIFT STAND MIXER

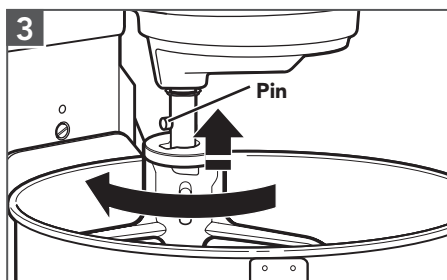


Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.

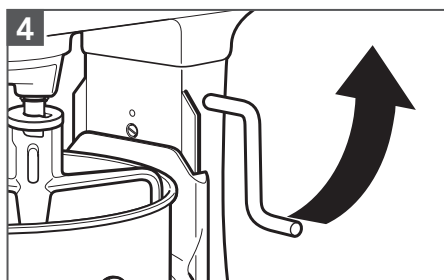


To attach the Bowl: Fit the Bowl supports over Locating Pins and press down on back of the Bowl until bowl pin snaps into Spring Latch.

IMPORTANT: If the Bowl is not securely snapped into place, it will be unstable and wobble during use.



To attach the accessory: Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the pin on the shaft.



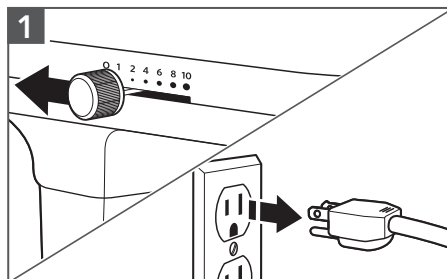
To raise the Bowl: Rotate the Bowl Lift Lever to the straight up position. The Bowl must always be in the raised position when mixing.



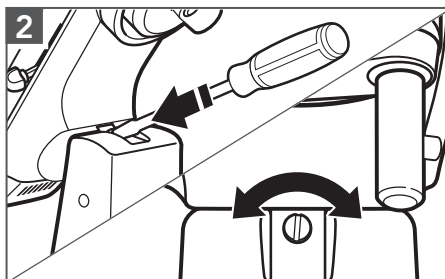
PRODUCT USAGE

BEATER TO BOWL CLEARANCE

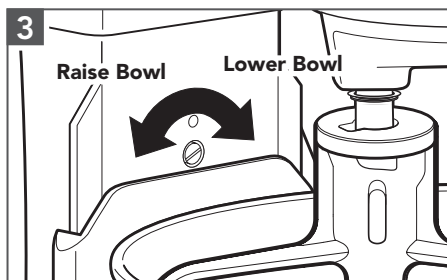
Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the Flat Beater just clears the bottom of the Bowl. If, for any reason, the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the Bowl, you can correct clearance easily.



Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



For Tilt Head: Tilt and lock the Motor Head back. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it.
NOTE: If you over-adjust the screw, the bowl lock lever may not lock into place.



For Bowl Lift: Lower the Bowl to the down position. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it. Adjust the beater so that it just clears the surface of the Bowl. Check again the clearance of the beater to the Bowl.

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

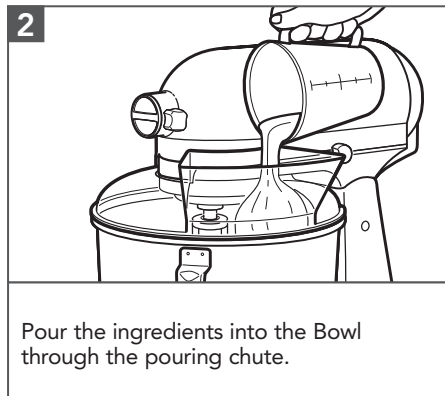
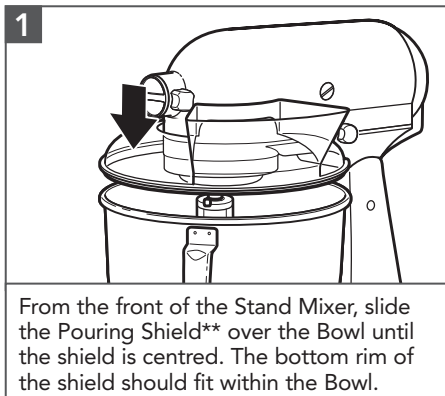




PRODUCT USAGE

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 into the Bowl while mixing.



OPERATING THE SPEED CONTROL

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

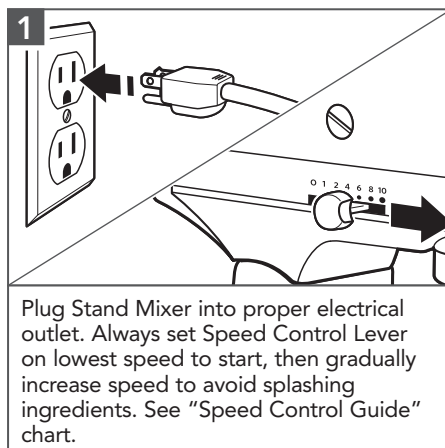
Plug into an earthed outlet.

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.



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





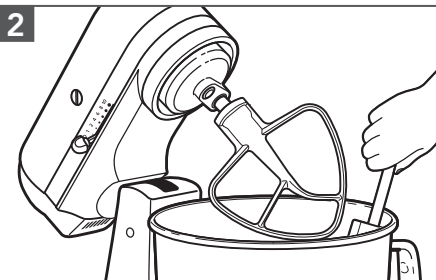
PRODUCT USAGE

⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

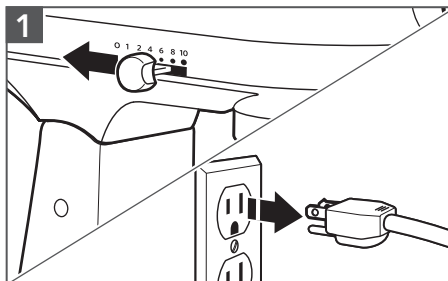
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



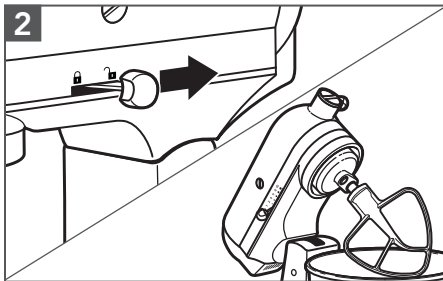
Do not scrape Bowl while Stand Mixer is operating. The Bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

PRODUCT DISASSEMBLY

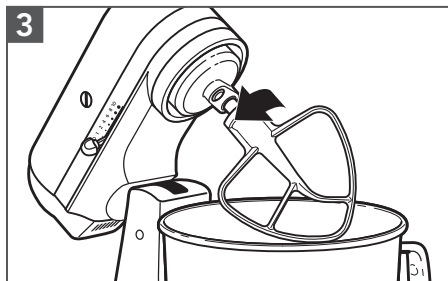
FOR TILT HEAD STAND MIXER



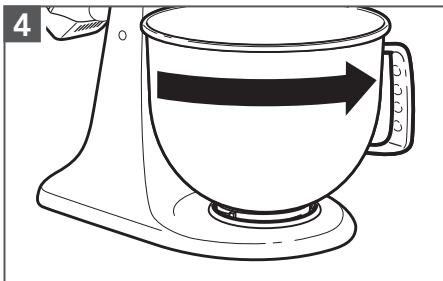
Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



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



Press accessory upward as far as possible and turn to the left. Then pull accessory from the Beater Shaft.



Turn Bowl gently counterclockwise.

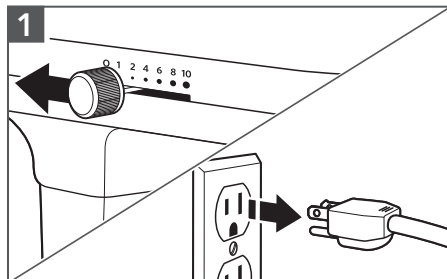
*****Locking option is available on select models.



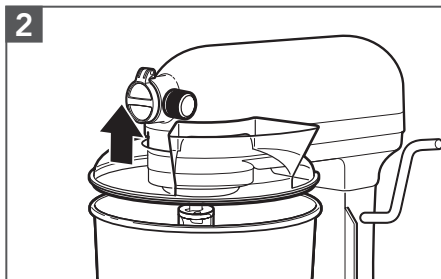


PRODUCT DISASSEMBLY

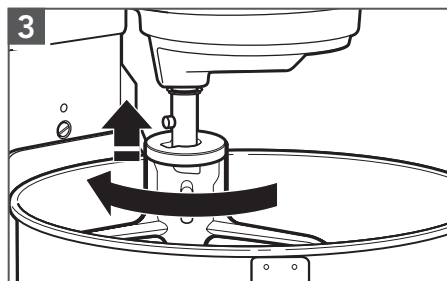
FOR BOWL LIFT STAND MIXER



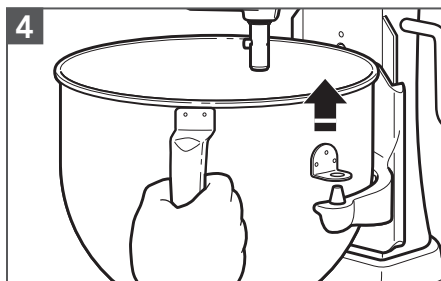
Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



Remove Pouring Shield:** Lift the front of the Pouring Shield** clear of the rim of the Bowl. Pull away from the Stand Mixer.



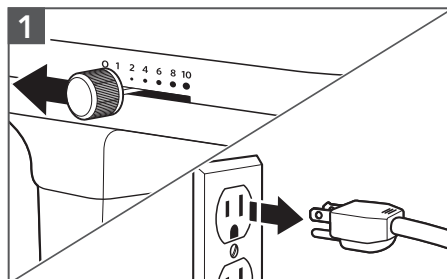
Press accessory upward and turn to the left. Pull down the accessory from Beater Shaft.



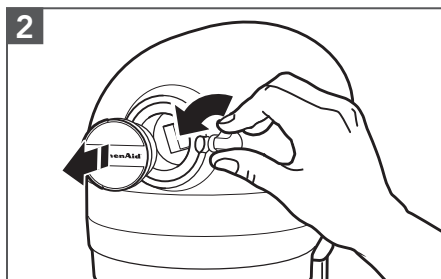
Place Bowl-Lift Lever in the down position. Grasp Bowl Handle and lift straight up and off Locating Pins.

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 "0". Unplug Stand Mixer.



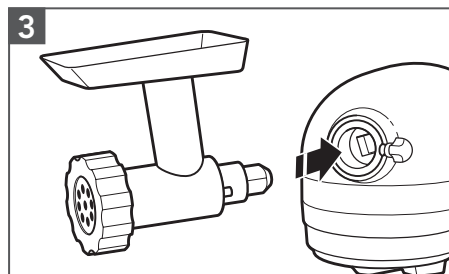
For Tilt Head Mixer, loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Remove Attachment Hub cover. For Bowl Lift Mixer, lift the hinged attachment hub.

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

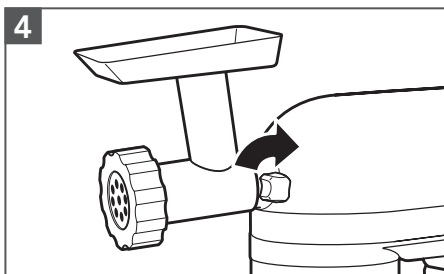




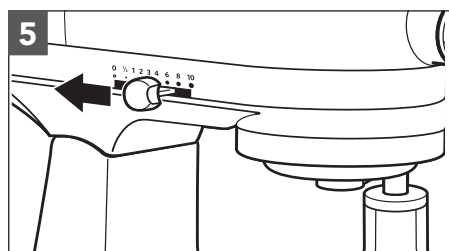
OPTIONAL ATTACHMENTS



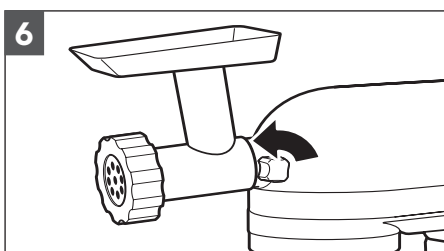
Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.



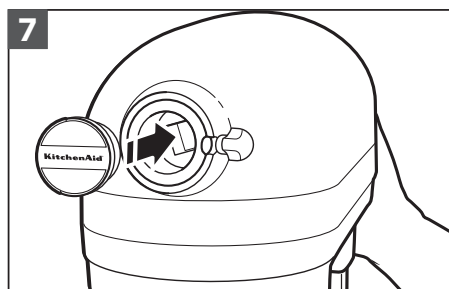
Tighten the Attachment Knob by turning it clockwise until the attachment is secured to the Stand Mixer.



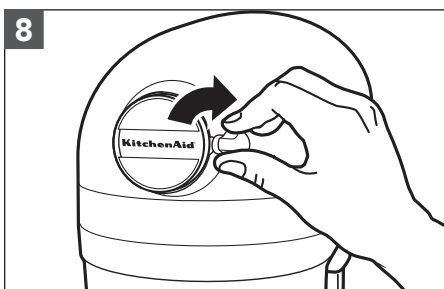
To remove: Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer.



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 until Attachment Hub cover is completely secured to Stand Mixer.

IMPORTANT: Fully tighten the Attachment Knob to prevent the Hub Cover from falling into the Bowl when mixing.

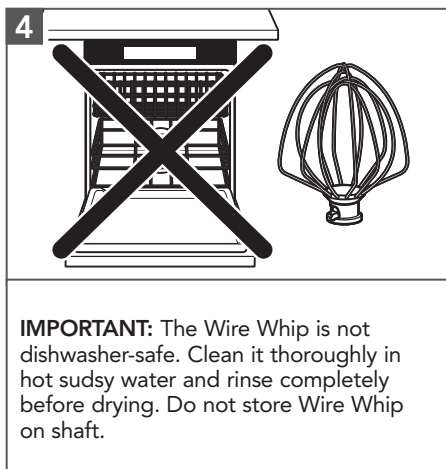
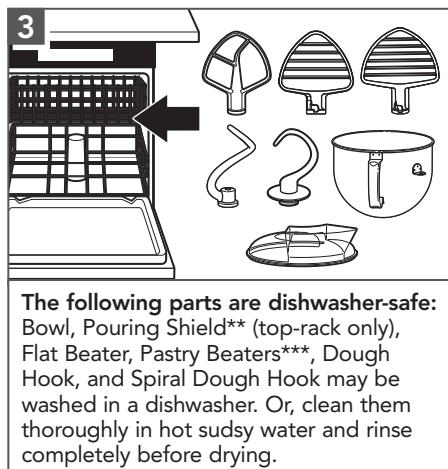
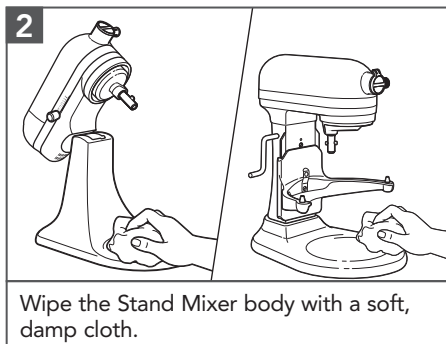
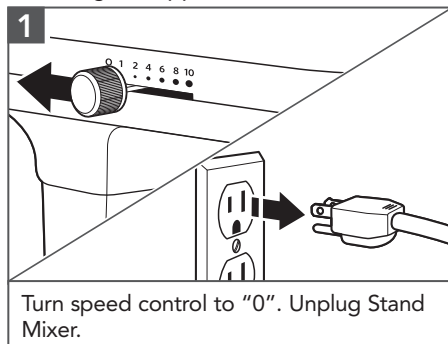
NOTE: See the Use and Care Guide of each specific attachment for recommended speed settings and operating times.





CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.



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

***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.
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 Stand Mixer emits a pungent odour:	This is common with electric motors, especially when new.
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:	See the "Warranty and Service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

©2025 All rights reserved.

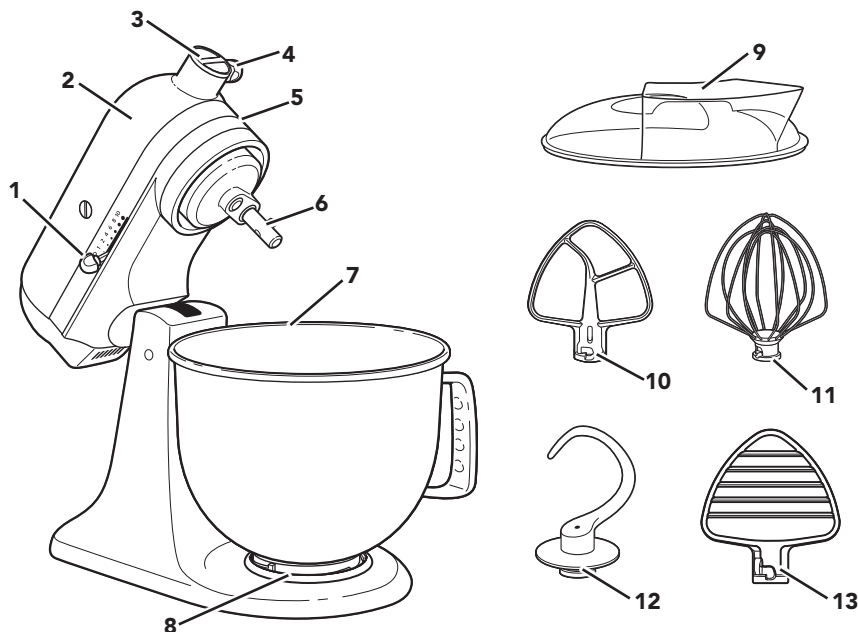
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.





零件和性能

抬頭式桌上型攪拌機



1 速度控制桿

2 電動頭

3 配件套筒

4 配件旋鈕

5 電動頭鎖定桿 (不在圖中)

6 攪拌軸

7 不鏽鋼攪拌盆*

8 攪拌盆轉盤

9 送料管罩**

10 平攪拌槳

11 打蛋器

12 麵團鉤

13 餅皮攪拌槳***

*不同機型的容量和把手設計可能不同。

**僅限指定型號有附。可另行選購。

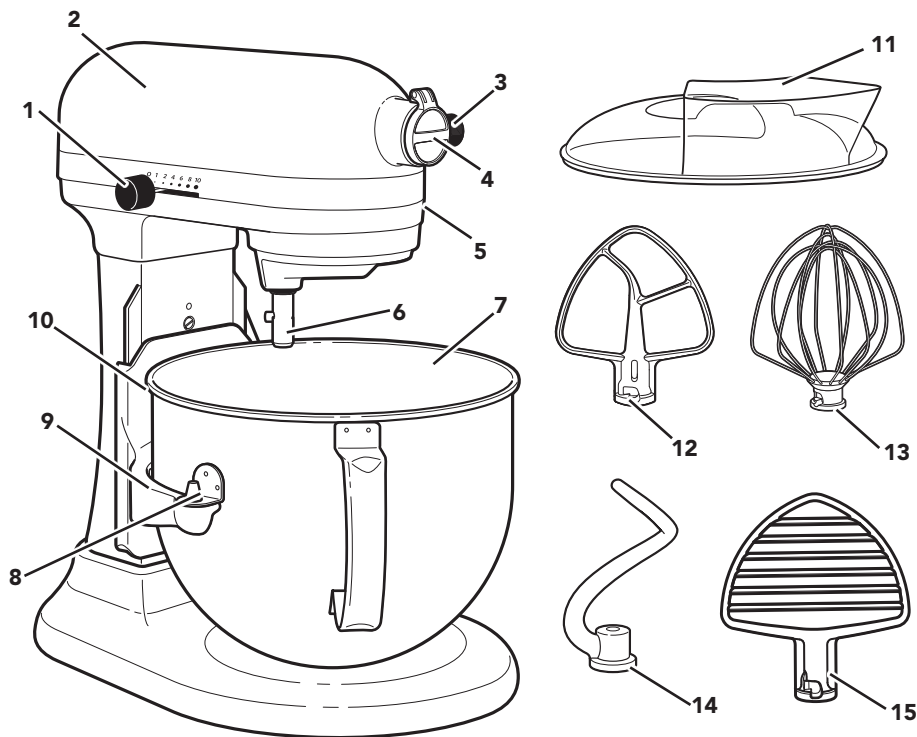
***可另行選購。





零件和性能

攪拌盆升降式桌上型攪拌機



1 速度控制桿

2 電動頭

3 配件旋鈕

4 配件套筒

5 攪拌盆升降把手 (不在圖中)

6 攪拌軸

7 不鏽鋼攪拌盆*

8 定位柱

9 攪拌盆支架

10 彈簧鎖和攪拌盆卡桿 (不在圖中)

11 送料管罩***

12 平攪拌槳

13 打蛋器

14 螺旋麵糰鉤***

15 餅皮攪拌槳****

*不同機型的容量和把手設計可能不同。

***可另行選購。

****指定型號附有送料管罩。此為 3KSM6583T 的選購配件，可單獨購買。

*****僅 3KSM6583 型號有附。





產品安全

您與他人的安全都不容忽視。

本公司已在這份手冊與電器上提供許多重要的安全提醒，請務必閱讀並遵守所有安全提醒。



這是安全提示符號。

這個符號可提醒您有潛在危險，如有不慎可能導致您或他人傷亡。所有安全提醒的前方都有安全提示符號以及「危險」或「警告」字樣，分別代表：

 **危險**

若不立即遵守指示，死亡或受重傷之虞。

 **警告**

若不遵守指示，則有死亡或受重傷之虞。

所有安全提醒都會告訴您有哪些潛在危險、如何降低受傷機率，以及不遵守指示會有哪些後果。

重要安全注意事項

使用電器時應確實遵守基本安全措施，包括以下各項：

1. 閱讀所有指示。電器使用錯誤可能導致人員受傷。
2. 為避免觸電，請勿將桌上型攪拌機放在水中或其他液體中。
3. 有肢體、感官、心智障礙者，或者缺乏操作經驗及知識者 (包括兒童) 不可使用本電器，除非有負責安全把關的人士從旁監督或教導使用方式。
4. 在不使用時、組裝或拆卸零件前或進行清潔之前，請將本家用電器開關調到關閉 (O) 的位置，切斷電源。切斷電源時，請緊握插頭，從插座拔出。切勿拉扯電線拔出插頭。
5. 請避免接觸移動中的零件。使用果汁機時，雙手、毛髮、衣物、攪拌刮刀和其他廚具必須遠離攪拌槳，減少受傷或桌上型攪拌機損壞的風險。
6. 電源線破損、插頭毀損、電器故障後、機器掉落地面或有任何損傷時，請勿使用任何電器。請將電器送到最近的特約維修單位進行檢測、維修等工作，或調整電機或機械功能。
7. 使用未經 KitchenAid 推薦或販售的配件可能有失火、觸電或受傷之虞。
8. 請勿在戶外使用桌上型攪拌機。
9. 請勿讓電源線垂吊在桌子或櫃檯邊緣。
10. 清洗前請先將桌上型攪拌機的平攪拌槳、餅皮攪拌槳、打蛋器或麵糰鉤取出。
11. 請務必監督兒童，避免他們把玩電器。
12. 電源線破損時請交由製造商、維修人員或類似合格專業人員更換，以免發生意外。
13. 操作電器時必須有人在場。
14. 為避免產品受損，請勿在高熱之處使用桌上型攪拌機攪拌盆，例如烤箱、微波爐或爐台。
15. 清潔前請讓桌上型攪拌機完全冷卻。





產品安全

16. 請參考「保養與清潔」章節，以瞭解清潔食物工作檯的相關說明。
17. 本電器適合家庭和類似用途，例如：
 - 商店、辦公室或其他工作環境的員工用餐區域；
 - 農舍；
 - 飯店、汽車旅館和其他住家類型環境的顧客；
 - 民宿類型環境。

請妥善保存上述重要安全說明

電氣需求



警告

觸電危險

將電源線連接到接地電源。

請勿拔掉接地插腳。

請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。

違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。

電壓：110 V

頻率：60 Hz

備註：如果插頭無法插入插座，請洽合格電工。
請勿以任何方式改造插頭。
請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。若電源線太短，請由合格電工或技師在電器附近安裝插座。





台灣RoHS限用物質含有情況標示

Declaration of the Presence Condition of the Restricted Substances Marking

設備名稱：KitchenAid桌上型攪拌機 型號(型式)：3KSM5CBTWH、3KSM5CBTER、3KSM95TWH

Equipment name: KitchenAid Stand Mixer Type designation (Type)

單元 Unit	限用物質及其化學符號					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁶⁺)	多溴聯苯 Polybrominat ed biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominat ed diphenyl ethers (PBDE)
內外殼 Enclosure	-	○	○	○	○	○
電路板 PCB Assembly	-	○	○	○	○	○
馬達 Motor	○	○	○	○	○	○
電源線 Cord set	○	○	○	○	○	○
斷路器 Breaker (Bowl Lift Only)	-	○	○	○	○	○

備考1. 「超出0.1wt%」及「超出0.01 wt %」系指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。
Note 1: Exceeding 0.1 wt% and «exceeding 0.01 wt%» indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考2. 「○」系指限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。
Note 2: «○» indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考3. 「-」系指該項限用物質為排除項目。
Note 3: The «-» indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

備註:本限用物質含有情況標示是根據測試報告TWINC006210875的結果製作。

Remark: The Declaration of the Presence Condition of the Restricted Substances Marking hard on report No. TWNC2075.





台灣 RoHS 限用物質排除項目說明

Explanation of Exemption

設備名稱 Equipment name: KitchenAid 桌上型攪拌機
型號(型式) Type designation (Type): 3KSM5CBTWH、3KSM5CBTER

單元 UNIT	限用物質排除項目 EXEMPTION
內外殼	D.13
電路板	D.16
斷路器	D.13





入門

第一次使用之前

重要事項: 完全鎖緊配件旋鈕，防止攪拌時套筒蓋掉入攪拌碗中。

速度調控指南

轉速	動作	配件	說明
1	攪拌	平攪拌槳	適合慢速攪拌、混合、搗碎，也開始所有攪拌程序的起點。可用於將麵粉和乾食材加入麵糊，以及將液體加入乾食材。請勿使用 1 檔速度來攪拌或揉捏酵母生麵團。
2	慢速混合	平攪拌槳、 麵糰鉤、 螺旋麵糰鉤*	適合慢速混合、搗碎、快速攪拌。用於攪拌與揉捏酵母生麵團、較重的麵糊和糖果、開始搗碎馬鈴薯或其他蔬菜，並混合較稀或容易噴濺的麵糊。
	攪拌	餅皮攪拌槳***	將冷奶油放在麵粉裡切成小塊來製作糕點麵糰；搗碎水果和蔬菜。
4	攪拌、混打	平攪拌槳、 打蛋器	適合用來攪拌有點重的麵糊，例如糕餅。用來混合糖和起酥油，並將糖加入蛋白以便製作蛋白霜。製作蛋糕粉的中速檔位。
		餅皮攪拌槳***	適合絞碎肉類。
6	混打、打成 奶油狀	平攪拌槳、 打蛋器	用於中等速度混打（打成奶油狀）或攪拌。可用於完成蛋糕的攪拌工作、甜甜圈和其他麵糊。製作蛋糕粉的快速檔位。
8	快速混打、 攪拌	打蛋器	用於攪拌奶油、蛋白和義式蛋白霜。
10	快速攪拌		用於攪拌少量奶油、蛋白，或用於完成馬鈴薯泥的攪拌工作。

備註：如要微調速度，可將速度控制鈕設定在上圖所列的速度之間，以達到 3、5、7、9 檔的速度。製作酵母生麵團時請勿超出 2 檔，否則可能導致桌上型攪拌機受損。

配件使用說明

配件	用於攪拌	說明
平攪拌槳	一般至重型混合物	蛋糕、奶油糖霜、糖果、小甜餅、鬆餅、肉羅夫、馬鈴薯泥。
打蛋器	需要加入空氣的混合物	雞蛋、蛋白、鮮奶油、義式蛋白霜、海綿蛋糕、美乃滋、某些糖果。
麵糰鉤、螺旋麵糰鉤****	酵母生麵糰的攪拌與揉捏功能	麵包、麵包卷、披薩麵團、咖啡點心、小麵包。
餅皮攪拌槳***	將冷奶油放在麵粉裡切成小塊、搗碎水果/蔬菜、切碎肉類	餡餅麵糰和其他糕點、搗碎馬鈴薯/水果/蔬菜，以及切碎肉類。

***可另行選購。

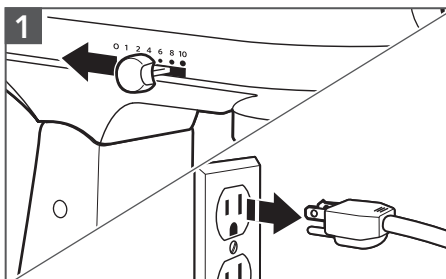
****僅 3KSM6583 型號有附。



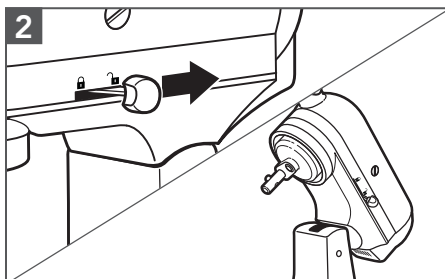


產品組裝

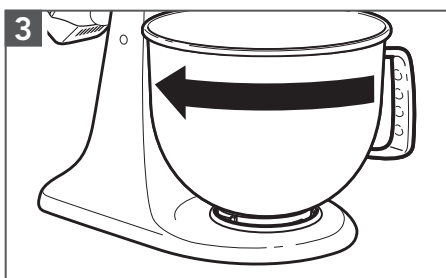
適用於抬頭式桌上型攪拌機



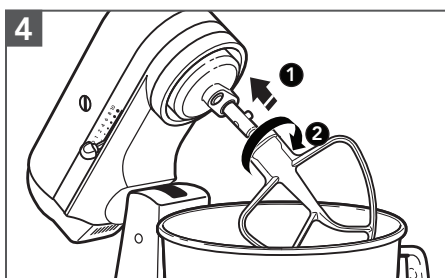
1 安裝攪拌盆：將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。



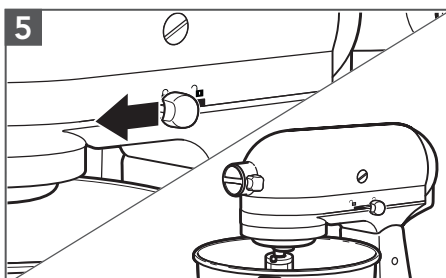
2 鬆開並升起電動頭。接著，固定*****電動頭，保持升起的狀態。



3 將攪拌盆放在攪拌盆轉盤上。將攪拌盆朝順時針方向慢慢旋轉。



4 安裝配件：滑動並旋轉配件，對齊攪拌軸上的桿頭。



5 鬆開電動頭並將之往下移動。接著，固定*****電動頭，避免下滑。在攪拌之前，嘗試升起電動頭，以測試是否能鎖緊。

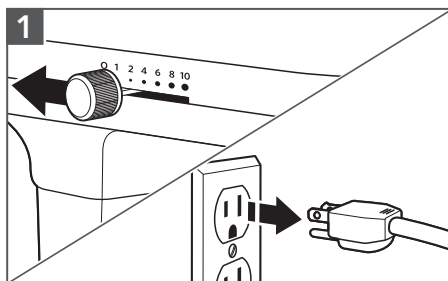
*****固定選項可在某些型號上使用。



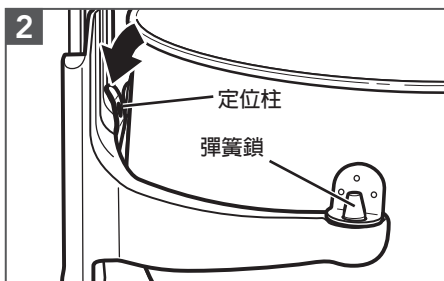


產品組裝

適用於攪拌盆升降式桌上型攪拌機

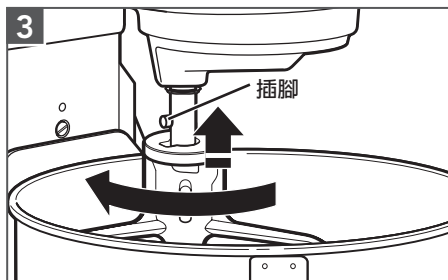


將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。

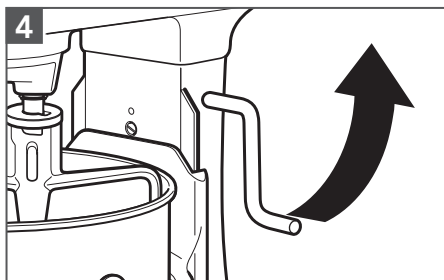


連接攪拌盆：將攪拌盆支架安裝於定位柱，按下攪拌盆後方直到攪拌盆插腳貼合進彈簧鎖。

重要事項：若攪拌盆未能穩妥地貼合於適當位置，使用時就會不穩定而且搖晃。



附加配件：將配件滑到軸上。將它轉動鉤在轉軸插腳上。



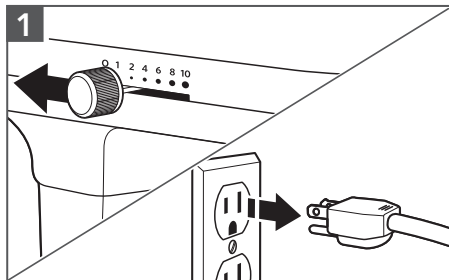
升起攪拌盆：旋轉攪拌盆升降桿到垂直抬起的位置。攪拌盆在攪拌期間必須隨時在升起的位置。



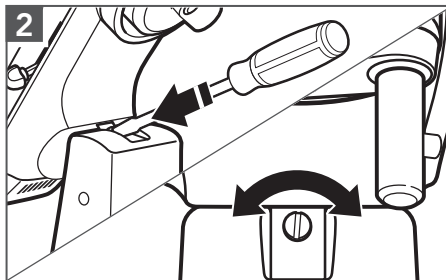
產品使用

攪拌槳到攪拌盆的間隙

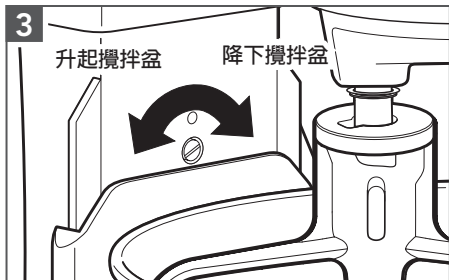
桌上型攪拌機出廠前就調整過，因此平攪拌槳剛好不會碰到攪拌盆底。如果平攪拌槳因故碰到攪拌盆底或是距離攪拌盆底太遠，調整間隙的方式也很容易。



將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。



抬頭方式：傾斜並將電動頭固定在後。
將螺絲微微朝逆時針方向(往左)轉可使攪拌槳上升，朝順時針方向(向右)轉可使其下降。
備註：如果過度調整螺釘，攪拌盆鎖定桿可能無法鎖定到位。



攪拌盆升降方式：將攪拌盆下降至下方位置。將螺絲微微朝逆時針方向(往左)轉可使攪拌槳上升，朝順時針方向(向右)轉可使其下降。調整攪拌槳，使其不會觸碰攪拌盆表面。再次檢查攪拌槳和攪拌盆之間的間隙。

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

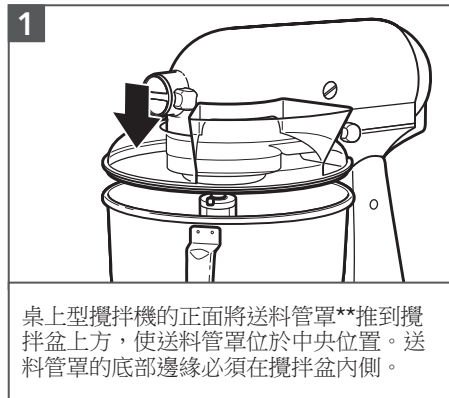




產品使用

使用送料管罩

送料管罩**可避免食材在攪拌時濺出攪拌盆，也可以在攪拌期間方便您將食材倒入攪拌盆。



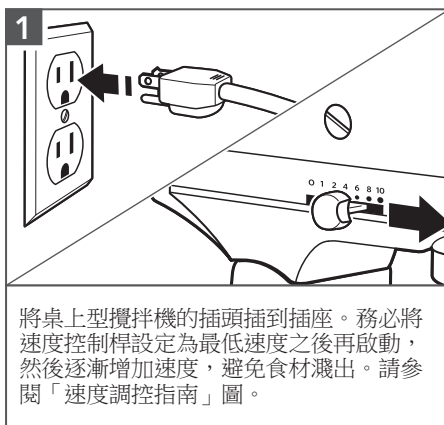
操作速度控制鈕

警告

觸電危險

將電源線連接到接地電源。
請勿拔掉接地插腳。
請勿使用變壓器。
請勿使用延長線。

違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。



**僅限指定型號有附。可另行選購。



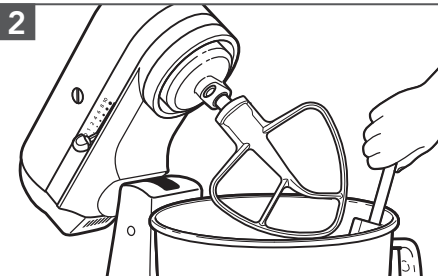


產品使用

警告

受傷危險

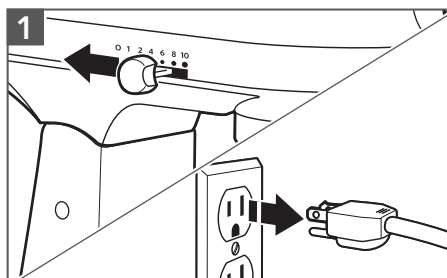
在觸碰攪拌槳之前要拔下攪拌機的插頭否則可導致骨折、割傷或瘀傷。



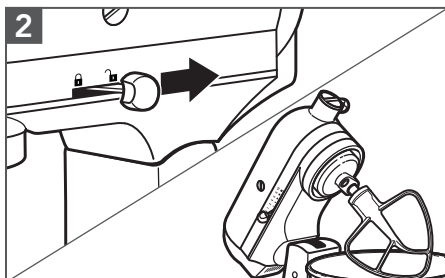
使用桌上型攪拌機時請勿刮除黏在攪拌盆上的食材。攪拌盆和攪拌槳經過特殊設計，可徹底攪拌又不必經常刮掉攪拌盆內壁上的食材。通常在攪拌期間刮一兩次就夠了。

產品拆卸

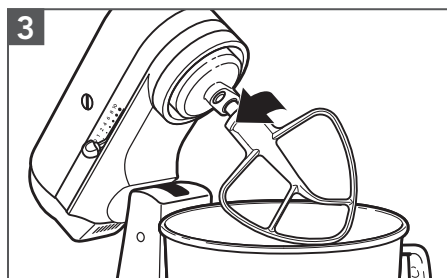
適用於抬頭式桌上型攪拌機



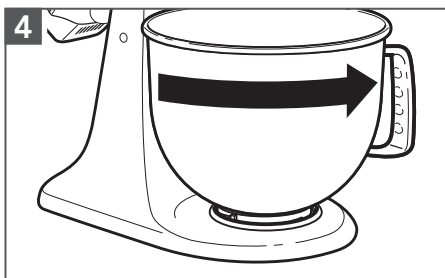
將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。



鬆開並升起電動頭。接著，固定*****電動頭，保持升起的狀態。



將配件儘量往上按，然後轉向左邊，接著將配件拉出攪拌軸。



將攪拌盆朝逆時針方向慢慢旋轉。

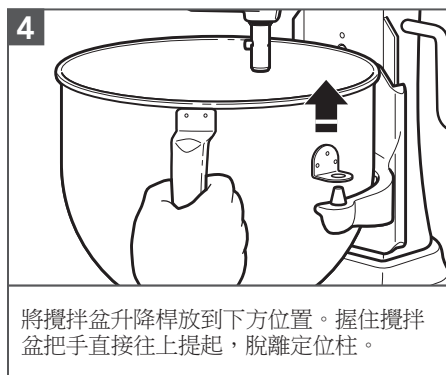
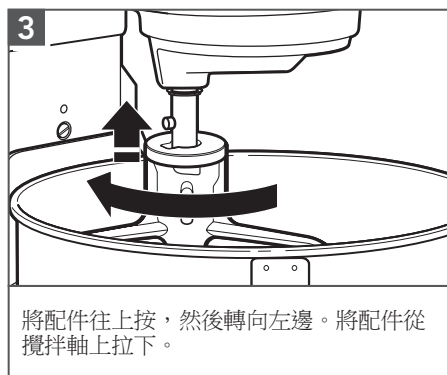
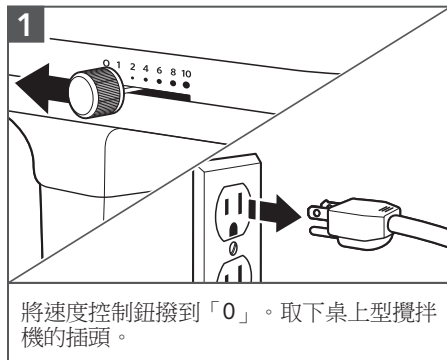
*****固定選項可在某些型號上使用。





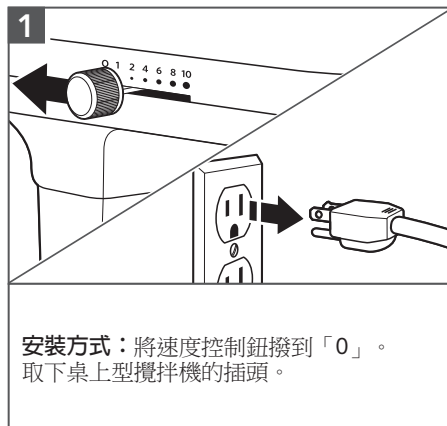
產品拆卸

適用於攪拌盆升降式桌上型攪拌機



選購配件

KitchenAid 提供多種選購配件，例如絞碎器或義大利麵器。這些都能安裝到桌上型攪拌機配件傳動軸，如下所示。

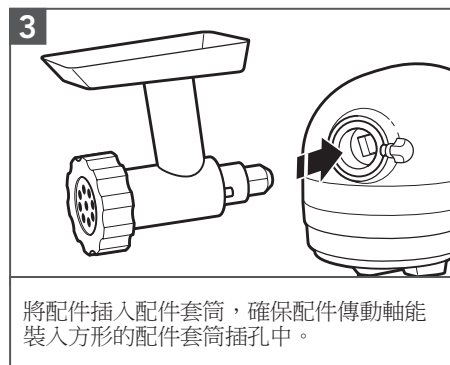


**僅限指定型號有附。可另行選購。

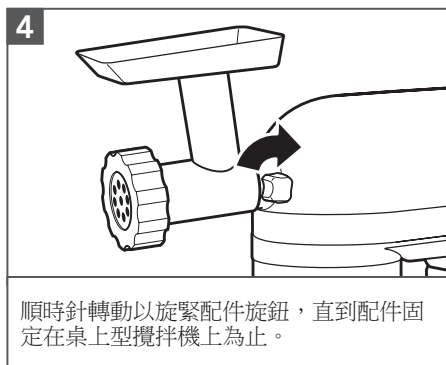




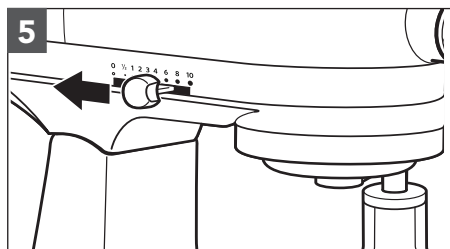
產品使用



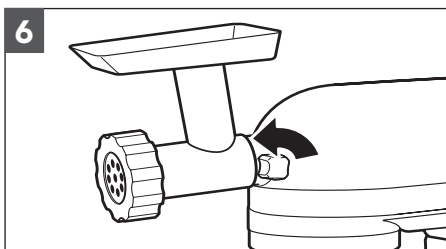
將配件插入配件套筒，確保配件傳動軸能裝入方形的配件套筒插孔中。



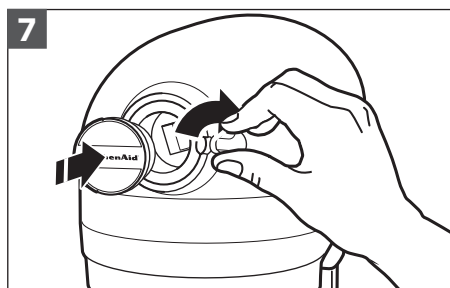
順時針轉動以旋緊配件旋鈕，直到配件固定在桌上型攪拌機上為止。



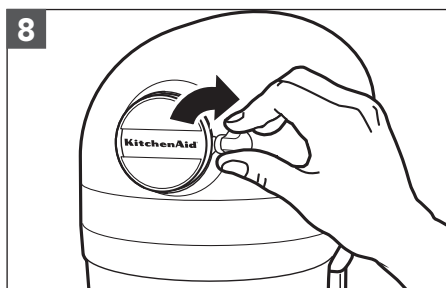
拆卸方式：將速度控制鈕撥到「0」（關）。取下桌上型攪拌機的插頭。



將配件旋鈕朝逆時針方向旋轉，以便鬆開。拔出時將配件稍微前後旋轉。



更換配件套筒蓋。



將配件旋鈕朝順時針方向旋轉以便鎖緊，直到配件套筒蓋完全固定在桌上型攪拌機為止。

重要事項：完全鎖緊配件旋鈕，防止攪拌時套筒蓋掉入攪拌碗中。

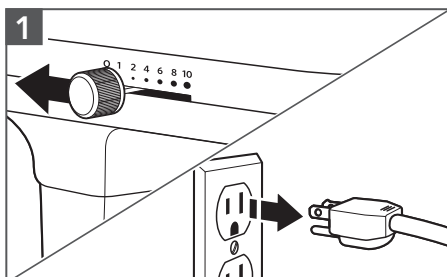
備註：請參閱每個配件「使用說明」和「保養指南」中的速度設定和操作時間建議。



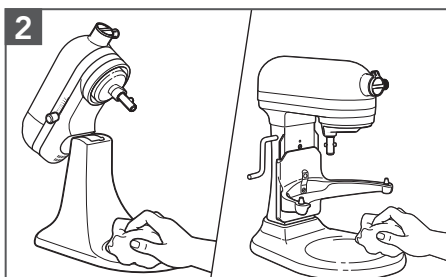


保養與清潔

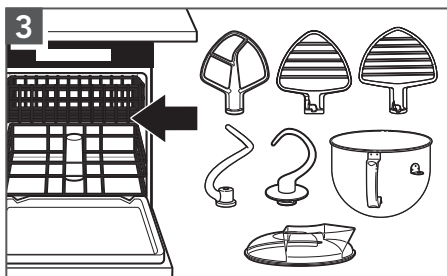
重要事項：請勿將桌上型攪拌機本體浸入水中或其他液體中。清潔前請讓桌上型攪拌機完全冷卻。



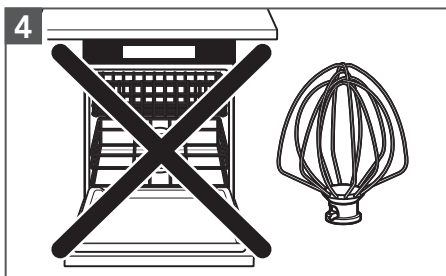
將速度控制鈕撥到「0」。取下桌上型攪拌機的插頭。



用柔軟的濕布擦拭桌上型攪拌機本體。



以下零件是可置於洗碗機內清洗的：您可使用洗碗機清洗攪拌盆、送料管罩** (僅限最上方碗架)、平攪拌槳、餅皮攪拌槳***、麵糰鉤和螺旋麵糰鉤。也可以用熱肥皂水徹底清洗，並在擦乾前以清水沖乾淨。



重要事項：打蛋器不可用洗碗機清洗。請用熱肥皂水徹底清洗，並在擦乾前以清水沖乾淨。不用時請勿將打蛋器裝在攪拌軸上。

**僅限指定型號有附。可另行選購。

***可另行選購。



故障排除



警告

觸電危險



將電源線連接到接地電源。

請勿拔掉接地插腳。

請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。

違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。

問題	解決方案
如果桌上型攪拌機在使用期間升溫：	如果長時間攪拌大量食材，機體上方可能會很燙，這是正常情況。
如果平攪拌槳打到攪拌盆：	請停止桌上型攪拌機的運轉。請參閱「攪拌槳和攪拌盆之間隙」一節，調整攪拌槳與攪拌盆保持安全距離。
如果桌上型攪拌機散發刺鼻氣味：	這是電動馬達的常見現象，尤其是新機。
如果桌上型攪拌機無法使用，請檢查以下事項：	桌上型攪拌機插上電源了嗎？
	通往桌上型攪拌機的電力迴路保險絲是否正常？如果您有斷路器，則必須檢查迴路是否正常。
	將桌上型攪拌機的電源關掉 10 至 15 秒後重新打開電源。如果桌上型攪拌機還是無法啟動，請在降溫 30 分鐘後重新打開電源。
如果問題無法解決：	請參考「保固維修」一節。不要將桌上型攪拌機送回零售點，因為零售點不提供維修服務。





KITCHENAID 凱膳怡產品

保固維修服務說明及應注意事項

以下保固維修服務，僅限於在台灣購買的KITCHENAID下列家用系列產品（該產品僅限於家用）。

1. 保固維修範圍及說明：

產品類別及型號	期限	免費保固維修內容及項目	其他說明
家用桌上型攪拌機	5年	經由特力集團（特家公司）或特力集團（特家公司）授權維修點檢查機器後，確定為功能故障或瑕疵，消費者得進行免費維修或更換零配件服務。前述“功能故障或瑕疵”指產品無法正常運作，漏油，漏電及依據正常操作程序無法運作等。	1. 桌上型攪拌機（攪拌盆、打蛋器、麵團勾、平攪拌槳、透明碗罩）或桌上型果汁機配件（攪拌杯體、杯蓋、投料杯及攪拌棒）等屬耗材不在前述免費保固範圍。 2. 前述1. 配件如自購買日起算7日內出現配件產品品質瑕疵問題，可進行退換處理。相關退換貨政策請見附錄。
桌上型果汁機 （部分機型延長保固至7年）	2年		
桌上型攪拌機配件 （如攪碎器、製香腸器、壓麵器等）	1年	經由特力集團（特家公司）或特力集團（特家公司）授權維修點檢查機器或配件後，確定為功能故障或瑕疵，消費者得進行免費維修或更換零配件服務。對部分無法進行維修的產品，得更換全新產品（若無相同型號產品，將以功能近似產品替代）	1. 配件組內用於清潔的毛刷、刀盤、刀頭、調理機的食材碗、蓋子、投料管、攪碎刀、打蛋器等均屬耗材，不在前述免費保固範圍內。 2. 產品在前述保固期間內，如出現產品品質瑕疵問題，可進行退換處理。相關退換貨政策請見附錄。
專業食物調理機、迷你食物調理機、手持攪拌棒系列、電熱水壺、咖啡機、烤麵包機、烤箱、手持打蛋器、榨汁機、微波爐等系列主機			



2. 保固服務適用條件：

- 一、產品保固期限：自購買之次日起算，如果消費者無法提出有效購買憑證，則依照產品序號中的生產日期作為保固維修期的起算日期。
- 二、有效購買憑證：KitchenAid 產品的有效憑證包括購買發票、收據、訂購截圖、原廠保證書等。
- 三、產品送修時，請以該產品之原來外箱，將送修產品裝箱打包，以避免碰撞。（因運送過程導致的外觀受損不在保固範圍內）。
- 四、原廠保障書須加蓋經銷商店章（公司名稱、電話及地址須可辨認），填寫購買日期，本保證書始正式生效。
- 五、若消費者未檢附保固應備資料或超過保固期限，消費者於產品送修時，將由專人進行費用報價。經報價後，若消費者選擇不維修，須支付新台幣300元檢測費及來回運費。
- 六、產品作商業/營業用途需送修時，比照第五條規定辦理並收取維修費用。
- 七、非保固服務範圍之產品送修時，比照第五條規定辦理並收取維修費用。
- 八、更換前已損壞之零件，將歸屬本公司所有並以回收處理。

3. 下列情況將被排除於保固維持服務範圍：

1. 產品曾因錯誤操作，疏忽或因天災人禍等意外事件導致機身或機件損壞；
2. 產品曾被非特力集團（特家公司）或特力集團（特家公司）授權維修點之人員修理或改裝；
3. 產品機身號碼曾被轉換、塗改或除去；
4. 產品不按原廠提供之安裝提示；
5. 超出產品保固維修期間之外；
6. 非自特力集團（特家公司）或特力集團（特家公司）授權通路購入之產品（水貨，前代理商售出產品不予保固維修）；

對於上述情況產生爭議，特力集團（特家公司）將保留最終判斷之權利，並以此為準。





附錄

時間點	可退貨範圍	說明
網絡購物依購買網站告示之鑑賞期內	無條件退貨	1. 退貨產品（含隨機配件、贈品、彩盒外箱）需完整無缺。 2. 產品曾被使用者，不適用無條件退換貨。
實體店面購物/網路購物收到超過鑑賞期,但產品仍在保固期內	產品功能問題	1. 經特力集團（特家公司）檢測後確認產品無法正常運作，得退換貨。 2. 自前述通路購買產品超過鑑賞期，不接受因產品外觀問題的退換貨。
	主機免費維修	1. 確定為產品品質瑕疵無法維修，得退換貨。 2. 聯絡客服中心 0800-365-588
保固期限外	收費維修	請聯絡客服中心 0800-365-588

特力集團（特家公司）保留以上所有條款之解釋。

請注意：消費者應於收到產品後，盡速檢查，如發現有應由特力集團（特家公司）負責之瑕疵時，應於收到後7日內通知特力集團（特家公司）；但有不能立即發現之瑕疵者，應於發現之日起7日內通知特力集團（特家公司）。未於上述期間內通知者，視為接受所收到之產品，除本保固維修服務說明及應注意事項另有約定者外，消費者喪失其瑕疵擔保請求權。前項約定，於特力集團（特家公司）故意不告知消費者瑕疵時不適用之，保證書另有有利於消費者之約定者，亦同。



KITCHENAID 凱膳怡產品

保固維修服務說明及應注意事項

以下保固維修服務，僅限於在台灣購買的KITCHENAID桌上型攪拌機3KSM5CBT系列產品。

1. 保固維修範圍及說明：

產品類別及型號	免費保估期限	免費保固維修內容及項目	其他說明
桌上型攪拌機 3KSM5CBT	1年	- 凡產品是由賀揚國際貿易有限公司所進口提供者皆享1年免費保固。 - 請求保固維修時，請提供機器序號。 - 免費保固僅限正常使用下，因機器本身瑕疵引起之功能故障，非正常使用下產生之故障不在免費保固範圍。	- 攪拌機之配件：銅盆、打蛋器、麵團勾、攪拌槳等耗材不屬1年免費保固範圍。 - 前述配件如自購買日起算7日內出現配件產品品質瑕疵問題，可進行換貨處理。相關退换货政策請見附錄。 - 保固期間內所發生之檢查維修費用，零件成本及運費均由賀揚公司負擔。
	付費維修	- 產品已逾保固期者仍可請求付費維修服務。 - 維修費用由賀揚估價後告知使用者取得同意後進行。	- 付費維修費用包括運送費用，壹件費與維修工資。 - 非賀揚提供之產品維修需加收檢測費。

2. 保固服務適用條件：

一、產品保固期限：自購買之次日起算，如果消費者無法提出有效購買憑證，則賀揚公司依照產品序號出售日期的作為保固維修期的起算日期。

二、有效購買憑證：KitchenAid 桌上型攪拌機有效憑證包括購買發票、收據、訂購截圖、原廠保證書等。

三、產品送修時，請以該產品之原來外箱，將送修產品裝箱打包，以避免碰撞。（因運送過程導致的外觀受損不在保固範圍內）。

四、原廠保障書須加蓋經銷商店章（公司名稱、電話及地址須可辨認），填寫購買日期，本保證書始正式生效。

五、若消費者未檢附保固應備資料或超過保固期限，消費者於產品送修時須自行負擔來回運費，將由專人進行檢測及維修費用報價。檢測費須由消費者負擔。

六、非保固服務範圍之產品送修時，比照第五條規定辦理並收取維修費用。





3. 下列情況將被排除於保固維持服務範圍：

1. 產品曾因錯誤操作，疏忽或因天災人禍等意外事件導致機身或機件損壞；
2. 產品曾經非本公司技術人員維修或改裝；
3. 產品機身號碼曾被轉換、塗改或除去；
4. 產品不按原廠提供之安裝提示；
5. 超出產品保固維修期間之外；
6. 緩進齒輪 (安全齒輪) 及碳刷為耗材，不在保固範圍

對於上述情況產生爭議，賀揚公司將保留最終判斷之權利，並以此為準。

附錄

時間點	可退貨範圍	說明
網絡購物依購買網站告示之鑑賞期內	無條件退貨	1. 退貨產品 (含隨機配件、贈品、彩盒外箱) 需完整無缺。 2. 產品曾被使用者，不適用無條件退换货。
實體店面購物/網路購物收到超過鑑賞期, 但產品仍在保固期內	產品功能問題	1. 經特力集團 (特家公司) 檢測後確認產品無法正常運作，得退换货。 2. 自前述通路購買產品超過鑑賞期，不接受因產品外觀問題的退换货。
	主機免費維修	1. 確定為產品品質瑕疵無法維修，得退换货。 2. 聯絡客服中心 02-8522-8337
保固期限外	收費維修	請聯絡客服中心 02-8522-8337

賀揚國際貿易有限公司 (賀揚公司) 保留以上所有條款之解釋。

請注意：消費者應於收到產品後，盡速檢查，如發現有應由賀揚國際貿易有限公司 (賀揚公司) 負責之瑕疵時，應於收到後7日內通知賀揚國際貿易有限公司 (賀揚公司)；但有不能立即發現之瑕疵者，應於發現之日起7日內通知賀揚國際貿易有限公司 (賀揚公司)。未於上述期間內通知者，視為接受所收到之產品，除本保固維修服務說明及應注意事項另有約定者外，消費者喪失其瑕疵擔保請求權。前項約定，於賀揚國際貿易有限公司 (賀揚公司) 故意不告知消費者瑕疵時不適用之，保證書另有有利於消費者之約定者，亦同。





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES





KitchenAid

©2025 All rights reserved.

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

版權所有。

KITCHENAID 和桌上型攪拌機設計是在美國和其他地區的商標。

