

# KitchenAid™

## 6.9 L STOJEĆI MIKSER

Upute

### KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL

Bedienungsanleitung

### ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES

Instructions

### ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L

Istruzioni

### 6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM

Instructions

### BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L

Instrucciones

### BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L

Instruções

### ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ

6,9 L

Οδηγίες

### 6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM

Instruktioner

### 6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN

Bruksanvisning

### 6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE

Ohjeet

### 6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT

Vejledning

### 6,9 L BORDHRÆRIVÉL MED LYFTANLEGRI SKÁL

Leiðbeiningar

### СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ

6,9 Л

Инструкции

### STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L

Instrukcja obsługi

### KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU

6,9 L

Návod

### KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L

Návod

**MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L**

**Instrucţiuni**

**6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ**

**КУПА**

**Инструкции**

**Model 5KSM7580**

**Model 5KSM7591**

# Sadržaj

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>SIGURNOST STOJEĆEG MIKSERA</b>                            |    |
| Značajne mjere zaštite .....                                 | 3  |
| Električni zahtjevi .....                                    | 4  |
| Odlaganje električnog otpada .....                           | 4  |
| <b>DIJELOVI I SVOJSTVA</b> .....                             | 5  |
| <b>POSTAVLJANJE VAŠEG STOJEĆEG MIKSERA</b> .....             | 6  |
| Sastavljanje Vašeg stojećeg miksera .....                    | 6  |
| Namještanje miješalice kod praznine u posudi .....           | 7  |
| <b>UPORABA VAŠEG STOJEĆEG MIKSERA</b>                        |    |
| Vodič za kontrolu brzine – Stojeći mikser sa 10 brzina ..... | 8  |
| <b>DODACI</b> .....                                          | 9  |
| <b>ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE</b> .....                           | 9  |
| <b>SAVJETI ZA ODLIČNE REZULTATE</b>                          |    |
| Planetarno miješanje .....                                   | 10 |
| Vrijeme miješanja .....                                      | 10 |
| Uporaba miksera .....                                        | 10 |
| Savjeti za miješanje .....                                   | 10 |
| Savjeti za spravljanje pjene od bjelanjka .....              | 11 |
| Savjeti za spravljanje tučenog vrhnja .....                  | 11 |
| Savjeti za spravljanje kruha .....                           | 12 |
| <b>SERVIS I JAMSTVI</b>                                      |    |
| Kada trebate servis .....                                    | 13 |
| Jamsvo tvrtke KitchenAid™ za stojeći mikser .....            | 13 |
| Servisni centeri .....                                       | 14 |
| Služba za korisnike .....                                    | 14 |



Vaša, i sigurnost drugih osoba vrlo su važne.

U ovom priručniku i na Vašem aparatu pružamo mnogo sigurnosnih informacija. Uvijek pročitajte i postupajte u skladu sa svim uputama o sigurnosti.

Δ Ovo je simbol upozorenja na opasnost. Ovaj simbol upozorava Vas na potencijalne opasnosti koje mogu ubiti ili ozlijediti Vas i druge.

Sve upute o sigurnosti pratit će simbol upozorenja na opasnost ili riječi OPASNOST ili UPOZORENJE. Ove riječi znače:

Δ OPASNOST Mogli biste biti ubijeni ili ozbiljno ozlijeđeni ukoliko odmah ne postupite u skladu s uputama.

Δ UPOZORENJE Mogli biste biti ubijeni ili ozbiljno ozlijeđeni ukoliko ne postupite u skladu s uputama.

Sve poruke o sigurnosti objasniti će Vam o kakvoj se opasnosti radi, kako smanjiti mogućnost ozljede i što bi se moglo dogoditi ukoliko ne postupate u skladu s uputama.

## Značajne mjere zaštite

Osnovne mjere opreza koje se uvijek trebaju pošiovati kod uporabe električnih uređaja uključuju sljedeće:

1. Pročitajte sve upute.
2. Kako biste se zaštitili od električnog šoka, ne stavljajte stojeći mikser u vodu ili drugu tekućinu.
3. Ovaj aparat nije namjenjen uporabi od strane djece ili nemoćnih osoba bez nadzora.
4. Isključite aparat iz struje kada ga ne koristite, prije čišćenja ili odstranjivanja dijelova.
5. Izbjegavajte kontakt s pomičnim dijelovima. Držite ruke, kosu i odjeću, kao i lopatice i drugi pribor podalje od miješalice za vrijeme rada kako biste smanjili rizik od ozljeda i štete.
6. Ne koristite mikser ukoliko je oštećen kabel ili utikač, ili nakon bilo kakvog drugog kvara aparata. Odnosite aparat najbližem ovlaštenom servisnom centru na pregled, popravak, ili električno ili mehaničko podešavanje.
7. Uporaba dodataka koje nije preporučio ili ne prodaje proizvođač može rezultirati požarom, šokom ili ozljedama.
8. Ne koristite mikser na otvorenom.
9. Ne dopustite da kabel visi sa pulta ili sa ruba stola.
10. Uklonite miješalicu, pjenjaču od nehrđajućeg čelika, ili spiralnu kuku za tijesto s miksera prije pranja.

**SAČUVAJTE OVE UPUTE**  
**OVAJ PROIZVOD DIZAJNIRAN JE SAMO ZA**  
**KUĆNU UPORABU.**

## Električni zahtjevi

### Δ UPOZORENJE

Opasnost od električnog šoka.

Uključite u uzemljenu utičnicu.

Ne uklanjajte zupce na utikaču.

Ne koristite adapter.

Ne koristite produžni kabel.

Ukoliko se ne pridržavate ovih uputa, postoji opasnost od smrti, požara ili električnog šoka.

Napon 220-240 volti  
Frekvencija: 50/60 Hz

**NAPOMENA:** Snaga stojećeg miksera prikazana je na pločici sa serijskim brojem na dnu miksera.

Nemojte koristiti produžni kabel. Ukoliko je kabel na aparatu prekratak obratite se kvalificiranom električaru ili serviseru kako biste instalirali utičnicu blizu aparata.

Potrošnja u vatima definirana je uporabom dodatka koji troši najviše energije. Drugi dodaci mogu trošiti manje energije.

## Odlaganje električnog otpada

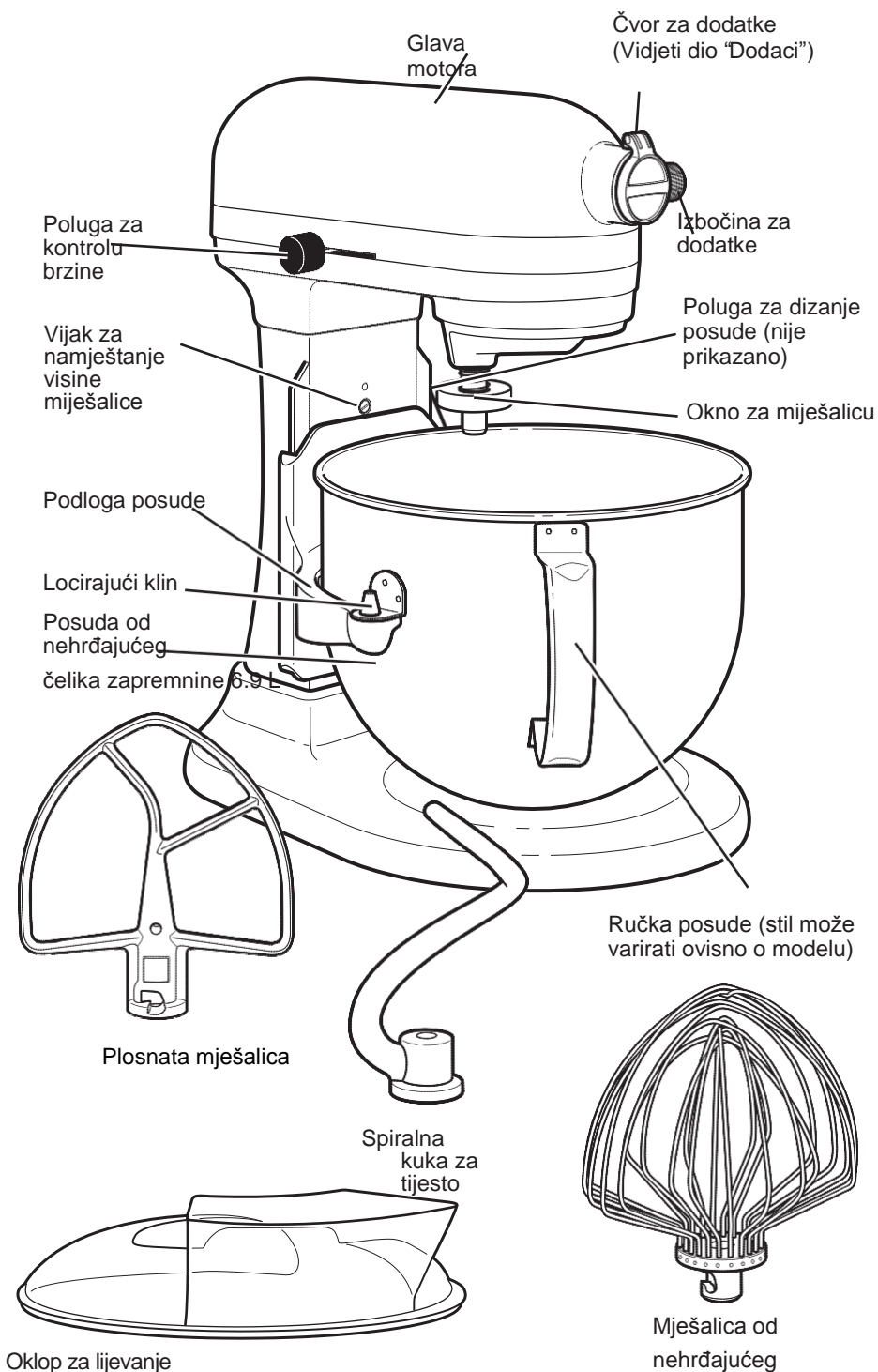
Ovaj aparat označen je u skladu s europskom direktivom 2002/96/EC za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).

Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi se mogle pojaviti u slučaju neprikladnog odlaganja ovog proizvoda.

Simbol na ovom proizvodu ili na pratećim dokumentima uz ovaj proizvod znači da se ovaj aparat možda ne tretira kao obični otpad. Umjesto toga, ovaj aparat treba predati tijelu ovlaštenom za prikupljanje i recikliranje električne i elektroničke opreme.

Odlaganje otpada mora se obaviti u skladu s lokalnim regulativama o odlaganju otpada.

Za više informacija o tretmanu i recikliranju ovog proizvoda, kontaktirajte lokalno nadležno tijelo ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.



čeli  
ka



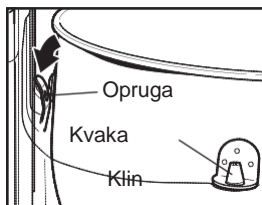
## Sastavljanje Vašeg stojećeg miksera

### Spajanje posude od nehrđajućeg čelika

Postavite kontrolu brzine na "0" (OFF). Isključite mikser. Postavite polugu za dizanje posude u poziciju. Postavite podlogu posude preko locirajućeg klina te pritisnite prema dolje na pozadini posude sve dok klin posude ne sjedne u kvaku opruge. (Slika 1)

**VAŽNO:** Ukoliko se posuda propisno ne namjesti na svoje mjesto, bit će nestabilna i ljuljati će se za vrijeme rada.

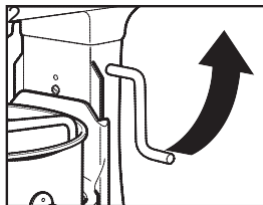
Slika



### Dizanje posude od nehrđajućeg čelika na poziciju za miješanje

Rotirajte polugu za dizanje posude u smjeru obrnutom od kazaljke na satu ka ravnom položaju. (Slika 2) Posuda uvijek mora biti u dignutom položaju za vrijeme miješanja.

Slika



### Uklanjanje posude od nehrđajućeg čelika

Postavite kontrolu brzine na "0" (OFF). Isključite mikser. Postavite polugu za dizanje posude u donju poziciju. Uzmite ručku posude i dignite ju prema gore dalje od locirajućeg klina.

#### Δ UPOZORENJE

Opasnost od ozljede.

Isključite mikser iz struje prije diranja miješalice.

Ukoliko ne postupite prema uputama može doći do loma kostiju, posjekotina i modrica.

### Spajanje polosnate miješalice, pjenjače od nehrđajućeg čelika ili spiralne kuke za tijesto

Postavite kontrolu brzine na "0" (OFF). Isključite mikser. Spustite posudu rotirajući polugu za posudu prema dolje. Stavite miješalicu u okno i pritisnite prema gore što je više moguće. Okrenite miješalicu desno, prikačivši je preko klina na oknu. (Slika 3)

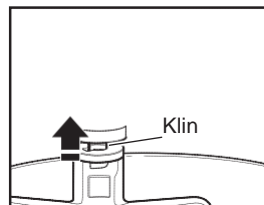
### Uklanjanje polosnate miješalice, pjenjače od nehrđajućeg čelika ili spiralne kuke za tijesto

Postavite kontrolu brzine na "0" (OFF). Isključite mikser. Spustite posudu rotirajući polugu za posudu prema dolje. Pritisnite miješalicu prema gore što je više moguće i okrenite ju lijevo. Izvadite miješalicu iz okna.

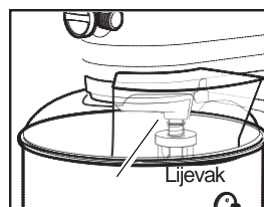
### Spajanje oklopa za lijevanje

Postavite kontrolu brzine na "0" (OFF). Isključite mikser. Spojite plosnatu miješalicu, spiralnu kuku za tijesto ili pjenjaču od nehrđajućeg čelika i posudu. S prednjeg dijela miksera klizite oklop preko posude dok ne bude centriran. Donji rub oklopa treba sjesti na posudu (slika 4).

Slika 3



Slika 4



## Uporaba oklopa za lijevanje

Za najbolje rezultate rotirajte oklop tako da glava motora pokrije prazninu oblika U na oklopu. Lijevak će biti desno od čvora za dodatke kada gledate mikser. Ulijte sastojke u posudu kroz lijevak.



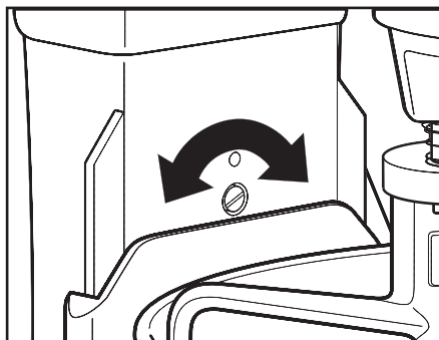
## Podešavanje miješalice kod praznina u posudi

Vaš stojeći mikser podešen je u tvornici tako da plosnata mješalica čisti dno posude. Ukoliko, iz bilo kojeg razloga, plosnata mješalica dotiče dno posude ili se nalazi predaleko od dna, lako možete ispraviti tu prazninu.

1. Postavite kontrolu brzine na "0" (OFF).
2. Isključite mikser.
3. Spustite posudu na donju poziciju.
4. Okrenite vijak za namještanje visine miješalice (A) u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu kazaljke na satu (lijevo) kako biste podignuli plosnatu miješalicu ili u smjeru (desno) kako biste spustili plosnatu miješalicu
5. Namjestite plosnatu mješalicu tako da čisti površinu posude. Ukoliko propisno ne namjestite vijak, poluga za dizanje posude možda neće sjesti na svoje mjesto.

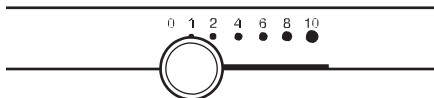
**NAPOMENA:** Kada je namještena propisno, plosnata mješalica neće udarati dno ili stranu posude. Ukoliko je plosnata mješalica ili pjenjača od nehrđajućeg čelika tako blizu da udara dno posude, premaz sa plosnate miješalice (za miješalice sa premazom) ili žice pjenjače od nehrđajućeg čelika mogu se istrošiti.

Struganje strana posude može biti potrebno pod određenim uvjetima bez obzira na podešavanje miješalice. Stojeći mikser mora se zaustaviti kako bi se strane sastrugale ili se može oštetiti mikser.



## Vodič za kontrolu brzine – Stojni mikser s 10 brzina

Sve brzine imaju svojstvo laganog početka koje automatski starta mikser pri manjoj brzini kako bi se izbjeglo rasprskavanje sastojaka na početku, zatim brzo ubrzava do izabaranje brzine, za optimalni rad.



| Brzina | Uporaba                                                 | Dodaci | Opis                                                                                                                                                                                                       |
|--------|---------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Miješanje                                               |        | Za sporo miješanje, kombiniranje, započinjanje svih miješanja. Koristi se za dodavanje brašna i suhih sastojaka kremama, kao i za dodavanje tekućine suhim sastojcima. Ne koristite brzinu 1 za gnječenje. |
| 2      | Sporo miješanje, gnječenje                              |        | Za sporo miješanje, gnječenje, brzo miješanje. Koristi se za miješanje i gnječenje tijesta, gustih krema i slatkiša; za gnječenje krumpira ili drugog povrća; miješanje lakših i gušćih krema.             |
| 4      | Miješanje, tučenje                                      |        | Za miješanje srednje gustih krema, poput onih za kolačiće. Koristi se za kombiniranje šećera i dodavanje šećera bjelanjku za kreme. Srednja brzina za miješavine za kolače.                                |
| 6      | Tučenje, spravljanje kreme                              |        | Za srednje brzo tučenje (spravljanje kreme). Koristi se za dovršavanje miješanja kolača, krafni i drugih krema. Velika brzina za miješavine za kolače.                                                     |
| 8-10   | Brzo tučenje, spravljanje kreme, brzo spravljanje kreme |        | Za tučenje kreme, bjelanjaka i pogrijanih smrznutih sastojaka. Za tučenje manjih količina kreme, bjelanjaka ili za finalno gnječenje krumpira.                                                             |

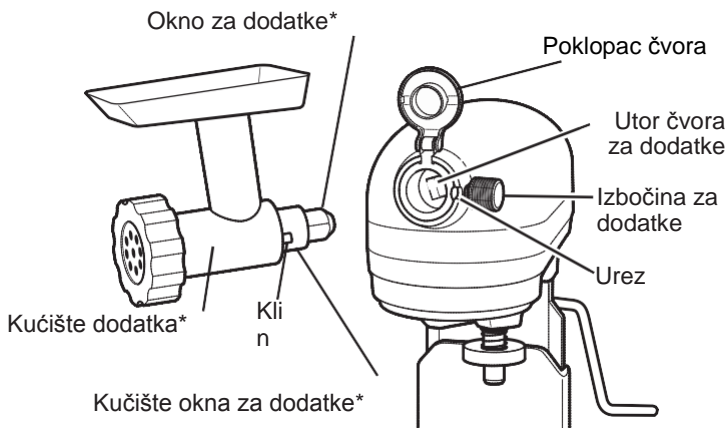
**NAPOMENA:** Kod pripreme krafni koristite brzinu 2. Korištenje bilo koje druge brzine stvara veliku mogućnost kvara miksera. Spiralna kuka za tijesto efikasno mijesi većinu tijesta unutar 4 minute.

### Prikaz kapaciteta

|                  | Posuda od 6.9 L    |
|------------------|--------------------|
| Brašno           | 2 do 2.2 kg        |
| Kruh             | 8 kruhova od 450 g |
| Kolačići /Keksi  | 160 komada         |
| Pire od krumpira | 3.6 kg             |

## Opće informacije

Dodaci tvrtke KitchenAid™ dizajnirani su da traju. Okno za dodatke i utor čvora za dodatke su četverokutni, kako bi se eliminirala bilo kakva mogućnost klizanja za vrijeme prijenosa snage na dodatak. Kućišta čvora i okna su sužena kako bi dodaci čvrsto prionuli, čak i nakon dužeg korištenja i trošenja. KitchenAid™ dodaci ne zahtijevaju dodatno napajanje; napajanje je ugrađeno.



\* Dodatak po izboru, nije dio miksera.

## Održavanje i čišćenje




Posuda od nehrđajućeg čelika, plosnata mješalica, pjenjača od nehrđajućeg čelika i spiralna kuka za tijesto mogu se prati u perilici suđa. Također se mogu prati u vrućoj vodi te potpuno isprati prije sušenja. Ne ostavljajte miješalice na oknu.

### Δ UPOZORENJE

**OPASNOST OD ELEKTRIČNOG ŠOKA**  
**UVIJEK ISKLJUČITE MIKSER IZ STRUJE PRIJE ČIŠĆENJA KAKO BISTE IZBJEGLI MOGUĆI ELEKTRO ŠOK.**

**Brišite mikser vlažnom krpom. Ne potapajte ga u vodi.**  
**Redovno čistite okno, uklanjajući bilo kakve ostatke s njega.**

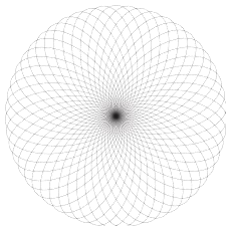


| Dodatak                                                                           | Premaz metala                                                                                                             | Nehrđajući čelik                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Srebrni premaz metalnih mješalica i kuki za tijesto je otporan na rad perilice suđa. (Dostupno na modelu 5KSM7591)</p> | <p>Miješalice i kuke za tijesto od nehrđajućeg čelika su otporne na rad perilice suđa. (Dostupno na modelu 5KSM7580)</p>                |
|  | <p>Nema podataka</p>                                                                                                      | <p>Eliptična pjenječa sa 11 žica od nehrđajućeg čelika je otporna na rad perilice suđa. (Dostupno na modelima 5KSM7580 i 5KSM7591).</p> |
|  | <p>Nema podataka</p>                                                                                                      | <p>Sve metalne posude napravljene od nehrđajućeg čelika otporne su na rad perilice suđa. (Dostupno na svim modelima posuda)</p>         |

## Planetarno miješanje

Za vrijeme rada, plosnata miješalica se miče oko statične posude, okrećući se u smjerovima suprotnim na svoju osovinu.

Ovaj dijagram prikazuje pokrivenost posude radom miješalice



Modeli 5KSM7580 i 5KSM7591 označeni su sa 500 vati i koriste motor jednosmjerne struje. Radi se o tihom i vrlo efikasnom motoru, u kombinaciji sa direktnim sustavom prijenosa: to omogućava razvoj maksimalno 1.3 KS (izlazna snaga motora), dajući izvanredne rezultate čak i kod miješanja teških tijesta.

## Vrijeme miješanja

KitchenAid™ mikseri miješaju brže i temeljitije od većine ostalih električnih miksera. Stoga, vrijeme miješanja za većinu recepata mora biti prilagođeno kako bi se izbjeglo prekomjerno tučenje.

Kako bi se odredilo idealno vrijeme miješanja, promatrajte kremu ili tijesto i miješajte samo dok ne postigne željeni izgled opisan u receptu, poput "gladak i kremast." Za izbor najboljih brzina miješanja, vidite dio "Vodič za kontrolu brzine".

## Uporaba miksera

### ▲ UPOZORENJE

#### OPASNOST OD OZLJEDE

**Kako biste izbjegli ozljede i štete, ne pokušavajte strugati posudu dok mikser radi; isključite mikser. Ukoliko strugalica ili neki drugi predmet padne u posudu, isključite motor prije uklanjanja predmeta.**

Posuda i miješalica dizajnirane su da pružaju temeljito miješanje bez čestog struganja. Struganje posude jednom ili dva puta za vrijeme miješanja je dovoljno.

Stojeći mikser može se zagrijati za vrijeme uporabe. Zbog dugog rada i miješanja, možda nećete lako moći dodirnuti vrh miksera. To je normalno.

## Savjeti za miješanje

### Dodavanje sastojaka

Uvijek dodajte sastojke sa strane posude, ne direktno u miješalicu koja radi. Oklop za lijevanje može se koristiti za jednostavnije dodavanje sastojaka. Koristite brzinu 1 dok se sastojci ne spoje. Zatim postupno ubrzavajte do željene brzine.

**Dodavanje oraha, grožđica ili ušćerenog voća** Pratite individualne recepte za smjernice o dodavanju ovih sastojaka. Općenito, kruti materijali trebali bi biti savijeni u zadnjih nekoliko sekundi miješanja na brzini 1. Krema bi trebala biti dovoljno gusta da spriječi padanje voća ili oraha na dno posude. Ljepljivo voće treba biti posuto brašnom radi bolje distribucije u kremi.

### Tekuće mješavine

Mješavine s mnogo tekućine treba miješati na manjim brzinama kako bi se izbjeglo raspršivanje. Povećajte brzinu samo kada mješavina postane gušća

**NAPOMENA:** Ako sastojci pri



dnu posude nisu dobro izmiješani, to znači da mješalica nije dobro postavljena. Vidi dio "Postavljanje Vašeg stojećeg miksera".

## Savjeti za spravljanje tučenog bjelanjka

Stavite bjelanjak sobne temperature u čistu suhu posudu. Spojite posudu od nehrđajućeg čelika i žičnu miješalicu. Postupno ubrzavajte miješanje. Vidi donju tabelu.

### KOLIČINA

1 bjelanjak ..... POSTUPNO do 10  
2-4 bjelanjka..... POSTUPNO do 8  
6 ili više bjelanjaka.. POSTUPNO do 8

### BRZINA

### Faze tučenja

KitchenAid™ stojeći mikser brzo tuče bjelanjak. Pripazite na prekomjerno tučenje. Ova lista prikazuje što očekivati.



### Pjenasto

Veliki, neravnomjerni mjhurići zraka.

### Nazire se oblik

Mjhurići zraka su fini i kompaktni; produkt je bijel.



### Mekani vrhovi

Krajevi vrhova padaju kada se ukloni pjenjača od nehrđajućeg čelika.



### Gotovo kruto

Oštri vrhovi se formiraju kada se ukloni pjenjača od nehrđajućeg čelika, ali bjelanjak je mekan.

### Kruto, ali ne suho

Oštri vrhovi se formiraju kada se ukloni pjenjača od nehrđajućeg čelika. Bjelanjak je jednolik u boji i sjaju.

### Kruto i suho

Oštri vrhovi se formiraju kada se ukloni pjenjača od nehrđajućeg čelika. Bjelanjak je pjegav i jednolik.

## Savjeti za spravljanje tučenog vrhnja

Stavite hladno vrhnje u ohlađenu posudu. Spojite posudu i žičanu miješalicu. Postupno ubrzavajte miješanje. Vidi donju tabelu.

### KOLIČINA

50-200 mL ..... POSTUPNO do 10  
Više od 200 mL..... POSTUPNO do 8

### BRZINA

### Faze tučenja

Promatrajte vrhnje za vrijeme tučenja. Kako KitchenAid™ stojeći mikser tuče jako brzo, samo sekunde dijele različite faze tučenja. Obratite pažnju na sljedeće karakteristike:

### Počinja biti gusto

Vrhnje je gusto.

### Zadržava oblik

Vrhnje formira mekane vrhove kada se ukloni pjenjača od nehrđajućeg čelika. Može se staviti u druge sastojke pri izradi deserata i umaka.



### Kruto

Vrhnje je kruto, formira oštre vrhove kada se ukloni pjenjača od nehrđajućeg čelika. Koristiti kao preljev na kolačima i desertima, ili kao nadjev.



## Savjeti za spravljanje kruha

Pravljenje kruha pomoću miksera vrlo se razlikuje od ručnog pravljenja kruha. Stoga, trebat će vježbe dok u potpunosti ne ovladate novim procesom. Kako bismo Vam pomogli, dajemo Vam savjete kako bi se upoznali sa pravljenjem kruha na KitchenAid™ način.

- UVIJEK koristite spiralnu kuku za tijesto pri pravljenju kruha.
- Koristite brzinu 2 za miješanje tijesta. Korištenje bilo koje druge brzine može prouzročiti prestanak rada miksera kako bi se minimalizirala šteta. Ovo je normalo.  
Ako se to dogodi, isključite polugu za kontrolu brzine, pa ju zatim uključite na manju brzinu.
- Koristite kuhinjski termometar kako biste bili sigurni da je temperatura tekućine ona koja je specificirana u receptu. Tekućine visoke temperature mogu uništiti kvasac, dok će tekućine nižih temperatura blokirati rad kvasca.
- Zagrijte sve sastojke na sobnu temperaturu kako biste omogućili dizanje tijesta. Ako kvasac treba rastopiti u posudi, uvijek prethodno zagrijte posudu tako da ju isperete u toploj vodi.
- Omogućite dizanje kruha na toplom mjestu, 26°C do 29°C, bez propuha, osim ako nije drugačije specificirano u receptu.
- Vrijeme dizanja tijesta može varirati ovisno o temperaturi i vlazi u vašoj kuhinji. Tijesto je naraslo kada otisci prstiju ostaju u tijestu.
- Većina recepata za pravljenje kruha pripisuje različite količine brašna. Dovoljno brašna je dodano kada tijesto počne čistiti stijenke posude. Ako je tijesto ljepljivo ili je vlaga visoka, postupno i lagano dodajte još brašna, otprilike 60g (1/2 šalice), no ne prekoračujte maksimalnu propisanu količinu brašna. Gnječite tijesto nakon svakog dodavanja sve dok tijesto u potpunosti ne upije brašno. Ako se doda previše brašna, kruh će biti suh.
- Kada je spreman, kruh bi trebao biti zlatno-smeđe boje. Drugi testovi za spremnost kruha su: kruh se povlači od stijenki tepsije, a tapkanje na površini kruha proizvodi šupalj zvuk. Odmah nakon pečenja stavite kruh u zdjelu kako biste izbjegli gnjecavost.

## Kada trebate servis

### Δ UPOZORENJE

**Opasnost od električnog šoka.  
Isključite prije servisiranja.  
Ukoliko tako ne postupite može  
doći do smrti ili električnog šoka.**

**Molimo pročitajte sljedeći tekst prije  
nego zovete servisni centar.**

1. Stojeći mikser može se zagrijati za vrijeme rada. Nakon dugih razdoblja rada, možda nećete lako moći dotaknuti vrh aparata. To je normalo.

2. Stojeći mikser može emitirati jak miris, posebno kada je nov. Ovo je uobičajeno kod električnih motora.

3. Ako plosnata mješalica udari posudu, zaustavite mikser. Vidite dio "Postavljanje Vašeg stojećeg miksera".

**Ako Vaš stojeći mikser prestane raditi, molimo provjerite sljedeće:**

- Je li mikser uključen u struju?
- Je li osigurač na kojem radi mikser ispravan? Ako imate kutiju s prekidačima, budite sigurni da je krug zatvoren.
- Ugasite mikser na 10-15 sekundi, zatim ga opet upalite. Ukoliko mikser i dalje ne radi, ostavite ga 30 minuta da se ohladi prije nego ga opet upalite.
- Ako problem nije u jednoj od stvari nabrojanih gore, vidi dio "Servisni centri".

## Jamstvo tvrke KitchenAid™ za stojeći mikser

| Duljina jamstva:                                                                                                                                                                                                                                        | KitchenAid će pokriti:                                                                                                                                      | KitchenAid neće pokriti:                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Europa, Australija i Novi Zeland:</b></p> <p>Za Artisan™ mikser<br/>5KSM7580:<br/>Pet godina potpunog jamstva od dana kupnje proizvoda.</p> <p>Za Heavy Duty mikser<br/>5KSM7591:<br/>Jedna godina potpunog jamstva od dana kupnje proizvoda.</p> | <p>Zamjenske dijelove i trošak rada na ispravljanju nedostataka u materijalima ili izradi. Popravak mora izvršiti ovlašteni KitchenAid servisni centar.</p> | <p>A. Troškove popravka kada mikser nije korišten za uobičajenu kućnu pripremu hrane.</p> <p>A. Štetu koja je rezultat nezgode, promjene, pogrešne uporabe, zlorabe, ili instalacije/uporabe koja nije u skladu s lokalnim električnim kodom.</p> |

**KITCHENAID NE PREUZIMA NIKAKVU ODGOVORNOST ZA NEIZRAVNE ŠTETE.**

## Servisni centri

Svi servisi trebali bi se obavljati lokalno od strane ovlaštenog servisera.

Kontaktirajte trgovinu u kojoj je aparat kupljen kako biste saznali ime najbližeg ovlaštenog servisera KitchenAid aparata.

### **U Ujedinjenom Kraljevstvu:**

Zvati: 0845 6011  
287

### **U Irskoj:**

M.X. ELECTRIC  
Servisni odjel  
25 Alymer Crescent  
Kilcock, Co. KILDARE  
Zvati: 87 2581574  
Faks: 1 628 4368

### **U Australiji:**

Zvati: 1800 990 990

### **U Novom Zelandu:**

Zvati: 0800 881 200

## Služba za korisnike

### **U Ujedinjenom Kraljevstvu & Irskoj:**

Besplatan broj 0800 988 1266  
(Pozivi iz mobilnih mreža naplaćuju se  
prema standardnom cjeniku  
mreže).

### **Adresa:**

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIJA

### **Za južnu Irsku:**

Besplatan broj +44 (0) 20 8616  
5148

[www.KitchenAid.co.uk](http://www.KitchenAid.co.uk)  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)



FOR THE WAY IT'S MADE.™/1

© Registrirani zaštitni znak KitchenAid, S.A.D.

™ Zaštitni znak KitchenAid, S.A.D.

Oblik stojećeg miksera zaštitni je znak KitchenAid, S.A.D.

© 2011. Sva prava pridržana.

Specifikacije se mogu mijenjati bez upozorenja.

W10421400A

11/11

OVLASTENI SERVIS U HRVATSKOJ:

**PROJECT ■ TRADE**

[Soblinecka77.Soblinec.](#)

10360 Sesvete Zagreb

H R V A T S K A

Tel. 00385 1 2014546

Fax. 00385 1 2002992

[www.project-trade.hr](http://www.project-trade.hr)