

# KitchenAid

## FOOD GRINDER, FRUIT/VEGETABLE STRAINER ATTACHMENT 5KSMFVSFGA OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	10
FR	Le manuel d'utilisation	18
IT	Manuale del proprietario	28
NL	Gebruikershandleiding	35
ES	El manual del propietario	43
PT	Manual do proprietário	50
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	58
SV	Användarhandbok	66
NO	Brukerhåndbok	73
FI	Omistajan Opas	80
DA	Brugervejledning	87
IS	Notandahandbók	94
RU	Руководство Пользователя	101
PL	Instrukcja Obsługi	114
CS	Uživatelská Příručka	122
TR	Kullanıcı Kilavuzu	129
UA	Посібник з експлуатації	136
AR	دليل المالك	1

# PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

## Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA". Te słowa oznaczają, że:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

## WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

# PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć (pozycja „0” – wyłączone), odłączyć od zasilania i zdjąć z niego wszystkie przystawki. Przed włożeniem lub zdjęciem elementów upewnić się, że urządzenie jest wyłączone “0” i silnik nie pracuje.
8. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
9. Przed użyciem maszyny należy sprawdzić, czy wewnątrz korpusu nie znajdują się ciała obce.
10. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać palców do otworu wylotowego.
11. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
12. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
13. Nigdy nie należy wkładać jedzenia ręką. Należy zawsze używać do tego popychacza.
14. Noże są bardzo ostre. Obchodzić się ostrożnie.
15. Podczas pracy urządzenia nie należy usuwać jedzenia palcami z tarczy wylotowej ani sita stożkowego. Może to doprowadzić do obrażeń ciała w postaci przecięcia skóry.

## PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

16. Zabrania się używania urządzeń, których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
17. Przewód miksera nie powinien zwiisać ze stołu lub blatu.
18. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
19. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
20. Należy również zapoznać się z ważnymi środkami ostrożności podanymi w instrukcji obsługi miksera stojącego.
21. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
  - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - budynki gospodarskie;
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
  - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

## NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Szczegółowe informacje na temat produktu, instrukcje oraz filmy, w tym informacje dotyczące gwarancji, można znaleźć na **stronie [www.KitchenAid.pl](http://www.KitchenAid.pl)** lub **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Może to pomóc uniknąć kontaktu z serwisem. Aby otrzymać bezpłatną, drukowaną kopię informacji dostępnych w Internecie, zadzwoń **pod numer 00 800 381 040 26**.

# PROWADNICA DO MIELENIA

**UWAGA:** żadna z części i akcesoriów maszyny do mięsa KitchenAid (model 5KSMFGA) nie jest kompatybilna z częściami i akcesoriami metalowej maszyny do mięsa KitchenAid lub poprzedniej wersji maszyny do mięsa KitchenAid (modele 5KSMMGA, 5FGA, 5SSA, 5FVSP, 5FVSFGA, 5FPPA, 5KSMFPPA, 5GSSA, 5KSMGSSA, 5KN12AP) i vice versa.

PODSTAWA	UZUPEŁNIENIE	ZALECANE ZASTOSOWANIE	PRĘDKOŚĆ
Sitko z małymi otworami (4,5 mm)	Nóż	Gotowane mięso na pasty, twarde ser (np. parmezan), bułka tarta	4
Sitko z dużymi otworami (6 mm)	Nóż	Surowe mięso na hamburgery i chili, warzywa na salsy i sosy	4

## TABELA ZASTOSOWANIA PRZECIERAKA DO OWOCÓW/WARZYW

**UWAGA:** żadna z części i akcesoriów przecieraka KitchenAid (model 5KSMFVSP) nie jest kompatybilna z częściami i akcesoriami metalowej maszyny do mięsa KitchenAid (model 5KSMMGA) lub poprzedniej wersji maszyny do mięsa KitchenAid (model 5FGA) i vice versa.

PODSTAWA	UZUPEŁNIENIE	ZALECANE ZASTOSOWANIE	PRĘDKOŚĆ
Sitko stożkowe, ociekacz i osłona	Długa ślimacznica i kołnierz	Sosy, czatneje, hummus, dżemy i powidła	4

### Aby przecierać owoce i warzywa, należy:

- Pokroić je na kawałki, które zmieszczą się do podajnika.
- Usunąć twardą skórkę w przypadku produktów takich jak pomarańcze.
- Usunąć duże pestki i nasiona z owoców i warzyw w przypadku produktów takich jak brzoskwinie.
- Usunąć szypułki w przypadku produktów takich jak winogrona czy truskawki.
- Przed rozpoczęciem przecierania twardych owoców należy je najpierw ugotować.

**UWAGA:** aby uniknąć uszkodzenia przecieraka lub miksera stojącego, nie należy przetwarzać za pomocą przystawki winogron z gatunku winorośli lisiej. Używać można wyłącznie winogron z rodziny *Vinifera*, takich jak Muskat i winogrona bezpestkowe.

## MONTAŻ PRODUKTU

### Przed pierwszym użyciem

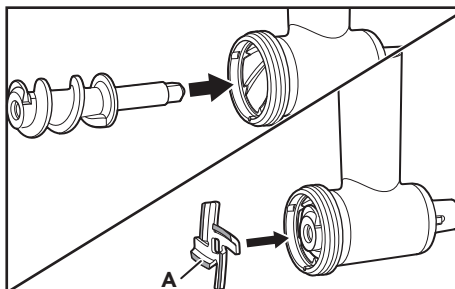
Przed pierwszym użyciem maszyny do mięsa należy umyć wszystkie części i akcesoria ręcznie lub w zmywarce (patrz rozdział „Pielęgnacja i czyszczenie”).

# MONTAŻ PRODUKTU (NIEPRZERWANY)

## MONTAŻ MASZYNKI DO MIĘSA

---

1. Umieścić ślimacznicę w głównym korpusie.  
Następnie umieścić nóż na końcu ślimacznicy.



A. Strona tnąca

2. Założyć żądane sitko na nóż, dopasowując wyżłobienie sitka do wypustki w dolnej części głównego korpusu.  
Umieścić kołnierzyk na głównym korpusie maszyny, przekręcając go ręcznie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie dobrze zamocowany, ale nie nadmiernie dokręcony.

## MONTAŻ PRZECIERAKA DO OWOCÓW/WARZYW

---

1. Wsunąć mniejszą końcówkę sprężyny zespołu wału w otwór na dużej ślimacznicy.  
Włożyć długą ślimacznicę do korpusu maszyny.
2. Założyć sito stożkowe na długą ślimacznicę, dopasowując wyżłobienie sita do wypustki w dolnej części głównego korpusu.
3. Założyć kołnierzyk na sicie stożkowym i obrócić w prawo, aby go zamocować.  
Nałożyć ociekacz na stożek i zablokować w górnej części pierścienia.
4. Umieścić osłonę na ociekaczu.

## MONTAŻ PRZYSTAWKI DO MIKSERA STOJĄCEGO

---

1. Wyłączyć mikser stojący (pozycja „0” – wyłączone) i wyjąć wtyczkę z gniazda.
  2. **W mikserach stojących z zaślepką gniazda przystawek na zawiasie:** Otworzyć, podnosząc do góry.  
**W mikserach stojących z demontowaną zaślepką gniazda przystawek:** Obrócić śrubę przystawki przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zdemontować zaślepkę gniazda przystawek.
  3. Zdjąć zaślepkę z gniazda przystawek.
  4. Włożyć końcówkę przystawki do gniazda mocowania przystawek w mikserze.
  5. Dokręcić śrubę mocującą gniazda przystawek miksera, aż przystawka będzie dokładnie zamocowana do miksera.
- PORADA:** należy umieścić dzieżę pod tarczą wylotową lub sitem stożkowym, aby zbierać przetarty lub przecedzony produkt oraz mniejszą dzieżę pod odsłoniętą końcówką, aby zbierać odpady.

# UŻYTKOWANIE PRODUKTU

## MIELENIE PRZY UŻYCIU MASZYNY DO MIĘSA

PL

### **UWAGA**

Niebezpiecznie wirujące ostrza.



**Zawsze używać popychacza.**

**Nie wkładać palców w otwory.**

**Trzymać z dala od dzieci.**

**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.**

1. Pokroić produkty w cienkie paski lub kawałki, które zmieszczą się do podajnika.
2. Ustawić mikser stojący na prędkość 4 i podawać produkty do podajnika za pomocą popychacza.

## UŻYTKOWANIE Z PRZECIERAKIEM DO OWOCÓW/WARZYW

1. Pokroić produkty na kawałki, które zmieszczą się do podajnika.
2. Ustawić mikser stojący na prędkość 4 i podawać produkty do podajnika za pomocą popychacza.

**UWAGA:** podczas przetwarzania większych ilości produktów zawierających dużo soków, takich jak pomidory lub winogrona, w podajniku może się pojawić płyn. W celu pozbycia się płynu, należy kontynuować korzystanie z miksera stojącego. Aby uniknąć uszkodzenia miksera stojącego nie należy przetwarzać kolejnych produktów, dopóki płyn nie zostanie usunięty z podajnika.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**WAŻNE:** przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

**UWAGA:** noże są bardzo ostre. Obchodzić się ostrożnie.

1. **Części, które można myć w zmywarce, umieszczając na górnej półce:** Sito stożkowe, ociekacz, popychacz, kołnierz, wyjmowana tacka i osłona.
2. **Następujące elementy należy myć wyłącznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, a następnie dokładnie osuszyć:** Główny korpus, długa ślimacznica, sito, nóż i zespół wału.

**PORADA:** w celu usunięcia pulpy z sita akcesorium do przecierów można użyć małej szczotki do mycia butelek.

## UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

### UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem ♻️. Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

# UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO (NIEPRZERWANY)

## RECYKLING PRODUKTU

---

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

### DLA UŻYTKOWNIKÓW W UNII EUROPEJSKIEJ

---

Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: 2014/35/UE, 2014/30/UE oraz 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS) i poprawkach do nich.

## WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

### 1. ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

- Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Moldawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.
- Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

**Dwa lata pełnej gwarancja od daty zakupu.**

- Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.
- Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.
- Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:
  - naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub
  - wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.
- W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie [www.kitchenaid.pl](http://www.kitchenaid.pl)

(numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

- Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.
- Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]



# WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”) (NIEPRZERWANY)

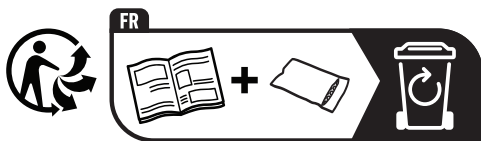
## 2. OGRANICZENIA GWARANCJI

- a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.
- b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).
- c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie: <http://www.kitchenaid.eu/register>



# KitchenAid

©2022 All rights reserved.

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