



Instruction Book

ASSISTENT™
EKM5570



Petunjuk pengoperasian

Grafik dan gambar di dalam buku petunjuk hanya sebagai ilustrasi dan produk di gambar bisa berbeda dari aslinya.

Bacalah semua petunjuk dengan cermat sebelum menggunakan perabot ini untuk pertama kalinya. Simpanlah buku petunjuk ini untuk acuan di masa mendatang.

Saran untuk keselamatan

- Perabot ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang memiliki kekurangan fisik, indera, atau cacat mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberi petunjuk atau diawasi dalam menggunakan perabot ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Jauhkan perabot dan kabel daya dari jangkauan anak-anak. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan perabot ini.
- Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali jika mereka diawasi.
- Perabot ini hanya boleh dihubungkan ke sumber listrik dengan tegangan dan frekuensi sesuai spesifikasi yang tertera pada pelat rating.
- Jangan sekali-kali menggunakan atau mengangkat perabot jika
 - kabelnya rusak, atau
 - bodi perabot rusak.
- Jika perabot atau kabel rusak, penggantian harus dilakukan oleh Electrolux atau agen servisnya untuk menghindari bahaya.
-  Jangan merendam perabot atau kabel ke dalam air atau cairan apa pun.
- Jangan menggunakan atau menempatkan perabot di dekat tepi meja, di dekat kompor gas, kompor minyak, kompor listrik, atau oven yang panas.
- Selalu letakkan perabot di atas permukaan yang datar, rata, dan kering.
- Matikan dan cabut kabel dari stopkontak listrik jika perabot ditinggalkan tanpa pengawasan, sebelum mengganti aksesoris, membersihkan, atau melakukan perawatan.
- Pastikan motor sudah benar-benar berhenti dan perabot sudah dimatikan sebelum Anda mengganti aksesoris, membersihkan atau melakukan perawatan.
- Jangan sekali-kali menyentuh komponen yang berputar. Jauhkan tangan dan perkakas lain selama perabot dioperasikan untuk menghindari risiko cedera parah atau kerusakan pada perabot.
- Berhati-hatilah ketika memegang pisau, mengosongkan mangkuk dan ketika membersihkan, karena pisau pemotong sangat tajam.
- Jangan mengoperasikan perabot dengan aksesoris terpasang tanpa memasang mangkuknya.
- Jauhkan semua benda yang ringan dan pakaian/ aksesoris Anda ketika menggunakan produk ini.
- Jangan meninggalkan dan membiarkan perabot beroperasi tanpa pengawasan.
- Berhati-hatilah ketika menuangkan cairan panas ke dalam mangkuk karena cairan panas tersebut dapat tiba-tiba terpercik keluar dari mangkuk akibat penguapan secara tiba-tiba.
- Jangan sekali-kali memproses cairan mendidih (maks. 90°C).
- Jangan sekali-kali menggunakan perabot untuk mengaduk cat. Berbahaya, dapat menimbulkan ledakan!
- Jangan sampai kabel bersentuhan dengan permukaan panas atau menjuntai di tepi meja.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen yang dibuat oleh produsen lain yang tidak disarankan atau dijual oleh Electrolux karena dapat menimbulkan risiko cedera.
- Perabot ini hanya ditujukan untuk digunakan di dalam ruangan.
- Perabot ini dimaksudkan hanya untuk penggunaan skala rumah tangga. Electrolux tidak bertanggung jawab atas kemungkinan kerusakan yang disebabkan oleh penggunaan yang tidak semestinya atau tidak benar.

Penggunaan

ID



1. **Sebelum menggunakan perabot untuk pertama kalinya:** Jangan tancapkan steker ke sumber listrik. Pengaduk (I), penggiling daging dan parut (O, O1, O2)*, pembuat salad dan pisau (P, P1, P2, P3, P4)* hanya boleh dicuci secara manual dengan tangan dalam air sabun hangat. Mangkuk (H,T), pengocok datar (Q), kait adonan (R), SoftEdgeBeater™(U), PerfectRiseLid™ (V) bisa dibersihkan dengan mesin pencuci piring. **Bersihkan unit motor dengan kain lap basah. Perhatian:** Jangan sampai unit motor terendam di dalam air! Keringkan semua komponen dengan saksama.



4. **Memasang aksesoris (pengocok (I), pengocok datar (Q) atau pengaduk adonan (R) pada tangkai aksesoris (J):** Sejajarkan slot pada bagian atas aksesoris dengan pin yang ada pada tangkai aksesoris (J). Dorong aksesoris ke atas lalu putar berlawanan arah putaran jarum jam sampai pin terkunci. Untuk melepas aksesoris, putar searah jarum jam dan tarik ke bawah.



2. Letakkan perabot pada permukaan yang datar. **Mengangkat badan motor:** Geser tuas pengunci kemiringan (N) ke posisi "↑" dengan salah satu tangan, kemudian angkat badan motor (A) ke atas dengan tangan yang lain. Setelah posisi kemiringan maksimal, kunci akan aktif. **Peringatan: Jauhkan tangan Anda dari area komponen yang bergerak.**



5. **Menurunkan badan motor:** Geser tuas pengunci kemiringan (N) ke posisi "↓" dengan salah satu tangan, turunkan badan motor (A) dengan tangan yang lain. Colokkan steker ke stopkontak listrik.



3. Putar kenop pilihan kecepatan (B) ke posisi "OFF". **Pasang mangkuk baja tahan karat (H) ke dudukan penjepit mangkuk (G).** Putar mangkuk searah putaran jarum jam untuk menguncinya. **Peringatan:** Jangan sekali-kali mengoperasikan perabot tanpa memasang mangkuk (H, T).



6. **Putar kenop pilihan kecepatan dari posisi "OFF" ke kecepatan yang diinginkan (1-10).** Setelah selesai mengolah bahan makanan, putar kembali kenop pilihan kecepatan (B) ke posisi "OFF" dan cabut steker perabot. Agar cairan tidak tumpah atau memercik, pasang corong tuang (S) untuk menutup mangkuk (H,T) sebelum menambahkan bahan makanan lain.

* Spesifikasi berbeda-beda tergantung model

Penggunaan

ID



- 7. Lampu LED pengoperasian (K) dan lampu LED indikator daya (C):** Jika steker perabot dicolokkan ke sumber listrik dan kenop pilihan kecepatan diputar ke posisi tertentu, lampu LED biru di sekeliling kenop (B) akan menyala. Lampu indikator pengoperasian di sekeliling area pengoperasian juga akan menyala. Jika kenop pilihan kecepatan (B) diputar ke posisi "OFF", lampu LED pengoperasian (K) akan otomatis mati setelah 3 menit.



- 8. Catatan:** Jika kenop pilihan kecepatan (B) sudah diputar sebelum steker perabot dicolokkan ke sumber listrik, maka lampu LED indikator daya (C) dan lampu LED pengoperasian (K) akan berkedip sebagai tanda bahwa kenop pilihan kecepatan (B) sudah aktif. Putar kenop (B) ke posisi "OFF" dan lampu akan berhenti berkedip. Anda dapat mengoperasikan kembali perabot seperti biasa.

Fungsi lain



1. **Cara menggunakan aksesori SoftEdgeBeater™*:** SoftEdgeBeater™ cocok untuk membuat krim dan topping. Sisi-sisi pengocok yang terbuat dari silikon menyeka bagian dalam mangkuk dengan lembut dan menyeluruh sehingga membantu mencampur semua bahan makanan dan memastikan konsistensi yang merata selama proses pengolahan.



2. **Catatan:** Jangan menggunakan SoftEdgeBeater™* untuk mengolah bahan makanan yang liat seperti adonan roti, gunakan kait khusus untuk menguleni adonan. Untuk bahan makanan bertekstur keras seperti buah-buahan kering, makanan bercangkang, atau bertulang, gunakan pengocok datar berlapis.



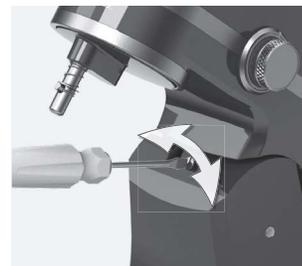
3. **Cara menggunakan aksesori PerfectRiseLid™*:** PerfectRiseLid™ kedap udara dan membantu menciptakan lingkungan yang lembap agar adonan mengembang dalam kondisi yang tepat. Tutup mangkuk dengan PerfectRiseLid™ agar adonan tidak kering, mencegah permukaan adonan menjadi keras sehingga bisa mengembang ideal dan memberikan hasil panggang yang sempurna.



4. **Dudukan aksesori (L):** Perabot ini dilengkapi dengan dudukan aksesori (L) multi fungsi. Baca dan ikuti petunjuk pemasangan untuk setiap aksesori dengan seksama untuk penggunaan secara benar dan aman.



5. **Menyetel tangkai aksesori (J):** Ketika diproduksi di pabrik, perabot telah disetel sehingga pengocok datar (Q) dapat menyentuh hingga bagian dasar mangkuk. Jika pengocok datar (Q) terlalu menekan atau malah tidak dapat menjangkau bagian bawah mangkuk, Anda dapat menyetelnya sendiri. Lihat bagian 3 untuk petunjuk selengkapnya.

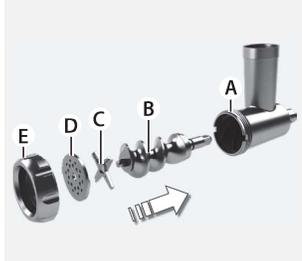


6. **Putar kenop pilihan kecepatan (B) ke posisi "OFF" kemudian cabut steker perabot dari stopkontak listrik.** Angkat badan motor (A) ke atas. Gunakan obeng kepala minus untuk menyetel sekrup. Putar sekrup berlawanan arah putaran jarum jam untuk menaikkan tangkai aksesori (J), atau putar searah putaran jarum jam untuk menurunkannya.

* Spesifikasi berbeda-beda tergantung model

Menggunakan gilingan daging* (O)

ID



1. **Ada 2 jenis pelat gilingan daging yang dapat digunakan:**
 - **pelat gilingan kasar (O1)**
 - **pelat gilingan sedang (O2)**Masukkan sekrup ke bodi alat penggiling daging (O). Pasang pisau pada palang persegi di bagian belakang sekrup penggiling. Pilih pelat penggiling dan pasang pada pisau. Putar ring dengan tangan sampai penggiling daging terpasang dengan kencang.
Catatan: Jangan memutar ring terlalu kencang.
Awas: Pisau dan dudukan pisau sangat tajam!

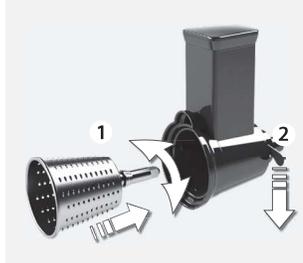


2. **Buka tutup dudukan aksesori pada perabot.** Masukkan tangkai aksesori gilingan daging (O) ke lubang dudukan aksesori perabot. Bila perlu, putar gagang aksesori ke kiri dan ke kanan. Putar kenop penahan tangkai aksesori (M) sampai penggiling daging benar-benar terpasang dengan kencang. Letakkan wadah atau mangkuk di bawah gilingan daging.
Awas: Sebelum memasang aksesori, matikan perabot dan cabut stekernya dari stopkontak listrik.



3. **Pasang baki pada bodi penggiling daging.** Potong-potong daging mentah yang akan diolah menjadi lebih kecil kemudian letakkan di atas baki. Colokkan steker perabot ke sumber listrik dan putar kenop pilihan kecepatan (B) sesuai pilihan kecepatan (B) yang diinginkan (kecepatan yang disarankan: 6-8). Masukkan daging ke dalam corong dengan bantuan unit pendorong. Setelah selesai menggunakan gilingan daging, matikan perabot dan cabut stekernya. Kendurkan kenop dudukan aksesori dan lepaskan penggiling daging. Tutup kembali dudukan aksesori dan kencangkan kenop dudukan aksesori.
Awas: Jangan memasukkan daging secara langsung dengan tangan atau alat lain ke dalam corong.
Catatan: Daging harus bebas dari tulang atau kulit.

Menggunakan pembuat salad*



1. Ada 4 jenis pisau yang dapat digunakan:
 - pisau perajang kasar atau sedang (P1, P2)
 - pisau pengiris kasar atau sedang (P3, P4)Pilih salah satu pisau, masukkan gagang pisau ke pembuat salad (P) dan pastikan gagang tepat terpasang pada lubang dudukan. Kencangkan pisau dengan menarik handel pengunci ke bawah.
Awas: Pisau dan dudukan pisau sangat tajam!



2. Buka tutup dudukan aksesoris pada perabot. Pasang palang pembuat salad (P) ke lubang dudukan aksesoris pada perabot. Putar pembuat salad maju-mundur bila perlu. Kencangkan kenop dudukan aksesoris (M) sampai pembuat salad benar-benar terpasang dengan kuat. Letakkan wadah atau mangkuk di bawah pembuat salad.
Awas: Sebelum memasang aksesoris, matikan perabot dan cabut stekernya.



3. Potong-potong bahan makanan menjadi ukuran yang lebih kecil. Colokkan steker perangkat ke stopkontak dan putar kenop pilihan kecepatan (B) ke posisi yang diinginkan (kecepatan yang disarankan: 6-8). Masukkan bahan makanan ke dalam corong dengan bantuan unit pendorong. Setelah selesai menggunakan pembuat salad, matikan perabot dan cabut stekernya. Kendurkan kenop dudukan aksesoris dan lepaskan pembuat salad. Tutup kembali dudukan aksesoris dan kencangkan kenop penahan aksesoris.
Awas: Jangan memasukkan bahan makanan secara langsung dengan tangan atau alat lain ke dalam corong.

ID

* Spesifikasi berbeda-beda tergantung model

Pembersihan dan Perawatan

ID



1. Cabut steker perabot dari stopkontak listrik. Pengocok (I), gilingan daging dan pisaunya (O, O1, O2)*, pembuat salad dan pisaunya (P, P1, P2, P3, P4)* harus dicuci secara manual dengan air sabun hangat. Mangkuk (H) (T), pengocok datar (Q) dan pengaduk adonan (R) dapat dimasukkan ke mesin pencuci piring. Seka dan bersihkan unit motor dengan kain yang sedikit dibasahi.
Awas: Jangan sampai unit motor terendam di dalam air! Kemudian biarkan hingga semua komponen benar-benar kering.



2. **Jangan menggunakan cairan pembersih yang abrasif atau tapas penggosok yang kasar untuk membersihkan perabot.**

Resep

Fungsi mengocok krim, jumlah bahan dan waktu proses				
Resep	Bahan-bahan	Banyaknya	Durasi	Kecepatan
Krim		200 - 600 g	60-80 detik	8-10
Putih telur		120 - 240 g	Minimal 100 detik	8-10

ID

Fungsi membuat adonan, jumlah bahan dan waktu proses (menguleni adonan yang tidak terlalu liat (misalnya: adonan kue))				
Resep	Bahan-bahan	Banyaknya	Durasi	Kecepatan
Sponge cake	Terigu	300 g	200-230 detik	Kecepatan sedang (5-6)
	Margarin	150 g (lelehkan)		
	Gula pasir	170 g		
	Baking powder	2 g		
Chocolate cake	Terigu	400 g	300-360 detik	Kecepatan sedang (4-6)
	Telur	4 butir		
	Mentega	200 g		
	Gula pasir	170 g		
	Vanila	5 g		
	Krim asam	200 g		
	Nougat mentah	100 g		
	Soda kue	6 g		
Cara membuat:				
Mentega harus lembek dan tidak keras. Kocok mentega dengan gula pasir hingga mengembang. Masukkan telur satu per satu. Sambil dikocok, tambahkan krim asam dan vanila. Terakhir, masukkan tepung terigu dan soda kue.				
Butter cake	Terigu	150 g	200-230 detik	Kecepatan sedang (5-6)
	Margarin	150 g		
	Gula pasir	170 g		
	Telur	3 butir		
	Baking powder	2 g		
Cara membuat:				
Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk lalu kocok dan uleni dengan mixer hingga adonan siap.				

Fungsi menguleni adonan, jumlah bahan dan waktu proses				
Resep	Bahan-bahan	Banyaknya	Durasi	Kecepatan
Donat* (manis)	Terigu	300 g	350-380 detik	Kecepatan rendah (1-2)
	Air	200 g		
	Gula pasir	240 g		
	Margarin	20 g		
	Garam	5 g		
	Cara membuat:			
Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk dan uleni hingga kalis.				
Adonan pizza	Ragi bubuk	1 sendok makan	Minimal 480 detik	Kecepatan rendah (1-2)
	Air hangat	1 ^{1/10} cangkir		
	Garam	1/2 sendok teh		
	Minyak zaitun	2 sendok teh		
	Tepung terigu	2 ½ - 3 ½ cangkir (313 - 438 g)		
	Cara membuat:			
<ol style="list-style-type: none"> Masukkan terigu, garam dan ragi ke dalam mangkuk baja tahan karat, aduk menggunakan pengocok datar dengan pengaturan kecepatan 2* selama beberapa detik. Ganti dengan aksesoris pengaduk adonan dan setel ke kecepatan 2*, masukkan minyak zaitun, masukkan air sedikit demi sedikit dan uleni. Uleni selama sekitar 1 menit dengan kecepatan 2, jika adonan terlalu kering, tambahkan lagi sedikit air. Tutup mangkuk dengan kain agar adonan mengembang, biarkan selama 1 jam. Dengan aksesoris pengaduk adonan, uleni lagi adonan tersebut (Catatan: Tambahkan lagi terigu jika adonan terlalu lengket). Cetak adonan dan tambahkan taburan topping. Panggang dengan oven pada suhu 220 derajat selama 15-20 menit (adonan dapat digunakan untuk 2 pan) 				

*Jangan menggunakan kecepatan lebih dari 2 ketika membuat adonan pizza, karena dapat merusak mixer.

Aksesori

ID	Aksesori	Penggunaan
	Pengaduk adonan (R)	Untuk menguleni adonan seperti roti dan pizza (Catatan: perhatikan jumlah bahan-bahan yang dimasukkan ke dalam resep adonan dengan seksama)
	Pengocok datar (Q)	Untuk mengaduk pastry, mengocok adonan kue/ biskuit, menumbuk kentang
	Pengocok (I)	Untuk membuat whip cream, krim olesan, mengocok putih telur dan membuat mayonais
	Gilingan daging (O)*	Untuk mencincang atau menghaluskan daging. (Catatan: Bersihkan daging dari tulang atau kulit).
	Pembuat salad (P)*	Untuk mengiris atau merajang sayuran dan keju keras
	SoftEdgeBeater™	Untuk membuat krim dan topping

Pemecahan Masalah

Gejala	Kemungkinan penyebab	Solusi
Putaran motor melambat ketika dioperasikan.	Jumlah adonan mungkin melebihi kapasitas maksimum.	Bagi adonan menjadi dua bagian dan lakukan dua kali proses pengolahan.
	Adonan mungkin terlalu basah sehingga lengket pada dinding mangkuk.	Tambahkan terigu sedikit demi sedikit (1 sendok makan) sampai kecepatan motor stabil. Lanjutkan mengaduk sampai adonan kalis dan tidak menempel ke dinding mangkuk.
Motor tidak mau berputar.	Perabot belum dihubungkan ke sumber listrik.	Pastikan steker sudah dicolokkan ke stopkontak listrik sebelum mengoperasikan perabot
Perabot berguncang/ bergerak selama dioperasikan.	Bagian bawah kaki karet anti-selip pada perabot basah.	Bersihkan bagian bawah kaki karet anti-selip pada perabot hingga kering.
	Untuk beban yang berat, hal ini wajar terjadi (misalnya untuk adonan kue, keju).	Bagi adonan menjadi dua bagian dan lakukan dua kali proses.
	Kecepatan yang dipilih terlalu tinggi.	Kurangi kecepatan kemudian naikan secara bertahap.
Aksesori menggores bagian dasar mangkuk baja tahan karat ketika dioperasikan.	Ketinggian tangkai aksesori (I) kurang pas.	Setel ketinggian tangkai aksesori (I). (Lihat halaman 33, bagian 3)
Ketika steker perabot dicolokkan ke stopkontak listrik, lampu LED pengoperasian dan lampu LED indikator daya berkedip.	Kenop pilihan kecepatan (B) aktif dan belum dimatikan.	Putar kenop pilihan kecepatan (B) ke posisi "OFF".

Pembuangan

Bahan Pembungkus

Kemasan pembungkus perabot ini terbuat dari bahan-bahan yang ramah lingkungan dan dapat didaur-ulang. Bahan-bahan plastik diberi tanda seperti >PE<, >PS<, dsb. Buanglah semua bahan pembungkus tersebut pada tempat yang benar di fasilitas pembuangan limbah di wilayah Anda.

Perabot yang sudah tidak digunakan.

Simbol  pada perabot atau pada kemasan pembungkusnya menandakan bahwa produk ini bukanlah limbah rumah tangga. Dengan demikian, maka produk yang sudah tidak digunakan sebaiknya dikembalikan ke fasilitas daur ulang alat-alat listrik. Dengan membuang perabot ini secara benar pada tempatnya, Anda telah turut membantu melestarikan lingkungan dan meningkatkan kesehatan umat manusia, yang dapat menjadi rusak oleh penanganan limbah yang salah dari produk ini. Untuk keterangan lebih lanjut mengenai proses daur ulang produk ini, silakan menghubungi pihak berwenang yang menangani daur-ulang di wilayah Anda, departemen penanganan limbah atau toko di tempat Anda membeli produk ini.

