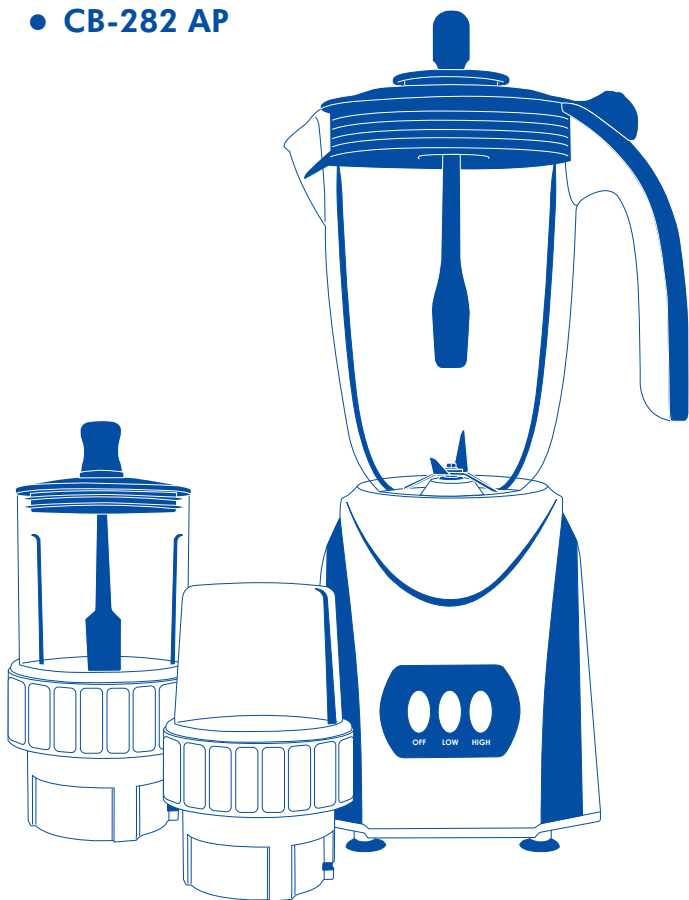


Please read these instructions completely before operating the unit
Bacalah petunjuk pemakaian ini dengan teliti sebelum menggunakan

Cosmos®

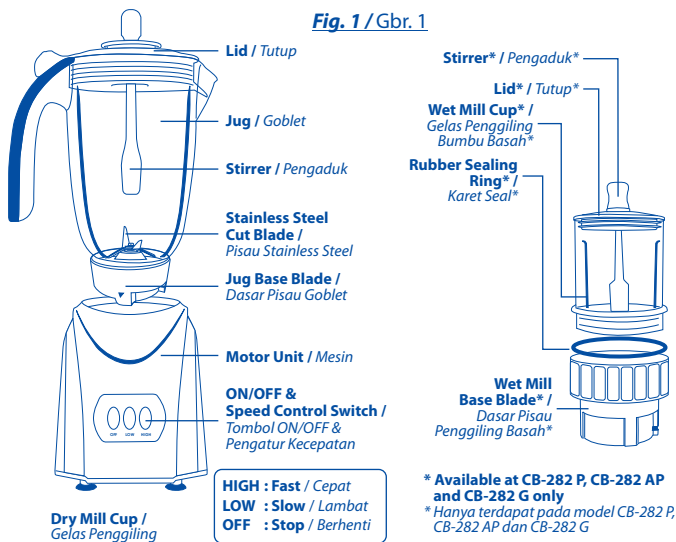
Pelumat

- CB-281 P
- CB-281 G
- CB-281 AP
- CB-282 P
- CB-282 G
- CB-282 AP



PART IDENTIFICATION / IDENTIFIKASI PERALATAN

Fig. 1 / Gbr. 1



SPECIFICATION / SPESIFIKASI

Model	Jug Goblet	Voltage/Frequency Tegangan/Frekuensi	Input Power Daya Masukan
CB-281 P CB-281 AP CB-282 P CB-282 AP	Plastik	220V~/50Hz	200W (min.) - 380W (maks.)
CB-281 G CB-282 G	Gelas		

IMPORTANT SAFEGUARDS / PETUNJUK KESELAMATAN

- This appliance is designed for use with 220V~/50Hz voltage/frequency rating. Make sure your home has the same voltage as this appliance.**
Alat ini menggunakan tegangan/frekuensi 220V~/50Hz. Pastikan tegangan di rumah anda sama dengan alat ini.
- If the main cord or plug is damaged, it must be replaced by Cosmos or similarly qualified person in order to avoid a hazard.**
Jika kabel listrik atau tusuk kontak alat ini rusak, maka penggantian harus dilakukan oleh service center resmi Cosmos atau orang yang mempunyai keahlian sejenis untuk menghindari bahaya.
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling or making adjustments and during cleaning.**
Selalu cabut steker dari stop kontak sebelum pemasangan, pembongkaran atau selama membersihkan.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
Alat tidak digunakan untuk anak-anak atau orang dengan kemampuan fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan dan pengarahan.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.**
Jangan biarkan kabel menggantung di tepi meja atau counter, atau menyentuh permukaan panas.
- To reduce the risk of electric shock, never operate this appliance with wet hands, spill liquid in the Motor Unit or submerge it in water or any other liquid.**
Untuk mencegah korsleting, jangan operasikan alat ini dengan tangan yang basah, menumpahkan air atau merendam Motor Unit ke dalam air atau cairan lain.
- Never immerse the Motor Unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the Motor Unit.**
Jangan merendam Motor Unit di dalam air/cairan lain atau membilasnya di bawah kucuran air. Gunakan kain lembab untuk membersihkan Motor Unit.
- The Blender Jug can simply be washed by dishwasher or under running water. Be careful when handling the Stainless Steel Cut Blade as it can hurt your hand.**
Goblet boleh dicuci dengan mesin pencuci atau dicuci seperti biasa dengan air keran. Hati-hati sewaktu mencuci Pisau Stainless Steel, karena dapat melukai tangan anda.
- Keep away from children.**
Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

10. For household use only.

Hanya untuk penggunaan rumah tangga.

11. Never operate the appliance when the Jug is empty and do not remove the Lid before the Cut Blade come to a complete stop.

Jangan operasikan alat ini ketika Goblet dalam keadaan kosong dan jangan lepaskan buka tutupnya sebelum pisaunya benar-benar berhenti.

12. Be careful when handling Cut Blade, especially when removing the Cut Blade from the Jug. Avoid touching the cutting edges of the Cut Blade when cleaning them.

Hati-hati ketika menangani pisau pemotong, terutama ketika melepas pisau dari goblet. Hindari menyentuh sisi tajam pisau saat membersihkannya.

13. Avoid touching the Cut Blade, especially when the appliance is plugged in. If the Cut Blade is stuck, unplug the appliance before removing the food blocking the Cut Blade.

Jangan menyentuh pisau, khususnya bila blender ini terhubung dengan listrik. Jika pisau macet, cabut steker dari stop kontak sebelum mengeluarkan makanan yang membuat pisau menjadi terhenti.

14. Assemble all parts correctly and completely, before using this appliance

Rakit seluruh bagian dengan benar, sebelum menggunakan alat ini.

15. When mixing, it is suggested to add some water or milk into the Jug, for better result and to prolong the product life.

Ketika mencampur, disarankan untuk menambahkan air atau susu ke dalam goblet untuk hasil lebih baik dan menjaga agar pelumat tetap awet.

16. Never blend hard ingredients or solid without liquid.

Jangan melumatkan bahan makanan yang keras atau padat tanpa mencampurkan air.

MAKING FRUIT AND VEGETABLE JUICE / MEMBUAT JUS BUAH DAN SAYUR**This jug is intended for:**

Blending fluids such as fruit or vegetable juices, smoothie, milk shake, baby food, soups, sauce, etc

Goblet ini dikhususkan untuk:

Melumatkan bahan cair seperti jus buah dan sayur, smoothie, susu kocok, makanan bayi, sup, saus, dll

• Before assembling and using your blender, please see the fig.1 for the relevant description of parts.

Sebelum memasang dan menggunakan pelumat, perhatikan gbr.1 sesuai dengan nama peralatannya.

• install the jug to the motor unit, align the ▲ symbol on the motor unit to the ▲ symbol on the jug base blade and then turn it in the direction of the lock symbol (fig.2).

Pasang goblet ke mesin, sejajarkan tanda ▲ yang terdapat pada mesin dan tanda ▲ pada dasar pisau goblet, kemudian putar ke arah lock/kunci (gbr.2).

• Put ingredients into the jug, then add liquid, don't exceed the max. level marked on the jug.

Masukan bahan makanan ke dalam goblet, lalu tuangkan air, jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada goblet.

• Put the lid on the jug (fig.3). Make sure it is tightly closed.

Tutuplah goblet (gbr.3). Pastikan tutupnya terpasang dengan benar

• Plug in the Blender (fig.4) and Press speed control switch.

Sambungkan steker ke stop kontak (gbr.4) dan tekan tombol pengatur kecepatan.

• After finished blending, press "OFF" and unplug the appliance. Wait until your blender come to a complete stop before removing the Jug & Lid.

Selesai melumatkan, tekan tombol "OFF" dan cabut segera kabel dari stop kontak. Tunggu sampai Pelumat benar-benar berhenti berputar, baru boleh membuka tutup dan melepaskan Goblet.

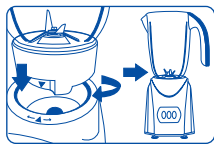


Fig. 2 / Gbr. 2



Fig. 3 / Gbr. 3



Fig. 4 / Gbr. 4

MILLING WET INGREDIENTS (for CB-282 P, CB-282 G & CB-282 AP only) / MENGGILING BUMBUN BASAH (hanya untuk CB-282 P, CB-282 G & CB-282 AP)**This is intended to :**

milling wet ingredients such as chilli, red onion, garlic, etc

dikhususkan untuk:

menggiling bumbu basah seperti cabai, bawang merah, bawang putih dll.

• Take the wet mill cup from the mill base, install the rubber sealing ring to the mill base (fig.5).

Lepaskan gelas penggiling bumbu basah dari dasar pisaunya. Sisipkan karet Seal penggiling bumbu basah di bagian dalam dasar pisau penggiling bumbu basah (gbr.5).

• install the wet mill to the motor unit, align the ▲ symbol on the motor unit to the ▲ symbol on the wet mill base blade and then turn it in the direction of the lock symbol (fig.6).

Pasang penggiling bumbu basah ke mesin, sejajarkan tanda ▲ yang terdapat pada mesin dan tanda ▲ pada dasar pisau penggiling basah, kemudian putar ke arah lock/kunci (gbr.6).

• Put the pieces into the wet mill cup, don't exceed the max. scale on the surface of mix cup.

Masukan potongan makanan ke dalam gelas penggiling basah, jangan melebihi batas maksimum.

• Put the Lid onto the wet mill cup (fig.7). Make sure they are all securely placed.

Pasang tutup ke atas gelas penghalus bumbu basah (gbr.7). Pastikan terpasang dengan benar.

• Plug in the Blender (fig.8) and press speed control switch.

Sambungkan steker ke stop kontak (gbr.8) dan tekan tombol pengatur kecepatan.

• After finished blending, press "OFF" and unplug the appliance. Wait until your blender come to a complete stop before removing the wet mill & Lid.

Selesai melumatkan, tekan tombol "OFF" dan cabut segera kabel dari stop kontak. Tunggu sampai Pelumat benar-benar berhenti berputar, baru boleh membuka tutup dan melepaskan penghalus bumbu basah.

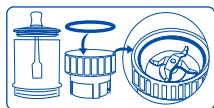


Fig. 5 / Gbr. 5

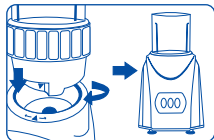


Fig. 6 / Gbr. 6



Fig. 7 / Gbr. 7



Fig. 8 / Gbr. 8

- **When grinding chilli, red onion and garlic it is better to mix them together with other ingredients, otherwise the cup may wear out and change color.**
ketika menggiling cabai, bawang merah dan bawang putih, sebaiknya dicampur dengan bahan lainnya untuk menghindari perubahan warna pada gelas.
- **Please ensure that the contact part of the knife and cup body is cleaned before each processing, so as to avoid the tension between the cup-holder and cup body**
Pastikan tidak ada benda yang menempel pada pisau dan bodi sebelum digunakan, untuk menghindari kerusakan pada dasar gelas dan dasar pelumat.

MILLING DRY INGREDIENTS / MENGGILING BUMBUNY KERING

Intended for :

Milling dry ingredients such as peppercorn, coffee beans, rice, wheat, sesame seed, etc.

Dikhususkan untuk :

Menggiling bumbu kering seperti biji lada, biji kopi, beras, gandum, biji wijen, dll.

- **Put the pieces into the dry mill cup, don't exceed the max. scale on the surface of mix cup.**

Masukan potongan makanan ke dalam gelas penggiling kering, jangan melebihi batas maksimum.

- **Tighten the dry mill cup and dry mill base (fig.9).**

Kencangkan gelas penggiling kering dengan dasar penggiling kering (gbr.9).

- **Install the dry mill to the motor unit, align the ▲ symbol on the motor unit to the ▲ symbol on the dry mill base blade and then turn it in the direction of the lock symbol (fig.10).**

Pasang penggiling bumbu kering ke mesin, sejajarkan tanda ▲ yang terdapat pada mesin dan tanda ▲ pada dasar pisau penggiling kering, kemudian putar ke arah lock/kunci (gbr.10).

- **Plug in the Blender (fig.11) and Press speed control switch.**

Sambungkan steker ke stop kontak (gbr.11) dan tekan tombol pengatur kecepatan .

- **After finished blending, press "OFF" and unplug the appliance. Wait until your blender come to a complete stop before removing the wet mill & Lid.**

Selesai melumatkan, tekan tombol "OFF" dan cabut segera kabel dari stop kontak. Tunggu sampai Pelumat benar-benar berhenti berputar, baru boleh membuka tutup dan melepaskan penghalus bumbu basah.

- **When grinding clove, star anise, fennel, cinnamon and other hard ingredients, it is better to mix them together with other ingredients, otherwise the cup may wear out and change color.**

ketika menggiling cengkeh, bunga lawang, adas, kayu manis dan bahan makanan keras lain, sebaiknya dicampur dengan bahan lainnya untuk menghindari perubahan warna pada gelas.

- **Please ensure that the contact part of the knife and cup body is cleaned before each processing, so as to avoid the tension between the cup-holder and cup body**

Pastikan tidak ada benda yang menempel pada pisau dan bodi sebelum digunakan, untuk menghindari kerusakan pada dasar gelas dan dasar pelumat.



Fig. 9 / Gbr. 9

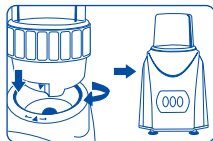


Fig. 10 / Gbr. 10



Fig. 11 / Gbr. 11

CLEANING / CARA MEMBERSIHKAN

- **Unplug the appliance.**

Lepaskan kabel dari stop kontak.

- **Never immerse the Motor Unit in water or put it under running water. Wipe it with a soft damp cloth.**

Jangan merendam Mesin ke dalam air atau meletakkannya di bawah air mengalir. Lap dengan kain basah yang lembut.

- **Remove the Jug and rinse under running water.**

Lepaskan Goblet lalu bilas dengan air mengalir.

- **Repeat rinsing if necessary. Dry Jug naturally.**

Ulangi membilas jika diperlukan. Keringkan Goblet .

- **Wipe clean Motor Unit with a damp cloth, never immerse in water.**

Bersihkan Mesin dengan cara mengelapnya dengan kain lembab, jangan merendamnya dalam air.

WARNING! Peringatan!

- **This appliance should be used according to the instructions. Abuse of machine usage will cause hazard. Care is needed when handling Cut Blade, especially while cleaning.**

Penggunaan peralatan ini harus mengikuti petunjuk-petunjuk di buku ini, Kesalahan pemakaian dapat menimbulkan bahaya. Hati-hati dengan Pisanya, terutama sewaktu mencucinya.

- **Your blender is equipped with a powerful & high torque motor. Mixing & grinding can be done within a short time of operation. During operation, make sure that the blender is not switched on continuously for more than three (3) minutes. Never start the next operation before the blender completely cools down. Do not operate Dry Mill continuously for more than 1 minute, interval above 1 minute.**

Pelumat ini dilengkapi dengan motor tenaga putar berkekuatan tinggi. Mampu Melumat dan Menggiling dalam waktu singkat. Selama penggunaan, pastikan Pelumat tidak menyala lebih dari tiga (3) menit. Tunggu hingga Pelumat menjadi dingin, sebelum menghidupkannya kembali. Jangan mengoperasikan Penghalus Bumbu Kering secara terus-menerus lebih dari 1 menit, interval diatas 1 menit.

- **If the Blender turns off from overheating, user must switch it off and unplug the Blender completely and wait for about 20 minutes before restarting, otherwise it will pose danger to the user.**

Jika Pelumat mati karena panas berlebih, Pelumat harus dimatikan dan cabut steker dari stop kontak. Tunggu 20 menit untuk memulai kembali agar tidak berbahaya.

- **Dry Mill should be closed properly, so that blender can be operated.**

Pastikan gelas Penghalus Bumbu Kering tertutup rapat agar Pelumat dapat dioperasikan.