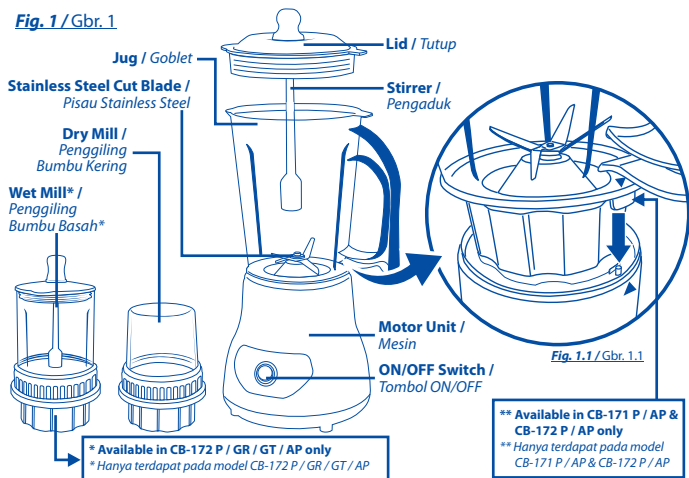


Please read these instructions completely before operating the unit  
Bacalah petunjuk pemakaian ini dengan teliti sebelum menggunakan

# Cosmos® Pelumat



Fig. 1 / Gbr. 1



## SPECIFICATION / SPESIFIKASI

Model	Jug Goblet	Input Power Daya Masukan	Voltage/Frequency Tegangan/Frekuensi	Capacity Kapasitas
CB-171 P	Plastik	200W (min.)-380W (maks.)	220 V~ /50Hz	1L
CB-171 GR	Kaca			
CB-171 GT	Kaca			
CB-171 AP	Plastik Anti Pecah			
CB-172 P	Plastik			
CB-172 GR	Kaca			
CB-172 GT	Kaca			
CB-172 AP	Plastik Anti Pecah			

## IMPORTANT SAFEGUARDS / PETUNJUK KESELAMATAN

- This appliance is designed for use with 220 V~ /50Hz voltage/frequency rating. Make sure your home has the same voltage as this appliance.**  
*Alat ini menggunakan tegangan/frekuensi 220 V~ /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.*
- For household use only.**  
*Hanya untuk penggunaan rumah tangga.*
- 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.*

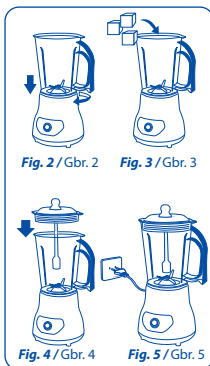
12. **Be careful when handling Cut Blade, especially when removing the Cut Blade from the Jug. Avoid touching the cutting edges of the Cut Blade when cleaning them.**  
Hati-hati ketika menangani pisau pemotong, terutama ketika melepas pisau dari goblet. Hindari menyentuh sisi tajam pisau saat membersihkannya.
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 is intended to blending fluids such as :  
fruit or vegetable juices, smoothie, milk shake, baby food, soups, sauce, etc

Dikhususkan untuk melumat 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 goblet to the goblet base. Make sure the triangle markings ▲ on the goblet and the goblet base are aligned (fig.1.1). Place the Jug onto the Motor Unit (fig.2).**  
Pasang goblet ke goblet base. Pastikan tanda segitiga ▲ yang terdapat pada goblet dan goblet base dalam posisi sejajar (gbr.1.1). Letakkan rakitan Goblet dan goblet base di atas Mesin (gbr.2).
- **Put the pieces into the Jug (fig.3), then add the liquid, do not exceed the maximum level marked on the Jug. Masukkan potongan bahan makanan ke dalam Goblet (gbr.3), lalu tuangkan air, jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada Goblet.**
- **Put the Lid onto the Jug (fig.4). Make sure they are all securely placed.**  
Pasang tutup di atas Goblet (gbr.4). Pastikan terpasang dengan benar
- **Plug in the Blender (fig.5) and Press ON/OFF switch. Make sure that the blender is not switched on continuously for more than 3 minutes. Never start the next operation before the blender completely cools down.**  
Sambungkan steker ke stop kontak (gbr.5) dan tekan tombol ON/OFF. Pastikan pelumat tidak menyala lebih dari 3 menit. Tunggu hingga Pelumat menjadi dingin, sebelum menghidupkannya kembali.
- **After finished blending, press ON/OFF switch and unplug the appliance. Wait until your blender come to a complete stop before removing the Jug & Lid.**  
Selesai melumatkan, tekan tombol ON/OFF dan cabut segera kabel dari stop kontak. Tunggu sampai Pelumat benar-benar berhenti berputar, baru boleh membuka tutup dan melepaskan Goblet.

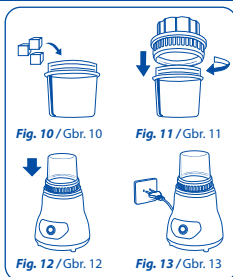


## MILLING DRY INGREDIENTS / MENGGILING BAHAN KERING

This is intended to :  
Grind dry ingredients such as : peppercorn, coffee beans, rice, wheat, sesame seed, etc.

Dikhususkan untuk :  
Menggiling bahan kering seperti : biji lada, biji kopi, beras, gandum, biji wijen, dll.

- **Put the pieces into the dry mill cup (fig.10), don't exceed the max. scale on the surface of the cup.**  
Masukan potongan makanan ke dalam gelas penggiling kering (gbr.10), jangan melebihi batas maksimum.
- **Tighten the dry mill cup and dry mill base (fig.11).**  
Kencangkan gelas penggiling kering dengan dasar penggiling kering (gbr.11).
- **Place the dry mill onto the Motor Unit (fig.12).**  
Letakkan penggiling bumbu kering di atas Mesin (gbr.12).
- **Plug in the Blender (fig.13) and Press speed control switch. Do not operate Dry Mill continuously for more than 1 minute, interval above 1 minute.**  
Sambungkan steker ke stop kontak (gbr.13) dan tekan tombol pengatur kecepatan. Jangan mengoperasikan penggiling bumbu kering secara terus-menerus lebih dari 1 menit, interval di atas 1 menit.
- **After finished blending, press "OFF" and unplug the appliance. Wait until your blender come to a complete stop before removing the dry mill.**  
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 penggiling bumbu kering.



- **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.

## MILLING WET INGREDIENTS (for CB-172 P, CB-172 GR & CB-172 GT only) / MENGGIJING BAHAN BASAH (hanya untuk CB-172 P, CB-172 GR & CB-172 GT)

This is intended to :

**Grind wet ingredients such as : chilli, red onion, garlic, etc**

Dikhususkan untuk :

Menggiling bahan basah seperti : cabai, bawang merah, bawang putih, dll

- **Place the wet mill onto the Motor Unit (fig.6).**

Letakkan penggiling bumbu basah di atas Mesin (gbr.6).

- **Put the pieces into the wet mill cup (fig.7), don't exceed the max. scale on the surface of the cup.**

Masukan potongan bahan makanan ke dalam gelas penggiling basah (gbr.7), jangan melebihi batas maksimum.

- **Put the Lid onto the wet mill cup (fig.8). Make sure they are all securely placed.**

Pasang tutup ke atas gelas penggiling bumbu basah (gbr.8). Pastikan terpasang dengan benar.

- **Plug in the Blender (fig.9) and Press ON/OFF switch. Do not operate Wet Mill continuously for more than 1 minute, interval above 1 minute.**

Sambungkan steker ke stop kontak (gbr.9) dan tekan tombol ON/OFF. Jangan mengoperasikan Penggiling Bumbu Basah secara terus-menerus lebih dari 1 menit, interval diatas 1 menit.

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

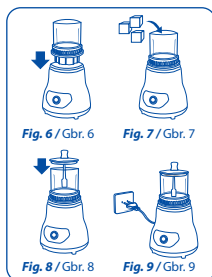
Selesai melumatkan, tekan tombol ON/OFF dan cabut segera kabel dari stop kontak. Tunggu sampai Pelumat benar-benar berhenti berputar, baru boleh membuka tutup dan melepaskan penggiling bumbu basah.

- **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.



## CLEANING / CARA MEMBERSIHKAN

- **Unplug the appliance.**

Lepaskan kabel dari stop kontak.

- **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.

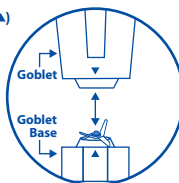
- **Wipe clean Motor Unit with a damp cloth, never immerse in water or put it under running water.**

Bersihkan Mesin dengan cara mengelapnya dengan kain lembab, jangan merendamnya dalam air atau meletakkannya di bawah air mengalir.

**Make sure the triangle markings (▲) on the goblet and the goblet base are aligned when reassembling, so that the safety lock is pressed correctly when the goblet is installed to the motor unit.**

**(Only in CB-171 P / AP & CB-172 P / AP)**

Pastikan tanda segitiga (▲) yang terdapat pada Goblet dan Goblet Base dalam posisi sejajar ketika merakit pelumat kembali agar posisi goblet dapat menekan tombol pengaman ketika goblet dipasang ke mesin. (Hanya terdapat pada CB-171 P / AP & CB-172 P / AP)



## 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.**

Pelumat ini dilengkapi dengan motor tenaga putar berkekuatan tinggi. Mampu Melumat dan Menggiling dalam waktu singkat.

- **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 Penggiling Bumbu Kering tertutup rapat agar Pelumat dapat dioperasikan.