

# the Boss To Go™ Grind & Mill



BPB003

- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- EN INSTRUCTION BOOK

**Sage**® by heston  
blumenthal®



## Salikšana

### PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Pirms smalcinātāja Boss To Go pirmās lietošanas noņemiet visu iepakojuma materiālu un reklāmas uzlīmes.
- Esiet piesardzīgi, aizskarot un tīrot asmeņus, jo tie ir ļoti asi.
- Krūzi, vāku un asmeņu bloku mazgājiet ar siltu ziepjūdeni, izmantojot mīkstu lupatiņu. rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

### SALIKŠANA

1. Noņemiet asmeņus un novietojiet krūzi ar atvērumu uz augšu.
2. Pievienojiet sastāvdaļas, izvairoties pārsniegt atzīmi MAX.
3. Nofiksējiet asmeņu bloku vietā, pagriežot par ceturtdaļu apgrieziena pulksteņa rādītāja virzienā. Pirms krūzes apgriešanas blendēšanas stāvokli pārlicinieties, vai asmeņu bloks ir droši nofiksējies vietā.



## Padomi un norādījumi

- Nekad neblendējiet karstas (vai pat siltas) sastāvdaļas.
- Asmeņi ir hermētiski noslēgti krūzē, tāpēc nav nevienas atveres tvaika izkļūšanai.
- Mēs iesakām neblendēt ilgāk kā 1 minūti vienā reizē. Krūzē esošās sastāvdaļas var uzsilt un radīt iekšēju spiedienu uz blīvējumu, tāpēc var būt grūti atvērt krūzi un sastāvdaļas var izšļakstīties. Ļaujiet atdzist un esiet piesardzīgi, atverot krūzi.
- Maļšanas/smalcināšanas uzgali drīkst izmantot tikai sausu sastāvdaļu apstrādāšanai.
- Neapstrādājiet cietus produktus, piemēram, kanēļkoka mizas, zvaigžņaino anīsu vai sausus kukurūzas graudus, jo tie var sabojāt asmeņus.
- Nemaliet/nemalciniet ilgāk par 30 sekundēm vienā reizē. Ļaujiet motoram „atpūsties” un metāla smalcinātājam atdzist 30 sekundes, pēc tam turpiniet darbu.
- Darbiniet blenderi tikai nepieciešamo laika periodu – neblendējiet sastāvdaļas pārlietu ilgi.
- Produktus var apstrādāt impulsu režīmā, pagriežot krūzi, lai pēc vajadzības iedarbinātu vai izslēgtu motoru. Tas ļaus cirkulēt sastāvdaļām.
- Pievienojot krūzē pārtikas produktus, nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi.
- Lai jebkurā laikā pārtrauktu blendēšanu, pagrieziet krūzi pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, tādējādi izslēdzot motoru.
- Ja smalcināsiet nepārtraukti ilgāk par 30 sekundēm, nerūsējošā tērauda smalcināšanas krūzes virsma var pārāk uzkarst. Noņemot no pamatnes, satveriet to aiz plastmasas apmales.



## Apkope un tīrīšana

Drošības apsvērumu dēļ pēc lietošanas atvienojiet elektrības kabeli no kontaktligzdas.

Lai krūze un vāks būtu tīri, nepieļaujiet ēdiena palieku piekaļšanu.

Veiciet šādas darbības pēc iespējas drīz pēc lietošanas:

- Noskalojiet lielākās paliekas no asmeņiem, krūzes un vāka.
- Mazgājiet siltā ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu šķidro mazgājamo līdzekli un neabrazīvu sūkli.

### Tīrīšanas līdzekļi

Neizmantojiet abrazīvus sūklus vai tīrīšanas līdzekļus motora pamatnei vai krūzei, jo tie var saskrāpēt virsmu. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni un mīkstu lupatiņu.

### Spiediena radišana

Krūzi drīkst skalot, pievienojot aukstu ūdeni, uzliekot asmeņus un 10 sekundes blendējot vai manuāli kratot.



### SVARĪGI

Pastāv risks, ka karsts ūdens un/vai mazgāšanas līdzeklis var radīt spiedienu.

Ja skalojat ierīci ar uzliktiem asmeņiem un blendējot/kratot, nekad nepievienojiet karstu vai pat siltu ūdeni, jo tvaiks, kas veidojas, var radīt bīstamu spiedienu.

Nepievienojiet mazgāšanas līdzekli, jo putas, ko tas rada, var izplesties, radot spiedienu.

### Trauku mazgājamā mašīna

Krūzi, vāku un asmeņu bloku drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, bet tikai augšējā plauktā.

### Piekaltuši ēdiena traipi un smakas

Produkti ar spēcīgu smaržu un atsevišķi dārzeņi, piemēram, burkāni, var atstāt smaku vai traipus uz asmeņiem, krūzes vai vāka.

Lai no tiem atbrīvotos, ielejiet siltu ziepjūdeni līdz atzīmei MAX. Atstājiet 5 minūtes.

Pēc tam mazgājiet ar maigu līdzekli un siltu ūdeni, labi noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Uzglabājiet krūzi ar noņemtu vāku.

Mazgājot ar līdzekli, neuzlieciet asmeņus.

### Uzglabāšana

Uzglabājot, neatstājiet krūzi stāvoklī ON (ieslēgts), jo tas nozīmē, ka motors būs ieslēgts un aktivizēsies, līdzko ierīce tiks pieslēgta elektrotīklam.



## Surinkimas

### PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Prieš pirmąjį „Boss To Go“ malimo priedo naudojimą, pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus.
- Ką nors darydami su peiliais, būkite atsargūs, nes jie labai aštrūs.
- Taurę, dangtį ir peilių mazgą minkštu skudurėliu nuplaukite šiltame muiluotame vandenyje. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite.

### SURINKIMAS

1. Išimkite peilius ir taurę padėkite atvira puse į viršų.
2. Neviršydami linija MAX pažymėto lygio, sudėkite ingredientus.
3. Pasukdami ketvirtį apsisukimo laikrodžio rodyklės kryptimi, užfiksukite peilių mazgą. Prieš apversdami taurę maišymui, įsitikinkite, kad peilių mazgo mova tvirtai laikosi jai skirtoje vietoje.



## Patarimai ir pastabos

- Nemaišykite karštų (ir net šiltų) ingredientų. Peiliai užsandarina taurę ir garams nėra per kur išeiti.
- Vienu kartu patariame maišyti ne ilgiau kaip 1 minutę. Taurėje esantys ingredientai gali sušilti ir tada tarpiklius pradės veikti vidinis slėgis ir dėl to taps sunku atidaryti taurę arba atidarymo metu ištiks ingredientai. Palaukite, kol viskas atvės ir, atidarydami taurę, būkite atsargūs.
- Malimo priedas yra pritaikytas naudoti tik su sausais ingredientais.
- Tokių kietų ingredientų kaip kasijos žievės, žvaigždinio anyžio, sveikų gvazdikėlių ir sausų kukurūzų grūdų apdoroti negalima, nes jie gali sugadinti peilius.
- Vienu metu be pertraukos nemalkite ilgiau kaip 30 sekundžių. Prieš tęsdami, palaukite 30 sekundžių, kad pailsėtų variklis ir atvėstų metalinis malimo priedas.
- Maišytuvą įjunkite tik tokiam laiko tarpui, kiek reikia – nemaišykite per ilgai.
- Ingredientus galima apdoroti impulsais; tuo tikslu, sukinėdami taurę, junginėkite variklį. Tai padės ingredientams cirkuliuoti.
- Į taurę pildami maisto produktus, neviršykite maksimumo žymės.
- Norėdami sustabdyti maišymą, bet kuriuo momentu taurę pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir taip išjunkite variklį.
- Jeigu malsite ilgiau kaip 30 sekundžių, iš nerūdijančiojo plieno pagamintos malimo taurės paviršius gali įkaisti tiek, kad negalėsite paliesti. Ją nuo pagrindo atskirkite, laikydami už plastikinio žiedo.



## Priežiūra ir valymas

Saugos sumetimais, baigę naudoti prietaisą, iš elektros tinklo lizdo ištraukite maitinimo laido kištuką.

Kad taurė ir dangtelis išliktų švarūs, neleiskite prie jų pridžiūti maisto likučiams.

Po naudojimo tuojau pat atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- Nuo peilių, iš taurės ir nuo dangtelio nuskalaukite didžiąją dalį likučių.
- Naudodami švelnią skystą plovimo priemonę ir nešveičiamąją kempinę, rankomis išplaukite šiltame muiluotame vandenyje.

### Valymo priemonės

Variklio korpuso ar taurės nevalykite šveitimo kempinėmis ar valikliais, nes galite subraižyti jų paviršių. Naudokite tik šiltą muiluotą vandenį ir minkštą skudurėlį.

### Slėgio susidarymas

Taurę galima išskalauti, pripylus šalto vandens, uždėjus peilius ir 10 sekundžių įjungus maišymą arba papurčius rankomis.



### SVARBU!

Dėl karšto vandens ir (arba) plovimo priemonių gali susidaryti slėgis.

Kai skalaujate uždėdami peilius ir maišydami ar purtydami, neįpilkite karšto ir net šilto vandens, nes dėl susidariusių garų gali pavojingai pakilti slėgis.

Neįpilkite plovimo priemonių, nes susidarę putas išsiplės ir sukurs slėgį.

### Indaplovė

Taurę, dangtelį ir peilių mazgą galima plauti viršutinėje indaplovės lentynoje.

### Sunkiai nusivalančios maisto produktų dėmės ir kvapai

Tam tikros daržovės, pavyzdžiui, morkos, ant peilių, taurės ar dangtelio gali palikti kvapus ar dėmes.

Norėdami jas pašalinti, iki žymės MAX pripilkite šilto muiluoto vandens. Palikite mirkti 5 minutes.

Tada išplaukite švelniu plovikliu ir šiltu vandeniu, gerai išskalaukite ir kaip reikiant išdžiovinkite. Taurę laikykite su nuimtu dangteliu.

Plaudami su plovimo priemone, nenaudokite peilių.

### Laikymas

Nelaikykite taurę pasukę į įjungimo padėtį ON, nes tada variklis yra įjungimo padėtyje ir, maitinimo laidą prijungus prie elektros tinklo lizdo, jis tuojau pat pradės veikti.



## Kokkupanek

### ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- Enne toote esimest kasutuskorda eemaldada kõik pakkematerjalid ja etiketid.
- Olge ettevaatlik lõiketeradega, sest need on äärmiselt teravad.
- Peske toodet, selle kaant ja lõiketerade osa soojas vees pehme lapiga. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

### KOKKUPANEK

1. Eemaldage lõiketerad ja pange tass nii, et selle ava on suunaga ülespoole.
2. Pange koostisosad tassi, jälgides tähist MAX.
3. Pange lõiketerad oma kohale, keerates neid veerandi võrra päripäeva. Kontrollige, et lõiketerade osa muhv oleks kindlalt oma kohal, enne kui tassi tagurpidi keerate.



## Näpunäited ja nõuanded

- Ärge töödelge tassis kuumi ega sooje koostisosi. Lõiketerad on tihedalt tassi vastas ning seal puudub ava, millest aur välja pääseks.
- Me ei soovita koostisosi järjest töödelda kauem kui üks minut. Tassis olevad koostisosad võivad muutuda soojaks ja avaldada tihenditele sisemist survet, mistõttu võib tassi olla raske avada või koostisosad võivad tassi avamisel sellest välja pritsida. Laske valmis segul jahtuda ja olge tassi avamisel ettevaatlik.
- Tarvik on mõeldud kasutamiseks ainult kuivade koostisosadega.
- Töödelda ei tohi kõvasid koostisosi nagu tähtnani, terve küüslauk ja maisitõlvikud. Nende töötlemine võib lõiketeri kahjustada.
- Ärge kasutage seadet järjest kauem kui 30 sekundit. Laske mootoril ja metallist tarvikul enne uuesti kasutamist 30 sekundit puhata.
- Kasutage seadet ainult retseptis ettenähtud aja jooksul – koostisosi ei tohi liiga palju segada.
- Liiga paksu segu korral kasutage pulseerivat funktsiooni, keerates tassi, et see lukustuks ja vajadusel mootori lahti lukustaks. See aitab koostisosadel töötlemise ajal ringi käia.
- Toiduainete ja vedeliku lisamisel ärge ületage maksimumtähist.
- Segamise saab igal ajal katkestada, pöörates tassi vastupäeva, et mootor lahti lukustada.
- Seadme kasutamisel üle 30 sekundi võib roostevabast terasest jahvatustassi pealispind minna liiga kuumaks. Hoidke kinni seadme põhja asuvat plastmuhvist.



## Hooldustööd ja puhastamine

Pärast kasutamist tõmmake toitejuhtme pistik seinapistikupesast välja.

Ärge laske toidujääkidel tassi ja kaane külge kuivada.

Pärast kasutamist toimige esimesel võimalusel järgmiselt:

- Loputage lõiketerad, tass ja kaas suurematest jääkidest puhtaks.
- Peske käsitsi sooja veega, millele on lisatud veidi õrnatoimelist nõudepesuvahendit, ja mitteabrasiivse käsnaga.

### Puhastusvahendid

Ärge kasutage mootoriosa ega tassi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega traatharju, kuna need võivad pinda kriimustada. Kasutage vaid sooja vett, puhastusainet ja pehmet lappi.

### Surve avaldamine

Tassi võib loputada külma veega. Selleks kinnitage lõiketerad ja lülitage seade sisse või raputage tassi käsitsi 10 sekundi jooksul.



### OLULINE!

Kuuma vee ja/või pesuaine tulemusel võib tekkida surve.

Kui loputate kinnitatud lõiketeradega seadet või purustate, segate ja loksutate seadet, ärge kunagi lisage kuuma ega isegi sooja vett, sest auru toimel võib tekkida ohtlik surve.

Ärge lisage pesuainet, sest see tekitab vahtu, mis paisub ja võib põhjustada surve.

### Nõudepesumasin

Tassi, kaant ja lõiketeri tohib pesta ainult nõudepesumasina ülemisel restil.

### Rasketieemaldatavad toiduplekid ja ebameeldiv lõhn

Tugeva lõhnaga toidud ja mõned köögiviljad (nagu porgandid) võivad jätta lõiketeradele, tassile või kaanele lõhna või pleki.

Selle eemaldamiseks valage tassi kuni tähiseni MAX puhastusainet sisaldavat sooja vett. Laske viis minutit liguneda.

Seejärel peske õrnatoimelise pesuvahendi ja sooja veega, loputage põhjalikult ja kuivatage hoolikalt. Hoiulepaneku ajaks võtke tassilt kaas pealt.

Pesuainega pesemisel võtke lõiketerad seadme küljest ära.

### Hoiustamine

Ärge jätke tassi lülitit hoiustamise ajaks asendisse ON. See tähendab, et mootor on töövalmis ja lülitub kohe sisse, kui seadme pistik seinapistikupesassa ühendada.



## Сборка

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием измельчителя Boss To Go удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки.
- Будьте осторожны при обращении с ножами, так как они крайне острые.
- Вымойте стакан, крышку и блок ножей мягкой тканью и теплой мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите.

### СБОРКА

1. Удалите ножи и поставьте стакан отверстием вверх.
2. Добавьте ингредиенты, не превышая отметку MAX.
3. Установите блок ножей, повернув его на четверть оборота по часовой стрелке. Убедитесь, что муфта блока надежно установлена на месте, прежде чем переворачивать стакан для переработки ингредиентов.



## Советы и подсказки

- Никогда не обрабатывайте горячие (и даже теплые ингредиенты). Ножи образуют герметичный контакт со стаканом, и пару некуда выходить.
- Рекомендуем взбивать на более 1 минуты подряд. Ингредиенты в стакане могут нагреться и вызвать повышение внутреннего давления, из-за чего будет трудно открыть стакан или содержимое может расплескаться при открытии. Дайте им остыть и будьте осторожны, открывая стакан.
- Принадлежность для перемалывания/измельчения предназначено только для сухих ингредиентов.
- Нельзя перерабатывать твердые ингредиенты, такие как кора кассии (корица), бадьян, целая гвоздика и сухие зерна кукурузы, поскольку они могут повредить ножи.
- Не обрабатывайте/измельчайте продукты более 30 секунд подряд. Прежде чем продолжить, подождите 30 секунд, чтобы мотор отдохнул и металлический измельчитель остыл.
- Включайте блендер только на нужное время – не перевзбивайте ингредиенты.
- Ингредиенты можно перерабатывать в импульсном режиме, поворачивая стакан, чтобы включать и выключать мотор по необходимости. Это будет способствовать циркуляции ингредиентов.
- Не превышайте максимальной отметки при добавлении продуктов в стакан.
- Чтобы прекратить обработку в любой момент, поверните стакан против часовой стрелки и отключите мотор.
- Поверхность стакана из нержавеющей стали может сильно нагреваться, если переработка длится более 30 секунд. Снимайте с основания, держа стакан за пластиковую часть.





## Уход и очистка

Из соображений безопасности отсоединяйте шнур питания от розетки после использования.

Чтобы содержать стакан и крышку в чистоте, не позволяйте остаткам продуктов засыхать на них.

Как можно скорее после использования выполните следующее:

- Смойте большую часть остатков с ножей, стакана и крышки.
- Вручную вымойте в теплой мыльной воде, используя щадящее моющее средство и неабразивную губку.

### Чистящие средства

Не используйте абразивные губки или чистящие средства для очистки корпуса мотора и стакана, поскольку это может поцарапать поверхность. Используйте только теплую мыльную воду и мягкую ткань.

### Создание давления

Стакан можно мыть, добавив холодной воды, установив ножи и либо включив блендер, либо встряхивая вручную в течение 10 секунд.



### ВАЖНО!

Существует риск возникновения давления из-за теплой воды и/или моющего средства.

При мытье с установкой ножей и включением или встряхивания блендера никогда не добавляйте горячую и даже теплую воду, поскольку образующийся пар может создать опасное давление.

Не добавляйте моющее средство, поскольку образующаяся пена будет расширяться и может создать давление.

### Посудомоечная машина

Чашу, крышку и блок ножей можно мыть в посудомоечной машине только на верхней полке.

### Устойчивые пятна и запахи от пищи

Продукты с сильным запахом и некоторые овощи, такие как морковь, могут оставить запах и пятна на ножах, стакане или крышке.

Чтобы удалить их, налейте мыльной воды до отметки MAX. Оставьте отмочать на 5 минут.

Затем вымойте их щадящим моющим средством и теплой водой, хорошо прополощите и тщательно высушите. Храните стакан со снятой крышкой.

Не устанавливайте ножи при мытье с моющим средством.

### Хранение

Не храните стакан в положении ON (ВКЛ.), поскольку в таком случае мотор запустится, как только блендер будет подсоединен к розетке.



## Assembly

### BEFORE FIRST USE

- Before using your Boss To Go milling attachment for the first time, remove any packaging material and promotional labels.
- Be careful when handling the blades as they are extremely sharp.
- Wash the cup, lid and blade assembly in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

### ASSEMBLY

1. Remove blades and position the cup with opening facing up.
2. Add ingredients avoiding filling past the MAX line.
3. Fix the blade assembly in place with a quarter turn in the clockwise direction. Ensure the blade assembly collar is securely in place before inverting the cup to blend.



## Hints & Tips

- Never blend hot (or even warm) ingredients. The blades form a seal with the cup, and there is no venting for steam to be released.
- We recommend not blending longer than 1 minute at a time. Ingredients in the cup may become warm and cause internal pressure on the seals making it difficult to open or splatter ingredients when opened. Allow to cool and take care when opening.
- The milling/grinding attachment is for use with dry ingredients only.
- Hard ingredients such as cassia bark, star anise, whole clove and dry corn kernels should not be blended as they may damage the blades.
- Do not mill/grind continuously for more than 30 seconds at a time. Allow the motor to rest and the metal grinding attachment to cool for 30 seconds before continuing.
- Run the blender only for the appropriate amount of time required – do not over blend ingredients.
- Ingredients can be pulsed by twisting the cup to engage and disengage the motor as needed. This will help ingredients circulate.
- Do not exceed the maximum mark when adding foods into the cup.
- To stop blending at any time, rotate the cup anti-clockwise to disengage the motor.
- The surface of the stainless steel grinding cup may become too hot to touch if grinding for longer than 30 seconds. Detach from base by holding the plastic collar.



## Care & Cleaning

Unplug the power cord from the power outlet after use for safety reasons.

To keep your cup and lid clean, avoid allowing food residue to dry on them.

Follow these steps as soon as possible after use:

- Rinse most of the residue off the blades, cup and lid.
- Hand wash in warm, soapy water using a mild liquid detergent and non-abrasive sponge.

### Cleaning agents

Do not use abrasive scouring pads or cleansers on either the motor base or the cup, as they may scratch the surface. Use only warm soap water with a soft cloth.

### Pressurisation

The cup may be rinsed by adding cold water, attaching blades, and either blending or shaking by hand for 10 seconds.



### IMPORTANT

There is a risk of pressurisation from hot water and/or detergent.

When rinsing by attaching blades and blending/shaking, never add hot or even warm water, as the steam produced can create dangerous pressurisation of steam.

Do not add detergent, as the foam produced will expand and may cause pressurisation.

### Dishwasher

The cup, lid and blade assembly may be washed in the dishwasher on the top shelf only.

### Stubborn food stains and odours

Strong smelling and some vegetables such as carrots may leave an odour or stain the blades, cup or lid.

To remove, pour warm soapy water and fill to the MAX mark. Set aside to soak for 5 minutes.

Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly. Store cup with lid off.

Do not attach blades when washing with detergent.

### Storage

Do not store with the cup turned to the ON position, as this means the motor is engaged and will turn on immediately when plugged in or switched on at the wall.

Sage® by Heston Blumenthal® Customer Service Centre  
B.T.U. Company Ltd.  
Phone number: +371 6779 0720  
Email: sage@btu.lv

Registered in England & Wales No. 8223512. Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BPB003 S01