

SELECT YOUR  
LANGUAGE!



EN



FR



DE



NL



PT



RU



IT



ES



RO



PL



AR



EL



CS



SK



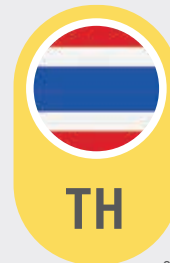
HU



BG



UK



TH



# HOW TO MAKE BLEND UP YOUR DAILY ALLY?

## First things first!

### 01 Filling the OTG bottle

From the hardest/heaviest to the liquidest/softest



- Liquids
- Leaves
- Yogurt/nut butter/powders
- Fresh fruits/veggies
- Dried fruits/nuts
- Frozen ingredients

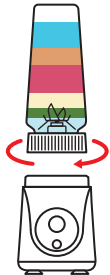
### 02 Blade attachmentment



Screw the blades on the OTG bottle



### 03 Installation



Flip the bottle upside down




Screw the bottle on the base

### 04 After blending



Replace the blades by your lid to enjoy your preparation anywhere!

## Culinary programs

**Dips**  
60"



**Sauce**  
60"




**Smoothie**  
60"



**Plant milk**  
120"



**Cold soup**  
60"



**Ice crush**  
30"

## Life facilitators



**Auto clean**  
30"

Optimal cleaning with water & a drop of soap



**Pulse**  
180" Max

For late additions & blending boosts



**Silence**  
60"

A dedicated mode for early mornings & late night recipes\*

\*for hard & heavy ingredients, prefer culinary programs.

# COMMENT FAIRE DE BLEND UP VOTRE ALLIÉ AU QUOTIDIEN ?

## Lancez-vous!

### 01 Remplir la gourde

Du plus solide/lourd au plus liquide/léger



- Liquides
- Feuilles
- Yaourt/beurres végétaux/poudres
- Fruits/légumes frais
- Fruits secs/noix
- Ingrédients surgelés

### 02 Fixation de la lame



Vissez les lames sur la gourde



### 03 Installation



Retournez la gourde



Vissez la gourde sur la base

### 04 Après avoir mixé



Utilisez votre couvercle à la place des lames pour savourer votre préparation où que vous soyez !

## Les programmes culinaires



Dips  
60"



Sauce  
60"



Smoothie  
60"



Lait végétal  
120"



Soupe froide  
60"



Glace pilée  
30"

## Les programmes super pratiques



Auto-nettoyage  
30"

Nettoyage optimal avec de l'eau et une goutte de savon.



Turbo  
180" Max

Pour les ajouts de dernière minute ou un mixage supplémentaire



Silence  
60"

Un mode dédié pour les recettes faites à l'aube ou aux aurores

\*Pour les ingrédients durs et lourds, privilégiez les programmes culinaires.

# WIE WIRD DER BLEND UP ZU DEINEM TÄGLICHEN VERBÜNDETEN?

## Das Wichtigste zuerst!

### 01 Füllen der OTG-Flasche

Vom festesten/schwersten zum flüssigsten/weichsten



- Flüssigkeiten
- Blätter
- Joghurt/Nussbutter/Pulver
- Frisches Obst/Gemüse
- Getrocknete Früchte/Nüsse
- Gefrorene Zutaten

### 02 Klingensbefestigung



Schrauben Sie die Klängen auf die OTG-Flasche



### 03 Einrichtung



Drehen Sie die Flasche auf den Kopf



Schrauben Sie die Flasche auf den Sockel

### 04 Nach dem Mixen



Ersetzen Sie die Klängen durch den Deckel und genießen Sie das Ergebnis von überall!

## Kulinarische Programme



Dip  
60"



Sauce  
60"



Smoothie  
60"



Pflanzenmilch  
120"



Kalte Suppe  
60"



Eiszerkleinerer  
30"

## Praktische Helfer



Automatische  
Reinigung  
30"

Optimale Reinigung mit Wasser und einem Tropfen Seife



Pulsieren  
180" Maximal

Für späte Zugaben & Mix-Booster



Leise  
60"

Ein spezieller Modus für Rezepte am frühen Morgen und am späten Abend\*

\*Für feste & schwere Zutaten, bevorzugen Sie die kulinarischen Programme.

# HOE MAAK JE VAN BLEND UP JE FAVORIETE KEUKENHULPJE?

## Laten we beginnen bij het begin!

### 01 De OTG-fles vullen

Van het hardste/zwaarste tot de vloeibaarste/zachtste



- Vloeistoffen
- Bladgroenten
- Yoghurt/notenboter/poeders
- Vers fruit/groenten
- Gedroogd fruit/noten
- Bevroren ingrediënten

### 02 Het bevestigen van het mes



Bevestig de mesjes op de OTG-fles

### 03 Installatie



Draai de fles ondersteboven



Schroef de fles vast op de basis

### 04 Na het mixen



Vervang de mesjes door het deksel om overal van je bereiding te genieten!

## Bereidingsprogramma's



Dipsaus  
60"



Saus  
60"



Smoothie  
60"



Plantaardige melk  
120"



Koude soep  
60"



Vermalen ijs  
30"

## Handige functies



Automatisch schoonmaken  
30"

Een optimale reiniging met water en een druppeltje zeep



Pulsestand  
180" Max.

Voor het later toevoegen van ingrediënten of even sneller mixen



Stilte  
60"

Een speciale stand om vroeg in de ochtend of laat op de avond recepten te bereiden\*

\*voor harde en zware ingrediënten gebruik je de bereidingsprogramma's.



# COMO TORNAR A BLEND UP NA SUA ALIADA DIÁRIA?

## Primeiro o mais importante!

**01** Encha o copo On the Go  
Começando pelos ingredientes mais duros/  
pesados terminando nos mais líquidos/suaves



- Líquidos
- Folhas
- Iogurte/manteiga de frutos secos/pós
- Fruta/legumes frescos
- Frutas desidratadas/frutos secos
- Ingredientes congelados

**02** Fixação das lâminas



Enrosque as lâminas  
no copo On the Go



**03** Instalação



Vire o copo de  
cabeça para baixo



Enrosque  
copo na base

**04** Após a mistura



Substitua as lâminas pela  
sua tampa para desfrutar  
do seu preparado em  
qualquer lado!

## Programas de culinária



Patês  
60 s



Molhos  
60 s



Smoothie  
60 s



Leite vegetal  
120 s



Sopa fria  
60 s



Gelo picado  
30 s

## Funções úteis



Limpeza automática  
30 s

Limpeza otimizada com água  
e uma gota de detergente



Pulse  
Máximo 180 s

Para juntar ingredientes  
mais tarde e reforçar a mistura



Silêncio  
60 s

Um modo dedicado para  
receitas matinais & noturnas\*

\*para ingredientes duros e pesados, escolha os programas de culinária.

# КАК ПРЕВРАТИТЬ БЛЕНДЕР В ВАШ ГЛАВНЫЙ ПОМОЩНИК?

## В первую очередь!

### 01 Заполнение портативной бутылки

Сначала более твердые/тяжелые ингредиенты, затем более жидкие/мягкие



- Жидкие ингредиенты
- Листья зелени
- Йогурт/ореховое масло/порошки
- Свежие фрукты/овощи
- Сушеные фрукты/орехи
- Замороженные ингредиенты

### 02 Крепление лезвия



Закрутите лезвия на портативной бутылке



### 03 Установка



Переверните бутылку дном вверх



Установите бутылку на моторный блок

### 04 После приготовления



Замените лезвия на крышку, чтобы наслаждаться результатом в любом месте!



## Автоматические программы



Дип-соус  
60"



Соус  
60"



Смузи  
60"



Растительное молоко  
120"



Холодный суп  
60"



Колка льда  
30"

## Функции для облегчения работы



Автоматическая очистка  
30"

Оптимальная очистка с помощью воды и небольшого количества мыла



Импульсный режим  
180" макс.

Для ингредиентов, добавленных в последнюю очередь, а также для лучшего смешивания ингредиентов



Бесшумный режим  
60"

Специальный режим для утренних и ночных рецептов\*

\* для твердых и тяжелых ингредиентов отдавайте предпочтение автоматическим программам.

# COME RENDERE BLEND UP IL TUO ALLEATO QUOTIDIANO?

## Partiamo dall'inizio!

### 01 Riempimento della bottiglia OTG

Dal più solido/pesante al più liquido/morbido



- Liquidi
- Foglie
- Yogurt/burro di frutta secca/polveri
- Frutta fresca/verdure
- Frutta essiccata/secca
- Ingredienti congelati

### 02 Attacco lame



Attaccare le lame alla bottiglia OTG



### 03 Installazione



Capovolgere la bottiglia



Avvitare la bottiglia sulla base

### 04 Dopo la miscelazione



Sostituire le lame con il coperchio per poter portare la preparazione ovunque tu voglia!

## Programmi culinari



Purea  
60"



Salsa  
60"



Frullato  
60"



Latte vegetale  
120"



Zuppa fredda  
60"



Tritaggiaccio  
30"

## Funzionalità utili



Pulizia automatica  
30"

Pulizia ottimale con acqua e sapone



Pulse

180" Max

Per le ultime aggiunte e per frullare al meglio



Modalità silenziosa  
60"

Una modalità dedicata per frullare la mattina presto o la sera tardi\*

\*per ingredienti duri e pesanti, preferire i programmi culinari.



# ¿CÓMO CONVERTIR BLEND UP EN TU ALIADO DIARIO?

## ¡Lo primero es lo primero!

### 01 Llenar la botella para llevar 02 Fijación de las cuchillas

Empezar con los ingredientes más sólidos/pesados y después con los más líquidos/blandos



- Líquidos
- Hojas
- Yogur/mantequilla/alimentos en polvo
- Frutas/verduras frescas
- Fruta deshidratada/frutos secos
- Ingredientes congelados



Enroskar las cuchillas en la botella para llevar



### 03 Instalación 04 Después de batir



Dar la vuelta a la botella



Enroskar la botella en la base



¡Cambia las cuchillas por la tapa y disfrutar de la preparación en cualquier lugar!

## Programas culinarios



Dip  
60 s



Salsa  
60 s



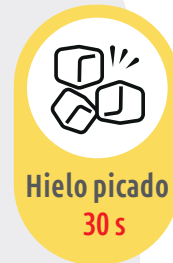
Batido  
60 s



Bebida vegetal  
120 s



Sopa fría  
60 s



Hielo picado  
30 s

## Modos útiles



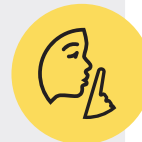
Autolimpieza  
30 s

Limpieza óptima con agua y una gota de jabón



Pulse  
180 s máx.

Para batir cuando quieras con la máxima potencia



Silencio  
60 s

Un modo especial para cuando cocinas de madrugada o muy temprano por la mañana\*

\* Para ingredientes sólidos/pesados, es preferible seleccionar un programa culinario.



# CUM SĂ PREPARI UN AMESTEC ALIATUL TĂU ZILNIC?

## Să începem cu începutul!

### 01 Umplerea recipientului OTG 02 Atașamentul cu lamă

De la cel mai dur / cel mai greu  
la cel mai lichid / cel mai moale



- Lichide
- Frunze
- Iaurt / unt de nuci / pudre
- Fructe / legume proaspete
- Fructe uscate / nuci
- Ingrediente congelate



Înșurubează lamele  
pe sticla OTG



### 03 Instalare 04 După amestecare



Întoarce recipientul  
cu susul în jos



Înșurubează  
sticla pe bază



Înlocuiește lamele cu  
capacul pentru a te  
bucura de preparatul  
tău oriunde ai merge!

## Programe culinare



Pastă  
60"



Sos  
60"



Smoothie  
60"



Lapte vegetal  
120"



Supă rece  
60"



Gheață zdrobită  
30"

## Facilitatori de viață



Curățare automată  
30"

Curățare optimă cu  
apă și o picătură  
de săpun



Pulsatil  
Max 180"

Pentru adaosuri  
ulterioare și îmbunătățiri  
ale amestecării



Silențios  
60"

Un mod dedicat, pentru  
rețete de dimineață  
devreme și târziu în noaptea\*

\* în cazul ingredientelor dure și grele, dați întâietate programelor culinare.

# JAK BLENDOWANIE MOŻE STAĆ SIĘ TWOIM CODZIENNYM SPRZYMIERZENIEM?

## Zacznijmy od początku!

### 01 Napełnianie butelki OTG

Od najtwardszych/najcięższych składników do najbardziej płynnych/miękkich



- Płynny
- Liście
- Jogurt/masło orzechowe/produkty w proszku
- Świeże owoce/warzywa
- Suszone owoce/orzechy
- Mrożone składniki

### 02 Mocowanie ostrza



Przykręć ostrza do butelki OTG



### 03 Instalacja



Odwróć butelkę do góry nogami



Przykręć butelkę do podstawy

### 04 Po blendowaniu



Zamień ostrza na nakrętkę i ciesz się swoją mieszanką w dowolnym miejscu!

## Programy kulinarne



Dip  
60 sek.



Sos  
60 sek.



Smoothie  
60 sek.



Mleko roślinne  
120 sek.



Zupa na zimno  
60 sek.



Kruszony lód  
30 sek.

## Funkcje ułatwiające życie



Czyszczenie w trybie Auto  
30 sek.

Optymalne czyszczenie za pomocą wody i odrobiny detergentu



Praca pulsacyjna  
Maks. 180 sek.

Do późniejszego dodawania składników i ulepszania mieszanek



Tryb cichy  
60 sek.

Specjalny tryb do wykonywania przepisów wcześniej rano i w nocy\*

\*W przypadku twardych i ciężkich składników należy wybierać programy kulinarne.



# كيف تجعل خلاط بلند أب جزءاً أساسياً من روتينك اليومي؟

## برامج الطهي

## أولاً، وقبل كل شيء!

01 قم بملاء الزجاجاة المحمولة

من الأضعب/الأثقل إلى الألين/الأخف

السوائل  
الأوراق

الزبادي/زبدة المكسرات/البودرات  
الفواكه/الخضروات الطازجة  
الفواكه المجففة/المكسرات  
المكونات المجمدة



02 قم بتثبيت الشفرة

قم بتثبيت الشفرات على الزجاجاة المحمولة



03 التركيب

اقلب الزجاجاة رأساً على عقب



ثبت الزجاجاة على القاعدة

04 بعد الخلط

استبدل الشفرات بالغطاء لتستمتع بما حضرت في أي مكان!



## مُعِينَات الحياة

سموذي  
60"

صلصة  
60"

غمس  
60"



تكسير الثلج  
30"



حساء بارد  
60"



حليب نباتي  
120"



وضع الصمت  
60"

وضع مخصص للصباح الباكر والوصفات الليلية\*



النبضات  
180 كحد أقصى

لإضافات متأخرة وتعزيزات الخلط



تنظيف أوتوماتيكي  
30"

تنظيف مثالي بالماء وقطرة من الصابون



# ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΤΟ BLEND UP ΤΟΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΣΑΣ ΣΥΜΜΑΧΟ?

## Ας τα πάρουμε από την αρχή!

### 01 Βάλτε τα υλικά στο μπουκάλι OTG

Από το πιο σκληρό/βαρύ στο πιο υγρό/μαλακό



- Υγρά
- Φύλλα
- Γιαούρτι/βούτυρο ξηρών καρπών/σκόνες
- Φρέσκα φρούτα/λαχανικά
- Αποξηραμένα φρούτα/καρπού
- Κατεψυγμένα συστατικά

### 02 Προσάρτηση της λεπίδας



Βιδώστε τις λεπίδες στο μπουκάλι OTG



### 03 Εγκατάσταση



Γυρίστε το μπουκάλι ανάποδα



Βιδώστε το μπουκάλι στη βάση

### 04 Μετά την ανάμιξη



Αφαιρέστε τις λεπίδες από το καπάκι σας για να απολαύσετε το γεύμα σας οπουδήποτε!

## Προγράμματα μαγειρικής



**Ντιπ**  
60"



**Σάλτσα**  
60"



**Smoothie**  
60"



**Φυτικό γάλα**  
120"



**Κρύα σούπα**  
60"



**Θρυμματισμός πάγου**  
30"

## Ευκολίες



**Αυτόματο καθαρίσμα**  
30"

Βέλτιστος καθαρισμός με νερό και μια σταγόνα σαπουνί



**Λειτουργία Pulse**  
180" μέγιστο

Για εκ των υστέρων προσθήκες και ενισχύσεις της ανάμιξης



**Αθόρυβο**  
60"

Μια ειδική λειτουργία για πρωινές και βραδινές συνταγές\*

\*για σκληρά και βαριά υλικά, προτιμήστε προγράμματα μαγειρικής.

# JAK Z MIXÉRU BLEND UP UDĚLAT SVÉHO KAŽDODENNÍHO POMOCNÍKA?

## Po pořadě!

### 01 Plnění láhve

Od nejtvrdějších/nejtěžších po nejtekutější/nejměkčí



- Tekutiny
- Listy
- Jogurt/ořechové máslo/sypké přísady
- Čerstvé ovoce/zelenina
- Sušené ovoce/ořechy
- Mražené přísady

### 02 Připevnění čepele



Našroubujte čepele na láhev



### 03 Instalace



Otočte láhev dnem vzhůru



Našroubujte láhev na základnu

### 04 Po mixování



Vyměňte čepele za víko a užívejte si svůj pokrm kdekoli!

## Automatické programy



Dip  
60"



Omáčka  
60"



Smoothie  
60"



Rostlinné mléko  
120"



Studená polévka  
60"



Drcení ledu  
30"

## Pomocné funkce



Automatické čištění  
30"

Optimální čištění vodou a kapkou mýdla



Pulzní funkce  
Max. 180"

Pro dodatečné mixování a zvýšení intenzity



Tichý režim  
60"

Speciální tichý režim pro ranní a noční recepty\*

\*pro tvrdé a těžké ingredience zvolte automatické programy.

# AKO UROBIŤ Z MIXÉRA BLEND UP VÁŠHO KAŽDODENNÉHO POMOCNÍKA?

## Po poriadku!

### 01 Plnenie fľaše

Od najtvrdších/najťažších po najtekutejšie/najmäkšie



- Tekutiny
- Listy
- Jogurt/orechové maslo/sypké prísady
- Čerstvé ovocie/zelenina
- Sušené ovocie/orechy
- Mrazené prísady

### 02 Pripevnenie čepele



Naskrutkujte čepele na fľašu



### 03 Inštalácia



Otočte fľašu hore dnom



Naskrutkujte fľašu na základňu

### 04 Po mixovaní



Vymeňte čepele za veko a vychutnávajte si svoj pokrm kdekolvek!

## Automatické programy



Dip  
60"



Omáčka  
60"



Smoothie  
60"



Rastlinné  
mlieko  
120"



Studená  
polievka  
60"



Drtenie ľadu  
30"

## Pomocné funkcie



Automatické  
čistenie  
30"

Optimálne čistenie vodou a kvapkou mydla



Pulzná funkcia  
Max. 180"

Pre dodatočné mixovanie a zvýšenie intenzity



Tichý režim  
60"

Špeciálny tichý režim pre ranné a nočné recepty\*

\*pre tvrdé a ťažké prísady uprednostnite automatické programy.

# HOGYAN SEGÍTHET A "BLEND-UP" MIXER A MINDENNAPOKBAN?

## Első lépés!

**01** Az palack feltöltése  
A legkeményebbtől/legnehezebbtől  
a legfolyékonyabbig/leglágábbig



- Folyadékok
- Fűszernövények
- Joghurt/dióvaj/porok
- Friss gyümölcsök/zöldségek
- Száritott gyümölcsök/diók
- Fagyasztott összetevők

**02** Penge rögzítés



Csavarja a pengéket  
az palackra

**03** Telepítés



Fordítsa az üveget  
fejfelé



Csavarja a  
palackot az alapra

**04** Keverés után



Cserélje ki a  
pengéket a fedőre,  
hogy magával  
vihesse a turmixot!

## Automata programok



Mártogatós  
60"



Szósz  
60"



Smoothie  
60"



Növényi tej  
120"



Hideg leves  
60"



Zúzott jég  
30"

## Támogató funkciók



Automatikus  
tisztítás  
30"

Optimális tisztítás vízzel  
és egy csepp tisztítószerezrel



Pulzáló  
funkció  
180" max

További összetevő  
adagolható & turbó  
fokozat



Halk  
60"

Extra csendes üzemmód a  
kora reggeli és késő esti  
receptekhez\*

\*kemény és nehéz alapanyagokhoz az automata programok javasoltak

# КАК ДА СМЕСВАМЕ ВАШИЯ ЕЖЕДНЕВЕН СЪЮЗНИК

## Най-напред!

### 01 Напълване на бутилката ОТГ 02 Приставка за острие

От най-твърдите/тежките  
до най-течните/меките



- Течности
- Листа
- Кисело мляко/ядково масло/прах
- Пресни плодове/зеленчуци
- Сушени плодове/ядки
- Замразени съставки



Завинтете остриетата  
на бутилката ОТГ

### 03 Монтиране 04 След смесването



Обърнете бутилката  
с дъното нагоре



Завинтете бутилката  
към основната част



Сменете приставката с  
остриетата с капачето,  
за да се насладите на  
това, което сте  
приготвили навсякъде!

## Кулинарни програми



Сосове  
за топене  
60"



Сос  
60"



Смути  
60"



Растително  
мляко  
120"



Студена  
супа  
60"



Натрошаване  
на лед  
30"

## Неща улесняващи живота



Автоматично  
почистване  
30"

Оптимално почистване  
с вода и капчица сапун



Импулс  
Макс. 180"

За добавяне в по-късни  
етапи и подобряване на  
смесването



Тишина  
60"

Специален режим за  
рецепти рано сутринта  
и късно вечерта \*

\*при твърди и тежки съставки за предпочитане са кулинарните програми.

# ЯК ПЕРЕТВОРИТИ BLEND UP НА ВАШОГО ГОЛОВНОГО ПОМІЧНИКА?

## Розглянемо все по порядку!

### 01 Наповнення пляшки OTG

Від найтвердішого/найважчого до найрідшого/найм'якшого



- Рідкі продукти
- Листя
- Йогурт/горіхове масло/порошки
- Свіжі фрукти/овочі
- Сухофрукти/горіхи
- Заморожені інгредієнти

### 02 Кріплення леза



Прикрутіть леза до пляшки OTG



### 03 Встановлення



Переверніть пляшку догори дном



Прикрутіть пляшку до основи

### 04 Після змішування



Замініть леза на кришку, щоб насолоджуватися вашим кулінарним творінням у будь-якому місці!

## Кулінарні програми



Діп-соус  
60''



Соус  
60''



Смузі  
60''



Рослинне  
молоко  
120''



Холодний  
суп  
60''



Подрібнення  
льоду  
30''

## Функції для полегшення роботи



Автоматичне  
очищення  
30''

Оптимальне очищення за допомогою води й невеликої кількості миючого засобу



Режим  
Пульт  
180'' макс.

Для подальшого додавання та прискорення змішування



Тихий  
режим  
60''

Спеціальний режим для приготування рано вранці або пізно ввечері\*

\*для твердих і важких інгредієнтів рекомендується використовувати кулінарні програми.



# วิธีทำให้ BLEND UP เป็นเพื่อนเล่นในทุกๆ วันของคุณ

## ก่อนอื่นเลย!

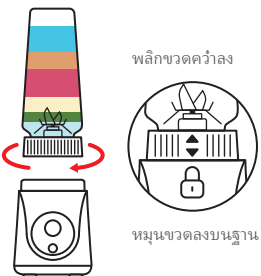
**01** เติมส่วนผสมในขวด OTG  
จากส่วนผสมที่แข็งที่สุด/หนักที่สุด  
ไปจนถึงเหลวที่สุด/นุ่มนวลที่สุด



**02** การติดใบมีด



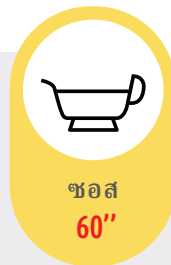
**03** การติดตั้ง



**04** หลังจากการปั่นผสม



## โปรแกรมการทำอาหาร



## สิ่งอำนวยความสะดวกในชีวิต



ทำความสะอาดอัตโนมัติ  
30"

ทำความสะอาดอย่างดีที่สุดด้วยน้ำ  
และน้ำยาล้างจานหยดเดียว



การปั่นเป็นจังหวะ  
180" สูงสุด

สำหรับการเติมในภายหลังและ  
การเพิ่มประสิทธิภาพการปั่น



โหมดเงียบ  
60"

โหมดเฉพาะสำหรับ  
สูตรอาหารช่วงเช้าตรู่และตอนดึก\*

\* สำหรับส่วนผสมที่แข็งและหนัก ควรเลือกโปรแกรมการทำอาหาร