

PHILIPS

High speed
vacuum blender

Avance Collection



EN

**Enjoy fresh and
nutritious smoothies
with vacuum blending**

NL

**Geniet van verse en
gezonde smoothies met een
vacuümblender**

DE

**Genießen Sie frische
und gesunde Smoothies
mit dem Vakuummixer**

FR

**Des smoothies
rafraîchissants et nutritifs
grâce au mixage sous vide**

EN

Maximizing smoothie freshness

Smoothies are a great way to get the nutrients you need from fruits and vegetables. Your Philips High Speed Vacuum Blender has the power to unlock nutrients and reduce the oxidation of ingredients during blending. Now, thanks to the ability of vacuum technology, you can keep your smoothies fresh for longer.

Start today with the recipes in this booklet. Once you've found what you like, feel free to try new combinations and flavors. It's all up to you, and your specific dietary needs – as you take control of your nutrition with the Philips High Speed Vacuum Blender .

NL

Langer verse smoothies

Smoothies zijn een goede manier om te zorgen dat u de benodigde voedingsstoffen uit groente en fruit binnenkrijgt. De Philips High speed vacuüblendert laat voedingsstoffen vrijkomen en voorkomt dat de ingrediënten tijdens het blenden oxideren. Dankzij de vacuümtechnologie blijven uw smoothies langer vers.

Begin vandaag nog met de recepten in dit boekje. Heeft u eenmaal de smaak te pakken dan kunt u nieuwe combinaties en smaken proberen. Dit kunt u helemaal aanpassen aan uw specifieke smaak en voedingsbehoefte om zo volledige controle te nemen over uw voeding met de Philips High speed vacuum blender.

DE

Maximale Smoothiefrische

Smoothies sind ein toller Lieferant für die benötigten Nährstoffe aus Obst und Gemüse. Mit dem Hochleistungsvakuummischer von Philips können Sie Nährstoffe freisetzen und eine Oxidation der Inhaltsstoffe beim Mixen verringern. Dank der Vakuumtechnologie bleiben Ihre Smoothies länger frisch.

Start today with the recipes in this booklet. Once you've found what you like, feel free to try new combinations and flavors. It's all up to you, and your specific dietary needs – as you take control of your nutrition with the Philips High Speed Vacuum Blender.

FR

Préservez la fraîcheur de vos smoothies

Les smoothies vous apportent les nutriments dont vous avez besoin à partir de fruits et légumes. Votre mixeur sous vide à haute vitesse Philips a le pouvoir de libérer les nutriments et de réduire l'oxydation des ingrédients pendant le mixage. Désormais, grâce à la technologie sous vide, vous pouvez préserver la fraîcheur de vos smoothies encore plus longtemps.

Commencez dès aujourd'hui avec ce livre de recettes. Une fois que vous avez trouvé ce que vous souhaitez, n'hésitez pas à essayer de nouvelles combinaisons et saveurs. Vous décidez de tout, y compris de vos besoins alimentaires spécifiques. Avec le mixeur sous vide à haute vitesse Philips, prenez le contrôle de votre alimentation.



EN

Vacuum blending – fresh for longer

Fine smoothie blending begins with 1,400W power and motor speeds up to 35,000RPM. Our **ProBlend 6 3D** technology unlocks millions of nutrients.

We've minimized oxidation during blending by using vacuum technology. Vacuum blending creates a low oxygen environment inside the jar. This not only means less foam on top – it also helps to keep the smoothie fresh for longer. Just press the button and the air is automatically sucked out of the jar, creating the ideal vacuum.*

*Test conducted by an independent laboratory in December 2017.

NL

Vacuüm blenden – smoothies langer vers

Het blenden van fluweelzachte smoothies begint met 1400 W vermogen en een motorsnelheid tot 35.000 toeren per minuut. Onze **ProBlend 6 3D**-technologie laat miljoenen voedingsstoffen vrijkomen.

Door de vacuümtechnologie wordt de oxidatie tijdens het blenden geminimaliseerd. Vacuümblanden zorgt voor weinig zuurstof in de kan. Dit betekent niet alleen minder schuim, maar ook dat de smoothie langer vers blijft. Druk op de knop en de lucht wordt automatisch uit de kan gezogen, waardoor er een ideaal vacuüm wordt gecreëerd.*

*Test uitgevoerd door een onafhankelijk laboratorium in december 2017

DE

Vakuummixer – langanhaltende Frische

Feine Smoothies werden mit einer Leistung von 1.400 W und einer Geschwindigkeit von bis zu 35.000 U/Min. gemixt. Unsere **ProBlend 6 3D**-Technologie setzt Millionen von Nährstoffen frei.

Dank der Vakuumtechnologie konnten wir die Oxidation beim Mixen verringern. Das Vakuummixen sorgt für eine sauerstoffarme Umgebung im Becher. Das bedeutet nicht nur weniger Schaum auf der Oberseite – der Smoothie bleibt auch länger frisch. Drücken Sie einfach die Taste, und die Luft wird automatisch aus dem Becher gesaugt, um das ideale Vakuum zu erzeugen.*

*Test durchgeführt von einem unabhängigen Labor im Dezember 2017

FR

Mixage sous vide, une fraîcheur préservée plus longtemps

Un bon mixeur pour smoothies exige une puissance de 1 400 W et une vitesse du moteur de 35 000 tr/min. Notre technologie **ProBlend 6 3D** libère des millions de nutriments.

Nous avons réduit au minimum l'oxydation pendant le mixage grâce à la technologie sous vide. Le mixage sous vide crée un environnement pauvre en oxygène à l'intérieur du bol. Cela permet de réduire la mousse à la surface et de préserver la fraîcheur du smoothie plus longtemps. Vous n'avez qu'à appuyer sur le bouton et l'air est automatiquement aspiré du bol pour créer un vide total.*

*Test réalisé par un laboratoire indépendant en décembre 2017



StayFresh
Vacuum technology



EN

Fresh colour, fresh taste

One look (and taste) and the difference is obvious. Smoothies are more colourful, have less foam and separation with vacuum blending. In fact, taste tests show that most people preferred drinking smoothies made under vacuum.

Vacuum blended smoothies taste fresh for longer, because vacuum blending slows down oxidation. In fact, research shows that most oxidation occurs during blending. Not anymore! Now that we've included vacuum blending into the mix, you're free to fill your favorite on-the-go bottle and take these super nutritious smoothies with you.

NL

Frisse kleuren, frisse smaak

U kunt het verschil zien én proeven. Dankzij vacuüblendende hebben smoothies meer kleur en minder schuim en separatie. Uit smaaktesten blijkt dat de meeste mensen liever smoothies drinken die gemaakt zijn onder vacuüm.

Smoothies gemaakt onder vacuüm blijven langer vers, omdat vacuüblendende oxidatie vertraagt. Uit onderzoek blijkt dat de meeste oxidatie optreedt tijdens het blendende. Met vacuüblendende niet meer! Nu kunt u gemakkelijk een super gezonde smoothie meenemen voor onderweg.

DE

Frische Farbe, frischer Geschmack

Ein Blick (und ein Geschmackstest) genügt und der Unterschied wird deutlich. Dank der Vakuumtechnologie weisen Smoothies eine kräftigere Farbe auf, haben weniger Schaum und weniger Lagen im Saft. Geschmackstests zeigen, dass die meisten Menschen Smoothies, die unter Vakuum hergestellt wurden, bevorzugen.

Smoothies, die unter Vakuum gemixt wurden, schmecken länger frisch, da so die Oxidation verlangsamt wird. Tatsächlich zeigt die Forschung, dass ein Großteil der Oxidation beim Mixen auftritt. Jetzt nicht mehr! Dank der in unseren Mixern integrierten Vakuumtechnologie können Sie Ihre Reiseflasche füllen und diese nahrhaften Smoothies überall hin mitnehmen.

FR

Rafraîchissant, à l'œil et au gout

En un regard (ou une gorgée), la différence se fait sentir. Les smoothies sont plus colorés, plus homogènes et moins mousseux grâce au mixage sous vide. Les tests de dégustation montrent que la plupart des gens préfèrent boire des smoothies confectionnés sous vide.

Les smoothies mixés sous vide restent frais plus longtemps car le mixage sous vide ralentit l'oxydation. Les recherches montrent que l'oxydation se produit souvent pendant le mixage. Plus maintenant ! Grâce au mixage sous vide, vous pouvez désormais remplir votre gourde nomade préféré et emporter ces smoothies ultra nourrissants avec vous.



EN

Vacuum blending

Taste Fresher and tastier drink full of vitamins

Texture Less bubbles, less foam, less juice separation

Freshness Fresher smoothies for longer

DE

Vakuummixer

Geschmack Frisches und leckeres Getränk voller Vitamine

Struktur Weniger Blasen, weniger Schaum, weniger Lagen im Saft

Frische Smoothies bleiben länger frisch

NL

Vacuüm blenden

Smaak Frissere en lekkerdere smoothies boordevol vitaminen

Textuur Minder bubbels, minder schuim, minder separatie

Versheid Smoothies die langer vers blijven

FR

Mixage sous vide

Goût Une boisson pleine de vitamines plus fraîche et plus savoureuse

Texture Moins de bulles, moins de mousse, un jus plus uniforme

Fraîcheur Des smoothies frais plus longtemps

EN

Delicious smoothies made easy

The basis of a smoothie is liquid – such as water, coconut water or almond, rice or soya milk.

By adding veggies, you increase the fiber content of your smoothie. Try spinach, kale, Swiss chard or romaine lettuce.

For natural sweetening, add fruit such as mango, pineapple, peach, orange or kiwi. Banana and avocado help you feel full longer. Whey protein also keeps you going longer.

Top it all off with a sprinkle of healthy extras, like flax seeds, cinnamon, ginger or herbs.

NL

Heerlijke smoothies in een handomdraai

De basis van een goede smoothie is vloeistof, bijvoorbeeld water, kokoswater, amandelmelk, rijstmelk of sojamelk.

Door groentes toe te voegen verhoogt u het vezelgehalte van uw smoothie. Probeer spinazie, boerenkool, snijbieten of Romaine-sla.

Als natuurlijke zoetstof kunt u fruit toevoegen, zoals mango, ananas, perzik, sinaasappel of kiwi. Banaan en avocado geven u langer een vol gevoel. Wei-eiwit geeft u langer energie.

Maak het geheel af met gezonde extra's, zoals vlaszaden, kaneel, gember of kruiden.

DE

Leckere Smoothies ohne Aufwand

Die Grundlage für einen sämigen Smoothie ist Flüssigkeit, z. B. Wasser, Kokoswasser oder Mandel-, Reis-, oder Sojamilch.

Wenn Sie Gemüse dazugeben, erhöhen Sie den Ballaststoffgehalt Ihres Smoothies. Probieren Sie Spinat, Grünkohl, Mangold oder Römersalat.

Geben Sie für eine natürliche Süße Früchte wie Mango, Ananas, Pfirsich, Orange oder Kiwi dazu. Eine Banane oder Avocado sorgt für ein längeres Sättigungsgefühl. Molkeproteine halten Sie länger fit.

Zum krönenden Abschluss können Sie eine Prise gesunde Extras wie Leinsamen, Zimt, Ingwer oder Kräutern darüberstreuen.

FR

De délicieux smoothies, en toute simplicité

Un smoothie onctueux est réalisé à base de liquide : de l'eau, du jus de coco ou d'amande, du lait de soja ou du lait de riz.

En ajoutant des légumes, vous augmentez le contenu en fibres de votre smoothie. Essayez par exemple les épinards, le chou kale, les bettes ou encore la laitue romaine.

Pour un édulcorant naturel, ajoutez des fruits, comme une mangue, un ananas, une pêche, une orange ou un kiwi. La banane et l'avocat vous offrent une sensation de satiété plus durable, tandis que les protéines de lactosérum vous aident à rester éveillé plus longtemps.

Ajoutez une touche finale équilibrée, par exemple des graines de lin, de la cannelle, du gingembre ou des herbes aromatiques.

topping/Garnierung guarnizione/nappage

(optional)/(optional)/(opzionale)/(optional)

Health booster/ Gesundheitsbooster
Potenziante/Booster de bien-être



1/3

fruit/Frucht
di frutta/de fruits

Natural sweetener/Édulcorant naturel
Dolcificante naturale/Dolcificante naturale

1/3

vegetables/Gemüse
di verdure/de légumes

Health booster/Édulcorant naturel
Potenziante/Booster de bien-être



1/3

liquid/Flüssigkeit
liquido/de liquide

Hydration/Hydratation
Idratante/Hydratation



EN

Pear-banana with almond and cinnamon

Serves 2 persons

Liquid

Greek yoghurt	300 ml
Almond milk	100 ml

Fruit

Pear (core removed)	1 pcs
Banana (peeled)	1 pcs

Topping

White almonds	50 gr
Cinnamon	0,5 tbsp

DE

Birne und Banane mit Mandeln und Zimt

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Griechischer Joghurt	300 ml
Mandelmilch	100 ml

Obst

Birne (entkernt)	1 Stk.
Bananen (geschält)	1 Stk.

Garnierung

Weiße Mandeln	50 g
Zimt	0,5 EL

NL

Peer-banaan met amandelen en kaneel

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Griekse yoghurt	300 ml
Amandelmelk	100 ml

Fruit

Peer (klokhuis verwijderd)	1 stuk
Banaan (geschild)	1 stuk

Garnering

Witte amandelen	50 g
Kaneel	0,5 eetlepel

FR

Poire, banane, amandes et cannelle

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Yaourt à la grecque	300 ml
Lait d'amandes	100 ml

Fruit

Poire (évidée)	1 pièce
Banane (pelée)	1 pièce

Nappage

Amandes blanches	50 g
Cannelle	0,5 c. à s.





EN

White cabbage apple with walnuts

Serves 2 persons

Liquid

Water	200 ml
Yoghurt	200 ml

Vegetable

White cabbage	150 gr
---------------	--------

Fruit

Yellow apple (core removed)	2 pcs
Frozen banana (peeled)	1 pcs

Topping

Ginger	2 cm
Honey	1 tbsp
Walnuts	100 gr

NL

Witte kool-appel met walnoten

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Water	200 ml
Yoghurt	200 ml

Groente

Witte kool	150 g
------------	-------

Fruit

Gele appel (klokhuis verwijderd)	2 stuks
Bevroren banaan (geschild)	1 stuk

Garnering

Gember	2 cm
Honing	1 eetlepel
Walnoten	100 g

DE

Weißkohl und Apfel mit Walnüssen

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Wasser	200 ml
Joghurt	200 ml

Gemüse

Weißkohl	150 g
----------	-------

Obst

Gelber Apfel (entkernt)	2 Stk.
Gefrorene Banane (geschält)	1 Stk.

Garnierung

Ingwer	2 cm
Honig	1 EL
Walnüsse	100 g

FR

Chou blanc, pomme et noix

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau	200 ml
Yaourt	200 ml

Légumes

Chou blanc	150 g
------------	-------

Fruits

Pomme jaune (évidée)	2 pièces
Banane surgelée (pelée)	1 pièce

Nappage

Gingembre	2 cm
Miel	1 c. à s.
Noix	100 g

EN

Corn salad kiwifruit with honey

Serves 2 persons

Liquid

Water 400 ml

Vegetable

Corn salad 100 gr

Fruit

Kiwifruit (peeled) 4 pcs

Topping

Almonds 50 gr

Honey 1 tbsp

DE

Feldsalat und Kiwi mit Honig

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Wasser 400 ml

Gemüse

Feldsalat 100 g

Obst

Kiwi (geschält) 4 Stk

Garnierung

Mandeln 50 g

Honig 1 EL

NL

Veldsla-kiwi met honing

Recepten voor 2 personen

Vloeistof

Water 400 ml

Groente

Veldsla 100 g

Fruit

Kiwi (geschild) 4 stuks

Garnering

Amandelen 50 g

Honing 1 eetlepel

FR

Salade de maïs, kiwi et miel

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau 400 ml

Légumes

Salade de maïs 100 g

Fruits

Kiwis (pelés) 4 pièces

Nappage

Amandes 50 g

Miel 1 c. à s.





EN

Watercress endive with green bell pepper and basil

Serves 2 persons

Liquid

Coconut water	200 ml
Coconut milk	200 ml

Vegetable

Endive	100 gr
Watercress	50 gr
Green bell pepper (seeds and stalk removed)	1 pcs
Celery	1 stalk

Fruit

Lime (peeled)	1 pcs
---------------	-------

Topping

Basil	6 sprig
Coconut chips	20 gr
Linseeds	20 gr

NL

Waterkers-andijvie met groene paprika en basilicum

Alle recepten voor 2 pers.

Vloeistof

Kokoswater	200 ml
Kokosmelk	200 ml

Groente

Andijvie	100 g
Waterkers	150 g
Groene paprika (steeltje en zaden verwijderd)	1 stuk
Bleekselderij	1 stengel

Fruit

Limoen (geschild)	1 stuk
-------------------	--------

Garnering

Basilicum	6 takjes
Kokosnippers	20 g
Lijnzaad	20 g

DE

Brunnenkresse und Chicorée mit grüner Paprika und Basilikum

Alle Portionen für 2 P.

Flüssigkeiten

Kokosnusswasser	200 ml
Kokosmilch	200 ml

Gemüse

Endiviensalat	100 g
Brunnenkresse	150 g
Grüne Paprika (Samen und Stiel entfernt)	1 Stk.
Sellerie	1 Stange

Obst

Limette (geschält)	1 Stk.
--------------------	--------

Garnierung

Basilikum	6 Zweige
Kokoschips	20 g
Leinsamen	20 g

FR

Cresson, chicorée, poivron vert et basilic

Toutes les recettes sont pour 2 personnes.

Liquides

Eau de coco	200 ml
Lait de coco	200 ml

Légumes

Chicorée	100 g
Cresson	150 g
Poivron vert (tige et graines retirées)	1 pièce
Céleri	1 branche

Fruits

Citron vert (pelé)	1 pièce
--------------------	---------

Nappage

Basilic	6 brins
Copeaux de noix de coco	20 g
Graines de lin	20 g

EN

Pumpkin and yellow bell pepper with ginger and coconut milk

Serves 2 persons

Liquid

Water	200 ml
Coconut milk	200 ml

Vegetable

Pumpkin	250 gr
Yellow bell pepper	1 pcs

Fruit

Frozen banana (peel removed)	1 pcs
Lemon (peel removed)	1 pcs

Topping

Ginger	2 cm
Walnuts	100 gr

NL

Pompoen en gele paprika met gember en kokosmelk

Alle recepten voor 2 pers.

Vloeistof

Water	200 ml
Kokosmelk	200 ml

Groente

Pompoen	250 g
Gele paprika	1 stuk

Fruit

Bevroren banaan geschild	1 stuk
Citroen geschild	1 stuk

Garnering

Gember	2 cm
Walnoten	100 g

DE

Kürbis und gelbe Paprika mit Ingwer und Kokosmilch

Alle Portionen für 2 P.

Flüssigkeiten

Wasser	200 ml
Kokosmilch	200 ml

Gemüse

Kürbis	250 g
Gelbe Paprika	1 Stk.

Obst

Gefrorene Banane, geschält	1 Stk.
Zitrone geschält	1 Stk.

Garnierung

Ingwer	2 cm
Walnüsse	100 g

FR

Potiron, poivron jaune, gingembre et lait de coco

Toutes les recettes sont pour 2 personnes.

Liquides

Eau	200 ml
Lait de coco	200 ml

Légumes

Potiron	250 g
Poivron jaune	1 pièce

Fruits

Banane surgelée pelée	1 pièce
Citron pelé	1 pièce

Nappage

Gingembre	2 cm
Noix	100 g





EN

Apricot passion fruit with corn and mint

Serves 2 persons

Liquid

Coconut water 400 ml

Vegetable

Corn (cooked or canned) 1 pcs

Fruit

Passion fruit 2 pcs

Apricot (dried) 5 pcs

Lemon (peel removed) 0,5 pcs

Topping

Mint 6 sprig

DE

Aprikose und Passionsfrucht mit Mais und Minze

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Kokosnusswasser 400 ml

Gemüse

Mais (gekocht oder aus der Dose) 1 Stk.

Obst

Passionsfrucht 2 Stk.

Aprikosen (getrocknet) 5 Stk.

Zitrone geschält 0,5 Stk.

Garnierung

Minze 6 Zweige

NL

Abrikoos-passievrucht met maïs en munt

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Kokoswater 400 ml

Groente

Mais (gekookt of uit blik) 1 stuk

Fruit

Passievrucht 2 stuks

Abrikoos (gedroogd) 5 stuks

Citroen geschild 0,5 stuk

Garnering

Munt 6 takjes

FR

Abricot, fruits de la passion, maïs et menthe

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau de coco 400 ml

Légumes

Maïs (cuit ou en conserve) 1 pièce

Fruits

Fruits de la passion 2 pièces

Abricots (secs) 5 pièces

Citron pelé 0,5 pièce

Nappage

Menthe 6 brins

EN

Pineapple mango with mint

Serves 2 persons

Liquid

Coconut water 100 ml

Fruit

Pineapple 0,5 pcs

Mango (peeled and seed removed) 1 pcs

Yellow apple (core removed) 2 pcs

Lemon (peel removed) 1 pcs

Topping

Mint /sprig 6 sprig

DE

Ananas und Mango mit Minze

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Kokosnusswasser 100 ml

Obst

Ananas 0,5 Stk.

Mango (geschält und entkernt) 1 Stk.

Gelber Apfel (entkernt) 2 Stk.

Zitrone geschält 1 Stk.

Garnierung

Minze 6 Zweige

NL

Ananas-mango met munt

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Kokoswater 100 ml

Fruit

Ananas 0,5 stuk

Mango (geschild en pit verwijderd) 1 stuk

Gele appel (klokhuis verwijderd) 2 stuks

Citroen geschild 1 stuk

Garnering

Munt 6 takjes

FR

Ananas, mangue et menthe

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau de coco 100 ml

Fruits

Ananas 0,5 pièce

Mangue (pelée, dénoyautée) 1 pièce

Pomme jaune (évidée) 2 pièces

Citron pelé 1 pièce

Nappage

Menthe 6 brins





EN

Mango-pineapple with banana and lemon

Serves 2 persons

Liquid

Water 250 ml

Fruit

Pineapple 0,5 pcs

Frozen banana (peel removed) 1 pcs

Mango (peeled and seed removed) 1 pcs

Lemon (peel removed) 1 pcs

Topping

Ginger 2 cm

Turmeric (root or powder) 2 cm

DE

Mango und Ananas mit Banane und Zitrone

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Wasser 250 ml

Obst

Ananas 0,5 Stk.

Gefrorene Banane, geschält 1 Stk.

Mango (geschält und entkernt) 1 Stk.

Zitrone geschält 1 Stk.

Garnierung

Ingwer 2 cm

Kurkuma (Wurzel oder Pulver) 2 cm

NL

Mango-ananas met banaan en citroen

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Water 250 ml

Fruit

Ananas 0,5 stuk

Bevroren banaan geschild 1 stuk

Mango (geschild en pit verwijderd) 1 stuk

Citraen geschild 1 stuk

Garnering

Gember 2 cm

Kurkuma (wortel of poeder) 2 cm

FR

Mangue, ananas, banane et citron

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau 250 ml

Fruits

Ananas 0,5 pièce

Banane surgelée pelée 1 pièce

Mangue (pelée, dénoyautée) 1 pièce

Citron pelé 1 pièce

Nappage

Gingembre 2 cm

Curcuma (racine ou poudre) 2 cm

EN

Papaya-mango with lemon

Serves 2 persons

Liquid

Water	200 ml
Ice cubes	200 ml

Fruit

(Blood) Orange	1 pcs
Papaya (peel and seeds removed)	0,5 pcs
Mango (peeled and seed removed)	1 pcs
Yellow apple (core removed)	1 pcs
Lemon (peel removed)	0,5 pcs

DE

Papaya und Mango mit Zitrone

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Wasser	200 ml
Eiswürfel	200 ml

Obst

(Blut-)Orangen	1 Stk.
Papaya (geschält und Samen entfernt)	0,5 Stk.
Mango (geschält und entkernt)	1 Stk.
Gelber Apfel (entkernt)	1 Stk.
Zitrone geschält	0,5 Stk.

NL

Papaja-mango met citroen

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Water	200 ml
IJsblokjes	200 ml

Fruit

(Bloed-)sinaasappel	1 stuk
Papaja (schil en zaden verwijderd)	0,5 stuk
Mango (geschild en pit verwijderd)	1 stuk
Gele appel (klokhuis verwijderd)	1 stuk
Citroen geschild	0,5 stuk

FR

Papaye-mangue et citron

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau	200 ml
Glaçons	200 ml

Fruits

Orange (sanguine)	1 pièce
Papaye (pelée, épépinée)	0,5 pièce
Mangue (pelée, dénoyautée)	1 pièce
Pomme jaune (évidée)	1 pièce
Citron pelé	0,5 pièce





EN

Papaya, pumpkin with apricot and (blood) orange

Serves 2 persons

Liquid

Water 400 ml

Vegetable

Pumpkin 200 gr

Fruit

(Blood) Orange 1 pcs

Apricot (dried) 8 pcs

Papaya (peel and seeds removed) 0,5 pcs

DE

Papaya und Kürbis mit Aprikose und (Blut-) Orangen

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Wasser 400 ml

Gemüse

Kürbis 200

Obst

(Blut-)Orangen 1 Stk.

Aprikosen (getrocknet) 8 Stk.

Papaya (geschält und Samen entfernt) 0,5 Stk.

NL

Papaja-pompoen met abrikoos en (bloed)sinaasappel

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Water 400 ml

Groente

Pompoen 200 g

Fruit

(Bloed-)sinaasappel 1 stuk

Abrikoos (gedroogd) 8 stuks

Papaja (schil en zaden verwijderd) 0,5 stuk

FR

Papaye, potiron, abricot et orange (sanguine)

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau 400 ml

Légumes

Potiron 200 g

Fruit

Orange (sanguine) 1 pièce

Abricots (secs) 8 pièces

Papaye (pelée, épépinée) 0,5 pièce

EN

Spicy tomato and pointed red pepper with basil

Serves 2 persons

Liquid

Coconut water 400 ml

Vegetable

Tomato 4 pcs
 Chili pepper (seeds and stalk removed) 0,5 pcs
 Celery 1 stalk
 Pointed red pepper (seeds and stalk removed) 2 pcs

Fruit

Lemon (peel removed) 1 pcs
 Red apple (peeled, core removed) 1 pcs

Topping

Basil 6 sprig

DE

Tomate und rote Spitzpaprika mit Basilikum, scharf

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Kokosnusswasser 400 ml

Gemüse

Tomaten 4 Stk.
 Chilischote (Samen und Stiel entfernt) 0,5 Stk.
 Sellerie 1 Stange
 Rote Spitzpaprika (Samen und Stiele entfernt) 2 Stk.

Obst

Zitrone geschält 1 Stk.
 Rote Äpfel (geschält, Kerngehäuse entfernt) 1 Stk.

Garnierung

Basilikum 6 Zweige

NL

Pittige tomaat en rode puntpaprika met basilicum

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Kokoswater 400 ml

Groente

Tomaat 4 stuks
 Verse rode peper (steeltje en zaden verwijderd) 0,5 stuk
 Bleekselderij 1 stengel
 Rode puntpaprika (zaden en steeltje verwijderd) 2 stuks

Fruit

Citroen geschild 1 stuk
 Rode appel (geschild, klokhuis verwijderd) 1 stuk

Garnering

Basilicum 6 takjes

FR

Tomate épicée, piment rouge doux et basilic

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau de coco 400 ml

Légumes

Tomates 4 pièces
 Piment (tige et graines retirées) 0,5 pièce
 Céleri 1 branche
 Piments rouges doux (tiges et graines retirées) 2 pièces

Fruits

Citron pelé 1 pièce
 Pomme rouge (évidée, pelée) 1 pièce

Nappage

Basilic 6 brins





EN

Yoghurt cherry with red bell pepper

Serves 2 persons

Liquid

Water	200 ml
Yoghurt	200 ml

Vegetable

Red bell pepper (stalk and seeds removed)	1 pcs
---	-------

Fruit

Cherry (seed removed) (frozen)	24 pcs
(Blood-)orange (peeled)	1 pcs
Lime (peel removed)	1 pcs

DE

Joghurt und Kirsche mit roter Paprika

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Wasser	200 ml
Joghurt	200 ml

Gemüse

Rote Paprika (Stiel und Samen entfernt)	1 Stk.
---	--------

Obst

Kirschen (entkernt) gefroren	24 Stk.
(Blut-)Orangen (geschält)	1 Stk.
Limette geschält	1 Stk.

NL

Yoghurt kers met rode paprika

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Water	200 ml
Yoghurt	200 ml

Groente

Rode paprika (steeltje en zaden verwijderd)	1 stuk
---	--------

Fruit

Kers (pit verwijderd) bevroren	24 stuks
(Bloed-)sinaasappel (geschild)	1 stuk
Limoen geschild	1 stuk

FR

Yaourt, cerise et poivron rouge

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau	200 ml
Yaourt	200 ml

Légumes

Poivron rouge (tige et graines retirées)	1 pièce
--	---------

Fruits

Cerises (dénoyautées) surgelées	24 pièces
Orange (sanguine) (pelée)	1 pièce
Citron vert pelé	1 pièce

EN

Red beet and apple carrot

Serves 2 persons

Liquid

Water 400 ml

Vegetable

Red beet (raw, peeled) 1 pcs

Carrot 1 pcs

Fruit

Apple (unpeeled, core removed) 1 pcs

(Blood-) orange (peeled) 1 pcs

DE

Rote Bete, Apfel und Karotte

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Wasser 400 ml

Gemüse

Rote Bete (roh, geschält) 1 Stk.

Karotten 1 Stk.

Obst

Apfel (ungeschält, Kerngehäuse entfernt) 1 Stk.

(Blut-)Orangen (geschält) 1 Stk.

NL

Rode biet en appel wortel

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Water 400 ml

Groente

Rode biet (rauw, geschild) 1 stuk

Wortel 1 stuk

Fruit

Appel (ongeschild, klokhuis verwijderd) 1 stuk

(Bloed-)sinaasappel (geschild) 1 stuk

FR

Betterave rouge et pomme carotte

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Eau 400 ml

Légumes

Betterave rouge (crue, pelée) 1 pièce

Carotte 1 pièce

Fruits

Pomme (évidée, non pelée) 1 pièce

Orange (sanguine) (pelée) 1 pièce





EN

Strawberry red cabbage with carrot and coconut

Serves 2 persons

Liquid

Coconut milk 400 ml

Vegetable

Red cabbage 150 gr

Carrot 1 pcs

Fruit

Strawberry (crown removed) 20 pcs

Lime (peel removed) 1 pcs

DE

Erdbeere und Rotkohl mit Karotte und Kokosnuss

Portionen für 2 Personen

Flüssigkeiten

Kokosmilch 400 ml

Gemüse

Rotkohl 150 g

Karotten 1 Stk.

Obst

Erdbeeren (Blätter entfernt) 20 Stk.

Limette geschält 1 Stk.

NL

Aardbei rode kool met wortel en kokosnoot

Recept voor 2 personen

Vloeistof

Kokosmelk 400 ml

Groente

Rode kool 150 g

Wortel 1 stuk

Fruit

Aardbei (kroontje verwijderd) 20 stuks

Limoen geschild 1 stuk

FR

Fraise, chou rouge, carotte et noix de coco

Toutes les recettes sont pour 2 personnes

Liquides

Lait de coco 400 ml

Légumes

Chou rouge 150 g

Carotte 1 pièce

Fruits

Fraises (équeutées) 20 pièces

Citron vert pelé 1 pièce

EN

Lemon granita

Caster sugar	150 gr
5 lemons, juice and grated rind	
Lemon grass, chopped	1 stalk
Water	500 ml
Extra: ice cube trays	

1. Place the sugar, zest and lemongrass into a pan with 200 ml water. Bring to a boil while stirring and let it simmer for 5 minutes.
2. Strain the liquid and add the lemon juice, and 300 ml of water. Fill ice cube trays with the mixture.
3. When frozen, add the ice cube into the blend and process with ice crush.

NL

Citroengranita

Kristalsuiker	150 g
Sap en geraspte schil van 5 citroenen	
Citroengras, fijgehakt	1 stengel
Water	500 ml
Extra: ijsblokjesvormen	

1. Doe de suiker, de geraspte citroenschil en het citroengras in een pan met 200 ml water. Breng dit al roerend aan de kook en laat het ongeveer 5 minuten zachtjes doorkoken.
2. Zeef de vloeistof en voeg het citroensap en 300 ml water toe. Vul de ijsblokjesvormen met het mengsel.
3. Wacht tot het mengsel bevroren is. Doe dan de ijsblokjes in de blender en gebruik de functie voor het vermalen van ijs.

DE

Zitronensorbet

Puderzucker	150 Gramm
5 Zitronen, Saft und geriebene Schale	
Gehacktes Zitronengras	1 Stängel
Wasser	500 ml
Zusätzlich: Eiswürfelbehälter	

1. Geben Sie den Zucker, die Zitronenschale und das Zitronengras zusammen mit 200 ml Wasser in eine Pfanne. Bringen Sie die Zutaten unter Rühren zum Kochen, und lassen Sie sie 5 Minuten köcheln.
2. Passieren Sie die Flüssigkeit, und geben Sie den Zitronensaft sowie 300 ml Wasser hinzu. Füllen Sie die Masse in die Eiswürfelbehälter.
3. Ist die Masse gefroren, geben Sie die Eiswürfel in den Mixer, und zerkleinern Sie das Eis.

FR

Lemon granita

Sucre en poudre	150 g
5 citrons, jus et zeste	
Citronnelle, ciselée	1 tige
Eau	500 ml
Accessoire : bacs à glaçons	

1. Placez le sucre, le zeste et la citronnelle dans une casserole avec 200 ml d'eau. Portez le mélange à ébullition tout en remuant et laissez frémir 5 minutes.
2. Filtrez l'infusion à l'aide d'une passoire et ajoutez du jus de citron, puis 300 ml d'eau. Versez le mélange dans les bacs à glaçons.
3. Une fois le tout congelé, placez les cubes de glace dans le blender puis mixez-les.



EN

Register your product

Be the first to know

Register now and be the first to know about new products, special cash-backs and promotions.

Test our newest products

Get exclusive access and be the first to test new products and qualify for exclusive promotions.

Register your purchases

Get a complete overview of all your purchases and enjoy a personalized environment for all your products.

NL

Registreer uw product

Wees als eerste op de hoogte

Schakel het selectievakje 'communicatievoorkeuren' in en ontvang als eerste informatie over nieuwe producten, speciale aanbiedingen en promoties.

Test en beoordeel onze nieuwste producten

Test en beoordeel onze nieuwste producten voordat deze op de markt komen en kom in aanmerking voor exclusieve aanbiedingen.

Houd al uw aankopen bij

Bekijk en beheer al uw aankopen en geniet van een gepersonaliseerde omgeving voor uw geregistreerde producten.

DE

Registrieren Sie ihr Produkt

Gehören Sie zu den Ersten, die informiert werden.

Registrieren Sie sich jetzt und gehören Sie zu den Ersten, die über neue Produkte, Sonderangebote und Werkeaktionen informiert werden.

Testen und prüfen Sie unsere neuesten Produkte.

Erhalten Sie die Möglichkeit, unsere neuesten Produkte bereits vor der Markteinführung zu testen und zu prüfen und sich für exklusive Angebote zu qualifizieren.

Behalten Sie den Überblick über all Ihre Einkäufe.

Nutzen Sie eine benutzerdefinierte Umgebung für Ihre registrierten Produkte, um auf all Ihre Einkäufe zuzugreifen und diese zu verwalten.

FR

Registrez votre produit

Soyez le premier à commenter

Recevez en avant-première des informations sur les nouveaux produits, les offres spéciales et les promotions.

Testez et commentez nos derniers produits

Profitez de cette occasion unique de tester et de commenter nos produits avant tout le monde, et de bénéficier d'offres exclusives.

Gardez la trace de tous vos achats

Accédez à l'historique de vos achats et bénéficiez d'un environnement personnalisé pour vos produits enregistrés.

PHILIPS Products Shop Product support Experience Promotions Register product Parts & Accessories

Products

Discover My Philips

Keep track of your product warranty coverage
Upload the proof of purchase and qualify for extra warranty extensions (if applicable)

Qualify for cash-back, gifts and special offers
Enable exclusive access to specific product related promotional campaigns.

Get easy access to product support
Find useful tips and tricks, user manuals, parts and accessories for your product.

New users
If you don't yet have a My Philips account, you can create one here.
[Sign up](#)

Existing users
You will need to log in to register a product.
[Log in](#)

Connect with Philips     

 Select country/language **United Kingdom - English** >
Select site >

Investor relations | Careers | Contact Philips | Philips | Cookie Notice | Privacy notice | Terms of use
© Koninklijke Philips N.V., 2004 - 2017. All rights reserved.







© 2017 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved. Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the property of Koninklijke Philips N.V. (Royal Philips) or their respective owners.

Document order number: 3000 0167 5861