

PHILIPS

High speed
vacuum blender

Avance Collection



EN

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

TC

**以真空攪拌製作營養豐
富的新鮮沙冰**

SC

**真空破壁，
享受营养鲜榨冰昔**

KO

**진공 블렌딩으로 즐기는
신선하고 영양가 높은 스무디**

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 fresher throughout the day.*

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.

*Test conducted by an independent laboratory in December 2017.

TC

盡量保持沙冰新鮮美味

飲用沙冰可以輕鬆獲取蔬果中的營養。Philips 高速真空攪拌機可釋放食物的營養，並減輕攪拌時產生的氧化作用。現在，透過真空技術，您的沙冰將可在更長時間內保持新鮮。*

現在開始，根據本小冊子內的食譜製作沙冰。找到您喜歡的食材後，盡情嘗試新的組合和口味。一切由您和您的特定飲食需要而決定，Philips 高速真空攪拌機助您掌握營養吸收。

*於 2017 年 12 月由獨立實驗室進行測試

SC

保留冰昔新鮮美味

饮用冰昔可以轻松获取蔬果中的营养。飞利浦高速真空破壁料理机不仅可以释放营养成分，还可以降低食材在搅拌过程中的氧化作用。现在，得益于真空技术，您可以延长冰昔的保鲜时间。*

立即开始使用本手册中的食谱吧！找到您喜欢的食谱后，尽情尝试新的组合和口味。按您和您的特定饮食需要决定，使用飞利浦高速真空破壁料理机自由掌握营养。

*由独立实验室于 2017 年 12 月进行测试

KO

가장 신선하게 즐기는 스무디

스무디는 과일 및 채소로부터 필요한 영양소를 얻을 수 있는 아주 훌륭한 방법입니다. 필립스 고속 진공 블렌더는 강력한 파워로 영양소를 추출하고 블렌딩 도중에 발생하는 재료의 산화 작용을 줄여줍니다. 이제 진공 기술로 더욱 오랫동안 신선한 스무디를 즐겨보세요.*

이 책자의 레시피로 하루를 상쾌하게 시작해보세요. 마음에 드는 레시피를 발견했다면 새로운 조합에 도전해 나에게 맞는 최고의 맛을 찾아보는 것도 좋습니다. 필립스 고속 진공 블렌더를 사용하여 여러분이 원하는 대로 필요한 영양소를 마음껏 조절해보세요.

*2017년 12월 독립적인 실험실에서 테스트를 수행한 결과



EN

Vacuum blending - fresher throughout the day

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 fresher throughout the day*. 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.

TC

真空攪拌 - 保鮮時間更長

以 1,400W 瓦功率和最高每分鐘轉動 35,000 次的馬達速度攪拌出幼滑沙冰。ProBlend 6 3D 技術有助釋放多種營養。

我們使用真空技術，在攪拌瓶內造出低氧環境，盡量減少攪拌時的氧化作用。不僅可以減少表面泡沫，而且可讓沙冰在更長時間內保持新鮮*。只需一按，攪拌機便會將空氣抽出瓶外，製造理想的真空環境。

*於 2017 年 12 月由獨立實驗室進行測試

SC

真空破壁 - 持久保鮮

制作一杯美味冰昔，需要功率 1400W、转速高达 35,000 转/分的高速马达帮助。ProBlend 6 3D 技术可帮助释放多种营养成分。

通过真空技术，在搅拌杯内形成低氧环境，尽量减少搅拌时的氧化作用。不仅可以减少表面泡沫，还可以延长冰昔的保鲜时间*。只需一按，搅拌机即可自动抽出杯内空气，从而制造出真空环境。

*由独立实验室于 2017 年 12 月进行测试

KO

진공 블렌딩 - 더욱 오래가는 신선함

1,400W의 파워와 최대 35,000RPM의 모터 속도로 더욱 부드러운 스무디가 완성됩니다. 프로블렌드 6각3D 칼날 기술로 풍부한 영양소를 그대로 즐겨보세요.

진공 기술을 활용하므로 블렌딩 도중 발생하는 산화 작용이 최소화됩니다. 진공 블렌딩으로 용기 내부에 저산소 환경을 만들어 윗부분에 거품이 적게 발생할 뿐만 아니라 스무디의 신선함이 더욱 오래 유지됩니다*. 버튼만 누르면 용기에서 공기가 자동 흡출되어 이상적인 진공 상태가 조성됩니다.

*2017년 12월 독립적인 실험실에서 테스트를 수행한 결과



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 fresher throughout the day**, 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.

*Consumer research conducted by a third party in 2017

**Test conducted by an independent laboratory in December 2017.

TC

清新顏色， 新鮮口味

無論是色澤和口味都格外不同，採用真空攪拌的沙冰色澤更佳、更少泡沫和成分分離。而實際測試指出，大部分人都較為喜歡真空攪拌沙冰的味道。*

真空攪拌可減慢氧化作用**，讓沙冰能在更長時間內保持新鮮美味。研究指出，氧化作用主要在攪拌期間發生。我們的真空攪拌技術可以避免此情況，讓您可放心將營養豐富沙冰放置於便攜容器內隨身攜帶。

*2017年由第三方測試機構對消費者的調查顯示

**於 2017 年 12 月由獨立實驗室進行測試

SC

色彩鲜艳， 口感清新

色泽和口感的差异显而易见。利用真空破壁制作的冰昔色彩鲜艳，泡沫少，不易分层。实际口感测试表明，大多数人较为喜欢真空搅拌制作的冰沙。*

真空搅拌可减缓氧化作用**，能延长冰昔清新口感的保留时间。大部分氧化作用是在搅拌过程中发生的。现在我们在搅拌过程中进入真空，您可以放心将营养丰富的冰昔随身携带。

*2017年由第三方测试机构对消费者的调查显示

**由独立实验室于 2017 年 12 月进行测试

KO

신선한 색감, 더욱 신선한 맛

한번 (맛)보기만 해도 그 차이를 분명히 알 수 있습니다. 진공 블렌딩으로 스무디의 색감이 더욱 선명해지며 거품과 과즙의 분리 현상이 더욱 적게 발생합니다. 실제로 맛 테스트에 참여한 대부분의 참가자가 진공 기술로 만든 스무디를 더 선호하는 것으로 확인되었습니다.*

진공 블렌딩이 산화 진행 속도를 늦춰주기 때문에 스무디의 신선한 맛을 더욱 오랫동안 유지할 수 있습니다. 연구 결과에 따르면 블렌딩 도중 대부분의 경우 산화 작용이 발생하는 것으로 나타났습니다. 하지만 이제 필립스의 진공 블렌딩 기술로 영양가 넘치는 스무디를 휴대용 용기에 가득 담아 다니며 어디서든 마음껏 즐길 수 있습니다.**

*2017년 외부 기관의 소비자 조사 결과

**2017년 12월 독립적인 실험실에서 테스트를 수행한 결과



EN

Vacuum blending

Taste Fresher and tastier drink full of vitamins

Texture Less bubbles, less foam, less juice separation

Freshness Fresher smoothies for longer

SC

真空破壁

味道新鮮、美味、富含維生素

口感氣泡少、泡沫少、果汁不易分離

新鮮持久保鮮的冰昔

TC

真空攪拌

飲品味道更新鮮味美，充滿維他命

質感更少泡沫和成分分離

新鮮奶昔可更長時間保持新鮮

KO

진공 블렌딩

맛 비타민으로 가득한 더욱 신선하고 맛있는 음료

질감 거품 및 과즙 분리 현상의 감소

신선도 더욱 오랫동안 신선한 스무디

EN

Delicious smoothies made easy

The basis of a smooth 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.

SC

美味冰昔制作简便

制作一杯顺滑的冰昔的基本材料就是液体，如水、椰子汁、杏仁露、米露或豆浆。

通过添加蔬菜，可以增加冰昔的纤维成分。可尝试菠菜、甘蓝、甜菜或生菜。

如需天然甜味剂，可添加芒果、菠萝、桃、橙子或猕猴桃。香蕉牛油果能提供长时间的饱腹感。乳清蛋白也能延长饱腹感。

最后，在上面撒上一些健康的辅料，如亚麻籽、肉桂、生姜或香草。

TC

美味冰昔製作簡便

製作一杯順滑的冰昔的基本材料就是液體，如水、椰子汁、杏仁露、米露或豆漿。

通過添加蔬菜，可以增加冰昔的纖維成分。可嘗試菠菜、甘藍、甜菜或生菜。

如需天然甜味劑，可添加芒果、菠蘿、桃、橙子或獼猴桃。香蕉和牛油果能為您提供更長時間的飽腹感。乳清蛋白也能延長飽腹感。

最後，在上面撒上一些健康的輔料，如亞麻籽、肉桂、生薑或香草。

KO

손쉽게 만드는 맛있는 스무디

부드러운 스무디의 기본은 물, 코코넛 워터 또는 아몬드 밀크, 라이스 밀크 또는 두유 등의 액체입니다.

야채를 추가하면 스무디의 섬유질 함량을 늘릴 수 있습니다. 시금치, 케일, 근대 또는 로메인 상추를 시도해 보세요.

천연 감미를 위해 망고, 파인애플, 복숭아, 오렌지 또는 키위 등의 과일을 추가해 보세요. 바나나와 아보카도는 포만감을 오래 지속시켜 주며, 단백질도 효과적입니다.

아마씨, 계피, 생강, 허브 등 건강한 식재료를 토핑으로 곁들여 보세요.

topping / 配料 面料 / 토핑

(optional)/(可选)/(可選)/(옵션)

Health booster / 有益健康
有益健康 / 건강 부스터



1/3

fruit / 水果
水果 / 과일

Natural sweetener / 天然甜味剂
天然甜味剂 / 천연 감미료

1/3

vegetables / 蔬菜
蔬菜 / 야채

Health booster / 有益健康
有益健康 / 건강 부스터



1/3

liquid / 液体
液體 / 액체

Hydration / 水合作用
水合作用 / 수분



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

SC

梨香蕉汁 (杏仁和肉桂点缀)

全部是两人份

液体

希腊酸奶	300 毫升
杏仁奶	100 毫升

水果

梨 (去核)	1 个
香蕉 (去皮)	1 根

顶料

白杏仁	50 克
肉桂	半汤匙

TC

梨香蕉汁 (杏仁和肉桂点缀)

全部是两人份

液體

希臘優酪乳	300 毫升
杏仁奶	100 毫升

水果

梨 (去核)	1 個
香蕉 (去皮)	1 根

頂料

白杏仁	50 克
肉桂	半湯匙

KO

당근과 딸기, 적색 양배추

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

그릭 요거트	300ml
아몬드 밀크	100ml

과일

배(심 제거)	1조각
껍질을 벗긴 바나나	1조각

토핑

백 아몬드	50g
시나몬	0.5큰술





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

TC

捲心菜梨汁 (核桃仁點綴)

全部是兩人份

液體

水	200 毫升
優酪乳	200 毫升

蔬菜

捲心菜	150 克
-----	-------

水果

黃蘋果 (去核)	2 個
冷凍香蕉 (去皮)	1 根

頂料

生薑	2 釐米
蜂蜜	1 湯匙
核桃仁	100 克

SC

卷心菜梨汁 (核桃仁点綴)

全部是两人份

液体

水	200 毫升
酸奶	200 毫升

蔬菜

卷心菜	150 克
-----	-------

水果

黄苹果 (去核)	2 个
冷冻香蕉 (去皮)	1 根

顶料

生姜	2 厘米
蜂蜜	1 汤匙
核桃仁	100 克

KO

호두를 넣은 양배추와 배

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

물	200ml
요거트	200ml

채소

양배추	150g
-----	------

과일

노란 사과(심 제거)	2조각
껍질을 벗긴 냉동 바나나	1조각

토핑

생강	2cm
꿀	1큰술
호두	100g

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

SC

玉米沙拉猕猴桃汁 (蜂蜜点缀)

全部是两人份

液体

水 400 毫升

蔬菜

玉米沙拉 100 克

水果

猕猴桃 (去皮) 4 个

顶料

杏仁 50 克
蜂蜜 1 汤匙

TC

玉米沙拉猕猴桃汁 (蜂蜜点缀)

全部是两人份

液體

水 400 毫升

蔬菜

玉米沙拉 100 克

水果

猕猴桃 (去皮) 4 个

頂料

杏仁 50 克
蜂蜜 1 湯匙

KO

꿀을 넣은 콘 샐러드 키위

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

물 400ml

채소

콘 샐러드 100g

과일

껍질을 벗긴 키위 4조각

토핑

아몬드 50g
꿀 1큰술





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

TC

豆瓣菜、苦苣綠甜椒汁 (羅勒點綴)

全部是兩人份

液體

椰子水	200 毫升
椰奶	200 毫升

蔬菜

苦苣	100 克
豆瓣菜	50 克
綠甜椒 (去籽和梗)	1 個
芹菜	1 根

水果

酸橙 (去皮)	1 個
---------	-----

頂料

羅勒	6 片
椰子片	20 克
亞麻籽	20 克

SC

豆瓣菜、苦苣綠甜椒汁 (羅勒點綴)

全部是兩人份

液体

椰子水	200 毫升
椰奶	200 毫升

蔬菜

苦苣	100 克
豆瓣菜	50 克
綠甜椒 (去籽和梗)	1 个
芹菜	1 根

水果

酸橙 (去皮)	1 个
---------	-----

顶料

罗勒	6 片
椰子片	20 克
亞麻籽	20 克

KO

초록 피망과 바질을 곁들인 물냉이 엔다이브

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

코코넛 워터	200ml
코코넛 밀크	200ml

채소

엔다이브	100g
물냉이	50g
초록 피망(씨와 심 제거)	1조각
셀러리	1줄기

과일

껍질을 벗긴 라임	1조각
-----------	-----

토핑

바질	6줄기
코코넛 칩	20g
아마씨	20g

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

TC

南瓜、黃甜椒生薑椰汁

全部是兩人份

液體

水	200 毫升
椰奶	200 毫升

蔬菜

南瓜	250 克
黃甜椒	1 個

水果

冷凍香蕉（去皮）	1 根
檸檬（去皮）	1 個

頂料

生薑	2 釐米
核桃仁	100 克

SC

南瓜, 黃甜椒生姜椰奶

全部是两人份

液体

水	200 毫升
椰奶	200 毫升

蔬菜

南瓜	250 克
黃甜椒	1 个

水果

冷冻香蕉（去皮）	1 根
柠檬（去皮）	1 个

顶料

生姜	2 厘米
核桃仁	100 克

KO

생강과 코코넛 밀크를 넣은 호박과 노란 피망

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

물	200ml
코코넛 밀크	200ml

채소

호박	250g
노란 피망	1조각

과일

껍질을 벗긴 냉동 바나나	1조각
껍질을 벗긴 레몬	1조각

토핑

생강	2cm
호두	100g





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

SC

百香果杏汁 (玉米和薄荷点缀)

全部是两人份

液体

椰子水 400 毫升

蔬菜

玉米 (煮熟或罐装) 1 根

水果

百香果 2 个

杏干 5 块

柠檬 (去皮) 半个

顶料

薄荷 6 片

TC

百香果杏汁 (玉米和薄荷点缀)

全部是两人份

液體

椰子水 400 毫升

蔬菜

玉米 (煮熟或罐装) 1 根

水果

百香果 2 个

杏干 5 块

柠檬 (去皮) 半个

頂料

薄荷 6 片

KO

옥수수과 민트를 곁들인 살구 패션 후르츠

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

코코넛 워터 400ml

채소

삶은 옥수수 또는 통조림 옥수수 1조각

과일

패션 후르츠 2조각

건살구 5조각

껍질을 벗긴 레몬 0.5조각

토핑

민트 6줄기

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

SC

芒果菠萝汁 (薄荷点缀)

全部是两人份

液体

椰子水 100 毫升

水果

菠萝 半个

芒果 (去皮和核) 1 个

黄苹果 (去核) 2 个

柠檬 (去皮) 1 个

顶料

薄荷 6 片

TC

芒果鳳梨汁 (薄荷點綴)

全部是兩人份

液體

椰子水 100 毫升

水果

鳳梨 半個

芒果 (去皮和核) 1 個

黃蘋果 (去核) 2 個

檸檬 (去皮) 1 個

頂料

薄荷 6 片

KO

민트를 넣은 파인애플 망고

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

코코넛 워터 100ml

과일

파인애플 0.5조각

껍질을 벗긴 망고(씨 제거) 1조각

노란 사과(심 제거) 2조각

껍질을 벗긴 레몬 1조각

토핑

민트 6줄기





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

SC

芒果、菠萝、香蕉柠檬汁

全部是两人份

液体

水 250 毫升

水果

菠萝 半个
冷冻香蕉（去皮） 1 根
芒果（去皮和核） 1 个
柠檬（去皮） 1 个

顶料

生姜 2 厘米
姜黄（根或粉） 2 厘米

TC

芒果、鳳梨、香蕉柑檸檬汁

全部是兩人份

液體

水 250 毫升

水果

鳳梨 半個
冷凍香蕉（去皮） 1 根
芒果（去皮和核） 1 個
檸檬（去皮） 1 個

頂料

生薑 2 釐米
薑黃（根或粉） 2 釐米

KO

바나나와 레몬을 추가한 망고 파인애플

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

물 250ml

과일

파인애플 0.5조각
껍질을 벗긴 냉동 바나나 1조각
껍질을 벗긴 망고(씨 제거) 1조각
껍질을 벗긴 레몬 1조각

토핑

생강/cm 2cm
강황(뿌리 또는 가루) 2cm

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

SC

木瓜芒果柠檬汁

全部是两人份

液体

水	200 毫升
冰块	200 毫升

水果

橙子/血橙	1 个
木瓜（去皮和籽）	半个
芒果（去皮和核）	1 个
黄苹果（去核）	1 个
柠檬（去皮）	半个

TC

木瓜芒果檸檬汁

全部是兩人份

液體

水	200 毫升
冰塊	200 毫升

水果

柳丁 / 血橙	1 個
木瓜（去皮和籽）	半個
芒果（去皮和核）	1 個
黃蘋果（去核）	1 個
檸檬（去皮）	半個

KO

레몬이 들어간 파파야 망고

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

물	200ml
얼음	200ml

과일

오렌지	1조각
껍질을 벗긴 파파야(씨 제거)	0.5조각
껍질을 벗긴 망고(씨 제거)	1조각
노란 사과(심 제거)	1조각
껍질을 벗긴 레몬	0.5조각





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

SC

木瓜、南瓜、杏橙子/血橙汁

全部是两人份

液体

水 400 毫升

蔬菜

南瓜 200 克

水果

橙子/血橙 1 个

杏干 8 块

木瓜（去皮和籽） 半个

TC

木瓜、南瓜、杏柳丁 / 血橙汁

全部是兩人份

液體

水 400 毫升

蔬菜

南瓜 200 克

水果

橙/血橙 1 個

杏幹 8 塊

木瓜（去皮和籽） 半個

KO

살구, 오렌지와 함께 먹는 파파야 호박

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

물 400ml

과일

호박 200g

과일

오렌지 1조각

건살구 8조각

껍질을 벗긴 파파야(씨 제거) 0.5조각

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

TC

番茄指天椒辣味蔬菜汁 (罗勒点缀)

全部是兩人份

液體

椰子水 400 毫升

蔬菜

番茄 4 個
辣椒 (去籽和梗) 半個
芹菜 1 根
指天椒 (去籽和梗) 2 個

水果

檸檬 (去皮) 1 個
紅蘋果 (去皮, 去核) 1 個

頂料

羅勒 6 片

SC

番茄指天椒辣味蔬菜汁 (罗勒点缀)

全部是兩人份

液体

椰子水 400 毫升

蔬菜

番茄 4 个
辣椒 (去籽和梗) 半个
芹菜 1 根
指天椒 (去籽和梗) 2 个

水果

柠檬 (去皮) 1 个
红苹果 (去皮, 去核) 1 个

顶料

罗勒 6 片

KO

바질을 곁들인 스파이시 토마토와 붉은 고추

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

코코넛 워터 400ml

채소

토마토 4조각
고추(씨와 심 제거) 0.5조각
셀러리 1줄기
붉은 고추(씨와 심 제거) 2조각

과일

껍질을 벗긴 레몬 1조각
껍질을 벗긴 빨간 사과(심 제거) 1조각

토핑

바질 6줄기





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

SC

酸奶樱桃红甜椒汁

全部是两人份

液体

水	200 毫升
酸奶	200 毫升

蔬菜

红甜椒 (去梗和籽)	1 个
------------	-----

水果

酸橙 (去皮)	1 个
---------	-----

顶料

樱桃 (去核) 冷冻	24 个
橙子/血橙 (去皮)	1 个
酸橙 (去皮)	1 个

TC

優酪乳櫻桃紅甜椒 汁

全部是兩人份

液體

水	200 毫升
優酪乳	200 毫升

蔬菜

紅甜椒 (去梗和籽)	1 個
------------	-----

水果

櫻桃 (去核) 冷凍	24 個
橙/ 血橙 (去皮)	1 個
酸橙 (去皮)	1 個

KO

빨간 벨 페퍼를 곁들인 요거트 체리

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

물	200ml
요거트	200ml

채소

빨간 벨 페퍼(심과 씨 제거)	1조각
------------------	-----

과일

씨를 제거한 냉동 체리	24조각
껍질을 벗긴 블러드 오렌지	1조각
껍질을 벗긴 라임	1조각

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

SC

红甜菜、苹果和胡萝卜汁

全部是两人份

液体

水 400 毫升

蔬菜

红甜菜（生的，去皮） 1 个

胡萝卜 1 根

水果

苹果（不去皮，去核） 1 个

橙子/血橙（去皮） 1 个

TC

紅甜菜、蘋果和胡蘿蔔汁

全部是兩人份

液體

水 400 毫升

蔬菜

紅甜菜（生的，去皮） 1 個

胡蘿蔔 1 根

水果

蘋果（不去皮，去核） 1 個

橙 / 血橙（去皮） 1 個

KO

적색 비트와 사과 당근

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

물 400ml

채소

적색 비트(껍질 벗긴 생 비트) 1조각

당근 1조각

과일

껍질을 벗기지 않은 사과(심 제거) 1조각

껍질을 벗긴 블러드 오렌지 1조각





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

SC

草莓、紫色卷心菜和胡萝卜汁

全部是两人份

液体

椰奶 400 毫升

蔬菜

紫色卷心菜 150 克

胡萝卜 1 根

水果

草莓 (切掉冠部) 20 个

酸橙 (去皮) 1 个

TC

草莓、紫色捲心菜和胡蘿蔔汁

全部是兩人份

液體

椰奶 400 毫升

蔬菜

紫色捲心菜 150 克

胡蘿蔔 1 根

水果

草莓 (切掉冠部) 20 個

酸橙 (去皮) 1 個

KO

당근과 딸기, 적색 양배추

모든 레시피는 2인분 기준입니다.

액체

코코넛 밀크 400ml

채소

적양배추 150g

당근 1조각

과일

딸기(꼭지 제거) 20조각

껍질을 벗긴 라임 1조각

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.

TC

檸檬冰沙

幼糖	150 克
5 個檸檬；保留果汁；磨碎果皮	
檸檬草（切好）	1 桿
水	500 毫升
另需：冰塊托盤	

1. 把糖、檸檬皮和檸檬草放入裝有 200 毫升水的平底鍋中。等待煮沸期間不斷攪拌，再燉 5 分鐘
2. 瀝出液體，加入檸檬汁和 300 毫升水；完成後倒入冰塊托盤
3. 冷凍後連同冰塊一同放到攪拌機中，以碎冰模式處理

SC

柠檬格兰尼塔

精白砂糖	150 克
5 只柠檬，柠檬汁及磨碎的柠檬皮	
柠檬草，切碎	1 根
水	500 毫升
额外附件：冷藏托盘	

1. 将糖、柠檬皮和柠檬草放入盛有 200 毫升水的平底锅中。边搅拌边煮至沸腾，然后炖煮 5 分钟
2. 滤去液体，然后加入柠檬汁和 300 毫升水。将混合物盛入冷藏托盘
3. 冻结时，将冰块加入混合物，并用刨冰处理

KO

레몬 그라니타

정제당	150그램
레몬 5개(즙 및 제스트)	
다진 레몬그라스	1줄기
물	500ml
기타: 얼음 트레이	

1. 설탕, 레몬 제스트, 레몬그라스를 200ml의 물과 함께 팬에 넣습니다. 잘 저으면서 한 번 끓인 후 5분 가량 더 끓여 줍니다.
2. 물을 걸러낸 후 레몬즙과 300ml의 물을 넣어 줍니다. 혼합한 재료를 얼음 용기에 채워 줍니다.
3. 얼음이 얼면 블렌드에 넣고 얼음 분쇄로 갈아줍니다.



EN

Register your product 注册您购买的产品

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.

SC

抢先了解

现在注册，您便可收到有关新产品发布、特惠和促销的第一手信息。

测试和评论我们的最新产品

在新产品投放市场之前，您将有机会来测试和评论我们的最新产品并享受独家优惠。

跟踪您购买的所有产品

访问和管理您购买的所有产品，轻松便捷获取相关的产品支持。

TC

註冊您的產品

優先了解

完成產品註冊,可取得新產品信息和享有促銷活動及特殊的優惠

體驗我們最新的產品

優先體驗我們最新的產品及其品質, 和享有促銷活動的優惠

跟踪您選購的所有產品

清楚容易地管理所有您選購的產品, 享受個人化的產品管理界面

KO

제품을 등록 하십시오.

최신 소식을 전해드립니다.

지금 회원 가입하시고 자사의 신제품, 특별 캐시백 행사 및 프로모션에 대한 소식을 받아 보십시오.

최신 제품을 테스트해보십시오.

신제품을 테스트해 보시고 특별 프로모션에 참여할 독점 기회를 받아보십시오.

구매한 제품을 등록하십시오.

구매한 모든 필립스 제품 내역을 한 눈에 확인해 보시고 귀하에게 맞춤 설정된 환경을 즐기십시오.









© 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 0028 4862