

PHILIPS

High speed
vacuum blender

Avance Collection



EN

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

HR

**Uživajte u svježim i
hranjivim smoothijima uz
vakuumsko blendanje**

PL

**Świeże i pożywne
koktajle dzięki
blenderowi próżniowemu**

RO

**Savurează smoothie-uri
proaspete și nutritive cu
mixarea în vid**

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.

HR

Maksimalna svježina smoothija

Smoothiji su odlično rješenje za unos potrebnih hranjivih tvari iz voća i povrća. Vakuumski blender velike brzine iz tvrtke Philips donosi snagu potrebnu za dobivanje hranjivih tvari i smanjivanje oksidacije hranjivih tvari tijekom blendanja. Zahvaljujući vakuumskoj tehnologiji sada možete dulje sačuvati svježinu svojih smoothija.

Započnite već danas, uz pomoć recepata u ovoj knjižici. Kad pronadete neki koji vam se sviđa, isprobajte nove kombinacije i ukuse. Sve je prilagođeno vama i vašim specifičnim prehrambenim potrebama – preuzmite kontrolu nad svojom prehranom uz vakuumski blender velike brzine iz tvrtke Philips.

PL

Maksymalna świeżość koktajli

Koktajle to wspaniały sposób na dostarczenie organizmowi niezbędnych wartości odżywczych znajdujących się w owocach i warzywach. Blender próżniowy o dużej prędkości firmy Philips umożliwi Ci uwolnienie składników odżywczych oraz ograniczenie ich utleniania składników podczas miksowania. Teraz dzięki możliwościom technologii miksowania próżniowego Twoje koktajle zachowają świeżość na dłużej.

Zacznij już dziś korzystać z przepisów zawartych w tej broszurze. Gdy odkryjesz już, co lubisz najbardziej, wypróbuj nowe połączenia i smaki. Wszystko zależy od Ciebie i Twoich potrzeb żywieniowych – z blenderem próżniowym o dużej prędkości firmy Philips przejmiesz kontrolę nad swoją dietą.

RO

Obține cele mai proaspete smoothie-uri

Smoothie-urile sunt o modalitate excelentă de a obține nutrienții de care ai nevoie din fructe și legume. Blenderul Philips de mare viteză cu mixare în vid are puterea de a elibera substanțele nutritive și a reduce oxidarea ingredientelor în timpul procesării. Acum, grație avantajelor tehnologiei cu vid, poți menține smoothie-urile proaspete mai mult timp.

Începe astăzi cu rețetele din această broșură. Odată ce ai găsit ce îți place, încearcă noi combinații și arome. Totul depinde de tine și de regimul tău alimentar – poți prelua controlul asupra alimentației tale cu blenderul Philips de mare viteză cu mixare în vid.



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.

HR

Vakuumsko blendanje – dulje zadržavanje svježine

Blendanje finog smoothija započinje uz snagu od 1400 W i brojeve okretaja motora do 35.000 okr./min. Naša tehnologija **ProBlend 6 3D** oslobađa milijune nutrijenata.

Zahvaljujući vakuumskoj tehnologiji minimizirali smo oksidaciju tijekom blendanja. Vakuumsko blendanje u vrču stvara okruženje s niskom razinom kisika. To ne znači samo manje pjene na vrhu, već pomaže i u duljem održavanju svježine smoothija. Jednostavnim pritiskanjem gumba zrak se automatski isisava iz vrča i stvara se idealan vakuum.*

**Testiranje je proveo neovisni laboratorij tijekom prosinca 2017.

PL

Miksowanie próżniowe – świeżość na dłużej

Miksowanie koktajlu na drobno zaczyna się od mocy 1400 W i prędkości silnika do 35 000 obr./min. Nasza technologia **ProBlend 6 3D** uwalnia miliony składników odżywczych.

Dzięki zastosowaniu technologii miksowania próżniowego udało nam się zminimalizować utlenianie podczas miksowania. Miksowanie próżniowe tworzy w dzbanku środowisko o obniżonej zawartości tlenu. Nie tylko sprawia to, że na powierzchni powstaje mniej piany, ale również pomaga dłużej zachować świeżość koktajlu. Wystarczy nacisnąć przycisk, aby powietrze zostało automatycznie wysane z dzbanka i powstała tam próżnia idealna.*

* Test przeprowadzony w niezależnym laboratorium w grudniu 2017 r.

RO

Mixarea în vid – prospețime de durată

Procesarea fină a smoothie-urilor e asigurată de puterea de 1400 W și turațiile motorului de până la 35.000 rpm. Tehnologia **ProBlend 6 3D** eliberează milioane de substanțe nutritive.

Am redus la minimum oxidarea în timpul procesării folosind tehnologia cu vid. Mixarea în vid creează un mediu cu nivel redus de oxigen în vas. Aceasta nu înseamnă doar mai puțină spumă, ci menține totodată smoothie-ul proaspăt mai mult timp. Apasă butonul și aerul este evacuat automat din vas, creând vidul ideal.*

**Test realizat de un laborator independent în luna decembrie 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.

HR

Svježe boje, svježi okusi

Razlika je očita na prvi pogled (i okus). Uz vakuumsko blendanje smoothiji imaju življe boje, manje su zapjenjeni i ostaju konzistentniji. Zapravo, testiranja okusa pokazala su da većina ljudi preferira smoothije spravljene uz upotrebu vakuuma.

Smoothiji spravljani vakuumskim blendanjem dulje ostaju svježi jer vakuumsko blendanje smanjuje oksidaciju. Istraživanje je pokazalo da do najveće oksidacije dolazi tijekom blendanja. Tome je došao kraj! Sada smo u postupak blendanja uveli vakuum, što znači da možete napuniti svoju omiljenu bocu i uvijek imati iznimno hranjiv smoothie uz sebe.

PL

Świeży kolor, świeży smak

Wystarczy spojrzeć (i posmakować), aby zrozumieć różnicę. Koktajle są bardziej kolorowe, bardziej jednolite i mają mniej piany. Jak dowodzą testy smaku, większości osób koktajle zмикsowane w próżni smakują bardziej.

Koktajle zмикsowane próżniowo zachowują świeży smak przez dłuższy czas, ponieważ taki sposób miksowania spowalnia utlenianie. Jak pokazują badania, większość procesu utleniania zachodzi podczas miksowania. Jednak ten problem to już przeszłość! Teraz, dzięki zastosowaniu miksowania próżniowego w blenderze, możesz śmiało przelać koktajl do butelki i zabrać go — wraz z bogactwem składników odżywczych — gdzie tylko chcesz.

RO

Culoare proaspătă, gust proaspăt

Diferența este evidentă la o singură privire (și de la prima gură). Smoothie-urile sunt mai colorate, au mai puțină spumă și sunt mai omogene în cazul mixării în vid. De fapt, teste de degustare arată că majoritatea oamenilor preferă să bea smoothie-uri preparate în vid.

Smoothie-urile procesate în vid au un gust proaspăt mai mult timp, deoarece mixarea în vid încetinește procesul de oxidare. De fapt, cercetările arată că marea parte a oxidării apare în timpul procesării. Situația s-a schimbat însă! Acum că am introdus mixarea în vid, poți să îți umpli sticla on-the-go preferată și să iei cu tine aceste smoothie-uri nutritive.



EN

Vacuum blending

Taste Fresher and tastier drink full of vitamins

Texture Less bubbles, less foam, less juice separation

Freshness Fresher smoothies for longer

PL

Miksowanie próżniowe

Miksowanie Miksowanie próżniowe

Struktura Mniej piany, pęcherzyków powietrza i oddzielania soku

Świeżość Świeższe koktajle przez dłuższy czas

HR

Vakuumsko blendanje

Okus svježiji i ukusniji napitak pun vitamina

Tekstura manje mjehurića, manje pjene, manje odvajanja soka

Svježina dugotrajnija svježina smoothija

RO

Mixarea în vid

Gust Băutură mai proaspătă și mai gustoasă, plină de vitamine

Textură Mai puține bule, mai puțină spumă și separare a sucului

Prospețime Smoothie-uri proaspete mai mult timp

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.

PL

Prosty sposób na pyszne koktajle

Podstawę gładkiego koktajlu stanowi płyn — na przykład woda, woda kokosowa lub mleko migdałowe, ryżowe bądź sojowe.

Możesz zwiększyć zawartość błonnika w koktajlu, dodając do niego warzywa. Wypróbuj szpinak, jarmuż, botwinę lub sałatę rzymską.

Aby dosłodzić koktajl w naturalny sposób, dodaj owoce, takie jak mango, ananas, brzoskwinia, pomarańcza lub kiwi. Banan i awokado pomogą dłużej utrzymać uczucie sytości. Białko serwatkowe także dostarczy paliwa na dłużej.

Posyp to wszystko szczyptą zdrowych dodatków, np. siemieniem lnianym, cynamonem, imbirem lub ziołami

HR

Ízletes turmixok könnyedén

Egy selymes turmix alapja a folyadék – például víz, kókuszvíz, illetve mandula-, rizs- vagy szójatej.

Zöldségek hozzáadásával növelheti a turmix rosttartalmát. Próbálja ki spenóttal, kelkáposztával, mángolddal vagy római salátával.

Természetes édesítőként adjon hozzá mangót, ananászt, őszibarackot, narancsot, kivit, vagy hasonló gyümölcsöket. A banán és az avokádó hozzájárul a teltségérzet hosszabb fennmaradásához, a tejsavófehérje pedig plusz energiát biztosít Önnek.

Koronázza meg művét egy csipetnyi egészséges extrával, például lenmaggal, fahéjjal, gyömbérrel vagy gyógynövényekkel.

RO

Smoothie-uri delicioase ușor de preparat

Baza unui smoothie fin este lichidul – cum ar fi apă, apă de cocos sau lapte de migdale, de orez sau de soia.

Adăugând legume, crești conținutul de fibre al smoothie-ului. Încearcă spanac, napi, sfeclă mângold sau salată română.

Pentru îndulcire, adaugă fructe, cum ar fi mango, ananas, piersică, portocale sau kiwi. Bananele și avocado conferă o senzație de sațietate. Proteinele din zer îți asigură, de asemenea, mai multă energie.

Completează totul cu câteva ingrediente sănătoase suplimentare, cum ar fi semințe de in, scorțișoară, ghimbir sau plante aromatice.

topping/wierzch díszítés/topping

(optional)/(opcionálny)/(választ.ható)/(facultativ)

Health booster/Zdrowia Booster
Creșterea sănătății/Egészségjavító



1/3

fruit/owoce
gyümölcs/fructe

Natural sweetener/Naturalny słodzik
Természetes édesítőszer/índulcitor natural

1/3

vegetables/warzywa
zöldség/legume

Health booster/Zdrowia Booster
Creșterea sănătății/Egészségjavító



1/3

liquid/płyn
folyadék/lichid

Hydration/Uwodnienie
Hidratáció/Hidratare



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

PL

Gruszka i banan z migdałami i cynamonem

Porcja dla 2 osób

Płyn

Jogurtu greckiego	300 ml
Mleka migdałowego	100 ml

Owoce

Gruszka (bez gniazda nasiennego)	1 szt.
Banan (obrany)	1 szt.

Wierzch

Białych migdałów	50 g
Pół łyżki cynamonu	

HR

Mandulás-fahéjas körte-banán turmix

2 személy részére

Folyadék

Görög joghurt	300 ml
Mandulatej	100 ml

Gyümölcs

Körte (magház nélkül)	1 db
Banán (hámozva)	1 db

Díszítés

Fehér mandula	50 g
Fahéj	0,5 evőkanál

RO

Pere și banane cu migdale și scorțișoară

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Laurt grecesc	300 ml
Lapte de migdale	100 ml

Fructe

Pară (fără cotor)	1 buc.
Banană (decojită)	1 buc.

Topping

Migdale albe	50 g
Scorțișoară	0,5 lingură





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

HR

Fejes káposzt.a és alma, dióval

2 személy részére

Folyadék	
Víz	200 ml
Joghurt	200 ml
Zöldség	
Fejes káposzt.a	150 g
Gyümölcs	
Sárga alma (eltávolított magházzal)	2 db
Fagyasztott banán (hámozva)	1 db
Díszítés	
Gyömbér	2 cm
Méz	1 evőkanál
Dió	100 g

PL

Biała kapusta i jabłko z orzechami włoskimi

Porcja dla 2 osób

Płyn	
Wody	200 ml
Jogurtu	200 ml
Warzywa	
Białej kapusty	150 g
Owoce	
Żółte jabłko (bez gniazd nasiennych)	2 szt.
Mrożony banan (obrane)	1 szt.
Wierzech	
Imbiru	2 cm
Miodu	1 łyżka
Orzechów włoskich	100 g

RO

Varză albă și măr cu nuci

Porție pentru 2 persoane

Lichid	
Apă	200 ml
laurt	200 ml
Legume	
Varză albă 1	50 g
Fructe	
Măr galben (fără cotor)	2 buc.
Banană congelată (decojită)	1 buc.
Topping	
Ghimbir	2 cm
Miere	1 lingură
Nuci	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

PL

Roszponka warzywna z kiwi i miodem

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody 400 ml

Warzywa

Roszponki warzywnej 100 g

Owoce

4 kiwi (obrane)

Wierzech

Migdałów 50 g

Miodu 1 łyżkę

HR

Salátagalambbegy kivivel és mézzel

2 személy részére

Kapalný

Víz 400 ml

Zöldség

Salátagalambbegy 100 g

Gyümölcs

Kivi (hámozott) 4 db

Díszítés

Mandula 50 g

Méz 1 evőkanál

RO

Salată de porumb și kiwi cu miere

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă 400 ml

Legume

Salată de porumb 100 g

Fructe

Kiwi (decojit) 4 buc.

Topping

Migdale 50 g

Miere 1 lingură





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

HR

Vízitorma és endívia zöld kaliforniai paprikával és bazsalikkommal

2 személy részére

Kapalný

Kókuszvíz	200 ml
Kókusztej	200 ml

Zöldség

Endívia	100 g
Vízitorma	50 g
Zöld kaliforniai paprika (magok és szár nélkül)	1 db
Zeller	1 szál

Gyümölcs

Zöldcitrom (hámozva)	1 db
----------------------	------

Díszítés

Bazsalikom	6 szál
Kókuszchips	20 g
Lenmag	20 g

PL

Rzeżucha i endywia z zieloną papryką i bazylią

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody kokosowej	200 ml
Mleka kokosowego	200 ml

Warzywa

Endywii	100 g
Rzeżuchy	100 g
Zielona papryka (nasiona i łodygę usunąć)	1 szt.
Selera	1 łodyga

Owoce

Limonka (obrana)	1 szt.
------------------	--------

Wierzch

Bazylii	6 gałązek
Wiórków kokosowych	20 g
Siemienia lnianego	20 g

RO

Măcriș, andive și ardei gras verde cu busuioc

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă de cocos	200 ml
Lapte de cocos	200 ml

Legume

Andive	100 g
Măcriș	50 g
Ardei gras verde (cu semințele și cu codița scoase)	1 buc.
Țelină	1 tulpină

Fructe

Lime (decojită)	1 buc.
-----------------	--------

Topping

Busuioc	6 fire
Chipsuri de cocos	20 g
Semințe de in	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

HR

Sütőtök és sárga kaliforniai paprika gyömbérrel és kókusztej

2 személy részére

Kapalný

Víz	200 ml
Kókusztej	200 ml

Zöldség

Sütőtök	250 g
Sárga kaliforniai paprika	1 db

Gyümölcs

Fagyasztott banán (hámozott)	1 db
Citrom (hámozott)	1 db

Díszítés

Gyömbér	2 cm
Dió	100 g

PL

Dynia i żółta papryka z imbirem i mlekiem kokosowym

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody	200 ml
Mleka kokosowego	200 ml

Warzywa

Dyni	250 g
Żółta papryka	1 szt.

Owoce

Mrożony banan (obrane)	1 szt.
Cytryna (obrana)	1 szt.

Wierzech

Imbiru	2 cm
Orzechów włoskich	100 g

RO

Dovleac și ardei gras galben cu ghimbir și lapte de cocos

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă	400 ml
Lapte de cocos	200 ml

Legume

Dovleac	250 g
Ardei gras galben	1 buc.

Fructe

Bană congelată (decojită)	1 buc.
Lămâie (decojită)	1 buc.

În sus

Ghimbir	2 cm
Nuci	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

PL

Morela i marakuja z kukurydzą i miętą

Porcja dla 2 osób

Płyn

Mleko kokosowe 400 ml

Warzywa

Kukurydza (gotowana lub z puszki) 1 szt.

Owoce

Marakuja 2 szt.

Morele (suszone) 5 szt.

Cytryna (obrana) 0,5 szt.

Wierzech

Mięta 6 gałązek

HR

Sárgabarack és marakuja kukoricával és mentával

2 személy részére

Kapalný

Kókuszvíz 400 ml

Zöldség

Kukorica (főtt vagy konzerv) 1 db

Gyümölcs

Marakuja 2 db

Sárgabarack (aszalt) 5 db

Citrom (hámozott) 0,5 db

Díszítés

Menta 6 szál

RO

Caise și fructul pasiunii cu porumb și cu mentă

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă de cocos 400 ml

Legume

Porumb (fiert sau din conservă) 1 buc.

Fructe

Fructul pasiunii 2 buc.

Caise (uscate) 5 buc.

Lămâie (decojită) 0,5 buc.

În sus

Mentă 6 fire

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

PL

Ananas i mango z miętą

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody kokosowej 100 ml

Owoce

Pół ananasa 0,5 szt.

Mango (obrane, bez pestki) 1 szt.

Żółte jabłko (bez gniazd nasiennych) 2 szt.

Cytryna (obrana) 1 szt.

Wierzech

Mięty 6 gałązek

HR

Ananász és mangó mentával

2 személy részére

Kapalný

Kókuszvíz 100 ml

Gyümölcs

Ananász 0,5 db

Mangó (hámozott, kimagozott) 1 db

Sárga alma (eltávolított magházzal) 2 db

Citrom (hámozott) 1 db

Díszítés

Menta/szál 6 szál

RO

Ananas și mango cu mentă

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă de cocos 100 ml

Fructe

Ananas 0,5 buc.

Mango (decojit și fără sâmbure) 1 buc.

Măr galben (fără cotor) 2 buc.

Lămâie (decojită) 1 buc.

În sus

Mentă 6 fire





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

PL

Mango i ananas z bananem i cytryną

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody 250 ml

Owoce

Pół ananasa 0,5 szt.
Mrożony banan (obrane) 1 szt.
Mango (obrane, bez pestki) 1 szt.
Cytryna (obrana) 1 szt.

Wierzech

Imbiru 2 cm
Korzenia kurkumy (lub kurkuma w proszku) 2 cm

HR

Mangó és ananász banánnal és citrommal

2 személy részére

Kapalný

Víz 250 ml

Gyümölcs

Ananász 0,5 db
Fagyasztott banán (hámozott) 1 db
Mangó (hámozott, kimagozott) 1 db
Citrom (hámozott) 1 db

Díszítés

Gyömbér 2 cm
Kurkuma (gyökér vagy por) 2 cm

RO

Mango și ananas cu banane și lămâie

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă 250 ml

Fructe

Ananas 0,5 buc.
Banana congelată (decojită) 1 buc.
Mango (decojit și fără sâmbure) 1 buc.
Lămâie (decojită) 1 buc.

În sus

Ghimbir 2 cm
Turmeric (rădăcină sau pudră) 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

PL

Papaja i mango z cytryna

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody	200 ml
Kostki lodu	200 ml

Owoce

Czerwona pomarańcza	1 szt.
Pół papai (obranej, bez pestki)	0,5 szt.
Mango (obrane, bez pestki)	1 szt.
Żółte jabłko (bez gniazd nasiennych)	1 szt.
Cytryna (obrana)	0,5 szt.

HR

Papaya és mangó és citommal

2 személy részére

Kapalný

Víz	200 ml
Jégkockák	200 ml

Gyümölcs

(Vér)narancs	1 db
Papaya (hámozott és mag nélkül)	0,5 db
Mangó (hámozott, kimagozott)	1 db
Sárga alma (eltávolított magházzal)	1 db
Citrom (hámozott)	0,5 db

RO

Papaya și mango și lămâie

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă	200 ml
Cuburi de gheata	200 ml

Fructe

Portocală (roșie)	1 buc.
Papaya (fără coajă și semințe)	0,5 buc.
Mango (decojit și fără sâmbure)	1 buc.
Măr galben (fără cotor)	1 buc.
Lămâie (decojită)	0,5 buc.





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

PL

Papaja i dynia z morelą i czerwoną pomarańczą

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody 400 ml

Warzywa

Dyni 200 g

Owoce

Czerwona pomarańcza 1 szt.

Moreli (suszonych) 8 szt.

Pół papai (obranej, bez pestki) 0,5 szt.

HR

Papaya és sütőtök, sárgabarackkal és (vér)narancssal

2 személy részére

Kapalný

Víz 400 ml

Zöldség

Sütőtök 200 g

Gyümölcs

(Vér)narancs 1 db

Sárgabarack (aszalt) 8 db

Papaya (hámozott és mag nélkül) 0,5 db

RO

Papaya și dovleac cu caise și portocală (roșie)

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă 400 ml

Legume

Dovleac 200 g

Fructe

Portocală (roșie) 1 buc.

Caise (uscate) 8 buc.

Papaya (fără coajă și semințe) 0,5 buc.

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

PL

Pomidor i długa czerwona papryka z bazylią, na ostro

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody kokosowego 400 ml

Warzywa

Pomidory 4 szt.
Pół papryczki chili (nasiona i łodygę usunąć) 0,5 szt.
Łodyga selera 1 szt.
Długie czerwone papryki (nasiona i łodygę usunąć) 2 szt.

Owoce

Cytryna (obrana) 1 szt.
Czerwone jabłko (obrane, gniazdo nasienne usunąć) 1 szt.

Wierzch

Bazylii 6 gałązek

HR

Fűszeres paradicsom és hegyes pirospaprika bazsalikommal

2 személy részére

Kapalný

Kókuszvíz 400 ml

Zöldség

Paradicsom 4 db
Csilipaprika (magok és szár nélkül) 0,5 db
Zeller 1 szál
Hegyes pirospaprika (magok és szár nélkül) 2 db

Gyümölcs

Citrom (hámozott) 1 db
Piros alma (hámozva, eltávolított magházzal) 1 db

Díszítés

Bazsalikom 6 szál

RO

Roşie condimentată şi ardei Capia roşu cu busuioc

Porţie pentru 2 persoane

Lichid

Apă de cocos 400 ml

Legume

Roşii 4 buc.
Ardei iute (cu seminţele şi cu codiţa scoase) 0,5 buc.
Țelină 1 tulpină
Ardei capia roşu (cu seminţele şi cu codiţa scoase) 2 buc.

Fructe

Lămâie (decojită) 1 buc.
Măr roşu (decojit, cu cotorul scos) 1 buc.

Topping

Busuioc 6 fire





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

PL

Jogurt wiśniowy z czerwoną papryką

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody	200 ml
Jogurtu	200 ml

Warzywa

Czerwona papryka (nasiona i łodygę usunąć)	1 szt.
--	--------

Owoce

Wiśnie (mrożone, bez pestek)	24 szt.
Czerwona pomarańcza (obrana)	1 szt.
Limonka (obrana)	1 szt.

HR

Joghurt és cseresznye piros kaliforniai paprikával

2 személy részére

Kapalný

Víz	200 ml
Joghurt	200 ml

Zöldség

Piros kaliforniai paprika (magok és szár nélkül)	1 db
--	------

Gyümölcs

Cseresznye (mag nélkül) (fagyasztott)	24 db
(Vér)narancs (hámozott)	1 db
Zöldcitrom (hámozott)	1 db

RO

Laurt de cireșe cu ardei gras roșu

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă	200 ml
Laurt	200 ml

Legume

Ardei gras roșu (cu semințele și cu codița scoase)	1 buc.
--	--------

Fructe

Cireșe (fără sâmburi) (congelate)	24 buc.
Portocală (roșie) (decojită)	1 buc.
Lime (decojită)	1 buc.

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

PL

Burak, jabłko i marchew

Porcja dla 2 osób

Płyn

Wody 200 ml

Warzywa

Burak (surowy, obrany) 1 szt.

Marchew 1 szt.

Owoce

Jabłko (nieobrane, gniazdo nasienne usunąć) 1 szt.

Czerwona pomarańcza (obrana) 1 szt.

HR

Cékla és alma répával

2 személy részére

Kapalný

Víz 200 ml

Zöldség

Cékla (nyers, hámozott) 1 db

Répa 1 db

Gyümölcs

Alma (hámozva, eltávolított magházzal) 1 db

(Vér)narancs (hámozott) 1 db

RO

Sfeclă roșie, măr și morcov

Porție pentru 2 persoane

Lichid

Apă 200 ml

Legume

Sfeclă roșie (crudă, decojită) 1 buc.

Morcov 1 buc.

Fructe

Măr (decojit, cu cotorul scos) 1 buc.

Portocală (roșie) (decojită) 1 buc.





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

PL

Truskawka i czerwona kapusta z marchwią i kokosem

Porcja dla 2 osób

Płyn

Mleko kokosowe 400 ml

Warzywa

Czerwona kapusta 150 g

Marchew 1 szt.

Owoce

Truskawki (bez szypulek) 20 szt.

Limonka (obrana) 1 szt.

HR

Szamóca és lilakáposzt.a répával és kókusszal

2 személy részére

Kapalný

Kókusztej 400 ml

Zöldség

Lilakáposzt.a 150 g

Répa 1 db

Gyümölcs

Szamóca (csoma nélkül) 20 db

Zöldcitrom (hámozott) 1 db

RO

Varză roșie și căpșuni cu morcovi și nucă de cocos

Servirea a 2 persoane

Lichid

Lapte de cocos 400 ml

Legume

Varză roșie 150 g

Morcov 1 buc.

Fructe

Căpșuni (fără codițe) 20 buc.

Lime (decojită) 1 buc.

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.

PL

Granita cytrynowa

cukru pudru	150 g
Sok i starta skórka z 5 cytryn	
Łodyga trawy cytrynowej (posiekana)	1 szt.
Wody	500 ml
Dodatkowo: foremki do kostek lodu	

1. Umieść cukier, skórkę i trawę cytrynową w rondlu i dolej 200 ml wody. Mieszając, doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu przez 5 minut.
2. Przecedź, dodaj sok z cytryny i 300 ml wody. Wlej mieszaninę do foremek.
3. Kiedy kostki lodu zamarzną, dodaj je i rozdrobnij za pomocą kruszarki do lodu.

HR

Citromos jégkása

Porcukor	150 g
5 citrom leve és lereszelt héja	
Metélt citromfű	1 szál
Víz	500 ml
Extra: jégkockatartók	

1. Tegye fel főni a cukrot, a héjat és a citromfűvet egy edényben 200 ml vízzel. Forralja fel kevergetés mellett, majd 5 percig gyöngyöztesse.
2. Szűrje le a folyadékot, adja hozzá a citromlevet és 300 ml vizet. Töltse fel a keverékkel a jégkockatartókat.
3. Ha megfagyott, töltse a jégkockákat a kehelybe, és használja a jégtörés funkciót.

RO

Granita de lămâie

Zahăr pudră	150 g
5 lămâi, sucul și coaja rasă	
Lemongrass tocat	1 tulpină
Apă	500 ml
Suplimentar: tăvițe cu cuburi de gheață	

1. Pune zahărul, coaja și lemongrass-ul într-un vas cu 200 ml apă. Dă în clocot în timp ce amesteci și lasă să fiarbă la foc mic timp de 5 minute.
2. Strecoară lichidul și adaugă suc de lămâie și 300 ml de apă. Umple cu acest amestec tăvițele de cuburi de gheață.
3. Pune cuburile de gheață în blender și procesează-le cu funcția de zdrobire a gheții.



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.

PL

Zarejestruj produkt

Nie daj się wyprzedzić innym

Zarejestruj się teraz i otrzymuj najświeższe informacje o nowych produktach, możliwościach zwrotu gotówki i promocjach.

Testuj nasze najnowsze produkty

Uzyskaj wyjątkowy dostęp do nowych produktów, testuj je i korzystaj z wyjątkowych promocji.

Rejestruj swoje zakupy

Uzyskaj pełny obraz dokonanych przez siebie zakupów i korzystaj ze spersonalizowanego środowiska dla wszystkich swoich produktów.

HR

Registrirajte svoj proizvod

Prvi primajte vijesti

Registrirajte se kako biste prvi primali vijesti o novim proizvodima, posebnim povratima sredstava i promocijama.

Testirajte naše najnovije proizvode

Steknite ekskluzivan pristup te prvi testirajte nove proizvode i kvalificirajte se za ekskluzivne promocije.

Registrirajte proizvode koje ste kupili

Imajte cjelovit pregled nad svim proizvodima koje ste kupili i uživajte u osobno prilagođenom okruženju za sve svoje proizvode.

RO

Înregistrează-ți produsul

Fii primul care află

Înregistrează-te acum și află înaintea tuturor despre produse noi, ofertele de tip cash-back și promoții.

Testează cele mai noi produse ale noastre

Obține acces exclusiv, testează produsele noi înaintea tuturor și califică-te pentru promoții exclusive.

Înregistrează produsele achiziționate

Obține o vedere de ansamblu asupra tuturor achizițiilor tale și beneficiază de un mediu personalizat pentru toate produsele tale.









© 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 0118 9361