

PHILIPS

Kitchen Appliances

Recipes for
Avance Collection juicer



Inspiring Recipes

for the Philips Avance Collection Juicers



Table of content

How to use the Avance Collection Juicer? 4

Ⓚ	Sådan bruges den Avance Collection-juicer.	6
Ⓛ	Avance Collection -mehulingon käyttö.	8
Ⓝ	Slik bruker du Avance Collection Juicer.	10
Ⓢ	Så här använder du juicepressen Avance Collection.	12
Ⓣ	Come si utilizza la centrifuga Avance Collection?	14
Ⓟ	Como utilizar a centrifugadora Avance Collection?	16
Ⓤ	Descubre cómo utilizar la licuadora de Avance Collection.	18
Ⓡ	Zo gebruikt u de Avance Collection-sapcentrifuge.	20
Ⓡ	Comment utiliser la centrifugeuse de la collection Avance ?	22
Ⓝ	So verwenden Sie den Avance Collection Entsafter.	24



Recipes

Apple orange juice	27
Purple grape pomegranate juice	29
Pineapple kiwi juice	31
Lemon apple strawberry juice	33
Blueberry purple grape juice	35
Slimming melon juice	37
Celery carrot juice	39
Honey cucumber spinach juice	41
Pepper tomato juice	43
Lettuce & green raddish juice	45
Apple peach carrot juice	47
Purple cabbage & black plum juice	49
Peach pineapple celery juice	51
Hami-melon & passion fruit & cherry radish juice	53
Tomato orange pomegranate juice	55
Three melons juice	57
Strawberry jelly	59
Blueberry milk shake	61
Milk carrot juice	63
Ice-shavings of pineapple & cherry tomato	65

Maximum juice, minimum effort

Congratulations on purchasing your new Philips Avance Collection juicer!

Having the right amount of fruits and vegetables is one of the most important elements of a healthy eating plan. Making fresh homemade juice - 100% natural preservative free - has never been easier. Philips Avance Collection juicer will support you and your family to live a healthier life by including more fruits and vegetables into your daily diet. Surprise your loved ones with a healthy and tasty juice made of pomegranate, berries, carrots or even radish!

Thanks to the unique slow squeezing technology, Philips juicer will help you make concentrated juices full of fibers, even from the hardest ingredients for your entire family. From now on, a glass of juice full of vitamins and nutrients will always be within your reach. The new Philips Avance Juicer is designed to help you to get the best out of fruits and vegetables. This recipe book helps you get to know various fruits and vegetables which can be used to make fresh juice.

We hope you enjoy your Philips juicer and that you use our recipes as inspiration to a healthy and balanced diet for you and your family.



Get your fresh juice in an easy way: how to use the Avance Collection Juicer?

1

Wash and prepare the fruits and vegetables. Cut them into small pieces, so that they could fit in the tube. Remove the core and the seeds before juicing.



2

Place the jug and the pulp container in front of the appliance. Switch on the juicer.



3

Add the fruits and vegetables into the tube and slowly push down.



4

Once you have completed your juicing, switch off the juicer and wait for the rotation to stop before cleaning the juicer.



Cleaning tip: Use both sides of the brush to clean the juicer efficiently.



Apple

Source of vitamin C and dietary fiber which may help prevent the amount of bad cholesterol in your blood from rising.



Pomegranate

Effective in reducing heart disease risk factors, have dietary value as antioxidant.



Peach

Anti-aging properties, increase immunity and help remove toxins from the body.



Orange

An excellent source of vitamin A which helps maintain normal vision and immune system.



Grapes

High in water content and good for hydration, high in antioxidants important for eye health.



Pear

A great source of fiber that helps remove the bad cholesterol in your body.



Strawberries

Good source of vitamin C which is essential for collagen formation and keeping or skin young.



Blueberries

Packed with manganese, which is an energy-boosting mineral.



Carrot

An excellent source of vitamin A which helps maintaining normal vision and immune system.



Pineapple

Source of vitamins B and C.



Watermelon

An excellent source of vitamin C and vitamin A and also Contains antioxidant lycopene which helps prevent body cell from damage.



Radish

Rich in potassium and folic acid.



Tomato

Contains antioxidant lycopene which helps prevent body cell from damage. Rich in vitamin A and C which helps to keep your eyesight healthy and boosts your immune system.



Cucumber

An antioxidant, anti-inflammatory, and has anti-cancer benefits.



Spinach

One of the richest iron sources in green leafy vegetables. Iron is essential for red blood cell production. Rich in B-complex vitamins, vitamin C and K, potassium and copper.

Maksimalt juiceudbytte, mindre besvær

Tillykke med købet af din nye Philips Avance Collection-juicer!

Den helt rigtige mængde frugter og grøntsager er et af de vigtigste elementer i en sund kostplan. At lave frisk, hjemmelavet juice - 100 % naturligt og uden konserveringsmidler - har aldrig været nemmere. Philips Avance Collection-juiceren vil medvirke til at give dig og din familie et sundere liv med flere frugter og grøntsager i den daglige kost. Overrask dine kære med en sund og velsmagende juice, der er lavet af granatæbler, bær, gulerødder, ja selv radiser!

Takket være den enestående, langsomt pressende teknologi medvirker Philips-juiceren til at lave koncentreret juice fuld af fibre, selv med de hårdeste ingredienser, til hele familien. Fremover vil et glas juice fuld af vitaminer og næringsstoffer altid være inden for rækkevidde. Den nye Philips Avance Juicer er designet til at hjælpe dig med at få det bedste ud af frugt og grøntsager. Denne opskriftsbog hjælper dig med at få mere at vide om forskellige typer frugt og grøntsager, som kan bruges til at lave friskpresset juice.

Vi håber, du får glæde af din Philips-juicer, og at du vil bruge vores opskrifter som inspiration til en sund og velafbalanceret kost til dig og din familie.



Få din friskpressede juice på den nemme måde:
sådan bruges den Avance Collection-juicer.

1

Skyl og tilbered frugt og grøntsager. Skær dem i små stykker, så de kan komme ned i røret. Tag skrog og kerner ud, før du presser saften ud.



2

Sæt kanden og frugtkødsbeholderen foran apparatet. Tænd for juiceren.



3

Læg frugt og grøntsager i røret, og pres dem langsomt ned.



4

Når du er færdig med at lave din juice, skal du slukke for juiceren og vente, til den stopper med at rotere, for apparatet rengøres.



Rengøringsstip: Brug begge sider af børsten for at rengøre juiceren grundigt.



Æble

En kilde til C-vitamin og kostfibre, der kan medvirke til forebyggelse af, at mængden af det dårlige kolesterol i dit blod stiger.



Granatæble

Effektiv til at mindske risikofaktorer for hjertelidelser, fungerer som antioxidant i kosten.



Fersken

Aldersbekæmpende egenskaber, styrker immunforsvaret og hjælper med til at fjerne giftstoffer fra kroppen.



Appelsin

En fremragende kilde til A-vitamin, der medvirker til at opretholde et normalt syn og immunsystem.



Grožde Vindruer

Har et højt vandindhold og er gode til give væske, mange antioxidanter, der er vigtige for øjnene.



Pære

En fantastisk fiberkilde, der medvirker til at fjerne det dårlige kolesterol i kroppen.



Jordbær

En god kilde til C-vitamin, der har betydning for dannelsen af kollagen, og som bevarer din hud ung.



Blåbær

Fyldt med mangan, der er et energigivende mineral.



Gulerod

En fremragende kilde til A-vitamin, der medvirker til at opretholde et normalt syn og et normalt immunsystem.



Ananas

En kilde til B- og C-vitamin.



Vandmelon

En fremragende kilde til C- og A-vitamin. Indeholder også antioxidanten lycopen, som medvirker til at beskytte imod skader på kroppens celler.



Radise

Rig på kalium og folsyre.



Tomat

Indeholder antioxidanten lycopen, som medvirker til at beskytte imod skader på kroppens celler. Rig på A- og C-vitamin, der medvirker til at holde dit syn sundt og styrker dit immunsystem.



Agurk

En antioxidant, antiinflammatorisk, og med kræftbekæmpende fordele.



Spinat

En af de bedste jernkilder i grønbladede grøntsager. Jern er vigtigt for produktionen af røde blodlegemer. Rigt på B-kompleks vitaminer, C- og K-vitamin, kalium og kobber.

Paljon mehua vaivattomasti

Onnittelumme uuden Philips Avance Collection -mehulingon hankinnasta!

Yksi terveellisen ruokavalion kulmakivistä on syödä oikea määrä hedelmiä ja vihanneksia. Täysin luonnollisen, säilöntäaineettoman ja tuoreen kotitekoisen mehun valmistaminen ei ole koskaan ollut näin helppoa! Philips Avance Collection -mehulingon avulla sinun ja perheesi on helpompi elää terveellisemmin sisällyttämällä enemmän hedelmiä ja vihanneksia jokapäiväiseen ruokavalioon. Yllätä rakkaasi terveellisellä ja herkullisella mehulla, joka on valmistettu granaattiomenasta, marjoista, porkkanoista tai vaikkapa retiisistä!

Ainutlaatuisen hitaan puristustekniikan ansiosta voit valmistaa Philipsin mehulingolla koko perheelle kuitupitoista puristettua mehua jopa kaikkein kovimmista aineksista. Tästä lähtien saat lasillisen vitamiini- ja ravintoainerikasta mehua milloin vain haluat. Uudella Philips Avance -mehulingolla saat kaiken parhaan irti marjoista ja vihanneksista. Tämän reseptikirjan avulla voit tutustua moniin erilaisiin hedelmiin ja vihanneksiin, joista voidaan valmistaa tuoretta mehua.

Toivomme, että nautit Philips-mehulingon käytöstä ja että reseptimme innostavat sinut ja perheesi noudattamaan terveellistä ja tasapainoista ruokavaliota.



Tuoretta mehua helposti: Avance Collection -mehulingon käyttö.

1

Pese ja valmistele hedelmät ja kasvikset. Leikkaa ne pieniksi paloiksi, jotta ne mahtuvat putkeen. Irrota sisus ja siemenet ennen mehustamista.



2

Aseta kannu ja massankeräysastia laitteen eteen. Käynnistä mehulinko.



3

Lisää hedelmät ja vihannekset putkeen ja paina niitä varovasti alaspäin.



4

Kun olet lopettanut mehustamisen, sammuta mehulinko ja odota, että se lopettaa pyörimisen, ennen kuin puhdistat sen.



Puhdistusvinkki: puhdista mehulinko tehokkaasti käyttämällä harjan molempia puolia.



Omena

C-vitamiinin lähde ja ravintokuitu, joka voi auttaa vähentämään pahan kolesterolin määrää ja estää verenpaineen nousua.



Granaattiomena

Vähentää tehokkaasti sydänsairauden riskitekijöitä ja on hyvä antioksidantti.



Persikka

Hidastaa ikääntymistä, lisää vastustuskykyä ja auttaa poistamaan myrkyjä kehosta.



Appelsiini

Erinomainen A-vitamiinin lähde, joka auttaa pitämään näkökyvyn ja immuunijärjestelmän normaaleina.



Rypäleet

Korkean vesipitoisuutensa ansiosta hyviä nesteyttäjiä. Sisältävät paljon silmien terveydelle tärkeitä antioksidantteja.



Päärynä

Hyvä kuidunlähde, joka auttaa poistamaan paha kolesterolia kehosta.



Mansikka

Hyvä lähde C-vitamiinille, joka on tärkeää kollageenin muodostumiselle ja pitää ihon nuorena.



Mustikka

Sisältää paljon mangaania, joka on energiaa lisäävä mineraali.



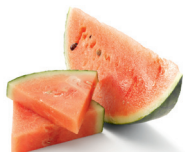
Porkkana

Erinomainen A-vitamiinin lähde. A-vitamiini auttaa pitämään näkökyvyn ja immuunijärjestelmän normaalina.



Ananas

Sisältää B- ja C-vitamiineja.



Vesimeloni

Erinomainen C- ja A-vitamiinin lähde. Sisältää myös lykopeeni-antioksidanttia, joka estää solujen vaurioitumista.



Retiisi

Runsaasti kaliumia ja foolihappoa.



Tomaatti

Sisältää lykopeeni-antioksidanttia, joka estää solujen vaurioita. Sisältää myös runsaasti A- ja C-vitamiinia, jotka auttavat pitämään näkökyvyn hyvänä ja parantavat immuunijärjestelmää.



Kurkku

Tulehduksia laskeva antioksidantti, jolla on myös syöpää estäviä ominaisuuksia.



Pinaatti

Yksi maailman rikkaimmista raudan lähteistä virheiden lehtivihannesten joukossa. Rauta on välttämätöntä punasolujen tuotannossa. Sisältää myös runsaasti eri B-vitamiineja, C- ja K-vitamiinia, kaliumia ja kuparia.

Mest mulig juice, minst mulig arbeid

Gratulerer med din nye Philips Avance Collection juicer!

Noe av det viktigste i et sunt kosthold er å få i seg riktig mengde frukt og grønnsaker. Det har aldri vært enklere å lage fersk hjemmelaget juice som er 100 % naturlig og uten konserveringsmidler. Philips Avance Collection juicer hjelper hele familien på veien til et sunnere liv ved å innføre mer frukt og grønnsaker i den daglige kosten. Overrask de du er glad i med sunn og smakfull juice av granateple, bær, gulrøtter eller reddiker.

Takket være teknologi som presser juicen sakte, kan du med Philips juicer lage konsentrert juice full av fiber til hele familien, selv av de hardeste ingrediensene. Fra nå av vil et glass juice proppet av vitaminer og næringsstoffer alltid være lett tilgjengelig. Nye Philips Avance Juicer er utviklet for å hjelpe deg å få det aller beste fra frukt og grønnsaker. I denne oppskriftsboken finner du informasjon om frukt og grønnsaker som kan brukes til å lage fersk juice.

Vi håper du får glede av Philips juicer, og at du bruker oppskriftene våre som inspirasjon til et sunt og balansert kosthold for hele familien.



Det er enkelt å få fersk juice: slik bruker du Avance Collection Juicer.

1

Vask og klargjør frukt og grønnsaker. Del opp i små biter som får plass i røret. Fjern kjerne og frø før du begynner pressingen.



2

Plasser muggen og fruktkjøttbeholderen foran apparatet. Slå på juiceren.



3

Legg frukten og grønnsakene i røret og skyv sakte nedover.



4

Når juicen er ferdig presset, slår du av juiceren, og rengjør den etter at den har sluttet å rotere.



Rengjøringsstips: Bruk begge sider av børsten for effektiv rengjøring.



Eple

Inneholder C-vitaminer og kostfibre som kan bidra til å motvirke utviklingen av høyt kolesterol.



Granateple

Bidrar til å redusere risikofaktorer for hjertesykdommer og inneholder antioksidanter.



Fersken

Anti-aldringseffekter, styrker immunforsvaret og bidrar til å fjerne giftstoffer fra kroppen.



Appelsin

Full av A-vitaminer som bidrar til godt syn og godt immunforsvar.



Druer

Høyt vanninnhold som er bra for hydrering, og mye antioksidanter som er viktig for synet.



Pære

En god fiberkilde som bidrar til godt kolesterol.



Jordbær

Fuller av C-vitaminer som er viktig for kollagenformasjon og holder huden ung.



Blåbær

Fuller av mineralet mangan som holder energinivået oppe.



Gulrot

Rik på A-vitaminer som bidrar til godt syn og godt immunforsvar.



Ananas

Rik på B- og C-vitaminer.



Vannmelon

Rik på C- og A-vitaminer og inneholder lykopen-antioksidanter som holder cellene friske.



Reddik

Rik på kalium og folsyre.



Tomat

Inneholder lykopen-antioksidanter som holder cellene friske. Rik på A- og C-vitaminer som gir godt syn og bedre immunforsvar.



Agurk

Antioksidant som motvirker betennelser og kan bidra til å motvirke kreft.



Spinat

En av de grønne bladgrønnsakene som har mest jern. Jern er viktig for produksjonen av røde blodceller. Rik på B-kompleks-, C- og K-vitaminer, kalium og kobber.

Maximalt med juice till minimal ansträngning

Gratulerar till ditt köp av Philips juicepress Avance Collection!

Att äta rätt mängd frukt och grönsaker är en av de viktigaste delarna i en hälsosam kosthållning. Nu kan du lättare än någonsin göra färsk hempressad juice som är 100 % naturlig och helt utan konserveringsmedel. Med hjälp av Philips juicepress Avance Collection kan du och din familj leva ett hälsosammare liv genom att öka det dagliga intaget av frukt och grönsaker. Övrraska familjen med en hälsosam och smakrik juice på granatäpple, bär, morötter och till och med pepparrot.

Tack vare Philips juicepress unika långsamma pressningsteknik kan du göra fiberrik koncentrerad juice för hela familjen – till och med av riktigt hårda ingredienser. Nu har du alltid ett glas juice fullt med vitaminer och näringsämnen inom räckhåll. Med Philips nya juicepress Avance kan du få ut det allra bästa ur frukt och grönsaker. I den här receptboken får du stifta bekantskap med många olika frukter och grönsaker som du kan göra färsk juice på.

Vi hoppas att du ska få glädje av juicepressen från Philips och att du använder våra recept som inspirationskälla för en hälsosam och balanserad diet för hela familjen.



Få färskpressad juice på ett enkelt sätt:
så här använder du juicepressen Avance Collection.

1

Tvätta och förbered frukten och grönsakerna. Skär dem i små bitar så att de går igenom röret. Ta bort kärnhus och kärnor innan du pressar.



2

Placera kannan och fruktköttsbehållaren framför apparaten. Slå på juicepressen.



3

Tillsätt frukten och grönsakerna genom röret och tryck sakta ned dem.



4

När du pressat juicen slår du av juicepressen och väntar tills den har stannat helt innan du rengör den.



Rengöringstips: Använd borstens båda sidor när du gör rent juicepressen.



Äpple

Källa till C-vitamin och kostfibrer vilka kan hjälpa till att hålla nere mängden dåligt kolesterol i blodet.



Granatäpple

Minskar effektivt risken för hjärtsjukdomar, innehåller mycket antioxidanter.



Persika

Motverkar åldrandet, ger förbättrat immunförsvar och hjälper till att forsla bort gifter ur kroppen.



Apelsin

En suverän källa till A-vitamin som främjar synen och immunförsvaret.



Vindruvor

Har högt vatteninnehåll och ger god vätsketillförsel, innehåller mycket antioxidanter som är viktiga för ögonhälsan.



Päron

Innehåller mycket fibrer, vilket hjälper till att forsla bort det dåliga kolesterolet ur kroppen.



Jordgubbar

Innehåller mycket C-vitamin som behövs för kollagenbildning och håller hyn ung.



Blåbär

Fyllda med den energihöjande mineralen mangan.



Morot

En suverän källa till A-vitamin som hjälper synen och immunförsvaret.



Ananas

Innehåller B- och C-vitamin.



Vattenmelon

Rik på C- och A-vitamin. Innehåller även antioxidanten lykopen som skyddar de somatiska cellerna.



Pepparrot

Rik på kalium och folsyra.



Tomat

Innehåller antioxidanten lykopen som skyddar de somatiska cellerna. Rik på A- och C-vitamin som främjar synen och höjer immunförsvaret.



Gurka

En antioxidant, antiinflammatorisk och med cancermotverkande egenskaper.



Spensat

En av de järnrikaste grönbladiga grönsakerna. Järn behövs för produktionen av röda blodceller. Rik på komplexa B-vitaminer, C- och K-vitamin, kalium och koppar.

Più succo con il minimo sforzo

Congratulazioni per l'acquisto della nuova centrifuga Philips Avance Collection!

Un consumo adeguato di frutta e verdura costituisce uno dei fattori essenziali per un'alimentazione sana ed equilibrata. Non è mai stato così facile preparare succhi freschi fatti in casa, naturali al 100% e senza conservanti. La centrifuga Philips Avance Collection darà a te e alla tua famiglia la possibilità di vivere una vita più sana aumentando l'apporto giornaliero di frutta e verdura. Stupisci i tuoi cari con sani e gustosi succhi di melograno, frutti di bosco, carote e persino ravanelli!

Grazie all'esclusiva tecnologia di spremitura lenta, la centrifuga Philips ti consentirà di preparare succhi concentrati ricchi di fibre, anche utilizzando gli ingredienti più duri, per tutta la famiglia. D'ora in poi, un bel bicchiere di succo pieno di vitamine e di sostanze nutritive sarà sempre a portata di mano. La nuova centrifuga Philips Avance è progettata per aiutarti a ottenere il massimo da frutta e verdura. Questo libro di ricette ti farà scoprire vari tipi di frutta e verdura che possono essere utilizzati per realizzare succhi freschi.

Ci auguriamo che apprezzerai tutti i vantaggi offerti dalla centrifuga Philips e che utilizzerai le nostre ricette come fonte di ispirazione per un'alimentazione sana ed equilibrata per tutta la famiglia.



Un modo facile per preparare succhi freschi: come si utilizza la centrifuga Avance Collection?

1

Lavare e preparare la frutta e la verdura. Tagliarla in piccoli pezzi in modo che entri facilmente nell'apertura di inserimento. Rimuovere il torsolo e i semi prima di spremerla.



2

Posizionare la caraffa e il contenitore della polpa davanti all'apparecchio. Accendere la centrifuga.



3

Inserire la frutta e la verdura nell'apposita apertura e spingerla delicatamente.



4

Una volta completata la spremitura, spegnere la centrifuga e attendere che si arresti la rotazione prima di procedere alla pulizia.



Suggerimento per la pulizia: utilizzare entrambi i lati della spazzola per pulire a fondo la centrifuga.



Mela

Fonte di vitamina C e fibre alimentari che possono contribuire a prevenire l'aumento del livello di "colesterolo cattivo" nel sangue.



Melagrano

Efficace per ridurre i fattori di rischio di malattie cardiache, ha un importante valore dietetico come antiossidante.



Pesca

Frutto con proprietà anti-invecchiamento che rafforza le difese immunitarie e contribuisce a eliminare le tossine dal corpo.



Arancia

Eccellente fonte di vitamina A, aiuta a proteggere la vista e il sistema immunitario.



Uva

Il suo elevato contenuto d'acqua favorisce l'idratazione ed è ricca di antiossidanti che contribuiscono alla salute degli occhi.



Pera

Ottima fonte di fibre, contribuisce all'eliminazione del "colesterolo cattivo" dal corpo.



Fragole

Ottima fonte di vitamina C, essenziale per la formazione del collagene e per mantenere la pelle giovane.



Mirtilli

Ricchi di manganese, un minerale che agisce da attivatore del metabolismo energetico.



Carote

Eccellente fonte di vitamina A, aiuta a proteggere la vista e il sistema immunitario.



Ananas

Fonte di vitamine B e C.



Anguria

Eccellente fonte di vitamine C e A, contiene anche licopene, un antiossidante che previene il danneggiamento delle cellule.



Ravanello

Ricco di potassio e acido folico.



Tomāti Pomodoro

Contiene licopene, un antiossidante che previene il danneggiamento delle cellule. Ricco di vitamine A e C che contribuiscono a mantenere un regolare funzionamento della vista e a rafforzare il sistema immunitario.



Gurķis Cetriolo

Antiossidante e antinfiammatorio, possiede proprietà anticancerogene.



Spināti Spinaci

Una delle verdure a foglie verdi più ricche di ferro, essenziale per la produzione dei globuli rossi. Ricchi di vitamine del complesso B, vitamina C e K, potassio e rame.

Máximo de sumo, mínimo de esforço

Parabéns pela compra da sua nova centrifugadora da Avance Collection da Philips!

Consumir a quantidade correcta de frutas e legumes é um dos elementos mais importantes para uma dieta saudável. Preparar sumo caseiro fresco - 100% natural e sem conservantes - nunca foi tão fácil. A centrifugadora da Avance Collection da Philips ajudá-lo-á a si e à sua família a viver uma vida mais saudável através da introdução de mais frutas e legumes na sua dieta diária. Surprenda a sua família com sumos saudáveis e deliciosos preparados com romãs, frutos vermelhos, cenouras e até rabanetes!

Graças à tecnologia exclusiva de extracção lenta, a centrifugadora Philips ajudá-lo-á a preparar sumos concentrados e ricos em fibras - mesmo a partir dos ingredientes mais duros - para toda a família. A partir de agora, um sumo de fruta rico em vitaminas e nutrientes estará sempre ao seu alcance. A nova centrifugadora Avance da Philips foi concebida para o ajudar a aproveitar ao máximo frutas e legumes. Este livro de receitas ajuda-o a conhecer várias frutas e legumes que podem ser utilizados para preparar sumo fresco.

Esperamos que desfrute da sua centrifugadora Philips e que use as nossas receitas como inspiração para uma dieta saudável e equilibrada para si e para a sua família.



Obtenha sumo fresco com facilidade:
como utilizar a centrifugadora Avance Collection?

1

Lave e prepare as frutas e os legumes. Corte-os em pedaços pequenos para que possam caber no tubo. Retire o caroço e as sementes antes de extrair o sumo.



2

Coloque o jarro e o recipiente para polpa à frente do aparelho. Ligue o aparelho.



3

Introduza as frutas e os legumes no tubo e empurre-os lentamente para baixo.



4

Depois de ter terminado a extracção de sumo, desligue a centrifugadora e aguarde até a rotação parar antes de limpar a centrifugadora.



Dica de limpeza: utilize ambos os lados da escova para limpar a centrifugadora eficazmente.



Maçã

Fonte de vitamina C e fibras alimentares que podem ajudar a prevenir a subida dos níveis de colesterol mau no seu sangue.



Romã

Eficaz na redução dos fatores de risco de doenças cardíacas. Possui valor alimentar como antioxidante.



Pêssego

Propriedades anti-envelhecimento. Aumenta a imunidade e ajuda a eliminar as toxinas do corpo.



Laranja

Uma excelente fonte de vitamina A que protege a visão e estimula o sistema imunitário.



Uvas

Com elevado teor de água e boas para a hidratação. Ricas em antioxidantes, importantes para a saúde ocular.



Pêra

Uma ótima fonte de fibras que ajuda a remover o mau colesterol do seu corpo.



Morangos

Boa fonte de vitamina C, essencial para a formação de colágeno e para manter a pele jovem.



Mirtilo

Muito rico em manganês, um mineral que aumenta a energia.



Cenoura

Uma excelente fonte de vitamina A que protege a visão e estimula o sistema imunitário.



Ananás

Fonte de vitaminas B e C.



Melancia

Uma excelente fonte de vitamina C e vitamina A. Também contém licopeno antioxidante que ajuda a proteger as células do corpo contra danos.



Rabanete

Rico em potássio e ácido fólico.



Tomate

Contém licopeno antioxidante que ajuda a proteger as células do corpo contra danos. Rico nas vitaminas A e C que ajudam a manter a sua visão saudável e estimulam o seu sistema imunitário.



Pepino

Antioxidante e anti-inflamatório. Possui benefícios anticancerígenos.



Espinafres

Uma das fontes mais ricas em ferro entre os vegetais de folha verde. O ferro é essencial para a produção de glóbulos vermelhos. Ricos em vitaminas do complexo B, vitamina C, vitamina K, potássio e cobre.

Máxima extracción de zumo, mínimo esfuerzo

Enhorabuena por adquirir la nueva licuadora Avance Collection de Philips.

Comer la cantidad adecuada de frutas y verduras es uno de los aspectos fundamentales de cualquier tipo de dieta sana. Ahora, preparar zumos caseros 100 % naturales sin conservantes es más sencillo que nunca. Gracias a la licuadora Avance Collection de Philips, tanto tú como tu familia podréis disfrutar de un estilo de vida más saludable al permitir os introducir fácilmente más frutas y verduras en vuestra dieta diaria. Sorprende a los tuyos con exquisitos y saludables zumos de granada, frutas de bosque, zanahoria e incluso rábanos.

Mediante su exclusiva tecnología de licuado lento, la licuadora Philips te ayudará a preparar unos zumos concentrados ricos en fibra hasta con los ingredientes más duros. De ahora en adelante, toda la familia podrá disfrutar de un buen vaso de zumo repleto de vitaminas y nutrientes siempre que lo desee. La nueva licuadora Avance Collection de Philips se ha diseñado para que puedas disfrutar al máximo de los beneficios de frutas y verduras. Este libro de recetas te ayudará a descubrir varias frutas y verduras que puedes utilizar para preparar deliciosos zumos caseros.

Esperamos que disfrutes de esta licuadora Philips y que nuestras recetas inspiren una dieta más saludable y equilibrada en tu hogar.



Disfruta de un zumo casero de la forma más sencilla: descubre cómo utilizar la licuadora de Avance Collection.

1

Lava y prepara las frutas y verduras. Córtalas en trozos pequeños, para que puedan introducirse por el tubo. Retira el corazón y las pepitas antes de comenzar a preparar el zumo.



2

Coloca la jarra y el depósito de pulpa en la parte frontal de la licuadora y, a continuación, enciéndela.



3

Introduce las frutas y verduras por el tubo y presiona lentamente hacia abajo.



4

Una vez que hayas terminado de preparar el zumo, apaga la licuadora y espera a que deje de girar completamente antes de limpiarla.



Consejo de limpieza: Utiliza los dos lados del cepillo para limpiar la licuadora de forma más eficaz.



Manzana

Es una gran fuente de vitamina C y fibra alimentaria que, además, puede prevenir que suban los niveles de colesterol malo de la sangre.



Granada

Es eficaz para reducir los factores de riesgo de sufrir enfermedades de corazón y presenta un apreciado valor dietético como antioxidante.



Melocotón

Tiene propiedades antienvjecimiento, aumenta las defensas y contribuye a la eliminación de toxinas del cuerpo.



Naranja

Es una excelente fuente de vitamina A, que ayuda a cuidar la vista y el sistema inmunitario.



Uvas

Son muy hidratantes gracias a su alto contenido en agua y ricas en antioxidantes, importantes para una buena salud ocular.



Pera

Es una fuente fantástica de fibra que ayuda a eliminar el colesterol malo.



Fresas

Son una fuente estupenda de vitamina C, esencial para la formación de colágeno y para mantener la piel joven.



Arándanos

Están repletos de manganeso, un mineral que proporciona mucha energía.



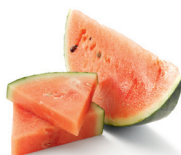
Zanahoria

Es una excelente fuente de vitamina A, que ayuda a cuidar la vista y el sistema inmunitario.



Piña

Es una gran fuente de vitaminas B y C.



Sandía

Es una excelente fuente de vitaminas C y A y también contiene licopeno, un antioxidante que previene el daño celular.



Rábano

Es rico en potasio y ácido fólico.



Tomate

Contiene licopeno, un antioxidante que previene el daño celular. Además, es rico en vitamina A y C, encargadas de mantener la salud ocular y de proteger el sistema inmunitario.



Pepino

Es un gran antioxidante y antiinflamatorio que tiene propiedades anticancerígenas.



Espinacas

Son una de las verduras de hoja verde más ricas en hierro, un mineral esencial para la producción de glóbulos rojos. Contienen grandes cantidades de vitaminas del grupo B, así como en vitamina C y K, potasio y cobre.

Maximale hoeveelheid sap in een handomdraai

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe Philips Avance Collection-sapcentrifuge!

De juiste hoeveelheid fruit en groente is een van de belangrijkste elementen van een gezond voedingsplan. Zelf vers sap maken, 100% natuurlijk en zonder conserveringsmiddelen, was nog nooit zo eenvoudig. De Philips Avance Collection-sapcentrifuge helpt u en uw gezin gezonder te leven door meer groente en fruit op te nemen in uw dagelijkse voeding. Verras uw oogappels met gezond en smakelijk sap van granaatappels, bessen, worteltjes of zelfs radijs!

Dankzij de unieke technologie van langzaam persen, maakt u met de Philips-sapcentrifuge voor het hele gezin geconcentreerd sap vol vezels, zelfs van de hardste ingrediënten. Vanaf nu hebt u altijd een glas sap vol vitaminen en bouwstoffen binnen handbereik. De nieuwe Philips Avance-sapcentrifuge is ontwikkeld om u te helpen het beste uit groente en fruit te halen. In dit receptenboek maakt u kennis met de diverse soorten fruit en groenten waarvan u vers sap kunt maken.

We hopen dat u veel plezier hebt van uw Philips-sapcentrifuge en dat u onze recepten gebruikt als inspiratie voor een gezonde en evenwichtige voeding voor u en uw gezin.



Vers sap in een handomdraai: zo gebruikt u de Avance Collection-sapcentrifuge.

1

Was het fruit en de groenten. Snijd ze in kleine stukjes, zodat ze in de vulopening passen. Verwijder klokhuis en zaadjes.



2

Plaats de kan en de vruchtvleescontainer voor het apparaat. Zet de sapcentrifuge aan.



3

Doe het fruit en de groenten in de vulopening en duw langzaam omlaag.



4

Als het sap klaar is, zet u de sapcentrifuge uit en wacht u tot het apparaat helemaal stilstaat voordat u het gaat schoonmaken.



Schoonmaaktip: gebruik beide kanten van de borstel om de sapcentrifuge doeltreffend schoon te maken.



Appel

Bron van vitamine C en voedingsvezels die een te hoog cholesterolgehalte in het bloed kan helpen voorkomen.



Granaatappel

Helpt doeltreffend het risico op hart- en vaatziekten te verkleinen, heeft voedingswaarde als antioxidant.



Perzik

Helpt veroudering tegen te gaan, verhoogt de immuuniteit en helpt giftige stoffen uit het lichaam te verwijderen.



Sinaasappel

Een uitstekende bron van vitamine A die helpt het zicht en het immuunsysteem op peil te houden.



Druiven

Bevatten veel water en hydrateren goed, veel antioxidanten voor gezonde ogen.



Peer

Geweldige bron van vezels die helpt slecht cholesterol uit uw lichaam te verwijderen.



Aardbeien

Prima bron van vitamine C, essentieel voor de vorming van collageen, houdt de huid jong.



Bosbessen

Boordevol mangaan, een mineraal dat zorgt voor een energieboost.



Wortel

Een uitstekende bron van vitamine A die helpt het zicht en het immuunsysteem op peil te houden.



Ananas

Bron van vitamine B en C.



Watermeloen

Een voortreffelijke bron van vitamine A en C, en bevat het antioxidant lycopene dat helpt beschadiging van lichaamscellen te voorkomen.



Radijs

Rijk aan kalium en foliumzuur.



Tomaat

Bevat het antioxidant lycopene dat helpt beschadiging van lichaamscellen te voorkomen. Rijk aan vitamine A en C die helpen het gezichtsvermogen gezond te houden en uw immuunsysteem een oppepper geven.



Komkommer

Een antioxidant, helpt tegen ontstekingen en kan effect hebben tegen kanker.



Spinazie

Een van de rijkste ijzerhoudende groene bladgroenten. IJzer is van cruciaal belang voor de aanmaak van rode bloedlichaampjes. Rijk aan vitamine B-complex, C en K, en aan kalium en koper.

Un minimum d'efforts pour un maximum de jus

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle centrifugeuse de la collection Philips Avance !

Consommer la bonne quantité de fruits et légumes est l'un des aspects les plus importants d'une alimentation saine. Préparer des jus de fruits frais, faits maison, 100 % naturels et sans conservateurs, n'a jamais été aussi simple. La centrifugeuse de la collection Philips Avance vous permettra, à vous et à votre famille de vivre une vie plus saine en incorporant plus de fruits et de légumes dans votre régime alimentaire quotidien. Surprenez les personnes qui vous sont chères avec un jus sain et savoureux de grenades, de baies, de carottes ou même de radis !

Grâce à la technologie unique à pressage lent, la centrifugeuse Philips vous aidera à préparer des jus concentrés riches en fibres pour toute votre famille, même à partir des ingrédients les plus durs. Dorénavant, un verre de jus plein de vitamines et de nutriments sera toujours à votre portée. La nouvelle centrifugeuse Philips Avance est conçue pour vous aider à tirer le meilleur parti des fruits et légumes. Ce livre de recettes vous permet de mieux connaître différents fruits et légumes qui peuvent être utilisés pour préparer vos jus de fruits.

Nous espérons que vous profiterez pleinement de votre centrifugeuse Philips et que nos recettes seront pour vous une source d'inspiration qui vous permettra, ainsi qu'à votre famille, de bénéficier d'une alimentation saine et équilibrée.



Préparez vos jus frais en toute simplicité : comment utiliser la centrifugeuse de la collection Avance ?

1

Lavez et préparez les fruits et légumes. Coupez-les en petits morceaux afin qu'ils puissent tenir dans le tube. Retirez le cœur et les graines.



2

Placez la verseuse et le réservoir à pulpe à l'avant de l'appareil. Mettez la centrifugeuse en marche.



3

Ajoutez les fruits et légumes dans le tube et poussez-les lentement vers le bas.



4

Une fois que vous avez terminé de préparer votre jus de fruit, éteignez la centrifugeuse et patientez jusqu'à l'arrêt complet de la rotation avant de procéder à son nettoyage.



Astuce de nettoyage : utilisez les deux côtés de la brosse pour nettoyer la centrifugeuse efficacement.



Pomme

Source de vitamine C et de fibres alimentaires qui peut aider à prévenir l'augmentation de la quantité de mauvais cholestérol dans votre sang.



Grenade

Réduit efficacement les facteurs de risque liés aux maladies cardiaques, valeur diététique en tant qu'antioxydant.



Pêche

Propriétés anti-âge, renforce l'immunité et aide à éliminer les toxines de l'organisme.



Orange

Une excellente source de vitamine A qui permet de préserver le bon fonctionnement de la vision et du système.



Raisin

Teneur élevée en eau, efficace pour l'hydratation, teneur élevée en antioxydants importants pour la santé.



Poire

Une fantastique source de fibres qui permet d'éliminer le mauvais cholestérol dans votre organisme.



Fraises

Une bonne source de vitamine C, qui est absolument nécessaire pour la formation du collagène et pour entretenir la jeunesse de la peau. immunitaire.



Myrtilles

Riches en manganèse, un minéral qui dope vos réserves en énergie. oculaire.



Carotte

Une excellente source de vitamine A qui contribue à entretenir le bon fonctionnement de votre vision et de votre système immunitaire.



Ananas

Source de vitamines B et C.



Pastèque

Une excellente source de vitamine C et de vitamine A. Contient également du lycopène, un antioxydant qui prévient la détérioration des cellules de l'organisme.



Radis

Riches en potassium et acide folique.



Tomate

Contient du lycopène, un antioxydant qui contribue à prévenir la détérioration des cellules de l'organisme. Riche en vitamine A et C, ce qui contribue à entretenir le bon fonctionnement de votre vision et de votre système immunitaire.



Concombre

Antioxydant, anti-inflammatoire et propriétés anticancer.



Épinard

L'un des légumes verts à feuilles les plus riches en fer. Le fer est essentiel à la production des globules rouges. Riche en complexe de vitamines B, en vitamine C et K, en potassium et en cuivre.

Maximale Ausbeute, minimaler Aufwand

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Philips Avance Collection Entsafters!

Die richtige Menge an Obst und Gemüse ist von wesentlicher Bedeutung für eine gesunde Ernährung. Es war noch nie so einfach, selbst frisch gepressten, 100 % natürlichen Saft zuzubereiten, der keine Konservierungsmittel enthält. Der Philips Avance Collection Entsafter sorgt für mehr Obst und Gemüse auf Ihrem täglichen Speiseplan und unterstützt Sie und Ihre Familie so bei einer gesünderen Lebensweise. Überraschen Sie Ihre Lieben mit einem gesunden und leckeren Saft aus Granatapfel, Beeren, Karotten und sogar Rettich!

Dank der einzigartigen Entsaftungstechnologie können Sie mit dem Philips Entsafter selbst aus den härtesten Zutaten gesunden Saft mit Fruchtfleisch für die ganze Familie pressen. Jetzt ist ein Glas mit vitamin- und nährstoffreichem Saft immer in Reichweite.

Der neue Philips Avance Entsafter wurde so konzipiert, dass Sie das Beste aus Obst und Gemüse herausholen können. Dieses Rezeptbuch bietet Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Obst- und Gemüsesorten, aus denen Sie frischen Saft zubereiten können.

Wir hoffen, dass Sie Freude an der Verwendung Ihres Philips Entsafters haben und unsere Rezepte Ihnen und Ihrer Familie als Inspiration für eine gesunde und ausgewogene Ernährungsweise dienen.



Frisch gepresster Saft auf einfache Art: so verwenden Sie den Avance Collection Entsafter.

1

Waschen Sie das Obst und Gemüse, und bereiten Sie es vor. Schneiden Sie es in kleine Stücke, sodass diese in die Einfüllöffnung passen. Entfernen Sie vor dem Entsaften die Kerne und Samen.



2

Stellen Sie den Saft- und Fruchtfleischbehälter vor das Gerät. Schalten Sie den Entsafter ein.



3

Geben Sie die Obst- und Gemüsestücke in die Einfüllöffnung, und drücken Sie sie langsam nach unten.



4

Schalten Sie das Gerät nach dem Entsaften aus. Warten Sie, bis die Rotation zum Stillstand kommt, bevor Sie den Entsafter reinigen.



Tipps zur Reinigung: Verwenden Sie beide Seiten der Bürste, um den Entsafter effizient zu reinigen.



Apfel

Quelle für Vitamin C und Ballaststoffe, welche einen Anstieg des Spiegels an "schlechtem Cholesterin" im Blut verhindern können.



Granatapfel

Effektiv bei der Bekämpfung von Risikofaktoren für Herzleiden, Nährwert durch antioxidative Wirkung.



Pfirsich

Anti-Aging-Wirkung, erhöht die Immunität und trägt zur Reinigung des Körpers von Giftstoffen bei.



Orange

Eine hervorragende Vitamin A-Quelle, welches das Sehvermögen und Immunsystem unterstützt.



Weintrauben

Hoher Wassergehalt und daher gut für die Hydratation; enthält viele Antioxidantien, die gut für die Augen sind.



Birne

Eine hervorragende Quelle für Ballaststoffe, die zur Reinigung des Körpers von "schlechtem Cholesterin" beitragen.



Erdbeeren

Gute Vitamin C-Quelle, das wesentlich für die Kollagenproduktion und junge Haut ist.



Blaubeeren

Enthalten eine große Menge des energiereichen Mineralstoffs Mangan.



Karotten

Eine hervorragende Vitamin A-Quelle, welches das Sehvermögen und Immunsystem unterstützt.



Ananas

Quelle für Vitamin B und C.



Wassermelone

Eine hervorragende Quelle für Vitamin C und A; enthält das Antioxidans Lycopin, das Körperzellen vor Beschädigungen schützt.



Rettich

Reich an Kalium und Folsäure.



Tomate

Enthält das Antioxidans Lycopin, das Körperzellen vor Beschädigungen schützt; reich an Vitamin A und C, welche das Sehvermögen unterstützen und das Immunsystem stärken.



Gurke

Ein entzündungshemmendes Antioxidans, welches das Krebsrisiko mindert.



Spinat

Eine der größten Eisenquellen unter den Blattgemüsesorten; von wesentlicher Bedeutung für die Produktion roter Blutkörperchen; reich an Vitamin B-Komplex, Vitamin C und K, Kalium und Kupfer.



Apple orange juice

1



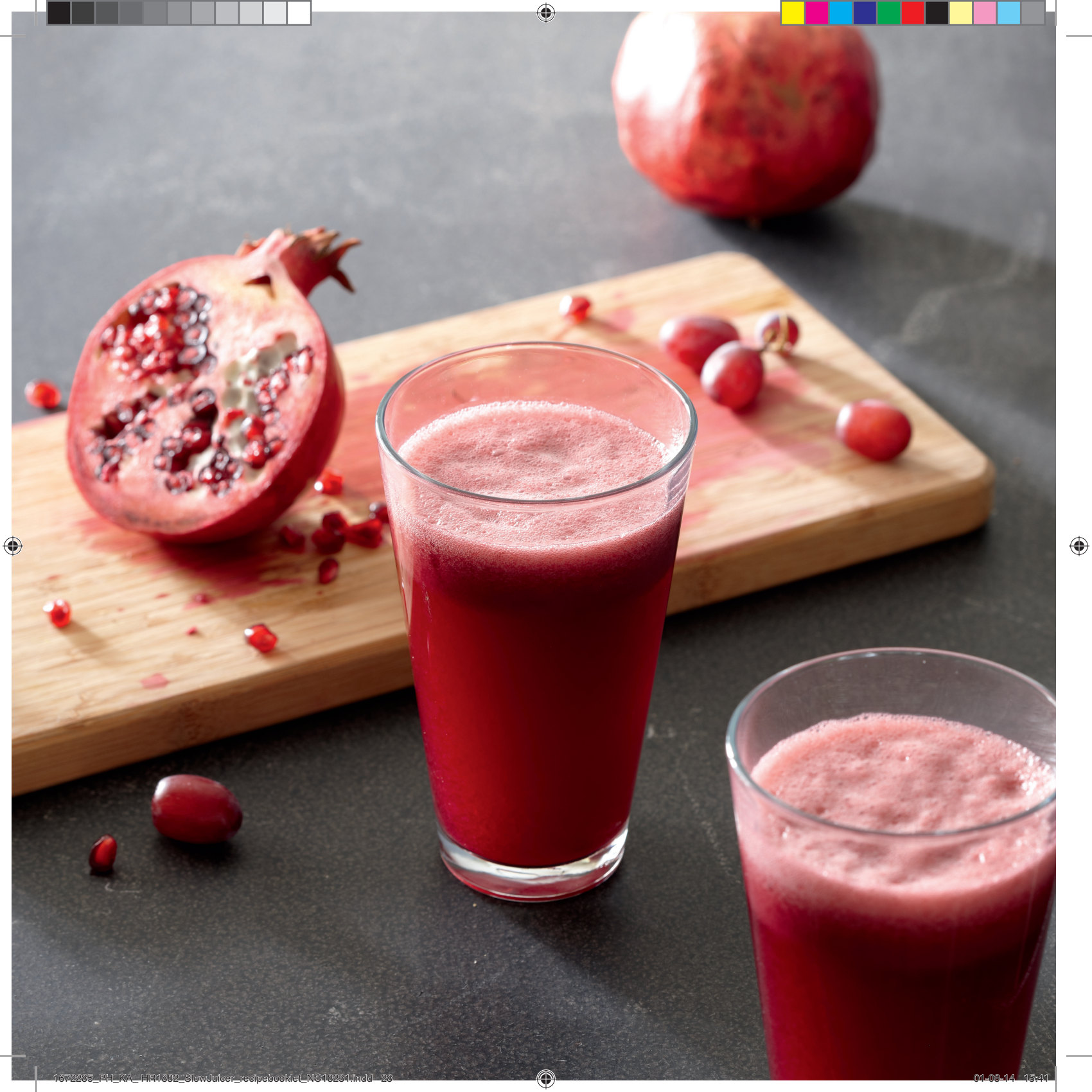
- Ⓔ red apple
- Ⓓ rødt æble
- Ⓕ punainen omena
- Ⓝ rødt eple
- Ⓢ rött äpple
- Ⓣ mela rossa
- Ⓟ maçã vermelha
- Ⓔ manzana roja
- Ⓝ rode appel
- Ⓕ pomme rouge
- Ⓓ roter Apfel

1



- orange
- appelsin
- appelsiini
- appelsin
- apelsin
- arancia
- laranja
- naranja
- sinaasappel
- orange
- Orange

Ⓔ Apple Orange Juice Ⓓ Æble- og appelsinjuice Ⓕ Omena-appelsiinimehu Ⓝ Eple- og appelsinjuice Ⓢ Äppel- och apelsinjuice Ⓣ Succo di arancia e mela Ⓟ Sumo de maçã e laranja Ⓔ Zumo de manzana y naranja Ⓝ Appel-sinaasappelsap Ⓕ Jus de pomme et d'orange Ⓓ Apfel-Orangen-Saft



Purple grape pomegranate juice

200g



250g



- Ⓔ purple grapes
- Ⓓ røde druer
- Ⓕ tummia rypäleitä
- Ⓝ lilla druer
- Ⓢ röda vindruvor
- Ⓣ uva viola
- Ⓟ uvas pretas
- Ⓔ uva negra
- Ⓝ rode druiven
- Ⓕ raisins noirs
- Ⓓ rote Trauben

- pomegranate
- granatæble
- granaattomenaa
- granateple
- granatäpple
- melograno
- romã
- granada
- granaatappel
- grenades
- Granatapfel

- Ⓔ Purple grape Pomegranate Juice Ⓓ Juice med røde druer og granatæble
 Ⓕ Viinirypäle-granaattomenamehu Ⓝ Juice med lilla druer og granateple Ⓢ Druv- och granatäppeljuice
 Ⓣ Succo di melograno e uva viola Ⓟ Sumo de uvas pretas e romã
 Ⓔ Zumo de uva negra y granada Ⓝ Rode druiven-granaatappelsap Ⓕ Jus de raisins noirs et de grenade
 Ⓓ Saft aus roten Trauben und Granatapfel



Pineapple kiwi juice

1/4



🇪🇺 pineapple

🇩🇰 ananas

🇫🇮 ananasta

🇳🇴 ananas

🇸🇻 ananas

🇮🇹 ananas

🇵🇹 ananás

🇪🇸 piña

🇳🇱 ananas

🇫🇷 ananas

🇩🇪 Ananas

1



Kiwi

kiwifrugt

kiivi

kiwi

kiwi

kiwi

quivi

kiwi

kiwi

kiwi

Kiwi

80g



mineral water

danskvand med brus

kivennäisvettä

mineralvann

mineralvatten

acqua minerale

água

agua mineral

mineraalwater

eau minérale

Mineralwasser

🇪🇺 Pineapple kiwi juice 🇩🇰 Juice med ananas og kiwifrugt 🇫🇮 Ananas-kiivimehu

🇳🇴 Ananas- og kiwijuice 🇸🇻 Ananas och kiwijuicee 🇮🇹 Succo di kiwi e ananas 🇵🇹 Sumo

de ananás e quivi 🇪🇸 Zumo de piña y kiwi 🇳🇱 Ananas-kiwisap 🇫🇷 Jus d'ananas et de kiwi

🇩🇪 Ananas-Kiwi-Saft



Lemon apple strawberry juice

1/4



(EN) lemon
 (DK) citron
 (FI) sitruunaa
 (NO) sitron
 (SV) citron
 (IT) limone
 (PT) limão
 (ES) limón
 (NL) citroen
 (FR) citron
 (DE) Zitrone

1



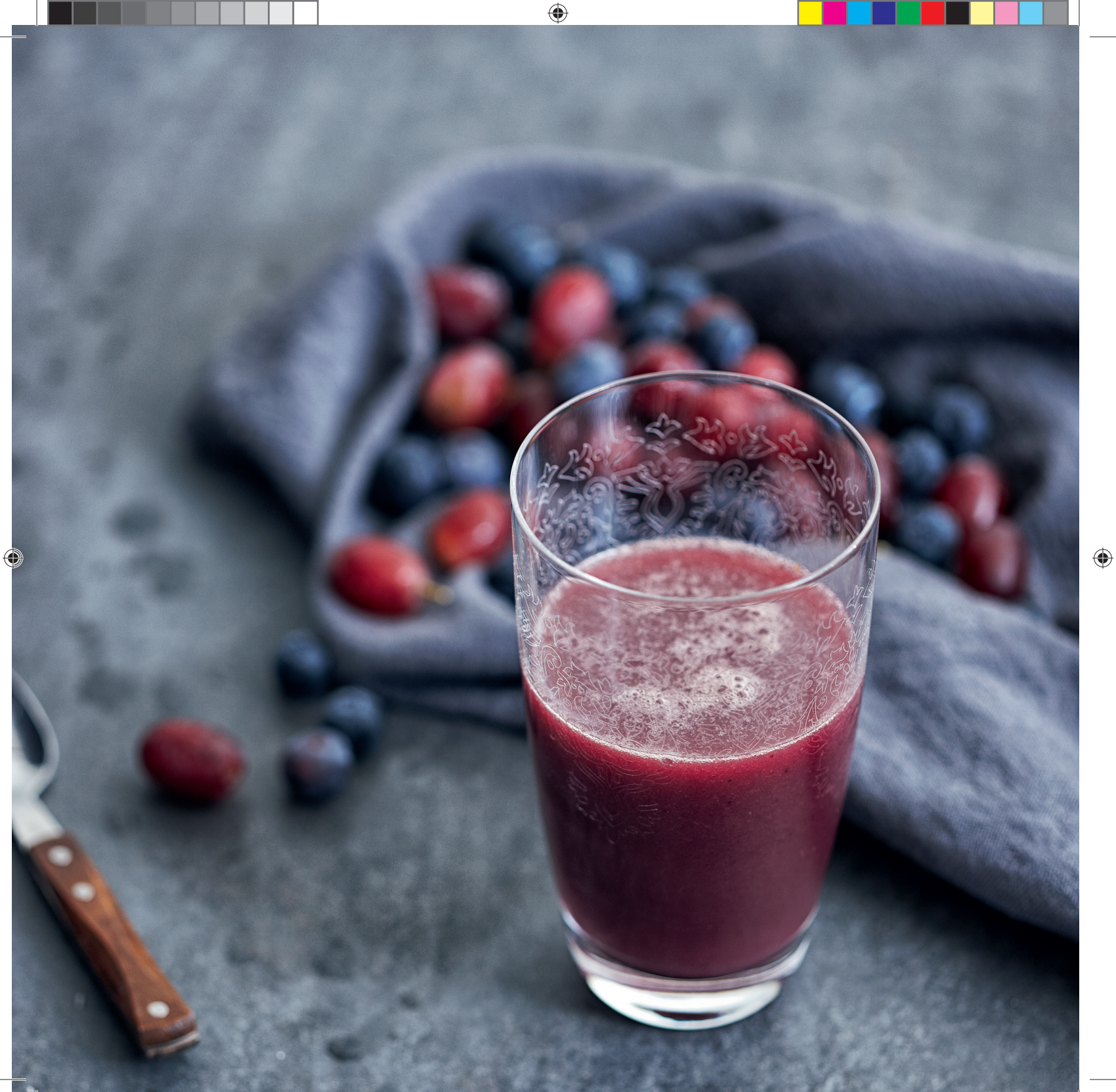
red apple
 (DK) rødt æble
 (FI) punainen omena
 (NO) rødt eple
 (SV) rött äpple
 (IT) mela rossa
 (PT) maçã vermelha
 (ES) manzana roja
 (NL) rode appel
 (FR) pomme rouge
 (DE) roter Apfel

200g



strawberries
 (DK) jordbær
 (FI) mansikoita
 (NO) jordbær
 (SV) jordgubbar
 (IT) fragole
 (PT) morangos
 (ES) fresas
 (NL) aardbeien
 (FR) fraises
 (DE) Erdbeeren

(EN) Lemon Apple strawberry juice (DK) Citron-, æble- og jordbærjuice (FI) Sitruuna-omena-
 mansikkamehu (NO) Sitron-, eple- og jordbærjuice (SV) Citron- äppel- och jordgubbsjuice
 (IT) Succo di fragole, mela e limone (PT) Sumo de limão, maçã e morango (ES) Zumo de
 limón, manzana y fresas (NL) Citroen-appel-aardbeiensap (FR) Jus de citron, pomme et
 fraise (DE) Zitronen-Apfel-Erdbeer-Saft



Blueberry purple grape juice

100g



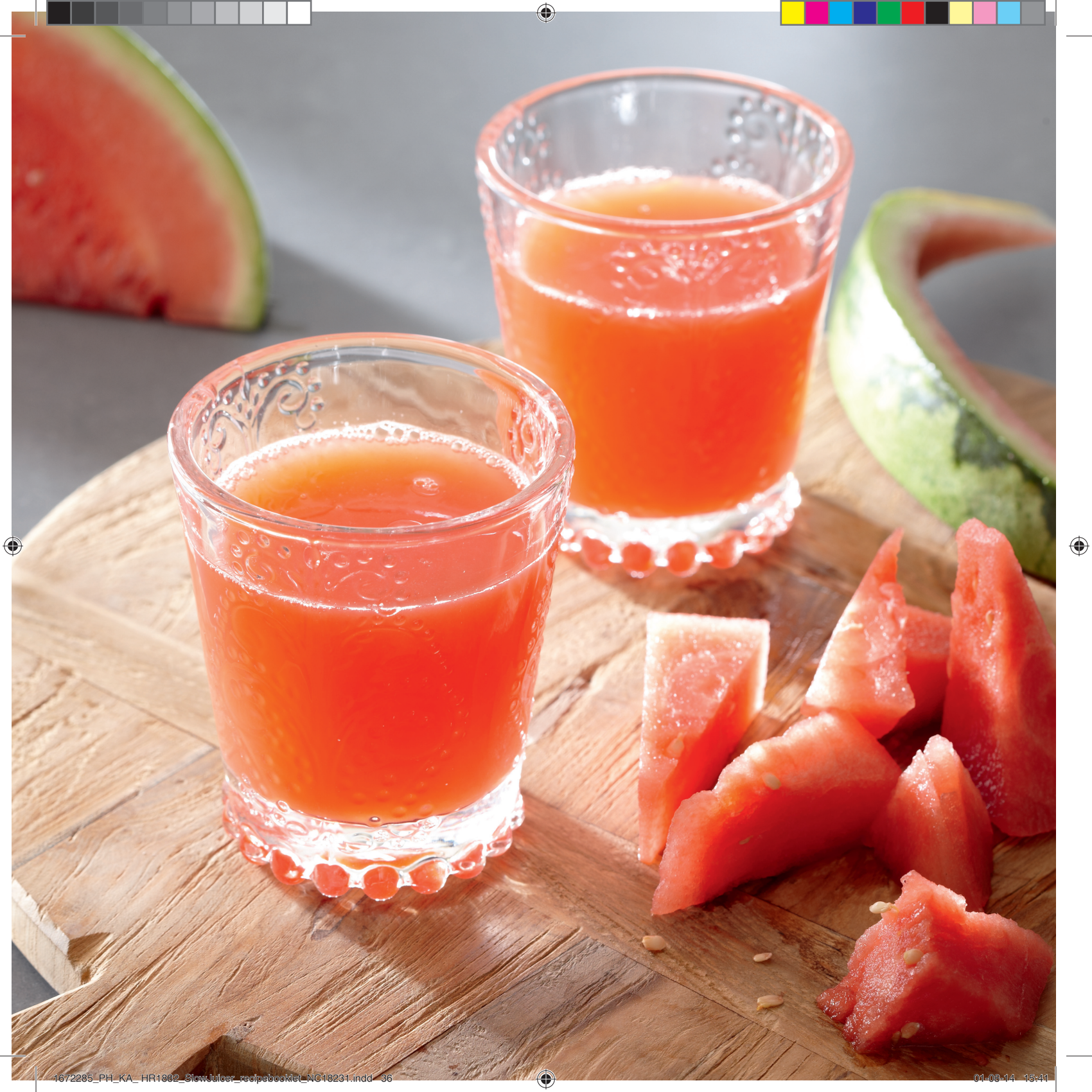
200g



- ⓔⓃ blue berries
- ⒹⓀ blåbær
- ⓕⓂ mustikoita
- ⓃⓁ blåbær
- ⓈⓋ blåbär
- ⓂⓉ mirtilli
- ⓅⓂ mirtilos
- ⓔⓈ arándanos
- ⓃⓁ bosbessen
- ⓕⓂ myrtilles
- ⒹⓈ Blaubeeren

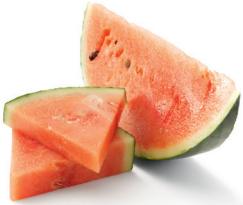
- purple grapes
- røde druer
- tummia rypäleitä
- lilla druer
- röda vindruvor
- uva viola
- uvas pretas
- uva negra
- rode druiven
- raisins noirs
- rote Trauben

ⓔⓃ Blueberry purple grape juice ⒹⓀ Juice med blåbær og røde druer ⓕⓂ Mustikka-rypälemehu ⓃⓁ Juice med blåbær og lilla druer ⓈⓋ Blåbärs- och druvjuice ⓂⓉ Succo di uva viola e mirtilli ⓅⓂ Sumo de mirtilos e uvas pretas ⓔⓈ Zumo de arándanos y uva negra ⓃⓁ Rode druiven-bosbessensap ⓕⓂ Jus de raisin et de myrtille ⒹⓈ Saft aus roten Trauben und Blaubeeren



Slimming melon juice

200g



- Ⓔ watermelon flesh
- Ⓓ vandmelonkød
- Ⓕ vesimelonia
- Ⓝ vannmelonkjøtt
- Ⓢ vattenmelon
- Ⓣ polpa di anguria
- Ⓟ polpa de melancia
- Ⓔ sandía
- Ⓝ watermeloen (vruchtvlees)
- Ⓕ chair de pastèque
- Ⓓ Wassermelone

200g



- melon flesh
- melonkød
- melonia
- melonkjøtt
- melon
- polpa di melone
- polpa de melão
- melón
- meloen (vruchtvlees)
- chair de melon
- Melone

- Ⓔ Slimming melon juice Ⓓ Slankende melonjuice Ⓕ Hoikentava melonimehu
 Ⓝ Slankende melonjuice Ⓢ Viktminskande melonjuice Ⓣ Succo dimagrante al melone
 Ⓟ Sumo de melão de emagrecimento Ⓔ Zumo adelgazante de sandía y melón
 Ⓝ Afslankend meloensap Ⓕ Jus de melon minceur Ⓓ Diät-Melonensaft



Celery carrot juice

80g



200g



80g



(EN) celery
 (DK) bladselleri
 (FI) varsiselleriä
 (NO) selleri
 (SV) selleri
 (IT) sedano
 (PT) aipo
 (ES) apio
 (NL) bleekselderij
 (FR) céleri
 (DE) Sellerie

carrots
 gulerødder
 porkkanoita
 gulrøtter
 morötter
 carote
 cenoura
 zanahorias
 worteltjes
 carottes
 Karotten

mineral water
 danskvand med brus
 kivennäisvettä
 mineralvann
 mineralvatten
 acqua minerale
 água
 agua mineral
 mineraalwater
 eau minérale
 Mineralwasser

(EN) Celery carrot juice (DK) Bladselleri- og gulerodsjuice (FI) Varsiselleri-porkkanamehu
 (NO) Selleri- og gulrotjuice (SV) Selleri och morotsjuice (IT) Succo di sedano e carota
 (PT) Sumo de aipo e cenoura (ES) Zumo de apio y zanahoria (NL) Bleekselderij-wortelsap
 (FR) Jus de céleri et carotte (DE) Sellerie-Karotten-Saft



Honey cucumber spinach juice

150g



🇪🇺 cucumber

🇩🇰 agurk

🇫🇮 kurkkua

🇳🇴 agurk

🇸🇻 gurka

🇮🇹 cetrioli

🇵🇹 pepino

🇪🇸 pepino

🇳🇱 komkommer

🇫🇷 concombre

🇩🇪 Gurke

50g



spinach

spinat

pinaattia

spinat

spenat

spinaci

espinafres

espinacas

spinazie

épinards

Spinat

15g



honey

honning

hunajaa

honning

honung

miele

mel

miel

honing

miel

Honig

100g



mineral water

danskvand med brus

kivennäisvettä

mineralvann

mineralvatten

acqua minerale

água

agua mineral

mineraalwater

eau minérale

Mineralwasser

🇪🇺 Honey cucumber spinach juice 🇩🇰 Honning-, agurke- og spinatjuice 🇫🇮 Hunaja-kurkku-pinaattimehu 🇳🇴 Agurk- og spinatjuice med honning 🇸🇻 Honungs-, gurk- och spenatjuice 🇮🇹 Succo di spinaci, cetrioli e miele 🇵🇹 Sumo de pepino e espinafres com mel 🇪🇸 Zumo de pepino y espinacas con miel 🇳🇱 Honing-komkommer-spinaziesap 🇫🇷 Jus de concombre et d'épinards au miel 🇩🇪 Honig-Gurken-Spinat-Saft



Pepper tomato juice

1/2



- Ⓔ red pepper
- Ⓓ rød peberfrugt
- Ⓕ punainen paprika
- Ⓝ rød paprika
- Ⓢ röd paprika
- Ⓣ peperone rosso
- Ⓟ pimento vermelho
- Ⓔ pimiento rojo
- Ⓝ rode paprika
- Ⓕ poivron rouge
- Ⓓ rote Paprika

1/2



- orange pepper
- orange peberfrugt
- oranssi paprika
- oransje paprika
- gul paprika
- peperone arancione
- pimento laranja
- pimiento naranja
- oranje paprika
- poivron orange
- orange Paprika

300g



- tomatoes
- tomater
- tomaatteja
- tomater
- tomat
- pomodori
- tomate
- tomates
- tomaten
- tomates
- Tomaten

- Ⓔ Pepper tomato juice
- Ⓓ Peberfrugt- og tomatjuice
- Ⓕ Paprika-tomaattimehu
- Ⓝ Tomatjuice med paprika
- Ⓢ Paprika- och tomatjuice
- Ⓣ Succo di pomodori e peperoni
- Ⓟ Sumo de tomate e pimento
- Ⓔ Zumo de tomate y pimiento
- Ⓝ Paprika-tomatensap
- Ⓕ Jus de tomate et de poivron
- Ⓓ Paprika-Tomaten-Saft



Lettuce & green radish juice

100g



100g



100g



- Ⓔ lettuce
- Ⓓ grøn salat
- Ⓕ lehtisalaattia
- Ⓝ salat
- Ⓢ sallad
- Ⓣ lattuga
- Ⓟ alface
- Ⓔ lechuga
- Ⓝ sla
- Ⓕ laitue
- Ⓓ Kopfsalat

- green radish
- grønne radiser
- vihreää retiisiä
- vinterreddik
- grøn pepparrot
- ravanelli verdi
- rabanete verde
- rábano verde
- groene radijs
- radis vert
- grüner Rettich

- mineral water
- danskvand med brus
- kivennäisvettä
- mineralvann
- mineralvatten
- acqua minerale
- água
- agua mineral
- mineraalwater
- eau minérale
- Mineralwasser

Ⓔ Lettuce & Green radish juice Ⓓ Juice med grøn salat og radiser Ⓕ Lehtisalaatti & vihreää retiisi -mehu Ⓝ Salat- og vinterreddikjuice Ⓢ Sallads- och pepparrotsjuice Ⓣ Succo di ravanelli verdi e lattuga Ⓟ Sumo de alface e rabanete verde Ⓔ Zumo de lechuga y rábano verde Ⓝ Sla & groene radijs-sap Ⓕ Jus de laitue et de radis vert Ⓓ Saft aus grünem Rettich und Kopfsalat



Apple peach carrot juice

1



🇪🇺 green apple
🇩🇰 grønt æble
🇫🇮 vihreä omena
🇳🇴 grønt eple
🇸🇻 grønt äpple
🇮🇹 mela verde
🇵🇹 maçã verde
🇪🇸 manzana verde
🇳🇱 groene appel
🇫🇷 pomme verte
🇬🇧 grüner Apfel

1



peach
fersken
persikka
fersken
persika
pesca
pêssego
melocotón
perzik
pêche
Pfersich

1



carrots
gulerødder
porkkanoita
gulrøtter
morötter
carote
cenoura
zanahorias
worteltjes
carottes
Karotten

50g



mineral water
danskvand med brus
kivennäisvettä
mineralvann
mineralvatten
acqua minerale
água
agua mineral
mineraalwater
eau minérale
Mineralwasser

🇪🇺 Apple Peach Carrot Juice 🇩🇰 Æble-, fersken- og gulerodsjuice 🇫🇮 Omena-persikka-porkkanamehu 🇳🇴 Eple-, fersken- og gulrotjuice 🇸🇻 Äppel-, persiko- och morotsjuice 🇮🇹 Succo di carota, pesca e mela 🇵🇹 Sumo de maçã, pêssego e cenoura 🇪🇸 Zumo de manzana, melocotón y zanahoria 🇳🇱 Appel-perzik-wortelsap 🇫🇷 Jus de pomme, de pêche et de carotte 🇬🇧 Apfel-Pfersich-Karotten-Saft



Purple cabbage & black plum juice

100g



^{EN} purple cabbage

^{DK} rødkål

^{FI} punakaalia

^{NO} rødkål

^{SV} rödkål

^{IT} cavolo viola

^{PT} couve roxa

^{ES} lombarda

^{NL} rodekool

^{FR} chou rouge

^{DE} Rotkohl

200g



black plum

sort blomme

tummi luumuja

lilla plommer

plommon

pomodori neri

ameixas vermelhas

ciruelas negras

paarse pruimen

prunes noires

schwarze Pflaumen

10g



honey

honning

hunajaa

honning

honung

miele

mel

miel

honing

miel

Honig

100g



mineral water

danskvand med brus

kivennäisvettä

mineralvann

mineralvatten

acqua minerale

água

agua mineral

mineraalwater

eau minérale

Mineralwasser

^{EN} Purple cabbage & black plum juice ^{DK} Juice med rødkål og sort blomme

^{FI} Punakaali & tumma luumu -mehu ^{NO} Juice med rødkål og lilla plomme ^{SV} Rödkåls-

& plommonsjuice ^{IT} Succo di pomodori neri e cavolo viola ^{PT} Sumo de couve roxa

e ameixas vermelhas ^{ES} Zumo de lombarda y ciruelas negras ^{NL} Paarse pruim-

rodekoolsap ^{FR} Jus de chou rouge et de prune noire ^{DE} Saft aus schwarzen Pflaumen

und Rotkohl



Peach pineapple celery juice

2



- 🇪🇺 peach
- 🇩🇰 fersken
- 🇫🇮 persikka
- 🇳🇴 fersken
- 🇸🇼 persika
- 🇮🇹 pesca
- 🇵🇹 pêssego
- 🇪🇸 melocotón
- 🇳🇱 perzik
- 🇫🇷 pêche
- 🇩🇪 Pfirsich

1/2



- pineapple
- ananas
- ananasta
- ananas
- ananas
- ananas
- ananas
- ananas
- piña
- ananas
- ananas
- Ananas

50g



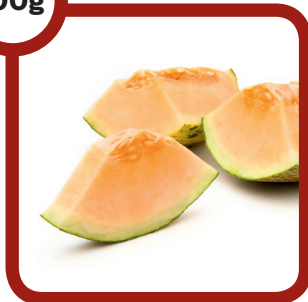
- celery
- bladselleri
- varsiselleriä
- selleri
- selleri
- sedano
- aipo
- apio
- bleekselderij
- céleri
- Sellerie

🇪🇺 Peach pineapple celery juice 🇩🇰 Fersken-, ananas- og bladsellerijuce
 🇫🇮 Persikka-ananas-varsisellerimehu 🇳🇴 Fersken-, ananas- og sellerijuce 🇸🇼 Persiko-,
 ananas- och sellerijuce 🇮🇹 Succo di sedano, ananas e pesca 🇵🇹 Sumo de pêssego,
 ananás e aipo 🇪🇸 Zumo de melocotón, piña y apio 🇳🇱 Perzik-ananas-bleekselderijsap
 🇫🇷 Jus de pêche, d'ananas et de céleri 🇩🇪 Pfirsich-Ananas-Sellerie-Saft



Hami-melon & passion fruit & cherry radish juice

200g



- 🇪🇺 melon flesh
- 🇩🇰 melonkød
- 🇫🇮 melonia
- 🇳🇴 melonkjøtt
- 🇸🇻 melon
- 🇮🇹 polpa di melone
- 🇵🇹 polpa de melão
- 🇪🇸 melón
- 🇳🇱 meloen (vruchtvlées)
- 🇫🇷 chair de melon
- 🇩🇪 Melone

1

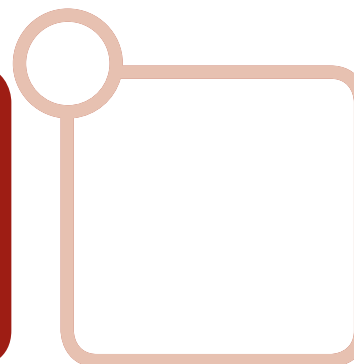


- passion fruit
- passionsfrugt
- passiohedelmä
- pasjonsfrukt
- passionsfrukt
- frutto della passione
- maracujá
- maracuyá
- passievrucht
- fruit de la passion
- Maracuja

60g



- cherry radish
- søde radiser
- retiisejä
- reddiker
- rädisor
- ravanello ciliegia
- rábano vermelho
- rábanos rojos
- ronde radijsjes
- radis rouges
- Radieschen

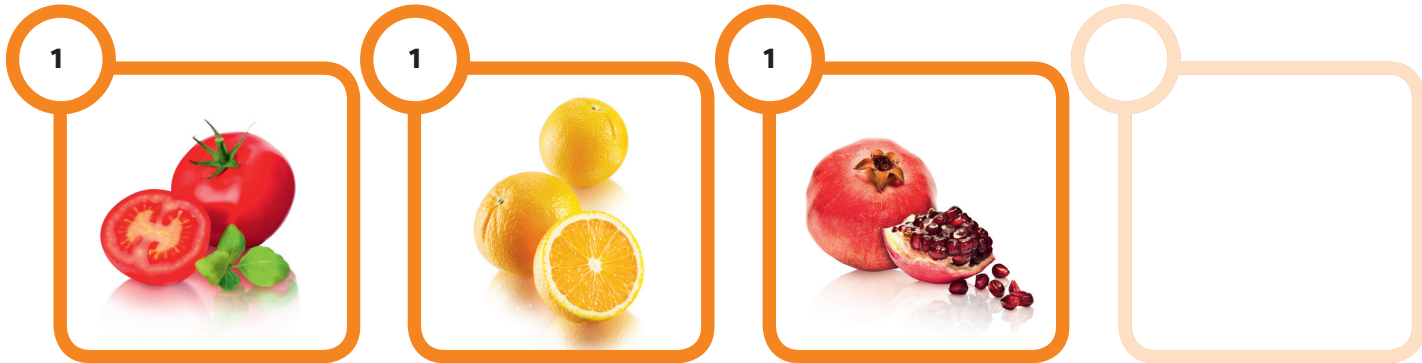


- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

🇪🇺 Hami-melon & passion fruit & cherry radish juice 🇩🇰 Juice med hamimelon, passionsfrugt og søde radiser 🇫🇮 Hami-meloni-passiohedelmä-retisi-mehu 🇳🇴 Juice med hami-melon, pasjonsfrukt og reddik 🇸🇻 Nätmelons-, passionsfrukts- och rädisjuice 🇮🇹 Succo di ravanello ciliegia, frutto della passione e melone di Hami 🇵🇹 Sumo de meloa, maracujá e rábano vermelho 🇪🇸 Zumo de melón Hami, maracuyá y rábanos rojos 🇳🇱 Hami-meloen & passievrucht & ronde-radijsjes 🇫🇷 Jus de melon hami, fruit de la passion et radis rouges 🇩🇪 Saft aus Hami-Melone, Maracuja und Radieschen



Tomato orange pomegranate juice



- 🇪🇺 tomatoes
- 🇩🇰 tomater
- 🇫🇮 tomaatteja
- 🇳🇴 tomater
- 🇸🇻 tomat
- 🇮🇹 pomodori
- 🇵🇹 tomate
- 🇪🇸 tomates
- 🇳🇱 tomaten
- 🇫🇷 tomates
- 🇩🇪 Tomaten

- orange
- appelsin
- appelsiini
- appelsin
- apelsin
- arancia
- laranja
- naranja
- sinaasappel
- orange
- Orange

- pomegranate
- granatæble
- granaattomenaa
- granateple
- granatäpple
- melograno
- romã
- granada
- granaatappel
- grenades
- Granatapfel

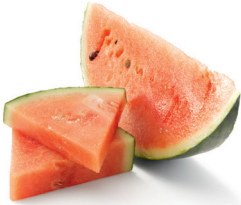
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

🇪🇺 Tomato Orange Pomegranate juice
 🇩🇰 Tomat-, appelsin- og granatæblejuice
 🇫🇮 Tomaatti-appelsiini-granaattomenamehu
 🇳🇴 Tomat-, appelsin- og granateplejuice
 🇸🇻 Tomat-, apelsin- och granatäppeljuice
 🇮🇹 Succo di melagrano, arancia e pomodoro
 🇵🇹 Sumo de tomate, laranja e romã
 🇪🇸 Zumo de tomate, naranja y granada
 🇳🇱 Tomaat-sinaasappel-granaatappelsap
 🇫🇷 Jus de tomate, orange et grenade
 🇩🇪 Tomaten-Orangen-Granatapfel-Saft



Three melons juice

200g



- Ⓔ watermelon flesh
- Ⓓ vandmelonkød
- Ⓕ vesimelonia
- Ⓝ vannmelonkjøtt
- Ⓢ vattenmelon
- Ⓣ polpa di anguria
- Ⓟ polpa de melancia
- Ⓔ sandía
- Ⓝ watermeloen (vruchtvrles)
- Ⓕ chair de pastèque
- Ⓓ Wassermelone

200g



- melon flesh
- melonkød
- melonia
- melonkjøtt
- melon
- polpa di melone
- polpa de melão
- melón
- meloen (vruchtvrles)
- chair de melon
- Melone

100g



- small cucumber
- små agurker
- avomaankurkkua
- små agurker
- liten gurka
- cetriolo piccolo
- pepino
- pepino
- minikomkommer
- petit concombre
- kleine Gurke

Ⓔ Three melons juice Ⓓ Juice med tre slags melon Ⓕ Kolmen melonin mehu Ⓝ Juice med tre meloner Ⓢ Gurk-och melonjuice Ⓣ Succo ai tre meloni Ⓟ Sumo triplo de melão Ⓔ Zumo de sandía, melón y pepino Ⓝ Drie-meloensap Ⓕ Jus de trois melons Ⓓ Drei-Melonen-Saft



EN

1. Soften the gelatin in mineral water for 15mins.
2. Take out the gelatin, put it in a bowl of warm water until the gelatin melts and becomes liquid.
3. Juice the fruits and add mineral water.
4. Add some honey in the juice and mix it well.
5. Mix the juice and the liquid gelatin until it becomes even.
6. Pour the mixture into small cups, covered with cling film, put it in the refrigerator for 2 hours until it solidifies.

DK

1. Blødgør gelatinen i danskvand i 15 minutter.
2. Tag gelatinen op, læg den i en skål med varmt vand, indtil gelatinen smelter og bliver flydende.
3. Pres frugten, og tilsæt danskvand.
4. Tilsæt lidt honning i juicen, og bland det godt.
5. Bland juicen og den flydende gelatine, indtil blandingen bliver jævn.
6. Hæld blandingen i små kopper, dæk dem til med husholdningsfilm, og stil dem i køleskabet i 2 timer, indtil de er stivnet.

FI

1. Pehmennä liivatelehtiä kivennäisvedessä 15 minuutin ajan.
2. Ota liivatelehdet vedestä ja liuota ne kullholliseen lämmintä vettä.
3. Mehusta hedelmät ja kivennäisvesi.
4. Lisää mehuun vähän hunajaa ja sekoita hyvin.
5. Sekoita mehu ja liivateliuos hyvin keskenään.
6. Kaada seos pieniin kuppeihin, peitä ne muovikelmulla ja laita jääkaappiin kahdeksi tunniksi, kunnes ne jäähmettyvät.

NO

1. Mykgjør gelatinen i mineralvann i 15 minutter.
2. Legg deretter gelatinen i en bolle med varmt vann frem til den smelter og blir flytende.
3. Press frukten til juice og tilsett mineralvann.
4. Tilsett litt honning i juicen og bland godt.
5. Bland juice og flytende gelatin til en jevn blanding.
6. Hell blandingen i små kopper, dekk til med plastfolie, og plasser i kjøleskapet i to timer til væsken stivner.

SV

1. Mjuka upp gelatinet genom att lägga det i mineralvatten i 15 minuter.
2. Ta upp gelatinet och lägg det i en skål med varmt vatten. Låt ligga tills gelatinet lösts upp.
3. Pressa frukterna och tillsätt mineralvatten.
4. Tillsätt lite honung i juicen och blanda väl.
5. Mixa juicen och det flytande gelatinet tills blandningen blir jämn.
6. Häll blandningen i små skålar och täck över med plastfolie. Ställ in skålarna i kylskåpet i 2 timmar tills blandningen stelnar.

IT

1. Ammorbidire la gelatina in acqua minerale per 15 min.
2. Trasferirla successivamente in una ciotola con acqua calda finché non si scioglie e diventa liquida.
3. Spremere la frutta e aggiungere acqua minerale.
4. Aggiungere del miele al succo e mescolare bene.
5. Mescolare il succo e la gelatina liquida fino a raggiungere una consistenza omogenea.
6. Versare il composto nelle coppette, coprirlo con pellicola trasparente e farlo raffreddare in frigorifero per 2 ore finché non si solidifica.

PT

1. Demolhe a gelatina em água durante 15 minutos.
2. Retire a gelatina, coloque numa taça com água quente até a gelatina derreter e ficar líquida.
3. Extraia o sumo da fruta e adicione água.
4. Adicione um pouco de mel ao sumo e mexa bem.
5. Misture o sumo com a gelatina líquida até obter uma mistura homogénea.
6. Verta a mistura para taças pequenas cobertas com película aderente. Coloque no frigorífico durante 2 horas até solidificar.

Strawberry jelly

500g



- EN strawberries
- DK jordbær
- FI mansikoita
- NO jordbær
- SV jordgubbar
- IT fragole
- PT morangos
- ES fresas
- NL aardbeien
- FR fraises
- DE Erdbeeren

40g



- honey
- honning
- hunajaa
- honning
- honung
- miele
- mel
- miel
- honing
- miel
- Honig

3pcs



- pieces of gelatin
- stykker gelatine
- liivatelehteä
- plater gelatin
- ark gelatin
- fogli di gelatina
- folhas de gelatina
- porciones de gelatina
- blaadjes gelatine
- feuilles de gélatine
- Blatt Gelatine

- DK Jordbær-
marmelade
- FI Mansik-
kahyytelö
- NO Jordbærgelé
- SV Jordgubbsgelé
- IT Gelatina di
fragole
- PT Gelatina de
morango
- ES Gelatina de
fresa
- NL Aardbeiengelei
- FR Gelée de fraise
- DE Erdbeergelee

- ES 1. Ablanda la gelatina con agua mineral durante 15 minutos.
- 2. Para ello, colócala en un recipiente con agua caliente hasta que se derrita y se vuelva líquida.
- 3. Licua la fruta y añade agua mineral.
- 4. Incorpora la miel al zumo y muévelo bien.
- 5. Mezcla el zumo con la gelatina líquida hasta obtener una combinación homogénea.
- 6. Vierte la mezcla en tazas pequeñas y cúbre las con film transparente. Déjalas reposar en el frigorífico durante 2 horas hasta que se solidifiquen.

- NL 1. Laat de gelatine 15 minuten weken in mineraalwater.
- 2. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes op in een beetje warm water.
- 3. Maak sap van het fruit en voeg mineraalwater toe.
- 4. Voeg een beetje honing toe aan het sap en roer goed door.
- 5. Meng het sap en de vloeibare gelatine goed door elkaar.
- 6. Schenk het mengsel in kleine kommetjes, dek af met plasticfolie en zet twee uur in de koelkast om te stollen.

- FR 1. Ramollissez la gélatine dans de l'eau minérale pendant 15 min.
- 2. Retirez la gélatine, placez-la dans un bol d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle fonde et devienne liquide.
- 3. Pressez les fruits et ajoutez l'eau minérale.
- 4. Ajoutez un peu de miel au jus et mélangez bien le tout.
- 5. Mélangez le jus et la gélatine liquide jusqu'à ce que la préparation devienne homogène.
- 6. Versez le mélange dans de petits pots, recouvrez-les d'un film étirable, puis placez-les dans le réfrigérateur pendant 2 heures jusqu'à ce que le mélange soit solidifié.

- DE 1. Weichen Sie die Gelatine 15 Minuten lang in Mineralwasser ein.
- 2. Nehmen Sie die Gelatine heraus, und geben Sie sie in eine Schüssel mit warmem Wasser, bis die Gelatine schmilzt und flüssig wird.
- 3. Entsaften Sie die Früchte, und geben Sie Mineralwasser hinzu.
- 4. Verfeinern Sie den Saft mit etwas Honig, und mischen Sie die Zutaten gut durch.
- 5. Mischen Sie den Saft mit der flüssigen Gelatine, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 6. Geben Sie die Mischung in kleine Becher. Decken Sie diese mit Frischhaltefolie ab, stellen Sie sie 2 Stunden lang in den Kühlschrank, und lassen Sie die Masse fest werden.



Blueberry milk shake

100g



100g



- Ⓔ blue berries
- Ⓓ blåbær
- Ⓕ mustikoita
- Ⓝ blåbær
- Ⓢ blåbär
- Ⓣ mirtilli
- Ⓟ mirtilos
- Ⓔ arándanos
- Ⓝ bosbessen
- Ⓕ myrtilles
- Ⓓ Blaubeeren

- yogurt
- yoghurt
- jogurttia
- yoghurt
- yoghurt
- yogurt
- iogurte
- yogur
- yoghurt
- yaourt
- Joghurt

- Ⓔ Blueberry milk shake
- Ⓓ Milkshake med blåbær
- Ⓕ Mustikkapirtelö
- Ⓝ Blåbærmilkshake
- Ⓢ Blåbärsmilkshake
- Ⓣ Frullato ai mirtilli
- Ⓟ Batido de mirtilo
- Ⓔ Batido de arándanos
- Ⓝ Bosbessenmilkshake
- Ⓕ Milk-shake aux myrtilles
- Ⓓ Blaubeermilchshake



Milk carrot juice

100g



100g



- EN milk
- DK mælk
- FI maitoa
- NO melk
- SV mjölk
- IT latte
- PT leite
- ES leche
- NL melk
- FR lait
- DE Milch

- carrots
- gulerødder
- porkkanoita
- gulrøtter
- morötter
- carote
- cenoura
- zanahorias
- worteltjes
- carottes
- Karotten

- EN Milk carrot juice
- DK Juice med mælk og gulerod
- FI Maito-porkkanamehu
- NO Melk- og gulrotjuice
- SV Mjölk- och morotsjuice
- IT Succo di carota e latte
- PT Batido de cenoura
- ES Batido de zanahoria
- NL Melk-wortelsap
- FR Jus de carotte au lait
- DE Karottensaft mit Milch



EN

1. Peel the pineapple and the cherry tomatoes before juicing them.
2. Add sugar and mix well. Place the juice into a bowl and cover with cling film, then chill in the freezer for 1:30h.
3. Remove from the freezer and stir with a fork to break up the ice formed on the surface, then place back in the freezer for a further 1:30h.
4. Stir once again before serving in a desert bowl.

DK

1. Skræl ananas og cherrytomater, før de puttes i juiceren.
2. Tilsæt sukker, og bland det godt. Hæld juice i en skål, og dæk den til med husholdningsfilm, og stil det derefter i fryseren i 1,5 time.
3. Tag blandingen ud af fryseren, og rør den med en gaffel for at knuse den is, der har dannet sig på overfladen, og sæt derefter blandingen tilbage i fryseren i endnu 1,5 time.
4. Rør igen, før det serveres i en dessertskål.

FI

1. Kuori ananas ja kirsikkatomaatit ennen kuin mehustat ne.
2. Lisää sokeri ja sekoita hyvin. Laita mehu kulhoon, peitä kulho muovikelmulla ja anna kylmetä pakastimessa 1,5 tuntia.
3. Ota kulho pakastimesta ja riko pinnalle muodostunut jää haarukalla. Laita kulho takaisin pakastimeen 1,5 tunniksi.
4. Sekoita vielä kerran ja tarjoa jälkiruokakulhossa.

NO

1. Skrell ananasen og cherrytomatene før du presser dem.
2. Tilsatt sukker og bland godt. Hell juice i en bolle, og dekk den med plastfolie. Plasser deretter bollen i fryseren i 1,5 time.
3. Ta bollen ut av fryseren og rør med en gaffel for å hakke opp isen på overflaten. Sett deretter bollen tilbake i fryseren i 1,5 time til.
4. Rør igjen før du serverer i en dessertskål.

SV

1. Skala ananasen och körsbärstomaterna innan du pressar dem.
2. Tillsatt socker och blanda väl. Häll juice i en skål och täck över med plastfolie. Ställ sedan in i frysen och låt stå i en och en halv timme.
3. Ta ut ur frysen och krossa isen som skapats på ytan genom att röra med en gaffel, sätt sedan tillbaka i frysen i ytterligare en och en halv timme.
4. Rör om igen innan du serverar i en dessertskål.

IT

1. Sbucciare l'ananas e i pomodori ciliegini prima di spremerli.
2. Aggiungere lo zucchero e mescolare bene. Versare il succo in una ciotola e coprire con pellicola trasparente, quindi farlo raffreddare in frigorifero per 1 ora e 1/2.
3. Togliere la ciotola dal frigo e mescolare con una forchetta per rompere il ghiaccio che si è formato sulla superficie, quindi rimettere in frigo per un'altra ora e 1/2.
4. Mescolare nuovamente prima di servire in una coppa da dessert.

PT

1. Descasque o ananás e os tomates cereja antes de extrair o sumo.
2. Adicione açúcar e mexa bem. Coloque o sumo numa taça e cubra com película aderente. Leve ao congelador durante 1:30h.
3. Retire do congelador e mexa com um garfo para partir o gelo que se formou à superfície. Em seguida, volte a colocar no congelador durante mais 1:30h.
4. Mexa novamente antes de servir numa taça de sobremesa.

Ice-shavings of **pineapple & cherry tomato**

1/2



EN pineapple

OC ananas

FI ananasta

NO ananas

SV ananas

IT ananas

PT ananás

ES piña

NL ananas

FR ananas

DE Ananas

300g



cherry tomato

cherrytomater

kirsikkatomaatteja

cherrytomater

körsbärstomat

pomodori ciliegino

tomate cereja

tomates cherry

kerstomaatjes

tomates cerises

Cherry-Tomaten

30g



sugar

sukker

sokeria

sukker

socker

zucchero

açúcar

azúcar

suiker

sucre

Zucker

ES

1. Pela la piña y los tomates cherry antes de licuarlos.
2. Añade el azúcar y mezcla bien. Vierte el zumo en un recipiente y cúbrelo con film transparente. A continuación, déjalo reposar en el congelador durante una hora y media.
3. Saca el zumo del congelador y muévelo con un tenedor para romper el hielo que se haya formado en la superficie y vuelve a introducirlo en el congelador otra hora y media.
4. Vuelve a moverlo antes de servirlo en una copa de postre.

NL

1. Schil de ananas en de kerstomaatjes voordat u er sap van maakt.
2. Voeg suiker toe en roer goed. Schenk het sap in een kom, dek af met plasticfolie en zet anderhalf uur in de vriezer.
3. Haal de kom uit de vriezer en maak met een vork het ijs aan het oppervlak los. Zet de kom opnieuw anderhalf uur in de vriezer.
4. Roer het ijs nog een keer met de vork door en serveer in een ijscoupe.

FR

1. Épluchez l'ananas et les tomates cerises avant de les presser.
2. Ajoutez le sucre et mélangez bien. Placez le jus dans un bol et recouvrez de film alimentaire, puis placez au congélateur pendant 1h30.
3. Retirez du congélateur et mélangez avec une fourchette pour casser la glace formée à la surface, puis remettez au congélateur pendant 1h30 supplémentaire.
4. Mélangez encore une fois avant de servir dans un bol à dessert.

DE

1. Schälen Sie Ananas und Cherry-Tomaten vor dem Entsaften.
2. Geben Sie Zucker hinzu, und mischen Sie alles gut durch. Geben Sie den Saft in eine Schüssel, und decken Sie diese mit Frischhaltefolie ab. Lassen Sie den Saft 1,5 Stunden im Gefrierfach abkühlen.
3. Nehmen Sie ihn dann aus dem Gefrierfach, und rühren Sie ihn mit einer Gabel durch, um das Eis zu brechen, dass sich auf der Oberfläche gebildet hat. Stellen Sie die Masse dann erneut für 1,5 Stunden in das Gefrierfach.
4. Rühren Sie sie vor dem Servieren in einer Dessertschale erneut durch.

DK

Is-spåner af ananas og cherrytomater

FI

Ananas-kirsikkatomaattijähileet

NO

Shave ice med ananas og cherrytomat

SV

Isflarn på ananas och körsbärstomat

IT

Sorbetto di ananas e pomodoro ciliegino

PT

Granizado de ananás e tomate cereja

ES

Sorbete de piña y tomates cherry

NL

Schaafijs van ananas en kerstomaatjes

FR

Granité d'ananas et de tomates cerises

DE

Geschabtes Ananas-Cherry-Tomaten-Eis



You can find more information
about your juicer in the user manual,
or online at philips.com/support

For more recipes, visit
www.philips.com/kitchen

© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

Document order number: 4241 210 18231