

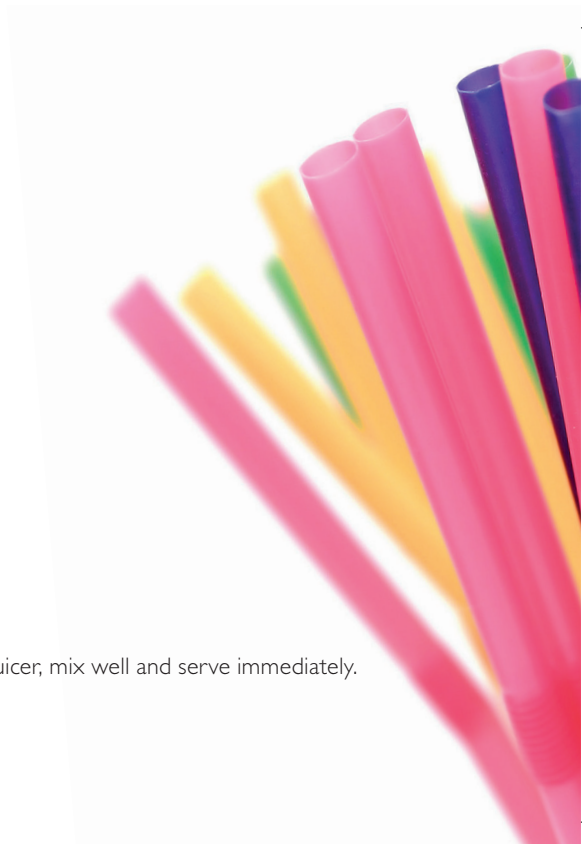


Juice up your life!

PHILIPS
sense and simplicity

Introduction

 For all recipes, process all fruit and vegetables in a juicer, mix well and serve immediately.





- DE** Für alle Rezepte gilt: Geben Sie alles Obst und Gemüse in einen Mixer, verrühren Sie die Zutaten gründlich, und servieren Sie sofort.
- FR** Pour toutes les recettes, pressez tous les fruits et légumes à l'aide de la centrifugeuse, puis servez immédiatement.
- NL** Voor alle recepten geldt: verwerk het fruit en de groen ten in een sapcentrifuge, meng goed en serveer direct.
- ES** Para todas las recetas, procese toda la fruta y verdura en una licuadora, mezcle bien y sirva inmediatamente.
- IT** Per tutte le ricette, lavorate la frutta e gli ortaggi in una centrifuga, mescolate bene e servite immediatamente.
- SV** För alla recept: kör frukten och grönsakerna i en juicepress, blanda ordentligt och servera omedelbart.
- GR** Για όλες τις συνταγές, επεξεργαστείτε όλα τα φρούτα και τα λαχανικά στον αποχυμωτή, ανακατέψτε καλά και σερβίρετε αμέσως.
- TR** Tüm tarifler için bütün meyve ve sebzelerin meyve sıkacağında suyunu çıkann, iyice karıştınn ve hemen servis edin.



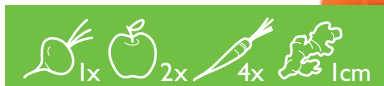
UK Celery, carrot & apple juice

DE Sellerie-, Karotten- und Apfelsaft (FR) Jus de céleri, carottes et pommes (NL) Bleekselderij-, wortel- en appelsap (ES) Zumo de apio, zanahoria y manzana (IT) Succo di sedano, carota e mela (SV) Selleri-, morots- och äppeljuice (GR) Χυμός με σέλινό, καρότο & μήλο (TR) Kereviz, havuç ve elma suyu



^{UK} Beetroot, orange & ginger juice

Ⓔ Rote Beete-, Orangen- und Ingwersaft Ⓕ Jus de betteraves, oranges et gingembre Ⓖ Rode bieten-, sinaasappel- en gembersap Ⓑ Zumo de remolacha, naranja y jengibre Ⓒ Succo di barbabietola, arancia e zenzero Ⓓ Rödbets-, apelsin- och ingefärsjuice Ⓒ Χυμός με παντζάρια, πορτοκάλι & τζίντζερ Ⓓ Pancar kökü, portakal ve zencefil suyu



UK Beetroot, apple, carrot & ginger juice

DE Rote Beete-, Apfel-, Karotten- und Ingwersaft FR Jus de betteraves, pommes, carottes et gingembre NL Rode bieten-, appel-, wortel- en gembersap ES Zumo de remolacha, manzana, zanahoria y jengibre IT Succo di barbabietola, mela, carota e zenzero SV Rødbets-, äppel-, morots- och ingefärsjuice GR Χυμός με παντζάρι, μήλο, καρότο & τζιντζερ TR Kırmızı pancar, elma, havuç ve zencefil suyu

UK Celery & grape juice

DE Sellerie- und Traubensaft
FR Jus de céleri et raisins
NL Bleekselderij- en druivensap
ES Zumo de apio y uva
IT Succo di sedano e uva
SV Selleri- och druvjuice
GR Χυμός με σέλινό & σταφύλι
TR Kereviz ve üzüm suyu





UK Melon, celery & ginger juice

- DE Melonen-, Sellerie- und Ingwersaft FR Jus de melon, céleri et gingembre
NL Meloen-, bleekselderij- en gembersap ES Zumo de melón, apio y jengibre
IT Succo di melone, sedano e zenzero SV Melon-, selleri- och ingefärsjuice
GR Χυμός με πεπόνι, σέλινο & τζίντζερ TR Kavun, kereviz ve zencefil suyu

Carrot, apple & cucumber juice



DE Karotten-, Apfel- und Gurkensaft FR Jus de carottes, pommes
et concombre NL Wortel-, appel- en komkommersap ES Zumo de
zanahoria, manzana y pepino IT Succo di carota, mela e cetriolo
SV Moröts-, äppel- och gurkjuice GR Χυμός με καρότο, μήλο &
αγγούρι TR Havuç, elma ve salatalık suyu





UK Virgin Mary



6x



2x



- DE Virgin Mary [®] Virgin Mary
- NL Virgin Mary [®] Virgin Mary
- IT Virgin Mary [®] Virgin Mary
- GR Virgin Mary [®] Virgin Mary



UK Watermelon, cucumber & apple juice

(DE) Wassermelonen-, Gurken- und Apfelsaft (FR) Jus de pastèque, concombre et pommes (NL) Watermeloen-, komkommer- en appelsap (ES) Zumo de sandía, pepino y manzana (IT) Succo di anguria, cetriolo e mela (SV) Vattenmelon-, gurk- och äppeljuice (GR) Χυμός με καρπούζι, αγγούρι & μήλο (TR) Karpuz, salatalik ve elma suyu

UK Pineapple, apple & ginger juice

(DE) Ananas-, Apfel- und Ingwersaft
 (FR) Jus d'ananas, pommes et gingembre
 (NL) Ananas-, appel- en gembersap
 (ES) Zumo de piña, manzana y jengibre
 (IT) Succo di ananas, mela e zenzero
 (SV) Ananas-, äppel- och ingefärsjuice
 (GR) Χυμός με ανανά, μήλο & τζίντζερ
 (TR) Ananas, elma ve zencefil suyu





Apple, pear & lime juice

DE Apfel-, Birnen- und Limonensaft FR Jus de pommes, poires et citron vert NL Appel-, peren- en limoensap ES Zumo de manzana, pera y lima IT Succo di mela, pera e lime SV Äppel-, päron- och limejuice GR Χυμός με μήλο, αχλάδι & μοσχολέμονο TR Elma, armut ve misket limon suyu



Delicious smoothies

UK You can turn fresh juice into delicious fresh fruit smoothies by combining soft fruits like bananas, berries or kiwifruit with your fresh juice in the blender. Also, try adding yoghurt or milk to make creamy dairy smoothies!

DE **Köstliche Smoothies**

Sie können frischen Saft in köstliche Frucht-Smoothies verwandeln, indem Sie weiches Obst wie Bananen, Beeren oder Kiwi mit frischem Saft in einem Mixer mischen. Geben Sie noch Yoghurt oder Milch hinzu, und schon erhalten Sie extra cremige Milch-Smoothies!

FR Délicieux milk-shakes

Vous pouvez transformer vos jus de fruits frais en délicieux jus onctueux en ajoutant des fruits tendres comme des bananes, des fruits rouges ou des kiwis à votre jus de fruit frais à l'aide d'un blender. Vous pouvez également y ajouter du yaourt ou du lait pour obtenir d'excellents milk-shakes.

NL Heerlijke smoothies

U kunt heerlijke vers-fruitsmoothies maken door zacht fruit, zoals banaan, bessen of kiwi, in de blender te mengen met vers vruchtensap. Probeer ook eens yoghurt of melk toe te voegen voor heerlijke, romige zuivelsmoothies!

ES Deliciosos batidos

Puede convertir zumos recién hechos en deliciosos batidos de frutas combinando en la licuadora frutas suaves como plátanos, fresas o kiwi con zumo recién hecho. También puede añadir yogur o leche para crear batidos cremosos.

IT Deliziosi frullati

Potete trasformare i vostri succhi in deliziosi frullati alla frutta aggiungendo nel frullatore frutta di consistenza morbida, ad esempio banane, bacche o kiwi. Provate anche la variante con yogurt e latte per frullati cremosi!

SV Utsökta smoothies

Du kan göra utsökta färska fruktsmoothies genom att blanda mjuka frukter som banan, bär eller kiwi med den färska juicen i juicepressen. Du kan även lägga till yoghurt eller mjölk för att göra krämiga smoothies.

GR Απολαυστικά smoothies

Μπορείτε να μετατρέψετε φρέσκο χυμό σε απολαυστικά smoothies φρέσκων φρούτων, βάζοντας στο χυμό που έχετε στο μπλέντερ μαλακά φρούτα όπως μπανάνες, μούρα ή ακτινίδιο. Δοκιμάστε επίσης να προσθέσετε γιαούρτι ή γάλα για να φτιάξετε κρεμώδη γαλακτοκομικά smooth.

TR Lezzetli ferahlatıcılar

Blender'a muz, çilek veya kiwi meyveleri katarak taze meyve sulanrı, lezzetli taze meyveli ferahlatıcılara dönüştürebilirsiniz. Ayrıca, kremamsı sütlü ferahlatıcılar hazırlamak için yoğurt ya da süt eklemeyi deneyin!



What to do with the pulp?

UK

- Rests from apple: dry them and use to make tea.
- Rests from carrots: use in carrot cake recipe instead of using carrots.
- Rests from beetroots: use in sauces, for example add it to tomato sauce or into minced meat.
- Rests from spinach: use them in pancake recipes to get green pancakes.

DE Wohin mit dem Fruchtfleisch?

- Apfelreste: Trocknen Sie die Reste, und verwenden Sie sie für Tee.
- Karottenreste: Verwenden Sie statt ganzer Karotten die Reste für Karottenkuchen.
- Rote Beetereste: Verwenden Sie die Reste in Saucen, zum Beispiel in Tomatensaucen, oder fügen Sie sie Hackfleisch hinzu.
- Spinatreste: Verwenden Sie die Reste für grüne Pfannkuchen.

FR Que faire de la pulpe ?

- Restes de pommes: laissez-les sécher et utilisez-les pour faire du thé.
- Restes de carottes: utilisez-les à la place de carottes entières dans une recette de gâteau aux carottes.
- Restes de betteraves: utilisez-les dans les sauces, ajoutez-les à une sauce tomate ou à de la viande hachée par exemple.
- Restes d'épinards: utilisez-les dans une recette de crêpes pour obtenir des crêpes vertes.

NL Wat kunt u doen met de pulp?

- Appelresten: droog de resten om er thee van te maken.
- Wortelresten: gebruik deze in plaats van wortels in een recept voor worteltaart.
- Resten van rode bieten: gebruik deze in sauzen, bijvoorbeeld in tomatensaus of pasteivulling.
- Spinazieresten: gebruik deze in pannenkoekrecepten voor groene pannenkoeken.

ES ¿Qué hacer con la pulpa?

- Restos de manzana: séquelos y úselos para hacer infusiones.
- Restos de zanahoria: úselos en recetas de pastel de zanahoria en lugar de utilizar zanahorias.
- Restos de remolacha: úselos en salsas, por ejemplo, añádalos a la salsa de tomate o a carne picada.
- Restos de espinacas: úselos en recetas de tortitas para conseguir tortitas verdes.

IT Come riutilizzare la polpa

- Residui di mela: asciugateli e utilizzateli per preparare il tè.
- Residui di carota: utilizzateli al posto delle carote per preparare la torta di carote.
- Residui di barbabietola: utilizzateli per le salse, ad esempio nella salsa di pomodoro, o aggiungeteli alla carte tritata.
- Residui di spinaci: utilizzateli per preparare pancake verdi.

SV Vad kan jag göra med fruktköttet?

- Rester från äpple: torka och använd som te.
- Rester från morot: använd i morotskaka istället för morötter.
- Rester från rödbeta: använd i såser, t.ex. i tomatås eller köttfärs.
- Rester från spenat: använd i pannkaksrecept för att få gröna pannkakor.

GR Τι να κάνω με τον πολτό;

- υπολείμματα από μήλα: αποξηράνετέ τα και χρησιμοποιήστε τα για να φτιάξετε τσάι.
- υπολείμματα από καρότα: χρησιμοποιήστε τα σε συνταγές κέικ με καρότο, αντί για ολόκληρα καρότα.
- υπολείμματα από παντζάρια: προσθέστε τα σε σάλτσες, όπως σε σάλτσα ντομάτας ή κιμά.
- υπολείμματα από σπανάκι: χρησιμοποιήστε τα σε συνταγές για κρέπες λαχανικών.

TR Posayı ne yapmalı?

- Elma posası: bunları kurutun ve çay yapmak için kullanın.
- Havuç posaları: havuçlu keklerde havuç yerine kullanın.
- Pancar kökü posaları: soslarda kullanın, örneğin, domates sosu ya da kıymaya ekleyin.
- Ispanak posaları: yeşil börekler için börek tariflerinde kullanın.

Facial masks

UK Watermelon mask

(Gets rid of pimples and blackheads)

Juice one thick slice of watermelon. Combine the pulp with 1 tbsp fresh milk, 2 tbsp flour & mix until smooth in a blender. Apply to face for 20 minutes.



DE Wassermelonemaske

(Gegen Pickel und Mitesser)

Pressen Sie eine dicke Scheibe Wassermelone aus. Geben Sie das Fruchtfleisch mit 1 Esslöffel frischer Milch und 2 Esslöffel Mehl in einen Mixer, und verrühren Sie alles, bis eine glatte Masse entsteht. Lassen Sie die Gesichtsmaske 20 Minuten einwirken.

FR Masque à la pastèque

(Pour éliminer boutons et points noirs)

Pressez une épaisse tranche de pastèque.

Mélangez la pulpe avec 1 cuillère à soupe

de lait frais et 2 cuillères à soupe de

farine, puis mixez le tout dans un blender

jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Appliquez sur le visage pendant 20 minutes.

NL Watermeloenmasker

(Verwijdert puistjes en mee-eters)
Verwerk één grote schijf watermeloen in de sapcentrifuge. Voeg 1 eetlepel verse melk en 2 eetlepels bloem toe aan de pulp en meng dit in een blender tot een glad mengsel is ontstaan. Breng het mengsel aan op uw gezicht en laat dit 20 minuten zitten.

ES Máscara de sandía

(Elimina granos y puntos negros)
Triture una rodaja fina de sandía. Combine la pulpa con 1 cucharada sopera de leche, 2 cucharadas soperas de harina y mezcle hasta conseguir una pasta uniforme. Aplique en la cara durante 20 minutos.

IT Maschera all'anguria

(Efficace contro brufoli e punti neri)
Spremete una fetta spessa di anguria. Versate nel frullatore la polpa, 1 cucchiaio di latte e 2 cucchiari di farina e mescolate fino a ottenere un composto uniforme. Applicare sul viso e lasciare agire per 20 minuti.

SV Vattenmelonmask

(Tar bort finnar och pormaskar)
Pressa en tjock skiva vattenmelon. Blanda fruktköttet med 1 tsk färsk mjölk och 2 tsk mjöl och kör i mixer tills blandningen är slät. Applicera i ansiktet och låt verka i 20 minuter.

GR Μάσκα με καρπούζι

(Σας απαλλάσσει από σπυράκια και μαύρα στίγματα)
Φτιάξτε χυμό από μια μεγάλη φέτα καρπούζι. Προσθέστε στον πολτό 1 κ.σ. φρέσκο γάλα, 2 κ.σ. αλεύρι και ανακατέψτε στο μπλέντερ μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές. Απλώστε το στο πρόσωπο και αφήστε το για 20 λεπτά.

TR Karpuz maskesi

(Sivilceler ve siyah noktaldardan kurtulmanızı sağlar)
Kalın bir karpuz diliminin suyunu çıkarın. Posaya 1 tbsp taze süt, 2 çorba kaşığı un ekleyin ve yumuşak bir kıvama gelene kadar bir blender'da karıştırın. 20 dakika boyunca yüzünüzde kalsın.

UK Pineapple and Apple mask

(Skin whitening effect and removes dead skin) 100g pineapple, 40g apple and 5g oat wheat. Juice the fruits. Combine the fruit pulps with oat wheat and mix till smooth in a blender. Apply to face for 10 minutes.

Cucumber mask

(Removes oil & leaves skin fresh & clean) Juice half a cucumber (peeled & cored). Combine the pulp with 1 tbsp honey & 1 tbsp flour & mix until smooth in a blender. Apply to face for 15 minutes.

DE Ananas- und Apfelmaske

(Für Weiße-Haut-Effekt und Entfernung von Hautschuppen) 100 g Ananas, 40 g Apfel und 5 g Haferweizen. Entsaften Sie die Früchte. Geben Sie das Fruchtfleisch und den Haferweizen in einen Mixer, und verrühren Sie alles, bis eine glatte Masse entsteht. Lassen Sie die Gesichtsmaske 10 Minuten einwirken.



Facial masks

Gurkenmaske

(Für frische und saubere Haut und Entfernung von überschüssigem Fett) Pressen Sie eine halbe Gurke (geschält und entkernt) aus. Geben Sie das Fruchtfleisch mit 1 Esslöffel Honig und 1 Esslöffel Mehl in einen Mixer, und verrühren Sie alles, bis eine glatte Masse entsteht. Lassen Sie die Gesichtsmaske 15 Minuten einwirken.

FR Masque à l'ananas et la pomme

(Pour éclaircir le teint et éliminer les peaux mortes) 100 g d'ananas, 40 g de pommes et 5 g de farine d'avoine. Pressez les fruits. Mélangez la pulpe des fruits à la farine d'avoine, puis mixez à l'aide d'un blender jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Appliquez sur le visage pendant 10 minutes.

Masque au concombre

(Pour matifier et obtenir une peau fraîche et propre) Pressez un demi concombre (épluché et évidé). Mélangez la pulpe avec 1 cuillère à soupe de miel et 1 cuillère à soupe de farine. Mixez à l'aide d'un blender jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Appliquez sur le visage pendant 15 minutes.

NL Ananas- en appelmasker

(Maakt de huid lichter en verwijdert dode huidcellen) 100 g ananas, 40 g appel en 5 g havermout. Verwerk het fruit in de sapcentrifuge. Meng de vruchtenpulp en de havermout in een blender tot een glad mengsel is ontstaan. Breng het mengsel aan op uw gezicht en laat dit 10 minuten zitten.

Komkommersmasker

(Verwijdert vet en maakt de huid fris en schoon) Verwerk een halve komkommer (geschild en zonder kern) in de sapcentrifuge. Meng de pulp met 1 eetlepel honing en 1 eetlepel bloem in een blender tot een glad mengsel is ontstaan. Breng het mengsel aan op uw gezicht en laat dit 15 minuten zitten.

ES Máscara de piña y manzana

(Ilumina la piel y elimina la piel muerta) 100 gr. de piña, 40 gr. de manzana y 5 gr. de avena. Haga zumo con las frutas. Combine las pulpas de la fruta con la avena y mezcle en una batidora hasta lograr una pasta suave. Aplique en la cara durante 10 minutos.

Máscara de pepino

(Elimina la grasa y deja una piel limpia y fresca) Triture medio pepino (pelado y sin pepitas). Combine la pulpa con 1 cucharada sopera de miel y 1 cucharada sopera de harina y mezcle hasta lograr una pasta uniforme. Aplique en la cara durante 15 minutos.

II Maschera all'ananas e mela

(Effetto luminoso ed esfoliante)

100 g di ananas, 40 g di mela e 5 g farina di avena. Spremete la frutta, versate nel frullatore la polpa e la farina di avena e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Applicare sul viso e lasciate agire per 10 minuti.

Maschera al cetriolo

(Efficace contro la pelle grassa, effetto freschezza) Spremete mezzo cetriolo (sbucciato e senza semi). Versate nel frullatore la polpa, 1 cucchiaino di miele e 1 cucchiaino di farina e mescolate fino a ottenere un composto uniforme. Applicare sul viso e lasciare agire per 15 minuti.

SV Ananas- och äppelmask

(Gör huden ljusare och tar bort död hud) 100 gram ananas, 40 gram äpple och 5 gram havregryn. Pressa frukterna. Blanda fruktköttet med havregrynen och kör i mixer tills blandningen är slät. Applicera i ansiktet och låt verka i 10 minuter.

Gurkmask

(Tar bort fett och gör huden fräsch och ren) Pressa en halv gurka (skalad och urkärnad). Blanda fruktköttet med 1 tsk honung och 1 tsk mjöl och kör i mixer tills blandningen är slät. Applicera i ansiktet och låt verka i 15 minuter.

GR Μάσκα με ανανά και μήλο

(Λεύκανση προσώπου και αφαίρεση των νεκρών κυττάρων) 100 γρ. ανανά, 40 γρ. μήλο και 5 γρ. αλεύρι βρώμης. Φτιάξτε τους χυμούς των φρούτων. Προσθέστε στους πολτούς φρούτων αλεύρι βρώμης και ανακατέψτε στο μπλέντερ μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές. Απλώστε το στο πρόσωπο και αφήστε το για 10 λεπτά.

Μάσκα με αγγούρι

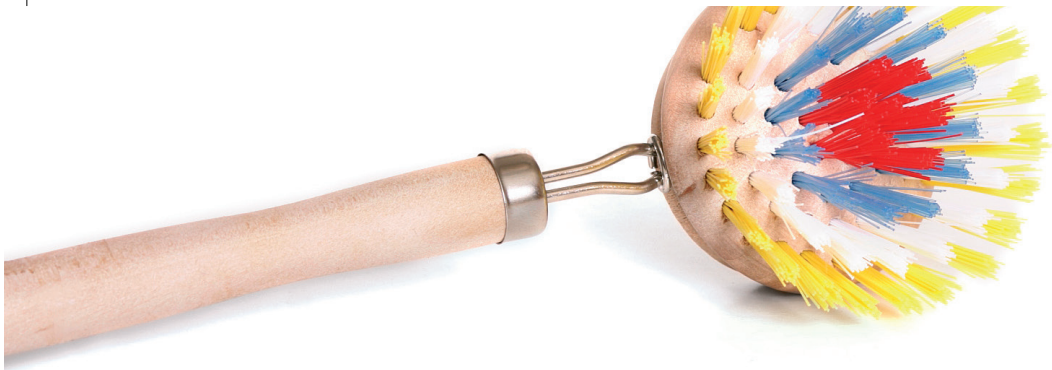
(Αφαίρεση της λιπαρότητας και αίσθηση φρεσκάδας και καθαριότητας) Φτιάξτε χυμό από μισό αγγούρι (ξεφλουδισμένο και χωρίς σπόρια). Προσθέστε στον πολτό 1 κ.σ. μέλι και 1 κ.σ. αλεύρι και ανακατέψτε στο μπλέντερ μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές. Απλώστε το στο πρόσωπο και αφήστε το για 15 λεπτά.

TR Ananas ve Elma maskesi

(Cildi beyazlatır ve ölü deriyi ortadan kaldırır) 100g ananas, 40g elma ve 5g yulaf buğdayı. Meyvelerin suyunu sıkın. Meyve posalarına yulaf buğdayı ekleyin ve yumuşak bir kıvama gelene kadar bir blenderde karıştırın. 10 dakika boyunca yüzünüzde kalsın.

Salatalık maskesi

(Yağlı yok eder ve derinin taze ve temiz olmasını sağlar) Yarım salatalığın suyunu çıkarın (soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış). Posaya 1 tbsp bal ve 1 çorba kaşığı un ekleyin ve yumuşak bir kıvama gelene kadar bir blender'da karıştırın. 15 dakika boyunca yüzünüzde kalsın.



Cleaning

UK Put a plastic bag in the pulp container so you don't have to clean that part. Rinse all parts under the tap with hot water immediately after juicing. Clean the filter thoroughly with a cleaning brush after each use.

DE Reinigung

Geben Sie eine Plastiktüte in Ihren Fruchtfleischbehälter, damit Sie ihn nicht reinigen müssen. Spülen Sie alle Teile direkt nach dem Entsaften mit heißem Wasser ab. Reinigen Sie den Filter nach jedem Gebrauch gründlich mit einer Bürste.

FR Nettoyage

Placez un sac en plastique dans le récepteur de pulpe pour éviter de devoir nettoyer cette partie de l'appareil. Rincez toutes les pièces à l'eau chaude immédiatement après utilisation. Nettoyez soigneusement le filtre avec une brosse après chaque utilisation.

NL Schoonmaken

Plaats een plastic zak in de pulpovangbak, zodat u dit gedeelte niet hoeft schoon te maken. Spoel alle onderdelen direct na gebruik onder de kraan af met warm water. Maak het filter na ieder gebruik grondig schoon met een schoonmaakborsteltje.

ES Limpieza

Coloque una bolsa de plástico en el recipiente de pulpa para no tener que limpiarlo. Lave todas las piezas bajo el grifo con agua caliente inmediatamente después de hacer el zumo. Limpie el filtro a fondo con un cepillo de limpieza después de cada uso.

IT Pulizia

Per evitare di pulire il contenitore polpa, mettere un sacchetto di plastica. Dopo l'uso, sciacquate immediatamente tutti i componenti sotto acqua corrente calda. Pulite accuratamente il filtro con una spazzola.

SV Rengöring

Sätt i en plastpåse i fruktköttsbehållaren så behöver du inte rengöra den delen. Skölj alla delar under kranen med varmt vatten direkt efter att du har använt juicepressen. Rengör filtret noggrant med en rengöringsborste efter varje användning.

GR Καθαρισμός

Τοποθετήστε μια πλαστική σακούλα μέσα στο δοχείο πολτού ώστε να μην χρειάζεται να καθαρίσετε αυτό το μέρος της συσκευής. Ξεπλύντε όλα τα μέρη με ζεστό νερό βρύσης αμέσως μετά την αποχύμωση. Καθαρίστε σχολαστικά το φίλτρο με ένα βουρτσάκι καθαρισμού μετά από κάθε χρήση.

TR Temizleme

Posa kabına plastik bir poşet yerleştirerek bu kısmın temizlenmesi gereksinimini ortadan kaldırın. Meyvelerin suyunu çıkardıktan sonra tüm parçaları sıcak suyla yıkayın. Her kullanımdan sonra bir temizleme fırçasıyla filtreyi iyice temizleyin.



- UK Celery
- DE Sellerie
- FR Céleri
- NL Bleekselderij
- ES Apio
- IT Sedano
- SV Selleri
- GR σέλινο
- TR Kereviz



- UK Carrot
- DE Karotten
- FR Carottes
- NL Wortel
- ES Zanahoria
- IT Carote
- SV Morot
- GR καρότα
- TR Havuç



- UK Apple
- DE Apfel
- FR Pommes
- NL Appel
- ES Manzana
- IT Mela
- SV Äpple
- GR μήλο
- TR Elma



- UK Beetroot
- DE Rote Beete
- FR Betteraves
- NL Rode biet
- ES Remolacha
- IT Barbabietola
- SV Rödbeta
- GR παντζάρια
- TR Pancar kökü



- UK Orange
- DE Orangen
- FR Orange
- NL Sinaasappel
- ES Naranja
- IT Arancia
- SV Apelsin
- GR πορτοκάλια
- TR Portakal



- UK Grapes
- DE Trauben
- FR Raisins
- NL Druiven
- ES Uva
- IT Uva
- SV Druva
- GR σταφύλια
- TR Üzüm



- UK Ginger
- DE Ingwerwurzel
- FR Gingembre
- NL Gember
- ES Jengibre
- IT Zenzero
- SV Ingefära
- GR τζιντζερ
- TR Zencefil



- UK Melon
- DE Melonen
- FR Melon
- NL Meloen
- ES Melón
- IT Melone
- SV Melon
- GR πεπόνι
- TR Kavun



- UK Cucumber
- DE Gurke
- FR Concombre
- NL Komkommer
- ES Pepino
- IT Cetriolo
- SV Gurka
- GR αγγούρι
- TR Salatalık



- UK Tomatoes
- DE Tomaten
- FR Tomates
- NL Tomaat
- ES Tomates
- IT Pomodori
- SV Tomater
- GR ντομάτες
- TR Domates



- UK Worcestershire sauce
- DE Worcestershire-Sauce
- FR Sauce Worcestershire
- NL Worcestersaus
- ES Salsa Worcestershire
- IT Salsa Worcestershire
- SV Worcestershiresås
- GR Σάλτσα Worcestershire
- TR Worcestershire sosu



- UK Salt and pepper
- DE Salz und Pfeffer
- FR Sel et poivre
- NL Zout en peper
- ES Sal y pimienta
- IT Sale e pepe
- SV Salt och peppar
- GR Αλάτι και πιπέρι
- TR Tuz ve karabiber



- UK Watermelon
- DE Wassermelone
- FR Pastèque
- NL Watermeloen
- ES Sandía
- IT Anguria
- SV Vattenmelon
- GR καρπούζι
- TR Karpuz



- UK Pineapple
- DE Ananas
- FR Ananas
- NL Ananas
- ES Piña
- IT Ananas
- SV Ananas
- GR ανανά
- TR Ananas



- UK Pear
- DE Birne
- FR Poires
- NL Peer
- ES Pera
- IT Pere
- SV Päron
- GR αχλάδια
- TR Armut



- UK Lime
- DE Limone
- FR Citron
- NL Limoen
- ES Lima
- IT Lime
- SV Lime
- GR μωσχολέμονο
- TR Misket limon

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