

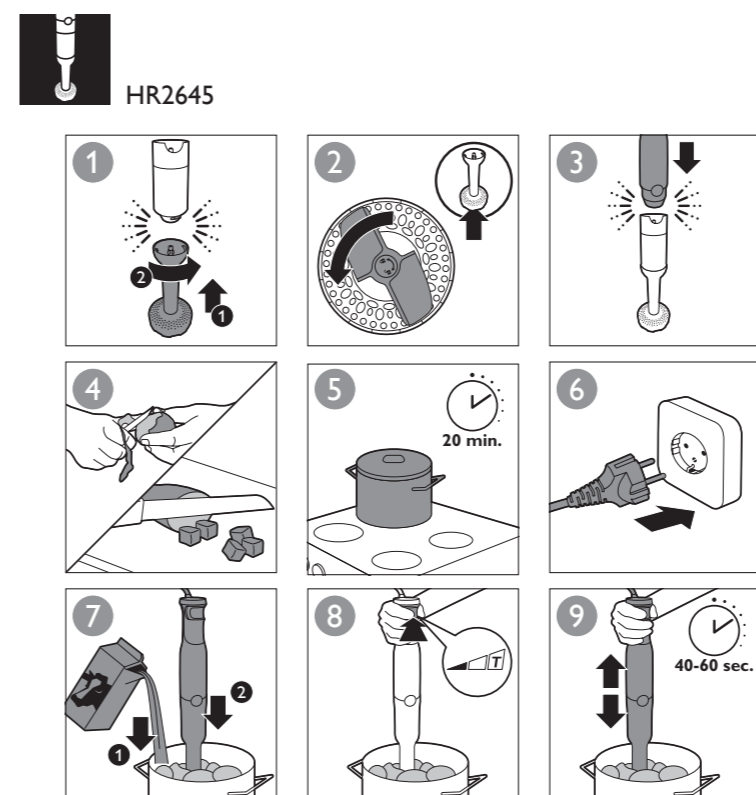
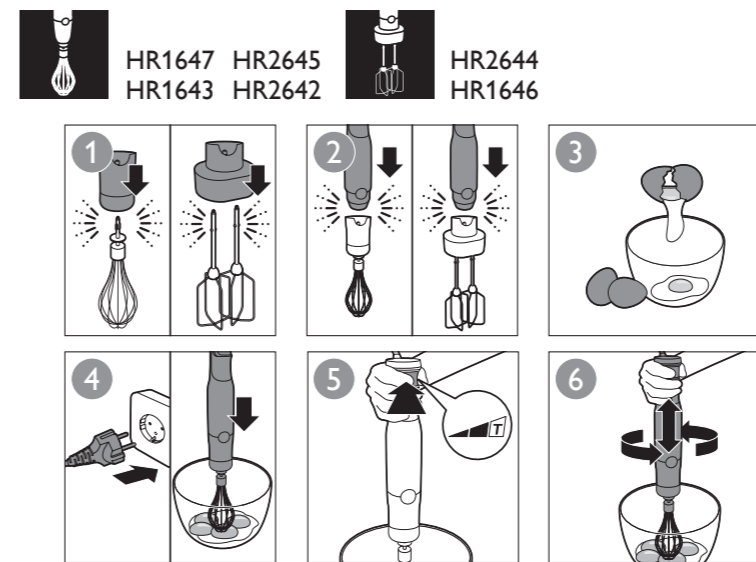
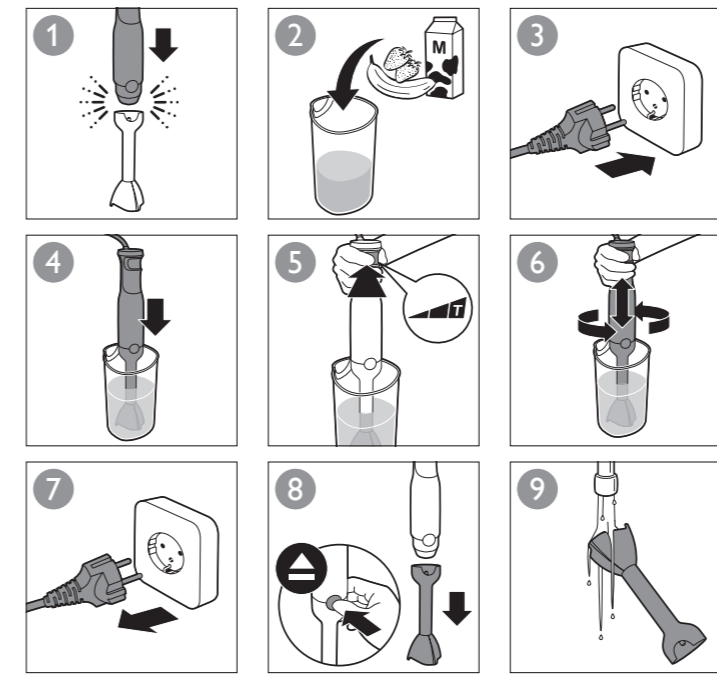


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

Question?
 Contact
 Philips

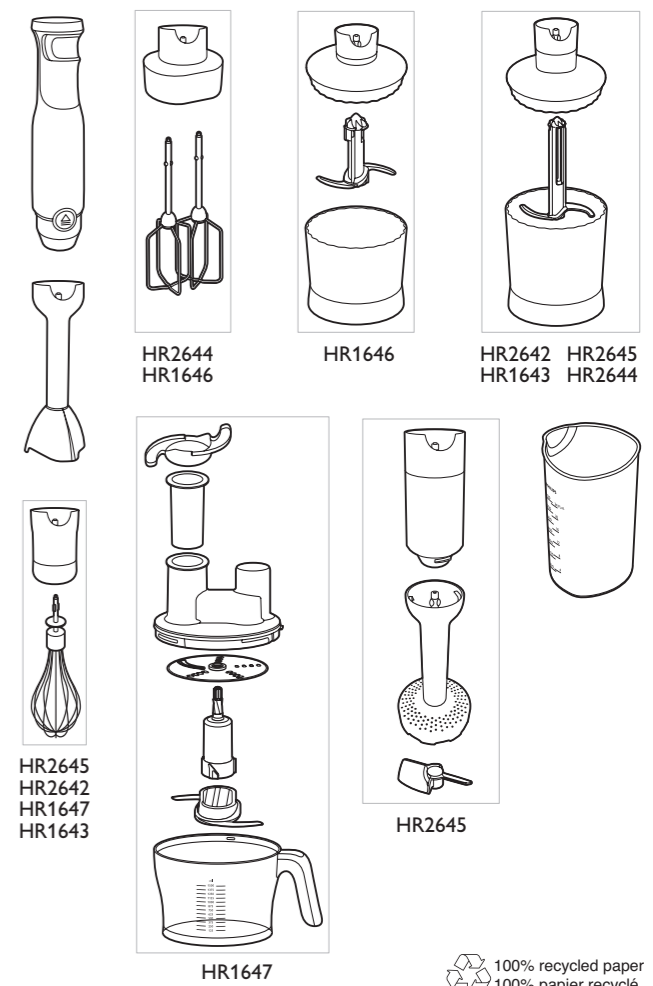
HR1647 HR2645 HR1643 HR2642			
HR1647 HR2645 HR1643 HR2642			
HR2645			
HR2645			
HR2644 HR1646			
HR2644 HR1646			
Compact HR1646			
Compact HR1646			
HR1646			
HR1647			
HR1647			
HR1647			
HR1647			

		MAX.		
		100-200 g	30 sec.	
		100-400 ml	60 sec.	
		100-500 ml	60 sec.	
		100-1000 ml	60 sec.	
		250 ml	70-90 sec.	
HR1647 HR2645 HR1643 HR2642		4 x	120 sec.	
HR2645		2 kg	40-60 sec.	
		250 ml	70-90 sec.	
		4 x	120 sec.	
		750 g	180 sec.	
		750 g	120 sec.	
Compact HR1646		100 g	5 x 1 sec.	
		120 g (max)	5 sec.	
		20 g	5 sec.	
		50-100 g (max)	15 sec.	
		100 g	20 sec.	
		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	5 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
		500 g	7 x 1 sec.	
		300 g	30 sec.	
		100 g	30 sec.	
		300 g (max)	60 sec.	
		500 g	30 sec.	
		200 g	45-60 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



HR2645
 HR2644
 HR2642
 HR1647
 HR1646
 HR1643

PHILIPS

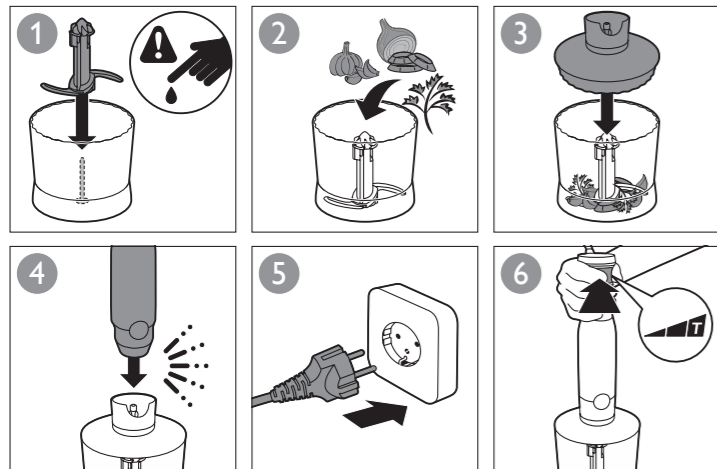


www.philips.com

100% recycled paper
 100% papier recyclé
 4203.064.6101.3.C



HR1646

**Recipe****Pancake filling**

This recipe can be prepared with the XL chopper. The XL chopper is not a standard accessory with every model in this range, but it can be ordered as an extra accessory. See chapter 'Ordering accessories'.

Ingredients

- 120g honey
- 110g prunes

- Put the honey and the prunes in the fridge for several hours at 3°C.
- Put the XL chopper blade unit in the XL chopper bowl.
- Put the prunes in the XL chopper bowl and pour the honey over them.
- Put the bowl with the prunes in the fridge for 1 hour at 3°C.
- Put the XL chopper lid on the bowl and then fasten the motor unit onto the bowl.
- Press the trigger switch as far as it goes to reach the highest speed and let the chopper operate for 5 seconds at this speed.

Рецепта**Плънка за палачинката**

Тази рецепта може да се приготви с кълащата приставка XL. Кълащата приставка XL не е стандартен аксесоар за всеки модел от тази гама, но може да се поръча допълнително. Вижте глава „Поръчване на приставки“.

Продукти

- 120 г мед
- 110 г сини сливи

- Оставете меда и сините сливи в хладилник за няколко часа при 3 °C.
- Поставете решения блок на кълащата приставка XL в купата на приставката XL.
- Сложете сивите в купата на кълащата приставка XL и излейте меда върху тях.

- Оставете купата със сините сливи в хладилник за 1 час при 3 °C.
- Поставете капака на кълащата приставка XL върху купата и след това затегнете задвижващия блок върху купата.
- Натиснете докрай спусковия ключ, докато кълащата приставка не достигне най-високата скорост, след което я оставете да работи в продължение на 5 секунди при тази скорост.

Recepty**Náplň palačinek**

Tento recept můžete připravit pomocí sekáčku XL. Sekáček XL není standardní součástí každého modelu této řady, ale můžete jej objednat jako další část příslušenství. Viz kapitola „Objednávání příslušenství“.

- Ingredience
- 120 g medu
 - 110 g sušených švestek

- Dejte med a sušené švestky na několik hodin do lednice s teplotou 3 °C.
- Nožovou jednotku sekáčku XL vložte do misky sekáčku XL.
- Sušené švestky dejte do misky sekáčku XL a zalijte je medem.
- Dejte mísu se sušenými švestkami na 1 hodinu do lednice s teplotou 3 °C.
- Nasaďte na misku víko sekáčku XL a připojte k ní motorovou jednotku.
- Stisknutím tlakového spínače na doraz dosáhnete nejvyšší rychlosti míxeru a nechte

Retsept**Pannkoogitaidis**

Selle retsepti saab valmistada XL-hakkijaga. XL-hakkija ei kuulu selle tooteseeria iga mudeli standardkomplekti, kuid seda on võimalik lisatarvikuna tellida. Vt pkt „Tarvikute tellimine“.

Koostisained

- 120 g mett
- 110 g kuivatatud ploome

- Pange mesi ja kuivatatud ploomid mitmeks tunniks külmkapi temperatuurile 3 °C.
- Pange XL-hakkimisterade moodul XL-hakkimiskaussi.
- Pange kuivatatud ploomid XL-suures hakkimiskaussi ja kallake neile peale mesi.
- Pange nõu ja kuivatatud ploomid külhaks tunniks külmikusse temperatuurile 3 °C.
- Pange XL-hakkija kaasa kaussi ja kinnitage mootorisektsioon kausi külge.
- Vajutage nupplüliti suurima kiiruse saavutamiseks nii kaugele kui võimalik ning laske hakkijal 5 sekundi jooksul sellel kiirusel töötada.

Recept**Nadjev za palačinke**

Ovaj se recept može pripremiti pomoću XL sjekalice. XL sjekalica nije standardni dodatni pribor za svaki model u ovoj seriji, ali možete je naknadno naručiti. Više informacija potražite u poglavlju "Naručivanje dodatnog pribora".

- Ingredience
- 120 g medu
 - 110 g sušených švestek

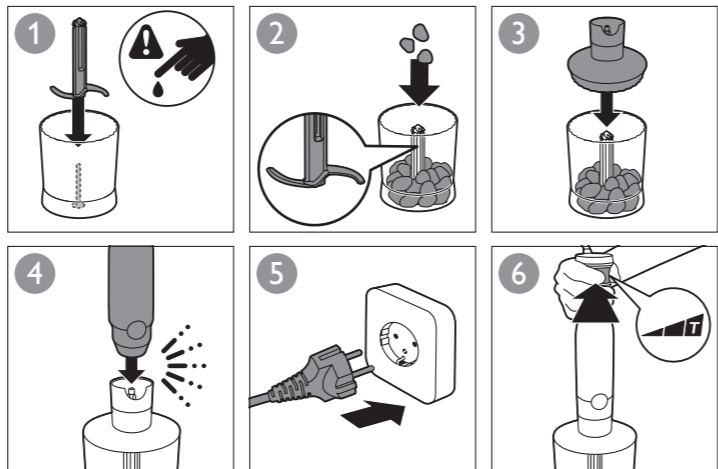
- Dejte med a sušené švestky na několik hodin do lednice s teplotou 3 °C.
- Nožovou jednotku sekáčku XL vložte do misky sekáčku XL.
- Sušené švestky dejte do misky sekáčku XL a zalijte je medem.
- Dejte mísu se sušenými švestkami na 1 hodinu do lednice s teplotou 3 °C.
- Nasaďte na misku víko sekáčku XL a připojte k ní motorovou jednotku.
- Stisknutím tlakového spínače na doraz dosáhnete nejvyšší rychlosti míxeru a nechte

Retsept**Pannkoogitaidis**

Selle retsepti saab valmistada XL-hakkijaga. XL-hakkija ei kuulu selle tooteseeria iga mudeli standardkomplekti, kuid seda on võimalik lisatarvikuna tellida. Vt pkt „Tarvikute tellimine“.



HR2642 HR2645 HR1643 HR2644

**Recept****Palacsintötölték**

Ezt a receptet az XL aprítóval lehet elkészíteni, amely nem minden terméknél alaptartozék ebben a termékcsaládban, hanem külön rendelhető meg. Lásd a „Tartozékok rendelése” fejezetet.

Hozzávalók

- 12 dkg méz
- 110 dkg aszalt szilva

- Tegye a mézet és az aszalt szilvát több órára a hűtőbe, 3°C-ra.
- Helyezze az XL aprítókést az XL aprítóedénybe.
- Tegye a szilvát az XL aprítóedénybe, és öntsön rá mézet.
- Tegye a tál szilvát 1 órára a hűtőbe, 3°C-ra.
- Helyezze az XL aprítófedelelet az edényre, majd a motoregységét erősítse az edényhez.
- Nyomja lefelé a kioldókapcsolót, ameddig csak lehet, hogy az aprító elérje a legmagasabb sebességet, majd hagyja dolgozni ezen a sebességen 5 másodpercig

Receptas**Blynų įdaras**

Šį patiekalą galima paruošti naudojant XL kapokį. XL kapokis nėra standartinis kiekvieno šios serijos modelio priedas, tačiau jį galima užsisakyti kaip papildomą priedą. Žr. skyrių „Priedų užsakymas“.

Produktai

- 12 g medaus
- 110 g džiovintų slyvų

Рецепттер**Құймақ толтырмасы**

Бұл рецепті XL турағышымен әзірлеуге болады. XL турағышы бұл ауқымдағы барлық үлгілердің стандартты қосалқы құралы емес, бірақ оған қосымша қосалқы құрал ретінде тапсырыс беруге болады. «Қосалқы құралдарға тапсырыс беру» тарауын қараңыз.

Азық түрлері

- 12 г ба;
- 110 г қара өрік

- Балды және қара өрікті мұздатқышқа 3°C температурасында бірнеше сағатқа қойыңыз.
- Ірі турағыштың пышақтарын ірі турағыштың тостағанына салыңыз.

Recepte**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta

- Қара өрікті ірі турағыштың тостағанына салып, үстіне бал құйыңыз.
- Қара өрік бар ыдысты тоңазытқышқа 1 сағатқа 3°C температурасында қойыңыз.
- Ірі турағыштың пышақтарын тостағанға салып, мотор бөлігін тостағанға бекітіңіз.
- Ең жоғары жылдамдыққа жету үшін триггер қосқышты барғанынша басыңыз және майдалағышты осы жылдамдықта 5 секунд бойы жұмыс істетіңіз.

Przepis**Nadzienie do naleśników**

Ten przepis można przygotować za pomocą rozdrabniacza XL. Rozdrabniacz XL nie stanowi standardowego wyposażenia każdego modelu z tej oferty, można go jednak zamówić jako wyposażenie dodatkowe. Patrz rozdział „Zamawianie akcesoriów”.

Przepis

- 12 g medaus
- 110 g džiovintų slyvų

Recepte**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta

Przepis

- 12 g medaus
- 110 g džiovintų slyvų

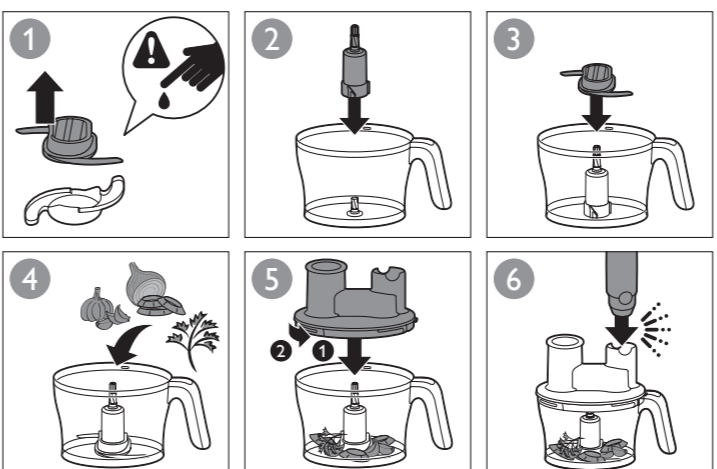
- Medų ir džiovintas slyvas įdėkite į šaldytuvą (3°C) ir kelias valandas palaikykite.
- XL kapokio ašmenis įdėkite į XL kapoklio dubenį.
- Sudėkite džiovintas slyvas į XL dydžio kapoklio indą ir užpilkite ant jų medų.
- Įdėkite dubenį su džiovintomis slyvomis į šaldytuvą (3°C) 1 valandai.
- Ant dubens uždėkite XL kapoklio dangtelį ir prieš dubens pritvirtinkite variklį.
- Norėdami pasiekti didžiausią greitį spauskite palaisties mygtuką iki galo ir leiskite kapokliui veikti šiuo greičiu 5 sekundes.

Przepis**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta



HR1647

**Recept****Palacsintötölték**

Ezt a receptet az XL aprítóval lehet elkészíteni, amely nem minden terméknél alaptartozék ebben a termékcsaládban, hanem külön rendelhető meg. Lásd a „Tartozékok rendelése” fejezetet.

Hozzávalók

- 120 g medus
- 110 g žavėtu plūmju

- levietojiet medu un žavētās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- lelieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- leberiet žavētās plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žavētām plūmēm ledusskapī uz 1 stundu 3°C temperatūrā.
- Uzlieciet XL smalcinātāja vāku uz trauka un pēc tam nofiksējiet motora bloku uz trauka.
- Nācīnīti przycisk włączania do oporu, aby osiągnąć największą prędkość i używaj rozdrabniacza przez 5 sekund przy tej prędkości.

Przepis**Nadzienie do naleśników**

Ten przepis można przygotować za pomocą rozdrabniacza XL. Rozdrabniacz XL nie stanowi standardowego wyposażenia każdego modelu z tej oferty, można go jednak zamówić jako wyposażenie dodatkowe. Patrz rozdział „Zamawianie akcesoriów”.

Przepis

- 120 g medaus
- 110 g džiovintų slyvų

Recepte**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta

Przepis

- 120 g medus
- 110 g žavėtu plūmju

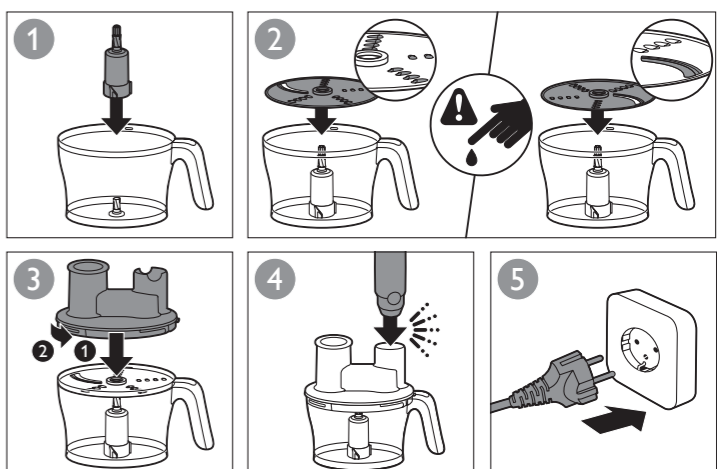
- Medu ir žavėtas plūmes ledusskapie uz vairakām stundām 3°C temperatūrā.
- lelieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- leberiet žavėtas plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žavētām plūmēm ledusskapie uz 1 stundu 3°C temperatūrā.
- Uzlieciet XL smalcinātāja vāku uz trauka un pēc tam nofiksējiet motora bloku uz trauka.
- Nācīnīti przycisk włączania do oporu, aby osiągnąć największą prędkość i używaj rozdrabniacza przez 5 sekund przy tej prędkości.

Przepis**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta



HR1647

**Recept****Palacsintötölték**

Ezt a receptet az XL aprítóval lehet elkészíteni, amely nem minden terméknél alaptartozék ebben a termékcsaládban, hanem külön rendelhető meg. Lásd a „Tartozékok rendelése” fejezetet.

Hozzávalók

- 120 g medus
- 110 g žavėtu plūmju

- levietojiet medu un žavētās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- lelieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- leberiet žavētās plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žavētām plūmēm ledusskapī uz 1 stundu 3°C temperatūrā.
- Uzlieciet XL smalcinātāja vāku uz trauka un pēc tam nofiksējiet motora bloku uz trauka.
- Nācīnīti przycisk włączania do oporu, aby osiągnąć największą prędkość i używaj rozdrabniacza przez 5 sekund przy tej prędkości.

Przepis**Nadzienie do naleśników**

Ten przepis można przygotować za pomocą rozdrabniacza XL. Rozdrabniacz XL nie stanowi standardowego wyposażenia każdego modelu z tej oferty, można go jednak zamówić jako wyposażenie dodatkowe. Patrz rozdział „Zamawianie akcesoriów”.

Przepis

- 120 g medus
- 110 g džiovintų slyvų

Recepte**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta

Przepis

- 120 g medus
- 110 g žavėtu plūmju

- Medu ir žavėtas plūmes ledusskapie uz vairakām stundām 3°C temperatūrā.
- lelieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- leberiet žavėtas plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žavētām plūmēm ledusskapie uz 1 stundu 3°C temperatūrā.
- Uzlieciet XL smalcinātāja vāku uz trauka un pēc tam nofiksējiet motora bloku uz trauka.
- Nācīnīti przycisk włączania do oporu, aby osiągnąć największą prędkość i używaj rozdrabniacza przez 5 sekund przy tej prędkości.

Przepis**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta

Recept**Nadev za palačinke**

Ovaj recept je moguće pripremiti pomoću XL seckalice. XL seckalica se ne isporučuje sa svim modelima iz ovog asortimana kao standardni dodatak, ali može da se naruči kao opcionalni dodatak. Pogledajte poglavlje „Naručivanje dodatka”.

Recept

- 120 g medu
- 110 g sušených švestek

- Dejte med a sušené švestky na několik hodin do lednice s teplotou 3 °C.
- Nožovou jednotku sekáčku XL vložte do misky sekáčku XL.
- Sušené švestky dejte do misky sekáčku XL a zalijte je medem.
- Dejte mísu se sušenými švestkami na 1 hodinu do lednice s teplotou 3 °C.
- Nasaďte na misku víko sekáčku XL a připojte k ní motorovou jednotku.
- Stisknutím tlakového spínače na doraz dosáhnete nejvyšší rychlosti míxeru a nechte

Przepis**Nadzienie do naleśników**

Ten przepis można przygotować za pomocą rozdrabniacza XL. Rozdrabniacz XL nie stanowi standardowego wyposażenia każdego modelu z tej oferty, można go jednak zamówić jako wyposażenie dodatkowe. Patrz rozdział „Zamawianie akcesoriów”.

Przepis

- 120 g medu
- 110 g džiovintų slyvų

Recepte**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta

Przepis

- 120 g medu
- 110 g sušených švestek

- Dejte med a sušené švestky na několik hodin do lednice s teplotou 3 °C.
- Nožovou jednotku sekáčku XL vložte do misky sekáčku XL.
- Sušené švestky dejte do misky sekáčku XL a zalijte je medem.
- Dejte mísu se sušenými švestkami na 1 hodinu do lednice s teplotou 3 °C.
- Nasaďte na misku víko sekáčku XL a připojte k ní motorovou jednotku.
- Stisknutím tlakového spínače na doraz dosáhnete nejvyšší rychlosti míxeru a nechte

Przepis**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta

Recept**Nadev za palačinke**

Ovaj recept je moguće pripremiti pomoću XL seckalice. XL seckalica se ne isporučuje sa svim modelima iz ovog asortimana kao standardni dodatak, ali može da se naruči kao opcionalni dodatak. Pogledajte poglavlje „Naručivanje dodatka”.

Recept

- 120 g medu
- 110 g sušených švestek

- Dejte med a sušené švestky na několik hodin do lednice s teplotou 3 °C.
- Nožovou jednotku sekáčku XL vložte do misky sekáčku XL.
- Sušené švestky dejte do misky sekáčku XL a zalijte je medem.
- Dejte mísu se sušenými švestkami na 1 hodinu do lednice s teplotou 3 °C.
- Nasaďte na misku víko sekáčku XL a připojte k ní motorovou jednotku.
- Stisknutím tlakového spínače na doraz dosáhnete nejvyšší rychlosti míxeru a nechte

Przepis**Nadzienie do naleśników**

Ten przepis można przygotować za pomocą rozdrabniacza XL. Rozdrabniacz XL nie stanowi standardowego wyposażenia każdego modelu z tej oferty, można go jednak zamówić jako wyposażenie dodatkowe. Patrz rozdział „Zamawianie akcesoriów”.

Przepis

- 120 g medu
- 110 g džiovintų slyvų

Recepte**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta

Przepis

- 120 g medu
- 110 g sušených švestek

- Dejte med a sušené švestky na několik hodin do lednice s teplotou 3 °C.
- Nožovou jednotku sekáčku XL vložte do misky sekáčku XL.
- Sušené švestky dejte do misky sekáčku XL a zalijte je medem.
- Dejte mísu se sušenými švestkami na 1 hodinu do lednice s teplotou 3 °C.
- Nasaďte na misku víko sekáčku XL a připojte k ní motorovou jednotku.
- Stisknutím tlakového spínače na doraz dosáhnete nejvyšší rychlosti míxeru a nechte

Przepis**Pankūku pilidjums**

Šo receptu var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta