



Always here to help you

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

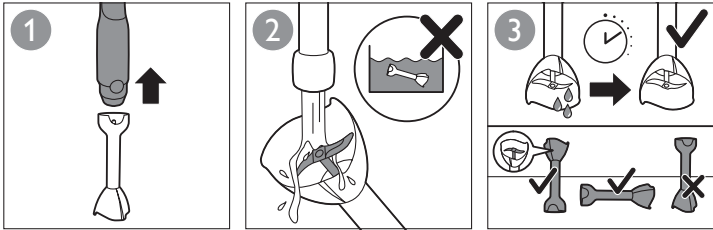


HR1679
HR1676
HR1674
HR1673
HR1672
HR1671
HR1670

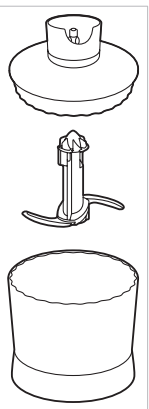
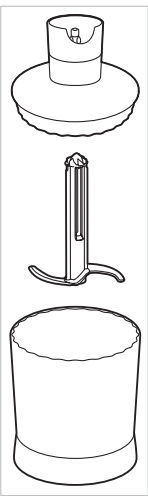
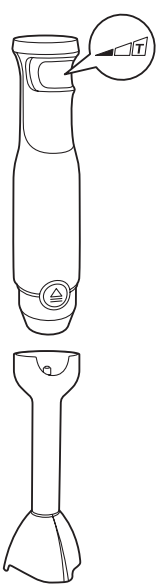


PHILIPS

			✓
	✓		✓
HR1679 HR1676 HR1673 HR1672			✓
HR1679 HR1676 HR1673 HR1672	✓	✓	✓
HR1674			✓
HR1674	✓	✓	✓
XL Compact HR1674 HR1679 HR1673 HR1676 HR1672 HR1673 HR1671			✓
XL Compact HR1674 HR1679 HR1673 HR1676 HR1672 HR1673 HR1671	✓	✓	✓
	✓	✓	✓



		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.	
HR1679 HR1676 HR1673 HR1672		4 x	120 sec.	
		250 ml	70-90 sec.	
		4 x	120 sec.	
		750 g	180 sec.	
HR1674		750 g	120 sec.	
		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.	
HR 1674 HR 1673 HR 1672 HR 1671				



HR1679
HR1676
HR1673

HR1674
HR1673
HR1672
HR1671



HR1674

HR1679
HR1676
HR1673
HR1672

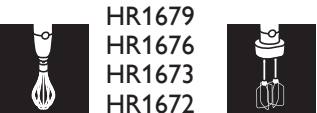
HR1674



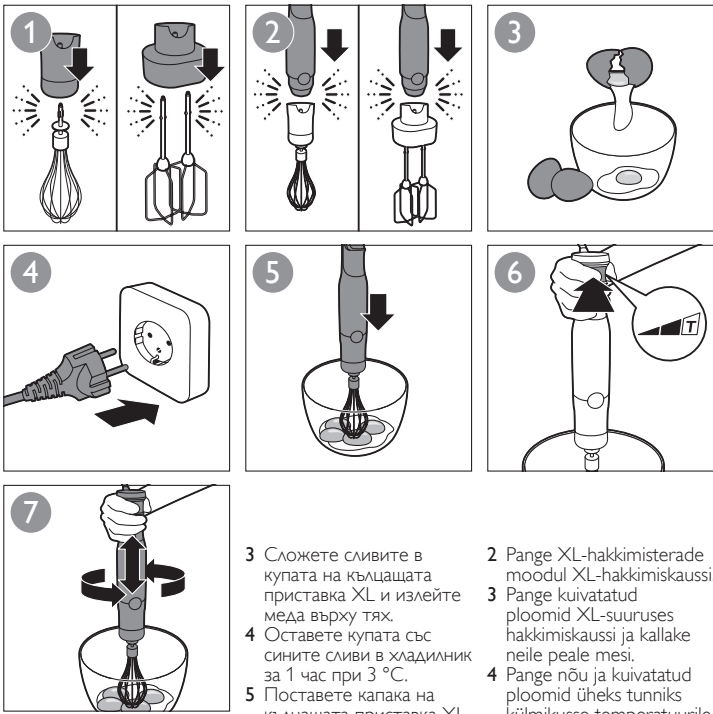
www.philips.com

100% recycled paper

4203.064.6083.4



HR1674



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

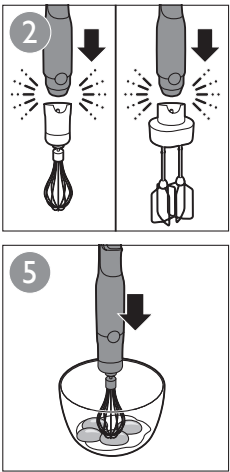
- Put the honey and the prunes in the fridge for several hours at 3°C.
- Put the XL chopper blade unit in the XL chopper bowl.
- Put the prunes in the XL chopper bowl and pour the honey over them.
- Put the bowl with the prunes in the fridge for 1 hour at 3°C.
- Put the XL chopper lid on the bowl and 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 приготи с кълащата приставка XL. Кълаща 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 сливите 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 спусъчния 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“.

Ingredients
- 120 g medu
- 110 g sušených švestek

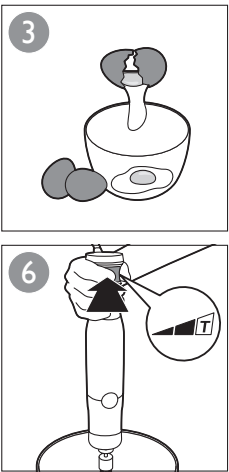
- Dejte med a sušené švestky na několik hodin do lednice s teplotou 3 °C.
- Nožovou jednotku sekáčku XL vložte do misky sekáčku XL.
- Sušené švestky dejte do misky sekáčku XL a zalijte je medem.
- Dejte mísu se sušenými švestkami na 1 hodinu do lednice s teplotou 3 °C.
- Nasaďte na misku viko sekáčku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

Retsept

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

Koostisained
- 120 g mett
- 110 g kuivatatud ploome

- Pange mesi ja kuivatatud ploomid mitmeks tunniks külmkappi temperatuurile 3 °C.



- Pange XL-hakkimisterade asfalt 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 aprítófedelet az edényre, majd a motoregységet 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

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".

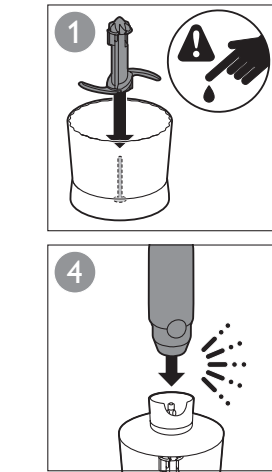
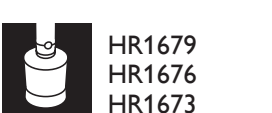
Koostisained
- 120 g meda
- 110 g šljiv

- Med i šljive ostavite nekoliko sati u hladnjaku, na temperaturi od 3 °C.
- Jedinicu s rezačima XL sjekalice stavite u posudu XL sjekalice.
- Šljive stavite u zdjelu XL sjekalice i prelijte ih medom.
- Zdjelu sa šljivama ostavite u hladnjaku sat vremena, na temperaturi od 3 °C.
- Na zdjelu postavite poklopac XL sjekalice i zatim pričvrstite jedinicu s motorom na zdjelu.
- Pritisnite varijabilnu sklopku do kraja kako biste postigli najveću brzinu i sjekalicu ostavite na toj brzini 5 s.

Recept

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

Hozzávalók
- 12 dkg méz
- 110 dkg asfalt szilva



- Tegye a mézet és az asfalt 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 aprítófedelet az edényre, majd a motoregységet 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

Рецепттер

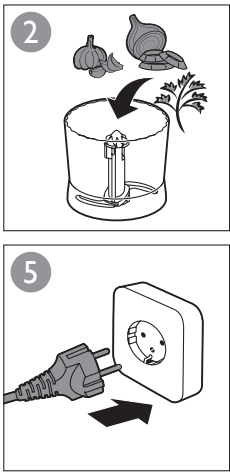
Құймақ толтырмасы
Бұл рецептіті XL турағышымен әзірлеуге болады. XL турағышы бұл ауқымдағы барлық үлгілердің стандартты қосалқы құралы емес, бірақ оған қосымша қосалқы құрал ретінде тапсырыс беруге болады. «Қосалқы құралдарға тапсырыс беру» тарауын қараңыз.

Азық түрлері
- 120 г бал;
- 110 г қара өрік

- Балды және қара өрікті мұздатқыша 3°C температурасында бірнеше сағатқа қойыңыз.
- Ірі турағыштың пышақтарын ірі турағыштың тостағанына салыңыз.
- Қара өрікті ірі турағыштың тостағанына салып, үстіне бал қойыңыз.
- Қара өрік бар ыдысты тоңазытқыша 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 жылдамдыққа 5 секунд бойы жұмыс істетіңіз.

Receptas

Blynų įdaras
Šį patiekalą galima paruošti naudodant 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

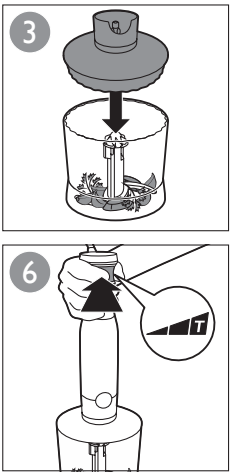
- Medų ir džiovintas slyvas įdėkite į šaldytuvą (3° C) ir kelias valandas palaikykite.
- XL kapokio ašmenis įdėkite į XL kapokio dubenį.
- Sudėkite džiovintas slyvas į XL dydžio kapokio indą ir užplikite ant jų medų.
- Įdėkite dubenį su džiovintomis slyvomis į šaldytuvą (3° C) 1 valandai.
- Ant dubens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

Recepte

Pankūku pildijums
Šo recepti var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta piederums katram modelim šajā klāstā, taču to var pasūtīt kā papildpiederumu. Skatiet nodaļu "Piederumu pasūtīšana".

Sastāvdaļas:
- 120 g medus
- 110 g žāvētu plūmju

- ļevietojiet medu un žāvētās plūmes ledusskapī uz vairākiem stundām 3°C temperatūrā.
- ļelieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- ļeberiet žāvētās plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- ļevietojiet bļodu ar žāvētām plūmēm ledusskapī uz 1 stundu 3°C temperatūrā.
- Uzļelieciet XL smalcinātāja vāku uz trauka un pēc tam nofiksējiet motora bloku uz trauka.
- Nospiediet palaišanas slēdzi līdz galam, lai sasniegtu lielāko ātrumu, un ļaujiet smalcinātājam 5 sekundēs darboties šādā ātrumā.



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”.

Składniki
- 120 g miodu
- 110 g suszonych śliwek

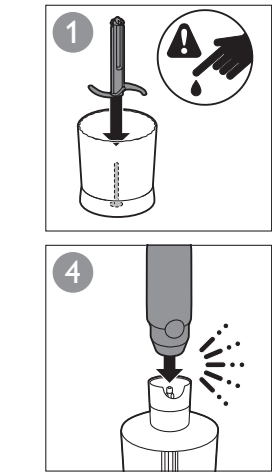
- Włóż miód i suszone śliwki na kilka godzin do lodówki (temperatura powinna wynosić 3°C).
- Włóż część tnącą rozdrabniacza XL do pojemnika rozdrabniacza XL.
- Wsyp suszone śliwki do pojemnika rozdrabniacza XL i polej je miodem.
- Umieść miskę ze śliwkami na godzinę w lodówce (temperatura powinna wynosić 3°C).
- Załącz pokrętkę rozdrabniacza XL na pojemnik, a następnie przymocuj część silnikową do pojemnika.
- Naciśnij przycisk włączania do oporu, aby osiągnąć największą prędkość, i używaj rozdrabniacza przez 5 sekund przy tej prędkości.

Rețetă

Umplutură clătite
Această rețetă poate fi preparată cu tocătorul XL. Tocătorul XL nu este furnizat în această gamă ca accesoriu standard, dar poate fi comandat ca accesoriu suplimentar. Consultați capitolul „Comandarea accesoriilor”.

Ingrediente
- 120 g de miere
- 110 g de prune uscate

- Introduceți mierea și prunele uscate în frigider timp de câteva ore la 3 °C.
- Introduceți blocul tăietor XL în castronul tocătorului XL.
- Puneți prunele în castronul tocătorului XL și turnați mierea peste acestea.
- Puneți bolul cu prunele uscate în frigider timp de 1 oră la 3 °C.



- Puneți capacul tocătorului XL pe castron și apoi fixați blocul motorului pe castron.
- Apăsăți comutatorul de declanșare până la capăt pentru a ajunge la cea mai mare viteză și lăsați tocătorul să funcționeze timp de 5 secunde la această viteză.

Рецепт

Начинка для блинов
Блюдо по этому рецепту можно приготовить с помощью измельчителя XL. Измельчитель XL входит в стандартный комплект аксессуаров не для всех моделей ряда, однако его можно заказать отдельно. См. главу "Заказ аксессуаров".

Ингредиенты
- 120 г меда
- 110 г чернослива

- Поставьте мед и чернослив на несколько часов в холодильник при температуре 3 °C.
- Поместите ножевой блок измельчителя XL в чашу измельчителя XL.
- Положите чернослив в чашу измельчителя XL и полейте медом.
- Поставьте чашу с черносливом в холодильник на 1 час при температуре 3 °C.
- Накройте чашу крышкой измельчителя XL, затем прикрепите к чаше блок электродвигателя.
- Сдвиньте переключатель в крайнее положение, чтобы достичь максимальной скорости и обработайте продукты в течение 5 секунд.

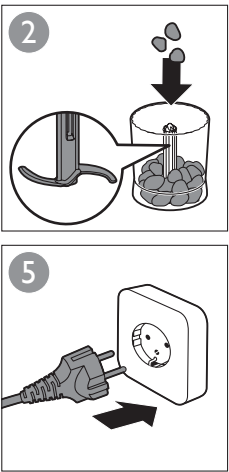
Recept

Plnka do palacinek
Tento recept možno pripraviť pomocou extra veľkého nástavca na sekanie. Extra veľký nástavec na sekanie nie je súčasťou štandardného príslušenstva každého modelu v tomto produktovom rade, ale je možné ho objednať ako dodatočné príslušenstvo. Pozrite si kapitolu „Objednávanie príslušenstva”.

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 dodataka”.

Suroviny
- 120 g medu
- 110 g sušených sliviek



- Med a sušené slivky dajte na niekoľko hodín do chladničky pri 3 °C.
- Extra veľký nástavec na sekanie vložte do extra veľkej nádoby na sekanie.
- Slivky vložte do extra veľkej nádoby na sekanie a polejte ich medom.
- Misku so sušenými slivkami dajte do chladničky na 1 hodinu pri teplote 3 °C.
- Na nádobu položte veko extra veľkého nástavca na sekanie a potom na nádobu pripievnite pohonnú jednotku.
- Uplne stlačte spínač až na doraz, aby ste dosiahli najvyššiu rýchlosť a nechajte sekať nástavec pracovať pri tejto rýchlosti 5 sekúnd.

Recept

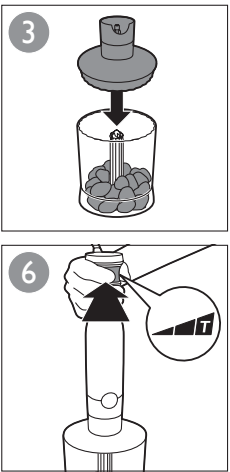
Nadev za palačinke
Ta recept lahko pripravite z velikim sekjalnikom.Velik sekjalnik ni priložen kot standardna oprema vsakemu modelu te serije, lahko pa ga naročite kot dodatno opremo. Oglejte si poglavje "Naročanje dodatne opreme".

Sestavine
- 120 g medu
- 110 g suhih sliv

- Med in suhe slive za več ur postavite v hladilnik pri temperaturi 3 °C.
- Reзино enoto velikega sekjalnika namestite v posodo velikega sekjalnika.
- Suhe slive dodajte v veliko posodo za sekanje in prelijte z medom.
- Posodo s suhimi slivami za 1 uro postavite v hladilnik pri temperaturi 3 °C.
- Pokrov velikega sekjalnika namestite na posodo in na posodo pritrdite motorno enoto.
- Stikalo sprožilnika pritisnite do konca, da dosežete najvišjo hitrost, in sekjalnik pustite 5 sekund delovati pri tej hitrosti.

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 dodataka”.



Sestavine
- 120 g meda
- 110 g suvih šljiva

- Med i suve šljive držite u frižideru nekoliko sati na 3 °C.
- Stavite jedinicu sa sečivima XL seckalice na posudu XL seckalice.
- Šljive stavite u posudu XL seckalice i prelijte ih medom.
- Stavite činiju sa svim šljivama u frižider na 1 sat na 3 °C.
- Stavite poklopac XL seckalice na posudu, a zatim fiksirajte jedinicu motora na posudu.
- Pritisnite aktivni prekidač do kraja da biste postigli najveću brzinu o ostavite seckalicu da radi 5 sekundi ovom brzinom.

Рецепт

Начинка для млинців
Цей рецепт можна приготувати за допомогою великого подрібнювача. Великий подрібнювач не входить у комплект стандартних приладь для кожної моделі цієї лінійки виробів, але його можна замовити як додаткове приладдя. Див. розділ "Замовлення приладь".

Продукти
- 120 г меду
- 110 г чорносливу

- Покладіть мед і чорнослив у холодильник (3 °C) на кілька годин.
- Вставте ріжучий блок великого подрібнювача у чашу великого подрібнювача.
- Викадіть у чашу великого подрібнювача чорнослив і полейте його медом.
- Покладіть чашу з чорносливом у холодильник (3 °C) на 1 годину.
- Накрийте чашу великого подрібнювача кришкою та зафіксуйте блок двигну на кришці чаші.
- Натисніть спусковий перемикач таким чином, щоб досягнути найвищої швидкості, і дайте подрібнювачу попрацювати на цій швидкості протягом 5 секунд.