



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



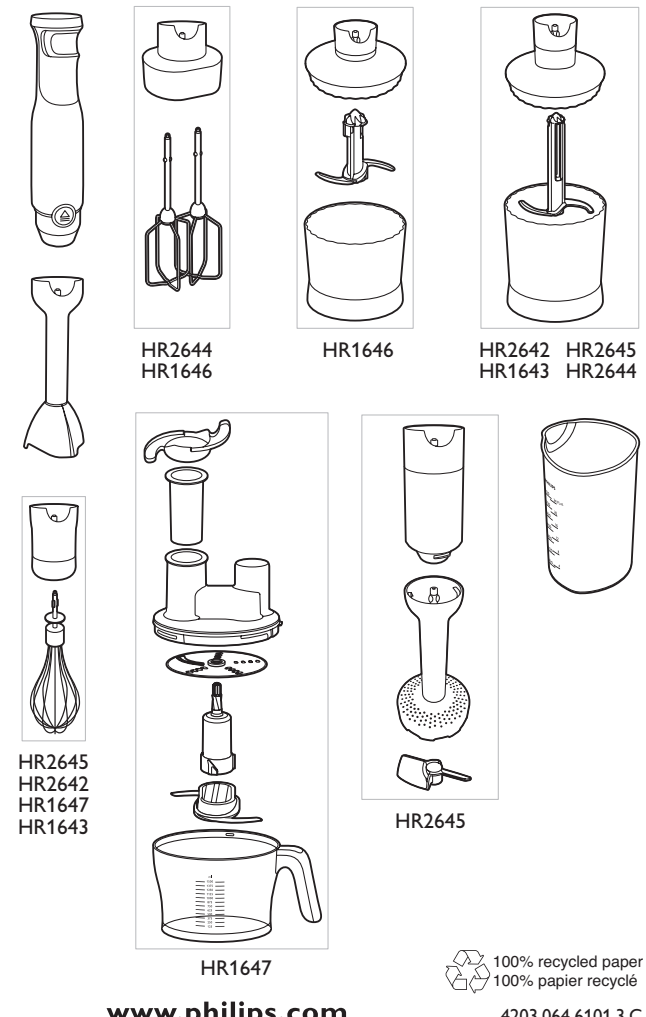
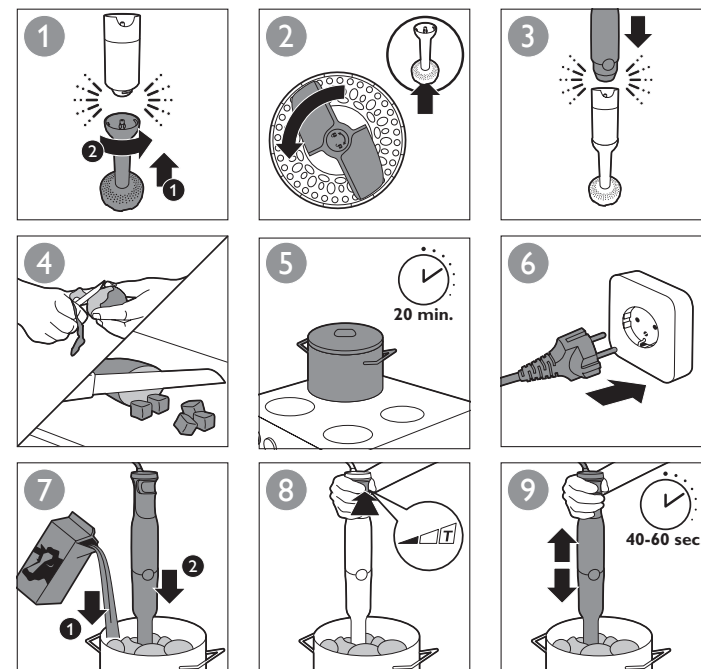
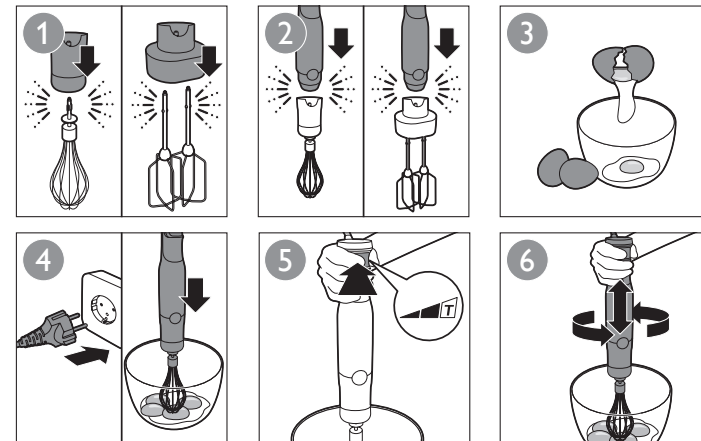
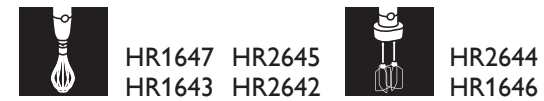
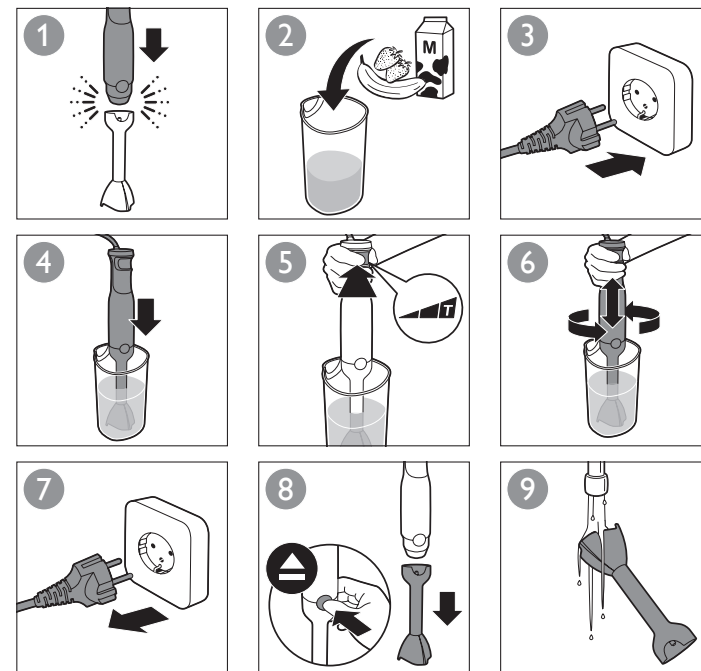
HR2645
HR2644
HR2642
HR1647
HR1646
HR1643



PHILIPS

			✓
	✓		✓
HR1647 HR2645 HR1643 HR2642			✓
HR1647 HR2645 HR1643 HR2642	✓	✓	✓
HR2645			✓
HR2645	✓	✓	✓
HR2644 HR1646			✓
HR2644 HR1646	✓	✓	✓
Compact HR1646			✓
Compact 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.	
	A	350g	20 sec.	
	A	3 pieces	20 sec.	
	A B	1 piece	20 sec.	
	A B	500g	20 sec.	
	B	500g	20 sec.	

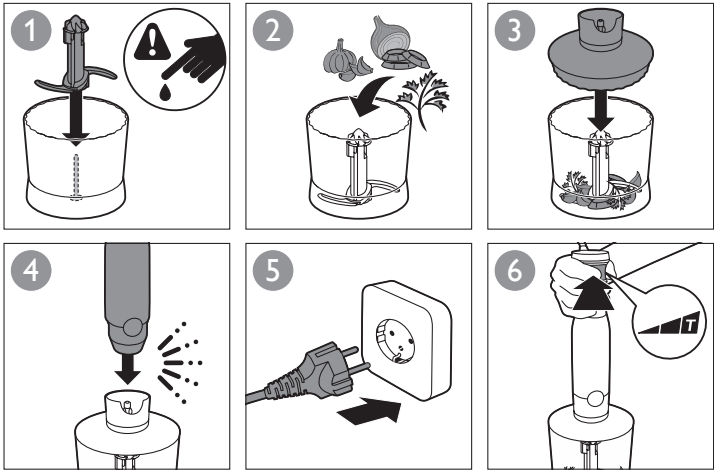


www.philips.com

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

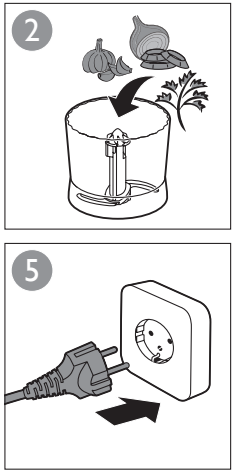
Плънка за палачинката

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.
- Поставяте 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.
- Поставяте капака на кълащата приставка XL върху купата и след това затегнете задвижващия блок върху купата.
- Натиснете докрай спускния 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 dosáhněte 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 ptk „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 üheks tunniks külmikusse temperatuurile 3 °C.
- Pange XL-hakkija kaas kausile ja kinnitage mootorisektsioon kausi külge.
- Vajutage nupplüliti suurima kiiruse saavutamiseks nii kaugele kui võimalik ning laske hakkijal 5 sekundi jooksul seeläbi kiirusel töötada.

Recept

Nadjev za palačinke

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

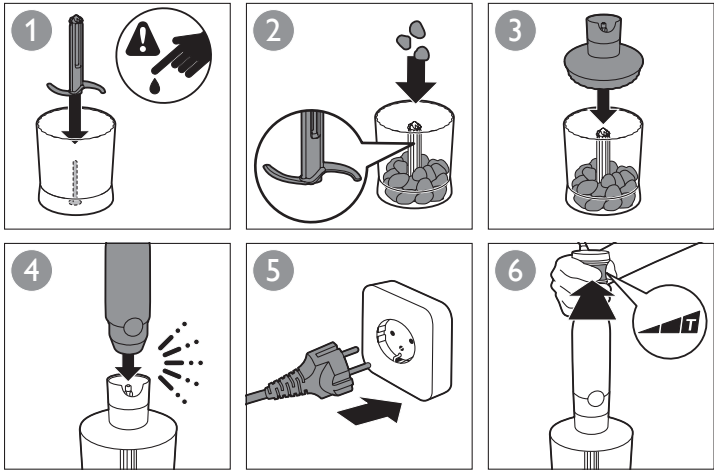
Koostisained

- 120 g meda
- 110 g šljiva

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



HR2642 HR2645
HR1643 HR2644



Recept

Palacsintatöltelék

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 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

Produktai

- 12 g medaus
- 110 g džiovintų slyvų

Przepis

Przepis

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 бау;
- 110 г қара өрік

- Бауды және қара өрікті мұздатқышқа 3°C температурасында бірнеше сағатқа қойыңыз.
- Ірі турағыштың пышақтарын тостағанна салыңыз.

Recepte

Pankūkų pildijimas

Šio recepto var pagatavoti, izmantojot XL smalcinātājā. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta

- Қара өрікті ірі турағыштың тостағанна салып, үстіне бау 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 барғанша басыңыз және майдалағышты осы жылдамдықта 5 секунд бойы жұмыс істетіңіз.

Receptas

Blynų įdaras

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

Przepis

- 12 g medaus
- 110 g džiovintų slyvų

- Medų ir džiovintas slyvas įdėkite į šaldytuvą (3°C) ir kelias valandas palaikykite.
- XL kapoklio 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 prie dubens pritvirtinkite variklį.
- Norėdami pasiekti didžiausią greitį spauskite paleisties mygtuką iki galo ir leiskite kapokliui veikti šiuo greičiu 5 sekundes.

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.
- Wyp suszone śliwki do pojemnika rozdrabniacza XL i polej je miodem.
- Umieść miskę ze śliwkami na godzinę w lodówce (temperatura powinna wynosić 3°C).

piederums katram modelim šajā klāstā, taču to var pasūtīt kā papildpiederumu. Skatiet nodaļu "Piederumu pasūtīšana".

Sastāvdaļas:

- 120 g medus
- 110 g žāvētu plūmju

- levietojiet medu un žāvētās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- leberiet žāvētās plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žāvētām plūmēm ledusskapī uz 1 stundu 3°C temperatūrā.
- uzlieciet 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 sekundes darboties šādā ātrumā.

Przepis

Nadzenie 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”.

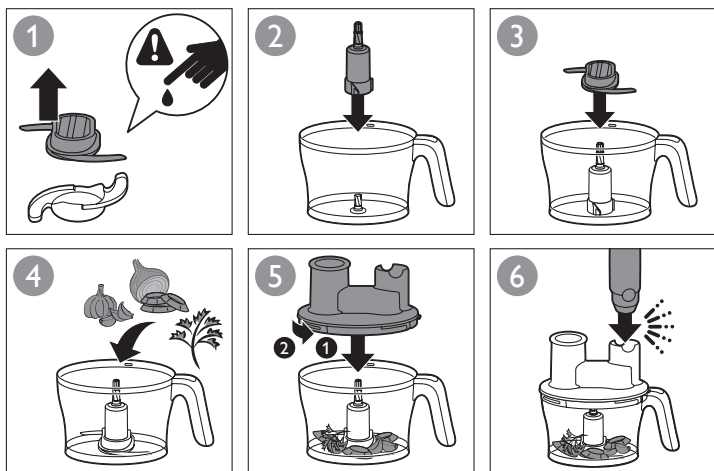
Składniki

- 120 g miodu
- 110 g suszonych śliwek

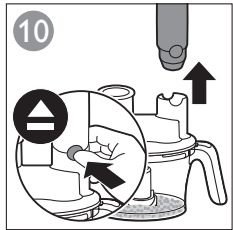
- Włóż miód i suszone śliwki na kilka godzin do lodówki (temperatura powinna wynosić 3°C).
- Włóż część tnącą rozdrabniacza XL do pojemnika rozdrabniacza XL.
- Wyp suszone śliwki do pojemnika rozdrabniacza XL i polej je miodem.
- Umieść miskę ze śliwkami na godzinę w lodówce (temperatura powinna wynosić 3°C).



HR1647



- levietojiet medu un žāvētās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- leberiet žāvētās plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žāvētām plūmēm ledusskapī uz 1 stundu 3°C temperatūrā.
- uzlieciet 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 sekundes darboties šādā ātrumā.



- Zalóż pokrywę 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.

Рецепт

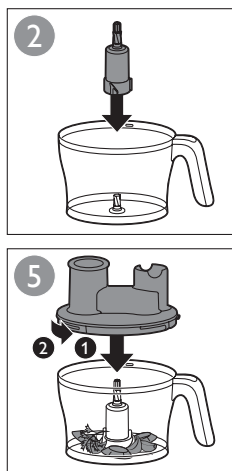
Начинка для блинов

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".

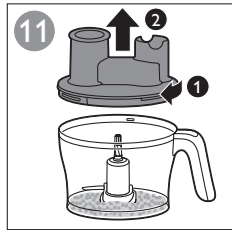
Ingrediente

- 120 g de mier
- 110 g de prune uscate

- Introduceți mieerea 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 mieerea 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.



- Apasați 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.



- Apasați 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

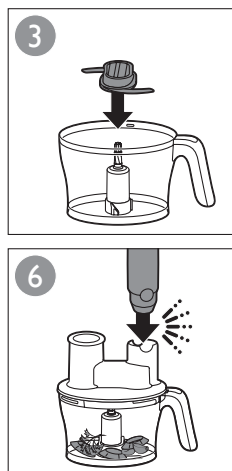
Начинка для блинов

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".

Ingrediente

- 120 g 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.



- Apasați 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.



- Apasați 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.

Recept

Plnka do palacinek

Tento recept možno pripraviť pomocou extra veľkého nástavce 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“.

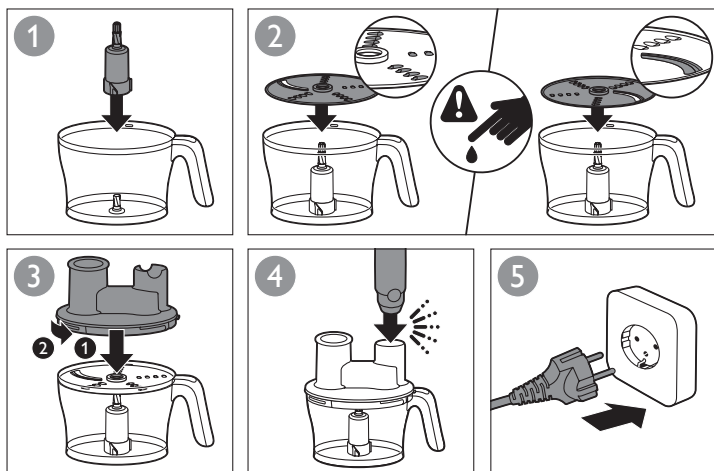
Suroviny

- 120 g medu
- 110 g sušených sliviek

- Med a sušené šlivky dajte na niekoľko hodín do chladničky pri 3 °C.
- Extra veľký nástavec na sekanie vložte do extra veľkej nádoby na sekanie a polejte ich medom.
- Misku so sušenými šlivkami dajte do chladničky na 1 hodinu pri teplote 3 °C.
- Na nádobu položte veľa šliwkami na godzinę w lodówce (temperatura powinna wynosić 3°C).
- Na nádobu položte veľa šliwkami na godzinę w lodówce (temperatura powinna wynosić 3°C).



HR1647



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“.

Recept

Nadev za palačinke

Ta recept lahko pripravite z velikim sekjalnikom. Veliki 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 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 suvim šljivama u frižider na 1 sat na 3 °C.
- Suhe šljive dodajte u veliko posodo za sekjanje in prelijte z medom.
- Posodo s suhim šljivami za 1 uro postavite v hladilnik pri temperaturi 3 °C.
- Pritisnite aktivni prekidač do kraja da biste postigli najveću brzinu o ostavite seckalicu da radi 5 sekundi ovom brzinom.
- Stikalo sprožilnika pritisnite do konca, da dosežete najvišjo hitrost, in sekjalnik pustite 5 sekund delovati pri tej hitrosti.

Recept

Начинка для малинців

Цей рецепт можна приготувати за допомогою великого

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“.

Recept

Nadev za palačinke

Ta recept lahko pripravite z velikim sekjalnikom. Veliki 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 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 suvim šljivama u frižider na 1 sat na 3 °C.
- Suhe šljive dodajte u veliko posodo za sekjanje in prelijte z medom.
- Posodo s suhim šljivami za 1 uro postavite v hladilnik pri temperaturi 3 °C.
- Pritisnite aktivni prekidač do kraja da biste postigli najveću brzinu o ostavite seckalicu da radi 5 sekundi ovom brzinom.
- Stikalo sprožilnika pritisnite do konca, da dosežete najvišjo hitrost, in sekjalnik pustite 5 sekund delovati pri tej hitrosti.

Recept

Начинка для малинців

Цей рецепт можна приготувати за допомогою великого

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“.

Recept

Nadev za palačinke

Ta recept lahko pripravite z velikim sekjalnikom. Veliki 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 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 suvim šljivama u frižider na 1 sat na 3 °C.
- Suhe šljive dodajte u veliko posodo za sekjanje in prelijte z medom.
- Posodo s suhim šljivami za 1 uro postavite v hladilnik pri temperaturi 3 °C.
- Pritisnite aktivni prekidač do kraja da biste postigli najveću brzinu o ostavite seckalicu da radi 5 sekundi ovom brzinom.
- Stikalo sprožilnika pritisnite do konca, da dosežete najvišjo hitrost, in sekjalnik pustite 5 sekund delovati pri tej hitrosti.

Recept

Начинка для малинців

Цей рецепт можна приготувати за допомогою великого