

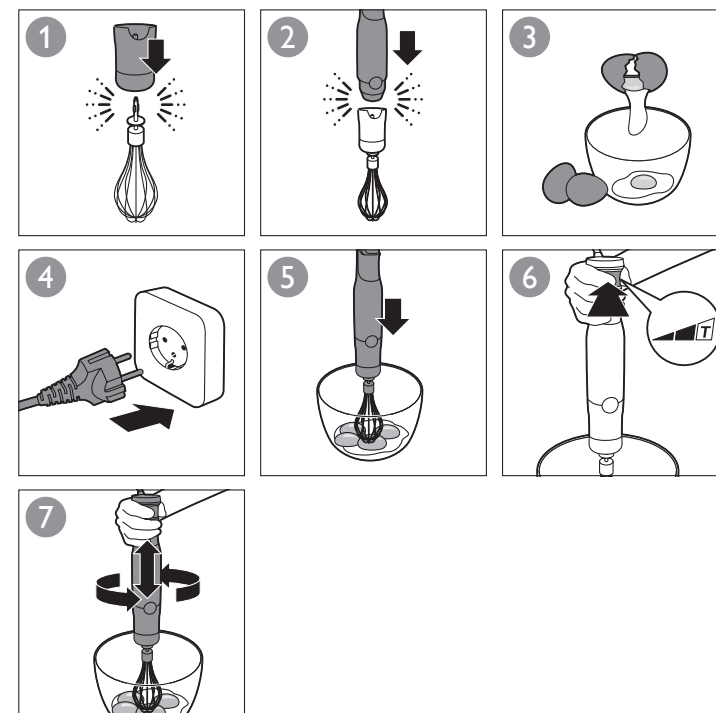
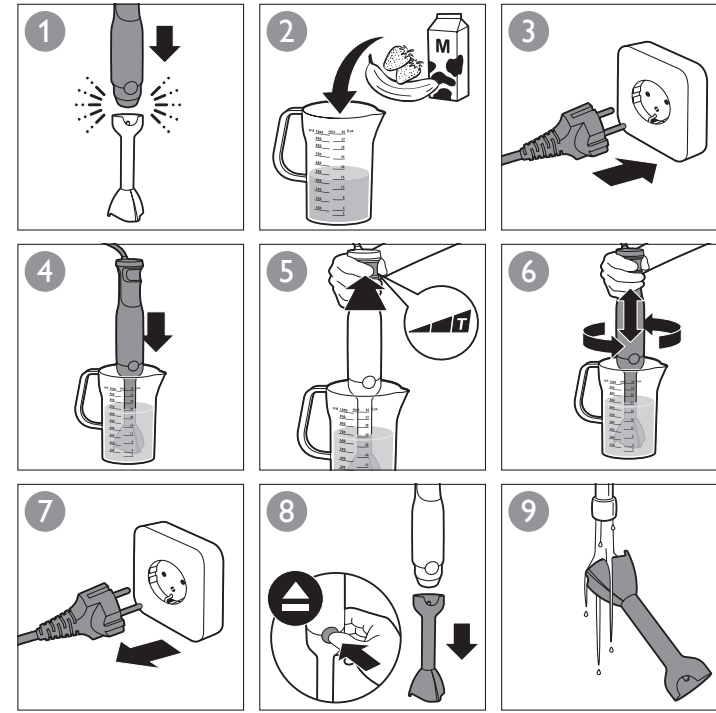


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

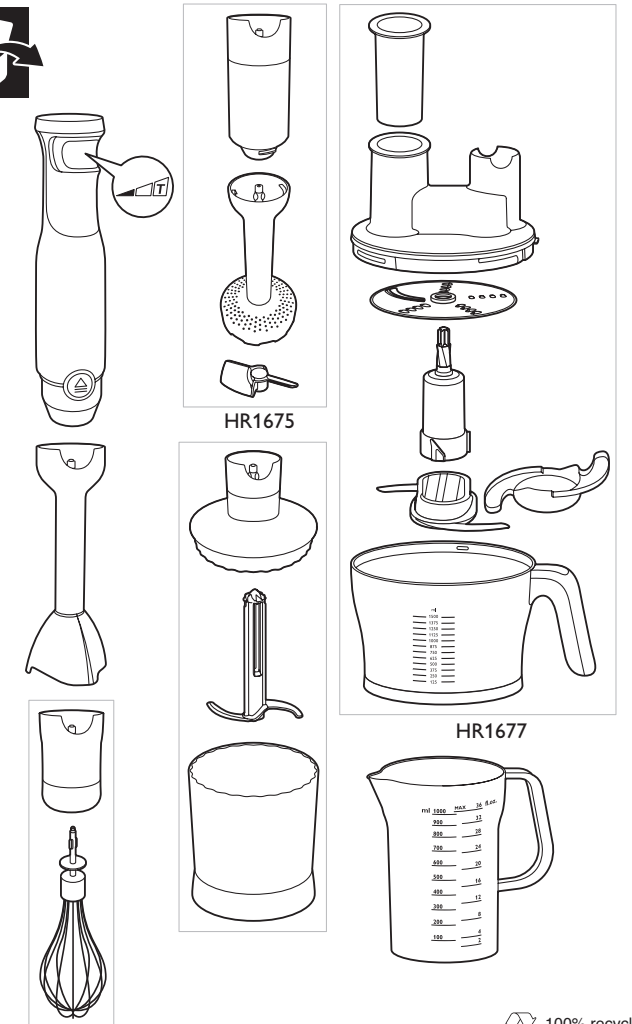


HR1677
 HR1675

		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.	
		4 x	120 sec.	
		2 kg	40-60 sec.	
		200 g	5 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.	
		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.	
			500g	20 sec.



PHILIPS



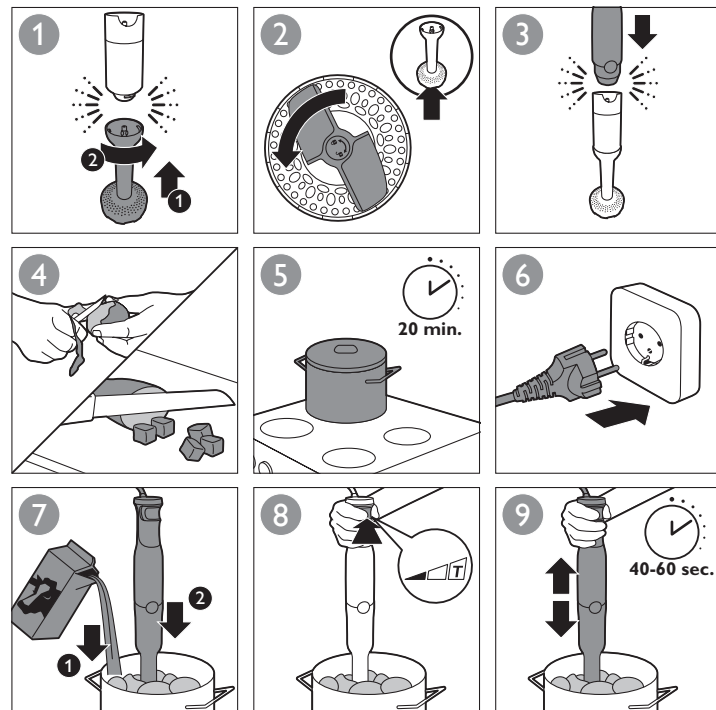
www.philips.com

100% recycled paper
 100% papier recyclé

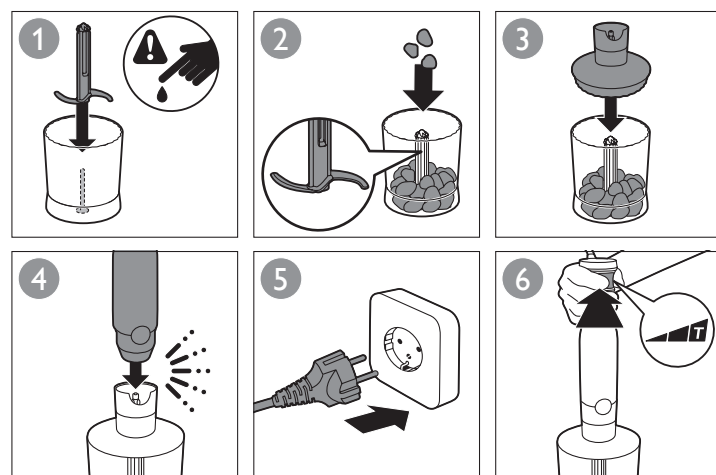
4203.064.6089.2



HR1675



HR1675

**Recipe**

Pancake filling
This recipe can be prepared with the XL chopper. The XL chopper is not a standard accessory with 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.

6 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 се доставя с тази гама като стандартен аксесоар, но може да се поръча като допълнителен такъв. Вижте глава „Поръчване на аксесоари“.

Продукти
- 120 г мед
- 110 г сини сливи

- Оставете меда и сините сливи в хладилник за няколко часа при 3°C.
- Поставете режещия блок на кълащата приставка XL в купа на приставката XL.

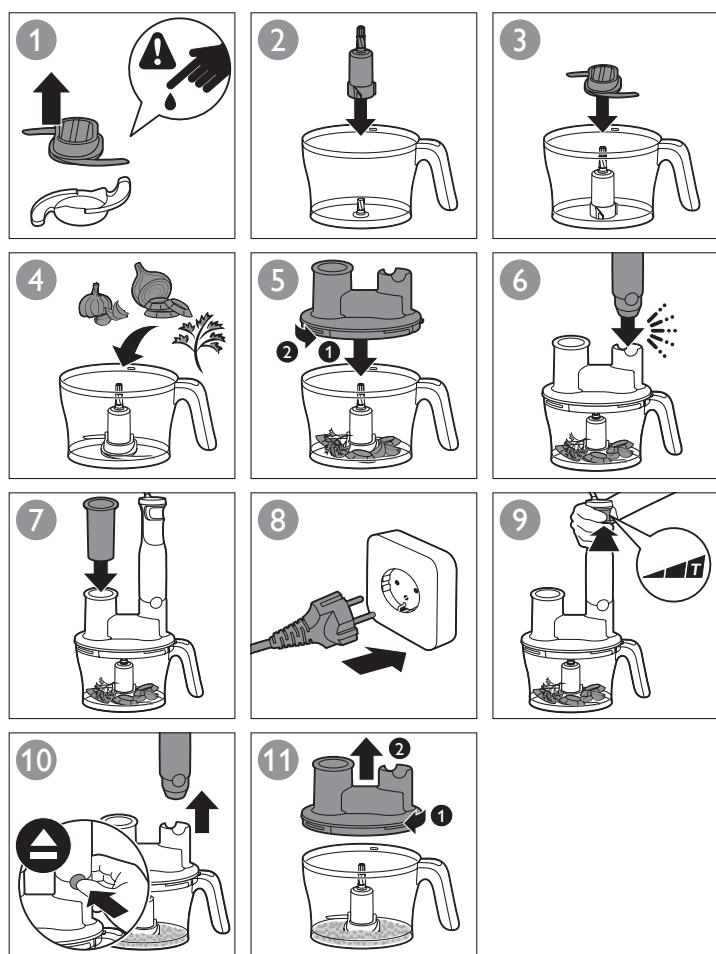
3 Сложете сливите в купата на кълащата приставка XL и излейте меда върху тях.
4 Оставете купата със сините сливи в хладилник за 1 час при 3°C.
5 Поставете капачка на кълащата приставка XL върху купата и след това затегнете задвижващия блок върху купата.
6 Натиснете докрай спусковия ключ, докато кълащата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

6 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.

Recept
Náplň palačinek
Tento recept můžete připravit pomocí sekáčku XL. Sekáček XL není standardní součástí této řady, ale můžete



HR1677



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.
- Nasadte na misku víko sekáčku XL a připojte k ní motorovou jednotku.
- Stisknutím tlakového spínače na doraz dosáhněte nejvyšší rychlosti míxéru a nechte

Retsept

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

Koostisained
- 120 g mett
- 110 g kuivatatud ploome

1 Med i šljive ostavite nekoliko sati u hladnjaku, na temperaturi od 3°C.

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

Recept

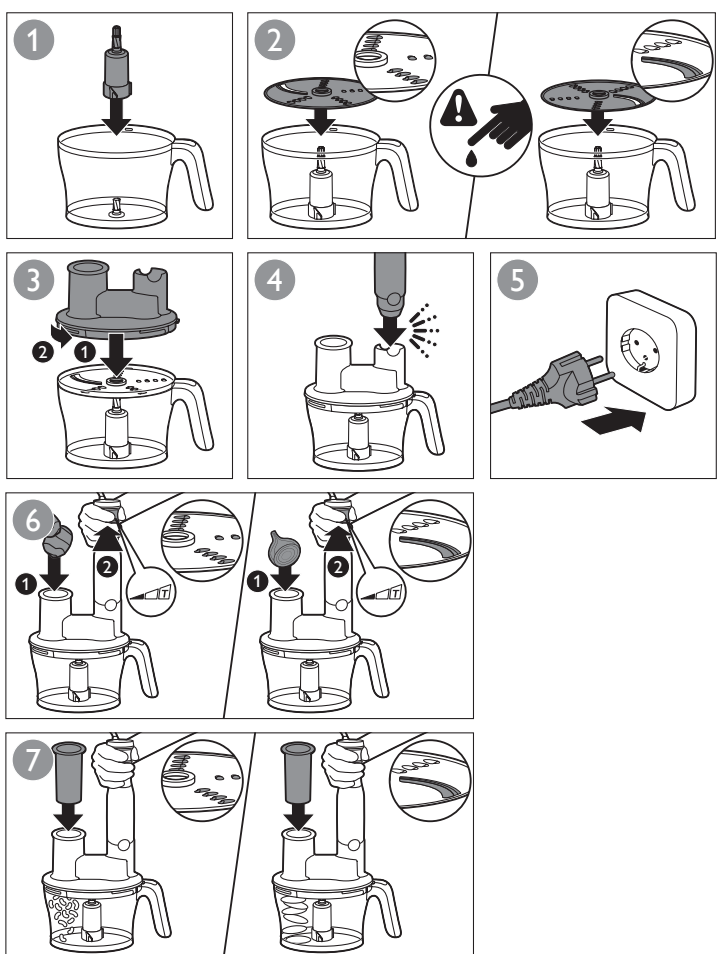
Nadjev za palačinke
Ovaj se recept može pripremiti pomoću XL sjekalice. XL sjekalica nije standardni dodatni pribor za ovu seriju, ali možete je naknadno naručiti. Više informacija potražite u poglavlju "Naručivanje dodatnog pribora".

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.



HR1677



6 Nyomja lefelé a kioldókapcsolót, ameddig csak lehet, hogy az aprító elérje a legmagasabb sebességet, majd hagyja dolgozni ezen a sebességen 5 másodpercig

Рецепттер

Құймақ тоатырмасы
Бұл рецептіні XL майдалағышымен әзірлеуге болады. XL майдалағышы осы ауқымда стандартты қосалқы құрал емес, бірақ оған қосымша қосалқы құрал ретінде тапсырыс беруге болады. «Қосалқы құралдарға тапсырыс беру» тарауын қараңыз.

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

- Балды және қара өрікті мұздатқышқа 3°C температурасында бірнеше сағатқа қойыңыз.
- Ірі турағыштың пышақтарын ірі турағыштың тостағанна салыңыз.
- Қара өрікті ірі турағыштың тостағанна салып, үстіне бал құйыңыз.
- Қара өрік бар ыдысты тоңыздықшықа 1 сағатқа 3°C температурасында қойыңыз.
- Ірі турағыштың пышақтарын тостағанға салып, мотор бөлігін тостағанға бекітіңіз.

6 Ez a receptet az XL aprítókést az XL aprítóedénybe, és öntsön rá mézet.

Receptas

Blūņu idarav
Šī patiekalā galima paruošiti naudojant XL kapoklį. XL kapoklis nėra standartinis šios serijos modelių priedas, tačiau jį galima užsisakyti kaip papildomą priedą. Žr. skyrį „Priedų užsakymas“.

Produktai
- 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.

Recepte

Pankūku pildījums
Šo recepti var pagatavot, izmantojot XL smalcinātāju. XL smalcinātājs netiek piegādāts kā standarta piederums šim modeļu klāstam, taču to var pasūtīt kā papildpiederumu. Skatiet nodaļu "Piederumu pasūtīšana".

Sastāvdaļas:
- 120 g medus
- 110 g žāvētu plūmju

- Ievietojiet medu un žāvētās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- Ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- Ievietojiet žāvētās plūmes i paši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- Ievietojiet 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 palašanos slēdzi līdz galam, lai sasniegtu lielāko ātrumu, un ļaujiet smalcinātājam 5 sekundes darboties šādā ātrumā.

Przepis

Nadzienie do naleśników
XL nie stanowi standardowego wyposażenia produktów 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.
- Wsymp suszone śliwki do pojemnika rozdrabniacza XL i polej je miodem.
- Umieść miskę ze śliwkami na godzinę w lodówce (temperatura powinna wynosić 3°C).
- Założ pokrywkę 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 cu această gamă ca accesoriu standard, dar poate fi comandat ca accesoriu suplimentar. Consultați capitolul „Comandarea accesoriilor”.

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

- Introduceți miera și prunele uscate în frigider timp de câteva ore la 3°C.
- Introduceți blocul tăietor XL în castronul clătite, așa cum este prezentat în manual.
- Puneți prunele în castronul tocătorului XL și turnați miera 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 deconșare până la capăt pentru a ajunge la cea mai mare viteză și lăsați tocătorul să funcționeze timp de 5 secunde la această viteză.

Recept

Nadjev za palačinke
Ta recept lahko pripravite z velikim sekjalnikom. Veliki sekjalnik pri tej seriji ni priložen kot standardna oprema, 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.
- Rezilno enoto velikega sekjalnika namestite v posodo velikega sekjalnika.
- Suhe slive dodajte v veliko posodo za sekjanje in prelijte z medom.
- Posodo s suhimimi slivami za 1 uro postavite v hladilnik pri temperaturi 3°C.

Ingredients
- 120 g meda
- 110 g črnoslivca

- Postavte med i črnoslivca na nekoliko časov v hladilnik pri temperaturi 3°C.

2 Поместите ножевой блок измельчителя XL в чашу измельчителя XL.
3 Положите чернослив в чашу измельчителя XL и полейте медом.
4 Поставьте чашу с черносливом в холодильник на 1 час при температуре 3°C.
5 Накройте чашу крышкой измельчителя XL, затем прикрепите к чаше блок электродвигателя.

6 Сдвиньте переключатель в крайнее положение, чтобы достичь максимальной скорости и обрабатывайте продукты в течение 5 секунд.

Recept

Plnka do palačinek
Tento recept možno pripraviti pomocou extra veľkého nástavca na sekanie. Extra veľký nástavec na sekanie nie je pri tomto produktom rade súčasťou balenia ako štandardné príslušenstvo, ale dá sa objednať ako dodatočné príslušenstvo. Pozrite si kapitolu „Objednávání príslušenstva“.

Suroviny
- 120 g medu
- 110 g sušených šljiviek

- 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.
- Slivky 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 veľkého nástavca na sekanie a potom na nádobu pripievajte pohonnú jednotku.
- Uplne stlačte spínač až na doraz, aby ste dosiahli najvyššiu rýchlosť a nechajte sekáč nástavec pracovať pri tejto rýchlosti 5 sekúnd.

Recept

Начинка для млинців
Цей рецепт можна приготувати за допомогою великого подрібнювача. Великий подрібнювач не входить у комплект стандартних приладь для цієї лінійки виробів, але його можна замовити як додаткову приладдя. Див. розд. „Замовлення приладдя“.

Продукти
- 120 г меду
- 110 г чорносливу

Recept
Nadjev za palačinke
Ta recept lahko pripravite z velikim sekjalnikom. Veliki sekjalnik pri tej seriji ni priložen kot standardna oprema, 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.
- Rezilno enoto velikega sekjalnika namestite v posodo velikega sekjalnika.
- Suhe slive dodajte v veliko posodo za sekjanje in prelijte z medom.
- Posodo s suhimimi slivami za 1 uro postavite v hladilnik pri temperaturi 3°C.

Ingredients
- 120 g meda
- 110 g črnoslivca

- Postavte med i črnoslivca na nekoliko časov v hladilnik pri temperaturi 3°C.