

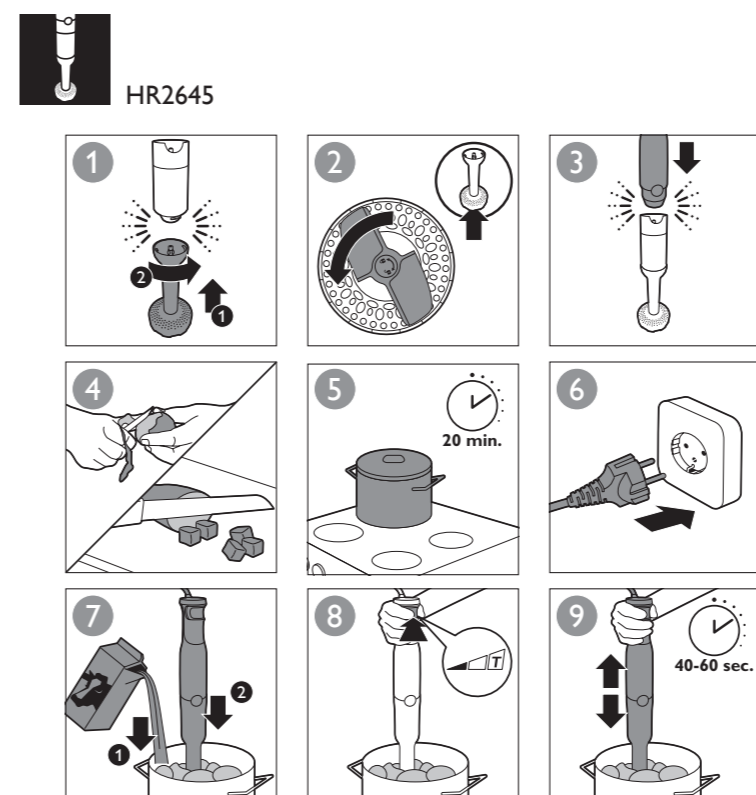
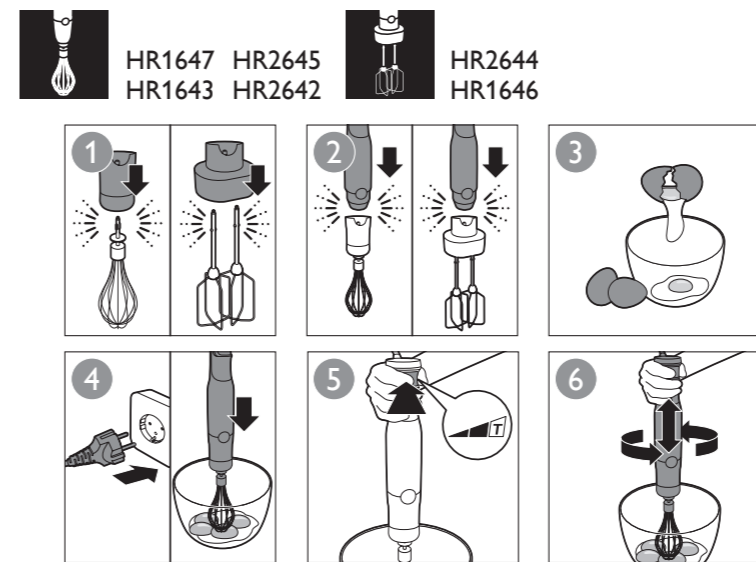
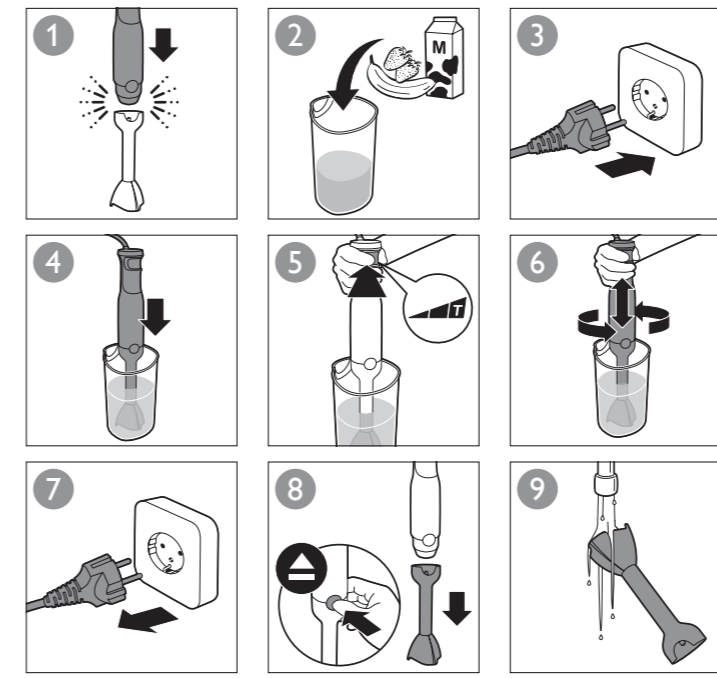


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

Question?
 Contact
 Philips

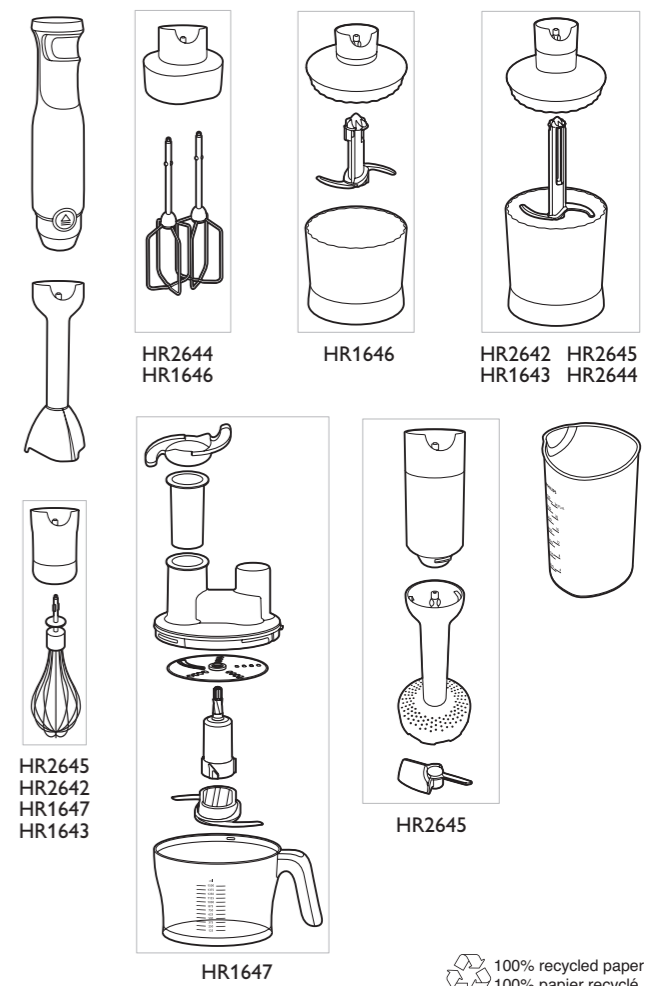
HR1647 HR2645 HR1643 HR2642			
HR1647 HR2645 HR1643 HR2642			
HR2645			
HR2645			
HR2644 HR1646			
HR2644 HR1646			
Compact HR1646			
Compact HR1646			
HR1646			
HR1647			
HR1647			
HR1647			
HR1647			

		MAX.	Time	Icon
		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.	



HR2645
 HR2644
 HR2642
 HR1647
 HR1646
 HR1643

PHILIPS



HR2645
 HR2642
 HR1647
 HR1643

HR1647



www.philips.com

100% recycled paper
 100% papier recyclé
 4203.064.6101.3.C



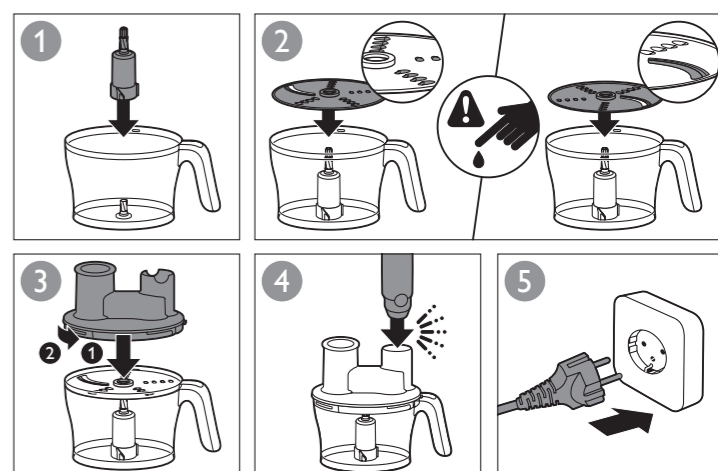
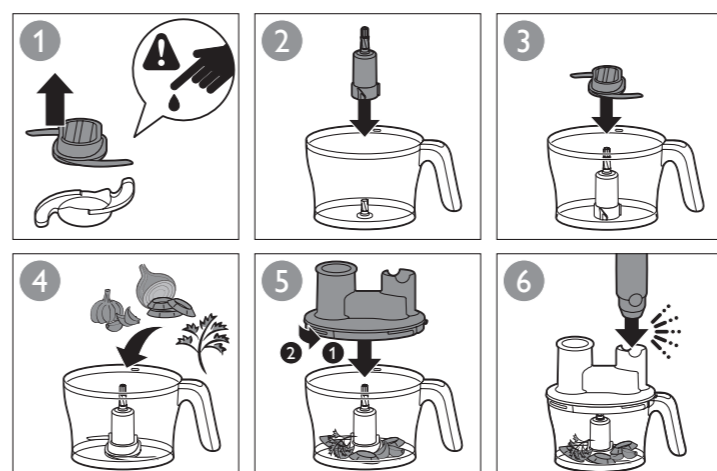
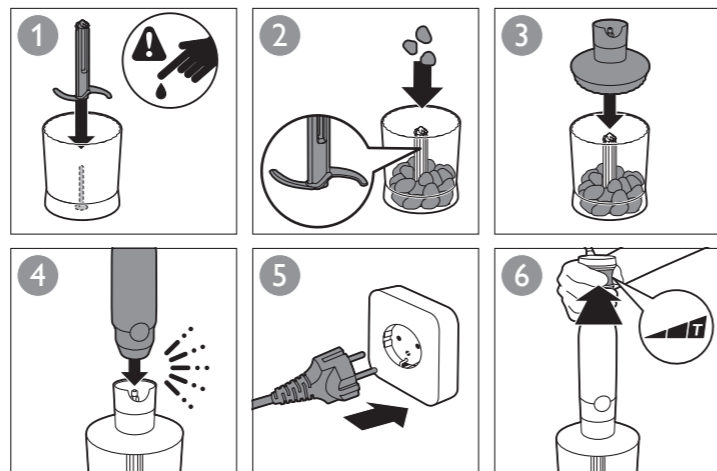
HR1646

HR2642 HR2645
HR1643 HR2644

HR1647



HR1647



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 кълцашата приставка XL. Кълцаша 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 кълцашата приставка XL в купата на приставката XL.
- Сложете сивите в купата на кълцашата приставка XL и излейте меда върху тях.

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

- Поставете капака на кълцашата приставка XL върху купата и след това затегнете задвижващия блок върху купата.
- Натиснете докрай спусковия ключ, докато кълцашата 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“.

- Ingredientie
- 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 tooteeriaia 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-suurus hakkimiskaussi ja kallake neile peale mesi.
- Pange nõu ja kuivatatud ploomid külhaks 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 sellel 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 preljite 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 sporkupku do kraja kako biste postigli najveću brzinu i seckalicu ostavite na toj brzini 5 s.

Retsept

Pannkoogitaidis

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

Recept

Palacsintötöltelék

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 kapoklis nėra standartinis kiekvieno šios serijos modelio priedas, tačiau jį galima užsisakyti kaip papildomą priedą. Žr. skyrių „Priedų užsakymas“.

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

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

Recepte

Pankūku pildivjus

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

Recept

Palacsintötöltelék

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 kapoklis nėra standartinis kiekvieno šios serijos modelio priedas, tačiau jį galima užsisakyti kaip papildomą priedą. Žr. skyrių „Priedų užsakymas“.

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

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

Recepte

Pankūku pildivjus

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

Recept

Palacsintötöltelék

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 kapoklis nėra standartinis kiekvieno šios serijos modelio priedas, tačiau jį galima užsisakyti kaip papildomą priedą. Žr. skyrių „Priedų užsakymas“.

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

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

Recepte

Pankūku pildivjus

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

Recept

Palacsintötöltelék

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 žavėtās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- Ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- Ielieciet žavėtās plūmes ipaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žavėtām 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.

Recept

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".

Recept

Ampluturā clātīte

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”.

Ingredientie

- 120 g de mier
- 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.

Recept

Palacsintötöltelék

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 žavėtās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- Ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- Ielieciet žavėtās plūmes ipaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žavėtām 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.

Recept

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".

Recept

Ampluturā clātīte

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”.

Ingredientie

- 120 g de mier
- 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.

Recept

Palacsintötöltelék

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 žavėtās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- Ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- Ielieciet žavėtās plūmes ipaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žavėtām 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.

Recept

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".

Recept

Ampluturā clātīte

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”.

Ingredientie

- 120 g de mier
- 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.

Recept

Palacsintötöltelék

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 medu
- 110 g sušených šljiv

- Úplně stlačte spínač až na doraz, aby ste dosiahli najvyššiu rýchlosť a nechajte sekací nástavec pracovať pri tejto rýchlosti 5 sekúnd.
- Ielieciet žavėtās plūmes ipaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- Ielieciet žavėtās plūmes ipaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- levietojiet bļodu ar žavėtām 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.

Recept

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".

Recept

Ampluturā clātīte

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”.

Ingredientie

- 120 g de mier
- 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.

Recept