

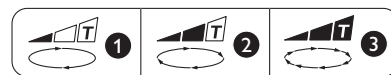


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome



HR1676
 HR1674
 HR1673
 HR1672
 HR1671
 HR1670

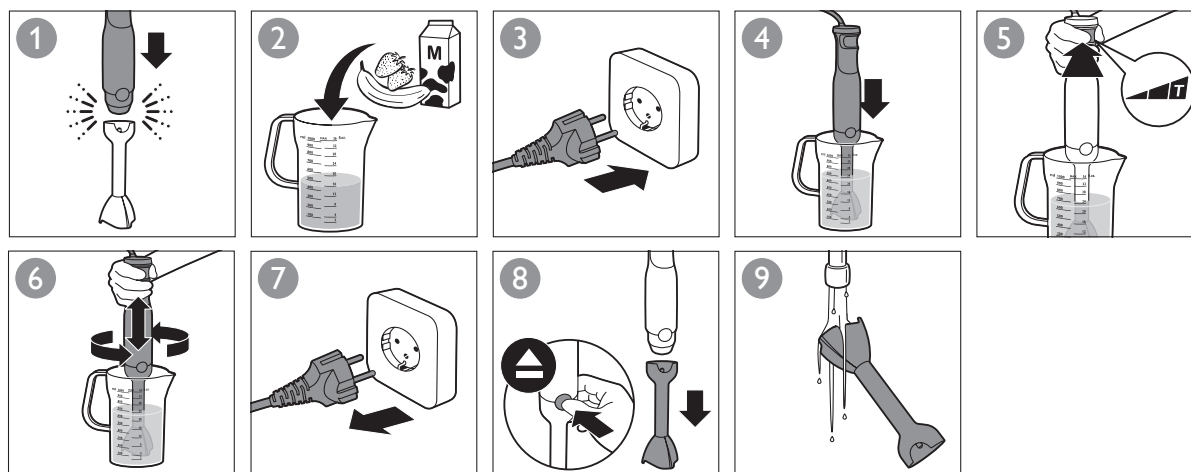
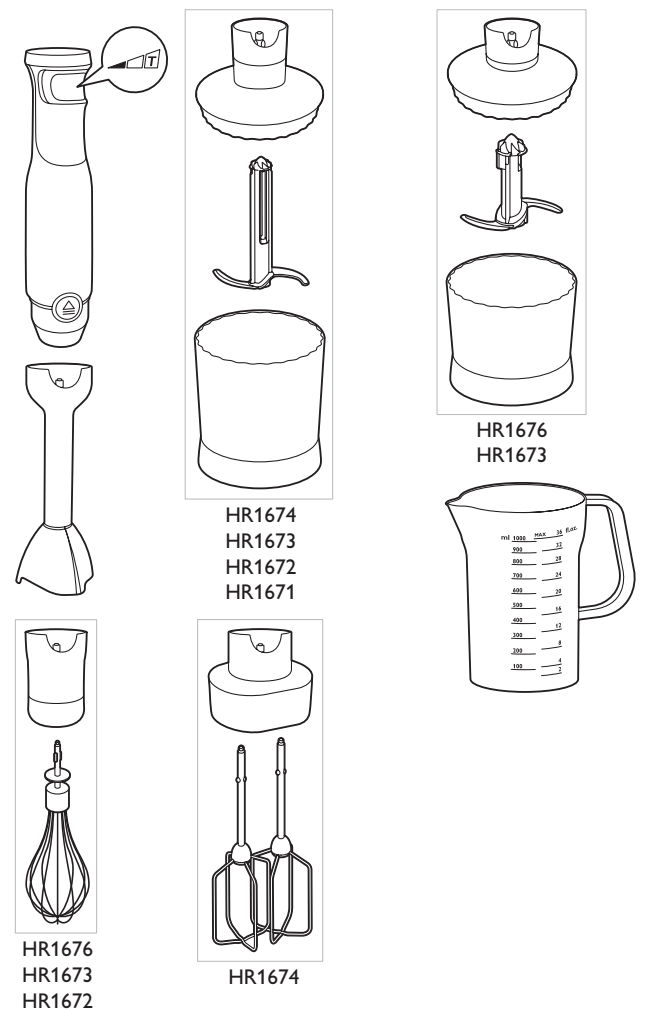
HR1676 HR1673 HR1672			
HR1676 HR1673 HR1672			
HR1674			
HR1674			
XL Compact 			
HR1674 HR1676 HR1673 HR1673 HR1672 HR1671			
XL Compact 			
HR1674 HR1676 HR1673 HR1673 HR1672 HR1671			



		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.	
		4 x	120 sec.	
		250 ml	70-90 sec.	
		4 x	120 sec.	
		750 g	180 sec.	
		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.	



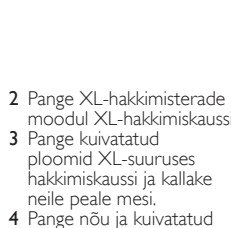
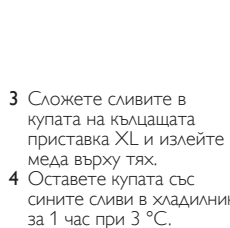
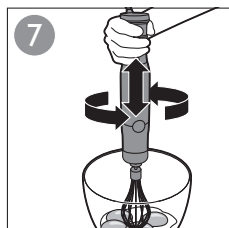
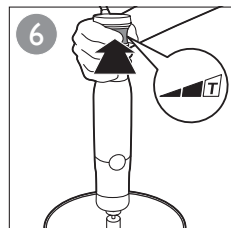
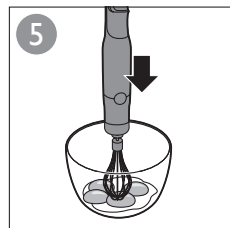
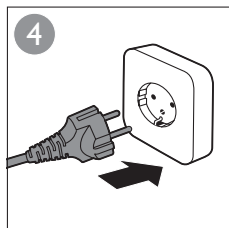
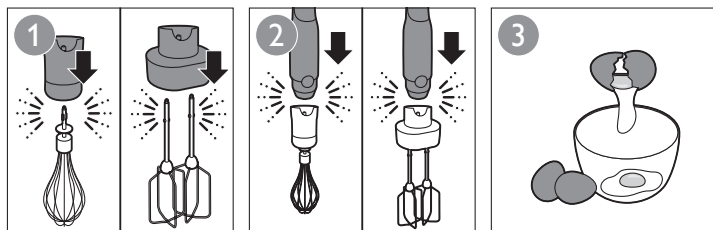
PHILIPS



www.philips.com

100% recycled paper
 100% papier recyclé

4203.064.6083.2



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.
- Поставте решещия 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.
- Поставте капка 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.
- Nasadte na misku víko sekáčku XL a připojte k ní motorovou jednotku.
- Stisknutím tlakového spínače na doraz dosáhnete nejvyšší rychlosti mixéru 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 külmkappi temperatuurile 3°C.

- Pange XL-hakkimisterrade moodul XL-hakkimiskausi.
- Pange kuivatatud ploomid XL-suuruse hakkimiskausi ja kallake neile peale mesi.
- Pange nõu ja kuivatatud ploomid üheks tunniks külmikusse temperatuuril 3°C.
- Pange XL-hakkija kaas kausile ja kinnitage mootorisektsiooni kausi külge.
- Vajutage nupplüüti suurima kiiruse saavutamiseks nii kaugele kui võimalik ning laske hakkijal 5 sekundi jooksul sellal kiirusel töötada.

Recept

Nadjev za palačinke

Ovaj se recept može pripremiti pomoću XL sjeckalice. XL sjeckalica 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.
- Jednicu s rezačima XL sjeckalice stavite u posudu XL sjeckalice.
- Šljive stavite u zdjelu XL sjeckalice i prelijte ih medom.
- Zdjelu sa šljivama ostavite u hladnjaku sat vremena, na temperaturi od 3°C.
- Na zdjelu postavite poklopac XL sjeckalice i zatim pričvrstite jedinicu s motorom na zdjelu.
- Pritisnite varijabilnu sklopku do kraja kako biste postigli najveću brzinu i sjeckalica ostavite na toj brzini 5 s.

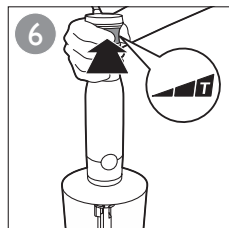
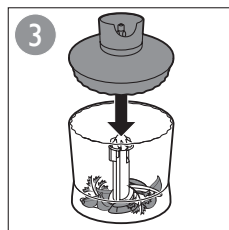
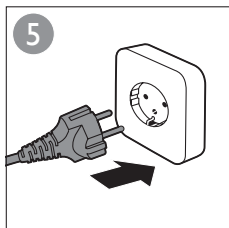
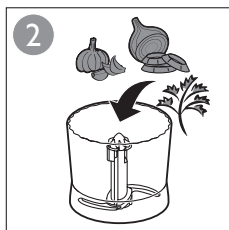
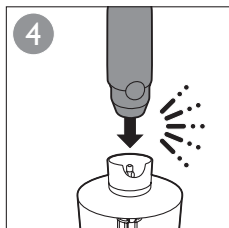
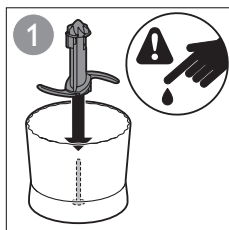
Recept

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 aszalt szilva



- Tegye a mézet és az aszalt szilvát több órára a hűtőbe, 3°C-ra.
- Helyezze az XL aprítófelet 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 1 valandí.

Рецепттер

Құймақ тоатырмасы

Бұл рецепті XL турағышмен 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 бал;
- 110 г қара өрік

- Балды және қара өрікті мұздатқышқа 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 тоназытқышқа 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.

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“.

Produktai

- 12 g medaus
- 110 g džiovintų slyvų

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

Recepte

Pankūku pildījums

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

- levietojiet medu un žāvētās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- Ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- Ielieciet žāvētās plūmes iedziļā 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 nospiediet 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 z 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).
- Zalóż pokrywkę rozdrabniacza XL na pojemnik, a następnie przyciskaj przycisk włączania do oporu, aby osiągnąć największą prędkość, i używaj rozdrabniacza przez 5 sekund przy tej prędkości.

Rețetă

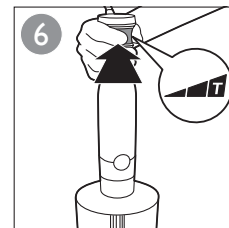
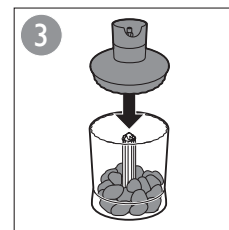
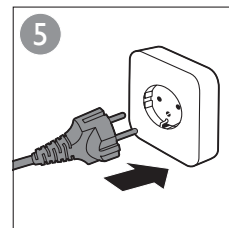
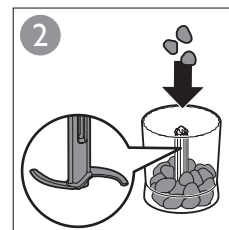
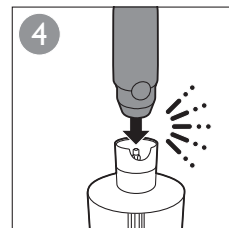
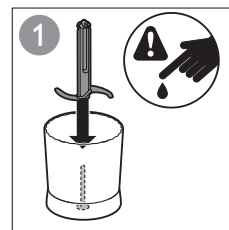
Umplutură clătite

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.
- Apăsați 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 обрабатывайте продукты в течение 5 секунд.

Recept

Plinka 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”.

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.
- Šlivky 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 veko extra veľkého nástavca na sekanie a potom na nádobu pripievňte pohonnú jednotku.
- Úplne stlačte spínač až na doraz, aby ste dosiahli najvyššiu rýchlosť a nechajte sekací nástavec pracovať pri tejto rýchlosti 5 sekúnd.

Recept

Nadjev 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 šljiv

- Med in suhe šlive za več ur postavite v hladilnik pri temperaturi 3°C.
- Rezilno enoto velikega sekjalnika namestite v posodo velikega sekjalnika.
- Suhe šlive dodajte v veliko posodo za sekjanje in prelijte z medom.
- Posodo s suhimi šljivami 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

Nadjev za palačinke

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

Sestavine

- 120 g meda
- 110 g suvih šljiv

- 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 činjalu 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 i ostavite seckalicu da radi 5 sekundi ovom brzinom.

Recept

Начинка для маинців

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

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.
- Вкладіть у чашу великого подрібнювача чорнослив і полийте його медом.
- Покладіть чашу з чорносливом у холодильник (3°C) на 1 годину.
- Накрійте чашу великого подрібнювача кришкою та зафіксуйте блок двигуна на кришці чаші.
- Натисніть спусковий перемикач таким чином, щоб досягнути найвищої швидкості, і дайте подрібнювачу попрацювати на цій швидкості протягом 5 секунд.