



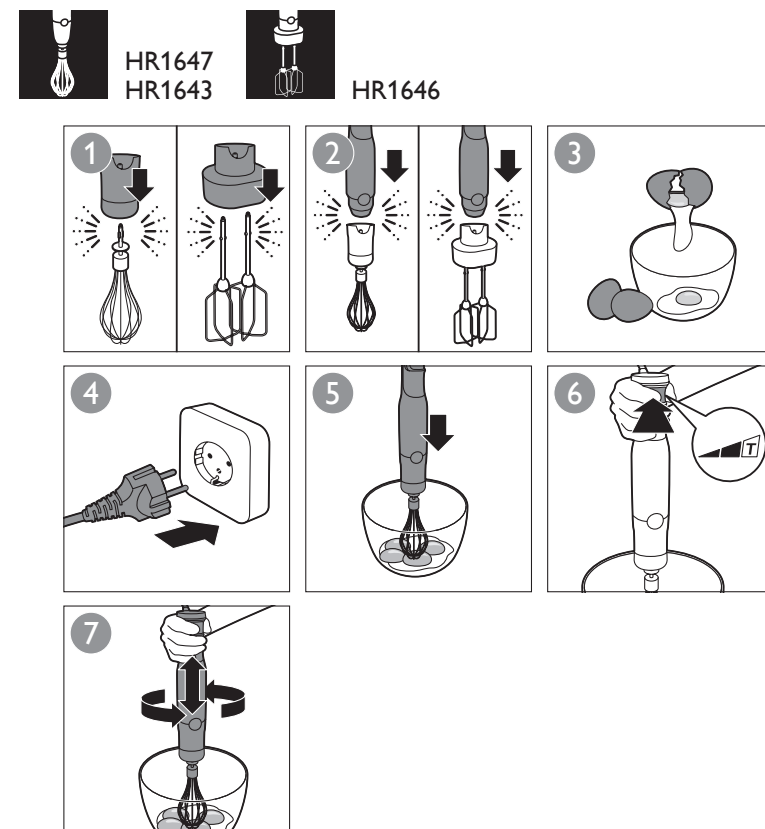
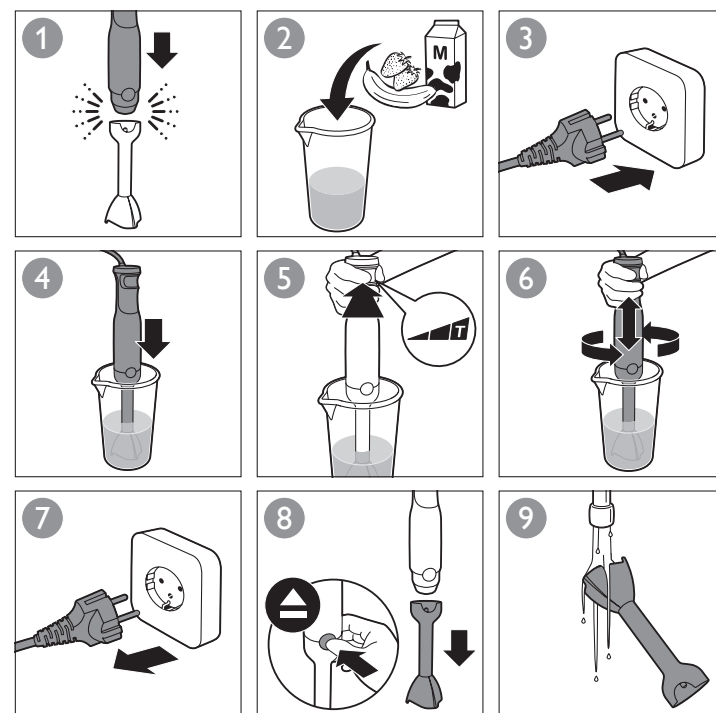
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)



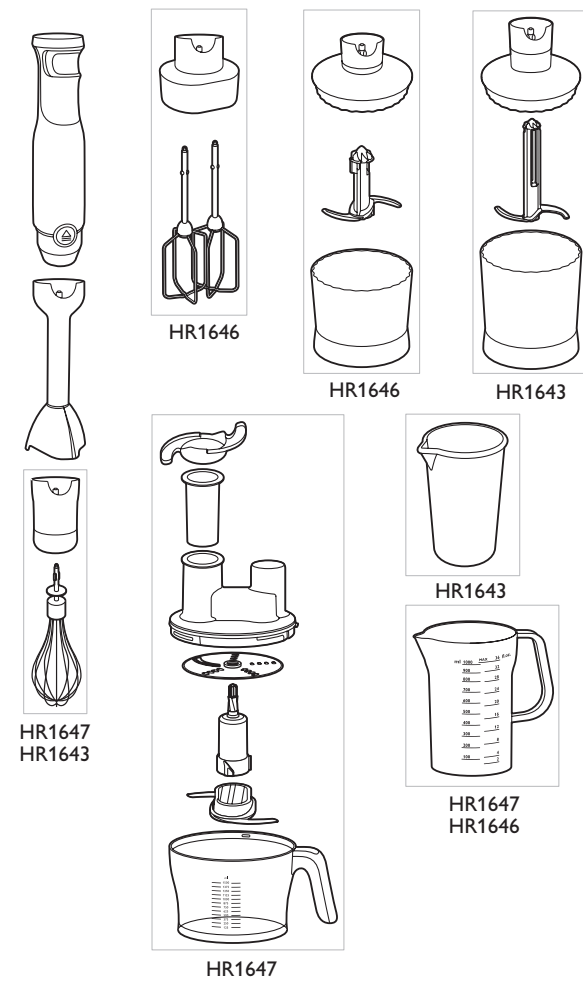
HR1647  
 HR1646  
 HR1643

			✓
	✓		✓
HR1647 HR1643			✓
	✓	✓	✓
HR1647 HR1643	✓	✓	✓
			✓
HR1646	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR1646	✓	✓	✓
Compact XL 			✓
HR1646 HR1643	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR1646 HR1643	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR1643	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR1647 HR1646	✓	✓	✓
			✓
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 HR1643		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.	
Compact XL 		120 g (max)	5 sec.	
HR1646		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.	



**PHILIPS**



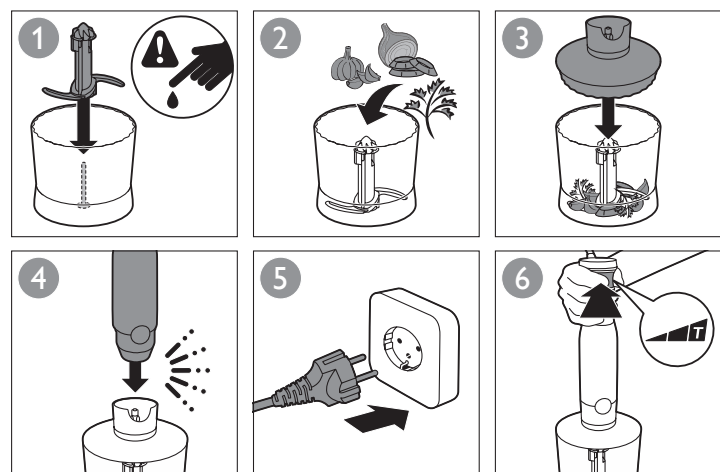
[www.philips.com](http://www.philips.com)

100% recycled paper  
 100% papier recyclé

4203.064.6101.2



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**

**Панька за палачинката**  
Тази рецепта може да се приготви с кълцашата приставка XL. Кълцашата 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 режещия блок на кълцашата приставка XL в купата на приставката XL.
- Сложете сливите 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 спускния ключ, докато кълцашата приставка не достигне най-високата скорост, след което я оставете да работи в продължение на 5 секунди при тази скорост.

**Рецепты****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 dosáhněte 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 mittereks tunniks külmikusse temperatuurile 3°C.
- Pange XL-hakkimisterade moodul XL-hakkimiskaussi.
- Pange kuivatatud ploomid XL-suurusel 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 sekundit jookslu selles kiiruseel.

**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".

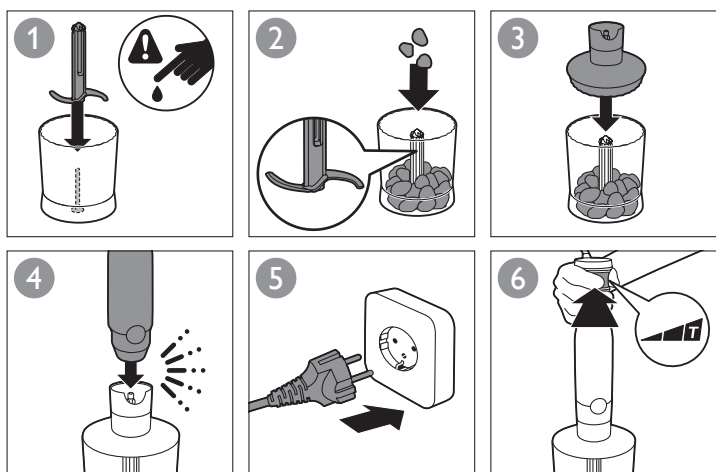
**Koostisained**

- 120 g meda
- 110 g šljiva

- 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.



HR1643

**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 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 aprítófelele 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 тоатырмасы**

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**

- 12 г бал
- 110 г қара өрік

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

**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 šlyvių

- Medų ir džiovintas šlyvas įdėkite į šaldytuvą (3°C) ir kelias valandas palaikykite.
- XL kapokliu ašmenis įdėkite į XL kapoklio dubenį.
- Sudėkite džiovintas šlyvas į XL dydžio kapoklio indą ir užpilkite ant jų medų.
- Įdėkite dubenį su džiovintomis šlyvomis 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.

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

**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

- Ievietojiet medu un žāvētās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- Ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- Ieberiet žāvētās plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- Ievietojiet bļodu ar žāvētām plūmēm ledusskapī uz 1 stundu 3°C temperatūrā.
- Uzlieciet XL smalcinātāja asmeni uz trauka un pēc tam nofiksējiet motora bloku uz trauka.
- Ieberiet palaišanas slēdzi līdz galam, lai sasniegtu lielāko ātrumu, un ļaujiet smalcinātājam 5 sekundes darbības šādā ātrumā.

**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**

**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“.

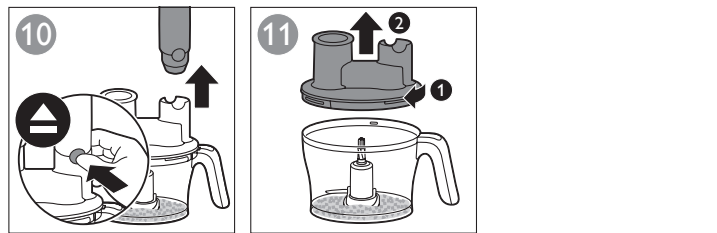
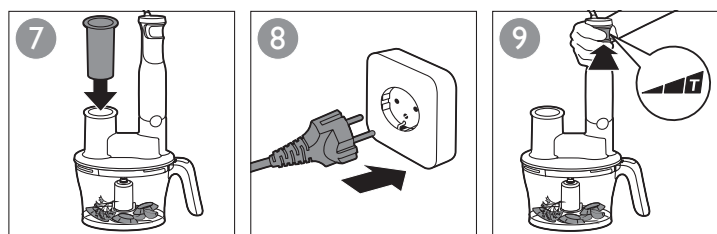
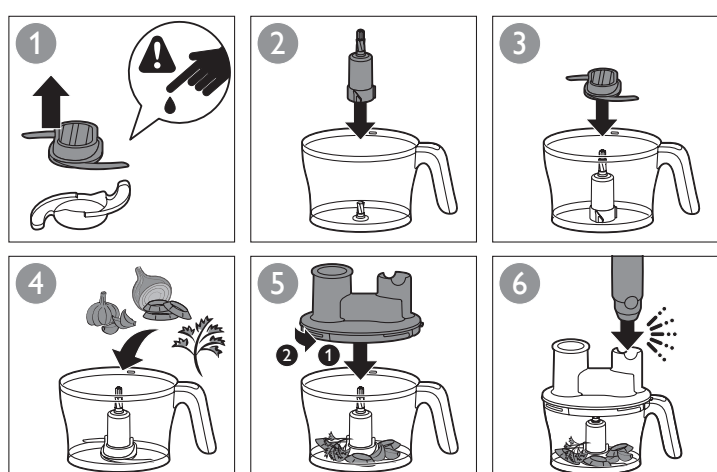
**Składniki**

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



HR1647



- Zakóč pokryvkę 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 toătorul 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 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.

- 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.

- 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.

**Recept**

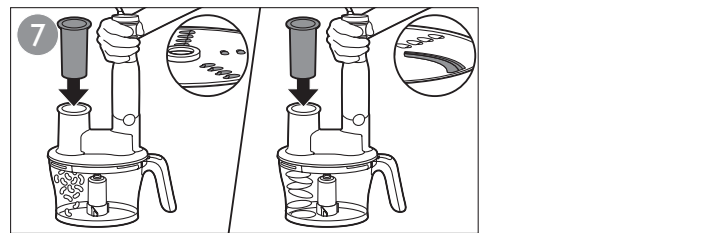
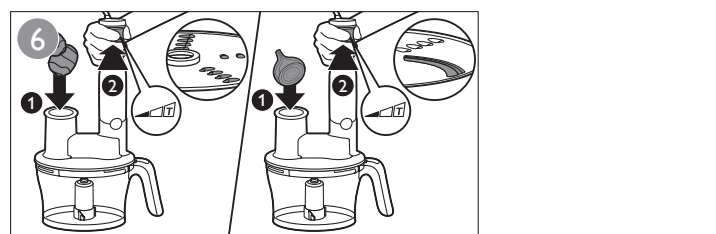
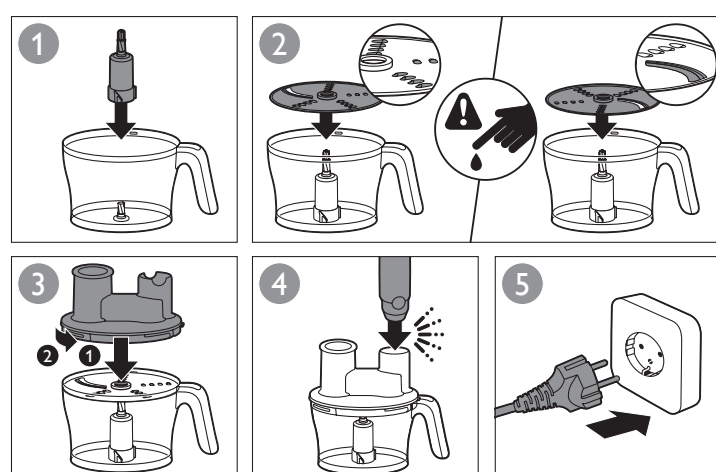
**Plinka do palačinek**  
Tento recept možno pripraviť pomocou extra veľkého nástavca na sekanie. Extra veľký nástavec na sekanie nie je súčasťou štandardného príslušenstva každého modelu v tomto produktovom rade, ale je možné ho objednať ako dodatočné príslušenstvo. Pozrite si kapitolu „Objednávanie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

**Suroviny**  
- 120 g medu  
- 110 g sušených šliwiek

- 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 veľko extra veľkého nástavca na sekanie a potom na nádobu pripievňte pohonnú jednotku.



HR1647



- Úplne stlačte spínač až na doraz, aby ste dosiahli najvyššiu rýchlosť a nechajte sekačnú sústavu pracovať pri tejto rýchlosti 5 sekúnd.

**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 dodatak, ali može da se naruči kao opcionalni dodatak. Pogledajte poglavlje „Naručivanje dodatka“.

**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 svojim 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.

**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 dodatak, ali može da se naruči kao opcionalni dodatak. Pogledajte poglavlje „Naručivanje dodatka“.

**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 svojim 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.

**Recept**

**Начинка для блинців**  
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. розд. "Замовлення приладдя".

**Продукти**  
- 120 г меда  
- 110 г черносливу

- Покладіть мед і чорнослив у холодильник (3°C) на кілька годин.
- Вставте ріжучий блок великого подрібнювача у чашу великого подрібнювача.
- Викладіть у чашу великого подрібнювача чорнослив і полийте його медом.
- Покладіть чашу з чорносливом у холодильник (3°C) на 1 годину.
- Накрийте 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.