



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



HR1645
 HR1644
 HR1642
 HR1641
 HR1640

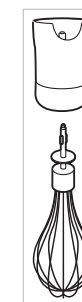
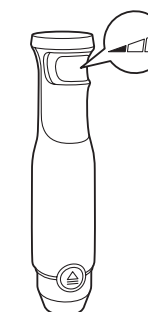
			✓
	✓		✓
HR1645 HR1642			✓
	✓	✓	✓
HR1645 HR1642			✓
	✓	✓	✓
HR1645 HR1644	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR1645 HR1644			✓
	✓	✓	✓
HR1645 HR1644			✓
Compact			✓
	✓	✓	✓
HR1645 HR1642 HR1641			✓
Compact	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR1645 HR1642 HR1641	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR1645 HR1642 HR1640	✓	✓	✓



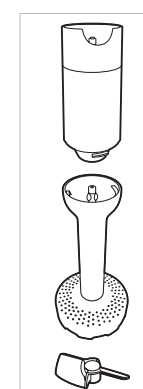
		MAX.		
		100-200 g	30 sec.	
		100-400 ml	60 sec.	
		100-500 ml	60 sec.	
		100-1000 ml	60 sec.	
		250 ml	70-90 sec.	
		4 x	120 sec.	
		2 kg	40-60 sec.	
Compact 		100 g	5 x 1 sec.	
		120 g (max)	5 sec.	
		20 g	5 sec.	
		50-100 g (max)	15 sec.	
		100 g	20 sec.	



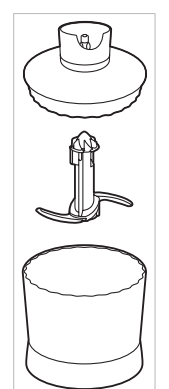
PHILIPS



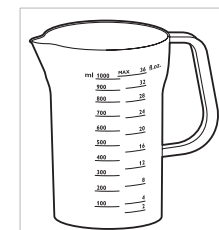
HR1645
HR1642



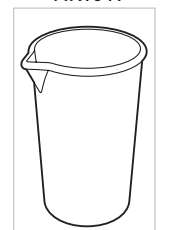
HR1645
HR1644



HR1645
HR1642
HR1641



HR1645



HR1644
HR1642
HR1641
HR1640



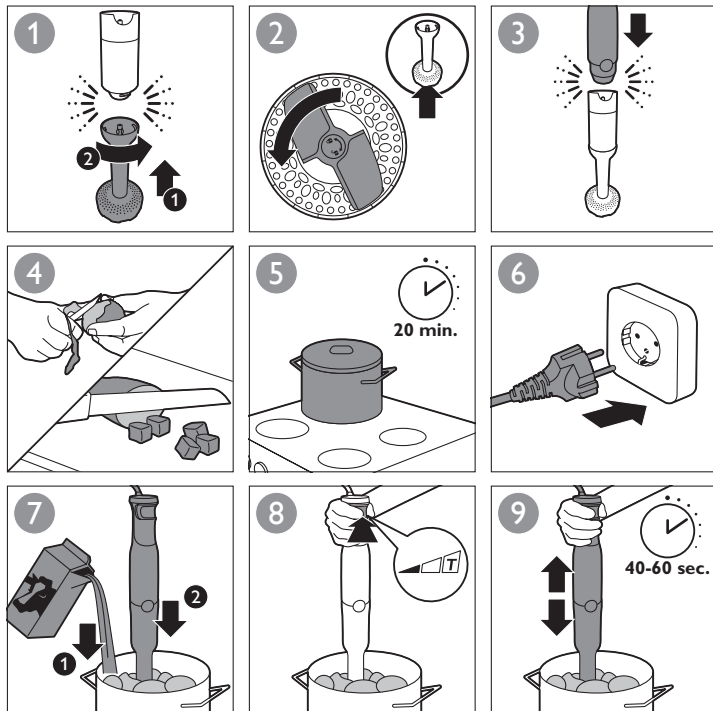
www.philips.com

100% recycled paper
 100% papier recyclé

4203.064.6095.2



HR1645
HR1644



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.
- 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 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 рещицата 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 капачка 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 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

Pannkoogitãidis

Selle retsepti saab valmistada XL-hakkijaga. XL-hakkija ei kuulu selle tooteeria 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-hakkimisterade moodul XL-hakkimiskaussi.
- Pange kuivatatud ploomid XL-suurusel hakkimiskaussi ja kallake neile peale mesi.
- Pange nõu ja kuivatatud ploomid üheks tunniks külmikusse temperatuuril 3°C.
- Pange XL-hakkija kaas kausile ja kinnitage mootorisektsioon kausi külge.
- Vajutage nupplüüti 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 sjeckalice. XL sjeckalica nije standardni dodatni pribor za ovu seriju, ali možete je naknadno naručiti. Više informacija potražite u poglavlju „Naručivanje dodatnog pribora“.

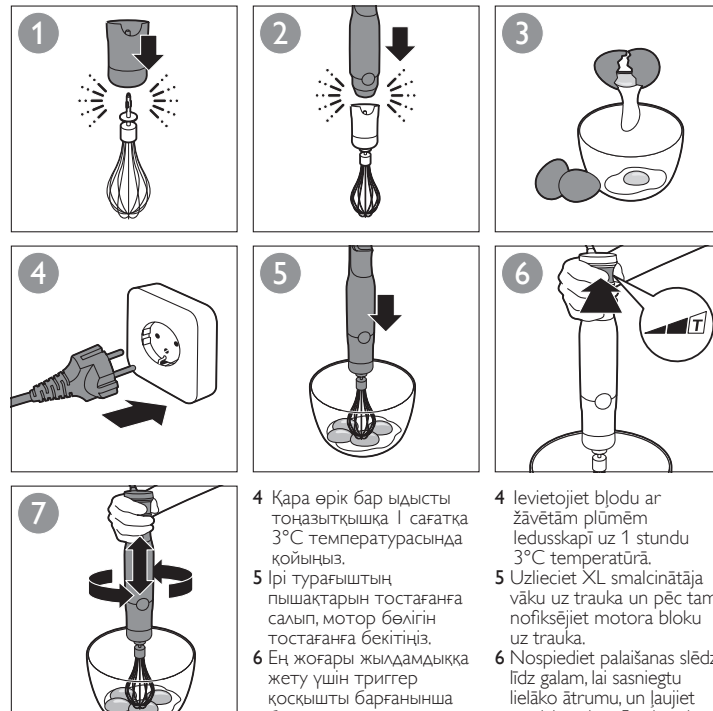
Koostisained

- 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 preljite 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 sjeckalice ostavite na toj brzini 5 s.



HR1645
HR1644



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 aprítófelelet 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.

Рецепттер

Құймақ толырмасы

Бұл рецептті 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 ба;.
- 110 г қара өрік

- Балды және қара өрікті мұздатқышқа 3°C температурасында бірнеше сағатқа қойыңыз.
- Ірі турағыштың пышақтарын ірі турағыштың тостағынына салыңыз.
- Қара өрікті ірі турағыштың тостағынына салып, үстіне бал құйыңыз.

Receptas

Blynų įdaras

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

Produktai

- 12 g medaus
- 110 g džiovintų šlyvų

- Medų ir džiovintas šlyvas įdėkite į šaldytuvą (3°C) ir kelias valandas palaikykite.
- XL kapoklio ašmenis įdėkite į XL kapoklio dubenį.
- Sudėkite džiovintas šlyvas į XL dyžio 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.

Recepte

Pankūku pildījums

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

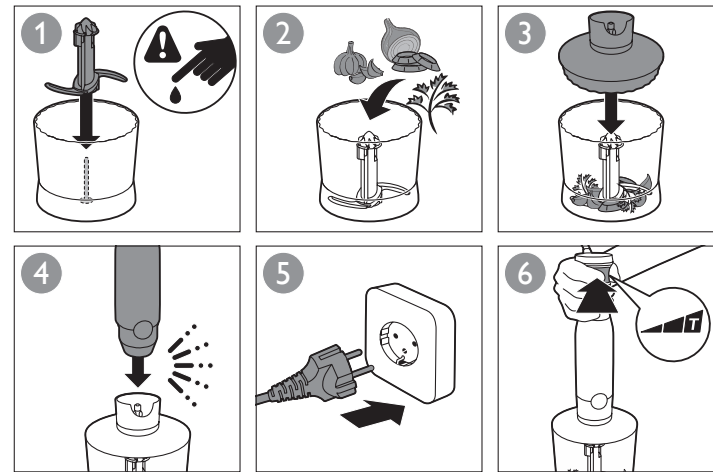
Sastāvdaļas:

- 120 g medus
- 110 g žāvētu plūmju

- levietojiet medu un žāvētās plūmes ledusskapī uz vairākiem stundām 3°C temperatūrā.
- ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- leberiet žāvētās plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.



HR1645
HR1642
HR1641



- Introduceti 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.
- 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.

Рецепт

Начинка для блинов

Блюдо по этому рецепту можно приготовить с помощью измельчителя XL. Измельчитель XL не входит в стандартный комплект аксессуаров, 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 palačinek

Tento recept možno pripraviť pomocou extra veľkého nástavca na sekanie. Extra veľký nástavec na sekanie nie je pri tomto produktovom rade súčasťou balenia ako štandardné príslušenstvo, ale dá sa objednať ako dodatočné príslušenstvo. Pozrite si kapitolu „Objednávania príslušenstva“.

Suroviny

- 120 g medu
- 110 g sušených šliviek

- 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 pripievajte pohonnú jednotku.
- Úplne stlačte spínač až na doraz, aby ste dosiahli najvyššiu rýchlosť a nechajte sekací nástavec pracovať pri tejto rýchlosti 5 sekúnd.

Recept

Начинка для блинов можно приготовить с помощью измельчителя XL. Измельчитель XL не входит в стандартный комплект аксессуаров, однако его можно заказать отдельно. См. главу "Заказ аксессуаров".

Recept

Nadev 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 šliv

- 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 preljite z medom.
- Posodo s suhimi šlivami za 1 uro postavite v hladilnik pri temperaturi 3°C.
- Pokrov velikega sekjalnika namestite na posodo in na posodo pritrđite motorno enoto.
- Stikalo sprožilnika pritisnite do konca, da dosežete najvišjo hitrost, in sekjalnik pustite 5 sekund delovati pri tej hitrosti.

Recept

Nadev za palačinke

Ovaj recept je moguće pripremiti pomoću XL seckalice. XL seckalica se ne isporučuje sa modelima iz ovog asortimana kao standardni dodatci, ali može da se naručiti kao opcionalni dodatak. Pogledajte poglavje „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 preljite ih medom.

- Stavite činjku 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 o ostavite seckalicu da radi 5 sekundi ovom brzinom.

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. розділ "Замовлення приладь".

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.
- Викладіть у чашу великого подрібнювача чорнослив і полейте 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.