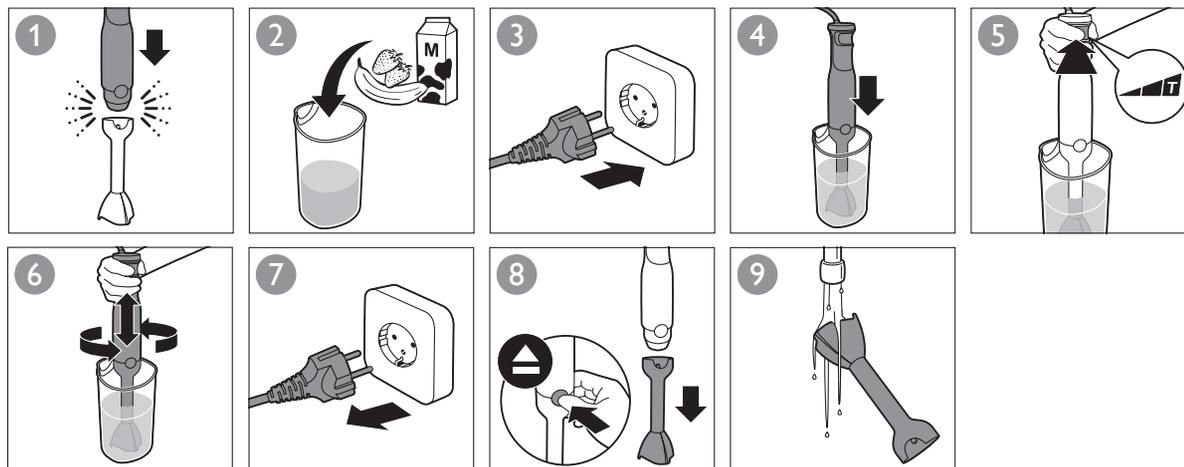
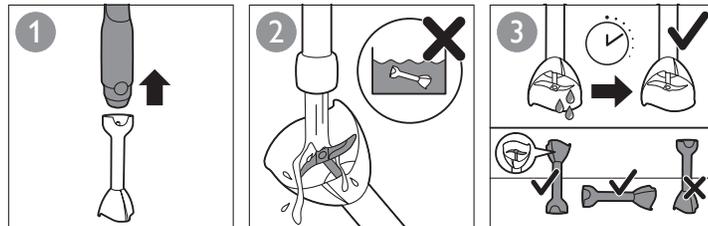




			✓
	✓		✓
HR1679 HR1676 HR1673 HR1672			✓
HR1679 HR1676 HR1673 HR1672	✓	✓	✓
HR1674			✓
HR1674	✓	✓	✓
XL Compact 			✓
HR1674 HR1679 HR1673 HR1676 HR1672 HR1673 HR1671			✓
XL Compact 	✓	✓	✓
HR1674 HR1679 HR1673 HR1676 HR1672 HR1673 HR1671	✓	✓	✓
	✓	✓	✓



		MAX.		
		100-200 g	30 sec.	
		100-400 ml	60 sec.	
		100-500 ml	60 sec.	
		250 ml	70-90 sec.	
	HR1679 HR1676 HR1673 HR1672	4 x	120 sec.	
		250 ml	70-90 sec.	
		4 x	120 sec.	
		750 g	180 sec.	
		750 g	120 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.	
	XL 		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.	



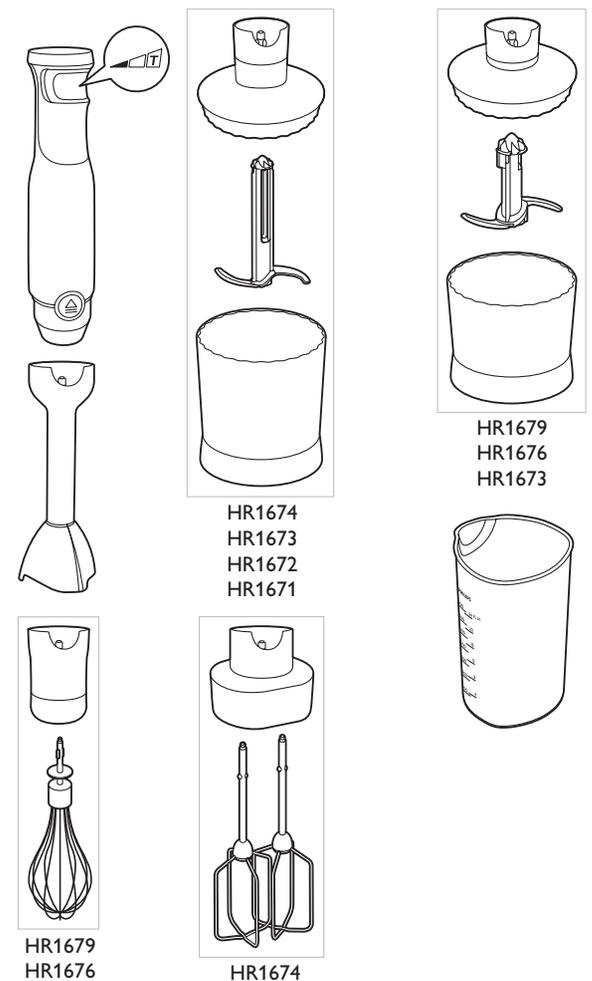
Always here to help you

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



HR1679
HR1676
HR1674
HR1673
HR1672
HR1671
HR1670

PHILIPS



HR1679
HR1676
HR1673
HR1672

HR1674

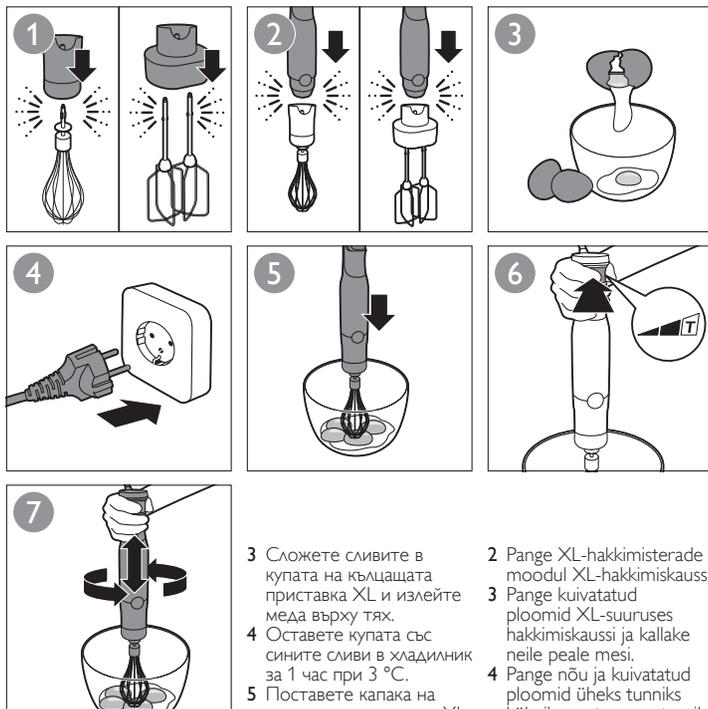
www.philips.com

100% recycled paper

4203.064.6083.4



HR1674



- 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 капка на кълащата приставка XL върху купата и след това затегнете задвижващия блок върху купата.
- 6 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.

- 2 Pange XL-hakkimisterade moodul XL-hakkimiskaussi.
- 3 Pange kuivatatud ploomid XL-suuriks hakkimiskaussi ja kallake neile peale mesi.
- 4 Pange nõu ja kuivatatud ploomid üheks tunniks külmikusse temperatuuril 3 °C.
- 5 Pange XL-hakkija kaas kausile ja kinnitage mootoriseksioon kausi külge.
- 6 Vajutage nupplüüti suurima kiiruse saavutamiseks nii kaugete kui võimalik ning laske hakkijal 5 sekundi jooksul sellal kiirusel töötada.

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

- 1 Put the honey and the prunes in the fridge for several hours at 3°C.
- 2 Put the XL chopper blade unit in the XL chopper bowl.
- 3 Put the prunes in the XL chopper bowl and pour the honey over them.
- 4 Put the bowl with the prunes in the fridge for 1 hour at 3°C.
- 5 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

Пълнка 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

- 1 Оставете меда и сините сливи в хладилник за няколко часа при 3 °C.
- 2 Поставете решеция блок на кълащата приставка XL в купата на приставката XL.

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

- 1 Dejte med a sušené švestky na několik hodin do lednice s teplotou 3 °C.
- 2 Nožovou jednotku sekáčku XL vložte do misky sekáčku XL.
- 3 Sušené švestky dejte do misky sekáčku XL a zalijte je medem.
- 4 Dejte mísu se sušenými švestkami na 1 hodinu do lednice s teplotou 3 °C.
- 5 Nasadte na misku víko sekáčku XL a připojte k ní motorovou jednotku.
- 6 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

- 1 Pange mesi ja kuivatatud ploomid mitmeks tunniks külmikappi temperatuuril 3 °C.

Recept**Nadjev za palačinke**

Ovaj se recept može pripremiti pomoću XL sjekalice. XL sjekalica nije standardni dodatni pribor za tento model u ovoj seriji, ali možete je naknadno naručiti. Više informacija potražite u poglavlju "Naručivanje dodatnog pribora".

Koostisained

- 120 g meda
- 110 g šljiva

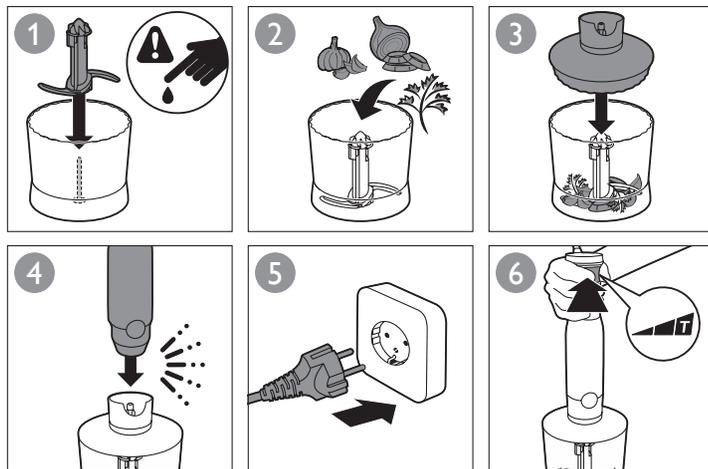
- 1 Med i šljive ostavite nekoliko sati u hladnjaku, na temperaturi od 3 °C.
- 2 Jedinicu s rezačima XL sjekalice stavite u posudu XL sjekalice.
- 3 Šljive stavite u zdjelu XL sjekalice i prelijte ih medom.
- 4 Zdjelu sa šljivama ostavite u hladnjaku sat vremena, na temperaturi od 3 °C.
- 5 Na zdjelu postavite poklopac XL sjekalice i zatim pričvrstite jedinicu s motorom na zdjelu.
- 6 Pritisnite varijabilnu sklopku do kraja kako biste postigli najveću brzinu i sjekalicu 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



- 1 Tegye a mézet és az aszalt szilvát több órára a hűtőbe, 3°C-ra.
- 2 Helyezze az XL aprítókést az XL aprítóédénybe.
- 3 Tegye a szilvát az XL aprítóédénybe, és öntsön rá mézet.
- 4 Tegye a tál szilvát 1 órára a hűtőbe, 3°C-ra.
- 5 Helyezze az XL aprítófelet az edényre, majd a motoregységet erősítse az edényhez.
- 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 толтырмасы**

Бұл рецептіні XL турағышымен әзірлеуге болады. XL турағышы svaki model u ovoj seriji, ali možete je naknadno naručiti. Više informacija potražite u poglavlju "Naručivanje dodatnog pribora".

Азық түрлері

- 12 г бау;
- 110 г қара өрік

- 1 Балды және қара өрікті мұздатқышқа 3°C температурасында бірнеше сағатқа қойыңыз.
- 2 Ірі турағыштың пышақтарын ірі турағыштың тостағанна салып, үстіне бал құйыңыз.
- 3 Қара өрікті ірі турағыштың тостағанна салып, үстіне бал құйыңыз.
- 4 Қара өрік бар ыдысты тоңазытқышқа 1 сағатқа 3°C температурасында қойыңыз.
- 5 Ірі турағыштың пышақтарын тостағанға салып, мотор бөлігін тостағанға бекітіңіз.
- 6 Ең жоғары жылдамдыққа жету үшін триггер қосқышты барғанынша басыңыз және майдалағышты осы жылдамдықта 5 секунда бойы жұмыс істетіңіз.

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“.

Produktai

- 12 g medaus
- 110 g džiovintų slyvų

- 1 Medų ir džiovintas slyvas įdėkite į šaldytuvą (3°C C) ir kelias valandas palaikykite.
- 2 XL kapokliu ašmenis įdėkite į XL kapoklio dubenį.
- 3 Sudėkite džiovintas slyvas į XL dydžio kapoklio indą ir užpilkite ant jų medų.
- 4 Įdėkite dubenį su džiovintomis slyvomis į šaldytuvą (3°C C) 1 valandai.
- 5 Ant dubens uždėkite XL kapoklio dangtelį ir prie dubens pritvirtinkite variklį.
- 6 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 katram modelim šajā klāstā, taču to var pasūtīt kā papildpiederumu. Skatiet nodaļu "Piederumu pasūtīšana".

Sastāvdaļas:

- 120 g medus
- 110 g žāvētu plūmju

- 1 Ievietojiet medu un žāvētās plūmes ledusskapī uz vairākām stundām 3°C temperatūrā.
- 2 Ielieciet XL smalcinātāja asmeni XL smalcinātāja traukā.
- 3 Ielieciet žāvētās plūmes īpaši lielā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- 4 Ievietojiet bļodu ar žāvētām plūmēm ledusskapī uz 1 stundu 3°C temperatūrā.
- 5 Uzlieciet XL smalcinātāja vāku uz trauka un pēc tam nospiežiet motora bloku uz trauka.
- 6 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

- 1 Włóż miód i suszone śliwki na kilka godzin do lodówki (temperatura powinna wynosić 3°C).
- 2 Włóż część tnącą rozdrabniacza XL do pojemnika rozdrabniacza XL.
- 3 Wsyp suszone śliwki do pojemnika rozdrabniacza XL i polej je miodem.
- 4 Umieść miskę ze śliwkami na godzinę w lodówce (temperatura powinna wynosić 3°C).
- 5 Załóż pokrywkę rozdrabniacza XL na pojemnik, a następnie przymocuj część silnikową do pojemnika.
- 6 Naciśnij przycisk włączania do oporu, aby osiągnąć największą prędkość, i używaj rozdrabniacza przez 5 sekund przy tej prędkości.

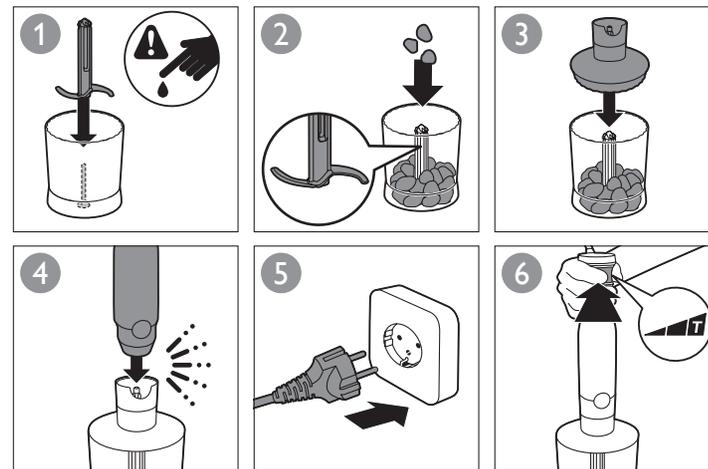
Rețetă**Umplutură clătite**

Această rețetă poate fi preparată cu tocătorul XL. Tocătorul XL nu este furnizat 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

- 1 Introduceți mierea și prunele uscate în frigider timp de câteva ore la 3 °C.
- 2 Introduceți blocul tăietor XL în castronul tocătorului XL.
- 3 Puneți prunele în castronul tocătorului XL și turnați mierea peste acestea.
- 4 Puneți bolul cu prunele uscate în frigider timp de 1 oră la 3 °C.



- 1 Med a sušené slyvky dajte na niekoľko hodín do chladničky pri 3 °C.
- 2 Extra veľký nástavec na sekanie vložte do extra veľkej nádoby na sekanie.
- 3 Slyvky vložte do extra veľkej nádoby na sekanie a polejte ich medom.
- 4 Misku so sušenými slyvkami dajte do chladničky na 1 hodinu pri teplote 3 °C.
- 5 Na nádobu položte veko extra veľkého nástavca na sekanie a potom na nádobu pripievnite pohonnú jednotku.
- 6 Úplne stlačte spínač až na doraz, aby ste dosiahli najvyššiu rýchlosť a nechajte sekací nástavec pracovať pri tejto rýchlosti 5 sekúnd.

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

- 1 Поставете мед и чернослив на несколько часов в холодильник при температуре 3 °C.
- 2 Поместите ножевой блок измельчителя XL в чашу измельчителя XL.
- 3 Положите чернослив в чашу измельчителя XL и полейте медом.
- 4 Поставете 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**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 „Objednávání príslušenstva“.

Suroviny

- 120 g medu
- 110 g sušených slyvek

- 1 Med a sušené slyvky dajte na niekoľko hodín do chladničky pri 3 °C.
- 2 Extra veľký nástavec na sekanie vložte do extra veľkej nádoby na sekanie.
- 3 Slyvky vložte do extra veľkej nádoby na sekanie a polejte ich medom.
- 4 Misku so sušenými slyvkami dajte do chladničky na 1 hodinu pri teplote 3 °C.
- 5 Na nádobu položte veko extra veľkého nástavca na sekanie a potom na nádobu pripievnite pohonnú jednotku.
- 6 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 slyv

- 1 Med in suhe slyve za več ur postavite v hladilnik pri temperaturi 3 °C.
- 2 Režilno enoto velikega sekjalnika namestite v posodo velikega sekjalnika.
- 3 Suhe slyve dodajte v veliko posodo za sekjanje in prelijte z medom.
- 4 Posodo s suhimi slyvami za 1 uro postavite v hladilnik pri temperaturi 3 °C.
- 5 Pokrov velikega sekjalnika namestite na posodo in na posodo pritrdite motorno enoto.
- 6 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 šljiva

- 1 Med i suve šljive držite u frižideru nekoliko sati na 3 °C.
- 2 Stavite jedinicu sa sečivima XL seckalice na posudu XL seckalice.
- 3 Šljive stavite u posudu XL seckalice i prelijte ih medom.
- 4 Stavite činjicu sa svim šljivama u frižider na 1 sat na 3 °C.
- 5 Stavite poklopac XL seckalice na posudu, a zatim fiksirajte jedinicu motora na posudu.
- 6 Pritisnite aktivni prekidač do kraja da biste postigli najveću brzinu o 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 приладь для кожної моделі цієї лінійки виробів, але його можна замовити як додаткове приладдя. Див. розділ "Замовлення приладдя".

Продукти

- 120 г меду
- 110 г черносливу

- 1 Покладіть мед і чернослив у холодильник (3 °C) на кілька годин.
- 2 Вставте ріжучий блок великого подрібнювача у чашу великого подрібнювача.
- 3 Викладіть у чашу великого подрібнювача чернослив і полийте його медом.
- 4 Покладіть чашу з черносливом у холодильник (3 °C) на 1 годину.
- 5 Накрийте чашу великого подрібнювача кришкою та зафіксуйте блок двигуна на кришці чаші.
- 6 Натисніть спусковий перемикач таким чином, щоб досягнути найвищої швидкості, і дайте подрібнювачу попрацювати на цій швидкості протягом 5 секунд.