

Cómo sustituir y añadir accesorios

Puede pedir los siguientes artículos a su distribuidor en caso de que desee sustituir o añadir accesorios extras. Por favor, utilice el número de código de servicio que mencionamos abajo cuando haga el pedido:

- ‡ Varillas batidoras; disponibles por pares con número de modelo 4206 136 54210
- ‡ Ganchos para amasar; disponibles por pares con número de modelo 4206 136 54180
- Espátula; disponible con número de modelo 4206 133 89830
- ☒ Recipiente de 3,5 l; disponible con número de modelo 4206 133 94740
- ☒ Recipiente de 1,8 l; disponible con número de modelo 4206 133 94750
- Tapa del recipiente de 3,5 l; disponible con número de modelo 4206 133 94800
- Tapa del recipiente de 1,8 l; disponible con número de modelo 4206 133 94810
- ☒ Tamiz; disponible con número de modelo 4206 136 53880
- ☒ Recipiente de cristal 3,5l, disponible con número de modelo 4206 133 60190
- Plato giratorio disponible con número de modelo 4206 133 95450

Garantía y Servicio

Si necesitan información o si tienen algún problema, visiten la página Web de Philips en www.philips.com o contacten con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (Hallarán su número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, contacten con su distribuidor local Philips o con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Cantidades y tiempos de preparación

Receta con ganchos para amasar	Cantidades (recipiente de 1,8 l)	Tiempo (recipiente de 1,8 l)	Cantidades (recipiente de 3,5 l)	Tiempo (recipiente de 3,5 l)
--------------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	------------------------------

Masa de levadura	Máx. 250 g de harina	Máx. 5 minutos	Máx. 500 g de harina	Máx. 5 minutos
------------------	----------------------	----------------	----------------------	----------------

Seleccione la velocidad máxima

Receta con batidores	Cantidades (recipiente de 1,8 l)	Tiempo (recipiente de 1,8 l)	Cantidades (recipiente de 3,5 l)	Tiempo (recipiente de 3,5 l)
----------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	------------------------------

Masas para gófres, tortitas, etc.	Aprox. 350 g	Aprox. 3 minutos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
-----------------------------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Salsas, cremas y sopas ligeras	Aprox. 350 g	Aprox. 3 minutos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
--------------------------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Mayonesa	Máx. 2 yemas de huevo	Aprox. 10 minutos	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 10 minutos
----------	-----------------------	-------------------	-----------------------	-------------------

Puré de patata	Máx. 350 g	Máx. 3 minutos	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
----------------	------------	----------------	------------	----------------

Nata montada	Máx. 250 g	Máx. 3 minutos	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
--------------	------------	----------------	------------	----------------

Claras de huevo batidas	Máx. 2 claras de huevo	Aprox. 3 minutos	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos
-------------------------	------------------------	------------------	------------------------	------------------

Masa para tarta	Aprox. 350 g	Aprox. 3 minutos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
-----------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Comience a batir a la velocidad más baja para evitar que salpique. Después aumente la velocidad al máximo. Para mejorar el proceso y los resultados, le aconsejamos que utilice margarina o mantequilla suave al mezclar o amasar.

Receta

Pastel de frutas

Esta receta solo puede prepararse utilizando batidores de tira. Si su batidora amasadora se proporciona con batidores de alambre, puede pedir un conjunto de batidores de tira en un Servicio de Asistencia Técnica de Philips.

Ingredientes:

- 200 g de dátiles
- 400 g de pasas secas
- 60 g de almendras
- 60 g de nueces
- 150 g de higos secos
- 310 g de trigo en grano
- 100 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar moreno
- 500 g de suero de leche
- una pizca de sal
- 20 g de levadura

Cómo prepararlo:

- ▶ Corte en trocitos los dátiles, las pasas secas, las almendras, las nueces y los higos secos. Ponga todos los ingredientes en el orden mencionado anteriormente en el recipiente grande.
- Mezcle todos los ingredientes utilizando las varillas batidoras planas durante 30 segundos a la velocidad máxima.
- ▶ Si quiere procesar más lotes, deje que se enfríe el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente y luego continúe procesando.
- ▶ Hornee la tarta de frutas en un recipiente para horno de 35 cm. de largo, durante 40 minutos y a 180°C.

Cucina HRI568, HRI566, HRI564



PHILIPS

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222 002 27703



Descripción general

- A** Interruptor On/Off (encendido/apagado) y selector de 5 velocidades y turbo
- B** Botón de eject
- C** Unidad motora
- D** Juego de cable que incluye clip y almacenamiento del cable
- E** Clip del cable
- F** Varillas batidoras (mod. HR1568 y HR1566)
- G** Ganchos para amasar (mod. HR1566)
- H** Recipiente + Tapa del recipiente (3,5 L + 1,8L) (mod. HR1566)
Recipiente (3,5 L) (mod. HR1564)
- I** Soporte con botón de liberación del brazo
- J** Tamiz (mod. HR1568 y HR1566)
- K** Espátula (mod. HR1566)
- L** Disco Vibratorio (mod. HR1568 y HR1566)
- M** Recipiente de cristal (mod. HR1568)
- N** Plato giratorio (mod. HR1568)

Importante

- ▶ Compruebe que el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato (115-127V ó 220-240V).
- ▶ Inserte siempre las varillas batidoras o los ganchos (mod. HR1568 y HR1566) para amasar en la batidora antes de conectarla a la red.
- ▶ Sumerja las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes antes de conectar el aparato.
- ▶ El recipiente de cristal es apto para usar en microondas y horno (250°C), sin embargo, logrará un mejor resultado si, para preparar recetas ligeras (por ejemplo soufflés), utiliza la mitad de las cantidades (la mitad del recipiente).
- ▶ Evite los choques térmicos, no ponga el recipiente caliente sobre una superficie fría ni lo lave en agua fría nada más sacarlo del horno o del microondas.
- ▶ Debe poner especial atención al manejar el recipiente de cristal, ya que si se cae, se puede romper:
- ▶ El recipiente de cristal se puede meter en el frigorífico siempre y cuando no esté caliente (que no supere los 80°C).
- ▶ No meta el recipiente de cristal en el horno nada más sacarlo del frigorífico.
- ▶ Desenchufe la batidora antes de quitar las varillas batidoras o los ganchos para amasar y antes de lavarla.
- ▶ No deje funcionar el aparato durante más de 10 minutos sin interrupción. Si desea procesar grandes cantidades de ingredientes, deje enfriar el aparato antes de continuar con el proceso.
- ▶ No sumerja nunca la unidad motora en agua, ni la enjuague bajo el grifo.
- ▶ No lave las piezas de plástico en el lavavajillas.
- ▶ No utilice diferentes tipos de batidores juntos para hacer recetas (p.ej. una varilla batidora con un gancho para amasar, etc.)
- ▶ A fin de evitar situaciones peligrosas para el usuario, si el cable de red del aparato se deteriora, siempre debe sustituirlo Philips o un Servicio de Asistencia Técnica de Philips, en vez de una persona no cualificada.

Cómo usar el aparato

Manualmente

1 Inserte los batidores con fuerza en la batidora ('click'). Tal vez es necesario girar los batidores o ganchos amasadores un poco mientras se insertan (fig. 1).

Inserte los batidores o los ganchos para amasar en la parte inferior de la batidora haciendo coincidir la arandela de plástico azul en la abertura grande y la arandela de plástico blanca (HR1568 y HR1566) o marrón (HR1564) en la abertura pequeña (fig. 1).

2 Enchufe el aparato.

3 Eche los ingredientes en el recipiente.

Para conseguir mejores resultados, eche primero los ingredientes líquidos en el recipiente y añada luego los ingredientes sólidos.

4 Sumerja los batidores o los ganchos para amasar en los ingredientes y encienda la batidora. (Consulte el capítulo 'Consejos').

Si desea dejar de amasar durante un momento, apague el aparato y colóquelo (con los batidores o los ganchos para amasar aún incorporados) en el soporte hasta que desee continuar (fig. 2).

Para utilizar las cantidades y periodos de tiempo correctos, consulte la tabla que aparece a continuación.

5 Cuando haya terminado de mezclar, desenchufe la batidora y presione el botón de liberación para soltar los batidores o los ganchos para amasar después de usarlos (fig. 3).

En la base

El proceso es más eficaz y obtendrá mejores resultados, si gira el recipiente a mano tanto en el sentido de las agujas del reloj como en sentido contrario.

1 Coloque la batidora en la base (fig. 4).

Introduzca primero la batidora en el gancho del brazo y presione hacia abajo la parte trasera (oír un "click").

2 Pulse el botón de liberación del brazo y mueva la batidora con el brazo hacia atrás (fig. 5).

3 Introduzca los batidores o los ganchos (mod. HR1568 y HR1566) para amasar en la batidora. Puede que sea necesario girar con suavidad los batidores o los ganchos para amasar mientras lo hace (fig. 6).

Inserte los batidores o los ganchos para amasar en la parte inferior de la batidora

haciendo coincidir la arandela de plástico azul con la abertura grande y la arandela de plástico blanca (HR1568 y HR1566) o marrón (HR1564) con la abertura pequeña.

4 Enchufe el aparato.

5 Eche los ingredientes en el recipiente.

Para conseguir mejores resultados, eche primero los ingredientes líquidos en el recipiente y luego los ingredientes sólidos.

6 Coloque el recipiente en la base (fig. 7).

Para mod. HR1568:

Coloque el recipiente de cristal sobre el plato giratorio (M). Asegúrese de que el plato giratorio esta correctamente posicionado en la base.

7 Presione el botón de liberación del brazo y ponga la batidora en posición horizontal de forma que los batidores o los ganchos para amasar queden dentro de los ingredientes (fig. 8).

8 Conecte la batidora. Consulte capítulo 'Consejos'.

Para utilizar las cantidades y periodos de tiempo correctos, consulte la tabla que aparece a continuación.

9 Cuando haya terminado de mezclar, apague el aparato, presione el botón de liberación y mueva la batidora con el brazo hacia atrás (fig. 9).

10 Desenchufe el aparato.

11 Presione el botón de eject para soltar los batidores o los ganchos para amasar y retirelos de la batidora (fig. 10).

12 Puede sacar la batidora de la base en posición vertical u horizontal.

- 1 Presione la palanca de liberación de la batidora que se encuentra en la base.
- 2 Saque la batidora de la base (fig. 11).

Cómo usar el tamiz (solo mod HR1568 y HR1566)

Puede utilizar el tamiz para retener residuos espesos e impurezas de ingredientes harinosos (p.ej. harina, azúcar, cacao). Estos ingredientes deben añadirse con el tamiz encajado en la base del brazo y con el aparato conectado. Cuando esté en funcionamiento, el disco vibratorio agitará el tamiz y los ingredientes harinosos se irán añadiendo muy finitos y de forma uniforme, consiguiendo así una masa más suave y homogénea.

1 Inserte la varilla batidora con la arandela de plástico azul por la abertura más grande de la parte inferior de la batidora y el otro batidor con el disco vibratorio por la abertura más pequeña de la parte inferior del brazo/batidora (fig. 12).

2 Con el recipiente que contiene los ingredientes líquidos y la batidora con el brazo en posición horizontal en la base, encaje el tamiz en la ranura del brazo lateral. Tenga en cuenta que la parte inferior del tamiz debe estar en contacto lateral con el disco vibratorio (fig. 13).

Nota: sólo puede utilizar el tamiz con el recipiente de 3,5 l.

3 Conecte la batidora.

Consejos

Cuando lo utilice manualmente

- Se recomienda utilizar el aparato manualmente si procesa cantidades pequeñas.
- Utilice los ganchos (mod. HR1568 y HR1566) para amasar a la velocidad más alta para hacer carne picada y masa de levadura o galletas de mantequilla. Para un proceso de amasado más largo, seleccione siempre la velocidad máxima.
- Utilice los batidores para hacer masas, como por ejemplo, para hacer tortitas, gofres, galletas, tartas, pastelitos de hojaldre y nata, adornos, puddings, batir claras, hacer mayonesa, salsas, sopas, puré de patatas y montar nata.
- Para evitar que salpique cuando utilice los batidores, seleccione en principio la velocidad mínima y, después, vaya subiendo hasta alcanzar la velocidad máxima.
- Para conseguir un resultado ligero (especialmente batiendo claras de huevo), seleccione la velocidad máxima.
- Utilice la función "Turbo" (T) pulsante para trabajos cortos o recetas que necesiten precisión (p.ej. cuando la nata para montar está casi preparada).

Cuando lo utilice sobre la base

- Después de mezclar los ingredientes líquidos a la velocidad más baja/intermedia para evitar que salpique, seleccione la velocidad máxima para utilizar el tamiz en mezclas de productos harinosos (solo mod. HR1566).
- Presione la espátula (mod. HR1568 y HR1566) contra la pared del recipiente para retirar los ingredientes que no se han mezclado y obtener una masa bien mezclada.

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

1 Limpie la unidad motora con un paño suave húmedo.

No sumerjan nunca la unidad motora en agua ni la enjuaguen bajo el grifo.

2 Lave las otras piezas y los accesorios en agua templada con jabón.

No utilice cepillos abrasivos o detergentes agresivos.

LAS PIEZAS DE PLÁSTICO NO SE PUEDEN LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.

EL RECIPIENTE DE CRISTAL SÍ SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.

Almacenamiento

1 Enrolle el cable alrededor del soporte del aparato y enganche la parte sobrante del cable con el clip del cable (fig. 14).