

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:

- 180 g de dátiles sin carozo
- 500 g de ciruelas secas sin carozo
- 60 g de almendras
- 80 g de nueces
- 80 g de pasas
- 60 g de pasas "Sultana"
- 370 g de harina de trigo integral
- 130 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar moreno cristalizado
- 600 g de mantequilla de leche
- una pizca de sal
- 20 g de levadura en polvo

- ▶ Corten los dátiles, las ciruelas secas, las almendras y las nueces a trozos pequeños. Coloquen todos los ingredientes en el orden abajo mencionado en un recipiente.
 - Dátiles, ciruelas secas, y nueces
 - 300 g de mantequilla de leche
 - harina de trigo integral, harina de trigo, pasas y pasas "Sultana"
 - azúcar moreno cristalizado, levadura en polvo y sal
 - 300 g de mantequilla de leche

Usando la máxima velocidad, mezclen todos los ingredientes con los batidores de tira durante 25 segundos. Deje la unidad motora enfriar durante 15 minutos antes de volver a utilizarla.

- ▶ Hornéen el pastel de fruta en un molde para hornear de 35 cm de largo durante 40 minutos a 170°C.

Cucina HRI562



PHILIPS

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222 001 95422

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 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.
- ▶ 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 en el lavavajillas.
- ▶ 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.

Descripción general

- A Interruptor On/Off (encendido/apagado), 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

Cómo usar el aparato

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 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).

Consejos

- Utilice los batidores para hacer masas, como por ejemplo, para hacer tortitas, gófres, 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 máxima velocidad para trabajos cortos o recetas que necesiten precisión (p.ej. cuando la nata para montar está casi preparada).
- Presione la espátula 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 enjuagen bajo el grifo.

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

No utilice cepillos abrasivos o detergentes agresivos.

NO LAVE NINGUNA DE LAS PIEZAS 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. 4).

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 54170

§ 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

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	Cantidades	Tiempo
Masas para gófres, tortitas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Salsas, cremas y sopas ligeras	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 10 minutos
Puré de patata	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
Nata montada	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
Claros de huevo batidas	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos
Masa para tarta	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.

