

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

HR1568, HR1566, HR1564



PHILIPS



- 4 Insira o encaixe da peneira na ranhura do suporte da batedeira e encaixe o suporte de montagem da peneira na borda da tigela. Certifique-se de que se a alavanca de vibração da peneira fique em contato com o disco de vibração do batedor. (fig. 14)

Nota: A peneira só pode ser usada com a tigela de 3,5 litros.

- 5 Ligue a batedeira.

Quantidades e tempos de processamento

Batedores em espiral (HR1568/HR1566 somente)	Quantidade (tigela de 1,8 l)	Tempo (tigela de 1,8 l)	Quantidade (tigela de 3,5 l)	Tempo (tigela de 3,5 l)
--	------------------------------	-------------------------	------------------------------	-------------------------

Massas fermentadas	250 g de farinha de trigo (máx.)	5 minutos (máx.)	500 g de farinha de trigo (máx.)	5 minutos (máx.)
--------------------	----------------------------------	------------------	----------------------------------	------------------

Batedores tradicionais	Quantidade (tigela de 1,8 l)	Tempo (tigela de 1,8 l)	Quantidade (tigela de 3,5 l)	Tempo (tigela de 3,5 l)
------------------------	------------------------------	-------------------------	------------------------------	-------------------------

Massas para waffles, panquecas etc.	350 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
-------------------------------------	----------------	--------------------	----------------	--------------------

Molhos, cremes e sopas leves	350 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
------------------------------	----------------	--------------------	----------------	--------------------

Maionese	2 gemas de ovo (máx.)	10 minutos (aprox.)	3 gemas de ovo (aprox.)	10 minutos (aprox.)
----------	-----------------------	---------------------	-------------------------	---------------------

Batatas purê	350 g (máx.)	3 minutos (máx.)	750 g (máx.)	3 minutos (máx.)
--------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Chantili	250 g (máx.)	3 minutos (máx.)	500 g (máx.)	5 minutos (máx.)
----------	--------------	------------------	--------------	------------------

Claras em neve	2 claras de ovo (máx.)	3 minutos (aprox.)	5 claras de ovo (máx.)	3 minutos (aprox.)
----------------	------------------------	--------------------	------------------------	--------------------

Mistura para bolo	350 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
-------------------	----------------	--------------------	----------------	--------------------

Dicas

- O uso da base é ideal para misturar grandes quantidades. Para processar uma quantidade pequena, recomendamos que você use uma tigela pequena e segure a batedeira com as mãos.
- HR1568/HR1566 somente: use os batedores em espiral e uma velocidade alta para bater massas fermentadas, massa de biscoito amanteigado, massa de pão ou carne moída. Selecione a velocidade 5 ao bater ingredientes por um tempo maior.
- Use os batedores tradicionais para misturar massa de panqueca e waffle, bolo de caixa, cremes, coberturas, pudins instantâneos, sopas e molhos, e para bater claras em neve, ovos e maionese. Use-os também para preparar purê de batatas e chantili.
- Para evitar que os ingredientes respinguem quando você usar os batedores, comece a misturá-los em uma velocidade baixa e, em seguida, aumente a velocidade.
- Para obter uma consistência aerada ou de creme, principalmente ao bater claras em neve, selecione a velocidade 5.
- HR1566/HR1564: o processo de mistura será mais eficiente e você obterá melhores resultados se girar a tigela nos sentidos horário e anti-horário durante a mistura.
- Use o ajuste turbo para receitas que exigem uma mistura rápida ou maior precisão (por exemplo, creme batido quase em ponto de neve).
- Selecione o ajuste turbo para misturar mais rapidamente ou para aumentar a velocidade ao misturar ingredientes pesados, por exemplo, massas fermentadas (HR1568/HR1566 somente).
- Selecione a velocidade 5 ao usar a peneira (HR1568/HR1566 somente).
- Passe a espátula (HR1568/HR1566 somente) pela lateral da tigela para remover ingredientes não misturados a fim de obter uma mistura homogênea.

Limpeza

Perigo: Não mergulhe a base na água nem lave-a em água corrente.

Perigo: Nunca use palhas de aço, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos como querosene ou acetona para limpar o aparelho.

As partes de plástico deste aparelho não são próprias para lava-louças. Não lave-as na lava louças.

- 1 Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada.

- 2 Lave os batedores tradicionais, os batedores em espiral (HR1568/HR1566 somente), a peneira (HR1568/HR1566 somente) e a espátula (HR1568/HR1566 somente) com água morna com um pouco de detergente.

Nota: Os batedores tradicionais e os batedores em espiral também podem ser lavados na lava-louças.

- 3 Lave a tigela de 3,5 litros (HR1566/HR1564 somente) e a tampa (HR1566 somente), a tigela de 1,8 litro e a tampa (HR1566 somente) e a tigela de vidro (HR1568 somente) com água morna e um pouco de detergente.

Nota: A tigela de vidro (HR1568 somente) também pode ser lavada na lava-louças.

- 4 Limpe a unidade do motor, a base e o suporte com um pano macio e úmido.

Para guardar o aparelho

- 1 Enrole o fio na parte de trás da batedeira e prenda a extremidade solta com o clipe para fixação (fig. 15).

Encomenda de acessórios

Os seguintes itens podem ser adquiridos em um revendedor para substituição ou como acessórios avulsos. Use os códigos de serviço mencionados abaixo ao fazer o pedido.

‡ Batedores tradicionais: disponíveis em pares com o código 4206 136 54210

‡ Batedores em espiral: disponíveis em pares com o código 4206 136 54180

⇒ Espátula: disponível com o código 4206 133 96850

☒ Tigela de 3,5 litros: disponível com o código 4206 133 94740

☒ Tigela de 1,8 litro: disponível com o código 4206 133 94750

Tampa da tigela de 3,5 litros: disponível com o código 4206 133 94800

Tampa da tigela de 1,8 litro: disponível com o código 4206 133 94810

☒ Peneira: disponível com o código 4206 136 53880

Garantia e assistência técnica

Se precisar de serviços ou informações ou tiver algum problema, visite o site da Philips em www.philips.com ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (o número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial). Se não existir uma Central de Atendimento ao Cliente Philips no seu país, dirija-se a um representante local da Philips.

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 16).

Receita

Para preparar esta receita, use a tigela de 3,5 litros e os batedores em espiral (HR1568/HR1566 somente). Se sua batedeira não vier com batedores em espiral, você poderá encomendá-los a um representante Philips (consulte o capítulo 'Encomenda de acessórios').

Pão toscano

Ingredientes

- 1.000 g de farinha
- 450 ml de água
- 75 g de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 sachê de fermento seco
- 1 colher de sopa de alecrim desidratado
- 30 g de azeitonas verdes ou preta sem caroços

- 1 Coloque a farinha, a água, o sal, o açúcar, o óleo e o fermento em uma tigela.

- 2 Sove a massa com os batedores em espiral por 60 segundos.

- 3 Coloque a tigela com a massa na geladeira por 60 minutos.

- 4 Corte as azeitonas em pedaços pequenos.

- 5 Retire a massa da geladeira e adicione o alecrim e as azeitonas.

- 6 Pressione o botão turbo e misture a massa com os batedores em espiral por 10 segundos.

- 7 Leve o pão toscano ao forno em uma fôrma, a uma temperatura de aproximadamente 180°C por 30 minutos.

Nota: Como esta receita é extremamente pesada para a batedeira, deixe-a esfriar por 60 minutos após o término do preparo.