

**Register Now**   
[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)

---

FH1163 FH1363

MULTIFRY



---

**DeLonghi**

**IT**

pag. 6

**EN**

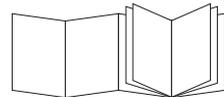
page 12

**FR**

page 18

**DE**

S. 24



**NL**

pag. 30

**ES**

pág. 36

**PT**

pág. 42

**EL**

σελ. 48

**RU**

стр. 54

**HU**

old. 60

**CS**

str. 66

**SK**

str. 72

**PL**

str. 78

**NO**

sid. 84

**SV**

sid. 90

**DA**

sid. 96

**FI**

siv.102

**HR**

str.108

**SL**

sid. 114

**BG**

стр.120

**RO**

pag.126

**TR**

say. 132

**IR**

9

**AR**

2

For more recipes:  
(free download)



## ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

**WARNING:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

### WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

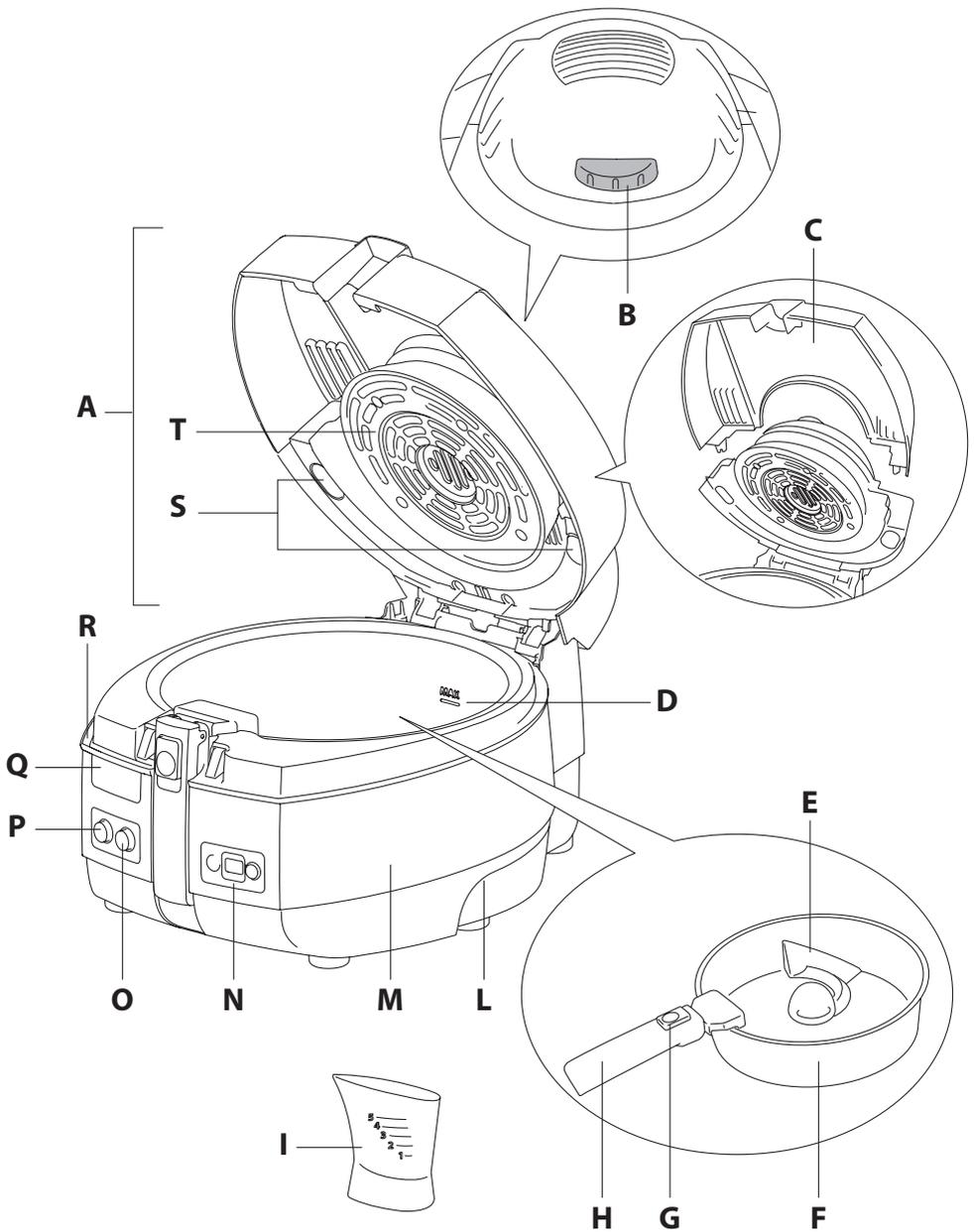


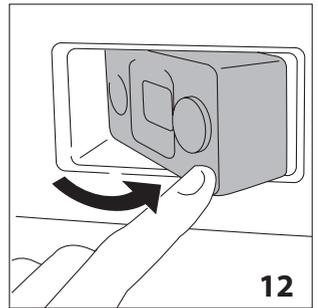
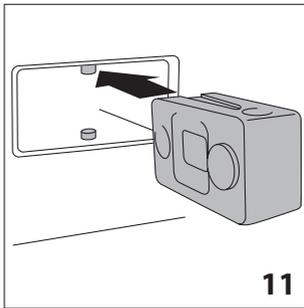
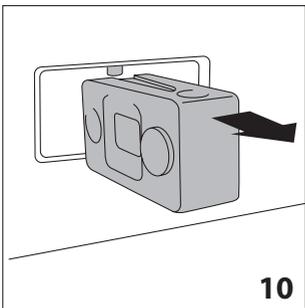
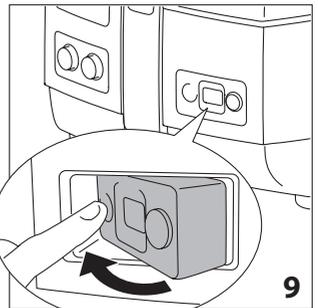
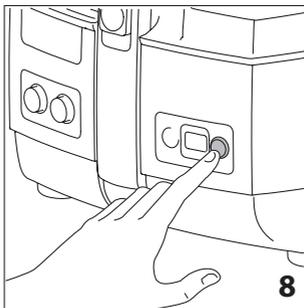
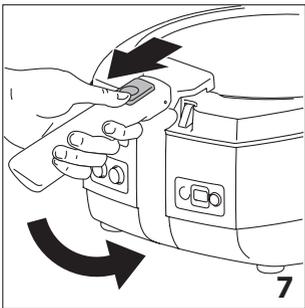
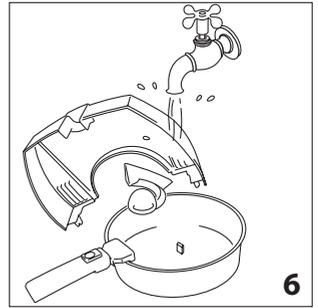
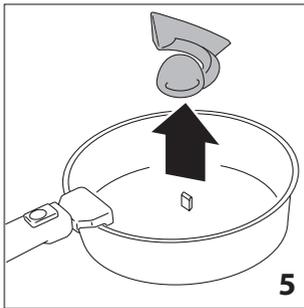
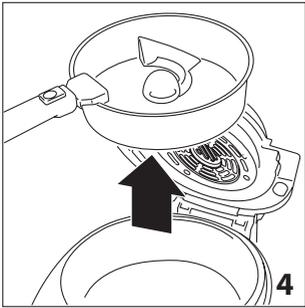
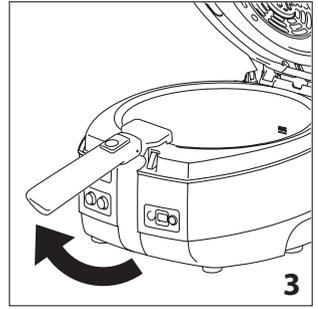
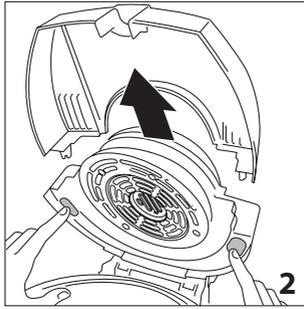
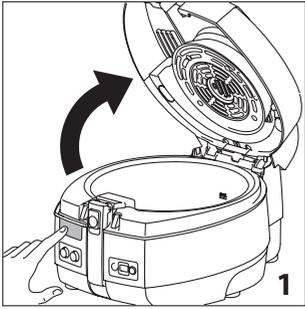
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





## AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare queste istruzioni.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici esterne accessibili e del coperchio può essere molto elevata. Utilizzare sempre l'impugnatura, le maniglie ed i tasti. Utilizzare dei guanti se necessario.
- Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su a condizione che siano attentamente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. Tenete l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non

deve essere eseguita da bambini.

- Non preriscaldare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio senza cibo all'interno; potreste danneggiarlo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismo, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.



### **Pericolo!**

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non venga rispettata.



### **Pericolo Scottature!**

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare scottature o ustioni.

- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite maniglie. Non utilizzare mai l'impugnatura della vasca per compiere questa operazione.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo della superficie su cui è appoggiato l'apparecchio, dove potrebbe facilmente essere afferrato da un bambino o essere d'impiccio all'utente.
- Fate attenzione al vapore bollente che potrebbe uscire dalle feritoie.



### **Attenzione!**

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- La vasca si innesta automaticamente nel perno centrale. Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente

- per cercare la giusta posizione.
- Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.
- Non versare liquidi nella vasca oltre il livello MAX (R).
- Non versare nella vasca quantità di olio superiori al livello massimo del bicchierino dosatore olio (livello 5).

### **Nota Bene:**

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente la vasca, la pala ed il coperchio con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca.
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- L'apparecchio deve essere posto ad una distanza di almeno 20cm dalla presa elettrica dove esso verrà collegato.

## DATI TECNICI

	<b>FH1163</b>	<b>FH1363</b>
dimensioni (LxPxH):	395x325x270mm	395x325x290mm
peso:	5.1kg	5.3kg

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:



This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

- Regolamento Europeo Stand-by 1275/2008.

## SMALTIMENTO

-  Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata e riciclaggio autorizzato.

## DESCRIZIONE APPARECCHIO

- A Coperchio
- B Manopola termostato
- C Oblò estraibile
- D Livello massimo MAX
- E Pala mescolatrice
- F Vasca con rivestimento ceramico
- G Cursore impugnatura

- H Impugnatura vasca
- I Bicchierino dosatore olio (livello da 1 a 5)
- L Maniglia per il sollevamento dell'apparecchio
- M Corpo apparecchio
- N Contaminuti estraibile
- O Tasto accensione resistenza inferiore
- P Tasto luminoso accensione/spengimento
- Q Pulsante apertura coperchio
- R Raccogli condensa
- S Pulsanti sgancio oblò
- T Griglia uscita aria calda

## PRIMO UTILIZZO

-  **Nota Bene:** Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente la vasca (F), la pala mescolatrice (E) e l'oblò estraibile (C) con acqua calda e detergente neutro per stoviglie.

Operare come segue:

- Aprire il coperchio (A) premendo il pulsante (Q) (fig. 1).
- Sganciare l'oblò estraibile (C) premendo i due pulsanti (S) (fig. 2).
- Sollevare l'impugnatura della vasca (H) fino ad udire un 'click' (fig. 3).
- Estrarre la vasca (F) tirandola verso l'alto (fig. 4).
- Estrarre la pala mescolatrice (E) dalla sua sede (fig. 5).
- Lavare la vasca (F), la pala mescolatrice (E) e l'oblò estraibile (C) (fig. 6).
- A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca (F).

## COTTURA CON PALA MESCOLATRICE

-  **Nota Bene:** Questo tipo di cottura è particolarmente indicata per cucinare le patate.

- Reinserire la vasca (F) all'interno del corpo apparecchio (M) posizionandola correttamente.
- Abbassare l'impugnatura della vasca (H) agendo sul cursore (G) (fig. 7).
- Inserire quindi la pala mescolatrice (E) nella propria sede (perno posizionato nel fondo della vasca).
- Versare gli ingredienti da cuocere all'interno della vasca (F), rispettando le dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario.
- Aggiungere l'olio, se previsto nella cottura desiderata, facendo riferimento alle dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario e con l'ausilio del bicchierino dosatore (I).
- Chiudere il coperchio (A).
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Regolare la manopola termostato (B) nella posizione desi-

derata (vedi tabelle di cottura/ricettario).

- Premere il tasto accensione resistenza inferiore (O) se il tipo di cottura scelto lo richiede (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Premere il tasto accensione/spegnimento (P) che si illuminerà.
- Ha inizio il processo di cottura.
- Impostare il tempo di cottura desiderato premendo il tasto presente sul contaminuti (N) (fig. 8), il display visualizzerà i minuti impostati.
- Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ciò significa che il tempo di cottura è iniziato. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
- In caso d'errore si può impostare il nuovo tempo di cottura mantenendo premuto il tasto per più di 2 secondi. Il display si azzererà, quindi ripetere l'operazione iniziale.
- Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di "bip" intervallate da circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti.

**i Nota Bene:** Il contaminuti non spegne l'apparecchio.

**i Nota Bene:** Durante il processo di cottura è possibile aprire il coperchio (A) per aggiungere qualche ingrediente o per controllare il livello di cottura. Si interrompe momentaneamente la ventilazione, che riprenderà alla chiusura del coperchio.

**i Nota Bene:** Con il tasto accensione attivato, la rimozione della vasca, comporta lo spegnimento dell'apparecchio, che riprenderà a funzionare una volta reinserita.

- A cottura ultimata, ripremere il tasto accensione resistenza inferiore (O) per disattivare la funzione, se precedentemente azionata.
- Spegnere l'apparecchio premendo il tasto accensione/spegnimento (P).

## COTTURA SENZA PALA MESCOLATRICE

**i Nota Bene:** Questo tipo di cottura è particolarmente indicata per cucinare dolci, torte e pizza.

- Reinserire la vasca (F) all'interno del corpo apparecchio (M) posizionandola correttamente.
- Abbassare l'impugnatura della vasca (H) agendo sul cursore (G) (fig. 7).
- Versare gli ingredienti da cuocere all'interno della vasca (L), rispettando le dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario.
- Aggiungere l'olio, se previsto nella cottura desiderata, facendo riferimento alle dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario e con l'ausilio del dosatore (I).
- Chiudere il coperchio (A).

- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Regolare la manopola termostato (B) nella posizione desiderata (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Premere il tasto accensione resistenza inferiore (O) se il tipo di cottura scelto lo richiede (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Premere il tasto accensione/spegnimento (P) che si illuminerà.
- Ha inizio il processo di cottura.
- Impostare il tempo di cottura desiderato premendo il tasto presente sul contaminuti (N) (fig. 8), il display visualizzerà i minuti impostati.
- Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ciò significa che il tempo di cottura è iniziato. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
- In caso d'errore si può impostare il nuovo tempo di cottura mantenendo premuto il tasto per più di 2 secondi. Il display si azzererà, quindi ripetere l'operazione iniziale.
- Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di "bip" intervallate da circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti.

**i Nota Bene:** Il contaminuti non spegne l'apparecchio.

**i Nota Bene:** Nelle cotture senza pala mescolatrice, il perno posizionato nel fondo della vasca ruota ugualmente.

**i Nota Bene:** Durante il processo di cottura è possibile aprire il coperchio (A) per aggiungere qualche ingrediente o per controllare il livello di cottura. Si interrompe momentaneamente la ventilazione, che riprenderà alla chiusura del coperchio.

**i Nota Bene:** Con il tasto accensione attivato, la rimozione della vasca, comporta lo spegnimento dell'apparecchio, che riprenderà a funzionare una volta reinserita.

- A cottura ultimata, ripremere il tasto accensione resistenza inferiore (O) per disattivare la funzione, se precedentemente azionata.
- Spegnere l'apparecchio premendo il tasto accensione/spegnimento (P).

## ESTRAZIONE CONTAMINUTI

- Per estrarre il contaminuti (N) dalla sua sede, premere nella parte sinistra del display, farlo quindi ruotare (fig. 9) e sfilarlo (fig. 10).
- Per reinserire il contaminuti, infilarlo nei perni previsti nell'apposita sede e spingerlo a fondo fino ad agganciarlo (fig. 11), quindi ruotarlo come rappresentato in figura 12.

**i Nota Bene:** Per la sostituzione della batteria presente nel contaminuti, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

 **Pericolo!** Prima di qualsiasi operazione di pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare opportunamente raffreddare l'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non metterlo sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe folgorazioni.

- Lavare accuratamente la vasca (F), la pala mescolatrice (E) e l'oblò (C) con acqua calda e detergente neutro per stoviglie. La vasca può essere lavata in lavastoviglie, frequenti lavaggi potrebbero però ridurre le proprietà del rivestimento ceramico.
- Pulire la griglia uscita aria calda (T) senza rimuoverla.



**Nota Bene:** Per la pulizia della vasca (F), non utilizzare né oggetti né detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro per stoviglie.

## ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Anomalia	Causa/rimedio
L'apparecchio non si scalda	Può essere intervenuto il dispositivo di sicurezza termica. Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito)
La vasca è mal posizionata e l'apparecchio non funziona	Posizionare correttamente la vasca
Il coperchio non è ben chiuso e l'apparecchio non funziona	Chiudere bene il coperchio
Il cibo rimane crudo nella parte inferiore	Verificare di aver premuto il tasto accensione resistenza inferiore (0)

## TABELLE DI COTTURA

### Patate

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato	Consigli
				FH1163	FH1363				
Patate standard 10x10	Fresche	1.7 kg (*)	livello 5	-	40-43	SI	accesa	4	-
		1.5 kg (*)	livello 4	37-40	37-40	SI	accesa	4	-
		1.25 kg (*)	livello 3	32-35	35-38	SI	accesa	4	-
		1 kg (*)	livello 2	27-30	25-28	SI	accesa	4	-
		750 gr (*)	livello 1	23-25	21-23	SI	accesa	4	-
	Surgelate	1.5 kg	senza	-	42-45	SI	accesa	4	-
		1.25 kg	senza	33-36	35-38	SI	accesa	4	-
		1 kg	senza	27-30	29-32	SI	accesa	4	-
		750 gr	senza	24-26	24-26	SI	accesa	4	-
		500 gr	senza	18-20	18-20	SI	accesa	4	-
Patate al forno	Fresche	1 kg	livello 3	35	35	SI	accesa	4	-
Patate a spicchi	Surgelate	1 kg	senza	30	32	SI	accesa	4	-
Patate novelle	Surgelate	1 kg	senza	38	40	NO	accesa	4	-
Crocchette	Surgelate	750 gr	senza	24	26	NO	spenta	4	girare 2-3 volte

(\*) da pelare

## Carne - pollame

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato	Consigli
				FH1163	FH1363				
Pepite di pollo	Surgelate	750 gr	senza	18	18	SI	accesa	4	-
Cosce di pollo	Fresche	650 gr	senza	35	35	NO	spenta	4	girare 2-3 volte
Petto di pollo	Fresco	300 gr	senza	15	15	NO	accesa	4	-
Bocconcini di vitello	Freschi	600 gr	livello 2	25	25	SI	accesa	4	-
Bracirole di vitello	Fresche	3pz	senza	25	28	NO	spenta	4	girare dopo 15 min
Costine di vitello	Fresche	1200 gr	senza	35	38	NO	spenta	4	girare 2-3 volte
Spiedini	Freschi	800 gr	senza	22	25	NO	spenta	4	girare 2-3 volte
Hamburger	Freschi	4pz	senza	25	28	NO	spenta	4	girare dopo 15 min
Polpette	Fresche	450 gr	senza	25	25	SI	accesa	4	-

## Pesce - Crostacei

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato
				FH1163	FH1363			
Bastoncini di pesce	Surgelati	18pz	senza	20	23	NO	accesa	4
Trancio di salmone	Fresco	400 gr	senza	20	20	NO	accesa	3
Filetto di salmone	Fresco	350 gr	senza	15	18	NO	accesa	3
Capesante	Fresche	4 pz	senza	17	20	NO	spenta	3
Seppioline	Fresche	8 pz	livello 1	20	20	NO	accesa	3
Mazzancolle	Fresche	600 gr	livello 1	20	20	SI	accesa	3
Gamberoni	Freschi	800 gr	livello 1	20	20	SI	accesa	3

## Verdure

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato
				FH1163	FH1363			
Zucchine	Fresche	600 gr	livello 5	20-25	20-25	SI	accesa	4
Melanzane	Fresche	600 gr	livello 3	20-25	20-25	SI	accesa	4
Funghi	Freschi	600 gr	livello 2	15-20	15-20	SI	accesa	4
Asparagi	Freschi	800 gr	livello 5	25-30	25-30	SI	accesa	4

## Snack - Surgelati

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato	Consigli
				FH1163	FH1363				
Pizza	Fresca	300 gr	livello 1	32	35	NO	accesa	2	oliare la teglia e ruotare di 180° dopo 20 min
	Surgelata	450 gr	senza	20	25	NO	accesa	2	ruotare di 180° dopo 15min
Torta salata	Fresca	600 gr	senza	23	27	NO	accesa	3	usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 15min
	Surgelata	700 gr	senza	45	50	NO	accesa	2	usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 30min
Pizzette	Surgelate	14 pz	senza	20	20	NO	accesa	3	usare carta da forno
Salatini	Surgelati	14 pz	senza	25	25	NO	accesa	3	usare carta da forno
Paella	Surgelata	600 gr	senza	15	15	SI	accesa	4	mescolare 1 volta
Gnocchi alla sorrentina	Surgelati	550 gr	senza	13	13	SI	accesa	4	mescolare 1 volta
Anelli di cipolla	Surgelati	12/15 pz	senza	15	15	NO	accesa	4	distribuirli uniformemente sul fondo della vasca

## Dessert

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato	Consigli
				FH1163	FH1363				
Crostata	Fresca	700 gr	senza	50	50	NO	accesa	2	imburrrare ed infarinare la teglia e spegnere la resistenza inferiore dopo 40 min.
Brioche	Surgelate	4 pz	senza	35	35	NO	accesa	2	usare carta da forno, ruotare di 180° dopo 12-13 min
Biscotti	Fresca	8 pz	senza	18	18	NO	accesa	3	usare carta da forno, ruotare di 180° dopo 15min
Frutta	Fresca	300 gr	senza	18	18	NO	accesa	4	-