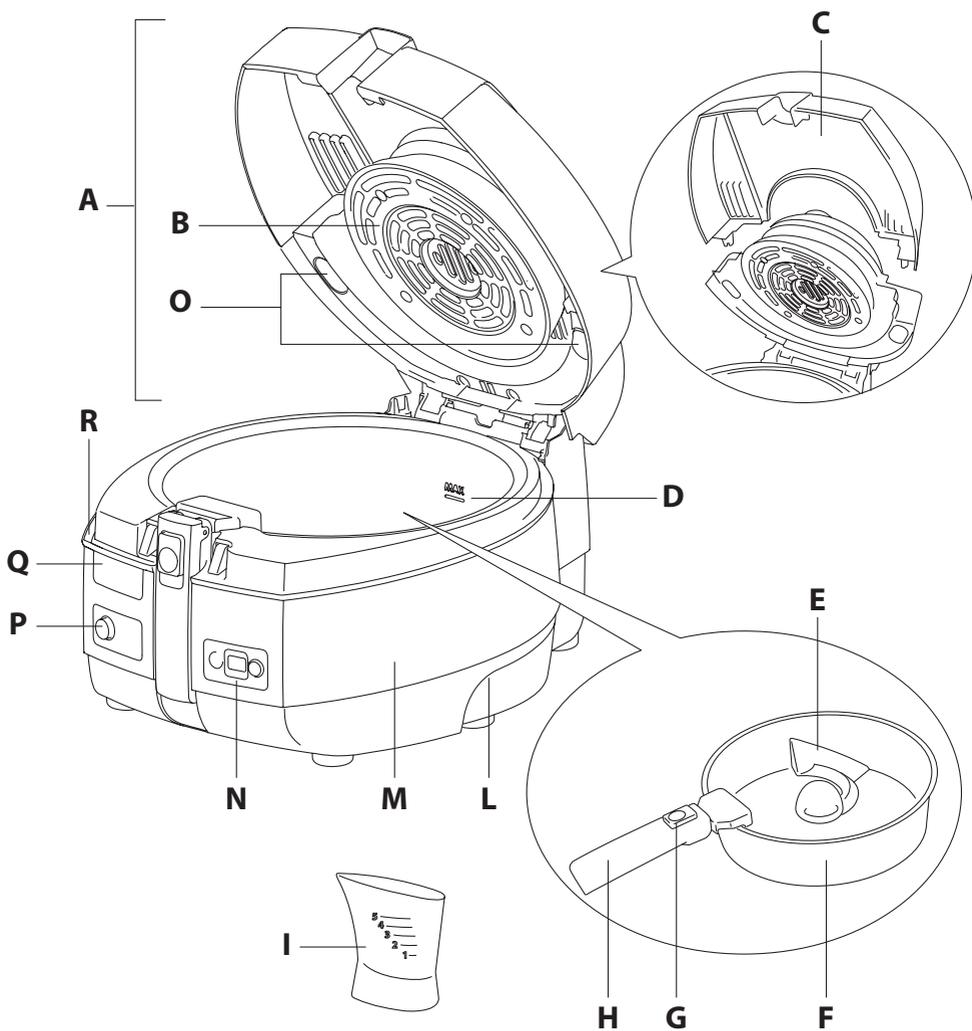
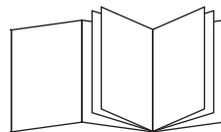

FH1130

MULTICUISINE



DeLonghi



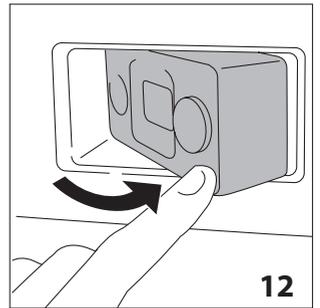
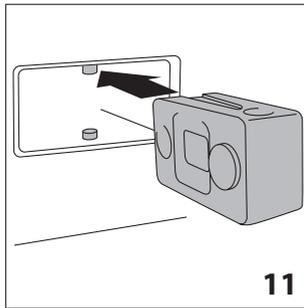
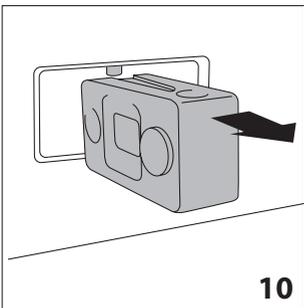
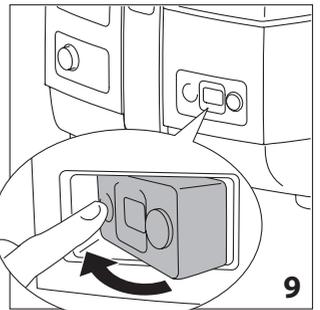
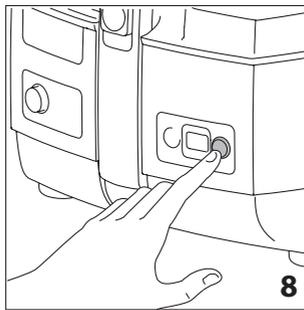
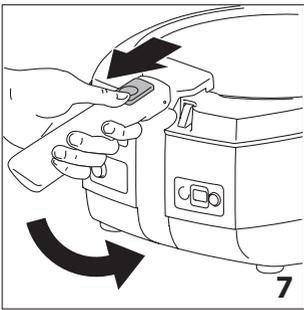
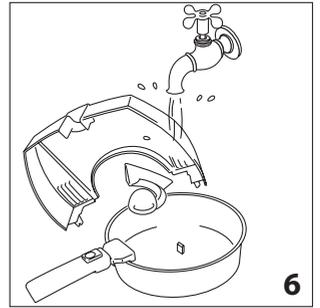
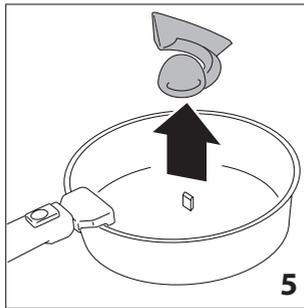
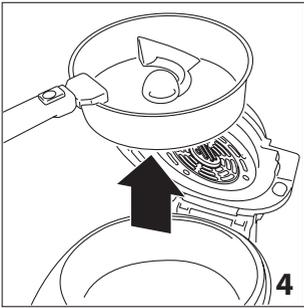
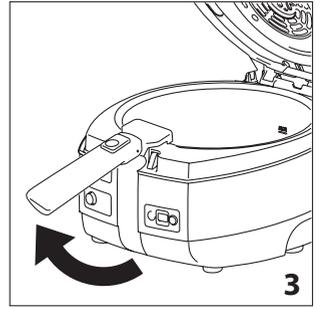
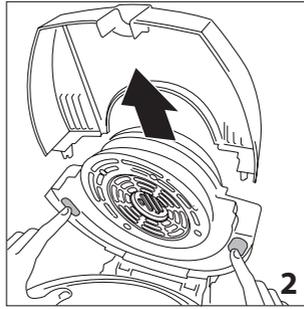
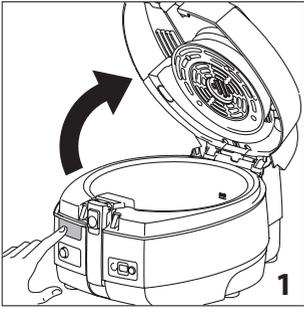
Para mais receitas:
(download gratuito)



Receitas De'Longhi



multicuisine.delonghi.com



AVISOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções antes de usar o aparelho. Guardar estas instruções.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de modo a evitar todos os riscos.
- Nunca mergulhar o aparelho na água.
- Quando o aparelho estiver em funcionamento, a temperatura das superfícies externas e da tampa pode ficar muito elevada. Manuseie o equipamento sempre através das alças, cabos e botões. Usar luvas se necessário.
- Este aparelho funciona a temperaturas elevadas que podem provocar queimaduras.
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brinquem com o aparelho.
- Não preaquecer o aparelho vazio.
- Não usar o aparelho sem alimentos no interior; pode ser danificado.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: cozinhas de estabelecimentos comerciais, escritórios e outros ambientes de trabalho, hotéis, motéis e outras

estruturas de alojamento ou aluguel de quartos.

- O aparelho não deve ser ligado através de um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto.



Perigo!

A falta de observância pode ser ou é causa de lesões por choque elétrico com perigo de vida.

- Antes do uso, verificar se a tensão da rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente com capacidade mínima de 15 A e equipadas com aterramento eficiente. O fabricante declina de qualquer responsabilidade de caso esta norma de proteção não seja respeitada.



Perigo de queimaduras!

A falta de observância dos avisos pode causar queimaduras.

- Durante o funcionamento o aparelho aquece. NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
- Mover o aparelho usando as respectivas alças. Nunca usar o cabo do recipiente para realizar essa operação.
- Certifique-se que o cabo de alimentação não ultrapasse as bordas da mesa ou da bancada de trabalho, pois poderia ser facilmente puxado por uma criança ou tornar-se um obstáculo ao usuário.
- Vapor quente pode sair das aberturas da parte superior.



Cuidado!

A não observância dos avisos pode causar lesões ou danos no aparelho.

- Não posicionar o aparelho junto a fontes de calor.
- O recipiente se encaixa automaticamente no eixo central. Portanto, para evitar danos ao aparelho, nunca gire o recipiente manualmente para encontrar a posição correta.
- Não introduzir nenhum objeto nas aberturas de ventilação da parte superior.
- Não adicionar líquidos no recipiente acima do nível MAX (R).
- Não adicionar no recipiente quantidades de óleo superiores ao nível máximo do copo medidor de óleo (nível 5).



Observação:

Este símbolo evidencia dicas e informações importantes para o usuário.

- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, retirar todos os resíduos de embalagens do interior como cartões de proteção, manuais, sacos de plástico, etc.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar cuidadosamente o interior.

samente o recipiente, a pá e a tampa com água quente e detergente líquido para louça.

No final da operação, secar tudo com cuidado e retirar eventuais resíduos da água que se acumula no fundo do recipiente.

- É normal que, no primeiro uso, o aparelho emita cheiro de novo.
- O aparelho deve ser colocado a uma distância de pelo menos 20 cm da tomada elétrica onde será ligado.

DADOS TÉCNICOS

dimensões (LxPxH): 395x325x270 mm

peso: 5,1 kg

Para dados adicionais, consultar a placa de características situada no aparelho.



O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Regulamento europeu 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais destinados ao contato com os alimentos.
- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008.

DESCARTE



Não descartar o aparelho juntamente com os resíduos domésticos, mas entregá-lo em um centro de coleta diferenciada e reciclagem autorizado.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A Tampa
- B Grelha de saída ar quente
- C Visor da tampa (removível)
- D Nível máximo MAX
- E Pá misturadora
- F Recipiente com revestimento cerâmico
- G Botão de trava do cabo
- H Cabo do recipiente
- I Copo medidor de óleo (nível 1 a 5)
- L Alça para levantar o aparelho
- M Corpo do aparelho
- N Timer removível
- O Botão de descaixe do visor
- P Tecla luminosa de liga/desliga
- Q Botão de abertura da tampa
- R Canal de coleta da condensação

PRIMEIRO USO



Observação: Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar cuidadosamente o recipiente (F), a pá misturadora (E) e o visor da tampa (C) com água quente e detergente líquido para louça.

Operar do seguinte modo:

- Abrir a tampa (A) pressionando o botão (Q) (fig. 1).
- Desencaixar o visor da tampa (C) pressionando os dois botões (S) (fig. 2).
- Levantar o cabo do recipiente (H) até ouvir um clique (fig. 3).
- Retirar o recipiente (F) puxando para cima (fig. 4).
- Retirar a pá misturadora (E) da base (fig. 5).
- Lavar o recipiente (F), a pá misturadora (E) e o visor da tampa removível (C) (fig. 6).
- No final da operação, secar tudo com cuidado e retirar eventuais resíduos da água que se acumula no fundo do recipiente (F).

COZIMENTO COM A PÁ MISTURADORA



Observação: Esse tipo de cozimento é particularmente indicado para cozinhar batatas.

- Voltar a introduzir o recipiente (F) dentro do corpo do aparelho (M) posicionando-o corretamente.
- Baixar o cabo do recipiente (H) agindo sobre o botão de trava do cabo (G) (fig. 7).
- Inserir a pá misturadora (E) na base (eixo posicionado no fundo do recipiente).
- Adicionar os ingredientes a cozinhar dentro do recipiente (F), respeitando as quantidades indicadas na tabela de cozimento/receita.
- Acrescentar o óleo, se previsto no cozimento, consultando as doses indicadas na tabela do cozimento/receita e com a ajuda do copo medidor (I).
- Fechar a tampa (A)
- Introduzir o plugue do aparelho na tomada.
- Pressionar a tecla de liga/desliga (P) que se iluminará.
- Começa o processo de cozimento.
- Configurar o tempo de cozimento pretendido pressionando a tecla no timer removível (N) (fig. 8), o visor mostrará os minutos configurados.
- Imediatamente após os números começam a piscar, o que significa que o tempo de cozimento começou a contar. O último minuto é mostrado em segundos.
- Em caso de erro, pode-se configurar o novo tempo de cozimento mantendo pressionada a tecla por mais de 2 segundos. O visor será zerado; repetir a operação inicial.
- O aparelho indicará o final do tempo de cozimento com

duas séries de "bips" intervalados em cerca de 20 segundos. Para desligar o sinal acústico, basta pressionar a tecla do timer removível.

i **Observação:** O timer removível não desliga o aparelho.

i **Observação:** Para garantir um ótimo resultado, a pá misturadora (E) começa a rodar após alguns minutos do início do cozimento.

i **Observação:** Durante o processo de cozimento é possível abrir a tampa (A) para acrescentar alguns ingredientes ou para controlar o nível de cozimento. A ventilação é momentaneamente

i **Observação:** Com a tecla de liga/desliga ativada, a remoção do recipiente implica no desligamento do aparelho, que retomará o funcionamento depois de reativado.

• Desligar o aparelho pressionando a tecla de liga/desliga (P).

COZIMENTO SEM A PÁ MISTURADORA

- Voltar a introduzir o recipiente (F) dentro do corpo do aparelho (M) posicionando-o corretamente.
- Baixar o cabo do recipiente (H) agindo sobre o botão de trava do cabo (G) (fig. 7).
- Adicionar os ingredientes a cozinhar dentro do recipiente (F), respeitando as quantidades indicadas na tabela de cozimento/receita.
- Acrescentar o óleo, se previsto no cozimento, consultando as doses indicadas na tabela do cozimento/receita e com a ajuda do medidor (I).
- Fechar a tampa (A)
- Introduzir o plugue do aparelho na tomada.
- Pressionar a tecla de liga/desliga (P) que se iluminará.
- Começa o processo de cozimento.
- Configurar o tempo de cozimento pretendido pressionando a tecla no timer removível (N) (fig. 8), o visor mostrará os minutos configurados.
- Imediatamente após os números começam a piscar, o que significa que o tempo de cozimento começou a contar. O último minuto é mostrado em segundos.
- Em caso de erro, pode-se configurar o novo tempo de cozimento mantendo pressionada a tecla por mais de 2 segundos. O visor será zerado; repetir a operação inicial.
- O aparelho indicará o final do tempo de cozimento com duas séries de "bips" intervalados em cerca de 20 segundos. Para desligar o sinal acústico, basta pressionar a tecla do timer removível.

i **Observação:** O timer removível não desliga o aparelho.

i **Observação:** Nos cozimentos sem pá misturadora, o

eixo posicionado no fundo do recipiente roda igualmente após alguns minutos do início do cozimento.

i **Observação:** Durante o processo de cozimento é possível abrir a tampa (A) para acrescentar alguns ingredientes ou para controlar o nível de cozimento. A ventilação é momentaneamente interrompida e será retomada ao fechar a tampa.

i **Observação:** Com a tecla de ligação ativada, a remoção do recipiente implica o desligamento do aparelho, que retomará o funcionamento depois de reativado.

• Desligar o aparelho pressionando a tecla de liga/desliga (P).

EXTRAÇÃO TIMER REMOVÍVEL

- Para extrair o timer removível (N) do seu compartimento, pressionar a parte esquerda do visor, fazê-lo girar (fig. 9) e retirá-lo (fig. 10).
- Para voltar a ativar o timer removível, inseri-lo nos eixos previstos no respectivo compartimento e empurrá-lo até encaixar (fig. 11), depois girá-lo como representado na figura 12.

i **Observação:** Para a substituição da bateria presente no timer removível, contatar um Centro de Assistência autorizado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

 **Perigo!** Antes de qualquer operação de limpeza, retirar sempre o plugue da tomada e deixar resfriar o aparelho. Nunca mergulhar o aparelho na água e não colocá-lo sob o jato da torneira. Ao se infiltrar, a água pode provocar choques.

- Lavar cuidadosamente o recipiente (F), a pá misturadora (E) e o visor (C) com água quente e detergente neutro para louça. O recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça; as lavagens frequentes podem reduzir as propriedades do revestimento cerâmico.
- Limpar a grelha de saída do ar quente (B) sem removê-la.

i **Observação:** Para a limpeza do recipiente (F), não usar objetos nem detergentes abrasivos, mas apenas um pano macio com detergente neutro para louça.

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

Problema	Causa/solução
O aparelho não aquece	Pode ter sido acionado o dispositivo de segurança térmica. Contatar o Centro de Assistência autorizado (o dispositivo deve ser substituído).
O recipiente está mal posicionado e o aparelho não funciona	Posicionar corretamente o recipiente
A tampa não está fechada e o aparelho não funciona.	Fechar bem a tampa
A pá misturadora (E) não gira	Aguardar alguns minutos depois do início do cozimento

TABELAS DE COZIMENTO

Batatas

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora
Batatas standard 10x10	Frescas	1,5 kg (*)	nível 4	40-42	SIM
		1,25 kg (*)	nível 3	35-37	SIM
		1 kg (*)	nível 2	30-32	SIM
		750 g (*)	nível 1	25-27	SIM
	Congeladas	1.25 kg	sem	36-38	SIM
		1 kg	sem	30-32	SIM
		750 g	sem	26-28	SIM
		500 g	sem	20-22	SIM
Batatas no forno	Frescas	1 kg	nível 3	37	SIM
Batatas em palitos	Congeladas	1 kg	sem	32	SIM
Croquetes	Congelados	750 g	sem	26	SIM

(*) com casca

Carne - aves

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Dicas
Nuggets de frango	Congelados	750 g	sem	20	SIM	-
Coxa de frango	Fresca	700 g	sem	35	NÃO	virar 2-3 vezes
Peito de frango	Frescas	300 g	sem	20	SIM	-
Guisado de vitela	Fresco	600 g	nível 2	27	SIM	-
Bifes de vitela	Frescos	3 un.	sem	25	NÃO	virar após 15 min.
Costeletas de vitela	Fresca	1200 g	sem	35	NÃO	virar 2-3 vezes
Espetos	Frescos	800 g	sem	22	NÃO	virar 2-3 vezes
Hambúrguer	Frescos	4 un.	sem	25	NÃO	virar após 15 min.
Almôndegas	Frescas	450 g	sem	27	SIM	-

Peixe - Frutos do Mar

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Dicas
Palitos de peixe	Congelados	18 un.	sem	19-22	NÃO	virar após 12 min.
Tranche de salmão	Fresco	400 g	sem	17-20	NÃO	virar após 11 min.
Filé de salmão	Fresco	350 g	sem	12-15	NÃO	virar após 9 min.
Vieiras	Frescas	4 un.	sem	12-15	NÃO	-
Lula	Fresca	8 un.	nível 1	17-20	NÃO	-
Camarão	Fresco	600 g	nível 1	17-20	SIM	-
Camarão	Fresco	800 g	nível 1	17-20	SIM	-

Verduras - Fruta

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora
Abobrinhas	Frescas	600 g	nível 5	20-25	SIM
Beringela	Fresca	600 g	nível 3	20-25	SIM
Cogumelos	Frescos	600 g	nível 2	15-20	SIM
Espargos	Fresco	800 g	nível 5	25-30	SIM
Fruta	Fresca	300 g	sem	15-18	NÃO

Outros

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Dicas
Paella	Congelada	600 g	sem	15-17	SIM	misturar 1 vez
Gnocchi à sorrentina	Congelados	550 g	sem	13-15	SIM	misturar 1 vez
Anéis de cebola	Congelados	12/15 un.	sem	15-17	NÃO	distribuí-los uniformemente no fundo do recipiente. Virar após 10 min