



---

FH1163 FH1363

MULTICUISINE



---

**DeLonghi**

**PT**

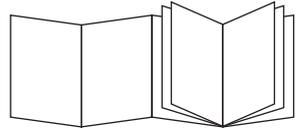
pág. 6

**ES**

pág. 12

**EN**

page 18



Para mais receitas:  
(download gratuito)

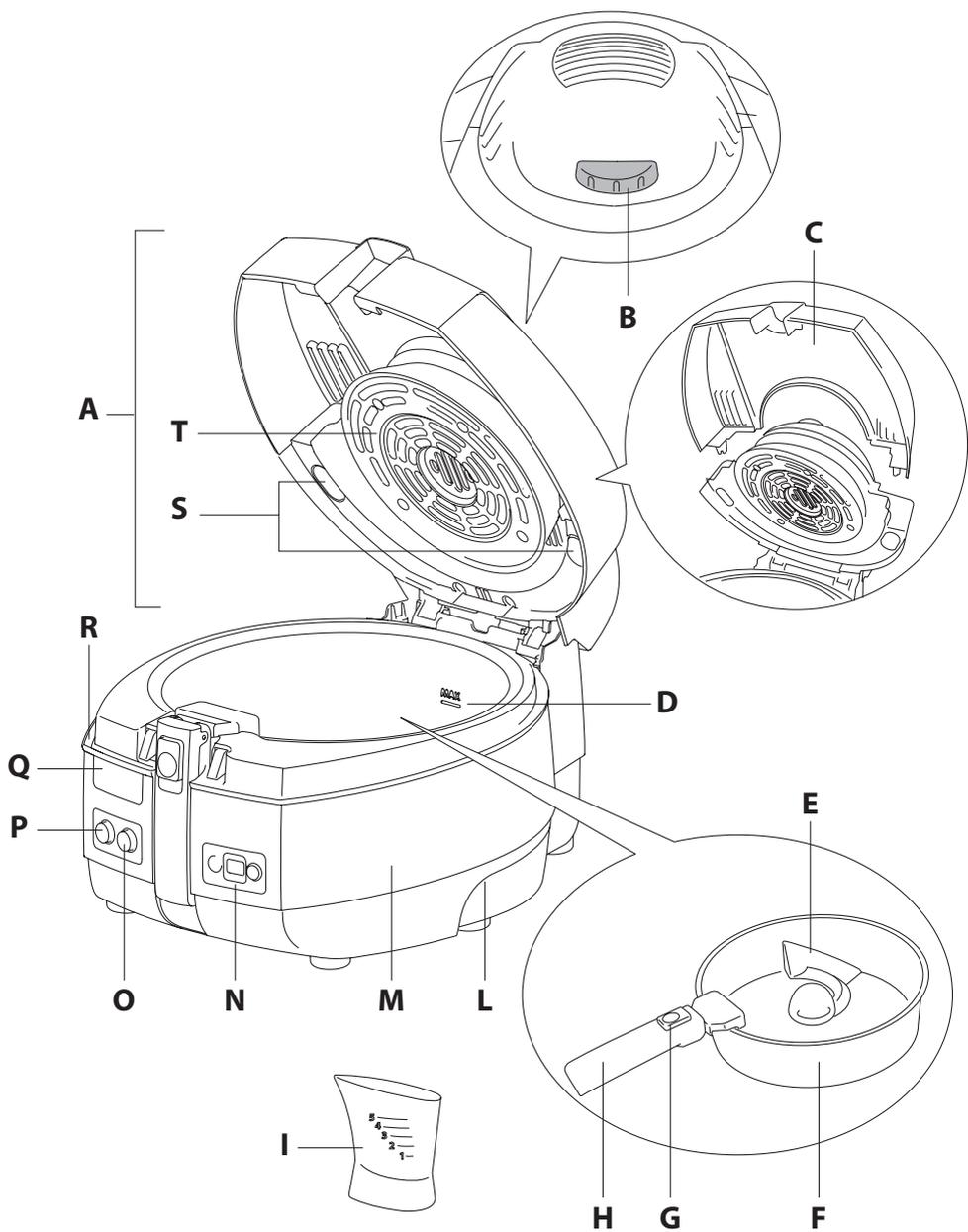


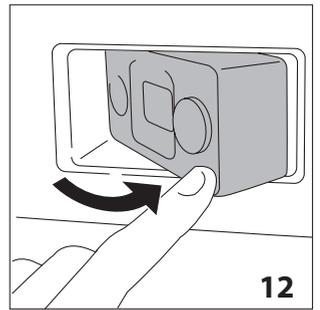
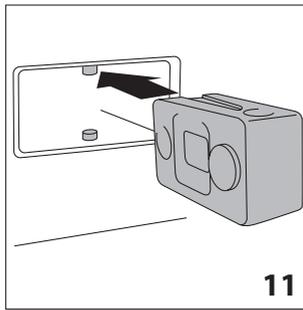
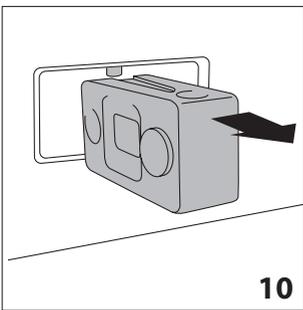
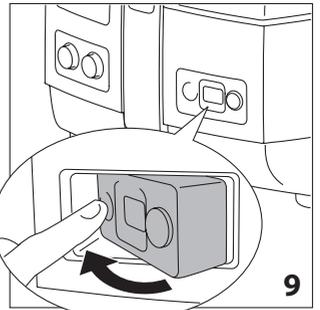
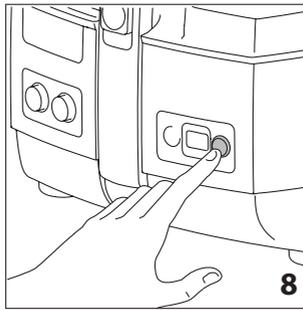
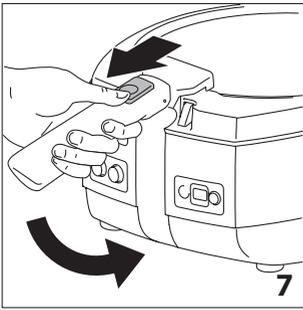
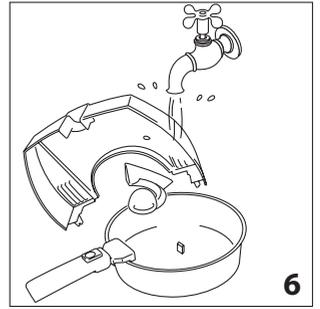
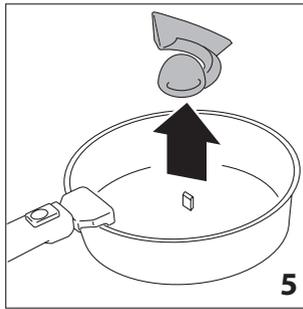
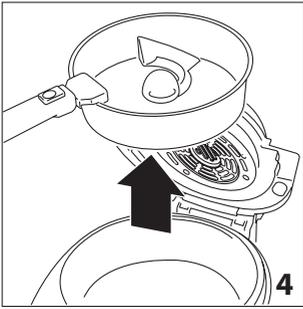
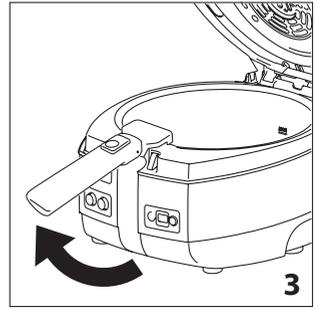
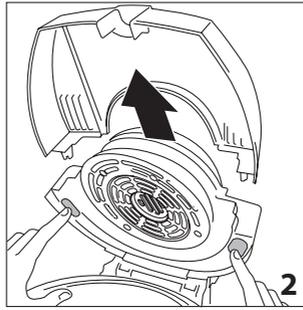
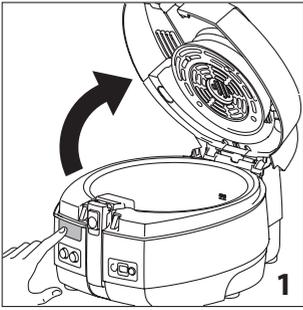
Receitas De'Longhi



[multicuisine.delonghi.com](http://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 atenciosamente 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 respetivas 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 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

	<b>FH1163</b>	<b>FH1363</b>
dimensões (PxLxH):	400x325x270mm	400x325x290mm
peso:	5,1 kg	5,3 kg

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

**CE** O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretiva baixa tensão 2006/95/CE e posteriores emendas.
- 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 Seletor do nível de potência
- 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 Tecla de funcionamento da resistência inferior
- P Tecla de liga/desliga
- Q Botão de abertura da tampa
- R Canal de coleta da condensação
- S Botão de desenganche do visor
- T Grelha de saída do ar quente (ventilação)

## PRIMEIRO USO

**i 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

**i 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.
- Posicionar o seletor do nível de potência (B) na posição pretendida (ver tabelas de cozimento/receita).
- Pressionar a tecla da resistência inferior (O) se o tipo de cozimento escolhido o requerer (ver tabelas de cozimento/receita).
- 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 (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.

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

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

 **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.

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

- Terminado o cozimento, voltar a pressionar a tecla da resistência inferior (O) para desativar a função, se anteriormente acionada.
- Desligar o aparelho pressionando a tecla de liga/desliga (P).

## COZIMENTO SEM A PÁ MISTURADORA

 **Observação:** Esse tipo de cozimento é particularmente indicado para cozinhar doces, bolos e pizza.

- Voltar a introduzir o recipiente (F) dentro do corpo do aparelho (M) posicionando-o corretamente.
- Baixar o cabo do recipiente (H) agindo sobre botão de trava do cabo (G) (fig. 7).
- Adicionar os ingredientes a cozinhar dentro do recipiente (J), 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.
- Posicionar o seletor do nível de potência (B) na posição pretendida (ver tabelas de cozimento/receita).
- Pressionar a tecla da resistência inferior (O) se o tipo de cozimento escolhido o requerer (ver tabelas de cozimento/receita).
- 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 (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.

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

 **Observação:** Nos cozimentos sem pá misturadora, o eixo posicionado no fundo do recipiente roda da mesma forma após alguns minutos do início do cozimento.

 **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.

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

- Terminado o cozimento, voltar a pressionar a tecla da resistência inferior (O) para desativar a função, se anteriormente acionada.
- Desligar o aparelho pressionando a tecla de liga/desliga (P).

## EXTRAÇÃO DO TIMER

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

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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

-  **Perigo!** Antes de qualquer operação de limpeza, retirar sempre o plugue da tomada e deixar esfriar 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 (T) sem removê-la.



**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
Os alimentos ficam crus na parte inferior	Verificar se foi pressionada a tecla da resistência inferior (0)
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	Resistência inferior	Nível de potência
				FH1163	FH1363			
Batatas standard 10x10	Frescas	1,7 kg (*)	nível 5	-	40-43	SIM	ligada	4
		1,5 kg (*)	nível 4	37-40	37-40	SIM	ligada	4
		1,25 kg	nível 3	32-35	35-38	SIM	ligada	4
		1 kg (*)	nível 2	27-30	25-28	SIM	ligada	4
		750 g (*)	nível 1	23-25	21-23	SIM	ligada	4
	Congeladas	1,5 kg	sem	-	42-45	SIM	ligada	4
		1,25 kg	sem	33-36	35-38	SIM	ligada	4
		1 kg	sem	27-30	29-32	SIM	ligada	4
		750 g	sem	24-26	24-26	SIM	ligada	4
		500 g	sem	18-20	18-20	SIM	ligada	4
Batatas no forno	Frescas	1 kg	nível 3	35	35	SIM	ligada	4
Batatas em palitos	Congeladas	1 kg	sem	30	32	SIM	ligada	4
Croquetes	Congelados	750 g	sem	24	26	SIM	ligada	4

(\*) com casca

## Carne - aves

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência	Dicas
				FH1163	FH1363				
Nuggets de frango	Congelados	750 g	sem	18	18	SIM	ligada	4	-
Coxa de frango	Fresca	700 g	sem	35	35	NÃO	desligada	4	virar 2-3 vezes
Peito de frango	Fresco	300 g	sem	15	15	NÃO	ligada	4	-
Guisado de vitela	Fresco	600 g	nível 2	25	25	SIM	ligada	4	-
Bifes de vitela	Frescos	3 un.	sem	25	28	NÃO	desligada	4	virar após 15 min.
Costeletas de vitela	Frescas	1200 g	sem	35	38	NÃO	desligada	4	virar 2-3 vezes
Espetos	Frescos	800 g	sem	22	25	NÃO	desligada	4	virar 2-3 vezes
Hambúguer	Frescos	4 un.	sem	25	28	NÃO	desligada	4	virar após 15 min.
Almôndegas	Frescas	450 g	sem	25	25	SIM	ligada	4	-

## Peixe - Frutos do Mar

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência
				FH1163	FH1363			
Palitos de peixe	Congelados	18 un.	sem	20	23	NÃO	ligada	4
Tranche de salmão	Fresco	400 g	sem	20	20	NÃO	ligada	3
Filé de salmão	Fresco	350 g	sem	15	18	NÃO	ligada	3
Vieiras	Frescas	4 un.	sem	17	20	NÃO	desligada	3
Lula	Fresca	8 un.	nível 1	20	20	NÃO	ligada	3
Camarão	Fresco	600 g	nível 1	20	20	SIM	ligada	3
Camarão	Fresco	800 g	nível 1	20	20	SIM	ligada	3

## Verduras

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência
				FH1163	FH1363			
Abobrinhas	Frescas	600 g	nível 5	20-25	20-25	SIM	ligada	4
Beringela	Fresca	600 g	nível 3	20-25	20-25	SIM	ligada	4
Cogumelos	Frescos	600 g	nível 2	15-20	15-20	SIM	ligada	4
Espargos	Fresco	800 g	nível 5	25-30	25-30	SIM	ligada	4

## Diversos - Congelados

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência	Dicas
				FH1163	FH1363				
Pizza	Fresca	300 g	nível 1	32	35	NÃO	ligada	2	untar o recipiente e girar 180° após 20 min
	Congelada	450 g	sem	20	25	NÃO	ligada	2	girar 180° após 15 min
Torta salgada	Fresca	600 g	sem	23	27	NÃO	ligada	3	usar papel manteiga e girar 180° após 15 min
	Congelada	700 g	sem	45	50	NÃO	ligada	2	usar papel manteiga e girar 180° após 30min
Mini pizzas	Congeladas	14 un.	sem	20	20	NÃO	ligada	3	usar papel manteiga
Salgadinhos	Congelados	14 un.	sem	25	25	NÃO	ligada	3	usar papel manteiga
Paella	Congelada	600 g	sem	15	15	SIM	ligada	4	misturar 1 vez
Gnocchi à sorrentina	Congelados	550 g	sem	13	13	SIM	ligada	4	misturar 1 vez
Anéis de cebola	Congelados	12/15 un.	sem	15	15	NÃO	ligada	4	distribuí-los uniformemente no fundo do recipiente

## Sobremesas

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência	Dicas
				FH1163	FH1363				
Torta	Fresca	700 g	sem	50	50	NÃO	ligada	2	untar com manteiga e enfarinhar o tabuleiro e desligar a resistência inferior após 40 min.
Brioche	Congelados	4 un.	sem	35	35	NÃO	ligada	2	usar papel manteiga e girar 180° após 12-13 min
Biscoitos	Frescos	8 un.	sem	18	18	NÃO	ligada	3	usar papel manteiga e girar 180° após 15 min