



---

FH1394

MULTICUISINE



---

**De'Longhi**

**PT**

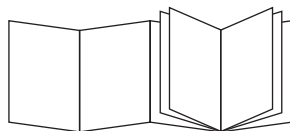
pág. 6

**ES**

pág. 13

**EN**

page 20



Para mais receitas:  
(download gratuito)

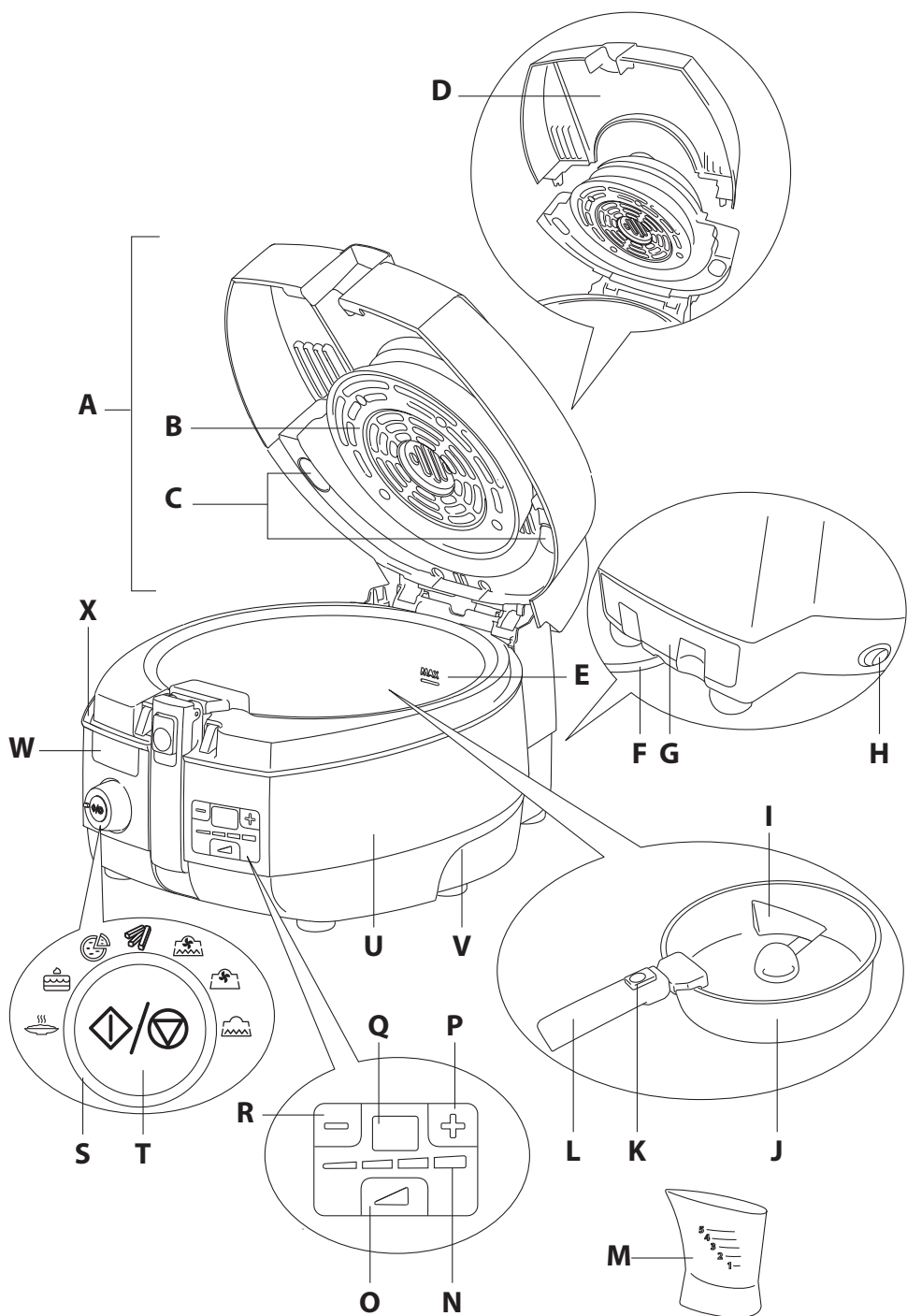


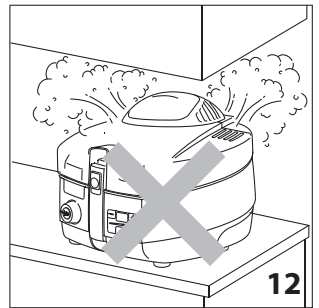
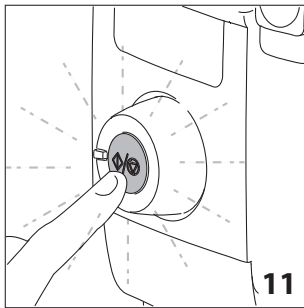
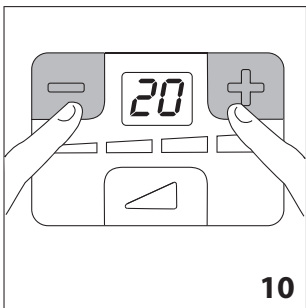
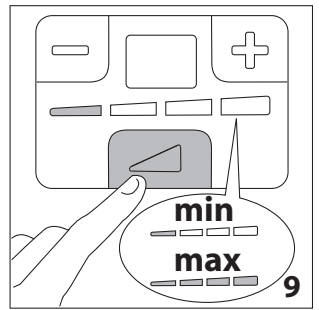
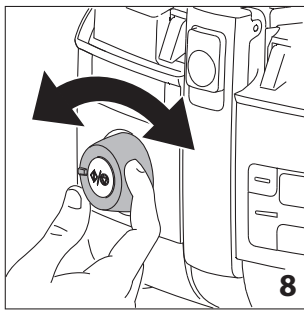
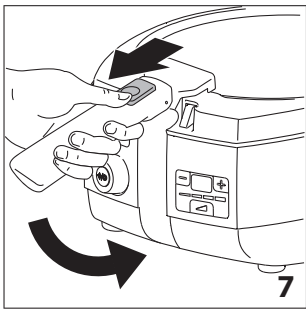
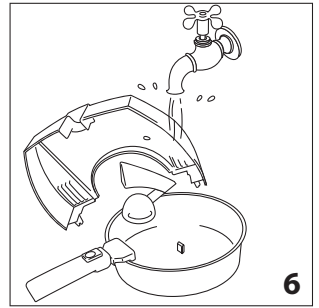
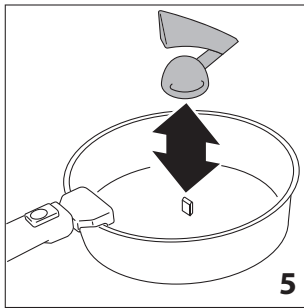
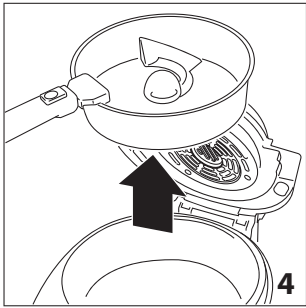
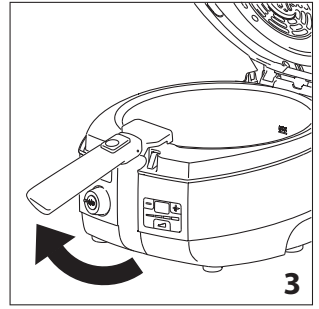
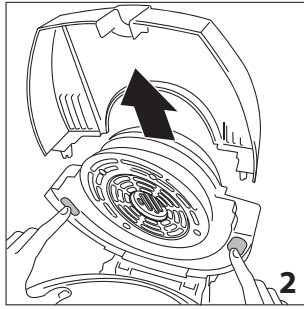
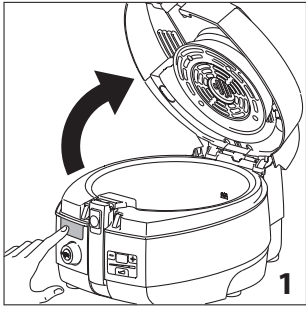
Receitas De'Longhi



[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 atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brinquem com o aparelho.
- Não pré-aquecer o aparelho vazio.
- Não usar o aparelho sem alimentos no interior; pode ser danificado.
- Este aparelho é destinado 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 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.
- Cuidado! Vapor quente pode sair das aberturas da parte superior.



### **Atenção!**

A não observância dos avisos pode causar lesões ou danos ao 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 (E).
- Não adicionar no recipiente quantidades de óleo superiores ao nível máximo do copo medidor de óleo (nível 5).



### **Note Bem:**

Este símbolo evidencia conselhos 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 cuidado-

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 20cm da tomada elétrica onde será ligado.
- **Alguns programas de cozimento podem causar fugas de vapor da tampa, por este motivo é aconselhável não posicionar o aparelho sob objetos suspensos ou móveis de cozinha (fig.12).**

## DADOS TÉCNICOS

dimensões (LxPxH): 395x325x290 mm

peso: 5,6 kg

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

 O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretiva baixa tensão 2006/95/CE e posteriores emendas.
- Diretiva europeia 2004/108/CE sobre a compatibilidade eletromagnética e Regulamento europeu 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais destinados ao contato com os alimentos.
- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008.

## DESCARTE



Nos termos da diretiva europeia 2012/19/CE, 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 (ventilação)
- C Botão de descaixe do visor
- D Visor da tampa (removível)
- E Nível máximo MAX
- F Cabo alimentação
- G Compartimento de coleta de condensação
- H Tecla de liga/desliga
- I Pá misturadora
- J Recipiente com revestimento cerâmico
- K Botão de trava do cabo
- L Cabo do recipiente
- M Copo medidor de óleo (nível 1 a 5)
- N Barra luminosa do nível de potência
- O Tecla nível de potência

- P Tecla timer + (aumentar o tempo)
- Q Display
- R Tecla timer - (diminuir o tempo)
- S Seletor de programas de cozimento
- T Tecla luminosa início/interrupção dos programas
- U Corpo do aparelho
- V Alça para levantar o aparelho
- W Botão de abertura da tampa
- X Canal de coleta da condensação

## PROGRAMA DE COZIMENTO


**Programas automáticos:** selecionando um dos seguintes programas, o display irá mostrar como pré-definição os tempos de cozimento e níveis de potência ideais.

Esses parâmetros podem ser modificados com base nas receitas ou exigências pessoais.



**RISOtto / ENSOPADOS:** esse programa é ideal para cozinhar qualquer tipo de risotto e ensopado.

A pá misturadora (L) nessa função começa a rodar após 3 minutos para permitir que os alimentos frite uniformemente (aconselhamos assim que seja distribuído de forma homogênea no fundo do recipiente).


Neste programa, o nível de potência é predefinido em  e o tempo de cozimento é 60 minutos. De qualquer forma, é possível modificar o grau de cozimento, utilizando a tecla do nível de potência (O) e o tempo de cozimento pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), o cozimento NÃO será interrompido e o display (Q) continuará a visualizar o tempo de cozimento restante.



**BOLO:** esse programa é ideal para cozinhar qualquer tipo de bolos, muffins e biscoitos.

É aconselhável untar com manteiga e polvilhar com farinha (J) o recipiente antes de inserir um bolo; se se cozinharem alimentos que podem ser virados durante cozimento, como por exemplo brioches, utilizar papel manteiga.

Neste programa, o nível de potência é predefinido em  e o tempo de cozimento é 40 minutos. De qualquer forma, é possível modificar o grau de cozimento, utilizando a tecla do nível de potência (O) e o tempo de cozimento pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Em relação a um forno tradicional, este programa de cozimento permite uma significativa economia de energia, uma vez que não requer pré-aquecimento.

Ao abrir a tampa (A), o cozimento e o tempo configurado visível no display (Q) interrompem-se e são retomados




automaticamente ao fechar a tampa.



**PIZZA:** este programa é ideal para poder obter pizzas crocantes como na melhor tradição italiana.

Recomendamos sempre untar com óleo o fundo do recipiente (J) para cozinhar pizzas feitas em casa, enquanto para as pizzas congeladas basta usar papel manteiga.


Neste programa, o nível de potência é predefinido em  e o tempo de cozimento é 30 minutos. De qualquer forma, é possível modificar o grau de cozimento, utilizando a tecla do nível do potência (O) e o tempo de cozimento pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), o cozimento e o tempo configurado visível no display (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente ao fechar a tampa.



**BATATAS:** este programa é particularmente indicado para cozinhar todo o tipo de batatas, frescas ou congeladas, em palitos ou em forma de croquete.

A pá misturadora (I) nessa função começa a rodar apenas após alguns minutos, para evitar quebrar as batatas que ainda estão congeladas.

Neste programa, o nível de potência é predefinido em  e o tempo de cozimento é 32 minutos. De qualquer forma, é possível modificar o grau de cozimento, utilizando a tecla do nível do potência (O) e o tempo de cozimento pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.


Ao abrir a tampa (A), o cozimento e o tempo configurado visível no display (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente ao fechar a tampa.

**Programas semiautomáticos:** selecionado um dos seguintes programas, o display apresenta como pré-definição tempos de cozimento e níveis de potência que devem ser modificados com base nas receitas ou exigências pessoais.



**FORNO:** este programa é ideal para cozinhar ótimas frituras crocantes, que devem ser empanados antes do cozimento (camarão, empanados, croquetes, etc.).

Além disso, é indicado para cozinhar também assados, peixe, pão e verduras, com ou sem pá misturadora.


Este programa de cozimento permite uma significativa economia de energia, pois não requer pré-aquecimento. Neste programa, o nível de potência é predefinido em  e o tempo de cozimento é 60 minutos. De qualquer forma, é possível modificar o grau de cozimento, utilizando a tecla do nível do potência (O) e o tempo de cozimento pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), o cozimento e o tempo configurado

visível no display (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente ao fechar a tampa.




**AIRGRILL:** este programa é aconselhado para cozinhar carne, peixe e verduras grelhadas. Ótimo também para finalizar o cozimento de alimentos que devem ser cozidos primeiro no forno e depois gratinados.

Neste programa, o nível de potência é predefinido em  e o tempo de cozimento é 40 minutos. De qualquer forma, é possível modificar o grau de cozimento, utilizando a tecla do nível do potência (O) e o tempo de cozimento pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), o cozimento e o tempo configurado visível no display (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente ao fechar a tampa.



**FRIGIDEIRA:** Este programa permite um cozimento análogo ao cozimento em panela, mas com a vantagem da pá misturadora que mistura automaticamente os alimentos; ótimo para sopas, geleias, braseados, molhos, bebidas com fruta, fervura de alimentos e refogados para almôndegas de carne e de peixe.

Neste programa, o nível de potência é predefinido em  e o tempo de cozimento é 45 minutos. De qualquer forma, é possível modificar o grau de cozimento, utilizando a tecla do nível do potência (O) e o tempo de cozimento pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), o cozimento NÃO será interrompido e o display (Q) continuará a visualizar o tempo de cozimento restante.

## USO



**Note Bem:** Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar cuidadosamente o recipiente (J), a pá misturadora (I) e o visor da tampa removível (D) com água quente e detergente neutro para louça.

Operar do seguinte modo:

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

recipiente (J).

- Voltar a introduzir o recipiente (J) dentro do corpo do aparelho (U) posicionando-o corretamente.
- Baixar o cabo do recipiente (L) agindo sobre a trava do cabo (K) (fig. 7).
- **Se a receita a incluir**, inserir a pá misturadora (I) na base (eixo posicionado no fundo do recipiente) (fig. 5).
- 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 quantidades indicadas na tabela do cozimento/receita e com a ajuda do copo medidor (M).
- Fechar a tampa (A)
- Introduzir o plugue do aparelho na tomada.
- Ligar o aparelho pressionando a tecla de liga/desliga (H).
- Girar o seletor de programas de cozimento (S) até a posição pretendida (fig. 8) (ver tabelas de cozimentos/ receitas/receptuário).
- Regular o grau de cozimento pretendido pressionando a tecla do nível de potência (O) (fig. 9) (ver tabelas de cozimento/receptuário).
- Regular o tempo de cozimento pretendido pressionando as teclas timer + (P) e - (R) (fig. 10). O display (Q) mostrará os minutos configurados.
- Pressionar a tecla início/interrupção dos programas (T) que se iluminará (fig. 11).
- Começa o processo de cozimento.
- O aparelho indicará o final do tempo de cozimento com duas séries de "bips" intervalados. Para desligar o sinal acústico, basta manter pressionada a tecla de início/interrupção dos programas (T).
- Desligar o aparelho pressionando a tecla de liga/desliga (H).
- Abrir a tampa (A) e retirar o recipiente(J) com os alimentos cozidos.
- Deixar a tampa (A) aberta para permitir arrefecer a máquina rapidamente.



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



**Note Bem:** Durante o processo de cozimento é possível abrir a tampa (A) para acrescentar alguns ingredientes ou para controlar o nível de cozimento. O display pisca, a ventilação se interrompe momentaneamente e retoma ao fechar a tampa. Nas funções onde não está prevista a ventilação, o cozimento não se interrompe.



**Note Bem:** Com a tecla de início/interrupção dos progra-

mas (T) ativada, a remoção do recipiente implica no desligamento do aparelho, que retomará o funcionamento depois de reativado.



**Note Bem:** Para restaurar o aparelho, manter pressionada por pelo menos 2 segundos a tecla de início/interrupção dos programas (T).

## 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 (J), a pá misturadora (I) e o visor (D) 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.
- Controlar e esvaziar periodicamente o compartimento de coleta de condensação (G) sobretudo na presença de quantidades elevadas de vapor.



**Note Bem:** Para a limpeza do recipiente (J), 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
O display mostra E1 e emite 3 séries de “bips” intervalados	Desligar o aparelho, deixar arrefecer, verificar se o aparelho foi colocado em funcionamento sem alimentos no interior. Caso a anomalia persista, contatar o Centro de Assistência autorizado
O display mostra E3 e emite 5 séries de “bips” intervalados	Desligar o aparelho, deixar arrefecer, verificar se o aparelho foi colocado em funcionamento sem alimentos no interior. Caso a anomalia persista, contatar o Centro de Assistência autorizado
O display mostra E5 e emite 7 séries de “bips” intervalados	Contatar o Centro de Assistência autorizado
O display mostra E6 e emite 7 séries de “bips” intervalados	Contatar o Centro de Assistência autorizado







## TABELAS DE COZIMENTO

### Batatas



















Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Programa de cozimento	Nível de potência
Batatas standard 10x10	Frescas	1700 g (*)	nível 5	40-43	SIM		
		1500 g (*)	nível 4	37-40	SIM		
		1250 g (*)	nível 3	35-37	SIM		
		1000 g (*)	nível 2	28-31	SIM		
		750 g (*)	nível 1	23-26	SIM		
	Congeladas	1500 g	sem	32-34	SIM		
		1250 g	sem	30-32	SIM		
		1000 g	sem	28-30	SIM		
		750 g	sem	26-28	SIM		
		500 g	sem	24-26	SIM		
Batatas no forno	Frescas	1700 g	nível 3	40-43	SIM		
Batatas em palitos	Congeladas	1000 g	sem	30-32	SIM		
Croquetes no forno	Congelados	750 g	sem	20-25	SIM		

(\*) com casca






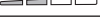










## Massas e risottos

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Programa de cozimento	Nível de potência
Risotto	Fresco	480 g	nível 5	15-18	SIM		
Molho bolonhesa	Fresco	1000 g	nível 5	60-65	SIM		
Canelones	Frescos	1500 g	sem	40-45	NÃO		

## Carne - aves

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Programa de cozimento	Nível de potência	Dicas
Nuggets de frango	Congelados	750 g	sem	15-18	SIM			-
Coxas de frango no forno	Frescas	1000 g	sem	45-50	NÃO			virar 2-3 vezes
Coxas de frango com molho	Frescas	1000 g	sem	70-80	NÃO			virar 2-3 vezes
Guisado de vitela	Fresco	600 g	nível 2	30-35	SIM			-
Bifes de vitela	Frescos	3 un.	sem	20-25	NÃO			virar após 15 min.
Assado	Fresco	1000 g	sem	80-90	NÃO			virar 2-3 vezes
Espetos	Frescos	800 g	sem	20-25	NÃO			virar 2-3 vezes
Hambúrguer	Frescos	4 un.	sem	15-20	NÃO			virar após 15 min.
Almôndegas	Frescas	450 g	sem	25-28	SIM			-

## Peixes - Frutos do Mar

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Programa de cozimento	Nível de potência
Palitos de peixe	Congelados	18 un.	sem	20-23	NÃO		
Tranche de salmão	Fresco	400 g	sem	20-25	NÃO		
Filé de salmão	Fresco	350 g	sem	20-25	NÃO		
Vieiras	Frescas	4 un.	sem	15-17	NÃO		
Lula	Fresca	8 un.	nível 1	15-20	NÃO		
Camarão	Fresco	600 g	nível 1	13-18	SIM		
Camarão	Fresco	800 g	nível 1	15-20	SIM		
Paella	Congelada	600 g	sem	13-15	SIM		

## Verduras

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Programa de cozimento	Nível de potência
Abobrinhas	Frescas	800 g	nível 5	25-30	SIM		
Beringela	Fresca	1000 g	nível 3	25-30	SIM		
Cogumelos	Frescos	1000 g	nível 5	20-25	SIM		
Alcachofra	Congelada	800 g	nível 3	35-40	SIM		

## Diversos

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Programa de cozimento	Nível de potência	Dicas
Pizza	Fresca	300 g	nível 1	30	NÃO			untar o recipiente e girar 180° após 20 min
	Congelada	450 g	sem	20-25	NÃO			girar 180° após 15 min
Torta salgada	Fresca	600 g	sem	20-23	NÃO			usar papel manteiga e girar 180° após 15 min
	Congelada	700 g	sem	45-50	NÃO			usar papel manteiga e girar 180° após 30 min
Mini pizzas	Congeladas	14 un.	sem	20-25	NÃO			usar papel manteiga
Salgadinhos	Congelados	14 un.	sem	20-25	NÃO			usar papel manteiga
Anéis de cebola	Congelados	12/15 un.	sem	10-15	NÃO			distribuí-los uniformemente no fundo do recipiente

## Sobremesas

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)	Pá misturadora	Programa de cozimento	Nível de potência	Dicas
Torta	Fresca	700 g	sem	45-50	NÃO			-
Brioche	Congelados	4 un.	sem	25-30	NÃO			usar papel manteiga e girar 180° após 12-13 min
Biscoitos	Frescos	8 un.	sem	12-15	NÃO			usar papel manteiga e girar 180° após 15 min
Strudel	Fresco	400 g	sem	20-25	NÃO			-