



---

FH1163 FH1363 FH1333

MULTICUISINE



---

**DeLonghi**

**PT**

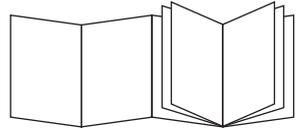
pág. 6

**ES**

pág. 12

**EN**

page 18



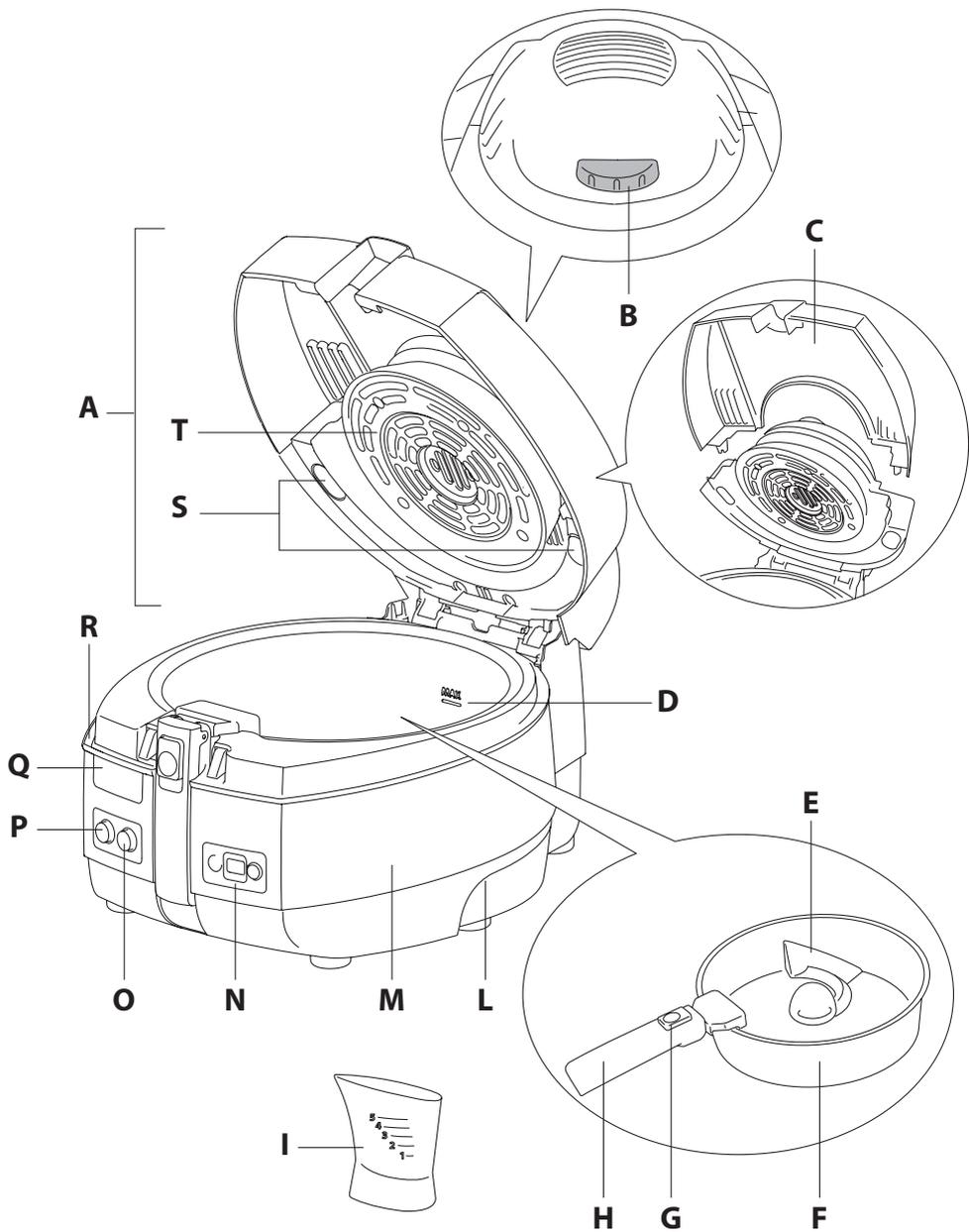
Para mais receitas:  
(download gratuito)

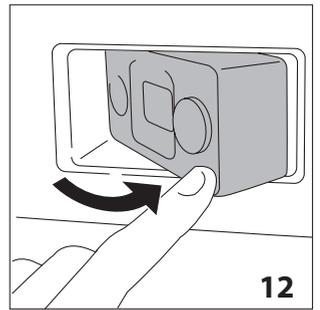
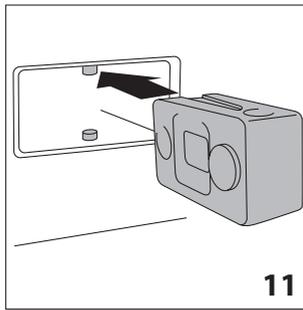
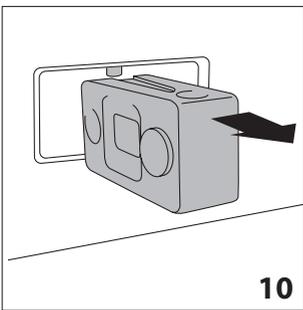
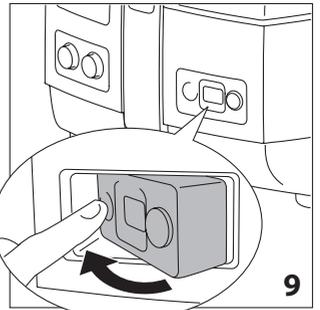
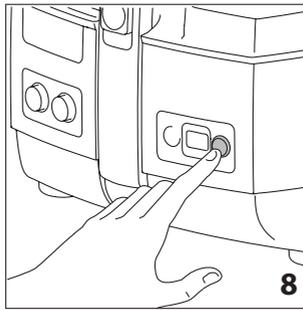
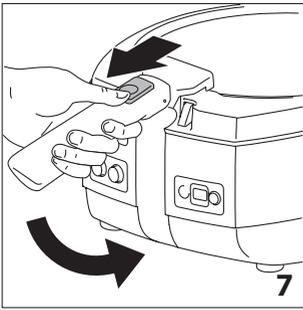
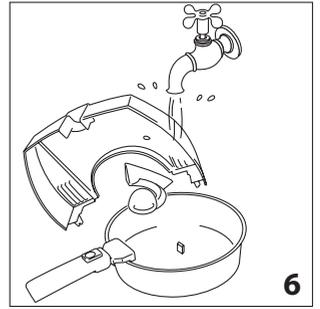
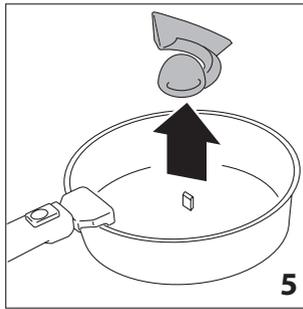
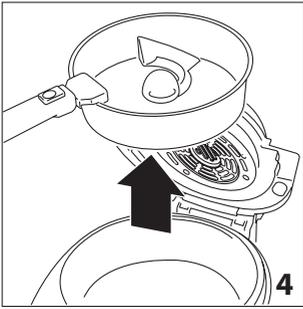
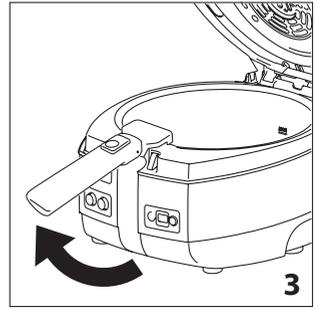
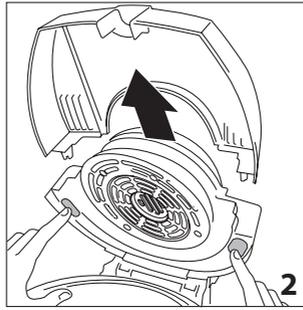
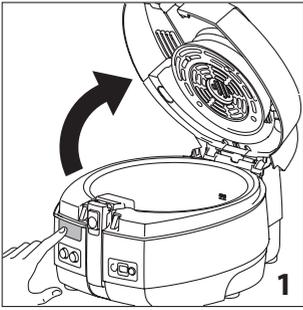


Receitas De'Longhi

[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/FH1333</b>
dimensões (PxLxH):	400x325x270mm	400x325x290mm
peso:	5,1 kg	5,3 kg

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

O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:



Este documento está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 sobre os materiais e os objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.

- 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) (com janela de inspeção no modelo FH1333)
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 desentaxe do visor
T	Grelha de saída do ar quente (ventilação)

## 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.
- 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:** 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 igualmente.



**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 retirá-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 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 (T) 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	Podem ter sido acionados 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)

## TABELAS DE COZIMENTO

### Batatas

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência	Dicas
				FH1163	FH1363 FH1333				
Batatas standard 10x10	Frescas	1,7 kg (*)	nível 5	-	44-47	SIM	ligada	4	-
		1,5 kg (*)	nível 4	41-44	41-44	SIM	ligada	4	-
		1,25 kg	nível 3	36-39	36-39	SIM	ligada	4	-
		1 kg (*)	nível 2	31-34	29-32	SIM	ligada	4	-
		750 g (*)	nível 1	27-29	25-27	SIM	ligada	4	-
	Congeladas	1,5 kg	sem	-	46-49	SIM	ligada	4	-
		1,25 kg	sem	37-40	39-42	SIM	ligada	4	-
		1 kg	sem	31-34	33-36	SIM	ligada	4	-
		750 g	sem	28-30	28-30	SIM	ligada	4	-
		500 g	sem	22-24	22-24	SIM	ligada	4	-
Batatas no forno	Frescas	1 kg	nível 3	39	39	SIM	ligada	4	
Batatas em palitos	Congeladas	1 kg	sem	34	36	SIM	ligada	4	
Croquetes	Congelados	750 g	sem	28	30	NÃO	desligada	4	virar 2-3 vezes

(\*) com casca

O tempo de cozimento são aproximativos e devem ser regulados em função da quantidade e do tipo de batata.

## Carne - aves

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência	Dicas
				FH1163	FH1363 FH1333				
Nuggets de frango	Congelados	750 g	sem	22	22	SIM	ligada	4	-
Coxa de frango	Fresca	700 g	sem	39	39	NÃO	desligada	4	virar 2-3 vezes
Peito de frango	Fresco	300 g	sem	19	19	NÃO	ligada	4	-
Guisado de vitela	Fresco	600 g	nível 2	29	29	SIM	ligada	4	-
Bifes de vitela	Frescos	3 un.	sem	29	32	NÃO	desligada	4	virar após 15 min.
Costeletas de vitela	Frescas	1200 g	sem	39	42	NÃO	desligada	4	virar 2-3 vezes
Espetos	Frescos	800 g	sem	26	29	NÃO	desligada	4	virar 2-3 vezes
Hambúguer	Frescos	4 un.	sem	29	32	NÃO	desligada	4	virar após 15 min.
Almôndegas	Frescas	450 g	sem	29	29	SIM	ligada	4	-

## Peixe - Frutos do Mar

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência
				FH1163	FH1363 FH1333			
Palitos de peixe	Congelados	18 un.	sem	24	27	NÃO	ligada	4
Tranche de salmão	Fresco	400 g	sem	24	24	NÃO	ligada	3
Filé de salmão	Fresco	350 g	sem	19	22	NÃO	ligada	3
Vieiras	Frescas	4 un.	sem	21	24	NÃO	desligada	3
Lula	Fresca	8 un.	nível 1	24	24	NÃO	ligada	3
Camarão	Fresco	600 g	nível 1	24	24	SIM	ligada	3
Camarão	Fresco	800 g	nível 1	24	24	SIM	ligada	3

## Verduras

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência
				FH1163	FH1363 FH1333			
Abobrinhas	Frescas	600 g	nível 5	24-29	24-29	SIM	ligada	4
Beringela	Fresca	600 g	nível 3	24-29	24-29	SIM	ligada	4
Cogumelos	Frescos	600 g	nível 2	19-24	19-24	SIM	ligada	4
Espargos	Fresco	800 g	nível 5	29-34	29-34	SIM	ligada	4

## Diversos - Congelados

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo cozimento (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Nível de potência	Dicas
				FH1163	FH1363 FH1333				
Pizza	Fresca	300 g	nível 1	36	39	NÃO	ligada	2	untar o recipiente e girar 180° após 20 min
	Congelada	450 g	sem	24	29	NÃO	ligada	2	girar 180° após 15 min
Torta salgada	Fresca	600 g	sem	27	31	NÃO	ligada	3	usar papel manteiga e girar 180° após 15 min
	Congelada	700 g	sem	49	54	NÃO	ligada	2	usar papel manteiga e girar 180° após 30min
Mini pizzas	Congeladas	14 un.	sem	24	24	NÃO	ligada	3	usar papel manteiga
Salgadinhos	Congelados	14 un.	sem	29	29	NÃO	ligada	3	usar papel manteiga
Paella	Congelada	600 g	sem	19	19	SIM	ligada	4	misturar 1 vez
Gnocchi à sorrentina	Congelados	550 g	sem	17	17	SIM	ligada	4	misturar 1 vez
Anéis de cebola	Congelados	12/15 un.	sem	19	19	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 FH1333				
Torta	Fresca	700 g	sem	54	54	NÃO	ligada	2	untar com manteiga e enfarinhar o tabuleiro e desligar a resistência inferior após 40 min.
Brioche	Congelados	4 un.	sem	39	39	NÃO	ligada	2	usar papel manteiga e girar 180° após 12-13 min
Biscoitos	Frescos	8 un.	sem	22	22	NÃO	ligada	3	usar papel manteiga e girar 180° após 15 min