

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Ler atentamente todas as instruções antes de utilizar 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 forma a prevenir qualquer risco.
- Nunca mergulhar a máquina na água.
- Quando o aparelho estiver a funcionar, a temperatura das superfícies externas acessíveis e da tampa pode ser muito elevada. Utilize sempre os puxadores, cabos e as teclas. Utilize luvas, se necessário.
- Este aparelho eléctrico funciona com temperaturas elevadas que podem causar queimaduras.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças de 0 a 8 anos. A máquina pode ser utilizada por crianças a partir de 8 anos de idade. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e sobre os perigos relacionados com o mesmo. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser executadas por crianças.
- Não pré-aquecer o aparelho vazio.
- Não utilizar o aparelho sem alimento

dentro; poderia danificá-lo.

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar por meio de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.

### **Perigo!**

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque eléctrico com perigo para a vida.

- Antes da utilização verifique que a tensão da rede eléctrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo do aparelho.
- Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento eficiente e que tenha uma capacidade mínima de 10 A.a. O fabricante não assume quaisquer responsabilidades caso esta norma relativa à prevenção de acidente seja descumprida

### **Perigo de Queimaduras!**

O não cumprimento das advertências poderia causar queimaduras.

- Durante o funcionamento o aparelho está quente. NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
- Deslocar o aparelho utilizados os puxadores específicos. Nunca utilize o puxador do recipiente para efectuar esta operação.
- Não deixar que o cabo de alimentação fique pendurado da borda da superfície sobre a qual o aparelho está posicionado, onde poderia facilmente ser segurado por uma criança ou incomodar o utilizador.
- Preste atenção ao vapor muito quente que poderia sair pelas aberturas de saída de ar.

### **Atenção!**

O não cumprimento das advertências poderá causar lesões ou danos ao aparelho.

- Não posicionar o aparelho próximo a fontes de calor.
- O recipiente encaixa-se automaticamente ao perno central. Portanto, para evitar rupturas, não o rode manual-

- mente para procurar a posição correcta.
- Não introduzir nada nas entradas de ventilação. Não obstruí-las.
- Não colocar líquidos no recipiente além do nível MAX (R).
- Não colocar no recipiente quantidades de óleo superiores ao nível máximo do copo dosador de óleo (nível 5).

### **Nota Importante:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, remova todo os papeis de dentro como por exemplo os papelões de protecção, livros, sacos de plástico, etc.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lavar bem o recipiente, a pá e a tampa com água quente e detergente líquido para loiça. No fim da operação, seque tudo cuidadosamente e remova o eventual resíduo de água que ficou no fundo do recipiente,
- É normal que o aparelho emita cheiro a novo na primeira utilização. Arejar o local.
- O aparelho deve ser posto pelo menos a uma distância de 20cm da tomada eléctrica onde este será ligado.

## DADOS TÉCNICOS

	<b>FH1163</b>	<b>FH1363</b>
dimensões (LxPxA):	395x325x270mm	395x325x290
peso:	5.1kg	5.3kg

Para mais informações, consulte a etiqueta ou chapa de características situada no aparelho.

O aparelho está em conformidade com as seguintes directivas 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;

## ELIMINAÇÃO



Não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o num centro de recolha oficial.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A Tampa
- B Manípulo termóstato
- C Portinhola extraível
- D Nível Máximo MAX
- E Pá misturadora

- F Recipiente com revestimento cerâmico
- G Cursor do puxador
- H Puxador do recipiente
- I Copo doseador de óleo (nível de 1 a 5)
- L Puxador para o levantamento do aparelho
- M Corpo do aparelho
- N Conta-minutos extraível
- O Tecla de acendimento da resistência inferior
- P Tecla luminosa de ligar/desligar
- Q Botão de abertura da tampa
- R Colector de condensação
- S Botões de desbloqueio da portinhola
- T Grade de saída de ar quente

## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 **Nota Importante:** Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lavar bem o recipiente (F), a pá misturadora (E) e a portinhola extraível (C) com água quente e detergente neutro para loiça.

Proceder conforme explicado a seguir:

- Abra a tampa (A) pressionando o botão (Q) (fig. 1).
- Desbloquear a portinhola extraível (C) pressionando os dois botões (S) (fig. 2).
- Levantar o puxador do recipiente (H) até ouvir um 'clique' (fig. 3).
- Extrair o recipiente (F), puxando-o para cima (fig. 4).
- Extrair a pá misturadora (E) da sua sede (fig. 5).
- Lavar o recipiente (F), a pá misturadora (E) e a portinhola extraível (C) (fig. 6).
- No fim da operação, secar tudo cuidadosamente e remover o eventual resíduo de água que ficou no fundo do recipiente (F).

## COZEDURA COM A PÁ MISTURADORA

 **Nota Importante:** Este tipo de cozedura é particularmente indicada para cozinhar batatas.

- Colocar novamente o recipiente (F) dentro do corpo do aparelho (M) posicionando-o correctamente.
- Baixar o puxador do recipiente (H) utilizando o cursor (G) (fig. 7).
- Introduza então a pá misturadora (E) na própria sede (perno posicionado no fundo do recipiente).
- Colocar os ingredientes a cozer dentro do recipiente (F), respeitando as doses indicadas na tabela de cozedura/livro de receitas.
- Acrescentar o óleo, se previsto na cozedura desejada, tendo como referência as doses indicadas na tabela de cozedura/livro de receitas e com o auxílio do copo doseador (I).
- Fechar a tampa (A).
- Introduzir a ficha do aparelho na tomada eléctrica.

- Regular o manípulo do termóstato (B) na posição desejada (ver a tabela de cozedura/livro de receitas).
- Pressionar a tecla de acendimento da resistência inferior (O) se for necessário para o tipo de cozedura escolhido (ver a tabela de cozedura/livro de receitas).
- Pressionar o botão de ligar/desligar (P) que se iluminará.
- Assim, inicia-se o processo de cozedura.
- Definir o tempo de cozedura desejado pressionando a tecla presente no conta-minutos (N) (fig. 8), no ecrã aparecerão os minutos definidos.
- Imediatamente depois os valores começarão a piscar, isto significa que iniciou o tempo de cozedura. O último minuto será visualizado em segundos.
- Em caso de erro é possível definir o novo tempo de cozedura mantendo pressionando a tecla por mais de 2 segundos. O ecrã volta a zero, então repetir a operação inicial.
- O conta-minutos indicará o fim do tempo de cozedura com duas séries de “bips” com intervalos de 20 segundos. Para desligar o sinal sonoro é suficiente simplesmente pressionar a tecla de conta-minutos.

**i Nota Importante:** O conta-minutos não desliga o aparelho.

**i Nota Importante:** Durante o processo de cozedura é possível abrir a tampa (a) para acrescentar alguns ingredientes ou para verificar o nível de cozedura. A ventilação interrompe-se momentaneamente, e voltará ao fechamento da tampa.

**i Nota Importante:** Com a tecla de acendimento activa, a remoção do recipiente causa o desligamento do aparelho, que voltar a funcionar após a reintrodução dele.

- Após o término da cozedura, pressionar novamente a tecla de acendimento da resistência inferior (O) para desactivar a função, se tiver sido anteriormente activada.
- Desligar o aparelho pressionando a tecla de ligar/desligar (P).

## COZEDURA SEM A PÁ MISTURADORA

**i Nota Importante:** Este tipo de cozedura é particularmente indicada para cozer doces, bolos e pizza.

- Pôr novamente o recipiente (F) dentro do corpo do aparelho (M) posicionando-o correctamente.
- Abaixar o puxador do recipiente (H) utilizando o cursor (G) (fig. 7).
- Colocar os ingredientes a cozer dentro do recipiente (L), respeitando as doses indicadas na tabela de cozedura/livro de receitas.
- Acrescentar o óleo, se previsto na cozedura desejada, tendo como referência as doses indicadas na tabela de cozedura/livro de receitas e com o auxílio do dosador (I).

- Fechar a tampa (A).
- Introduzir a ficha do aparelho na tomada eléctrica.
- Regular o manípulo do termóstato (B) na posição desejada (ver a tabela de cozedura/livro de receitas).
- Pressionar a tecla de acendimento da resistência inferior (O) se for necessário para o tipo de cozedura escolhido (ver a tabela de cozedura/livro de receitas).
- Pressionar o botão de ligar/desligar (P) que se iluminará.
- Assim, inicia-se o processo de cozedura.
- Definir o tempo de cozedura desejado pressionando a tecla presente no conta-minutos (N) (fig. 8), no ecrã aparecerão os minutos definidos.
- Imediatamente depois os valores começarão a piscar, isto significa que iniciou o tempo de cozedura. O último minuto será visualizado em segundos.
- Em caso de erro é possível definir o novo tempo de cozedura mantendo pressionando a tecla por mais de 2 segundos. O ecrã volta a zero, então repetir a operação inicial.
- O conta-minutos indicará o fim do tempo de cozedura com duas séries de “bips” com intervalos de 20 segundos. Para desligar o sinal sonoro é suficiente simplesmente pressionar a tecla de conta-minutos.

**i Nota Importante:** O conta-minutos não desliga o aparelho.

**i Nota Importante:** Nas cozeduras sem a pá misturadora, o perno posicionado no fundo do recipiente gira à mesma.

**i Nota Importante:** Durante o processo de cozedura é possível abrir a tampa (a) para acrescentar alguns ingredientes ou para verificar o nível de cozedura. A ventilação interrompe-se momentaneamente, e voltará ao fechamento da tampa.

**i Nota Importante:** Com a tecla de acendimento activa, a remoção do recipiente causa o desligamento do aparelho, que voltar a funcionar após a reintrodução dele.

- Após o término da cozedura, pressionar novamente a tecla de acendimento da resistência inferior (O) para desactivar a função, se tiver sido anteriormente activada.
- Desligar o aparelho pressionando a tecla de ligar/desligar (P).

## EXTRAÇÃO CONTA-MINUTOS

- Para extrair o conta-minutos (N) da sua sede, pressionar na parte esquerda do ecrã, e então rodá-lo (fig. 9) e removê-lo (fig. 10).
- Para reintroduzir o conta-minutos, coloque-o nos pernos previstos na sede própria e empurre-o no fundo até o engate (fig. 11), então rode-o conforme mostrado na figura 12.

**i Nota Importante:** Para a substituição do conta-minutos,

contacte um Centro de Assistência autorizado.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



**Perigo!** Antes de qualquer operação de limpeza remover sempre a ficha da tomada eléctrica e deixar o aparelho arrefecer oportunamente. Nunca mergulhe o aparelho na água e não o coloque por baixo do jacto da torneira. A água infiltrada, poderia causar electrocussão.

- Lavar bem o recipiente (F), a pá misturadora (E) e a portinhola (C) com água quente e detergente neutro para loiça.

O recipiente pode ser lavado na máquina lava-loiça, contudo, frequentes lavagens poderão reduzir as propriedades do revestimento cerâmico.

- Limpar a grade de saída de quente (T) sem removê-la.



**Nota Importante:** Para a limpeza do recipiente (F), não utilizar nem objectos nem detergentes abrasivos, mas somente um pano macio com detergente neutro para loiça.

## ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Anomalia	Causa/solução
O aparelho não aquece.	Talvez o dispositivo de segurança térmica interveio. Contactar o Centro de Assistência (o dispositivo deve ser substituído).
O recipiente está mal posicionado e o aparelho não funciona.	Posicionar correctamente o recipiente.
A tampa não está fechada bem e o aparelho não funciona	Fechar bem a tampa.
O alimento fica cru na parte inferior.	Verificar se a tecla de acendimento da resistência inferior foi pressionado (O).

## TABELAS DE COZEDURA

### Batatas

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Manipulo termóstato	Conselhos
				FH1163	FH1363				
Batatas padrão 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	-
	Congelado	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 ao forno	Frescas	1 kg	nível 3	35	35	SIM	LIGADA	4	-
Batatas em gomos	Congelado	1 kg	sem	30	32	SIM	LIGADA	4	-
Batatas novas	Congelado	1 kg	sem	38	40	NÃO	LIGADA	4	-
Croquetes	Congelado	750 g	sem	24	26	NÃO	desligada	4	virar 2-3 vezes

(\*) a serem descascadas

## Carne - aves

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Manipulo termóstato	Conselhos
				FH1163	FH1363				
Pepitas de frango	Congelado	750 g	sem	18	18	SIM	LIGADA	4	-
Coxa de frango	Fresca	650 g	sem	35	35	NÃO	DESLIGADA	4	virar 2-3 vezes
Peito de frango	Fresco	300 g	sem	15	15	NÃO	LIGADA	4	-
Bolinhas de vitela	Frescas	600 g	nível 2	25	25	SIM	LIGADA	4	-
Bifes de vitela	Frescos	3 pedaços	sem	25	28	NÃO	DESLIGADA	4	virar depois de 15 minutos
Costelas de vitela	Frescas	1200 g	sem	35	38	NÃO	DESLIGADA	4	virar 2-3 vezes
Espetinhos	Frescas	800 g	sem	22	25	NÃO	DESLIGADA	4	virar 2-3 vezes
Hambúrguer	Fresco	4 pedaços	sem	25	28	NÃO	DESLIGADA	4	virar depois de 15 minutos
Almôndegas	Fresca	450 g	sem	25	25	SIM	LIGADA	4	-

## Peixe - Crustáceos

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Manipulo termóstato
				FH1163	FH1363			
Postas de peixe	Congeladas	18 pedaços	sem	20	23	NÃO	LIGADA	4
Fatia 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 pedaços	sem	17	20	NÃO	DESLIGADA	3
Lulas	Frescas	8 pedaços	nível 1	20	20	NÃO	LIGADA	3
Camarões	Frescos	600 g	nível 1	20	20	SIM	LIGADA	3
Camarão vermelho	Fresco	800 g	nível 1	20	20	SIM	LIGADA	3

## Legumes

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Manipulo termóstato
				FH1163	FH1363			
Abobrinha	Fresca	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	Frescos	800 g	nível 5	25-30	25-30	SIM	LIGADA	4

## Lanches - Congelados

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Manipulo termóstato	Conselhos
				FH1163	FH1363				
Pizza	Fresca	300 g	nível 1	32	35	NÃO	LIGADA	2	Passar óleo no tabuleiro e rodar em 180° depois de 20 min
	Congelada	450 g	sem	20	25	NÃO	LIGADA	2	rodar em 180° depois de 15 min
Bolo salgado	Fresco	600 g	sem	23	27	NÃO	LIGADA	3	utilizar papel de forno e rodar em 180° depois de 15min
	Congelado	700 g	sem	45	50	NÃO	LIGADA	2	utilizar papel de forno e rodar em 180° depois de 30min
Pizzas pequenas	Congeladas	14 pedaços	sem	20	20	NÃO	LIGADA	3	utilizar papel de forno
Salgadinhos	Congelados	14 pedaços	sem	25	25	NÃO	LIGADA	3	utilizar papel de forno
Paella	Congelada	600 g	sem	15	15	SIM	LIGADA	4	misturar 1 vez
Nhoques à sorrentina	Congelados	550 g	sem	13	13	SIM	LIGADA	4	misturar 1 vez
Anéis de cebola	Congelados	12/15 pedaços	sem	15	15	NÃO	LIGADA	4	distribui-los uniformemente no fundo do recipiente

## Sobremesa

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)		Pá misturadora	Resistência inferior	Manipulo termóstato	Conselhos
				FH1163	FH1363				
Tarte	Fresca	700 g	sem	50	50	NÃO	LIGADA	2	Passar manteiga e farinha e desligar a resistência inferior depois de 40 min.
Brioche	Congelado	4 pedaços	sem	35	35	NÃO	LIGADA	2	utilizar papel de forno e rodar em 180° depois de 12-13 min
Biscoitos	Frescos	8 pedaços	sem	18	18	NÃO	LIGADA	3	utilizar papel de forno e rodar em 180° depois de 15min
Fruta	Frescos	300 g	sem	18	18	NÃO	LIGADA	4	-