



EN User manual

PT-BR Manual do Usuário

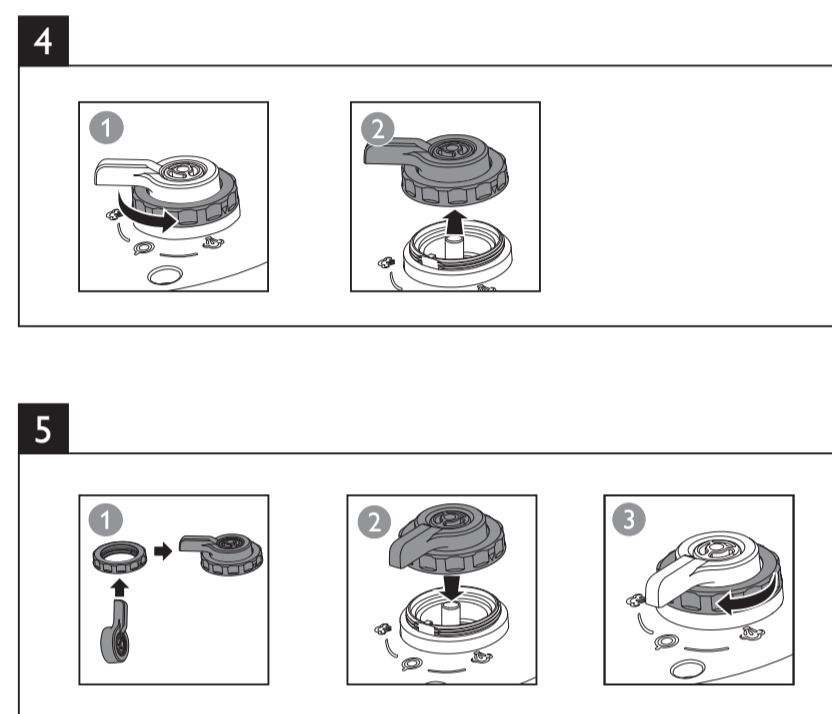
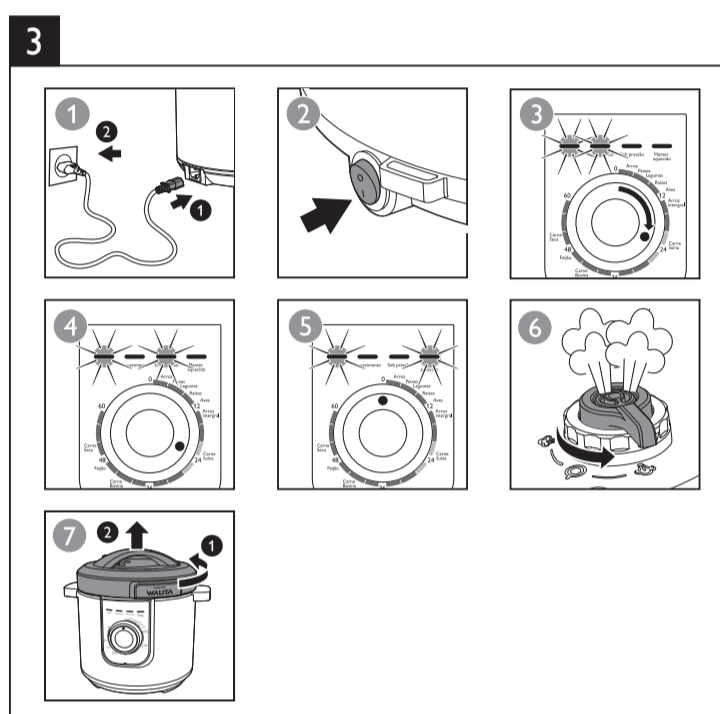
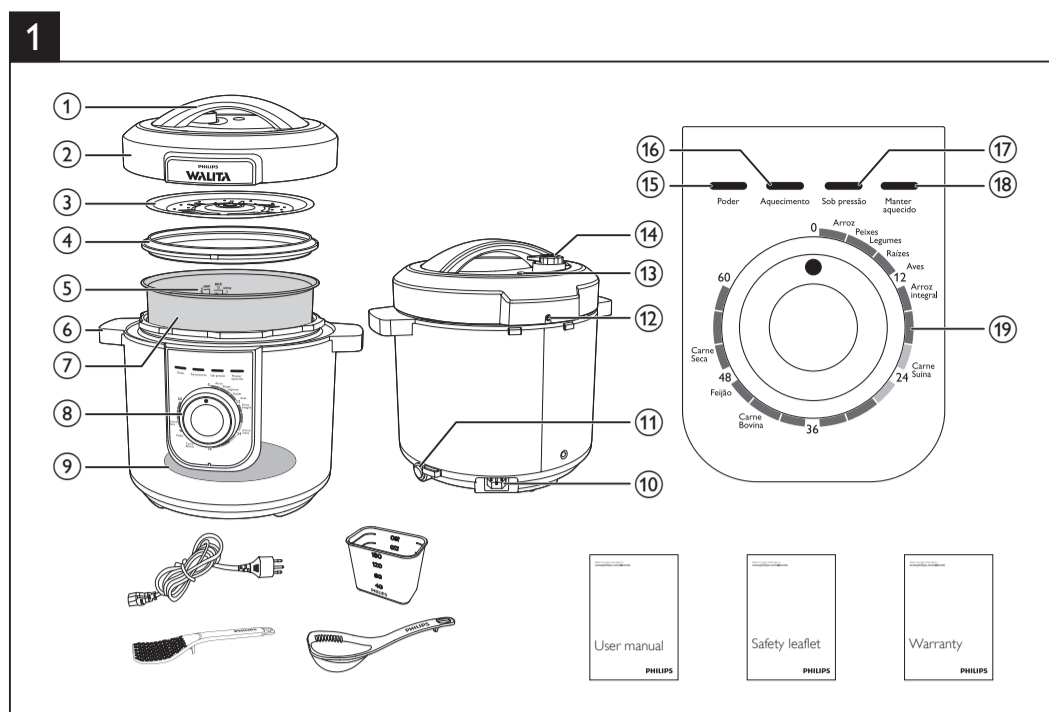
**PHILIPS**  
**WALITA**

**CIC** Centro de Informações  
ao Consumidor

Grande SP: (11) 2121 0203  
Demais localidades: 0800 701 0203

Specifications are subject to change without notice.  
© 2014 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.

RI3105\_UM\_PT-BR\_V2.0\_140925



## English

### 1 Your electric pressure cooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.Philips.com/welcome.

### 2 What's in the box (fig.1)

Electric pressure cooker main unit	Rice spoon
Soup ladle	Measuring cup
User manual	Safety leaflet
Warranty card	Power cord
Service list	

### 3 Overview

① Lid handle	⑧ Control knob
② Top lid	⑨ Heating element
③ Detachable inner lid	⑩ Power socket
④ Sealing ring	⑪ On/Off switch
⑤ Water level indication	⑫ Locking pin
⑥ Side handle	⑬ Floating valve
⑦ Inner pot	⑭ Pressure regulator valve

### Controls overview

⑮ Power indicator	⑱ Keep warm indicator
⑯ Heating indicator	⑲ Pressure keeping time settings
⑰ Pressure keeping indicator	

### 4 Using the electric pressure cooker

#### Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Take out all the accessories from the inner pot.
- Clean the parts of the electric pressure cooker thoroughly before using it for the first time (see chapter 'Cleaning').

#### Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the electric pressure cooker.

#### Preparations before cooking (fig.2)

Before using the electric pressure cooker to cook food, you need to follow below preparations:

- Hold the lid handle and turn it anti-clockwise until the top lid cannot move any more, then lift up the top lid.
- Take out the inner pot from the electric pressure cooker and put the pre-washed food in the inner pot.
- Put the inner pot back into the electric pressure cooker.
- Place the top lid onto the electric pressure cooker and turn it clockwise. You will hear a "click" sound when the top lid is properly locked.
- Turn the pressure regulator to the "cooking with pressure" position (**Cozinhar com pressão**).

#### Note

- Make sure the sealing ring is properly assembled around the inner lid.
- Make sure the pressure regulator valve and floating valve are clean and not blocked.
- Make sure the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the heating element.
- Make sure the inner pot is in proper contact with the heating element.

#### Cooking food (fig.3)

#### Note

- Do not fill the inner pot with less than 1/3 or more than 2/3 full of food and liquid.
- For food that expands during cooking, do not fill the inner pot with more than 1/2 full of food and liquid.
- For rice cooking, follow the water level indications on the inside of the inner pot. You may also adjust the water level for different types of rice and your own preference. Do not exceed the maximum quantities indicated on the inside of the inner pot.
- Before cooking, make sure that the floater falls down naturally.

- Follow the steps in "preparations before cooking".
- Put the plug in the power socket, then turn the power switch to the ON position (I).  
↳ The power indicator (**Poder**) lights up.
- Turn the control knob clockwise to choose the desired pressure keeping time.  
↳ The heating indicator (**Aquecimento**) lights up.  
↳ The electric pressure cooker starts heating and pressurizing.
- When the electric pressure cooker reaches the working pressure:  
↳ the pressure keeping indicator (**Sob pressão**) lights up.  
↳ the electric pressure cooker enters pressure keeping mode.
- When the pressure keeping time has elapsed, the electric pressure cooker automatically switches to keep warm mode.  
↳ The keep warm indicator (**Manter aquecido**) lights up.
- Turn the pressure regulator to the pressure releasing position (**Liberar pressão**).  
↳ The electric pressure cooker starts releasing pressure.  
↳ The floater drops when the pressure is released sufficiently.
- After the pressure has been released sufficiently, hold the top lid handle and turn it anti-clockwise until it cannot move any more, then lift it up.

#### Note

- When cooking soup or viscous liquid, do not release pressure by turning the pressure regulator to the steam vent position, otherwise liquid might spurt from the pressure regulator valve. Wait until the pressure is naturally released and the floater has dropped to open the top lid.
- The pressure keeping timer will start counting down when the working pressure has been reached.
- You can use the electric pressure cooker to bake food or cook food without adding water in the inner pot. When doing so, make sure to turn the pressure regulator to the "cooking without pressure" position (**Cozinhar sem pressão**).
- After the cooking is finished and the pressure is released, turn the power switch to the off position "O" and unplug the electric pressure cooker to turn off the keep warm function or when not in use.

#### Tip

- Choose the desired pressure keeping time according to the time indicated around the control knob. You can also adjust the pressure keeping time for different types of food and your own preference.

#### Assembling and disassembling the pressure regulator (fig.4 & 5)

#### Warning

- Do not disassemble the pressure regulator valve during cooking. Always unplug the electric pressure cooker and wait until the pressure has been released sufficiently to do so.

To disassemble the pressure regulator:

- Turn the lower screw anticlockwise until it becomes loose.
- Pull it up and take out the pressure regulator.

To assemble the pressure regulator:

- Assemble the lower screw back to the regulator.
- Make sure the regulator points at the sealed position (⊙) and put it back to the steam valve.
- Turn the screw clockwise until it is fastened.

#### Recommended pressure keeping time

Cooking function	Adjustable pressure keeping time (minute)
Rice ( <b>Arroz</b> )	3
Fish ( <b>Peixes</b> )	4
Vegetables ( <b>Legumes</b> )	3-5
Roots ( <b>Raízes</b> )	4-7
Poultry ( <b>Aves</b> )	10-15
Brown rice ( <b>Arroz integral</b> )	15
Pork ( <b>Carne Suína</b> )	20-25
Beans ( <b>Feijão</b> )	45
Beef ( <b>Carne Bovina</b> )	40-60
Dry meat ( <b>Carne Seca</b> )	50-60

### 5 Cleaning and Maintenance

#### Note

- Unplug the electric pressure cooker before starting to clean it.
- Wait until the electric pressure cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

#### Interior

Inside of the outer lid and the main body:

- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the electric pressure cooker.

Heating element:

- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Remove food residues with wrung out and damp cloth or toothpicks.
- Soak in warm water and clean with sponge.
- Inner lid:
- Remove the detachable inner lid. Soak it in warm water and clean with sponge.

#### Exterior

Surface of the outer lid and outside of the main body:

- Wipe with a cloth dampened with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the pressure regulator valve and floating valve.

Pressure control valve and floating valve:

- Disassemble the pressure control valve, soak it in warm water, and clean with sponge.
- Remove food residues in the pressure control valve and floating valve with toothpicks.

#### Accessories

Rice spoon, soup ladle, and inner pot:

- Soak in hot water and clean with sponge.

### 6 Environment

Do not throw away the appliance with normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you can help to preserve the environment.



### 7 Guarantee and service

If you need service or information, or if you have a problem, visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Center in your country. You can find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

## 8 Specifications

Model Number	RI3105
Rated power output	900W
Rated capacity	5.0L
Pressure keeping time	0-60 minutes

## 9 Troubleshooting

If your electric pressure cooker does not function properly or if the cooking quality is insufficient, consult the table below. If you are unable to solve the problem, contact a Philips service center or the Consumer Care Center in your country.

Problem	Solution
I have difficulties closing the top lid.	The sealing ring is not well assembled. Make sure the sealing ring is well assembled around the inside of the top lid. <p>The floater blocks the locking pin. Push down the floater so that it does not block the locking pin.</p>
I have difficulties opening the top lid after the pressure is released.	The floater has not dropped. Push the floater down.
The food is not cooked.	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the electric pressure cooker on. <p>The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
Air or steam leaks from under the lid.	The sealing ring is not well assembled. Make sure the sealing ring is well assembled around the inside of the top lid. <p>There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean.</p> <p>The top lid is not properly closed. Make sure the top lid is properly closed.</p>
Air or steam leaks from the floating valve.	There is food residue in the rubber ring of the floating valve. Clean the rubber ring of the floating valve. <p>The rubber ring of the floating valve is broken. Replace the rubber ring.</p>
The floater does not rise after the appliance starts pressurizing.	Make sure there is enough food and water in the inner pot. <p>The top lid or the pressure regulator valve has malfunction. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>

# Português

## 1 Sua panela de pressão elétrica

Parabéns pela aquisição e seja bem-vindo à Philips! Para aproveitar o suporte que a Philips oferece, registre seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## 3 Conteúdo da embalagem (fig.1)

Unidade principal da panela de pressão elétrica	Colher de arroz
Concha de sopa	Copo medidor
Manual do usuário	Folheto de segurança
Cartão de garantia	Cabo de alimentação
Lista de serviço	

## 3 Conteúdo da embalagem

<b>1</b>	Alça da tampa	<b>8</b>	Botão de controle de tempo de cozimento
<b>2</b>	Tampa superior	<b>9</b>	Resistência de aquecimento
<b>3</b>	Tampa interna removível	<b>10</b>	Entrada de energia
<b>4</b>	Anel de vedação	<b>11</b>	Botão liga/desliga
<b>5</b>	Indicação do nível de água	<b>12</b>	Pino da trava
<b>6</b>	Alça lateral	<b>13</b>	Válvula flutuante
<b>7</b>	Panela interna	<b>14</b>	Válvula reguladora de pressão

### Controls overview

<b>15</b>	Indicador de alimentação	<b>16</b>	Indicador de aquecimento
<b>16</b>	Indicador de Aquecimento	<b>19</b>	Configurações do tempo de retenção de pressão
<b>17</b>	Indicador de retenção de pressão		

## 4 Como usar a panela de pressão elétrica

### Antes da primeira utilização

- Retire todos os materiais de embalagem do aparelho.
- Remova todos os acessórios da panela interna.
- Limpe completamente as partes da panela de pressão elétrica antes de utilizá-lo pela primeira vez (consulte o capítulo “Limpeza”).

<b>Nota</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Certifique-se de que todas as peças estejam bem secas antes de começar a usar o aparelho.</li></ul>

### Preparação antes do uso (fig.2)

Antes de utilizar a panela de pressão elétrica para cozinhar alimentos, você deve seguir a preparação abaixo:

- Segure a alça da tampa e gire-a no sentido anti-horário até que a tampa superior não possa mais ser movida e, em seguida, levante-a.
- Tire a panela interna da panela de pressão elétrica e coloque os alimentos pré-lavados dentro dela.
- Coloque a panela interna de volta na panela de pressão elétrica.

- Coloque a tampa superior na panela de pressão elétrica e gire-a no sentido horário.Você ouvirá um “clique” quando a tampa superior estiver adequadamente travada.

- Gire o regulador de pressão para a posição “Cozinhando com pressão” (**Cozinhar com pressão**).

<b>Nota</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Certifique-se de que o anel de vedação esteja devidamente encaixado na tampa interna.</li><li>Certifique-se de que válvula reguladora de pressão e a válvula flutuante estejam limpas e destravadas.</li><li>Certifique-se de que a parte externa da panela interna esteja seca e limpa, e de que não haja resíduos no elemento de aquecimento.</li><li>Certifique-se de que a panela interna esteja em contato com o elemento de aquecimento.</li></ul>

### Cozinhar os alimentos (fig.3)

<b>Nota</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Não encha a panela interna abaixo de 1/3 nem acima de 2/3 com alimentos e líquido.</li><li>Para alimentos que expandam durante o cozimento, não encha a panela interna acima da metade com alimentos e líquidos.</li><li>Para cozinhar arroz, siga as indicações de nível de água no interior da panela interna.Você pode ajustar o nível de água para diferentes tipos de arroz e de acordo com sua preferência. Não exceda os limites de quantidade indicados dentro da panela interna.</li><li>Antes de cozinhar, certifique-se de que a boia caia naturalmente.</li></ul>

- Siga as etapas em “Preparação antes do uso”.
- Coloque o plugue na tomada elétrica e gire o botão ligar/desligar para a posição ON (I).
  - O indicador liga/desliga (**Poder**) acenderá.
- Gire o botã de controle no sentido horário e defina o tempo de retenção de pressão.
  - O indicador de aquecimento (**Aquecimento**) acenderá.
  - A panela de pressão elétrica começa a aquecer e pressurizar.
- Quando a panela de pressão elétrica alcança a pressão de trabalho:
  - O indicador de retenção de pressão (**Sob pressão**) acenderá.
  - A panela de pressão elétrica entra no modo de retenção de pressão.
- Depois de transcorrido o tempo que a pressão deve ser mantida, a panela de pressão elétrica troca automaticamente o modo para manter quente.
  - O indicador para manter quente (**Manter aquecido**) acenderá.
- Gire o regulador de pressão para a posição liberar pressão (**Liberar pressão**).
  - A panela de pressão elétrica começa a liberar pressão.
  - A boia cai quando a pressão é liberada o suficiente.
- Após que a pressão ser liberada, segure a alça da tampa superior e gire-a no sentido anti-horário até que a tampa não possa mais ser movida e, em seguida, levante-a.

<b>Nota</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ao cozinhar sopa ou líquidos viscosos, não libere a pressão virando o regulador de pressão para a posição de saída de vapor; senão, o líquido pode jorrar pela válvula de controle de pressão. Espere até que a pressão seja liberada naturalmente e a boia caia para abrir a tampa superior.</li><li>O timer da retenção de pressão começará a contagem regressiva quando a pressão de trabalho for atingida.</li><li>Você pode utilizar a panela de pressão elétrica para assar ou cozinhar alimentos sem adicionar água na panela interior: Para esta opção, gire o regulador de pressão para a posição “cozinhar sem pressão” (<b>Cozinhar sem pressão</b>).</li><li>Quando terminar de cozinhar e após a pressão ser liberada, gire o botão ligar/desligar para a posição “OFF” e tire a panela de pressão elétrica da tomada para desativar a função manter quente, ou quando não estiver em uso.</li></ul>

<b>Dica</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Defina o tempo desejado para reter a pressão conforme as indicações de tempo no botão de controle.Você também pode ajustar o tempo de retenção de pressão para diferentes tipos de alimentos e de acordo com sua preferência.</li></ul>

### Como montar e desmontar o regulador de pressão (fig.4 & 5)


<b>Aviso</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Não desmonte a válvula reguladora de pressão durante o cozimento. Sempre desligue a panela de pressão elétrica e espere até que a pressão seja liberada o suficiente antes de desligá-la.</li></ul>

Para desmontar o regulador de pressão.

- Gire o parafuso inferior no sentido anti-horário até que ele fique solto.

- Puxe-o para cima e retire o regulador de pressão.

Para montar o regulador de pressão:

- Encaixe o parafuso inferior no regulador novamente.
- Verifique se o regulador aponta para a posição fechada (  ) e o coloque de volta na válvula de vapor.
- Gire o parafuso no sentido horário até apertá-lo.

Função de cozinhar	Tempo para manter a pressão ajustável (minutos)
Arroz ( <b>Arroz</b> )	3
Peixe ( <b>Peixes</b> )	4
Vegetais ( <b>Legumes</b> )	3-5
Raízes ( <b>Raízes</b> )	4-7
Áves ( <b>Aves</b> )	10 a 15
Arroz integral ( <b>Arroz integral</b> )	15
Carne de porco ( <b>Carne Suína</b> )	20 a 25
Grãos ( <b>Feijão</b> )	45
Bife ( <b>Carne Bovina</b> )	40-60
Carne seca ( <b>Carne Seca</b> )	50-60

## 5 Limpeza e manutenção

<b>Nota</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Desconecte a panela de pressão elétrica da tomada antes de limpá-la.</li><li>Espere até que a panela de pressão elétrica tenha esfriado o suficiente para começar a limpá-la.</li></ul>

### Parte interna

Dentro da tampa externa e da estrutura principal:

- Limpe com um pano úmido.
- Remova todos os resíduos de alimentos que estiverem grudados na panela de pressão elétrica.

Elemento de aquecimento:

- Limpe com um pano úmido.
- Remova os resíduos de alimentos com um pano úmido ou palitos de dente.

Anel de vedação e tampa interna:

- Enxágue em água quente e limpe com uma esponja.
- Tampa interna:
- Remova a tampa interna removível. Enxágue em água morna e limpe com uma esponja.

### Parte externa

Superfície da tampa externa e da parte externa da estrutura principal:

- Limpe com um pano úmido, detergente e água.
- Use apenas o pano seco e macio para secar o painel de controle.
- Certifique-se de retirar todos os resíduos de alimentos do redor da válvula reguladora de pressão e da válvula flutuante.

Pressione a válvula de controle e a válvula flutuante:


- Desmonte a válvula de controle de pressão, coloque-a em água quente e limpe com esponja.
- Retire resíduos de alimento da válvula de controle de pressão e da válvula flutuante com um palito.

### Acessórios

Colher de arroz, concha de sopa, e panela interna:

- Enxágue em água quente e limpe com uma esponja.

## 6 Meio ambiente

Não descarte o aparelho com o lixo doméstico caso ele não esteja mais apresentando bons resultados. Leve-o até um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado.Ao fazer isso, você também ajuda a preservar o meio ambiente. 

## 7 Garantia e assistência técnica

Caso você precise de assistência, informações ou tenha um problema, acesse o site da Philips em [www.philips.com](http://www.philips.com) ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips do seu país. O número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial. Caso não haja uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, vá até um representante local da Philips.

## 8 Especificações

Número do modelo	RI3105
Potência de saída nominal	900W
Capacidade nominal	5,0 L
Tempo para manter a pressão	0-60 minutos

## 9 Solução de problemas

Se sua panela de pressão elétrica não funciona adequadamente ou a qualidade do cozimento é insuficiente, consulte a tabela abaixo. Se não for possível resolver o problema, entre em contato com a assistência técnica Philips ou com a Central de Atendimento ao Cliente em seu país.

Problema	Solução
Tenho dificuldades de fechar a tampa superior.	O anel de vedação não está bem montado. Certifique-se de que o anel de vedação esteja bem montado ao redor da parte interna da tampa superior. <p>A boia bloqueia o pino de travamento. Empurre a boia para baixo de forma a não bloquear o pino de travamento.</p>
Tenho dificuldades em abrir a tampa superior depois que a pressão é liberada.	A boia não caiu. Empurre a boia para baixo.
O alimento não está cozido.	Verifique se não há resíduos no elemento de aquecimento e na parte externa do recipiente interno antes de ligar a panela elétrica. <p>O elemento de aquecimento está com defeito, ou a panela interna está danificada. Leve a máquina de fazer arroz a um representante ou uma assistência técnica autorizada Philips.</p>
O ar ou vapor vaza de sob a tampa.	O anel de vedação não está bem montado. Certifique-se de que o anel de vedação esteja bem montado ao redor da parte interna da tampa superior. <p>Há resíduos de alimento no anel de vedação. Certifique-se de que o anel de vedação esteja limpo.</p> <p>A tampa superior não está adequadamente fechada. Certifique-se que a tampa superior esteja adequadamente fechada.</p>
O ar ou vapor vaza da válvula flutuante.	Há resíduos de alimento no anel de borracha da válvula flutuante. Limpe o anel de borracha da válvula flutuante. <p>O anel de borracha da válvula flutuante está quebrado. Substitua o anel de borracha.</p>
A boia não levanta depois que o aparelho começa pressurizar.	Certifique-se de que haja alimentos e água suficientes na panela interna. <p>A tampa superior ou a válvula reguladora de pressão está funcionando mal. Leve o aparelho a um representante ou uma assistência técnica autorizada Philips.</p>

**CERTIFICADO DE GARANTIA**

**ATENÇÃO**

Este certificado é uma vantagem adicional oferecida ao consumidor, porém, para que o mesmo tenha validade é imprescindível que seja apresentada a competente **NOTA FISCAL** de compra do produto. Com este produto, a Philips Walita tem como objetivo atender plenamente o consumidor; proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

- Esta garantia é complementar à legal e estipula que todas as partes e componentes, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de peças ou de fabricação que venham a ocorrer no prazo de 2 (dois) anos a partir da data de entrega do produto ao consumidor, conforme expresso na nota fiscal de compra.
- Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da 1ª aquisição.
- Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
- Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
- No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
- Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
  - Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
  - Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consentado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
  - Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
  - Se ocorrer a ligação deste produto em tensão diversa da indicada no produto,
  - Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
  - Por casos fortuitos ou de força maior; bem como aqueles causados por agentes da natureza.
- Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de tensão do produto.

**IMPORTADO POR PHILIPS DO BRASIL LTDA - AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRIAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06**  
**FEITO NA CHINA**