

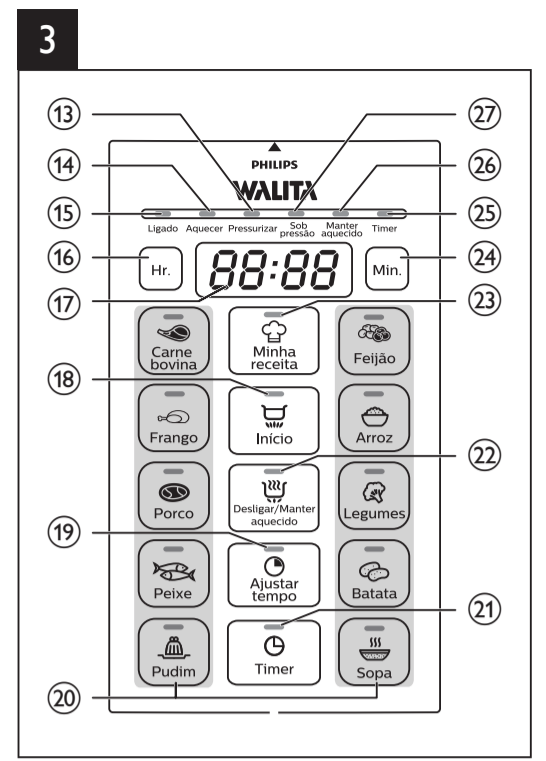
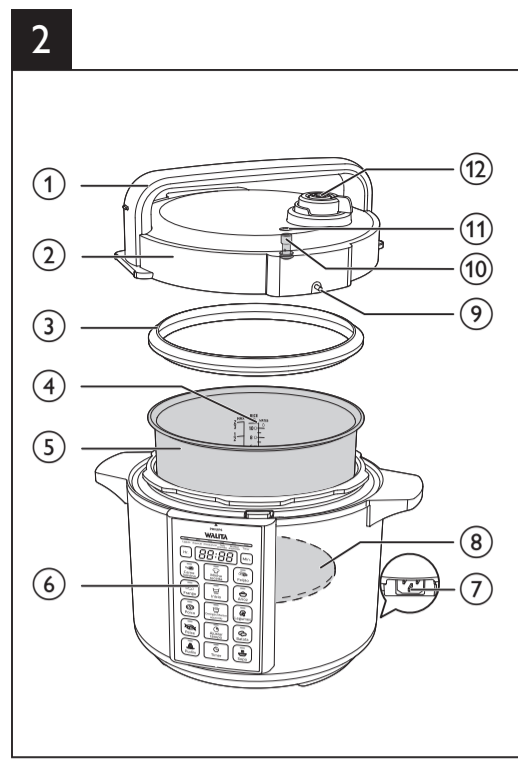
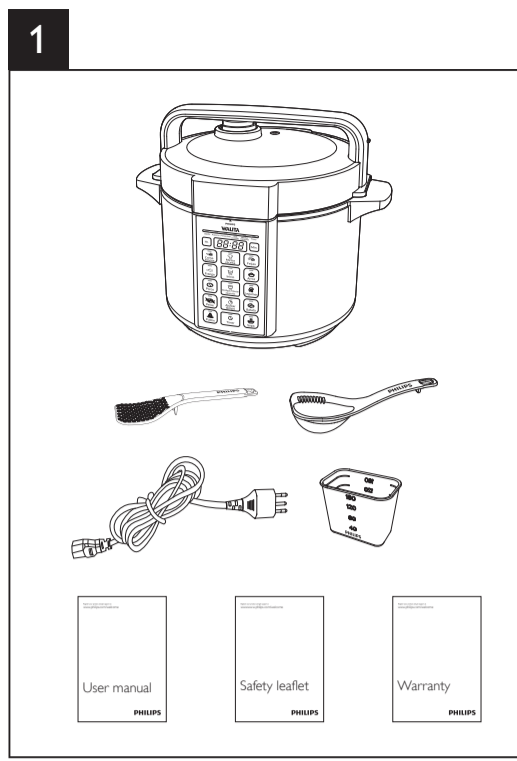


RI3136



EN User manual

PT-BR Manual do usuário

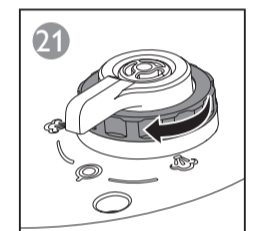
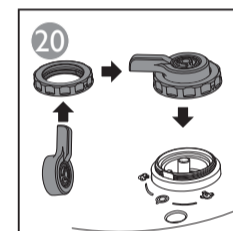
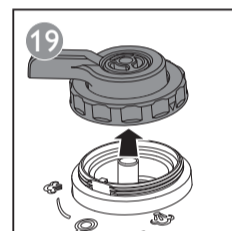
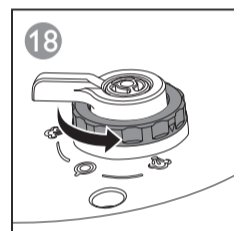
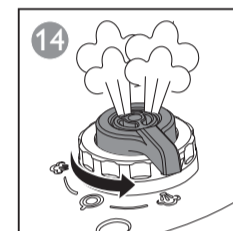
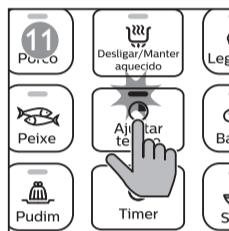
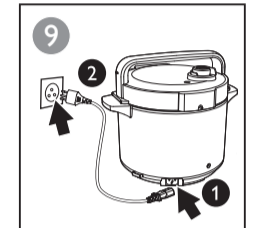
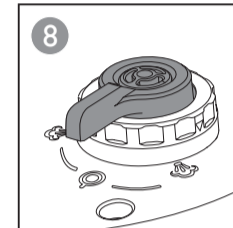
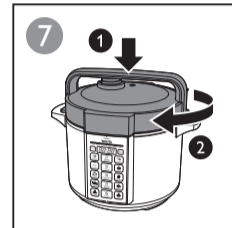
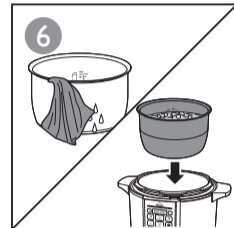
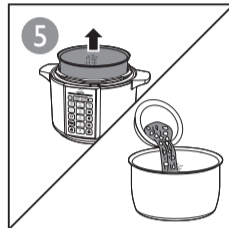
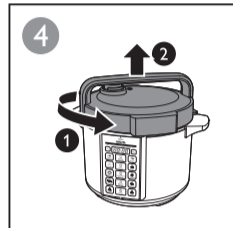


**CIC** Centro de Informações  
ao Consumidor

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

Specifications are subject to change without notice.  
© 2015 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.

RI3136\_UM\_PT-BR\_v2.0\_150820



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 | Soup ladle     |
| Rice spoon                         | User manual    |
| Measuring cup                      | Recipe booklet |
| Safety leaflet                     | Power cord     |
| Warranty card                      |                |

3 Overview

Product overview (fig. 2)

① Lid handle	⑦ Power socket
② Top lid	⑧ Heating element
③ Sealing ring	⑨ Locking pin
④ Water level indication	⑩ Floater
⑤ Inner pot	⑪ Floating valve
⑥ Control Panel	⑫ Pressure regulator

Controls overview (fig. 3)

⑬ Pressurize indicator	⑳ Preset timer button
⑭ Heating indicator	㉑ Warm/Off button
⑮ Power indicator	㉒ Manual button
⑯ Hour button	㉓ Minute button
⑰ Display screen	㉔ Preset indicator
⑱ Start button	㉕ Keep-warm indicator
⑲ Pressure-keeping time button	㉖ Keep-pressure indicator
㉗ Cooking functions	

Functions overview

Cooking function	Default pressure-keeping time (minute)	Adjustable pressure-keeping time (minute)
Beef (Carne bovina)	30	15-59
Chicken (Frango)	20	18-25
Chop (Porco)	30	10-30
Fish (Peixe)	4	4-15
Pudding (Pudim)	14	5-30
Beans (Feijão)	30	20-50
Rice (Arroz)	3	3-20
Vegetable (Legumes)	3	3-15
Potato (Batata)	15	4-15
Soup (Sopa)	10	5-30
Manual (Minha receita)	1	1-59

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 and Maintenance').

Note

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

Preparations before cooking

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. (fig. 4)
- Take out the inner pot from the electric pressure cooker and put the pre-washed food in the inner pot. (fig. 5)
- Wipe the outside of the inner pot dry and put it back into the electric pressure cooker. (fig. 6)
- 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. (fig. 7)
- Turn the pressure control to the sealed position (●). (fig. 8)
- Put the plug in the power socket. (fig. 9)

Note

- Make sure the sealing ring is properly assembled around the inside of the top 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

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 can adjust the water level for different types of rice and your own preference. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot.
- Make sure the floater falls down before cooking.

- Follow the preparation steps in "Preparations before use".
- Press the cooking function button to choose the cooking mode you need. (fig. 10)
  - The selected cooking mode indicator flashes.
  - The default pressure-keeping time displays on the screen.

- If you want to set a different pressure-keeping time, press the pressure-keeping time button (●). (fig. 11)
  - The pressure-keeping time flashes on the screen.
- Press the minute button (Min.) to set the pressure-keeping time you need. (fig. 12)
- Press the start button (☑) and the electric pressure cooker starts working in the selected mode. (fig. 13)
- When the electric pressure cooker reaches the working pressure, the keep-pressure indicator 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.
- Turn the pressure regulator to the steam vent (⚡) position. (fig. 14)
  - The electric pressure cooker starts releasing pressure.
  - The floater drops when the pressure is released sufficiently.
- Hold the top lid handle and turn the lid anti-clockwise until it cannot move any more, then lift it up. (fig. 4)

Caution

- When cooking soup or viscous liquid, do not release pressure by turning the pressure regulator valve to the steam vent position, otherwise liquid might spurt from the pressure control valve. Wait until the pressure is naturally released and the floater has dropped to open the top lid.

Note

- The pressure-keeping timer will start counting down when the working pressure is reached.
- After the cooking is finished and the pressure is released, unplug the electric pressure cooker to turn off the keep-warm function or when not in use.

Tip

- You can adjust the pressure-keeping time for different types of food according to your preference.

Using the "Manual (Minha receita)" function

You can use the manual function to set the pressure-keeping time you need.

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Press the Manual button (Minha receita). (fig. 15)
  - The pressure-keeping time flashes on the screen.
- Press the minute button (Min.) to set the pressure-keeping time you need. (fig. 12)
- Press the start button (☑) and the electric pressure cooker starts working with the chosen pressure-keeping time. (fig. 13)

Note

- The pressure-keeping time is available from 1 to 59 minutes.

Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for different cooking functions. The preset timer is available up to 24 hours.

- Follow the preparation steps in "Using the electric pressure cooker".
- Choose a cooking function you need, and then press the timer button (⌚). (fig. 16)
- Press the hour button (Hr.) and minute button (Min.) to set the preset time. (fig. 17)
- Once the preset time is set, press the start button (☑) to enter preset mode. (fig. 13)
- When the preset time has elapsed, the electric pressure cooker starts working automatically.
- When the cooking is finished, the rice cooker switches to keep-warm mode automatically, and the keep-warm indicator will be on.

Note

- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the electric pressure cooker to overflow.

Assembling and disassembling the pressure regulator

Caution

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

To disassemble the pressure regulator:

- Turn the lower screw anti-clockwise until it becomes loose. (fig. 18)
- Pull it up and take out the pressure regulator. (fig. 19)

To assemble the pressure regulator:

- Assemble the lower screw back to the regulator, and then point the regulator to the sealed position and put it back to the steam valve. (fig. 20)
- Turn the screw clockwise until it is fastened. (fig. 21)

4 Specifications

Model Number	RI3136
Rated power output	900W
Rated capacity	5.0L
Diameter	22cm
Keep-warm temperature	60-80°C

Note

- Always unplug the appliance if not used for a longer period.

## 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.

Sealing ring:

- Soak in warm water and clean with sponge.

### Exterior

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

- Wipe with a cloth damped 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 regulator 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 Recycling

Do not throw away the product 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](http://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 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.	<p>The sealing ring is not well assembled. Make sure the sealing ring is well assembled around the inside of the top lid.</p> <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.	<p>The floater has not dropped. Push the floater down.</p>
The food is not cooked.	<p>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> <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.	<p>The sealing ring is not well assembled. Make sure the sealing ring is well assembled around the inside of the top lid.</p> <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.	<p>There is food residue in the rubber ring of the floating valve. Clean the rubber ring of the floating valve.</p> <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.	<p>Make sure there is enough food and water in the inner pot.</p> <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>
E3 is displayed on the screen.	<p>The temperature inside the inner pot is too high. Wait until it falls down to room temperature.</p>
E1, E2, or E4 is displayed on the screen.	<p>The electric pressure cooker has malfunction. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised 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).

## 2 O que vem na caixa (fig. 1)

Unidade principal da panela de pressão elétrica	Concha de sopa
Colher de arroz	Manual do usuário
Copo medidor	Cademo de receitas
Folheto de segurança	Cabo de energia
Cartão de garantias	

## 3 Visão geral

### Visão geral do produto (fig. 2)

<b>1</b> Alça da tampa	<b>7</b> Entrada de energia
<b>2</b> Tampa superior	<b>8</b> Resistência de aquecimento
<b>3</b> Anel de vedação	<b>9</b> Pino da trava
<b>4</b> Indicação do nível de água	<b>10</b> Boia
<b>5</b> Panela interna	<b>11</b> Válvula flutuante
<b>6</b> Control Panel	<b>12</b> Regulador de pressão

### Visão geral dos controles (fig. 3)

<b>13</b> Indicador de pressurização	<b>21</b> Botão de timer pré-programado
<b>14</b> Indicador de Aquecimento	<b>22</b> Botão aquecer/desligar
<b>15</b> Indicador de alimentação	<b>23</b> Botão minha receita
<b>16</b> Botão das horas	<b>24</b> Botão dos minutos
<b>17</b> Display	<b>25</b> Indicador pré-programado
<b>18</b> Botão de ligar	<b>26</b> Indicador "manter aquecido"
<b>19</b> Botão do tempo de retenção de pressão	<b>27</b> Indicador de retenção de pressão
<b>20</b> Funções de cozinhar	

### Visão geral das funções

Função de cozinhar	Tempo de retenção de pressão padrão (minutos)	Tempo de retenção de pressão ajustável (minutos)
Came bovina ( <b>Carne bovina</b> )	30	15-59
Frango ( <b>Frango</b> )	20	18 a 25
Porco ( <b>Porco</b> )	30	10-30
Peixe ( <b>Peixe</b> )	4	4-15
Pudim ( <b>Pudim</b> )	14	5-30
Feijão ( <b>Feijão</b> )	30	20-50
Arroz ( <b>Arroz</b> )	3	3-20
Legumes ( <b>Legumes</b> )	3	3-15
Batata ( <b>Batata</b> )	15	4-15
Sopa ( <b>Sopa</b> )	10	5-30
Minha receita ( <b>Minha receita</b> )	1	1-59

## 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-la pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção").

### Note

- Certifique-se de que todas as peças estejam bem secas antes de começar a usar o aparelho.

### Preparações antes de cozinhar

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. (fig. 4)
- Tire a panela interna da panela de pressão elétrica e coloque os alimentos pré-lavados dentro dela. (fig. 5)
- Enxugue a parte externa da panela interna e coloque-a de volta dentro da panela de pressão elétrica. (fig. 6)
- Coloque a tampa superior na panela de pressão elétrica e gire-a no sentido horário. Você ouvirá um "clique" quando a tampa superior estiver travada adequadamente. (fig. 7)
- Gire o controle de pressão para a posição fechada ( **☉** ). (fig. 8)
- Insira o plugue na tomada elétrica. (fig. 9)

### Note

- Certifique-se de que o anel de vedação esteja montado adequadamente ao redor da parte interna da tampa superior.
- Certifique-se de que válvula reguladora de pressão e a válvula flutuante estejam limpas e destravadas.
- Certifique-se de que a parte externa da panela interna esteja seca e limpa, e de que não haja resíduos no elemento de aquecimento.
- Certifique-se de que a panela interna esteja em contato com o elemento de aquecimento.

### Cozinhar alimentos

### Note

- Não encha a panela interna abaixo de 1/3 nem acima de 2/3 com alimentos e líquido.
- Para alimentos que expandam durante o cozimento, não encha a panela interna acima da metade com alimentos e líquidos.
- 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 suas preferências. Não exceda os limites de quantidade indicados dentro da panela interna.
- Certifique-se de que a boia caia antes de cozinhar.

- Siga as etapas de preparação em "Preparações antes do uso".
- Pressione o botão da função de cozinhar para escolher o modo que você precisa. (fig. 10)
  - O indicador do modo de cozimento selecionado pisca.
  - O tempo de retenção de pressão padrão é exibido na tela.
- Se você quiser definir um outro tempo de retenção de pressão, aperte o botão de retenção pressão ( **☉** ). (fig. 11)
  - O tempo de retenção de pressão pisca na tela.
- Pressione o botão dos minutos ( **Min.** ) para definir o tempo de retenção de pressão. (fig. 12)
- Pressione o botão de início ( **☰** ) e a panela de pressão elétrica começa a funcionar no modo selecionado. (fig. 13)
- Quando a panela de pressão elétrica alcança a pressão de trabalho, o indicador de retenção de pressão acende.
  - A panela de pressão elétrica entra no modo de retenção de pressão.
- Depois de transcrido o tempo de retenção de pressão, a panela de pressão elétrica troca automaticamente o modo manter quente.
- Gire o regulador de pressão para a posição de saída de vapor ( **☼** ). (fig. 14)
  - A panela de pressão elétrica começa a liberar pressão.
  - A boia cai quando a pressão é liberada o suficiente.
- Segure a alça superior da tampa e vire a tampa no sentido anti-horário até que a tampa superior não possa mais ser movida e, em seguida, levante-a. (fig. 4)

### Atenção

- Ao cozinhar sopa ou líquidos viscosos, não libere pressão virando a válvula reguladora 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.

### Note

- O timer de retenção de pressão começará a contagem regressiva quando a pressão de trabalho for alcançada.
- Depois que o cozimento estiver terminado e a pressão for liberada, desligue a panela de pressão elétrica para desligar a função manter quente ou quando não estiver em uso.

### Dica

- Você também pode ajustar o tempo de retenção de pressão para tipos de alimentos diferentes e de acordo com sua preferência.

### Como usar a função "Minha receita (Minha receita)"

Você pode usar a função "Minha receita" para ajustar o tempo de retenção de pressão que você precisa.

- Siga as etapas em "Preparação antes de cozinhar".
- Pressione o botão Minha receita ( **Minha receita** ). (fig. 15)
  - O tempo de retenção de pressão pisca na tela.
- Pressione o botão dos minutos ( **Min.** ) para definir o tempo de retenção de pressão. (fig. 12)
- Pressione o botão de início ( **☰** ) e a panela de pressão elétrica começa a funcionar com o tempo de retenção de pressão escolhido. (fig. 13)

### Note

- O tempo de retenção de pressão está disponível de 1 a 59 minutos.

### Tempo pré-programado para cozimento atrasado

Você pode predefinir o tempo de cozimento atrasado para diferentes funções de cozimento. O timer pré-programado está disponível em até 24 horas.

- Siga os passos de preparação em "Como usar a panela de pressão elétrica".
- Escolha a função de cozimento que você precisa e, em seguida, pressione o botão do timer ( **🕒** ). (fig. 16)
- Pressione o botão das horas ( **Hr.** ) e o botão dos minutos ( **Min.** ) para definir o tempo pré-programado. (fig. 17)
- Uma vez definido o tempo pré-programado, pressione o botão de início ( **☰** ) para entrar no modo pré-programado. (fig. 13)
- Quando o tempo pré-programado tiver terminado, a panela de pressão elétrica começará a funcionar automaticamente.
- Quando o cozimento estiver concluído, a panela elétrica passa automaticamente para o modo manter quente, e o indicador manter quente ficará ligado.

### Note

- Não exceda o volume indicado nem o nível máximo de água indicado na panela interna, pois isso pode causar vazamento na panela de pressão elétrica.

### Como montar e desmontar o regulador de pressão

### Atenção

- Não desmonte o regulador de pressão durante o cozimento. Sempre desligue a panela de pressão elétrica e espere até que a pressão seja liberada o suficiente.

Para desmontar o regulador de pressão:

- Gire o parafuso inferior no sentido anti-horário até que ele fique solto. (fig. 18)
- Puxe-o para cima e retire o regulador de pressão. (fig. 19)

Para montar o regulador de pressão:

- Coloque o parafuso inferior de volta no regulador e aperte o regulador para a posição fechada, colocando-o de volta na válvula de vapor. (fig. 20)
- Gire o parafuso no sentido horário até apertá-lo. (fig. 21)

## 4 Especificações

Número do modelo	R13136
Potência de saída efetiva	900W
Capacidade nominal	5,0 L
Diâmetro	22 cm
Temperatura para manter quente	60-80°C

### Note

- Desconecte o aparelho da tomada após um longo período de inatividade.

## 5 Limpeza e manutenção

### Note

- Desconecte a panela de pressão elétrica da tomada antes de limpá-la.
- Espere até que a panela de pressão elétrica tenha esfriado o suficiente para começar a limpá-la.

### Luz interna

Dentro da tampa externa e da estrutura principal:

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

Elemento de aquecimento:

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

Anel de vedação:

- Enxágue em água quente 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.

Regulador de pressão e 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 Reciclagem

Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um postode coleta oficial para que possa ser reciclado. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente.

## 7 Garantia e serviço

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 Resolução 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.	<p>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> <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.	<p>A boia não caiu. Empurre a boia para baixo.</p>
O alimento não está cozido.	<p>Verifique se não há resíduos no elemento de aquecimento e na parte externa do recipiente interno antes de ligar a panela elétrica.</p> <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.	<p>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> <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 de que a tampa superior esteja adequadamente fechada.</p>
O ar ou vapor vaza da válvula flutuante.	<p>Há resíduos de alimento no anel de borracha da válvula flutuante. Limpe o anel de borracha da válvula flutuante.</p> <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.	<p>Certifique-se de que haja alimentos e água suficientes na panela interna.</p> <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>
E3 é exibido na tela.	<p>A temperatura no interior da panela é muito alta. Aguarde até que ela baixe para a temperatura ambiente.</p>
E1, E2 ou E4 é exibido na tela.	<p>A panela de pressão elétrica está com mau funcionamento. Leve o aparelho a um representante ou uma assistência técnica autorizada Philips.</p>