



Manual do Usuário

PHILIPS
WALITA

CIC Centro de Informações ao Consumidor

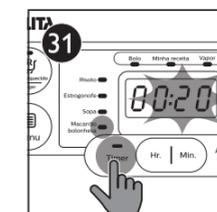
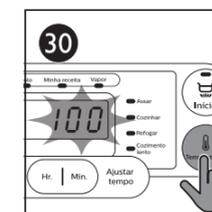
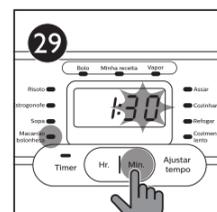
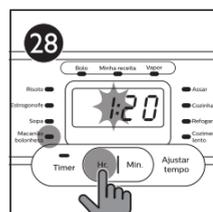
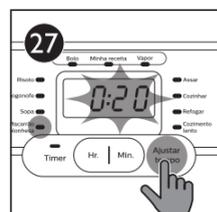
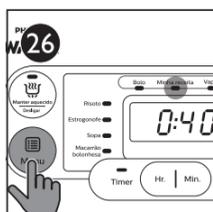
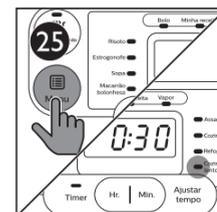
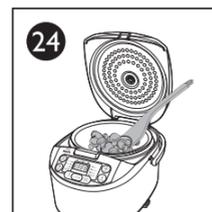
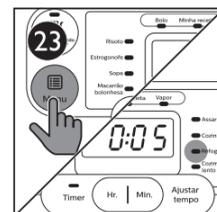
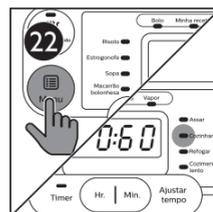
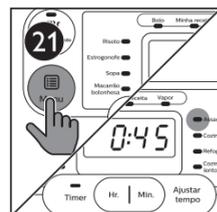
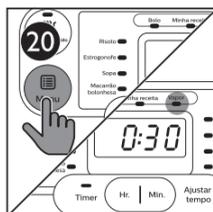
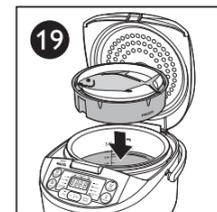
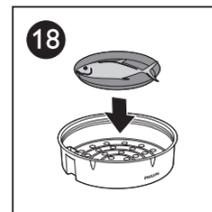
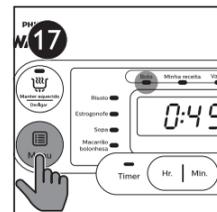
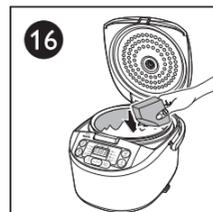
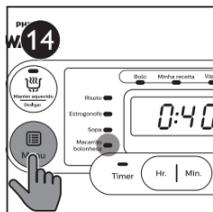
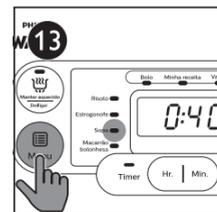
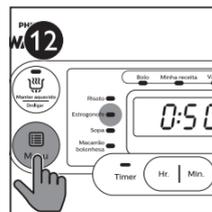
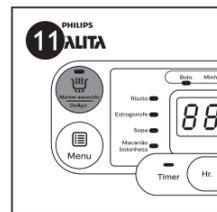
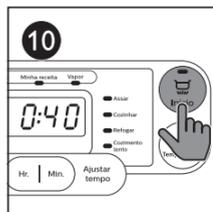
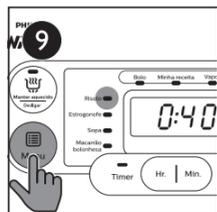
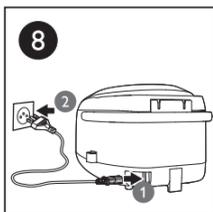
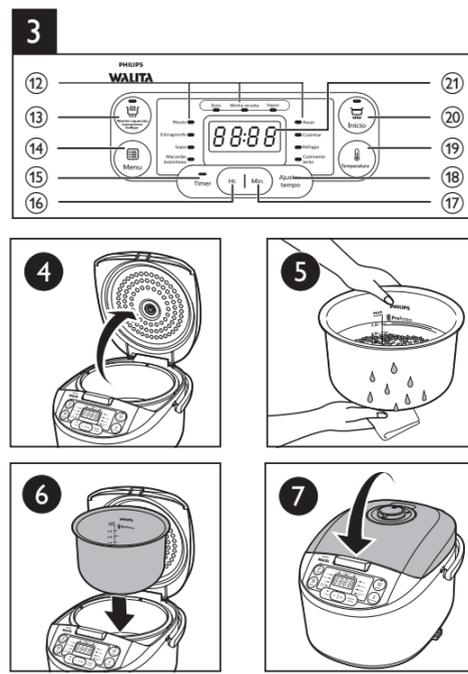
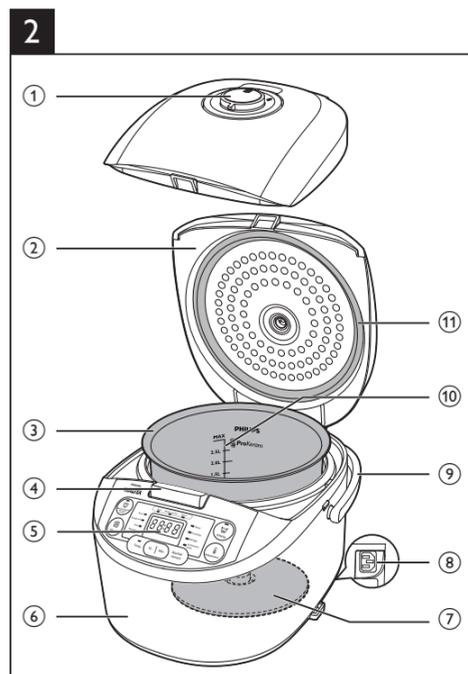
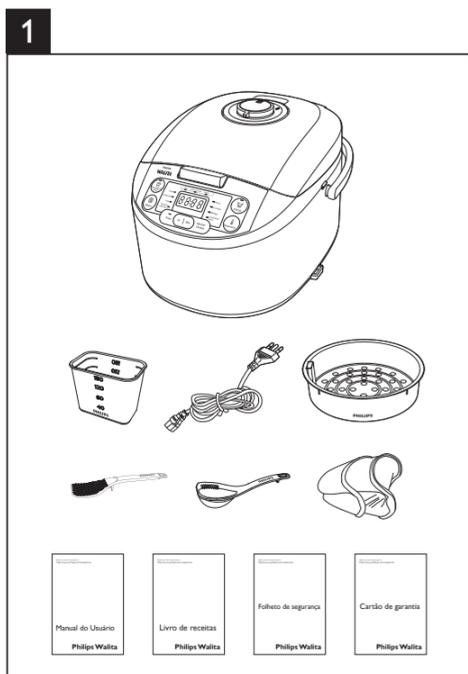
Grande SP: (11) 2121 0203
Demais localidades: 0800 701 0203

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

Todos os direitos reservados.

RI3237_BR-PT_UM_V1.0_201505011



Português

1 Sua multicooker

Parabéns pela aquisição e seja bem-vindo à Philips! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre seu produto em www.philips.com/welcome.

2 O que vem na caixa (fig. 1)

Unidade principal da multicooker	Copo medidor
Cabo de alimentação	Cesta de vapor
Pegador de arroz	Concha
1 par de luvas de silicone	Manual do Usuário
Livro de receitas	Folheto de segurança
Cartão de garantia	

3 Visão geral (fig. 2)

① Tampa removível da saída de vapor	⑦ Resistência de aquecimento
② Tampa superior	⑧ Entrada de energia
③ Panela interna	⑨ Alça da panela
④ Botão de liberação da tampa	⑩ Indicações do nível de água
⑤ Painel de controle	⑪ Anel de vedação
⑥ Estrutura principal	

Visão geral dos controles (fig. 3)

⑫ Funções de cozinhar	⑰ Botão dos minutos
⑬ Botão Manter aquecido/Desligar	⑱ Botão Ajustar tempo de preparo
⑭ Botão Menu	⑲ Botão Temperatura
⑮ Botão do timer	⑳ Botão de ligar
⑯ Botão das horas	㉑ Visor

Visão geral das funções

Funções	Tempo de preparo padrão	Tempo de preparo ajustável	Tempo predefinido	Temperatura de preparo padrão
Risoto	40 min	15 a 40 minutos	1 a 24 horas	130 a 140 °C
Estrogonofe	50 min	50 a 90 minutos	1 a 24 horas	95 a 100 °C
Sopa	40 min	20 a 60 minutos	1 a 24 horas	90 °C

Função	Tempo	Tempo ajustável	Tempo predefinido	Temperatura
Macarrão bolonhesa	40 min	30 a 50 minutos	1 a 24 horas	95 a 100 °C
Bolo	45 min	40 a 60 minutos	1 a 24 horas	130 °C
Minha receita	20 min	20 min a 2 horas	1 a 24 horas	100 °C
Vapor	30 min	5 min a 2 horas	1 a 24 horas	100 °C
Assar	45 min	20 min a 2 horas	1 a 24 horas	130 °C
Cozinhar	60 min	20 min a 10 horas	1 a 24 horas	40 a 100 °C
Refogar	5 min	5 a 30 minutos	/	160 °C
Cozimento lento	30 min	10 min a 8 horas	1 a 24 horas	80 a 85 °C

Nota

- A temperatura de preparo para as funções **(Bolo)**, **(Minha receita)**, **(Assar)** e **(Cozimento lento)** são ajustáveis. É possível selecionar a temperatura para a função **(Bolo)** entre 120 °C e 160 °C, para a função **(Minha receita)** entre 40 °C e 160 °C, para a função **(Assar)** entre 120 °C e 160 °C e para a função **(Cozimento lento)** entre 40 °C e 80 °C. O intervalo é de 10 °C.
- O tempo de preparo não aparece logo de início para algumas funções, como **(Risoto)** e **(Vapor)**. **[]** aparece no visor durante quase todo o tempo de preparo conforme a multicooker detecta água/líquido e o volume dos ingredientes no período de preparo inicial. Quando a multicooker detecta o tempo de preparo real necessário, o timer exibe o tempo de preparo restante.
- Após iniciar o preparo, você pode pressionar o botão **(Manter aquecido/Desligar)** para desativar o processo de preparo; a multicooker entrará no modo de espera.

4 Utilização da multicooker

Antes da primeira utilização

- Remova todos os acessórios da panela interna. Remova o material de embalagem da panela interna.
- Limpe bem as peças da multicooker antes de utilizá-la pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção").

Nota

- Verifique se todas as peças estão completamente secas antes de começar a usar a multicooker.

Antes do preparo

- Antes de usar a multicooker, siga as etapas abaixo:
- Meça os grãos usando o copo medidor fornecido.
 - Lave bem os grãos.
 - Coloque os grãos pré-lavados na panela interna.
 - Acrescente água até o nível indicado na marca dentro da panela interna e nivele a superfície dos grãos.
 - Pressione o botão de liberação para abrir a tampa (fig. 4).
 - Seque a parte externa da panela interna (fig. 5) e coloque a panela interna na multicooker (fig. 6). Verifique se a panela interna está em contato com o elemento de aquecimento.
 - Feche a tampa da multicooker (fig. 7) e conecte o plugue à tomada de alimentação (fig. 8).

Nota

- Certifique-se de que a panela interna esteja em contato com o elemento de aquecimento.
- Para obter informações detalhadas sobre a proporção de grãos e água, consulte a receita.
- O nível marcado dentro da panela interna é apenas uma indicação. Você pode ajustar o nível de água para diferentes tipos de grãos e de acordo com suas preferências.
- Verifique se a parte externa da panela interna está seca, limpa e se não há resíduos no elemento de aquecimento ou no interruptor magnético.

Preparo de risoto

- Siga as etapas em "Preparação antes de cozinhar".
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função de preparo **(Risoto)** seja selecionada (fig. 9).
↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
↳ Para definir um tempo de preparo diferente, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).

Estrogonofe

- Coloque a carne e os ingredientes na panela interna.
- Siga as etapas 6 e 7 em "Antes do preparo".
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Estrogonofe)** seja selecionada (fig. 12).
↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
↳ Para definir um tempo de preparo diferente, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).

Preparo de sopa

- Coloque os ingredientes e acrescente água à panela interna.
- Siga as etapas 6 e 7 em "Antes do preparo".

- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Sopa)** seja selecionada (fig. 13).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
 - ↳ Para definir um tempo de preparo diferente, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
 - ↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).

Preparo de macarrão à bolonhesa

- Coloque os alimentos e ingredientes na panela interna.
- Siga as etapas 6 e 7 em "Antes do preparo".
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Macarrão Bolonhesa)** seja selecionada (fig. 14).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
 - ↳ Para definir um tempo de preparo diferente, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
 - ↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).

Preparo de bolo

- Bata bem os ingredientes do bolo (fig. 15).
- Unte a panela interna com um pouco de manteiga ou óleo e despeje a mistura para bolo (fig. 16).
- Siga as etapas 6 e 7 em "Antes do preparo".
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Bolo)** seja selecionada (fig. 17).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
 - ↳ Para definir um tempo de preparo diferente, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
 - ↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).
- Abra a tampa e retire cuidadosamente a panela interna para deixá-la esfriar.
- Após a panela esfriar, coloque uma chapa ou uma grade para bolo sobre a panela e depois vire-a para retirar o bolo.

Nota

- Não bata a massa de bolo na panela interna para evitar arranhões no revestimento anti-aderente.

Cozimento a vapor

- Despeje um pouco de água na panela interna.
- Coloque os alimentos a serem cozidos em uma assadeira ou na bandeja de vapor.
- Caso você esteja usando uma assadeira separada, coloque-a na bandeja de vapor (fig. 18).
- Coloque a cesta de vapor na panela interna (fig. 19).
- Siga as etapas 6 e 7 em "Antes do preparo".
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Vapor)** seja selecionada (fig. 20).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
 - ↳ Para definir um tempo de preparo diferente, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo de espera.
- Abra a tampa e retire cuidadosamente os alimentos cozidos no vapor da assadeira ou da cesta de vapor.

Nota

- A quantidade de água depende da quantidade de alimento na bandeja de vapor. Não mergulhe a bandeja de vapor na água.
- Use uma luva térmica ou um pano, pois a assadeira e a bandeja de vapor estarão muito quentes.

Assar

- Coloque os alimentos e ingredientes na panela interna.
- Siga a etapa 6 em "Antes do preparo".
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Minha receita)** seja selecionada (fig. 26).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.

Nota

- Ao assar bolo, mantenha a tampa fechada durante o preparo. Para assar bolo, geralmente 130 °C em 45 minutos são ideais.
- É recomendável abrir a tampa durante o preparo quando a temperatura é superior a 130 °C.

- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Assar)** seja selecionada (fig. 21).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
 - ↳ Para definir um tempo de preparo e uma temperatura diferentes, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
 - ↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).

Nota

- Ao remover a panela interna da multicooker, use um pano ou uma luva térmica, pois a panela interna estará muito quente.

Cozinhar

- Coloque os alimentos e ingredientes na panela interna.
- Siga as etapas 6 e 7 em "Antes do preparo".
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Cozinhar)** seja selecionada (fig. 22).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
 - ↳ Para definir um tempo de preparo diferente, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
 - ↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).

Refogar

- Coloque os alimentos e ingredientes na panela interna.
- Siga a etapa 6 em "Antes do preparo".
- Insira o plugue na tomada elétrica.
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Refogar)** seja selecionada (fig. 23).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
 - ↳ Para definir um tempo de preparo diferente, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Durante o preparo, misture os alimentos constantemente usando uma espátula de madeira ou silicone. (fig. 24)
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
 - ↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).

Nota

- Não feche a tampa superior ao preparar no modo (Refogar).

Cozimento lento

- Coloque os alimentos e ingredientes na panela interna.
- Siga as etapas 6 e 7 em "Antes do preparo".
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Cozimento lento)** seja selecionada (fig. 25).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.
 - ↳ Para definir um tempo de preparo diferente, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
- Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
- A multicooker entrará automaticamente no modo de espera.

Minha receita

É possível usar a função **(Minha receita)** para preparar alimentos com mais controle sobre a temperatura e o tempo de preparo.

- Coloque os alimentos e ingredientes na panela interna.
- Siga as etapas 6 e 7 em "Antes do preparo".
- Pressione o botão **(Menu)** até que a função **(Minha receita)** seja selecionada (fig. 26).
 - ↳ O tempo de preparo padrão começa a piscar no visor.

- ↳ Para definir um tempo de preparo e uma temperatura diferentes, consulte o capítulo "Ajuste da temperatura e do tempo de preparo".
- Pressione o botão **(Início)** para iniciar o preparo (fig. 10).
 - Quando o preparo for concluído, você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada será apagada.
 - A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
 - ↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).

Ajuste da temperatura e do tempo de preparo

Você pode ajustar o tempo de preparo para todas as funções; e é possível ajustar a temperatura de preparo para as funções **(Bolo)**, **(Minha receita)**, **(Assar)** e **(Cozimento lento)**. Consulte a tabela "Visão geral das funções" para saber o ajuste de temperatura e tempo de cada função.

Após selecionar a função de preparo desejada usando o botão menu, o tempo de preparo padrão será exibido no visor.

- Para definir um tempo de preparo diferente, pressione o botão **(Ajustar tempo)** (fig. 27); o tempo de preparo padrão começará a piscar no visor.
- Pressione o botão **(Hr.)** para definir a unidade de hora (fig. 28).
- Após definir a unidade de hora, aguarde alguns segundos até que a unidade de hora seja confirmada; a unidade de minuto começará a piscar no visor.
- Pressione o botão **(Min.)** para definir a unidade de minuto (fig. 29).
- Para definir uma temperatura de preparo diferente, pressione o botão **(Temperatura)** (fig. 30); a temperatura padrão começará a piscar no visor.
- Pressione o botão **(Temperatura)** novamente para definir a temperatura de preparo desejada.

Ajustar o timer

É possível ajustar o timer para programar todas as funções, exceto o modo **(Refogar)**.

- Siga as etapas 6 e 7 em "Antes do preparo".
- Pressione o botão **(Menu)** até que sua função de preparo preferida seja selecionada.
- Pressione o botão **(Timer)**; o tempo predefinido padrão começará a piscar no visor (fig. 31).
- Pressione o botão **(Hr.)** para definir a unidade de hora, e o botão **(Min.)** para definir a unidade de minuto.
- Pressione o botão **(Início)** para confirmar o timer predefinido.
- O preparo será concluído quando o tempo predefinido esgotar. Você ouvirá quatro bipes, e a luz da função de preparo selecionada apagará.
- A multicooker entrará automaticamente no modo manter aquecido.
 - ↳ O indicador **(Manter aquecido/Desligar)** acenderá (fig. 11).

Nota

- A função timer não está disponível no modo **(Refogar)**.
- O botão timer não funciona no modo de espera.

5 Limpeza e manutenção

Nota

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

Parte interna

Dentro da tampa superior e da estrutura principal:

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

Elemento de aquecimento:

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

Parte externa

Superfície da tampa superior 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.
- Remova todos os resíduos de alimentos em torno do painel de controle.

Acessórios

Colher de arroz, concha, panela interna, cesta de vapor e tampa de saída do vapor:

- 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 serviço

Caso você precise de assistência, informações ou tenha algum problema, acesse o site da Philips em www.philips.com ou entre em contato com a Central de atendimento ao cliente Philips de 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	RI3237/75	RI3237/76
Potência de saída efetiva	980W	980W
Capacidade nominal	5,0 L	5,0 L
Voltagem	220V	127V

9 Solução de problemas

Caso você tenha problemas ao usar a multicooker, verifique os seguintes pontos antes de solicitar atendimento. Caso você continue tendo problemas, entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente do seu país.

Problema	Solução
A luz do painel não acende.	Há algum problema na conexão. Verifique se o cabo de alimentação está conectado corretamente à multicooker e se o plugue está bem inserido na tomada. A luz está com defeito. Leve o aparelho a um representante ou uma assistência técnica autorizada Philips.
O visor não funciona.	A multicooker não está conectada à fonte de alimentação. Quando não há fonte de alimentação, a função de backup de queda de energia e o visor não funcionam. A bateria do visor descarrega. Leve o aparelho até seu revendedor Philips ou a uma assistência técnica autorizada pela Philips para trocar a bateria.
O arroz não está cozido.	Não há água o suficiente. Adicione água de acordo com a escala no interior do pote interno. Você não pressionou o botão (Início) . Verifique se não há resíduos no elemento de aquecimento e na parte externa da panela interna antes de ligar a multicooker. O elemento de aquecimento está com defeito, ou a panela interna está danificada. Leve a multicooker até um representante Philips ou uma assistência técnica autorizada pela Philips.
O arroz fica muito seco e não é bem cozido.	Acrescente mais água ao arroz e cozinhe por mais tempo.
A multicooker não alterna automaticamente para o modo (manter aquecido).	Talvez você tenha pressionado o botão (Manter aquecido/Desligar) antes de pressionar o botão (Início) . Nesse caso, a multicooker entrará no modo de espera após concluir o preparo. O termostato está com defeito. Leve o aparelho a um representante ou uma assistência técnica autorizada Philips.
O arroz queimou.	Você não lavou o arroz corretamente. Lave o arroz até que a água esteja limpa.
A água vaza da multicooker durante o preparo.	Verifique se você adicionou água até o nível indicado na escala dentro do recipiente interno que corresponde ao número usado de xícaras de arroz.
Não consigo escolher a função de preparo desejada.	Pressione várias vezes o botão (Menu) para selecionar a função desejada conforme mostrado pelo indicador.
O arroz fica com um cheiro desagradável após o preparo	Limpe a panela interna com um pouco de detergente e água quente. Após o preparo, verifique se a tampa da saída de vapor, a tampa interna e a panela interna estão bem limpas.
A mensagem de erro (E1, E2, E3 ou E4) aparece no visor.	Houve queda de energia durante o preparo. Leve o aparelho a um representante ou uma assistência técnica autorizada Philips.