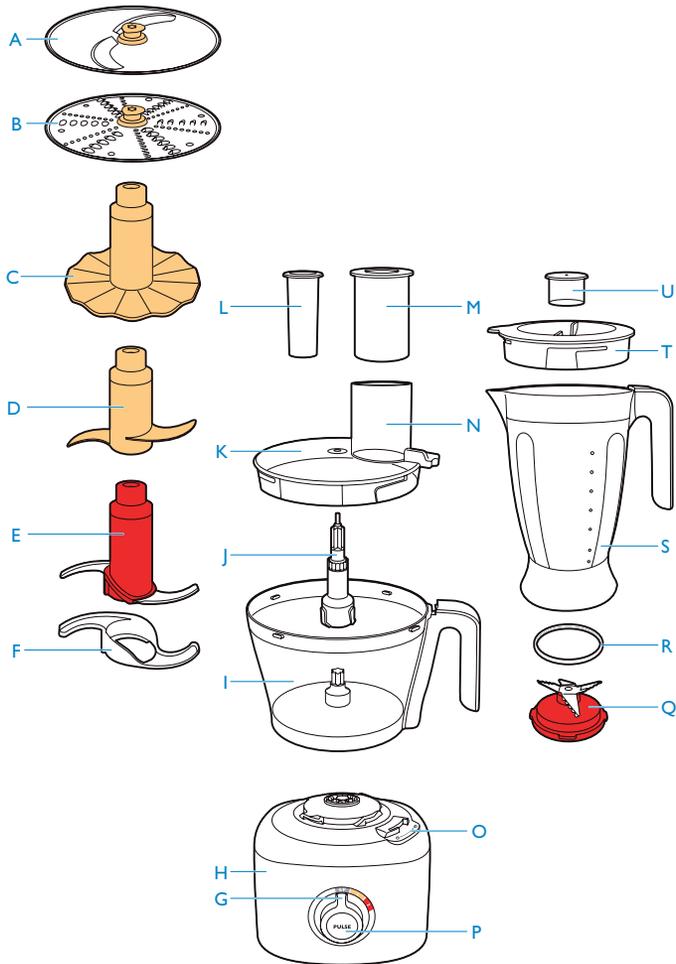


RI7771



PHILIPS

1



		750 g	5x pulse
		500 g	20 sec
		100 g	10 - 15 sec
		400 g	30 sec
		1000 g	30 sec
		1000 g	60 sec
		200 g	60 sec
		200 g	30 sec
		1000 g	2 min
		1000 g	2 min
		4	4 min
		2 - 6	3 min
		350 g	20 sec
		750 ml	1 - 3 min
		1500 ml	1 - 2 min
		1000 ml	1 - 2 min
		1500 ml	1 - 2 min
		6x	6x pulse

PORTUGUÊS DO BRASIL 4

RI7771

4 PORTUGUÊS DO BRASIL

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre o produto em www.philips.com.br.

Descrição geral (fig. 1)

- A Disco fatiador para pedaços finos/médios
- B Disco ralador para pedaços finos/médios
- C Disco emulsificador
- D Acessório para bater
- E Unidade de lâminas
- F Capa de proteção
- G Seletor de velocidade
- H Base
- I Tigela
- J Porta-ferramentas
- K Tampa da tigela do processador de alimentos
- L Pilão interno
- M Pilão externo
- N Bocal de alimentos
- O Trava de segurança
- P Botão Pulse
- Q Unidade de lâminas do liquidificador
- R Anel de borracha
- S Jarra do liquidificador
- T Tampa do liquidificador
- U Sobretampa

Importante

Leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Geral

Perigo

- Nunca mergulhe a base na água ou em outro líquido nem lave-a em água corrente. Use somente um pano úmido para limpar a base.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Nunca conecte este aparelho a uma extensão a fim de evitar uma situação de risco.
- Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas Philips ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Nunca se ausente durante o funcionamento do aparelho.
- Se os alimentos grudarem nas laterais da jarra do liquidificador ou da tigela, desligue o aparelho e desconecte-o da tomada. Use uma espátula para remover os alimentos das laterais da jarra.
- Nunca use os dedos ou um objeto (p. ex., uma espátula) para pressionar os ingredientes no bocal de alimentos enquanto o aparelho estiver funcionando. Use somente o pilão para essa finalidade.
- Tenha muito cuidado ao manusear o disco, a unidade de lâminas do liquidificador ou a unidade de lâminas do processador de alimentos. Fique muito atento ao removê-los da tigela ou da jarra, ao esvaziar a tigela ou a jarra e ao limpá-los. Suas bordas de corte são muito afiadas.

Cuidado

- Nunca desligue o aparelho girando a jarra, a tigela ou suas respectivas tampas. Sempre desligue o aparelho colocando o seletor de velocidade na posição 0.
- Desligue o aparelho antes de desencaixar qualquer acessório.
- Desconecte o aparelho da tomada imediatamente após o uso.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada antes de tocar a jarra do liquidificador com os dedos ou com algum objeto (p. ex., uma espátula).
- Antes de remover a tampa da tigela ou da jarra, aguarde até que as peças em movimento parem de funcionar.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips. O uso dos mesmos invalida a garantia.
- Não ultrapasse a indicação de nível máximo na jarra e na tigela.
- Consulte a tabela deste manual de usuário para obter as quantidades corretas e os tempos de processamento.
- Determinados ingredientes podem provocar descoloração na superfície das peças. Isso não prejudica as peças. As descolorações geralmente desaparecem com o tempo.
- Nunca coloque ingredientes com temperatura superior a 80°C na jarra ou na tigela do processador de alimentos.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Recursos de segurança

Trava de segurança interna

Este recurso garante que o aparelho só seja ligado se a jarra ou a tigela estiverem montadas de maneira correta na base e se a tampa estiver devidamente encaixada. Se a jarra ou a tigela e suas respectivas tampas estiverem montadas corretamente (consulte o capítulo 'Utilização do aparelho'), a trava de segurança interna será destravada.

Antes da primeira utilização

Limpe todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza').

Utilização do aparelho

Geral

- O aparelho é equipado com uma trava de segurança interna que impede o funcionamento se a jarra ou processador de alimentos não estiver montado adequadamente.

Processador de alimentos

- 1** Coloque a tigela na base (1) e gire-a no sentido horário para fixá-la (2) (fig. 2).

Nota: Quando a alça estiver alinhada com o símbolo de cadeado fechado, a tigela estará montada corretamente.

- 2** Coloque o porta-ferramentas com o acessório desejado na tigela (unidade de lâminas, acessório para bater, disco emulsificador ou disco fatiador/ralador). Consulte a respectiva seção abaixo.
- 3** Ao usar a unidade de lâminas ou o acessório para bater, coloque os ingredientes que serão processados na tigela.

Nota: Não encha a tigela acima da indicação MAX.

- 4** Coloque a tampa na tigela (1). Gire a tampa no sentido horário (2) para fixá-la ('você ouvirá um clique') (fig. 3).

Nota: Certifique-se de que a saliência da tampa esteja encaixada na abertura da alça da tigela.

- 5** Ao usar o disco, adicione os ingredientes pelo bocal de alimentos e empurre-os com o pilão.
- 6** Selecione o ajuste de velocidade que corresponde à cor do acessório na tigela. Consulte a respectiva seção abaixo.
- 7** Ao terminar de processar, gire o seletor de velocidade até 0 (fig. 4).

6 PORTUGUÊS DO BRASIL

Bocal de alimentos e pilão

- Use o bocal de alimentos para adicionar ingredientes líquidos e/ou sólidos. (fig. 5)
- Use o pilão externo para empurrar ingredientes sólidos pelo bocal de alimentos. (fig. 6)
- Se os ingredientes que você for ralar ou fatiar tiverem um diâmetro pequeno, coloque o pilão externo no bocal de alimentos para torná-lo menor. Em seguida, use o pilão interno para empurrar os ingredientes para o bocal de alimentos. (fig. 7)

Dica: Você também pode usar os pilões interno e externo para tapar o bocal de alimentos. Isso impede que os ingredientes vazem pelo bocal de alimentos.

Unidade de lâminas

Você pode usar a unidade de lâminas para picar, misturar ou obter consistência de purê.

1 Remova a capa de proteção da lâmina (fig. 8).

As bordas das lâminas são muito afiadas. Não toque nelas.

2 Coloque o porta-ferramentas na tigela. (fig. 9)

3 Coloque a unidade de lâminas no porta-ferramentas, na tigela (fig. 10).

4 Coloque os ingredientes na tigela. Corte pedaços grandes do alimento em pedaços de cerca de 3 x 3 x 3 cm (fig. 11).

Nota: Sempre coloque o porta-ferramentas com a unidade de lâminas na tigela de antes de adicionar os ingredientes.

5 Coloque a tampa na tigela (1). Gire a tampa no sentido horário (2) para fixá-la ('você ouvirá um clique') (fig. 12).

6 Coloque o pilão no bocal de alimentos.

7 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 13).

8 Ao terminar de processar, gire o seletor de velocidade até 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Dicas

- Ao picar cebolas, pressione o botão Pulse algumas vezes para evitar que fiquem muito finas (fig. 14).
- Ao processar chocolate ou queijo (duro), evite deixar o aparelho funcionando por muito tempo. Caso contrário, esses ingredientes ficarão muito quentes, derreterão e ficarão granulados.
- Não use a unidade de lâminas para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, noz-moscada, açafraão e cubos de gelo, pois ela pode ficar sem corte.
- O tempo de processamento padrão para todas as atividades de picar é de 30 a 60 segundos.
- Se o alimento grudar na lâmina ou nas laterais da tigela, desligue o aparelho e desconecte-o da tomada. Use uma espátula para remover o alimento da lâmina ou das laterais da tigela.

Acessório para bater

Você pode usar o acessório para bater ao preparar massas de pão ou pizza. O tempo de processamento padrão para todas as atividades de bater é de 30 a 180 segundos.

1 Coloque o porta-ferramentas na tigela (fig. 9).

2 Coloque o acessório para bater no porta-ferramentas. (fig. 15)

Nota: Sempre coloque o porta-ferramentas com o acessório para bater na tigela antes de adicionar os ingredientes.

3 Coloque os ingredientes na tigela (fig. 16).

4 Coloque a tampa na tigela (1). Gire a tampa no sentido horário (2) para fixá-la ('você ouvirá um clique') (fig. 17).

5 Coloque o pilão no bocal de alimentos.

6 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 18).

7 Ao terminar de processar, gire o seletor de velocidade até 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Discos fatiador e ralador

Nunca use o disco para processar ingredientes duros, como gelo

As bordas de corte do disco são muito afiadas. Não toque nelas.

- 1** Coloque o porta-ferramentas na tigela (fig. 9).
- 2** Coloque o disco desejado (fatiador ou ralador) no porta-ferramentas (fig. 19).
- 3** Coloque a tampa na tigela (1). Gire a tampa no sentido horário (2) para fixá-la ('você ouvirá um clique') (fig. 20).
- 4** Coloque os ingredientes no bocal de alimentos. (fig. 21)
 - Corte ingredientes grandes em cubos, de modo que passem pelo bocal de alimentos.
 - Encha o bocal de alimentos uniformemente para obter melhores resultados.
 - Quando for necessário processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas porções e esvazie a tigela entre as porções.
 - Se os ingredientes que você for ralar ou fatiar tiverem um diâmetro pequeno, coloque o pilão externo no bocal de alimentos para torná-lo menor. Em seguida, use o pilão interno para empurrar os ingredientes para o bocal de alimentos.
- 5** Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 18).
- 6** Pressione o pilão levemente sobre os ingredientes, no bocal de alimentos.
- 7** Ao terminar de processar, gire o seletor de velocidade até 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Dicas

- Ao fatiar ou ralar ingredientes macios, use uma velocidade baixa para impedir que virem purê.

- Ao processar queijo (duro), evite deixar o aparelho funcionando por muito tempo. Caso contrário, o queijo ficará muito quente, derreterá e ficará granuloso.
- Não use o disco para processar chocolate. Para isso, use somente a unidade de lâminas.

Disco emulsificador

Você pode usar o disco emulsificador para bater creme e ovos, claras em neve, pudins instantâneos, maionese e massas de pão-de-ló, por exemplo.

- 1** Coloque o porta-ferramentas na tigela (fig. 9).
- 2** Coloque o disco emulsificador no porta-ferramentas (fig. 22).
- 3** Coloque os ingredientes na tigela. (fig. 23)
- 4** Coloque a tampa na tigela (1). Gire a tampa no sentido horário (2) para fixá-la ('você ouvirá um clique') (fig. 24).
Coloque o pilão no bocal de alimentos.
- 5** Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 25).
- 6** Ao terminar de processar, gire o seletor de velocidade até 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 26).

Dicas

- Não use o disco emulsificador para preparar misturas para bolo com manteiga ou margarina nem para bater massa. Use o acessório para bater.
- Verifique se a tigela e o disco emulsificador estão secos e sem gordura ao bater claras em neve e se as claras estão em temperatura ambiente.

Liquidificador

O liquidificador é usado para:

- Misturar líquidos como laticínios, molhos, sucos de frutas, sopas, drinks e vitaminas.
- Misturar ingredientes leves, como massa de panqueca ou maionese.
- Fazer purê de ingredientes cozidos, como papinhas de bebês.

- 1** Coloque o anel de borracha na unidade de lâminas (fig. 27).

8 PORTUGUÊS DO BRASIL

2 Coloque a unidade de lâminas na parte inferior da jarra (1) e gire a unidade no sentido horário (2) (fig. 28).

3 Coloque a jarra na base (1) e gire-a no sentido horário para fixá-la (2). A alça deve estar alinhada com um dos quatro cantos da base (fig. 29).

Não exerça muita pressão sobre a alça da jarra.

4 Coloque os ingredientes dentro da jarra (fig. 30).

Nunca coloque ingredientes com temperatura superior a 80°C na jarra.

Para evitar vazamento, nunca encha a jarra acima da indicação de nível máximo, principalmente ao misturar líquidos quentes.

5 Coloque a tampa na jarra (1) e gire-a no sentido horário para fixá-la (2) (fig. 31).

6 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 13).

Nunca abra a tampa enquanto a unidade de lâminas estiver girando.

Nunca coloque a mão nem objetos na jarra quando o liquidificador estiver em funcionamento.

Depois de processar duas porções, sempre espere o aparelho resfriar à temperatura ambiente.

7 Ao terminar de processar, gire o seletor de velocidade até 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Dicas

- Quando o aparelho estiver em funcionamento, você poderá acrescentar ingredientes líquidos ou sólidos na jarra, pela abertura na tampa (fig. 32).
- Quanto mais tempo você deixar o aparelho funcionando, mais fino será o resultado da mistura.
- Corte ingredientes sólidos em pedaços menores antes de colocá-los na jarra. Se desejar preparar uma quantidade grande, processe porções pequenas, e não uma grande quantidade de uma vez.
- Para triturar cubos de gelo, coloque-os na jarra, feche a tampa e use a função pulsar.

- Alguns ingredientes, como frutas, são mais fáceis de processar se você acrescentar algum líquido, como suco de limão.
- Ao processar sopa, use ingredientes cozidos.
- Se você não estiver satisfeito com os resultados, deixe o aparelho funcionar por intervalos curtos, pressionando o botão Pulse. Você talvez obtenha um resultado melhor mexendo os ingredientes com uma espátula (não faça isso com o liquidificador em funcionamento) ou retirando parte do conteúdo para processar quantidades menores.
- Quando for processar um líquido que esteja quente ou que costume fazer espuma (como leite), não coloque mais de um litro na jarra do liquidificador para evitar que transborde.
- Se os alimentos grudarem na parede da jarra, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada. Use uma espátula para remover os alimentos da parede da jarra.

Limpeza

1 Verifique se o aparelho está desligado e desconectado.

2 Limpe a base com um pano úmido.

Nunca mergulhe a base dentro da água nem enxágüe sob a torneira.

3 Limpe as peças que entram em contato com alimentos usando água quente com detergente imediatamente após o uso.

Limpe a unidade de lâminas do processador de alimentos, o disco e a unidade de lâminas do liquidificador com muito cuidado. As bordas de corte são muito afiadas.

Nota: Todas as partes, exceto a base, podem ser lavadas na lava-louças.

- Certifique-se de que as bordas de corte das lâminas e o disco não entrem em contato com objetos rígidos, pois podem perder o corte.

Limpeza rápida da jarra

1 Despeje água morna (no máximo, 0,5 litro) e detergente na jarra (fig. 30).

2 Coloque a tampa na jarra (1) e gire-a no sentido horário para fixá-la (2) (fig. 31).

- 3 Selecione a ajuste de velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 13).
- 4 Deixe o aparelho funcionando até a jarra ficar limpa ou por 30 segundos.
- 5 Desencaixe a jarra e lave-a com água limpa.

Para guardar o aparelho

- 1 Coloque o fio no compartimento de armazenamento, na parte posterior da base. (fig. 33)

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 34).

Garantia e assistência técnica

Se você precisar de informações ou assistência técnica, visite o site da Philips em www.philips.com.br ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips no seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Se não houver uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se a um revendedor local Philips.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode encontrar ao usar o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações abaixo, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Philips mais próxima.

Problema

Solução

Quando seleciono uma velocidade ou pressiono o botão Pulse, o aparelho não começa a operação.

Verifique se o processador de alimentos ou a jarra e suas respectivas tampas estão montados corretamente ('você ouvirá um clique'). Verifique se o porta-ferramentas está devidamente inserido e se você está usando algum acessório com a tigela do processador de alimentos. Se usar a jarra, verifique se a alça do liquidificador está alinhada com um dos quatro cantos da base. Mantenha a tampa fechada para evitar vazamento. Se usar o processador de alimentos, verifique se a alça da tigela está alinhada com o símbolo do cadeado fechado. A tampa da tigela estará fechada corretamente quando a saliência estiver travada no interior da abertura da alça da tigela. Se todas as peças estiverem montadas corretamente, o aparelho começará a funcionar assim que você selecionar uma velocidade ou pressionar o botão Pulse.

O aparelho pára de funcionar de repente.

A chave térmica de segurança provavelmente interrompeu o fornecimento de energia para o aparelho, pois ele superaqueceu. 1) Desligue o aparelho da tomada. 2) Espere o aparelho esfriar por 1 hora. 3) Ligue o aparelho na tomada. 4) Ligue novamente o aparelho.

Selecione a velocidade errada para o acessório que vou usar.

Verifique a cor do acessório e selecione a velocidade correspondente usando o seletor de velocidade.

10 PORTUGUÊS DO BRASIL

Problema	Solução
O disco emulsificador ou acessório para bater não giram.	Verifique se o disco emulsificador ou acessório para bater está devidamente montado no porta-ferramentas. Verifique também se a tigela do processador de alimentos e a tampa estão montadas adequadamente ('você ouvirá um clique').

Receitas

Sopa de vegetais nutritiva de Budapeste

Ingredientes

Para processar no liquidificador:

- 240 g de couve-rábano
- 240 g de batatas
- 360 g de aipo
- 120 g de cenouras
- água (encha até a indicação de 1,5 L)

Para acrescentar durante cozimento:

- 150 g de lentilhas (em lata)
- 150 g de lombo defumado
- 190 g de creme de leite
- 15 g de salsinha
- sal
- pimenta fresca
- 1,5 cubo de caldo de carne
- 2 folhas de louro

- 1** Monte a jarra na base. Coloque a couve-rábano, as batatas, o aipo, as cenouras e a água no liquidificador, nessa ordem. Misture os ingredientes por 10 segundos na velocidade apropriada para obter uma sopa consistente ou por mais tempo para obter uma sopa mais rala.
- 2** Coloque os ingredientes misturados em uma panela e cozinhe até ferver. Adicione creme de leite, as lentilhas, o lombo, os cubos de caldo de carne e os temperos. Cozinhe por 30 minutos, mexendo constantemente.

Depois de processar duas porções, sempre espere o aparelho resfriar à temperatura ambiente.

Massa de pizza

Ingredientes:

- 240 g de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de fermento instantâneo
- 140 g de água morna
- 25 g de óleo

- 1** Coloque o porta-ferramentas na tigela e o acessório para bater no porta-ferramentas.
- 2** Coloque todos os ingredientes secos na tigela e adicione água e óleo.
- 3** Feche e trave a tampa ('você ouvirá um clique'). Selecione a velocidade que corresponde ao acessório para bater e deixe o aparelho funcionando até a massa se tornar uma bola homogênea. Isso leva cerca de 2 minutos.
- 4** Coloque a massa em um recipiente, cubra com um pano úmido e deixe crescer por cerca de 40 minutos, até dobrar de tamanho.
- 5** Salpique farinha na mesa, estique a massa com um rolo e crie duas bases de massa de pizza. Coloque-as em uma forma untada.
- 6** Cubra as massas de pizza com molho de tomate e sua cobertura favorita. Você pode usar queijo, presunto, salame, bacon, cogumelos, atum, cebola, alcachofra, pimentão etc. Acrescente orégano e azeite sobre as pizzas e asse-as.

Dica: Use o disco ralador em cerca de 200 g de queijo (Parmesão ou Gouda). Coloque o porta-ferramentas na tigela e o disco fatiador/ralador no porta-ferramentas (com o lado para ralar voltado para cima). Feche a tampa e trave-a ('você ouvirá um clique'). Corte o queijo em pedaços, de modo que passem pelo bocal de alimentos, e rale o queijo.

Salada de pepino com molho de iogurte

Ingredientes:

- 1 pepino
- 2 xícaras de salsinha
- 1 xícara de iogurte natural
- 1 colher de sopa de mostarda
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

- 1** Coloque o porta-ferramentas na tigela e o disco fatiador no porta-ferramentas.
- 2** Feche a tampa e trave-a ('você ouvirá um clique'). Fatie o pepino. Consulte "Disco fatiador/ralador" no capítulo "Utilização do aparelho" para obter a velocidade correta.

Dica: Não exerça muita pressão sobre o pilão.

- 3** Coloque o pepino fatiado em um recipiente para servir.
- 4** Coloque o porta-ferramentas na tigela e a unidade de lâminas no porta-ferramentas.
- 5** Coloque a salsinha na tigela. Feche e trave a tampa ('você ouvirá um clique').
- 6** Pique a salsinha. Use a função pulsar para ter mais controle sobre o processo.
- 7** Acrescente o iogurte, a mostarda, o sal e a pimenta e processe por mais alguns segundos, até obter uma mistura homogênea.
- 8** Misture o molho com as fatias de pepino e gele a salada antes de servir.

Chantili

Ingredientes:

- 250 ml de creme de leite fresco

- 1** Resfrie o creme de leite por pelo menos 2 horas antes de processar.
- 2** Coloque o porta-ferramentas na tigela e o disco emulsificador no porta-ferramentas.

- 3** Coloque o creme de leite na tigela.

- 4** Feche a tampa e trave-a ('você ouvirá um clique'). Processe o creme de leite até obter a consistência desejada. Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório.

Dica: Gele o chantilly antes de servi-lo. Você pode servi-lo, por exemplo, em bolos, sorvetes, frutas, café ou usá-lo como recheios de bolo.

Papinhas para bebê

Ingredientes:

- 250 g de frango cozido
- 250 g de batatas cozidas
- 250 g de vagem
- 375 ml de leite

- 1** Monte a jarra na base. Coloque os ingredientes no liquidificador. Misture os alimentos por 25 segundos na velocidade adequada.

Se desejar preparar uma quantidade maior de papinha, aguarde o aparelho esfriar por 60 minutos, depois de processar os ingredientes de cada porção.





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.

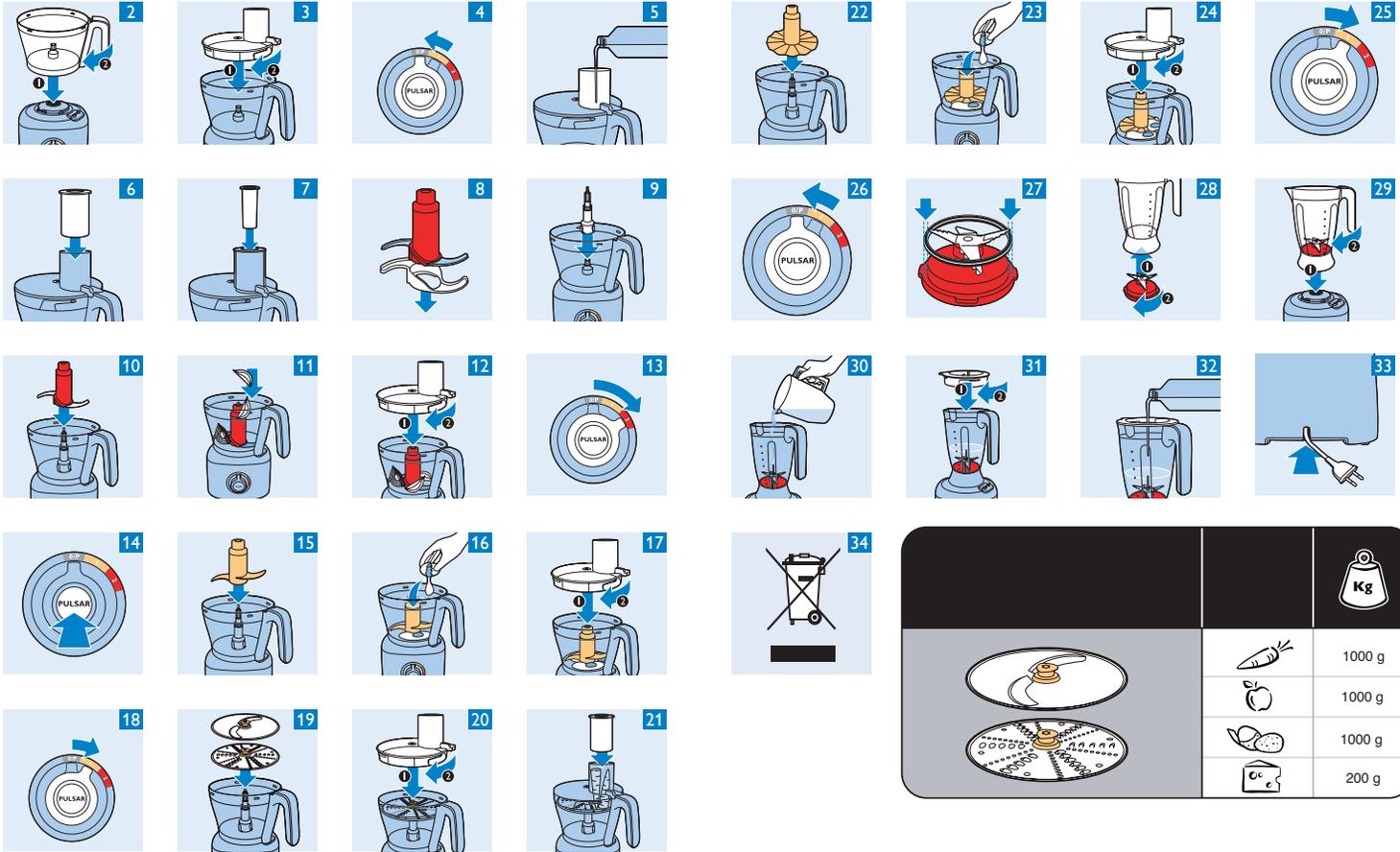
Com este produto, a Philips tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

1. 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.
2. 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.
3. Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
4. Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
5. No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
6. Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
 - a) Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
 - b) Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
 - c) Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
 - d) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da indicada no produto,
 - e) Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
 - f) Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
7. Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

IMPORTADO POR PHILIPS DO BRASIL LTDA.

AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTR. CLÁUDIO G. NOGUEIRA - Varginha MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX.
POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06

FEITO NA CHINA



		Kg
		1000 g
		1000 g
		1000 g
		200 g

CIC Centro de Informações
ao Consumidor
Grande SP: (11) 2121 0203
Demais localidades: 0800 701 0203



www.philips.com.br

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.002.7413.3