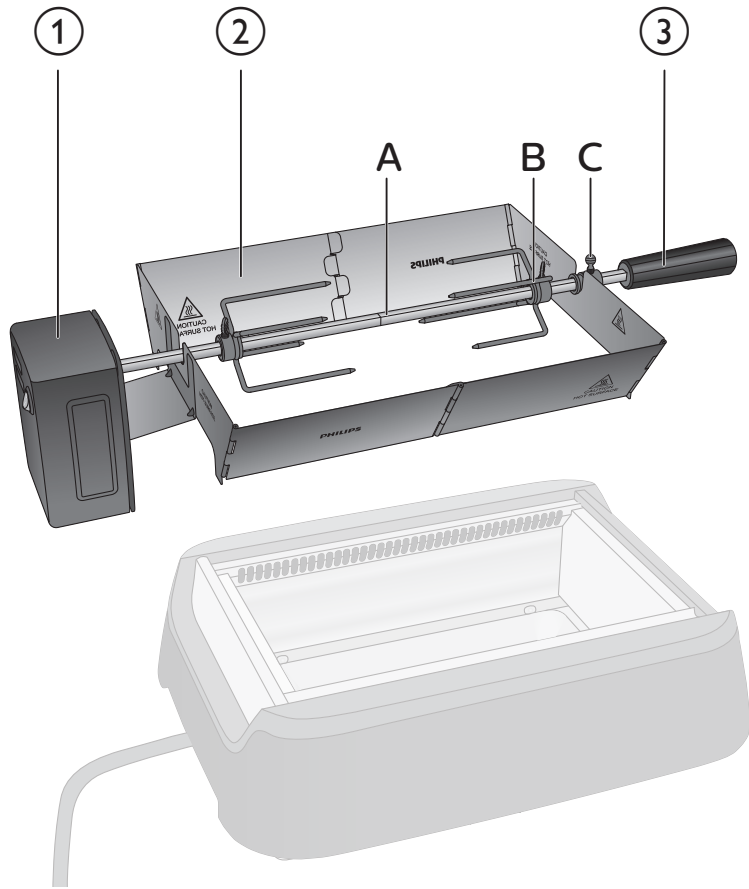




1

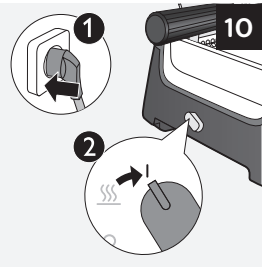
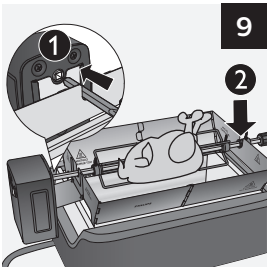
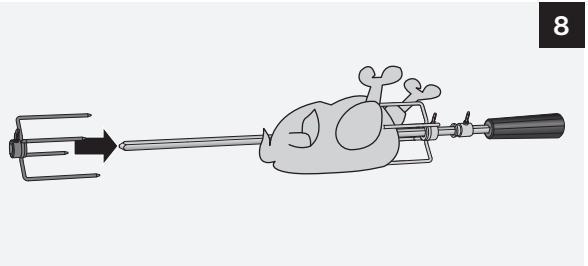
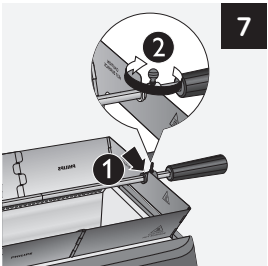
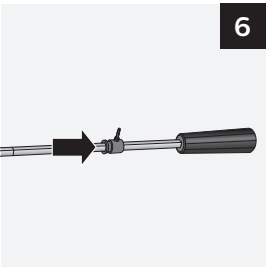
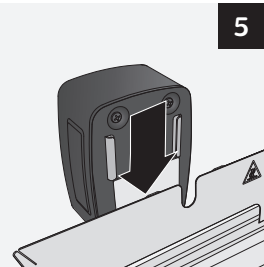
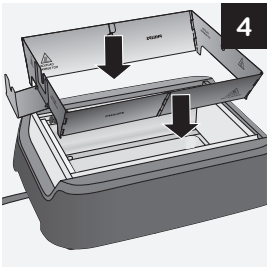
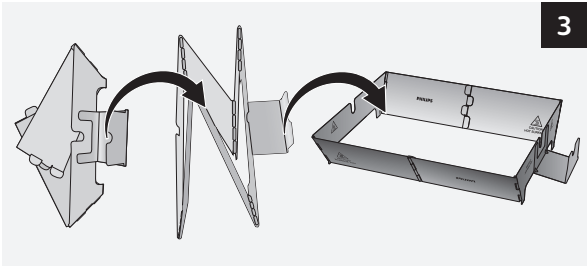
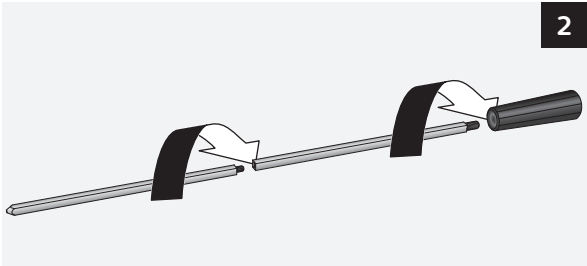
EN	User manual	5
FR	Guide d'utilisation	21
ES	Manual del usuario	13

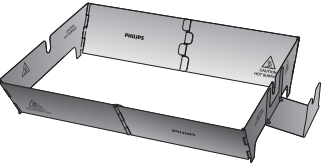
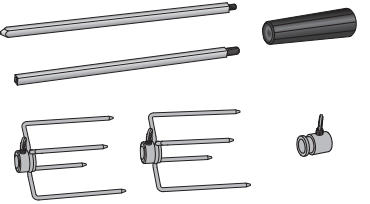
Open flap
Abrir solapa
Ouvrez le rabat



Specifications are subject to change without notice
Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis
© 2017 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

3000 008 80171



			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

IMPORTANT SAFEGUARDS

This rotisserie frame HD6971/00 with battery motor works only in combination with the Philips grill HD6371 and HD6372.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not use rotisserie or metal frame in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven or on a glass or ceramic cooktop, electric coil, gas burner range, induction range or an outdoor grill or fire.
- 3 It is recommended to grill only ingredients up to a maximum weight of 2.5 kg / 5.5 lb, completely fit within the metal frame and easily turn on spit without hitting or touching metal frame or grill bottom as they turn.
- 4 To prevent eye damage, do not look into the light of the lamp when it is on.
- 5 Metal frame and spit rods, bearing part, meat forks and grill become HOT during cooking. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle using oven-safe mitt, glove or pot holder. Do not touch any parts during or for some time after use. Allow to cool completely before putting on or taking off parts or cleaning.
- 6 To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance base in water or other liquid. If the appliance base falls into water, unplug the cord from outlet immediately. Do not reach into liquid.
- 7 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or invalids. Children should not play with the appliance.
- 8 Do not attempt to remove or dislodge food while the rotisserie or grill is turned on and when the grill is plugged into a power outlet.
- 9 Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 10 Always switch the appliance to off ("O") and the rotisserie to off ("O") after use and before you unplug it.
- 11 Unplug the appliance if you have dropped it.
- 12 Unplug from outlet when not in use and before moving or cleaning appliance.
- 13 Do not expose the appliance to high temperatures or place it on or near a working or still hot gas or electric burner, stove or cooker, or in a heated oven.
- 14 Never leave the appliance unattended while operating.
- 15 Plug in the device only in wall sockets which are fuse-protected with a 20A fuse, if you use the device longer than 1 hour.
- 16 Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug, grid, drip tray or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner or is not operating properly. For assistance in the U.S. and Canada only, call 1-866-309-8817.
- 17 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

6 ENGLISH

- 18 Do not block any ventilation openings. Install in accordance with the manufacturer's instructions.
- 19 This appliance is for indoor use only. Do not use outdoors.
- 20 Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with this appliance.
- 21 Do not pour any liquids (e.g beer, brandy or water, etc.) onto the grill or drip tray, as this could cause a fire.
- 22 Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 23 Do not operate or immerse the appliance in water or under running water.
- 24 Extreme caution must be used when removing or disposing of hot grease or moving an appliance containing hot oil or grease.
- 25 Do not place cooking utensils on the rotisserie or grid when the components are hot, while cooking, keeping warm or reheating.
- 26 Make sure the grid, drip tray, rotisserie and the outside of base are clean and dry before putting plug in power outlet.
- 27 Do not use this appliance for other than intended use as described in this manual.
- 28 Always clean the appliance after each use. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 29 Use only on properly grounded outlet.
- 30 Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.
- 31 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- 32 Do not place any of the following materials on the appliance: paper, cardboard, plastic and the like.
- 33 Do not cover any part of the grill, grid, or rotisserie with metal foil. This will cause the appliance to overheat.
- 34 Do not operate this appliance in an appliance garage or directly under a wall cabinet.
- 35 Before you switch on the grill, remove any objects on top of it and any flammable objects close to it.
- 36 Do not place any food or objects on the drip tray when the grill is switched on.
- 37 Do not place food directly on the heating element.
- 38 This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

- 39 Use on a flat stable, heat-resistant surface with sufficient open space around it and away from water or any heat source.
- 40 Be careful of spattering fat when cooking fatty meat.
- 41 Never use the appliance without the grid and drip tray or rotisserie in place. Always put the grid or rotisserie and drip tray on the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on. Do not use the appliance if the grid or rotisserie or drip tray is warped or deformed in any way.
- 42 This appliance and rotisserie accessory is for household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used in hotels, motels, bed and breakfasts and other commercial environments.
- 43 Overheated fat or oil, fatty residues and rest of meat on grid and drip tray could ignite and start burning. Never leave the grill unattended. In case of oil- and fat-ignition never extinguish with water. Switch off the device and damp down a fire carefully with a fire blanket or a damp dish towel.
- 44 Do not cover the grill with a pan or aluminum foil or cups during grilling, the system will become overheated and an automated thermo-switch, included in the device will switch off. In that case switch the device off and unplug it, wait for 10 minutes, plug in and switch it on again to continue.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

8 ENGLISH

Refer to the pictures on the folded pages at the front and back of the user manual.



Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	5
Introduction	9
General description (Fig. 1)	9
Before first use	9
Using the appliance	9
Cleaning	10
Cooking table	11
Disposal	11
Warranty	12

Introduction

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.

General description (Fig. 1)

- ① Motor unit
- ② Foldable frame
- ③ Skewer
 - A. Spit rod (2 parts) with handle
 - B. One pair of meat forks
 - C. Bearing part

Before first use

- 1 Thoroughly clean the skewer parts and the metal frame with hot soapy water and a non-abrasive sponge or in the dishwasher before you use the rotisserie for the first time.
- 2 To insert the batteries (two D-cell batteries) into the motor unit, push to open the battery compartment (batteries are not included in the packaging).
- 3 Screw the two spit rod parts together and fix the handle by screwing it on the spit rod (Fig. 2).

Using the appliance

- 1 Unfold the metal frame until all four walls are stable and opposite sides are parallel (Fig. 3).
- 2 Attach the frame onto the base of the grill (Fig. 4).
- 3 Attach the motor unit on the frame (Fig. 5). Be sure to align the two guiding slots to slide the motor unit securely onto the frame.
- 4 Slide the screw end of the bearing part along the spit rod to the handle (Fig. 6). To check proper placement, put the end of the spit rod into the hole of the motor unit and the spit rod into the metal frame recesses. The rounding section of the bearing part should fit exactly in the opening of the frame to allow the rod to turn freely. Turn the screw to securely fix the bearing part in place on the spit rod (Fig. 7).

Note: *It is not necessary to detach the handle and the bearing part after each use.*

- 5 Remove the skewer from the metal frame. Slide one of the meat forks on the spit rod and spit the chicken (or other meat) on the skewer. Slide the second meat fork on the spit rod (Fig. 8).

Caution: Be careful that the metal frame does not tilt when removing the spit rod from the motor unit.

10 ENGLISH

- 6 Stick both meat forks into the meat at slightly different angles to hold food more securely. Next, center the meat on the skewer and fix the meat forks to the rod by screwing them down.

Tip: *Use some kitchen or butcher twine to truss the drumsticks and wings of the chicken on the skewer.*

- 7 Insert the skewer into the motor unit and place it on the frame (Fig. 9).

Note: *The bearing part should be aligned with the opening of the side wall (Fig. 7). The meat should be centered on the skewer allowing it to freely turn between the metal walls.*

- 8 Plug the grill into the power outlet. Operate the grill according to the user manual by turning the control knob to the "On" (I) position (Fig. 10) and switch on the motor unit by pressing the "On" (I) button to start the skewer turning (Fig. 11).

Note: *When you marinate food, only use a little oil and brush the marinade lightly onto the food as the oil causes extra smoke.*

- 9 Grill the chicken (or other meat) until it has reached the desired doneness and browning (see the cooking table for suggested cooking times).

Tip: *Always check internal temperature using an instant-read thermometer. Be careful thermometer probe does not touch the metal spit as this would cause an inaccurate reading.*

- 10 When you have finished grilling, switch off the appliance and the rotisserie motor unit, and remove the plug from the wall outlet.

Caution: The skewer, spit parts, metal frame, and grill are very hot, use kitchen gloves to remove the skewer from the grill.

Cleaning

Clean the rotisserie and grill after every use.

- 1 After grilling, let all rotisserie parts cool down completely.
- 2 To clean the base of the grill, see the cleaning instructions in the user manual of the grill.
- 3 Remove all detachable parts.
- 4 Clean all detachable parts (except the motor unit of the skewer) with dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or clean the parts in the dishwasher after each use. Dry thoroughly before storing. Do not soak for prolonged periods of time. Never use harsh abrasives or corrosive products.
- 5 Store in a cool, dry place.
- 6 The motor unit can be cleaned with a damp cloth.

Note: *Do not clean the motor unit in the dishwasher.*

See the separate cleaning table for further instructions.

Cooking table

The cooking time and temperature depend on the type of food being prepared, its thickness and its temperature as well as your own taste.

Note: Consuming raw or undercooked meats or poultry may increase your risk of foodborne illness.

Meat	Weight	Time	Internal temperature*
Chicken (whole)	2.2 – 2.9 lb 1 – 1.3 kg	55 – 65 min	85–90°C / 185–195°F (well-done)
	2.9 – 4 lb 1.3 – 1.8 kg	65 – 85 min	
	4 – 5 lb 1.8 – 2.3 kg	85 – 110 min	
Duck (whole)	2.2 – 2.9 lb 1 – 1.3 kg	55 – 65 min	85–90°C / 185–195°F (well-done)
	2.9 – 4 lb 1.3 – 1.8 kg	65 – 85 min	
	4 – 5 lb 1.8 – 2.3 kg	85 – 110 min	
Pork roast	3.3 – 4.4 lb 1.5 – 2 kg	80 – 100 min	80°C / 175°F (well-done) 70°C / 160°F (medium)
Lamb roast with or without bone	3.3 – 4.4 lb 1.5 – 2 kg	70 – 100 min	75°C / 170°F (well-done) 65°C / 150°F (medium)

***Tip:** Use a meat thermometer to determine the internal temperature of meat. Be careful thermometer probe does not touch the inner metal spit as this would cause an inaccurate reading.

Disposal

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. For recycling information, please contact your local waste management facilities or visit www.recycle.philips.com
This product uses batteries:

- Dispose of batteries properly. Do not incinerate. Batteries may explode if overheated.
- Do not wrap in metal or aluminum foil. Tape the waste battery terminals before discarding.
- It is suggested that you contact your local town or city to determine proper battery redemption site(s) in your area.

Warranty

If you need information, support, or if you have a problem, please visit **www.philips.com/support** or in the US or Canada only call 1-866-309-8817 for assistance.

One year limited warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website www.philips.com/support. THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Philips' liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

U.S. only

Manufactured for:
Philips Personal Health
A division of Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
United States of America

Canada only

Imported by:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

For assistance, visit our website **www.philips.com/support** or in the U.S. or Canada only call 1-866-309-8817.

PHILIPS and Philips Shield are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V.
©2017 Philips North America LLC.
All Rights Reserved.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

El armazón HD6971/00 de este asador con motor de batería solo funciona en conjunto con los modelos de parrilla Philips HD6371 y HD6372.

Si utiliza un artefacto eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No utilice el asador ni el armazón metálico en microondas, hornos tostadores, hornos convencionales o de convección, placas de cocción de cerámica o vidrio, parrillas eléctricas, estufas de gas, estufas de inducción ni parrillas o estufas para uso en exteriores.
- 3 Se recomienda asar solo ingredientes con un peso máximo de 2.5 kg (5.5 lb), que entren completamente en el armazón metálico y que se puedan girar fácilmente sin golpear ni tocar el armazón de metal o la parte inferior de la parrilla.
- 4 Para evitar daños oculares, no mire a la luz de la lámpara mientras está encendida.
- 5 El armazón metálico y las varillas del asador, las piezas de soporte, las horquillas para carne y la parrilla presentan una temperatura ALTA durante la cocción. No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Utilice guantes o manoplas para horno. No toque ninguna pieza durante su uso ni hasta que transcurra algo de tiempo. Permita que todo se enfríe por completo antes de colocar o quitar piezas, o de realizar la limpieza.
- 6 Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del artefacto en agua u otro líquido. Si la base del artefacto se cae al agua, desconéctelo de la toma de corriente de inmediato. No toque el líquido.
- 7 Es indispensable supervisar de manera estricta a los niños o a las personas con discapacidad cuando usan cualquier artefacto o cuando este se usa cerca de ellos. Los niños no deben jugar con el artefacto.
- 8 No intente quitar ni desprender los alimentos mientras el asador o la parrilla estén encendidos, ni cuando la parrilla esté enchufada a una toma de corriente.
- 9 Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de los niños.
- 10 Siempre apague el artefacto ("O") y el asador ("O") después de utilizarlos y antes de desconectarlos.
- 11 Desenchufe el artefacto si se le ha caído.
- 12 Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de moverlo o limpiarlo.
- 13 No exponga el artefacto a altas temperaturas ni lo coloque sobre quemadores eléctricos o de gas que aún estén calientes o en funcionamiento, así como tampoco sobre estufas, hornillas u hornos calientes ni cerca de estos.

14 ESPAÑOL

- 14 Nunca deje el artefacto desatendido durante su funcionamiento.
- 15 Conecte el artefacto solo en enchufes de pared protegidos por fusibles que tengan un fusible de 20 A, en caso de que lo utilice por más de una hora.
- 16 No haga funcionar el artefacto con un cable de alimentación, enchufe, rejilla o bandeja recolectora dañados, o después de que haya presentado un mal funcionamiento, se haya dañado de alguna manera o no funcione correctamente. Para asistencia solo en los EE. UU. y Canadá, llame al 1-866-309-8817.
- 17 Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto para prevenir lesiones.
- 18 No bloquee las aperturas de ventilación. Realice la instalación de acuerdo con las indicaciones del fabricante.
- 19 Este aparato es sólo para uso en interiores. No utilice el dispositivo al aire libre.
- 20 No se debe usar combustible, como briquetas de carbón, con este artefacto.
- 21 No vierta líquidos (por ejemplo, cerveza, brandy o agua, etc.) en el grill o bandeja recolectora, ya que esto podría provocar un incendio.
- 22 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
- 23 No utilice ni sumerja el artefacto en agua ni lo coloque bajo el agua del grifo.
- 24 Tome las medidas de precaución necesarias al extraer o desechar la grasa caliente o cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente o de grasa.
- 25 No coloque los utensilios de cocina en el asador ni en la rejilla cuando las piezas estén calientes, mientras cocina, está recalentando los alimentos o mantiene alta su temperatura.
- 26 Asegúrese de que la rejilla, la bandeja recolectora, el asador y la parte exterior de la base estén limpios y secos antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- 27 No utilice este artefacto para otros usos que no sean los descritos en este manual.
- 28 Siempre limpie el artefacto después de cada uso. No limpie con esponjas metálicas. Se puede producir una descarga eléctrica si las piezas rompen la esponja o si se tocan las partes eléctricas.
- 29 Solo utilice este artefacto en un tomacorriente con una apropiada conexión a tierra.
- 30 Puede utilizar un cable de extensión si toma las precauciones debidas. En caso de usarse un cable de extensión, la clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto. El cable más largo debe colocarse de forma que no caiga por el borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezarse. Si el aparato está clasificado con conexión a tierra, el cable de extensión deberá tener la misma clasificación con tres hilos conectores.
- 31 Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe se fabricó para ajustarse a un tomacorriente polarizado de una sola manera para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si el enchufe

- no entra completamente en el tomacorriente, pruebe con el lado contrario. Si lo anterior no da resultado, comuníquese con un electricista certificado. No intente modificar el enchufe.
- 32 No coloque ninguno de los siguientes materiales en el artefacto: papel, cartón, plástico y otros similares.
 - 33 No cubra ninguna parte de la parrilla, la rejilla ni el asador con láminas de metal. Esto generará que el artefacto se sobrecaliente.
 - 34 No utilice este artefacto en un cobertizo de artefactos o directamente bajo un gabinete de pared.
 - 35 Antes de encender el grill, retire cualquier objeto que pudiera haber en su superficie y no coloque ningún elemento inflamable cerca.
 - 36 No coloque ningún alimento u objeto en la bandeja recolectora cuando el grill esté encendido.
 - 37 No coloque los alimentos directamente en el elemento térmico.
 - 38 Este artefacto no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
 - 39 Úselo en una superficie plana y estable, resistente al calor, con suficiente espacio libre a su alrededor y lejos del agua o de cualquier fuente de calor.
 - 40 Tenga cuidado de no salpicar grasa cuando cocine carnes grasosas.
 - 41 Nunca utilice el artefacto sin que la rejilla, la bandeja recolectora o el asador estén en su lugar. Siempre ponga la rejilla, el asador y la bandeja recolectora en el artefacto antes de conectar el enchufe a la toma de corriente y encenderlo. No utilice el artefacto si la rejilla, el asador o la bandeja recolectora están hundidos o presentan algún tipo de deformación.
 - 42 Este artefacto y el accesorio asador son solo para uso doméstico. Este aparato no debe utilizarse en ambientes como cocina de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco está dirigido para utilizarse en hoteles, moteles, hospedajes ni otros entornos comerciales.
 - 43 Los aceites o las grasas sobrecalentadas, residuos grasos y restos de carne en la rejilla y la bandeja recolectora pueden encenderse y comenzar a quemarse. Nunca deje la plancha sin supervisar. En caso de una inflamación por grasa o aceite, nunca la extinga con agua. Apague el aparato e intente apagar el fuego cuidadosamente con una manta o una toalla húmeda.
 - 44 No cubra la parrilla con ninguna sartén, taza ni con papel de aluminio durante la cocción; el sistema se recalentará y el dispositivo se apagará debido al interruptor térmico automatizado incluido. En ese caso, deberá apagar el aparato y desenchufarlo, esperar 10 minutos y, a continuación, volver a enchufarlo y encenderlo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

16 ESPAÑOL

Consulte las fotografías de las páginas plegadas en la parte delantera y trasera del manual del usuario.



Tabla de contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES	13
Introducción	17
Descripción general (fig. 1)	17
Antes del primer uso	17
Uso del artefacto	17
Limpieza	18
Tabla de cocción	19
Eliminación	19
Garantía	20

Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para acceder a los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- ① Unidad motora
- ② Armazón plegable
- ③ Pincho
 - A. Varilla de asador (2 piezas) con mango
 - B. Un par de horquillas para carne
 - C. Pieza de soporte

Antes del primer uso

- 1 Antes de usar el asador por primera vez, limpie minuciosamente las piezas del pincho y el armazón metálico con agua caliente con jabón y una esponja no abrasiva, o bien en el lavavajillas.
- 2 Para insertar las baterías (dos baterías D-cell) en la unidad motora, presione para abrir el compartimento de la batería (las baterías no se incluyen en el paquete).
- 3 Atornille las dos piezas de las varillas de asador y fije el mango atornillándolo en la varilla (Fig. 2).

Uso del artefacto

- 1 Despliegue el armazón metálico hasta que los cuatro paneles estén estables y los lados opuestos queden en forma paralela (Fig. 3).
- 2 Fije el armazón en la base de la parrilla (Fig. 4).
- 3 Fije la unidad motora en el armazón (Fig. 5). Asegúrese de alinear las dos ranuras guía para deslizar la unidad motora firmemente en el armazón.
- 4 Deslice el extremo del tornillo de la pieza de soporte por la varilla del asador hasta el mango (Fig. 6). Para verificar que esté en el lugar correcto, coloque el extremo de la varilla del asador en el orificio de la unidad motora y la varilla del asador en los orificios del armazón metálico. La sección redonda de la pieza de soporte debe encajar perfectamente en la abertura del armazón, a fin de que la varilla gire sin problemas. Gire el tornillo para fijar firmemente la pieza de soporte en su lugar en la varilla del asador (Fig. 7).

Nota: No es necesario desprender el mango y la pieza de soporte después de cada uso.

- 5 Quite el pincho del armazón metálico. Deslice una de las horquillas para carne por la varilla del asador y ensarte el pollo (u otro tipo de carne) en el pincho. Deslice la segunda horquilla para carne por la varilla del asador (Fig. 8).

Precaución: Asegúrese de que el armazón metálico no se incline cuando quite la varilla del asador de la unidad motora.

18 ESPAÑOL

- 6 Fije ambas horquillas en la carne en ángulos ligeramente distintos para sostener el alimento de forma segura. A continuación, coloque la carne en el centro del pincho y fije las horquillas metálicas en la varilla girándolas hacia abajo.

Sugerencia: *Utilice hilo de cocina o de carnicería para atar los muslos y las alas del pollo al pincho.*

- 7 Inserte el pincho en la unidad motora y colóquelo en el armazón (Fig. 9).

Nota: *La pieza de soporte debe estar alineada con la abertura de la pared lateral (Fig. 7). La carne debe ubicarse en la parte central del pincho, de manera que este gire sin problemas entre los paneles metálicos.*

- 8 Enchufe la parrilla en la toma de corriente de la pared. Utilice la parrilla de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario; para esto, gire la perilla de control a la posición de encendido (I) (Fig. 10) y encienda la unidad motora presionando el botón de encendido (I) para que el pincho comience a girar (Fig. 11).

Nota: *Si adoba alimentos, utilice solo un poco de aceite y vierta el adobo con un cepillo ligeramente sobre los alimentos, ya que el aceite genera un exceso de humo.*

- 9 Ase el pollo (u otro tipo de carne) hasta que se cueza y alcance el nivel de tostado deseado (consulte la tabla de cocción para conocer los tiempos de cocción sugeridos).

Sugerencia: *Siempre verifique la temperatura interna con un termómetro de lectura instantánea. Asegúrese de que el sensor del termómetro no toque el asador metálico, ya que generaría una lectura inexacta.*

- 10 Cuando la carne haya terminado de asarse, apague el artefacto y la unidad motora del asador, y desconecte el enchufe de la toma de corriente de la pared.

Advertencia: El pincho, las piezas del asador, el armazón metálico y la parrilla están muy calientes. Utilice guantes de cocina para retirar el pincho de la parrilla.

Limpieza

Limpie el asador y la parrilla después de cada uso.

- 1 Después de cocinar, permita que todas las piezas del asador se enfríen por completo.
- 2 Para limpiar la base de la parrilla, consulte las instrucciones de limpieza que se indican en el manual del usuario de la parrilla.
- 3 Quite todas las piezas extraíbles.
- 4 Limpie todas las piezas extraíbles (excepto la unidad motora del pincho) con detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva, o bien limpie las piezas en el lavavajillas después de cada uso. Séquelas completamente antes de guardarlas. No lo coloque en remojo durante un período prolongado. Nunca utilice productos corrosivos o abrasivos fuertes.
- 5 Guarde en un lugar seco y fresco.
- 6 La unidad motora se puede limpiar con un paño húmedo.

Nota: *No limpie la unidad motora en el lavavajillas.*

Consulte la tabla de limpieza para ver instrucciones adicionales.

Tabla de cocción

El tiempo y la temperatura de cocción dependerán del tipo de alimentos que se preparen, su grosor y temperatura, además de su propio gusto.

***Nota:** El consumo de carne de vacuno o ave cruda o poco cocidas puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades alimentarias.*

Carne	Peso	Tiempo	Temperatura interna*
Pollo (entero)	2.2 – 2.9 lb 1 – 1.3 kg	55 – 65 min	85 – 90 °C/185 – 195 °F (bien cocido)
	2.9 – 4 lb 1.3 – 1.8 kg	65 – 85 min	
	4 – 5 lb 1.8 – 2.3 kg	85 – 110 min	
Pato (entero)	2.2 – 2.9 lb 1 – 1.3 kg	55 – 65 min	85 – 90 °C/185 – 195 °F (bien cocido)
	2.9 – 4 lb 1.3 – 1.8 kg	65 – 85 min	
	4 – 5 lb 1.8 – 2.3 kg	85 – 110 min	
Puerco asado:	3.3 – 4.4 lb 1.5 – 2 kg	80 – 100 min	80 °C/175 °F (bien cocido) 70 °C/160 °F (término medio)
Cordero asado con o sin hueso	3.3 – 4.4 lb 1.5 – 2 kg	70 – 100 min	75 °C/170 °F (bien cocido) 65 °C/150 °F (término medio)

** Sugerencia: Utilice un termómetro para carne a fin de determinar la temperatura interna de esta. Asegúrese de que el sensor del termómetro no toque el asador metálico interno, ya que generaría una lectura inexacta.*

Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información acerca del reciclaje, comuníquese con las instalaciones de gestión de desechos locales o visite www.recycle.philips.com.

Este producto utiliza baterías:

- Deseche las baterías de forma adecuada. No las incinere. Las baterías pueden explotar si se sobrecalientan.
- No las envuelva en papel metálico ni de aluminio. Coloque cinta adhesiva en los terminales de las baterías antes de desecharlas.
- Se recomienda comunicarse con los funcionarios locales pertinentes para obtener información acerca de centros de reciclaje autorizados.

Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene un problema, visite **www.philips.com/support** o llame al 1-866-309-8817 para solicitar asistencia, solo disponible en Estados Unidos y Canadá.

Garantía limitada de un año

Philips garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para recibir servicio de atención al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support. NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a reparar o, a su entero criterio, reemplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían dependiendo del estado, provincia o país.

EE. UU. solamente

Fabricado para:
Philips Personal Health
Una división de Philips North America LLC
P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904
Estados Unidos de América

Solo en Canadá

Importador por:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

Para solicitar asistencia, visite el sitio web de Philips en <http://www.support.philips.com/support/> o llame al:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300

Para obtener ayuda, visite nuestro sitio web **www.philips.com/support** o en Estados Unidos o Canadá, llame al 1-866-309-8817.

PHILIPS y Philips Shield son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V.

©2017 Philips North America LLC. Todos los derechos reservados.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Ce cadre de rôtissoire HD6971/00, munie d'un moteur à pile, ne fonctionne qu'en combinaison avec le gril Philips HD6371 et HD6372.

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

- 1 Lisez toutes les instructions.
- 2 Ne pas utiliser la rôtissoire ou le cadre en métal dans un micro-ondes, un grille-pain four, un four traditionnel ou à convection, sur une surface de cuisson en céramique ou en verre, dans une cuisinière à gaz, électrique ou à induction, ni sur un grill d'extérieur.
- 3 Nous vous recommandons de griller uniquement des ingrédients pesant au plus 2,5 kg / 5,5 lb, pouvant rentrer au complet dans le cadre métallique et tourner sur la tige, sans accrocher le cadre métallique ou le bas du gril.
- 4 Pour éviter de vous blesser les yeux, ne regardez pas directement la lumière de la lampe lorsqu'elle est allumée.
- 5 Le cadre métallique, les tiges de cuisson, les roulements, les fourchettes à viande et le gril deviendront TRÈS CHAUDS pendant la cuisson. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des manches ou des boutons. Manipulez l'appareil avec des gants de cuisinier, des gants ou des poignées de cuisinier. Ne touchez pas les pièces pendant ou après l'utilisation. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de rajouter ou de retirer des pièces ou de le nettoyer.
- 6 Pour prévenir les risques de décharges électriques, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Si la base de l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement le cordon de la prise. Ne touchez pas aux liquides.
- 7 Exercez toujours une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou des personnes handicapées ou à leur proximité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 8 N'essayez pas d'enlever ou de déplacer des aliments pendant que la rôtissoire ou le grill est allumé, et lorsque le gril est branché à une prise de courant.
- 9 Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- 10 Mettez toujours l'appareil hors tension («0»), ainsi que la rôtissoire («0») après l'utilisation et avant de le débrancher.
- 11 Débranchez l'appareil si vous avez l'avez échappé.
- 12 Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- 13 N'exposez pas l'appareil à des températures élevées et ne le posez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, un poêle ou une cuisinière en marche ou encore chaud, ni sur un four chaud.
- 14 Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance.
- 15 Branchez l'appareil uniquement dans les prises murales qui sont protégées par un fusible avec un fusible de 20 A, si vous utilisez l'appareil pendant plus d'une heure.

22 FRANÇAIS

- 16 Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise, la grille ou le plateau égouttoir est endommagé, ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou été endommagé et ne puisse pas fonctionner correctement. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis et au Canada, composez le 1-866-309-8817.
- 17 N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil sous peine de risquer des blessures.
- 18 N'obstruez aucun orifice de ventilation. Installez l'appareil en conformité avec les instructions du fabricant.
- 19 Cet appareil est destiné à un usage en intérieur uniquement. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 20 N'utilisez pas de combustible, comme des briquettes de charbon, avec cet appareil.
- 21 Ne versez pas de liquides (p. ex. de la bière, du cognac, de l'eau, etc.) sur la grille ou le plateau égouttoir, car cela peut provoquer un incendie.
- 22 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 23 Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- 24 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 25 Ne placez pas d'ustensiles de cuisine sur la rôtissoire pendant qu'elle est chaude, en cuisson, en maintien au chaud ou en phase de réchauffage.
- 26 Assurez-vous que la grille, le plateau égouttoir, la rôtissoire ainsi que l'extérieur de la base soient propres et secs avant de brancher l'appareil.
- 27 Utilisez ce produit dans le but pour lequel il est conçu, tel qu'il est décrit dans ce mode d'emploi.
- 28 Nettoyez toujours l'appareil après l'utilisation. Ne vous servez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage. Vous risqueriez de briser des pièces, qui, en touchant des composants électriques, pourraient vous soumettre à un choc électrique.
- 29 Branchez cet appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
- 30 Vous pouvez toutefois utiliser des rallonges en redoublant de vigilance. Si vous utilisez une rallonge électrique : les caractéristiques électriques du cordon d'alimentation doivent être aussi élevées que celles de l'appareil. La rallonge doit être disposée de façon à ne pas reposer au bord d'une table ou d'un comptoir, car un enfant pourrait alors facilement l'attraper ou quelqu'un pourrait se prendre les pieds dedans. Si la fiche de l'appareil est munie d'un fil de terre, la rallonge utilisée doit être un cordon d'alimentation trifilaire avec mise à la terre.
- 31 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. Si la fiche n'est toujours pas compatible, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.
- 32 Ne mettez aucun objet en papier, en carton, en plastique ou d'une matière similaire dans l'appareil.
- 33 Ne couvrez aucune partie du gril, de la grille ou de la rôtissoire avec une feuille en métal. Vous pourriez causer une surchauffe de l'appareil.

- 34 N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il se trouve dans un rangement d'appareil ou directement sous une armoire murale.
- 35 Avant d'allumer le gril, retirez tout objet au-dessus et tout objet inflammable à proximité.
- 36 Ne placez pas de nourriture ou d'objet sur le plateau égouttoir lorsque le gril est allumé.
- 37 Ne placez pas d'aliments directement sur l'élément chauffant.
- 38 Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande externe.
- 39 Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable, résistante à la chaleur et laissez un espace suffisant autour de l'appareil et gardez-le à l'écart de l'eau ou de toute source de chaleur.
- 40 Faites attention aux éclaboussures de graisse pendant la cuisson de viandes grasses.
- 41 N'utilisez jamais l'appareil sans mettre en place la grille ou le plateau égouttoir. Placez toujours la grille ou la rôtissoire et le plateau égouttoir sur l'appareil avant de le brancher dans la prise de courant et de l'allumer. N'utilisez pas l'appareil si la grille ou la rôtissoire ou le plateau égouttoir est tordu ou déformé de quelque façon que ce soit.
- 42 Cet appareil et ses accessoires de rôtissoire sont conçus pour un usage domestique seulement. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des endroits comme des cuisines de personnel d'entreprise, des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas conçu non plus pour les hôtels, les motels, les gîtes touristiques et les autres environnements commerciaux.
- 43 Surchauffer le gras ou l'huile, ainsi que les résidus graisseux et le reste de la viande grasse sur la grille et le plateau égouttoir pourrait les enflammer. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance. En cas de feu provoqué par l'huile ou la graisse, n'éteignez jamais avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez doucement le feu à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'un linge à vaisselle humide.
- 44 Ne couvrez pas le gril avec une plaque ou une feuille d'aluminium ou des tasses pendant la cuisson, car cela pourra faire surchauffer le système et le thermocontact automatique de l'appareil le fera s'éteindre. Au cas où cela se produirait, éteignez l'appareil et débranchez-le, attendez pendant 10 minutes, puis rebranchez-le et allumez-le à nouveau pour continuer la cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

24 FRANÇAIS

Consultez les illustrations présentées sur les pages pliées à l'avant et à l'arrière du manuel d'utilisation.



Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES	21
Introduction	25
Description générale (fig. 1)	25
Avant la première utilisation	25
Utilisation de la lampe	25
Nettoyage	26
Tableau de cuisson	27
Mise au rebut	27
Garantie	28

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips! Pour profiter pleinement des avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse **www.philips.com/welcome**.

Description générale (fig. 1)

- ① Bloc moteur
- ② Cadre pliable
- ③ Brochette
 - A. Tige de cuisson (2 pièces) avec poignée
 - B. Une paire de fourchettes à viande
 - C. Roulement

Avant la première utilisation

- 1 Nettoyer soigneusement la brochette et le cadre métallique à l'eau chaude et savonneuse, avec une éponge non abrasive ou dans le lave-vaisselle, avant d'utiliser la rôtisserie pour la première fois.
- 2 Pour insérer les piles (deux piles D) dans le bloc moteur, appuyez pour ouvrir le logement des piles (piles non incluses dans cet emballage).
- 3 Vissez les deux pièces de la tige et fixez la poignée en la vissant à la tige (fig. 2).

Utilisation de la lampe

- 1 Dépliez le cadre métallique jusqu'à ce que les quatre panneaux soient stabilisés et que les côtés soient bien parallèles (fig. 3).
- 2 Fixez le cadre à la base du gril (fig. 4).
- 3 Fixez le bloc moteur au cadre (fig. 5). Assurez-vous d'aligner correctement les deux rainures pour glisser le bloc moteur en place, dans le cadre.
- 4 Enfilez l'embout fileté de la pièce à roulement le long de la tige de cuisson, jusqu'à la poignée (fig. 6). Pour vous assurer que les pièces soient bien placées, placez le bout de la tige dans le trou du bloc moteur et la tige dans les creux du cadre métallique. La section arrondie du roulement devrait convenir parfaitement à l'ouverture du cadre afin de permettre à la tige de tourner librement. Vissez la vis pour fixer solidement le roulement sur la tige de cuisson (fig. 7).

Remarque : *il n'est pas nécessaire de retirer la poignée et le roulement après chaque utilisation.*

- 5 Retirez la brochette du cadre métallique. Faites glisser une des fourchettes à viande sur la tige de cuisson, puis insérez votre poulet (ou autre viande) sur la brochette. Faites glisser la deuxième fourchette sur la tige de cuisson (fig. 8).

Attention : assurez-vous que le cadre métallique ne soit pas incliné lorsque vous retirez la tige du bloc moteur.

26 FRANÇAIS

- 6 Piquez les deux fourchettes dans la viande à deux angles légèrement différents afin de mieux tenir les aliments. Ensuite, glissez la viande au centre de la brochette et ajustez les fourchettes à viande sur la tige en les vissant.

Conseil : utilisez un peu de ficelle de cuisine ou de boucher pour fixer les pilons et les ailes de poulet sur la brochette.

- 7 Insérez la brochette dans le bloc moteur et placez-la sur le cadre (fig. 9).

Remarque : le roulement doit être aligné avec l'ouverture sur le côté du panneau (fig. 7). La viande doit être placée au centre de la brochette afin de lui permettre de bien tourner entre les panneaux métalliques.

- 8 Branchez le gril dans la prise de courant. Utilisez le gril comme indiqué dans le mode d'emploi, en mettant le bouton de contrôle à «MARCHE» (I) (fig. 10) et en allumant le bloc moteur en appuyant sur «MARCHE» (I) pour commencer à faire tourner la brochette (fig. 11).

Remarque : lorsque vous faites mariner de la nourriture, prenez une petite quantité d'huile et brossez la marinade doucement sur la nourriture, car l'huile produit de la fumée supplémentaire.

- 9 Faites cuire le poulet (ou toute autre viande) jusqu'à ce qu'il a atteint la cuisson et le brunissement désiré (voir le tableau pour les temps de cuisson suggérés).

Conseil : vérifiez toujours la température interne au moyen d'un thermomètre à lecture instantanée. Assurez-vous que la sonde du thermomètre ne touche pas à la tige en métal, car vous auriez une mauvaise lecture.

- 10 Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil et le bloc moteur de la rôtissoire, puis débranchez la fiche de la prise murale.

Attention : la brochette, les pièces de la tige, le cadre métallique et le gril sont très chauds, utilisez donc des gants pour retirer la brochette du gril.

Nettoyage

Nettoyez la rôtissoire et le gril après chaque utilisation.

- 1 Après la cuisson, laissez refroidir complètement toutes les pièces de la rôtissoire.
- 2 Pour nettoyer la base de la plaque, référez-vous aux instructions de nettoyage dans le manuel d'utilisation du gril.
- 3 Retirez toutes les pièces amovibles.
- 4 Nettoyez toutes les pièces amovibles (sauf le bloc moteur de la brochette) à l'aide de liquide à vaisselle et d'une éponge non abrasive, ou en les plaçant au lave-vaisselle après chaque utilisation. Faites sécher complètement avant de ranger. Ne pas tremper pendant des périodes prolongées. Ne jamais utiliser des produits nettoyants abrasifs ou corrosifs.
- 5 Conservez dans un endroit sec et frais.
- 6 Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide.

Remarque : ne pas nettoyer le bloc moteur dans le lave-vaisselle.

Reportez-vous au tableau relatif au nettoyage pour obtenir des instructions supplémentaires.

Tableau de cuisson

Le temps de cuisson et la température dépendent du type d'aliment que vous préparez, ainsi que de l'épaisseur, de la température et de vos goûts.

Remarque : consommer de la viande ou de la volaille crue ou mal cuite peut augmenter les risques de maladies d'origine alimentaire.

Viande	Poids	Heure	Température interne *
Poulet (entier)	2,2 à 2,9 lb 1 à 1,3 kg	55 à 65 min	85 à 90 °C / 185 à 195 °F (bien cuit)
	2,9 à 4 lb 1,3 à 1,8 kg	65 à 85 min	
	4 à 5 lb 1,8 à 2,3 kg	85 à 110 min	
Canard (entier)	2,2 à 2,9 lb 1 à 1,3 kg	55 à 65 min	85 à 90 °C / 185 à 195 °F (bien cuit)
	2,9 à 4 lb 1,3 à 1,8 kg	65 à 85 min	
	4 à 5 lb 1,8 à 2,3 kg	85 à 110 min	
Rôti de porc	3,3 à 4,4 lb 1,5 à 2 kg	80 à 100 min	80 °C / 175 °F (bien cuit) 70 °C / 160 °F (moyen)
Rôti d'agneau avec ou sans os	3,3 à 4,4 lb 1,5 à 2 kg	70 à 100 min	75 °C / 170 °F (bien cuit) 65 °C / 150 °F (moyen)

*** Conseil : utilisez un thermomètre à viande afin de déterminer la température interne de la viande. Assurez-vous que la sonde du thermomètre ne touche pas à la tige en métal, car vous auriez une mauvaise lecture.**

Mise au rebut

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Pour en savoir plus sur le recyclage, veuillez communiquer avec les centres de gestion des déchets locaux ou visiter le site www.recycle.philips.com.

Ce produit utilise des piles :

- Mettez les piles au rebut de façon responsable. Ne les incinérez pas. Les batteries risquent d'exploser en cas de surchauffe.
- Ne les emballez pas dans du papier métallique ou d'aluminium. Recouvrez les bornes des piles déchargées avec du ruban adhésif avant de les jeter.
- Nous vous suggérons de communiquer avec les responsables de votre ville pour connaître le ou les sites où vous pouvez laisser votre batterie.

Garantie

Si vous avez besoin de renseignements supplémentaires, d'assistance ou si vous avez un problème particulier, visitez notre site Web **www.philips.com/support** ou composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

Garantie limitée d'un an

Philips garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant un an à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site www.philips.com/support. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. La responsabilité de Philips se limite à la réparation, ou à son entière discrétion, au remplacement du produit. Philips décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induits, lorsque la loi l'autorise. La présente garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi, auxquels peuvent s'ajouter des droits qui varient selon les États ou les provinces.

États-Unis seulement

Fabriqué pour :
Philips Personal Health
Une division de Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
États-Unis d'Amérique

Canada seulement

Importée par :
Philips Electronics Ltée
281 Hillmount Road
Markham (Ontario) L6C 2S3

Pour obtenir de l'aide, visitez notre site Web : **www.philips.com/support** ou, aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.

© 2017 Philips North America LLC.

Tous droits réservés.