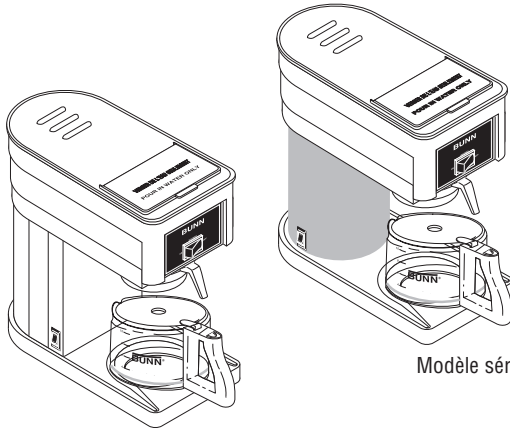


Manuel d'utilisation et d'entretien
de l'infuseur à café

BUNN[®]

www.bunnomatic.com

Pour-Omatic[®]



Modèle série GR10

Modèle série B10

P2243/P2242

Modèle: _____

Code: _____

Veillez à obtenir ce numéro
figurant sous l'infuseur avant
de le remplir avec de l'eau.

BUNN vous souhaite la bienvenue dans l'univers des cafés fins. Grâce à l'infuseur à café Pour-Omatic[®], chaque tasse de café sera l'occasion de déguster le meilleur café qui soit. La renommée de BUNN s'étend tant aux foyers qu'aux restaurants, et ce, partout dans le monde. Ce manuel vous enseignera l'art de faire de l'excellent café en un rien de temps.

Conservez ce manuel à portée de la main.
Bunn et Pour-Omatic de Bunn sont des marques
déposées et le logo de Bunn est une marque de
commerce de la Bunn-O-Matic Corporation.

LISTED

350S



**Savourez
désormais
du bon café!**

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	4
Renseignements généraux	5
Préparation de l'infuseur	6
Comment infuser du bon café	7
Eau chaude	7
Introduction au café	8
Quelques conseils d'infusion	8
Entretien de la poignée de la carafe	8
Entretien régulier	9
Détartrage	9
Nettoyage périodique	9
Vider l'infuseur	10
Qualité de l'eau	10
Eau adoucie - Café décaféiné	10
Centres de service agréés	10
Accessoires BUNN	11
Garantie limitée	Endos

SPÉCIFICATIONS

Électrique : le modèle homologué UL est catalogué pour une utilisation domestique uniquement. Cet infuseur possède un cordon électrique à 3 broches; il nécessite une alimentation de 120 volts, monophasée, 60 Hz, 7-1/2 A avec 2 fils et une mise à la terre. Les composantes comprennent un chauffe-eau de 800 watts, un réservoir chauffant «Garder au chaud» de 34 watts et un réchaud pour carafe de 46 watts (s'il y a lieu), pour un total de 900 watts.

Dimensions : hauteur 14 po; largeur 7 po; profondeur 13 po

Capacité d'infusion : De quatre à dix tasses de 5 oz par cycle d'infusion.

Poids : 8 lb incluant la carafe, les filtres, l'entonnoir et la sonde de ressort du retrait du calcaire.

HAUTE ALTITUDE

Votre infuseur à café Pour-Omatic® est conçu pour fonctionner dans la plupart des régions au pays. Cependant, en haute altitude (au-dessus de 5000 pieds), les modèles comportant la mention « D » sont recommandés.

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA LTD

280 INDUSTRIAL PARKWAY S.

AURORA, ONTARIO L4G 3T9

www.bunn.com

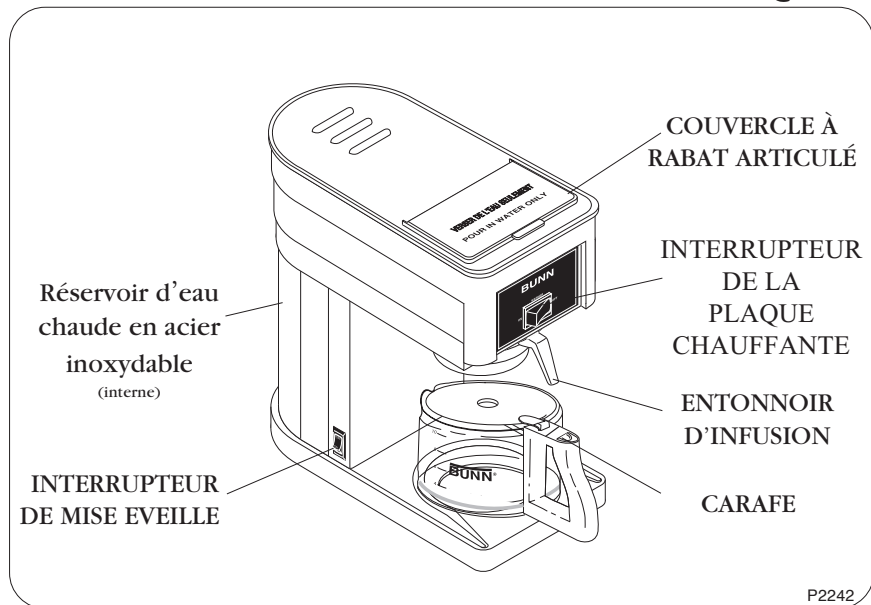
Pour obtenir de l'aide, composez:

1-800-263-2256

Afin de recevoir toute l'aide désirée, ayez en main le code dateur de votre produit lorsque vous faites un appel pour l'assistance technique (ce code est situé sur le dessous de votre infuseur).

BUNN *Pour-Omatic*®

INFUSEUR À CAFÉ DE MODÈLE DOMESTIQUE



Tension dangereuse!

Peut causer un incendie ou l'électrocution!

Ne démontez pas l'infuseur.

Il n'y a pas de pièces réutilisables à l'intérieur.

Les réparations doivent être confiées aux personnes qualifiées.

(Voir page 10)



Ce symbole vous informe du risque d'incendie et d'électrocution dans le message qui l'accompagne.



Ce symbole vous incite à lire les consignes importantes d'utilisation et d'entretien.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques afin de réduire tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- N'immergez jamais les cordons, les fiches ou les infuseurs dans l'eau ou des liquides.
- Exercez une surveillance étroite en présence d'enfants.
- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes de temps prolongées et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y ajouter ou d'y retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'infuseur si sa fiche ou son cordon d'alimentation est endommagé ou si l'infuseur ne fonctionne pas bien ou est endommagé. Faites examiner l'infuseur dans un de nos centres de service agréés; des techniciens veilleront à effectuer l'ajustement ou la réparation qui s'impose (voir page 10).
- L'utilisation d'un accessoire non autorisé avec cet infuseur peut entraîner des blessures.
- Pour usage domestique seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table ou toucher une surface chaude.
- Ne placez pas l'infuseur sur un élément chaud de cuisinière (électrique ou au gaz) ni même à proximité, pas plus que dans un four chaud.
- N'utilisez pas l'infuseur à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne placez ni n'enlevez l'entonnoir, la carafe ou le couvercle de la carafe pendant le cycle d'infusion.
- La carafe est conçue pour cet infuseur. Elle ne doit pas être chauffée sur une cuisinière ou dans un four à micro-ondes
- Ne placez pas une carafe chaude sur une surface froide.
- N'utilisez pas une carafe fendillée ou dont la poignée est lâche.
- Ne nettoyez pas la carafe à l'aide de détergents abrasifs ou d'une laine d'acier.
- Lorsque l'infuseur est hors service, le couvercle à rabat doit être fermé.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

- L'infuseur est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'il risque de faire trébucher.
- Si l'usage d'une rallonge est nécessaire, assurez-vous que son calibre est au moins égal à celui de l'infuseur et assurez-vous qu'il ne pende pas d'une table ou d'un comptoir où il pourrait faire trébucher ou être une source de danger pour les enfants.
- Si une rallonge électrique est employée, celle-ci doit être conçue à 3 broches, ceci incluant la mise à terre.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Note : Ne branchez pas l'infuseur immédiatement

(Voir page 6)

Une installation inadéquate entraînera des dommages permanents et aura pour effet d'annuler la garantie limitée. Lisez et suivez les instructions à la page suivante.

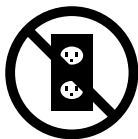
- Cet infuseur est conçu pour demeurer branché en tout temps (sauf à l'installation initiale et lors du nettoyage).
- Un interrupteur de mise en veille situé sur le côté inférieur gauche permet de couper tous les contacts électriques lorsque vous quittez votre demeure pour une durée de plus de deux jours. Il n'est pas nécessaire cependant d'utiliser cet interrupteur quotidiennement puisque l'infuseur BUNN est muni de dispositifs qui assurent un maximum de sécurité.
- Lorsque l'infuseur a été éteint ou débranché, remplissez le réservoir d'eau et laissez-la chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne la bonne température (pendant environ 15 minutes ou lorsque le bruit du réservoir ne se fait plus entendre).
- Votre infuseur BUNN possède un réservoir spécialement conçu pour conserver l'eau à la bonne température. Cet apport d'eau chaude vous permet d'infuser du bon café en moins de trois minutes.
- Le café infusé se déverse dans la carafe, où il est conservé à la température de service sur la plaque chauffante en porcelaine. Cette dernière est actionnée par un interrupteur marche-arrêt lumineux disposé sur la façade de l'infuseur.

NOTE : *Cet interrupteur marche-arrêt ne commande que la plaque chauffante de la carafe.*

- Lors de l'infusion du café, l'eau qui pénètre dans le réservoir de l'infuseur est chauffée à la bonne température et est conservée ainsi jusqu'à la prochaine infusion.
- Lorsque l'infuseur n'est pas en service, le couvercle à rabat doit rester fermé. S'il est ouvert, il peut s'égoutter de l'eau de la buse lorsque de l'eau froide est versée dans l'infuseur.
- Le couvercle de la carafe réduit l'évaporation et la perte de chaleur du café.
- Soyez prudent en versant de l'eau chaude de l'infuseur. L'eau est environ 50 °F plus chaude que l'eau chaude du robinet; elle peut également servir à d'autres fins.
- L'infuseur est muni d'un cordon pour alimentation de 120 volts à trois broches avec mise à la terre. La broche de mise à la terre de la fiche est de forme arrondie. Cela est une caractéristique de sécurité et permet au cordon de s'insérer adéquatement dans une prise mise à la terre. Si la fiche du cordon ne s'insère pas bien dans la prise électrique, contactez un électricien afin qu'il voit à modifier la prise électrique. N'essayez pas de passer outre la caractéristique de sécurité de la fiche.
- La buse devra être resserrée périodiquement. Prenez soin de ne pas vous brûler en la resserrant du bout des doigts.

NOTE : *Des brûlures sévères peuvent survenir si la buse se dévisse et tombe durant l'infusion.*

PRÉPARATION DE L'INFUSEUR

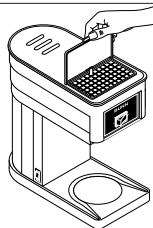


**NOTE : L'INFUSEUR N'EST PAS PRÊT À ÊTRE BRANCHÉ.
NE branchez PAS avant d'avoir effectué l'étape n° 3.**

Étape n° 1

Soulevez le couvercle à rabat articulé.

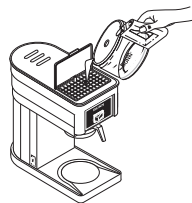
NOTE : La tige qui excède le grillage est reliée à un butoir qui limite l'écoulement de l'eau dans le réservoir. Lorsque le couvercle est fermé, la tige se rabaisse et le butoir se relève pour laisser passer l'eau dans le réservoir.



P2240

Étape n° 2

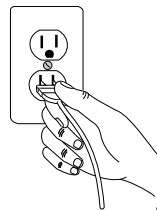
Glissez un entonnoir d'infusion vide dans l'infuseur sous l'interrupteur de la plaque chauffante. Versez une carafe pleine d'eau dans la partie grillagée sur le dessus de l'infuseur. Placez la carafe sur la plaque chauffante et refermez le couvercle. Attendez pendant trois minutes, le temps que l'eau s'écoule dans le réservoir. Répétez cette étape. Lorsque le réservoir sera plein, il y aura de l'eau qui s'égouttera de l'entonnoir dans la carafe.



P2247

Étape n° 3

Branchez l'infuseur.

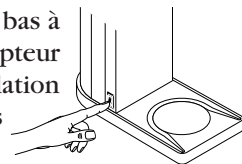


P-214

Étape n° 4

Basculez l'interrupteur de mise en veille (situé en bas à gauche) à la position « Marche » (vers le bas). Cet interrupteur actionne l'élément chauffant du réservoir. À l'installation initiale, vous devrez attendre environ quinze minutes avant que l'eau n'atteigne la température d'infusion.

Videz la carafe de toute eau qui a pu s'y accumuler.



P-219

Voyez à la page suivante comment infuser du bon café en cinq étapes facile «COMMENT INFUSER DU BON CAFÉ»

COMMENT INFUSER DU BON CAFÉ

Étape n° 1

Placez un filtre à café BUNN^{MD} dans l'entonnoir. (Assurez-vous d'utiliser des filtres BUNN pour une infusion parfaite. Vous verrez la différence!)
Pour commander des filtres BUNN, visitez notre site Internet à l'adresse www.bunnomatic.com.



P-206

Étape n° 2

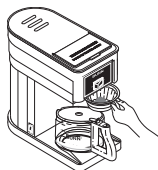
Versez une mesure de café dans le filtre et secouez-le doucement pour niveler la mouture. Pour connaître les quantités de café nécessaires, consultez la page 8.



P-205

Étape n° 3

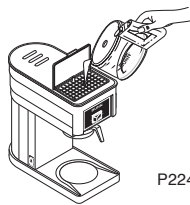
Assurez-vous que la buse est bien serrée. Glissez l'entonnoir dans l'infuseur sous l'interrupteur de la plaque chauffante et basculez l'interrupteur à la position « Marche ».



P2241

Étape n° 4

Soulevez le couvercle à rabat articulé et versez une carafe d'eau dans la partie grillagée. Placez la carafe sur la plaque chauffante ET refermez ENSUITE le couvercle. Votre infuseur Bunn commencera à infuser le café instantanément. Le couvercle à rabat doit aussi rester fermé lorsque l'infuser n'est pas en service.



P2247

Étape n° 5

Lorsque l'infusion est terminée, retirez l'entonnoir et jetez le filtre et le marc de café. Ne touchez pas au marc chaud.



P-215

NOTE : Soulever le couvercle durant l'infusion aura pour effet d'interrompre l'écoulement de l'eau dans le réservoir sans toutefois nuire au cycle d'infusion. Le café infusé qui se trouve dans l'entonnoir s'égouttera dans la carafe. En refermant le couvercle, l'écoulement de l'eau dans l'entonnoir se poursuivra jusqu'à ce que le cycle d'infusion soit terminé.

AVERTISSEMENT : ne pas fermer le couvercle après avoir versé l'eau si la carafe n'est pas en place. La fermeture du couvercle libère l'eau chaude.

Eau chaude (utiliser avec prudence)

Pour obtenir de l'eau chaude, suivez ces mêmes étapes en omettant le filtre et le café. L'eau chaude provenant de votre infuseur BUNN est approximativement à 200 °F, ce qui est beaucoup plus chaud que l'eau du robinet. Par conséquent, il faut la manipuler avec prudence.

INTRODUCTION AU CAFÉ

Réussir le café, c'est comme réussir son plat préféré. Les deux nécessitent une bonne recette! Mais pour faire du bon café, il faut aussi un bon équipement, qui règle la température de l'eau, la quantité désirée et la durée d'infusion. L'infuseur à café BUNN^{MD} permet de réussir son café à tout coup car il assure la constance de tous ces éléments. Il ne vous reste plus qu'à choisir le type et la quantité de la mouture à utiliser pour faire votre café!

La quantité de café nécessaire varie selon la mouture choisie. Pour obtenir de bons résultats, nous recommandons une mouture moyenne (pour café-filtre).

L'eau chaude extrait de nombreux éléments du café, dont certains sont désirables et d'autres non. La quantité de café utilisée de même que la quantité d'eau qui passe au travers du café détermine la force de ce dernier. L'augmentation de la quantité de café a pour résultat de rendre le café plus corsé. Inversement, la diminution de la quantité de café pour une même quantité d'eau donne un café moins fort. Une trop grande quantité d'eau combinée à une trop faible quantité de café peut entraîner une surextraction. La surextraction du café peut lui donner une saveur amère.

À mesure que la quantité de café utilisée décroît, vous serez à même d'observer une augmentation de l'amertume du breuvage. Ce phénomène est produit par l'eau chaude qui commence à enlever les éléments indésirables, une fois que tous les éléments désirables ont été extraits.

Le café fraîchement moulu donne les meilleurs résultats. Conservez le café moulu dans un endroit frais et sec, à l'écart des aliments odoriférants. Si vous le conservez au réfrigérateur, entreposez-le dans un contenant hermétique.

QUELQUES CONSEILS D'INFUSION

Lorsque le café est infusé correctement, il est facile de discerner la qualité d'un bon café. Infuser du bon café requiert peu d'efforts avec un infuseur à café BUNN.

Vous réussirez votre café à tout coup si vous suivez ces quelques conseils :

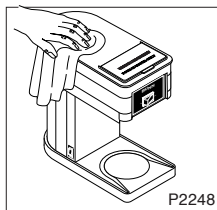
- 1) Utilisez toujours un équipement propre.
- 2) Utilisez toujours de l'eau froide fraîche.
- 3) Utilisez toujours des filtres en papier BUNN[®] pour assurer une bonne extraction.
- 4) Utilisez un minimum de 2 onces de café frais à mouture moyenne pour chaque portion (carafe) et vous obtiendrez un café riche et savoureux. Mais, le principal critère de satisfaction est votre propre goût. **Adaptez la recette jusqu'à ce qu'elle vous convienne. Pour infuser de plus petites quantités, faites des essais avec moins d'eau et moins de café. La quantité minimale de chaque infusion est de 4 tasses tel qu'indiqué sur la carafe.**
- 5) Conservez le café à la bonne température en plaçant la carafe sur sa plaque chauffante. Pour un café frais, ne conservez pas l'infusion sur la plaque chauffante pendant plus d'une heure.

ENTRETIEN DE LA POIGNÉE DE LA CARAFE

À l'aide d'un tournevis ordinaire, resserrez périodiquement la vis qui retient la poignée. Veillez à ne pas trop serrer la vis.

ENTRETIEN RÉGULIER

Rincez l'entonnoir et la carafe après chaque usage. À l'occasion, passez un linge humide sur l'infuseur, sans oublier la section au-dessus de l'entonnoir. (L'entonnoir et la carafe peuvent aller dans la partie supérieure du lave-vaisselle.)

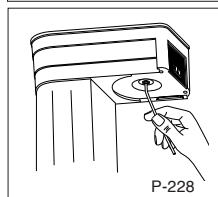
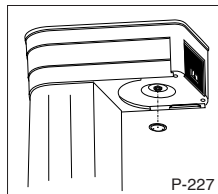


DÉTARTRAGE

Il est recommandé de nettoyer votre infuseur périodiquement pour retirer tout dépôt de tartre causé par l'eau.

NOTE- *Débranchez l'infuseur et laissez-le refroidir avant de la détartrer.*

- 1) Dévissez la buse du bout des doigts et mettez-la de côté.
- 2) Insérez l'outil de détartrage (fourni) au complet sauf les cinq derniers centimètres (2 pouces) dans le tube de la tête de pulvérisation.
- 3) Glissez l'outil dans le tube de la buse en faisant un mouvement de va-et-vient, environ cinq à six fois, pour déloger le calcaire. Retirez l'outil.
- 4) Versez une carafe d'eau froide dans l'infuseur, placez la carafe vide sur la plaque chauffante et fermez le couvercle à rabat.
- 5) Vérifiez les orifices de la buse. Si les trous sont entartrés, ils peuvent être libérés au moyen d'un cure-dent. Rincez la buse à l'eau avant de la remettre en place.
- 6) Branchez l'infuseur dans une prise de courant et laissez l'eau se réchauffer avant d'utiliser l'infuseur. La fréquence de détartrage varie en fonction de la teneur en minéraux de l'eau que vous utilisez.



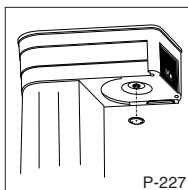
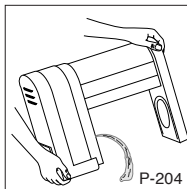
NETTOYAGE PÉRIODIQUE

(Recommandé au moins une fois tous les trois mois.)

- 1) Glissez un entonnoir d'infusion vide dans l'infuseur sous l'interrupteur de la plaque chauffante et placez une carafe vide sur la plaque chauffante.
- 2) Versez un litre de **vinaigre blanc** dans l'infuseur et fermez le couvercle. Videz la carafe lorsque le liquide cesse de s'égoutter de l'entonnoir.
- 3) Laissez la carafe en place pendant deux heures.
- 4) **Débranchez l'infuseur.** Retirez l'entonnoir de même que la buse de l'infuseur et mettez-les de côté. Nettoyez la tête de pulvérisation à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
- 5) Pour vider l'infuseur, passez à l'étape 6 **OU** pour éliminer le vinaigre de l'infuseur sans le vider, versez une carafe d'eau froide dans l'infuseur. Placez la carafe sur la plaque chauffante et fermez le couvercle pour permettre à l'eau de s'égoutter dans l'infuseur. Lorsque l'eau a cessé de s'égoutter, videz la carafe et répétez cette étape de 8 à 10 fois. Passez à l'étape 9.
- 6) Refroidissez l'infuseur en y versant une carafe remplie d'eau froide. Placez la carafe sur la plaque chauffante et fermez le couvercle. Lorsque l'infusion est terminée, videz la carafe. Répétez cette étape, puis mettez la carafe de côté.

NETTOYAGE PÉRIODIQUE (suite)

- 7) Saisissez l'infuseur par l'arrière et renversez-le rapidement au-dessus d'un évier. La majeure partie de l'eau s'écoulera par la buse mais elle peut également s'échapper par le pourtour du couvercle. Continuez de basculer l'infuseur jusqu'à ce que l'eau cesse de s'égoutter.
- 8) Remplacez la buse et l'entonnoir lorsque l'infuseur est complètement vide. Versez une carafe d'eau dans l'infuseur. Placez la carafe sur la plaque chauffante et refermez le couvercle. Répétez cette étape avec une autre carafe d'eau. L'eau s'égouttera de l'entonnoir après le deuxième remplissage. Lorsque l'entonnoir a cessé de s'égoutter, videz la carafe et versez une autre carafe d'eau dans l'infuseur. Placez la carafe sur la plaque chauffante et fermez le couvercle.
- 9) *Si vous n'avez pas remplacé la tête de pulvérisation et l'entonnoir, faites-le maintenant avant de poursuivre.* Goûtez à l'eau qui s'écoule de l'infuseur. Versez autant de carafes additionnelles d'eau froide fraîche qu'il est nécessaire jusqu'à ce que le goût de vinaigre disparaisse.
- 10) Branchez l'infuseur et laissez l'eau du réservoir atteindre la température adéquate avant de l'utiliser (environ 15 minutes).



VIDER L'INFUSEUR

Videz l'infuseur BUNN chaque fois que vous l'apportez avec vous, que vous l'expédiez ou que vous le rangez dans un endroit non chauffé où il y a un risque de gel. Suivez les étapes 4 à 7 de la section sur NETTOYAGE PÉRIODIQUE.

QUALITÉ DE L'EAU

Utilisez un adoucisseur d'eau si votre eau renferme des quantités abondantes de sédiments ou si elle a une odeur ou un goût inhabituel.

EAU ADOUCIE – CAFÉ DÉCAFÉINÉ

L'utilisation de café décaféiné ou d'eau adoucie peut faire en sorte que le café infusé s'écoule plus lentement au travers du papier-filtre, ce qui entraîne parfois un débordement de la mouture dans la carafe. Bien que ce phénomène ne soit pas rare dans l'infusion du café, il peut être évité en utilisant soit un peu moins de café, soit une mouture plus grossière, ou les deux à la fois. Si le débordement se produit de nouveau, veuillez contacter BUNN® afin de commander sans frais une nouvelle tête de pulvérisation.

CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS

Pour les réparations, contactez:

Bunn-O-Matic Corporation of Canada

280 Industrial Parkway South

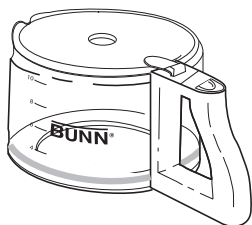
Aurora, Ontario L4G 3T9

(800) 263-2256

Pour recevoir une assistance complète, veuillez avoir à portée de la main le code dateur de votre appareil lorsque vous appelez le service d'assistance.

(Le code dateur est situé en dessous de votre infuseur)

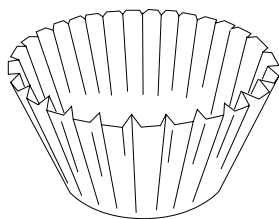
ACCESSOIRES BUNN®



NCD P2766

Carafes NCD

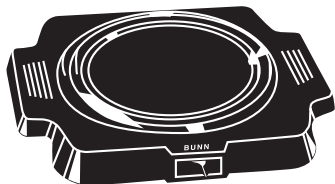
Les carafes en verre sont utiles pour servir le café, le thé chaud ou le thé glacé, les soupes, les boissons froides, le chocolat chaud et bien d'autres boissons. Ayez-en une en réserve.



Filtre en papier P2245

Filtres à café ou à thé

Nos essais qualitatifs continus assurent une boisson toujours de bon goût sans mouture dans votre tasse. Les filtres en papier BUNN® conservent leur forme dans l'emballage et sont conçus pour la plupart des infuseurs à café-filtre à panier.



BCW P220

Plaque additionnelles

Cette plaque chauffante durable en porcelaine, résistante aux rayures, avec interrupteur marche-arrêt lumineux, conserve les carafes de café, thé, chocolat chaud ou soupes à la bonne température.



P2801

Moulin BCG

Ce moulin permet de mouliner les grains de café (non pulvérisés) pour leur donner une taille et une forme qui libère le maximum de saveur. La grande capacité de la trémie permet de conserver jusqu'à une livre (454 grammes) de café frais pendant des jours.

GARANTIE LIMITÉE

La compagnie Bunn-O-Matic (« Bunn ») garantit que l'infuseur à café Pour-O-matic® de Bunn® (« l'infuseur »), à l'exception de la carafe en verre, ne comporte aucun défaut de matériaux et de fabrication à sa sortie de l'usine et qu'il ne présentera aucune défectuosité pendant l'une des périodes décrites ci-dessous :

- 1) trois (3) ans à partir de la date de l'achat d'un infuseur neuf;
- 2) trois (3) ans à partir de la date d'achat ou un (1) an à partir de la date de réception par le client de la réparation ou du remplacement par Bunn de l'infuseur sous garantie, à savoir ce qui survient en dernier;
- 3) un (1) an à partir de la date de réception par le client de la réparation ou du remplacement de l'infuseur par Bunn à l'expiration de la garantie de l'infuseur neuf;
- 4) un (1) an à partir de la date d'achat d'un infuseur réusiné.

Si un tel défaut est observé pendant la période garantie, nous réparerons ou remplacerons (à notre seule discrétion) l'infuseur défectueux sans frais pour le service ou les pièces, à la condition que l'infuseur soit expédié aux frais du client à l'un des centres de service autorisés listés en page 10 de ce livret.

Cette garantie n'est pas valide pour les réclamations reliées aux dommages résultant d'une installation ou d'une utilisation inadéquate, aux dommages causés par la négligence, aux dommages causés aux appareils qui ont été utilisés avec de l'eau à fort contenu minéral, aux dommages occasionnés par l'utilisation d'accessoires non autorisés ou par une utilisation commerciale, aux dommages causés par un branchement à une tension autre que celle spécifiée sur l'appareil ou aux dommages à la suite d'une réparation non autorisée en cours de garantie pour des bris qui étaient sous garantie.

LA GARANTIE QUI PRÉCÈDE EST EXCLUSIVE ET PRÉVAUT SUR TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE, ÉCRITE OU VERBALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE EXPRESSE DE VALEUR COMMERCIALE OU DE CONVENANCE POUR UN USAGE PARTICULIER. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, COMPRENANT, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE VALEUR COMMERCIALE OU DE CONVENANCE POUR UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE EXPRESSÉMENT À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Certains provinces ne permettent pas les restrictions de durée aux garanties implicites; par conséquent, ces restrictions peuvent ne pas s'appliquer.

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT À L'ÉGARD DE L'INOBSERVATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE, DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU DE TOUTE AUTRE OBLIGATION DÉCOULANT DE LA LOI OU AUTREMENT SERA LIMITÉ, TEL QUE SPÉCIFIÉ ICI, À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT DE L'INFUSEUR, À LA SEULE DISCRÉTION DE BUNN. QUOI QU'IL EN SOIT, LA RESPONSABILITÉ À L'ÉGARD DE TOUT DOMMAGE RÉEL, DIRECT OU INDIRECT EST EXPRESSÉMENT EXCLUSE.

Certains provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects; par conséquent, ces restrictions peuvent ne pas s'appliquer.

Cette garantie vous confère des droits particuliers et d'autres droits peuvent s'appliquer selon la province.