

PERE DODU VOUS RECOMMANDE CETTE ROTISSOIRE
VERTICALE POUR LA CUISSON DES VOLAILLES

Franklin Chef[™]
Vertisserie

Mode d'emploi



Franklin Chef[™]



Franklin Europe SA

Imprimé en Chine F5800-ERV

Modèle FR5800

Table des Matières

<i>Consignes de Sécurité</i>	2-3
<i>Cordon électrique</i>	3
<i>Déballage</i>	4
<i>Description des pièces</i>	5
<i>Conseils</i>	6
<i>Nettoyage</i>	6-7
<i>Assemblage</i>	7
<i>Accessoires</i>	
a. <i>Porte-volaille</i>	8
b. <i>Panier ajustable</i>	9
c. <i>Support à rôtis/brochettes</i>	9-10
<i>Emploi: Panneau de Contrôle</i>	10-11
a. <i>Minuterie digitale</i>	
b. <i>Contrôle de température</i>	
c. <i>Interrupteur de puissance</i>	
d. <i>Interrupteur de lumière</i>	
<i>Temps de Cuisson et Températures</i>	12-13
<i>Problèmes que vous pouvez résoudre</i>	14
<i>Garantie Limitée</i>	15

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Quand vous utilisez des appareils électroménagers, suivez les consignes de sécurité de base, comme celles-ci:

- Lisez toutes les instructions.
- La sécurité de cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Produit conforme aux directives LVD 73/23/EEC.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station de service agréée.
- Branchez l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Pour vous protéger contre les risques de décharges électriques, n'immergez ni le cordon, ni la prise, ni l'appareil lui-même dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Pour manipuler le couvercle chaud ou vérifier les aliments, utilisez toujours des gants ou des poignées à four.
- Il faut une étroite surveillance quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise quand il ne sert pas ou avant de le laver. Laissez-le refroidir avant d'y monter ou démonter des pièces.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- N'utilisez pas d'accessoires non conseillés ou non vendus par le fabricant de l'appareil. Ils pourraient s'enflammer, causer une décharge électrique ou une blessure.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur, ni à proximité d'un élément électrique ou à gaz chaud, ni non plus dans un four chauffé.
- Pour débrancher, saisissez la prise et tirez-la du réceptacle mural. Ne tirez jamais sur le cordon.

- N'utilisez l'appareil qu'aux fins ménagères prévues.
- Faites preuve d'une extrême prudence pour enlever le plateau ou vous débarrasser de la graisse chaude.
- Ne nettoyez pas avec un tampon métallique à récurer. Des fragments de tampon, en se détachant, risqueraient de toucher des pièces électriques et de provoquer des décharges électriques.

NOTEZ CES INSTRUCTIONS

Cordon électrique

REMARQUE: Grâce au cordon court fourni, vous risquez moins de trébucher et de vous prendre les pieds dans le fil. Vous pouvez utiliser une rallonge si vous faites preuve de prudence et si sa puissance nominale est au moins égale à la puissance estampillée sur la base de l'appareil. Si vous utilisez une rallonge, veillez à ce qu'elle ne dépasse pas du comptoir ni du dessus de la table, car des enfants pourraient l'atteindre ou elle pourrait faire trébucher.

Félicitations! Vous venez d'acheter une rôtissoire verticale fabriquée aux plus hauts standards de Franklin Europe SA. Le dessin et les caractéristiques distincts de cet appareil, y compris des circuits électroniques performants pour le chronométrage et le contrôle des températures et temps de cuisson vous feront apprécier la convenance des cuissons saines et délicieuses avec rôtissoire. Lisez attentivement ce guide d'emploi afin d'apprécier et de profiter au maximum de votre achat.

Voici certains avantages pour lesquels vous serez heureux d'avoir acheté la rôtissoire **FRANKLIN CHEF™**:

- ▣ Cuit économiquement et uniformément en vertical les poulets, rôtis, steaks, brochettes, etc.
- ▣ Égoutte le gras tout en préservant les jus naturels
- ▣ Rôtit des pommes de terre et légumes
- ▣ Comprend les suivants:
 - Contrôle électronique de température avec indication de diode lumière
 - Plateau tournant pour cuisson uniforme
 - Cavité du four illuminante
 - Minuterie digitale programmable
 - Livret de Recettes*

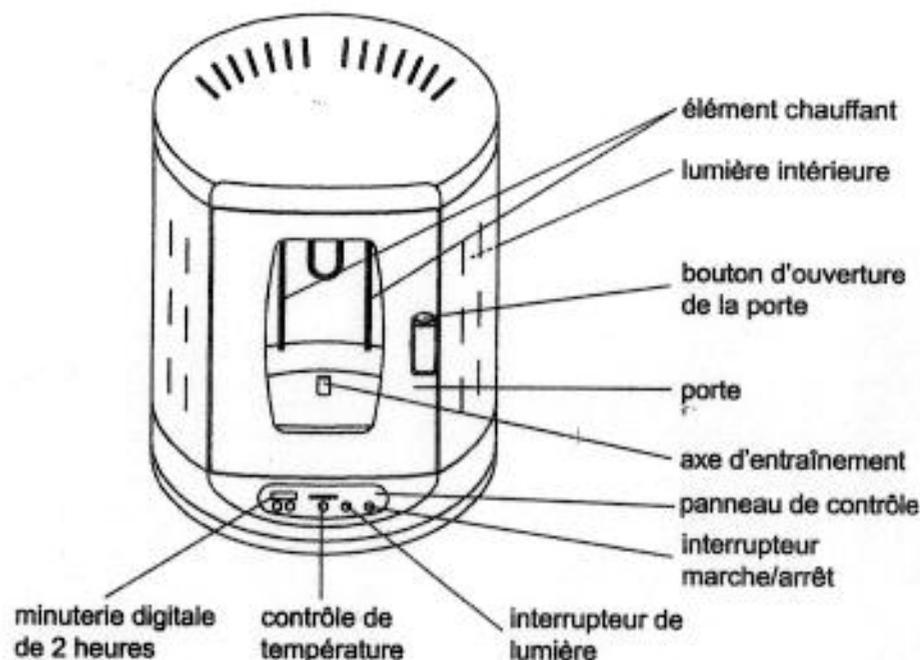
Déballage

Quand vous videz le contenu du carton, vérifiez les articles suivants (voir *Description des Pièces* sur la page 5):

- rôtissoire
- porte-volaille
- panier réglable
- support à rôtis/brochettes
- 8 brochettes
- support à plateau
- lèche-frite
- guide d'utilisation et d'entretien
- *Livret de Recettes*

S'il manque des pièces, contactez votre détaillant. Si l'appareil est visiblement endommagé, n'essayez pas de l'utiliser. Emballez-le et informez votre service de livraison ou bien retournez-le à la place d'achat.

Description des pièces



porte-volaille



panier réglable



support à rôtis/brochettes



brochettes



lèche-frite



support à plateau (lèche-frite)

Conseils

1. On peut assaisonner la viande avant la cuisson sans qu'elle ne perde trop d'eau ou de jus.
2. Le moyen le plus précis pour déterminer le degré de cuisson consiste à utiliser un thermomètre à viande, inséré dans le centre de la partie la plus épaisse de la viande.
3. Les durées et les températures indiquées dans le Livret de Recettes ne sont qu'approximatives; elles dépendent de la température des aliments conservés au réfrigérateur.
4. Une fois les aliments placés dans la rôtissoire, laissez-la tourner quelques tours pour vous assurer que les aliments ou le thermomètre ne touchent pas l'élément chauffant.
5. Pour éviter que les aliments ne collent aux accessoires, huilez-les un peu avant d'y placer des aliments.
6. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la rôtissoire avant la cuisson. Pour mettre la rôtissoire hors circuit, appuyez sur l'interrupteur. Le plateau tournant cessera de tourner.
7. Utilisez des poignées ou des gants à four pour enlever les aliments ou manipuler les supports.
8. Après avoir enlever la viande de la rôtissoire, laissez-la reposer pendant 5 à 10 minutes avant le découpage. La viande sera plus juteuse et plus facile à découper. Utilisez un couteau bien aiguisé.

Nettoyage

Votre rôtissoire devrait être nettoyée avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque usage. Toujours nettoyez l'appareil avec le cordon électrique débranché.

Avant d'utiliser pour la première fois: Lavez le porte-volaille, le panier ajustable, le support à rôtis/brochettes, la lèche-frite, le support à plateau et les brochettes dans de l'eau chaude et savonneuse, ensuite rincez et séchez. Ou, vous pouvez les laver au lave-vaisselle.

Nettoyage (suite)

Pressez le bouton d'ouverture de la porte pour ouvrir. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et savonneuse et une éponge ou chiffon propre. Après, essuyez avec un chiffon ou éponge humectée avec de l'eau. N'immergez pas l'appareil ou le cordon électrique dans l'eau. L'élément chauffant se nettoiera de lui-même.

Après chaque usage: Débranchez l'appareil et laissez refroidir. Lavez toutes les pièces utilisées comme indiqué ci-dessus.

A part le changement d'ampoule électrique, aucun autre entretien ménager n'est nécessaire. Les autres réparations nécessaires devraient être faites par un centre de service agréé.

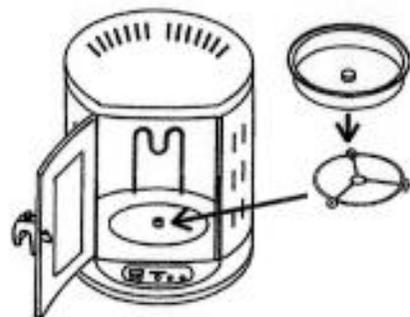
Assemblage

Avant d'utiliser votre rôtissoire, soyez certains que toutes les pièces de matière plastique ou de matériel d'emballage ont été enlevées de la cavité de l'appareil.

Pressez le bouton d'ouverture pour ouvrir la porte. Centrez le support à plateau sur l'axe d'entraînement sur la base de la rôtissoire.

Préparez les aliments avec l'accessoire de cuisson que vous desirez et centrez-le sur la lèche-frite. Posez la lèche-frite sur le support à plateau en alignant l'empreinte carrée au centre bas de la lèche-frite sur l'axe d'entraînement. Ceci est nécessaire pour s'assurer que la lèche-frite tournera correctement.

Pressez le bouton pour fermer la porte, ensuite réglez le temps et la température de cuisson.



Mise en place du support à plateau et de la lèche-frite

La rôtissoire doit reposer sur une surface propre et sèche et veillez ce qu'il existe un espace libre d'au moins 15 centimètres autour. Ne le placez pas sous une armoire. Branchez le cordon sur une prise murale de 230 volts.

NOTE: Vous pouvez remarquer une fumée et une odeur légère lorsque la rôtissoire est mise sous tension pour la première fois. Ceci est causé par la brûlure de la couche d'huile protectrice sur l'élément chauffant. C'est normal et sans danger.

Accessoires

a. Porte-volaille — Votre rôtissoire Franklin Chef, cuit la volaille à la température parfaite, tout en laissant égoutter les excès de gras. Pendant cuisson, la volaille s'arrose d'elle-même préservant ainsi l'humidité naturelle des viandes et leur bon goût. Ce porte-volaille est dessiné pour s'adapter fermement dans la cavité de la plupart des volailles.



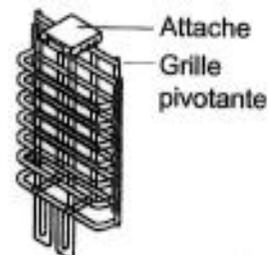
Porte-volaille

Éliminez l'excès de gras avant la cuisson. Assaisonnez l'intérieur et l'extérieur de la volaille avant de la poser sur le porte-volaille. Fixez les ailes en pliant vers l'arrière et au dessous, et liez les cuisses avec une ficelle ou cordon propre de fibre naturel. Placez la volaille sur le porte-volaille avec le cou en bas et les cuisses vers le haut. Tirez la volaille à bas vers les anneaux du porte-volaille.* Posez le porte-volaille sur la lèche-frite dans la rôtissoire. Ne couvrez pas. N'ajoutez pas d'eau à la lèche-frite. La volaille est cuite quand la chair blanche atteint 79 à 82 °C au thermomètre à viande et que les sucs qui ruissellent sont transparents, non pas roses. Les durées de cuisson pour les volailles se trouvent sur les pages 12-13 de ce livret. Les recettes faisant appel au porte-volaille se trouvent dans le *Livret de Recettes*.

À propos de la cuisson des canards: A cause de la grande quantité de gras dans les canards, vous devriez jeter un coup d'oeil de temps en temps sur la lèche-frite. Si nécessaire, enlevez le gras à l'aide d'une louche ou d'une grande cuillère ou bien avec un accessoire pour arroser. Suivant la forme et la longueur du canard, il faudra peut-être couper une partie du cou pour bien laisser reposer la volaille sur le porte-volaille.

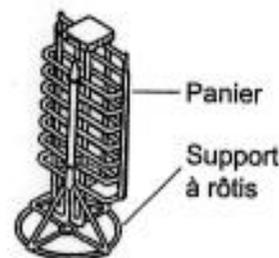
* La plupart des recettes pour volaille données dans le *Livret de Recettes* demande que les volailles se mettent sur le porte-volaille avec les cuisses en haut, parce que ceci s'aide tenir la poitrine humectée, et aussi permet que la volaille retienne aucune farce. Si vous trouvez que ce soit difficile à situer la volaille avec les cuisses en haut, vous pouvez élargir l'ouverture au cou de la volaille, ou bien situer la volaille avec les cuisses en bas.

b. Panier ajustable — Utilisez cet accessoire pour griller les steaks, côtelettes, poitrine, morceaux de volaille, et poissons de mer. Le panier s'ajuste facilement entre 2 et 4 centimètres.



Panier ajustable

Ouvrez le panier en soulevant l'attache d'ouverture, et tournez vers le bas la grille pivotante. Placez les aliments dans la section inférieure. Fermez la grille et placez la fente de l'attache sur l'épaisseur que vous desirez. Les aliments doivent être bien tenus en place lorsque le panier est fermé. (Pour une cuisson uniforme, placez la partie la plus épaisse près du haut du panier.)

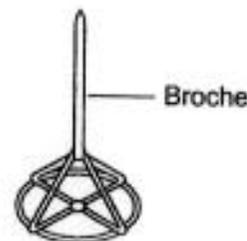


Panier assemblé avec support à rôtis

Embroschez le panier sur la broche du support à rôtis à travers les deux boucles que se trouvent derrière le panier (voir dessin), ensuite placez l'assemblage sur la lèche-frite dans la rôtissoire. Voir les durées de cuisson en pages 12-13 de ce livret. Les recettes faisant appel au panier réglable se trouvent dans le *Livret de Recettes*.

c. Support à Rôtis/Brochettes — Le support à rôtis est idéal pour cuire des rôtis tendres, maigres et juteux. La broche du support à rôtis supportera un rôti jusqu'à 2 kg pendant la cuisson dans la rôtissoire.

Coupez les excès de gras, ensuite assaisonnez à votre goût. Centrez le rôti verticalement au dessus de la broche et glissez-le vers le bas le plus possible. Voir pages 12-13 pour les durées de cuisson. Vous trouverez les recettes pour rôtis dans le *Livret de Recettes*.



Support à rôtis



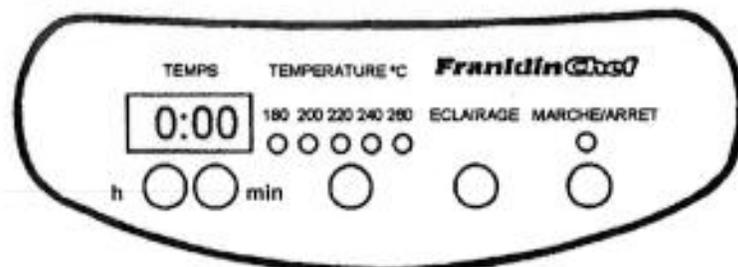
Assemblage du support à brochettes

Lorsque vous desirez utiliser les brochettes, tournez le support à rôtis et glissez la broche à travers les deux boucles au centre du porte-voilaille (voir dessin). Lorsque le support à rôtis est inséré de cette manière dans le porte-voilaille, il devient le support à brochettes. Une fois que les brochettes seront garnies d'aliments, elles en pourront être suspendues. La petite courbe sur l'extrémité des brochettes aidera à garder en place les aliments pendant la cuisson.

Mettez les boucles des brochettes à l'intérieur de l'anneau du support à rôtis sur les fils qui forment un V. Ensuite placez l'assemblage entier sur la lèche-frite, à l'intérieur de la rôtissoire. Voir pages 12-13 pour les durées de cuisson. Les recettes faisant appel au support à brochettes se trouvent dans le *Livret de Recettes*.

Emploi: Panneau de contrôle

Le panneau de contrôle électronique au dessous de la porte de la rôtissoire vous permet d'établir un programme de temps de cuisson et de température, d'allumer et d'éteindre l'appareil ainsi que d'utiliser la lumière à l'intérieur, ce qui vous permet de vérifier le développement des cuissons.



a. Minuterie digitale — Cette minuterie vous permet d'établir le temps de cuisson par incréments d'une minute à partir d'une minute jusqu'à une heure et 59 minutes. Appuyez sur le bouton marqué «h» pour le réglage de l'heure et sur le bouton marqué «min» pour le réglage des minutes. Au cas où vous

souhaiteriez corriger le réglage, appuyez deux fois sur le bouton qui indique "MARCHE/ARRET". Ceci remettra la minuterie à 0:00.

b. Contrôle de température — La température de rôtissage peut être réglée à 180, 200, 220, 240 ou 260 degrés Celsius. Trouvez le réglage de température désiré d'après la recette que vous utilisez (voir le *Livret de Recettes*), ensuite appuyez sur le bouton qui correspond à cette température. Une diode lumière rouge indiquera le réglage de température.

c. Interrupteur de puissance — Une fois que le temps et la température ont été établis, pressez sur le bouton "MARCHE/ARRET" couleur orange pour allumer l'appareil. Une diode lumière rouge indiquera que l'appareil est en marche, et vous verrez le chronométrage du temps sur la minuterie digitale. Pour arrêter la cuisson avant le temps établi, pressez à nouveau sur le bouton "MARCHE/ARRET". (Notez le temps indiqué sur la minuterie avant d'arrêter la cuisson au cas où vous désireriez continuer la cuisson. Vous devrez rétablir à nouveau le temps de cuisson, car lorsqu'on arrête l'appareil en pressant l'interrupteur "MARCHE/ARRET", la minuterie se remet à 0:00.)

IMPORTANT:

1. Réglez la minuterie avant de presser l'interrupteur de puissance, autrement la rôtissoire ne marchera pas.
2. Si vous ne réglez pas la température, elle restera sur le réglage le plus bas (180 °C).
3. Chaque fois que vous éteignez l'appareil, la minuterie se remet à 0:00 et la température retourne sur le réglage le plus bas (180 °C).

Rappelez-vous: réglez le temps et la température si vous voulez recommencer la cuisson.

d. Interrupteur de lumière — Le bouton bleu, marqué "ECLAIRAGE", contrôle la lumière intérieure du four. Si la lumière est allumée pendant la cuisson, et que l'interrupteur de puissance "MARCHE/ARRET" est actionné, la lumière s'éteindra avec le reste de l'appareil.

NOTE: Lorsqu'il est nécessaire de remplacer l'ampoule, soyez certains de débrancher l'appareil et laissez-le refroidir. Déserrez la vis retenant la vitre qui protège l'ampoule. Enlevez la vitre et dévissez l'ampoule. Remplacez-la avec une ampoule standard pour appareils ménagers (E14, 230 volts, 15 watts). Reposez la vitre au dessus de l'ampoule et vissez-la à sa place.

Temps de Cuisson et Températures

Les durées indiquées dans la table suivante ne sont qu'approximatives; elles sont données comme guides. Les durées précises dépendent de plusieurs facteurs, tels que la température et la masse de l'aliment étant cuit, la quantité de graisses, et si l'aliment a été mariné. Les durées et températures indiquées dans la table reposent sur la cuisson des aliments mis au réfrigérateur. Les renseignements donnés dans cette table aussi bien que les durées de cuisson approximatives et les températures intérieures données en chaque recette du *Livret de Recettes* devront être vérifiées en lisant un thermomètre à viande lorsque vous croyiez que l'aliment soit cuit. Si l'aliment a besoin de cuire plus longtemps, continuez par intervalles de 5 à 10 minutes pour ne le cuire pas trop. Soyez certains de remettre le contrôle de température au réglage spécifié dans la recette.

Un thermomètre à viande est le moyen le plus précis de mesurer le degré de cuisson. Il faut insérer le thermomètre dans le morceau de viande en l'inclinant un peu, ou par le bout d'un rôti, de sorte que l'extrémité du thermomètre se trouve dans la partie la plus épaisse du morceau, mais sans reposer sur de la graisse, ni contre un os. Le thermomètre doit être à l'écart de l'élément chauffant pendant la rotation. Dans la table suivante, *Température de cuisson* se rapporte au réglage de température au panneau de contrôle de la rôtissoire, en °C; *Température intérieure* est la température de la viande cuite, comme lue sur un thermomètre à viande inséré correctement.

À propos du découpage: Laissez reposer la viande après l'avoir enlevée de la rôtissoire. Si l'on coupe un rôti dès son retrait de la rôtissoire, il ne sera pas aussi juteux que si on l'avait laissé reposer pendant 5 à 10 minutes avant le découpage. Utilisez un bon couteau, bien aiguisé.

Type	Poids	Température de cuisson, °C	Temps de cuisson	Température intérieure, °C
VOLAILE				
Poulet, entier	1.36-1.82 kg*	200	1 heure 20-30 min*	79-82
Poulet, brochettes	Morceaux de 2.5 cm	240	20-25 mn	79

*Ajoutez 20-22 minutes de cuisson par 0.5kg, pour poids jusqu'aux 2.8kg.

Type	Poids	Température de cuisson, °C	Temps de cuisson	Température intérieure, °C
Blanc de poulet, désossé	115 g	240	15-20 min	79
Poulet nain de Cornouailles	450 - 570 g	220	30-40 min	71-74
Canard, entier	1.36 - 2 kg	220	1 heure 30-35 min	79-82
Blanc de dinde, avec carcasse	1.8 - 2.3 kg	200	1 heure 30-45 min	77
BOEUF				
Rôti, taillé et lié	1.36 - 1.82 kg	200		
		Saignant:	1 heure	60
		À point:	1 h 15-20 min	71
		Bien cuit:	1 h 25-35 min	77
Bifteck d'aloiau	1.5 cm d'épaisseur	260		
		Saignant:	15 min	60
		À point:	20-25 min	71
		Bien cuit:	30-35 min	77
Brochettes	Cubes, 2.5-cm	260	25-30 min	71
PORC				
Désossé, taillé, lié	1.36 - 1.82 kg	200	1 hr 30-45 min	71
Filet	680 - 910 g	240	35-40 min	71
AGNEAU				
Gigot, désossé et lié	1.36 - 1.82 kg	200	1 hr 25-30 min	63
Brochettes	Cubes, 2.5-cm	220	30-40 min	63
POISSON				
Filet d'espadon	1.5 cm d'épaisseur	260	12-18 min	—
Espadon, brochettes	Morceaux de 2.5 cm	260	15-20 min	—
Filet de saumon	1.5 cm d'épaisseur	260	12-15 min	—
Crevettes, épluchées	Très grosses	260	15-20 min	—

Problèmes que vous pouvez résoudre

L'appareil ne fonctionne pas.

Vérifiez que la prise électrique fonctionne.

Réglez la minuterie avant d'appuyer sur le bouton
MARCHE/ARRET.

L'appareil fonctionne mais la lèchefrite ne pivote pas.

Vérifiez que le support à plateau soit bien placé, et alignez
l'empreinte carrée au centre de la lèchefrite sur l'axe
d'entraînement.

La lumière ne s'allume pas, ou clignote.

Vérifiez que l'ampoule soit bien vissée dans le socle.

Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une nouvelle (cf. Para-
graphes sur l'interrupteur de lumière en page 11).

La lumière s'allume mais la lèchefrite ne pivote pas.

Réglez la minuterie.

L'appareil fume lorsqu'il est mis sous tension pour la première fois.

Ceci est normal et sans danger. L'appareil simplement brûle
la couche d'huile protectrice de l'élément de chauffage.

La fumée et les odeurs qui l'accompagnent se dissiperont vite.

Si vous avez toujours des questions sur le fonctionnement de cet appareil, ou
pour remplacer des pièces qui manquent, appelez votre fournisseur habituel.

GARANTIE LIMITÉE

Ce PRODUIT FRANKLIN est garanti contre toute défectuosité de matériel ou de fabrication à condition qu'il fasse l'objet d'une utilisation normale pendant une période d'un an, à compter de la date d'achat indiquée sur le reçu de l'acheteur.

Sous cette garantie, l'obligation de Franklin Europe SA, se limite à la réparation ou au remplacement (selon notre choix), durant la période couverte par cette garantie, de toute pièce installée, utilisée et entretenue normalement, dont la défectuosité de matériel ou de fabrication aura été prouvée, à la condition que le produit soit retourné à Franklin Europe SA ou à l'un des centres de service autorisés, FRAIS DE TRANSPORT PAYÉS À L'AVANCE. Les produits qui nous sont retournés ou qui sont retournés à un centre de service autorisé doivent être accompagnés d'une copie du reçu de l'acheteur.

La garantie est nulle si le produit est endommagé à la suite d'une erreur d'utilisation, d'abus, de négligence, d'une modification, de destruction, d'un accident, d'un feu, de tout autre désastre ou de toute autre altération, quelles qu'en soient les conditions. De plus, une réparation inadéquate, l'utilisation inadéquate de voltages ou de tensions électriques, l'altération du numéro de série, l'entretien réalisé par toute personne ou entité autre que notre propre service d'entretien ou un centre de service autorisé, ou tout usage non conforme aux directives fournies résultent en l'annulation de cette garantie.

Cette garantie n'est pas applicable si le produit est déplacé hors du pays dans lequel il a été acheté et/ou a été acheté dans un pays pour lequel il n'a pas été conçu. Franklin Europe SA n'assume aucune responsabilité quant aux dommages causés par l'utilisation de ce produit d'une façon ou à un endroit pour lequel il n'a pas été conçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers. Il se peut aussi que vous possédiez d'autres droits pouvant varier d'une juridiction à l'autre. Franklin Europe SA n'autorise personne à créer une quelconque obligation ou responsabilité en relation avec ce produit.

LA GARANTIE IMPRIMÉE CI-DESSUS EST LA SEULE GARANTIE APPLICABLE À CET ACHAT. TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS MAIS SANS Y ÊTRE LIMITÉES, LES GARANTIES IMPLICITES DE COMMERCIALISATION ET D'UTILISATION POUR UN BUT PARTICULIER, SONT EXCLUES. DANS L'ÉVENTUALITÉ OÙ UNE JURIDICTION APPLICABLE INTERDIT L'EXCLUSION DE TELLES GARANTIES IMPLICITES, CES GARANTIES IMPLICITES SERONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE LA GARANTIE ÉCRITE CI-DESSUS. NI FRANKLIN EUROPE SA NI LE DISTRIBUTEUR VENDEUR NE SERONT RESPONSABLES DE LA PERTE DE TEMPS, DES INCONVÉNIENTS, DE LA PERTE COMMERCIALE OU DES DOMMAGES INDIRECTS. Certaines juridictions ne permettent pas de limitations sur la durée de couverture d'une garantie implicite ou l'exclusion et la limitation quant aux dommages accidentels ou indirects. Par conséquent, il est possible que les limitations et exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.