

Thermomètre de cuisson numérique

modèles 00278 / 00282



TABLE DES MATIÈRES

Instructions de déemballage ..	2	Utilisation du thermomètre	5
Contenu de l'emballage	2	Messages d'avertissement	9
Enregistrement de l'appareil ...	2	Dépannage	9
Fonctions et avantages	2	Entretien	10
Configuration	4	Caractéristiques techniques ...	10
Installation et remplacement des piles	4	Renseignements de la FCC	11
Unités de température	4	Assistance à la clientèle	11
Préparation des aliments	5	Garantie	12

Des questions? Communiquez avec l'assistance à la clientèle au (877) 221-1252 ou visitez www.AcuRite.com.

CONSERVEZ CE GUIDE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Félicitations pour votre nouvel appareil AcuRite. Afin de profiter au maximum de votre appareil, lisez ce guide au complet et conservez-le pour référence ultérieure.

Instructions de déballage

Retirez la pellicule protectrice apposée sur l'écran ACL avant d'utiliser cet appareil. Trouvez la languette et décollez-la pour retirer la pellicule.

Contenu de l'emballage

1. Affichage du thermomètre
2. Sonde de température à fil
3. Téléavertisseur
4. Guide d'instruction

IMPORTANT

VOTRE APPAREIL DOIT ÊTRE ENREGISTRÉ POUR BÉNÉFICIER DU DÉPANNAGE SOUS GARANTIE

ENREGISTREMENT DE L'APPAREIL

Enregistrez l'appareil en ligne pour bénéficier de la protection de la garantie d'un an

www.AcuRite.com

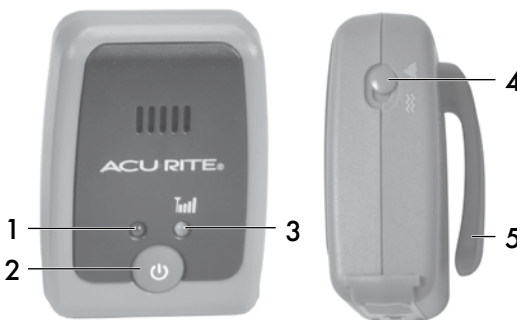
SUPPORT

Support Forum

Archived Products

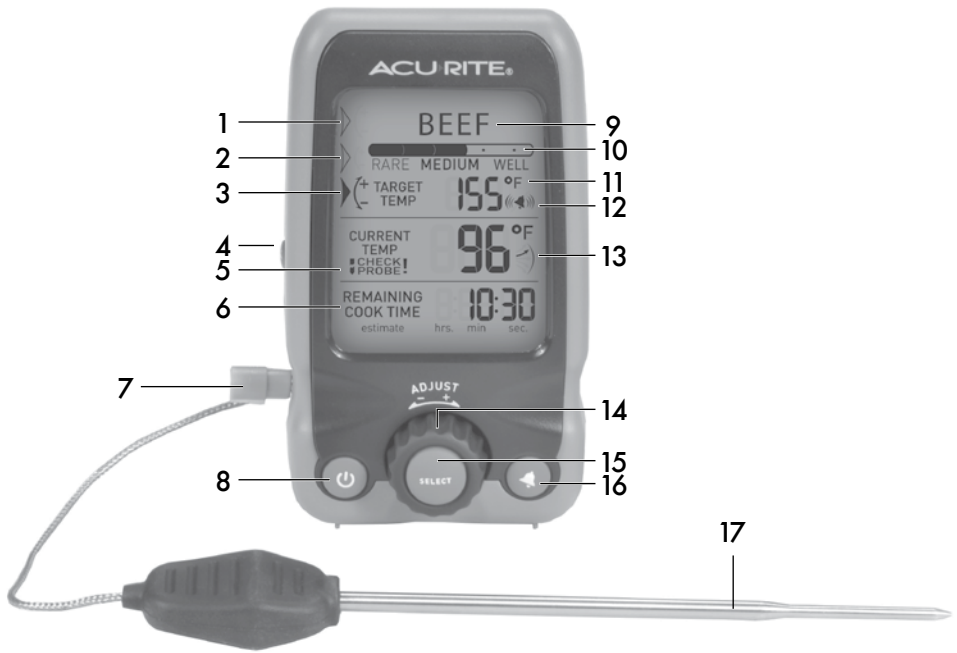
▶ Register a Product

Fonctions et avantages: Téléavertisseur



- 1. Témoin de décharge des piles**
Remplacer les piles lorsque le témoin est allumé.
- 2. Bouton marche-arrêt**
- 3. Indicateur de réception du signal sans fil**
Clignote lorsque des données sont transmises à l'écran. Voir la page 8.
- 4. Interrupteur d'alerte**
Sélectionner le mode d'alerte audio ou le mode silencieux par vibreur.
- 5. Agrafe de ceinture**

Fonctions et avantages



1. Témoin de réglage du type de viande

Sélectionner Bœuf (BEEF), Veau (VEAL), Poulet (CHICKEN), Porc (PORK), Volaille (POULTRY), Agneau (LAMB), Poisson (FISH), Personnaliser (CUSTOM) or Bouillir (BOIL).

2. Témoin de réglage de cuisson de la viande

Sélectionner saignant, à point, ou bien cuit températures basées sur les recommandations de l'USDA.

3. Témoin de réglage de température cible

Sélectionner une température cible de -40 °C à 232 °C (-40 °F à 450 °F).

4. Bouton de rétroéclairage

5. Témoin de vérification de la sonde

Indique une erreur de la sonde avec code de diagnostic (voir la page 9).

6. Temps de cuisson restant

Estime le temps qui reste au processus de cuisson.

7. Fiche de branchement de la sonde

8. Bouton marche-arrêt

9. Sélection du type de viande

10. Sélection de la cuisson de la viande

11. Température cible

12. Témoin d'activation de l'alarme

Une alerte sonore retentit lorsque la température cible a été atteinte.

13. Température actuelle

L'icône de flèche indique la tendance vers le haut ou le bas de la température et la rapidité à laquelle la température change.

14. Bouton de réglage

pour régler les préférences.

15. Bouton SELECT

pour régler les préférences.

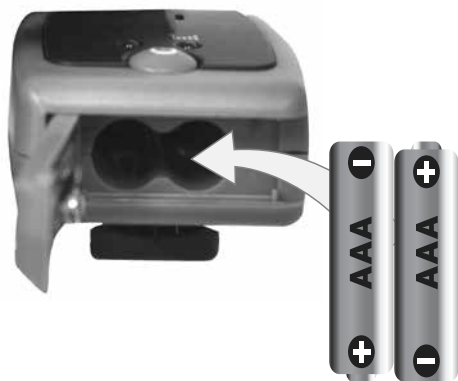
16. Bouton d'alarme

Active l'alerte sonore ou la met en sourdine.

17. Sonde de température à fil

Installation ou remplacement des piles

AcuRite recommande des piles alcalines de haute qualité pour la meilleure performance du produit. Lourd ou piles rechargeables ne sont pas recommandées.



Téléavertisseur

1. Glissez et retirez le couvercle du compartiment des piles, situé au bas de l'unité.
2. Insérez deux piles AAA dans le compartiment des piles, comme illustré. Respectez le diagramme de polarité (+/-) du compartiment des piles.
3. Remplacez le couvercle du compartiment des piles.



Affichage du thermomètre

1. Glissez et retirez le couvercle du compartiment des piles.
2. Insérez trois piles alcalines AA dans le compartiment des piles, tel qu'illustré. Respectez le diagramme de polarité (+/-) du compartiment des piles.
3. Remplacez le couvercle du compartiment des piles.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

Pour sélectionner les unités de température en degrés Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C), faites glisser l'interrupteur « °F/°C » situé dans le compartiment des piles du thermomètre, à la position désirée.



VEUILLEZ METTRE AU REBUT LES PILES USAGÉES OU DÉFECTUEUSES D'UNE MANIÈRE ÉCOLOGIQUE ET CONFORMÉMENT AUX LOIS ET RÈGLEMENTS LOCAUX.

CONSEILS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES PILES : Nettoyez les bornes des piles ainsi que celles de l'appareil avant d'installer les piles. Retirez les piles de l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée usagées. Respectez le diagramme de polarité (+/-) du compartiment des piles. Retirez rapidement les piles usées de l'appareil. Éliminez correctement les piles au. Seules les piles du même type ou d'un type équivalent sont recommandées. N'incinerez PAS les piles usagées. Ne jetez PAS les piles usées au feu; elles pourraient exploser ou fuir. NE mélangez PAS des piles neuves et usées ou des piles de types différents (alcaline/standard). N'utilisez PAS des piles rechargeables. NE rechargez PAS des piles non rechargeables. NE court-circuitez PAS les bornes d'alimentation.

Préparation des aliments

La consommation de viande, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs crus ou insuffisamment cuits peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire, en particulier si vous souffrez de certains troubles médicaux. L'USDA recommande d'observer certaines directives lors de la préparation de viandes et de fruits de mer. Veuillez vous conformer aux températures de cuisson recommandées.

Recommandations de l'USDA	
Produit	Température interne et temps de réserve minimaux
Bœuf, porc, veau et agneau Steaks, côtelettes, rôtis	62,8 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes
Viandes hachées	71,1 °C (160 °F)
Toute volaille	73,9 °C (165 °F)
Poisson et crustacés	62,8 °C (145 °F)

Pour plus d'information sur la sécurité lors de la préparation des aliments, allez sur :
<http://www.fsis.usda.gov>

Utilisation du thermomètre

1. Avant de faire fonctionner l'appareil, branchez la sonde de température dans la console d'affichage du thermomètre.
2. Une fois les piles installées, une information partielle s'affiche à l'écran ACL.
3. Appuyez sur le bouton "U" pour activer l'écran d'affichage du thermomètre. Une information complète s'affiche alors à l'écran ACL.
4. Appuyez sur le bouton "🔊" à l'écran d'affichage du thermomètre pour activer ou désactiver l'alerte sonore. Lorsque la fonction est activée, un bip retentit chaque fois qu'une sélection est faite pendant le réglage et lorsque les températures de cuisson cible ont été atteintes.
5. La conception à aimant du thermomètre vous permet de le « coller » sur la porte du four ou du réfrigérateur.
6. Pour utiliser le téléavertisseur, appuyez sur le bouton "U" du téléavertisseur.
7. Faites glisser l'interrupteur d'alerte, situé sur le côté du téléavertisseur pour sélectionner le mode d'alerte sonore ou le mode silencieux par vibreur. Réglez l'interrupteur à "🔊" pour activer l'alerte sonore. Réglez l'interrupteur à "🔇" pour activer le mode silencieux par vibreur.

Réglage du type de viande

1. Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, le type de viande clignote à l'écran.
2. Pour régler le type de viande, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour défilé vers l'avant dans les sélections, ou dans le sens contraire pour défilé vers l'arrière.

L'ordre des préférences est le suivant : BŒUF (BEEF), VEAU (VEAL), POULET (CHICKEN), PORC (PORK), VOLAILLE (POULTRY), AGNEAU (LAMB), POISSON (FISH), PERSONNALISÉ (CUSTOM), BOUILLIR (BOIL), MINUTERIE* (TIMER)

3. Pour enregistrer votre sélection, enfoncez et relâchez le bouton « SELECT » lorsque le type de viande désiré s'affiche.

* Pour sélectionner la minuterie, voir Réglage de la minuterie à la page 7.

Réglage de la cuisson de la viande

1. Lorsque le type de viande a été choisi, Cuisson de la viande clignote à l'écran.
2. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour défiler vers l'avant dans les sélections de cuisson et dans le sens contraire pour défiler vers l'arrière.

Les préférences de cuisson sont les suivantes : SAIGNANT (RARE), MI-SAIGNANT (MEDIUM RARE), À POINT (MEDIUM), À POINT-BIEN CUIT (MEDIUM WELL) et BIEN CUIT (WELL DONE).

REMARQUE : Les types de viande n'offrent pas tous les cinq options de cuisson. Dans certains cas, une option de cuisson n'est pas disponible.

3. À mesure que vous défilez dans les options, la température cible montrée à l'écran se met automatiquement à jour en fonction de la sélection.
4. Pour enregistrer votre sélection, enfoncez et relâchez le bouton « SELECT » lorsque le type de cuisson désiré s'affiche.

Réglage de la température cible

Comme indiqué ci-dessus, la température cible montrée à l'écran se règle automatiquement en fonction de la sélection de cuisson de la viande qui a été choisie. Pour régler, tournez le bouton lorsque la température cible clignote à l'écran.

1. Faites vos sélections de type et de cuisson de la viande et appuyez sur le bouton « SELECT ».
2. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température cible et dans le sens contraire pour la réduire.
3. À mesure que vous effectuez le réglage, le type de viande montré à l'écran passera à Personnalisé.
4. Pour enregistrer votre sélection, enfoncez et relâchez le bouton « SELECT ».

Température actuelle

1. Insérez l'extrémité étroite de la sonde de température dans la partie la plus charnue de l'aliment à cuire. Assurez-vous que la pointe ne touche pas un os, du cartilage ou qu'elle n'a pas été insérée dans la cavité de la volaille.
2. Tenez la sonde pendant plusieurs secondes.
3. La température actuelle de la viande s'affiche alors à l'écran.
4. La flèche en regard de la lecture de la température actuelle indique la direction de tendance de la température et la rapidité avec laquelle elle change.

5. Lorsque la température actuelle de l'aliment atteint la température cible, le thermomètre émet un bip.

Faites preuve de prudence en touchant la sonde de température ou son fil s'ils ont été exposés à la chaleur des aliments ou à une surface brûlante.

Temps de cuisson restant

Le temps de cuisson restant estime le temps qui doit s'écouler jusqu'à la cuisson désirée de l'aliment. Le temps de cuisson est déterminé en mesurant et en surveillant le processus de cuisson, puis en appliquant une série de méthodes d'estimation.

La fonctionnalité du temps de cuisson restant a été prévue pour estimer de manière optimale la cuisson des grosses pièces de viande rôties au four, mais elle peut aussi être utilisée pour d'autres applications de cuisson.

1. Mettez les unités sous tension et confirmez les réglages désirés, y compris la température cible.
2. Pour un rendement optimal, la sonde doit être insérée dans la partie la plus charnue de la viande et branchée au thermomètre au début du processus de cuisson. N'enlevez pas la sonde et ne mettez l'unité hors tension pendant la cuisson.
3. Lorsque la cuisson commence, la température à la hausse active automatiquement le thermomètre pour calculer le temps de cuisson estimé. Le calcul peut prendre environ 3 à 4 minutes ou s'afficher lorsque la température interne de l'aliment atteint 41 °C (105 °F); l'écran montre des tirets pendant le processus de calcul.
4. Lorsque le temps de cuisson restant estimé expire (ou atteint 0:00), un bip retentit sur le thermomètre et le téléavertisseur (si ce dernier est utilisé).

Dans la plupart des cas, la fonctionnalité du temps de cuisson restant s'ajuste automatiquement lorsqu'il y a des changements dans le processus de cuisson. Toutefois, les actions suivantes peuvent compromettre sa précision :

- Retirer l'aliment du four
- Ajouter des liquides froids à l'aliment en train de cuire
- Changer la température du four pendant la cuisson
- Déconnecter ou enlever la sonde pendant la cuisson
- Dans certains, badigeonner l'aliment en train de cuire

Si vous croyez que l'estimation du temps de cuisson restant a été compromise, réinitialisez le thermomètre en appuyant sur le bouton "⏻" pour éteindre et rallumer l'unité.

Minuterie

Le thermomètre est doté d'une minuterie.

1. Utilisez le bouton de réglage pour changer le type de viande à « MINUTERIE », puis enfoncez et relâchez le bouton « SELECT ».

2. Pour régler la durée de la minuterie, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée et dans le sens contraire pour la réduire. Pour enregistrer vos réglages, enfoncez et relâchez le bouton « SELECT » pour régler la prochaine préférence.

L'ordre du réglage est le suivant : HEURES, MINUTES, SECONDES

3. Enfoncez le bouton « SELECT » lorsque la durée désirée a été établie et la minuterie commence alors le compte à rebours.
4. Lorsque la minuterie atteint 1:00 (une minute), le thermomètre/téléavertisseur (s'il est utilisé) émet un bip/vibre.
5. Lorsque le compte à rebours atteint 0:00:00, le thermomètre/téléavertisseur (s'il est utilisé) émet un bip/vibre jusqu'à ce que le bouton « SELECT » ou "⏏" soit enfoncé.

Rétroéclairage

Appuyez sur le bouton de rétroéclairage pour allumer momentanément l'écran pendant cinq (5) secondes.

Enfoncez et TENEZ le bouton de rétroéclairage pendant trois secondes pour garder l'écran allumé. L'écran reste allumé jusqu'à ce que le bouton soit de nouveau enfoncé ou jusqu'à ce que le thermomètre soit mis hors fonction.

Réglage du téléavertisseur

Le téléavertisseur peut recevoir des alertes du thermomètre lorsque la température cible a été atteinte ou lorsque la minuterie atteint 0:00:00.

1. Appuyez sur le bouton "⏏" du téléavertisseur pour le mettre en fonction.
2. Le téléavertisseur émet un son et le témoin de signal sans fil (vert) clignote jusqu'à ce qu'un signal soit établi.
3. Le témoin de signal sans fil (vert) reste allumé lorsqu'une bonne connexion a été établie et maintenue, indiquant que le téléavertisseur est prêt à être utilisé.

Temps de cuisson restant

1. Lorsque le compte à rebours du temps de cuisson restant atteint 1:00, une brève alerte sonore retentit sur le téléavertisseur. Si l'unité fonctionne en mode silencieux, elle vibrera brièvement.
2. Lorsque le compte à rebours de la minuterie atteint 0:00:00 ou que la température cible a été atteinte, le témoin des piles (rouge) et le témoin de signal (vert) se mettent à clignoter en alternance et une série de trois alertes sonores de 0,5 seconde retentissent sur le téléavertisseur jusqu'à ce que le bouton marche-arrêt soit enfoncé. Si l'unité fonctionne en mode silencieux, l'unité vibre trois fois de suite pendant 0,5 seconde et la séquence se répète jusqu'à ce que le bouton marche-arrêt soit enfoncé.

Mise en/hors fonction de l'unité

Le thermomètre se met automatiquement hors fonction après plusieurs minutes d'inactivité. Appuyez sur "⏻" » pour le remettre en fonction. Pour éteindre le thermomètre manuellement, appuyez sur le bouton "⏻".

Messages d'avertissement

Lorsque l'écran affiche << LO BAT >> (PILES FAIBL), remplacez les piles du thermomètre.



Vérification de la sonde

Le message << CHECK PROBE >> (VÉRIFIER SONDE) indique une erreur de la sonde et s'affiche avec un code de diagnostic.

Code de diagnostic	Problème	Solution
No	Le fil de la sonde n'est pas branché dans le thermomètre.	Vérifier le branchement correct du fil ou rebrancher le fil.
SC	Le fil de la sonde fonctionne mal. Le fil est peut-être endommagé ou a été exposé à une chaleur extrême.	Vérifier le fil et le branchement pour tout dommage ou toute trace d'exposition à une chaleur excessive. Remplacer le fil.

Téléavertisseur

Témoins	Solution
Les témoins rouge et vert dignotent simultanément	Aucune connexion sans fil. Voir conseils de dépannage.
Témoin allumé en rouge	Remplacer les piles.

Dépannage

Problème	Solution possible
Température inexacte	<ul style="list-style-type: none">Utiliser des piles alcalines standard. Ne pas utiliser de piles à grande capacité ou rechargeables.
Vérifier la sonde	<ul style="list-style-type: none">Revoir Probe message (dessus)
L'écran d'affichage ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les piles sont installées correctement. Les piles ont peut-être besoin d'être remplacées.

<p align="center">Les témoins du téléavertisseur dignotent</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Relocaliser le thermomètre et le téléavertisseur. Les unités doivent être à une portée de 60 m (200 pi) l'une de l'autre. • S'assurer que les deux unités sont placées à au moins 0,9 m (3 pi) à l'écart des appareils électroniques qui peuvent créer de l'interférence avec la communication sans fil (comme les téléviseurs, les fours à micro-ondes, les ordinateurs, etc.).
<p align="center">Si votre appareil AcuRite ne fonctionne toujours pas correctement après avoir essayé les solutions de dépannage, visitez www.AcuRite.com ou appelez au (877) 221-1252 pour obtenir de l'aide.</p>	

Entretien

Rangez le thermomètre dans un lieu sec à température ambiante. Nettoyez le thermomètre avec un chiffon doux et humide. La sonde de température doit être nettoyée avec de l'eau tiède et essuyée immédiatement après le contact direct avec des aliments.

Ne placez PAS la console d'affichage sur des surfaces brûlantes ou à proximité de celles-ci. Ne chauffez PAS le thermomètre au-delà de sa capacité de température. Ne placez PAS la console d'affichage dans le four. Ne lavez PAS la console d'affichage au lave-vaisselle. N'immergez PAS la console d'affichage dans l'eau et n'utilisez PAS de produits caustiques ou d'abrasifs pour la nettoyer. Ne laissez pas une partie quelconque de la sonde de température ou de son fil entrer en contact direct avec des flammes ou des flambées. Ne pliez PAS ou ne sertissez PAS le fil de la sonde de température. Ne soulevez PAS ou ne déplacez PAS le thermomètre en le tenant par le fil branché de la sonde de température.

Caractéristiques techniques

<p>PLAGE DE TEMPÉRATURES</p>	<p>-40 °C à 232°C (-40 °F à 450 °F) Fil de la sonde résistant à la chaleur jusqu'à 371 °C (700 °F)</p>
<p>PLAGE DE LA MINUTERIE</p>	<p>9 heures, 59 minutes, 59 secondes</p>
<p>PLAGE DU TEMPS DE CUISSON RESTANT</p>	<p>9 heures, 59 minutes</p>
<p>PORTÉE SANS FIL</p>	<p>60 m (200 pi) selon les matériaux de construction de la maison</p>
<p>ALIMENTATION</p>	<p>Thermomètre : 3 piles alcalines AA Téléavertisseur : 2 piles alcalines AAA</p>

Renseignements de la FCC

Cet appareil est conforme à l'article 15 du règlement de la FCC.

Son fonctionnement est assujéti aux deux conditions suivantes :

1- Cet appareil NE doit PAS causer d'interférence nuisible, et

2- Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, incluant les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable.

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux normes sur les appareils numériques de classe B, conformément à avec l'article 15 du règlement de la FCC. Ces normes sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre l'interférence nuisible pour une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer de l'interférence nuisible aux communications radio. Par contre, rien ne garantit que de l'interférence ne peut se produire pour une installation en particulier. Si cet appareil cause de l'interférence nuisant à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est invité à tenter de corriger l'interférence en utilisant l'une des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise connectée à un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.
- Consulter le revendeur ou un technicien expérimenté en radiotélévision pour obtenir de l'aide.

REMARQUE : Le fabricant n'est pas responsable de l'interférence des signaux radio ou télévisuels causée par des modifications non autorisées de cet appareil. De telles modifications pourraient annuler l'autorisation de l'utilisateur d'utiliser cet appareil.

Le présent appareil est conforme au cahier des charges sur les normes radioélectriques (CNR) d'Industrie Canada pour les appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

(1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et

(2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Assistance à la clientèle

L'assistance à la clientèle d'AcuRite vise à vous fournir le meilleur service de sa catégorie. **Pour obtenir de l'aide**, veuillez avoir en main le numéro du modèle de cet appareil et contactez-nous de l'une des deux manières suivantes :



(877) 221-1252



info@chaney-inst.com

Soutien en tout temps sur www.AcuRite.com

- ▶ Vidéos d'installation
- ▶ Enregistrement de votre appareil
- ▶ Modes d'emploi
- ▶ Forum de soutien aux utilisateurs
- ▶ Pièces de rechange
- ▶ Communication de commentaires et suggestions

IMPORTANT

VOTRE APPAREIL DOIT ÊTRE ENREGISTRÉ POUR
BÉNÉFICIER DU DÉPANNAGE SOUS GARANTIE

ENREGISTREMENT DE L'APPAREIL

Enregistrez l'appareil en ligne
pour bénéficier de la protection
de la garantie d'un an

www.AcuRite.com

SUPPORT

Support Forum

Archived Products

▶ Register a Product

Garantie limitée d'un an

Chez AcuRite, nous sommes fiers de notre engagement à offrir une technologie de qualité. Chaney Instrument Company garantit tous ses produits contre tout défaut matériel et de fabrication dans des conditions normales d'installation et d'utilisation pendant une période d'un an à compter de la date d'achat.

Nous vous recommandons de nous visiter sur www.AcuRite.com, la manière la plus rapide d'enregistrer votre appareil. Par contre, l'enregistrement de votre appareil n'élimine pas la nécessité de conserver votre preuve d'achat originale pour profiter des avantages de la garantie.

Chaney Instrument Company garantit tous ses produits contre tout défaut matériel et de fabrication dans des conditions normales d'installation et d'utilisation pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. L'unique recours en vertu de cette garantie limitée est la réparation ou le remplacement des pièces défectueuses. Si un produit, utilisé et entretenu conformément aux instructions qui l'accompagnent, s'avère défectueux dans un délai d'UN AN à compter de la date d'achat, Chaney se réserve le droit, après avoir examiné le produit, de réparer ou de remplacer celui-ci, à sa seule discrétion. Dans tous les cas, les frais et coûts de transport des produits retournés sont à la charge du client. Chaney, par la présente, décline toute responsabilité en matière de frais et coûts de transport. Cette garantie exclut l'usure normale et devient caduque si l'appareil est endommagé à la suite d'un transport, d'une installation non conforme, d'une modification matérielle

sans autorisation, d'une utilisation incorrecte ou abusive ou de réparations faites par des techniciens non autorisés par Chaney.

La garantie décrite ci-dessus remplace et exclut toutes les autres garanties de quelque nature que ce soit, explicites ou implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier. Chaney ne sera pas tenue responsable des dommages directs ou indirects ni des dommages matériels résultant d'une violation de cette garantie. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects de sorte que ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables à votre cas. Chaney ne sera pas non plus tenue responsable des blessures liées à l'utilisation de ses produits dans les limites prévues par la loi. En acceptant les produits ou équipements Chaney, le client assume toute la responsabilité des conséquences découlant d'une utilisation inappropriée ou abusive. Aucune personne, société ni entreprise n'est autorisée par Chaney à assumer à sa place aucune autre responsabilité liée à la vente de ses produits. De plus, aucune personne, société ni entreprise n'est autorisée à modifier les conditions de ce paragraphe, et du paragraphe précédent, à moins que cela ne soit effectué par écrit et signé par une personne dûment autorisée par Chaney. Cette garantie vous confère des droits légaux précis. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'État ou la province.

Pour toute réparation pendant la période de la garantie :

Chaney Instrument Co.
965 Wells St., Lake Geneva, WI 53147

ACU>RITE®



Stations
météorologiques



Température
et humidité



Radio d'alertes
météo



Thermomètres
et minuteriers
de cuisine



Horloges

C'est plus que précis, c'est ACU>RITE.

AcuRite offre une grande variété d'instruments de précision conçus pour vous offrir l'information dont vous avez besoin pour planifier votre journée en toute confiance^{MC}.

www.AcuRite.com

©Chaney Instrument Co. Tous droits réservés. AcuRite est une marque déposée de Chaney Instrument Co., Lake Geneva, WI 53147. Les autres marques de commerce et droits d'auteur sont la propriété de leur propriétaire respectif. AcuRite utilise une technologie brevetée. Visitez www.AcuRite.com/patents pour plus de détails.