



ACURITE
DESIGNED TO WORK FOR YOU

**Digital Instant Read
Thermometer
with pocket sheath**

**Termómetro Digital de
Lectura Instantánea
con Funda de Bolsillo**

• **Instant Response Time**

• **Respuesta inmediata**

WARNING:

DO NOT leave in oven, rotisserie or microwave during cooking cycle.

ADVERTENCIA:

NO DEJAR en el horno, rostizador u horno de microondas durante el ciclo de cocción.

Instructions For Use:

1. Push ON/OFF button. Push C/F button to select degree scale. Insert probe into thickest part of meat or fowl at end of cooking time. Be sure tip is not touching bone, gristle, the pan, or inserted into cavity of fowl.
2. To obtain accurate temperature reading, wait until numbers stop moving, approximately 5-10 seconds.
3. Wash probe with hot, soapy water after each insertion to prevent cross-contamination.

Instrucciones de Uso:

1. Presionar el botón ON/OFF. Presionar el botón C/F para seleccionar la escala de grados. Insertar el sensor en la parte más gruesa de la carne o ave al final del tiempo de cocción. Asegurar que la punta no toca hueso, cartílago, la bandeja o está insertada en una cavidad del ave.
2. Para obtener una lectura exacta de la temperatura, esperar aproximadamente 5-10 segundos hasta que los números dejen de moverse.
3. Lavar el sensor con agua jabonosa tibia después de cada inserción para evitar la contaminación entr alimentos.

Calibration:

This unit has been preset at the factory and should read accurate temperatures. If the thermometer is reading incorrectly, fill a container with mostly crushed ice and some water. Wait approximately 1 minute. Insert 2" of the probe into the mixture of water and ice for 10 seconds, or until the temperature reading does not change. If the unit does not read 32°F/0°C, turn the adjusting screw at the top of the unit left or right to the correct temperature of 32°F/0°C.

Calibración:

Esta unidad ha sido pre-establecida en la fábrica y debe leer temperaturas exactas. Si el termómetro lee de manera incorrecta, llenar un recipiente con hielo molido y un poco de agua. Esperar aproximadamente 1 minuto. Insertar 5 cm del sensor dentro de la mezcla de agua y hielo durante 10 segundos, o hasta que la lectura de la temperatura no cambie. Si la unidad no lee 32°F/0°C, girar el tornillo de ajuste en la parte superior de la unidad hacia la izquierda o la derecha para corregir la temperatura a 32°F/0°C.

BATTERY REPLACEMENT:

1. To access the battery compartment, gently separate the top display portion from the bottom probe portion.
2. Remove depleted battery.
3. Insert fresh battery and reconnect the top display portion to the bottom probe portion.

Reemplazo de Pilas:

1. Para tener acceso al compartimento de pilas, separar con cuidado la porción de pantalla superior de la porción inferior del sensor.
2. Quitar la pila usada.
3. Insertar la pila nueva y conecte nuevamente la porción de pantalla superior a la parte inferior con el sensor.

Customer Care Hotline: 877-221-1252

Email: Info@chaney-inst.com

ACURITE® is a registered trademark of the Chaney Instrument Co.
Lake Geneva, WI 53147
www.acurite.com

USDA RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURES	
Type of Meat	Degrees F/C
Ground Meat/Poultry Mixtures	
Turkey, Chicken (including patties)	165 F/73.9°C
Veal, Beef, Lamb, Pork (including patties)	160 F/71.1°C
Fresh Beef	
Medium Rare	145 F/62.7°C
Medium	160 F/71.1°C
Well Done	170 F/76.6°C
Fresh Veal	
Medium	160 F/71.1°C
Well Done	170 F/76.6°C
Fresh Lamb	
Medium Rare	145 F/62.7°C
Medium	160 F/71.1°C
Well Done	170 F/76.6°C
Fresh Pork	
Medium	160 F/71.1°C
Well Done	170 F/76.6°C
Poultry	
Chicken & Turkey (Whole)	165 F/73.9°C
Roasts and Breasts	165 F/73.9°C
Thighs and Wings	165 F/73.9°C
Duck and Goose	165 F/73.9°C
Ham	
Fresh (raw)	160 F/71.1°C
Pre-Cooked (to reheat).....	140 F/60°C

Made in China Hecho en China

Teléfono Línea de atención al cliente:

877-221-1252

Correo Electrónico: Info@chaney-inst.com

ACURITE® es una marca registrada de Chaney Instrument Co.
Lake Geneva, WI 53147
www.acurite.com

© 2011 Chaney Instrument Co.



0 7 2 3 9 7 0 0 6 8 1 1

1.0081211