

ACU>RITE®

60 minutes

60 minutos

Instructions for use:

1. Turn pointer clockwise a full rotation, then turn counter-clockwise to the number of minutes required.
2. A bell will sound when time has elapsed.

Care Instructions: Wipe with damp cloth.

Instrucciones de uso:

1. Para mejores resultados, girar el indicador hacia la derecha a una marca de 60 minutos. Después, girar en sentido contrario al número de minutos requerido.
2. Cuando ha transcurrido ese tiempo, sonará una alarma de campana.

Instrucciones de lavado: Límpielo con un paño húmedo.

Recommended Cooking Temperatures

Ground Meat & Poultry Mixtures

Veal, Beef, Lamb, Pork, Patties *160°F / 71°C
Turkey, Chicken, Patties *165°F / 74°C

Fresh Beef & Veal

Medium Rare *145°F / 63°C
with 3 min. rest
Medium 160°F / 71°C
Well Done 170°F / 77°C

Lamb & Fresh Pork

Medium Rare *145°F / 63°C
with 3 min. rest
Well Done 160°F / 71°C

Poultry *165°F / 74°C

Ham

Fresh (raw) *145°F / 63°C
with 3 min. rest
Pre-Cooked (to reheat) *165°F / 74°C

Fish & Shellfish *145°F / 63°C

Eggs *160°F / 71°C

Leftovers *165°F / 74°C

*USDA recommended
safe internal temperatures.

Product Facts

Measurement Range

Time: 60 minutes

model# 00957A2



MADE IN CHINA
HECHO EN CHINA

Customer Support:
877-221-1252

www.AcuRite.com

AcuRite is a registered trademark of Chaney Instrument Co.
965 Wells St. • Lake Geneva, WI 53147

⚠ WARNING:

DO NOT place on or near hot surfaces.

⚠ ADVERTENCIA:

NO colocar sobre o cerca de superficies calientes.

Limited
10-Year Warranty
Register your product
on AcuRite.com

Garantía
Limitada de 10 Años
Registre su producto
en AcuRite.com