

Temperature Range:  
120°F to 220°F  
Rango de Temperatura:  
120°F a 220°F



# ACURITE®

## For conventional oven or barbecue

Para uso en horno convencional o  
parrilla para asados

## Stainless steel

Acero inoxidable

## Adjustable marker for desired temperature

Marcador ajustable para la temperatura deseada

### Instructions for use:

1. Insert probe into thickest part of meat or fowl. Be sure the tip is not touching bone, gristle, the pan or inserted into cavity of the fowl.
2. Place meat in oven with thermometer facing the door. Leave thermometer in meat while roasting.
3. When pointer reaches desired temperature remove from oven.

**Care Instructions:** Wipe with damp cloth.

### Instrucciones de uso:

1. Insertar el sensor en la parte más gruesa de la carne o ave. Asegurar que la punta no toca hueso, cartílago, la bandeja o está insertada en una cavidad del ave.
2. Colocar la carne en el horno con el termómetro de frente a la puerta. Dejar el termómetro en la carne mientras se asa.
3. Cuando el indicador alcance la temperatura deseada retirar del horno.

**Instrucciones de lavado:** Límpielo con un paño húmedo.

## Product Facts

### Measurement Range

Temperature: 120°F to 220°F

model# 00732A2



MADE IN CHINA  
HECHO EN CHINA

Customer Support:  
877-221-1252

[www.AcuRite.com](http://www.AcuRite.com)

REV1110 AcuRite is a registered trademark of  
Chaney Instrument Co. 965 Wells St. • Lake Geneva, WI 53147

**WARNING:**  
Unit may become hot.

**ADVERTENCIA:**  
La unidad puede  
calentarse.

**Limited  
10-Year Warranty**  
Register your product  
on [AcuRite.com](http://AcuRite.com)  
**Garantía  
Limitada de 10 Años**  
Registre su producto  
en [AcuRite.com](http://AcuRite.com)