

THERMOMETER CALIBRATION

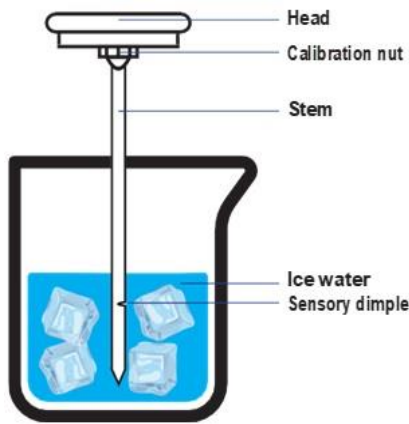
A food thermometer is important for verifying that food reaches the correct temperature during cooking, cooling, reheating, or holding. Thermometers must be adjusted daily and after extreme temperature changes or being dropped. This ensures they measure accurately within plus or minus 2 degrees Fahrenheit. If a thermometer is inaccurate, adjust or replace it.

The most common food thermometers are digital stem and dial stem.

- **Digital stem thermometers** are preferred because they measure temperature quickly and work for both thin and thick foods.
- **Dial stem thermometers** take longer and must be inserted deeper, making them unsuitable for thin foods.



Thermometers should be calibrated using the ice water or boiling point method, with the ice water method being more common. Some thermocouples may need to be returned to the factory periodically for recalibration. Regularly check your thermometer's accuracy using these methods.

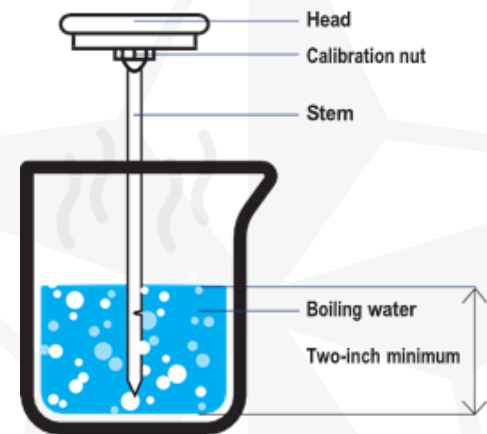


Ice Water Method:

1. Create a 50-50 ice and water mixture in a deep container with crushed ice and clean water. Stir well.
2. Submerge the thermometer stem (including the sensory dimple for dial stem thermometers) for about 30 seconds until the reading stabilizes. Ensure the stem does not touch the container sides or bottom.
3. Check for a temperature of 32°F (0°C).
 - If the thermometer reads differently and has a calibration nut, adjust the nut without removing the stem until it reads 32°F (0°C).
 - If the thermometer lacks a calibration nut, push the reset button, replace the battery, retest, or replace the thermometer.

Boiling Point Method:

1. Bring a deep container of water to a full rolling boil.
2. Submerge the thermometer stem (including the sensory dimple for dial stems) for about 30 seconds, ensuring it doesn't touch the container's sides or bottom.
3. Check for a temperature of 212°F (100°C).
 - If the thermometer has a calibration nut and doesn't read 212°F (100°C), keep it submerged and turn the nut until it does.
 - If the thermometer lacks a calibration nut, press the reset button, replace the battery and retest, or replace the thermometer if it still reads incorrectly.



REMINDER:

- After each use, clean food thermometers with alcohol wipes or a wiping cloth from sanitizer solution bucket. Every four hours, wash with soapy water, rinse, and sanitize. Always let the probe air dry completely before reuse to avoid chemical cross-contamination. Alcohol wipes dry quickly, but a cloth may take longer.



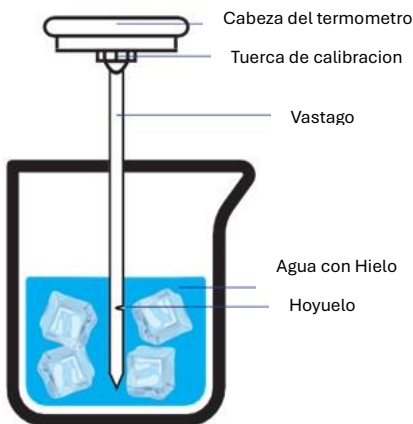
Un termómetro para alimentos es importante para verificar que los alimentos alcancen la temperatura correcta durante la cocción, el enfriamiento, el recalentamiento o la conservación. Los termómetros deben ajustarse diariamente y después de cambios extremos de temperatura o de que se caigan. Esto asegura que midan con precisión dentro de más o menos 2 grados Fahrenheit. Si un termómetro no está calibrado, ajústelo o reemplácelo.

Los termómetros para alimentos más comunes son de sonda con vástago de metal, digital.

- **Se prefieren los termómetros digitales de vástago** porque miden la temperatura rápido y funciona tanto para alimentos finos como espesos.
- **Los termómetros de vástago de metal** tardan más y deben insertarse más profundamente, por lo que no son adecuados para alimentos delgados.



Los termómetros deben calibrarse utilizando el método de punto de hielo o el agua a punto de ebullición, siendo más común el método del punto de hielo. Es posible que algunos termopares deban devolverse a la fábrica periódicamente para su recalibración. Verifique regularmente la precisión de su termómetro utilizando estos métodos.

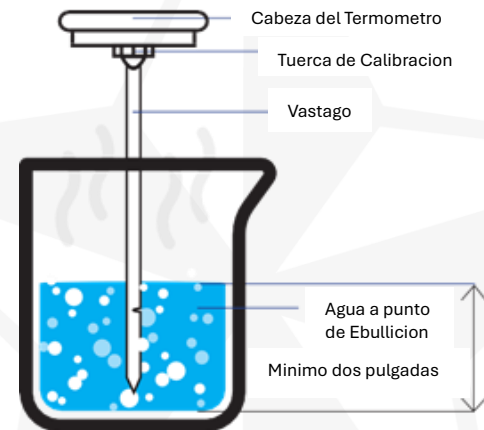


Método del agua helada:

1. Crea una mezcla 50-50 de hielo triturado y agua en un recipiente. Revuelva bien.
2. Sumerja el vástago del termómetro (incluido el hoyuelo sensorial para los termómetros del vástago del metal) durante unos 30 segundos hasta que la lectura se estabilice. Asegúrese de que el tallo no toque los lados o el fondo del recipiente.
3. Verifica si la temperatura es de 32 °F (0 °C).
 - Si el termómetro lee de manera diferente y tiene una tuerca de calibración, ajuste la tuerca sin quitar el vástago hasta que marque 32 °F (0 °C).
 - Si el termómetro carece de una tuerca de calibración, presione el botón de reinicio, reemplace la batería, vuelva a probar o reemplace el termómetro.

Método de punto de hirviendo:

1. Ponga a hervir un recipiente hondo con agua.
2. Sumerge el vástago del termómetro (incluido el hoyuelo sensorial para los vástagos del metal) durante unos 30 segundos, asegurándote de que no toque los lados o el fondo del recipiente.
3. Verifica si la temperatura es de 212 °F (100 °C).
 - Si el termómetro tiene una tuerca de calibración y no marca 212 °F (100 °C), manténgalo sumergido y gire la tuerca.
 - Si el termómetro carece de una tuerca de calibración, presione el botón de reinicio, reemplace la batería y vuelva a realizar la prueba, o reemplace el termómetro si aún lee incorrectamente.



AVISO:

Después de cada uso, limpie los termómetros para alimentos con toallitas con alcohol o una toalla desinfectante. Cada cuatro horas, lavar con detergente, enjuagar y desinfectar. Deje siempre que la sonda se seque completamente al aire antes de volver a utilizarla para evitar la contaminación química cruzada. Las toallitas con alcohol se secan rápidamente, pero un paño puede tardar.

