

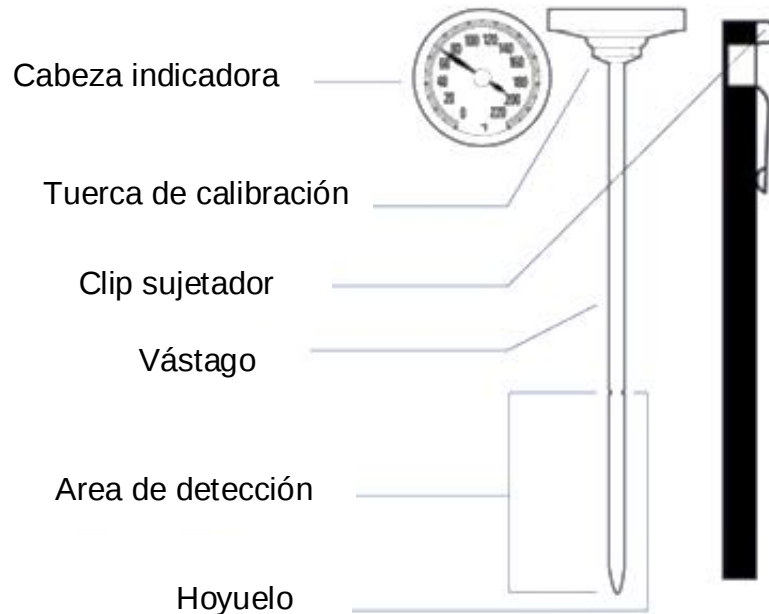
Instrucciones de uso y calibración del termómetro

¿Cómo saber si los alimentos están a temperatura adecuada? Debe tener acceso a un termómetro de sonda y saber cómo utilizarlo correctamente.

Cómo usar un termómetro de sonda

1. Lave y desinfecte el termómetro antes y después de cada uso.
2. Introduzca la sonda en la parte más gruesa de la comida.
3. Permita que pase el tiempo para que el termómetro se estabilice.
4. Lea el termómetro.

Calibre cada termómetro al menos una vez al mes, después de que se le caiga un termómetro, o si sospecha que el termómetro no está leyendo la temperatura con precisión. Nunca use termómetros de vidrio.



Cómo calibrar el termómetro

1. Consiga un vaso de agua helada (principalmente hielo).
2. Coloque el termómetro en el agua helada de modo que el nivel del agua helada esté por encima del hoyuelo.
3. Revuelva el agua helada con el termómetro.
4. Deje el termómetro en el agua helada hasta que el dial deje de moverse.
5. Cuando el dial deje de moverse, debería indicar 32°F (como 3 minutos).
6. Si no lee 32°F, gire la tuerca de calibración en de las manecillas del reloj o al contrario mientras el termómetro esta en el agua helada hasta que marque 32°F.