

Calibrating a Thermometer

Thermometers should be calibrated regularly to ensure accurate temperatures.

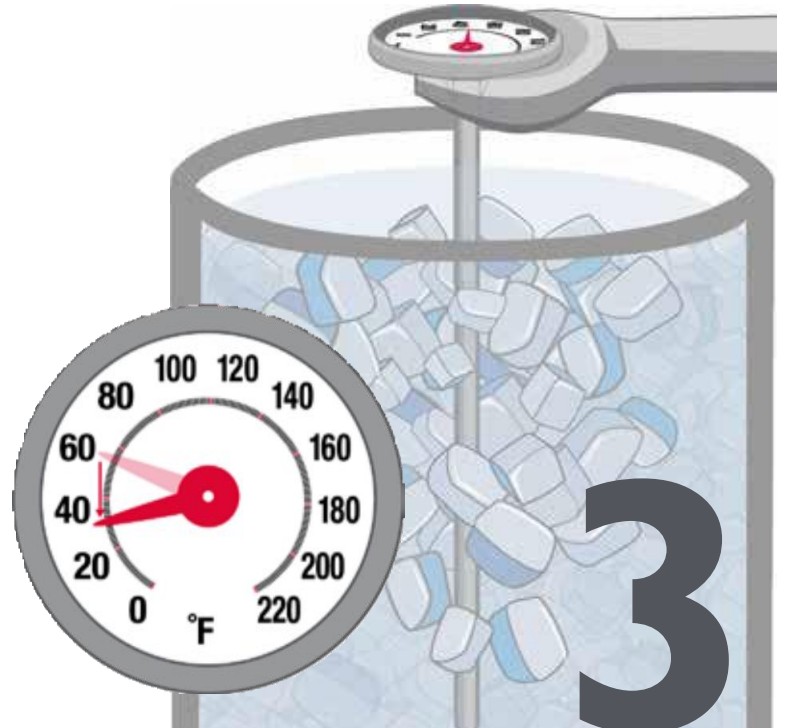
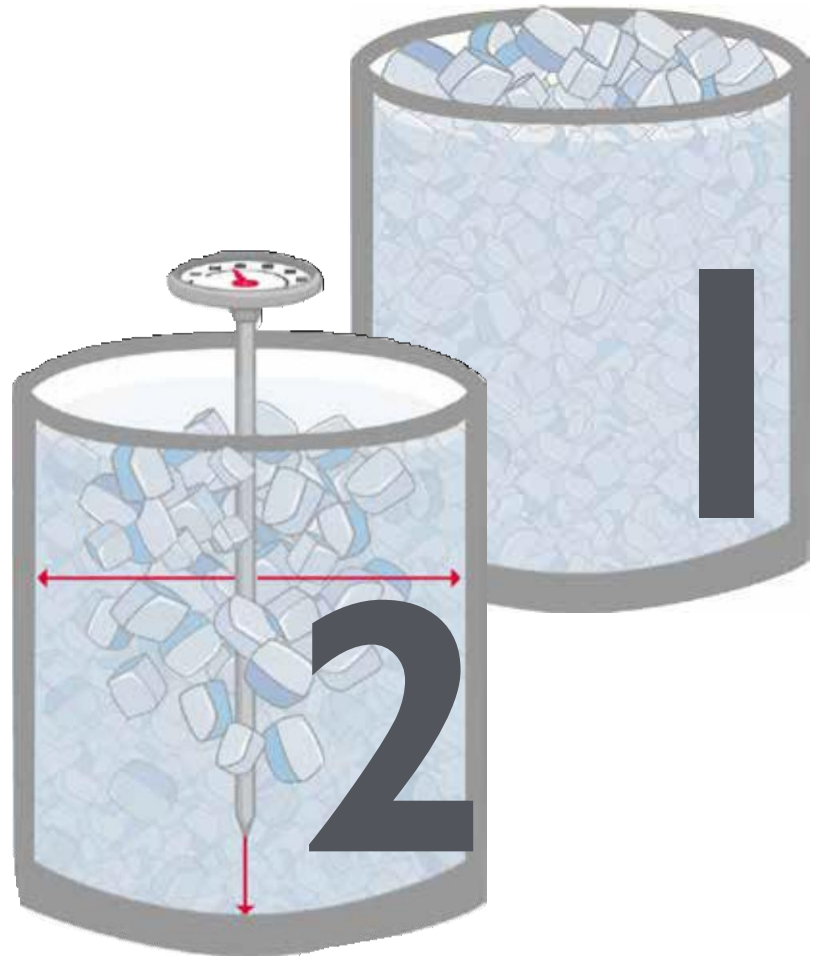
The ice-point method is the most widely used method to calibrate a dial and digital thermometer.

Fill a large container *with crushed ice, and then add clean cold tap water* until container is full. Stir.

Place the thermometer stem/probe into the ice water. *Make sure the thermometer is not touching bottom or sides of the glass* Hold the thermometer by its top for 30 seconds or until the reading stays steady.

Adjust the thermometer to 32°F (0°) C

- **Dial thermometers:** *With the thermometer still in the ice water,* use a wrench to securely hold the nut below dial head, (the thermometer sleeve may be equipped with an internal wrench) then rotate the thermometer until the needle points to 32°F (0°) C.
- **Digital thermometers:** *With the thermometer still in the ice water,* push the reset button and adjust to read 32°F. If there is no reset or calibration button, try changing the battery or replacing the thermometer.



Best Foods for Bimetallic Stem Thermometers:

- Roasts (beef, pork, lamb)
- Whole poultry (chicken, turkey)
- Casseroles
- Soups and stews (in deep pots)
- Large cuts of meat (like brisket or ham)
- Stuffed foods (like stuffed peppers or stuffed chicken breasts)

Calibrando el termómetro

Los termómetros deben calibrarse regularmente para asegurar que midan la precisión de las temperaturas.

El método más ampliamente usado para calibrar un termómetro cuadrante o digital es el método del punto de hielo.

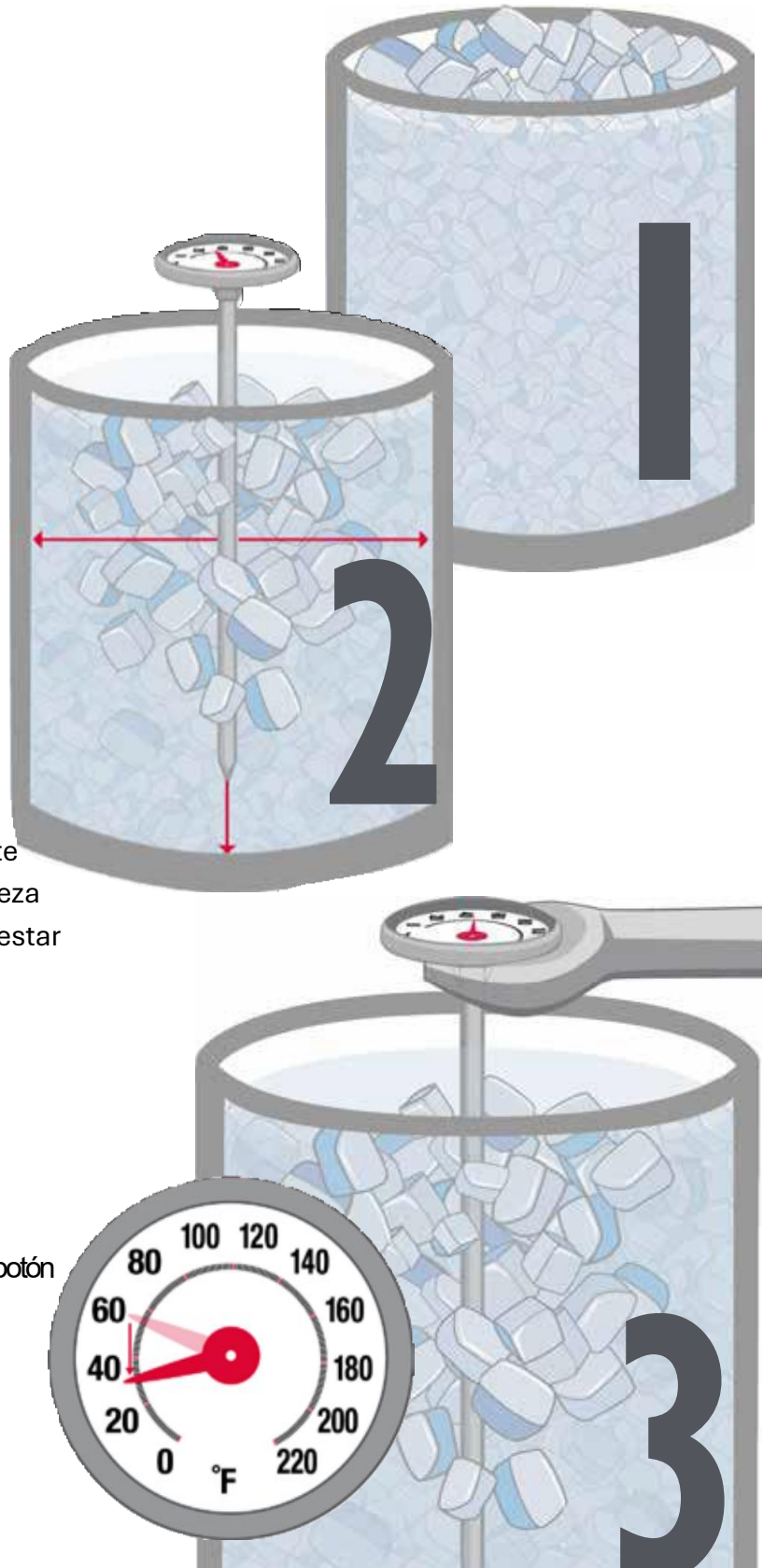
Llene un contenedor *con hielo picado, y después añada agua fría de la llave* hasta llenar el recipiente. Revuelva bien.

Coloque el vástago o sonda del termómetro en el agua helada. *Asegúrese que el termómetro no esté tocando el fondo o los lados del recipiente* sostenga el termómetro de la parte superior durante 30 segundos o hasta que su lectura se mantenga estable.

Ajuste el termómetro a 32°F (0°) C

- **Termómetros cuadrantes:** *Con el termómetro aún en el agua helada,* use una llave inglesa para sujetar firmemente la tuerca que se encuentra debajo de la cabeza cuadrante, (la funda del termómetro puede estar equipada con una llave interna) luego gire el termómetro hasta que la aguja apunte a 32°F (0°) C.

- **Termómetros digitales:** *Con el termómetro aún en el agua helada,* presione el botón de reinicio y ajústelo a que marque 32°F. Si no se reinicia o no tiene botón para calibrar, intente cambiarle la pila o reemplace el termómetro.



Las mejores comidas para medir la temperatura con el termómetro de vástago bimetálico son:

- asados (res, cerdo, cordero)
- aves enteras (pollo, pavo)
- cacerolas
- sopas y guisos (en ollas profundas)
- cortes grandes de carne (como jamón o pecho de res)
- Comidas rellenas (como chiles rellenos o pechugas de pollo rellenas)