

Model 2237-04

Espresso/Café Thermometer

Espresso/Café: For a bold cup, brew between 190° to 204°F (88° to 95°C) to release the ultimate flavor from beans.

Frothing: Ideal frothing temperature is 150° to 170°F (65° to 77°C) to prevent lukewarm or scalding milk.

Recalibration Instructions

This thermometer is a precision instrument. Severe shock or strains may affect accuracy. Should recalibration become necessary, proceed as follows:

Immerse stem a minimum of two inches (5.08 cm) into a 50/50 ice and water slush bath, without touching the sides or bottom of container, until indicator stabilizes. Holding dial with one hand, adjust calibration nut until indicator reads 32°F (0°C) at sea level.

To Clean: Wash by hand only. Do not immerse dial end. Remove stubborn grease from stem with scouring pad or fine steel wool.

Complete thermometer cleaning & sanitation is recommended between temperature measurements. Wash by hand, do not immerse dial.

Prevent cross contamination by using Cooper's Probe Wipes.

Termómetro para Cafeterías

Café expreso: Para una taza audaz, prepare entre 88° to 95°C (190° to 204°F) para liberar el sabor fundamental de los granos.

Espumado: La gama de temperatura ideal para el espumado es 65° to 77°C (150° to 170°F) para evitar leche tibia o hirviendo.

Instrucciones de Recalibración

Este termómetro es un instrumento de precisión. Los golpes o torceduras severos pueden afectar su precisión. En caso que sea necesario recalibrarlo, proceda de la siguiente manera:

Sumerja la varilla 5,08 cm (dos pulgadas) como mínimo, sin tocar los lados ni el fondo del envase, en un baño mitad agua y mitad hielo molido hasta que el indicador se estabilice. Ajuste la tuerca de calibración sosteniendo la carátula con una mano hasta que el indicador se lea 32°F a nivel del mar.

Limpieza: Siempre limpie y sanitice el termómetro después de cada uso. Lávelo a mano. No sumerja el extremo de la carátula. Elimine la grasa adherida al vástago con una almohadilla para fregar o con lana de acero de grado fino.

Se recomienda una limpieza y sanitización completas del termómetro entre medidas de temperatura. Lávese a mano, no sumerja la carátula.

Evitez la contamination croisée en utilisant les tampons de sonde de Cooper.

Thermomètre pour les Cafés-bars

Café/Esspresso: Pour une tasse robuste, infusez entre 88° to 95°C (190° to 204°F) pour dégager les saveurs ultimes des graines.

Mousser: 65° to 77°C (150° to 170°F) est la plage de température de moussage idéale pour prévenir le lait tiède ou échaudé.

Instructions de Réétalonnage

Ce thermomètre est un instrument de précision. Leur exactitude peut être perturbée suite à des chocs ou des efforts. S'il faut les réétalonner, procéder comme suit :

Immergez la tige d'au moins 5,08 cm (deux pouces) dans un bain à 50/50 d'eau et de glace concassée, sans toucher les bords ou le fond du contenant, jusqu'à ce que l'indicateur se stabilise. Tenez le cadran d'une main, puis réglez l'écrou de calibration jusqu'à ce que l'indicateur indique 32°F.

Nettoyage: Nettoyer et aseptiser après chaque utilisation. Laver à la main. Ne pas immerger l'extrémité à cadran. Utiliser un tampon à récurer ou une laine d'acier fine pour débarrasser la tige de graisses tenaces.

Il est recommandé de nettoyer et de désinfecter tout le thermomètre entre les mesures de température. Lavez à la main sans immerger le cadran.

Évitez la contamination croisée en utilisant les tampons de sonde de Cooper.