COMARK

A Fluke Company

WATERPROOF POCKETHERM THERMOMETER

P125W
P125W/82
P250W
P250FW

USER MANUAL

Introduction

EN

Pocketherm P125W, P125W/82, P250W & P250FW are pocket sized waterproof handheld folding probe digital thermometers. Pocketherm thermometers are intended for quick checks on frozen, chilled or cooked food in catering environments. In addition P250W and P250FW can be used for checking frying oil temperatures.

There is audible and visual indication when temperature measurements fall into any of three HACCP temperature zones for frozen food, chilled food and cooked meat.

Safety Information

Prevent Electric Shock
To avoid electric shock do not allow the probe to come into contact with live electrical parts.

Maintaining Product Safety & Preserving Comark Warranty

- Only use the instrument for its intended purpose.
- Do not use in a microwave oven.
- Pocketherm is not dishwasher safe.
- Do not use the instrument beyond its operating temperature range.
- Avoid excessive force on the probe tip.
- Do not use the probe as a lever.

Personal Safety

- The probe tip is sharp and can cause injury if misused.
- Do not measure body temperatures with Pocketherm.

Waste Electrical & Electronic Equipment Directive (WEEE)

- This instrument must not be disposed of in general waste. Instead take it to your local authority's recycling centre for small electrical goods. Within the European Union, Comark operates a Take Back scheme for our end-of-life products. Contact us for details.
- Dispose of waste batteries in local recycling facilities.

Operation

Switching On/Off

Swing out the probe to switch on the thermometer. Swing back the probe to switch off. Clip the tip behind the retainer to avoid damage to clothing or injury.To conserve battery life, the thermometer will automatically switch off after 30 minutes. Fold back then unfold the probe to continue use.

Low Battery Indication

Low battery is indicated by an empty battery symbol appearing in the top left corner of the display. Replace the battery as soon as possible after this symbol appears. If the battery is too low, BATT is displayed briefly

before the instrument switches itself off.

Taking Measurements
Insert the tip of the probe approximately 20mm (3/4”) into the food item to be checked. Allow a few seconds for the probe to reach stable temperature then note the reading. If the probed item is within one of three HACCP zones then the beeper will sound and the corresponding indicator will flash as below:

P125W / P250W
Frozen: (Yellow) Below -18°C
Chilled: (Green) 0°C - 5°C
Cooked: (Red) Above 75°C

P125W/82
Frozen: (Yellow) Below -18°C
Chilled: (Green) 0°C - 5°C
Cooked: (Red) Above 82°C

P250FW
Cold Hold: (Yellow) Below 40°F
Hot Hold: (Green) 140°F - 165°F
Ground Beef: (Red) Above 165°F

Maintenance

Cleaning
To maintain probe hygiene wipe regularly with Comark probe wipe. Use only domestic kitchen cleaners or mild detergents to clean this instrument. Do not use aggressive cleaning chemicals or solvents,

these will attack plastics and cause damage.

Battery Replacement

To replace the battery, remove the battery cover retaining screws on the rear of the instrument using a Philips or flat blade screwdriver.* Remove the two cells and dispose in local recycling facilities. Replace with AA size alkaline cells only carefully observing the correct polarity. Visually check that the battery cover and compartment are clean and free of debris. Check that the seal in the battery compartment is not displaced from the locating groove before refitting the cover. Take care not to over-tighten the screws when refitting the cover.

* Philips No 1 or 5mm flat blade screwdriver,

Technical Support

Please see:
www.comarkinstruments.com or www.comarkUSA.com for details.

Warranty

This Comark Instruments product will be free from defects in material and workmanship for two years from the date of purchase and applies worldwide. This warranty does not cover fuses, disposable batteries, or damage from accident, neglect, misuse, alteration, contamination, or abnormal conditions of operation or handling. To obtain service during the warranty period, visit the Service and Repair page on our website -

www.comarkinstruments.com or www.comarkUSA.com for instructions on obtaining a Return Material Authorization (RMA) then send the product to our Service Centre with a description of the problem.

Einleitung

DE

Bei Pocketherm P125W, P125W/82, P250W und P250FW handelt es sich um tragbare, wasserdichte Digitalthermometer im Taschenformat mit ausklappbarem Messfühler. Die Pocketherm Thermometer wurden speziell für die Gastronomiebranche entwickelt und eignen sich zur schnellen und einfachen Überprüfung der Temperatur von gefrorenen, gekühlten und gekochten Lebensmitteln. Mit den Modellen P250W und P250FW lässt sich zudem auch die Temperatur von Frittieröl kontrollieren.

Fällt die gemessene Temperatur in einen der drei HACCP-Temperaturbereiche für gefrorene Lebensmittel, gekühlte Lebensmittel oder gekochtes Fleisch, zeigen die Pocketherm Thermometer dies durch entsprechende akustische und visuelle Signale an.

Sicherheitshinweise

Vermeidung von Stromschlägen
Um Stromschläge zu vermeiden, lassen Sie den Messfühler nicht mit spannungsführenden Teilen in Berührung kommen.

Erhaltung der Produktsicherheit und der von Comark gewährten Garantie

- Verwenden Sie das Thermometer ausschließlich gemäß seinem Bestimmungszweck.
- Setzen Sie das Thermometer nicht in einer Mikrowelle ein.
- Pocketherm Thermometer sind nicht spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie das Thermometer ausschließlich innerhalb des vorgesehenen Temperaturbereichs.
- Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf die Messspitze aus.
- Setzen Sie den Messfühler niemals als Hebel ein.

Personensicherheit
Die Messspitze ist scharf und kann bei unsachgemäßem Gebrauch Verletzungen verursachen.

- Setzen Sie die Pocketherm Thermometer nicht zur Messung der Körpertemperatur ein.

Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)

- Dieses Thermometer darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es bei einer Sammelstelle für Elektrokleingeräte in Ihrer Umgebung ab. Innerhalb der Europäischen Union bietet Comark einen Rücknahmeservice für Comark Altprodukte an. Weitere Informationen hierzu erteilen wir gern auf Anfrage.
- Entsorgen Sie Altbatterien bei einer Sammelstelle in Ihrer Umgebung.

Bedienung

Ein- und Ausschalten
Klappen Sie den Messfühler aus, um das Thermometer einzuschalten. Wenn Sie den Messfühler wieder einklappen, schaltet sich das Thermometer aus. Achten Sie beim Einklappen darauf, dass die Spitze in der Arretierung einrastet, um Verletzungen oder eine Beschädigung von Kleidungsstücken zu vermeiden. Um die Lebensdauer der Batterien zu maximieren, schaltet sich das Thermometer nach 60 Minuten automatisch aus. Wenn Sie das Thermometer nach der automatischen Abschaltung weiternutzen möchten, klappen Sie einfach den Messfühler ein und kurz darauf wieder aus.

Anzeige niedriger Batteriespannung
Ist die Batteriespannung niedrig, wird ein Symbol mit einer leeren Batterie in der linken oberen Ecke des Displays angezeigt. Wird dieses Symbol angezeigt, sollten Sie die Batterien so

bald wie möglich austauschen. Ist die Batteriespannung zu niedrig, werden kurz die Buchstaben „BATT“ angezeigt, bevor das Thermometer sich ausschaltet.

Vornehmen von Messungen
Stecken Sie die Messspitze etwa 20 mm (3/4") tief in das Lebensmittel, dessen Temperatur Sie prüfen möchten. Warten Sie einige Sekunden, bis der Messfühler eine stabile Temperatur erreicht hat, und notieren Sie dann den Messwert. Liegt die gemessene Temperatur innerhalb eines der drei HACCP-Bereiche, ertönt ein Signalton und das entsprechende Signallämpchen leuchtet auf:

P125W/P250W
Gefroren (Gelb): unter -18 °C
Gekühlt (Grün): 0 °C bis 5 °C
Gekocht (Rot): über 75 °C

P125W/82
Gefroren (Gelb): unter -18 °C
Gekühlt (Grün): 0 °C bis 5 °C
Gekocht (Rot): über 82 °C

P250FW
Kalt halten (Yellow): unter 40 °F
Warm halten (Grün): 140 °F bis 165 °F
Rinderhackfleisch (Rot): über 165 °F

Wartung

Reinigung
Um stets eine optimale Hygiene zu gewährleisten, wischen Sie den Messfühler regelmäßig mit speziellen Messfühler-Reinigungstüchern von Comark ab. Verwenden Sie zum Säubern des Thermometers ausschließlich Haushaltsreiniger oder milde Reinigungsmittel. Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive chemische Reiniger oder Lösungsmittel; diese greifen die Kunststoffteile des

Thermometers an und können zu Beschädigungen führen.

Batteriewechsel
Um die Batterien auszuwechseln, lösen Sie mit einem Kreuz- oder Schlitzschraubendreher* die Befestigungsschrauben an der Batteriefachabdeckung. Nehmen Sie die beiden Batterien heraus, und entsorgen Sie sie bei einer Sammelstelle in Ihrer Umgebung. Setzen Sie zwei neue Alkalizellen vom Typ AA ein; achten Sie dabei auf die korrekte Polung. Stellen Sie per Sichtprüfung sicher, dass das Batteriefach und die Abdeckung sauber und schmutzfrei sind. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung des Batteriefachs ordnungsgemäß in der Nut sitzt, bevor Sie die Abdeckung wieder anbringen. Achten Sie beim Anbringen der Abdeckung darauf, die Befestigungsschrauben nicht zu fest anzuziehen.

* Kreuz- (Phillips Nr. 1) oder Schlitzschraubendreher (5 mm)

Technische Unterstützung
Ausführliche Informationen finden Sie unter:
www.comarkinstruments.com oder www.comarkUSA.com

Garantie
Comark Instruments garantiert dieses Produkt von Mängeln in Material und Verarbeitung für zwei Jahre ab dem Kaufdatum. Diese Garantie gilt weltweit. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Sicherungen, Einwegbatterien oder irgendwelche Beschädigungen infolge eines Unfalls, infolge einer nachlässigen oder unzweckmäßigen Verwendung, infolge eines Umbaus oder einer Verunreinigung des Geräts oder infolge anormaler Betriebsbedingungen oder einer unsachgemäßen Handhabung. Falls Sie die Garantie in Anspruch nehmen möchten, besuchen Sie bitte die Seite

„Service and Repair“ (Service und Reparatur) auf unserer Website (www.comarkinstruments.com oder www.comarkUSA.com), um zu erfahren, wie Sie eine Rücksendenummer (Return Material Authorization, RMA) erhalten. Sobald Sie eine Rücksendenummer haben, senden Sie das Produkt mit einer Beschreibung des Problems an unser Servicezentrum.

FR

Introduction

Les modèles Pocketherm P125W, P125W/82, P250W et P250FW sont des thermomètres numériques de poche étanches et équipés d'une sonde repliable. Les thermomètres Pocketherm sont conçus pour procéder à des vérifications rapides des aliments surgelés, réfrigérés ou cuits dans les environnements de restauration. Les modèles P250W et P250FW permettent en outre de vérifier la température des huiles de friture.

Un signal sonore et visuel est émis lorsque les relevés de température correspondent à l'une des trois zones de température HACCP pour les aliments surgelés, les aliments réfrigérés et la viande cuite.

Informations de sécurité

⚠ Eviter les décharges électriques
Afin d'éviter les décharges électriques, veillez à ne pas établir de contact entre la sonde et des composants électriques sous tension.

⚠ **Préserver la sécurité du produit et la garantie Comark**

- Veillez à respecter l'usage pour lequel l'appareil a été prévu.
- N'utilisez pas l'appareil dans un four à micro-ondes.
- Les thermomètres Pocketherm ne résistent pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil en dehors de la plage de température de fonctionnement pour laquelle il est prévu.
- Evitez d'appliquer une force excessive sur la pointe de la sonde.
- N'utilisez pas la sonde comme un levier.

Sécurité personnelle
- La pointe de la sonde est aiguisée et peut causer des blessures en cas d'utilisation inappropriée.
- Ne prenez pas de mesures de température corporelle avec les thermomètres Pocketherm.

Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)
- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Veillez à l'apporter au centre de recyclage des petits appareils électroniques agréé le plus proche de chez vous. Au sein de l'Union européenne, Comark propose un programme de reprise pour nos produits en fin de vie. Contactez-nous pour obtenir plus d'informations.
- Remettez les piles usagées au centre de recyclage le plus proche de chez vous.

Fonctionnement

Activation/désactivation
Déployez la sonde pour allumer le thermomètre. Repliez la sonde pour éteindre le thermomètre. Attachez la pointe au dispositif de retenue pour éviter d'endommager vos vêtements ou de vous blesser. Afin de préserver le niveau de charge de la batterie, le thermomètre s'éteint automatiquement au bout de 60 minutes. Déployez la sonde puis repliez-la afin de continuer à utiliser le thermomètre.

Indication de charge insuffisante
Une charge insuffisante des piles est signalée par un symbole de pile vide qui apparaît dans le coin supérieur gauche de l'écran. Lorsque ce symbole apparaît, remplacez les piles dès que possible. Si le niveau de charge des piles est trop faible, l'indication « BATT » s'affiche brièvement avant que l'instrument ne s'éteigne automatiquement.

Relevés de température
Insérez la pointe de la sonde d'environ 20 mm (3/4") dans l'aliment à vérifier. Attendez quelques secondes que la sonde atteigne une température stable, puis notez le relevé. Si l'aliment vérifié se trouve dans l'une des trois zones HACCP, un signal sonore est émis et le signal visuel correspondant clignote de la façon suivante :

P125W/P250W	
Surgelé : (jaune)	température inférieure à -18 °C
Réfrigéré : (vert)	température comprise entre 0 et 5 °C
Cuit : (rouge)	température supérieure à 75 °C

P125W/82	
Surgelé : (jaune)	température inférieure à -18 °C
Réfrigéré : (vert)	température comprise entre 0 et 5 °C
Cuit : (rouge)	température supérieure à 82 °C

P250FW	
Maintien au frais : (jaune)	température inférieure à 40 °F
Maintien au chaud : (vert)	température comprise entre 140 et 165 °F
Bœuf haché : (rouge)	température supérieure à 165 °F

Maintenance

Nettoyage
Afin de garantir la propreté de la sonde, essuyez-la régulièrement avec une lingette pour sonde Comark. Utilisez uniquement un produit nettoyant de cuisine ou un détergent doux pour nettoyer cet instrument. N'utilisez pas de produits chimiques ou de solvants agressifs pour le nettoyage, car ces derniers attaquent les plastiques et les dégradent.

Remplacement des piles

Pour remplacer les piles, retirez les vis du compartiment à piles qui se trouve à l'arrière de l'appareil en vous servant d'un tournevis Phillips ou plat.* Retirez les deux piles et déposez-les au centre de recyclage le plus proche de chez vous. Remplacez-les par des piles alcalines AA en veillant à respecter la polarité. Vérifiez visuellement que le couvercle et le compartiment à piles sont propres et ne comportent pas de débris. Vérifiez que le joint du compartiment à piles se trouve toujours dans la rainure prévue à cet effet avant de replacer le couvercle. Prenez soin de ne pas trop serrer les vis lorsque vous remettez le couvercle en place.

* Tournevis Phillips de taille 1 ou tournevis plat de 5 mm.

Assistance technique

Rendez-vous sur : www.comarkinstruments.com ou www.comarkUSA.com pour obtenir plus d'informations.

Garantie

Ce produit Comark Instruments sera exempt de vices au niveau des matériaux et de la fabrication pendant deux ans à partir de la date d'achat. Cette garantie est valable dans le monde entier. Cette garantie ne couvre pas les fusibles, les piles jetables ou un quelconque dommage résultant d'un accident, d'une négligence, d'une utilisation incorrecte, d'une modification, d'une contamination ou de conditions anormales de fonctionnement ou de manutention. Pour faire appel à nos services pendant la période de garantie, visitez la page Service and Repair (Entretien et réparation) de notre site Web (www.comarkinstruments.com ou www.comarkUSA.com) et demandez un formulaire RMA (Return Material Authorization) afin de retourner le produit

à notre centre de service accompagné d'une description du problème.

Introducción

ES

Los productos Pocketherm P125W, P125W/82, P250W Y P250FW son termómetros digitales de bolsillo impermeables con sondas plegables. Los termómetros Pocketherm se han diseñado para realizar comprobaciones rápidas en alimentos congelados, refrigerados o cocinados en servicios de catering. Además, los P250W y P250FW se pueden utilizar para comprobar la temperatura del aceite para freír.

Generan una indicación sonora y visual cuando las medidas de temperatura se encuentran dentro de las tres zonas de temperatura HACCP para alimentos congelados, refrigerados y cocinados.

Información de seguridad

Evite descargas eléctricas
Para evitar que se produzcan descargas eléctricas, no permita que la sonda entre en contacto con piezas eléctricas activas.

Mantenimiento de la seguridad del producto y conservación de la garantía Comark

- Utilice el instrumento únicamente para el fin al que está destinado.
- No lo utilice en un microondas.
- Pocketherm no es apto para lavavajillas.
- No utilice el instrumento más allá de su rango de temperaturas de funcionamiento.
- Evite aplicar demasiada fuerza en la punta de la sonda.
- No utilice la sonda para hacer palanca.

Seguridad personal

- La punta de la sonda está afilada y puede causar lesiones si se usa de un modo incorrecto.
- No mida la temperatura corporal con Pocketherm.

Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE)

- Este instrumento no debe desecharse junto con residuos comunes. En su lugar, se debe llevar al centro de reciclaje de dispositivos electrónicos de su autoridad local. Dentro de la Unión Europea, Comark cuenta con un programa de devolución de productos para dispositivos que han llegado al final de su vida útil. Póngase en contacto con nosotros para obtener más información.
- Deseche las baterías usadas en las instalaciones correspondientes de reciclaje local.

Funcionamiento

Encendido/apagado

Gire la sonda hacia fuera para activar el termómetro. Gire la sonda hacia dentro para desconectarlo. Enganche la punta detrás del retén para evitar lesiones personales o daños en la ropa. Para prolongar la vida útil de la batería, el termómetro se apagará automáticamente transcurridos 60 minutos. Pliegue y, a continuación, extienda la sonda para seguir utilizándola.

Indicación de batería baja

La batería baja se indica mediante un símbolo de batería descargada que aparece en la esquina superior izquierda de la pantalla. Sustituya la batería lo antes posible cuando aparezca este

demasiado bajo, se muestra brevemente la palabra "BATT" antes de que el instrumento se apague solo.

Realización de mediciones

Introduzca la punta de la sonda aproximadamente 20 mm (3/4 pulg.) en el alimento que desea comprobar. Deje pasar unos segundos para que la sonda alcance una temperatura estable y, a continuación, anote la lectura. Si el elemento bajo prueba se encuentra dentro de una de las tres zonas HACCP, el avisador acústico emitirá un sonido y se iluminará el indicador correspondiente como se indica a continuación:

P125W/P250W
Congelados: (amarillo) por debajo de -18 °C
Refrigerados: (verde) 0 °C - 5 °C
Cocinados: (rojo) por encima de 75 °C

P125W/82
Congelados: (amarillo) por debajo de -18 °C
Refrigerados: (verde) 0 °C - 5 °C
Cocinados: (rojo) por encima de 82 °C

P250FW
Fríos: (amarillo) por debajo de 40 °F
Calientes: (verde) de 140 °F - 165 °F
Carne picada: (rojo) por encima de 165 °F

Mantenimiento

Limpieza

Para mantener la higiene de la sonda, límpiela regularmente con toallitas para sondas Comark. Utilice únicamente limpiadores de cocina domésticos o detergentes suaves para limpiar el instrumento.
No utilice productos químicos agresivos ni disolventes, pues pueden atacar a los materiales plásticos y provocar daños.

Sustitución de la batería

Para sustituir la batería, retire los tornillos de fijación de la tapa de la batería en la parte posterior del instrumento mediante un destornillador plano o Philips.* Retire las dos celdas y deséchelas en unas instalaciones locales de reciclaje. Sustitúyalas sólo por pilas alcalinas AA y tenga en cuenta la polaridad correcta. Compruebe visualmente que el compartimento de la batería y su tapa estén limpios y libres de residuos. Compruebe que la junta del compartimento de la batería no se haya desplazado de la ranura correspondiente antes de volver a colocar la tapa. Tenga cuidado de no apretar en exceso los tornillos al colocar la tapa.

* Destornillador Philips n.º 1 o plano de 5 mm.

Asistencia técnica

Por favor, consulte:
www.comarkinstruments.com o
www.comarkUSA.com
para obtener más detalles.

Garantía

Garantizamos que este producto de Comark Instruments no presenta defectos de material ni de mano de obra durante dos años a partir de la fecha de compra y que tiene validez a nivel mundia. La presente garantía no cubre los fusibles, las baterías desechables ni los daños producidos como consecuencia de accidentes, negligencias, usos indebidos o condiciones anómalas de funcionamiento o manipulación.

Para obtener asistencia técnica durante el período de garantía, visite la página de mantenimiento y reparación en nuestro sitio web: www.comarkinstruments.com www.comarkUSA.com para obtener instrucciones sobre cómo conseguir una autorización de devolución de material (RMA) y, a continuación, envíe el producto a nuestro centro de asistencia junto con una descripción del problema.

Introduzione

IT

Pocketherm P125W, P125W/82, P250W e P250FW sono termometri digitali tascabili e impermeabili con sonda pieghevole. I termometri Pocketherm sono studiati per effettuare controlli rapidi su cibi congelati, refrigerati o cotti nel settore della ristorazione. I termometri P250W e P250FW possono inoltre essere utilizzati per controllare la temperatura dell'olio di frittura.

I termometri forniscono un segnale acustico e visivo quando le misure della temperatura rientrano in una delle tre zone di temperatura HACCP relative ai cibi congelati, agli alimenti refrigerati e alla carne cotta.

Informazioni sulla sicurezza

Evitare il rischio di scosse elettriche
Per evitare il rischio di scosse elettriche non fare entrare in contatto la sonda con parti elettriche.

Mantenere la sicurezza del prodotto e conservare la garanzia Comark

- Utilizzare lo strumento solo per lo scopo a cui è destinato.
- Non utilizzare in un forno a microonde.
- Il termometro Pocketherm non è lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzare lo strumento oltre la sua gamma di temperatura operativa.
- Non esercitare una forza eccessiva sul puntale.
- Non utilizzare la sonda come una leva.

Sicurezza personale

- Il puntale è affilato e può causare lesioni se usato impropriamente.
- Non misurare la temperatura corporea con un termometro Pocketherm.

Direttiva RAEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche

- Questo strumento non deve essere smaltito tra i rifiuti generici. Deve invece essere portato presso il centro di riciclaggio locale per i piccoli elettrodomestici. All'interno dell'Unione Europea, Comark ha un programma per il ritiro dei propri prodotti giunti a fine vita. Contattateci per ulteriori dettagli.
- Smaltire le batterie esauste presso gli impianti di riciclaggio locali.

Funzionamento

Accensione/spegnimento

Ruotare la sonda verso l'esterno per accendere il termometro. Far rientrare la sonda in posizione per spegnere. Agganciare il puntale dietro al fermo per evitare danni all'abbigliamento o lesioni. Per prolungare la durata della batteria, il termometro si spegne automaticamente dopo 60 minuti. Ripiegare e aprire la sonda per continuare a utilizzare il termometro.

Indicazione di batteria esaurita

Quando la batteria si sta esaurendo, nell'angolo in alto a sinistra del display compare il simbolo di batteria scarica. Sostituire la batteria al più presto dopo la comparsa del simbolo. Se il livello di carica della batteria è troppo basso, sul

display compare brevemente la scritta BATT prima che lo strumento si spenga automaticamente.

Esecuzione di misure
Inserire il puntale della sonda per 20 mm (3/4") circa nell'alimento da controllare. Attendere per qualche secondo in modo che la sonda raggiunga una temperatura stabile, quindi annotare la misura. Se l'elemento sondato rientra in una delle tre zone HACCP, il termometro emette un segnale acustico e l'indicatore corrispondente comincia a lampeggiare come indicato di seguito:

P125W/P250W
Cibi congelati: (giallo) inferiore a -18 °C
Cibi refrigerati: (verde) 0 °C - 5 °C
Cibi cotti: (rosso) superiore a 75 °C

P125W/82
Cibi congelati: (giallo) inferiore a -18 °C
Cibi refrigerati: (verde) 0 °C - 5 °C
Cibi cotti: (rosso) superiore a 82 °C

P250FW
Mantenimento freddo: (giallo) inferiore a 40 °F
Mantenimento caldo: (verde) 140 °F - 165 °F
Carne di manzo macinata: (rosso) superiore a 165 °F

Manutenzione

Pulizia
Per mantenere l'igiene della sonda, pulire regolarmente col fazzoletto per sonda Comark. Utilizzare solo detergenti da

cucina di uso domestico o detergenti delicati per la pulizia dello strumento. Non usare prodotti chimici aggressivi o solventi, in quanto intaccano la plastica, causando danni allo strumento.

Sostituzione della batteria

Per sostituire la batteria, rimuovere le viti di fissaggio del coperchio del vano batterie sul retro dello strumento utilizzando un cacciavite Philips o a lama piatta.* Rimuovere le due batterie e smaltirle presso gli impianti di riciclaggio locali. Sostituire solo con batterie alcaline di tipo AA, avendo cura di rispettare la corretta polarità. Controllare che il coperchio e il vano batterie siano puliti e privi di detriti. Controllare che la guarnizione del vano batterie non si sia spostata dalla relativa scanalatura prima di rimontare il coperchio. Prestare attenzione a non stringere eccessivamente le viti nel rimontare il coperchio.

* Cacciavite Philips No 1 o a punta piatta da 5 mm.

Supporto tecnico

Si prega di consultare: www.comarkinstruments.com o www.comarkUSA.com per maggiori dettagli.

Garanzia

Questo prodotto di Comark Instruments è garantito esente da difetti di materiali e di lavorazione per due anni dalla data di acquisto. La garanzia si applica in tutto il mondo. La presente garanzia non copre i fusibili, le batterie usa e getta, né i danni accidentali, dovuti ad incuria, ad uso improprio, ad alterazioni,

a contaminazioni, o a condizioni anomale di funzionamento o d'impiego. Per ottenere assistenza durante il periodo di garanzia, visitare la pagina Manutenzione e Riparazione del nostro sito web (www.comarkinstruments.com o www.comarkUSA.com) per trovare le istruzioni su come ottenere l'autorizzazione alla restituzione del materiale (RMA) e su come inviare il prodotto al nostro Centro di assistenza con la descrizione del problema.

Specification
General Specification

Sensor Type P125W / P125W/82 P250W / P250FW
Measurement Range P125W / P125W/82 P250W / P250FW
Scales P125W / P125W/82 P250W / P250FW
Displayed Resolution
System Accuracy P125W / P125W/82 (-20 to +30°C operating) P250W / P250FW (0 to 40°C/32 to 104°F operating)
Response Time (T^{99})
Environment Operating Temperature Storage Temperature Humidity
HACCP Zones P125W / P250W Frozen Chilled Cooked
HACCP Zones P125W/82 Frozen Chilled Cooked
HACCP Zones P250FW Cold hold Hot hold Ground beef
Power
Battery Life P125W / P125W/82 P250W / P250FW
Enclosure Ingress Protection

Thermistor Type T Thermocouple
-40 °C to +125°C /-40°F to +257°F -50°C to +250°C /-58°F to +482°F
°C °F
0.1°
±0.5°C, -20°C to +70°C/±0.9°F, -4°F to +158°F ±1°C full range < 125°C/ 257°F, 0.3% ±(0.75°C/1.35°F) > 125°C/ 257°F, 0.7% ±(0.25°C/0.45°F)
5s
-20°C to +50°C /-4°F to +122°F -30°C to +70°C /-22°F to +158°F 10 to 90% non-condensing
T ≤ -18°C 0°C ≤ T ≤ 5°C T ≥ 75°C
T ≤ -18°C 0°C ≤ T ≤ 5°C T ≥ 82°C
T ≤ 40°F 140°F ≤ T ≤ 165°F T ≥ 165°F
2 x alkaline AA cells (ANSI 15A IEC LR6)
4000h 3000h
IP65

Weight & Measures

Dimensions Case Size Probe length Weight Packing Box
Case Materials Case Probe

Compliance

EMC Directive EMC Standard Radiated RF emissions 30MHz-1GHz Electrostatic discharge Radiated RF immunity * Power frequency magnetic field immunity
Product Safety
RoHS Directive

*P250W / P250FW readings may be temporarily affected in the presence of radio frequency interference.

170 x 52 x 20 mm 110mm 140g (incl. battery) 175 x 56 x 29 mm
Mixed: ABS & PC with BioCote® anti-microbial protection moulded in. 316 Stainless Steel

EC Directive 2014/30/EU EN 61326-1:2013, EN 61326-2-1:2013 (Portable Equipment Environment) EN 55011:2009+A1:2010 EN 61000-4-2:2009 EN 61000-4-3:2006+A1:2008+A2:2010 EN 61000-4-8:2010
EN 61010-1:2010 Safety requirements for electrical equipment for measurement, control and laboratory use. Part-1: General requirements
EC Directive 2011/65/EU RoHS and Amendment 2015/863

Comark Instruments
52 Hurricane Way, Norwich,
Norfolk NG6 6JB United Kingdom

Tel: +44 (0) 207 942 0712
Fax: +44 (0) 207 942 0714
Email: sales@comarkinstruments.com
Website: www.comarkinstruments.com

Comark Instruments
PO Box 500
Beaverton, OR 97077 USA

Tel: 800 555 6658
Fax: 503 627 5311
Email: sales@comarkusa.com
Website: www.comarkusa.com

Part No 20337/3 (07/21)
© Comark Instruments