

## Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto Hanna Instruments. Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il tester.

Per ulteriori informazioni su Hanna Instruments e sui nostri prodotti, visitare [www.hanna.it](http://www.hanna.it)

Per supporto tecnico, contattare [assistenza@hanna.it](mailto:assistenza@hanna.it) o al numero 0499070367.

## Esame preliminare

Rimuovere il termometro dal materiale di imballaggio ed esaminarlo attentamente. Per ulteriore assistenza, si prega di contattare l'ufficio tecnico Hanna Instruments o inviarcene un'e-mail a [assistenza@hanna.it](mailto:assistenza@hanna.it).

Ogni termometro H1151 viene consegnato in una scatola di cartone e viene fornito con:

- Batterie al litio CR2032 3V
- Certificato di qualità dello strumento
- Manuale di istruzioni

**Nota:** Conservare tutto il materiale di imballaggio fino a quando non si è sicuri che il termometro funzioni correttamente. Qualsiasi articolo danneggiato o difettoso deve essere restituito nel suo materiale di imballaggio originale con gli accessori in dotazione.

## Descrizione e destinazione d'uso

H1151 Checktemp® 4 è un termometro portatile ad alta precisione, perfetto per cucine domestiche e professionali. La sonda a penetrazione, in acciaio inossidabile e pieghevole è ideale per testare alimenti freschi, cotti e semi-congelati. La punta del sensore consente all'utente di misurare con precisione la temperatura anche in campioni di cibi piccoli e sottili.

Il termometro ha un involucro impermeabile e compatto ed è calibrato in fabbrica. La calibrazione viene verificata ogni volta che si accende il termometro.

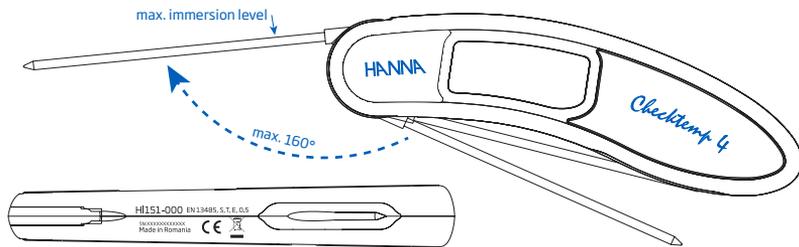
Il termometro è dotato di sensore di movimento, che attiva il risparmio energetico, spegnendo lo strumento anche se la sonda non viene richiusa.

H1151 Checktemp® 4 misura la temperatura sia in °C che in °F.

Sono disponibili sei termometri con codice colore per soddisfare le norme sull'igiene alimentare e sui punti critici di controllo dei rischi (HACCP).

La serie H1151-X00 è conforme alla norma EN 13485.

Codice	Scopo	Colore
151/151-000	prodotti caseari	bianco
151-1/151-100	carne cruda	rosso
151-2/151-200	pesce crudo	blue
151-3/151-300	carne cotta	giallo
151-4/151-400	insalata e frutta	verde
151-5/151-500	verdura	marrone



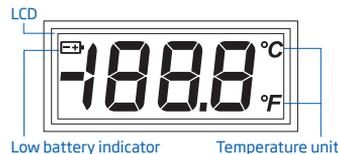
## Specifiche

Scala	da -50.0 a 199.9 °C (-58.0 a 392 °F)
Risoluzione	0.1 °C
	0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F) 1 °F (200 a 392 °F)
Accuratezza	± 0.4 °C (-50.0 a -30.0 °C)
	± 0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C)
	± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C)
	± 0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F) ± 0.4 °F (-22.0 a 199.9 °F) ± 1 °F (200 a 392 °F)
Sonda	sonda in acciaio inossidabile con punta di penetrazione; 103 x 3 mm (dia.) (4,06 x 0,12" dia)
Batteria	CR2032 3V x 2 pz
Durata batteria	circa 4000 ore di utilizzo
Risparmio energetico	1 min, 2 min (default), 8 min, 60 min or OFF
Condizioni di utilizzo	da -20.0 a 50.0 °C (-4.0 to 122.0 °F)
Conservazione	da -30.0 a 70.0 °C (-22.0 to 158.0 °F)
Dimensioni	165 x 45 x 24 mm (6.5 x 1.8 x 0.9")
Peso	85 g (3.0 oz)
Grado di protezione	IP65, custodia galleggianti
Certificazioni	EN 13485 Idoneità: stoccaggio (S) e trasporto (T) Ambiente climatico: E Classe di precisione: 0.5

## Guida operativa

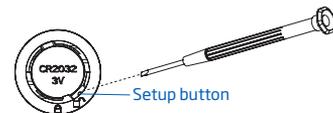
- Aprire la sonda per accendere il termometro.
- Ogni volta che si accende il termometro, il display LCD visualizzerà "CAL", quindi "-0.-", indicando che la calibrazione di fabbrica è stata verificata e che il termometro è pronto per la misurazione.

- Se il livello della batteria è troppo basso, sul display LCD viene visualizzato il messaggio "BAI". Sostituire le batterie come indicato nella sezione di sostituzione delle batterie. Se il messaggio di avviso "BAI" è ancora visualizzato, contattare l'assistenza.
- Per una maggiore precisione, si consiglia di immergere la punta della sonda di temperatura di almeno 2 cm. Non superare il livello massimo di immersione di 7 cm. Il valore della temperatura verrà visualizzato sul display. Prima di annotare il valore, attendere alcuni secondi affinché la lettura si stabilizzi.
- Il tempo predefinito per il risparmio energetico è di 2 minuti. Se il termometro rimane in posizione stabile per il tempo impostato, entrerà in modalità di risparmio energetico. Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, spostare o agitare il termometro.
- Pieghere la sonda per spegnere il termometro.



## Impostazione (setup)

Per accedere al menu di configurazione, rimuovere il coperchio della batteria e premere il pulsante di configurazione nel vano



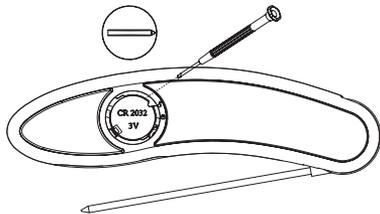
- Premere brevemente il pulsante per cambiare l'unità di misura, tra "°C" o "°F". Premere a lungo il pulsante per salvare l'unità di temperatura e passare all'impostazione del risparmio energetico.
- Premere brevemente il pulsante selezione il tempo di attesa per il risparmio energetico "d01", "d02", "d08", "d60" (1, 2, 8, 60 minuti) o "d--" (disabilitato). Premere a lungo il pulsante per salvare l'impostazione e tornare alla schermata di misurazione.

## Sostituzione della batteria

Il termometro presenta un indicatore di batteria scarica. Quando la batteria si sta esaurendo, l'indicatore della batteria lampeggia.

Sostituire le batterie quando l'indicatore della batteria lampeggia o quando Checktemp® 4 non si accende.

1. Rimuovere il coperchio del vano batteria.
2. Utilizzare un piccolo cacciavite a testa piatta per rimuovere le batterie.
3. Inserire le nuove batterie (CR2032 3V) rispettando la polarità indicata.
4. Riposizionare il coperchio del vano batteria.



**Nota:** Le batterie devono essere sostituite solo in un'area sicura utilizzando il tipo di batteria specificato in questo manuale di istruzioni. Le batterie esaurite devono essere smaltite in conformità con le normative locali.

## Cura e manutenzione

Per garantire misurazioni accurate, si consiglia di sciacquare la sonda con acqua e asciugare prima di eseguire qualsiasi misurazione.

Il termometro non è progettato per rimanere negli alimenti mentre è nel forno o sulla griglia.

Per pulire il termometro, lavare delicatamente la sonda con acqua calda e sapone e non immergerla mai a lungo in acqua poiché potrebbe danneggiare il termometro. Questo prodotto può essere inserito in lavastoviglie solo a ciclo freddo. Se necessario, il termometro può essere disinfettato con alcool o candeggina diluita; e risciacquare abbondantemente con acqua prima dell'uso.

## Risoluzione dei problemi

I messaggi "CAL" ed "Err", indicano che si è verificato un errore interno. Il termometro potrebbe essere ancora operativo ma non è garantito che funzioni entro le specifiche di precisione dichiarate.

"---" indica che la connessione tra sonda e strumento è stata interrotta.

"Err" o "ErT" indica che si verificato un errore nella calibrazione.

"ErA" indica che il sensore di movimento non funziona correttamente.

Spegnere e riaccendere il termometro per ripristinare. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza tecnica

## Certificazioni

Tutti gli strumenti Hanna sono conformi alle direttive europee CE.



### Smaltimento di

**apparecchiature elettriche ed elettroniche.** Il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnarlo invece al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche che conserveranno risorse naturali.

**Smaltimento delle batterie esauste.** Questo prodotto contiene batterie, non gettarle tra i rifiuti domestici. Consegnarle al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio.



Garantire il corretto smaltimento del prodotto e della batteria previene potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana. Per ulteriori informazioni, contattare la propria città, il servizio locale di smaltimento dei rifiuti domestici, il luogo di acquisto o visitare il sito [www.hanna.it](http://www.hanna.it).

## Raccomandazioni per gli utenti

Prima di utilizzare gli strumenti Hanna, assicurarsi che siano compatibili con l'ambiente circostante e adatti alle applicazioni di utilizzo. L'uso di questi strumenti può causare interferenze ad altre apparecchiature elettroniche, richiedendo al gestore di adottare le necessarie misure correttive. Ogni variazione apportata dall'utente agli strumenti può alterarne le caratteristiche EMC. Per evitare danni od ustioni non mettere gli strumenti in forno a microonde o altri dispositivi elettronici. Per la vostra sicurezza e per quella degli strumenti, non utilizzare o conservare gli strumenti in ambienti pericolosi.

## Garanzia

Questo strumento è garantito per un anno contro difetti di produzione e dei materiali, se utilizzato in modo idoneo e secondo le istruzioni di manutenzione. Questa garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione gratuita. I danni dovuti a incidenti, uso improprio, manomissione o mancanza di manutenzione prescritta non sono coperti da garanzia. Per ulteriori informazioni consultate il sito [www.hanna.it/garanzia](http://www.hanna.it/garanzia). Hanna Instruments non sarà responsabile in caso di danni accidentali a persone o cose dovuti a negligenza o a mancata manutenzione prescritta, o causati da rotture o malfunzionamento. Vi raccomandiamo di rendere lo strumento in porto franco al vostro fornitore o presso gli uffici Hanna Instruments al seguente indirizzo:

Hanna Instruments Italia Srl,

Viale delle Industrie 11 - 35010 Ronchi di Villafranca (Pd).

Tel: 049/9070367, Fax 049/9070488.

I prodotti fuori garanzia saranno spediti a seguito di valutazione di preventivo, su richiesta, e a carico del cliente stesso.

Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione totale o parziale è vietata senza il consenso scritto del proprietario del copyright, Hanna Instruments Inc., Woonsocket, Rhode Island, 02895, USA.

Hanna Instruments si riserva il diritto di modificare il design, la costruzione o l'aspetto dei suoi prodotti senza preavviso.

MAN151ITA 03/20

# MANUALE DI ISTRUZIONI

## Checktemp® 4

HI151-000	HI151
HI151-100	HI151-1
HI151-200	HI151-2
HI151-300	HI151-3
HI151-400	HI151-4
HI151-500	HI151-5



**HANNA®**  
instruments