

Estimado Cliente,

Gracias por elegir un producto Hanna Instruments. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el termómetro. Para obtener más información sobre Hanna Instruments y nuestros productos, visite www.hannachile.com o envíenos un correo electrónico a ventas@hannachile.com. Para obtener asistencia técnica, comuníquese con su oficina local de Hanna Instruments o envíenos un correo electrónico a ventas@hannachile.com.

Examen Preliminar

Retire el termómetro del embalaje y examínelo

cuidadosamente para asegurarse de que no se haya producido ningún daño durante el envío. Notifique a su centro de servicio al cliente de Hanna más cercano si se observan daños.

Cada termómetro Certificado EN HI151 se entrega en una caja de cartón y se suministra con:

- Baterías de litio CR2032 3V
- Certificado de calidad
- Manual de instrucciones

Nota: Guarde todo el material de embalaje hasta que esté seguro de que el termómetro funciona correctamente. Cualquier artículo dañado o defectuoso debe devolverse en su material de embalaje original con los accesorios suministrados.

Descripción General y Uso Previsto

El HI151 Checktemp® 4 es el termómetro portátil de alta precisión perfecto para cocinas domésticas y profesionales. Su sonda afilada, plegable y de acero inoxidable es ideal para analizar alimentos frescos, cocinados y semicongelados. La punta sensora permite medir con precisión la temperatura de alimentos finos o en la parte más gruesa de la muestra.

El termómetro cuenta con una carcasa compacta e impermeable, y viene calibrado de fábrica. La calibración se verifica cada vez que se enciende.

El termómetro cuenta con un sensor de movimiento que elimina la necesidad de cerrar y volver a abrir la sonda cuando el medidor entra en modo de ahorro de energía.

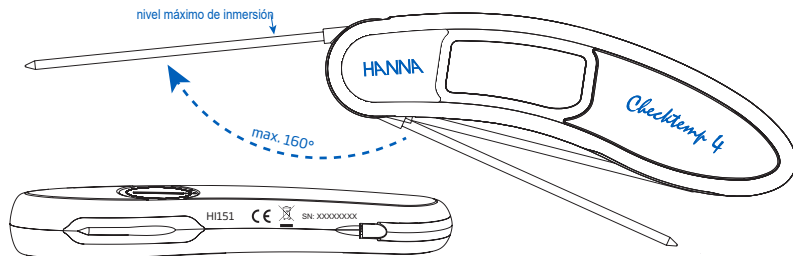
El HI151 Checktemp® 4 mide la temperatura tanto en °C como en °F.

Disponemos de seis termómetros codificados por colores para cumplir con las normativas de higiene alimentaria y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).



La serie HI151-X00 cumple con la norma EN 13485.

Código	Aplicación	Color
HI151	lacteos	blanco
HI151-1	carne cruda	rojo
HI151-2*	pescado crudo	azul
HI151-3	comida cocinada	amarillo
HI151-4	ensalada/fruta	verde
HI151-5	vegetales	marrón



Especificaciones

Rango	-50.0 a 199 °C / -58.0 a 392 °F
Resolución	0.1 °C 0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F) 1 °F (200 a 392 °F)
Precisión	± 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 de acero inoxidable con punta de penetración; 103 x 3 mm (diámetro)
Batería	CR2032 3V x 2 unidades.
Vida Útil Batería	4000 horas de uso aprox.
Ahorro de Energía	1 min, 2 min (predeterminado), 8 min, 60 min o APAGADO
Ambiente	-20.0 a 50.0 °C (-4.0 a 122.0 °F)
Almacenamiento	-30.0 a 70.0 °C (-22.0 a 158.0 °F)
Dimensiones	165 x 45 x 24 mm
Peso	85 g
Grado Protección Carcasa	IP65, carcasa flotante
Certificación	EN 13485 Idoneidad: almacenamiento (S) y transporte (T) Entorno climático: E Clase de precisión: 0.5

Guía Operacional

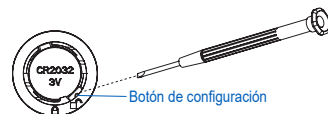
- Despliegue la sonda para encender el termómetro.
- Cada vez que se enciende el termómetro, la pantalla LCD mostrará "CAL" y luego "-0-", lo que indica que se ha verificado la calibración de fábrica y que el termómetro está listo para la medición.

- Si el nivel de batería es demasiado bajo, aparecerá el mensaje "BAT" en la pantalla LCD. Reemplace las baterías como se indica en la sección de reemplazo de baterías y, si el mensaje de advertencia "BAT" persiste, comuníquese con su oficina local de Hanna Instruments.
- Para mayor precisión, se recomienda sumergir la punta de la sonda de temperatura al menos 2 cm (0.79"). No exceda el nivel máximo de inmersión de 7 cm (2.76"). El valor de la temperatura se mostrará en la pantalla LCD; espere unos segundos para que la lectura se establezca antes de registrarlo.
- El tiempo predeterminado de ahorro de energía es de 2 minutos. Si el termómetro permanece estable durante el tiempo establecido, entrará en modo de ahorro de energía. Para salir del modo de ahorro de energía, mueva o agite el termómetro.
- Doble la sonda hacia adentro para apagar el termómetro.



Configuración del Medidor

Para ingresar al menú de configuración, retire la tapa de la batería y presione el botón de configuración en el compartimento de la batería.

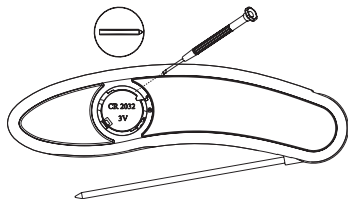


- Presione brevemente el botón de configuración para cambiar entre "°C" o "°F". Mantenga presionado el botón de configuración para guardar la unidad de temperatura y continuar con la configuración del intervalo de tiempo del modo de suspensión.
- Presione brevemente el botón de configuración para cambiar entre las configuraciones de tiempo de ahorro de energía "d01", "d02", "d08", "d60" (1, 2, 8, 60 minutos) o "d--" (deshabilitado). Mantenga presionado el botón de configuración para guardar el intervalo de tiempo seleccionado y volver a la pantalla de medición.

Cambio de Batería

El termómetro cuenta con un indicador de batería baja. Cuando la batería se está agotando, el indicador de batería parpadeará. Reemplace las baterías cuando el indicador de la batería esté parpadearando o cuando no se encienda.

1. Retire la tapa del compartimento de la batería.
2. Use un destornillador pequeño de cabeza plana para quitar las baterías.
3. Inserte las baterías nuevas (CR2032 3V) observando la polaridad indicada.
4. Vuelva a colocar la tapa del compartimento de la batería.



Nota: Las baterías solo deben reemplazarse en un área segura utilizando el tipo de batería especificado en este manual de instrucciones. Las baterías viejas deben desecharse de acuerdo con las regulaciones locales.

Cuidados y Mantenimiento

Para garantizar mediciones precisas, enjuague el termómetro con agua y séquelo antes de tomar cualquier medida.

El termómetro no está diseñado para permanecer en un alimento mientras está en el horno o en la parrilla. Para limpiar su termómetro, lave suavemente la sonda con agua caliente y jabón, y nunca la sumerja en agua durante mucho tiempo, ya que puede dañar el termómetro. Este producto se puede colocar en un lavavajillas solo en un ciclo frío. Si es necesario, el termómetro se puede desinfectar con alcohol o cloro diluido; y enjuague bien con agua antes de usar.

Solución de Problemas

Si se muestran "CAL" y "Err", se ha producido un error interno. El termómetro aún puede estar operativo, pero no se garantiza que funcione dentro de las especificaciones de precisión publicadas.

Si se muestra "----", la conexión entre el sensor de medición y el cuerpo del termómetro se rompió.

Si se muestra "ErF" o "ErT", se ha producido un error en la calibración.

Si se muestra "ErA", el sensor de movimiento no funciona correctamente.

Apague y Encienda el termómetro para reiniciar. Si el error persiste, contacte con HANNA Instruments.

Certificación

Todos los instrumentos
Hanna están fabricados de
acuerdo con las **Directivas**



Europeas CE.

Eliminación de Equipos Eléctricos y Electrónicos. El producto no debe ser tratado como basura doméstica. En lugar de eso, entréguelo al punto de recolección apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos que conservarán los recursos naturales.

Eliminación de Baterías Usadas. Este producto contiene baterías, no las deseche con la basura doméstica. Entréguelos al punto de recolección apropiado para su reciclaje.



Garantizar la eliminación adecuada del producto y la batería evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Para obtener más información, contacte con su ciudad, su servicio local de recogida de residuos domésticos, el punto de compra o visite www.hannachile.com.

Recomendaciones para Usuarios

Antes de usar los productos de Hanna Instruments, asegúrese de que sean completamente adecuados para su aplicación específica y para el entorno en el que se usan. Cualquier variación introducida por el usuario en el equipo suministrado puede degradar el rendimiento del termómetro. Por su seguridad y la del termómetro, no use ni almacene el termómetro en entornos peligrosos.

Garantía

HI151 Checktemp® 4 está garantizado por un período de un año después de la fecha de compra contra defectos de mano de obra y materiales cuando se utiliza para el fin previsto y se mantiene de acuerdo con las instrucciones. Esta garantía está limitada a reparación o reemplazo sin cargo. Los daños debidos a accidentes, mal uso, alteraciones o falta de mantenimiento prescrito no están cubiertos. Si se requiere servicio, contacte a Hanna Instruments. Si está bajo garantía, informe el número de modelo, la fecha de compra, el número de serie y la naturaleza del problema. Si la reparación no está cubierta por la garantía, se le notificará de los cargos incurridos. Si el instrumento debe devolverse a Hanna Instruments, primero obtenga un número de Autorización de Devolución de Mercancías del departamento de Servicio Técnico y luego envíelo con los gastos de envío pagados. Al enviar cualquier instrumento, asegúrese de que esté correctamente embalado para su completa protección.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial sin el consentimiento por escrito del titular de los derechos de autor, Hanna Instruments Inc., Woonsocket, Rhode Island, 02895, EE. UU.

Manual de Instrucciones

HI151-000
HI151-100
HI151-200
HI151-300
HI151-400
HI151-500

Checktemp® 4



Hanna Instruments se reserva el derecho de modificar el diseño, la construcción o la apariencia de sus productos sin previo aviso.