

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Hanna Instruments entschieden haben. Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Testers diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Hanna Instruments
Deutschland GmbH
An der Alten Ziegelei 7
89269 Vöhringen
Tel.: +49 (0)7306 3579100
Fax: +49 (0)7306 3579101
E-Mail: info@hannainst.de
Web: www.hannainst.de

Für weitere Informationen über Hanna Instruments und unsere Produkte oder technischen Support kontaktieren Sie uns:

Überprüfung der Lieferung

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung und untersuchen Sie es sorgfältig, um sicherzustellen, dass während des Transports keine Schäden entstanden sind. Benachrichtigen Sie Ihr nächstes Hanna Instruments Kundendienstzentrum, wenn Sie Beschädigungen oder Fehlfunktionen feststellen.

Jedes HI151 wird geliefert mit:

- CR2032 3 V Lithium-Batterie
- Qualitätszertifikat und Bedienungsanleitung

Hinweis: Wir empfehlen, die Originalverpackung aufzuheben, bis Sie sicher sind, dass Gerät und Zubehör einwandfrei funktionieren. Im Falle einer Rücksendung an Hanna Instruments ist das Gerät in seiner Originalverpackung am Besten geschützt.

Beschreibung

HI151 Checktemp® 4 ist ein tragbares, hochpräzises Thermometer für Küche und Gastronomie. Die spitze, ausklappbare Sonde aus Edelstahl ist ideal für die Prüfung von frischen, gekochten und halbgefrorenen Lebensmitteln.

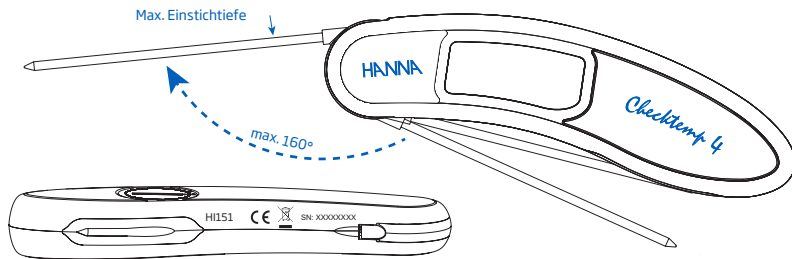
Das Thermometer hat ein wasserdichtes und kompaktes Gehäuse und ist werkseitig kalibriert. Die Kalibrierung wird bei jedem Einschalten des Thermometers überprüft.

Wenn sich das Thermometer im Energiesparmodus befindet, kann es dank des eingebauten Bewegungssensors durch einfaches Bewegen wieder aktiviert werden; ein Ein- und wieder Ausklappen der Sonde ist nicht notwendig.

HI151 Checktemp® 4 misst die Temperatur sowohl in °C als auch in °F.

Sechs farbcodierte Thermometer sind erhältlich, um die Anforderungen der HACCP-Richtlinien (Food-Hygiene and Hazard Analysis Critical Control Point) zu erfüllen.

Artikelnr.	Einsatz	Farbe
HI151	Milchprodukte	weiß
HI151-1	Rohes Fleisch	rot
HI151-2	Rohes Fisch	blau
HI151-3	Gegartes Fleisch	gelb
HI151-4	Salat und Früchte	grün
HI151-5	Gemüse	braun



Technische Daten

Messbereich	-50,0 bis 300 °C / -58,0 bis 572 °F
Auflösung	0,1 °C (-50,0 bis 199,9 °C) 1 °C (200 bis 300 °C) ----- 0,1 °F (-58,0 bis 199,9 °F) 1 °F (200 bis 572 °F)
Genauigkeit	± 0,4 °C (-50,0 bis -30,0 °C) ± 0,2 °C (-30,0 bis 170,0 °C) ± 0,4 °C (170,0 bis 199,9 °C) ± 1 °C (200 bis 300 °C) ± 1 Stelle ----- ± 0,8 °F (-58,0 bis -22,0 °F) ± 0,4 °F (-22,0 bis 199,9 °F) ± 1 °F (200 bis 392 °F) ± 2 °F (392 bis 572 °F) ± 1 Stelle
Sonde	Edelstahlsonde mit Einstechspitze; 103 x 3 mm Durchm. (4,06 x 0,12" Durchm.)
Batterie	CR2032 3V x 2 St.
Batterie-lebensdauer	Ca. 4000 Betriebsstunden
Energiesparmodus nach	1 min, 2 min (Voreinstellung), 8 min, 60 min oder deaktiviert
Umgebungsbedingungen	-20,0 bis 50,0 °C (-4,0 bis 122,0 °F)
Abmessungen	165 x 45 x 24 mm (6,5 x 1,8 x 0,9")
Gewicht	85 g (3,0 oz)
Schutzart	IP67, schwimmfähig

Bedienung

1. Um das Thermometer einzuschalten, klappen Sie die Sonde aus.
Die Werkskalibrierung wird geprüft. Bei erfolgreicher Prüfung zeigt das Display "CAL", gefolgt von "-0-".

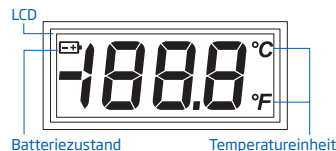
Das Thermometer ist messbereit.

Bei niedrigem Batterieladestand erscheint die Meldung "BAI". Wechseln Sie die Batterie wie untenstehend beschrieben. Wird die Meldung "BAI" weiter angezeigt, kontaktieren Sie Ihr Hanna Instruments Service Center.

2. Stechen oder tauchen Sie die Sonde in das Messmedium. Für eine genaue Messung sollte die sich Spitze mindestens 2 cm tief im Messmedium befinden. Die maximale Einstech- oder Eintauchtiefe beträgt 7 cm und sollte nicht überschritten werden.
3. Warten Sie einige Sekunden, bis der Messwert stabil ist, und lesen Sie den Messwert ab.
4. Klappen Sie die Sonde ein, um das Thermometer auszuschalten.

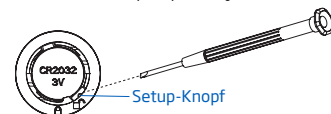
Wird die Sonde nicht eingeklappt, wechselt das Thermometer nach 2 min (Voreinstellung) Nichtgebrauch in den Energiesparmodus.

Es lässt sich dann durch einfaches Bewegen oder Schütteln wieder aktivieren. Das Ein- und wieder Ausklappen der Sonde ist nicht notwendig.



Einstellung

Um das Thermometer einzustellen, öffnen Sie das Batteriefach und drücken Sie den Setup-Knopf wie folgt:



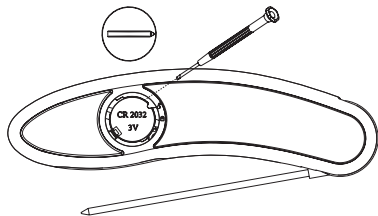
1. Drücken Sie den Setup-Knopf kurz, um zwischen den Temperatureinheiten "°C" oder "°F" umzuschalten. Halten Sie den Knopf länger gedrückt, um die gewählte Temperatureinheit zu speichern und mit der Einstellung für den Energiesparmodus fortzufahren.
2. Drücken Sie den Setup-Knopf kurz, um die Zeit bis zum automatischen Ausschalten auszuwählen: "d01", "d02", "d08", "d60" (1, 2, 8, 60 min) oder "d--" (deaktiviert). Halten Sie den Knopf länger gedrückt, um die Zeit zu speichern und zum Messmodus zurückzukehren.

Batteriewechsel

Das Thermometer zeigt den Batteriezustand an. Wenn die Batterie zu schwach für eine exakte Messung ist, blinkt das Batteriesymbol auf dem LCD.

In diesem Fall, oder falls sich das Thermometer nicht mehr einschalten lässt, wechseln Sie die Batterien wie folgt:

1. Öffnen Sie das Batteriefach.
2. Entfernen Sie die Batterien mit einem kleinen Flachkopfschraubendreher.
3. Setzen Sie die neuen Batterien ein (CR2032 3 V). Auf korrekte Polarität achten.
4. Schließen Sie das Batteriefach.



Hinweis: Wechseln Sie die Batterien in arbeitssicherer Umgebung und verwenden Sie nur den angegebenen Batterietyp. Entsorgen Sie verbrauchte Batterien umweltgerecht.

Pflege & Wartung

Um genaue Messungen zu gewährleisten, spülen Sie das Thermometer mit Wasser ab und trocknen Sie es vor den Messungen. Das Thermometer ist nicht dafür ausgelegt, im Ofen oder auf dem Grill in einem Lebensmittel zu verbleiben. Um Ihr Thermometer zu reinigen, waschen Sie die Sonde vorsichtig mit heißem Wasser und Seife und tauchen Sie sie niemals für längere Zeit in Wasser ein, da dies das Thermometer beschädigen kann. Dieses Produkt kann nur im Kaltzyklus in die Geschirrspülmaschine gegeben werden. Bei Bedarf kann das Thermometer mit Alkohol oder verdünnter Chlorbleiche desinfiziert und vor Gebrauch gründlich mit Wasser gespült werden.

Fehlermeldungen

“CAL” und **“Err”**: Es liegt ein interner Fehler vor. Das Thermometer kann evtl. noch funktionieren, doch eine genaue Messung ist nicht gewährleistet.

“---”: Die Verbindung zwischen Thermometer und Sonde ist unterbrochen.

“ErF” oder **“ErT”**: Es liegt ein Kalibrierfehler vor.

“ErA”: Der Bewegungssensor hat eine Fehlfunktion.

Schalten Sie das Thermometer aus und wieder ein. Besteht der Fehler weiterhin, kontaktieren Sie Ihr Hanna Instruments Service Center.

Zertifikat

Alle Geräte von Hanna Instruments sind mit den Europäischen CE-Richtlinien konform.



Entsorgung

Gerät und Zubehör

Entsorgen Sie das Produkt nicht über den Hausmüll sondern über geeignete Recyclingsysteme für elektrische und elektronische Geräte.

Gebrauchte Batterien

Dieses Produkt enthält Batterien. Um potenzielle Gefahren für Mensch und Umwelt zu vermeiden, entsorgen Sie Batterien nicht über den Hausmüll sondern über geeignete Recyclingsysteme.

Für weitere Informationen zur Entsorgung kontaktieren Sie Ihre kommunalen Abfallentsorgungsstelle oder Ihren Händler oder besuchen Sie www.hannainst.de.

Empfehlungen für den Anwender

Stellen Sie vor Gebrauch eines Produktes von Hanna Instruments sicher, dass dieses für Ihre spezielle Anwendung und Ihre Umgebungsbedingungen geeignet ist. Jede Veränderung und Manipulation des Produkts durch den Anwender kann die Funktion des Produkts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen der Garantie. Zur Ihrer eigenen Sicherheit und zum Schutz des Produktes benutzen und lagern Sie es nur in arbeitssicherer Umgebung.

Garantie

Das Gerät besitzt eine Garantie von 1 Jahr auf Fehler in Ausführung und Material, wenn es für den beabsichtigten Zweck genutzt und nach den Anweisungen gewartet wird. Diese Garantie beschränkt sich nur auf kostenlose Reparatur oder Ersatz der Messgeräte. Schäden aufgrund von Unfällen, falschen Gebrauchs, Verstopfungen/Verschmutzungen oder Nichtbefolgen der beschriebenen Wartungsmaßnahmen werden nicht abgedeckt.

Wenn Sie einen Service wünschen, wenden Sie sich an Ihre örtliche Hanna-Niederlassung (Kontaktinformationen s. nachstehend).

Bei Garantieanspruch geben Sie Modellnummer, Seriennummer, Kaufdatum und Art des Ausfalls an und fordern eine Autorisation zur Rücksendung an.

Wir bitten Sie, die Ware möglichst in ihrer Originalverpackung an uns zurückzusenden.

Copyright © 2019, Hanna Instruments Deutschland GmbH.

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck - auch auszugsweise - nur mit schriftlicher Genehmigung gestattet.

Hanna Instruments behält sich das Recht vor, Design, Konstruktion, Ausführung oder Aussehen seiner Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

B_H1151_2019_09_DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

HI151 Checktemp® 4

