



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle INTP662

## ProAccurate® Thermomètre de Thermocouple/Pistolet d'Infrarouge

Infrarouge : -76 à +662°F/-60 à +350°C  
Thermocouple : -76 à +662°F/-60 à +330°C

pour températures internes et sans contact

- Certifié NSF®
- 1 & 3 secondes temps de réponse
- Pointe fine de 1.5 mm
- Sonde de 3.75" (9.53 cm)
- Infrarouge pour températures de surface sans contact
- Mesure de la température interne avec la sonde de thermocouple
- Double fonction
- Modes maximum, minimum et verrouillage pour un balayage continu
- Illumination de cible au laser de 8 rayons
- Distance : Point = 8:1
- Maintien des données
- Un bouton opérationnel
- Lumières rétroéclairages de contrôle de HACCP
- Indication de statut de la pile
- Plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote®
- Sonde d'acier inoxydable
- Auto éteint
- Instructions et piles incluses

### Obtenir les Résultats Professionnels Chaque Fois !

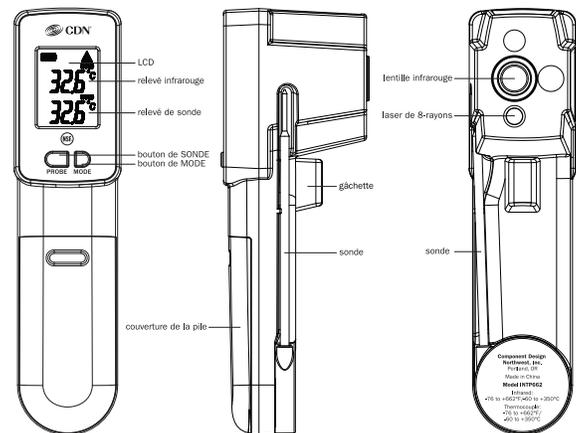
La surveillance de la température est essentielle pour conserver la nourriture sûre. Le INTP662 polyvalent est un ustensile très puissant de la cuisine. Diriger simplement le pistolet infrarouge vers la cible et appuyez sur la gâchette pour obtenir un relevé rapide des températures de la surface ou ouvrez la sonde du thermocouple à réponse rapide pour mesurer les températures internes. La lumière rétro éclairage de contrôle de HACCP intégrée apparaît immédiatement si les températures sont conformes aux directives de HACCP pour les températures sûres de nourriture.

### Maximum, Minimum et Verrouillage

L'INTP662 offre également le mode Minimum, Maximum et Verrouillage. Le mode Minimum affiche la température la plus basse parmi les cibles multiples. Le mode Maximum affiche la température la plus élevée parmi les cibles multiples. Tandis que le mode Verrouillage affiche continuellement la température jusqu'à 60 minutes. Ceci est particulièrement utile pour la surveillance continue de la température.

**Note :** Retirez l'étiquette de l'affichage avant utilisation. Nettoyez la sonde du thermomètre avant chaque utilisation.

**Important : NE PAS LAISSER LE THERMOMÈTRE DANS UN FOUR CHAUD. LAVAGE ET SÈCHAGE À LA MAIN. NE PAS IMMERGER LE BÔITIER DANS UN LIQUIDE.**



**Note :** Dans les instructions suivantes, les boutons de contrôle sont en MAJUSCULE. L'information du fonctionnement qui apparaît sur l'affichage est en MAJUSCULE BAS.

### Installation de la Pile

Remplacez la pile quand la luminosité de l'affichage diminue. Mettez l'unité hors tension avant d'installer les piles. Un mal fonctionnement peut se produire si la puissance est sur lors de l'installation de la pile. Si un défaut de fonctionnement se produit, remettez le dispositif en marche.

1. Enlevez la couverture de la pile en la glissant vers le bas de la poignée.
2. Installez deux 1.5V piles de AAA en observant la polarité montrée dans le compartiment.
3. Remettez la couverture de la pile jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



# Instructions d'Operation

Choisir le Mode : MIN ➤ MAX ➤ LOCK ➤ °C/°F ➤ EMIS

## A. Échelle de Température

Pour choisir le relevé de la température dans Fahrenheit ou Celsius :

1. Appuyez sur la gâchette pour mettre le thermomètre en marche.
2. Appuyez sur le bouton MODE quatre fois. Le symbole de °F ou °C clignote sur l'affichage.
3. Appuyez sur la gâchette pour changer l'échelle.

## B. Thermomètre Infrarouge

L'infrarouge est le mode de défaut de l'INTP662.

**Note :** L'INTP662 est prévu pour l'usage de service de traiteur — ne pas employer pour des applications sécuritaires.

### 1. Balayage Infrarouge

#### a. Distance : Point = 8:1

Par exemple, si la surface mesure

10 cm de diamètre,

le thermomètre doit être situé à moins de 80 cm de la cible pour une lecture précise.

- b. Visez la lentille infrarouge sur la cible et appuyez sur la gâchette pour afficher la température de surface. La lumière laser de 8 rayons illumine automatiquement la cible, en spécifiant la zone de mesure approximative pour un meilleur ciblage.
- c. La lumière laser de 8 rayons forme un cercle qui définit la zone de mesure. Assurez-vous que le cercle est plus petit que la zone mesurée. Si le cercle de lumière laser est plus grand que la zone mesurée, le relevé va inclure les températures ambiantes et rend la lecture inexacte.
- d. Mesure continue tant que la gâchette est appuyée. La lecture la plus récente met l'affichage à jour.
- e. Quand la gâchette est relâchée, **HOLD** (RETENIR) apparaît sur l'affichage, et la dernière lecture demeure visible pendant 15 secondes avant que l'unité s'éteint automatiquement

### 2. Mode Minimum

- a. Appuyez sur la gâchette pour mettre le thermomètre en marche.
- b. Appuyez sur le bouton MODE une fois. **MIN** clignote sur l'affichage.
- c. Appuyez sur la gâchette pour confirmer le Mode Minimum et pour afficher la plus basse température parmi les cibles multiples. **MIN** reste sur l'affichage.
- d. Le thermomètre continue d'afficher la lecture minimale durant chaque période de mesure

jusqu'à ce que le bouton MODE est appuyé à nouveau ou l'unité s'éteint.

### 3. Mode Maximum

- a. Appuyez sur la gâchette pour mettre le thermomètre en marche.
- b. Appuyez sur le bouton MODE deux fois. **MAX** clignote sur l'affichage.
- c. Appuyez sur la gâchette pour confirmer le Mode Maximum et pour afficher la température la plus élevée parmi les cibles multiples. **MAX** reste sur l'affichage.
- d. Le thermomètre continue d'afficher la lecture maximale durant chaque période de mesure jusqu'à ce que le bouton MODE est appuyé à nouveau ou l'unité s'éteint.

### 4. Mode à Verrouillage

Il est particulièrement utile pour le contrôle continu de la température.

- a. Appuyez sur la gâchette pour mettre le thermomètre en marche.
- b. Appuyez sur le bouton MODE trois fois. **LOCK** (VERROUILLER) clignote sur l'affichage.
- c. Appuyez sur la gâchette pour confirmer le Mode à Verrouillage. Le symbole de °F ou °C clignote sur l'affichage.
- d. Le thermomètre affiche continuellement la température pendant 60 minutes ou jusqu'à ce que la gâchette est appuyée à nouveau.

### 5. Émissivité

Toute chose dégage une certaine quantité de radiation. L'émissivité est la mesure de radiation thermique. Le thermomètre infrarouge vient avec une émissivité de défaut de 0.95, qui est standard pour la plupart des usages. L'émissivité du thermomètre peut être changée de 0.10 (10E) à 1 (100E). **Seulement le personnel expérimenté devrait essayer de faire des changements.** Pour l'information concernant l'émissivité des matériaux spécifiques, contacter CDN SVP.

- a. Appuyez sur la gâchette pour mettre le thermomètre en marche.
- b. Appuyez sur le bouton MODE cinq fois pour faire entrer le Mode d'Émissivité. **95E** clignote sur l'affichage.
- c. Appuyez sur la gâchette pour ajuster la valeur d'émissivité par incréments de 0.01 (1E).
- d. Appuyez sur le bouton MODE à nouveau pour annuler le Mode d'Émissivité.

**Note :** Les thermomètres infrarouges de non contact ne sont pas recommandés pour l'usage des mesures de la température de métaux brillants ou polis.

**AVERTISSEMENT : Ne jamais pointer l'unité et / ou laser vers les yeux de quelqu'un. Ne pas regarder directement dans le rayon laser — dommage permanent aux yeux peut en résulter. Garder hors de portée des enfants.**

## 6. Messages d'Erreur

L'INTP662 incorpore les messages de diagnostic visuels comme suit :

- a. **HI** ou **LO** (BAS) est affiché quand la température étant mesurée est en dehors de la gamme infrarouge de l'instrument.

**Hi**

- 1.) **HI** indique que la température est supérieur à +350°C.

**Lo**

- 2.) **LO** indique que la température est inférieure à -60°C.

- b. Accordez au thermomètre un minimum de 30 minutes pour se stabiliser à une température fonctionnement/ambiante.

**Er 2**

- 1.) **ER2** est affiché quand le thermomètre est exposé aux changements rapides de la température ambiante.

**Er 3**

- 2.) **ER3** est affiché quand la température ambiante excède 0°C OU +50°C.

**Er**

- c. Pour tous autres messages d'erreur, il est nécessaire de remettre le thermomètre à zéro.

- 1.) Attendre le thermomètre de s'éteindre.
- 2.) Enlevez les piles et attendre une minute minimum.
- 3.) Réinstallez les piles (voir **L'installation de la Pile**).
- 4.) Appuyez sur la gâchette pour mettre le thermomètre en marche.
- 5.) Si le message d'erreur reste, contactez CDN SVP pour plus d'aide.

## C. Sonde de Thermocouple

**Important : La sonde peut être endommagée si la température est inférieure à -50°C ou supérieure à +350°C.**

1. Ouvrez la sonde entièrement.

**Important : Ne pas tordre la sonde ou ne pas la tourner dans une fausse direction. Un effort exceptionnel sur la sonde peut la faire casser.**

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter les chocs électriques et les dommages du thermomètre, ne pas utiliser la sonde de thermocouple pour mesurer un circuit sous tension où quand la tension dépasse 24V AC RMS ou 60V DC.

2. Insérez la sonde au moins 2.5 cm dans la nourriture.
3. Appuyez sur le bouton PROBE (SONDE) pour afficher sans interruption la température pendant 4 minutes avant que l'unité s'éteint automatiquement. L'affichage clignote.

**Note :** En appuyant sur le bouton PROBE on peut interrompre le dernier relevé de HOLD infrarouge. Appuyez sur le bouton PROBE à nouveau pour retourner au balayage infrarouge.

4. Une fois terminé, porter des gants résistant à la chaleur puis remettre la sonde de nouveau en place.

**AVERTISSEMENT :** La sonde peut être CHAUDE après utilisation. Il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur pour toucher le câble de sonde ou de sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. **Ne pas toucher avec les mains nues.**

5. Appuyez sur le bouton PROBE à nouveau pour retourner au balayage infrarouge.

## D. HACCP de Contrôle

Les LED rétroéclairages de contrôle de HACCP intégrés apparaissent immédiatement si les températures sont conformes aux directives de HACCP pour les températures de nourriture sûres.

**Note :** Le LED rétroéclairage VERT et ROUGE sera toujours allumé avant de s'éteindre.

1. Le LED rétroéclairage **VERT** indique un état frais ou gelé sûr inférieur à 4 ou une température conservée sûre supérieur à 60°C.
2. Le LED rétroéclairage **ROUGE** indique que la température est dans la **Zone Dangereuse de HACCP** de 4 à 60°C.

## E. Statut de la Pile

Le thermomètre incorpore l'indication de statut visuelle de la pile:

1.  **La Pile OK :** les mesures sont possibles
2.  **La Pile Faible :** remplacer les piles avec deux 1,5V piles de AAA ; les mesures sont possibles
3.  **La Pile Epuisée :** remplacer les piles ; les mesures ne sont pas possibles

## L'entretien de Votre Produit

- La lentille de détecteur est la pièce la plus sensible du thermomètre et devrait être maintenue propre à tout moment. Faire attention en nettoyant la lentille. Employer un chiffon doux ou un coton tige avec l'eau ou l'alcool de frottage. Laisser la lentille sécher entièrement avant d'utiliser le thermomètre.
- Ne pas submerger les pièces du thermomètre dans l'eau. Essuyez les avec un chiffon humide.
- Conserver le thermomètre à une température ambiante entre -20 et +65°C.

### EMC/RFI

Les relevés peuvent être affectés si l'unité est actionnée dans une force de champs électromagnétiques de radiofréquence d'approximativement 3 volts par mètre, mais la performance de l'instrument ne sera pas de manière permanente affectée.

## Precautions

- Se débarrasser des piles usées promptement et les garder hors de la portée des enfants.
- Porter toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher la sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. **Ne pas toucher avec les mains nues.**
- Garder les piles, la sonde d'acier inoxydable et le laser hors de la portée des enfants.
- Nettoyer et bien sécher la sonde après usage.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif, cela pourrait égratigner le plastique ou corroder les circuits électroniques.
- Ne pas exposer l'appareil au choc de force excessif, à la poussière, à la température, ou à l'humidité qui pourrait entraîner un mal fonctionnement, une vie électronique courte, une pile endommagée, et des parties déformées.
- Eviter d'accéder aux composantes internes de l'appareil ou de les altérer. Cela pourrait annuler la garantie de l'appareil et endommager la pile ou altérer le fonctionnement de certaines pièces.
- Ne pas soumettre l'appareil à une exposition excessive à la lumière directe du soleil. **L'appareil ne résiste pas à l'eau.** Ne pas l'immerger dans l'eau ou l'exposer à une forte pluie.
- Pour éviter la déformation de l'appareil, ne pas l'exposer à des températures extrêmes. Ne jamais brûler la sonde d'acier directement au feu. Ne pas utiliser la sonde d'acier inoxydable à des températures excédant 350°C. Cela endommagerait la sonde.
- Ne pas utiliser la sonde au four à micro-ondes.
- Lire le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.

## Specifications

	Balayage Infrarouge	Sonde de Thermocouple (K genre, mis à la terre)
Gamme de Mesure	-60 à +350°C	-60 à +350°C
Gamme de Fonctionnement	0 à 50°C	
Résilience à l'eau	IP54	
Précision (Tobj=15-35°C, Tamb=25°C)	±0.6°C	sous -5°C: ±1°C
Précision (Tamb=23 ±3°C)	-60 à 0°C: ±(1°C + 0.1/ degré C) 0 à 65°C: ±1.8°F/±1°C 65 à 350°C: ±1.5% de relevé	-5 à 65°C: 0.5°C plus de 65°C: ±1% de relevé
Distance : Point	8:1 rapport optique	
Gamme d'Emissivité	0.95 défaut; adaptable 0.1 à 1, étape .01	
Résolution (-9.9 to 199.9°C)	0.2°C, autrement 1°C	
Alimentation d'Energie	2 DC 1.5V AAA les piles alcalines	
La Vie de la Pile	Typ. 18 heures, min 14 heures d'utilisation continue (alcaline, avec laser) (s'éteint automatiquement après 15 secondes)	
Dimensions	52.9 W x 158.0 H x 39.3 D (mm)	
Poids	145 g (y compris la pile)	

**Note Pour les Cuisinières à Induction :** Parfois, le champ magnétique de la cuisinière à induction peut interférer avec les thermomètres numériques. S'il ya des interférences, éteignez brièvement la cuisinière à induction pour obtenir une lecture du thermomètre numérique ou utilisez un thermomètre à cadran.

**AVERTISSEMENT :** Evitez de garder le thermomètre trop près des objets qui gardent la haute chaleur pendant de longues périodes (ex : plat chaud). Ceci peut faire surchauffer le thermomètre.

**Note de CE :** Cet appareil peut être sensible à décharges électrostatiques. Si la décharge électrostatique ou un dysfonctionnement se produit, S'il vous plaît réinstallez la pile pour réinitialiser l'appareil.

## TEMPÉRATURES DE NOURRITURE SÛR D'USDA

- \* Bœuf, Veau, Agneau – bien cuit. .160°F ... 71°C
- \* Bœuf, Veau, Agneau – medium .145°F ... 63°C
- \* Bœuf, Veau, Agneau – saignant. .140°F ... 60°C
- Volaille .....165°F ... 74°C
- \* Porc/Jambon – précuit .....145°F ... 63°C
- Viande Hachée .....160°F ... 71°C
- \* 3 minutes de temps de repos

## GUIDE DES TEMPERATURES POUR BONBON

Gelée.....	104°C
Fils.....	110-112°C
Boule Molle .....	112-115°C
Boule Ferme.....	118-120°C
Boule Dure .....	121-130°C
Petit Cassé.....	132-143°C
Grand Cassé.....	149-154°C
Caramel .....	158-170°C

## HAUTE ALTITUDE AJUSTEMENT DE FABRICATION DE BONBONS

PHASE	600 meter	1,500 meter	2,300 meter
Boule Molle	110-113°C	107-110°C	104-107°C
Boule Ferme	114-118°C	111-114°C	108-112°C
Boule Dure	119-129°C	115-125°C	113-123°C
Petit Cassé	130-141°C	127-141°C	124-135°C
Grand Cassé	147-152°C	143-149°C	140-146°C

## GUIDE DES TEMPERATURES D'HUILE

163-190°C est la température normale désirée pour la friteuse.

**Note :** Quand vous ajoutez les aliments à l'huile de cuisson, la température descend immédiatement d'environ 28°C. Vous devrez ramener l'huile à la température normale de cuisson. Faire frire les aliments à une température plus basse donne une coloration plus légère, moins de saveur, et une plus grande absorption d'huile par les aliments.

## GUIDE DES TEMPERATURES DE FRIRE

Frire Bas .....	163-170°C
Frire Haut .....	170-185°C
Crevette .....	177°C
Poulet .....	180°C
Oignons.....	188°C
Poissons.....	191°C
Beignets .....	191°C
Pommes de Terre/Frites .....	193°C



Les propriétés antimicrobiennes sont intégrées à inhiber le développement des bactéries qui peuvent affecter ce produit. Selon les directives de l'EPA nous ne pouvons pas affirmer que les propriétés antimicrobiennes de ce produit protègent les utilisateurs ou d'autres contre les bactéries,

virus, germes, ou d'autres maladies d'organismes. Ce produit ne protège pas les utilisateurs ou d'autres contre les bactéries d'origine alimentaire. Il faut toujours nettoyer et laver ce produit à fond avant et après chaque utilisation.

L'information dans ce document à été revue est crue pour être précise. Cependant, ni le fabricant ni ses affiliées n'assument la responsabilité pour les inexactitudes, les erreurs ou les omissions qui peuvent être contenues en ceci. Dans aucun événement le fabricant ou ses affiliées sont responsable des dommages directs, indirects, spéciaux, incidents ou conséquents présentés en utilisant ce produit ou résultant de n'importe quel défaut/ omission dans ce document, même si conseillé de la possibilité de tels dommages. Le fabricant et ses affiliées réservent le droit pour faire des améliorations ou des changements à ce document et les produits et les services décrits à tout moment, sans notification ou sans obligation.



**Garantie Limitée de 1 Année :** N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la confection au cours d'une année d'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



Pour plus d'informations sur nos produits, prière de visiter [cdn-timeandtemp.com](http://cdn-timeandtemp.com).



**Component Design Northwest, Inc.**

PO Box 10947  
Portland, OR 97296-0947

Tel 800 338-5594  
Fax 800 879-2364

[info@cdn-timeandtemp.com](mailto:info@cdn-timeandtemp.com)  
[www.cdn-timeandtemp.com](http://www.cdn-timeandtemp.com)

