



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle INTP626X

ProAccurate® Thermomètre de Sonde Thermocouple/Infrarouge

Infrarouge : -67 à +482°F/-55 à +250°C
Thermocouple : -67 à +626°F/-55 à +330°C

Parfait Pour

- Températures de surface de non contact
- Mesure de la température interne avec la sonde de thermocouple

Facile à Utiliser

- Réponse rapide
- Maintien des données
- Un bouton opérationnel
- Lumières et icônes de contrôle de HACCP

Caractéristiques

- Certifié NSF®
- Imperméable
- Pointe fine de 1.5 mm
- Incassable
- Double fonction
- Maximum, minimum et verrouillage pour un balayage continu
- Illumination de cible avec lumière blanche
- Distance : point = 2.5:1
- Indication de statut de la pile
- Plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote®
- Auto éteint après 15 secondes
- Pochette
- Instructions et piles incluses

Obtenir les Résultats Professionnels Chaque Foix !

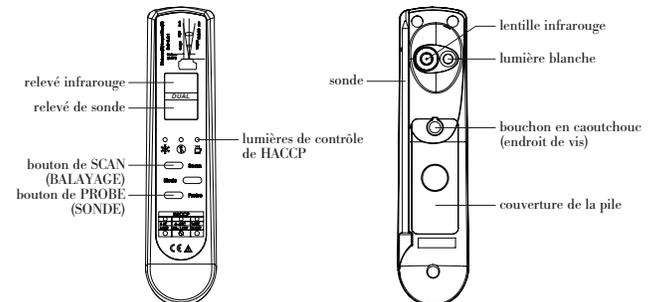
La surveillance de la température est essentielle pour conserver la nourriture sûre. Le polyvalent INTP626X est parfait pour n'importe quelle application. Diriger simplement la lentille infrarouge de détecteur vers la cible et appuyer SCAN (BALAYAGE) pour obtenir un relevé rapide des températures de la surface

ou ouvrir la sonde du thermocouple à réponse rapide pour mesurer les températures internes. Les lumières et les icônes de contrôle de HACCP intégrées montrent immédiatement si les températures sont dans les directives de HACCP pour les températures sûres de nourriture.

Maximum, Minimum et Verrouillage

L'INTP626X offre également des modes de Minimum, Maximum et Verrouillage. Le mode Minimum montre la température la plus basse parmi les cibles multiples. Le mode Maximum montre la température la plus élevée parmi les cibles multiples. Tandis que le mode de Verrouillage montre sans interruption la température pendant 60 minutes. Il est particulièrement utile pour le contrôle continu de la température.

Note : Retirer l'étiquette de l'affichage avant utilisation.



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

Mettre l'unité hors tension avant d'installer les piles. Un mal fonctionnement peut se produire si la puissance est sur le moment lors de l'installation de la pile. Si un défaut de fonctionnement se produit, remettre le dispositif en marche.

1. Tenir le dispositif sur les bords extérieurs (ne pas appuyer sur les boutons), enlever le bouchon en caoutchouc sur la couverture de la pile à l'aide d'un petit tournevis Phillips.



Pro
Accurate® NSF BioCote®
Quick-Read®

2. Enlever la vis sur la couverture de la pile en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



3. Enlever la couverture de la pile, côté supérieur d'abord.



4. Installer deux 1.5V piles de AAA en observant la polarité montrée dans le compartiment.



5. Replacer la couverture de la pile, côté inférieur d'abord.

Important : LE DISPOSITIF INDÉLÉBILE EXIGE DE MAINTENIR UN AJUSTEMENT SERRÉ POUR LA COUVERTURE DE LA PILE ET LE BOUCHON EN CAOUTCHOUC.

6. Attacher et serrer la vis sur la couverture de la pile en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

7. Replacer le bouchon en caoutchouc au-dessus de la vis en appuyant solidement.

- c. Les mesures continuent tant que SCAN est appuyé. Le relevé le plus récent met l'affichage à jour.
- d. Quand SCAN est relâché, **HOLD** (RETENIR) apparaît sur l'affichage, et le dernier relevé demeure visible pendant 15 secondes avant que l'unité s'éteint automatiquement

2. Mode Minimum

- a. Appuyer SCAN pour mettre le thermomètre en marche.
- b. Appuyer MODE une fois. **MIN** clignote sur l'affichage.
- c. Appuyer et tenir SCAN pour confirmer le Mode Minimum et pour montrer la plus basse température parmi les cibles multiples.

3. Mode Maximum

- a. Appuyer SCAN pour mettre le thermomètre en marche.
- b. Appuyer MODE deux fois. **MAX** clignote sur l'affichage.
- c. Appuyer et tenir SCAN pour confirmer le Mode Maximum et pour montrer la température la plus élevée parmi les cibles multiples.

4. Mode à Verrouillage

Il est particulièrement utile pour le contrôle continu de la température

- a. Appuyer SCAN pour mettre le thermomètre en marche.
- b. Appuyer MODE trois fois. **LOCK** (VERROUILLER) clignote sur l'affichage.
- c. Appuyer SCAN pour confirmer le Mode à Verrouillage. Le thermomètre va montrer sans interruption la température pendant 60 minutes ou jusqu'au SCAN est appuyé encore.

5. Emissivité

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 0.05 (5E) 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. Appuyer SCAN pour mettre le thermomètre en marche.
- b. Appuyer MODE cinq fois pour faire entrer le Mode d'Emissivité. **95E** clignote sur l'affichage.
- c. Appuyer SCAN pour ajuster la valeur d'émissivité dans 0.01 (1E) incrément.
- d. Appuyer MODE encore pour annuler le Mode d'Emissivité.

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

Instructions d'Operation

Choisir le Mode : **MIN** > **MAX** > **LOCK** (VERROUILLER)
> °C/°F > **EMIS**

A. Echelle de Température

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

1. Appuyer SCAN (BALAYAGE) pour mettre le thermomètre en marche.
2. Appuyer MODE quatre fois. Le symbole de °F ou °C clignote sur l'affichage.
3. Appuyer SCAN pour changer l'échelle.

B. Thermomètre Infrarouge

L'infrarouge est le mode de défaut de l'INTP626X.

Note : L'INTP626X est prévu pour l'usage de service de traiteur - ne pas employer pour des applications sécuritaires.

1. Balayage Infrarouge

a. Distance : Point = 2.5:1

Par exemple, si la surface mesure 25.4 cm de diamètre,

alors le thermomètre doit être situé à moins de 63.5 cm de la cible pour un relevé précis.

Distance : Point (FOV)= 2.5:1
Emissivité = 0,1~1, Etape 0,01
Longueur d'onde = 8µm-14µm

- b. Viser la lentille infrarouge à la cible et appuyer SCAN pour montrer la température de surface.

La lumière blanche s'allume automatiquement pour illuminer la cible.

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

6. Messages d'Erreur

L'INTP626X 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 +250°C.

Lo

- 2.) **LO** indique que la température est inférieure à -55°C.

- b. Accorder 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.) Enlever les piles et attendre une minute minimum.
 - 3.) Réinstaller les piles (voir **L'installation de la Pile**).
 - 4.) Appuyer SCAN pour mettre le thermomètre en marche.
 - 5.) Si le message d'erreur reste, contacter CDN SVP pour plus d'aide.

C. Sonde de Thermocouple

Important : LA SONDE PEUT ÊTRE ENDOMMAGÉE SI LA TEMPÉRATURE EST INFÉRIEURE À -55°C OU SUPÉRIEUR À +330°C.

1. Ouvrir la sonde entièrement.
2. Insérer la sonde au moins 2.5 cm dans la nourriture.
3. Appuyer PROBE (SONDE) pour afficher sans interruption la température pendant 4 minutes avant que l'unité s'éteint automatiquement.
Note : Appuyer PROBE peut interrompre le dernier relevé de HOLD infrarouge. Appuyer PROBE encore pour retourner au balayage infrarouge.

4. Une fois terminé, porter des gants résistant à la chaleur puis remettre la sonde de nouveau en place.
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 : 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 cuisine. Ne pas toucher avec les mains nues.

D. HACCP de Contrôle

Les lumières et les icônes de contrôle intégrées de HACCP montrent immédiatement si les températures sont dans les directives de HACCP pour les températures sûres de nourriture.



Note : Les lumières **VERTES** et **ROUGES** sont toujours allumées avant que le thermomètre s'éteint.

1. Une lumière **VERTE** au-dessus de l'icône de **FLOCON DE NEIGE** (❄️) indique un état frais ou gelé sûr inférieur à 4°C.
2. Une lumière **VERTE** au-dessus de l'icône de **TASSE CHAUDE** (☕) indique une température conservée sûre supérieur à 60°C.
3. Une lumière **ROUGE** au-dessus de l'icône de **NE PAS MANGER** (🚫) indique que la température est dans la **Zone Dangereuse de HACCP** de 4 à 60°C.

HACCP		
●	●	●
↓4°C ↓40°F	4-60°C 40-140°F	↑60°C ↑140°F
○	⊘	○

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 maintenu 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 frotage. Laisser la lentille sécher entièrement avant d'utiliser le thermomètre.
- Ne pas submerger les pièces du thermomètre dans l'eau. Essayez 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 loin 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 et la sonde d'acier inoxydable 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 330°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	-55 à +250°C	-55 à +330°C
Gamme de Fonctionnement	0 à 50°C	
Précision (Tobj=15-35°C, Tamb=25°C)	±0,6 C	sous -5°C: ±1°C -5 à 65°C: ±0,5°C plus de 65°C: ±1% de relevé
Précision (Tamb=23 ±3°C)	-33 à 0°C: ±(1°C + 0,1/ degré C) 0 à 65°C: ±1°C 65 à 250°C: ±1,5% de relevé	
Distance : Point	2,5:1 rapport optique	
Gamme d'Emissivité	0,95 défaut; adaptable 0,1 à 1, étape 0,01	
Résolution (-9,9 à 199,9°C)	0,2°C	0,2°C
Alimentation d'Energie	2 DC 1,5V AAA les piles alcalines	
La Vie de la Pile	Type. 18 heures d'utilisation continue (s'éteint automatiquement après 15 secondes)	
Dimensions	38 W x 160,09 H x 22,18 D (mm)	
Poids	98,1 g (y compris la pile)	

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
- Volaille165°F ... 74°C
- * Porc/Jambon – précuit145°F ... 63°C
- Viande Hachée160°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.



Component Design Northwest, Inc.

PO Box 10947
Portland, OR 97296-0947

Tel 800 338-5594
Fax 800 879-2364

info@cdn-timeandtemp.com
www.cdn-timeandtemp.com

