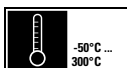
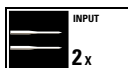


ThermoControl Duo



 Bluetooth®



Laserliner

DE 02

EN 10

NL 18

DA 26

FR 34

ES 42

IT 50

PL 58

FI

PT

SV

NO

TR

RU

UK

CS

ET

RO

BG

EL

SL

HU

SK

HR



Lesen Sie die Bedienungsanleitung, das beiliegende Heft „Garantie- und Zusatzhinweise“ sowie die aktuellen Informationen und Hinweise im Internet-Link am Ende dieser Anleitung vollständig durch. Befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen. Diese Unterlage ist aufzubewahren und bei Weitergabe des Gerätes mitzugeben.

Funktion / Verwendung

Der ThermoControl Duo ist ein professionelles Grill-, Gar- und Bratenthermometer zur Ermittlung der Kerntemperatur verschiedener Fleisch-, Geflügel- und Fischarten. Über die zugehörige App können voreingestellte Kerntemperaturen, eine individuelle Temperatur oder eine beliebige Zeit eingestellt werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Setzen Sie das Gerät ausschließlich gemäß dem Verwendungszweck innerhalb der Spezifikationen ein.
- Nicht geeignet für explosionsgefährdete Bereiche oder diagnostische Messungen im medizinischen Bereich.
- Die Messgeräte und das Zubehör sind kein Kinderspielzeug. Vor Kindern unzugänglich aufbewahren.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht gestattet, dabei erlischt die Zulassung und die Sicherheitsspezifikation.
- Setzen Sie das Gerät keiner mechanischen Belastung, enormen Temperaturen, Feuchtigkeit oder starken Vibrationen aus.
- Das Gerät darf nicht mehr verwendet werden, wenn eine oder mehrere Funktionen ausfallen oder die Batterieladung schwach ist.
- Das Messgerät darf nicht im geschlossenen Backofen verwendet werden.
- Reinigen Sie den Fühler gründlich vor und nach jeder Benutzung.
- Das Messgerät ist nicht wasserdicht. Tauchen Sie die Messspitze bis ca. 10 mm unterhalb des Anschlußsteckers ein.
- Die Messspitze darf nicht unter Fremdspannung betrieben werden.
- Verletzungsgefahr! Die Messspitzen sind spitz und können zu Verletzungen führen.



Die Messspitze und die farbige Isolierung kann sehr heiß werden. Tragen Sie zum Anfassen Schutz- oder Grillhandschuhe.

Sicherheitshinweise

Umgang mit elektromagnetischer Strahlung

- Das Messgerät hält die Vorschriften und Grenzwerte für die elektromagnetische Verträglichkeit gemäß EMV-Richtlinie 2014/30/EU ein, welche durch die RED-Richtlinie 2014/53/EU abgedeckt wird.
- Lokale Betriebseinschränkungen, z.B. in Krankenhäusern, in Flugzeugen, an Tankstellen, oder in der Nähe von Personen mit Herzschrittmachern, sind zu beachten. Die Möglichkeit einer gefährlichen Beeinflussung oder Störung von und durch elektronische Geräte ist gegeben.
- Bei einem Einsatz in der Nähe von hohen Spannungen oder unter hohen elektromagnetischen Wechselfeldern kann die Messgenauigkeit beeinflusst werden.

Sicherheitshinweise

Umgang mit RF-Funkstrahlung

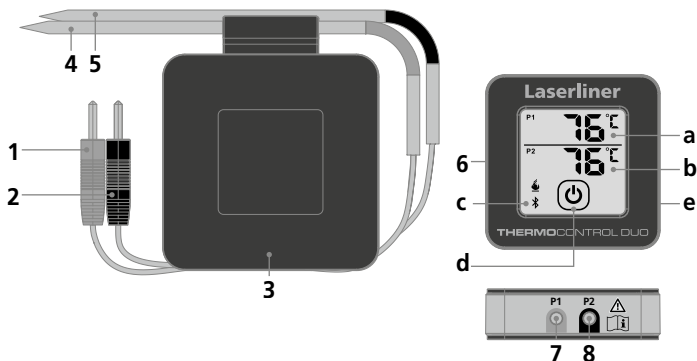
- Das Messgerät ist mit einer Funkschnittstelle ausgestattet.
- Das Messgerät hält die Vorschriften und Grenzwerte für die elektromagnetische Verträglichkeit und Funkstrahlung gemäß RED-Richtlinie 2014/53/EU ein.
- Hiermit erklärt Umarex GmbH & Co. KG, dass der Funkanlagentyp ThermoControl Duo den wesentlichen Anforderungen und sonstigen Bestimmungen der europäischen Richtlinie für Funkanlagen (Radio Equipment Richtlinie) 2014/53/EU (RED) entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitäts-erklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>

1 Batterie einlegen

Batteriefach öffnen und Batterie gemäß den Installationssymbolen einlegen. Dabei auf korrekte Polarität achten.



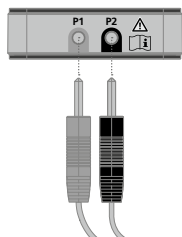


- 1 Stecker Messleitung P1
- 2 Stecker Messleitung P2
- 3 Haspel für Messleitungen
- 4 Sonde P1
- 5 Sonde P2
- 6 Batteriefach (Rückseite)
- 7 Anschlussbuchse P1
- 8 Anschlussbuchse P2

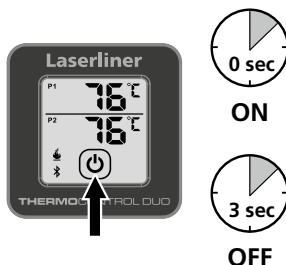
- a Temperaturanzeige P1
- b Temperaturanzeige P2
- c Bluetooth® aktiv
- d ON/OFF / Hintergrundbeleuchtung ein/aus
- e Magnet (Rückseite)

2 Anschluss der Sonden

Bei Anschluss der Sonden auf die korrekte Farbzuoordnung achten.



3 ON/OFF



4 Kerntemperaturen (Richtwerte)

Rind	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Braten von Hochrippe	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Bürgermeisterbraten	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Chateaubriand	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Entrecôte / Rib-Eye-Steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Falsches Filet			60°C		73°C
Filet (ganz)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Filesteak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Hüfte, Hüftsteak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Medaillons	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Rinderbrust, Rindsrose					90°C
Rinderfilet	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Rinderhackfleisch	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Roastbeef	53°C		60°C		
Steak (Flanksteak, Flat Iron, New York Strip, Philadelphia, Porterhouse, Rumpsteak, Sirloin, Skirt, T-Bone)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tafelspitz					90°C
Tournedos	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

Schwein	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Bratwurst (frisch oder vorgegart)				68°C	
Haxe, gebraten					83°C
Kasseler			58°C		66°C
Leberkäse					72°C
Pulled Pork					95°C
Rippchen / Spare-Ribs					87°C
Schinken			67°C		75°C
Schweinefilet			62°C		65°C
Schweinehackfleisch			62°C	68°C	75°C
Schweinekotelette mit Knochen			62°C		78°C
Schweinekotelette ohne Knochen			62°C		68°C
Schweinemedallions, Spanferkel			65°C		
Schweinenacken					73°C
Schweinerücken			68°C		

Lamm	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Lamm					82°C
Lamm (gehackt), Lammkarree	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Lammkeule (ohne Knochen, gerollt)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Lammkeule (Schmetterlingsschnitt)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Lammkotelett (Lende oder Rippe)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Rippenkronen-Braten	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

Geflügel	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Chicken Drumsticks (mit Knochen), Hähnchen (ganze Keule, Brust, Flügel, Oberschenkel), Putenbrust (ohne Knochen)					73°C
Ente (ganz)					83°C
Entenbrust (ohne Knochen)			65°C		73°C
Gans			78°C		91°C
Hähnchen, ganz					83°C
Perlhuhnbrust					70°C
Poulet					85°C
Pute (ganz, nicht gefüllt)					85°C
Truthahn (ganz, nicht gefüllt)					85°C
Putenbraten					70°C
Strauß, Filetsteak					58°C

Fisch	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Forelle					65°C
Garnele, Seeteufel, Thunfisch, Zander					62°C
Hecht					63°C
Heilbutt, Lachs					60°C
Red Snapper, Schwertfisch, Seebarsch					57°C
Rotbarsch					55°C
Seeteufel (glasig)					58°C

Anzeige HI / Lo

Sobald die gemessenen Temperaturen außerhalb des Messbereichs liegen, wird HI bzw. Lo im Display angezeigt.

Datenübertragung

Das Gerät verfügt über eine Bluetooth®-Funktion, die die Datenübertragung mittels Funktechnik zu mobilen Endgeräten mit Bluetooth®-Schnittstelle erlaubt (z.B. Smartphone, Tablet).

Die Systemvoraussetzung für eine Bluetooth®-Verbindung finden Sie unter **<http://laserliner.com/info?an=ble>**

Das Gerät kann eine Bluetooth®-Verbindung mit Bluetooth 4.0 kompatiblen Endgeräten aufbauen.

Die Reichweite ist auf max. 10 m Entfernung vom Endgerät ausgelegt und hängt stark von den Umgebungsbedingungen, wie z.B. der Dicke und Zusammensetzung von Wänden, Funkstörquellen, sowie den Sende-/Empfangseigenschaften des Endgerätes, ab.

Bluetooth® ist nach dem Einschalten immer aktiviert, da das Funksystem auf sehr geringen Stromverbrauch ausgelegt ist.

Ein mobiles Endgerät kann sich mittels einer App mit dem eingeschalteten Messgerät verbinden.

Applikation (App)

Zur Nutzung der Bluetooth®-Funktion wird eine Applikation benötigt. Diese können Sie in den entsprechenden Stores je nach Endgerät herunterladen:



! Achten Sie darauf, dass die Bluetooth®-Schnittstelle des mobilen Endgerätes aktiviert ist.

Nach dem Start der Applikation und aktivierter Bluetooth®-Funktion kann eine Verbindung zwischen einem mobilem Endgerät und dem Messgerät hergestellt werden. Erkennt die Applikation mehrere aktive Messgeräte, wählen Sie das passende Messgerät aus.

Beim nächsten Start kann dieses Messgerät automatisch verbunden werden.

* Die Bluetooth® Wortmarke und das Logo sind eingetragene Warenzeichen der Bluetooth SIG, Inc.

Automatische Abschaltung

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch ab. Während einer aktiven Bluetooth®-Verbindung schaltet sich das Gerät nicht automatisch ab.

Hintergrundbeleuchtung

Durch Touch auf den Button d kann die Hintergrundbeleuchtung eingeschaltet werden. Zur Schonung der Batterie schaltet sich die Beleuchtung nach 20 Sekunden automatisch aus.

Gefährdung durch starke Magnetfelder

Starke Magnetfelder können schädliche Einwirkungen auf Personen mit aktiven Körperhilfsmitteln (z.B. Herzschrittmacher) und an elektromechanischen Geräten (z.B. Magnetkarten, mechanischen Uhren, Feinmechanik, Festplatten) verursachen.

Hinsichtlich der Einwirkung starker Magnetfelder auf Personen sind die jeweiligen nationalen Bestimmungen und Vorschriften zu berücksichtigen, wie beispielsweise in der Bundesrepublik Deutschland die berufsgenossenschaftliche Vorschrift BGV B11 §14 „Elektromagnetische Felder“.

Um eine störende Beeinflussung zu vermeiden, halten Sie die Magnete stets in einem Abstand von mindestens 30 cm von den jeweils gefährdeten Implantaten und Geräten entfernt.

Hinweise zur Wartung und Pflege

Reinigen Sie alle Komponenten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und vermeiden Sie den Einsatz von Putz-, Scheuer- und Lösungsmitteln. Entnehmen Sie die Batterie/n vor einer längeren Lagerung. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.

Technische Daten

Genauigkeit / Messbereich	$\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($0^{\circ}\text{C} \dots 100^{\circ}\text{C}$) $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ($-20^{\circ}\text{C} \dots 0^{\circ}\text{C} / 100^{\circ}\text{C} \dots 150^{\circ}\text{C}$) $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($-50^{\circ}\text{C} \dots -20^{\circ}\text{C} / 150^{\circ}\text{C} \dots 200^{\circ}\text{C}$) $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ($200^{\circ}\text{C} \dots 300^{\circ}\text{C}$)
Arbeitsbedingungen	$0^{\circ}\text{C} \dots 50^{\circ}\text{C}$, Luftfeuchtigkeit max. 80% rH, nicht kondensierend, Arbeitshöhe max. 2000 m über NN (Normalnull)
Lagerbedingungen	$-10^{\circ}\text{C} \dots 70^{\circ}\text{C}$, Luftfeuchtigkeit max. 80% rH
Betriebsdaten Funkmodul	Schnittstelle Bluetooth LE 4.x; Frequenzband: ISM Band 2400-2483.5 MHz, 40 Kanäle; Sendeleistung: max. 10 mW; Bandbreite: 2 MHz; Bitrate: 1 Mbit/s; Modulation: GFSK / FHSS
Stromversorgung	1 x 3V CR2032
Betriebsdauer	150 Std.
Abmessungen (B x H x T)	135 x 40 x 80 mm
Einsteckfühler	90 mm, $\varnothing 2,5 / 4$ mm
Gewicht	145 g (inkl. Batterie)

Technische Änderungen vorbehalten. 20W09

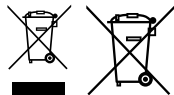
EU-Bestimmungen und Entsorgung

Das Gerät erfüllt alle erforderlichen Normen für den freien Warenverkehr innerhalb der EU.

Dieses Produkt ist ein Elektrogerät und muss nach der europäischen Richtlinie für Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt und entsorgt werden.

Weitere Sicherheits- und Zusatzhinweise unter:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>





Completely read through the operating instructions, the „Warranty and Additional Information“ booklet as well as the latest information under the internet link at the end of these instructions. Follow the instructions they contain. This document must be kept in a safe place and if the laser device is passed on, this document must be passed on with it.

Function / Application

ThermoControl Duo is a professional thermometer for grilling, cooking and roasting that determines the core temperature of various types of meat, poultry and fish. Preset core temperatures, individual temperatures, or a specific time can be set using the linked app.

General safety instructions

- The device must only be used in accordance with its intended purpose and within the scope of the specifications.
- Not suitable for explosive environments or medical diagnoses.
- The measuring tools and accessories are not toys. Keep out of reach of children.
- Modifications or changes to the device are not permitted, this will otherwise invalidate the approval and safety specifications.
- Do not expose the device to mechanical stress, extreme temperatures, moisture or significant vibration.
- The device must no longer be used if one or more of its functions fail or the battery charge is weak.
- The measuring device must not be used in closed ovens.
- Thoroughly clean the sensor before and after use.
- The measuring instrument is not water tight. Only insert the measuring probe until it is approx. 10 mm below the connector.
- Do not use the measuring probe with an external voltage.
- Danger of injury! The measuring probes are sharp and can cause injuries.



The measuring probe and the coloured insulation can become very hot. Wear protective gloves or BBQ gloves when handling.

Safety instructions

Dealing with electromagnetic radiation

- The measuring device complies with electromagnetic compatibility regulations and limits in accordance with the EMC Directive 2014/30/EU which is covered by the Radio Equipment Directive 2014/53/EU.
- Local operating restrictions – for example, in hospitals, aircraft, petrol stations or in the vicinity of people with pacemakers – may apply. Electronic devices can potentially cause hazards or interference or be subject to hazards or interference.
- The measuring accuracy may be affected when working close to high voltages or high electromagnetic alternating fields.

Safety instructions

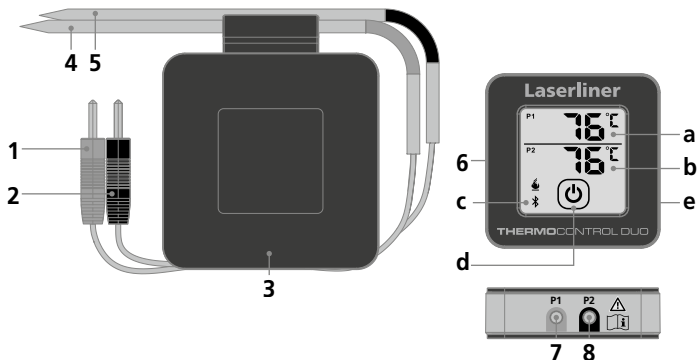
Dealing with RF radiation

- The measuring device is equipped with a wireless interface.
- The measuring device complies with electromagnetic compatibility and wireless radiation regulations and limits in accordance with the RED 2014/53/EU.
- Umarex GmbH & Co. KG hereby declares that the ThermoControl Duo radio equipment complies with the essential requirements and other provisions of the European Radio Equipment Directive 2014/53/EU (RED). The EU Declaration of Conformity can be found in its entirety at the following address:
<http://laserliner.com/info?an=AGQ>

1 Inserting battery

Open the battery compartment and insert battery according to the symbols. Be sure to pay attention to polarity.

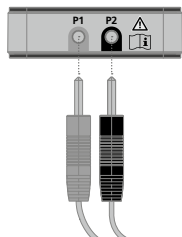




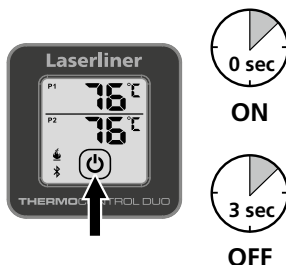
- | | | | |
|---|----------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Measuring cable jack P1 | a | Temperature display P1 |
| 2 | Measuring cable jack P2 | b | Temperature display P2 |
| 3 | Measuring cable coil | c | Bluetooth® live |
| 4 | Probe P1 | d | ON/OFF / Backlighting ON/OFF |
| 5 | Probe P2 | e | Magnet (rear) |
| 6 | Battery compartment (rear) | | |
| 7 | Jack socket P1 | | |
| 8 | Jack socket P2 | | |

2 Connecting the probes

When connecting the probes, match up the colours.



3 ON/OFF



4 Core temperatures (guidelines)

Beef	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Beef brisket, Beef rose					90°C
Beef fillet	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Chateaubriand	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Entrecôte / Rib-eye steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Faux fillet			60°C		73°C
Fillet steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Medallions	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Minced beef	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Prime boiled beef					90°C
Roast beef	53°C		60°C		
Roasting prime rib	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Rump-tail	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Rump, sirloin steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Steak (flank steak, flat iron, New York strip, Philadelphia, Porterhouse, rump steak, sirloin, skirt, T-bone)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tournedos	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Whole fillet	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

Pork	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Fillet of pork			62°C		65°C
Haunch			67°C		75°C
Knuckle, roasted					83°C
Meat loaf					72°C
Medallions of pork, Suckling			65°C		
Pork chop			62°C		78°C
Pork chop, boneless			62°C		68°C
Pork mince			62°C	68°C	75°C
Pork neck					73°C
Pulled pork					95°C
Ribs / Spare ribs					87°C
Saddle of pork			68°C		
Sausage (fresh or precooked)					
Smoked pork chop			58°C		66°C

Lamb	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Lamb					82°C
Lamb (minced), Lamb square	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Lamb chop (loin or rib)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Leg of lamb (boneless, rolled)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Leg of lamb (butterflied)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Roast crown of lamb	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Poultry	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Turkey (whole, unstuffed)					85°C
Breast of guinea fowl					70°C
Chicken					85°C
Chicken drumsticks (on the bone), chicken (whole leg, breast, wing, thigh), turkey breast (boneless)					73°C
Chicken, whole					83°C
Duck (whole)					83°C
Duck breast (boneless)				65°C	73°C
Goose				78°C	91°C
Ostrich, fillet steak					58°C
Roast turkey					70°C
Turkey (whole, unstuffed)					85°C
Turkey (whole, unstuffed)					85°C
Fish	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Halibut, salmon					60°C
Monkfish (glazed)					58°C
Pike					63°C
Prawns, Monkfish, Tuna, Pikeperch					62°C
Red snapper, swordfish, sea bass					57°C
Redfish					55°C
Trout					65°C

HI / Lo display

HI or Lo is displayed as soon as the measured temperature falls outside the measuring range.

Data transfer

The device features a Bluetooth®* function that enables wireless data transfer to mobile devices with a Bluetooth®* interface (such as a smartphone or tablet).

The system prerequisites for a Bluetooth®* connection are specified at

<http://laserliner.com/info?an=ble>

The device can set up a Bluetooth®* connection with Bluetooth 4.0 compatible devices.

The range is set to a maximum distance of 10 m from the terminal device and greatly depends on the ambient conditions such as the thickness and composition of walls, sources of interference as well as the transmit / receive properties of the terminal device.

Once it has been activated, Bluetooth®* remains switched on indefinitely as the radio system is designed with exceptionally low power consumption.

A mobile device can link up to the active measuring device via an app.

Application (app)

An app is required to use the Bluetooth®* function. You can download the app from the corresponding stores for the specific type of terminal device:



! Make sure that the Bluetooth®* interface of the mobile device is activated.

After starting the app and activating the Bluetooth®* function, a connection can be set up between a mobile device and the measuring device. If the app detects several active measuring devices, select the matching device.

This measuring device can be connected automatically the next time it is switched on.

* The Bluetooth® word mark and the logo are registered trademarks of Bluetooth SIG Inc.

Auto power off

The device switches off automatically if left for 20 minutes. If a live Bluetooth®* connection is available, the device will not switch off automatically.

Back lighting

The back lighting can be switched on at the touch of a button d. In order to preserve the batteries, the lighting switches off automatically after 20 seconds.

Danger – powerful magnetic fields

Powerful magnetic fields can adversely affect persons with active medical implants (e.g. pacemaker) as well as electromechanical devices (e.g. magnetic cards, mechanical clocks, precision mechanics, hard disks).

With regard to the effect of powerful magnetic fields on persons, the applicable national stipulations and regulations must be complied with such as BGV B11 §14 „electromagnetic fields“ (occupational health and safety - electromagnetic fields) in the Federal Republic of Germany.

To avoid interference/disruption, always keep the implant or device a safe distance of at least 30 cm away from the magnet.

Information on maintenance and care

Clean all components with a damp cloth and do not use cleaning agents, scouring agents and solvents. Remove the battery(ies) before storing for longer periods. Store the device in a clean and dry place.

Technical Data

Precision / Measuring range	$\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($0^{\circ}\text{C} \dots 100^{\circ}\text{C}$) $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ($-20^{\circ}\text{C} \dots 0^{\circ}\text{C} / 100^{\circ}\text{C} \dots 150^{\circ}\text{C}$) $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($-50^{\circ}\text{C} \dots -20^{\circ}\text{C} / 150^{\circ}\text{C} \dots 200^{\circ}\text{C}$) $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ($200^{\circ}\text{C} \dots 300^{\circ}\text{C}$)
Operating conditions	$0^{\circ}\text{C} \dots 50^{\circ}\text{C}$, max. humidity 80% rH, no condensation, max. working altitude 2000 m above sea level
Storage conditions	$-10^{\circ}\text{C} \dots 70^{\circ}\text{C}$, max. humidity 80% rH
Radio module operating data	Bluetooth LE 4.x interface; Frequency band: ISM band 2400–2483.5 MHz, 40 channels; Transmission power: max. 10 mW; Bandwidth: 2 MHz; Bit rate: 1 Mbit/s; Modulation: GFSK/FHSS
Power supply	1 x 3V CR2032
Operating time	150 h
Dimensions (W x H x D)	135 x 40 x 80 mm
Sensor	90 mm, $\varnothing 2,5 / 4$ mm
Weight	145 g (incl. battery)

Subject to technical changes without notice. 20W09

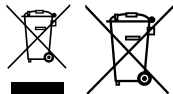
EU directives and disposal

This device complies with all necessary standards for the free movement of goods within the EU.

This product is an electric device and must be collected separately for disposal according to the European Directive on waste electrical and electronic equipment.

Further safety and supplementary notices at:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>





SERVICE



Umarex GmbH & Co. KG

– Laserliner –

Möhnestraße 149, 59755 Arnsberg, Germany

Tel.: +49 2932 638-300, Fax: +49 2932 638-333

info@laserliner.com

Rev20W09

Umarex GmbH & Co. KG

Donnerfeld 2

59757 Arnsberg, Germany

Tel.: +49 2932 638-300, Fax: -333

www.laserliner.com



Laserliner