

DE 02

GB 06

NL 10

FR 14



FAST  
MEASURING

**3 SEC\***



LCD  
RESOLUTION

**0.1°**



FINE  
PENETRATOR

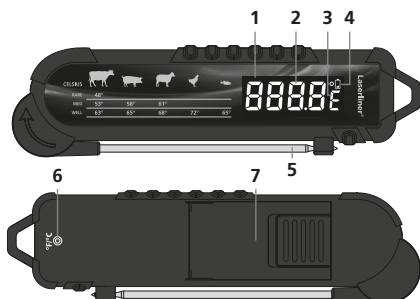
**1.8 mm**



Lesen Sie vollständig die Bedienungsanleitung und das beiliegende Heft „Garantie- und Zusatzhinweise“. Befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen. Diese Unterlagen gut aufbewahren.

## Funktion / Verwendung

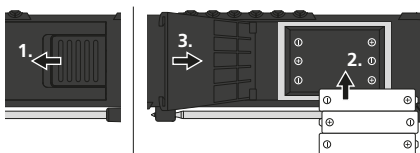
Der ThermoMaître ist ein professionelles Grill-, Gar- und Bratenthermometer zur Ermittlung der Kerntemperatur verschiedener Fleisch-, Geflügel- und Fischarten. Durch die schnelle Highspeed-Sensorik misst der ThermoMaître in Sekundenschnelle.



- |                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1 LC-Display             | 5 ausklappbarer Einsteckfühler    |
| 2 Messwert in °C oder °F | 6 Umschaltung Messeinheit °C / °F |
| 3 Messeinheit °C / °F    | 7 Batteriefach                    |
| 4 Batterieanzeige        |                                   |

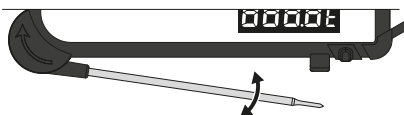
## 1 Batterien einlegen

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



## 2 ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten den Fühler drehen.



## 3 °C <> °F

Um die gewünschte Temperatureinheit einzustellen, mit einem dünnen Gegenstand leicht in die gekennzeichnete Öffnung drücken, bis das entsprechende Symbol im Display erscheint.



## 4 Kerntemperaturen (Richtwerte)

| Rind                    | englisch | medium | vollgar |
|-------------------------|----------|--------|---------|
| Beef Brisket            |          |        | 85 °C   |
| Entrecôte               |          | 56 °C  |         |
| Falsches Filet          |          | 63 °C  | 73 °C   |
| Rinderlende             | 47 °C    | 57 °C  |         |
| Rindsfilet              | 50 °C    | 58 °C  | 75 °C   |
| Rindsrose               |          |        | 88 °C   |
| Roastbeeft              | 53 °C    | 58 °C  |         |
| Rouladen, aus dem Filet |          | 58 °C  |         |
| Rouladen, aus der Keule |          |        | 70 °C   |
| Sauerbraten             |          |        | 85 °C   |
| Tafelspitz              |          |        | 90 °C   |

| Schwein                  | medium | vollgar |
|--------------------------|--------|---------|
| Brustspitz               |        | 85 °C   |
| Burgunderschinken        |        | 66 °C   |
| Eisbein                  |        | 83 °C   |
| Hackfleisch              |        | 75 °C   |
| Haxe, gebraten           |        | 83 °C   |
| Haxe, gepökelt           |        | 78 °C   |
| Haxe (hinten), gebraten  |        | 83 °C   |
| Haxe (hinten), gepökelt  |        | 78 °C   |
| Kasseler                 | 59 °C  | 66 °C   |
| Kasseler Aufschnitt      | 58 °C  |         |
| Keule                    | 67 °C  | 75 °C   |
| Kochschinken sehr saftig | 66 °C  |         |
| Kotelette mit Knochen    |        | 78 °C   |
| Kotelett ohne Knochen    |        | 68 °C   |
| Leberkäse                |        | 72 °C   |
| Pulled Pork              |        | 95 °C   |
| Rippchen                 | 65 °C  | 85 °C   |
| Schinken                 | 67 °C  | 75 °C   |
| Schinken in Brotteig     |        | 68 °C   |
| Schweinebauch, gefüllt   |        | 73 °C   |
| Schweinefilet            | 65 °C  | 80 °C   |
| Schweinekamm             |        | 73 °C   |
| Schweinemedallions       | 65 °C  |         |
| Schweinenacken           |        | 73 °C   |
| Schweinerücken           | 68 °C  |         |
| Schweineschulter         |        | 75 °C   |
| Schweinezunge            |        | 88 °C   |
| Schweinsköpfe            |        | 79 °C   |
| Spanferkel               | 65 °C  |         |
| Wammerl                  |        | 83 °C   |

| Lamm          | medium | vollgar |
|---------------|--------|---------|
| Lamm          |        | 82 °C   |
| Lammkarree    | 55 °C  |         |
| Lammkeule     | 60 °C  | 71 °C   |
| Lammkoteletts | 55 °C  |         |
| Lammrücken    | 65 °C  | 78 °C   |

| Geflügel                    | medium | vollgar |
|-----------------------------|--------|---------|
| Ente                        |        | 85 °C   |
| Entenbrust                  | 64 °C  |         |
| Gans                        | 78 °C  | 91 °C   |
| Hähnchenbrust / Hühnerbrust |        | 85 °C   |
| Perlhuhnbrust               |        | 70 °C   |
| Poulet                      |        | 85 °C   |
| Pute / Truthahn             |        | 84 °C   |
| Putenbraten                 |        | 70 °C   |
| Strauß, Filetsteak          |        | 58 °C   |

| Fisch             | vollgar |
|-------------------|---------|
| Crevetten         | 62 °C   |
| Forelle           | 65 °C   |
| Hecht             | 63 °C   |
| Lachs             | 60 °C   |
| Mousse de Poisson | 65 °C   |
| Rotbarsch         | 55 °C   |
| Seeteufel         | 62 °C   |
| Seeteufel glasig  | 58 °C   |
| Thunfisch         | 62 °C   |
| Zander            | 62 °C   |

## Sicherheitshinweise

- 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 Gehäuses ein.
- Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff an. Die Messspitze darf während der Messung nicht berührt werden, diese kann während einer Messung sehr heiss werden.
- Liegt die gemessene Temperatur außerhalb des Messbereichs, zeigt das Gerät „Err H“ an.
- Die Messspitze darf nicht unter Fremdspannung betrieben werden. Beim Umgang mit Spannungen größer 24V AC bzw. 60V DC ist besondere Vorsicht geboten. Beim Berühren der elektrischen Leiter besteht bei diesen Spannungen bereits eine lebensgefährliche Stromschlaggefahr.
- Bei einem Einsatz in der Nähe von hohen Spannungen oder unter hohen elektromagnetischen Wechselfeldern kann die Messgenauigkeit beeinflusst werden.
- Setzen Sie das Gerät ausschließlich gemäß dem Verwendungszweck innerhalb der Spezifikationen ein.
- Das Messgerät darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- Sichern Sie bei Nichtbenutzung stets die Messspitze durch Einklappen des Einsteckfühlers.

## Technische Daten

|                           |                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Messbereich               | -40 °C ... 230 °C                                                 |
| Genauigkeit               | < -18 °C: ± 4 °C<br>-18 °C ... 100 °C: ± 2 °C<br>> 100 °C: ± 4 °C |
| Reaktionszeit             | 3 Sek.                                                            |
| relative Luftfeuchtigkeit | 90% (= / 5%) RH nicht kondensierend bei 30°C                      |
| Arbeitstemperatur         | 0 °C ... 50 °C                                                    |
| Lagertemperatur           | -20 °C ... 60 °C                                                  |
| Stromversorgung           | 3 x AAA 1,5 Volt Batterien                                        |
| Betriebsdauer             | ca. 10 Std.                                                       |
| Schutzklasse              | IP 44                                                             |
| Abmessungen (B x H x T)   | 52 x 190 x 19,5 mm                                                |
| Einsteckfühler            | L 110 mm / ø 3,5 mm                                               |
| Gewicht (inkl. Batterien) | 122 g                                                             |

Technische Änderungen vorbehalten. 01.14

## 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:  
[www.laserliner.com/info](http://www.laserliner.com/info)

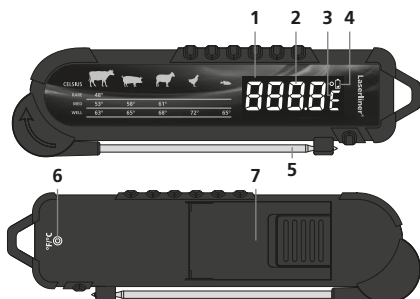




Read the operating instructions and the enclosed brochure „Guarantee and additional notices“ completely. Follow the instructions they contain. Safely keep these documents for future reference.

## Function / Application

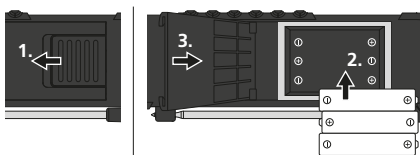
ThermoMaître is a professional thermometer for grilling, cooking and roasting that determines the core temperature of various types of meat, poultry and fish. Thanks to high-speed sensors, the ThermoMaître measures in a matter of seconds.



- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1 LC display               | 5 Fold-out probe for insertion  |
| 2 Measurements in °C or °F | 6 Toggle measurement in °C / °F |
| 3 Measurement in °C / °F   | 7 Battery compartment           |
| 4 Battery indicator        |                                 |

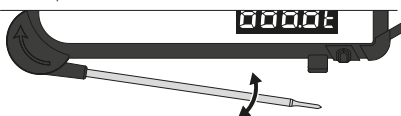
## 1 Inserting batteries

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



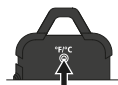
## 2 ON / OFF

Turn the probe to switch on or off.



## 3 °C <> °F

In order to set the desired temperature, lightly press a thin object into the designated opening until the corresponding symbol appears on the display.



## 4 Core temperatures (guidelines)

| Beef                   | rare  | medium rare | well done |
|------------------------|-------|-------------|-----------|
| Beef brisket           |       |             | 85 °C     |
| Beef fillet            | 50 °C | 58 °C       | 75 °C     |
| Entrecôte              |       | 56 °C       |           |
| Faux fillet            |       | 63 °C       | 73 °C     |
| Marinated pot roast    |       |             | 85 °C     |
| Prime boiled beef      |       |             | 90 °C     |
| Roast beef             | 53 °C | 58 °C       |           |
| Roulade, from fillet   |       | 58 °C       |           |
| Roulade, from haunch   |       |             | 70 °C     |
| Sirloin steak          | 47 °C | 57 °C       |           |
| Trimmed chuck back rib |       |             | 88 °C     |

| Pork                       | medium rare | well done |
|----------------------------|-------------|-----------|
| Boiled ham very juicy      | 66 °C       |           |
| Breast tip                 |             | 85 °C     |
| Burgundy ham               |             | 66 °C     |
| Fillet of pork             | 65 °C       | 80 °C     |
| Ham                        | 67 °C       | 75 °C     |
| Ham baked in bread dough   |             | 68 °C     |
| Haunch                     | 67 °C       | 75 °C     |
| Knuckle, roasted           |             | 83 °C     |
| Knuckle, cured             |             | 78 °C     |
| Knuckle (rear), roasted    |             | 83 °C     |
| Knuckle (rear), cured      |             | 78 °C     |
| Knuckle of pork            |             | 83 °C     |
| Loin, boneless             |             | 68 °C     |
| Loin, with bones           |             | 78 °C     |
| Meat loaf                  |             | 72 °C     |
| Medallions of pork         | 65 °C       |           |
| Minced meat                |             | 75 °C     |
| Pig's head                 |             | 79 °C     |
| Pork belly                 |             | 83 °C     |
| Pork belly, filled         |             | 73 °C     |
| Pork loin                  |             | 73 °C     |
| Pork neck                  |             | 73 °C     |
| Pork shoulder              |             | 75 °C     |
| Pork tongue                |             | 88 °C     |
| Pulled pork                |             | 95 °C     |
| Ribs                       | 65 °C       | 85 °C     |
| Saddle of pork             | 68 °C       |           |
| Smoked pork chop           | 59 °C       | 66 °C     |
| Smoked pork chop cold cuts | 58 °C       |           |
| Suckling                   | 65 °C       |           |

| <b>Lamb</b>           | medium rare  | well done    |
|-----------------------|--------------|--------------|
| <b>Lamb</b>           |              | <b>82 °C</b> |
| <b>Lamb chop</b>      | <b>55 °C</b> |              |
| <b>Lamb square</b>    | <b>55 °C</b> |              |
| <b>Leg of lamb</b>    | <b>60 °C</b> | <b>71 °C</b> |
| <b>Saddle of lamb</b> | <b>65 °C</b> | <b>78 °C</b> |

| <b>Poultry</b>               | medium rare  | well done    |
|------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Breast of duck</b>        | <b>64 °C</b> |              |
| <b>Breast of guinea fowl</b> |              | <b>70 °C</b> |
| <b>Chicken</b>               |              | <b>85 °C</b> |
| <b>Chicken breast</b>        |              | <b>85 °C</b> |
| <b>Duck</b>                  |              | <b>85 °C</b> |
| <b>Goose</b>                 | <b>78 °C</b> | <b>91 °C</b> |
| <b>Roast turkey</b>          |              | <b>70 °C</b> |
| <b>Turkey</b>                |              | <b>84 °C</b> |
| <b>Ostrich, fillet steak</b> |              | <b>58 °C</b> |

| <b>Fish</b>              | well done    |
|--------------------------|--------------|
| <b>Crevettes</b>         | <b>62 °C</b> |
| <b>Monkfish</b>          | <b>62 °C</b> |
| <b>Monkfish glazed</b>   | <b>58 °C</b> |
| <b>Mousse de Poisson</b> | <b>65 °C</b> |
| <b>Pike</b>              | <b>63 °C</b> |
| <b>Pikeperch</b>         | <b>62 °C</b> |
| <b>Redfish</b>           | <b>55 °C</b> |
| <b>Salmon</b>            | <b>60 °C</b> |
| <b>Trout</b>             | <b>65 °C</b> |
| <b>Tuna</b>              | <b>62 °C</b> |

## Safety information

- The measuring instrument must not be used in closed ovens.
- Thoroughly clean the sensor before and after use.
- The measuring instrument is not water tight. Only dip the measuring probe into the material up to approx. 10 mm below the casing.
- Only hold the thermometer by the casing. Do not touch the test probe, it can become very hot during the measuring procedure.
- „Err H“ will be displayed if the measured temperature is outside the measuring range.
- Do not use the measuring probe with an external voltage. Exercise extreme caution when working with voltages higher than 24V AC/60 V DC. Touching the electrical conductors at such voltages poses a risk of life-threatening electric shocks.
- The measuring accuracy may be affected when working close to high voltages or high electromagnetic alternating fields.
- The device must only be used in accordance with its intended purpose and within the scope of the specifications.
- Keep the measuring instrument away from children.
- Always protect the test prod by folding in the insertion probe when not in use.



## Technical Data

|                          |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Measurement range        | -40 °C ... 230 °C                                                 |
| Accuracy                 | < -18 °C: ± 4 °C<br>-18 °C ... 100 °C: ± 2 °C<br>> 100 °C: ± 4 °C |
| Reaction time            | 3 sec.                                                            |
| Relative air humidity    | 90% (= / 5%) RH<br>non-condensing at 30°C                         |
| Operating temperature    | 0 °C ... 50 °C                                                    |
| Storage temperature      | -20 °C ... 60 °C                                                  |
| Power supply             | 3 x 1.5V alkaline batteries                                       |
| Operating time           | approx. 10 hours                                                  |
| Protection class         | IP 44                                                             |
| Dimensions (W x H x D)   | 52 x 190 x 19,5 mm                                                |
| Sensor                   | L 110 mm / ø 3,5 mm                                               |
| Weight (incl. batteries) | 122 g                                                             |

Subject to technical changes without notice. 01.14

## 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:  
**[www.laserliner.com/info](http://www.laserliner.com/info)**

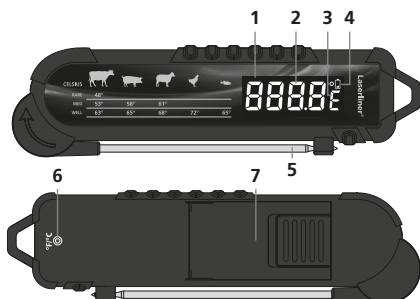




Lees de bedieningshandleiding en de bijgevoegde brochure „Garantie- en aanvullende aanwijzingen“ volledig door. Volg de daarin beschreven aanwijzingen op. Bewaar deze documentatie goed.

## Functie / toepassing

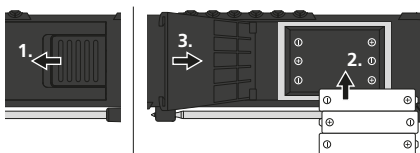
De ThermoMaître is een professionele grill-, gaar- en braadt-hermometer voor de bepaling van de kerntemperatuur van verschillende soorten vlees-, gevogelte en vis. Dankzij de snelle highspeed-sensoriek meet de ThermoMaître binnen seconden.



- |                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1 LC-display             | 5 Uitklapbare insteeksensor        |
| 2 Meetwaarde in °C of °F | 6 Omschakeling meeteenheid °C / °F |
| 3 Meeteenheid °C / °F    | 7 Batterijvak                      |
| 4 Batterij-indicator     |                                    |

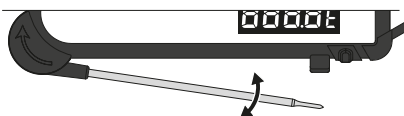
## 1 Batterijen plaatsen

Open het batterijvakje en plaats de batterijen overeenkomstig de installatiesymbolen. Let daarbij op de juiste polariteit.



## 2 ON / OFF

Draai de sensor om hem in en uit te schakelen.



## 3 °C <> °F

Stel de gewenste temperatuureenheid in door met een dun voorwerp voorzichtig in de gekenmerkte opening te drukken totdat het dienovereenkomstige symbool op het display verschijnt.



## 4 Kerntemperaturen (richtwaarden)

| Rund                             | rare  | medium | well done |
|----------------------------------|-------|--------|-----------|
| Beef brisket                     |       |        | 85 °C     |
| Bieflap                          |       |        | 88 °C     |
| Entrecote                        |       | 56 °C  |           |
| Gekookt rundvlees                |       |        | 90 °C     |
| Gemarineerd gebraden (rund)vlees |       |        | 85 °C     |
| Roastbeef                        | 53 °C | 58 °C  |           |
| Rollade, van de bout             |       |        | 70 °C     |
| Rollade, van het filet           |       | 58 °C  |           |
| Runderfilet                      | 50 °C | 58 °C  | 75 °C     |
| Runderlende                      | 47 °C | 57 °C  |           |
| Sucadelap                        |       | 63 °C  | 73 °C     |

| Varken                            | medium | well done |
|-----------------------------------|--------|-----------|
| Bourgondische ham                 |        | 66 °C     |
| Bout                              | 67 °C  | 75 °C     |
| Buikstuk van het varken, gevuld   |        | 73 °C     |
| Buikvlees (varken)                |        | 83 °C     |
| Casselerrib                       | 59 °C  | 66 °C     |
| Casselerrib, vleeswaar            | 58 °C  |           |
| Gehakt                            |        | 75 °C     |
| Gekookte ham heel mals            | 66 °C  |           |
| Ham                               | 67 °C  | 75 °C     |
| Ham in brooddeeg                  |        | 68 °C     |
| Ijsbeen                           |        | 83 °C     |
| Karbonade met bot                 |        | 78 °C     |
| Karbonade zonder bot              |        | 68 °C     |
| Leverkaas                         |        | 72 °C     |
| Pulled pork                       |        | 95 °C     |
| Ribbetjes                         | 65 °C  | 85 °C     |
| Schenkel, gebraden                |        | 83 °C     |
| Schenkel, gepekeld                |        | 78 °C     |
| Schenkel (achter), gebraden       |        | 83 °C     |
| Schenkel (achter), gepekeld       |        | 78 °C     |
| Schouderfricandeau van het varken |        | 73 °C     |
| Speenvarken                       | 65 °C  |           |
| Varkensfilet                      | 65 °C  | 80 °C     |
| Varkenskoppen                     |        | 79 °C     |
| Varkenskrabbetjes                 |        | 85 °C     |
| Varkensmedaillons                 | 65 °C  |           |
| Varkensnek                        |        | 73 °C     |
| Varkensrug                        | 68 °C  |           |
| Varkensschouder                   |        | 75 °C     |
| Varkenstong                       |        | 88 °C     |

| Lam           | medium | well done |
|---------------|--------|-----------|
| Lam           |        | 82 °C     |
| Lamsbout      | 60 °C  | 71 °C     |
| Lamscarré     | 55 °C  |           |
| Lamskarbonade | 55 °C  |           |
| Lamsrug       | 65 °C  | 78 °C     |

| Gevogelte               | medium | well done |
|-------------------------|--------|-----------|
| Eend                    |        | 85 °C     |
| Eendenborst             | 64 °C  |           |
| Gans                    | 78 °C  | 91 °C     |
| Gebraden kalkoen        |        | 70 °C     |
| Kalkoense hen           |        | 84 °C     |
| Kippenborst             |        | 85 °C     |
| Parelhoenborst          |        | 70 °C     |
| Poulet                  |        | 85 °C     |
| Struisvogel, filetsteak |        | 58 °C     |

| Vis               | well done |
|-------------------|-----------|
| Forel             | 65 °C     |
| Garnalen          | 62 °C     |
| Mousse de poisson | 65 °C     |
| Roodbaars         | 55 °C     |
| Snoek             | 63 °C     |
| Snoekbaars        | 62 °C     |
| Tonijn            | 62 °C     |
| Zalm              | 60 °C     |
| Zeeduivel         | 62 °C     |
| Zeeduivel glazig  | 58 °C     |

## Veiligheidsinstructies

- Het meettoestel mag niet worden gebruikt in een gesloten bakoven.
- Reinig de sensor vóór en na ieder gebruik zorgvuldig.
- Het meettoestel is niet waterdicht. Dompel de meetpunt tot ca. 10 mm onder de behuizing onder in de vloeistof.
- Pak het toestel alleen vast aan de handgreep. De meetpunt mag tijdens de meting niet worden aangeraakt, omdat hij dan zeer heet kan zijn.
- Als de gemeten temperatuur buiten het meetbereik ligt, geeft het apparaat „Err H” aan.
- De meetpunt mag niet met externe spanning worden gebruikt. Bij de omgang met spanningen van meer dan 24V AC resp. 60V DC dient uiterst voorzichtig te worden gewerkt. Bij contact met de elektrische geleiders bestaat bij deze spanningen al levensgevaar door elektrische schokken.
- Bij gebruik in de buurt van hoge spanningen of onder hoge elektromagnetische wisselvelden kan de meetnauwkeurigheid worden beïnvloed.
- Gebruik het apparaat uitsluitend doelmatig binnen de aangegeven specificaties.
- Het meetapparaat hoort niet thuis in kinderhanden.
- Borg de meetpunt als u het apparaat niet gebruikt door de insteeksensor in te klappen.

## Technische gegevens

|                            |                                                                   |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Meetbereik                 | -40 °C ... 230 °C                                                 |
| Nauwkeurigheid             | < -18 °C: ± 4 °C<br>-18 °C ... 100 °C: ± 2 °C<br>> 100 °C: ± 4 °C |
| Reactietijd                | 3 sec.                                                            |
| Relatieve luchtvochtigheid | 90% (= / 5%) RH niet-condenserend bij 30 °C                       |
| Bedrijfstemperatuur        | 0 °C ... 50 °C                                                    |
| Opbergtemperatuur          | -20 °C ... 60 °C                                                  |
| Stroomvoorzorging          | 3 x 1,5V alkalibatterijen                                         |
| Gebruiksduur               | ca. 10 uur                                                        |
| Veiligheidsklasse          | IP 44                                                             |
| Afmetingen (B x H x D)     | 52 x 190 x 19,5 mm                                                |
| Sensor                     | L 110 mm / ø 3,5 mm                                               |
| Gewicht (incl. batterijen) | 122 g                                                             |

Technische veranderingen voorbehouden. 01.14

## EU-bepalingen en afvoer

Het apparaat voldoet aan alle van toepassing zijnde normen voor het vrije goederenverkeer binnen de EU.

Dit product is een elektrisch apparaat en moet volgens de Europese richtlijn voor oude elektrische en elektronische apparatuur gescheiden verzameld en afgevoerd worden.

Verdere veiligheids- en aanvullende instructies onder: **[www.laserliner.com/info](http://www.laserliner.com/info)**

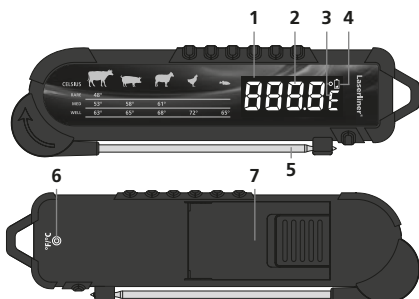




Lisez entièrement le mode d'emploi et le carnet ci-joint „Remarques supplémentaires et concernant la garantie” cjointes. Suivez les instructions mentionnées ici. Conservez ces informations en lieu sûr.

## Fonction / Utilisation

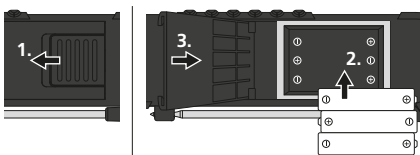
Le ThermoMaître est un thermomètre professionnel pour le grill, la cuisson et les rôtis qui permet de mesurer la température à l'intérieur de divers types de viandes, de volailles et de poissons. Grâce à un capteur Highspeed rapide, le ThermoMaître mesure la température en l'espace de quelques secondes.



- |                                   |                                          |
|-----------------------------------|------------------------------------------|
| 1 Affichage CL                    | 5 Capteur enfichable pliant              |
| 2 Valeur de mesure en °C ou en °F | 6 Commutation de l'unité de mesure °C/°F |
| 3 Unité de mesure °C/°F           | 7 Compartiment à piles                   |
| 4 Affichage de la batterie        |                                          |

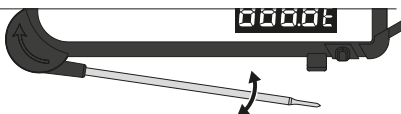
## 1 Mise en place des piles

Ouvrir le compartiment à piles et introduire les piles en respectant les symboles de pose. Veiller à ce que la polarité soit correcte.



## 2 ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le thermomètre, tourner le capteur.



## 3 °C <> °F

Pour régler la température souhaitée, appuyer légèrement dans l'orifice prévu à cet effet avec un objet fin jusqu'à ce que le symbole correspondant s'affiche.



## 4 Températures à l'intérieur (valeurs indicatives)

| Bœuf                        | anglais | à point | bien cuit |
|-----------------------------|---------|---------|-----------|
| Aloyau                      | 47 °C   | 57 °C   |           |
| Beef Brisket                |         |         | 85 °C     |
| Bœuf rosé                   |         |         | 88 °C     |
| Entrecôte                   |         | 56 °C   |           |
| Faux-filet                  |         | 63 °C   | 73 °C     |
| Filet de bœuf               | 50 °C   | 58 °C   | 75 °C     |
| Paupiettes, avec la culotte |         |         | 70 °C     |
| Paupiettes, avec le filet   |         | 58 °C   |           |
| Rosbif                      | 53 °C   | 58 °C   |           |
| Rôti mariné                 |         |         | 85 °C     |
| Tafelspitz                  |         |         | 90 °C     |

| Porc                                          |  | à point | bien cuit |
|-----------------------------------------------|--|---------|-----------|
| Assortiment de côtes de porc salées et fumées |  | 58 °C   |           |
| Carré de porc                                 |  |         | 73 °C     |
| Cochon de lait                                |  | 65 °C   |           |
| Côte de porc salée et fumée                   |  | 59 °C   | 66 °C     |
| Côtelette                                     |  | 65 °C   | 85 °C     |
| Côtelette avec os                             |  |         | 78 °C     |
| Côtelette sans os                             |  |         | 68 °C     |
| Culotte                                       |  | 67 °C   | 75 °C     |
| Echine de porc                                |  |         | 73 °C     |
| Epaule de porc                                |  |         | 75 °C     |
| Filet de porc                                 |  | 65 °C   | 80 °C     |
| Jambon                                        |  | 67 °C   | 75 °C     |
| Jambon cuit très juteux                       |  | 66 °C   |           |
| Jambon de bourgogne                           |  |         | 66 °C     |
| Jambon en croûte                              |  |         | 68 °C     |
| Jambonneau                                    |  |         | 83 °C     |
| Jarret (arrière), rôti                        |  |         | 83 °C     |
| Jarret (arrière), saumuré                     |  |         | 78 °C     |
| Jarret, rôti                                  |  |         | 83 °C     |
| Jarret saumuré                                |  |         | 78 °C     |
| Langue de porc                                |  |         | 88 °C     |
| Longe de porc                                 |  | 68 °C   |           |
| Médallions de porc                            |  | 65 °C   |           |
| Pointe de poitrine                            |  |         | 85 °C     |
| Poitrine de porc                              |  |         | 83 °C     |
| Poitrine de porc, farcie                      |  |         | 73 °C     |
| Pulled Pork                                   |  |         | 95 °C     |
| Terrine de viande Leberkäse                   |  |         | 72 °C     |
| Têtes de porc                                 |  |         | 79 °C     |
| Viande hachée                                 |  |         | 75 °C     |

| <b>Agneau</b>              | <b>à point</b> | <b>bien cuit</b> |
|----------------------------|----------------|------------------|
| <b>Agneau</b>              |                | <b>82 °C</b>     |
| <b>Carré d'agneau</b>      | <b>55 °C</b>   |                  |
| <b>Côtelettes d'agneau</b> | <b>55 °C</b>   |                  |
| <b>Gigot d'agneau</b>      | <b>60 °C</b>   | <b>71 °C</b>     |
| <b>Selle d'agneau</b>      | <b>65 °C</b>   | <b>78 °C</b>     |

| <b>Volaille</b>                      | <b>à point</b> | <b>bien cuit</b> |
|--------------------------------------|----------------|------------------|
| <b>Autruche, steak dans le filet</b> |                | <b>58 °C</b>     |
| <b>Blanc de pintade</b>              |                | <b>70 °C</b>     |
| <b>Blanc de poulet</b>               |                | <b>85 °C</b>     |
| <b>Canard</b>                        |                | <b>85 °C</b>     |
| <b>Dinde</b>                         |                | <b>84 °C</b>     |
| <b>Magret de canard</b>              | <b>64 °C</b>   |                  |
| <b>Oie</b>                           | <b>78 °C</b>   | <b>91 °C</b>     |
| <b>Poulet</b>                        |                | <b>85 °C</b>     |
| <b>Rôti de dinde</b>                 |                | <b>70 °C</b>     |

| <b>Poisson</b>           | <b>bien cuit</b> |
|--------------------------|------------------|
| <b>Brochet</b>           | <b>63 °C</b>     |
| <b>Crevettes</b>         | <b>62 °C</b>     |
| <b>Lotte</b>             | <b>62 °C</b>     |
| <b>Lotte blondie</b>     | <b>58 °C</b>     |
| <b>Mousse de poisson</b> | <b>65 °C</b>     |
| <b>Sandre</b>            | <b>62 °C</b>     |
| <b>Saumon</b>            | <b>60 °C</b>     |
| <b>Sébaste</b>           | <b>55 °C</b>     |
| <b>Thon</b>              | <b>62 °C</b>     |
| <b>Truite</b>            | <b>65 °C</b>     |

## Consignes de sécurité

- Il est interdit d'utiliser l'instrument de mesure dans un four fermé.
- Il est indispensable de nettoyer soigneusement la sonde avant et après chaque utilisation.
- L'instrument de mesure n'est pas étanche à l'eau. Plonger la pointe de mesure jusqu'à env. 10 mm au-dessous du boîtier.
- Ne toucher l'instrument qu'au niveau de la poignée. Il est interdit de toucher la pointe de mesure pendant la mesure car elle peut devenir très chaude pendant la mesure.
- Si la température mesurée est en dehors de la plage de mesure, l'instrument affiche „Err H”.
- Il est interdit d'utiliser la pointe de mesure avec une tension d'origine extérieure. Il convient d'être particulièrement prudent en cas de tensions supérieures à 24V CA ou 60 V CC. Un contact des conducteurs électriques à ces tensions présente un risque de décharges électriques mortelles.
- L'utilisation de l'instrument de mesure à proximité de tensions élevées ou dans des champs alternatifs électromagnétiques forts peut avoir une influence sur la précision de la mesure.
- Utiliser uniquement l'instrument pour l'emploi prévu dans le cadre des spécifications.
- Conserver l'appareil de mesure hors de la portée des enfants.
- En cas de non-utilisation, sécurisez en permanence la pointe de la sonde en rabattant le capteur enfichable.



## Données techniques

|                               |                                                                   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Plage de mesure               | -40 °C ... 230 °C                                                 |
| Précision                     | < -18 °C: ± 4 °C<br>-18 °C ... 100 °C: ± 2 °C<br>> 100 °C: ± 4 °C |
| Temps de réaction             | 3 sec.                                                            |
| Humidité relative de l'air    | 90 % (= / 5 %) HR sans condensation à 30°C                        |
| Température de fonctionnement | 0 °C ... 50 °C                                                    |
| Température de stockage       | -20 °C ... 60 °C                                                  |
| Alimentation électrique       | 3 piles AAA de 1,5 volts alcalines                                |
| Durée de fonctionnement       | env. 10 h                                                         |
| Catégorie de protection       | IP 44                                                             |
| Dimensions (L x H x P)        | 52 x 190 x 19,5 mm                                                |
| Sonde                         | L 110 mm / ø 3,5 mm                                               |
| Poids (piles inclus)          | 122 g                                                             |

Sous réserve de modifications techniques. 01.14

## Réglementation UE et élimination des déchets

L'appareil est conforme à toutes les normes nécessaires pour la libre circulation des marchandises dans l'Union européenne.

Ce produit est un appareil électrique et doit donc faire l'objet d'une collecte et d'une mise au rebut sélectives conformément à la directive européenne sur les anciens appareils électriques et électroniques (directive DEEE).

Autres remarques complémentaires et consignes de sécurité sur [www.laserliner.com/info](http://www.laserliner.com/info)









## SERVICE



**Umarex GmbH & Co KG**

– Laserliner –

Möhnestraße 149, 59755 Arnsberg, Germany

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

[laserliner@umarex.de](mailto:laserliner@umarex.de)

Rev.0114

Umarex GmbH & Co KG  
Donnerfeld 2  
59757 Arnsberg, Germany  
Tel.: +49 2932 638-300  
Fax: +49 2932 638-333  
[www.laserliner.com](http://www.laserliner.com)



**Laserliner®**  
Innovation in Tools