



SINCE 1888



Kerntemperaturmesser Bluetooth  
Thermometer digital Bluetooth  
Thermosonde Bluetooth



# Deutsch

1.	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	3
2.	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	4
3.	Alle Vorteile auf einen Blick: .....	5
4.	Übersicht .....	6
5.	Erstinbetriebnahme .....	7
6.	Messfühler anschließen .....	8
7.	Thermometer ein- und ausschalten .....	9
8.	Verbinden mit dem Smartphone .....	9
9.	Bedienung über Smartphone .....	11
10.	Betriebsarten (Thermometer Modi) .....	12
11.	Anwendung: .....	17
12.	Aufbewahrung .....	19
13.	Reinigung .....	20
14.	Entsorgung .....	20
15.	Technische Daten .....	23

## English ..... 24

## Français ..... 46

# 1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten.



Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.



Warnung vor heißen Oberflächen! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen. Immer Schutzhandschuhe tragen!

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen führen.

- Bei Anwendung auf dem Grill oder im Backofen können Messfühler und Kabel heiß werden. Verwenden Sie deshalb immer Schutzhandschuhe bei der Handhabung.
- Der Messfühler ist für Temperaturen von  $-25\text{ °C}$  bis maximal  $+300\text{ °C}$  geeignet. Temperaturen außerhalb des Messbereiches beschädigen den Artikel und werden im Display nicht angezeigt.
- Zur Verwendung im Backofen mit eingeschalteter Grillstufe ist der Kerntemperaturmesser nicht geeignet.

- Der Kerntemperaturmesser darf auf keinen Fall Temperaturen über 50°C ausgesetzt werden, übermäßige Hitze führt zu Beschädigungen. Deshalb muss das Gerät immer außerhalb des Messbereichs platziert werden.
- Bei Temperaturen über 300 °C erscheint im Display „HHH“, bitte entfernen Sie den Messfühler mit Schutzhandschuhen sofort aus dem Hitzebereich.
- Der Kerntemperaturmesser ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden oder sie könnten sich an dem Messfühler stechen, bitte daher von Kindern fernhalten. Für medizinische Anwendungen nicht geeignet.

## **2. Bestimmungsgemäße Verwendung**

Der Kerntemperaturmesser ist ein Messgerät zur Bestimmung der Temperatur im Inneren von Speisen. Das Gerät ist nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck vorgesehen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen oder leichtsinnigen Gebrauch entstehen.

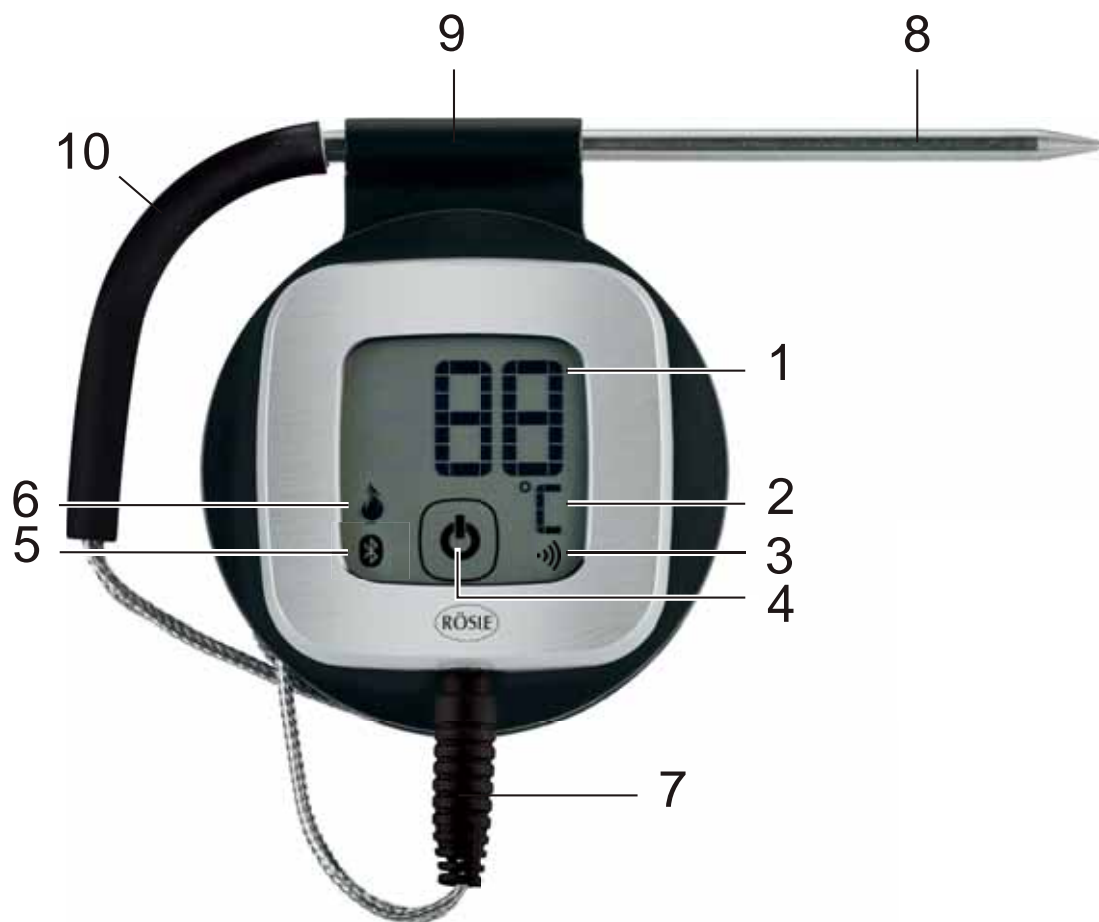
Sehr geehrter RÖSLE Kunde,  
vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen  
Kerntemperaturmesser aus dem Hause RÖSLE ent-  
schieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Ent-  
scheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Da-  
mit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie  
bitte die folgenden Produktinformationen, Hinwei-  
se zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Si-  
cherheitsempfehlungen.

### **3. Alle Vorteile auf einen Blick:**

Der Kerntemperaturmesser von RÖSLE ist ein zu-  
verlässiger und praktischer Helfer beim Braten, Ga-  
ren und Grillen.

- Digitaler Kerntempertaturmesser mit Bluetooth-Übertragung an Smartphones mit Android oder Apple iOS Betriebssystemen (Smartphone nicht im Lieferumfang)
- RÖSLE App über Google Playstore oder Apple App Store kostenlos erhältlich
- Einfache und komfortable Einstellung des Thermometers über das Smartphone
- Einfache Handhabung durch 7 voreingestellte Gartemperaturen
- Möglichkeit zur individuellen Temperatureinstellung
- Im Backofen und auf dem Grill einsetzbar
- Messbereich von  $-25\text{ °C}$  bis  $+300\text{ °C}$
- Integrierter Timer
- Rückseite mit integrierten Magneten
- CR2032, 3V Knopfzelle im Lieferumfang

## 4. Übersicht



- 1 aktuell, gemessene Temperatur
- 2 Temperatureinheit in °C oder °F
- 3 Bluetooth Verbindungsanzeige
- 4 Ein / Aus-Taste
- 5 Bluetooth Anzeige
- 6 Messanzeige
- 7 Stecker Messfühler
- 8 Edelstahl Messfühler
- 9 Aufbewahrung Messfühler / Thermometer
- 10 Silikongriff Messfühler



- 11 Abdeckung Batteriefach
- 12 Position Magnete
- 13 Reset Taste

## 5. Erstinbetriebnahme

- Öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs 11 auf der Rückseite des Thermometers mit Hilfe einer Münze und legen Sie die Batterie CR2032 wie unten abgebildet ein.

**i** Achten Sie dabei auf die richtige Polarität der Batterie (+ Pol zeigt nach oben) und schließen Sie nun die Abdeckung wieder.



- Drücken Sie die Reset-Taste 13 nach jedem Batteriewechsel. So wird sichergestellt dass das Gerät immer zuverlässig arbeitet.
- i** Wenn der Stecker 7 des Messfühlers nicht eingesteckt ist, verschwindet die Anzeige nach wenigen Sekunden. Stecken Sie nun den Stecker komplett ein, erst dann ist Ihr Thermometer einsatzbereit.

## 6. Messfühler anschließen

- Stecken Sie den Stecker 7 des Messfühlers vorsichtig und vollständig in den unteren Anschluss am Thermometer ein. Beachten Sie dass der Messfühler max. einer Temperatur von 300°C / 572°F ausgesetzt werden darf.
- Ohne angeschlossenen Messfühler kann das Thermometer nicht eingeschaltet werden, es erscheint am Display der Hinweis „**Err**“ .



Bitte beachten Sie dass das Kabel beim Einsatz in Grillgeräten nicht direkt über sehr heiße Oberflächen aus dem Gerät geführt wird, z.B. direkt über die glühenden Kohlen oder über den heißen Brenner. Verlegen Sie das Kabel des Messfühlers so dass keine Hitzequelle direkt darunter liegt.

### Platzierung des Messfühlers

Beachten Sie beim Einstecken, dass die Spitze des Messfühlers in der Mitte des dicksten Stückes des Gargutes / Braten steckt. Nur so kann sichergestellt werden, dass das Fleisch den gewünschten Garpunkt auch erreicht.



## 7. Thermometer ein- und ausschalten

- Schließen Sie zuerst den Messfühler 7 an, um das Thermometer in Betrieb zu nehmen.
  - Drücken und halten Sie dann die Ein/Aus-Taste 4 am Gerät für ca. 3 Sekunden, das Display wird eingeschaltet.
  - Zum Ausschalten des Kerntemperaturmessers drücken und halten Sie die Ein/Aus-Taste 4 für 3 Sekunden, das Display erlischt.
  - Ziehen Sie den Stecker des Messfühlers aus dem Gerät, um sicherzustellen, dass das Thermometer nicht versehentlich wieder eingeschaltet wird.
- i** Wenn im Display „**LO**“ erscheint, muss die Batterie ausgewechselt werden.

## 8. Verbinden mit dem Smartphone

Zur Steuerung des Kerntemperaturmessers Bluetooth benötigen Sie die kostenlose RÖSLE BBQ App.

- Geben Sie dazu im APP Store oder im Android Playstore den Suchbegriff „**RÖSLE BBQ**“ ein, laden Sie die App herunter und installieren Sie sie.



- i** Um sicherzustellen dass die App auch auf Ihrem Smartphone funktioniert, muss Ihr Gerät kompatibel mit mindestens Apple iOS 7 und mit Bluetooth® v4.0 sein.

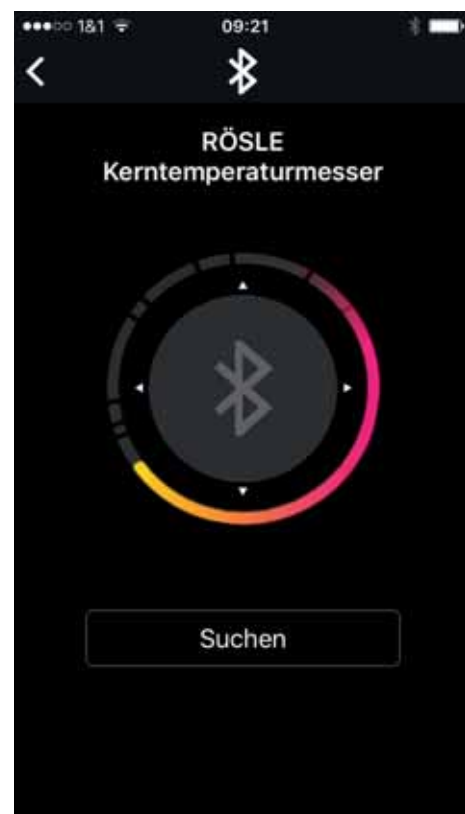
**Geeignete iOS Geräte:** iPhone 4S und höher, iPad 3. Generation und höher, iPad mini™ alle Generationen, iPod touch 5. Generation und höher

Zuerst müssen nun Thermometer und Smartphone verbunden werden:

- Schalten Sie dazu den Kerntemperaturmesser ein.
- Starten Sie die RÖSLE BBQ App auf Ihre Smartphone und drücken Sie auf das Feld mit dem Bluetooth-Symbol: 

- Drücken Sie nun „Suchen“. Das Smartphone sucht nun das Thermometer und verbindet sich selbstständig.
- Achten Sie darauf, dass der Kerntemperaturmesser eingeschaltet ist.

Nach erfolgreicher Verbindung wird nun die gemessene Temperatur am Smartphone angezeigt. Damit können Sie Ihr Thermometer bequem über das Smartphone steuern.

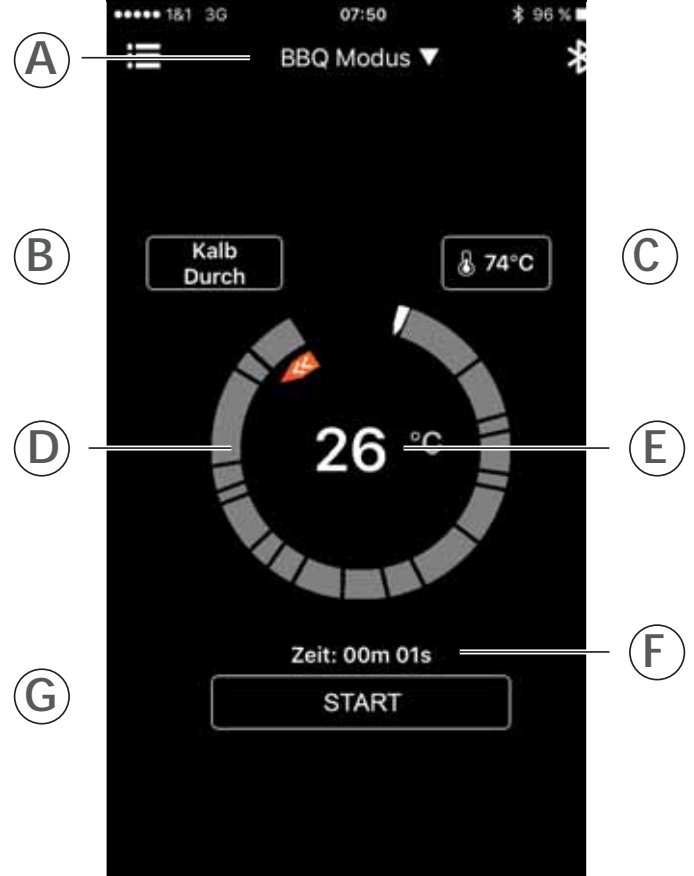


## 9. Bedienung über Smartphone

Hauptmenü



Thermometer Anzeige



- 1 Thermometerbetrieb / Timer
- 2 Kamerafunktion
- 3 Einstellungen Standardwerte & Töne
- 4 Bedienungsanleitung

- A Betriebsmodus
- B Fleischsorte, Garpunkt
- C Zieltemperatur
- D Temperaturverlauf
- E Aktuelle Temperatur
- F Timer Garzeit
- G Start / Stop Taste

## 10. Betriebsarten (Thermometer Modi)

Sie können den Kerntemperaturmesser in 3 verschiedenen Betriebsarten betreiben.

a) BBQ Modus = Eingabe der Fleischsorte und des Garpunktes; es wird die ideale Kerntemperatur vorgegeben.

b) Temperatur = Manuelle Eingabe der Temperatur, nach Erreichen der Temperatur ertönt der Alarmton.

c) Timer = Eingabe der Zeit, Alarmton ertönt nach Ablauf der Zeit.

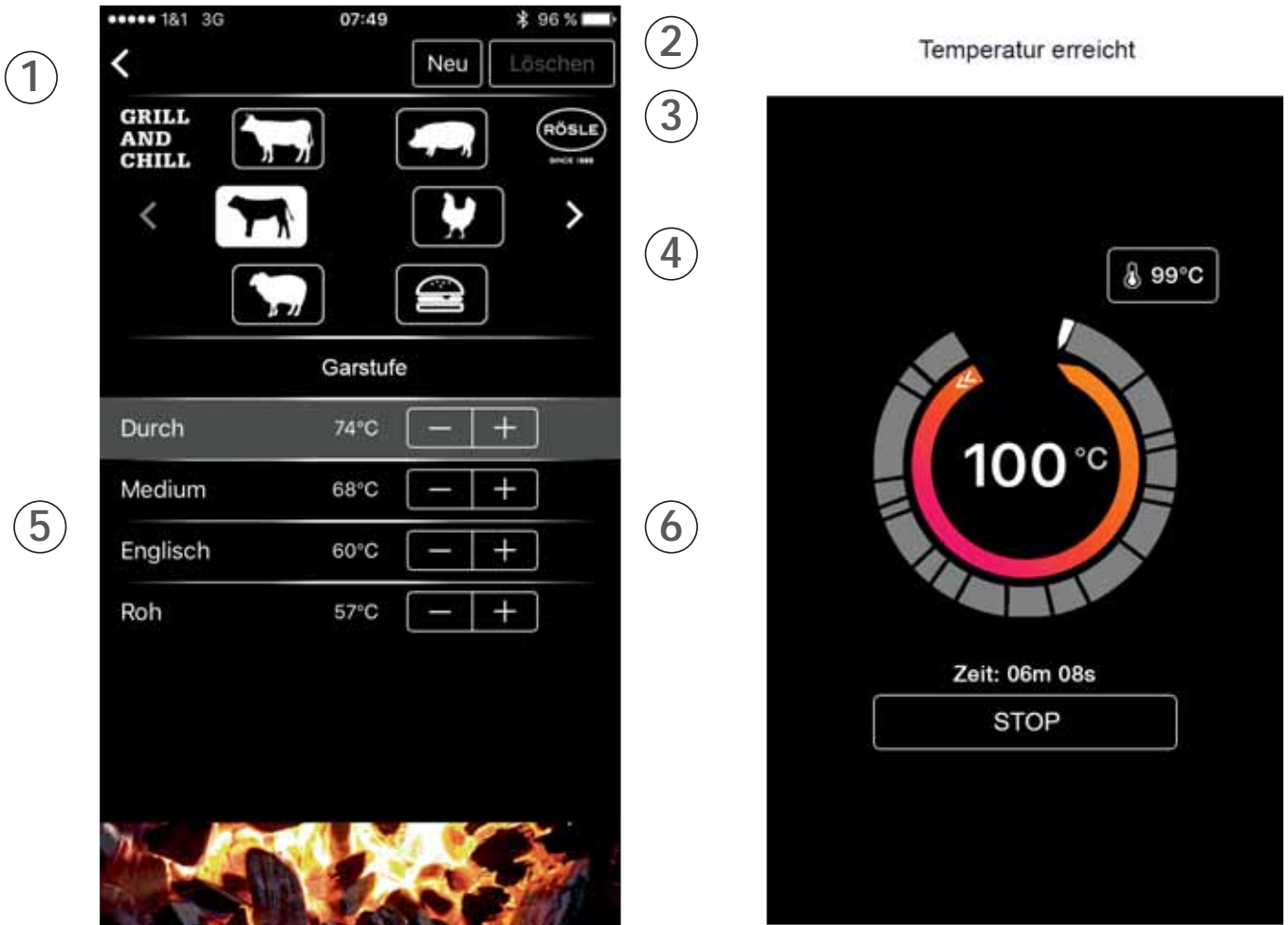
- Wählen Sie im Hauptmenü den Punkt Thermometerbetrieb. Der Thermometerbetrieb ist aktiviert.
- Wählen Sie nun den Thermometer Modus aus. Dazu drücken Sie oben in der Mitte des Bildschirms auf BBQ Modus ▼, Temperatur ▼ oder Timer ▼.

## 10.1. BBQ Modus

Wählen Sie den BBQ Modus. In diesem Modus wird durch Wahl der Fleischsorte und des Garpunktes die ideale Kerntemperatur vorgegeben.

Wahl Fleischsorte / Garpunkt

Zieltemperatur erreicht



- 1 Zurück Taste zum Thermometerbetrieb
- 2 Neue Fleischsorten anlegen
- 3 Eigene Fleischsorten löschen
- 4 Auswahl Fleischsorte
- 5 Auswahl Garpunkt
- 6 Temperaturen individuell justieren (40 – 90°C)

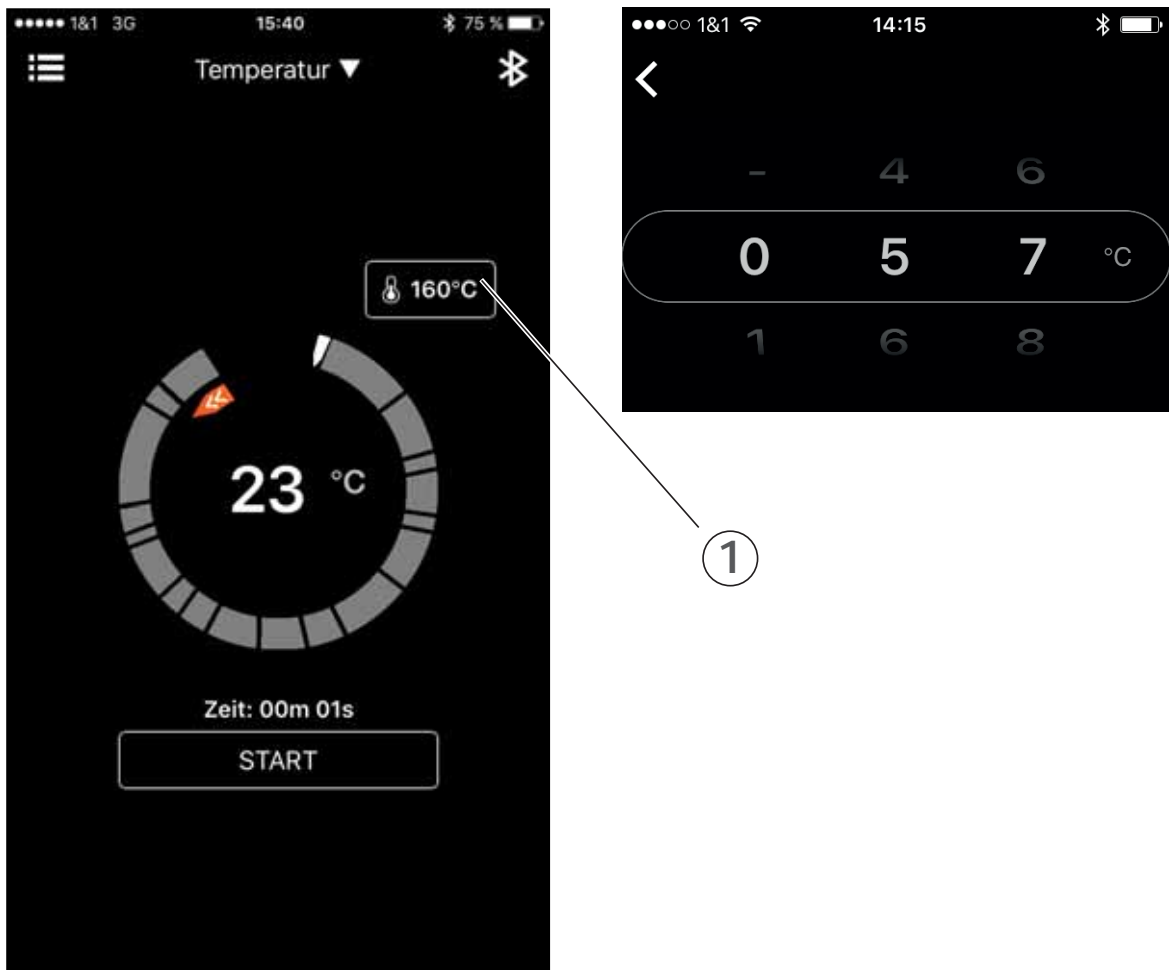
- Wählen Sie die Fleischsorte aus in dem Sie das entsprechende Tiersymbol 4 antippen.
- Anschließend können Sie unten den vorgegebenen Garpunkten 5 von „Roh“ bis „Durch“ (je nach Fleischsorte unterschiedlich) Ihren persönlichen Geschmack auswählen.
- Mit den - / + Tasten 6 können Sie die jeweilige Garstufe auf Wunsch noch individuell anpassen. Die ausgewählte Garstufe wird dann entsprechend grau hinterlegt.
- Gehen Sie nun mit der Zurück-Taste "◀" 1 in den Thermometerbetrieb und starten die Messung durch die Taste „Starten“ .

Nach Erreichen der eingegebenen Temperatur ertönt ein Alarmton und signalisiert den erreichten Garpunkt (Bild rechts).

**i** Um weitere Fleischsorten anzulegen drücken Sie die „Neu“ Taste 2 rechts oben.

## 10.2. Temperatur Modus

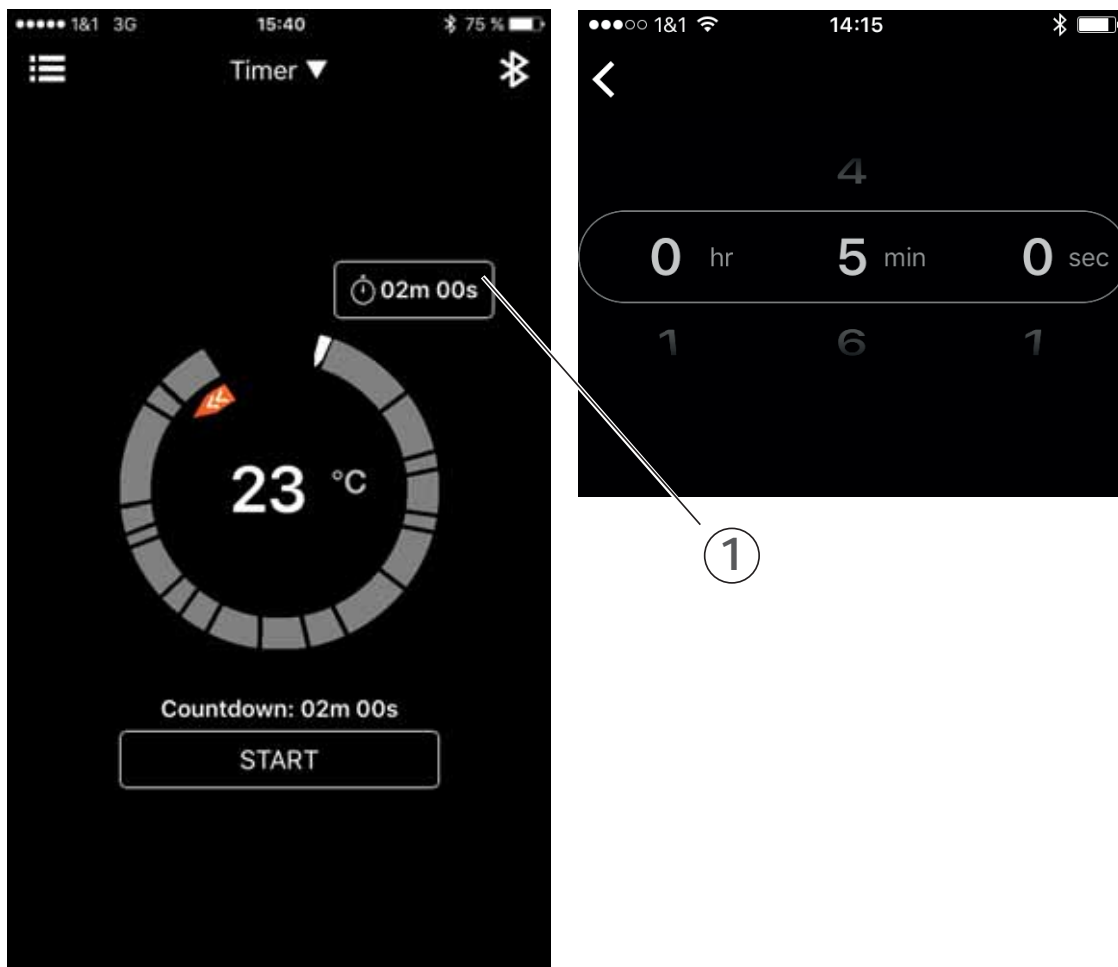
Im Temperatur Modus muß die Zieltemperatur (von -25 bis + 300°C) eingegeben werden.



- Tippen Sie auf die Temperatur (1) und wählen Sie in dieser Ansicht den gewünschten Wert der einzelnen Stellen durch Verschieben der Werte 0 ... 9 nach oben und unten.
- Mit der Zurück Taste "◀" gelangen Sie zum vorigen Menü zurück.

## 10.3. Timer Modus

Im Timer Modus muß die Garzeit (max. 24 Stunden) eingegeben werden.



- Tippen Sie auf die Zeit (1) und wählen Sie in dieser Ansicht den gewünschten Wert der einzelnen Stellen durch Verschieben der Werte 0 ... 9 nach oben und unten.
- Mit der Zurück Taste "◀" gelangen Sie zum vorigen Menü zurück.



# 11. Anwendung

Der Messfühler verbleibt während des gesamten Bratvorgangs im Fleisch.

**i** Beim Schließen der Backofentür oder des Grilldeckels darauf achten, dass Sie das Kabel nicht versehentlich z.B. an den Scharnieren eingeklemmt wird.

- Wählen Sie einen Platz für Ihr Kerntemperaturmesser in unmittelbarer Nähe des Ofens / Grills (Kabellänge 1 Meter) aus. Das Kerntemperaturmesser ist auf der Rückseite mit Magneten ausgestattet, somit besteht die Möglichkeit zur Platzierung an der Backofentür, wenn diese ferromagnetisch ist.

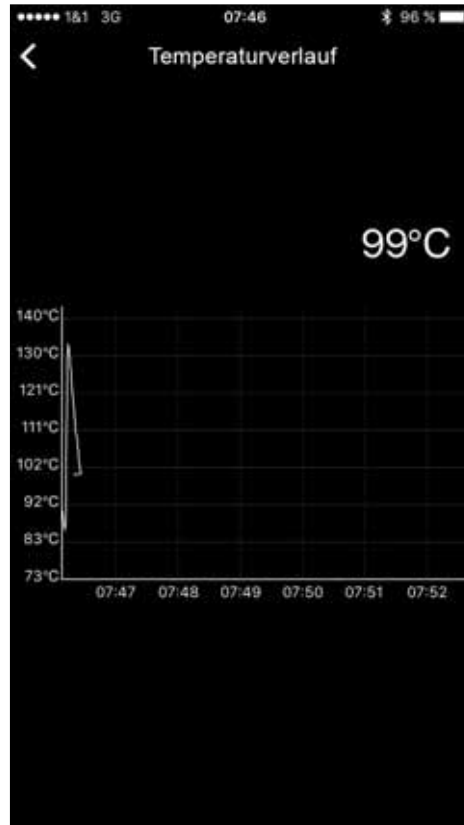
**i** Nutzen Sie dazu den äußeren Rand der Backofentür und achten Sie darauf, dass die Fläche nicht heißer als auf 50 °C erhitzt ist. Erreicht die gemessene Kerntemperatur die vorgegebene Zieltemperatur, wird der Alarm aktiviert. Um den Alarm zu beenden, drücken Sie die Taste „Stopp“ .

## 11.1. Einstellung Standardwerte & Töne

In diesem Menü können Sie Ihre persönlichen Einstellungen für Fleischsorte, Temperatur für Thermometer Modus, Timer Modus und Alarmton vornehmen.

## 11.2. Temperaturverlauf anzeigen


Wenn Sie den Temperaturverlauf der aktuellen Messung anzeigen möchten, drücken Sie im Thermometerbetrieb kurz auf die Temperaturdarstellung in der Mitte.



## 11.3. Kamera – Bilder teilen – Soziale Netzwerke

Sie können von Ihrer Zubereitung des Gargutes Bilder erstellen, die Sie dann in Ihrem sozialen Netzwerk teilen können.



- Tippen Sie im Hauptmenü auf "Kamera".
- Fotografieren Sie dann nach Belieben Ihr Gargut durch Drücken der Auslösetaste.
- Drücken Sie die Teilentaste  und wählen Sie Ihr Netzwerk
- Durch Anmelden im sozialen Netzwerk können Sie nun Ihre Bilder mit Ihren Freunden teilen

## 12. Aufbewahrung

Bewahren Sie den Messfühler ausgesteckt und zusammen mit dem Thermometer im vorgesehenen Halter auf. Dies vermeidet u.U. Beschädigungen.

## 13. Reinigung

Messfühler und Kabel sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Da es sich um ein elektronisches Gerät handelt, darf der Kerntemperaturmesser nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen.

- Reinigen Sie es bei Bedarf nur mit einem trockenen Tuch.

**i** Bitte beachten Sie, dass jegliche Art von Feuchtigkeit zu Beschädigungen führen kann. Eine Reinigung in der Spülmaschine ist nicht möglich. Auch darf der Artikel nicht im Spülbecken eingetaucht werden.

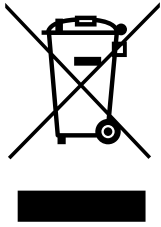
## 14. Entsorgung



Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.



Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen. Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Umgang mit Batterien



Achten Sie darauf, dass Batterien nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken.

Dies kann zu ernsthaften Gesundheitsschäden führen. In diesem Fall sofort einen Arzt aufsuchen! Bewahren Sie deshalb Batterien und Fernbedienung für Kleinkinder unerreichbar auf. Normale Batterien dürfen **nicht** geladen, mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen, erhitzt oder ins offene Feuer geworfen werden (**Explosionsgefahr!**).

Wechseln Sie schwächer werdende Batterien rechtzeitig aus. Batteriekontakte und Gerätekontakte vor dem Einlegen reinigen.

Bei falsch eingelegten Batterien besteht Explosionsgefahr!

Versuchen Sie nicht, die Batterien wiederaufzuladen, auseinander zu nehmen, auf eine Temperatur von über 100°C zu erhitzen oder zu verbrennen. Entsorgen Sie verbrauchte Batterien sofort. Ersetzen Sie Batterien nur durch Batterien des richtigen Typs.

### **Vorsicht!**

Batterien keinen extremen Bedingungen aussetzen. Nicht auf Heizkörpern ablegen, nicht direkter Sonnenstrahlung aussetzen!


Ausgelaufene oder beschädigte Batterien können bei Berührung mit der Haut Verätzungen verursachen. Benutzen Sie in diesem Fall geeignete Schutzhandschuhe. Reinigen Sie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch.

## 15. Technische Daten

Messbereich	- 25°C bis + 300°C - 13°F bis + 572 °F
Messeinheiten	°C / °F
Messgenauigkeit	+/- 1 °C im Bereich 0 °C - 100 °C
Kabellänge	ca. 1 m
Batterie	1x CR 2032
Batterielebensdauer	ca. 100 Stunden
Hitzebeständigkeit	bis 300°C / 572 °F
Bluetooth	Reichweite ca. 20 m im Freien
Abmessungen	ca. 51 x 51 x 20 mm
Einstecklänge	
Messfühler	ca. 100 mm
Gewicht	ca. 60 g

The SIG owns the Bluetooth®trademarks

CE-Konformität.

 Dieses Gerät ist funkentstört entsprechend der geltenden EG-Richtlinie 2004/108/EG.

Technische Änderungen vorenthalten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Grill Werkzeug.

Ihr RÖSLE Team

1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	25
2. Intended use .....	26
3. All advantages at a glance:.....	27
4. Overview.....	28
5. First-time use .....	29
6. Connecting the sensor .....	30
7. Switching the thermometer on/off .....	31
8. Connecting to a smartphone.....	31
9. Operation via smartphone.....	33
10. Operating modes (thermometer modes).....	34
11. Using the thermometer .....	39
12. Storage .....	42
13. Cleaning .....	42
14. Disposal .....	42
15. Technical data.....	45



# 1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the following instructions carefully and completely and please keep this instruction manual in a safe place so that you can consult the operating instructions at any time. All of the directions given in this instruction manual are to be followed precisely as described.



Caution – danger! Whenever you see this symbol in the operating instructions, it indicates that extreme caution is imperative.



Warning – hot surfaces! Risk of skin burns from hot surfaces.

Always wear protective gloves.

Failure to observe these safety instructions and precautions can result in very serious injuries.

- When used on a barbecue or in an oven, the temperature sensor and lead can become very hot. Therefore, always wear protective gloves when handling them.
- The temperature sensor is suitable for temperatures from  $-25^{\circ}\text{C}$  to a maximum of  $+300^{\circ}\text{C}$ . Temperatures outside that range damage the product and are not indicated on the display.
- The meat thermometer sensor is not suitable for use in an oven with the grill switched on.
- On no account must the meat thermometer display unit be exposed to temperatures over  $50^{\circ}\text{C}$ ; excessive heat will cause damage. Therefore, the

display unit must always be placed outside the temperature sensing zone.

- At temperatures over 300°C the display shows "HHH" ; in that case please immediately remove the temperature sensor from the hot zone.
- The meat thermometer is not a toy and should be handled with the appropriate care. Children might swallow small parts or could stab themselves with the temperature sensor, so please keep such items away from children. Not suitable for medical use.

## **2. Intended use**

The meat thermometer is an instrument for measuring the core temperature of food. The device is only intended for the purpose described in these instructions.

The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use.

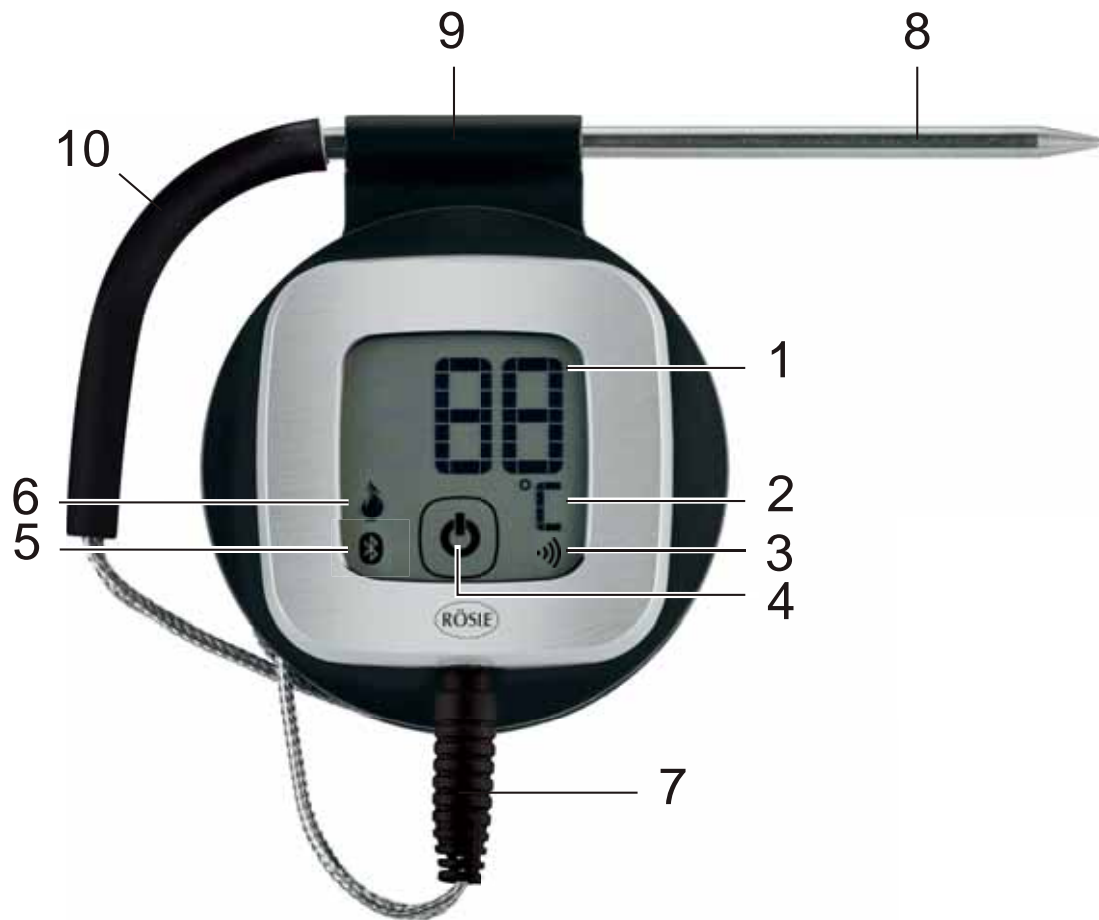
Dear RÖSLE customer,  
Thank you for choosing the high-quality RÖSLE meat thermometer. You have made a good choice. And in doing so have acquired a high-quality and long-lasting product. So that you are able to enjoy the product for many years, please read the following product information, handling and care instructions and safety guidance.

### **3. All advantages at a glance:**

The RÖSLE meat thermometer is a reliable and practical aid for roasting, boiling and barbecuing.

- Digital meat thermometer with Bluetooth connectivity for use with smartphones running Android or Apple iOS operating systems (smartphone not included)
- RÖSLE app available free from Google Play Store or Apple App Store
- Simple and straightforward setting of thermometer via smartphone
- Easy operation due to 7 pre-set core temperatures
- Facility for individual temperature setting
- Usable in an oven and on a barbecue
- Measurement range from  $-25^{\circ}\text{C}$  to  $+300^{\circ}\text{C}$
- Integral timer
- Integral magnets in back of unit
- CR2032, 3V button battery included

## 4. Overview



- 1 Current temperature reading
- 2 Temperature unit °C or °F
- 3 Bluetooth connection symbol
- 4 On/Off button
- 5 Bluetooth indicator
- 6 Sensor indicator
- 7 Sensor connector
- 8 Stainless steel sensor
- 9 Sensor/thermometer holder
- 10 Sensor silicon handle



- 11 Battery compartment cover
- 12 Positions of magnets
- 13 Reset button

## 5. First-time use

- Open the battery compartment cover 11 on the back of the thermometer with the aid of a coin and insert the CR2032 battery as shown below.
- i** When doing so pay attention to the battery polarity (+ pole faces up) and then close the battery compartment cover again.



- Always press the reset button 13 after replacing the battery. That will ensure that the appliance always works reliably.
- i** If the sensor connector 7 is not plugged in, the display goes blank after a few seconds. Now plug in the connector fully; only then is the thermometer ready for use.

## 6. Connecting the sensor

- Carefully plug the sensor connector 7 into the socket at the bottom of the thermometer and push it fully home. Please note that the sensor must not be exposed to temperatures higher than 300°C/572°F.
- Without the sensor connected, the thermometer cannot be switched on and the display shows "**Err**".



Please make sure that when used in barbecue appliances, the lead is not routed out of the appliance directly over very hot surfaces, e.g. directly over the glowing charcoal or the hot burner. Route the sensor lead so that there is no heat source directly underneath it.

### Positioning the sensor

When inserting the sensor, make sure that the tip of the sensor is inserted into the thickest part of the meat/roast. Only in that way can you be sure that the meat has reached the desired core temperature.

## 7. Switching the thermometer on/off

- First connect the sensor 7 to start using the thermometer.
- Then press and hold the On/Off button 4 on the thermometer for approx. 3 seconds until the display switches on.
- To switch off the meat thermometer, press and hold the On/Off button 4 for 3 seconds until the display switches off.
- Unplug the sensor connector from the thermometer to make sure that the thermometer cannot be switched on again inadvertently.

**i** If the display shows "**LO**" it means that the battery needs replacing.

## 8. Connecting to a smartphone

To control the meat thermometer via Bluetooth you need the free RÖSLE BBQ app.


- To find it in the Apple App Store or Android Play Store, search for "**RÖSLE BBQ**", then download and install the app.



**i** To make sure that the app works on your smartphone, your device must be compatible with Apple iOS 7 or later and Bluetooth® v4.0 or later.

**Suitable iOS devices:** iPhone 4S or later, iPad 3rd generation or later, iPad mini™ all generations, iPod touch 5th generation or later.

First of all, the thermometer and smartphone must be connected as follows:

- Switch on the meat thermometer.
- Start the RÖSLE BBQ app on your smartphone and press the Bluetooth symbol: 
- Now press "Search". The smartphone will start searching for the thermometer and connect automatically.
- Make sure that the meat thermometer is switched on.

Once the connection has been successfully established, the temperature reading is displayed on the smartphone. You can now control your thermometer easily from your smartphone.



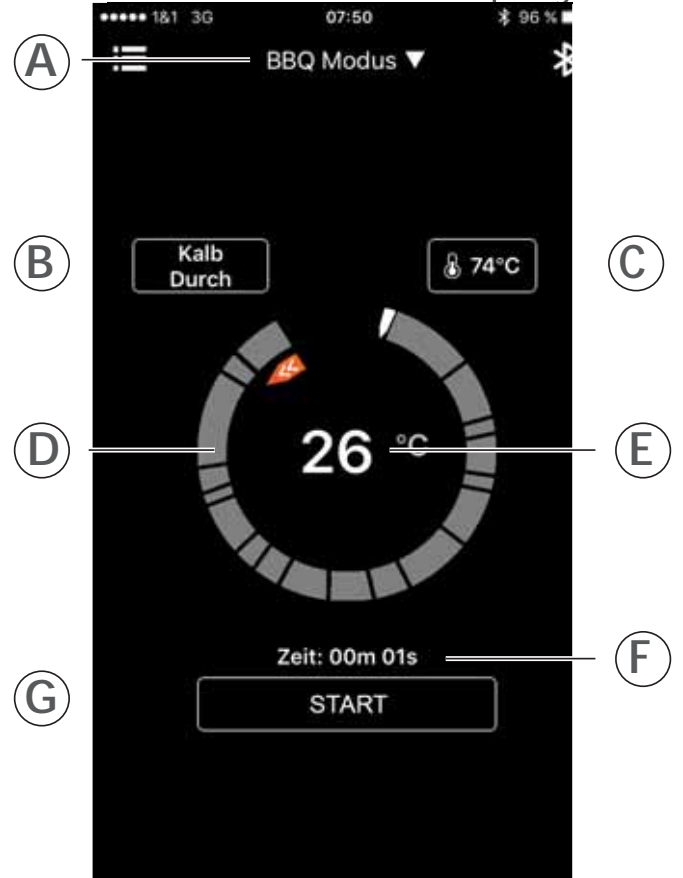


## 9. Operation via smartphone

Main menu



Thermometer display



- 1 Thermometer mode
- 2 Camera function
- 3 Default settings and sounds
- 4 Operating instructions

- A Operating mode
- B Meat type, how to be cooked
- C Specified core temperature
- D Temperature progression
- E Current temperature
- F Cooking timer
- G Start/Stop button

## 10. Operating modes (thermometer modes)

You can operate the meat thermometer in 3 different modes.

a) BBQ mode = You enter type of meat and how it is to be cooked; the app then sets the ideal core temperature.

b) Temperature = Temperature is entered manually; when it is reached an alarm sounds.

c) Timer = Cooking time is entered and alarm sounds when time has elapsed.

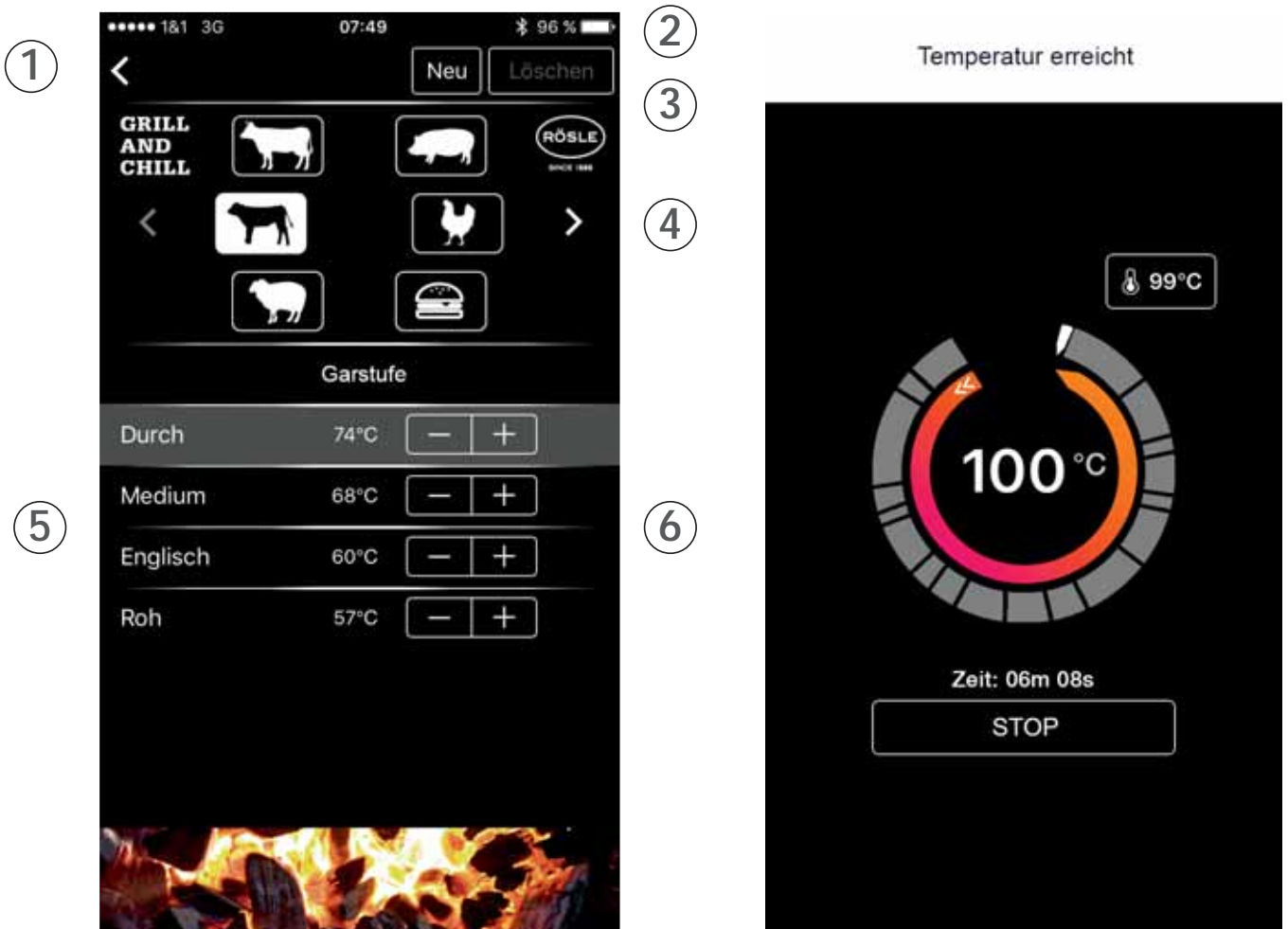
- On the main menu, select the item Thermometer mode. Thermometer operation is now active.
- Now select the thermometer mode. To do so, press either BBQ mode ▼, Temperature ▼ or Timer ▼ at the top centre of the screen.

## 10.1. BBQ mode

Select BBQ mode. In this mode you select the type of meat and how it is to be cooked and then the app sets the ideal core temperature.

Options for meat type/  
how to be cooked

Set core temperature  
reached



- 1 Back button to Thermometer screen
- 2 New meat type button
- 3 Delete meat type button
- 4 Choice of meat types
- 5 Choices for how to be cooked
- 6 Buttons for individual temperature settings (40 - 90°C)

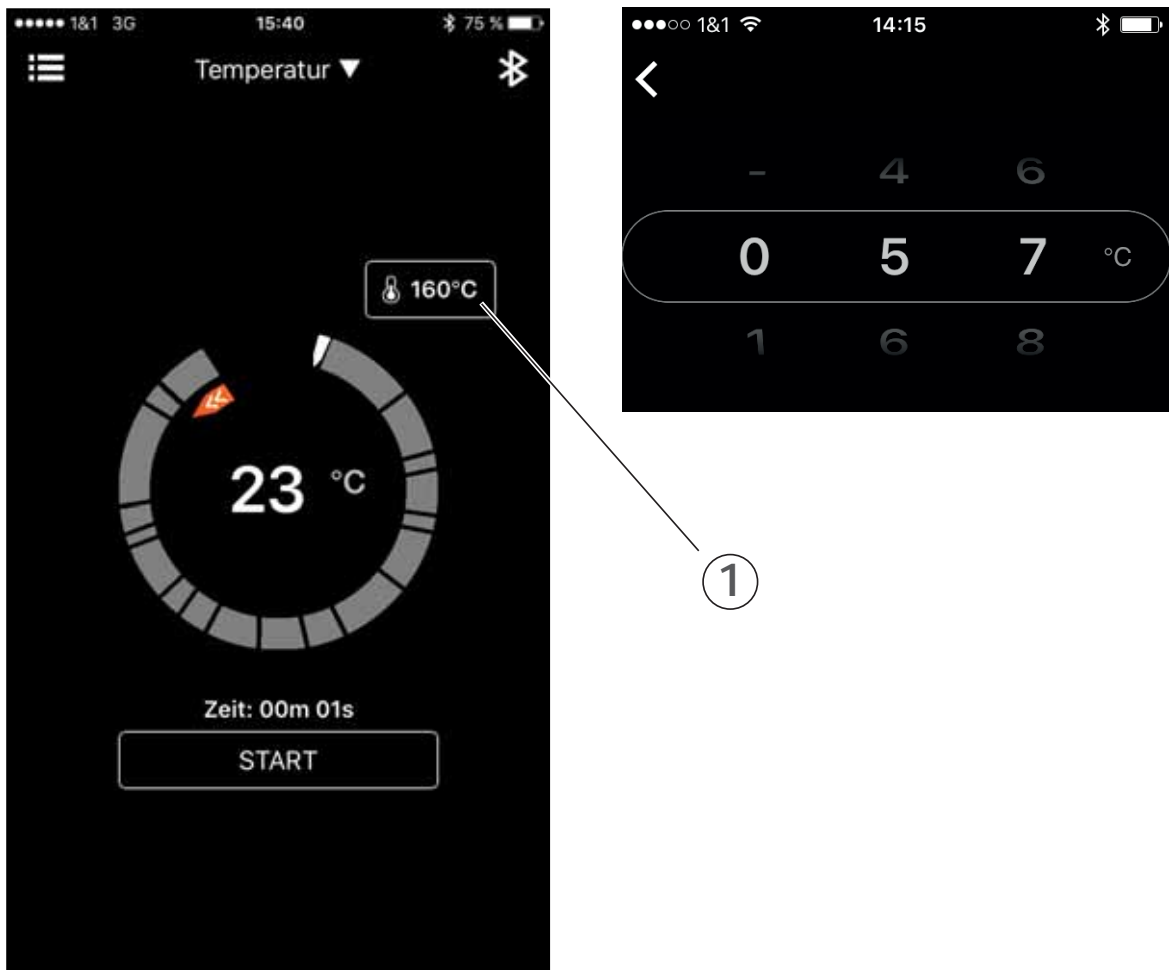
- Select the type of meat by tapping the appropriate animal symbol 4.
- Then you can select how the meat is to be cooked from the available options 5 ranging from "Rare" to "Well done" (these differ according to the type of meat) to suit your personal preference.
- If you want you can also adjust the particular temperature setting by pressing the -/+ button for the option concerned. The selected option is then highlighted in grey.
- Press the Back button "◀" 1 to return to the Thermometer screen and press "Start" to start the operation.

Once the specified temperature is reached, an alarm sounds to signal that the meat is now cooked as required (right-hand screenshot).

**i** To create a custom meat type, press the "New" button 2 at the top right.

## 10.2. Temperature mode

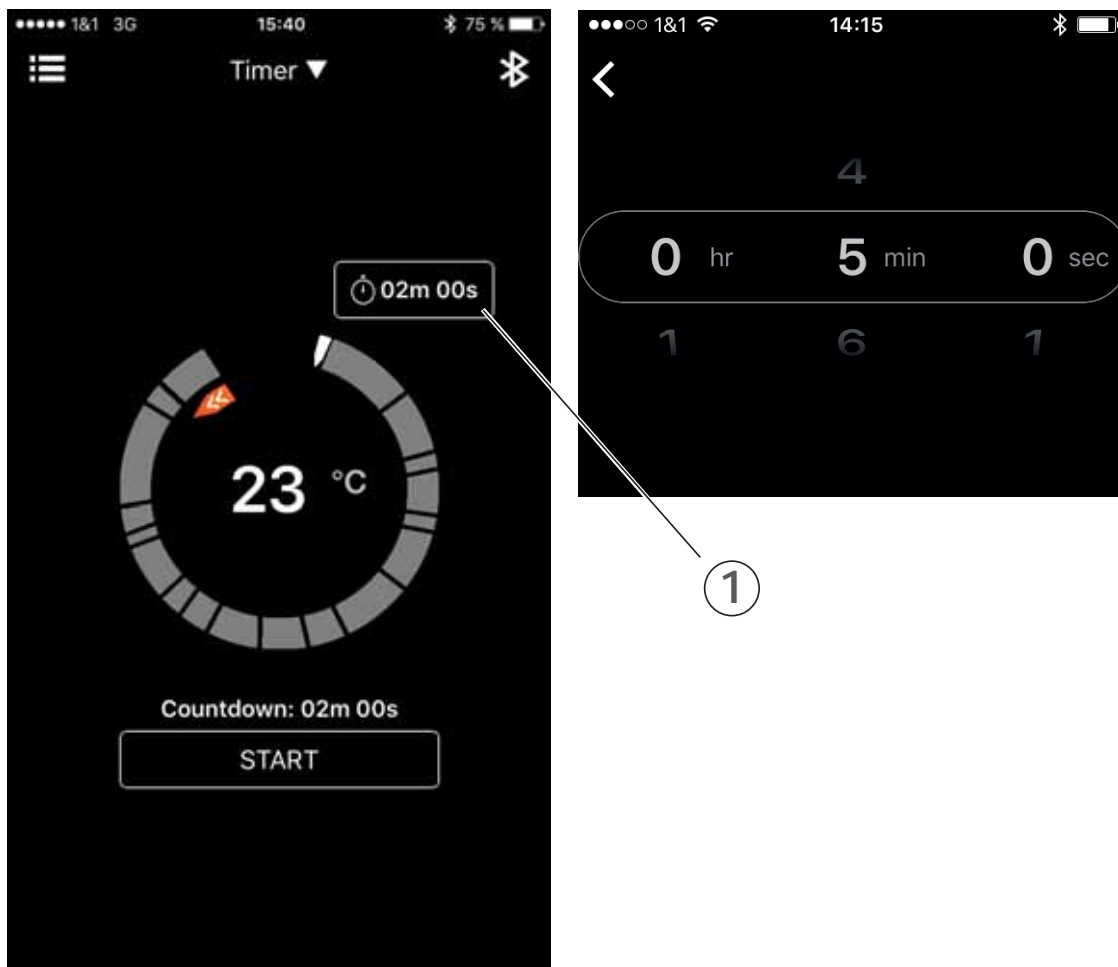
In Temperature mode, the target core temperature (from -25 to + 300°C) has to be entered.



- Tap the temperature (1) and, on the screen that appears, select the desired temperature by swiping each digit up or down between 0 and 9 as required.
- Press the Back button "◀" to return to the previous menu.

## 10.3. Timer mode

In Timer mode you have to enter the cooking time (max. 24 hours).



- Tap the time (1) and, on the screen that appears, select the desired time by swiping each digit up or down between 0 and 9 as required.
- Press the Back button " $\leftarrow$ " to return to the previous menu.

## 11. Using the thermometer

The sensor remains in the meat throughout the cooking process.

**i** When closing the oven door or barbecue lid, make sure that you do not inadvertently pinch the lead, e.g. in the hinges.

- Choose a position for the thermometer display unit in the immediate vicinity of the oven/barbecue (lead length is 1 metre). The meat thermometer display unit is fitted with magnets on the back so that it can be placed on the oven door if the door is made of ferrous metal.

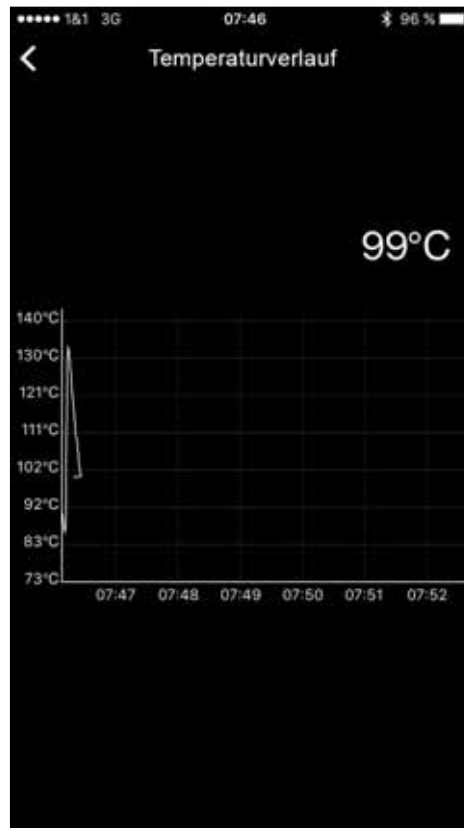
**i** Place the thermometer display unit on the outer surround of the oven door and make sure that the surface of the door does not get hotter than 50°C. Once the core temperature of the meat reaches the specified temperature, the alarm sounds. To cancel the alarm, press the "Stop" button.

### 11.1. Default settings and sounds

On this menu you can enter your personalised settings for meat type, temperature for Thermometer mode, Timer mode and alarm sound.

## 11.2. Viewing temperature progression

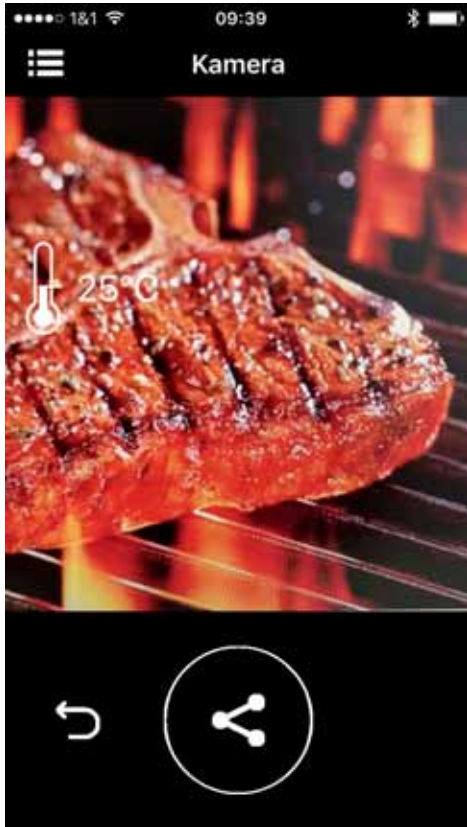
If you want to view the temperature progression for the current process, tap the temperature display in the centre of the Thermometer screen.






## 11.3. Camera – Sharing pictures – Social networks

You can take pictures of your culinary creations and share them on the social networks of your choice.



- On the main menu, tap "Camera".
- Then take a photo of your food by pressing the shutter button.
- Press the Share button  and select the desired social network.
- You can then log into the chosen social network and share your picture with friends.

## 12. Storage

When not in use, keep the sensor unplugged and together with the thermometer in the holder provided. That will help to prevent it being damaged.

## 13. Cleaning

The sensor and lead should only be cleaned with a damp cloth. As the thermometer display unit is an electronic device, it should not be allowed to get damp.

- When required, clean it with a dry cloth only.
- i** Please note than any kind of moisture or damp can cause damage. Never wash the thermometer in a dishwasher. Nor should it be immersed in water in a sink.

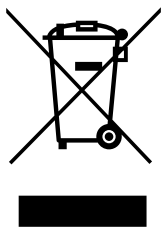
## 14. Disposal



Your new appliance was protected in transit by the materials it was packed in. All of the packing materials used are environmentally friendly and reusable. Please help to make a contribution by disposing of the packing responsibly. Your dealer or your local recycling facility will be able to inform you about the available disposal methods.



Do not allow children to play with the packing or parts of it. Risk of suffocation from foil and other packing materials



This symbol on the product or its packing indicates that the product should not be disposed of as normal household waste but instead taken to a recycling facility for electrical and electronic appliances. You can obtain further details from your local authority, the municipal recycling services or the retailer from whom you purchased the appliance.

## Handling batteries



Make sure that batteries do not get into the hands of children. Children might put batteries in their mouth and swallow them.

That could cause serious damage to their health. In such cases, seek medical advice immediately. For that reason, keep batteries and remote controls where small children cannot reach them. Normal batteries must **not** be recharged, reactivated by other means, taken apart, heated up or thrown on an open fire (**risk of explosion!**). Replace batteries promptly when they start to become weak. Clean battery contacts and appliance contacts before inserting the batteries. If batteries are not inserted correctly there is a risk of explosion.

Do not attempt to recharge batteries, take them apart, heat them to a temperature of over 100°C or burn them.

Dispose of used batteries immediately. When replacing the batteries, use only batteries of the correct type.

### **Caution!**

Do not expose batteries to extreme conditions. Do not place them on radiators or expose them to direct sunlight.

Leaking or damaged batteries can cause acid burns if they come into contact with the skin. In such cases, you should use suitable protective gloves.


Clean the battery compartment with a dry cloth.

## 15. Technical data

Measurement range	- 25°C to + 300°C -13°F to + 572°F
Temperature units	°C / °F
Reading accuracy	+/- 1°C in the range 0°C - 100°C
Lead length	approx. 1m
Battery	1x CR 2032
Battery life	approx. 100 hours
Heat resistance	up to 300°C/572°F
Bluetooth	range approx. 20m outdoors
Dimensions	approx. 51 x 51 x 20mm
Sensor insertion depth	approx. 100mm
Weight	approx. 60g

Bluetooth® is a registered trademark of the Bluetooth SIG.

CE conformity.

 This device is interference-suppressed in accordance with the applicable EU Directive 2004/108/EC.

Subject to technical amendments.

We wish you long-lasting service from your new  
Rösle barbecue cooking aid.

The RÖSLE team

# FRANCAIS

1.	CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES....	47
2.	Utilisation conforme aux prescriptions .....	48
3.	Aperçu de tous les avantages : .....	49
4.	Aperçu de l'appareil .....	50
5.	Première mise en service .....	51
6.	Raccordement du capteur de mesure .....	52
7.	Activation et désactivation du thermomètre.....	53
8.	Connexion avec le smartphone .....	53
9.	Commande via smartphone .....	55
10.	Modes opératoires (modes thermomètre).....	56
11.	Application .....	61
12.	Rangement .....	63
13.	Nettoyage .....	64
14.	Mise au rebut.....	64
15.	Caractéristiques techniques .....	67

# 1. CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Veillez lire entièrement et avec attention les consignes suivantes, et conservez le mode d'emploi dans un endroit protégé, afin de pouvoir en consulter les détails à tout moment. Toutes les consignes du présent mode d'emploi doivent être respectées à la lettre.



Attention, danger ! Lorsque ce signe apparaît dans le mode d'emploi, nous vous prions et vous recommandons de faire preuve de la plus grande précaution.



Avertissement contre des surfaces chaudes !  
Risque de brûlures en raison de surfaces chaudes. Portez toujours des gants de protection !  
Le non-respect de ces consignes de sécurité et précautions à prendre peut conduire à de graves blessures.

- En cas d'utilisation sur le barbecue ou dans le four, le capteur de mesure et le câble peuvent devenir très chauds. Pour cette raison, utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation.
- Le capteur de mesure est approprié pour des températures entre  $-25\text{ °C}$  et au maximum  $+300\text{ °C}$ . Des températures en dehors de cette plage de mesure endommagent l'article et ne sont pas affichées sur l'afficheur.
- La thermosonde de cuisson n'est pas appropriée pour une utilisation dans le four avec position gril activée.

- La thermosonde de cuisson ne doit en aucun cas être exposée à des températures au-dessus de 50 °C ; une chaleur excessive conduit à des endommagements. Par conséquent, l'appareil doit toujours être positionné en dehors de la zone de mesure.
- "HHH" apparaît sur l'afficheur en cas de températures supérieures à 300 °C ; veuillez retirer immédiatement le capteur de mesure de la zone de chaleur en utilisant des gants de protection.
- La thermosonde de cuisson n'est pas un jouet et doit être manipulée avec le plus grand soin. Les enfants peuvent avaler des petites pièces ou se piquer au niveau du capteur de mesure ; veuillez par conséquent tenir la thermosonde hors de portée des enfants. La thermosonde n'est pas appropriée pour des applications médicales.

## **2. Utilisation conforme aux prescriptions**

La thermosonde est un appareil de mesure destiné à mesurer la température à l'intérieur des aliments. L'appareil est uniquement prévu pour le but décrit dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'est pas tenu responsable pour des endommagements résultant d'une utilisation non conforme ou irresponsable.



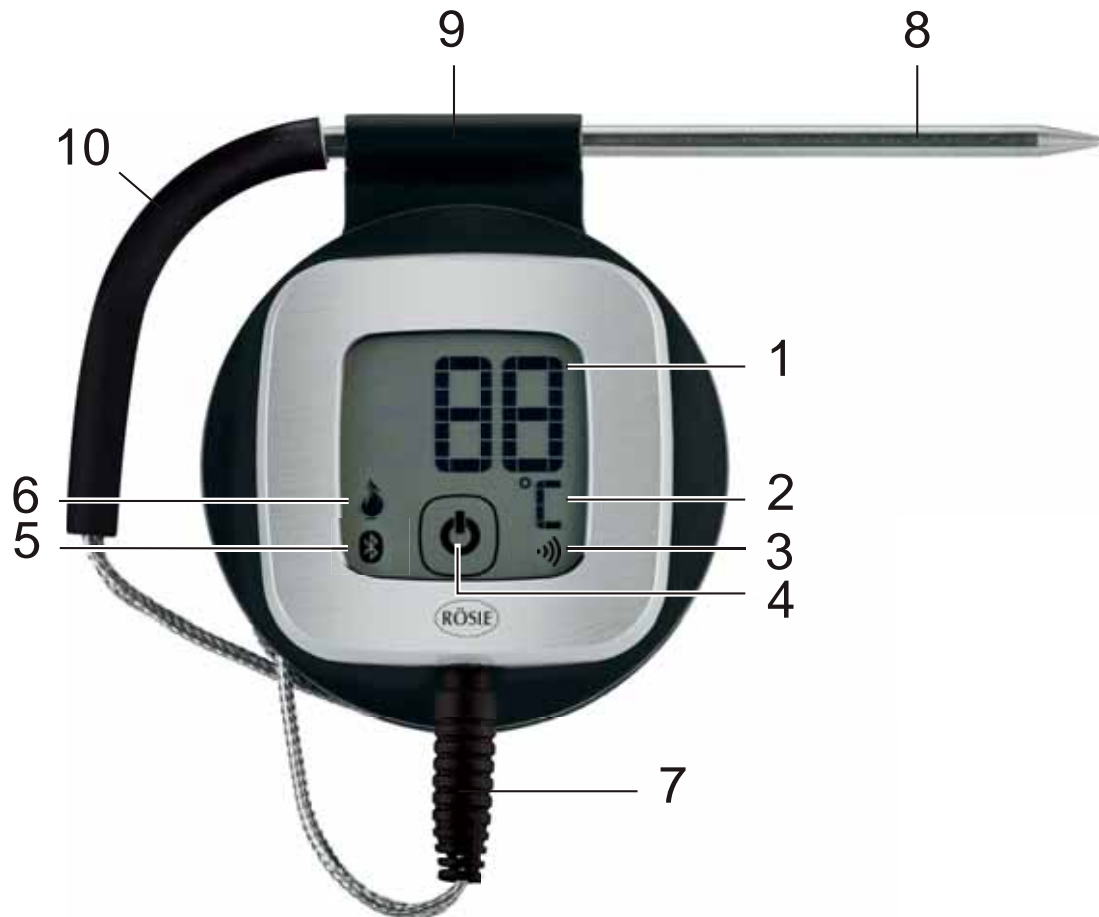
Cher client RÖSLE,  
nous vous remercions d'avoir opté pour la thermosonde de cuisson de qualité supérieure de la société RÖSLE. Un bon choix. Et une décision pour un produit de qualité de longue durée. Pour pouvoir en profiter durant de longues années, lisez les informations ci-jointes, les conseils pour une manipulation et un entretien parfaits ainsi que les consignes de sécurité.

### **3. Aperçu de tous les avantages :**

La thermosonde de cuisson de RÖSLE constitue une aide fiable et pratique lors de la cuisson ou de grillades sur le barbecue.

- Thermosonde de cuisson numérique avec transmission Bluetooth à des smartphones équipés du système d'exploitation Android ou Apple iOS (smartphone non compris dans le volume de livraison)
- Application RÖSLE disponible gratuitement via Google Playstore ou Apple App Store
- Réglage simple et confortable du thermomètre via le smartphone
- Manipulation simple grâce à 7 températures de cuisson pré-réglées
- Possibilité de réglage de température individuel
- Utilisable dans le four ou sur le barbecue
- Plage de mesure entre  $-25\text{ °C}$  et  $+300\text{ °C}$
- Timer intégré
- Face arrière avec aimants intégrés
- Pile ronde CR2032, 3 V, contenue dans le volume de livraison

## 4. Aperçu de l'appareil



- 1 Température actuellement mesurée
- 2 Unité de température en °C ou °F
- 3 Affichage de la connexion Bluetooth
- 4 Touche "Marche / Arrêt"
- 5 Affichage Bluetooth
- 6 Affichage de mesure
- 7 Connecteur du capteur de mesure
- 8 Acier inoxydable du capteur de mesure
- 9 Rangement du capteur de mesure / thermomètre
- 10 Poignée en silicone du capteur de mesure



- 11 Couvercle du compartiment à pile
- 12 Position des aimants
- 13 Touche de réinitialisation

## 5. Première mise en service

- Ouvrez le couvercle du compartiment à pile 11 sur la face arrière du thermomètre au moyen d'une pièce de monnaie et insérez la pile CR2032 comme illustré ci-dessous.

**i** Veillez à cette occasion à la polarité correcte de la pile (pôle + dirigé vers le haut) et refermez à présent le couvercle.



- Appuyez sur la touche de réinitialisation 13 après chaque changement de pile. Ceci permet de garantir que l'appareil fonctionne toujours de façon fiable.

**i** Lorsque le connecteur 7 du capteur de mesure n'est pas branché, l'affichage disparaît après quelques secondes. Insérez à présent entièrement le connecteur ; c'est seulement après cela que votre thermomètre est opérationnel.

## 6. Raccordement du capteur de mesure

- Insérez le connecteur 7 du capteur de mesure avec précaution et entièrement dans le raccord inférieur sur le thermomètre. Veuillez noter que le capteur de mesure doit être exposé à une température max. de 300 °C / 572 °F.
- Le thermomètre ne peut pas être mis en marche si le capteur de mesure n'est pas branché, et le message "**Err**" apparaît sur l'afficheur.



Lors de l'utilisation sur des barbecues, veuillez veiller à ne pas acheminer le câble directement au-dessus de surfaces très chaudes, comme p. ex. directement au-dessus des charbons incandescents ou au-dessus du brûleur chaud. Ne posez pas le câble du capteur de mesure directement au-dessus d'une source de chaleur.

### **Positionnement du capteur de mesure**

Lors de l'insertion, veuillez à insérer la pointe du capteur de mesure au centre de la pièce la plus épaisse des aliments à cuire / rôtir. Seul cela permet de garantir que la viande atteint le point de cuisson souhaité.

## 7. Activation et désactivation du thermomètre

- Raccordez tout d'abord le capteur de mesure 7, afin de mettre en service le thermomètre.
- Pressez et maintenez ensuite enfoncée la touche "Marche / Arrêt" 4 sur l'appareil pendant env. 3 secondes ; l'afficheur est activé.
- Pour désactiver la thermosonde de cuisson, pressez et maintenez enfoncée la touche "Marche / Arrêt" 4 pendant 3 secondes ; l'afficheur est désactivé.
- Débranchez le connecteur du capteur de mesure de l'appareil, afin de garantir que le thermomètre ne soit pas remis en marche par erreur.

**i** Si "**LO**" apparaît sur l'afficheur, il convient de remplacer la pile.

## 8. Connexion avec le smartphone

L'application gratuite RÖSLE BBQ est nécessaire pour la commande de la thermosonde de cuisson Bluetooth.

- Entrez à cet égard dans APP Store ou dans Android Playstore le terme de recherche "**RÖSLE BBQ**", téléchargez l'application et installez-la.



**i** Afin de garantir que l'application fonctionne également sur votre smartphone, votre appareil doit être compatible avec au moins Apple iOS 7 et Bluetooth® v4.0.

**Appareils iOS appropriés** : iPhone 4S et plus, iPad 3ème génération et plus, iPad mini™ toutes générations, iPod touch 5ème génération et plus

Le thermomètre et le smartphone doivent à présent tout d'abord être connectés :

- Pour cela, mettez en marche la thermosonde de cuisson.
- Démarrez l'application RÖSLE BBQ sur votre smartphone et pressez sur le champ avec le symbole Bluetooth :



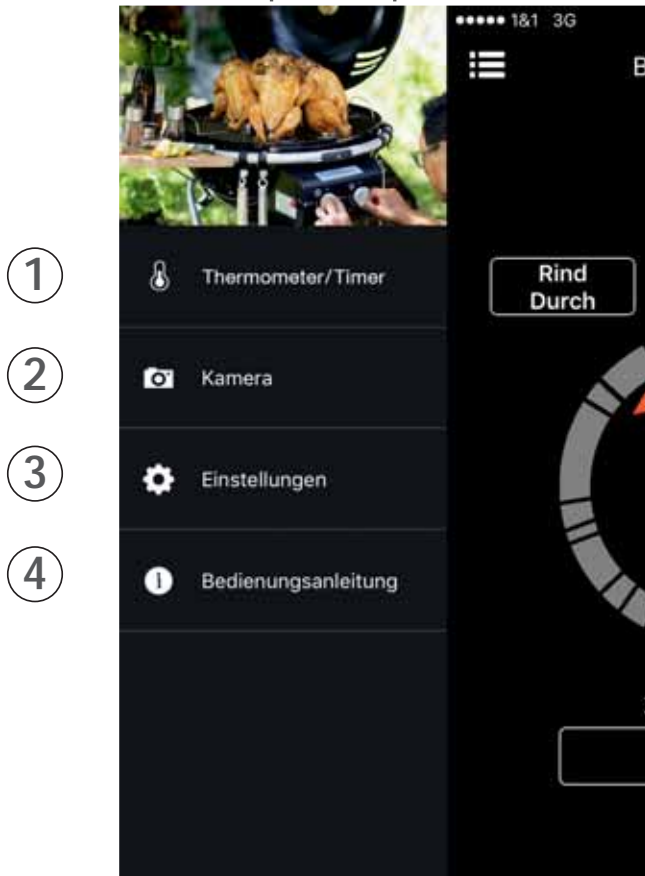
- Pressez à présent "Rechercher". Le smartphone recherche maintenant le thermomètre et se connecte automatiquement.
- Assurez-vous que le thermomètre soit enclenché.

Après l'établissement de la connexion, la température mesurée est à présent affichée sur le smartphone. De ce fait, vous pouvez commander confortablement votre thermomètre via le smartphone.



## 9. Commande via smartphone

Menu principal



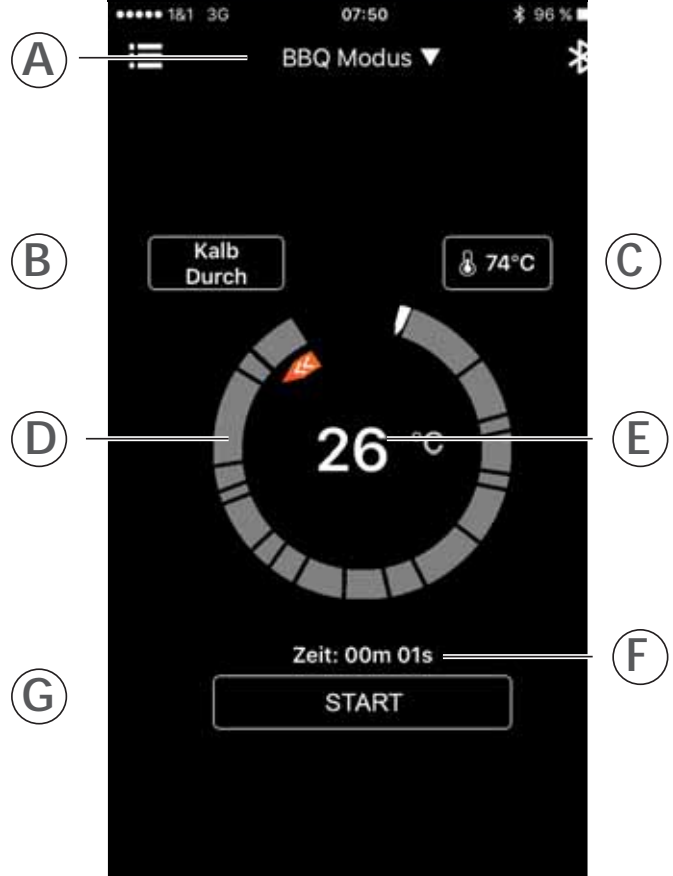
1

2

3

4

Affichage thermomètre



1 Mode thermomètre

2 Fonction caméra

3 Réglages des valeurs par défaut & tonalités

4 Mode d'emploi

A Mode opératoire

B Type de viande, point de cuisson

C Température cible

D Evolution de la température

E Température actuelle

F Timer temps de cuisson

G Touche "Marche / Arrêt"

## 10. Modes opératoires (modes thermomètre)

Vous pouvez exploiter la thermosonde de cuisson dans 3 modes opératoires différents.

a) Mode BBQ = entrée du type de viande et du point de cuisson ; la température à cœur idéale est spécifiée.

b) Température = entrée manuelle de la température ; après avoir atteint la température, le signal d'alarme retentit.

c) Timer = entrée de la durée ; le signal d'alarme retentit après l'écoulement du temps.

- Sélectionnez dans le menu principal l'option "Mode thermomètre". Le mode thermomètre est activé.
- Sélectionnez à présent le mode thermomètre. Pour ce faire, pressez en haut au centre de l'écran sur "Mode BBQ" ▼, "Température" ▼ ou "Timer" ▼.

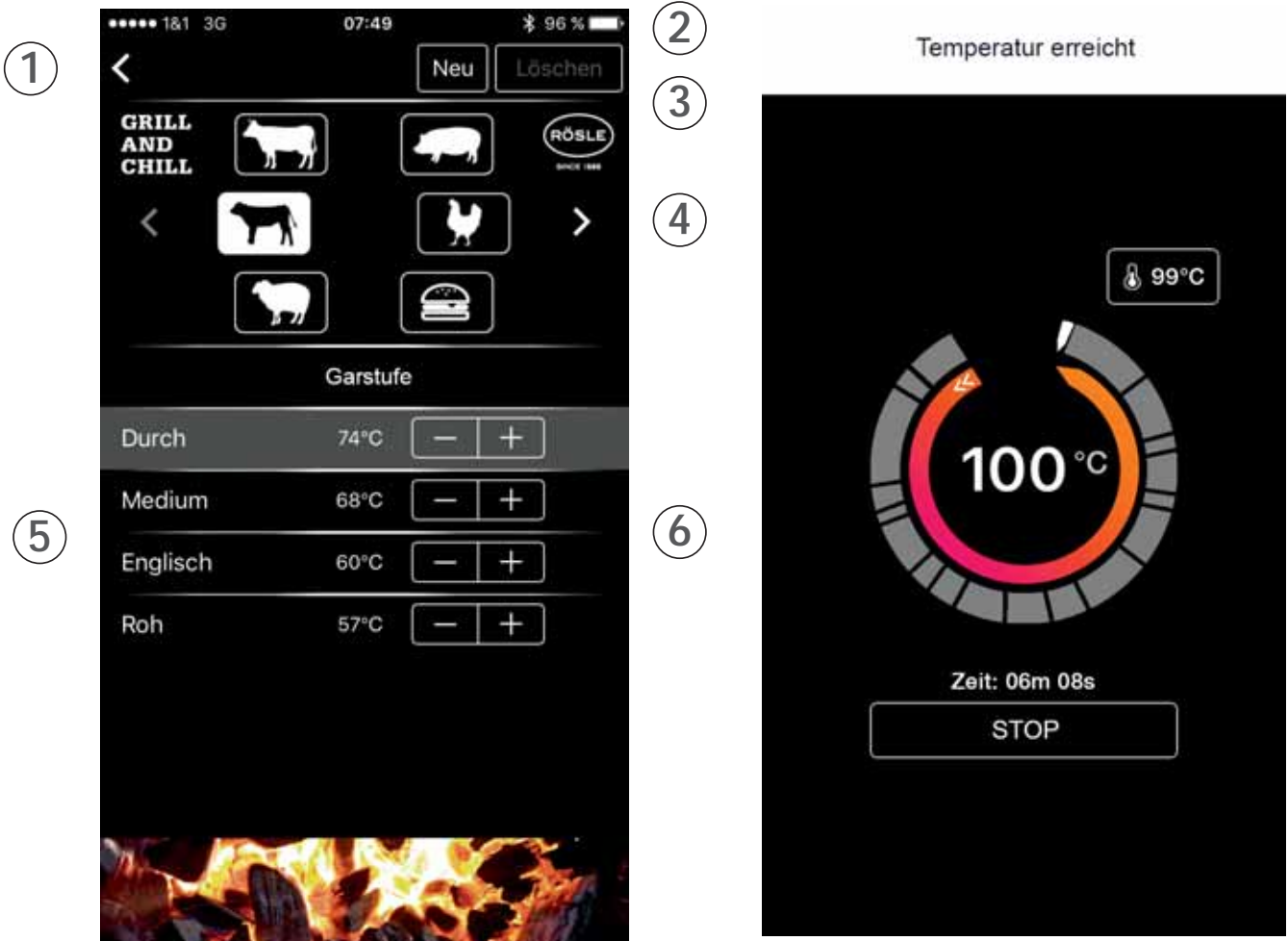


## 10.1. Mode BBQ

Sélectionnez le mode BBQ. Dans ce mode, la température à cœur idéale est spécifiée en sélectionnant le type de viande et le point de cuisson.

Sélection type de viande /  
point de cuisson

Température cible  
atteinte



- 1 Touche retour au mode thermomètre
- 2 Création de nouveaux types de viande
- 3 Suppression de propres types de viande
- 4 Sélection du type de viande
- 5 Sélection du point de cuisson
- 6 Ajustage individuel des températures (40 – 90 °C)

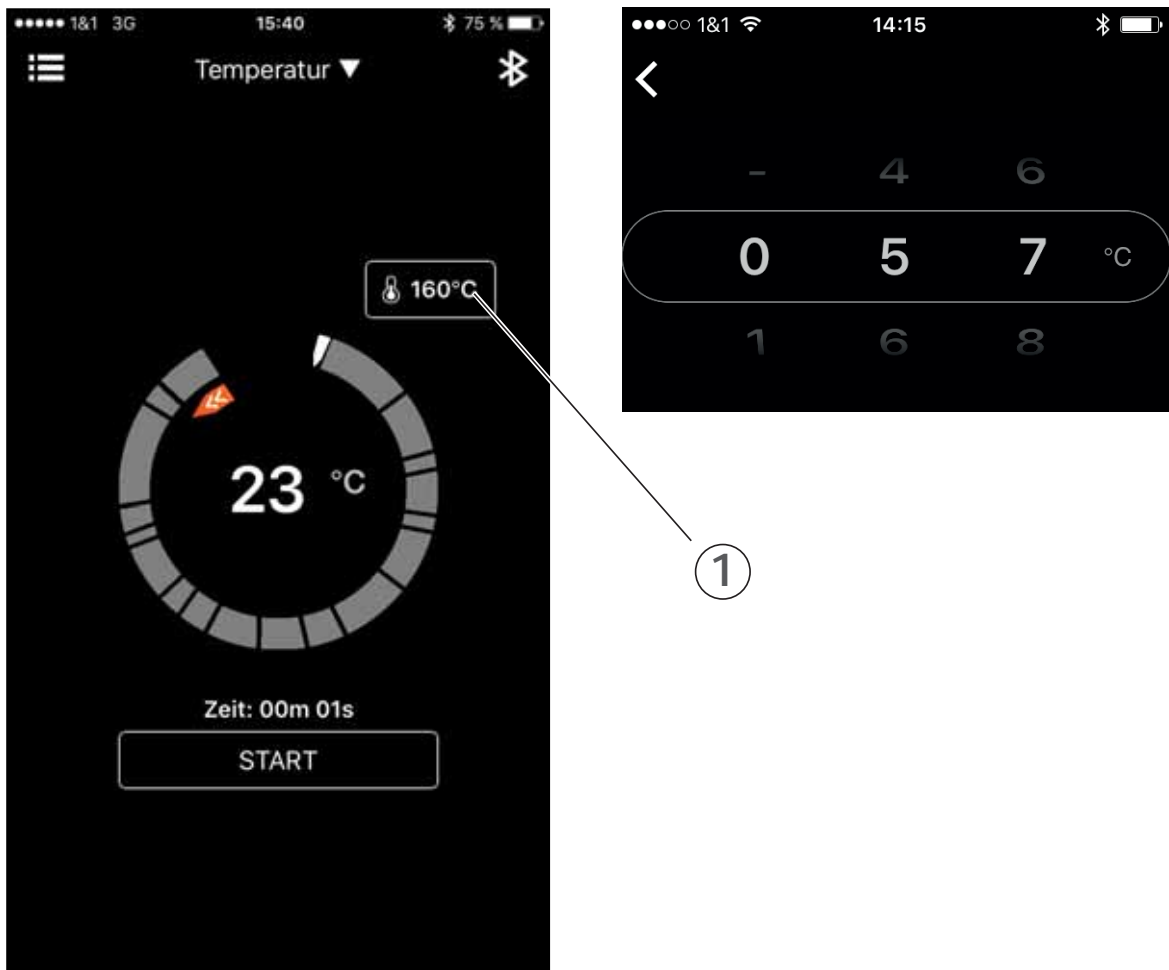
- Sélectionnez le type de viande en cliquant sur le symbole d'animal 4 correspondant.
- Vous pouvez ensuite sélectionner en-dessous les points de cuisson spécifiés 5, de "saignant" jusqu'à "à point" (différents en fonction du type de viande), selon votre goût personnel.
- Les touches - / + 6 vous permettent d'adapter le niveau de cuisson respectif de façon encore plus personnalisée à vos souhaits. Le niveau de cuisson sélectionné apparaît ensuite sur fond gris.
- Accédez à présent au mode thermomètre au moyen de la touche "Retour" ◀ 1 et démarrez la mesure par le biais de la touche "Démarrer" .

Après l'atteinte de la température entrée, un signal d'alarme retentit et signale que le point de cuisson est atteint (illustration de droite).

**i** Pour créer d'autres types de viande, pressez la touche "Nouveau" 2, en haut à droite.

## 10.2. Mode température

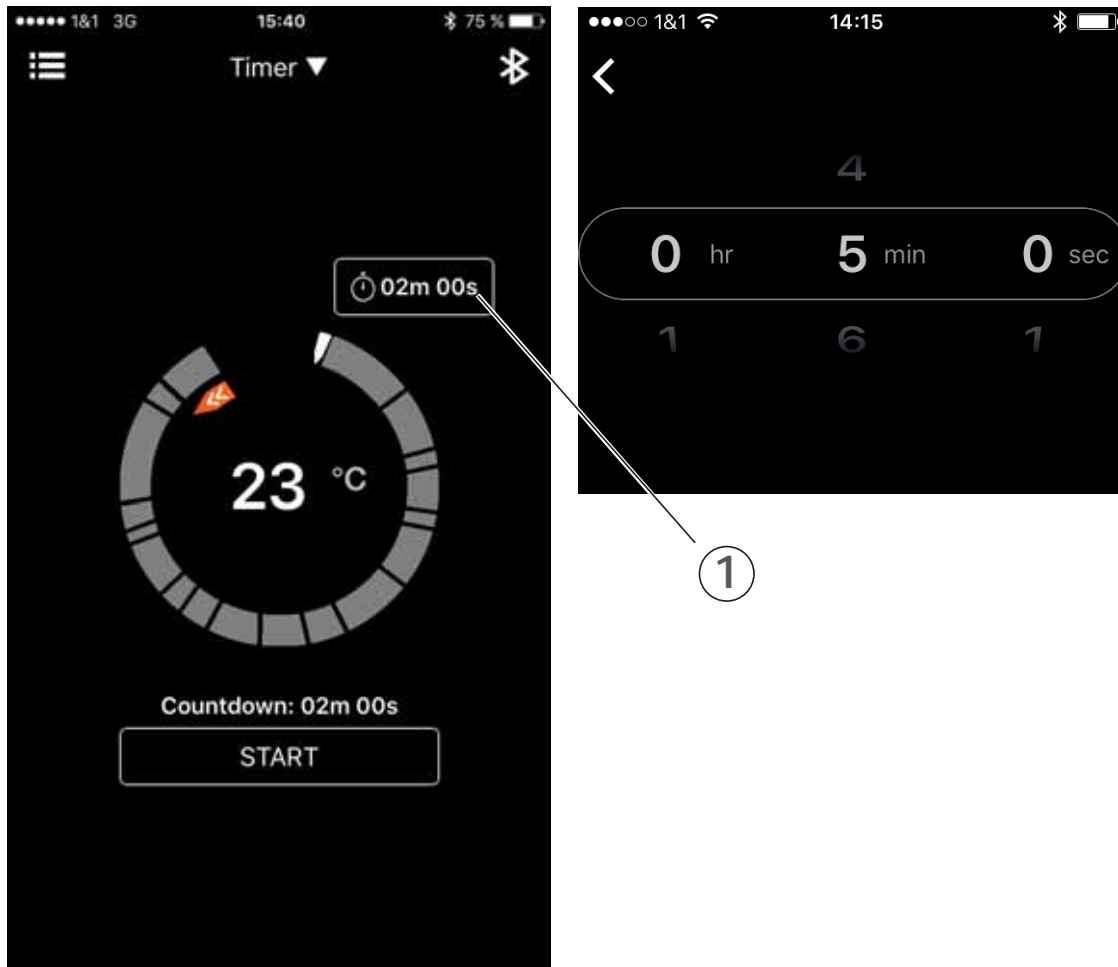
En mode température, il convient d'entrer la température cible (entre -25 et + 300 °C).



- Cliquez sur "Température" (1) et sélectionnez dans cette vue la valeur souhaitée pour les différentes positions par décalage des valeurs 0 ... 9 vers le haut et vers le bas.
- La touche "Retour" ◀ vous permet de revenir au menu précédent.

## 10.3. Mode timer

En mode timer, il convient d'entrer le temps de cuisson (max. 24 heures).



- Cliquez sur "Temps" (1) et sélectionnez dans cette vue la valeur souhaitée pour les différentes positions par décalage des valeurs 0 ... 9 vers le haut et vers le bas.
- La touche "Retour" ◀ vous permet de revenir au menu précédent.

# 11. Application

Le capteur de mesure reste dans la viande pendant l'ensemble du processus de cuisson.

**i** En fermant la porte du four ou le couvercle du barbecue, faire attention de ne pas coincer le câble par inadvertance p. ex. au niveau des charnières.

- Sélectionnez un emplacement pour votre thermosonde de cuisson à proximité immédiate du four / du barbecue (longueur du câble 1 mètre). La thermosonde de cuisson est équipée de deux aimants sur la face arrière ; de ce fait, il existe la possibilité de positionner l'appareil sur la porte du four si celle-ci est ferromagnétique.

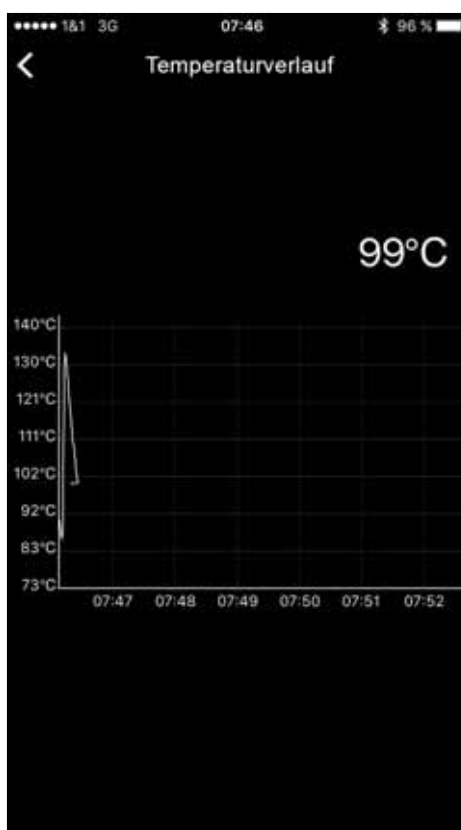
**i** Utilisez à cet égard le bord extérieur de la porte du four et assurez-vous que la température de cette surface ne dépasse pas 50 °C. L'alarme est activée lorsque la température à cœur mesurée atteint la température cible spécifiée. Pour arrêter l'alarme, pressez la touche "Arrêt".

## 11.1. Réglage des valeurs par défaut & tonalités

Dans ce menu, vous pouvez procéder à vos réglages personnalisés concernant le type de viande, la température pour le mode thermomètre, le mode timer et le signal d'alarme.

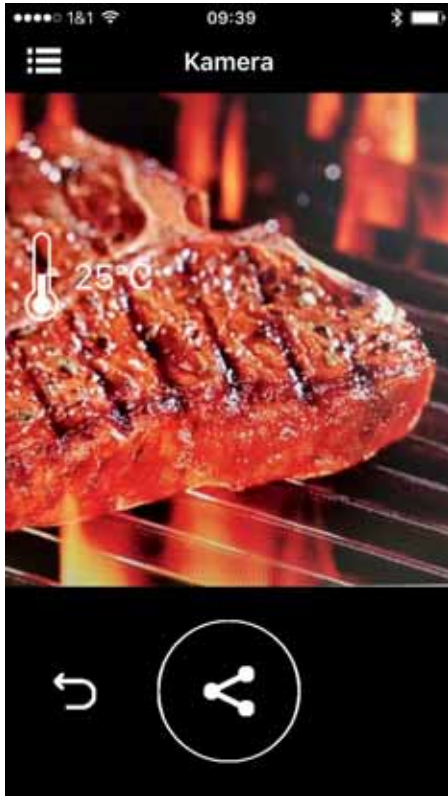
## 11.2. Affichage de l'évolution de la température


Si vous souhaitez afficher l'évolution de la température relative à la mesure actuelle, pressez brièvement au centre sur l'affichage de la température, en mode thermomètre.



## 11.3. Caméra – partage d'images – réseaux sociaux

Vous pouvez réaliser des images de vos aliments de cuisson, que vous pouvez ensuite partager au sein de votre réseau social.



- Cliquez dans le menu principal sur " Caméra" .
- Photographiez ensuite à volonté vos aliments de cuisson en appuyant sur la touche de déclenchement.
- Pressez la touche " Partagez"  et sélectionnez votre réseau
- Vous pouvez à présent partager vos images avec vos amis en vous connectant au réseau social

## 12. Rangement

Conservez le capteur de mesure à l'état débranché et conjointement avec le thermomètre dans le support prévu à cet effet. Ceci évite le cas échéant des endommagements.

## 13. Nettoyage

Le capteur de mesure et le câble devraient uniquement être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide. Etant donné qu'il s'agit d'un appareil électronique, la thermosonde de cuisson ne doit pas parvenir en contact avec de l'humidité.

- Si nécessaire, nettoyez-la uniquement avec un chiffon sec.

**i** Veuillez noter que tout type d'humidité peut conduire à des endommagements. De même, un nettoyage dans le lave-vaisselle n'est pas possible, et l'article ne doit pas être immergé dans le bac d'évier.

## 14. Mise au rebut



Votre nouvel appareil vous est livré protégé par un emballage. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables. Aidez-nous en les éliminant dans le respect de l'environnement. Votre revendeur spécialisé ou votre commune de résidence vous fournira toutes les informations utiles concernant la mise au rebut.



Conservez l'emballage et ses composants hors de portée des enfants. Risque d'étouffement avec les films et les autres matériaux d'emballage.





Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être éliminé par le biais des ordures ménagères ordinaires, mais doit être remis à un point de collecte pour recyclage d'appareils électriques et électroniques. Vous trouverez des informations complémentaires auprès de votre commune, de l'entreprise d'élimination des déchets communale ou du magasin où vous avez acheté le produit.

### Maniement des piles



Conservez les piles hors de portée des enfants. Les enfants pourraient les porter à la bouche et les avaler.

Cela pourrait entraîner des blessures graves. Dans ce cas, contactez immédiatement un médecin ! Rangez par conséquent les piles et la télécommande hors de portée des enfants en bas âge.

Les piles normales ne doivent **pas** être chargées, ni réactivées par d'autres moyens, ni désassemblées, ni chauffées, ni jetées au feu (**risque d'explosion !**).

Remplacez à temps des piles faiblement chargées.

Nettoyez les contacts de la pile et ceux de l'appareil avant de mettre en place les piles.

En cas de piles mal insérées, il y a risque d'explosion !

N'essayez en aucun cas de recharger les piles, de les désassembler, de les exposer à une température supérieure à 100 °C ou de les jeter au feu. Jetez immédiatement les piles usagées. Remplacez les piles uniquement par des piles de même type.

### **Attention !**

N'exposez pas les piles à des conditions extrêmes. Ne les posez pas sur des radiateurs et ne les exposez pas directement au soleil !

Les piles usagées ou endommagées en contact avec la peau peuvent provoquer des blessures. Utilisez dans ce cas des gants de protection adaptés. Nettoyez le compartiment de la pile à l'aide d'un chiffon sec.

## 15. Caractéristiques techniques

Plage de mesure	- 25 °C à + 300 °C - 13 °F à + 572 °F
Unités de mesure	°C / °F
Précision de mesure	+/- 1 °C dans la plage 0 °C - 100 °C
Longueur du câble	env. 1 m
Pile	1x CR 2032
Durée de vie de la pile	env. 100 heures
Résistance à la chaleur	jusqu'à 300 °C / 572 °F
Portée	Bluetooth env. 20 m à l'extérieur
Dimensions	env. 51 x 51 x 20 mm
Longueur d'insertion du capteur de mesure	env. 100 mm
Poids	env. 60 g

The SIG owns the Bluetooth® trademarks

Conformité CE.



Cet appareil est antiparasité conformément à la directive 2004/108/CE applicable.

Sous réserve de modifications techniques.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel ustensile pour barbecue RÖSLE.  
Votre équipe RÖSLE