



SINCE 1888

Gebruuchs- und Pflegeanleitung für Gusseisen Grill-/Bratpfannen

User Manual for Cast Iron Grill Pans/Frying Pans

Manuel d'utilisation pour les poêles à griller / poêles en fonte

Gebruiks- en Onderhoudsinstructies voor gietijzeren
Grill-/Braadpannen

Instrucciones de uso y cuidado de las sartenes/parrillas
de hierro fundido

Art.-Nr. 251167, 251168, 251169, 251170, 251171



Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Gusseisen Grill-/Bratpfannen

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

herzlichen Glückwunsch! Sie haben sich für die hochwertige Gusseisen Pfanne aus dem Hause RÖSLE entschieden. Eine gute Wahl und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Die gusseiserne Pfanne ist dazu bestimmt, aus geeigneten Lebensmitteln Speisen und/oder Getränke auf der Kochstelle, im Backofen, auf dem Grillrost zuzubereiten (z. B. kochen, dünsten, braten, schmoren, dämpfen). Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch und Eingriffen in das Produkt erlöschen die Gewährleistungs- und Haftungsansprüche des Herstellers.

Geeignet für folgende Herdarten:



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte beachten Sie die nachfolgend aufgeführten Hinweise, um jegliche Sicherheitsrisiken auszuschließen und Beschädigungen am Produkt zu vermeiden. Lesen Sie bitte alle Sicherheitshinweise aufmerksam und vollständig durch. Alle Vorgaben sind unverändert einzubehalten.

⚠ VORSICHT: Die gusseiserne Pfanne kann bei der Verwendung sehr heiß werden.

⚠ VORSICHT: Die Pfanne niemals direkt in offene Flammen stellen.

- Stellen Sie die Pfanne aus Gusseisen immer langsam auf das Kochfeld und ziehen Sie diesen nicht über das Kochfeld. Es kann zu tiefen Kratzern in der Oberfläche der Kochstelle kommen.
- Bei Verwendung auf dem Grill sind die Sicherheitshinweise des Grill-Herstellers zu beachten.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, nur Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden. Nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen rühren.
- Darauf achten, dass die Flüssigkeiten aus den Speisen nie vollständig verdampfen. So wird ein Anbrennen der Lebensmittel und eine Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle verhindert.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt und halten Sie Kinder sowie Haustiere von ihr fern.
- Die heiße Pfanne immer auf eine hitzebeständige Unterlage stellen. Nie direkt auf einen kalten Untergrund abstellen, um Rissbildungen zu vermeiden.
- Die Pfanne nicht fallen lassen oder anschlagen, da Gusseisen ein sprödes Material ist das zerbrechen kann oder Risse bekommt.
- Die heiße Pfanne niemals mit kaltem Wasser abschrecken. Die Pfanne könnte bersten!
- Falls es zu einem Fettbrand kommen sollte, diesen niemals mit Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten löschen! Bitte verwenden Sie eine Löschdecke.

HANDHABUNG

Hinweis für Induktionsherde:

Die Herdplatte und der Durchmesser des Kochgeschirrs sollten möglichst identisch sein,

da sonst das Kochgeschirr vom Magnetfeld möglicherweise nicht erkannt wird. Bei hohen Kochstufen kann ein Summen ertönen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Belassen Sie kein Metall. Küchenhelfer im Kochgeschirr. Diese werden durch die Induktionstechnologie heiß.

Hinweis für Gasherde:

Bei Verwendung eines Gasherdes darauf achten, dass die Flamme nicht an den Seiten hochsteigt. Dadurch kann sich das Öl entzünden und es wird eine übermäßige Erwärmung der Griffe und Beschläge verhindert.

Hinweis für Backofen oder Grills:

Die gusseiserne Pfanne kann im Backofen bei maximal 350 °C auf dem Rost verwendet werden, jedoch nicht auf dem Ofenboden. Beim Einsatz auf einem Grill sollte die Bratpfanne aus Gusseisen nur auf den Grillrost gestellt werden. Alternativ kann die Paella-Grillpfanne auch in das Vario-Grillrostsystem eingesetzt werden. Wenn Sie sie auf dem Seitenbrenner verwenden, stellen Sie den Grillrost auf die oberste Stufe. Auf keinen Fall darf die Pfanne aus Gusseisen direkt auf die Kohlen gestellt werden.

Die Herdplatte und der Durchmesser des Kochgeschirrs sollten möglichst identisch sein, um die Energie optimal auszunutzen und eine ungleichmäßige Erhitzung des Bodens zu verhindern.

Für die Wahl der richtigen Herdplatte ist der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens entscheidend. Nicht der obere Topfoder Pfannendurchmesser.

Herdplatte	Bratpfanne
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 28 cm

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Einsatz sorgfältig mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und abtrocknen. Es ist kein Einbrennen nötig.

REINIGUNG, PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

- Dieses Kochgeschirr ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Pfanne vor dem Reinigen immer abkühlen lassen. Niemals das heiße Kochgeschirr in kaltes Wasser tauchen, da ein thermischer Schock die Emaille und den Guss beschädigen könnte.
- Angebrannte Speisereste in heißem Wasser einweichen und schonend alle Oberflächen reinigen. Verwenden Sie dabei keine Stahlwolle, Stahlbürste oder Scheuermittel. Hierbei würden Sie die Emaille und die durch das Einbrennen gebildete Patina abtragen.
- Spülen Sie die Pfanne gründlich mit klarem Wasser aus.
- Nach dem Reinigen immer gründlich abtrocknen und Pfannen niemals feucht aufbewahren.

Hinweis zur Pflege

- Nach der Reinigung die Pfanne komplett mit einer kleinen Menge neutralem hitzebeständigem Speiseöl oder Pflanzenfett einreiben.
- Überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch abreiben.

Pflegehinweise für Bambusservierbrett

- Zur Reinigung empfehlen wir das Brett immer auf der Vorder- und Rückseite mit einem feuchten Tuch abzuwischen

- Das Brett nicht einweichen oder im stehenden Wasser liegen lassen
- Bambus kann durch den Gebrauch austrocknen.

Wir empfehlen deshalb, das Brett von Zeit zu Zeit nachzuölen, z. B. mit Olivenöl. Dazu etwas Öl auf ein Tuch geben und in Faserrichtung auftragen. 10 Minuten einziehen lassen und die Oberfläche mit einem trockenen Tuch nachpolieren.

ERNEUTES EINBRENNEN



Wenn säuerliche Speisen häufig in der gusseisernen Pfanne gegart werden, die Emaille mechanisch beschädigt wird oder die Patina abgetragen wird, kann die Pfanne etwas trocken und stumpf aussehen. In diesem Fall sollte sie erneut eingebrannt werden. Dadurch werden Anbrennen und Rostbildung deutlich minimiert.

- Folgen Sie dem Schritt „REINIGUNG“.
- Gesamte Pfanne innen und außen mit neutralem hitzebeständigem Speiseöl oder Pflanzenfett einreiben – kein Olivenöl verwenden!
- Die Pfanne separat in einen vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 2 Stunden stellen.
- Rauchentwicklung! Für ausreichend Frischluftaustausch sorgen.
- Sie können diesen Vorgang auch auf einem Holzkohle- oder Gasgrill durchführen.
- Die Pfanne langsam abkühlen lassen.
- Nach dem vollständigen Abkühlen, die Pfanne nochmals komplett mit neutralem hitzebeständigem Speiseöl oder Pflanzenfett einreiben.
- Überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch abreiben.

ALLGEMEINE HINWEISE UND GEWÄHRLEISTUNG

Für Schäden am Produkt oder Zubehör wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf Nichtbefolgen von Herstellerangaben auf Reinigungsmitteln
- bei Missbrauch

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren. Die Gewährleistung beginnt mit dem Datum des Kaufbeleges. Bitte bewahren Sie diesen zum Nachweis sorgfältig auf. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Es wird nur für Schäden gehaftet, welche auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Handeln des gesetzlichen Vertreters unserer Gesellschaft beruhen. Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhandel.

SERVICE UND KONTAKT

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter www.roesle.com im Bereich Service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf -Deutschland
www.roesle.com – support@roesle.de

Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in ihrer aktuellen Fassung entsprechen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Artikel.
Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

User Manual for Cast Iron Grill Pans/Frying Pans

Dear RÖSLE customer,

Congratulations! You have opted for a high-quality cast iron grill pan from RÖSLE. You have made a good choice and an investment in quality and durability. These operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Prior to using the product, read all operating and safety notes carefully.

INTENDED USE

The cast iron pan is intended for preparing appropriate foods and/or drinks on the hob, in the oven or on the grill grate (e.g. boiling, stewing, roasting, braising, steaming). If the product is modified or used in a manner not intended, all warranty and liability claims against the manufacturer shall be void.

Suitable for the following types of cooker:



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please pay attention to the following instructions in order to avoid any safety risks or damage to the product. Please read all safety instructions carefully and in full. All instructions and guidelines must be observed without modification.

⚠ DANGER: The cast iron pan can become extremely hot during use.

⚠ WARNING: Never place the cast iron pan directly into or onto a naked flame.

- Always place the Pan slowly and carefully onto the hob and never drag it across the hob. This can cause deep scratches in the hob surface.
- When using on a barbecue/grill, follow the barbecue/grill manufacturer's safety instructions.
- To avoid damaging the enamelling, use kitchen aids made of wood, plastic or silicone only. Do not stir using pointed or sharp objects.
- Ensure that the liquids never completely evaporate from the food. This prevents the food from burning and damaging the cookware or the heat source.
- Never leave the pan unattended and keep children and pets away from the pan when hot.
- Always place the pan on a heat-resistant base. Never place the pan directly onto a cold base, to prevent the formation of cracks.
- Do not drop or hit the Pan, as cast iron is a brittle material which can crack or shatter.
- Never chill the hot pan with cold water. The cast iron pan could crack or shatter!
- Never use water or liquids containing water to extinguish a fire caused by fat! Please use a fire blanket

HANDLING INSTRUCTIONS

Note for Induction Hobs:

Ideally the hotplate should match the diameter of the pan so that the magnetic induction plate reliably recognises the cookware. At high heat levels there may be a buzzing sound. There is a technical reason for this and it is not an indication of a faulty cooker or cookware. When using induction cookers, the cookware heats up rapidly. Therefore never leave any metal kitchen helpers inside the cookware.

Note for Gas Cookers:

Flame tips should not extend beyond pot base, to prevent damage to the handles and metal fittings caused by excess heat.

Note regarding use in the oven or on a barbecue:

The cast iron pan can be used in the oven at 350 °C maximum but only on the grate, not on the oven floor. When using the cast iron frying pan on a grill, always place it on the grill grate. Alternatively, the paella grill pan can also be inserted into the Vario grill rack system. If you use the side burner, place the grill grate on the top level. Never place the cast iron pan directly on top of the coals.

The hot plate and the diameter of the cookware should be identical, if possible, in order to ensure that energy is used in an optimum way, and to prevent uneven heating of the base. The diameter of the pot or pan is key when selecting the correct hot plate. Do not use the diameter of the top of the pan.

Hod plate	Cast Iron Pan
small ø 14,5 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 28 cm

BEFORE FIRST USE

Before using for the first time, carefully wash item with hot water and detergent, and towel dry.

CLEANING, CARE AND STORAGE

- This cookware is not dishwasher-safe.
- Always allow the Pan to cool off before cleaning. Never immerse the hot cookware in cold water, as a thermal shock could crack the enamel and damage the cast iron.
- Soak burned-on food residue in hot water and clean all surfaces gently. Never use steel wool, steel brushes, abrasive cleaners or scouring agents. These products would remove the enamel and the patina formed by curing.
- Rinse out the Pan thoroughly with clean water.
- After cleaning, always dry the Pan thoroughly and never store when wet or damp.

Care Instruction

- After cleaning the pan, rub the entire surface with a small amount of neutral high smoke-point cooking oil or vegetable fat.
- Wipe off any excess grease using a cotton cloth.

Care instructions for bamboo serving board

- We recommend wiping top and underside with a damp cloth for cleaning
- The board should never be left to soak in water
- Bamboo can dry out with time and use.

We recommend reviving it from time to time with an oil rub – olive oil can be used. Pour a few drops of oil onto a cloth and apply it along the grain of the bamboo. Allow the oil to seep in for 10 minutes and then polish the board using a dry cloth.

RESEASONING



If the cast iron pan is frequently used for cooking acidic meals, if the enamel sustains damage or the patina is worn off, the pan can take on a somewhat dull and tarnished appearance. If this happens, it is recommended to reseason the pan. This greatly reduces burning and rust formation.

- Follow the instructions for cleaning the pan.
- Rub a neutral, high smoke-point cooking oil or vegetable fat all over the surface of the pan and lid, inside and out – never use olive oil!
- Place the pan in a preheated oven for 2 hours at 180 °C.
- Smoke emission! Ensure that there is sufficient circulation of fresh air
- You can also do this on a charcoal or gas-fired barbecue.
- Allow the pan to cool off slowly.
- Once the pan has cooled off completely, rub the entire surface once again with a neutral, high smoke-point cooking oil or vegetable fat.
- Wipe off any excess grease using a cotton cloth.

GENERAL NOTES AND WARRANTY

No liability is assumed for damage to the product or accessories caused by the following:

- Improper use
- Unsuitable, improper, or negligent handling
- Non-compliance with this manual
- Non-compliance with manufacturer recommendations regarding cleaning agents
- Abuse

This article comes with a statutory 2-year warranty. The warranty begins on the date of the purchase receipt. Please keep this for verification purposes. Retain this user manual for future reference.

Liability is only accepted for damages resulting from intentional or grossly negligent actions by the statutory representative of our company. For questions or complaints, please contact your specialist dealer.

SERVICE AND CONTACT

For questions and suggestions, please use our contact form at www.roesle.com in the service area.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf -Deutschland
www.roesle.com – support@roesle.de

Declaration of Conformity

We hereby declare that our products comply with the legal requirements of Regulation (EC) No. 1935/2004 in its current version.

We wish you much enjoyment and pleasure with your new RÖSLE product.
Your RÖSLE Team from Marktoberdorf

Manuel d'utilisation pour les poêles à griller / poêles en fonte

Très cher client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi la marmite en fonte de haute qualité de la maison RÖSLE. Vous avez ainsi fait un choix judicieux et opté pour un produit de qualité durable. Afin d'en profiter pendant de nombreuses années, veuillez lire les informations sur le produit, les consignes pour une manipulation et un entretien optimaux, ainsi que les recommandations de sécurité qui suivent, et conserver la notice d'utilisation dans un lieu sûr afin de pouvoir consulter à nouveau ces informations à tout moment.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

La poêle en fonte est destinée à la préparation de plats et/ou de boissons sur une plaque de cuisson, au four ou sur un grill, à partir d'aliments adaptés (p. ex. bouillir, étuver, rôtir, braiser, cuire à la vapeur). Toute utilisation ou manipulation non conforme du produit annule les droits à la garantie et la responsabilité du fabricant.

Compatible avec les types de feux suivants :



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez respecter les consignes détaillées ci-après afin d'éviter tout risque et toute détérioration du produit. Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité dans leur intégralité. Toutes les prescriptions doivent être respectées sans aucun écart.

⚠ ATTENTION : la poêle en fonte peut devenir très chaude lors de son utilisation.

⚠ ATTENTION : ne jamais placer la poêle directement sur une flamme nue.

- Déposez toujours lentement la poêle en fonte sur le plan de cuisson et ne la tirez pas sur les plaques. Cela pourrait provoquer de profondes rayures sur la surface du plan de cuisson.
- En cas d'utilisation sur un grill, veuillez respecter les consignes de sécurité du fabricant du grill.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone afin de ne pas endommager l'émail. Ne pas mélanger avec des objets pointus ou coupants.
- Veillez à ce que les liquides contenus dans les plats ne s'évaporent jamais intégralement. Ainsi, les aliments n'attachent pas et cela évite une détérioration du plat de cuisson ou de la source de chaleur.
- Ne laissez jamais la fonte sans surveillance et maintenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de la marmite chaude.
- Posez toujours la marmite chaude sur un support résistant à la chaleur. Ne la posez jamais sur un support froid afin d'éviter la formation de fissures.
- Ne pas laisser tomber ni cogner la poêle en fonte car il s'agit d'un matériau fragile qui peut casser ou se fissurer.
- Ne jamais faire refroidir la fonte chaude avec de l'eau froide. La fonte pourrait exploser !
- En cas de feu de graisse, ne jamais l'éteindre avec de l'eau ou des fluides aqueux !
Veuillez utiliser une couverture d'extinction

UTILISATION

Conseil pour les plaques à induction :

La plaque de cuisson et le diamètre de l'ustensile de cuisson doivent être pratiquement identiques sans quoi l'ustensile de cuisson ne peut être reconnu par le champ magnétique. Sur la plus haute température de cuisson, il se peut qu'il y ait un bourdonnement. Ce bruit est dû à la technique et n'est en aucun cas un signe de dysfonctionnement de votre plaque ou de votre ustensile de cuisson. Ne laissez pas d'accessoires de cuisine en métal dans l'ustensile de cuisson. Ce dernier devient chaud grâce à la technologie d'induction.

Conseil pour les feux à gaz :

Les pointes des flammes ne doivent pas dépasser le fond de l'ustensile. L'huile peut prendre feu et vous évitez également une surchauffe des poignées et soudures.

Indications destinées au four ou au barbecue :

La poêle en fonte peut être utilisée dans un four traditionnel à une température maximale de 350 °C, en veillant bien à la placer sur la grille et non sur la sole du four. En cas d'utilisation sur un grill, la poêle à frire en fonte doit uniquement être placée sur la grille. Autrement, la poêle à paëlla peut aussi être utilisée dans le système de barbecue Vario. Si vous l'utilisez sur le brûleur latéral, réglez la grille sur le niveau le plus haut. La poêle en fonte ne doit en aucun cas être posée directement sur le charbon.

La plaque de cuisson et le diamètre de l'ustensile de cuisson doivent être le plus identique possible afin d'utiliser l'énergie de manière optimale et d'éviter une chauffe inégale du fond de l'ustensile de cuisson. Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle est déterminant pour le choix de la bonne plaque de cuisson. Et non pas le diamètre supérieur de la casserole ou de la poêle.

Plaque de cuisson	Ustensile de cuisson
petit ø 14,5 cm	ø 20 cm
moyen ø 18 cm	ø 24 cm
grand ø 22 cm	ø 28 cm

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation nettoyez l'ustensile de cuisson en fer avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, puis essuyez-la. Le culottage n'est pas nécessaire.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

- Ce récipient de cuisson n'est pas lavable en machine.
- Toujours laisser la poêle en fonte refroidir avant de la nettoyer. Ne jamais plonger le récipient de cuisson chaud dans l'eau froide, car un choc thermique pourrait endommager l'émail et la fonte.
- Faites ramollir les résidus alimentaires ayant attaché dans l'eau chaude et nettoyez toutes les surfaces délicatement. Dans ce cadre, n'utilisez pas de laine d'acier, de brosse métallique ou d'abrasifs. Vous élimineriez ainsi l'émail et la patine formée par le culottage.
- Rincez abondamment la poêle en fonte à l'eau claire.
- Après le nettoyage, séchez toujours parfaitement la poêle en fonte et ne la rangez jamais humide.

Remarque relative à l'entretien

- Après le nettoyage, enduisez toujours la marmite intégralement avec une petite quantité d'huile alimentaire ou de graisse végétale neutre résistant à la chaleur.
- Essuyez la graisse en excès avec un torchon en coton.

Consignes d'entretien pour la planche de service en bambou

- Pour nettoyer la planche nous recommandons de l'essuyer aussi bien sur le recto que sur le verso à l'aide d'un torchon humide
- Ne pas laisser tremper la planche dans l'eau
- Le bambou peut se dessécher à l'utilisation.

C'est pourquoi nous recommandons de huiler la planche de temps en temps, par exemple avec de l'huile d'olive. Pour cela il suffit de mettre quelques gouttes d'huile sur un chiffon et de l'étaler dans le sens des fibres. Laisser agir 10 minutes puis polir la surface à l'aide d'un chiffon sec.

RENOUVELLEMENT DU CULOTTAGE



Si des aliments acides sont fréquemment cuits dans la poêle en fonte, si l'émail est endommagé (p. ex. rayures) ou si la patine est abîmée, la poêle peut avoir un aspect un peu sec et terne. Dans ce cas, elle doit à nouveau être culottée. Cela réduira nettement l'accrochage des aliments et la formation de rouille.

- Nettoyez la poêle en fonte
- Enduisez toute la surface intérieure et extérieure de la poêle d'huile alimentaire ou de graisse végétale neutre et résistante à la chaleur : n'utilisez pas d'huile d'olive !
- Placez la poêle dans un four préchauffé à 180 °C et laissez-la pendant 2 heures.
- Dégagement de fumée ! Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée
- Vous pouvez également effectuer cette opération sur un barbecue au charbon de bois ou au gaz.
- Laissez la poêle en fonte refroidir lentement.
- Une fois la poêle complètement refroidie, enduisez-la à nouveau entièrement d'huile alimentaire ou de graisse végétale neutre résistante à la chaleur.
- Essuyez l'excédent de graisse avec un chiffon en coton.

REMARQUES GÉNÉRALES ET GARANTIE

Aucune responsabilité n'est assumée pour les dommages au produit ou aux accessoires causés par les raisons suivantes :

- Utilisation incorrecte
- Manipulation inappropriée ou négligente
- Non-respect de ce manuel d'utilisation
- Non-respect des recommandations du fabricant concernant les agents de nettoyage
- Abus

Cet article bénéficie d'une garantie légale de 2 ans. La garantie commence à la date du reçu d'achat. Veuillez conserver ce document pour vérification. Conservez ce manuel d'utilisation pour référence future.

La responsabilité n'est acceptée que pour les dommages résultant d'actions volontaires ou d'une négligence grave du représentant légal de notre société. Pour des questions ou des réclamations, veuillez contacter votre revendeur spécialisé.

SERVICE ET CONTACT

Pour des questions ou des suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact sur www.roesle.com dans la section Service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf -Deutschland
www.roesle.com – support@roesle.de

Déclaration de conformité

Nous déclarons par la présente que nos produits respectent les exigences légales du règlement (CE) n° 1935/2004 dans sa version actuelle.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel article RÖSLE.
Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf

Gebruiks- en Onderhoudsinstructies voor gietijzeren Grill-/Braadpannen

Beste RÖSLE-klant,

Van harte gefeliciteerd! U hebt gekozen voor de hoogwaardige gietijzeren pan van RÖSLE. Een goede keuze en een beslissing voor een duurzaam kwaliteitsproduct. Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Ze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvalverwerking. Maak uzelf vóór het gebruik van het product vertrouwd met alle gebruiks- en veiligheidsaanwijzingen

BEOOGD GEBRUIK

De gietijzeren pan is bedoeld om voedsel en/of dranken te bereiden op de kookplaat, in de oven, op het grillrooster (bv. koken, stoven, braden, garen, stomen) met behulp van geschikte levensmiddelen. Bij onjuist gebruik en ingrepen in het product komen de garantie- en aansprakelijkheidsclaims jegens de fabrikant te vervallen.

Geschikt voor de volgende warmtebronnen:



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Neem de onderstaande instructies in acht om veiligheidsrisico's

uit te sluiten en schade aan het product te voorkomen. Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig en volledig door. Alle voorschriften moeten ongewijzigd in acht worden genomen.

⚠️ VOORZICHTIG: De gietijzeren pan kan bij gebruik zeer heet worden.

⚠️ VOORZICHTIG: Plaats de pan nooit direct in open vuur.

- Plaats de gietijzeren pan altijd langzaam op de kookplaat en trek hem niet over de kookplaat. Hierdoor kunnen diepe krassen in het oppervlak van de kookplaat ontstaan.
- Bij gebruik op de grill moeten de veiligheidsinstructies van de grillfabrikant in acht worden genomen.
- Om de emailcoating niet te beschadigen, dient u alleen keukenhulpjes van hout, kunststof of silicone te gebruiken. Niet roeren met puntige voorwerpen of voorwerpen met scherpe randen.
- Zorg ervoor dat de vloeistoffen uit het voedsel nooit volledig verdampen. Zo wordt aanbranden van het voedsel en beschadiging van het kookgerei of de warmtebron voorkomen.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter en houd kinderen en huisdieren op afstand van de hete pan.
- Plaats de hete pan altijd op een hittebestendige ondergrond. Nooit direct op een koude ondergrond neerzetten om vorming van barsten te voorkomen.
- Laat de pan niet vallen en voorkom stoten tegen de pan omdat gietijzer een bros materiaal is dat kan breken of barsten.
- Laat de hete pan nooit schrikken met koud water. De pan kan barsten!
- Als er een vetbrand optreedt, mag u deze nooit met water of waterhoudende vloeistoffen blussen! Gebruik een blusdeken.

GEBRUIK

Aanwijzing voor inductiefornuizen:

De kookplaat en de diameter van het kookgerei moeten zo gelijk mogelijk zijn, anders wordt

het kookgerei mogelijk niet herkend door het magnetisch veld. Bij hoge kookniveaus kan een zoem klinken. Dit geluid is technisch van aard en wijst niet op een defect aan het fornuis of kookgerei. Laat geen metaal achter. Keukenhulpjes in het kookgerei. Deze worden heet door de inductietechnologie.

Aanwijzing voor gasfornuizen:

Let er bij gebruik van een gasfornuis op dat de vlam niet langs de zijkanten opstijgt. Hierdoor kan de olie ontbranden en wordt overmatige verhitting van handvatten en beslag voorkomen.

Aanwijzing voor ovens of grills:

De gietijzeren pan kan worden gebruikt in de oven bij maximaal 350 °C op het rooster, maar niet op de bodem van de oven. Bij gebruik op een grill mag de gietijzeren pan alleen op het grillrooster worden geplaatst. Als alternatief kan de paella-grillpan ook in het Vario-grillroostersysteem worden geplaatst. Als u de pan op de zijbrander gebruikt, zet u het grillrooster op het hoogste niveau. In geen geval mag de gietijzeren pan rechtstreeks op de kolen worden geplaatst.

De kookplaat en de diameter van het kookgerei moeten zo gelijk mogelijk zijn om de energie optimaal te benutten en ongelijkmatige verhitting van de bodem te voorkomen. Voor de keuze van de juiste kookplaat is de diameter van de bodem van de pan doorslaggevend. Niet de diameter van de pan [1] aan de bovenrand.

Herdplatte	Braadpan
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
middel ø 18 cm	ø 24 cm
groot ø 22 cm	ø 28 cm

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voor het eerste gebruik zorgvuldig met warm water en afwasmiddel reinigen en afdrogen. Inbranden is niet nodig.

REINIGING, ONDERHOUD EN OPSLAG

- Dit kookgerei is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Laat de pan altijd afkoelen alvorens deze te reinigen. Dompel het hete kookgerei nooit onder in koud water, omdat een thermisch schok het email en het gietijzer kan beschadigen.
- Laat aangebrande etensresten weken in heet water en reinig alle oppervlakken behoedzaam. Gebruik hierbij geen staalwol, stalen borstel of schuurmiddel. Hierbij zou u het email en het door het inbranden gevormde patina verwijderen.
- Spoel de pan grondig met schoon water.
- Droog de pan na het reinigen altijd goed af berg pannen nooit vochtig op.

Aanwijzing voor het onderhoud

- Wrijf de pannen na het reinigen volledig in met een kleine hoeveelheid neutrale, hittebestendige spijsolie of met plantaardig vet.
- Wrijf overtollig vet af met een katoenen doek.

Onderhoudsinstructies voor serveerplank van bamboe

- Voor het reinigen raden wij aan om de plank altijd aan de voor- en achterkant af te nemen met een vochtige doek.

- De plank niet laten weken of in stilstaand water laten liggen.
- Bamboe kan door gebruik uitdrogen.

Wij raden daarom aan om de plank van tijd tot tijd opnieuw te oliën, bijvoorbeeld met olijfolie. Doe hiervoor wat olie op een doek en breng deze in de richting van de vezels aan. Laat 10 minuten intrekken en polijst het oppervlak met een droge doek.

OPNIEUW INBRANDEN



Als zure gerechten vaak in de gietijzeren pan worden gekookt, het email mechanisch wordt beschadigd of het patina slijt, kan de pan er wat droog en dof uitzien. In dit geval moet de pan opnieuw worden ingebrand. Hierdoor worden aanbranden en roestvorming duidelijk geminimaliseerd.

- Volg de stap „REINIGING“.
- Wrijf de gehele pan aan de binnen- en buitenkant in met neutrale, hittebestendige spijsolie of met plantaardig vet – geen olijfolie gebruiken!
- Zet de pan afzonderlijk gedurende 2 uur in een voorverwarmede oven op 180 °C.
- Rookontwikkeling! Zorg voor voldoende ventilatie.
- U kunt dit proces ook uitvoeren op een houtskool- of gasbarbecue.
- Laat de pan langzaam afkoelen.
- Wrijf de pan, nadat deze volledig is afgekoeld, opnieuw volledig in met neutrale, hittebestendige spijsolie of met plantaardig vet.
- Wrijf overtollig vet af met een katoenen doek.

ALGEMENE AANWIJZINGEN EN GARANTIE

Voor schade aan het product of toebehoren wordt geen aansprakelijkheid aanvaard die voortvloeit uit:

- onjuist gebruik
- ongepaste, onprofessionele of nalatige behandeling
- het niet volgen van deze gebruiksaanwijzing
- het negeren van de instructies van de fabrikant met betrekking tot schoonmaakmiddelen
- misbruik

Op dit artikel geldt de wettelijke garantie van 2 jaar. De garantie begint met de datum van de aankoopbon. Bewaar deze zorgvuldig voor bewijs. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

Er wordt alleen aansprakelijkheid aanvaard voor schade die voortvloeit uit opzettelijk of grof nalatig handelen van de wettelijke vertegenwoordiger van onze onderneming. Voor vragen of klachten kunt u terecht bij uw gespecialiseerde handelaar.

SERVICE EN CONTACT

Voor vragen en suggesties kunt u ons contactformulier gebruiken op www.roesle.com in het servicegedeelte.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf – Duitsland
www.roesle.com – support@roesle.de

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaren we dat onze producten voldoen aan de wettelijke vereisten van Verordening (EG) Nr. 1935/2004 in de actuele versie.

Wij wensen u veel plezier en vreugde met uw nieuwe RÖSLE-product.
Uw RÖSLE-team uit Marktoberdorf

Instrucciones de uso y cuidado de las sartenes / parrillas de hierro fundido

Estimado/a cliente de RÖSLE:

¡Le damos la enhorabuena! Ha adquirido una sartén de hierro fundido de alta calidad de la marca RÖSLE. Se trata de una buena elección y una apuesta por un producto duradero y de calidad. Este manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene información importante para la seguridad, el uso y la eliminación. Antes de utilizar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y seguridad.

USO PREVISTO

La sartén de hierro fundido está diseñada para preparar alimentos y/o bebidas adecuados en la placa, en el horno o en la parrilla (por ejemplo, hervir, cocer al vapor, freír, guisar, saltar). El uso indebido y la manipulación del producto invalidarán los derechos de garantía y responsabilidad del fabricante.

Es apta para los siguientes tipos de fogones:



INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para descartar cualquier riesgo para la seguridad y evitar daños en el producto. Lea todas las indicaciones de seguridad con detenimiento y de forma íntegra. Todas las especificaciones deben mantenerse sin cambios.

⚠ PRECAUCIÓN: Las sartenes de hierro fundido pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante su uso.

⚠ PRECAUCIÓN: No coloque nunca la sartén directamente sobre llamas abiertas.

- Coloque siempre la sartén de hierro fundido lentamente sobre la placa y no la arrastre sobre esta. Pueden producirse arañazos profundos en la superficie de la placa.
- Si se utiliza en la barbacoa, se deben seguir las instrucciones de seguridad del fabricante de dicha barbacoa.
- Para no dañar el revestimiento de esmalte, utilice únicamente elementos de cocina de madera, plástico o silicona. No utilice objetos puntiagudos ni afilados para remover.
- Asegúrese de que los líquidos de los alimentos nunca se evaporen por completo. De este modo, se evita que los alimentos se quemen y se dañen los utensilios de cocina o la fuente de calor.
- No deje nunca la sartén sin vigilancia y mantenga a los niños y las mascotas alejados de sartenes calientes.
- Coloque siempre la sartén caliente sobre una superficie resistente al calor. No la coloque nunca directamente sobre una superficie fría para evitar que se agriete.
- No deje caer la sartén y evite los golpes, ya que el hierro fundido es un material frágil que puede romperse o agrietarse.
- No enfríe nunca la sartén caliente con agua fría. ¡La sartén podría explotar!
- En caso de que se produzca un incendio por grasa, no lo apague nunca con agua ni líquidos que contengan agua. Utilice una manta ignífuga.

MANEJO

Nota para cocinas de inducción:

La placa y el diámetro de los utensilios de cocina deben ser lo más parecidos posible, ya

que, de lo contrario, puede que el campo magnético no detecte los utensilios de cocina. A temperaturas elevadas puede producirse un zumbido. Este ruido se debe a razones técnicas y no es indicativo de ningún defecto en su cocina ni en los utensilios. No deje ningún metal ni elementos de cocina en los utensilios. Estos se calientan con la tecnología de inducción.

Nota para cocinas de gas:

Si utiliza una cocina de gas, asegúrese de que la llama no se salga por los lados. Esto evita que el aceite se inflame y que las asas y los herrajes se calienten en exceso.

Indicaciones para hornos o barbacoas:

La sartén de hierro fundido se puede utilizar en el horno a una temperatura máxima de 350 °C sobre la rejilla, pero no sobre la base del horno. Si se utiliza en una barbacoa, la sartén de hierro fundido solo debe colocarse sobre la parrilla. Como alternativa, la paellera también se puede colocar en el sistema de parrilla Vario. Si la usa en el quemador lateral, coloque la parrilla en el nivel más alto. No debe colocar nunca la sartén de hierro fundido directamente sobre las brasas.

La placa y el diámetro de los utensilios de cocina deben ser lo más parecidos posible para aprovechar al máximo la energía y evitar un calentamiento desigual del fondo. Para elegir la placa de cocina adecuada, es fundamental tener en cuenta el diámetro de la base de la olla o sartén; no el diámetro superior de la olla[1] ni de la sartén.

Placa de cocción	Sartén
pequeño ø 14,5 cm	ø 20 cm
medio ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizarla por primera vez, límpiela cuidadosamente con agua tibia y detergente y séquela. No se precisa cocción inicial.

LIMPIEZA, CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

- Este utensilio de cocina no es apto para el lavavajillas.
- Deje que la sartén se enfríe siempre antes de limpiarla. No introduzca nunca utensilios de cocina calientes en agua fría, ya que el impacto térmico podría dañar el esmalte y el hierro fundido.
- Remoje los restos de comida quemados en agua caliente y limpie con cuidado todas las superficies. No utilice lana de acero, cepillos de acero ni productos abrasivos. De este modo, eliminaría el esmalte y la pátina que se forma por la cocción.
- Enjuague bien la sartén con agua limpia.
- Después de limpiarla, séquela bien y nunca guarde las sartenes húmedas.

Indicaciones sobre el cuidado

- Después de limpiarlas, unte completamente las sartenes con una pequeña cantidad de aceite alimentario neutro resistente al calor o grasa vegetal.
- Retire el exceso de grasa con un paño de algodón.

Instrucciones para el cuidado de la bandeja de bambú

- Para limpiarla, recomendamos pasar siempre un paño húmedo por ambos lados de la tabla.
- No remoje la tabla ni la deje sumergida en agua.
- El bambú puede resecarse con el uso.

Por lo tanto, recomendamos volver a aceitar la tabla cada cierto tiempo, por ejemplo, con aceite de oliva. Para ello, aplique un poco de aceite sobre un paño y frótelo en la dirección de las fibras. Deje actuar durante 10 minutos y frote la superficie con un paño seco.

NUEVA COCCIÓN



Si se cocinan con frecuencia alimentos ácidos en la sartén de hierro fundido, el esmalte sufrirá daños mecánicos o se desgastará la pátina, con lo que la sartén puede adquirir un aspecto algo seco y mate. En este caso, debería volver a cocerse. De este modo, se minimiza considerablemente la formación de quemaduras y óxido.

- Siga los pasos indicados en «LIMPIEZA».
- Limpie toda la sartén por dentro y por fuera con un detergente neutro resistente al calor. Úntela con aceite comestible o grasa vegetal, ¡no utilice aceite de oliva!
- Introduzca la sartén por separado en un horno precalentado a 180 °C durante 2 horas.
- Generación de humo Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- También puede realizar este proceso en una parrilla de carbón o gas.
- Deje que la sartén se enfríe lentamente.
- Una vez que se haya enfriado por completo, vuelva a aplicar a la sartén un aceite alimentario neutro resistente al calor o grasa vegetal.
- Retire el exceso de grasa con un paño de algodón.

INFORMACIÓN GENERAL Y GARANTÍA

No se asumirá ninguna responsabilidad por daños en el producto o los accesorios que se deban a las siguientes causas:

- Uso no previsto
- Manejo inadecuado, incorrecto o negligente
- Incumplimiento de estas instrucciones de uso
- Incumplimiento de las instrucciones del fabricante sobre los productos de limpieza
- Uso indebido

Este artículo está cubierto por la garantía legal. La garantía se refiere a defectos en el artículo que se deban a un fallo en el material y/o en la fabricación. La garantía comienza a partir de la fecha que figura en el comprobante de compra. Guárdelo cuidadosamente como prueba.

Solo se asumirá responsabilidad por los daños causados por actos deliberados o negligencia grave por parte del representante legal de nuestra empresa. Si tiene alguna pregunta o reclamación, póngase en contacto con su distribuidor especializado. Conserve estas instrucciones de uso para poder consultarlas.

SERVICIO Y CONTACTO

Si tiene alguna pregunta o sugerencia, utilice nuestro formulario de contacto en www.roesle.com, en la sección «Servicio».

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf -Deutschland
www.roesle.com – support@roesle.de

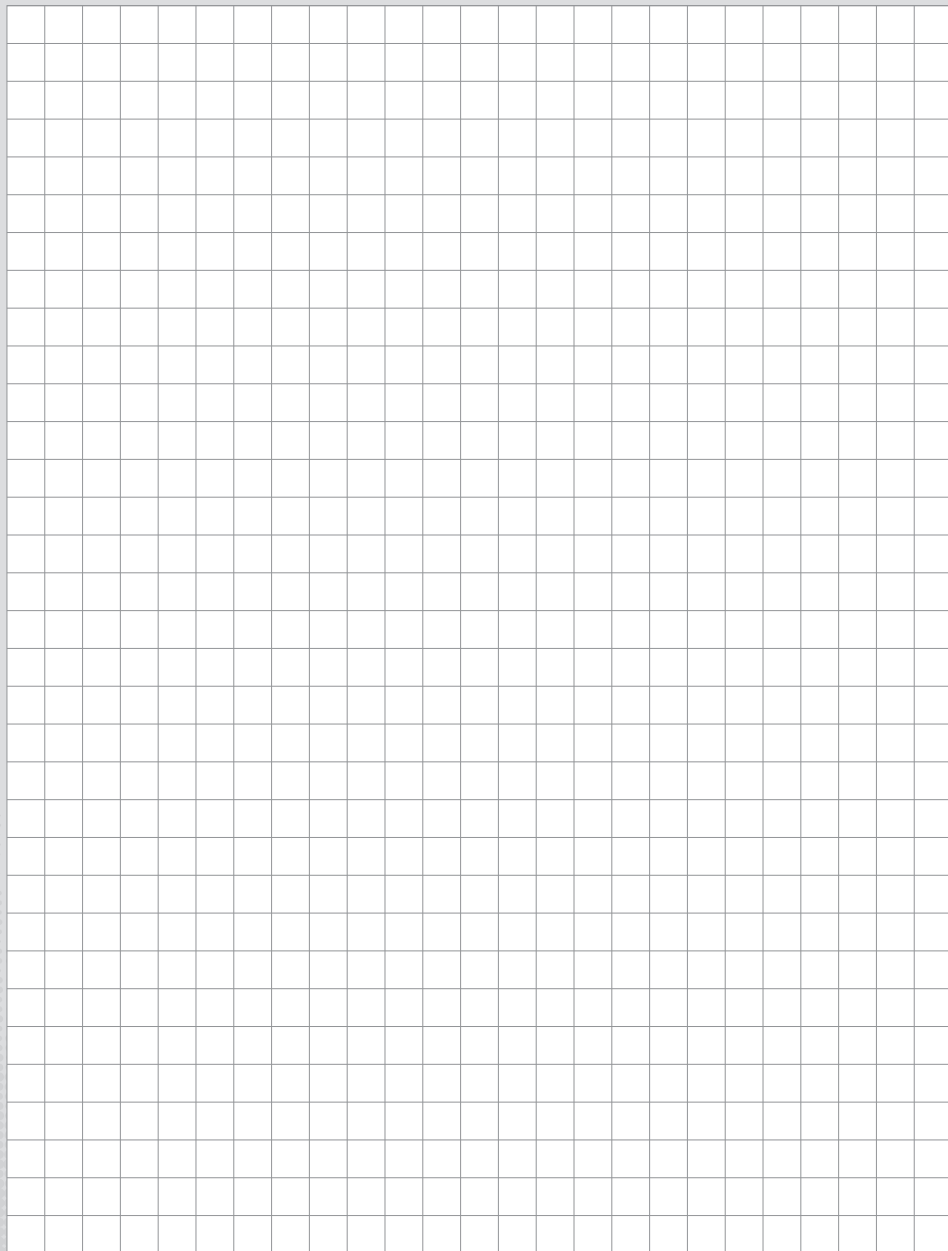
Declaración de conformidad

Por la presente declaramos que nuestros productos cumplen con las disposiciones legales del Reglamento (CE) n.º 1935/2004 en su versión actual. Le deseamos que disfrute mucho de su nuevo artículo RÖSLE.

El equipo RÖSLE de Marktoberdorf

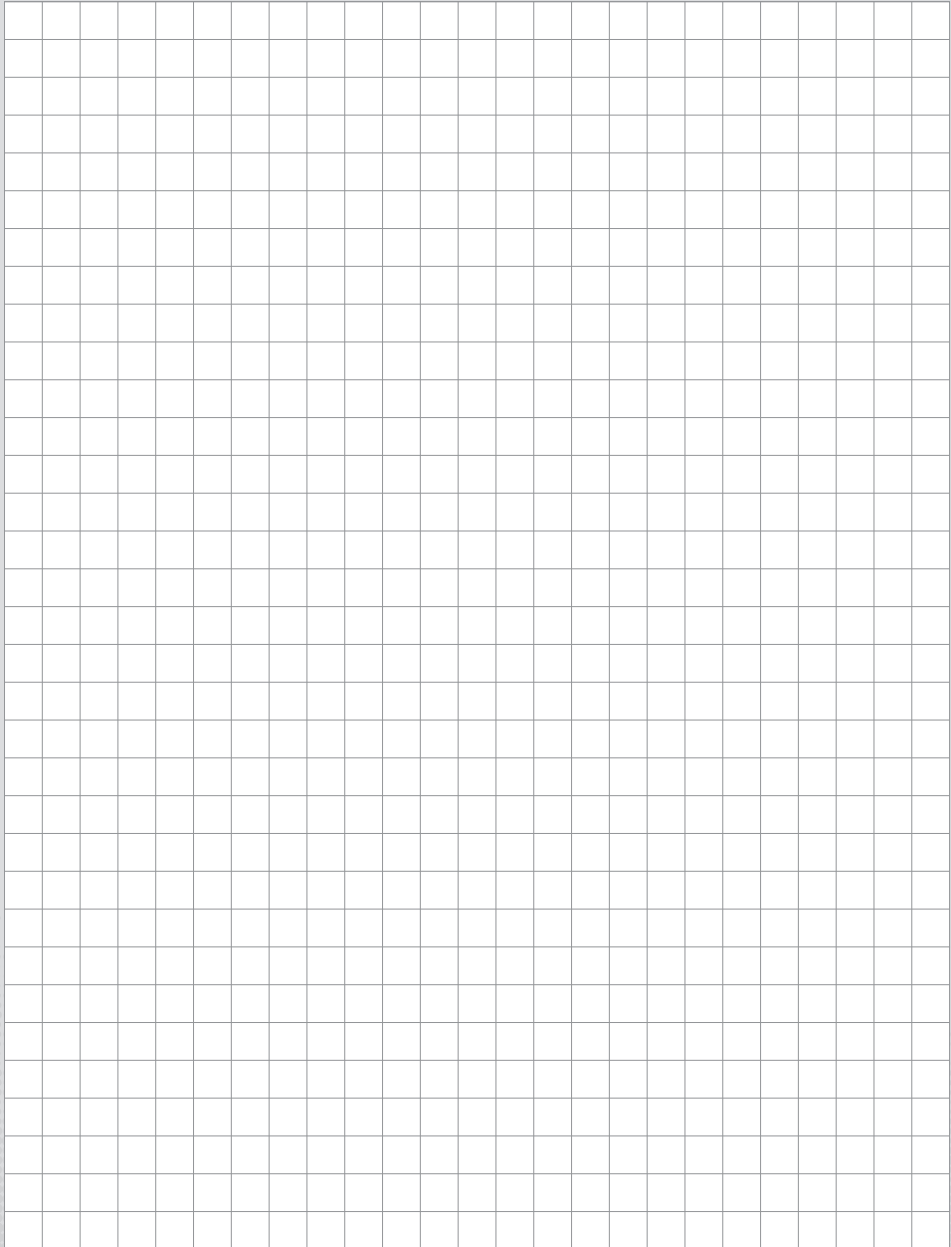


Notizen – Notes – Notities – Notas





Notizen – Notes – Notities – Notas





SINCE 1888

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
support@roesle.de
www.roesle.com



01/2026