



SINCE 1888

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Planchaplatten aus Edelstahl

User Manual for Stainless Steel Griddles

**Manuel d'utilisation pour les plaques de plancha en acier
inoxydable**

**Gebruiks- en Onderhoudsinstructie voor roestvrije stalen
Plancha-grillplaten**

Art.-Nr. 251186



Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Planchaplatten aus Edelstahl

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

herzlichen Glückwunsch! Sie haben sich für die hochwertige Planchaplatte 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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

GEFAHR – Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen

Eine Edelstahl-Planchaplatte erreicht beim Grillen sehr hohe Temperaturen und speichert diese Wärme über längere Zeit. Berühren Sie die aufgeheizte Platte daher ausschließlich mit geeigneten, hitzebeständigen Schutzhandschuhen. Auch nach dem Ausschalten des Grills bleibt die Platte noch lange heiß genug, um schwere Verbrennungen zu verursachen. Halten Sie den Grill während des gesamten Betriebes unter Aufsicht und sorgen Sie dafür, dass sich Kinder und Haustiere nicht im unmittelbaren Bereich des Geräts aufhalten.

GEFAHR – Fettbrandgefahr

Kommt es zu einem Fettbrand, darf dieser niemals mit Wasser gelöscht werden, da sich das Feuer explosionsartig ausbreiten kann. Verwenden Sie ausschließlich eine Löschdecke oder ein geeignetes Löschmittel. Achten Sie beim Grillen darauf, Öl sparsam zu dosieren. Zu viel Öl begünstigt Flammenbildung und kann in die Brenner tropfen. Halten Sie immer ausreichend Abstand, wenn Sie Öl auf die heiße Platte geben.

WARNUNG – Thermischer Schock

Die Planchaplatte darf auf keinen Fall mit kaltem Wasser übergossen werden. Ein abruptes Abkühlen einer heißen Edelstahlplatte kann zu Materialverzug, Rissen oder dauerhaften Beschädigungen führen. Lassen Sie die Platte vor jeder Reinigung erst etwas abkühlen.

WARNUNG – Wind und Flammenabriss

Starke Windböen können die Brennerflamme abreißen lassen. Da die Planchaplatte Teile der Brenner verdeckt, ist ein Flammenabriss optisch nicht immer sofort erkennbar. Achten Sie deshalb auf das typische Zünd- oder Brenngeräusch jedes Brenners und prüfen Sie bei Auffälligkeiten sofort die Gaszufuhr. Bei erloschener Flamme gilt: Gas abdrehen, 5 Minuten warten, dann erneut zünden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Planchaplatte ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien in privaten Haushalten vorgesehen. Sie ist für den Betrieb in Gasgrills geeignet, die mit Propan oder Butan betrieben werden und über klassische Edelstahl-Rohrbrenner verfügen. Ein Einsatz auf Hochtemperatur-Keramikkbrennern, Infrarotbrennern oder anderen speziellen Hitzequellen ist nicht zulässig, da diese Bauarten punktuell extrem hohe Temperaturen erzeugen und die Platte beschädigen können.

Die Planchaplatte dient ausschließlich der Zubereitung von grillbaren Lebensmitteln. Ein zweckfremder Einsatz ist unzulässig und kann zu Schäden führen.

Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann zu Verletzungen, Bränden oder Sachschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Missachtung dieser Anleitung entstehen. Die Gewährleistung entfällt bei nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch.

Maximaltemperatur der Edelstahlplatte

Achtung! Die Planchaplatte darf nicht mit MAX Einstellung der Drehregler verwendet werden.

Diese Einstellung ist nur für Grillroste geeignet!

Die Planchaplatte besteht aus massivem Edelstahl. Dieser Edelstahl ist dauerhaft bis **maximal 350°C** thermisch belastbar. Temperaturen darüber können zu verstärkten Anlassfarben, Verzug, Materialspannungen und einer verkürzten Lebensdauer führen.

- Temperaturen bis ca. 300 °C sind unkritisch.
- Temperaturen zwischen 300 °C und 350 °C können deutliche Anlassfarben erzeugen (normaler Effekt, kein Mangel).
- Ab 350 °C steigt die Gefahr thermischer Überlastung deutlich an.

Eine Überschreitung dieser Temperaturgrenze ist daher zu vermeiden.

Gefahr durch sehr heiße Oberflächen

GEFAHR – Akute Verbrennungsgefahr

Versuchen Sie niemals, die Platte in einem vorgeheizten Grill einzusetzen oder aus einem heißen Grill zu entfernen. Edelstahl bleibt sehr lange heiß. Verbrennungsgefahr besteht auch noch mehrere Minuten nach Abschalten der Brenner.

Einbrennen und Vorbehandlung vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Einsatz sollte die Planchaplatte gründlich gereinigt und eingebrannt werden. Reinigen Sie die Platte mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Vermeiden Sie Scheuermittel, Stahlwolle und raue Schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen. Trocknen Sie die Platte anschließend vollständig ab.

Legen Sie die Platte in den Grill und tragen Sie ein Öl mit hohem Rauchpunkt (z. B. raffiniertes Rapsöl, Erdnussöl oder Avocadoöl) dünn auf die Oberfläche auf. Das Öl darf nicht in Pfützen stehen, da sich dieses entzünden kann. Erhitzen Sie die Platte auf niedriger Stufe (MIN), bis ein feiner Rauch entsteht und die Oberfläche leicht nachdunkelt. Wird der Rauchpunkt überschritten, kann das Öl verbrennen, Rauch erzeugen und Rückstände bilden. Dies beeinträchtigt nicht die Nutzung, sollte jedoch vermieden werden.

Nach dem Abkühlen wischen Sie überschüssiges Öl ab. Dieser Vorgang wird insgesamt drei bis vier Mal wiederholt, damit sich eine natürliche Antihafschicht bildet.

Planchaplatte im Gasgrill einlegen

Vor dem Einsetzen muss der Grill vollständig ausgeschaltet und abgekühlt sein. Die Gasflasche ist zu schließen und gegen unbeabsichtigtes Öffnen zu sichern. Entnehmen Sie sämtliche Grillroste und Warmhalteroste. Die Wärmeverteiler der Brenner müssen gemäß Anleitung des Grillherstellers korrekt eingesetzt bleiben.

Setzen Sie die Planchaplatte vorsichtig und ohne Kraft auf das Untergestell des Grills. Die Platte muss mit dem Fettablauf nach links vorne eingebaut werden und sicher aufliegen, ohne zu wackeln. Achten Sie darauf, dass die Lüftungslöcher und seitlichen Freiräume nicht abgedeckt werden und möglichst mittig ausgerichtet sind (nicht komplett auf eine Seite schieben). Eine blockierte Luftzufuhr kann dazu führen, dass sich unverbranntes Gas staut und sich entzünden kann.

Hinweis! Bei allen Grills mit 6 Brennern (Hero 6 oder Pro 6) darf die Planchaplatte nur mittig oder links mit Abstand platziert werden!

Da die Platte einen Teil der Brenner verdeckt, ist die Draufsicht eingeschränkt. Hören Sie bewusst auf das Zündgeräusch und prüfen Sie per Sichtprüfung die Flammenbildung an der Brennerleiste.

Der Deckel des Grills darf nicht dauerhaft geschlossen bleiben (maximal 30 Minuten), um eine Überhitzung zu vermeiden.

Grillmethoden und Temperaturkontrolle

Die Planchaplatte ist ein multifunktionales Zubehör zum Garen und Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchten. Um optimale Grillergebnisse zu erzielen, können durch unterschiedliche Einstellungen der einzelnen Brenner verschiedene Temperaturzonen auf der Planchaplatte erzeugt werden.

Brenner individuell einstellen

Die Brenner können auf unterschiedliche Heizstufen (zwischen „MIN“ und der Mittelstellung) eingestellt werden. Alternativ können entweder nur die beiden mittleren oder die beiden äußeren Brenner eingeschaltet werden (immer gleichmäßig Aufheizen). So lassen sich unterschiedliche Temperaturzonen zum scharfen Anbraten oder schonenden Garen erzeugen.

Temperatur kontrollieren

Achtung! Bei Grills mit digitaler Temperaturanzeige muss diese ausgeschaltet werden, da sie nur für den Betrieb mit einem Grillrost programmiert ist.

Die Ermittlung der idealen Temperatur erfolgt wie im nachfolgenden Abschnitt beschrieben. Alternativ kann ein berührungsloses Infrarotthermometer verwendet werden, um die Oberflächentemperatur der Planchaplatte präzise zu messen.

- **Direkte Hitze:** Befindet sich das Grillgut direkt über einem eingeschalteten Brenner, eignet sich dies besonders für scharfes Anbraten und kurze Garzeiten.
- **Indirekte Hitze:** Bereiche, die seitlich der Brenner liegen oder weniger Hitze abbekommen, ermöglichen langsames Garen oder das Warmhalten bereits zubereiteter Speisen.

Ermittlung der Idealtemperatur

Sobald ein feiner Rauch über der Platte sichtbar wird, ist die Temperatur zum scharfen Anbraten ausreichend hoch. Entsteht starker, bläulicher Rauch, ist die Temperatur zu hoch und es besteht die Gefahr von Anlassfarben oder eingebrannten Rückständen.

Wassertropfen-Test

Geben Sie einige Tropfen Wasser auf die heiße Planchaplatte:

- Langsames Verdunsten oder Pfützenbildung: Niedrige Hitze unter 150 °C (zu kalt).
- „Tanzende“ Tropfen mit schnellem Verdampfen: Mittlere Hitze 180–220 °C (ideal für die meisten Speisen).
- Sofortiges Verdampfen: Hohe Hitze über 250 °C (zu heiß für empfindliches Grillgut).

Öl-Rauchpunkt-Methode

Tragen Sie einen dünnen Ölfilm (z. B. Sonnenblumenöl) auf die Oberfläche auf:

- Öl bleibt klar: <150 °C (zu kalt).
- Leichte Schlierenbildung: ca. 180–220 °C (ideale Grilltemperatur).
- Sichtbarer Rauch: >250 °C (zu heiß für feines Grillgut und Gefahr der Ölverbrennung).

Vorsicht bei thermischen Belastungen

Gefrorene Lebensmittel dürfen niemals direkt auf die heiße Platte gelegt werden, da das plötzliche Abkühlen einer Stelle die Platte spannungsbelasten kann. Ebenso darf die Platte nicht mit Wasser abgelöscht oder großflächig übergossen werden.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung

Lassen Sie die Platte nach dem Ausschalten des Grills zunächst einige Minuten abkühlen, damit keine akute Verbrennungsgefahr besteht. Entfernen Sie grobe Speisereste mit einem geeigneten Schaber oder Wender und schieben Sie sie in den Fettablauf. Eine geringe Menge

Wasser bei Zimmertemperatur kann auf der noch warmen Platte helfen, Rückstände zu lösen – niemals kaltes Wasser oder Eis verwenden.

Reinigen Sie die Platte anschließend mit mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm. Metallbürsten, Scheuermittel oder Stahlwolle sind nicht geeignet, da sie die Oberfläche beschädigen können. Spülen Sie die Platte gründlich ab und trocknen Sie sie vollständig, um Rostbildung an eventuellen Schnittkanten vorzubeugen. Prüfen Sie zudem regelmäßig das Fettauffangsystem und die Brennkammer des Grills.

Die Planchaplatte ist nicht spülmaschinengeeignet.

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
- Anlassarben, die durch Hitze entstehen, sind materialtypisch und stellen keinen Gewährleistungsmangel dar.
- Schäden, die durch Überhitzung über 350 °C verursacht werden, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen, da die maximale Dauerbelastbarkeit der Edelstahlplatte technisch bei 350 °C liegt.
- Schäden, wie Verzug, die durch einen thermischen Schock (kaltes Wasser, Eis) verursacht werden, sind von der Gewährleistung ausgenommen.
- Schäden, die aus einer blockierten Luftzufuhr (z. B. durch Abdecken von Lüftungsöffnungen) resultieren
- Schäden durch die Verwendung ungeeigneter Brennersysteme (Keramikbrenner, Infrarotbrenner, Strahlungsbrenner) gelten als nicht bestimmungsgemäße Nutzung.

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

Für Planchaplatten aus Edelstahl, die mit Lebensmittel in Berührung kommen. 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 Stainless Steel Griddles

Dear RÖSLE customer,

Congratulations! You have opted for a high-quality griddle plate 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

DANGER – Risk of burns from very hot surfaces

A stainless steel griddle reaches very high temperatures while grilling and retains that heat for a long time. Therefore, touch the heated plate only with suitable, heat-resistant gloves. Even after turning off the grill, the plate remains hot enough to cause severe burns for a long time. Keep the grill under supervision during operation and ensure that children and pets do not stay in the immediate area near the device.

DANGER – Risk of grease fires

In the event of a grease fire, never extinguish it with water, as it can spread explosively. Always use a fire blanket or a suitable extinguishing agent. When grilling, be careful to use oil sparingly. Too much oil promotes flame formation and can drip onto the burners. Always keep a sufficient distance when adding oil to the hot plate.

WARNING – Thermal shock

The griddle should never be doused with cold water. An abrupt cooling of a hot stainless steel plate can lead to material distortion, cracks, or permanent damage. Allow the plate to cool slightly before cleaning.

WARNING – Wind and flame extinguishment

Strong winds can cause the burner flame to extinguish. Since the griddle covers parts of the burners, a flame extinguishment may not be immediately visible. Pay attention to the typical ignition or burning sound of each burner and immediately check the gas supply for anomalies. If the flame goes out: turn off the gas, wait 5 minutes, and then reignite.

Intended Use

The griddle is intended solely for outdoor use in private households. It is suitable for operation in gas grills powered by propane or butane and equipped with classic stainless steel tube burners. Use on high-temperature ceramic burners, infrared burners, or other special heat sources is not permitted, as these designs can generate extremely high temperatures locally and damage the plate.

The griddle is intended solely for the preparation of grillable foods. Any other use is unauthorized and may lead to damage.

Failure to observe these safety instructions can lead to injuries, fires, or property damage. The manufacturer assumes no liability for damages that occur due to non-compliance with this manual. The warranty is voided in case of improper use.

Maximum Temperature of the Stainless Steel Plate

Caution! The plancha plate must not be used with the rotary knob set to MAX. This setting is only suitable for grill grates!

The griddle is made of solid stainless steel. This stainless steel is thermally loadable up to a **maximum of 350°C**. Higher temperatures can lead to enhanced temper colors, warping, material stresses, and a shortened lifespan.

- Temperatures up to approx. 300°C are uncritical.
- Temperatures between 300°C and 350°C can create noticeable temper colors (normal effect, not a defect).
- Above 350°C, the risk of thermal overload increases significantly.

Exceeding this temperature limit should be avoided.

Hazard from Very Hot Surfaces

⚠ DANGER – Acute burn hazard

Never attempt to place the plate in a preheated grill or remove it from a hot grill. Stainless steel stays hot for a long time. Burn hazards remain several minutes after the burners are turned off.

Seasoning and Pre-treatment Before First Use

Before the first use, the griddle should be thoroughly cleaned and seasoned. Clean the plate with warm water and a bit of mild dish soap. Avoid scouring agents, steel wool, and rough sponges to prevent damaging the surface. Then completely dry the plate.

Place the plate in the grill and apply a thin layer of high smoke point oil (e.g., refined rapeseed oil, peanut oil, or avocado oil) to the surface. The oil should not pool, as this can ignite. Heat the plate on low (MIN) until a fine smoke appears, and the surface darkens slightly. If the smoke point is exceeded, the oil can burn, produce smoke, and leave residues. This does not affect usability, but should be avoided.

After cooling, wipe away excess oil. This process should be repeated a total of three to four times to create a natural non-stick layer.

Inserting the plancha plate into the gas barbecue

Before inserting the plate, the barbecue must be completely switched off and cooled down. The gas cylinder must be closed and secured against accidental opening. Remove all grill grates and warming racks. The heat distributors of the burners must remain correctly inserted in accordance with the grill manufacturer's instructions.

Carefully place the plancha plate onto the grill base without using force. The plate must be installed with the grease drain facing the front left and must sit securely without wobbling. Ensure that the ventilation holes and side clearances are not covered and are aligned as centrally as possible (do not push them completely to one side). A blocked air supply can cause unburned gas to accumulate and ignite.

Note! For all barbecues with 6 burners (Hero 6 or Pro 6), the plancha plate may only be placed in the centre or on the left with a gap!

As the plate covers part of the burners, the view from above is restricted. Listen carefully for the ignition sound and visually check the flame formation on the burner bar.

The lid of the barbecue must not be kept closed for long periods (maximum 30 minutes) to prevent overheating.

Grilling Methods and Temperature Control

The griddle is a multifunctional accessory for cooking and grilling meat, fish, vegetables, and fruits. To achieve optimal grilling results, different temperature zones can be created on the griddle by adjusting the individual burners.

Adjusting the burners individually

The burners can be set to different heat levels (between 'MIN' and the middle position). Alternatively, either only the two middle burners or the two outer burners can be switched on (always heat evenly). This allows you to create different temperature zones for searing or gentle cooking.

Temperature Control

Caution! For barbecues with a digital temperature display, this must be switched off as it is only programmed for use with a grill rack.

Determining the ideal temperature is done as described in the following section. Alternatively, a non-contact infrared thermometer can be used to measure the surface temperature of the griddle precisely.

- **Direct Heat:** When the food is directly above an activated burner, this is particularly suitable for searing and short cooking times.
- **Indirect Heat:** Areas that are located to the side of the burners or receive less heat allow for slow cooking or keeping already prepared dishes warm.

Determining the Ideal Temperature

As soon as a fine smoke becomes visible above the plate, the temperature is sufficiently high for searing. If thick, bluish smoke appears, the temperature is too high, and there is a risk of temper colors or burned residues.

Water Droplet Test

Place a few drops of water on the hot griddle:

- Slow evaporation or pooling: Low heat under 150 °C (too cold).
- “Dancing” drops with quick evaporation: Medium heat 180–220 °C (ideal for most foods).
- Immediate evaporation: High heat over 250 °C (too hot for delicate grilled foods).

Oil Smoke Point Method

Apply a thin layer of oil (e.g., sunflower oil) to the surface:

- Oil remains clear: <150 °C (too cold).
- Light streaks forming: approx. 180–220 °C (ideal grilling temperature).
- Visible smoke: >250 °C (too hot for delicate grilled foods and risk of oil burning).

Caution with Thermal Stresses

Frozen foods must never be placed directly on the hot plate, as sudden cooling of a spot can stress the plate. Additionally, the plate must not be extinguished with water or doused over wide areas.

Cleaning, care and storage

After switching off the barbecue, allow the plate to cool down for a few minutes to avoid any risk of burns. Remove coarse food residues with a suitable scraper or turner and push them into the grease drain. A small amount of water at room temperature can help to loosen residues on the still warm plate – never use cold water or ice.

Then clean the plate with mild dish soap and a soft sponge. Metal brushes, scouring agents, or steel wool are not suitable, as they can damage the surface. Rinse the plate thoroughly and dry it completely to prevent rust formation on any cutting edges. Also, regularly check the grease collection system and the grill's combustion chamber.

The griddle is not dishwasher safe.

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
- Temper colors resulting from heat are typical material characteristics and do not constitute a defect.
- Damage caused by overheating above 350 °C is excluded from the warranty as the maximum permanent load capacity of the stainless steel plate is technically at 350 °C.
- Damage such as warping caused by thermal shock (cold water, ice) is not covered by the warranty.
- Damage resulting from a blocked air supply (e.g., by covering ventilation openings) is excluded.
- Damage from the use of unsuitable burner systems (ceramic burners, infrared burners, radiant burners) is deemed improper use.

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
 Germany
www.roesle.com
support@roesle.de

Declaration of Conformity

For stainless steel griddles that come into contact with food, 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 plaques de plancha en acier inoxydable

Très cher client RÖSLE,

Félicitations ! Vous avez fait l'acquisition de la plaque de cuisson haut de gamme de la marque RÖSLE. Vous avez ainsi fait un choix judicieux et opté pour un produit de qualité durable. Ce mode d'emploi fait partie intégrante du produit. Il contient des consignes importantes pour la sécurité, l'utilisation et l'élimination. Familiarisez-vous avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité avant d'utiliser le produit.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

DANGER – Risque de brûlure dû à des surfaces très chaudes

Une plaque de cuisson en acier inoxydable atteint des températures très élevées lors de la cuisson et conserve cette chaleur pendant longtemps. Par conséquent, touchez la plaque chauffée uniquement avec des gants résistant à la chaleur. Même après avoir éteint le grill, la plaque reste suffisamment chaude pour causer des brûlures graves pendant longtemps. Gardez le grill sous surveillance pendant son utilisation et veillez à ce que les enfants et les animaux de compagnie ne se trouvent pas à proximité de l'appareil.

DANGER – Risque d'incendie dû aux graisses

En cas d'incendie de graisse, n'éteignez jamais avec de l'eau, car cela peut se propager de manière explosive. Utilisez uniquement une couverture anti-feu ou un agent extincteur approprié. Lorsque vous grillez, veillez à utiliser l'huile avec parcimonie. Trop d'huile favorise la formation de flammes et peut goutter sur les brûleurs. Gardez toujours une distance suffisante lors de l'ajout d'huile sur la plaque chaude.

AVERTISSEMENT – Choc thermique

La plaque ne doit jamais être arrosée avec de l'eau froide. Un refroidissement brusque d'une plaque en acier inoxydable chaude peut entraîner une déformation, des fissures ou des dommages permanents. Laissez la plaque refroidir légèrement avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT – Vent et extinction des flammes

Des vents forts peuvent éteindre la flamme du brûleur. Comme la plaque de cuisson couvre certaines parties des brûleurs, une extinction de flamme peut ne pas être immédiatement visible. Faites attention au son typique d'allumage ou de combustion de chaque brûleur et vérifiez immédiatement l'alimentation en gaz en cas d'anomalies. Si la flamme s'éteint : fermez le gaz, attendez 5 minutes et rallumez.

Utilisation prévue

La plaque de cuisson est destinée uniquement à un usage extérieur dans les foyers privés. Elle est adaptée au fonctionnement dans des grills à gaz fonctionnant au propane ou au butane et dotés de brûleurs tubulaires en acier inoxydable classiques. L'utilisation sur des brûleurs en céramique haute température, des brûleurs à infrarouge ou d'autres sources de chaleur spéciales n'est pas autorisée, car ces conceptions peuvent générer des températures très élevées localement et endommager la plaque.

La plaque de cuisson est destinée uniquement à la préparation d'aliments grillables. Tout autre usage est non autorisé et peut entraîner des dommages.

Le non-respect de ces instructions de sécurité peut entraîner des blessures, des incendies ou des dommages matériels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ce manuel. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte.

Température maximale de la plaque en acier inoxydable

Attention ! La plaque de cuisson ne doit pas être utilisée avec le réglage MAX du bouton rotatif. Ce réglage est uniquement adapté aux grilles de cuisson !

La plaque de cuisson est fabriquée en acier inoxydable massif. Cet acier inoxydable peut supporter thermiquement jusqu'à **350°C maximum**. Des températures plus élevées peuvent entraîner des oxydations embellissantes, une déformation, des contraintes matérielles et une durée de vie réduite.

- Les températures allant jusqu'à environ 300 °C ne posent pas de problème.
- Les températures entre 300 °C et 350 °C peuvent créer des oxydations visibles (effet normal, pas un défaut).
- Au-dessus de 350 °C, le risque de surcharge thermique augmente considérablement.

Il convient donc d'éviter de dépasser cette limite de température.

Danger dû à des surfaces très chaudes

⚠ DANGER – Risque de brûlure aiguë

N'essayez jamais de placer la plaque dans un grill préchauffé ou de l'enlever d'un grill chaud. L'acier inoxydable reste très chaud pendant longtemps. Le risque de brûlure persiste plusieurs minutes après avoir éteint les brûleurs.

Assaisonnement et Préparation avant Première Utilisation

Avant la première utilisation, la plaque de cuisson doit être soigneusement nettoyée et assainie. Nettoyez la plaque avec de l'eau chaude et un peu de détergent doux. Évitez les agents abrasifs, la laine d'acier et les éponges rugueuses pour ne pas endommager la surface. Séchez ensuite complètement la plaque.

Placez la plaque dans le grill et appliquez une fine couche d'huile à haut point de fumée (par exemple, de l'huile de colza raffinée, de l'huile d'arachide ou de l'huile d'avocat) sur la surface. L'huile ne doit pas être présente sous forme de flaques, car cela peut s'enflammer. Chauffez la plaque à feu doux (MIN) jusqu'à ce qu'une fine fumée soit visible et que la surface s'assombrisse légèrement. Si le point de fumée est dépassé, l'huile peut brûler, produire de la fumée et laisser des résidus. Cela n'affecte pas l'utilisation, mais doit être évité.

Après refroidissement, essuyez l'excès d'huile. Ce processus doit être répété trois à quatre fois au total pour créer une couche antiadhésive naturelle.

Insérer la plaque de cuisson dans le barbecue à gaz

Avant de l'insérer, le barbecue doit être complètement éteint et refroidi. La bouteille de gaz doit être fermée et sécurisée contre toute ouverture involontaire. Retirez toutes les grilles de cuisson et les grilles de maintien au chaud. Les diffuseurs de chaleur des brûleurs doivent rester correctement installés conformément aux instructions du fabricant du barbecue.

Placez la plaque de cuisson avec précaution et sans forcer sur le support du barbecue. La plaque doit être installée avec le bac à graisse vers l'avant gauche et reposer de manière stable, sans vaciller. Veillez à ce que les trous d'aération et les espaces latéraux ne soient pas obstrués et soient alignés de manière aussi centrée que possible (ne les poussez pas complètement d'un côté). Une arrivée d'air bloquée peut entraîner une accumulation de gaz non brûlé et un risque d'inflammation.

Remarque ! Sur tous les barbecues à 6 brûleurs (Hero 6 ou Pro 6), la plaque de plancha ne doit être placée qu'au centre ou à gauche, à distance !

Comme la plaque recouvre une partie des brûleurs, la vue de dessus est limitée. Écoutez attentivement le bruit d'allumage et vérifiez visuellement la formation de flammes sur la rampe de brûleurs.

Le couvercle du barbecue ne doit pas rester fermé en permanence (30 minutes maximum) afin d'éviter toute surchauffe.

Méthodes de Grillade et Contrôle de la Température

La plaque de cuisson est un accessoire multifonctionnel pour cuire et griller de la viande, du poisson, des légumes et des fruits. Pour obtenir des résultats optimaux de grillade, différentes zones de température peuvent être créées sur la plaque de cuisson en ajustant les différents brûleurs.

Réglage individuel des brûleurs

Attention ! Sur les barbecues équipés d'un affichage numérique de la température, celui-ci doit être désactivé, car il est uniquement programmé pour fonctionner avec une grille de cuisson.

Les brûleurs peuvent être réglés sur différents niveaux de chauffage (entre « MIN » et la position centrale). Il est également possible de n'allumer que les deux brûleurs centraux ou les deux brûleurs extérieurs (chauffage toujours uniforme). Cela permet de créer différentes zones de température pour une cuisson rapide ou douce.

Contrôle de la Température

La détermination de la température idéale se fait comme décrit dans la section suivante. Alternativement, un thermomètre infrarouge sans contact peut être utilisé pour mesurer précisément la température de surface de la plaque de cuisson.

- **Chaleur directe** : Lorsque la nourriture est directement au-dessus d'un brûleur activé, cela convient particulièrement pour saisir et pour des temps de cuisson courts.
- **Chaleur indirecte** : Les zones situées sur le côté des brûleurs ou recevant moins de chaleur permettent de cuire lentement ou de maintenir au chaud des plats déjà préparés.

Détermination de la Température Idéale

Dès qu'une fine fumée est visible au-dessus de la plaque, la température est suffisamment élevée pour saisir. Si une épaisse fumée bleuâtre apparaît, la température est trop élevée, et il y a un risque d'oxydation ou de résidus brûlés.

Test des Gouttes d'Eau

Placez quelques gouttes d'eau sur la plaque de cuisson chaude :

- Évaporation lente ou formation de flaques : Faible chaleur sous 150 °C (trop froid).
- Gouttes « dansantes » avec évaporation rapide : Chaleur moyenne 180–220 °C (idéal pour la plupart des aliments).
- Évaporation immédiate : Haute chaleur au-dessus de 250 °C (trop chaude pour des aliments sensibles au grill).

Méthode du Point de Fumée de l'Huile

Appliquez une fine couche d'huile (par exemple, huile de tournesol) sur la surface :

- L'huile reste claire : <150 °C (trop froid).
- Formation de légères traînées : env. 180–220 °C (température idéale pour griller).
- Fumée visible : >250 °C (trop chaude pour des aliments grillés sensibles et risque de brûlure de l'huile).

Précautions avec les Contraintes Thermiques

Les aliments congelés ne doivent jamais être placés directement sur la plaque chaude, car le refroidissement soudain d'un endroit peut mettre la plaque en tension. De plus, la plaque ne doit pas être éteinte avec de l'eau ou arrosée sur de grandes surfaces.

Nettoyage, entretien et rangement

Après avoir éteint le barbecue, laissez la plaque refroidir pendant quelques minutes afin d'éviter tout risque de brûlure. Enlevez les gros résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir ou d'une spatule appropriés et jetez-les dans le bac à graisse. Une petite quantité d'eau à température

ambiante peut aider à dissoudre les résidus sur la plaque encore chaude – n'utilisez jamais d'eau froide ou de glace.

Puis nettoyez la plaque avec un détergent doux et une éponge douce. Les brosses métalliques, les agents abrasifs ou la laine d'acier ne sont pas adaptés, car ils peuvent endommager la surface. Rincez soigneusement la plaque et séchez-la complètement pour éviter la formation de rouille sur les éventuels bords coupants. Vérifiez également régulièrement le système de récupération des graisses et la chambre de combustion du grill.

La plaque de cuisson ne convient pas au lave-vaisselle.

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
- Les oxydations résultant de la chaleur sont des caractéristiques matérielles typiques et ne constituent pas un défaut.
- Les dommages causés par la surchauffe au-dessus de 350 °C sont exclus de la garantie, car la capacité de charge permanente maximale de la plaque en acier inoxydable est techniquement de 350 °C.
- Les dommages, tels que les déformations, causés par un choc thermique (eau froide, glace) sont exclus de la garantie.
- Les dommages résultant d'une admission d'air bloquée (par exemple, due à la couverture des ouvertures de ventilation) sont exclus.
- Les dommages dus à l'utilisation de systèmes de brûleurs inappropriés (brûleurs en céramique, brûleurs à infrarouge, brûleurs radiants) sont considérés comme une utilisation incorrecte.

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 - Allemagne

www.roesle.com - support@roesle.de

Déclaration de conformité

Pour les plaques de cuisson en acier inoxydable qui entrent en contact avec des aliments, 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 Onderhoudsinstructie voor roestvrije stalen Plancha-grillplaten

Beste RÖSLE-klant,

Van harte gefeliciteerd! U hebt gekozen voor de hoogwaardige plancha-grillplaat 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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

GEVAAR – Brandwonden door zeer hete oppervlakken

Een roestvrijstalen bakplaat bereikt bij het grillen zeer hoge temperaturen en houdt deze warmte langdurig vast. Raak de verwarmde plaat daarom alleen aan met geschikte, hittebestendige handschoenen. Ook na het uitschakelen van de grill blijft de plaat nog lang heet genoeg om ernstige brandwonden te veroorzaken. Houd de grill tijdens het gebruik altijd onder toezicht en zorg ervoor dat kinderen en huisdieren zich niet in de directe nabijheid van het apparaat bevinden.

GEVAAR – Brandgevaar door vet

Bij vetbrand mag dit nooit met water worden geblust, omdat het vuur explosief kan uitbreiden. Gebruik uitsluitend een blusdeken of een geschikt blusmiddel. Wees voorzichtig met het doseren van olie tijdens het grillen. Te veel olie bevordert vlamvorming en kan in de branders druipen. Houd altijd voldoende afstand bij het toevoegen van olie aan de hete plaat.

WAARSCHUWING – Thermische schok

De bakplaat mag absoluut niet met koud water worden overgoten. Een abrupte afkoeling van een hete roestvrijstalen plaat kan leiden tot vervorming, scheuren of blijvende schade. Laat de plaat voor elke reiniging eerst iets afkoelen.

WAARSCHUWING – Wind en vlamuitbreuk

Sterke windvlagen kunnen de branderflame uitblazen. Omdat de bakplaat delen van de branders bedekt, is een vlamuitbreuk niet altijd onmiddellijk visueel waarneembaar. Let daarom op het typische ontstekings- of brandgeluid van elke brander en controleer bij afwijkingen onmiddellijk de gasvoorziening. Bij een uitgedoofde vlam geldt: Gas afsluiten, 5 minuten wachten en daarna opnieuw ontsteken.

Bestemmingsgebruik

De bakplaat is uitsluitend bestemd voor gebruik buitenshuis in particuliere huishoudens. Het is geschikt voor gebruik in gasgrills die op propaan of butaan werken en zijn uitgerust met traditionele roestvrijstalen buisbranders. Gebruik op keramische branders met hoge temperatuur, infraroodbranders of andere speciale warmtebronnen is niet toegestaan, omdat deze constructies lokaal extreem hoge temperaturen kunnen genereren en de plaat kunnen beschadigen.

De bakplaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van grillbare voeding. Ongeschikt gebruik is niet toegestaan en kan leiden tot schade.

Het negeren van deze veiligheidsinstructies kan leiden tot verwondingen, brand of materiële schade. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit het negeren van deze instructies. Garantie vervalt bij onjuist gebruik.

Maximale temperatuur van de roestvrijstalen plaat

Let op! De plancha-plaat mag niet worden gebruikt met de draaiknop op de stand MAX. Deze stand is alleen geschikt voor grillroosters!

De bakplaat bestaat uit massief roestvrij staal. Dit roestvrij staal is permanent thermisch belastbaar tot **maximaal 350 °C**. Temperaturen daarboven kunnen leiden tot verhoogde verkleuring, vervorming, materiaalsputtering en een verkorte levensduur.

- Temperaturen tot ongeveer 300 °C zijn onschadelijk.
- Temperaturen tussen 300 °C en 350 °C kunnen duidelijke verkleuringen veroorzaken (normaal effect, geen gebrek).
- Boven de 350 °C neemt het risico van thermische overbelasting duidelijk toe.

Het is daarom belangrijk om deze temperatuurgrens niet te overschrijden.

Gevaren door zeer hete oppervlakken

GEVAAR – Acute brandwonden

Probeer nooit de plaat in een voorverwarnde grill te plaatsen of uit een hete grill te halen. Roestvrij staal blijft zeer lang heet. Het risico op brandwonden bestaat ook nog enkele minuten na uitschakeling van de branders.

Aansteken en voorbehandeling voor het eerste gebruik

Voordat u de plaat plaatst, moet de barbecue volledig zijn uitgeschakeld en afgekoeld. De gasfles moet worden gesloten en beveiligd tegen onbedoeld openen. Verwijder alle grillroosters en warmhoudroosters. De warmteverdelers van de branders moeten volgens de instructies van de barbecuefabrikant correct worden geplaatst.

Plaats de plancha-plaat voorzichtig en zonder kracht op het onderstel van de barbecue. De plaat moet met de vetafvoer naar links vooraan worden geplaatst en stevig liggen zonder te wiebelen. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen en de vrije ruimte aan de zijkanten niet worden afgedekt en zo veel mogelijk in het midden zijn uitgelijnd (niet volledig naar één kant schuiven). Een geblokkeerde luchttoevoer kan ertoe leiden dat onverbrand gas zich ophoopt en ontbrandt.

Let op! Bij alle barbecues met 6 branders (Hero 6 of Pro 6) mag de plancha-plaat alleen in het midden of links met enige afstand worden geplaatst!

Omdat de plaat een deel van de branders bedekt, is het zicht van bovenaf beperkt. Luister goed naar het ontstekingsgeluid en controleer visueel of er vlammen ontstaan aan de branderlijst.

Het deksel van de barbecue mag niet permanent gesloten blijven (maximaal 30 minuten) om oververhitting te voorkomen.

Bakplaat in gasgrill plaatsen

Voor het plaatsen moet de grill volledig zijn uitgeschakeld en afgekoeld. Sluit de gasfles en beveilig deze tegen onbedoeld openen. Verwijder alle grillroosters en warmhoudroosters. De warmteverspreiders van de branders moeten correct worden geplaatst volgens de instructies van de grill fabrikant.

Plaats de bakplaat voorzichtig en zonder geweld op het onderstel van de grill. De plaat moet met de vetafvoer naar links voren worden ingebouwd en veilig liggen zonder te wiebelen. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen en zijruimtes niet zijn bedekt en zoveel mogelijk parallel zijn uitgelijnd. Een geblokkeerde luchttoevoer kan ervoor zorgen dat zich onverbrand gas ophoopt en kan ontbranden.

Aangezien de plaat een deel van de branders bedekt, is het zicht van bovenaf beperkt. Luister bewust naar het ontstekingsgeluid en controleer visueel de vlamvorming aan de branderbalk.

Grillmethoden en temperatuurcontrole

De bakplaat is een multifunctioneel accessoire voor het garen en grillen van vlees, vis, groenten en fruit. Om optimale grillresultaten te behalen, kunnen verschillende temperatuurzones op de bakplaat worden gecreëerd door de afzonderlijke branders op verschillende instellingen te zetten.

Brander individueel instellen

De branders kunnen op verschillende verwarmingsstanden worden ingesteld (tussen “MIN” en de middelste stand). Als alternatief kunnen alleen de twee middelste of de twee buitenste branders worden ingeschakeld (altijd gelijkmatig opwarmen). Zo kunnen verschillende temperatuurzones worden gecreëerd voor scherp aanbraden of zacht garen.

Temperatuur controleren

Let op! Bij barbecues met een digitale temperatuurweergave moet deze worden uitgeschakeld, omdat deze alleen is geprogrammeerd voor gebruik met een grillrooster.

De bepaling van de ideale temperatuur geschiedt zoals beschreven in het volgende gedeelte. Alternatief kan een contactloze infraroodthermometer worden gebruikt om de oppervlaktetemperatuur van de bakplaat nauwkeurig te meten.

- **Directe hitte:** Als het grillvoer direct boven een ingeschakelde brander ligt, is dit bijzonder geschikt voor snel aanbraden en korte kooktijden.
- **Indirecte hitte:** Gebieden die aan de zijkanen van de branders liggen of minder hitte ontvangen, maken langzaam garen of het warmhouden van reeds bereide gerechten mogelijk.

Bepaling van de ideale temperatuur

Zodra er fijne rook boven de plaat zichtbaar wordt, is de temperatuur hoog genoeg om scherp aan te braden. Als er sterke, blauwachtige rook ontstaat, is de temperatuur te hoog en bestaat er een risico op verkleuring of ingebrande residuen.

Wassertropen-test

Laat enkele druppels water op de hete bakplaat vallen:

- Langzaam verdampen of plasvorming: Lage hitte onder 150 °C (te koud).
- “Dansende” druppels met snelle verdamping: Gemiddelde hitte 180–220 °C (ideaal voor de meeste gerechten).
- Directe verdamping: Hoge hitte boven 250 °C (te heet voor gevoelig grillvoer).

Olie-rookpuntsmethode

Breng een dunne olielaag (bijv. zonnebloemolie) aan op de oppervlakte:

- Olie blijft helder: <150 °C (te koud).
- Licht waas: ongeveer 180–220 °C (ideale grilltemperatuur).
- Zichtbare rook: >250 °C (te heet voor fijn grillvoer en risico op olieverbranding)

Voorzichtigheid bij thermische belastingen

Bevroren voedingsmiddelen mogen nooit direct op de hete plaat worden gelegd, omdat het plotseling afkoelen van een plek de plaat spanningsbelast kan. Eveneens mag de plaat niet met water worden geblust of groot oppervlaktes worden overgoten.

Reiniging, onderhoud en opslag

Laat de plaat na het uitschakelen van de barbecue eerst enkele minuten afkoelen, zodat er geen acuut verbrandingsgevaar bestaat. Verwijder grove etensresten met een geschikte schraper of spatel en schuif ze in de vetafvoer. Een kleine hoeveelheid water op kamertemperatuur kan helpen om resten van de nog warme plaat te verwijderen – gebruik nooit koud water of ijs.

Reinig de plaat vervolgens met mild afwasmiddel en een zachte spons. Metalen borstels, schuurmiddelen of staalwol zijn niet geschikt, omdat ze de oppervlakte kunnen beschadigen. Spoel de plaat grondig af en droog deze volledig om roestvorming aan eventuele snijranden te voorkomen. Controleer ook regelmatig het vetopvangsysteem en de verbrandingskamer van de grill.

De bakplaat is niet vaatwasmachinebestendig.

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
- Verkleuringen die door hitte ontstaan zijn typisch voor het materiaal en vormen geen tekortkoming in de garantie.
- Schade door oververhitting boven 350 °C is van garantie uitgesloten, aangezien de maximale belasting van de roestvrijstalen plaat technisch bij 350 °C ligt.
- Schade, zoals vervorming, veroorzaakt door een thermische schok (koud water, ijs) is uitgesloten van de garantie.
- Schade die voortvloeit uit een geblokkeerde luchttoevoer (bijvoorbeeld door het bedekken van ventilatieopeningen)
- Schade door gebruik van ongeschikte brandersystemen (keramische branders, infrarood-branders, stralingsbranders) wordt beschouwd als onjuist gebruik.

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

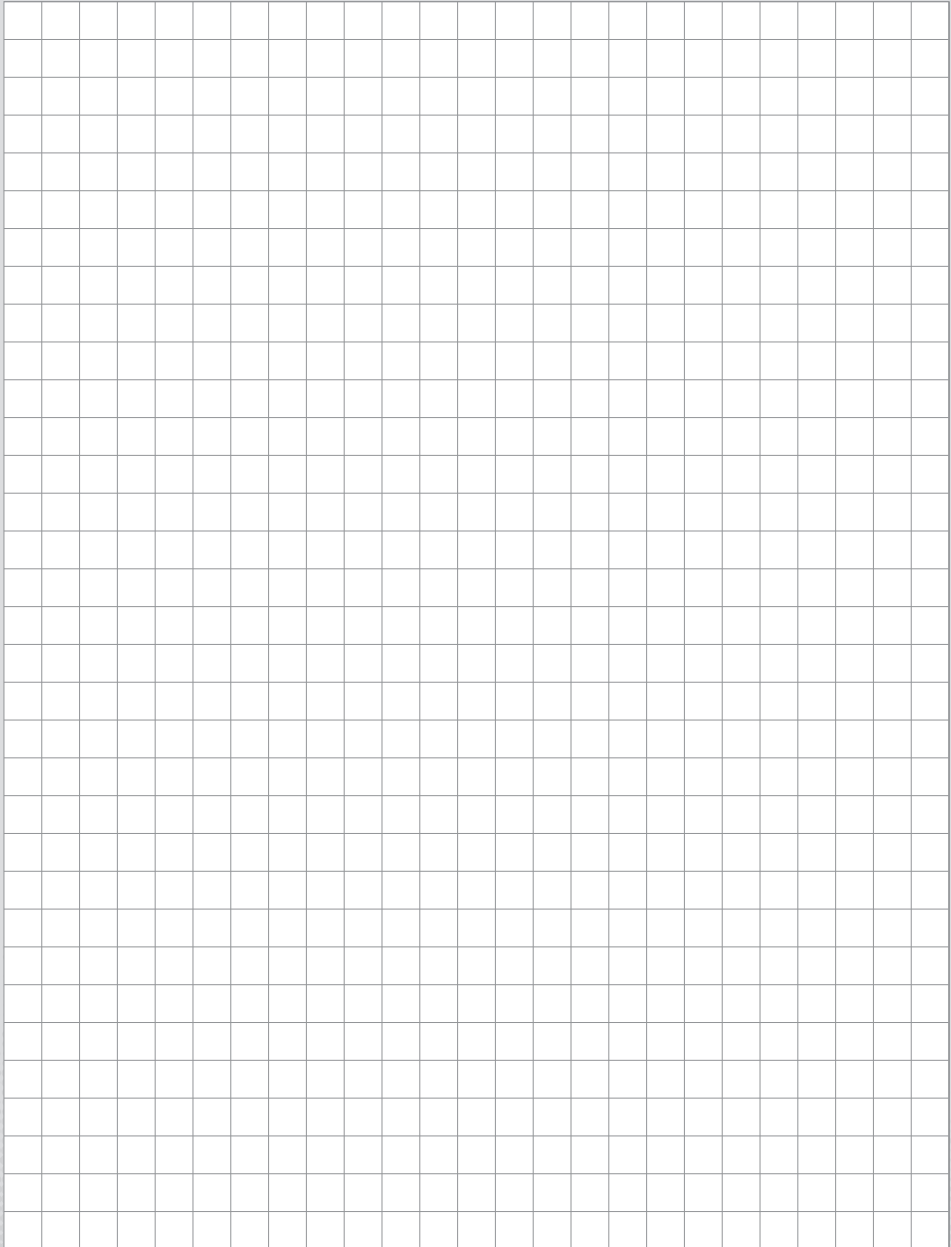
Voor roestvrijstalen bakplaten die in contact komen met voedsel. Hierbij verklaren we dat onze producten voldoen aan de wettelijke vereisten van Verordening (EG) Nr. 1935/2004 in de actuele versie.

Wij wensen u veel plezier en vreugde met uw nieuwe RÖSLE-product.

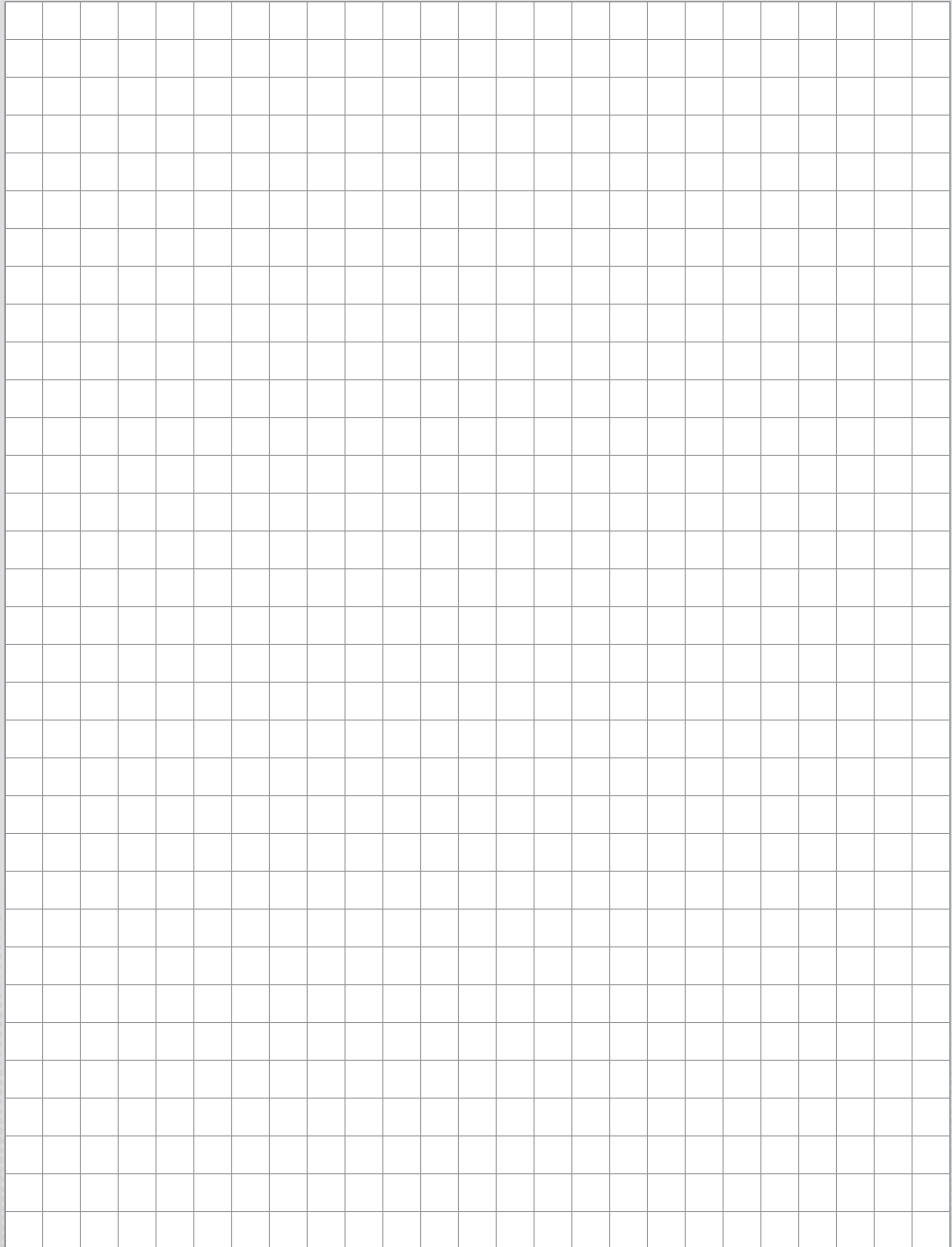
Uw RÖSLE-team uit Marktoberdorf



Notizen – Notes – Notities



Notizen – Notes – Notities





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



12/2025