



SINCE 1888

## **Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Plancha-Grillplatte**

**User Manual and Care Instructions  
for the Plancha Barbecue Plate**

**Notice d'utilisation et d'entretien  
pour la plancha**

**Art. Nr. 25429**



# Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Plancha-Grillplatte

## 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 einzuhalten.



**Aufgeheizte Gussgegenstände immer mit hitzebeständigen und geeigneten Schutzhandschuhen anfassen!**

- Bei Verwendung bitte die Sicherheitshinweise des Grillherstellers beachten.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, nur Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff, Silikon oder geeignete Plancha-Spachteln aus Edelstahl verwenden. Nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen rühren oder schaben.
- Darauf achten, dass die Flüssigkeiten aus den Speisen nie vollständig verdampfen. So wird ein Anbrennen der Lebensmittel und eine Beschädigung des Gussgegenstandes oder der Heizquelle verhindert.
- Lassen Sie heiße Gussgegenstände nie unbeaufsichtigt und halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Die heißen Gussgegenstände immer auf eine hitzebeständige Unterlage stellen. Nie direkt auf einen kalten Untergrund abstellen, um Rissbildungen zu vermeiden.
- Die Gussgegenstände nicht fallen lassen oder anschlagen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das zerbrechen kann oder Risse bekommt.
- Die Gussgegenstände niemals mit kaltem Wasser abschrecken.
- Falls Fette anfangen zu brennen, drehen Sie alle Brenner zu, schließen Sie die Gasflasche, nehmen Sie alles Grillgut von der Plancha und lassen Sie den Deckel wenn möglich geöffnet, bis das Feuer erloschen ist.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Gussgegenstände mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Spülschwamm oder einer Geschirrspülbürste mit der Hand reinigen.
- Anschließend gründlich klarspülen und mit einem weichen Lappen oder Spültuch trocken.

## WIE GRILLE ICH MIT DER RÖSLE PLANCHA-GRILLPLATTE

- Plancha-Grillplatte auf den Grillrost plazieren, so dass drei darunterliegende Brenner abgedeckt werden. Der Verwendung auf Grills mit zwei oder weniger Brennern wird nicht empfohlen.
- Den Grill auf eine Temperatur von min. 250 °C vorheizen.
- Anschließend etwas hitzebeständiges Speiseöl auf die Platte hinzugeben und verteilen.
- Grillgut langsam auf die Plancha-Grillplatte legen und gleichmäßig auf der Platte verteilen.
- Grillgut in regelmäßigen Abständen wenden und nutzen Sie die gesamte Fläche der Plancha zum Braten.

## REINIGUNG, PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

- Gussgegenstände sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Vor dem Reinigen immer abkühlen lassen. Niemals heiße Gussgegenstände in kaltes Wasser tauchen, da ein thermischer Schock die Emaille und den Guss beschädigen könnte.
- Angebrannte Speisereste in heißem Wasser einweichen und zeitnah schonend alle Oberflächen mit der Hand reinigen. Verwenden Sie dabei keine Stahlwolle, Stahlbürste oder Scheuermittel. Hierbei würden Sie die Emailleschicht und die durch das Einbrennen gebildete Patina abtragen.
- Spülen Sie Gussgegenstände im Anschluss gründlich mit klarem Wasser ab.
- Nach dem Reinigen immer gründlich abtrocknen und an einem trockenen Ort aufbewahren.



## ALLGEMEINE HINWEISE UND GEWÄHRLEISTUNG

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung. Die Gewährleistung bezieht sich auf Mängel am Artikel, die auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen. Die gesetzliche Gewährleistung beginnt ab Datum der Rechnungsstellung/Kaufbeleg. Bitte bewahren Sie diese/-n zum Nachweis sorgfältig auf.

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie Ihr Produkt erworben haben.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

## Service und Kontakt

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter [www.roesle.com/service](http://www.roesle.com/service).

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Deutschland  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

## Konformitätserklärung

Für emaillierte Bedarfsgegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Richtlinie 84/500/EWG, 2005/31/EG und der DIN EN ISO 4531:2018 in ihrer aktuellen Fassung entsprechen.

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

## Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

# User Manual and Care Instructions for the Plancha Barbecue Plate

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please observe 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.



**Always wear suitable, heat-proof oven mitts when handling heated cast metal utensils!**

- Please follow the safety instructions of the grill manufacturer.
- To avoid damaging the enamelling, use kitchen aids made of wood, plastic, silicone or special plancha tools only. Do not stir or scrape using pointed or sharp objects.
- Ensure that the liquids never completely evaporate from the food. This prevents the food from burning and damaging the cast metal utensil or the heat source.
- Never leave hot cast metal utensils unattended, and keep children and pets away.
- Always place the heated cast metal utensils on a heat-resistant surface. In order to prevent the formation of cracks, never place the heated utensils directly onto a cold base.
- Do not drop or hit the cast metal utensils, as cast iron is a brittle material which can crack or shatter.
- Never chill the cast metal utensils with cold water.
- If fats start to burn, turn off all burners, close the gas cylinder, take all food off the plate and if possible leave the lid open until the fire has gone out.

## PRIOR TO FIRST USE

- Wash up the cast metal utensils by hand in warm water with a little washing-up liquid and a soft dish sponge or washing-up brush.
- Afterwards, rinse with clean water and dry with a soft cloth or dishcloth.

## HOW TO BARBECUE USING THE RÖSLE PLANCHA BARBECUE PLATE

- Place the plancha barbecue plate onto the grill rack such that three burners located below are covered. Don't use it for barbecues with two burners or less.
- Pre-heat the grill to a temperature of min. 250 °C | 482 °F.
- Then, spread a little bit of heat resistant oil on the plate
- Put the food to be barbecued slowly onto the plancha barbecue plate and spread it evenly across the plate.
- Turn the food at regular intervals and use the whole plancha plate for frying.

## **CLEANING, CARE AND STORAGE**

- Cast metal utensils are not dishwasher-safe.
- Always allow cast metal utensils to cool off before cleaning. Never immerse the hot cast metal utensils 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 gently clean all surfaces by hand soon after use. Never use steel wool, steel brushes, abrasive cleaners or scouring agents. These products would remove the enamel coating and the patina formed by curing.
- Next, rinse out the cast metal utensils thoroughly with clean water.
- After cleaning, always dry the cast metal utensils thoroughly and store them in a dry place.



## **GENERAL INFORMATION AND WARRANTY**

This item is covered by the statutory warranty. The warranty applies to deficiencies of the article caused by a material and/or manufacturing defect.

The statutory warranty period commences from the date shown on the invoice/receipt. Please keep your invoice/receipt in a safe place for proof of warranty. In case of questions or doubts, please contact the merchant from whom you purchased the product.

Keep this instruction manual for future reference.

## **Service and Contact**

For questions or suggestions, please use our contact form at [www.roesle.com/service](http://www.roesle.com/service).

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktobendorf  
Germany  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

## **Declaration of Conformity**

For enamelled utensils intended to come into contact with food. We hereby declare that our products comply with the current provisions of regulation (EC) No. 1935/2004, directive 84/500/EEC, 2005/31/EC and DIN EN ISO 4531:2018.n.

We hope you enjoy your new RÖSLE product!

## **Your RÖSLE team from Marktobendorf**

This is a computer-generated document. No signature is required.

# Notice d'utilisation et d'entretien pour la plancha

## 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.



**Ne jamais toucher des récipients en fonte sans gants de protection thermorésistants et adaptés.**

- En cas d'utilisation, veuillez respecter les consignes de sécurité du fabricant du barbecue.
- Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en bois, en plastique, en silicone ou des spatules à plancha en acier inoxydable afin de ne pas endommager l'émail. Ne pas mélanger ni racler 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 récipient en fonte ou de la source de chaleur.
- Ne laissez jamais les récipients en fonte sans surveillance et tenez-les hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Posez toujours le récipient en fonte sur un support résistant à la chaleur. Ne le posez jamais sur un support froid afin d'éviter la formation de fissures.
- Ne laissez pas tomber ni cogner le récipient en fonte car il s'agit d'un matériau fragile qui peut casser ou se fissurer.
- Ne faites jamais refroidir les récipients en fonte avec de l'eau froide.
- Au cas où des graisses prenaient feu, éteignez tous les brûleurs, fermez la bouteille de gaz, ôtez les aliments de la plancha et laissez si possible le couvercle ouvert jusqu'à ce que le feu s'éteigne.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez à la main les récipients en fonte avec de l'eau chaude, un peu de produit vaisselle et une éponge de cuisine douce ou une brosse à vaisselle.
- Rincez ensuite abondamment et séchez avec un chiffon doux ou un torchon.

## COMMENT FAIRE DES GRILLADES AVEC LA PLANCHA DE RÖSLE

- Placez la plancha-grill sur la grille de votre barbecue de sorte que trois brûleurs en dessous soient couverts. L'utilisation avec deux brûleurs ou moins n'est pas recommandée.
- Préchauffez le grill à une température de min. 250 °C.
- Ajoutez ensuite un peu d'huile sur la plancha et étalez.
- Placez les aliments à griller sur la plancha-grill et répartissez-les uniformément.
- Retournez les aliments régulièrement et utilisez toute la surface de la plancha pour les faire griller.

## NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

- Les récipients en fonte ne vont pas au lave-vaisselle.
- Laissez toujours refroidir avant de nettoyer. Ne jamais plonger les récipients en fonte dans l'eau froide car un choc thermique pourrait endommager l'émail et la fonte.
- Faites ramollir dans l'eau chaude les résidus alimentaires ayant attaché et nettoyez à la main toutes les surfaces délicatement et rapidement. Dans ce cadre, n'utilisez pas de laine d'acier, de brosse métallique ou d'abrasifs. Vous élimineriez ainsi la couche d'émail et la patine formée par le culottage.
- Rincez ensuite abondamment les récipients en fonte à l'eau claire.
- Séchez bien l'ustensile après le nettoyage et conservez-le dans un endroit sec.



### CONSIGNES GÉNÉRALES ET GARANTIE

Vous bénéficiez de la garantie légale sur cet article. La garantie couvre tous les défauts de l'article qui sont dus à un défaut de matériau et/ou de fabrication.

La garantie légale commence à partir de la date d'achat figurant sur la facture/le ticket de caisse. Veuillez la/le conserver précieusement comme justificatif.

Pour toute question ou réclamation, veuillez-vous adresser à votre revendeur auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Conservez cette notice d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure.

### S.A.V. et contact

En cas de questions ou de suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact à l'adresse [www.roesle.com/service](http://www.roesle.com/service).

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Allemagne  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

### Déclaration de conformité

Pour les récipients usuels émaillés entrant en contact avec des aliments.

Par la présente, nous déclarons que nos produits répondent aux dispositions légales du Règlement (CE) n°1935/2004, de la Directive 84/500/CEE, 2005/31/CE et de la norme DIN EN ISO 4531:2018, dans leur version actuelle.

Nous vous souhaitons beaucoup de joie et de plaisir avec votre nouvel article RÖSLE.

### L'équipe RÖSLE de Marktoberdorf

Ce document est créé par un système électronique et est aussi valide sans signature.



SINCE 1888

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

Tel. +49 8342 912 0  
Fax +49 8342 912-190  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

11/2020