RÖSLE

SINCE 1888

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für emaillierte raue Bedarfsgegenstände aus Guss

User Manual and Care Instructions for enamelled, raw, cast metal utensils

Notice d'utilisation et d'entretien pour les récipients usuels bruts émaillés en fonte

Art. Nr. 25075, 25311, 25319, 25409, 25420, 25421, 25422, 25423, 25440, 25441, 25442, 25451, 25454 25554, 25555, 25621

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für emaillierte raue Bedarfsgegenstände aus Guss

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 oder Silikon 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 Gussgegenstand oder der Heizquelle verhindert.
- Lassen Sie 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 es zu einem Fettbrand kommen sollte, diesen niemals mit Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten löschen! Bitte verwenden Sie eine Löschdecke oder geeignete Löschmittel.

EINBRENNEN UND VORBEHANDELN VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Gussgegenstände mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Spülschwamm oder einer Geschirrspülbürste reinigen. Anschließend klarspülen.
- Gründlich abtrocknen.
- Gesamte Gussteilfläche innen und außen mit neutralem hitzebeständigem Speiseöl oder Pflanzenfett einreiben – **kein Olivenöl verwenden!**
- Die Gussgegenstände 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 Gussgegenstände langsam abkühlen lassen.
- Nach dem vollständigen Abkühlen, nochmals komplett mit neutralem hitzebeständigem Speiseöl oder Pflanzenfett einreiben.
- Überschüssiges Fett mit einem Bauwolltuch abreiben.
- Nun ist der Gussgegenstand gebrauchsfertig.

REINIGUNG, PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

Wie reinige ich emaillierte raue Bedarfsgegenstände aus Guss

- 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 reinigen. Verwenden Sie

dabei keine Stahlwolle, Stahlbürste oder Scheuermittel. Hierbei würden Sie die Emaille-Schicht 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 Gussgegenstände niemals feucht aufbewahren.

Hinweis zur Pflege

- Nach der Reinigung den Gussgegenstand mit einer kleinen Menge neutralem hitzebeständigem Speiseöl oder Pflanzenfett einreiben – **kein Olivenöl verwenden!**
- Überschüssiges Fett mit einem Bauwolltuch abreiben.

Erneutes Einbrennen

Nach häufigem Garen säuerlicher Speisen, nach chemischer Reinigung und mechanischer Beschädigung der Emaille oder nach Abtragen der Patina, können Gussgegenstände etwas trocken und stumpf aussehen. In diesem Fall sollten die Gussteile erneut eingebrannt werden. Dadurch werden das Anbrennen und die Rostbildung deutlich minimiert.

- Folgen Sie dem Schritt „Reinigung“.
- Folgen Sie dem Schritt „Einbrennen und Vorbehandeln vor dem ersten Gebrauch“.

ALLGEMEINE HINWEISE UND GEWÄHRLEISTUNG

Für Schäden an Gussteilen und 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
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen und Zubehör
- 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.

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.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

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 enamelled, raw, cast metal utensils

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 utensil!

- Please follow the safety instructions of the grill manufacturer.
- To avoid damaging the enamelling, use kitchen aids made of wood, plastic or silicone 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 the cast metal utensils unattended, and keep children and pets away.
- Always place the cast metal utensils on a heat-resistant surface. Never place the pot directly onto a cold base, to prevent the formation of cracks
- 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.
- Never use water or liquids containing water to extinguish a fire caused by fat! Use a fire blanket or suitable extinguishing device.

CURING AND SEASONING BEFORE USE

- Wash the cast metal utensils in warm water with a little washing-up liquid and a soft dish sponge or washing-up brush. Then rinse with clean water.
- Dry thoroughly.
- Rub a neutral, high smoke-point cooking oil or vegetable fat all over the surface of the cast metal surface, inside and out – **never use olive oil!**
- Place the cast metal utensils in a pre-heated 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 cast metal utensils to cool gradually.
- Once it 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.
- The cast metal utensil is now ready to use.

CLEANING, CARE AND STORAGE

How to clean enamelled, raw, cast metal utensils

- 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 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 – never store when wet or damp.

Care instructions

- After cleaning the cast metal utensil, rub the surface with a small amount of neutral high smoke-point cooking oil or vegetable fat – **never use olive oil!**
- Wipe off any excess grease using a cotton cloth.

Reseasoning

If frequently used for cooking acidic meals, if cleaned with chemicals or if the enamel sustains damage or the patina is worn off, cast metal utensils can take on a somewhat dull and tarnished appearance. If this occurs, reseason the cast metal components. This greatly reduces burning and rust formation.

- Follow the instructions for cleaning.
- Follow the instructions for curing and seasoning before use.

GENERAL INFORMATION AND WARRANTY

We cannot be held liable for damage to the cast metal components and accessories caused by the following:

- incorrect use
- inappropriate, improper or negligent handling
- failure to follow this instruction manual
- failure to follow manufacturer's indications regarding cleaning products
- improper repairs
- installation of non-original spare parts and accessories
- misuse

This article is covered by the statutory warranty of 2 years. The warranty period commences from the date shown on the receipt. Please keep your receipt in a safe place for proof of warranty.

This only covers damage that is caused by intentional or grossly negligent actions of the legal representative of our company. For questions or complaints, please contact your specialised dealer.

Keep this instruction manual for future reference.

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.

We hope you enjoy your new RÖSLE product!

Your RÖSLE team from Marktoberdorf

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

Notice d'utilisation et d'entretien pour les récipients usuels bruts émaillés en fonte

CONSIGNES DE SECURITE 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 de grill.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone 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 pas laisser tomber ni cogner le récipient en fonte car il s'agit d'un matériau fragile qui peut casser ou se fissurer.
- Ne jamais faire refroidir les récipients en fonte avec de l'eau froide.
- En cas de feu de graisse, ne jamais l'éteindre avec de l'eau ou des fluides aqueux ! Veuillez utiliser une couverture extinctrice ou un agent extincteur approprié(e).

CULOTTAGE ET TRAITEMENT PRÉALABLE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez 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 à l'eau claire.
- Séchez parfaitement.
- Enduisez l'intégralité de la surface intérieure et extérieure de la partie en fonte avec de l'huile alimentaire ou de la graisse végétale neutre résistant à la chaleur : **ne pas utiliser d'huile d'olive !**
- Placez les récipients en fonte dans un four préchauffé à 180 °C pendant 2 heures. **➔ Développement de fumée !** Assurez un renouvellement d'air frais suffisant.
- Vous pouvez également réaliser cette opération sur un grill à charbon ou à gaz.
- Laissez refroidir lentement les récipients en fonte.
- Après refroidissement complet, enduisez une nouvelle fois entièrement d'huile alimentaire ou de graisse végétale neutre résistant à la chaleur.
- Essuyez la graisse en excès avec un torchon en coton.
- Le récipient en fonte est maintenant prêt à l'emploi.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

Comment je nettoie des récipients usuels bruts émaillés en fonte

- Les récipients en fonte ne sont pas lavables en machine.
- Toujours laisser 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 toutes les surfaces délicatement et rapidement. Dans ce cadre, n'utilisez

- pas de laine d'acier, de brosse métallique ou d'abrasifs. Vous éliminieriez ainsi la couche d'émail et la patine formée par le culottage.
- Rincez ensuite abondamment les récipients en fonte à l'eau claire.
- Après le nettoyage, séchez toujours parfaitement les récipients en fonte et ne les rangez jamais humides.

Remarque relative à l'entretien

- Après le nettoyage, enduisez le récipient en fonte avec une petite quantité d'huile alimentaire ou de graisse végétale neutre résistant à la chaleur. – **Ne pas utiliser d'huile d'olive !**
- Essuyez la graisse en excès avec un torchon en coton.

Renouvellement du culottage

Après une cuisson fréquente d'aliments acides, après un nettoyage chimique et une détérioration mécanique de l'émail ou après un retrait de la patine, les récipients en fonte peuvent avoir l'air un peu secs et mats. Dans ce cas, les parties en fonte doivent être culottées une nouvelle fois. Cela réduira nettement l'attachement des aliments et la formation de rouille.

- Suivez l'étape de nettoyage.
- Suivez l'étape de culottage et de traitement préalable avant la première utilisation.

REMARQUES GÉNÉRALES ET GARANTIE

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages causés aux parties en fonte et accessoires résultant de :

- un usage non conforme
- un traitement inapproprié, incorrect ou négligent
- un non-respect de la présente notice d'utilisation
- un non-respect des indications du fabricant concernant les produits de nettoyage
- des réparations non conformes
- un montage de pièces de rechange et d'accessoires ne correspondant pas à l'exécution d'origine
- une utilisation abusive

Vous bénéficiez d'une garantie légale de 2 ans sur cet article. La garantie commence à partir de la date d'achat figurant sur le ticket de caisse. Veuillez le conserver précieusement comme justificatif.

Nous ne sommes responsables que des dommages commis intentionnellement ou par négligence grave du représentant légal de notre société. Pour toute question ou réclamation, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé.

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

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 a été établi par voie numérique et il est valide sans signature

RÖSLE

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

10/2021