

RÖMERTOPE®

Das Original
seit 1967

TON-DAMPF-BRÄTER
CLAY STEAM ROASTER



GEBRAUCHSANWEISUNG
USER MANUAL

.....
Immer
PERFEKT
gegart
.....



EINFACH · NATÜRLICH · LECKER

Römertopf Westerwald GmbH

Vertrieben von:

p:os handels GmbH, Ostenallee 1-3,
59063 Hamm, Germany
roemertopf@pos-germany.de



RÖMERTOPF®

RÖMERTOPF®



user manual in
more languages

RÖMERTOPF TON-DAMPF-BRÄTER

Sie haben sich für einen hochwertigen Römertopf entschieden. Bevor Sie den Römertopf in Benutzung nehmen, machen Sie sich bitte mit seinen Eigenschaften vertraut, indem Sie nachfolgende Bedienungsanleitung inklusive der Sicherheitshinweise lesen. Ausschließlich für die angegebenen Einsatzbereiche bietet unser Römertopf sein vollumfängliches Können. Bewahren Sie diese Anleitung auf und händigen Sie diese bei Weitergabe an Dritte aus.

Kochen und Dampfgaren

Für optimale Ergebnisse garen Sie im Topf mit geschlossenem Deckel. Es dient dem Erhalt von Aromen und lässt die Speisen saftig und zart garen. Ein Zugeben von Fett bzw. Öl ist nicht erforderlich.

Die Vorteile des Dampfgarens können Sie nutzen, indem Sie den Deckel vor der Nutzung wässern. Hierzu die Innenseite des Deckels mit Wasser füllen und idealerweise 30 Minuten mit handwarmen Wasser füllen. Der Deckel saugt sich so mit Wasser voll und gibt dieses während des Garprozesses wieder als Dampf ab. Der Unterteil des Topfes benötigt keine Wässerung, da er glasiert ist.

Einstellungen im Elektroherd:

180 °C für Umluft oder 220 °C bei Ober- und Unterhitze.

Einstellung im Gasherd:

Start mit Stufe 3, nach 5 Minuten langsam auf Stufe 4 bis 5 gehen.

Braten

Für das Gelingen einer schönen Kruste bei Fleisch, Geflügel, Fisch oder Aufläufen nehmen Sie bitte 15 bis 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel ab.

Garzeit

Temperaturschocks sollten im Umgang mit dem Römertopf vermieden werden. Stellen Sie den Römertopf daher immer in den kalten, nicht vorgeheizten Backofen, damit er sich langsam aufheizen kann. Durch das langsame Aufheizen verlängert sich die übliche Garzeit eines Gerichts je nach Backofen um 10 bis 20 Minuten. Möchten Sie während des Garens noch weitere Zutaten in den Topf geben, sollte dies schnell geschehen, damit möglichst wenig Dampf und Hitze entweichen.

Vom Ofen auf den Tisch

Zum Servieren stellen Sie Ihren Römertopf direkt auf einen Topfunter-setzer. Im geschlossenen Topf bleibt das Gericht noch lange Zeit heiß.

Einsatzbereich

Der Artikel ist für haushaltsübliche Backöfen bestimmt und darf auf maximal 230 °C erhitzt werden. Bitte nutzen Sie den Topf nicht zum Grillen oder Gratinieren. Wir empfehlen für Ihre Grillevents unsere Grill-Linie Made by Römertopf.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem ersten und jedem weiteren Gebrauch ist der Bräter zu reinigen. Nach Nutzung reinigen Sie den Topf bitte erst dann, wenn er abgekühlt ist. Hierzu sind warmes Wasser, sanftes Spülmittel, ein Schwamm oder eine weiche Bürste ausreichend. Mögliche Verkrustungen lösen sich nach einiger Zeit des Einweichens oft wie von selbst. Der Römertopf ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine lange Lebensdauer empfehlen wir jedoch die Handwäsche.

Bei Nichtbenutzung lagern Sie den Topf bitte trocken und sauber bei Raumtemperatur. Dazu legen Sie Unter- und Oberteil stets ineinander

gelegt ab, damit Ober- und Unterteil durchlüftet werden und eine eventuell vorhandene Restfeuchte austreten kann.

SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Vermeiden Sie bitte plötzliche Temperaturschwankungen, wie zum Beispiel das Einfüllen kalten Wassers in den heißen Topf. Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab.

VORSICHT! Beim Ausgießen heißer Flüssigkeiten ist besondere Aufmerksamkeit und Vorsicht geboten, ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss.

ACHTUNG, VERBRENNUNGSGEFAHR! Der Bräter wird sehr heiß. Bitte tragen Sie daher stets geeignete Backhandschuhe! Brennendes Fett ist immer und ausschließlich mit einer Feuerlöschdecke oder dem Deckel zu erstickern. Niemals mit Wasser, da hierdurch eine Fettexplosion provoziert wird!

Lassen Sie Kinder bitte niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes und heißem Kochgeschirr! Verwenden Sie den Römertopf nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.

ENTSORGUNG UND GARANTIE

Ressourcen schonen: Sortieren bzw. trennen Sie die Verpackungsmaterialien gemäß der Vorgaben Ihrer örtlichen Recyclingstellen. Informationen zu Entsorgungsmöglichkeiten des ausgedienten Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Die Oberfläche des Römertopfes wird sich im Laufe der Zeit und der Nutzungshäufigkeit verfärben (Naturprodukt), dies schränkt die Funktionsweise in keiner Weise ein.

Im Fall von Mängeln an diesem Produkt stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produktes gesetzliche Rechte zu. In den Ländern, in denen eine Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadensersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlichen vorgeschriebenen Mindestbedingungen.

Bei Fragen kontaktieren Sie uns gerne mit den Daten des Kaufbelegs und der Verpackung.

Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung, die Verpackung und den Verkaufsbeleg auf, da diese wichtige Informationen enthalten.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

roemertopf@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

RÖMERTOPF CLAY STEAM ROASTER

You have decided in favour of a high-quality Römertopf. Before using the Römertopf, please familiarise yourself with its features by reading the following operating instructions, including the safety instructions. Our Römertopf can fully perform its tasks only when used for the specified areas of application. Keep these instructions in a safe place and hand them over if passing on the product to third parties.

Cooking and steaming

For optimum results, cook in the pot with the lid closed. It helps to preserve flavours and allows the food to cook juicy and tender. It is not necessary to add grease or oil. You can utilise the advantages of steam cooking by soaking the lid before use. To do this, fill the inside of the lid with water and ideally fill with lukewarm water for 30 minutes.

The lid soaks up water and releases it again as steam during the cooking process. The bottom part of the pot does not require watering as it is glazed.

Settings in the electric cooker:

180 °C for convection or 220 °C for top and bottom heat.

Setting on the gas hob:

Start at level 3, after 5 minutes slowly go to level 4 to 5.

Roast

To achieve a nice crust on meat, poultry, fish or casseroles, please remove the lid 15 to 20 minutes before the end of the cooking time.

Cooking time

Temperature shocks should be avoided when using the Römertopf. Therefore, always place the Römertopf in a cold, unheated oven so

that it can heat up slowly. Slow heating extends the usual cooking time of a dish by 10 to 20 minutes, depending on the oven. If you want to add more ingredients to the pan during cooking, this should be done quickly so that as little steam and heat as possible escapes.

From the oven to the table

To serve, place your casserole directly on a trivet. The dish remains hot for a long time in the closed pot.

Field of application

The article is intended for standard household ovens and may be heated to a maximum of 230 °C. Please do not use the pan for grilling or gratinating. We recommend our Made by Römertopf barbecue range for your barbecue events.

CLEANING AND CARE

The roaster must be cleaned before the first and each subsequent use. After use, please only clean the pot when it has cooled down. Warm water, gentle washing-up liquid, a sponge or a soft brush are sufficient for this. Possible incrustations often dissolve by themselves after some time of soaking.

The Römertopf is suitable for cleaning in the dishwasher.

However, we recommend hand washing for a long service life.

When not in use, please store the pot dry and clean at room temperature. To do this, always place the lower and upper sections inside each other so that the upper and lower sections are ventilated and any residual moisture can escape.

SAFETY INSTRUCTIONS

ATTENTION! Please avoid sudden changes in temperature, such as pouring cold water into a hot pan. Always place the hot product on a heat-resistant stand.

CAUTION! Special care and caution is required when pouring out hot liquids, otherwise there is a risk of scalding. Do not pour out the liquid hastily, but make sure it flows evenly.

CAUTION, RISK OF BURNS! The roasting pan gets very hot. Therefore, please always wear suitable baking gloves! Burning fat must always and only be smothered with a fire blanket or the lid. Never use water, as this will provoke a grease explosion!

Never leave children unattended near the hob or hot cookware!
Do not use the casserole if there are signs of deformation or damage.

DISPOSAL AND WARRANTY

Conserve resources: Sort or separate the packaging materials according to the specifications of your local recycling centres. You can obtain information on disposal options for used products from your local authority or municipal administration at.

The surface of the Römertopf will discolour over time and in relation to frequency of use (natural product), but this does not restrict its functionality in any way.

In the event of defects in this product, you have legal rights against the seller of the product.

In countries where a warranty and/or a spare parts stock and/or a compensation scheme are prescribed by law, the statutory minimum conditions apply.

If you have any questions, please contact us with the details of the proof of purchase and the packaging.

Please keep the operating instructions, packaging and sales receipt as they contain important information.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
roemertopf@pos-germany.de
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

RÖMERTOPF TEGAME IN ARGILLA PER LA COTTURA AL VAPORE

Avete scelto un Römertopf di alta qualità. Prima di utilizzare il Römertopf, si consiglia di acquisire familiarità con le sue caratteristiche leggendo le seguenti istruzioni per l'uso, comprese le norme di sicurezza. Il nostro Römertopf offre la sua gamma completa di potenzialità esclusivamente per gli ambiti di utilizzo specificati. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro e consegnarle a terzi in caso di cessione del prodotto.

Bollitura e cottura a vapore

Per ottenere risultati ottimali, cuocere nella pentola con il coperchio chiuso. Questo metodo aiuta a preservare i sapori e permette al cibo di cuocere in modo succoso e tenero. Non è necessario aggiungere grasso o olio. È possibile beneficiare dei vantaggi della cottura a vapore bagnando il coperchio d'acqua prima dell'uso. A tal fine, riempire d'acqua l'interno del coperchio, possibilmente con acqua tiepida, per 30 minuti.

Il coperchio assorbe l'acqua e la rilascia sotto forma di vapore durante il processo di cottura. La parte inferiore della pentola non ha bisogno di essere bagnata poiché è smaltata.

Impostazioni del forno elettrico:

180 °C per il forno ventilato o 220 °C per il forno statico superiore e inferiore.

Impostazione del piano di cottura a gas:

Iniziare con il livello 3, dopo 5 minuti passare lentamente al livello 4-5.

Arrostire

Per ottenere una bella crosticina su carne, pollame, pesce o casseruole, togliere il coperchio 15-20 minuti prima della fine della cottura.

Tempo di cottura

I colpi di temperatura dovrebbero essere evitati quando si usa il Römertopf. Pertanto, mettete sempre il Römertopf nel forno freddo, non preriscaldato, in modo che possa riscaldarsi lentamente. Il riscaldamento lento prolunga il tempo di cottura abituale di una pietanza di 10-20 minuti, a seconda del forno. Se si desidera aggiungere altri ingredienti in pentola durante la cottura, occorre farlo rapidamente in modo che il vapore e il calore fuoriescano il meno possibile.

Dal forno alla tavola

Per servire, appoggiare il Römertopf direttamente su un sottopentola. La pietanza rimane calda a lungo nella pentola chiusa.

Ambito di applicazione

L'articolo è destinato a forni domestici e può essere riscaldato fino a un massimo di 230 °C. Non utilizzare la pentola per grigliare o gratinare. Per le grigliate si consiglia la nostra gamma per barbecue Made by Römertopf.

PULIZIA E CURA

Il tegame deve essere pulito prima del primo utilizzo e di ogni utilizzo successivo. Dopo l'uso, pulire la pentola solo quando si è raffreddata. A tal fine sono sufficienti acqua tiepida, detersivo delicato, una spugna o una spazzola morbida. Eventuali incrostazioni spesso si staccano da sole dopo qualche tempo di ammollo. Il Römertopf può essere lavato in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia il lavaggio manuale per una lunga durata.

Quando non viene utilizzata, conservare la pentola asciutta e pulita a temperatura ambiente. A tal fine, mettere sempre la parte inferiore e

superiore una dentro l'altra, in modo che siano ventilate e che l'umidità residua possa fuoriuscire.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Evitare sbalzi di temperatura, come ad esempio il versamento di acqua fredda nella pentola calda. Posizionare sempre il prodotto caldo su una base resistente al calore.

ATTENZIONE! È necessario prestare particolare attenzione e cautela quando si versano liquidi caldi, per evitare il pericolo di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma assicurarsi che scorra in modo uniforme.

ATTENZIONE, PERICOLO DI USTIONI! Il tegame si scalda molto. Pertanto, si raccomanda di indossare sempre guanti da forno adatti. Il grasso che brucia deve essere spento sempre e solo con una coperta estinguente o con il coperchio. A tal fine non utilizzare mai acqua per evitare che il grasso prenda fuoco.

Non lasciare mai bambini incustoditi vicino ai fornelli o alle pentole calde. Non utilizzare il Römertopf se presenta segni di deformazione o danni.

SMALTIMENTO E GARANZIA

Preservare le risorse: Separare i materiali di imballaggio in base alle specifiche dei centri di riciclaggio locali.

Informazioni sulle opzioni di smaltimento dei prodotti usati si possono ottenere presso l'autorità locale o l'amministrazione comunale.

La superficie del Römertopf si scolorisce con il tempo e in base alla frequenza d'uso (prodotto naturale), ma questo non ne limita in alcun modo la funzionalità. In caso di difetti del prodotto, al cliente spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Nei Paesi in cui è prescritta per legge una garanzia e/o la tenuta a magazzino di una scorta di ricambi e/o una regolamentazione del risarcimento danni, si applicano le condizioni minime previste dalla legge.

In caso di domande, si prega di contattarci con i dati della ricevuta d'acquisto e dell'imballaggio.

Conservare le istruzioni per l'uso, l'imballaggio e lo scontrino fiscale perché contengono informazioni importanti.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germania

roemertopf@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

RÖMERTOPF COCOTTE EN TERRE CUITE

Vous avez opté pour un Römertopf de qualité supérieure. Avant d'utiliser le Römertopf, veuillez vous familiariser avec ses caractéristiques en lisant le mode d'emploi suivant, y compris les consignes de sécurité. C'est uniquement pour les domaines d'utilisation indiqués que notre Römertopf offre toutes ses capacités. Conservez ce mode d'emploi et remettez-le à un tiers si vous le lui donnez.

Cuisson et cuisson à la vapeur

Pour des résultats optimaux, faites cuire dans la cocotte avec le couvercle fermé. Cela sert à préserver les arômes et permet de cuire les aliments de manière juteuse et tendre. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de la graisse ou de l'huile.

Vous pouvez profiter des avantages de la cuisson à la vapeur en trempant le couvercle avant de l'utiliser. Pour ce faire, remplir l'intérieur du couvercle avec de l'eau et, dans l'idéal, le remplir d'eau tiède pendant 30 minutes. Le couvercle s'imprègne ainsi d'eau et la restitue sous forme de vapeur pendant le processus de cuisson. La partie inférieure de la cocotte ne nécessite pas d'arrosage, car elle est émaillée.

Réglages de la cuisinière électrique :

180 °C pour la chaleur tournante ou 220 °C pour la chaleur de voûte et de sole.

Réglage de la cuisinière à gaz :

Démarrer au niveau 3, après 5 minutes, passer lentement au niveau 4 à 5.

Rôtir

Pour réussir une belle croûte sur la viande, la volaille, le poisson ou les soufflés, veuillez retirer le couvercle 15 à 20 minutes avant la fin de la cuisson.

Temps de cuisson

Les chocs thermiques doivent être évités lors de l'utilisation du Römertopf. Placez donc toujours le Römertopf dans un four froid, non préchauffé, pour qu'il puisse chauffer lentement. Grâce au processus de chauffage lent, le temps de cuisson habituel d'un plat est prolongé de 10 à 20 minutes selon le four. Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients dans la cocotte pendant la cuisson, il faut le faire rapidement afin que la vapeur et la chaleur s'échappent le moins possible.

Du four à la table

Pour servir, placez votre Römertopf directement sur un dessous de plat. Dans la cocotte fermée, le plat reste chaud pendant longtemps.

Domaine d'utilisation

Cet article est destiné aux fours domestiques courants et peut être chauffé à 230 °C maximum. Veuillez ne pas utiliser la cocotte pour griller ou gratiner. Nous vous recommandons notre ligne de gril Made by Römertopf pour vos grillades.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La cocotte doit être nettoyée avant la première utilisation et à chaque utilisation ultérieure. Après utilisation, ne nettoyez la cocotte que lorsqu'elle a refroidi. Pour ce faire, il suffit d'utiliser de l'eau chaude, un produit vaisselle doux, une éponge ou une brosse douce. Les éventuelles incrustations se dissolvent souvent d'elles-mêmes après un certain temps de trempage. Le Römertopf peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Pour une longue durée de vie, nous recommandons toutefois le lavage à la main. Lorsque vous n'utilisez pas la cocotte, veuillez la conserver dans un endroit sec et propre, à température ambiante. Pour ce faire, placez

toujours la partie inférieure et la partie supérieure l'une dans l'autre, afin que la partie supérieure et la partie inférieure soient aérées et que l'humidité résiduelle éventuellement présente puisse s'échapper.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! Évitez les changements brusques de température, comme par exemple verser de l'eau froide dans une cocotte chaude. Posez toujours le produit chaud sur un support résistant à la chaleur.

ATTENTION ! Lorsque vous versez des liquides chauds, vous devez être particulièrement vigilant et prudent, sinon vous risquez de vous ébouillanter. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux soit régulier.

ATTENTION, RISQUE DE BRÛLURE ! La cocotte devient très chaude. Veuillez donc toujours porter des gants de cuisine appropriés ! La graisse en combustion doit toujours et exclusivement être étouffée à l'aide d'une couverture anti-feu ou du couvercle. Ne jamais utiliser d'eau, car cela provoquerait une explosion de graisse !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de la cuisine et des ustensiles de cuisine chauds ! N'utilisez pas le Römertopf si elle présente des signes de déformation ou d'endommagement.

ÉLIMINATION ET GARANTIE

Préserver les ressources : Triez ou séparez les matériaux d'emballage conformément aux instructions de vos centres de recyclage locaux.

Vous pouvez obtenir des informations sur les possibilités d'élimination du produit usagé auprès de votre administration communale ou muni-

cipale. La surface du Römertopf changera de couleur au fil du temps et de la fréquence d'utilisation (produit naturel), cela ne limite en aucun cas son fonctionnement.

En cas de défaut de ce produit, vous disposez de droits légaux à l'encontre du vendeur du produit.

Dans les pays où une garantie et/ou un stock de pièces détachées et/ou un régime d'indemnisation sont imposés par la loi, les conditions minimales imposées par la loi s'appliquent.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions en nous communiquant les informations contenues dans la preuve d'achat et l'emballage.

Veuillez conserver le mode d'emploi, l'emballage et le justificatif de vente, car ils contiennent des informations importantes.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Allemagne

roemertopf@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

CAZUELA DE BARRO AL VAPOR RÖMERTOPF

Usted ha adquirido una cazuela de barro de alta calidad. Antes de utilizar la cazuela de barro, familiarícese con sus características leyendo las siguientes instrucciones de uso, incluidas las de seguridad. Nuestra cazuela de barro es despliega toda su capacidad si se utiliza exclusivamente para los ámbitos de uso especificados. Conserve estas instrucciones en un lugar seguro y entréguelas si las transmite a terceros.

Cocinar y cocer al vapor

Para obtener resultados óptimos, cocine en la cazuela con la tapa cerrada. Esto ayuda a conservar los sabores y permite que los alimentos se cocinen jugosos y tiernos. No es necesario añadir grasa ni aceite.

Puede beneficiarse de las ventajas de la cocción al vapor remojando la tapa antes de usarla. Para ello, llene el interior de la tapa con agua. Lo ideal es hacerlo con agua tibia durante 30 minutos. La tapa absorbe el agua y la libera de nuevo en forma de vapor durante el proceso de cocción. La parte inferior de la cazuela no necesita agua, ya que está acristalada.

Uso en horno eléctrico:

180 °C para convección o 220 °C para calor superior e inferior.

Uso en horno de gas:

Empezar en el nivel 3, después de 5 minutos pasar lentamente al nivel 4 hasta el 5.

Asar

Para conseguir que la carne, las aves, el pescado o los guisos queden con una costra crujiente, retire la tapa entre 15 y 20 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.

Tiempo de cocción

Se deben evitar los choques térmicos al usar el Römertopf. Por lo tanto, siempre coloque el Römertopf en un horno frío, no precalentado, para que pueda calentarse lentamente. El calentamiento lento prolonga el tiempo habitual de cocción de un plato entre 10 y 20 minutos, dependiendo del horno. Si se desea añadir más ingredientes a la cazuela durante la cocción, debe hacerse rápidamente para que se escape la menor cantidad posible de vapor y calor.

Del horno a la mesa

Para servir, coloque la cazuela directamente sobre un salvamanteles. El plato permanece caliente durante mucho tiempo en una cazuela cerrada.

Ámbito de aplicación

El artículo está destinado a hornos domésticos normales y puede calentarse hasta un máximo de 230 °C. No utilice la cazuela para asar ni gratinar. Le recomendamos nuestra gama de barbacoas Römertopf para sus parrillas.

LIMPIEZA Y CUIDADO

La cazuela debe limpiarse antes del primer uso y de cada uno de los siguientes. Después del uso, limpie la cazuela solo cuando se haya enfriado. Para ello, basta con agua tibia, detergente suave, una esponja o un cepillo suave. Las posibles incrustaciones suelen disolverse por sí solas tras un tiempo de remojo. La cazuela de barro puede lavarse en el lavavajillas. No obstante, recomendamos lavarla a mano para prolongar su vida útil.

Cuando no la utilice, guárdela seca y limpia a temperatura ambiente. Para ello, coloque siempre las secciones inferior y superior una dentro

de la otra, de modo que ambas estén ventiladas y pueda salir cualquier resto de humedad.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Evite los cambios bruscos de temperatura, como verter agua fría en una cazuela caliente. Coloque siempre el producto caliente sobre un soporte resistente al calor.

¡ATENCIÓN! Se requiere especial cuidado y precaución al verter líquidos calientes, de lo contrario existe peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, asegúrese de que fluye de manera uniforme.

PRECAUCIÓN, ¡PELIGRO DE QUEMADURAS! La cazuela se calienta mucho. Por lo tanto, utilice siempre guantes de cocina adecuados. Si la grasa se incendia, debe sofocarse siempre y únicamente con una manta ignífuga o con la tapa. ¡No utilice nunca agua, ya que provocaría la explosión de la grasa!

¡No deje nunca a los niños solos cerca de la placa de cocción/horno ni de utensilios de cocina calientes! No utilice la cazuela de barro si presenta signos de deformación o daños.

ELIMINACIÓN Y GARANTÍA

Conservar los recursos: Clasifique o separe los materiales de embalaje según las especificaciones de los centros de reciclaje locales. Puede obtener información sobre las opciones de eliminación de los productos usados en su ayuntamiento o administración municipal.

La superficie de la cazuela de barro se decolorará con el tiempo y la

frecuencia de uso (producto natural), pero esto no limita en absoluto su funcionalidad.

En caso de defectos en este producto, usted tiene derechos legales que podrá ejercer contra el vendedor del producto. En los países en los que la ley prescribe una garantía y/o un stock de piezas de recambio y/o un sistema de indemnización, se aplican las condiciones mínimas prescritas por la ley.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con nosotros con los datos del ticket de compra y del embalaje.

Conserve el manual de instrucciones, el embalaje y el recibo de compra, ya que contienen información importante.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Alemania

roemertopf@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

RÖMERTOPF STEGESO AF LER

Du har besluttet dig for en Römertopf af høj kvalitet. Før du bruger Römertopf, skal du gøre dig bekendt med dens funktioner ved at læse følgende betjeningsvejledning, herunder sikkerhedsanvisningerne. Vores Römertopfs mange egenskaber er udelukkende beregnet til de specificerede anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted, og overdrag den, hvis du giver artiklen videre til en tredjepart.

Tilberedning og dampning

Brug stegesoen med lukket låg for at få det bedste resultat. Det hjælper med til at bevare smagen og gør, at maden bliver saftig og mør. Det er ikke nødvendigt at tilsætte fedt eller olie. Du kan udnytte fordelene ved damptilberedning ved at lægge låget i blød før brug. Det gør du ved at fylde lågets inderside med vand og helst fylde det med lunkent vand i 30 minutter.

Låget opsuger vand og afgiver det igen som damp under tilberedningsprocessen. Den nederste del af stegesoen behøver ikke vand, da den er glaseret.

Indstillinger for elektrisk ovn:

180 °C for varmluft eller 220 °C for top- og bundvarme.

Indstilling for gasovn:

Start på niveau 3, og skru efter 5 minutter langsomt op til niveau 4 til 5.

Stegning

For at opnå en flot stegeskorpe på kød, fjerkræ, fisk eller gryderetter skal du tage låget af 15 til 20 minutter før tilberedningstiden er slut.

Tilberedningstid

Temperaturchok bør undgås, når man bruger Römertopf. Sæt derfor altid Römertopf i en kold, ikke forvarmet ovn, så den kan varme langsomt op. Langsom opvarmning forlænger den normale tilberedningstid for en ret med 10 til 20 minutter afhængigt af ovnen. Hvis du vil tilsætte flere ingredienser i gryden undertilberedningen, skal det gøres hurtigt, så der slipper så lidt damp og varme ud som muligt.

Fra ovnen til bordet

Ved servering placeres din Römertopf direkte på en bordskåner. Retten holder sig varm i lang tid i den lukkede stegesoe.

Anvendelsesområde

Artiklen er beregnet til almindelige bageovne og kan opvarmes til maksimalt 230 °C. Brug ikke stegesoen til at grille eller gratinere. Vi anbefaler vores Made by Römertopf-grillserie til dine grillarrangementer.

RENGØRING OG PLEJE

Stegesoen skal rengøres før første og hver efterfølgende brug. Rengør først gryden efter brug, når den er kølet af. Varmt vand, mildt opvaskemiddel, en svamp eller en blød børste er tilstrækkeligt til dette. Eventuelle fastbrændte rester opløses ofte af sig selv efter nogen tids opblødning. Römertopf er velegnet til rengøring i opvaskemaskine. Vi anbefaler dog håndopvask for at sikre en lang levetid.

Når stegesoen ikke er i brug, skal den opbevares tørt og rent ved stuetemperatur. Det gør du ved altid at placere under- og overdelen inden i hinanden, så over- og underdelen bliver ventileret, og eventuel resterende fugt kan slippe ud.

SIKKERHEDSANVISNINGER

ADVARSEL! Undgå pludselige temperaturændringer, som f.eks. at hælde koldt vand i en varm gryde. Stil altid det varme produkt på et varmebestandigt underlag.

FORSIGTIG! Der skal udvises særlig omhu og forsigtighed, når man hælder varme væsker ud, ellers er der risiko for skoldning. Hæld ikke væsken ud for hurtigt, men sørg for, at den flyder jævnt.

FORSIGTIG, FARE FOR FORBRÆNDING! Stegesoen bliver meget varm. Brug derfor altid egnede ovnhandsker! Brændende fedt skal altid og udelukkende kvæles med et brandtæppe eller låget. Brug aldrig vand, da det vil fremkalde en fedtekspllosion!

Efterlad aldrig børn uden opsyn i nærheden af kogepladen eller varmt køkkenrej! Brug ikke din Römertopf, hvis den udviser tegn på deformation eller beskadigelse.

BORTSKAFFELSE OG GARANTI

Spar på ressourcerne: Sorter eller adskil emballagematerialerne som angivet på din lokale genbrugsstation. Du kan få oplysninger om bortskaffelsesmuligheder for brugte produkter hos din lokale myndighed eller kommunale administration.

Overfladen på din Römertopf overflade vil blive misfarvet med tiden og hyppigheden af brug (naturprodukt), men det nedsætter på ingen måde dens funktionalitet.

I tilfælde af fejl på dette produkt har du juridiske rettigheder over for sælgeren af produktet. I lande, hvor en garanti og/eller et reservedelslager og/eller en kompensationsordning er lovbestemt, gælder de lovbestemte minimumsbetingelser.

Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte os og angive oplysningerne på købsbeviset og emballagen.

Gem brugsanvisningen, emballagen og kvitteringen, da de indeholder vigtige oplysninger.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Tyskland

roemertopf@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

RÖMERTOPF KLEI-STOOMOVEN

U koos voor een Römertopf van hoge kwaliteit. Voordat u de Römertopf gebruikt, dient u zich vertrouwd te maken met de functies ervan door de volgende bedieningsinstructies, inclusief de veiligheidsinstructies, te lezen. Onze Römertopf biedt zijn volledige mogelijkheden uitsluitend voor de gespecificeerde toepassingsgebieden. Bewaar deze instructies op een veilige plaats, en overhandig ze als u hem doorgeeft aan derden.

Koken en stomen

Voor een optimaal resultaat kookt u in de topf, met het deksel gesloten. Op deze manier blijven de aroma's bewaard, en wordt uw gerecht sappig en mals. Het is niet nodig om vet of olie toe te voegen. U kunt profiteren van de voordelen van stoomkoken door het deksel voor gebruik te weken. Vul hiervoor de binnenkant van het deksel met water en ideaaliter 30 minuten met lauw water. Het deksel neemt water op en geeft het weer af in de vorm van stoom tijdens het kookproces. Het onderste deel van de pot hoeft geen water te krijgen, omdat hij geglazuurd is.

Instellingen elektrische oven:

180 °C voor warmelucht of 220 °C voor boven- en onderwarmte.

Instelling gasoven:

Begin op niveau 3, ga na 5 minuten langzaam naar niveau 4 tot 5.

Rôtir Pour réussir une belle croûte sur la viande, la volaille, le poisson ou les soufflés, veuillez retirer le couvercle 15 à 20 min avant la fin de la cuisson.

Braden Om een mooie korst te krijgen op vlees, gevogelte, vis of stoofschotels, verwijderd u het deksel 15 tot 20 minuten voor het einde van de kooktijd.

Gaartijd

Temperatuurschokken moeten worden vermeden bij het gebruik van de Römertopf. Plaats de Römertopf daarom altijd in een koude, niet voorverwarmede oven, zodat deze langzaam kan opwarmen. Door het langzame opwarmen neemt de gebruikelijke bereidingstijd van een gerecht toe met 10 tot 20 minuten, afhankelijk van de oven. Indien u tijdens het garen meer ingrediënten aan de topf wilt toevoegen moet dit snel gebeuren, zodat er zo min mogelijk stoom en warmte ontsnapt.

Van de oven naar de tafel Om te serveren plaatst u uw Römertopf direct op een onderzetter. Het gerecht blijft lang warm in de gesloten pot.

Toepassingsgebied Het artikel is bedoeld voor standaard huishoudovens en mag worden verwarmd tot maximaal 230 °C. Gebruik de pot niet om te grillen of te gratineren. Voor uw barbecues adviseren wij onze grill-lijn Made by Römertopf.

REINIGING EN ONDERHOUD

De pot moet voor het eerste en elk volgend gebruik worden gereinigd. Maak de topf na gebruik pas schoon als hij is afgekoeld. Warm water, zacht afwasmiddel, een spons of een zachte borstel zijn hiervoor voldoende. Eventuele korsten lossen vaak vanzelf op na enige tijd weken. De Römertopf is geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Voor een lange levensduur raden we echter afwassen met de hand aan.

Als u de pot niet gebruikt, bewaar hem dan droog en schoon op kamertemperatuur. Plaats hiervoor het onderste en het bovenste deel altijd in elkaar, zodat de beide delen geventileerd worden en eventueel resterend vocht kan ontsnappen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LET OP! Vermijd plotselinge temperatuursveranderingen, zoals het gieten van koud water in een hete pot. Plaats het hete product altijd op een hittebestendige onderlegger.

VOORZICHTIG! Speciale zorg en voorzichtigheid zijn geboden bij het uitgieten van hete vloeistoffen. Anders bestaat er risico op verbranding. Giet de vloeistof niet overhaast uit, maar zorg ervoor dat ze gelijkmatig uitvloeit.

LET OP, RISICO OP BRANDWONDEN! De topf wordt erg heet. Draag daarom altijd geschikte bakhandschoenen! Brandend vet moet altijd en alleen worden gesmoord met een blusdeken of het deksel. Gebruik nooit water, want dat veroorzaakt een vetexplosie!

Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van de kookplaat of heet kookgerei! Gebruik de pot niet als er tekenen van vervorming of beschadiging zijn.

VERWIJDERING EN GARANTIE

Hulpbronnen behouden: Sorteer of scheid de verpakkingsmaterialen volgens de specificaties van de plaatselijke recyclingcentra. Informatie over verwijderingsopties voor gebruikte producten krijgt u bij de plaatselijke overheid.

Het oppervlak van de Römertopf zal na verloop van tijd en door de gebruiksfrequentie verkleuren (natuurproduct), maar dit beperkt de functionaliteit op geen enkele wijze.

In het geval van defecten aan dit product, heeft u wettelijke rechten tegen de verkoper van het product. In landen waar een garantie en/of een reserveonderdelenvoorraad en/of een compensatieregeling wettelijk zijn voorgeschreven, gelden de wettelijke minimumvoorwaarden.

Neem bij vragen contact met ons op met de gegevens van het aankoopbewijs en de verpakking.

Bewaar de gebruiksaanwijzing, de verpakking en het aankoopbewijs, want deze bevatten belangrijke informatie.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Duitsland

roemertopf@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

GLINIANE NACZYNIE DO PIECZENIA W ATMOSFERZE PARY WODNEJ RÖMERTOPF

Zdecydowali się Państwo na wysokiej jakości garnek rzymski (Römertopf). Przed rozpoczęciem korzystania z garnka rzymskiego należy zapoznać się z jego funkcjami, czytając poniższą instrukcję obsługi, w tym wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Nasz garnek rzymski oferuje szerokie spektrum możliwości tylko dla określonych obszarów zastosowań. Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazać ją osobom trzecim.

Gotowanie i przyrządzanie na parze

Aby uzyskać optymalne rezultaty, gotuj w garnku z zamkniętą pokrywką. Pomaga zachować smaki i sprawia, że potrawy są soczyste i delikatne. Nie trzeba dodawać tłuszczu ani oleju. Można skorzystać z zalet gotowania na parze, przed użyciem nawilżając wodą pokrywkę. W tym celu należy wypełnić wnętrze pokrywki, w miarę możliwości, letnią wodą, i pozostawić przez 30 minut.

Pokrywka wchłania wodę i uwalnia ją ponownie w postaci pary podczas procesu gotowania. Dolna część garnka nie wymaga podlewania, ponieważ jest szkliona.

Ustawienia kuchenki elektrycznej:

180 °C dla konwekcji lub 220 °C dla grzania górnego i dolnego.

Ustawienie płyty gazowej:

Zacząć od poziomu 3, a po 5 minutach powoli przejść do poziomu 4-5.

Pieczenie

Aby uzyskać ładną skórkę na mięsie, drobiu, rybach lub zapiekankach, należy zdjąć pokrywkę na 15 do 20 minut przed końcem gotowania.

Czas przyrządzania

Szoki temperaturowe należy unikać przy korzystaniu z garnka Römertopf. Dlatego zawsze wkładaj garnek Römertopf do zimnego, nie nagrzanego piekarnika, aby mógł się stopniowo nagrzewać. Powolne podgrzewanie wydłuża zwykły czas przyrządzania potrawy o 10 do 20 minut, w zależności od piekarnika. Jeśli chce się dodać więcej składników do garnka podczas gotowania, należy to zrobić szybko, aby uciekało jak najmniej pary i ciepła.

Z piekarnika na stół

Aby podawać, umieść zapiekankę bezpośrednio na podstawce. Danie pozostaje gorące przez długi czas w zamkniętym garnku.

Zakres zastosowania

Artykuł jest przeznaczony do standardowych piekarników domowych i może być podgrzewany do maksymalnej temperatury 230 °C. Nie należy używać garnka do grillowania lub zapiekania. Polecamy nasz asortyment grilli Made by Römertopf na imprezy grillowe.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Piec należy wyczyścić przed pierwszym i każdym kolejnym użyciem. Po użyciu należy wyczyścić garnek dopiero po jego ostygnięciu. Wystarczy do tego ciepła woda, delikatny płyn do mycia naczyń, gąbka lub miękka szmatka. Ewentualne zaschnięcia często rozpuszczają się same po pewnym czasie namaczania. Garnek rzymski nadaje się do mycia w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ręczne w celu zapewnienia długiej żywotności.

Gdy nie jest używany, należy przechowywać go w suchym i czystym miejscu w temperaturze pokojowej. Aby to zrobić, należy zawsze

umieszczać dolną i górną jego część wewnątrz siebie, tak aby zapewnić wentylację górnej i dolnej części i umożliwić wydostanie się resztkom wilgoci.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA! Należy unikać nagłych zmian temperatury, takich jak wlewanie zimnej wody do gorącego garnka. Gorący produkt należy zawsze umieszczać na żaroodpornej podstawie.

UWAGA! Podczas nalewania gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wylewać płynu pośpiesznie, lecz upewnić się, że wypływa równomiernie.

UWAGA, RYZYKO POPARZENIA! Naczynie do pieczenia bardzo się nagrzewa. Dlatego należy zawsze zakładać odpowiednie rękawice do pieczenia! Płonący tłuszcz należy zawsze przykryć tylko kocem gaśniczym i go docisnąć lub pokrywką. Nigdy nie używać wody, ponieważ doprowadzi to do wybuchu tłuszczu!

Nigdy nie zostawiać dzieci bez opieki w pobliżu płyty grzewczej lub gorących naczyń! Nie używać garnka rzymskiego, jeśli widoczne są na nim oznaki deformacji lub uszkodzenia.

UTYLIZACJA I GWARANCJA

Ochrona zasobów:

Posortować lub oddzielić materiały opakowaniowe zgodnie ze specyfikacjami lokalnych centrów recyklingu. Informacje na temat możliwości utylizacji zużytych produktów można uzyskać od władz lokalnych lub administracji miejskiej.

Powierzchnia garnka rzymskiego odbarwia się wraz z upływem czasu i w miarę jego użytkowania (produkt naturalny), jednak nie ogranicza to w żaden sposób jego funkcjonalności.

W przypadku wad tego produktu użytkownikowi przysługują ustawowe prawa wobec sprzedawcy produktu. W krajach, w których gwarancja i/lub zapas części zamiennych i/lub system rekompensat są wymagane przepisami prawa, obowiązują ustawowe warunki minimalne.

W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z nami i podanie szczegółowych informacji z dowodu zakupu i opakowania.

Należy zachować instrukcję obsługi, opakowanie i dowód zakupu, ponieważ zawierają one ważne informacje.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Niemcy

roemertopf@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

