

Gebrauchsanweisung

Marcells Dampferzeuger / Ofenbedampfer

Brot wie in der Backstube – Kein Problem mit Marcells platzsparenden Dampferzeuger/Ofenbedampfer aus Edelstahl.

Der Dampf verleiht Deinem Brot nicht nur eine knusprige Kruste, sondern auch eine feuchte Krume, einen schönen Glanz und mehr Volumen. Er ermöglicht so einen optimalen Backvorgang auch im herkömmlichen Haushaltsbackofen.

Der 5,3cm schlanke Edelstahlkasten kann mit Hilfe zweier Haken an den Einschüben des Backofens aufgehängt werden. Wahlweise können die Haken zur Seite geklappt oder abmontiert und der Bedampfer direkt auf den Backofenboden (je nach Backofenmodell) gestellt werden. *Haken sind bei der Lieferung nicht montiert.*



Beschwaden, Nachschwaden und zeitversetztes Schwaden ist durch den mitgelieferten Wasserbehälter und Einfüllschlauch ohne Verbrennungsgefahr bei geschlossenem Backofen möglich.

Anstelle der häufig verwendeten Lavasteine, die Staub aufwirbeln, sobald Wasser darauf gegossen wird, nutzt dieser Bedampfer hochwertige Steine, die keinen Staub abgeben.

Anwendung

Den Einfüllschlauch in das runde Loch auf der Oberfläche des Ofenbedampfers stecken und an den Einschüben des Backofens aufhängen (oder je nach Ofentyp auf den Boden stellen). Die Ofentür schliessen, den Schlauch in die Ofentür klemmen und den Ofen 30-45 Minuten vorheizen.

ACHTUNG: Der verarbeitete hochwertige Edelstahl leitet die Hitze sehr gut und wird dadurch wirklich SEHR HEISS! Der Ofenbedampfer sollte daher nach dem Vorheizen nicht mehr berührt werden.

Die Teiglinge in den Ofen schieben und die Ofentür schliessen. Durch den Schlauch mit dem mitgelieferten Becher von aussen etwa 50 ml warmes Wasser in den Bedampfer giessen und der Ofen wird sofort bedampft.

Hinweis: kein heisses oder kochendes Wasser in den Becher geben (Verbrühungsgefahr).

Ja nach Rezept, nach etwa 15-20 Min. die Ofentür kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann und die Brote fertig backen.



Mit dem Bedampfen oder der Beschwadung muss nicht immer zeitgleich mit dem Einschiessen der Teiglinge gestartet werden. Wieviel Dampf für welche Backzeit zugeführt werden sollte, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Wir empfehlen daher, die Angaben in den jeweiligen Rezepten zu beachten.

Vorteile des Ofenbedampfers

- Auf kleinem Raum verstaubar
- Teiglinge bekommen bedeutend mehr Ofentrieb und dadurch die Brote mehr Volumen
- Brote bekommen eine knusprige Kruste und einen schönen Glanz

Hinweis

Beim Öffnen der Backofentür ist Vorsicht geboten, da es durch den heissen Dampf zu Verbrühungen kommen kann.

Lieferumfang

- 1x Ofenbedampfer
- 1x Silikonschlauch (hitzebeständig) – Länge: 75 cm; Durchmesser: 7 mm
- 1x Kunststoffbecher mit Deckel
- 2x Befestigungshaken
- 1x Inbusschlüssel (Schrauben leicht anziehen)

Technische Daten

- Grösse: Länge 28 cm x Breite 5,3 cm x Höhe 8 cm ohne Haken, ca. 10 cm mit Haken
- Gewicht: 1.650 g Gewichtsunterschiede durch Füllung möglich
- Aussenmaterial: Edelstahl
- Hinweis: Nicht für Pyrolyse-Funktion geeignet.
- Füllmaterial: Steine
- Becher: Kunststoff (Biopolymer aus nachwachsenden Rohstoffen)
- Deckel: TPE
- Schlauch: hitzebeständiges Silikon