GEBRAUCHSANWEISUNG

Ofenbedampf für Brot & Backwaren — handgefertigt in Deutschland

Bitte vor der ersten Verwendung vollständig lesen und für spätere Fragen aufbewahren.

Willkommen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Crustia Ofenbedampfer entschieden haben. Mit diesem hochwertigen, in Deutschland handgefertigten Zubehör erzeugen Sie im handelsüblichen Backofen gezielt heißen Dampf – so gelingt eine knusprige Kruste, ein schöner Glanz und ein weicher, saftiger Kern. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung vollständig durch und bewahren Sie sie auf.

1. Lieferumfang

- Crustia Ofenbedampfer (Edelstahlkörper, montiert)
- 200 g Edelstahlkugeln
- 300 g Keramikkugeln
- Hitzebeständiger Silikonschlauch (80 cm)
- Dosierspritze inkl. Adapter
- Halterung zur Befestigung an der Ofentür (15–30 mm)

> **HINWEIS** **Lieferumfang prüfen**
> Prüfen Sie direkt nach dem Auspacken, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Reklamieren Sie fehlende Teile umgehend.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

- Der Ofenbedampfer ist ausschließlich für den Einsatz in handelsüblichen Haushaltsbacköfen ohne eigene Dampffunktion bestimmt.
- Er dient dazu, während des Backvorgangs gezielt Feuchtigkeit bzw. Dampf zu erzeugen – ideal für Brot und Backwaren.
- Nicht geeignet für: Dampfbacköfen, Pizzaöfen, Grills oder offene Flammen sowie nicht auf Gasherden oder über offenem Feuer.
- Der Ofenbedampfer darf während des Betriebs keine Heizstäbe, Lüfter oder Sensoren des Ofens berühren.

3. Sicherheitshinweise

Beachten Sie die folgenden Hinweise, um Verbrennungen, Verbrühungen und Schäden am Gerät oder Backofen zu vermeiden.

ACHTUNG **Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr**

Beim Einspritzen von Wasser entsteht sofort sehr heißer Dampf – halten Sie die Ofentür dabei geschlossen.
Alle Teile werden während des Betriebs sehr heiß: Nur mit hitzebeständigen Handschuhen berühren und erst nach vollständigem Abkühlen entnehmen.
Füllen Sie die Spritze nur mit warmem, niemals mit heißem oder kochendem Wasser – heißes Wasser kann spritzen und zu Verbrühungen führen.

ACHTUNG **Wassermenge und Wasserart**

Maximale Wassermenge: 80 ml pro Anwendung. Zu viel Wasser kann Schäden am Ofen verursachen.
Auf die Wassermenge achten: Je mehr Wasser eingefüllt wird, desto länger muss der Ofen vorgeheizt werden, damit das Wasser vollständig verdampft.
Nur sauberes Leitungswasser ohne Zusätze verwenden (kein Öl, Salz, Aromen).

HINWEIS **Während und nach dem Betrieb**

Betreiben Sie den Ofenbedampfer nicht unbeaufsichtigt und achten Sie stets auf den Backvorgang.
Spritze und Halterung nach dem Backen entfernen.
Vor der Verwendung prüfen, ob Ihr Backofen für den Einsatz eines Ofenbedampfers geeignet ist.
Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren – Achtung: verschluckbare Kleinteile.

4. Vorbereitung (erste Verwendung)

1. Alle Bauteile vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen und vollständig trocknen lassen.
2. Edelstahl- und Keramikkugeln vollständig in den Ofenbedampfer einfüllen.
3. Den Silikonschlauch auf das herausstehende Edelstahlrohr stecken.
4. Den Ofenbedampfer links oder rechts in die oberste Ofenschiene einhängen oder auf den Ofenboden stellen.
5. Den Adapter (im Inneren der Spritze) auf das freie Schlauchende stecken und mit der Spritze verbinden.
6. Die Halterung für die Spritze am Ofengriff befestigen – sie ist für verschiedene Griffformen von 15–30 mm geeignet.

5. Anwendung – Schritt für Schritt

1. Den Ofen zusammen mit dem Ofenbedampfer mindestens 25 Minuten bei 250 °C vorheizen, damit die enthaltene Wassermenge (ca. 40 ml) verdampfen kann.
2. Brot bzw. Backwaren in den Ofen schieben.
3. Die Spritze mit 40–60 ml warmem Wasser füllen.
4. Den Adapter mit dem Silikonschlauch auf die Spritze stecken.
5. Das Wasser langsam einpressen – sofort entsteht heißer Dampf.

TIPP **Für ein schönes Backergebnis**

Drücken Sie das Wasser langsam und gleichmäßig ein, damit der Dampf sanft und anhaltend entsteht.
Dampfen Sie je nach Rezept und persönlichem Ergebnis nach – beachten Sie dabei stets die maximale Menge von 80 ml pro Anwendung.

HINWEIS **Zur Sichtbarkeit des Dampfes**

Der entstehende Dampfschleier ist bei kälterem Wasser deutlicher sichtbar – auch wenn kaum Dampf zu sehen ist, entsteht zuverlässig Feuchtigkeit.
Verwenden Sie für den Materialschutz dennoch warmes Wasser (kein kaltes, um Spannungen im Edelstahl zu vermeiden; kein heißes, um Verbrühungen vorzubeugen).

6. Reinigung und Pflege

- Den Ofenbedampfer nur im vollständig abgekühlten Zustand entnehmen und reinigen.
- Den Edelstahlkörper mit mildem Reinigungsmittel, Wasser und einem weichen Tuch säubern.
- Die Keramikkugeln regelmäßig mit heißem Wasser abspülen und trocknen lassen.
- Schlauch und Spritze mit heißem Wasser durchspülen und trocknen lassen. Zum Trocknen den Schlauch in den Halter der Spritze klemmen.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Keine aggressiven Reiniger oder Scheuermilch verwenden.

7. Wichtige Hinweise und häufige Fragen

Warum wird warmes Wasser empfohlen?
Heißes (kochendes) Wasser birgt Verbrühungsgefahr, sehr kaltes Wasser kann thermische Spannungen im Edelstahl verursachen und das Gehäuse sowie die Keramikkugeln beschädigen. Warmes Wasser ist der sichere Mittelweg.

Mein Dampf ist kaum sichtbar – funktioniert der Ofenbedampfer?
Ja. Der Dampfschleier ist nur bei kälterem Wasser deutlich sichtbar. Auch wenn der Dampf nicht sichtbar ist, entsteht zuverlässig Feuchtigkeit im Ofen.

Wie viel Wasser darf ich höchstens einfüllen?
Maximal 80 ml pro Anwendung. Größere Mengen können Schäden am Backofen verursachen und verlangsamen das Vorheizen erheblich.

Kann ich den Ofenbedampfer in einem Dampfbackofen verwenden?
Nein. Der Ofenbedampfer ist ausschließlich für handelsübliche Haushaltsbacköfen ohne eigene Dampffunktion vorgesehen – nicht für Dampfbacköfen, Pizzaöfen, Grills oder offene Flammen.

Warum sind leichte Spuren am Edelstahl sichtbar?
Leichte Schleif- und Bearbeitungsspuren sind ein Merkmal der handwerklichen Fertigung und stellen keinen Mangel dar.

8. Technische Daten

Eigenschaft	Wert
Material	Lebensmittelechter Edelstahl, Keramik, hitzebeständiges Silikon
Abmessungen	35 × 35 × 250 mm
Gewicht	ca. 850 g
Füllung	200 g Edelstahlkugeln + 300 g Keramikkugeln
Schlauchlänge	80 cm
Temperaturbeständigkeit	bis 300 °C
Max. Wassermenge pro Anwendung	80 ml
Geeignete Ofengriffe	15–30 mm, verschiedene Griffformen
Herstellung	Handgefertigt in Deutschland

9. Entsorgung

- Edelstahl und Keramikkugeln sind recyclingfähig – entsorgen Sie diese über den Wertstoffhof.

- Kunststoffteile (Spritze, Schlauch) über den Restmüll entsorgen.

10. Schlusshinweise

- Prüfen Sie vor der Verwendung, ob Ihr Backofen für den Einsatz eines Ofenbedampfers geeignet ist.
- Leichte Schleif- und Bearbeitungsspuren sind ein Merkmal der handwerklichen Fertigung und stellen keinen Mangel dar.
- Für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen

11. Abbildungen

Die folgenden Aufnahmen ergänzen die Kapitel dieser Anleitung und zeigen die wichtigsten Handgriffe im Überblick.



Abb. 1: Lieferumfang – Ofenbedampfer, Kugeln, Silikonschlauch, Spritze mit Halterung

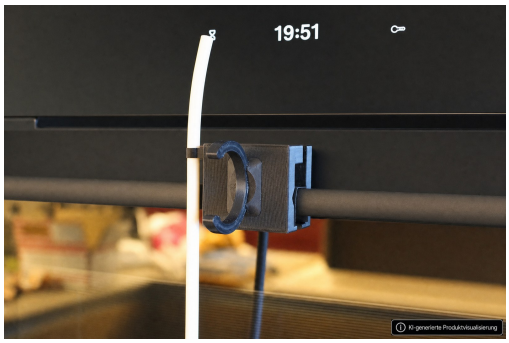


Abb. 2: Spritzenhalter am Ofengriff mit Schlauchhalterung



Abb. 3: Spritze mit Halterung am Ofengriff



Abb. 4: Der Ofenbedampfer ist an der oberen Ofenschiene eingehängt – das Brot backt mit knuspriger Kruste.



Abb. 5: Der Ofenbedampfer auf dem Ofenboden – auch hier backt das Brot mit köstlicher Kruste.