**Heißluftofen Bartscher AT90**

***!!! Achtung !!! HEISS !!! Topfhandschuhe !!!***

*** ***

**Techn. Daten :** ( Damit von mir nicht Zuviel verlangt wird )

AT-Serie bedeutet Kochintelligenz zum Grillen, Braten und Backen.

Volldampf bis zu **300** Grad stufenlos. Zeitvorwahl bis **120** Minuten.

**Reset**-Knopf an der Rückseite wenn **Cmax. = 320° C** erreicht wird.

Sonst kann ich nichts : Keine Beschwadung oder Infrarot, Grill etc.

**Zubehör :** ( Damit man das Fleisch gleich in der richtigen Größe kauft )

4 Backbleche (B 435 x T 315 x **H 10** mm) zum Backen, keine TK-Ware

3 Edelstahlrost (B 435 x T 315 mm ) Fleisch bräunen, Brötchen aufbacken, TK

3 Brat-/Auflaufform (B 410 x T 265 x **H 60** mm) auch als Bräter nutzbar

3 Brat-/Auflaufform (B 410 x T 265 x **H 40** mm) auch als Deckel nutzbar

Kern-Temperatur-Messer kann gestellt werden z.B. für Nieder-Temperatur-Garen

**Material-Erhaltungs-Regeln :** ( Damit es a`Weile hebt )

Bei Verwendung von Rost mit Fleisch *immer Backblech unterschieben.*

Mindestabstand nach oben zwischen Gargut und Blech = **40mm**.

Brat-/Auflaufform immer einfetten oder Backpapier verwenden. **Cmax. = 230° C**

In der **Anti-Haft-Brat-/Auflaufform** *nie schneiden, scheuern oder kratzen*.

Brat-/Auflaufform *nie in die Spülmaschine*, nur Wasser und normales Spülmittel.

Einweichen hilft ! Nur Spültuch, kein Akopatz oder ähnl. Gilt auch für den Ofen.

**Garmethoden**

**Erste Gänge:**

*Lasagne, Nudelauflauf, Cannelloni* sind bei einer Temperatur, die zwischen 185 °C –190 °C liegt,

zu garen. Um ein goldgelbes Anbraten zu bewirken, ist die Temperatur am Ende des Garvorgangs

auf 220 °C – 230 °C zu erhöhen.

**Braten:**

*Rind, Schwein, Huhn, Truthahn, Lamm*. Führen Sie den Garvorgang bei einer Temperatur von 180 °C durch, um das Durchbraten des Fleisches zu gewährleisten. In der Endphase ist das Fleisch, um es zu bekrusten, für einige Minuten bei einer Temperatur von 240 °C – 250 °C zu garen.

**Bräunen von Fleisch:**

*Kotelett, Schnitzel, Würstchen, Hamburger*. Schieben Sie den Grillrost mit dem sich darauf befindlichen, etwas mit Öl bestrichenen Gargut ein. Schieben Sie unter dem Grillrost ein Fettauffangblech ein. Bei 220 – 230 °C garen. In der Endphase die Temperatur für einige Minuten auf 280 °C erhöhen, damit die Speisen etwas angebräunt sind.

**Roastbeef:**

Bei einer Temperatur von 220 °C garen.

**Fisch:**

Scholle, Dorsch, Seehecht bei einer Temperatur von 200 °C garen.

**Backofenkartoffeln:**

Bei einer Temperatur von 170 °C -180 °C garen.

**Gebäck:**

Normal bei einer Temperatur von 180 °C backen.

Vermeiden Sie während des Backvorgangs das Öffnen der Heißluftofentür.

**Brot:**

Bei einer Temperatur von 200 °C backen.

**Garen von Tiefkühlprodukten:**

Tiefgekühltes Brot auftauen lassen und bei einer Temperatur von 200 °C backen.

Vorgebackene, tiefgekühlte Pizza noch tiefgefroren in den Heißluftofen schieben und

bei vorgegebenen Temperatur für einige Minuten backen.

Beachten Sie die Anweisungen der Hersteller auf den Verpackungen!

**Brötchen/Toast:**

Bei 220 °C aufwärmen.

**Aufwärmen von Speisen:**

Die Speisen bei ca. 150 °C aufbereiten.

**Auftauen von Speisen:**

Bei 80 °C auftauen.

Eine ausführliche Back-und Gartabelle liegt im Schrank ganz hinten rechts oben beim Waschbecken

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gar-/Backgut** | | **Temperatur**  **in °C** | **Garzeit in Min. ca.** |
| **Gebäck** | Torten | 135 – 160 | je nach Gewicht |
| Biskuit | 160 – 175 | 25 – 35 |
| Kleine Kuchen | 175 | 15 – 20 |
| **Torten mit**  **Hefe/Backpulver** | Kirschtorte | 175 |  |
| Obstkuchen | 220 |  |
| Blätterteigkuchen | 210 |  |
| Mürbeteigkuchen | 200 – 225 |  |
| Kuchen | 175 | 40 - 50 |
| **Feingebäck** | Baiser | 100 | 100 – 130 |
| Kekse | 175 | 15 – 20 |
| Mürbeteigkekse | 150 – 175 | 5 |
| Obstkuchen | 200 | 8 |
| Croissants | 180 | 18 – 20 |
| **Pudding** | Brot-/Butterauflauf | 175 – 190 | 45 |
| Eiercreme | 165 | 45 |
| Obstpudding | 160 | 45 |
| **Erste Gänge** | Gefüllte Cannelloni | 190 | 20 |
| Eierauflauf | 185 | 25 |
| Lasagne | 190 | 27 |
| Maccaroniauflauf | 190 | 40 |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beilagen** | Bratkartoffeln, knusprig | 175 | 60 Min. |
| Schmorkartoffeln richtig durchgekocht, m. Saft | 150 – 175 | 30 Min. per kg |
| **Fisch** | Filets (klein) | 200 | 15 – 20 Min. |
| Fisch 1 ½ kg | 200 | 30 – 40 Min. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gar-/Backgut** | | **Temperatur**  **in °C** | **Garzeit in Min. ca.** |
| **Schnelle Braten** | Bratwürste (mager) | 225 | 10 – 15 Min. |
| Rostbraten | 225 | 15 – 30 Min. |
|  | Leber | 250 | 10 – 15 Min. |
| Lendenbraten | 250 | 15 – 30 Min. |
| Hühnchenbrüstchen | 200 | 30 Min. |
| **Fleisch** | **Truthahn gut gebräunt**  \*bis zur den letzten  30 Garminuten | 160 – 175 |  |
| \*\*während der letzten  30 Garminuten | 175 – 200 | 30 Min. per kg |
| **Lamm rosa** |  |  |
| Keule1,5 – 2 kg | 175 | 50 Min per kg |
| Lammbraten | 175 | 30 Min per kg |
| Lammschulter | 175 | 50 Min per kg |
| **Schwein gut durchgebraten** |  |  |
| Keule von mehr als 2 kg | 175 | 50 Min per kg |
| Lende und Schulter | 175 | 60 Min per kg |
| **Rind medium** |  |  |
| Lendenrollbraten 2 kg | 175 | 30 Min. per kg |
| Rostbraten | 175 | 30 Min. per kg |
| Filet | 175 – 200 | 20 Min. per kg |
| **Huhn** 2 kg goldgelb gebacken u. geschmort | 175 | 50 Min. per kg |
| **Ente** 2 kg mit Saft, nicht trocken | 180 | 60 Min. per kg |
| **Wild** | Wildhase 2 kg | 175 | 60 – 90 Min. |
| Hirsch | 170 – 200 | 90 Min. |
| Fasan | 175 – 200 | 35 – 90 Min. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |