**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.  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |