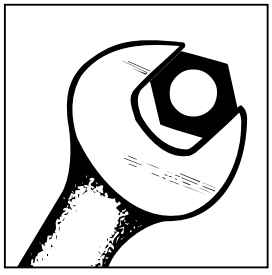
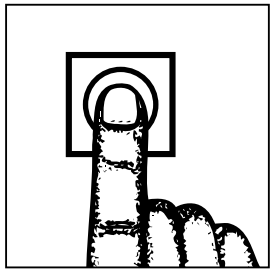
HOBART

Trockendampf-Schnellgarer
104 G / 204 G / 304 G / 2227 G

INSTALLATION



BETRIEB



VERSION 27/07/99

Installations- und Bedienungsanleitung für die HOBART Trockendampf-Schnellgarer Serie 104 GTP / 204 GTP / 304 GTP / 2227 GTP

Inhalt **Seite**

1 Installation 3
2 Wasseranschluß 3
3 Elektrischer Anschluß 4
4 Bedienungselemente 5
5 Erste Inbetriebnahme 6
6 Niedertemperatur-Programm 8
7 Arbeiten mit der Kerntemperatur (Option) 8
8 Nach dem Betrieb 8
9 Die tägliche Reinigung 9
10 Anzeige von Störungen 9
11 Allgemeine Instandhaltung 9
12 Anwendungshinweise 10
13 Gardruck + Garzeit – Beispiele (Richtwerte) 11

Geräuschemission:
Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert ist ≤ 70 dB (A)

Wichtige Hinweise

- **Bestimmungsgemäße Verwendung**

  HOBART Trockendampf-Schnellgarer sind ausschließlich zum Dämpfen, Dünsten und Regenerieren von Lebensmitteln, die zum Verzehr bestimmt sind, vorgesehen.

- **Sicherheit**

  Gerät nicht mit dem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.

  Das Symbol **"Achtung"** findet sich überall dort, wo die entsprechenden Hinweise wichtig zum **sicheren Betrieb** der Maschine sind. Lesen Sie diese Passagen bitte **besonders sorgfältig**.

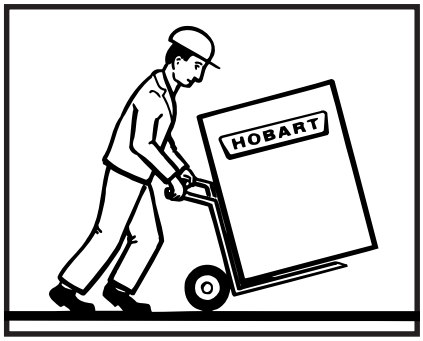
- **Haftung**

  Installationen und Reparaturen, die nicht von **autorisierten Fachleuten** oder mit Original-Ersatzteilen vorgenommen werden, sowie jegliche **technische Veränderung** an der Maschine, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum **Erlöschen der Garantie und Produkthaftung** durch den Hersteller.

- **Garzeit**

  Alle Beispiele in dieser Anleitung bezüglich Garzeit, -Methoden und Temperaturen sind abhängig von der Qualität, Größe und Temperatur des Gargutes und können deshalb variieren.

1 Installation

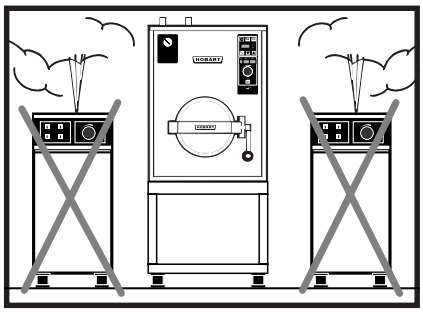


1.1 Transportieren zum Aufstellungsort

– Möglichst in der Verpackung auf der Palette.
  Bei kleineren Geräten mit der Sackkarre.
  Bei großen Geräten auf Rollen.

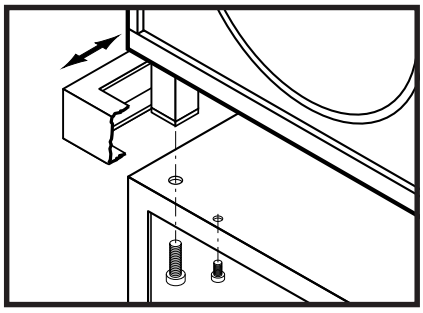
1.2 Verpackung entfernen

– Stahlbänder aufschneiden.
– Äußeren Karton abheben.
– Palette entfernen.



1.3 Ausrichten am Aufstellungsort

– Mit den Installationsseiten links und rechts **nicht** direkt an andere heiße Küchengeräte stellen.
– Nach der Wasserwaage ausrichten.
– Gewicht gleichmäßig auf alle vier Füße verteilen.
– Stellen Sie eine leicht zugängliche Versorgung zum und vom Trockendampf-Schnellgarer sicher.
– Nicht direkt über offenem Bodenablauf installieren.



1.4 Installation auf einem Untergestell

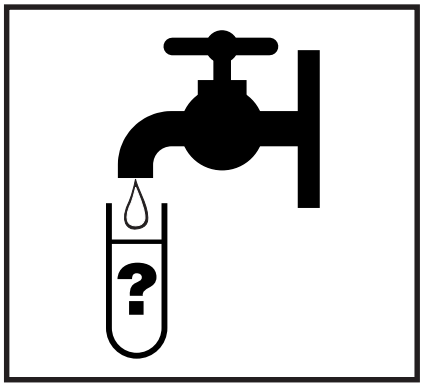
– Die Kunststoff-Stellfüße abschrauben.
– Zwischenblende abschrauben.
– Gerät auf das Untergestell aufsetzen.
– Gerät mit den Kunststoffstellfüßen sichern.
– Zwischenblende montieren.

HINWEIS:
Die Oberkante des Gerätes darf eine Höhe von max. 1800 mm nicht überschreiten.

2 Wasseranschluß

Nur vom autorisierten Installateur nach den örtlichen Vorschriften ausführen lassen. DIN 1988 beachten.

Der Trockendampf-Schnellgarer wird mit zwei Wasseranschlüssen geliefert:
– Zulauf für den Dampferzeuger.
– Zulauf für die Dampfkondensation.



2.1 Anforderung an das Wasser:

Temperatur:
– Dampferzeuger: Wasseranschluß bis **max. 65°C**.
– Dampfkondensation: Kaltwasseranschluß bis **max. 25°C**.

Wasserhärte:
– Für Dampferzeuger: bei mehr als 3°d Härte ist ein Wasserenthärter vorzuschalten.
– Kein vollentsalztes Wasser verwenden.

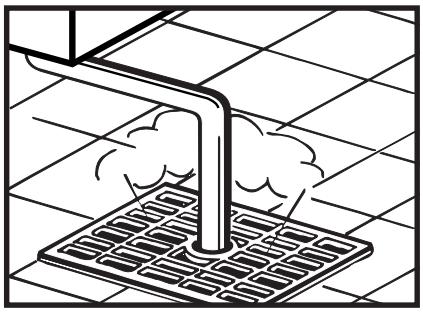
Wasserdruck:
– **Ohne Nachfüllautomat:**
  mindestens 1,7 bar – darunter: Drucksteigerungspumpe.
  höchstens 10 bar – darüber: Druckminderventil.
– **Mit Nachfüllautomat:** höchstens 10 bar, mindestens 1,1 bar.

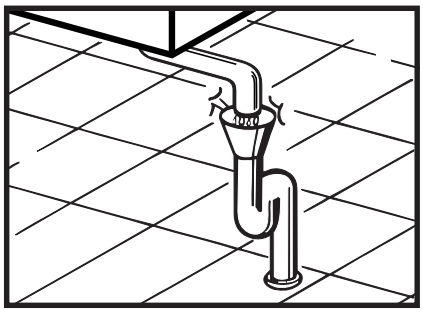
Wasserqualität:
– Trinkwasserqualität

Verbindungsleitung:
– Rohrleitungen und Fittings aus Kupfer oder Messing oder temperaturbeständigem Hochdruckschlauch (1/2" mit R3/4" Überwurfmutter).

Armaturen bauseits: Absperrventil, Schmutzfänger.
– Anschlußpunkte am Trockendampf-Schnellgarer: siehe Anschlußplan.

Anschlußpunkt: siehe techn. Prospekt oder Aufstellungsplan



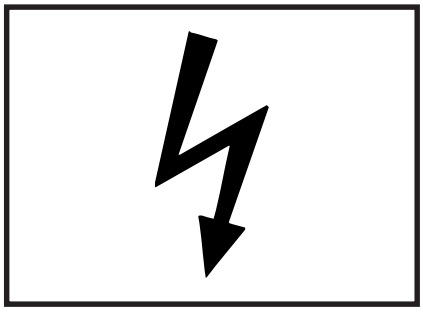


2.2 Kondensat- / Wasserablauf

Anschlußpunkt:
– Siehe technisches Prospekt oder Aufstellungsplan.
– Anschlußgewinde R1".
– Rohrleitungsmaterial vorzugsweise Messing oder Kupfer.
– Kondensat in offenen Bodenablauf oder über einen Trichter in den Ablauf leiten.
– Leitung mit Gefälle verlegen und nicht mit anderen Leitungen zusammenführen.
– Lange Abläufe vermeiden.
– Abwasserrohr bzw. Bodenablauf muß temperaturbeständig sein (mindestens 100°C).
– Geruchsverschluß (Siphon) im Abwasserrohr vorsehen. DIN 1986 Teil 1 beachten.

Achtung: Verbrennungsgefahr
Während des Betriebes kann am Rohrende Dampf austreten.

Der Dampferzeuger ist mit einem Sicherheitsventil versehen. Bei einem Druck von 1,3 bar öffnet sich das Ventil, Dampf tritt aus! Rohrleitungen außerhalb des Gerätes können heiß werden und müssen geschützt sein.



3 Elektrischer Anschluß

Nur vom autorisierten Installateur gemäß den geltenden Vorschriften durchführen lassen.

– Hauptschalter in Maschinennähe bauseits vorsehen. (Bei längeren Betriebspausen, z.B. über Nacht, muß der Hauptschalter abgeschaltet werden).
– Technisches Datenblatt beachten.

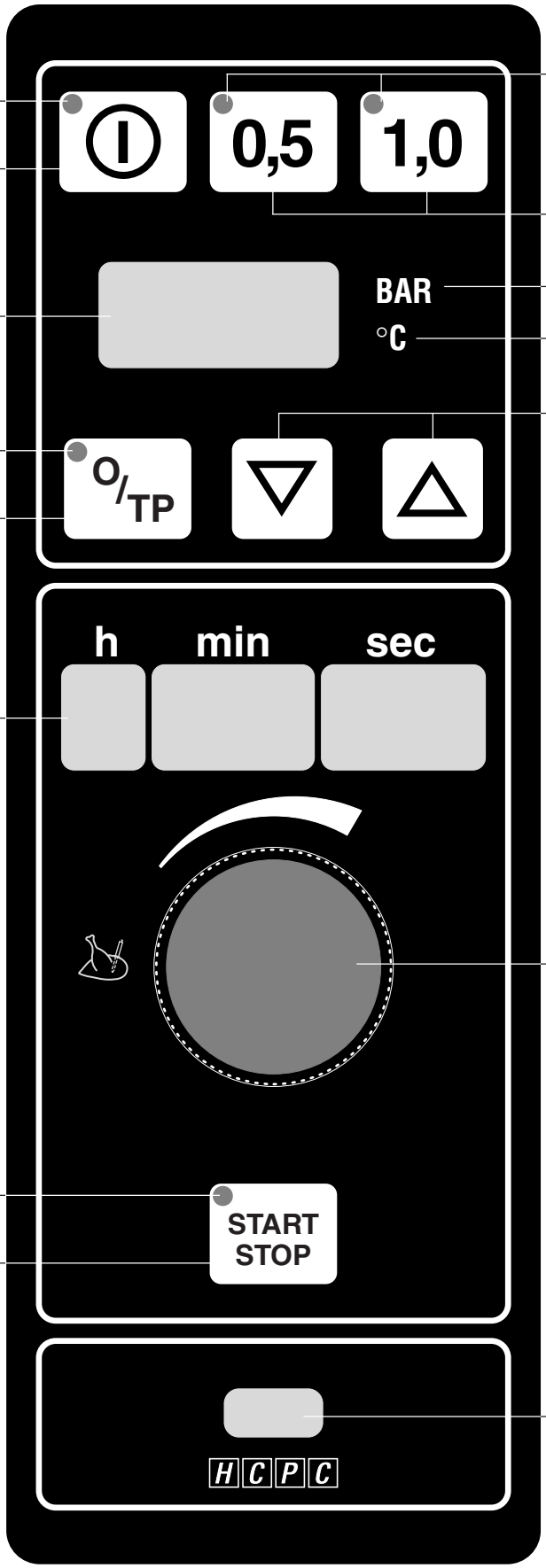
3.1 Prüfen

– Daten auf dem Typenschild mit denen der Hausversorgung und dem Stromlaufplan vergleichen.
– Bauseitige Absicherung überprüfen und gemäß Typenschildangabe / Stromlaufplan sicherstellen.

3.2 Anschluß

– Zuleitung durch die Kabeldurchführung in den Schaltkasten ziehen.
– Leitung an der Hauptklemmleiste anschrauben.
– Alle Klemmschrauben im Schaltkasten nachziehen (können sich beim Transport gelockert haben).
– Kabelverschraubung dichtdrehen.
– Gemäß VDE 0700 muß das Gerät an einen Potentialausgleich angeschlossen werden. Die Anschlußschraube befindet sich unten neben der Kabeldurchführung.

4 Bedienungselemente



Kontroll-Leuchte
Maschine betriebsbereit

EIN / AUS-Taste

Druck- oder
Temperatur-Anzeige

Kontroll-Leuchte **Temperatur**

Taste **Temperaturvorwahl**

Zeit-Anzeige

Kontroll-Leuchte
Garprozess läuft

Garprogramm
START / STOP-Taste

Kontroll-Leuchten 0.5, 1 bar

Druckwahltaste

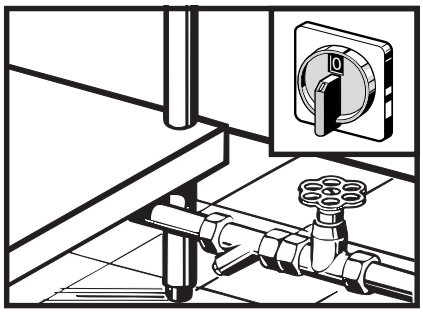
Kontroll-Leuchte **Druck**

Kontroll-Leuchte **Temperatur**

Einstelltasten (Temperatur)

Drehknopf **Zeiteinstellung**
max:
1 h in 1 bar oder 0.5 bar
9 h 45 min in 0 bar und TP

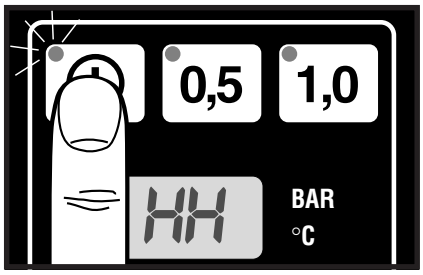
Vorrichtung für
HCPC-System



5 Erste Inbetriebnahme

– Bauseitigen Wasserzulauf öffnen.

– Bauseitigen Hauptschalter einschalten.



5.1 Inbetriebnahme des Trockendampf-Schnellgarers

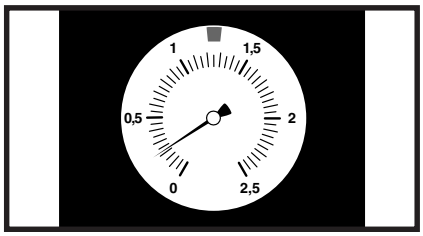
– **EIN-Taste drücken**, grüne Diode leuchtet auf.

– Auf dem oberen Display erscheint *"HH"* und die gesamten Betriebsstunden werden auf dem unteren Display angezeigt.

– Den gewünschten Betriebsdruck einstellen (Leuchtdiode blinkt). Der Dampferzeuger füllt sich automatisch mit Wasser.
Ertönt innerhalb der ersten 6 Minuten nach Einschalten des Gerätes der Summer, so liegt ein Fehler im Wasserstandniveau vor und es erscheint im Display *"dEF"*.

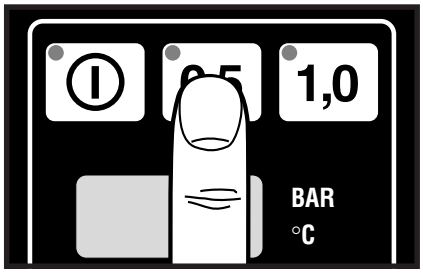
Mögliche Fehler: Kein Wasser oder zu niedriger Wasserdruck.

Abhilfe: Gerät abschalten und nach ca. 6 Min. erneut einschalten.



– Nachdem der Wasserstand erreicht ist, fängt der Dampferzeuger an aufzuheizen. Druck baut sich auf und kann jederzeit über den Manometer kontrolliert werden. Der Dampfdruck darf nicht mehr als 1,3 bar betragen (rote Markierung beachten) – in diesem Fall Hauptschalter abschalten. Bei 1,3 bar öffnet sich automatisch das Sicherheitsventil.

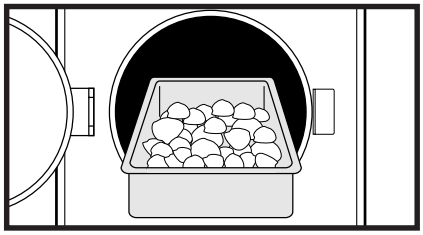
Ist der Betriebsdruck erreicht, geht die Leuchtdiode vom Blinken in Dauerlicht über. Temperatur bzw. Druck (je nach Einstellung) sowie die zuletzt gewählte Zeit werden angezeigt.



5.2 Garen

– Gewünschte Druckstufe oder Niedertemperaturgaren einstellen (siehe auch Paragraph 6 und 7).

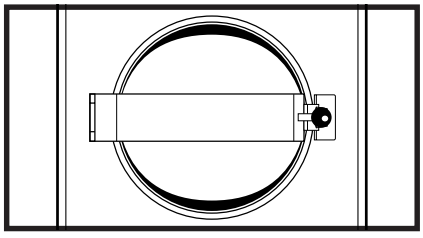
Modell 2227:
der eingestellte Druck ist in beiden Garkammern gleich. Niedertemperaturgaren ist nur in der unteren Garkammer möglich, wobei die obere Garkammer nicht gleichzeitig benutzt werden kann.



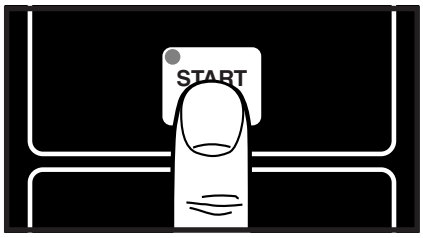
– Gewünschte Zeit über den Drehknopf eingegeben.

– Das zu garende Produkt in die Garkammer stellen.

Maximale Kapazität:
104 – 3,5 kg 304 – 20 kg
204 – 7 kg 2227 – 7 kg / Garkammer

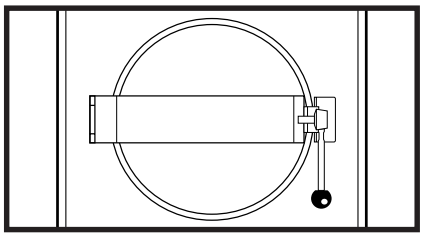


– Die Tür (Hebel nach oben zeigend) andrücken und den Hebel in die waagerechte Stellung schwenken.

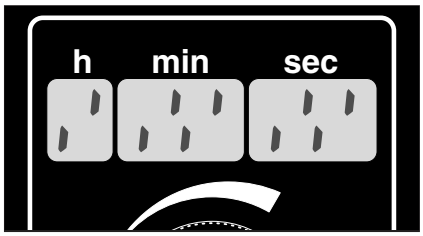


– START/STOP-Taste drücken.

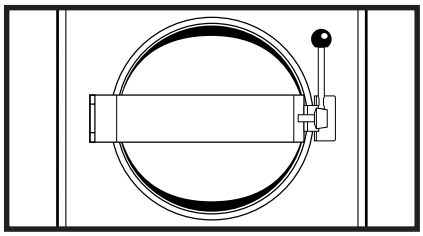
  Heißer Dampf strömt direkt in die Garkammer.
  Die kalte Luft wird durch den heißen Dampf herausgedrückt (muß also nicht unnötig mit erhitzt werden).



– Anschließend die Tür durch Herunterdrücken des Hebels endgültig schließen. In der Garkammer wird Druck aufgebaut.
– Nachdem die Auftauphase beendet ist, wird die noch verbleibende Zeit des Garprozesses laufend angezeigt.

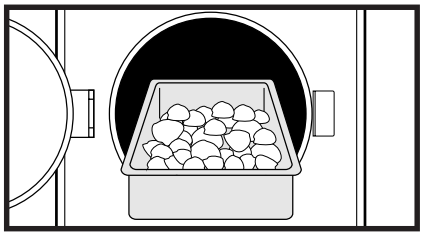


– Nach Ablauf der eingestellten Garzeit wird der Kammerdruck abgebaut.



– Wenn die Garkammer drucklos ist, ertönt ein akustisches Signal.
– Türgriff nach oben drehen und Tür öffnen.

  ACHTUNG:
  Der austretende Dampf sowie Garkammertür und GN-Schale sind sehr heiß. **Bitte unbedingt mit einem Wärmeschutz arbeiten !!!**



– Gargut in der GN-Schale entnehmen.

– **Das Gerät ist für einen Neustart bereit.**
  Ist das Produkt identisch mit dem vorherigen, so kann mit der gleichen Zeit gearbeitet werden. Wenn nicht, kann die Garzeit über den Drehknopf neu eingestellt werden.

  Um einen anderen Druck zu wählen, gewünschte Taste drücken **(nicht während eines laufenden Garvorganges)**. Druck wird automatisch auf- bzw. abgebaut.

– Bei falscher Eingabe der Zeit oder zur Unterbrechung des laufenden Garprozesses kann jederzeit mit der Start/Stop-Taste der Garprozess beendet werden.

Modell 2227
Um während eines Garprozesses den Druck bzw. die Temperatur der oberen Garkammer zu kontrollieren, Einstelltaste ▲ drücken. Auf der Zeitanzeige der oberen Garkammer wird für einige Sekunden dieser Wert anstelle der verbleibenden Restzeit angezeigt.

5.3 Stromausfall während eines Kochprozesses mit Druck

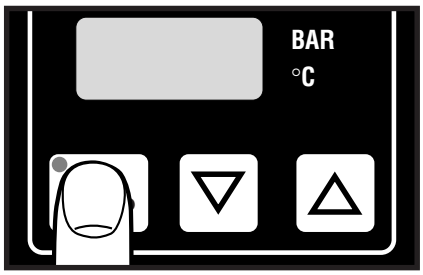
Warten, bis der Kammerdruck abgefallen (drucklos) ist. Erst dann kann die Tür **mit besonderer Vorsicht** geöffnet werden.

Heißes Wasser und Kondensat kann austreten – Verbrennungsgefahr !

6 Niedertemperatur-Programm

(Druckloses Garen mit Temperaturkontrolle.)

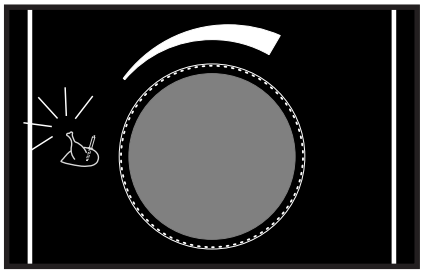
Bei dem Modell 2227 G nur in der unteren Garkammer möglich.



– Tür schließen.
– Temperaturtaste drücken, Druck baut sich automatisch ab.
– Die gewünschte Temperatur (60 bis 99°C) mit Hilfe der Einstelltasten plus/minus eingeben.
– Gewünschte Garzeit einstellen.
– Tür öffnen und die GN-Schale mit dem Gargut in die Garkammer stellen.
– Tür schließen und START/STOP-Taste drücken.

Die Temperatur-Anzeige zeigt die Ist-Temperatur an.
Durch Drücken der Temperaturtaste kann die Soll-Temperatur jederzeit abgefragt werden.

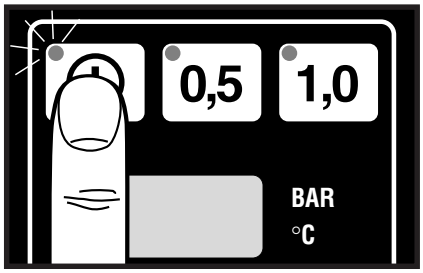
7 Arbeiten mit der Kerntemperatur (Option)

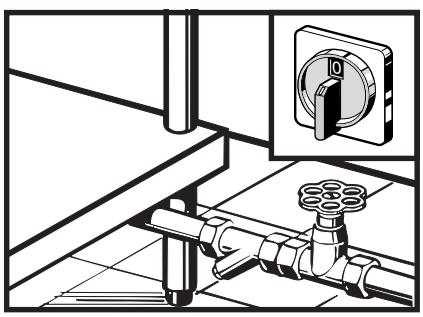


– Tür schließen.
– Gewünschte Druckstufe eingeben.
– Temperaturtaste zweimal drücken (rotes "Hähnchen"-Symbol leuchtet auf).
– Die gewünschte Kerntemperatur (60 bis 99°C) mit Hilfe der Einstelltasten plus/minus eingeben.
– Tür öffnen. Meßfühler mit der Spitze etwa in die Mitte des zu garenden Produktes stecken. GN-Schale mit dem Gargut in die Garkammer stellen.
– Tür schließen und START/STOP-Taste drücken.

Achtung:
Der Kerntemperaturfühler ersetzt in diesem Fall die vorzuprogrammierende Zeit.
Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird der Garvorgang automatisch beendet und ein Signal ertönt.

8 Nach dem Betrieb

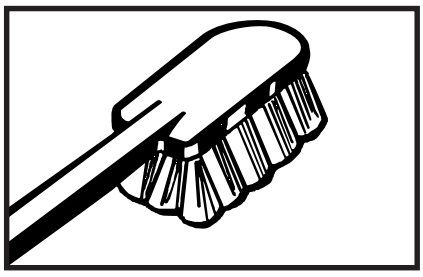




– Die Tür der Garkammer schließen.
– Die AUS-Taste betätigen.
– Nach ca. 10 Sekunden (während dieser Zeit kann der Vorgang durch Drücken der EIN-Taste gestoppt werden) blinkt die Leuchtdiode der EIN-Taste.

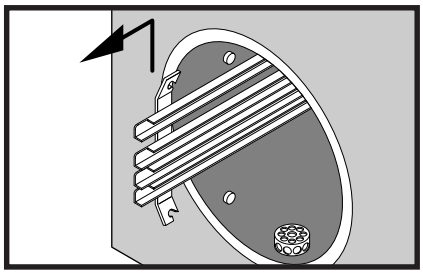
  Der Druck im Dampferzeuger baut sich ab und das Wasser wird automatisch entleert.

– **Wenn die Leuchtdiode nicht mehr blinkt** (nach ca. 6 Minuten):
  - Tür der Garkammer öffnen.
  - Den Wasserzulauf schließen.
  - **Den bauseitigen Hauptschalter ausschalten.**
  - Gerät reinigen.



9 Die tägliche Reinigung

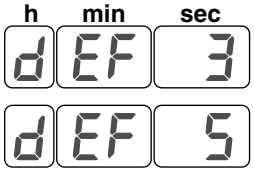
– Bodensieb der Garkammer von evtl. Speiseresten befreien.
– Kerntemperaturfühler (Option) gründlich abwischen.
– Gerät außen und innen nur mit milden Reinigungsmitteln bearbeiten – gut nachspülen und trockenreiben.
– Es empfiehlt sich, in regelmäßigen Abständen eine gelochte GN-Schale mit Crash-Eis 3-5 Minuten unter Dampfdruck (1 bar) aufzutauen und somit die Abflußleitung durchzuspülen.



– **Modell 304:**
die seitlichen Trägerschienen lassen sich herausnehmen und reinigen.

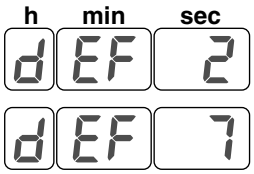
Zum Reinigen der Geräte keine chlor-, säure- oder metallhaltigen Zusätze und keine Scheuermittel oder Stahlscheuerschwämme verwenden.
Keinen Hochdruckreiniger oder Wasserschlauch verwenden.

10 Anzeige von Störungen



Wenn diese Codes erscheinen:

Kein Wasser oder zu niedriger Wasserdruck.
Gerät abschalten und überprüfen, ob der Wasserhahn geöffnet ist. Danach Gerät erneut einschalten.



Wenn diese Codes erscheinen:

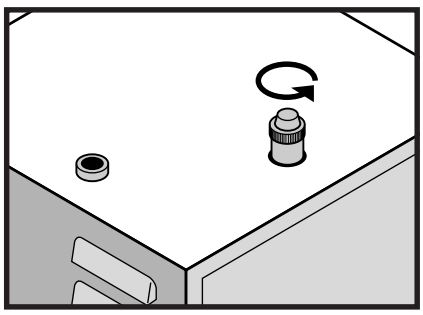
Beim Einschalten des Gerätes war der Boiler nicht leer.
Gerät immer durch Drücken der AUS-Taste außer Betrieb setzen. Erst nach Ende des Ablaufprogrammes (ca. 6 Minuten) den Hauptschalter betätigen.

Dieser Code erscheint bei **defektem Kerntemperaturfühler**. **HOBART-Kundendienst rufen.** Das Gerät kann ohne Kerntemperaturfühler weiter betrieben werden.

Erscheinen andere Fehlercodes, muß das Gerät ausgeschaltet und der HOBART-Kundendienst gerufen werden.

11 Allgemeine Instandhaltung

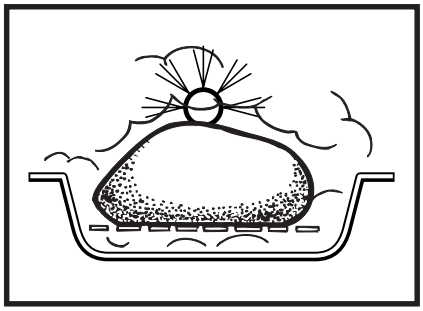
Wir empfehlen unbedingt eine regelmäßige Wartung des Trockendampf-Schnellgarers durch unseren geschulten HOBART-Kundendienst.
Spätestens alle 1000 Betriebsstunden oder einmal im Jahr (die Betriebsstunden werden bei Einschalten des Gerätes angezeigt).



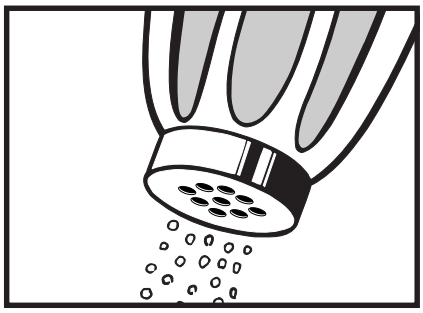
ACHTUNG:
Einmal im Monat das Sicherheitsventil überprüfen, **während das Gerät in Betrieb ist (1 bar)**. Thermischen Handschutz verwenden!

Die Schraubkappe des Sicherheitsventiles gegen den Uhrzeigersinn leicht lösen bis Dampf entweicht. Dann die Schraubkappe wieder fest anziehen.
Entweicht kein Dampf, Gerät ausschalten und Kundendienst anrufen. **Das Gerät darf nicht weiter betrieben werden!**

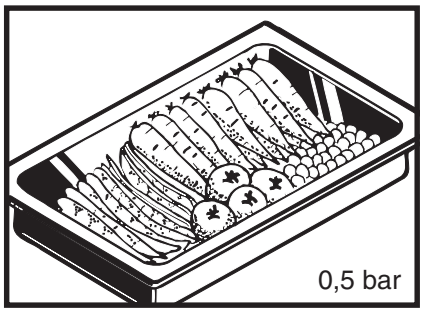
12 Anwendungshinweise



Auftau-Automatik:
Die einmal feststehenden Garzeiten bleiben immer konstant, unabhängig von der Menge und Eigentemperatur des jeweiligen Produktes. Ob Sie z.B. 1 oder 30 Portionen Erbsen, frisch oder tiefgefroren in den Schnellgarer eingeben, die Auftau-Automatik regelt den gesamten Garvorgang, d.h. bei tiefgekühlten Produkten wird vor der eigentlichen Kochphase eine Auftauphase eingeleitet, die je nach eingegebener Menge zeitlich automatisch geregelt wird. Diese Zeit bitte nicht mit einstellen.
Um ein schnelles und gleichmäßiges Garen zu erreichen, geben Sie die Produkte – ohne Wasser – immer auf das mitgelieferte Sieb. So kommt der Dampf von allen Seiten an die Produkte.
Verwenden Sie die Einlegesiebe, wenn Sie z.B. Fleisch, Leberkäse, Fisch usw. in mehreren Etagen garen wollen.

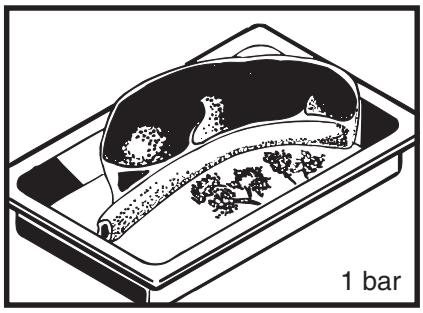


Würzen der Speisen:
Garen im HOBART-Trockendampf-Schnellgarer bedeutet: mit weniger Gewürzen schmackhafter und gesünder kochen.
Das Garen mit "Trockendampf" und die kurzen Garzeiten schonen die in jedem Lebensmittel eigenen Geschmacks- und Nährstoffe. Ein Auslaugen der Speisen, wie beim Kochen in wallendem Wasser gibt es nicht mehr.
Im HOBART-Trockendampf-Schnellgarer gegarte Speisen werden grundsätzlich weniger gewürzt als konventionell gegarte Speisen.

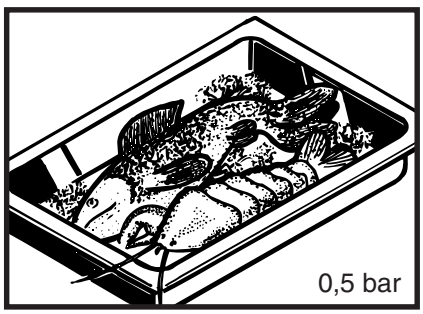


GEMÜSE:
wie Erbsen, Karotten, Bohnen usw. entweder nach oder vor dem Garen würzen. Kartoffeln am besten vor dem Garen mit Salz bestreuen oder 15 Minuten in Salzwasser legen.
Schmackhaft würzen Sie, indem Sie einen fertigen Fond aus Gewürzen, Butter und eventuell angeschwitzten Zwiebeln vorbereiten und jede Charge Gemüse nach dem Garen kurz mit dieser Würze abschmecken.

Wichtig:
Sie sollten unbedingt den Sud, der sich im Garbehälter befindet, verwenden. Er enthält alle hitzebeständigen und wasserlöslichen Vitamine und Nährstoffe. So geht nichts verloren.



FLEISCH:
Zunge, Kalbsragout, Ochsenbrust usw. sollten zum Garen mit einem kleinen Bouquet-garni (Sellerie, Karotten, Lauch, Lorbeerblatt usw.) umlegt werden. So wird ein würziger Geschmack erreicht.



FISCH UND SEEFRÜCHTE:
Fische vorher am besten marinieren.
Z.B. Seezungen-Filet oder -Röllchen können in wenig Fond aus Weißwein, Zwiebeln usw. gegart werden. Dieser Fond eignet sich nach dem Garen hervorragend zum Ziehen einer schmackhaften Sauce.
Bei Forellen, Karpfen o.ä. den Sud in die Schale geben und abschmecken. Der Fisch sollte bedeckt sein.

13 Gardruck + Garzeit – Beispiele (Richtwerte)

		Druck 1 bar ca. Min.	Druck 0,5 bar ca. Min.
GEMÜSE			
Artischocken	- ganz	30 - 35	60
Artischocken	- Herzen	10 - 12	20 - 24
Auberginen	- Scheiben	1,5 - 2	3 - 4
Bleichsellerie		15 - 20	30 - 40
Bohnen	- frisch	2 - 3	4 - 6
Bohnen	- tiefgekühlt	2 - 3	4 - 6
Blumenkohl	- ganz	4 - 5	8 - 10
Blumenkohl	- Röschen	2 - 3	4 - 6
Champignons		2 - 3	4 - 6
Chicoree	- halbiert	1 - 2	2 - 4
Chicoree	- in Stücken	1	2
Erbsen	- frisch	1 - 2	2 - 4
Erbsen	- tiefgekühlt	1 - 2	2 - 4
Erbsen	- getrocknet	10 - 15	20 - 30
(einweichen und mit Wasser bedeckt garen)			
Fenchel	- halbiert	15 - 20	30 - 40
Gurken in Stücken		2	4
Karotten	- Würfel/Scheiben/ Stifte	2 - 3	4 - 6
Kartoffeln	- geviertelt	8 - 10	16 - 20
Kartoffeln	- Würfel/Scheiben	3	6
Pariser Kartoffeln		3 - 4	6 - 8
Dosen-Kartoffeln		3	6
Kohlrabi	- Scheiben/Stifte	2 - 5	5
Kohl	- Portionsstücke	4	8
Kohl	- gemüsegerecht	2 - 3	4 - 6
Kohl	- blanchiert für Salat	1 - 2	2 - 4
Lauch	- Portionsstücke	2 - 5	6
Lauch	- gemüsegerecht	1,5 - 2	3 - 4
Mischgemüse	- tiefgekühlt	1,5 - 2	3 - 4
Mischgemüse	- frisch	1,5 - 2	3 - 4

		Druck 1 bar ca. Min.	Druck 0,5 bar ca. Min.
GEMÜSE			
Spinat	- frisch	0,5 - 1	1 - 2
Spinat	- tiefgekühlt	2 - 4	4 - 8
(in kleinen Stücken eingeben)			
Paprikaschote	- geschnitten	1	2
Rosenkohl		4	8
Rosenkohl	- tiefgekühlt	4	8
Rote Rüben ganz		20 - 30	40 - 60
Spargel		6 - 8	12 - 16
Sauerkraut	- (erwärmen)	8	16
Sellerie	- Portionsstücke	4 - 5	8 - 10
Sellerie	- gewürfelt	2 - 3	4 - 6
Teltower Rübchen		4 - 5	8 - 10
Tomaten	-- blanchiert	0,5	0,5
Zwiebeln	- Scheiben (blanchiert)	1	2
Zucchini		1 - 1,5	2 - 3
FLEISCH			
Rind und Kalb			
Querrippe Portionsstücke		20 - 30	40 - 60
Ochsenbrust je nach Größe und Fleischqualität		35 - 60	–
Ochsenzunge (je nach Größe)		55 - 60	–
Kalbsbries		2 - 3	4 - 6
Kalbsbrust für Frikassee		15	30
Rinderrouladen (aufwärmen)		5	10
Schwein			
Eisbein aufwärmen		12	24
Blut- und Leberwurst aufwärmen		4	8
Kassler-Rippchen aufwärmen		3	6
Kassler roh in Tranchen		4 - 5	8 - 10
Schwein-/Rinderbraten aufwärmen		3	6

	Druck 1 bar ca. Min.	Druck 0,5 bar ca. Min.
GEFLÜGEL		
Huhn ganz	15 - 20	30 - 40
Hühnerkeulen	6 - 7	12 - 14
Hühner-/Truthahnbrust ausgelöst	10	20
junge Taube	10	20
Putenschnitzel (gedünstet)	4	8
WURSTWAREN		
Leberkäse, Port. à 150 gr.	2	4
Wiener, Frankfurter Würstchen	1 - 2	2 - 4
Debreziner	2 - 3	4 - 6
Weißwurst	3 - 4	6 - 8
MUSCHELN UND SCHALENTIERE		
Hummer / Languste je nach Größe	7 - 8	14 - 16
Krabben	2 - 3	4 - 6
Krebse	3 - 4	6 - 8
Mies-Muscheln	3	6
Coquilles Saint Jaques	4	8
SEEFISCHE		
Fischfilet Rotbarsch, Kabeljau, Schellfisch etc. (Portion)	2 - 3	4 - 6
Heilbutt Scheiben (Portion)	4 - 5	8 - 10
Seezungenfilet	1 - 5	3
Steinbutt Scheiben (Portion)	4 - 5	8 - 10
Lachse Scheiben (Portion)	4 - 5	8 - 10
SÜSSWASSERFISCHE		
Aal Portionsstücke	4	8
Forelle	3,5	7
Hecht Portionsstücke	6	12
Karpfen je nach Größe	12	24
Zander Portionsstücke	6	12

	Druck 1 bar ca. Min.	Druck 0,5 bar ca. Min.
TEIGWAREN		
Teigwaren - roh - in wallendem Salzwasser ohne Sieb garen		
Bandnudeln	8 - 9	16 - 18
Lasagne	10	20
Maccaroni	8 - 9	16 - 18
Reis	8 - 9	16 - 18
Spaghetti	8 - 9	16 - 18
Suppennudeln (Teigwaren können auch im gegarten Zustand erhitzt werden)		
Portionsweise	0,5	1
EIER		
Eier (weich)	3	5 - 6
Eier (hart)	6	8
Pochierte Eier (erhitzen)	2	4
Rühreier (mit Milch verrührt)	1 - 2	2 - 4
Eier im Näpfchen	2	4
FRÜCHTE (je nach Größe)		
Äpfel - ganz	3 - 5	6 - 10
Äpfel - in Stücken	1	2
Birnen	3 - 5	6 - 10
Pfirsich	2 - 3	4 - 6
Erdbeeren / Himbeeren (tiefgefroren)	1	2
Pflaumen (tiefgefroren)	1,5	3

HOBART behält sich das Recht vor, an allen Produkten Änderungen oder Verbesserungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Ausführliche Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler, oder unter:

SERVICE Tel. 01803 45 62 58 - www.hobart.de - info@hobart.de (innerhalb Deutschland)

Printed in Germany

AG-20876-A-02-99-PC