

# MANUAL DE OPERACIÓN

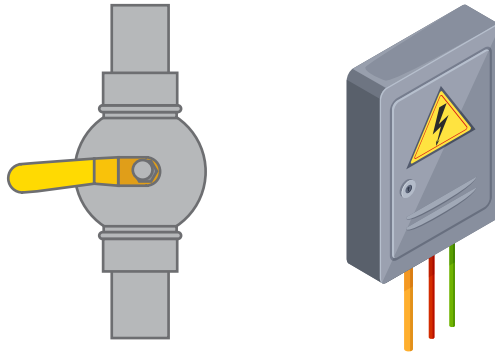
## HORNO HOBART COMBI PLUS



1

## Antes de comenzar...

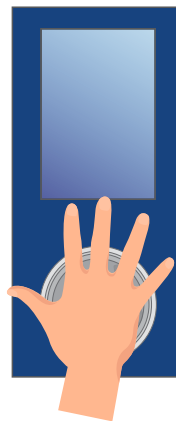
Verifica que la llave de agua esté abierta y la pastilla eléctrica arriba.



2

## Encendido/Apagado:

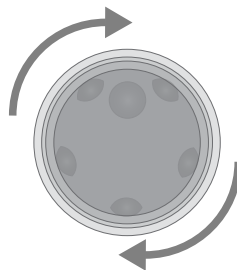
- A) Presiona la perilla 2 seg. para encender.
- B) Presiona la perilla 5 seg. para apagar.



3

## ¿Cómo ajustar parámetros?

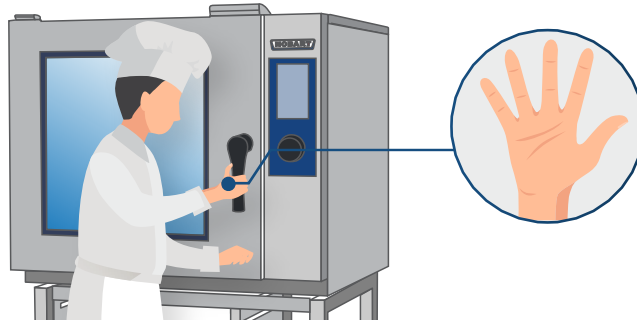
Perilla y teclado.



4

## Por seguridad:

Preferentemente abrir la puerta con la mano derecha.



5

## Optimiza los tiempos de cocción.

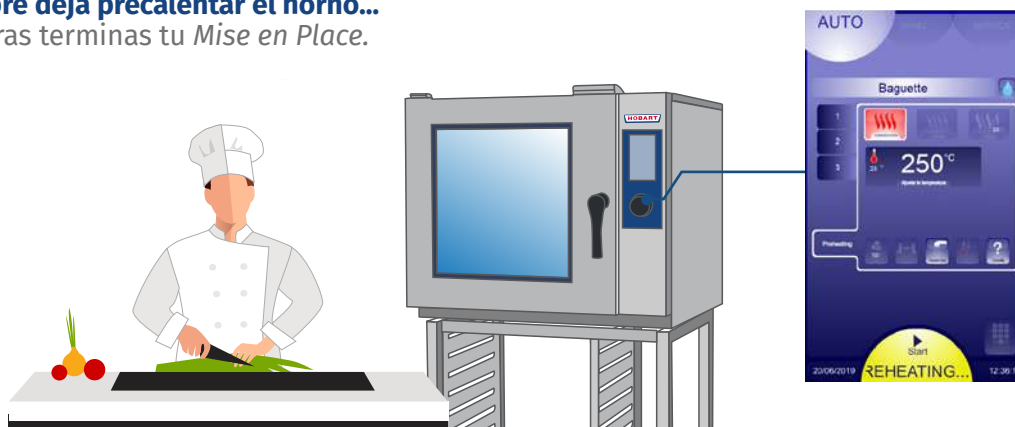
Planea tu producción en modo multiproducto y multinivel.



6

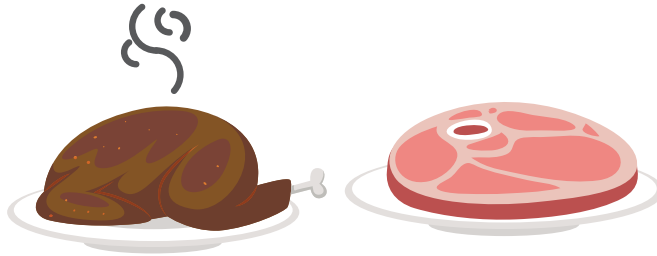
## Siempre deja precalentar el horno...

Mientras terminas tu *Mise en Place*.



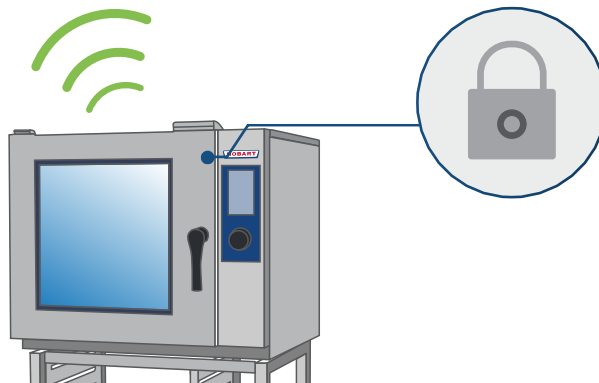
## 7 ¿Qué pasa si me salto el ciclo de precalentamiento?

El horno comenzará su ciclo de cocción en una temperatura más baja o más alta de lo que requiere el alimento; ocasionando que tu alimento quede crudo o sobrecocido.



## 8 ¿Quieres acabar más rápido tu producción?

Cuando suene la alarma estará listo el precalentamiento; mantén la puerta del horno cerrada para evitar pérdida de temperatura.



## 9 ¿Quieres conocer cuánto tiempo tarda una receta?

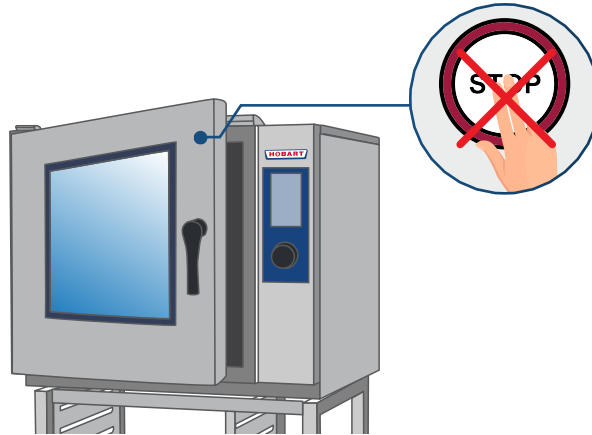
Abre la pestaña “detalles”.



10

**¿Siempre que abra el horno debo presionar “stop”?**

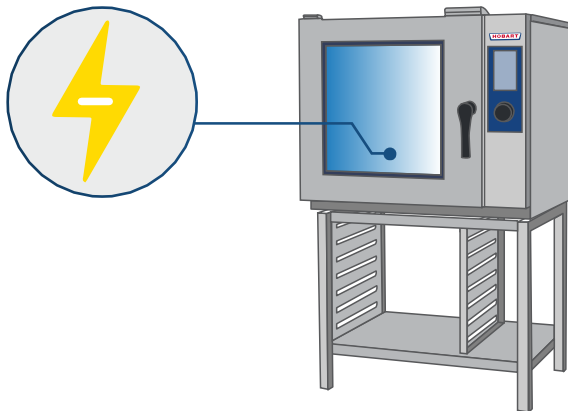
No, cada vez que abras el horno, el equipo pausará automáticamente su ciclo.



11

**Recuerda que es un equipo con ahorro energético.**

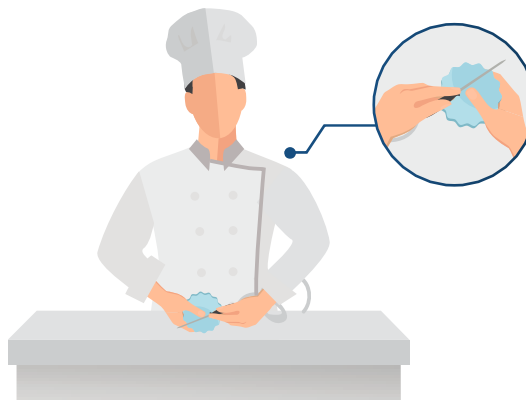
Terminada la receta, bajará la temperatura paulatinamente.



12

**Recuerda:**

Evitar contaminación cruzada, lava la sonda después de cada uso y cuida no mojar el lado del enchufe.

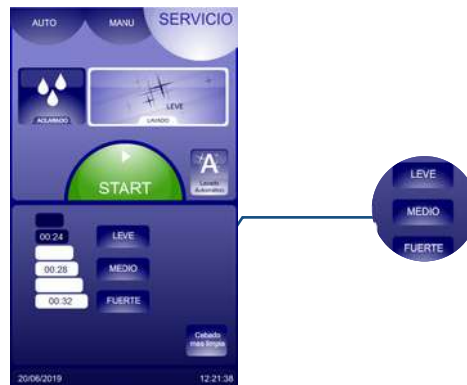


**13** Dar **diariamente ciclo de limpieza** al horno.



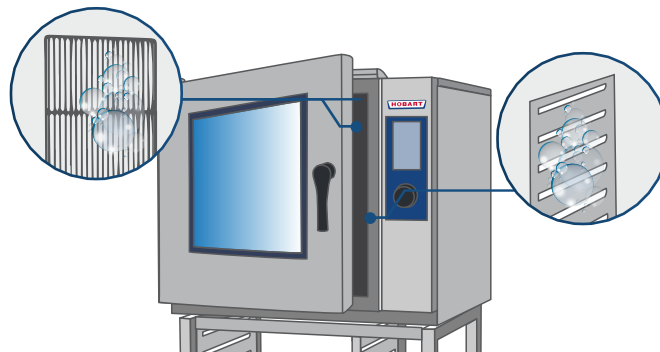
**14** ¿Qué tipo de lavado debo seleccionar?

Dependerá de la producción de cada lugar, pero el equipo deberá lavarse diariamente.



**15** ¿Qué piezas puedo retirar del horno para lavar manualmente?

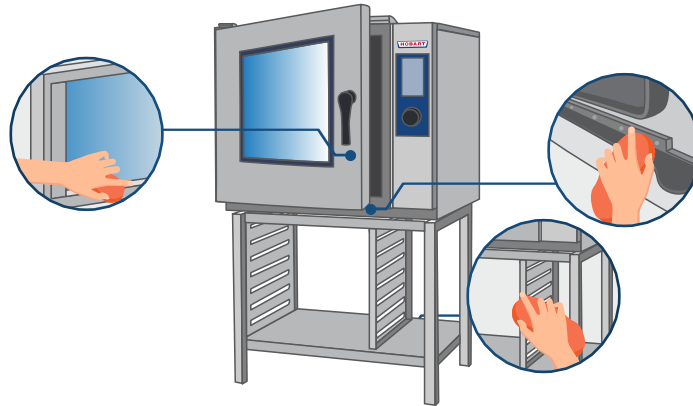
Solamente la rejilla y soportes laterales; Pueden lavarse con fibra blanca y desengrasante.



16

## ¿Qué debo limpiar manualmente?

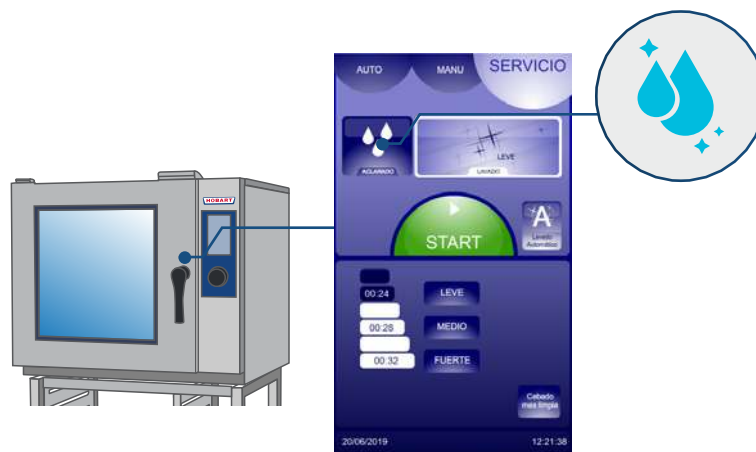
La superficie exterior del horno, la canaleta frontal y la canaleta del vidrio de la puerta.



17

## ¿Qué es aclarado en el ciclo de lavado?

Cuando el horno se encuentra en función de enjuague; con agua que recircula durante 4 minutos.



18

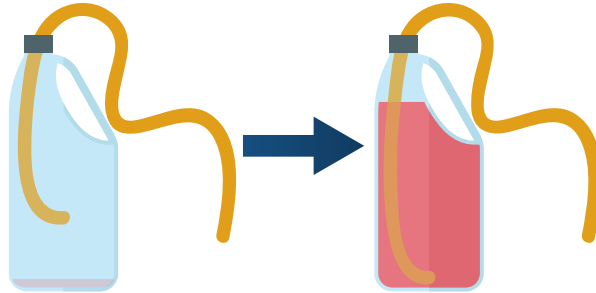
## ¿Puedo cancelar un ciclo de lavado?

Sí. Pero tardará 7-8 minutos.



**19** ¿Qué hago si se acaba el químico desengrasante?

Cambiar la Manguera y verificar que ésta llegue al fondo del bidón.



**20** Si se va la luz ¿Qué le pasa a mi cocción?

Se pausará y cuando haya luz se encenderá nuevamente comenzando su función en el paso que se haya quedado (paso, tiempo y método de cocción).



**21** Para reportes de servicio:  
llámanos al 50628200 Ext. 1026





## DESCUBRE EL PANEL COMBI HOBART

### MENÚ AUTOMÁTICO:



### FUNCIÓN MULTINIVEL:



### FAVORITOS:



### MULTIPRODUCTO:



## RECOMENDACIONES OPERACIÓN VIPS

Medidas Gastronorm ideales para máximo aprovechamiento del equipo.  
*Insertos GN 1:1 53X32.5CM , 6-7 CM DE PROFUNDIDAD*



### **¿Por qué no usar insertos de mayor profundidad?**

El aire no circulará correctamente.



### **¿Qué insertos usar para horneado de pan?**

Charola plana de teflón.





**TW** FOOD  
EQUIPMENT  
GROUP  
**LATINOAMÉRICA**

DEDICADOS AL AVANCE DE LAS TECNOLOGÍAS  
Y AL DISEÑO DE EQUIPO PARA LA MEJORA  
CONTINUA DE LA INDUSTRIA CULINARIA.

**CORPORATIVO LATINOAMÉRICA**

VIVEROS DE LA COLINA #238, VIVEROS DE LA LOMA,  
TLALNEPANTLA, EDO. DE MEX. C.P. 54080  
T. (55).67.200.830

**HOBART.COM.MX**