



HORNO SELFCOOKINGCENTER

Procedimientos Operativos

MX-TRA-PO-HSCC-03



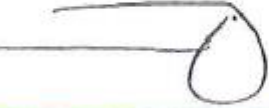


CINÉPOLIS

Revisión 03: 07 de junio de 2018.

Cancela y sustituye: P.O. Horno SelfCookingCenter revisión 02 publicada el 20 de julio de 2017.

Toda la información contenida en este documento es confidencial y se proporciona como una fuente de información para la operación de los procesos administrativos, operativos y de soporte de Cinépolis (incluyendo a cualquiera de sus empresas afiliadas y/o subsidiarias, o a aquellas que de tiempo en tiempo formen parte del Grupo Cinépolis). Por lo tanto queda estrictamente prohibida la publicación, divulgación y utilización de su contenido por cualquier medio, para fines propios o de terceros no autorizados y sin el consentimiento expreso y por escrito de Cinépolis.

Hoja de firmas

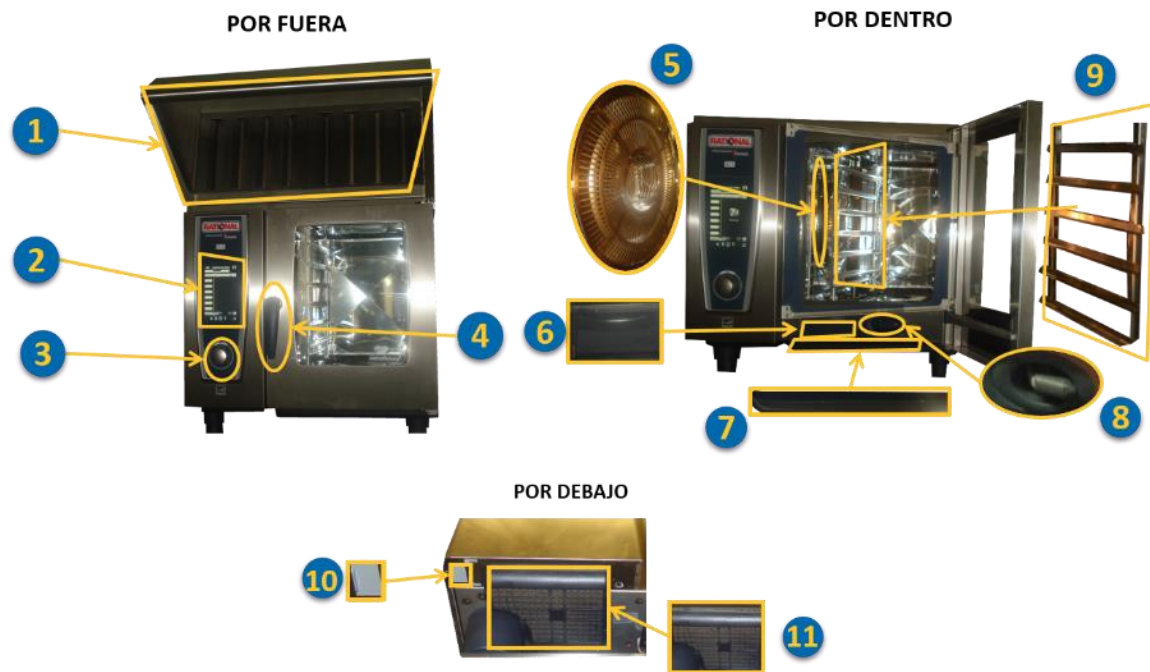
<p>Elaboró</p>  <p>Alberto Alcaraz Aguijar Subdirector de Procesos y Calidad</p>	<p>Revisó</p>  <p>Axel Medina Burgos Ejecutivo Baguis</p>
<p>Revisó</p>  <p>Héctor Franco Paredes Gerente de Capacitación</p>	<p>Autorizó</p>  <p>Carlos Covarrubias Cisneros Gerente de Operaciones</p>
<p>Autorizó</p>  <p>John Erik Reyes Márquez Gerente de Alimentos</p>	

Índice

- 1. Descripción del horno3
- 2. Infraestructura4
- 3. Pedido de pastillas4
- 4. Mantenimiento y actualización5
 - 4.1. Cambio de empaque.....5
 - 4.2. Carga de programación6
- 5. Habilitación9
 - 5.1. Atomizador de aceite.....9
 - 5.2. Horno10
- 6. Precalentamiento del horno12
- 7. Preparación alimentos13
 - 7.1. Operación de horno.....13
 - 7.2. Tiempos de preparación y cocción14
 - 7.3. Baguis.....14
 - Tabla de ingredientes Baguis14
 - 7.4. Pretzel y churro tradicional/Oreo19
 - 7.5. Hot dog20
 - 7.6. Papas Twister y diperas22
 - 7.7. Inhabilitación24
- 8. Lavado de guantes28
- 10. Tabla de cambios28
- 11. Documentos de referencia28

1. Descripción del horno

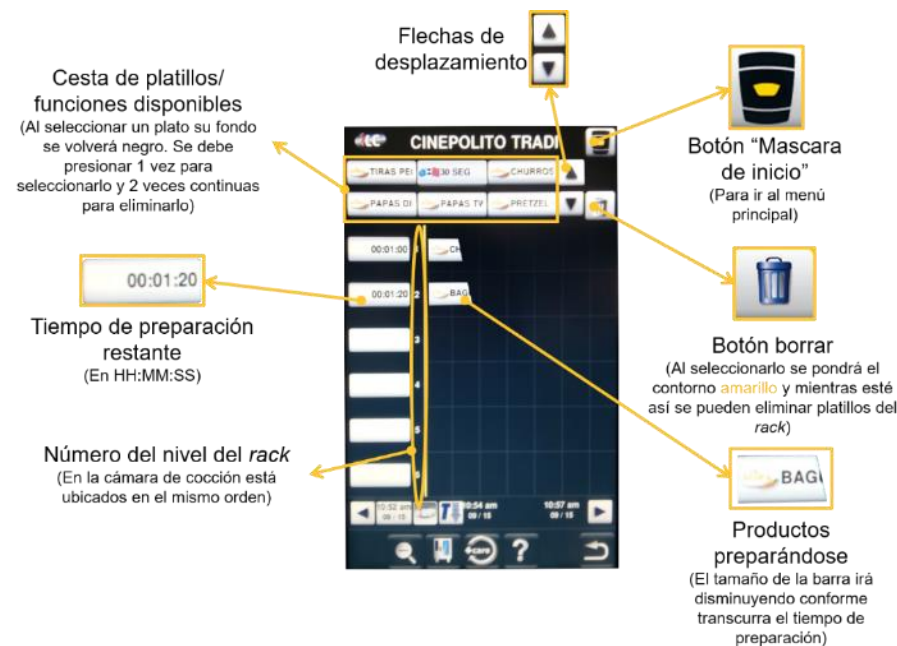
El horno SelfCookingCenter cuenta en su cámara de cocción con 6 niveles para introducir distintos tipos de charolas y en ellas preparar diferentes platillos al mismo tiempo. Sus partes principales son las siguientes:



1 Campana	2 Display con panel de control	3 Perilla
4 Manija	5 Chapa reflectora ¹	6 Contenedor Care
7 Manguera retráctil	8 Bandeja recoge gotas	9 Un par de bastidores ¹ (Forman un rack con 6 niveles que van de forma ascendente de abajo hacia arriba para poner las charolas, cada nivel está numerado)
10 Tapa de entrada de puerto USB	11 Filtro de aire	

¹ Estas partes se encuentran al interior de la cámara de cocción y es el lugar donde se colocan las pastillas de limpieza.

La pantalla de iLevel Control que aparece durante la operación del horno es la siguiente:



Algunas de las recomendaciones y cuidados generales que se deben tener al operar el horno SelfCookingCenter, son:

<p>PUERTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al abrirla: estar parado detrás de ella, posteriormente abrirla un poco para dejar salir el aire caliente y después abrirla bien para meter/sacar la charola. • Al cerrarla: poner la palma de la mano sobre la manija y empujar de manera firme. 	<p>HORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no enciende, revisar que esté conectado y que la pastilla correspondiente al horno del tablero de luz no esté abajo. • Durante la operación se debe evitar dejar abierta la puerta para evitar que los productos se quemen.
<p>PINZAS Y GUANTES</p> <p>Siempre se debe usar guantes para sacar las charolas/contenedores del horno. Al sacar los productos de las charolas/contenedores, se recomienda siempre utilizar pinzas para evitar quemaduras.</p>	<p>FUNCIONAMIENTO</p> <p>Todos los días, revisar que no haya escurrimientos por debajo del horno. Si es así, significa que hay algún problema de drenaje, por lo que deben reportarlo al Encargado de Mantenimiento.</p>
<p>LIMPIEZA CHAROLAS/CONTENEDORES</p> <p>Cada vez que se les vean residuos acumulados, derramados o en momentos de baja afluencia, se deben limpiar las charolas/contenedores usados con paño blanco limpio y ligeramente húmedo. Cuidar que las charolas estén frías.</p>	<p>DISPLAY</p> <p>Si sale símbolo de una llave con una "X" en cualquier momento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se quita rápido, significa que se está rellenando la caldera. • Si permanece significa que no tiene un correcto suministro de agua y debe reportarlo al Encargado de Mantenimiento.
<p>MANGUERA</p> <p>Al usarla: no soltarla hasta que esté introducida en la ranura donde va almacenada, ya que al ser retráctil puede provocar un accidente o que dañe el equipo si se suelta de golpe.</p>	

2. Infraestructura



Estantes para charolas frías y calientes



Charola lisa



Charola perforada



Charola CombiFry



Contenedor liso



Pinzas



Atomizador para aceite (grado alimenticio)



Guantes de alta temperatura



Pastillas de limpieza detergentes



Pastilla de limpieza preventiva

3. Pedido de pastillas

1. Verificar que exista por lo menos una cubeta llena de pastillas de limpieza detergentes y preventivas en existencia.



ID 1401010151
Pastillas preventivas para Rational



ID 1401010150
Tabletas detergentes para Rational



2. Si no se cuenta con ellas, identificar las pastillas en el sistema y agregarlas en el pedido de PFS.

4. Mantenimiento y actualización

4.1. Cambio de empaque

El empaque de la cámara de cocción se debe cambiar cuando se comience a agrietar. El empaque se debe solicitar en Máximo como refacción.

1. Comenzar a retirar el empaque que se encuentra alrededor de la cámara de cocción jalándolo poco a poco, hasta despegar cada uno de los lados por completo y tirarlo a la basura.



2. Limpiar con un paño blanco húmedo el área de donde fue retirado el empaque, hasta eliminar el exceso de grasa pegada. Si la grasa está muy pegada se puede utilizar una fibra esponja (únicamente el área amarilla) para limpiar el área.



3. Colocar el empaque de la siguiente manera:

- a) Con las manos introducir el empaque en la guía de la cámara de cocción de cada esquina del marco, cuidando que el orificio que tiene quede en la parte inferior del marco. No se debe utilizar ningún tipo de herramienta para su colocación.



- b) Comenzar a presionar con los dedos alrededor de la cámara de cocción para introducir el resto del empaque en el marco de alojamiento.



- c) Verificar que el empaque este bien puesto: totalmente ensamblado en el marco, sin ningún dobléz y con toda la parte gruesa de la goma por fuera.



4.2. Carga de programación

La carga de programación la debe realizar el Subgerente o Supervisor del negocio cuando Corporativo les mande una actualización de la programación del horno.

1. Descargar los archivos con la programación e imágenes del correo electrónico enviado por Corporativo y guardarlos en una USB vacía.

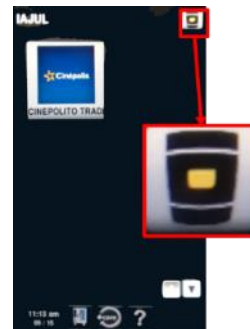


2. Si no se encuentra en la pantalla principal realizar lo siguiente, según sea el caso:

- a) Si se encuentra dentro del programa "CINEPOLITO TRADICIONAL", presionar el botón "regresar".



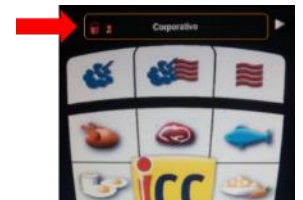
- b) Si se encuentra en la pantalla del recetario, presionar el botón "máscara de inicio".



3. Presionar el botón "flecha" del lado izquierdo.



4. Presionar sobre "CORPORATIVO".



5. Ingresar la contraseña que manda Corporativo mensualmente y presionar el ícono de "palomita".



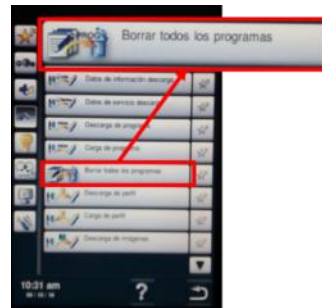
6. Seleccionar el icono de "horno" del modo iCookingControl.



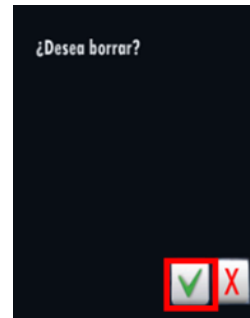
7. Seleccionar el icono “Gestión del sistema”.



8. Buscar, con las flechas o girando la perilla, la opción “Borrar todos los programas” y presionarla.



9. Confirmar la eliminación presionando la palomita.



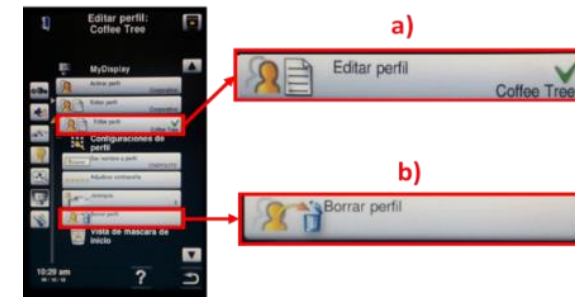
10. Buscar, con las flechas o girando la perilla, la opción “Borrar todas las imágenes propias” y presionarla. Pedirá confirmar la eliminación presionando la palomita.



11. Seleccionar el icono “MyDisplay”.



12. Seleccionar lo siguiente: “Editar perfil Coffee Tree” y “Borrar perfil”. Pedirá confirmar la eliminación presionando la palomita.



13. Recorrer la tapa de entrada de puerto USB hacia la derecha, que se encuentra en la parte inferior izquierda del horno.



14. Tomar la memoria USB con la programación e insertarla en la entrada de puerto USB; dejando el contacto del conector de lado izquierdo (viéndola de frente).



15. Seleccionar el icono “Gestión del sistema”.



16. Buscar, con las flechas o girando la perilla, la opción “Carga de programa” y presionarla.



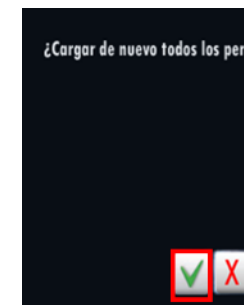
17. Esperar a que aparezca la palomita en la parte superior derecha de la pantalla.



18. Buscar, con las flechas o girando la perilla, la opción “Carga de perfil” y presionarla.



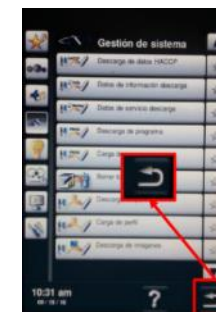
19. Presionar la palomita para confirmar la carga. Esperar a que aparezca la palomita en la parte superior derecha de la pantalla.



20. Buscar la opción seleccionar “Carga de imágenes” y presionarla. Esperar a que aparezca la palomita en la parte superior derecha de la pantalla.



21. Presionar el botón “regresar” para ir al modo iCookingControl.



22. Presionar el botón “flecha” del lado derecho.



23. Presionar en la parte superior de la pantalla sobre la leyenda "Coffee Tree".



24. Presionar el botón "recetario" para acceder a las recetas y canastas.



25. Hacer lo indicado en la sección 6. **Pre calentamiento del horno**, para verificar que salga toda la programación con las imágenes y su correcto funcionamiento. Si hay algún problema en el funcionamiento, realizar de nuevo todos los pasos indicados en esta sección



26. Retirar la memoria USB.



5. Habilitación

5.1. Atomizador de aceite

El atomizador debe ser grado alimenticio, por ningún motivo se deben reutilizar atomizadores de químicos.

1. Revisar la caducidad de la etiqueta del atomizador.



2. Si la caducidad no está vencida no debe rellenarse el contenido del atomizador. Una vez que se termine su contenido, lavarlo como indica **Limpieza de utensilios vigente**



3. Si la caducidad ya venció:

- a) Desechar el contenido y lavar el atomizador de acuerdo a lo que indica **Limpieza de utensilios vigente**. Tomar del área correspondiente la botella de aceite y llenar hasta la mitad de su capacidad el atomizador.



- b) Colocar la tapa con el aspersor en el atomizador, girarla hasta que quede bien cerrada y colocar una etiqueta con los datos que se indica en la **Técnica de etiquetado de productos vigente**.



Nota: el aceite usado se debe almacenar en una cubeta o lata, hasta el momento que el servicio de recolección de basura pase por él. Nunca se debe tirar en las tarjas.

5.2. Horno

1. Si el filtro se lavó, realizar lo siguiente:

- a) Tomarlo de abajo del horno y verificar que su esponja esté totalmente seca.



- b) Poner el filtro en la parte inferior del horno, insertando los ganchos traseros primero y posteriormente los delanteros presionando la parte frontal del filtro con los pulgares hasta insertarlos.



2. Limpiar todo el exterior del horno, incluyendo la parte de arriba con un paño verde limpio y húmedo e ir secando con otro paño verde seco conforme se va limpiando.



3. Subir o bajar la manija de la puerta para abrirla.



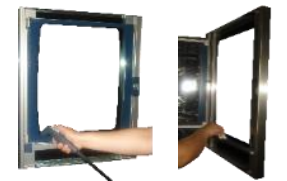
4. Presionar la pestaña del seguro superior del interior de la puerta hasta que el cristal termorefectante se separe y hacer lo mismo con el seguro inferior.



5. Limpiar el cristal termorefectante y el de seguridad por ambos lados con paño blanco seco. Si hay grasa pegada se puede usar la parte amarilla de una fibra esponja para quitarla en el cristal, únicamente en las partes metálicas se puede usar la parte verde.



6. Jalar la manguera retráctil y presionar la parte gris clara para retirar con el agua los residuos difíciles de la bandeja recogegotas de la puerta y secar con un paño blanco seco.



7. Regresar el cristal termorefectante a su lugar y ponerle el seguro superior e inferior.



8. Si hay algún tipo de residuo en la cámara de cocción, jalar la manguera retráctil y presionar la parte gris clara para retirarlos con agua. **Por ningún motivo se debe poner agua en el área de la chapa reflectora.**



9. Empujar ligeramente hacia abajo el borde de la bandeja inferior para separarla, pero sin quitarla. Limpiarla con un paño blanco seco por la parte superior e inferior. Si hay residuos difíciles de remover, usar agua de la manguera retráctil y secar con el mismo paño.



10. Subir el borde de la bandeja inferior, cuando se escuche el "clic" quiere decir que ya está bien asegurada.



11. Limpiar con un paño blanco ligeramente húmedo todo el empaque de la cámara de cocción, procurando quitar los residuos de grasa.



12. Si el horno se apagó, por alguna falla eléctrica o si por error se bajan las pastillas, realizar lo siguiente:

- a) Encender el horno presionando el botón marcado con el "I".



- b) Esperar a que haga una lectura general del estado del horno.



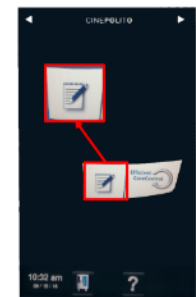
13. Antes de iniciar con la operación del horno, el Supervisor de Dulcería y Alimentos debe revisar que las barras de mantenimiento y limpieza estén señaladas en la parte verde. Si están en la amarilla o roja, significa que no se realizó adecuadamente el lavado en la inhabilitación y esto puede provocar que se dañe el equipo, por lo que se debe retroalimentar a la persona que la haya realizado.



14. Si el horno ya está encendido presionar en cualquier zona del *display* para quitar el modo de espera y en la pantalla que aparece presionar el botón "Regresar".



15. Aparecerá la pantalla en el modo iCookingControl, seleccionar el botón recetario para acceder a las recetas y canastas que están cargadas.



6. Pre calentamiento del horno

1. Presionar sobre el programa “CINEPOLITO TRAD”.



2. Seleccionar cualquier platillo de cesta y presionar cualquier nivel para precalentar el horno. Aparecerá una barra naranja durante el tiempo de precalentado.

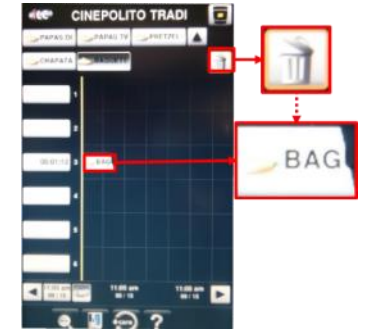


Nota: esta visualización también se mostrará cuando el horno entre en modo de mantenimiento de temperatura para que ésta permanezca constante, aunque no se estén preparando platillos.

3. Esperar a que suene la alarma y aparezca el icono de “iniciar carga”, tarda máximo 5 minutos.



4. Presionar el botón “Borrar” y después seleccionar el platillo que se eligió.



5. Se visualizará la “T” con las flechas hacia la derecha indicando que el horno está listo para usarse.



Nota: si durante la operación se sale del programa “CINEPOLITO TRAD” se deben volver a realizar todos los pasos de este apartado.

7. Preparación alimentos

7.1. Operación de horno

Se muestra de manera general la forma de operar el horno, más adelante se presentan cada una de las recetas.

1. Colocarse el guante de alta temperatura y con esa mano recibir del Preparador de Alimentos la charola con el alimento que se preparará.

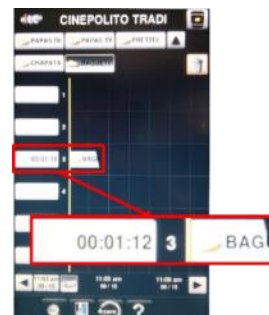


2. Con la otra mano buscar el botón con el platillo/ función que se desee activar de la cesta, presionarlo y después presionar el *rack* correspondiente al nivel donde se colocó la charola.



Nota: si se desea ver los tiempos de cocción para cada alimento, ver la sección **7.2. Tiempos de preparación y cocción**.

3. Verificar que en el *display* aparezca el alimento seleccionado en el nivel correcto. Si no es así, realizar lo siguiente:



- a) Presionar el botón “Borrar” y después seleccionar el platillo del *rack* que se desee borrar.



4. Inmediatamente después de seleccionar el platillo/función, abrir la puerta con la mano libre subiendo o bajando su manija. Esto para evitar que el tiempo transcurra sin tener la charola adentro del horno.



Nota: cada vez que se abra la puerta y el horno se recalibrará automáticamente para no perder temperatura.

5. Introducir la charola en la cámara de cocción y verificar en qué nivel se colocó. Cerrar la puerta del horno.



6. Esperar hasta que suene la alarma y con una mano abrir la puerta subiendo o bajando su manija.



7. Retirar la charola usando el guante de alta temperatura.

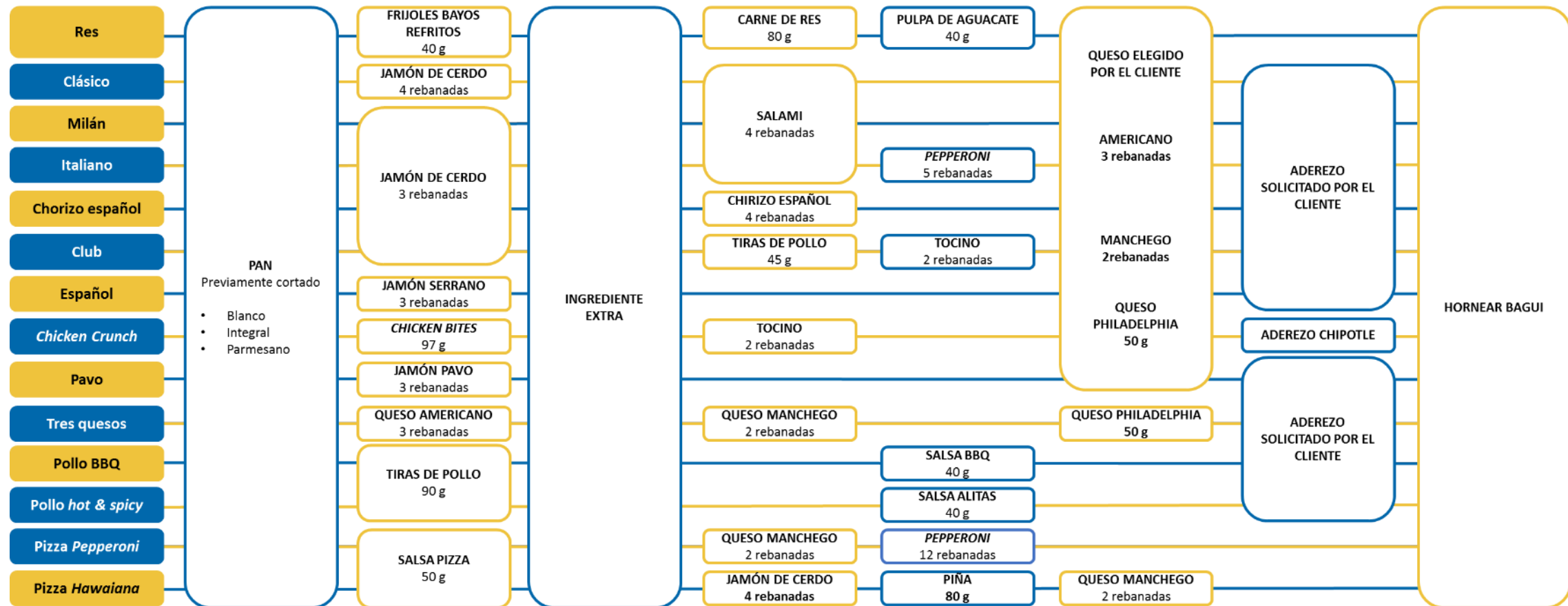


7.2. Tiempos de preparación y cocción

Platillo	Baguis	Papas Twister	Papas diperas	Churros	Pretzels	Hot dog
Tiempo	1 min con 20 s	4 min con 30 s	5 min con 30 s	2 min	3 min	2 min

7.3. Baguis

Tabla de ingredientes Baguis



Preparador de Alimentos (preparación inicial)

1. Tomar un pan, previamente cortado.

2. Colocarlos sobre una charola perforada fría (se pueden poner hasta 4 Baguis en cada charola).



3. **Salsa para pizza.** Si es Bagui pizza, distribuir uniformemente una porción de salsa para pizza en la base y tapa del pan.



4. **Frijoles.** Si es bagui res, colocar los frijoles distribuyéndolos uniformemente sobre la base del pan.



5. Colocar los cárnicos correspondientes al tipo de Bagui y de acuerdo a las cantidades y orden indicados en la **Tabla de ingredientes Baguis**, de la siguiente manera:

- a) **Jamón Virginia de cerdo/pavo.** Colocar en forma de triángulo y en un mismo sentido las rebanadas, distribuyéndolas a lo largo de la base del pan.



Para el Bagui pizza colocar dos rebanadas en la base y dos en la tapa del pan a manera de espejo.



- b) **Jamón serrano.** Colocar las rebanadas a lo largo de la base del pan distribuyéndolas de manera uniforme.



- c) **Tiras de pollo.** Colocar el pollo distribuido uniformemente sobre la base del pan.



- d) **Chicken bites.** Colocar los *chicken bites* y distribuirlo a lo largo de la base del pan de manera uniforme.



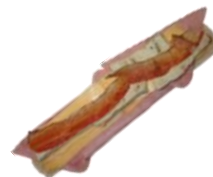
- e) **Salami.** Colocar las rebanadas distribuidas a lo largo del pan.



- f) **Chorizo español.** Colocar las rebanadas distribuidas a lo largo del pan.



- g) **Tocino.** Colocar las rebanadas de tocino a lo largo del pan.



- Pepperoni.** Colocar las rebanadas de *pepperoni* distribuyéndolas de manera uniforme.

h)

Para el Bagui pizza, colocar seis rebanadas en la base y seis en la tapa del pan a manera de espejo.



i)

Res. Colocar la carne distribuyéndola uniformemente sobre sobre la base del pan.



Nota: revisar en la orden de producción si el cliente solicitó algún ingrediente extra y colocarlo después del primer ingrediente y de acuerdo a lo indicado en **Porciones extra Baguis** vigente.

6. **Piña.** Colocar la piña, una porción en la base del pan y otra en la tapa, distribuyéndolas uniformemente a manera de espejo. Cada porción equivale 40 g de piña.



7. **Salsa BBQ/ salsa alitas.** Si es el Bagui Pollo BBQ o hot & spicy, agregar la salsa haciendo movimientos en zigzag hasta cubrir el pollo.



8. **Pulpa de aguacate.** Si es el Bagui de res, colocar la pulpa de aguacate sobre la tapa del pan distribuyendolo uniformemente sobre ésta.



9. Colocar los quesos de acuerdo a las cantidades y orden indicados en la [Tabla de ingredientes Baguis](#), de la siguiente manera:

- a) **Queso americano.** Colocar las rebanadas de queso a lo largo de la base del pan distribuyéndolas de manera uniforme.



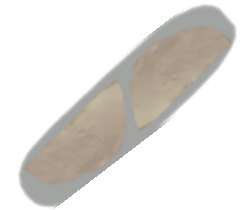
Nota: en el caso del Bagui tres quesos y Club, el queso americano se debe colocar en la tapa para garantizar que se derritan.

Queso manchego. Colocar las rebanadas de queso a lo largo la base del pan distribuyéndolas de manera uniforme.

- b) Para el Bagui pizza, tomar una rebanada del queso, separar las hojas y colocarlas sobre el pepperoni, distribuyéndolas a lo largo de la base del pan y evitando que se salgan del contorno. Hacer lo mismo con la otra rebanada de queso y la tapa del pan a manera de espejo.



- c) **Queso Philadelphia.** Colocar las dos mitades de queso y no untarlas, colocarlas en sentido contrario sobre la base del pan como los otros quesos, no en la tapa.



Nota: para el Bagui de res, se debe colocar el queso en la tapa del pan, sobre la pulpa de aguacate, ya sea manchego, americano o Philadelphia.



10. Si el cliente solicitó aderezo colocarlo haciendo movimientos en zigzag a lo largo del Bagui.



11. Pasarle la charola al Encargado del Horno, con el Bagui abierto y la tapa hacia abajo, excepto Bagui club y de tres quesos, ya que la tapa de éstos debe ir hacia arriba por el queso que se pone en esta (se pueden poner hasta 4 Baguis en cada charola).



Encargado del Horno

En baja afluencia la misma persona hace las dos funciones de Preparador de Alimentos y Encargado del Horno.

1. Tomar la charola con Baguis y realizar lo indicado en la sección **7.1. Operación de horno.**



2. Colocar la charola en el estante para charolas calientes y colocar la tapa del Bagui usando las pinzas.



Preparador de Alimentos (preparación final)

1. Tomar la charola del estante. y servir de la siguiente manera según corresponda:

Bagui

- a)
- I. Colocar la tapa del Bagui sobre la base.
 - II. Tomar una bolsa para Baguis y despegar el extremo abierto con las pinzas.
 - III. Colocar el Bagui dentro de la bolsa usando las pinzas para evitar quemarse.



Nota: Si el cliente lo pide, también se le puede servir en plato para crepas.

Bagui pizza

- b)
- I. Tomar un plato para crepas.
 - II. Colocar la tapa y la base del Bagui en el plato, de manera separada usando las pinzas para evitar quemarse.



7.4. Pretzel y churro tradicional/Oreo

Preparador de Alimentos (preparación inicial)

1. Tomar el/los *pretzel(s)*/churro(s) del congelador. Dependiendo del producto realizar lo siguiente:

Pretzel

Rociar aceite en el *pretzel* usando el atomizador.

- a) Asegurarse de que el atomizador esté como dispersor y no como chorro. Con guantes de plástico distribuir el aceite por todo el *pretzel*.



Churro

No se debe rociar aceite al churro.



2. Tomar una charola lisa y poner el/los *pretzel(s)*/churro(s) y pasársela al Encargado del horno.

Encargado del Horno

En baja afluencia la misma persona hace las dos funciones de Preparador de Alimentos y Encargado del Horno.

1. Realizar lo indicado en la sección 7.1. **Operación de horno.**



2. Una vez que se saca la charola del horno colocarla en el estante de charolas calientes.



Preparador de Alimentos (preparación final)

1. Espolvorearlo según lo solicitado por el cliente:

a) Pretzel o churro tradicional

En la mezcla de azúcar y canela.

b) Churro Oreo

En el polvo galleta Oreo



2. Servir de la siguiente manera:

a) Pretzel

Tomar una bolsa para *pretzel* y colocarlo en la misma.



b) Churro

Tomar un papel para churros y envolverlo en éste. Si el cliente pidió churro Oreo, entregarlo junto con un *dip* de relleno de galleta Oreo.



7.5. Hot dog

La preparación de *hot dog* en horno SelfCookingCenter solo se realiza cuando se tienen eventos especiales donde se tienen que preparar un gran número de *hot dogs*.

Preparador de Alimentos (preparación inicial)

1. Tomar un contenedor liso y colocar las salchichas con ayuda de unas pinzas. Se pueden colocar tantas salchichas como sea necesario siempre y cuando no estén amontonadas unas con otras. Solo colocar una cama de salchichas.
2. Colocar el pan de *hot dog* en una charola perforada. El pan se coloca cerrado.
3. Pasarle las charolas al Encargado del Horno.



Encargado del Horno

En baja afluencia la misma persona hace las dos funciones de Preparador de Alimentos y Encargado del Horno.

- Realizar lo indicado en la sección **7.1. Operación de horno**. Para el contenedor con salchichas usar la programación para *hot dog*. Cuando falten 30 segundos para que finalice el tiempo de las salchichas colocar la charola con el pan y usar la programación "30 SEG".
- 1.

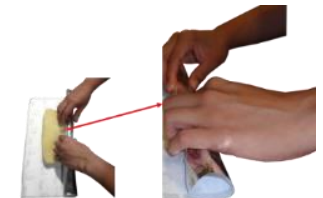


2. Una vez que se sacan la charola con pan y el contenedor con salchichas del horno colocarlas en el estante de charolas calientes.



Preparador de Alimentos (preparación final)

1. Colocar la salchicha y el pan horizontalmente sobre la hoja de papel aluminio, de forma paralela. Usar pinzas para evitar quemaduras.
2. Colocar la salchicha en un extremo del papel y enrollarla hasta que quede cubierto solo una vez el diámetro de la salchicha.
3. Colocar la salchicha cubierta de papel en el centro de la base del pan, cuidando no desenvolverla ni doblar el pan.
4. Doblar la tapa del pan sobre su base y con el extremo contrario de papel, cubrir la tapa del pan.



5. Presionar una orilla del papel, para proceder al doblado.



6. Doblar una de las puntas hasta donde inicia el *hot dog*, formando un triángulo.



7. Tomar la otra punta y doblar de la misma manera que la anterior.



8. Hacer un nuevo doblez de la punta hacia el límite de donde inicia el *hot dog*.



9. Finalmente doblar el papel hacia arriba para terminar de envolver y dejarlo bien sellado.



10. Doblar el otro extremo del papel repitiendo los pasos 5 al 9.



Nota: El tiempo de vida de los *hot dogs* empapelados es de 6 horas.

11. Colocar el *hot dog* en una charola.



7.6. Papas Twister y diperas

La preparación de papas Twister y diperas en horno SelfCookingCenter, solo se debe realizar cuando se tenga alta afluencia y la capacidad de la freidora sea insuficiente o que esta esté descompuesta.

Preparador de Alimentos (preparación inicial)

1. Sacar las papas Twister/diperas del congelador.



2. Tomar una charola CombiFry, poner la(s) papas Twister/diperas necesarias, extenderlas sobre ella y rociarlas con aceite. Se pueden colocar hasta 3 porciones por charola.



3. Pasarle la charola con las papas al Encargado del Horno.



Encargado del Horno

1. Tomar la charola con las papas y realizar lo indicado en la sección **7.1. Operación de horno.**



2. Abrir la puerta del horno cuando falten 2 minutos de cocción y agitar un poco la canastilla, asegurándose de remover las papas y de que estas se volteen. Si es necesario apoyarse de unas pinzas.



3. Empujar con una mano fuertemente la puerta para que se cierre.



4. Continuar con la operación hasta que se termine su cocción.



- Una vez que se saca la charola del horno colocarla en el estante de charolas calientes.



Preparador de Alimentos (preparación final)

Servir las papas de la siguiente manera según corresponda:

Twister

- Tomar una canasta para papas del tamaño solicitado, las cuales deben estar al lado del exhibidor de papas.



- Colocar papas con la ayuda de unas pinzas metálicas.



- Si el cliente lo pide, servir como extra una porción de queso derretido (6 oz). Tomar un contenedor de queso y colocarlo debajo de la manguera y presionar el botón de servido hasta llenar un compartimiento del contenedor. Cada vez que se acciona el botón del dispensador equivale a una onza de queso.



Diperas

- Tomar un *blíster* y colocar en él las papas de la charola con ayuda de las pinzas metálicas.

Tomar un contenedor de queso y colocarlo debajo de la manguera y presionar el botón de servido hasta llenar un compartimiento del contenedor (3 oz). Cada vez que se acciona el botón del dispensador equivale a una onza de queso. Si el cliente pide una porción extra de queso se deberá repetir el paso anterior para el segundo compartimiento del contenedor de queso.



Nota:

Se debe entregar el blíster con las papas *diperas* y el contenedor de queso aparte, nunca entregar el contenedor de queso dentro del blíster con las papas.



7.7. Inhabilitación

- Realizar alguna de las siguientes opciones para ir al "Efficient CareControl" y comenzar con el proceso de lavado diario:

- Presionar el botón "regresar" para ir al menú principal, luego "máscara de inicio" y finalmente "Efficient CareControl".



- Presionar el botón "+ care".



- Elegir el tipo de lavado, dependiendo de la limpieza que se requiera:

- Diariamente:** seleccionar el botón "Medio".
- Dos veces a la semana (lunes y jueves):** seleccionar el botón "Intenso".



- Si aparece un mensaje de "Horno demasiado caliente", presionar el botón para bajar la temperatura. Asegurarse que la puerta esté bien cerrada.



- Al escuchar la alerta de sonido y visualizar el icono, abrir la puerta subiendo o bajando su manija.

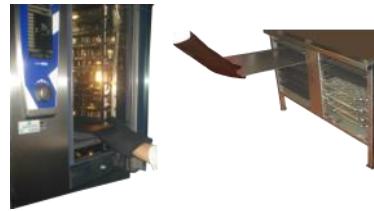


5. Esperar hasta escuchar que el ventilador se apague y que en el *display* la temperatura esté por debajo de los 50 °C.



Nota: el proceso de enfriamiento tarda alrededor de 5 min, se debe tener cuidado durante él debido a que el vapor que sale de la cámara de cocción es caliente y puede causar quemaduras. No utilizar agua para enfriar el horno.

6. Si hay charolas dentro del horno, sacarlas y colocarlas en los estantes.



7. Levantar el bastidor colgante ligeramente por el centro y sacarlo primeramente del tope delantero inferior, luego el superior y girarlo hacia al centro de la cámara.



8. Tomar el número de paquetes de las pastillas de limpieza detergentes (rojo) y de las preventivas (azul) que se muestren en el *display* y ponerse guantes. Por ningún motivo se deben introducir otros químicos o pastillas diferentes a las del fabricante.



9. Sacar las pastillas de limpieza detergentes del empaque rojo, introducir las en el orificio de la chapa reflectora de la cámara de cocción y desechar el empaque vacío.



10. Sacar las pastillas de mantenimiento del empaque azul, jalar el contenedor Care, introducir las en él, empujarlo hasta cerrarlo y desechar el empaque vacío.



11. Regresar el bastidor colgante que se recorrió a su lugar introduciéndolo en el tope superior, levantarlo ligeramente por el centro para introducirlo en el tope inferior y bajarlo.



12. Tratar de moverlo de un lado a otro para asegurarse de que esté bien fijo junto con el otro bastidor.



Nota: si el bastidor se zafó de los dos topes superiores y los dos inferiores, inclinarlo ligeramente hacia la derecha e introducir sus dos extremos superiores en los dos topes superiores y levantarlo ligeramente por el centro para introducirlo en el tope inferior y bajarlo.

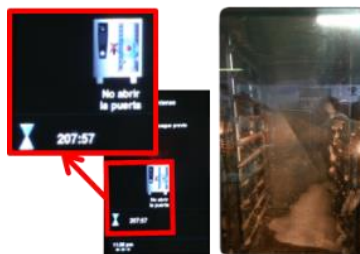
13. Verificar que la sonda térmica esté en su soporte.



14. Empujar fuertemente la puerta para que se cierre.



15. Dejar el horno limpiando, éste entrará en modo de espera en cuanto se finalice la limpieza. Nunca se debe abrir el horno durante la limpieza.



16. Lavar según lo indicado en **Limpieza de utensilios:**
- Las charolas perforadas, lisas y contenedores con la parte amarilla de una fibra esponja para no dañar la capa antiadherente.
 - El resto de los utensilios se pueden lavar con una fibra verde.



17. Quitar el filtro de la parte inferior del horno, presionar la parte frontal del filtro con los pulgares hasta zafar los ganchos delanteros (b) del horno y jalar hacia abajo la parte trasera del filtro para quitarlo completamente (a).



18. Hacer lo siguiente, dependiendo de la limpieza que se requiera:

Diariamente:

- Sacudir la esponja con ayuda de un paño verde seco.

- a)
 - Poner el filtro en la parte inferior del horno, insertando los ganchos traseros primero (a) y posteriormente los delanteros (b) presionando la parte frontal del filtro con los pulgares hasta insertarlos.



Semanalmente:

- b)
 - Poner el filtro bajo el chorro de agua y pasar toda su superficie por él hasta que el agua salga limpia y ya no se vea suciedad en él. Por ningún motivo se debe desarmar.
 - Escurrirlo y dejarlo secar en la superficie debajo del horno.



19. Limpiar todo el exterior de la campana y sus rejillas con un paño verde húmedo y una vez a la semana, realizar lo siguiente:

- a) Introducir la llave de la campana en la ranura que está al frente en las rejillas en la esquina inferior derecha y girarla hasta que tope.



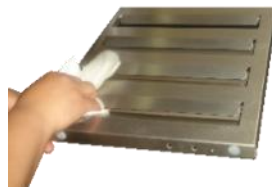
- b) Jalar hacia el frente y hacia abajo cada una de las rejillas para zafarlas y quitarlas de la campana.



- c) Lavar cada una de las rejillas según lo indicado en **Limpieza de utensilios**.



- d) Secar cada una de las rejillas con papel toalla tanto del lado delantero como del trasero.



- e) Poner en el lado izquierdo de la campana (viéndola de frente) la rejilla sin ranura con las hendiduras en forma vertical y con la parte que sobre sale de sus laterales de lado derecho, inclinándola ligeramente para que ensamble con la parte superior e inferior.



- f) Poner en el lado derecho de la campana (viéndola de frente) la rejilla con la ranura para la llave cuidando que esta quede en el lado inferior derecho e inclinándola ligeramente para que ensamble con la parte superior e inferior.



- g) Asegurar las rejillas introduciendo la llave de la campana en la ranura y girándola hasta que tope.



8. Lavado de guantes

Los guantes deben lavarse mínimo una vez por semana o cuando se encuentren brillosos, ya que es señal de que tienen grasa. El conjunto debe contar con un par de guantes adicionales para alternar su uso cuando sea necesario lavar los que están en uso.

1. Sumergir la fibra amarilla en desengrasante #7L y exprimirla perfectamente, hasta que quede casi seca.



2. Limpiar los guantes tallando con la parte amarilla de la fibra para retirar la grasa. Es importante hacerlo con la parte amarilla para no desgastarlos.



3. Colgar los guantes para que se sequen.



10. Tabla de cambios

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
03	<ul style="list-style-type: none"> • Se eliminaron las chapatas. • En la sección “Cambio de empaque”, se especifica que éste se debe solicitar en Máximo como refacción. • En la sección “Atomizador de aceite”, se especifica que cuando se realice cambio de aceite, éste se debe almacenar hasta que pase el servicio recolector de basura y nunca desecharlo en las tarjas. • En la habilitación del horno, se deja al Supervisor de Dulcería y Alimentos como responsable de revisar que las barras de mantenimiento y limpieza estén señaladas en la parte verde. • Se agregaron las recetas: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bagui de res. ○ Bagui pizza hawaiana. ○ Bagui pizza pepperoni. ○ Papas <i>diperas</i> y Twister. • Se cambió “Pollo frito” por “<i>Chicken bites</i>” • Se agregó el churro Oreo. • Se especifica que, si no se realizó adecuadamente el lavado en la inhabilitación, esto puede provocar que se dañe el equipo, por lo que se debe retroalimentar a la persona que la haya realizado. • En Baguis se especifica que la tapa de Bagui club y Bagui tres quesos se debe colocar hacia arriba en la charola, por el queso que se pone en esta. 	07/06/2018

11. Documentos de referencia

Documento vigente	Clave
Limpieza de utensilios	MX-TRA-GR-LMPU
Técnica de etiquetado de productos	MX-TRA-AV-TEP
Porciones extra Baguis	MX-TRA-AV-PEB