



Recetario
Snacks

Horno
SelfCookingCenter

Descripción del Horno

El horno SelfCookingCenter cuenta en su cámara de cocción con 10 niveles para introducir distintos tipos de charolas y en ellas preparar diferentes platillos al mismo tiempo.


Sus partes principales son las siguientes:



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



The screenshot shows the iLevel Control interface for a Cinépolis oven. At the top, there are navigation arrows labeled "Flechas de desplazamiento". Below them is a menu of food items: PIZZA CIN, CHAPATA, BAGUETT, CHURROS, CROISSANT, and HOT DOG. A "Máscara de inicio" button (oven icon) is in the top right, and a "Botón borrar" (trash icon) is below it. The main display shows a rack with 8 levels. Level 5 is selected, showing a "HOT DOG CIN" with a remaining time of 00:02:24. A "HOT DOG CIN" button is at the bottom right. The bottom status bar shows the time 12:53 pm and 12:58 pm.

Flechas de desplazamiento

Cesta de platillos/ funciones disponibles
(Al seleccionar un plato su fondo se volverá negro. Se debe presionar 1 vez para seleccionarlo y 2 veces continuas para eliminarlo)

Botón "Máscara de inicio"
(Para ir al menú principal)

Botón borrar
(Al seleccionarlo se pondrá el contorno amarillo y mientras esté así se pueden eliminar platillos del rack.)


Tiempo de preparación restante
(En HH:MM:SS)

Número del nivel del rack
(En la cámara de cocción están ubicados en el mismo orden)

Productos preparándose
(El tamaño de la barra irá disminuyendo conforme transcurra el tiempo de preparación)


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

PUERTA




- **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.

PINZAS Y GUANTES




Siempre se deben 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.

LIMPIEZA CHAROLAS/CONTENEDORES



Cada vez que se les vean residuos acumulados, derramados o en momentos de baja afluencia, se deben limpiar las charolas y/o contenedores usados con paño blanco limpio y ligeramente húmedo. Cuidar que las charolas estén frías.

HORNO



- **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.

FUNCIONAMIENTO


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.

DISPLAY

Si sale símbolo de una llave con una "X" en cualquier comento:

- 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.

MANGUERA



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.



Estantes para charolas y contenedores fríos



Mesa para charolas y contenedores calientes



Charola lisa



Contenedor liso



Pinzas



Atomizador para aceite (grado alimenticio)



Charola perforada



Contenedor de granito esmaltado



Charola CombiFry



Pastilla de limpieza preventiva



Guantes de alta temperatura



Espátula



Pastillas de limpieza detergentes

Pre calentamiento del Horno

1. Buscar el programa "CINEPOLITO OK" usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionar la pantalla al encontrarlo.



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.



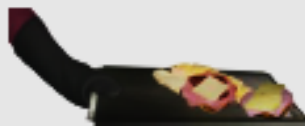
5. Se visualizará la "T" con las flechas hacia la derecha indicando que el horno está listo para usarse.



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

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/contenedor con el alimento que se preparará.

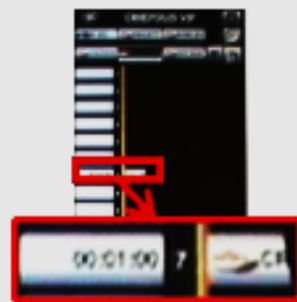


2. Con la otra mano buscar el botón con el platillo/función que se desee activar de la cesta, presionarlo y después presionar el rack correspondiente al nivel donde se colocó la charola/contenedor.



Nota: si se desea ver los tiempos de cocción para cada alimento, ver la sección 8.2. Tiempos de preparación y cocción. Cada alimento ya tiene configurado el tiempo de 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.

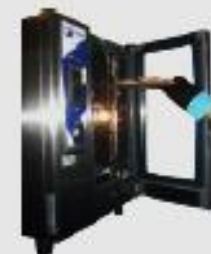


4. Inmediatamente después de seleccionar el platillo/función, abrir la puerta con la mano libre subiendo o bajando su manija. Esto para evitar que el tiempo transcurra sin tener la charola adentro del horno.



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

5. Introducir la charola/contenedor en la cámara de cocción asegurando que sea el nivel que aparece en el *display*. 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 y cerrar la puerta del horno.



Tiempos de Cocción

| Platillo | Chiles Treados | Quesadillas | Sliders |
|----------|----------------|-------------|--------------|
| Tiempo | 2 min | 1.5 min | 4 min + 30 s |

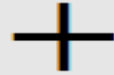


Recetario

Ingredientes



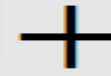
Vaso Condimentero de Jitomate
2 piezas



Vaso Condimentero de cebolla
1 pieza



Limón ¼ pieza



Sal 1 pizca
Pimienta 1 pizca

1



Toma un bowl y colócalo sobre la mesa de trabajo.

2



Toma el vaso condimentero de cebolla y vacíala al bowl.

3



Agrega el jugo de ¼ de limón sobre la cebolla, para que éste baje la intensidad de la cebolla y mezcla los ingredientes con una cuchara.

4



Agrega al bowl el jitomate de los dos vasos condimenteros y mezcla nuevamente los ingredientes

5



Añadir una pizca de sal y una pizca de pimienta a los ingredientes del bowl.



6



Servir el “pico de gallo” en ramequines y reservar en la mesa de trabajo para servir posteriormente.

Nota: la mezcla “pico de gallo” alcanza para llenar dos ramequines.

**1**

Busca el programa "CHILE Y CEBOLLAS" usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.

**2**

Sigue las instrucciones indicadas por el horno. En ocasiones es posible que se tenga que esperar tiempo para que suba la temperatura o que pida abrir la puerta para bajar la temperatura.

3

Espera a que suene la alarma. Mientras eso sucede se pueden realizar los pasos del 4 al 5.

**4**

Coloca aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado.

**5**

Toma los chiles previamente lavados y sin rabo, espárcelos uniformemente sobre el contenedor y espolvoréales sal.

**6**

Realiza lo indicado en la sección Operación del horno.

**7**

Saca los chiles del horno y colócalos en un plato.

**8**

Presiona el botón "regresar" para ir a la pantalla principal y ver todas las recetas y canastas.

**9**

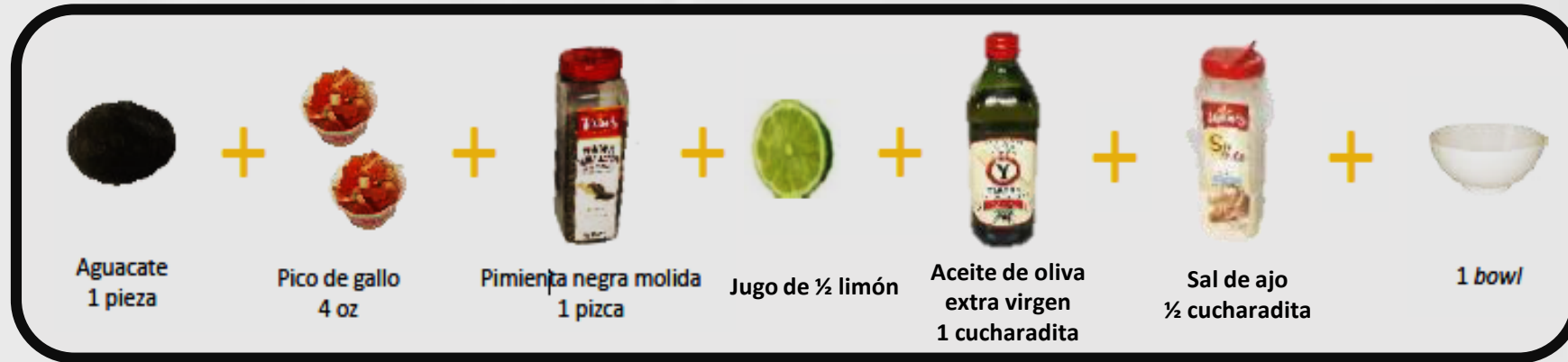
Los chiles que se usarán como complemento de la quesadilla se deben dejar enfriar, almacénalos en un recipiente con tapa y colócales una etiqueta como indica Técnica de etiquetado vigente.

Spicy Chicken quesadilla

| MEZCLA PARA QUESADILLA | | | | ELABORACIÓN DE QUESADILLA | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| TIRAS DE POLLO | TOCINO | QUESO MANCHEGO | QUESO SUIZO | TORTILLA DE HARINA | ACEITE | MEZCLA PARA QUESADILLA | ADEREZO CHIPOTLE | COMPLEMENTOS |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 90 gr | 2 Rebanadas picadas | 70 gr | 2 Rebanadas 4 triángulos | 1 pza. | Cantidad Suficiente | 1 porción | 1 Vaso Condimentero | 3 Ramequín Chiles toreados Pico de Gallo Salsa Chipotle |

| | | | |
|--|--|---|---|
|  1 <p>Toma una charola lisa, sobre ella coloca una tortilla y rocía aceite en ambos lados de la tortilla así como en a orilla para evitar que se quem.</p> |  2 <p>Toma una porción de mezcla para quesadillas que contiene los ingredientes indicados en la Tabla de ingredientes spicy chicken quesadilla.</p> |  3 <p>Dispersa uniformemente la mezcla sobre toda la tortilla hasta las orillas y pásale la charola al Encargado del Horno.</p> |  4 <p>Realiza lo indicado en la sección Operación del horno.</p> |
|  5 <p>Saca la(s) quesadilla(s) del horno, dóblala(s) por la mitad y pásasela(s) al Preparador de Sushi para que la termine de preparar.</p> |  6 <p>Coloca la tortilla doblada con la mezcla, sobre la tabla blanca y corta la quesadilla en cuatro triángulos.</p> |  7 <p>Acomoda los triángulos sobre la orilla del plato trinche.</p> |  8 <p>Coloca los complementos de la siguiente manera: ramequín con chiles toreados en el centro del plato, ramequín con salsa chipotle al lado izquierdo y ramequín con pico de gallo del lado derecho de los chiles.</p> |

Quesadilla Guacamole (Preelaboración Guacamole)



| | | | |
|--|--|---|--|
|  <p>1</p> <p>Toma un aguacate, pártelo por la mitad y con un tenedor sacar la pulpa y vaciála sobre un bowl.</p> |  <p>2</p> <p>Aplastar el aguacate con ayuda del tenedor.</p> |  <p>3</p> <p>Agregar el pico de gallo y revolver.</p> |  <p>4</p> <p>Exprimir el jugo de limón sobre la mezcla y revolver.</p> |
|  <p>5</p> <p>Agregar pimienta negra molida y revolver.</p> |  <p>6</p> <p>Agregar el aceite de oliva extra virgen y mezclar.</p> |  <p>7</p> <p>Agregar la sal de ajo e integrar todos los ingredientes. Guardar en refrigeración¹.</p> | |

¹El tiempo de vida del guacamole es de 1 día en refrigeración

Quesadillas Guacamole



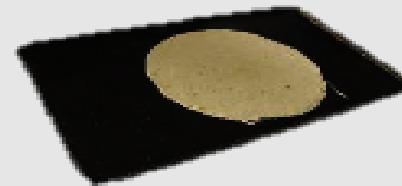
1

Sacar del congelador una porción de tiras de pechuga de pollo.



2

Colocarla en el refrigerador para que se descongele 12 horas antes de utilizarla.



3

Tomar una charola lisa, sobre ella colocar una tortilla y rociar aceite en ambos lados de la tortilla así como en a orilla para evitar que se queme.



4

Esparcir el queso manchego sobre la tortilla.



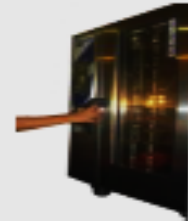
5

Colocar encima los triángulos de queso suizo.



6

Distribuir las tiras de pollo sobre los quesos.



7

Introducir la charola en el horno con la programación de quesadilla (1.5 min) y sacarla cuando suene la alarma.



8

Con ayuda de una cuchara, esparcir guacamole hasta cubrir la mitad de la tortilla¹.



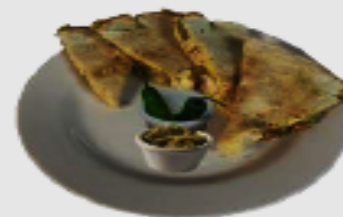
9

Doblar la quesadilla a la mitad, partirla en 4 triángulos y acomodarlos en un plato trinche



10

Colocar en un ramequín 2 chiles toreados y en otro vaciar guacamole.



11

Colocar los ramequines al centro del plato trinche.

¹Por ningún motivo se debe meter el guacamole al horno.

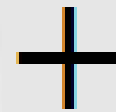
Ingredientes



Pan para *Sliders*
3 piezas



Carne Prensada
3 piezas



Queso Cheddar
6 triángulos



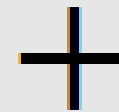
Mayonesa



Lechuga 1 hoja



Jitomate 3
rebanadas



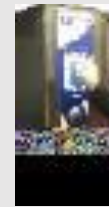
Papas twister
150 gr

**1**

Toma una charola lisa, y coloca las carnes descongeladas sobre ella.

**2**

Introduce la charola con las carnes en el Horno

**3**

Selecciona la opción "SLIDERS" y espera 4 minutos (voltea la carne cuando suene la alarma).

**4**

Al terminar el ciclo de sliders, abre el horno y acomoda 2 triángulos de queso cheddar sobre cada carne formando un cuadrado.

**5**

Coloca mayonesa sobre la superficie de los panes (base y tapa).



Introduce al horno las bases y tapas de pan boca abajo y las carnes con el queso y selecciona la opción "30 SEG".

Se recomienda meter los panes en otra charola.

**7**

Saca la charola del horno, coloca cada carne sobre una base de pan y colócalas en un plato trinche sin colocar la tapa de la hamburguesa

**8**

Coloca una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne con queso y un trozo de hoja de lechuga sobre el jitomate.

**10**

Coloca la tapa del pan y atraviesa la hamburguesa con un palillo kushi, procurando que sobresalga un centímetro.

**11**

Toma un cucharón chico de 12 oz y llénalo al ras de papas del warmer. Colócalo en el plato.

**12**

Acompaña con 2 ramequines: uno con cátsup, otro con $\frac{1}{4}$ de ramequín de mostaza.

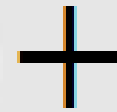
Ingredientes



Pan para *Sliders*
3 piezas



Carne Prensada
3 piezas



Queso Cheddar
6 triángulos



Mayonesa



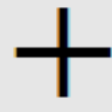
3 Rebanadas de
Tocino partidas a la
mitad



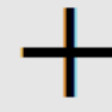
Salsa BBQ



Lechuga 1 hoja



Jitomate 3
rebanadas



Papas twister
150 gr

Sliders BBQ Bacon

**1**

Toma una charola lisa, y coloca las carnes descongeladas sobre ella.

**2**

Introduce la charola con las carnes en el Horno

**3**

Selecciona la opción "SLIDERS" y espera 4 minutos (voltea la carne cuando suene la alarma).

**4**

Al terminar el ciclo de sliders, abre el horno y acomoda 2 triángulos de queso cheddar sobre cada carne formando un cuadrado, además de dos mitades de la rebanada de tocino formando una equis.

**5**

Coloca mayonesa sobre la superficie de los panes (base y tapa).



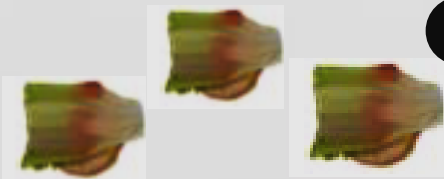
Introduce al horno las bases y tapas de pan boca abajo y las carnes con el queso y tocino y selecciona la opción "30 SEG". Se recomienda meter los panes en otra charola.

**7**

Saca la charola del horno, coloca cada carne sobre una base de pan y colócalas en un plato trinche sin colocar la tapa de la hamburguesa

**8**

Coloca en forma de zigzag salsa BBQ sobre cada carne.

**9**

Coloca una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne con queso y un trozo de hoja de lechuga sobre el jitomate.

**10**

Coloca la tapa del pan y atraviesa la hamburguesa con un palillo kushi, procurando que sobresalga un centímetro.

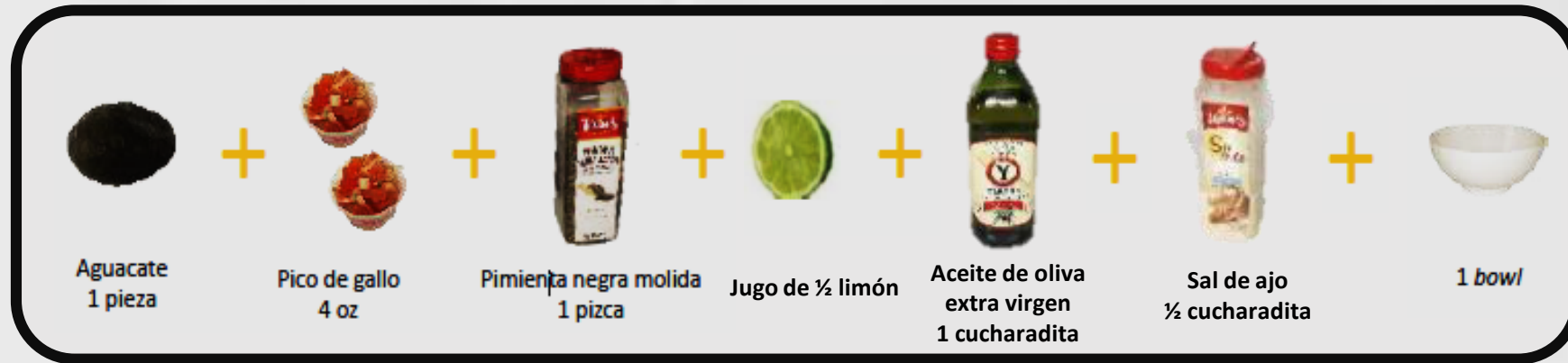
**11**

Toma un cucharón chico de 12 oz y llénalo al ras de papas del warmer. Colócalo en el plato.

**12**

Acompaña con 3 ramequines: uno con cátsup, otro con $\frac{1}{4}$ de ramequín de mostaza y uno con la salsa que el cliente haya elegido: aderezo chipotle, salsa BBQ o salsa alitas.

Sliders Guacamole (Preelaboración Guacamole)



| | | | |
|---|--|---|--|
|  <p>1</p> <p>Tomar un aguacate, partirlo por la mitad y con un tenedor sacar la pulpa y vaciarla sobre un bowl.</p> |  <p>2</p> <p>Aplastar el aguacate con ayuda del tenedor.</p> |  <p>3</p> <p>Agregar el pico de gallo y revolver.</p> |  <p>4</p> <p>Exprimir el jugo de limón sobre la mezcla y revolver.</p> |
|  <p>5</p> <p>Agregar pimienta negra molida y revolver.</p> |  <p>6</p> <p>Agregar el aceite de oliva extra virgen y mezclar.</p> |  <p>7</p> <p>Agregar la sal de ajo e integrar todos los ingredientes. Guardar en refrigeración¹.</p> | |

¹El tiempo de vida del guacamole es de 1 día en refrigeración

Ingredientes



Pan para *Sliders*
3 piezas



Carne Prensada
3 piezas



Queso Cheddar
6 triángulos



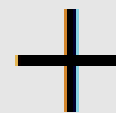
Mayonesa



Guacamole



Lechuga 1 hoja



Jitomate 3
rebanadas



Papas twister
150 gr

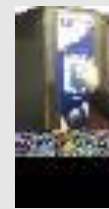
Sliders Guacamole

**1**

Toma una charola lisa, y coloca las carnes descongeladas sobre ella.

**2**

Introduce la charola con las carnes en el Horno

**3**

Selecciona la opción "SLIDERS" y espera 4 minutos (voltea la carne cuando suene la alarma).

**4**

Al terminar el ciclo de sliders, abre el horno y acomoda 2 triángulos de queso cheddar sobre cada carne formando un cuadrado.

**5**

Coloca mayonesa sobre la superficie de los panes (base y tapa).

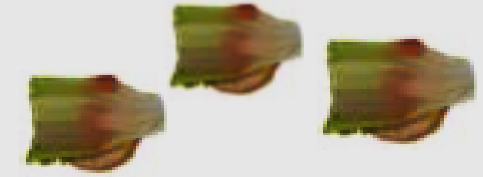


Introduce al horno las bases y tapas de pan boca abajo y las carnes con el queso y selecciona la opción "30 SEG".

Se recomienda meter los panes en otra charola.

**7**

Saca la charola del horno, coloca cada carne sobre una base de pan y colócalas en un plato trinche sin colocar la tapa de la hamburguesa

**8**

Coloca una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne con queso y un trozo de hoja de lechuga sobre el jitomate.

**9**

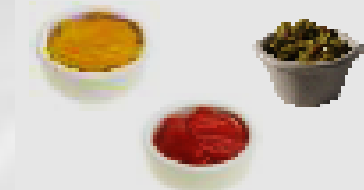
Coloca una cantidad suficiente de guacamole sobre la tapa del pan con ayuda de una cuchara.

**10**

Coloca la tapa del pan y atraviesa la hamburguesa con un palillo kushi, procurando que sobresalga un centímetro.

**11**

Toma un cucharón chico de 12 oz y llénalo al ras de papas del warmer. Colócalo en el plato.

**12**

Acompaña con 3 ramequines: uno con cátsup, otro con mostaza y otro con guacamole.