

# GUÍA OPERATIVA

## OPERACIÓN DE HORNEO Y CALENTAMIENTO ALIMENTOS - HORNO RACIONAL

### Recuerda:

- 1) Antes de realizar cualquier operación en el área de comida rápida asegúrate de realizar el protocolo de lavado de manos.
- 2) Asegúrate que los utensilios que vayas a utilizar se encuentren limpios.
- 3) Para evitar el contacto directo con los alimentos, utiliza guantes de manipulación.
- 4) Mantén el cabello completamente recogido y con cofia, no debes usar anillos, piercings, las uñas deben estar siempre cortas y sin esmalte.
- 5) Si tienes tatuajes recuerda que debes cubrirlos de tal forma que no se vean visibles para el cliente.



| Insumos                 |                                 | Utensilios          |                           |                      |                          |                     |
|-------------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------|
| Productos para calentar | Pasteles y hojaldres congelados | Bandeja lisa 2/3 GN | Bandeja huevos - Racional | Escabiladero pequeño | Pinzas para manipulación | Guante de horneador |
|                         |                                 |                     |                           |                      |                          |                     |

Antes de realizar la preparación del producto, asegúrese que los utensilios se encuentren limpios, desinfectados y que la fecha de los ingredientes estén dentro de su período de caducidad.

### DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO



- 1) Botón de encendido y apagado
- 2) Panel de control
- 3) Scroll para navegación (no se usa)
- 4) Cámara de cocción
- 5) Manija de apertura de puerta



### En caso de cualquier novedad que presente el equipo, siga los siguientes pasos:

- 1) El equipo indicara si hay falta de agua o algún corte eléctrico, en este caso revisar las fuentes de energía y agua
- 2) En caso de tener alguna alerta de emergencia, comunicarse con el técnico correspondiente o directamente a [RATIONAL Colombia](#)

| ENCENDIDO   | APAGADO  | APAGADO FORZOSO   |
|---|--|---|
| Toca el botón táctil de encendido y apagado hasta que se prenda la luz LED (Verde). | Para apagar el equipo debemos tocar el botón táctil de encendido y apagado hasta que se encienda la luz LED (Naranja), retirar el dedo y en el mensaje que aparecerá en la pantalla, deslizar el dedo hasta el símbolo de apagado. | Cuando se prenda la luz LED (Naranja), <b>retíra</b> mosel dedo e inmediatamente tocamos el botón 3 veces seguidas. |
|   |  |   |

### ESPECIFICACIONES EN EL PANEL DE CONTROL

En el panel de control se habilitarán **dos** perfiles los cuales se deberán usar en los siguientes casos:

#### 1) Perfil OXXO PRODUCCIÓN:

Se utilizará principalmente para procesos de producción de horneado y calentamiento de productos

#### 1) Perfil OXXO SERVICIO:

Se utilizará principalmente para procesos de calentamiento de productos

#### 1) Perfil CROISSANTS:

Se utilizará únicamente para procesos de producción de Croissants

#### 1) Perfil de emergencia:

Se utilizará en caso de que se vaya el agua, para habilitar solo proceso de calentamiento (**Precalemntar** antes de quedarse sin agua)

### PANEL DE CONTROL



### PROCESO DE PRECALENTAMIENTO

| Verificación  | Precalemntar  |
|---|---|
| Antes de usar el equipo ya sea para servicio o producción este debe precalentarse, para esto hacer click en el perfil <b>CASA OXXO</b> , inmediatamente se abrirá la pantalla de iProductionManager | <b>Para precalentar :</b><br>Con la puerta del equipo cerrada, seleccionar cualquiera de los procesos que se encuentran en la parte superior de la pantalla y hacer click en cualquiera de los niveles, inmediatamente el equipo empezará a precalentar, esto se mostrará con una barra amarilla la cual se irá disminuyendo hasta desaparecer y sonará una alerta indicando que ya precalentó. |
|   |   |

**ATENCIÓN: Pasado 30 min sin operación en el horno, este se debe precalentar nuevamente**

### PROCESO DE HORNEO Y CALENTAMIENTO DE PRODUCTO

|  |  |   |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|--|---|
| Verifique que el horno se encuentre precalentado | El equipo entra en estado de mantenimiento de temperatura hasta 30 minutos después del último programa | Ubicar el producto congelado o frío en las bandejas | Abrir la puerta en <b>DOS</b> tiempos y ubicar las bandejas con los productos en el equipo | Selecciona los programas y ubicalos en los niveles donde se encuentra el producto | Cerrar la puerta del equipo y solo abrir cuando nos lo indique el equipo | El equipo indicará que bandeja está lista y que producto sale |
|  |  |   |  |   |  |   |

**Al preparar, calentar o retirar algún producto del horno, recuerde abrir en dos tiempos la puerta esperando a que el ventilador del equipo frene y dejar escapar aire caliente para evitar posibles quemaduras.**

### RECOMENDACIONES:

- Solo hay necesidad de precalentar una vez el equipo, recuerde que el símbolo significa que el equipo esta manteniendo temperatura y listo para hornear o calentar.
- Verificar el proceso de horneado y calentamiento de acuerdo con la tabla de horneado actualizada.
- Si por alguna razón se sale del programa de niveles que se muestra en la pantalla tendrá que precalentar nuevamente.
- Todos los procesos tanto de horneado o calentamiento se llevan a cabo en la misma pantalla.
- Cada producto tiene un botón para su respectivo proceso.
- Al poner las bandejas para horneado de producto tener en cuenta que no queden pegadas una de la otra, ya que estos crearán durante el proceso de cocción.
- La puerta del equipo se puede abrir aun cuando se estén llevando a cabo procesos en la cámara de cocción.