



Kitchen Minder™



1

Stan produktu: GOT.



Każdy wiersz przedstawia czynność wymaganą w przypadku jednego pan z produktem. W tym przypadku jest to wyrzucenie pan z **patty z ryby**.



Liczba **12** to całkowita liczba patty/porcji, które należy ugotować, opiec i umieścić w pan urządzenia PHU. W tym przypadku trzeba przygotować **12 patty**.



Nazwa produktu, **Burger**, oznacza produkt, który wymaga danego działania. W tym przypadku oznacza to, że trzeba przygotować **12 patty Burger**.

2

Stan produktu: GOT.

✓ Znacznik

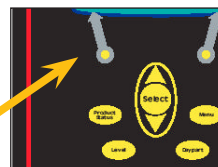
Produkty są oznaczone, gdy trwa ich przygotowanie.

W tym przypadku należy oznaczyć **12 patty Burger**.

Naciśnij przycisk strzałki W GÓRĘ lub W DÓŁ, aby przenieść kursor na odpowiedni produkt.



Naciśnij lewy przycisk funkcyjny, aby oznaczyć produkty.



3

Kiedy produkt został przygotowany

Umieść pan urządzenia PHU z **12 patty Burger** w odpowiedniej komorze urządzenia PHU.



Naciśnij odpowiedni przycisk timera kontroli jakości na urządzeniu PHU.



Naciśnięcie przycisku oznacza zakończenie przygotowania produktu, w tym przypadku **12 patty Burger** z ekranu Stan produktu.



4

Stan produktu: PEŁNY

Wszystkie pany są wypełnione produktami.



W danej chwili nie trzeba przygotowywać dodatkowego produktu.

5

Wyświetlacz oceny jakości

Wyświetlana w kuchni ocena jakości odzwierciedla wydajność członków zespołu w ciągu ostatnich 30 minut.



Ocena ta wskazuje skuteczność, z jaką członek zespołu wykonuje instrukcje generowane przez system Kitchen Minder™ oraz timery kontroli jakości na urządzeniu PHU.

Aby poprawić ocenę w ciągu dnia:

- Postępuj zgodnie z instrukcjami systemu Kitchen Minder™.
- Naciśnij odpowiedni przycisk timera kontroli jakości na urządzeniu PHU