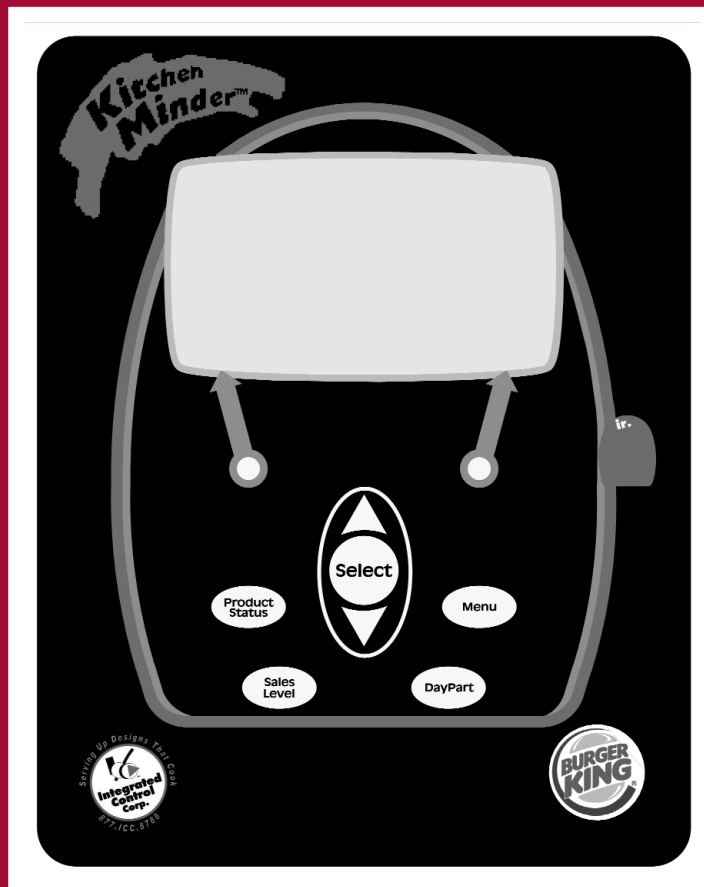




KITCHEN MINDER™

Guida alle raccomandazioni per le attrezzature

Luglio 2009



GUIDA PER

1) controllare, 2) modificare e 3) riparare

KITCHEN MINDER™

Inserire questa guida nella sezione Guida alle raccomandazioni del raccoglitore ORG
(Operations Readiness Guide)

1

CONTROLLO

KITCHEN MINDER™ Schermata "Stato prodotto"/Indicatore MAKIN' THE GRADE™

Premere il pulsante "Stato prodotto" di KITCHEN MINDER™ per controllare:

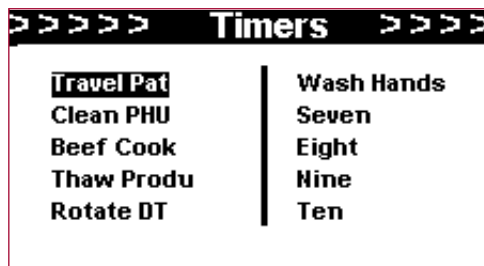
1. Ora attuale;
2. Accuratezza delle previsioni delle vendite;
3. Accuratezza della regolazione del livello vendite;
4. Accuratezza delle impostazioni per PG;
5. Che il livello dello scivolo dei panini rispecchi il numero visualizzato nella schermata "Stato prodotto".



L'indicatore MAKIN' THE GRADE™ funziona/è visibile a tutti i Team Member della cucina.

MANAGER'S ASSISTANT™ (opzionale)

1. Verificare che le funzioni personalizzate del timer siano impostate correttamente. Su MANAGER'S ASSISTANT™, premere il pulsante "Menu". Vengono visualizzati gli eventi timer programmati.



2. Utilizzare i tasti freccia su/giù per evidenziare l'evento timer desiderato, quindi premere "Select". Vengono visualizzati i dettagli relativi all'evento timer scelto. Spostarsi nella schermata tramite i tasti freccia su/giù, quindi utilizzare il pulsante "Select" per accedere alla modalità di modifica della voce selezionata. Per ulteriori informazioni sui componenti opzionali MANAGER'S ASSISTANT™, fare riferimento alla guida utente in dotazione con gli stessi, oppure rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.



Scheda "Programma manager":

1. La data e il giorno sono corretti.
2. Gli orari di lavoro per la giornata sono corretti.
3. I nomi dei manager e i turni assegnati per la giornata sono corretti.

Scheda "Product mix":

Le informazioni delle colonne "Nome prodotto PLS", "Nome Minder" e "Product Mix" sono complete e corrette.

Scheda "Vendite 1/2 ora":

Verificare la correttezza delle vendite totali per le previsioni odierne (colonna "Totale vendite PG").

Scheda "Impostazioni prodotto":

1. L'impostazione della quantità massima per gastronorm (colonna "MAX/GN") è corretta e non supera gli standard OPS di BKC.
2. L'impostazione della quantità minima per gastronorm (colonna "MIN/GN") è applicata ai SOLI prodotti serviti in pezzi (ad es. CHICKEN TENDERS®) ed è impostata per la porzione minima servita. Per i prodotti non venduti in pezzi l'impostazione è 0.
3. Il tempo di mantenimento dei prodotti (colonna "TEMPO MANTENIMENTO") è corretto e non supera gli standard OPS di BKC.
4. Il tempo di cottura dei prodotti (colonna "TEMPO DI COTTURA") è corretto e non supera gli standard OPS di BKC.
5. Utilizzare il pulsante "PG" per alternare tra i menu regolare/colazione.
6. Verificare la presenza del numero appropriato di gastronorm PHU per ogni prodotto, confrontando il numero effettivo di gastronorm (colonna "GN PROGRAMMATI") con il numero di gastronorm necessari durante gli orari di massima affluenza (colonna "GN MASSIMA AFFLUENZA").

Scheda "Programma PHU":

1. A ogni prodotto è assegnato un minimo di due gastronorm.
2. I prodotti sono assegnati ai PHU in tutte e tre le parti della giornata.
3. I prodotti della PG 3 vengono programmati nella stessa posizione di PG 2, se possibile.

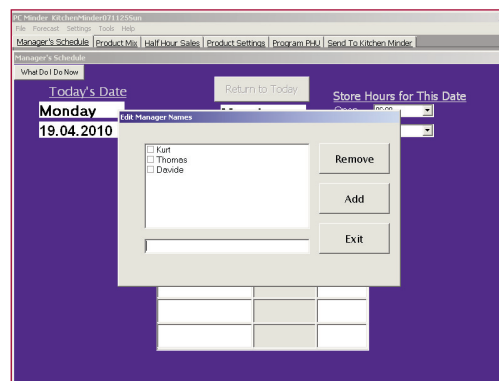
QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)

1. Le classi per la giornata attuale vengono visualizzate all'apertura del software.
2. Selezionare "Visualizza", quindi "Grafici". I grafici sono disponibili per un minimo di 45 giorni.

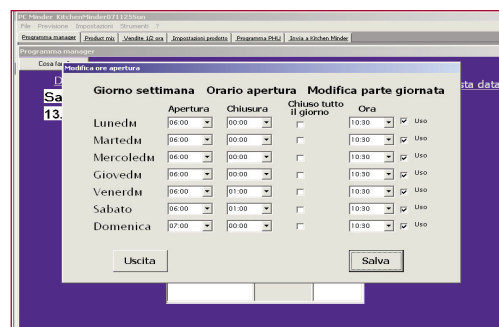
2

MODIFICHE PER PC MINDER™**A. Modifica dei manager assegnati a un ristorante:**

1. Fare clic sulla scheda Programma manager.
2. Selezionare "Strumenti" dal menu in alto.
3. Selezionare "Modifica nomi manager".
4. Per rimuovere un manager, selezionare la casella accanto al nome desiderato, quindi fare clic su "Rimuovi".
5. Per aggiungere un manager, digitarne il nome nella casella bianca in basso, quindi selezionare "Aggiungi".
6. Al termine, selezionare "Uscita".

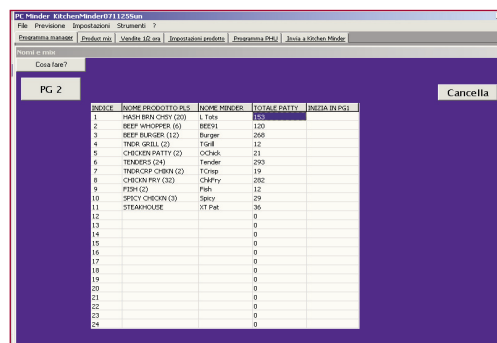
**B. Modifica degli orari di lavoro del ristorante:**

1. Fare clic sulla scheda Programma manager.
2. Selezionare "Strumenti" dal menu in alto.
3. Selezionare "Modifica ore apertura".
4. Modificare "Ora di apertura", "Ora di chiusura" o "Modifica ora PG" (cambio turno per colazione), facendo clic sulla casella corrispondente desiderata. Selezionare dall'elenco a discesa il nuovo orario.
5. Selezionare la casella "Chiuso" SOLO se il ristorante rimane regolarmente chiuso in tale giorno.
6. Selezionare TUTTE le caselle "Usa".
7. Al termine, fare clic su "Salva", quindi su "Uscita".



C. Modifica del nome di un prodotto visualizzato in KITCHEN MINDER™:

1. Fare clic sulla scheda "Product Mix".
2. Utilizzare il PG per visualizzare tutti i prodotti.
3. Nella colonna "Nome Minder" selezionare il nome del prodotto da modificare.
4. Digitare il nuovo nome (max 6 lettere), quindi premere "Invio" sulla tastiera.
5. Inviare le modifiche a KITCHEN MINDER™, quindi salvarle alla chiusura del programma.

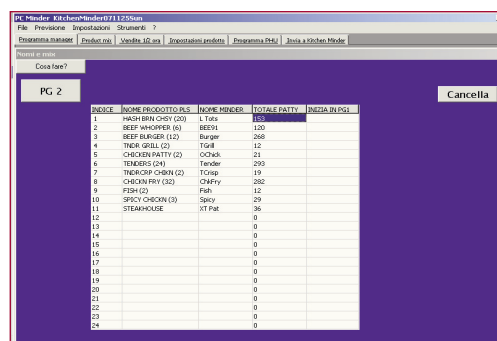


D. Modifica dei singoli valori di product mix:

1. Fare clic sulla scheda "Product Mix".
2. Utilizzare il pulsante "PG" per visualizzare tutti i prodotti.
3. Nella colonna "Totale patty", selezionare il numero da modificare.
4. Digitare il nuovo numero, quindi premere "Invio" sulla tastiera.
5. Inviare i nuovi dati al sistema Kitchen Minder™, quindi salvare alla chiusura del programma.

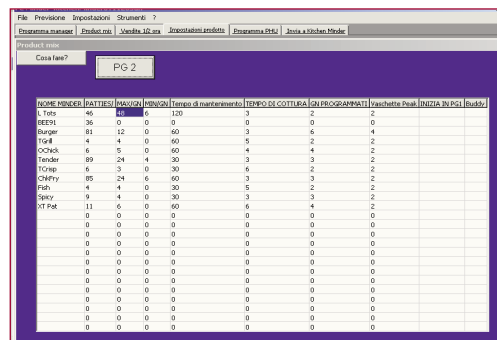
E. Modifica delle vendite per la giornata o per un solo periodo di mezz'ora:

1. Selezionare la scheda "Vendite 1/2 ora".
2. Nella colonna "Vendite", selezionare il numero per la mezz'ora da modificare.
3. Digitare il nuovo importo vendite, quindi premere "Invio" sulla tastiera.
4. I campi "Vendite PG 1", "Vendite PG 2/3" e "Totale vendite PG" non possono essere modificati direttamente, ma vengono aggiornati automaticamente una volta modificato l'importo delle vendite per mezz'ora.
5. Inviare le modifiche a KITCHEN MINDER™, quindi salvarle alla chiusura del programma.



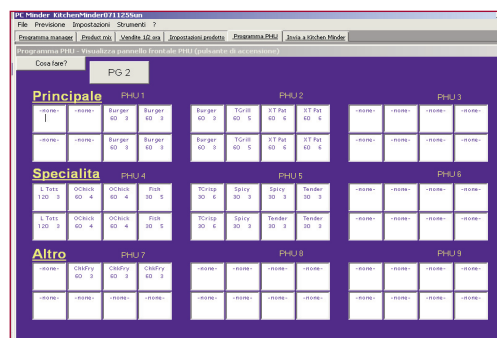
F. Modifica dei valori massimo per gastronorm, minimo per gastronorm, tempo di mantenimento o tempo di cottura relativi a un prodotto:

1. Selezionare la scheda "Impostazioni prodotto".
2. Utilizzare il pulsante "PG" per visualizzare tutti i prodotti.
3. Selezionare il numero nella colonna che si desidera modificare.
4. Digitare il nuovo numero, quindi premere "Invio" sulla tastiera.
5. Inviare le modifiche a KITCHEN MINDER™, quindi salvarle alla chiusura del programma.



G. Modifica della posizione dei prodotti nei PHU:

1. Selezionare la scheda "Programma PHU".
2. Utilizzare il pulsante "PG" per visualizzare tutte le parti della giornata.
3. Selezionare la posizione del gastronorm da modificare.
4. Selezionare dall'elenco a discesa il prodotto da assegnare alla posizione selezionata.
5. Inviare le modifiche a KITCHEN MINDER™, quindi salvarle alla chiusura del programma.
6. Per copiare rapidamente la configurazione PG 2 in PG 3, fare clic sul pulsante "PG" per visualizzare PG 2. Dalla barra dei menu, selezionare "Strumenti", quindi "Copia configurazione PG2 in PG3".

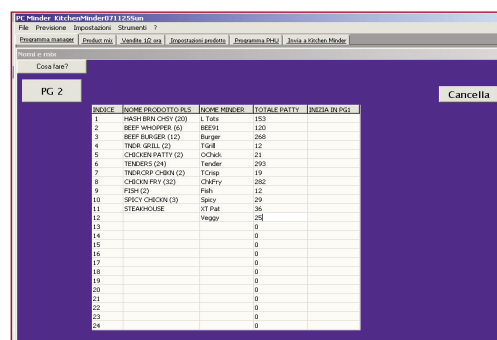


H. Aggiunta di nuovi prodotti al SISTEMA KITCHEN MINDER™:

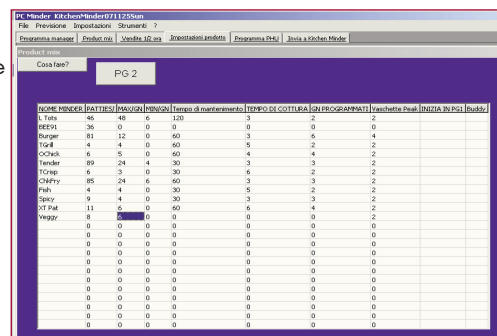
*Nota per gli utenti di Global PLS: leggere PRIMA le istruzioni in fondo alla pagina!

Giorno 1 – Aggiunta manuale di un prodotto a PC MINDER™

1. Fare clic sulla scheda "Product Mix", quindi sul pulsante PG per selezionare la parte della giornata in cui sarà venduto il nuovo prodotto.
2. Nella prima riga disponibile della colonna "NOME MINDER", digitare un nome di 6 caratteri per il nuovo prodotto.
3. Premere il tasto freccia destro sulla tastiera.
4. Immettere le vendite previste per il primo giorno nella colonna "TOTALE PATTY", quindi premere "Invio" sulla tastiera.
5. Fare clic sulla scheda "Impostazioni prodotto", quindi fare clic sul pulsante PG per selezionare la parte della giornata in cui sarà venduto il nuovo prodotto.
6. Immettere i valori di prodotto massimo per gastronorm, minimo per gastronorm (se pertinente), tempo di mantenimento e tempo di cottura per il nuovo prodotto. Le informazioni sono reperibili nella presentazione del prodotto inclusa nel mailing per Daily Planner in Nord America.
7. Fare clic sulla scheda "Programma PHU", quindi assegnare il nuovo prodotto agli alloggiamenti PHU appropriati. Per visualizzare la parte della giornata in cui il prodotto sarà venduto, utilizzare il pulsante "PG".
8. Inviare i nuovi dati al sistema Kitchen Minder™, quindi salvare le modifiche in PC MINDER™ e chiudere il programma sul computer.



INDICE	NOME PRODOTTO PLS	NOME MINDER	TOTALE PATTY	INDESA IN PLS
1	HASH BROWN CHRY (20)	L Tota	153	
2	BEEF WENDERS (8)	BEESL	100	
3	BEEF BURGER (12)	Burger	268	
4	TRER GULL (2)	TGR	12	
5	CHICKEN PATTY (2)	COCHK	21	
6	TENDERS (24)	Tender	293	
7	TRICKY CHRYN (2)	TCHRY	19	
8	CHICKEN FRY (32)	CHFRY	282	
9	FISH (2)	Fish	12	
10	SPECY CHRYN (2)	Spcy	29	
11	STEAKHOUSE	IT FAL	36	
12		VEGGY	24	
13			0	
14			0	
15			0	
16			0	
17			0	
18			0	
19			0	
20			0	
21			0	
22			0	
23			0	
24			0	

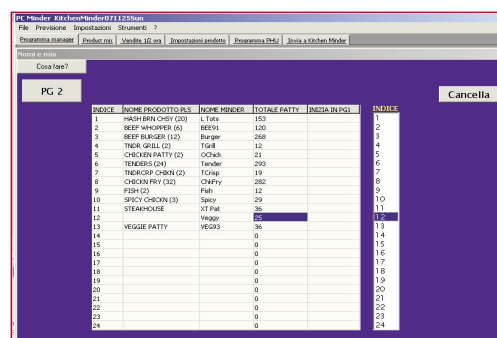


INDICE	NOME PRODOTTO PLS	NOME MINDER	TOTALE PATTY	INDESA IN PLS
1	HASH BROWN CHRY (20)	L Tota	153	
2	BEEF WENDERS (8)	BEESL	100	
3	BEEF BURGER (12)	Burger	268	
4	TRER GULL (2)	TGR	12	
5	CHICKEN PATTY (2)	COCHK	21	
6	TENDERS (24)	Tender	293	
7	TRICKY CHRYN (2)	TCHRY	19	
8	CHICKEN FRY (32)	CHFRY	282	
9	FISH (2)	Fish	12	
10	SPECY CHRYN (2)	Spcy	29	
11	STEAKHOUSE	IT FAL	36	
12		VEGGY	24	
13			0	
14			0	
15			0	
16			0	
17			0	
18			0	
19			0	
20			0	
21			0	
22			0	
23			0	
24			0	

IMPORTANTE! I prodotti immessi manualmente NON vengono aggiornati durante il caricamento quotidiano delle previsioni di vendita. Per garantire la correttezza dei dati relativi all'utilizzo di un prodotto, **COMPLETARE** la sezione seguente nel secondo giorno di vendita del nuovo prodotto.

Giorno 2 – Finalizzazione del nuovo prodotto in PC MINDER™

1. Nel SECONDO GIORNO di vendita del nuovo prodotto, caricare prima dell'apertura la previsione di vendite/product mix della GIORNATA PRECEDENTE (il primo giorno di vendita del nuovo prodotto).
2. Quando il nuovo prodotto viene visualizzato in rosso, selezionare "Aggiungi". Il nuovo prodotto viene visualizzato assieme al "Nome prodotto PLS", al "Nome Minder" e alla quantità venduta il giorno precedente.
3. Fare clic su "Cancella", quindi selezionare dal menu a discesa il numero di indice che rispecchia quello del prodotto creato manualmente il primo giorno. Selezionare nuovamente "Cancella", quindi "Sì" quando viene richiesto se si desidera continuare.
4. Se necessario, rinominare il nuovo prodotto nella colonna "NOME MINDER".
5. Ripetere i punti da 5 a 8 del Giorno 1 per il nuovo prodotto.



INDICE	NOME PRODOTTO PLS	NOME MINDER	TOTALE PATTY	INDESA IN PLS
1	HASH BROWN CHRY (20)	L Tota	153	
2	BEEF WENDERS (8)	BEESL	100	
3	BEEF BURGER (12)	Burger	268	
4	TRER GULL (2)	TGR	12	
5	CHICKEN PATTY (2)	COCHK	21	
6	TENDERS (24)	Tender	293	
7	TRICKY CHRYN (2)	TCHRY	19	
8	CHICKEN FRY (32)	CHFRY	282	
9	FISH (2)	Fish	12	
10	SPECY CHRYN (2)	Spcy	29	
11	STEAKHOUSE	IT FAL	36	
12		VEGGY	24	
13			0	
14			0	
15			0	
16			0	
17			0	
18			0	
19			0	
20			0	
21			0	
22			0	
23			0	
24			0	

IMPORTANTE!

All'apertura occorre selezionare la previsione del giorno precedente per la prima settimana di vendita del nuovo prodotto, poiché i file di previsione vendite/product mix meno recenti non contengono alcuna informazione per il prodotto.

Dopo i primi 7 giorni, è possibile caricare lo stesso giorno della settimana precedente, operazione da effettuare ogni mattina.

ISTRUZIONI PER UTENTI GLOBAL PLS:

1. Scaricare la versione aggiornata di Global PLS da BK® Gateway, quindi immettere le informazioni su vendite e product mix, incluse le proiezioni per il nuovo prodotto. Dal menu PLS principale, selezionare "File di output Kitchen Minder™".
2. Aprire PC MINDER™, quindi caricare la previsione appena creata con PLS. Quando il nuovo prodotto viene visualizzato in rosso, selezionare "Aggiungi". Il nuovo prodotto viene visualizzato assieme al "NOME PRODOTTO PLS", al "NOME MINDER" e alle previsioni di vendita per il primo giorno.
3. Completare le fasi dalla 5 alla 8 come descritto sopra per il Giorno 1.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI HARDWARE

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	AZIONE CORRETTIVA
L'unità KITCHEN MINDER™ non si accende.	L'unità non è alimentata.	Verificare che l'alimentatore sia collegato saldamente a KITCHEN MINDER™ e che sia alimentato.
	KITCHEN MINDER™ o l'alimentatore sono danneggiati.	Rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.
Le barre del timer non si illuminano o non comunicano con l'unità KITCHEN MINDER™.	KITCHEN MINDER™ è spento.	Accendere KITCHEN MINDER™.
	L'ora o la parte della giornata di KITCHEN MINDER™ non sono corrette.	Modificare le impostazioni della parte della giornata e dell'ora nella schermata "Stato prodotto" di KITCHEN MINDER™.
	Il livello vendite dell'unità KITCHEN MINDER™ è stato modificato su -100%.	Modificare le impostazioni del livello vendite nella schermata "Stato prodotto" di KITCHEN MINDER™.
	Il cavo PHU è allentato o danneggiato (cavi RJ-12 a 6 conduttori piatti e grigi).	Rimuovere, ispezionare e sostituire uno alla volta i cavi di collegamento tra PHU e/o le scatole nere esterne o interne, accertandosi che siano saldamente collegati al connettore in plastica e che la clip del connettore non sia danneggiata. Sostituire i cavi danneggiati SOLO con i cavi PHU forniti da ICC.
	I cavi Cat5 sono allentati o danneggiati (cavi RJ45 tondi grigi o colorati).	Rimuovere, ispezionare e sostituire uno alla volta i cavi di collegamento Cat5 tra KITCHEN MINDER™ e PHU o le scatole nere esterne accertandosi che siano saldamente collegati al connettore in plastica e che la clip del connettore non sia danneggiata. Sostituire i cavi danneggiati secondo necessità.
	Le porte del cavo PHU sono sporche o danneggiate.	Rimuovere il cavo del PHU. Accertarsi che la porta e il connettore non contengano grasso o corpi estranei. Se necessario, utilizzare aria compressa e/o tamponi imbevuti di alcol per pulire la porta (disponibili presso i rivenditori di materiale da ufficio).
	I cavi del PHU non sono quelli corretti.	Utilizzare esclusivamente cavi PHU approvati (RJ-12 a 6 conduttori) disponibili presso ICC (i cavi telefonici acquistati presso i rivenditori locali NON sono compatibili).
	I cavi sono scollegati o non collegati correttamente.	Seguire le istruzioni per accertarsi che i collegamenti siano saldi ed effettuati correttamente.
	La barra del timer o il PHU sono danneggiati.	Contattare ICC o la società di assistenza PHU locale per eventuale supporto.
	SOLO BARRE DEL TIMER ICC: Il chip elettronico della scatola nera ICC (interna o esterna) è obsoleto o non inserito correttamente.	Attenendosi alla guida, verificare che l'etichetta del chip informatico interno alla scatola nera ICC corrisponda a V 3.02 (o superiore). Esaminare il chip per accertarsi che sia posizionato correttamente e non presenti piegature. Rimuoverlo e sostituirlo se necessario. Rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale per ordinare chip aggiuntivi.
	SOLO BARRE DEL TIMER CASTLE PRINCE: Il PHU Prince Castle è spento/scollegato. Le barre del timer sono programmate con un numero di versione, un numero di alloggiamenti o la posizione della barra del timer errati.	Verificare il collegamento e l'attivazione del PHU. Fare riferimento alle istruzioni a pagina 13 e impostare il numero di alloggiamenti e la posizione delle barre del timer per le barre del timer Prince Castle.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI HARDWARE

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	AZIONE CORRETTIVA
Le spie delle barre del timer ICC si illuminano di giallo.	L'alimentatore della scatola nera ICC (interna o esterna) non è stato scollegato al momento dell'installazione o della riconnessione di KITCHEN MINDER™.	Ispezionare la scatola nera ICC interna/esterna per accertarsi che l'estremità arrotondata del cavo dell'alimentatore sia stata scollegata dalla scatola nera ICC secondo quanto definito nella guida di installazione. La porta di alimentazione tonda in argento della scatola nera ICC si trova a sinistra della porta cat5 (contrassegnata dall'etichetta KITCHEN MINDER™ o Scoreboard). A questa non deve essere collegato alcun cavo.
	La barra del timer, il connettore anteriore/posteriore, il cavo PHU o la scatola nera sono in cortocircuito.	Sostituire la barra del timer, il connettore anteriore/posteriore, il cavo PHU e/o la scatola nera. Per ulteriore assistenza, rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.
Le spie delle barre del timer ICC si comportano come se fossero installate al contrario.	Le barre del timer non sono collegate correttamente al connettore anteriore/posteriore.	Verificare che il cavo della barra del timer installato nella parte anteriore del PHU (in corrispondenza dell'interruttore di accensione/spegnimento del PHU) sia collegato alla porta F del connettore anteriore/posteriore. Verificare quindi che il cavo della barra del timer installato sul retro del PHU sia collegato alla porta B del connettore anteriore/posteriore.
	Nel PHU è presente un connettore anteriore/posteriore danneggiato.	Sostituire il connettore anteriore/posteriore (disponibile ESCLUSIVAMENTE presso ICC; non utilizzare componenti acquistati da rivenditori locali).
La schermata di KITCHEN MINDER™/MANAGER'S ASSISTANT™/MINDER BUDDY™ è scarsamente/troppo illuminata.	Il contrasto di KITCHEN MINDER™, MANAGER'S ASSISTANT™ o MINDER BUDDY™ non è regolato correttamente.	Regolare il contrasto sul retro dell'unità con l'aiuto di un piccolo cacciavite piatto.
L'indicatore MAKIN' THE GRADE™ non funziona.	Il cavo Cat5 è disconnesso o allentato.	Rimuovere, ispezionare e sostituire i connettori dei cavi cat5 che collegano KITCHEN MINDER™ e l'indicatore. Accertarsi che siano puliti, saldamente collegati e che la clip del connettore non sia danneggiata. Eseguire la sostituzione dei cavi danneggiati o pulirli secondo necessità.
	Il cavo Cat5 non è collegato correttamente.	Verificare che il cavo cat5 sia collegato alla porta COM 4 di KITCHEN MINDER™ e alla porta Minder dell'indicatore. Per i ristoranti aventi MANAGER'S ASSISTANT™ e/o MINDER BUDDY™: verificare che il cavo dell'indicatore sia collegato alla porta COM 4 di MANAGER'S ASSISTANT™ o MINDER BUDDY™.
	I cavi sono allentati, danneggiati o non collegati correttamente.	Controllare tutte le fasi indicate sopra per verificare le condizioni e i collegamenti di porte e cavi.
MANAGER'S ASSISTANT™ o MINDER BUDDY™ non funziona correttamente.	Il livello di contrasto dello schermo è basso.	Regolare il contrasto sul retro dell'unità con l'aiuto di un piccolo cacciavite piatto.
	L'unità o l'alimentatore sono danneggiati.	Rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.
	L'unità è spenta.	Accendere l'unità.
	L'unità è scollegata o la presa elettrica non funziona.	Verificare che l'unità sia collegata e che la presa elettrica sia funzionante.
	I cavi non sono installati correttamente.	Fare riferimento alla guida di installazione per controllare i collegamenti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI HARDWARE

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	AZIONE CORRETTIVA
KITCHEN MINDER™ non richiede alcun prodotto oppure ne richiede quantità insufficienti o eccessive.	L'aumento/il calo del livello vendite sono imprecisi.	Esaminare le impostazioni di aumento/calco delle vendite e regolarle secondo necessità (schermata "Stato prodotto", pulsante "Sales Level").
	KITCHEN MINDER™ si trova su PG 3, ma i PHU non sono programmati per la stessa parte della giornata.	Impostare la parte del giorno corretta in KITCHEN MINDER™ (pulsante "PG"). Onde evitare la ripetizione dell'errore, programmare in PC MINDER™ i PHU con i prodotti per PG 3 e inviare le modifiche a KITCHEN MINDER™.
	I PHU non sono programmati correttamente.	Esaminare la programmazione del PHU in PC MINDER™ per tutte le parti della giornata. Accertarsi di impostare in PC MINDER™ i numeri di PHU corretti, eseguendo un Test sede prodotto (vedere a pagina 12).
	I PHU non sono programmati correttamente.	Verificare che le assegnazioni di gastronorm per i PHU siano programmate correttamente per i PHU non standard (vedere a pagina 14).
	L'ora di KITCHEN MINDER™ errata.	Controllare le impostazioni dell'ora nella schermata "Stato prodotto". Regolare l'ora dal menu principale e controllarne l'esattezza nel computer BOH.
	Le impostazioni del prodotto non sono precise.	Verificare le impostazioni per i valori massimo e minimo per gastronorm e per i tempi di mantenimento e cottura (scheda Impostazioni prodotto, colonne "MAX/GN", "MIN/GN", "TEMPO DI MANTENIMENTO", "TEMPO DI COTTURA"). Modificare secondo necessità, inviare le modifiche a KITCHEN MINDER™ e salvarle alla chiusura di PC MINDER™.
	Il file di previsione inviato a KITCHEN MINDER™ è impreciso oppure nessuna previsione è stata inviata.	Scegliere una nuova previsione in PC MINDER™, verificare l'esattezza delle vendite per mezz'ora, quindi inviarle a KITCHEN MINDER™.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI DI PC MINDER™

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	AZIONE CORRETTIVA
Non è possibile trasmettere dati da PC MINDER™ a KITCHEN MINDER™.	KITCHEN MINDER™ è spento.	Accendere KITCHEN MINDER™.
	Il cavo del computer Back of House collegato a KITCHEN MINDER™ è allentato, scollegato o danneggiato.	Rimuovere il cavo dati (cavo grigio piatto) che collega KITCHEN MINDER™ al computer BOH e ispezionare le condizioni di cavi e porte. Ricollegare il cavo e verificare la solidità del collegamento. Accertarsi che il connettore del computer BOH sia saldamente collegato alla porta seriale del computer o all'adattatore da USB a seriale.
	L'adattatore seriale del computer BOH è danneggiato.	Eseguire la sostituzione.
	L'impostazione della porta COM del software PC MINDER™ non è corretta.	Verificare o ripristinare le impostazioni della porta COM per il software. Aprire PC MINDER™ e selezionare "Strumenti" dalla barra dei menu. Se richiesta, immettere la password admin . Dalla finestra di dialogo, selezionare la casella "Trova porta comunicazione seriale". Se la porta viene rilevata, fare clic su "Fine". Se viene visualizzato un messaggio di errore, accertarsi che KITCHEN MINDER™ sia attivato e non occupato, quindi riprovare. Se il messaggio di errore persiste, rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.
	L'adattatore da USB a seriale è danneggiato o non configurato correttamente.	Rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale se l'acquisto è avvenuto presso ICC. In caso contrario, rivolgersi al rivenditore locale.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI DI PC MINDER™

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	AZIONE CORRETTIVA
Le ore di apertura non sono visualizzate correttamente nella scheda "Programma manager".	Le impostazioni predefinite per le ore di apertura non sono corrette.	Consultare le impostazioni delle ore di apertura e inviare le modifiche a KITCHEN MINDER™ (scheda "Programma manager", "Strumenti"/"Modifica ore apertura").
La lingua di PC MINDER™ visualizzata non è corretta.	Le impostazioni della lingua non sono corrette.	Scegliere l'impostazione della lingua appropriata (scheda "Programma manager", "Impostazioni"/"Lingua").
Il formato della data non è quello corretto (GG/MM/AA).	Le impostazioni del formato della data non sono corrette.	Scegliere l'impostazione della data appropriata (scheda "Programma manager", "Impostazioni" / "Formato data").
Il formato dell'ora non è quello corretto (12 ore VS 24 ore).	Le impostazioni del formato dell'ora non sono corrette.	Scegliere l'impostazione dell'ora appropriata (scheda "Programma manager", "Impostazioni"/"Formato ora").
Nella scheda "Vendite 1/2 ora" non è visualizzata la valuta corretta.	Le impostazioni della valuta non sono corrette.	Scegliere l'impostazione della valuta appropriata (scheda "Programma manager", "Impostazioni"/"Valuta").
Non è possibile modificare i valori di "TOTALE PATTY", "NOME MINDER", "MAX/GN", "MIN/GN", "TEMPO DI MANTENIMENTO" o "TEMPO DI COTTURA".	I prodotti non possono essere modificati durante la visualizzazione in PG 3.	Per modificare gli articoli del menu della colazione, accertarsi che sul pulsante "PG" nelle schede "Product Mix" o "Impostazioni prodotto" sia visualizzato PG 1. Per modificare gli articoli del menu regolare, accertarsi che sul pulsante "PG" sia visualizzato PG 2.
I nuovi prodotti non sono rintracciabili e non vengono visualizzati in rosso durante il caricamento delle previsioni.	Il prodotto è stato ignorato.	Rimuovere il prodotto dal file da ignorare, ricaricare la previsione e aggiungere il nuovo prodotto su PC MINDER™. Vedere la guida di formazione intermedia per leader disponibile su BK® Gateway
	Il prodotto non è stato venduto nella data di caricamento della previsione.	I nuovi prodotti non vengono visualizzati nei file di previsione fino al primo giorno di vendita del prodotto.
	Il prodotto è stato creato manualmente/non è collegato alle informazioni del file POS/PLS.	I prodotti aggiunti manualmente devono essere sostituiti con prodotti regolati da POS/PLS (vedere a pagina 5).
Il nome del prodotto visualizzato in KITCHEN MINDER™ manca o è sbagliato.	Il nome Minder non è stato immesso correttamente.	Modificare il nome prodotto in PC MINDER™ (scheda "Product Mix", colonna "NOME MINDER"). Inviare le modifiche a KITCHEN MINDER™ e salvarle alla chiusura del programma.
	La scheda di PC MINDER™ scelta per l'operazione non è corretta.	Scegliere la scheda "Product Mix" per caricare le previsioni.
Il software non consente di usare le opzioni "Elimina file da ignorare" o "Modifica file da ignorare".	La scheda di PC MINDER™ scelta per l'operazione non è corretta.	Scegliere la scheda "Product Mix" per visualizzare, modificare o eliminare i file da ignorare.
Il software non consente di cancellare o copiare i dati PHU.	La scheda di PC MINDER™ scelta per l'operazione non è corretta.	Scegliere la scheda "PHU" per cancellare o copiare dati PHU.
Il software non consente di modificare le impostazioni di lingua, valuta, data od ora.	La scheda di PC MINDER™ scelta per l'operazione non è corretta.	Scegliere la scheda "Programma manager" per modificare le impostazioni di "Lingua", "Valuta", "Data" od "Ora".
Il software non consente di modificare le ore di apertura o i nomi dei manager.	La scheda di PC MINDER™ scelta per l'operazione non è corretta.	Scegliere la scheda Programma manager per modificare o visualizzare le impostazioni dei nomi dei manager o l'orario di apertura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI DI PC MINDER™

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	AZIONE CORRETTIVA
Viene visualizzato un messaggio di errore durante l'uso di PC MINDER™.	Occorre ricontrollare o regolare le impostazioni del software o del computer Back of House.	Rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.
Durante la visualizzazione di dati "Previsione/Richiamo" non sono disponibili file di previsione.	La directory del file POS non fa riferimento a C:\out.	In PC MINDER™, scegliere "Impostazioni"/"Posizione directory file POS"/"Mostra posizione directory file POS". Verificare che il percorso visualizzato corrisponda a C:\out. In caso contrario, scegliere "Impostazioni"/"Posizione directory file POS"/"Cambia posizione directory file POS". Individuare la directory C:\out (visualizzata nella finestra in basso) e fare clic su "Salva".
	I file non sono stati creati dal sistema POS approvato da BKC secondo necessità.	Nel computer Back of House, verificare che la cartella C:\POSDataForBKC sia presente e nominata correttamente. Accertarsi che, per ogni giorno, la cartella contenga ALMENO un file relativo all'uso di prodotti crudi e uno relativo alle vendite del periodo. Se i file o la cartella non sono presenti, contattare il fornitore POS approvato per richiedere la patch di creazione dei file di esportazione BK.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI DI QES™

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	AZIONE CORRETTIVA
Non compaiono grafici in QES™, né dati del ristorante in QES™ Online.	KITCHEN MINDER™ è stato spento durante le ore notturne.	Accertarsi che KITCHEN MINDER™ non venga spento nelle ore notturne. Controllare l'alimentatore per verificare che non sia disattivato alla chiusura.
	Il computer Back of House è stato spento durante le ore notturne.	Lasciare il computer Back of House acceso nelle ore notturne.
	Le impostazioni di comunicazione del software QES™ non sono corrette.	Aprire il software QES™, selezionare "Modifica"/"Attività di fine giornata". Selezionare il pulsante "ADSL" o "Dial Up" in base alla configurazione del ristorante. Se per i ristoranti privi di ADSL è necessario digitare un numero di connessione remota, rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.
Il software QES™ non viene visualizzato nella lingua corretta.	L'impostazione della lingua di QES™ non è corretta.	Scegliere "Strumenti"/"Lingua" per selezionare l'impostazione appropriata.
Gli utenti QES™ Online non riescono ad accedere al sito Web QES™.	Nome utente e password non assegnati o dimenticati.	Rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.
Durante l'uso del software QES™ vengono visualizzati messaggi di errore.	Le impostazioni di software o computer BOH devono essere riviste/modificate.	Rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.
All'apertura di QES™ per la giornata in corso, nelle caselle relative alla classe vengono visualizzati punti interrogativi o nessuna classe.	Le impostazioni della porta COM nel software QES™ non sono corrette.	Verificare o ripristinare le impostazioni della porta COM per il software. Aprire PC MINDER™, selezionare "Strumenti" dalla barra dei menu. Se richiesta, immettere la password admin . Dalla finestra di dialogo, selezionare la casella "Trova porta comunicazione seriale". Se la porta viene rilevata, fare clic su "Fine". Se viene visualizzato un messaggio di errore, accertarsi che KITCHEN MINDER™ sia attivato e non occupato, quindi riprovare. Se il messaggio di errore persiste, rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.
In QES™ Online non sono disponibili dati per il ristorante.	Il numero BK non è impostato correttamente nel software QES™.	Verificare/impostare il numero BK nel software QES™. Selezionare "Modifica"/"Numero BK" e immettere il numero corretto secondo quanto assegnato da BKC (non il numero assegnato dal gruppo di franchise). Al termine, selezionare "OK". Verificare i dati del ristorante il giorno seguente.

CONTATTI

Assistenza clienti:

ICC (Integrated Control Corporation): ASSISTENZA TECNICA Vendite – John Patti	877-ICC-8788 631-673-5100 interno 325 jppatti@goicc.com
---	---

Duke	800-735-3853
------	--------------

Prince Castle	630-462-9056
---------------	--------------

Contatti presso Burger King Corporation:

Lisa Church, Responsabile piattaforma <i>Hot & Fresh</i>	305-378-7347	lchurch@whopper.com
--	--------------	---------------------

BKC Project Deployment Team	800-669-1800
------------------------------------	---------------------

M. J. Lee, Direttore Senior, Servizi operativi	VM 2559	mjlee@whopper.com
--	---------	-------------------

Paul Ehlinger, Senior Manager, Distribuzione progetto	Divisioni NE e Canada 516-697-3713	pehlinger@whopper.com
---	---------------------------------------	-----------------------

Robert Garrison, Senior Manager, Distribuzione progetto	305-378-3263	rgarrison@whopper.com
---	--------------	-----------------------

Vicki Lloyd, Senior Manager, Distribuzione progetto	Divisioni SCD e WC 816-835-3351	vlloyd@whopper.com
---	------------------------------------	--------------------

Jerry Luther, Senior Manager, Distribuzione progetto	Divisioni MW e MTN 317-590-2179	jluther@whopper.com
--	------------------------------------	---------------------

Larry Salyers, Senior Manager, Distribuzione progetto	Divisione SE e Atlantico Centrale 513-289-6329	lsalyers@whopper.com
---	---	----------------------

Jeff Wampler, Senior Manager, Distribuzione progetto	Supporto istituzionale e internazionale 517-672-1212	jwampler@whopper.com
--	---	----------------------

Test sede prodotto Kitchen Minder™

Il test sede prodotto viene eseguito in KITCHEN MINDER™ per determinare il numero di PHU per ogni PHU della cucina. I numeri di PHU sono impiegati dal software PC MINDER™ per l'assegnazione dei prodotti a gastronorm PHU specifici. Il test sede prodotto viene inoltre utilizzato di frequente per risolvere i problemi che riguardano il sistema KITCHEN MINDER™, poiché permette di identificare i problemi di comunicazione tra KITCHEN MINDER™ e i singoli PHU. Per eseguire il test, procedere come indicato di seguito:

1. Premere il tasto "Menu" su KITCHEN MINDER™.
2. Usare il tasto freccia giù per evidenziare "Sede prodotto".
3. Premere il tasto "Select" su KITCHEN MINDER™.

>>>>> Menu >>>>>

Selezione previsione
Regola livello vendite
Programma product mix
Programma PHU
Sede prodotto
Imposta ora

4. Nella schermata viene visualizzato il messaggio "Attenzione". Il messaggio fa riferimento ai SOLI tempi di mantenimento dei prodotti attivi. Nessun'altra informazione di programmazione di KITCHEN MINDER™ o PC MINDER™ andrà persa.
5. Premere il tasto funzione sinistro per continuare.

> Trova prodotti >

ATTENZIONE

I timer attivi saranno azzerati

Continuare

Annulla

6. Viene visualizzato il PHU 1. La barra del timer del PHU designata come PHU 1 presenta una spia rossa. Annotare il PHU contrassegnato con il numero 1 (o la sua assenza) e continuare.
7. Premere il tasto funzione destro per passare al numero di PHU successivo.
8. Proseguire fino alla completa identificazione dei numeri dei PHU.

> Trova prodotti >

PHU 1

Burger	Burger	Whpr	Whpr
060 003	060 003	045 003	045 003
Burger	Burger	Whpr	Whpr
060 003	060 003	045 003	045 003

Precedente

PG

2

Successivo

Suggerimenti

- A. Per PHU verticali o non tradizionali, per spostarsi da un gastronorm all'altro è possibile utilizzare il tasto "Select" durante l'esame del PHU. L'operazione è utile per identificare la visualizzazione del PHU non tradizionale in PC MINDER™ e agevolare così l'assegnazione dei prodotti.
- B. Durante l'esecuzione del test e l'assegnazione dei prodotti in PC MINDER™, ricordarsi di guardare il PHU dalla PARTE ANTERIORE (in corrispondenza del tasto di accensione/spegnimento). Se durante l'esecuzione del test si illumina la spia rossa sul lato DESTRO della barra del timer, significa che si sta controllando il PHU dalla parte POSTERIORE.

Programmazione delle barre del timer PRINCE CASTLE per l'uso con il sistema KITCHEN MINDER™

Per utilizzare una barra del timer/un PHU Prince Castle con KITCHEN MINDER™, occorre verificarne la posizione. Nota: se il nuovo PHU presenta barre del timer anteriori e posteriori, impostare soltanto la posizione della barra ANTERIORE del PHU.

IMPORTANTE! In congiunzione con il sistema KITCHEN MINDER™ i PHU Prince Castle VERTICALI funzionano come DUE PHU da quattro gastronom. Pertanto, in PC MINDER™ occorre programmare i 4 GASTRONORM SUPERIORI dell'unità e i 4 GASTRONORM INFERIORI dell'unità come 2 PHU separati. Utilizzare il Test sede prodotto in KITCHEN MINDER™ per determinare i numeri di PHU da utilizzare.

Impostazione della posizione degli alloggiamenti del PHU

1

A. Disattivare l'interruttore di alimentazione e attendere 15 secondi. Attivare l'interruttore di alimentazione e contemporaneamente tenere premuti i tasti ACTUAL e SET-POINT. Il display mostrerà l'indirizzo dell'unità attuale.

B. Continuare a tenere premuti i tasti fino a quando il LED PROG non si illumina.

2

Utilizzare i tasti freccia SU e GIÙ per scorrere fino agli indirizzi desiderati. Premere il tasto con il logo PRINCE CASTLE per salvare il nuovo indirizzo.

IMPORTANTE! Per funzionare correttamente, l'indirizzo dell'unità deve essere impostato su 2 in TUTTI I PHU!

Per impostare l'indirizzo della barra del timer procedere alla sezione successiva.

Impostazione della posizione della BARRA DEL TIMER

1

Per verificare l'indirizzo del timer, tenere premuti il tasto con il logo PRINCE CASTLE e il tasto freccia GIÙ. L'indirizzo del timer attuale verrà visualizzato nel display del timer più a destra.

Per modificare l'indirizzo del timer, procedere alla fase 2.

2

Per modificare l'indirizzo del timer, disattivare l'interruttore di alimentazione dell'unità e attendere 15 secondi. Attivare l'interruttore di alimentazione e immediatamente tenere premuti il tasto con il logo PRINCE CASTLE e il tasto freccia GIÙ per circa 6 secondi o fino a quando il display non mostra SET ADDR ↑↓ BAR2.

Il numero dell'indirizzo lampeggerà in modo intermittente.

3

Utilizzare i tasti freccia SU e GIÙ per scorrere fino all'indirizzo desiderato. Premere il tasto MENU/ENTER per salvare il nuovo indirizzo e tornare alla modalità operativa normale.

IMPORTANTE! È possibile collegare tra loro un massimo di 3 PHU (4 in larghezza e 2 in altezza) per ciascun convertitore e interruttore (forniti da ICC). Il primo PHU della serie deve essere programmato come BAR2. Il secondo deve essere programmato come BAR3 e il terzo come BAR4. Rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.

!!

NOTA – Le barre dei timer Prince Castle DEVONO contenere il software corretto per poter funzionare con il sistema KITCHEN MINDER™. In caso di dubbi sullo stato delle barre del timer, rivolgersi a ICC o al rappresentante ICC internazionale.

COME DETERMINARE IL PHU DELLA SCHERMATA DA PROGRAMMARE

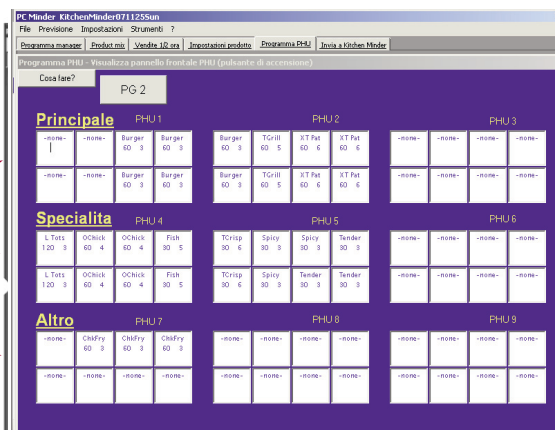
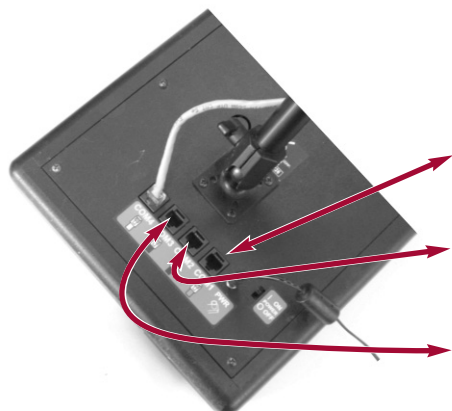
KITCHEN MINDER™ supporta fino a 9 PHU. Un timer FLEXI-8™ funge da un PHU e un timer FLEXI-16™ funge da due PHU.

Per programmare correttamente i PHU in PC MINDER™, occorre conoscere il numero di PHU loro assegnato.

KM COM 1 = PC
MINDER™ PHU 1-3

KM COM 2 = PC
MINDER™ PHU 4-6

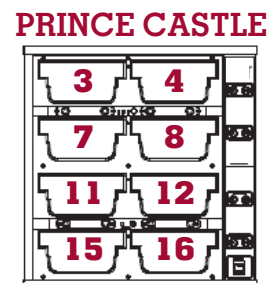
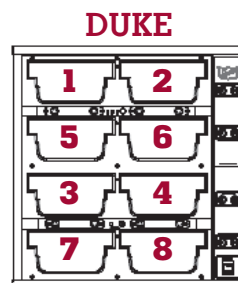
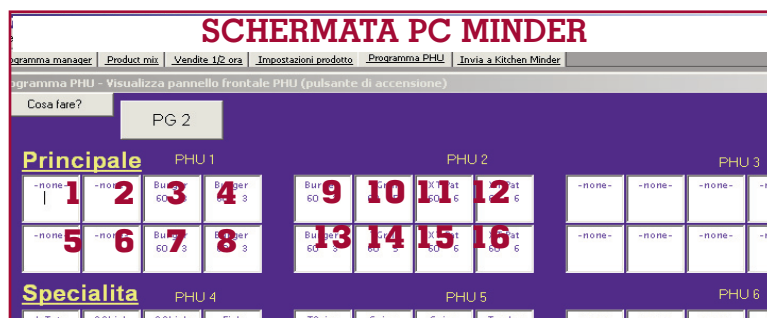
KM COM 3 = PC
MINDER™ PHU 7-9



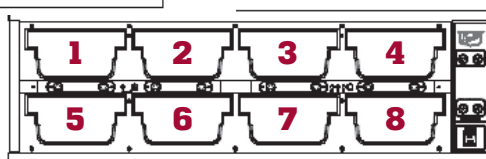
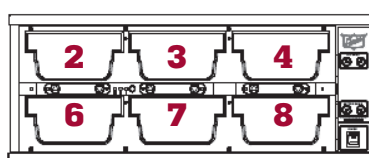
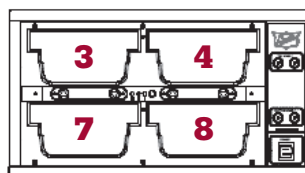
In caso di dubbi sulla configurazione del sistema, eseguire il Test sede prodotto nell'unità KITCHEN MINDER™ per determinare i numeri di PHU. Le istruzioni sono a pagina 12. Una volta determinati i numeri dei PHU, occorre contrassegnarli per riferimento.

PROGRAMMAZIONE CORRETTA PER TUTTI I TIPI DI PHU

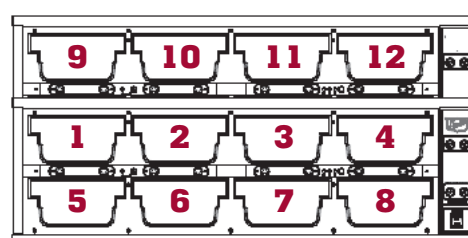
Cercare il tipo di PHU in uso qui sotto e annotare i numeri indicati per ogni gastronorm. Per una programmazione corretta, attenersi alla posizione dei numeri nella casella di PC MINDER™ corrispondente al PHU in uso. Se il PHU non possiede 8 gastronorm come quanto visualizzato nella schermata PC MINDER™, impostare "nessuno" per le posizioni inutilizzate. Nell'esaminare i PHU in PC MINDER™, considerare la visione FRONTALE dell'unità (in corrispondenza dell'interruttore di accensione/spegnimento).



DUKE E PRINCE CASTLE





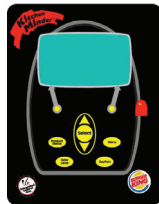

DUKE



Funzione Broiler Saver opzionale

Per l'uso con la funzione di gestione energetica di Nieco MPB 94



Per attivare questa funzione opzionale, seguire la procedura riportata di seguito:

1. Selezionare il pulsante "Menu" su KITCHEN MINDER™		<div>>>>> Menu >>>></div> <div> Selezione previsione Regola livello vendite Programma product mix Programma PHU Sede prodotto Imposta ora </div>
2. Premere <i>contemporaneamente</i> i tasti "Sales Level" e "Daypart". La schermata "Menu" mostra adesso l'opzione "Broiler Saver" (foto a destra). Utilizzare il tasto freccia giù per evidenziare la funzione "Broiler Saver". Premere il tasto "Select" su KITCHEN MINDER™		<div>>>>> Menu >>>></div> <div> Selezione previsione Regola livello vendite Programma product mix Programma PHU Sede prodotto Imposta ora Broiler Saver </div>
3. KITCHEN MINDER™ mostra la schermata "Soglia"		<div>>> Broiler Saver >></div> <div>Soglia 00000</div> <div>Salva Annulla</div>
4. Utilizzare i tasti freccia su/giù per incrementare il livello di vendite per mezz'ora fino a raggiungere il valore desiderato. Premere il tasto funzione sinistro per salvare		<div>>> Broiler Saver >></div> <div>Soglia 00075</div> <div>Salva Annulla</div>

Funzione Broiler Saver opzionale

Per l'uso con la funzione di gestione energetica di Nieco MPB 94

Uso della funzione Broiler Saver opzionale:

<p>1. Quando le vendite per una mezz'ora data crescono fino a superare la soglia stabilita, nella schermata di KITCHEN MINDER™ viene visualizzato un promemoria che ricorda di impostare EMS di Nieco MPB 94 sulla Posizione 2 - "Full Operation" (operatività completa). Anche la schermata "Stato prodotto" di KITCHEN MINDER™ continua a visualizzare B2 nel corso della giornata.</p>		<p>Stato prodotto:COMPLET11:33</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Set Broiler To 2 Premere un tasto </div> <p>B2 L 2 1/2 ora 84 - 030PG 2 Bud off</p>
<p>2. Quando le vendite per una mezz'ora data scendono al di sotto della soglia impostata, nella schermata di KITCHEN MINDER™ viene visualizzato un promemoria che ricorda di impostare EMS di Nieco MPB 94 sulla Posizione 1 - "Normal Operation" (operatività normale). Anche la schermata "Stato prodotto" di KITCHEN MINDER™ continua a visualizzare B1 nel corso della giornata.</p>		<p>Stato prodotto:COMPLET11:26</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Set Broiler To 1 Premere un tasto </div> <p>B1 L 3 1/2 ora 72! - 040PG 1</p>

NOTA – Per nascondere l'impostazione di "Broiler Saver" una volta impostato il valore soglia, accedere alla schermata dei menu e premere contemporaneamente i tasti "Sales Level" e "Daypart". "B1", "B2" e i promemoria continuano a essere visualizzati.

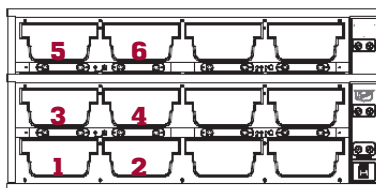
Per interrompere l'uso della funzione "Broiler Saver", impostare il valore soglia delle vendite su 0, quindi selezionare "Salva". "B1", "B2" e i promemoria non saranno più visualizzati.

Nota: le informazioni contenute in questa sezione si riferiscono SOLO a una versione del software progettata esclusivamente per ristoranti **WHOPPER BAR™**. Tutti gli altri ristoranti possono ignorare questa sezione della guida.

A. Modifica della funzionalità PG – Nel WHOPPER BAR™ l'ordine di visualizzazione delle spie del PHU è leggermente diverso. Le spie del PHU funzionano normalmente quando KITCHEN MINDER™ è impostato su PG 1 (colazione) o PG 2 (menu normale). L'opzione PG 3 deve essere selezionata quando le postazioni panini primaria e secondaria sono in uso e a ognuna di esse è assegnato un Team Member. Consultare le immagini qui sotto per informazioni sull'uso ottimale delle impostazioni "PG".

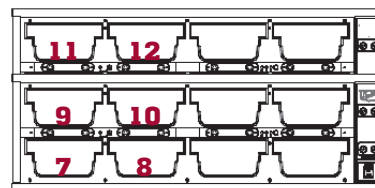
PG 1 (colazione) o PG 2 (menu regolare) – Ordine di visualizzazione spie rosse PHU

POSTAZIONE PRIMARIA (COM 1 di KITCHEN MINDER™)



1. Entrambe le unità sono programmate identicamente in PC MINDER™.
2. Le spie rosse del PHU sono visualizzate DAPPRIMA negli alloggiamenti aperti della postazione primaria.

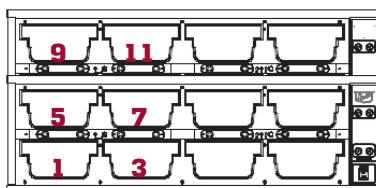
POSTAZIONE SECONDARIA (COM 2 di KITCHEN MINDER™)



* Negli esempi precedenti si presuppone la disponibilità di 12 alloggiamenti assegnati a patty WHOPPER®. Le spie rosse del PHU vengono visualizzate in base alla richiesta di prodotti nell'ordine sopra indicato. Posizionare un prodotto in un QUALUNQUE alloggiamento disponibile ad esso assegnato non comporta alcun errore, indipendentemente dal punto in cui la spia rossa del PHU viene visualizzata.

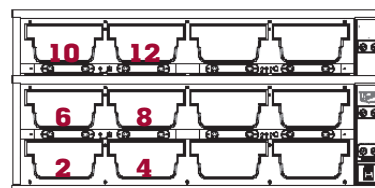
PG 3 (menu regolare) – PHU Ordine di visualizzazione spie rosse del PHU

POSTAZIONE PRIMARIA (COM 1 di KITCHEN MINDER™)



1. Entrambe le unità sono programmate identicamente in PC MINDER™.
2. Le spie rosse del PHU vengono visualizzate in tutti gli alloggiamenti aperti, a fasi ALTERNE per ogni PHU.

POSTAZIONE SECONDARIA (COM 2 di KITCHEN MINDER™)



* Negli esempi precedenti si presuppone la disponibilità di 12 alloggiamenti assegnati a patty WHOPPER®. Le spie rosse del PHU vengono visualizzate in base alla richiesta di prodotti nell'ordine sopra indicato. Posizionare un prodotto in un QUALUNQUE alloggiamento disponibile ad esso assegnato non comporta alcun errore, indipendentemente dal punto in cui la spia rossa del PHU viene visualizzata.

B. Impostazione dei PHU in PC MINDER™ – Quando si programmano le posizioni dei prodotti del PHU in PC MINDER™, tenere presenti i seguenti fattori per garantire il corretto funzionamento delle spie del PHU:

1. La programmazione dei PHU per ciascuna postazione panini (primaria/COM 1, secondaria/COM 2) deve essere identica se entrambi i PHU contengono lo stesso prodotto.
2. La programmazione di PG 2 e PG 3 deve essere identica. Non programmare PG 1 se non viene servita la colazione.

C. Suggerimenti per un utilizzo adeguato:

1. KITCHEN MINDER™ deve essere impostato su PG 2 quando viene utilizzata una sola postazione panini. Se tutti i gastronom nel PHU della postazione primaria sono pieni e le spie del PHU della postazione secondaria lampeggiano di rosso, molto probabilmente occorre utilizzare entrambe le postazioni panini.
2. KITCHEN MINDER™ deve essere impostato su PG 3 quando vengono utilizzate entrambe le postazioni panini. Il sistema richiederà al Team Member di ripartire equamente i prodotti tra le due postazioni panini.
3. Prima di reimpostare il PHU di KITCHEN MINDER™ su PG 2, esaurire il prodotto conservato nel PHU della postazione secondaria.

NOTE

[illegible]

NOTE

[illegible]



TM & © 2009 Burger King Corporation. Tutti i diritti riservati.