

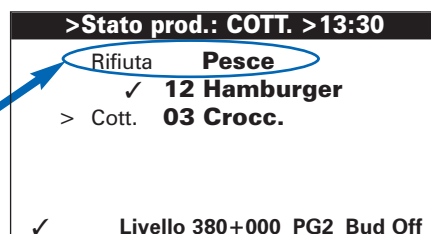


Kitchen Minder™



1

Stato prod.: COTT.



Ogni riga rappresenta un'azione richiesta per un gastronorm di prodotto. In questo caso, l'azione consiste nello scartare un gastronorm di **Pesce**



Il numero **12** indica la quantità totale di patty/unità che è necessario cuocere o tostare e mettere in un gastronorm del PHU. In questo caso, si dovranno cuocere **12 patty**



Il nome visualizzato, in questo caso **Hamburger**, è il nome del prodotto per cui è richiesta un'azione. In questo caso, si dovranno cuocere **12 Hamburger**

2

Stato prod.: COTT.

✓ **Contrassegno**

I prodotti contrassegnati sono quelli in fase di cottura

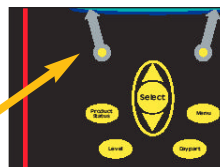


In questo caso, è necessario contrassegnare **12 Hamburger**

Premere i tasti freccia SU o GIÙ per spostare il cursore sul prodotto appropriato



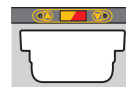
Premere il tasto funzione sinistro per contrassegnare i prodotti



3

Quando il prodotto è cotto

Collocare il gastronorm del PHU con i **12 Hamburger** nell'alloggiamento del PHU



Premere il pulsante timer controllo qualità appropriato sul PHU



Dopo aver premuto il pulsante, i prodotti cotti, in questo caso **12 Hamburger**, scompaiono dalla schermata di stato dei prodotti



4

Stato prod.: COMPL.

Tutti i gastronorm sono pieni



Non è necessario cuocere altri prodotti in questo momento

5

Visualizzatore classe di qualità

La classe di qualità visualizzata in cucina riflette le prestazioni del membro dello staff negli ultimi 30 minuti



Questo valore indica in che modo lo staff esegue le azioni richieste da Kitchen Minder™ e rispetta i timer di controllo qualità sul PHU

Per migliorare la propria valutazione nel corso della giornata, è necessario:

- Adempiere a tutte le azioni richieste da Kitchen Minder™
- Premere i pulsanti timer controllo qualità appropriati sul PHU