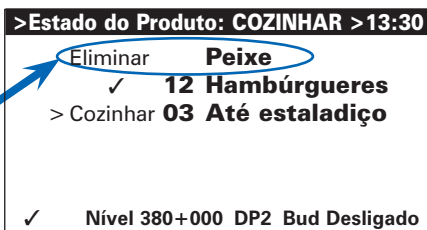
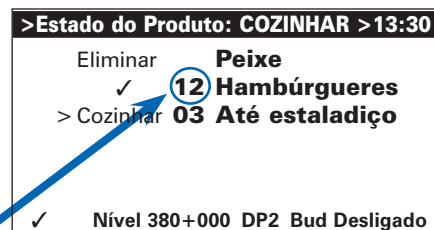
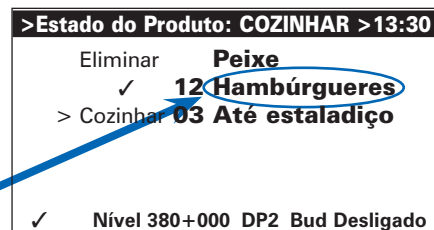


**1****Estado do produto: Cozinhar**

Cada linha representa uma acção necessária para cada bandeja de produto. Neste caso, trata-se da eliminação de uma bandeja de **Peixe**



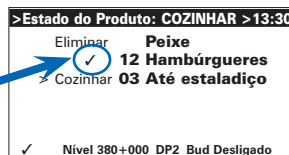
Este número, **12**, é o total de hambúrgueres/ pedaços a cozinhar ou torrar e a colocar numa bandeja da PHU. Neste caso, trata-se de cozinhar **12 hambúrgueres**



Este nome de produto, **Hambúrguer**, é o produto sobre o qual se efectuará a acção. Neste caso, é necessário cozinhar **12 Hambúrgueres**.

2**Estado do produto: Cozinhar****✓ Marca**

Os produtos são marcados quando estão a ser cozinhados

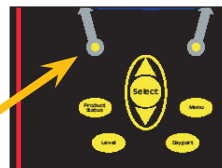


Neste caso, marca-se **12 Hambúrgueres**

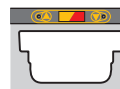
Prima a seta PARA CIMA ou PARA BAIXO para movimentar o cursor para o produto adequado



Prima a tecla de função esquerda para marcar os produtos

**3****Após cozinhar o produto**

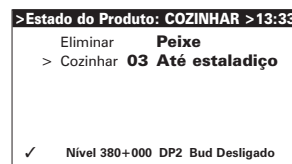
Coloque a bandeja da UCP com **12 Hambúrgueres** na secção UCP adequada



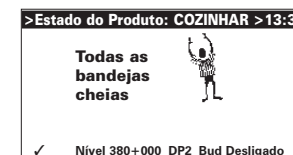
Prima o botão de Temporizador do Controlo da Qualidade adequado na PHU



Após premir o botão, o produto cozinhado, neste caso **12 Hambúrgueres**, é removido do Ecrã de Estado do Produto

**4****Estado do produto: Cheio**

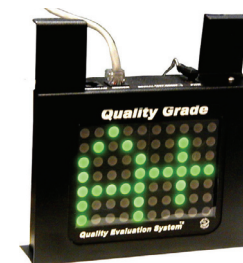
Todas as bandejas estão cheias



Não é necessário cozinhar produtos adicionais, nesta altura

5**Apresentação da Categoria de Qualidade**

A Categoria de Qualidade apresentada na Cozinha reflecte o desempenho do Membro de Equipa durante os últimos 30 minutos



Esta informação indica até que ponto o Membro de Equipa está a seguir as indicações do Kitchen Minder™ e os Temporizadores do Controlo da Qualidade da UCP

Para melhorar a sua categoria durante o dia:

- Seguir os Requisitos de Acção do Kitchen Minder™
- Premir o botão de Temporizador do Controlo da Qualidade adequado na PHU