

**1 Produktstatus: Laga**

Varje rad representerar en åtgärd som krävs för en kantin med produkter. I det här fallet gäller det att kassera en kantin med **fisk**



Den här siffran, **12**, är det totala antalet kött/bitar som behöver tillagas eller rostas och placeras i en PHU-kanin. I det här fallet är det **12 kött** som behöver tillagas



Den här produkten, **burgare**, är den produkt som behöver åtgärdas. I det här fallet behöver **12 hamburgerkött** tillagas.

2 Produktstatus: Laga**✓ Markeringen**

Produkterna märks med en bock när de håller på att tillagas



I det här fallet markerar du **12 burgare**

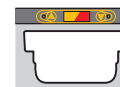
Tryck på pilknappen **UPPÅT** eller **NEDÅT** så att markören flyttas till rätt produkt



Tryck på den vänstra funktionsknappen så markeras produkten

**3 När produkt har tillagats**

Placera PHU-kaninen with **12 burgarkött** i lämpligt PHU-fack



Tryck på lämplig knapp för kvalitetskontroll på PHU:n



När du har tryckt på knappen kommer den produkt som tillagats, i det här fallet **12 burgarkött**, att tas bort från produktstatusskärmen.

**4 Produktstatus: Full**

Alla kantiner är fulla med produkten



Inga ytterligare mängder behöver tillagas för tillfället

5 Visning av kvalitetsgradering

Kvalitetsgraderingen som visas i köket reflekterar medarbetarnas prestationer de senaste 30 minuterna.



Det här är ett mått på hur väl medarbetarna följer Kitchen Minder™ och kvalitetskontrolltimern på PHU:n.

Du kan förbättra graderingen under dagen genom att göra följande:

- Utföra alla nödvändiga åtgärder som anges i Kitchen Minder™
- Trycka på lämplig knapp för kvalitetskontroll på PHU:n