



WorkRight Guide

# Quality Control Timer Guidelines

# A+



<b>Solid Green:</b>		Use Product 1 <sup>st</sup> , when pan is empty, <b>press button</b> 
<b>Solid Yellow:</b>		Use Green Product 1 <sup>st</sup>
<b>Flashing Green:</b>		Continue to use 1 <sup>st</sup> . Product good, will expire shortly
<b>Flashing Yellow:</b>		Continue to use Green Product 1 <sup>st</sup> . Product good, will expire shortly
<b>Flashing Red:</b>		Product expired. Discard food, <b>press button</b> and record as waste 
<b>Solid Red:</b>		Product needs to be cooked, refer to Kitchen Minder™ for quantities
<b>Lights OFF:</b>		No additional product is needed at this time

**\*Always press the Quality Control Timer button when food is placed in the PHU and/or the last patty is removed from the PHU pan**



# Cronómetros de Control de Calidad - Guía de Operación



<b>Verde Sólido:</b>		Utilice Producto 1º, cuando la bandeja esté vacía, <b>oprime el botón</b>
<b>Amarillo Sólido:</b>		Utilice Producto Verde 1º
<b>Verde Intermitente:</b>		Siga usando 1º. Producto esta bueno, expirará pronto
<b>Amarillo Intermitente:</b>		Siga usando Producto Verde 1º. Producto esta bueno, expirará pronto
<b>Rojo Intermitente:</b>		Producto expiró. Descarte comida, <b>oprime el botón</b> y anote como desperdicio
<b>Rojo Sólido:</b>		Producto necesita ser cocinado, refiérase al Kitchen Minder™ para determinar cantidades
<b>Luces Apagadas:</b>		Por el momento, no se requiere producto adicional

**Siempre oprime el botón apropiado de Cronómetros de Control de Calidad cuando la comida se coloca en el PHU y/o el último filete se extrae de la bandeja PHU**