




Guía WorkRight

## Timers de control de calidad: Guía de operación

A+

RightTRACK  
Training

Verde fijo:		Use primero , este producto; cuando se vacíe el recipiente, <b>pulse el botón</b> 
Amarillo fijo:		Use primero el producto con luz verde.
Verde intermitente:		Siga usando primero este producto. Está en buen estado, pero caducará pronto.
Amarillo intermitente:		Siga usando primero el producto con luz verde. Está en buen estado, pero caducará pronto.
Rojo intermitente:		Producto caducado. Deséchelo, <b>pulse el botón</b> y regístrelo como desperdicio. 
Rojo fijo:		Debe cocinar más producto; compruebe las cantidades en el Kitchen Minder™.
Luces APAGADAS:		No se necesitan productos adicionales por el momento.

\* Cada vez que coloque alimentos en la unidad de retención de productos (PHU) o se retire la última porción de la PHU, presione el botón del Timer de control de calidad.