



KitchenEssentials™



Temporizador TT-700

GUÍA DE OPERACIÓN

KitchenBrains®
Commercial Kitchen Intelligence

Tabla de contenido

Introducción.....	3
Información de Seguridad (Avisos)	3
Características del TT-700	4
Operación del TT-700.....	5
Pantallas Principales.....	5
Elementos Clave de la Pantalla de Inicio	5
Grupo de Recetas	7
Sección de Contadores	7
Sección de Preparar	8
Pantalla de Activos.....	10
Sección de Horarios (Day Parts)	10
Sección de Transferencia	11
Herramientas del TT-700 (Ajustes).....	12
Configuración de Wi-Fi y Servidor	14
Bluetooth.....	16
Ayuda	16
Programación de Recetas	17
Configuración de Grupos de Usuarios	19
Alertas de Tienda	21
Programación del Sistema	21
Formato de Imágenes	22
Exportación de Datos	22
Solución de Problemas	22

Introducción

El Kitchen Brains® FASTIMER® TT-700 es la nueva generación de temporizadores de cocina. Combina una pantalla táctil capacitiva de 7", Wi-Fi y Bluetooth, con íconos intuitivos y datos en tiempo real. Basado en la confiabilidad del TT500, el TT-700 añade funciones inteligentes para mantener la consistencia, mejorar la velocidad y reforzar la seguridad alimentaria.

Permite gestionar múltiples estaciones (plancha, freidora, horno, conservación y bebidas) desde un sistema central. Los temporizadores son codificados por color, las recetas incluyen imágenes e instrucciones paso a paso, y todos los ciclos activos pueden verse en una sola pantalla. Con alertas predictivas, transferencias inalámbricas y una potente biblioteca de armado, el TT-700 es más que un temporizador: es un asistente de cocina completo.



Fig 1. Temporizador TT-700 con pantalla táctil

Información de Seguridad

Avisos

Lea esta guía antes de instalar u operar el TT-700.

- Use el equipo solo como se describe aquí.
- No modifique el dispositivo (cualquier cambio no autorizado anula la garantía).
- Kitchen Brains no se hace responsable por uso incorrecto, instalación inadecuada o limpieza indebida.

Diseñado para temperaturas de hasta 70 °C (158 °F); instale la unidad lejos de llamas abiertas, freidoras y fuentes de humedad.

- **Limpieza:** limpie con paño húmedo y limpiador aprobado para alimentos. Evite abrasivos, solventes y chorros de alta presión. No permita acumulación de grasa en la pantalla.
- **USB:** solo para cargar recetas, imágenes y exportar datos. No conecte celulares, cámaras u otros dispositivos no aprobados.
- **Alimentación:** use únicamente el cable con tierra suministrado (90–240 VAC, 50/60 Hz). No use cables dañados.
- **Advertencia:** no seguir estas instrucciones puede dañar la unidad y anular la garantía.

Características del TT-700

- **Pantalla Táctil Capacitiva de 7”:** brillante, duradera y sensible, incluso con el uso de guantes.
- **Cocción Multi-Etapa:** con tiempos, alarmas e imágenes por etapa.
- **Estados por Color:** verde (activo), amarillo (atender pronto), rojo (acción requerida).
- **Contadores:** seguimiento diario, semanal y mensual del recuento de artículos alimenticios para una planificación basada en datos.
- **Transferencia:** mueve los platos entre estaciones sin problemas, manteniendo los temporizadores intactos.
- **Alertas de Tienda:** recordatorios personalizables para limpieza, seguridad y mantenimiento.
- **Conectividad Wi-Fi:** para actualizaciones, reportes y monitoreo remoto.
- **Configuración de Servidor:** para sincronizar menús y datos corporativos.
- **Bluetooth:** para emparejar dispositivos locales como tablets o impresoras.
- **USB:** para importar/exportar recetas, imágenes y configuraciones.
- **Ajustes Personalizables:** volumen, brillo, idioma, tonos de alarma.
- **Ayuda en Pantalla:** solución de problemas y orientación integradas para el personal y los gerentes.
- **Botón Borrar Todo:** si es necesario, cancele todos los temporizadores en ejecución a la vez.
- **Flechas de Navegación:** desplazamiento rápido entre varias páginas de recetas.
- **Modos de Cancelación Automática o Manual:** seleccione las acciones de fin de etapa manuales o automáticas.
- **Temporización Delta/Suma:** cuenta regresiva por etapas o por el ciclo completo.

Operando del TT-700

Pantallas Principales y Flujo Básico

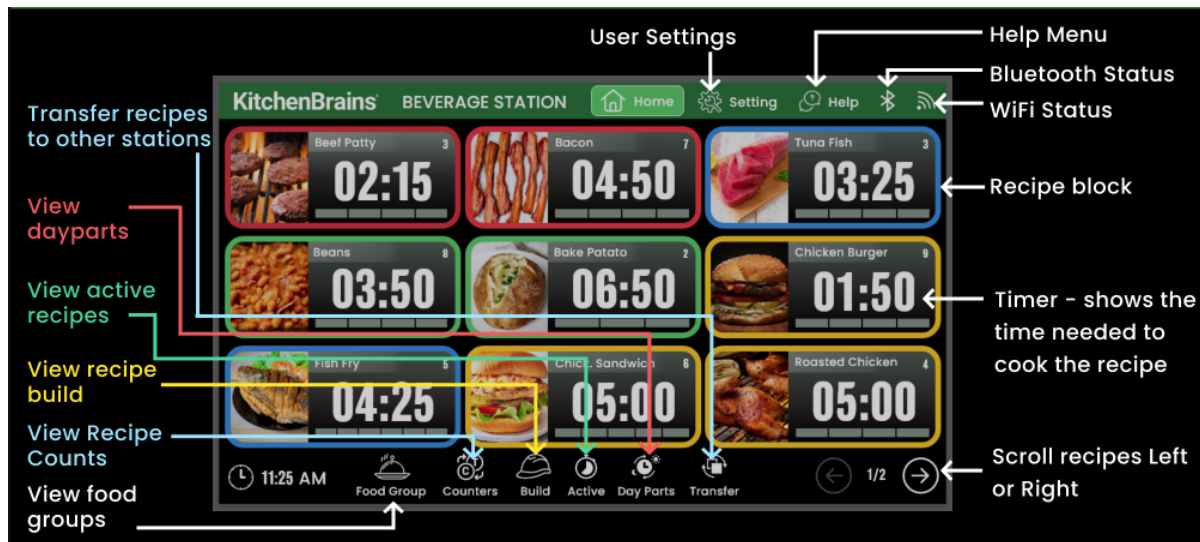


Fig. 2 Pantalla principal de operación

Al estar encendido, en la pantalla principal verá tarjetas con nombre de producto, imagen, tiempo restante y un borde codificado por color: verde (en curso), amarillo (atender pronto) y rojo (fin de ciclo, actuar de inmediato).

Hay varias páginas de artículos disponibles. Use las flechas para navegar entre ellas. En la parte inferior de la pantalla, los iconos operativos permiten acceder a Grupos de Recetas, Contadores, Preparar, Activo, Partes del Día y Transferir.

Para iniciar un ciclo, toque el ícono de la receta: si tiene varias etapas (p. ej., sellar, voltear, agitar), el TT-700 mostrará la etapa actual y alertará cuando corresponda la siguiente.

Elementos Clave de la Pantalla de Inicio:

1. Nombre de la receta
 - a. Se muestra en la parte superior izquierda de la tarjeta de receta. Ejemplo: Frijoles.
 - b. Esto permite al usuario identificar rápidamente qué receta está disponible o se está cocinando.
2. Número de ciclos completados
 - a. Se muestra en la esquina superior derecha de la tarjeta de receta.
 - b. Ejemplo: 8 indica que la receta se ha cocinado 8 veces.

3. Color del borde = Grupo de Comidas/Recetas

- a. El borde que rodea la tarjeta de la receta indica el grupo alimenticio de la misma.
- b. La receta activa seleccionada actualmente está resaltada con un borde verde.
- c. Esta señal visual permite identificar rápidamente la receta seleccionada y su categoría.

4. Número de etapas y estado de la etapa

- a. Ubicadas en la parte inferior de la tarjeta de receta, representadas por pequeñas barras horizontales.
- b. Cada barra representa una etapa de cocción.
- c. Colores y significados de las etapas:
 - i. Verde = etapa activa
 - ii. Naranja = etapa completa
 - iii. Gris = pendiente
 - iv. Rojo = receta completa

5. Visualización del tiempo de cocción

- a. La parte central de la tarjeta muestra el tiempo de cocción restante en números grandes (ej. 03:50).
- b. Esto proporciona una indicación clara y rápida de cuánto tiempo falta para que la receta esté lista.

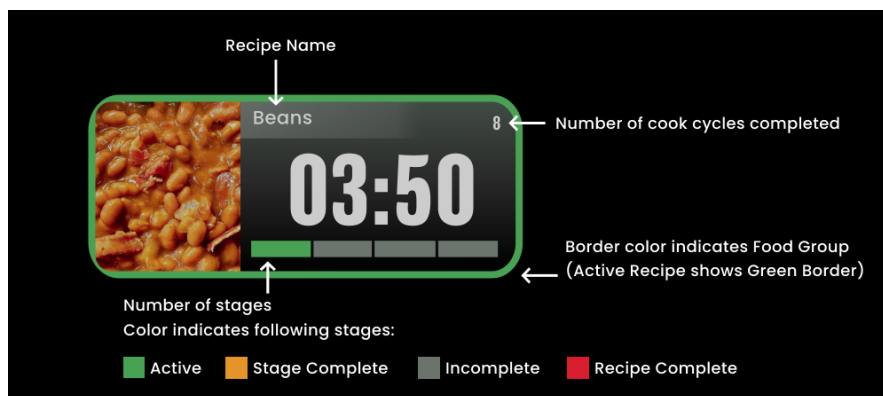


Fig. 3 Elementos clave

Grupo de Recetas

Los alimentos se pueden filtrar por grupos, como Carne, Aves, Mariscos, Verduras o Todos. Filtrar por grupos ayuda al personal de cada estación a centrarse únicamente en los productos que necesita gestionar, reduciendo el desorden y los errores. Cada grupo muestra solo las recetas correspondientes con sus temporizadores e imágenes. Cada grupo está codificado por colores: Carne: Rojo, Mariscos: Azul, Aves: Amarillo y Verduras: Verde.

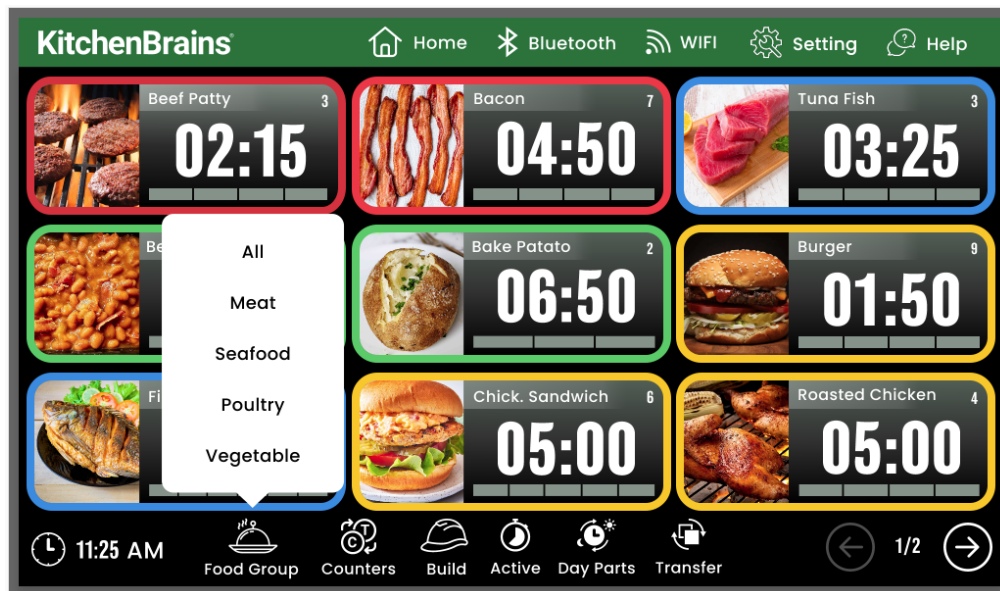


Fig. 4 Pantallas de selección de grupo de alimentos

Sección de Contadores



Fig. 5 Sección de contadores

Muestra cuántas veces se preparó cada ítem hoy, esta semana y este mes. Los conteos aumentan automáticamente al completar un ciclo. Los gerentes pueden reiniciar contadores para alinearlos con sus reportes.

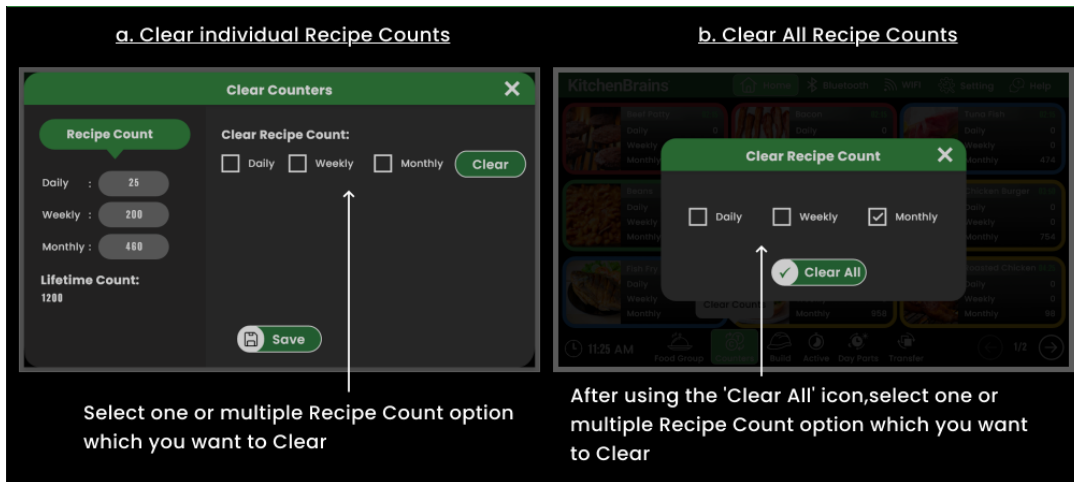


Fig. 6 Pantalla de borrado de conteo

Sección de Preparar

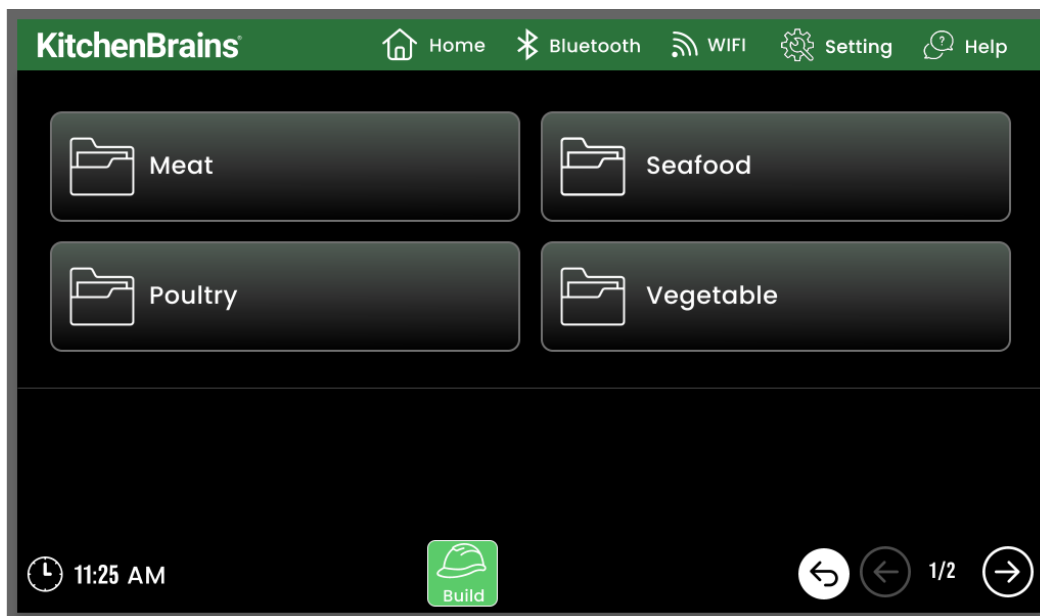


Fig. 7 Sección de preparar (Build)

La función de Preparar proporciona instrucciones paso a paso para la preparación de recetas. Cada receta puede incluir un número ilimitado de pasos con texto e imágenes, guiando al personal durante la preparación y finalización.

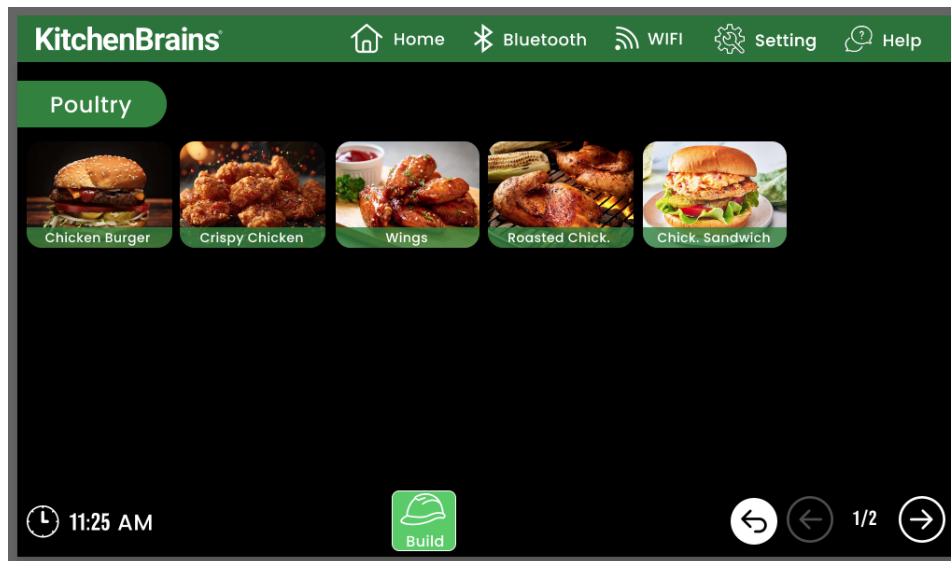


Fig. 8 Selección de la sección preparar “pollos”

Para un ejemplo práctico, la preparación de una hamburguesa de pollo se ve así:

- Tostar pan,
- Colocar la carne a la parrilla en la base del pan,
- Agregar rebanada de queso,
- Agregar lechuga y tomate,
- Cerrar con parte superior del pan.

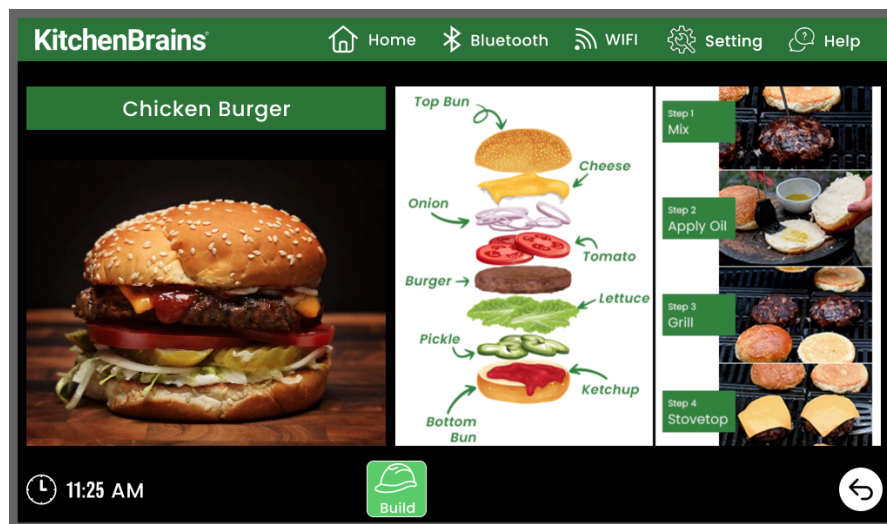


Fig. 9 Pasos para la receta de hamburguesa de pollo

El modo preparar reduce el tiempo de entrenamiento del personal nuevo y garantiza la uniformidad entre turnos. Las actualizaciones se pueden realizar mediante USB o Wi-Fi para reflejar los menús de temporada o las promociones.

Pantalla de Activos

La sección Activos del TT-700 ofrece una vista centralizada de todo lo que se está cocinando o manteniendo en espera en la cocina. En lugar de consultar varias recetas o cambiar de página, el personal puede usar la pantalla Activos para ver todos los temporizadores en marcha en un solo lugar, organizados para una rápida actuación.

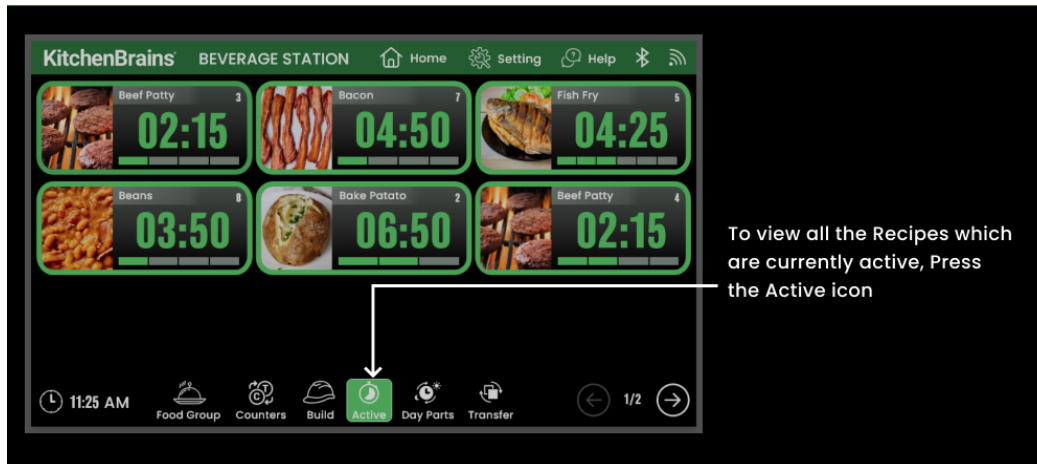


Fig. 10 Pantalla Activos

Sección de Horarios (Day Parts)

La función de Horarios del TT-700 permite a las cocinas organizar sus menús según diferentes momentos del día, como desayuno, almuerzo, cena y servicio nocturno. Al seleccionar un horario, la pantalla se filtra para mostrar solo los platos disponibles en ese momento, lo que facilita transiciones fluidas y sin errores entre turnos. Los usuarios pueden definir la sección de Horarios según sus necesidades y preferencias horarias.

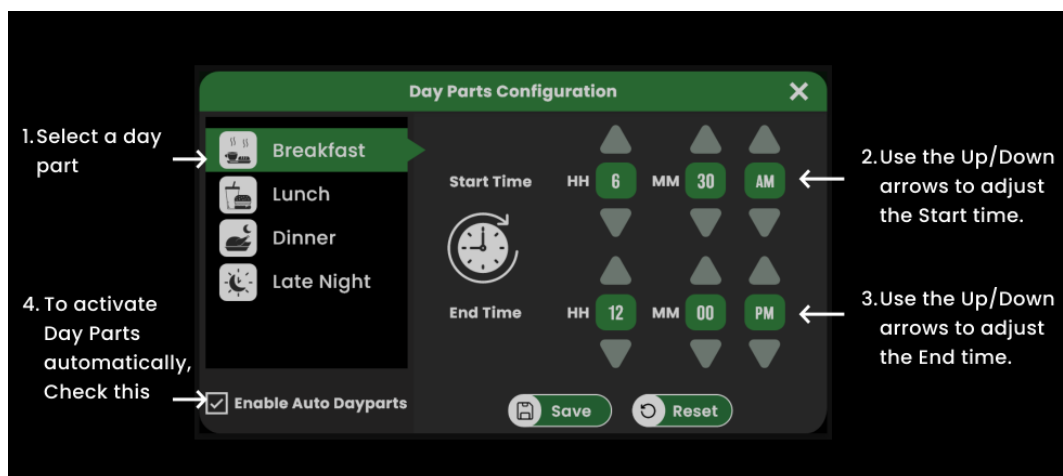


Fig. 11 Configuración de la sección de partes del día

Esta función facilita el uso del temporizador, reduce la confusión y ayuda al personal a centrarse únicamente en lo que necesita para el turno actual.



Fig. 12 Sección de Horarios

Sección de Transferencia

La función de transferencia del TT-700 está diseñada para facilitar la coordinación entre las distintas estaciones de cocción y mantenimiento de temperatura en una cocina concurrida. Permite al personal “transferir” los ítems virtualmente, asegurando que el ítem correcto pase por cada etapa de preparación sin perder precisión en los tiempos. Por ejemplo, una hamburguesa de carne se puede transferir de la parrilla a la estación de mantenimiento, donde el temporizador continúa funcionando sin interrupciones. Esta función mejora la coordinación en cocinas con múltiples estaciones y ayuda a mantener la seguridad y la calidad de los alimentos. Aparecerá un menú con las opciones de estación: Parrilla, Horno, Mantenimiento de temperatura, Bebidas, Ninguna (elimina la transferencia si no es necesaria).



Fig. 13 Sección de transferencia

Seleccione la estación adecuada y el ítem se reasignará automáticamente a esa ubicación manteniendo intacto el progreso de su temporizador.

Herramientas del TT-700

Ajustes

Accesible a través del icono de engranaje, la opción Configuración permite a los administradores ajustar las preferencias del sistema:

- Fecha y hora (formato 12/24 h).

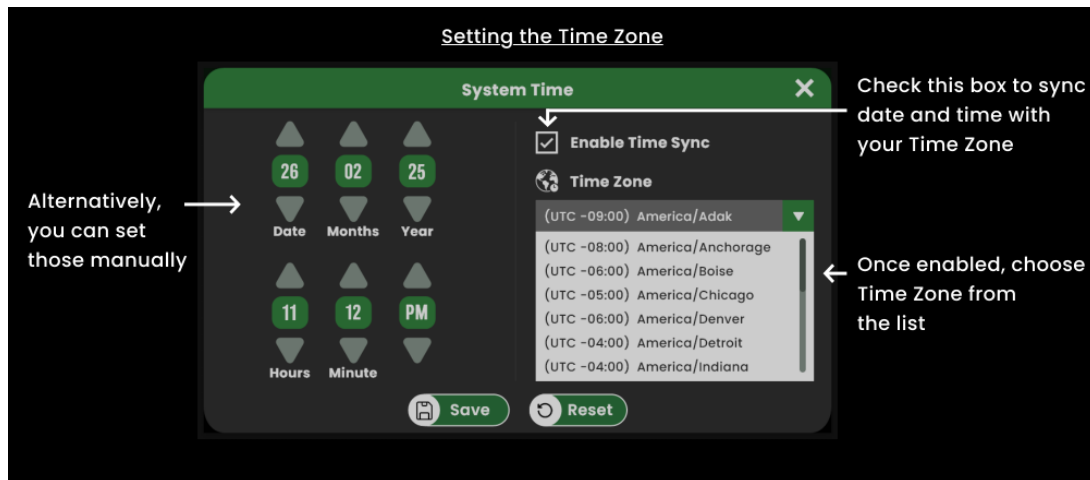


Fig. 14 Configuración de la zona horaria

- Brillo y atenuación de pantalla.

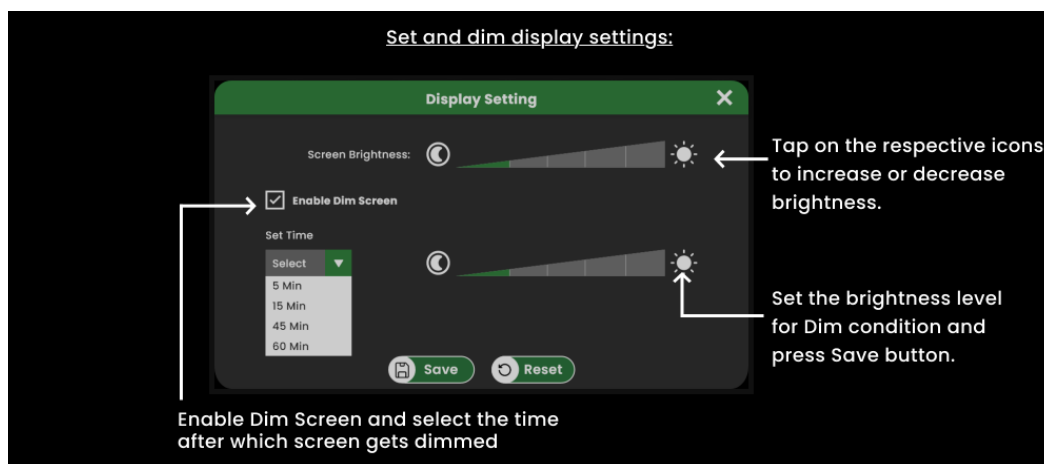


Fig. 15 Configuración de la pantalla

- Volumen y tonos de alarma.

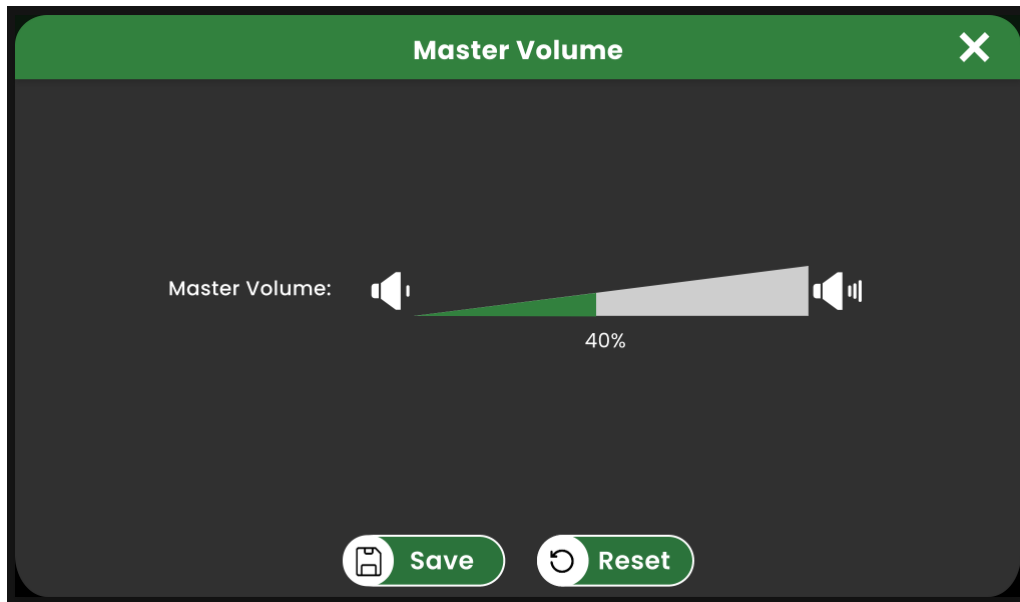


Fig. 16 Configuración del volumen

- Idioma (opciones en lista).

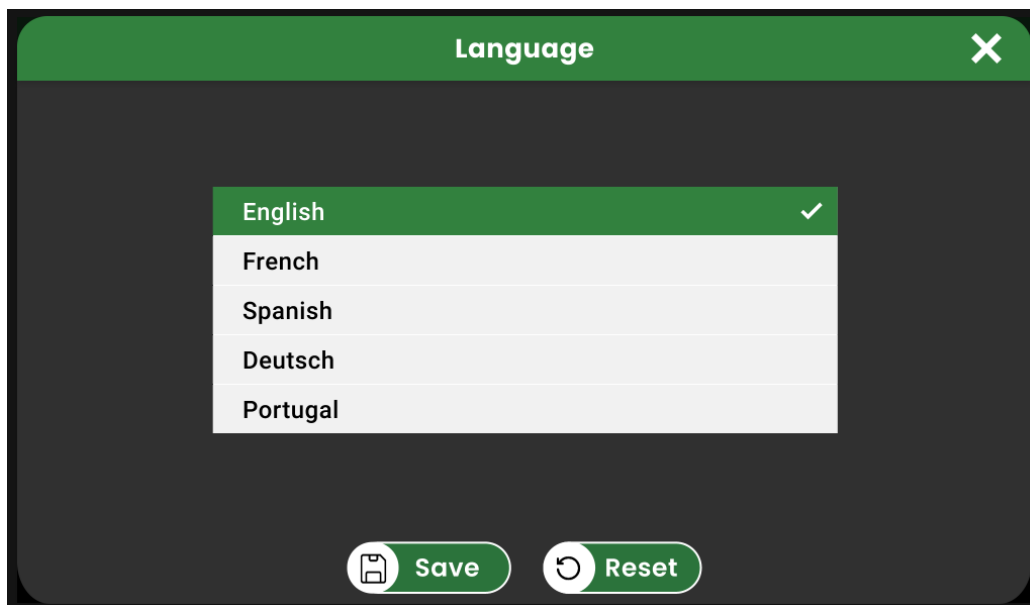


Fig. 17 Selección de idioma

- Contraseña para restringir acceso a programación.

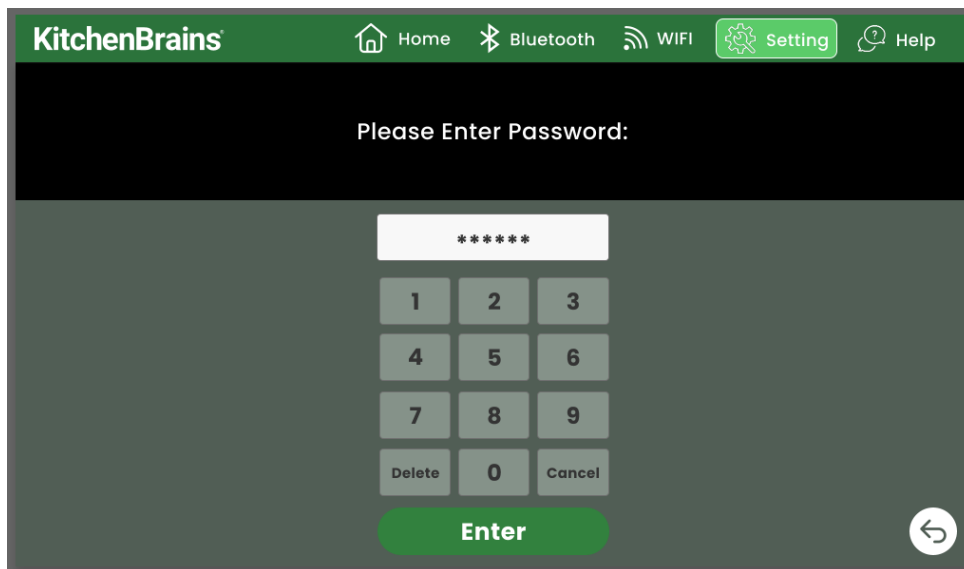


Fig. 18 Gestión de contraseñas

Wi-Fi y Configuración de Servidor

El TT-700 se conecta a redes inalámbricas seguras para recibir actualizaciones y compartir datos.

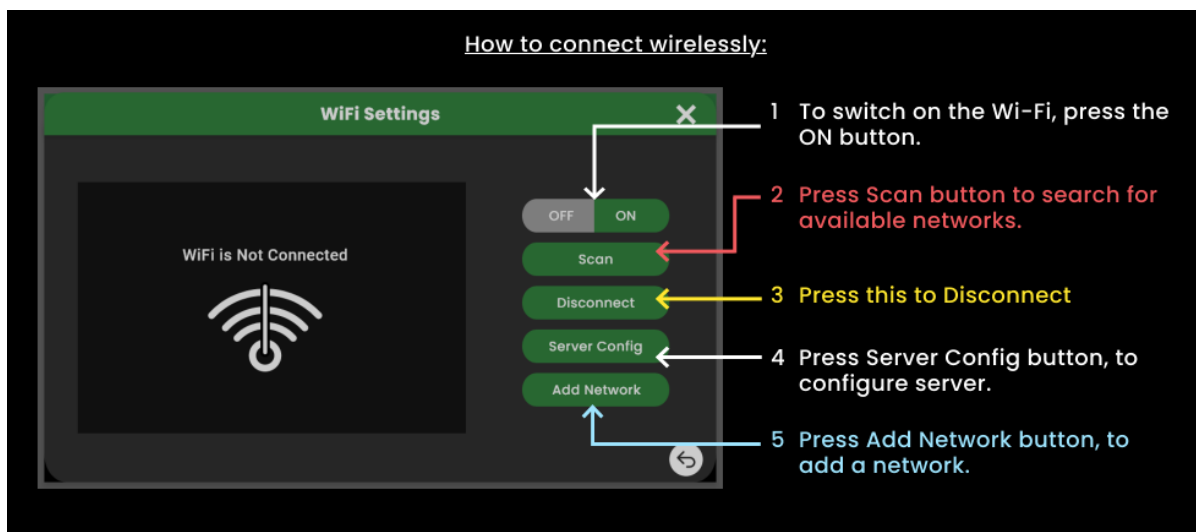


Fig. 19 Conectividad inalámbrica

Configuración de Wi-Fi

- Toque el ícono, entre a *Wi-Fi Settings*, seleccione la red, ingrese SSID y contraseña,
- Seleccione guardar para conectarse, un icono de *Wi-Fi* verde confirma el éxito.

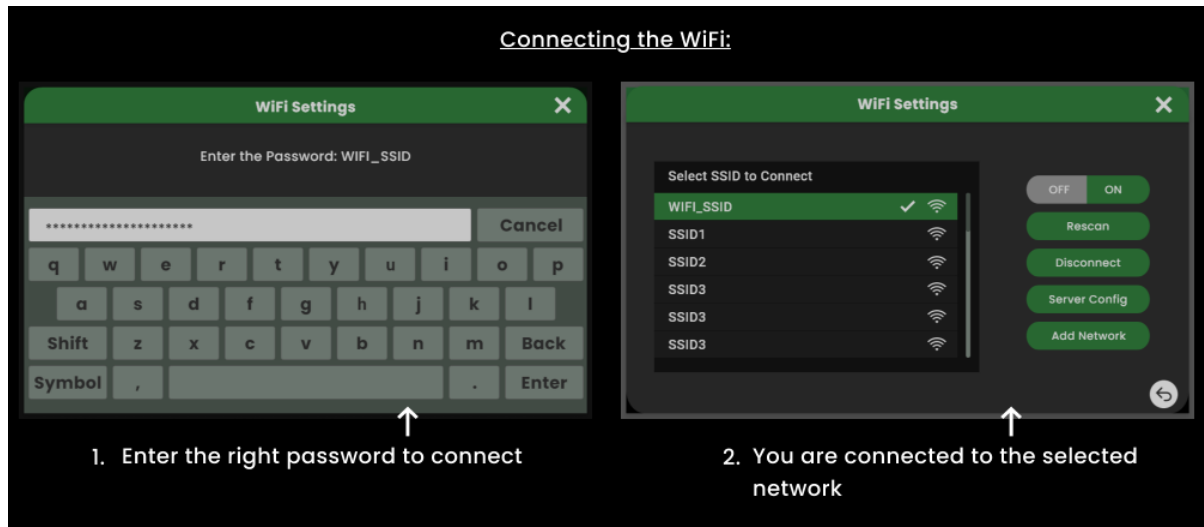


Fig. 20 Configuración de Wi-Fi

Configuración de Servidor

- Introduzca la dirección del broker, el puerto, el nombre de usuario y la contraseña proporcionados por el departamento de TI o la empresa.
- Guarde la configuración para habilitar la sincronización con los sistemas centrales.

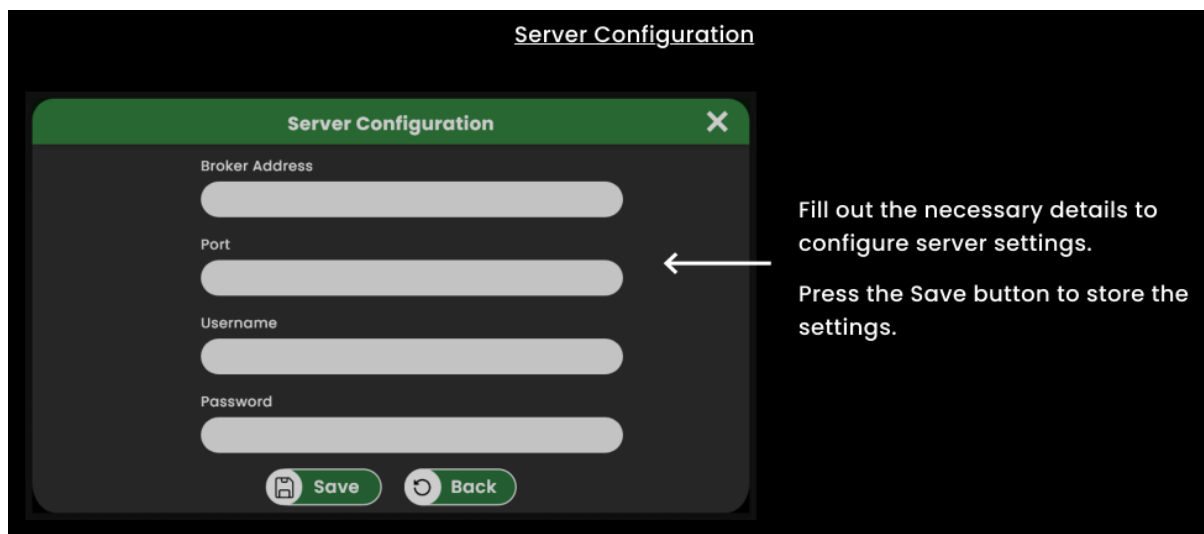


Fig. 21 Configuración del servidor

Las conexiones Wi-Fi y de servidor permiten actualizar los menús, controlar la actividad de la cocina y supervisar las operaciones en diferentes ubicaciones.

Bluetooth

El icono de Bluetooth permite el emparejamiento inalámbrico local. Se pueden conectar dispositivos como impresoras o tabletas para transferir menús, actualizar ajustes o imprimir etiquetas. Esto ofrece flexibilidad cuando no hay conexión Wi-Fi disponible y reduce el desorden de cables en la cocina.

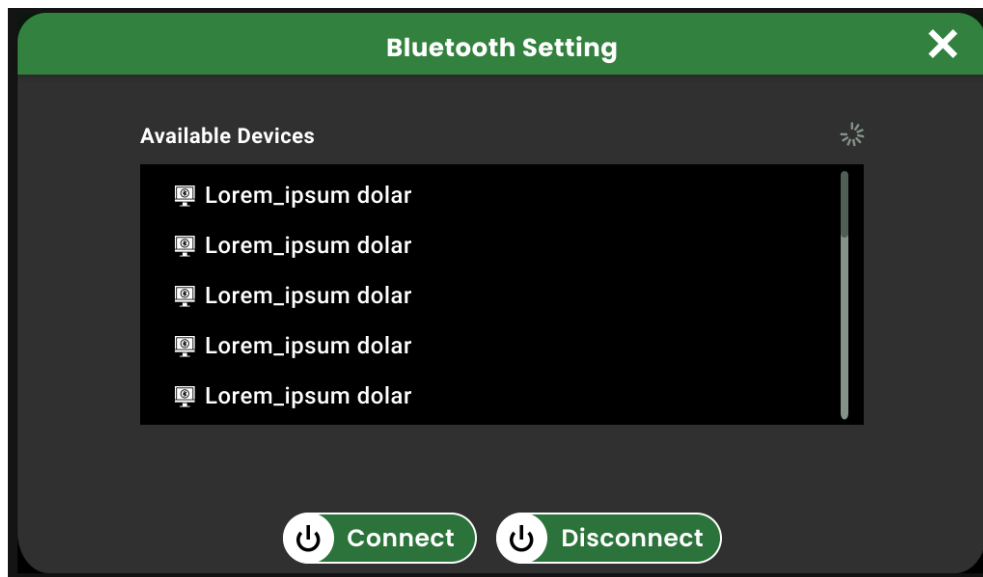


Fig. 22 Configuración de Bluetooth

Ayuda

El icono de Ayuda ofrece sugerencias de solución de problemas y funcionamiento en pantalla. El personal puede encontrar respuestas a preguntas frecuentes, revisar los pasos de funcionamiento o localizar números de soporte técnico directamente desde el dispositivo.

Programación de Recetas

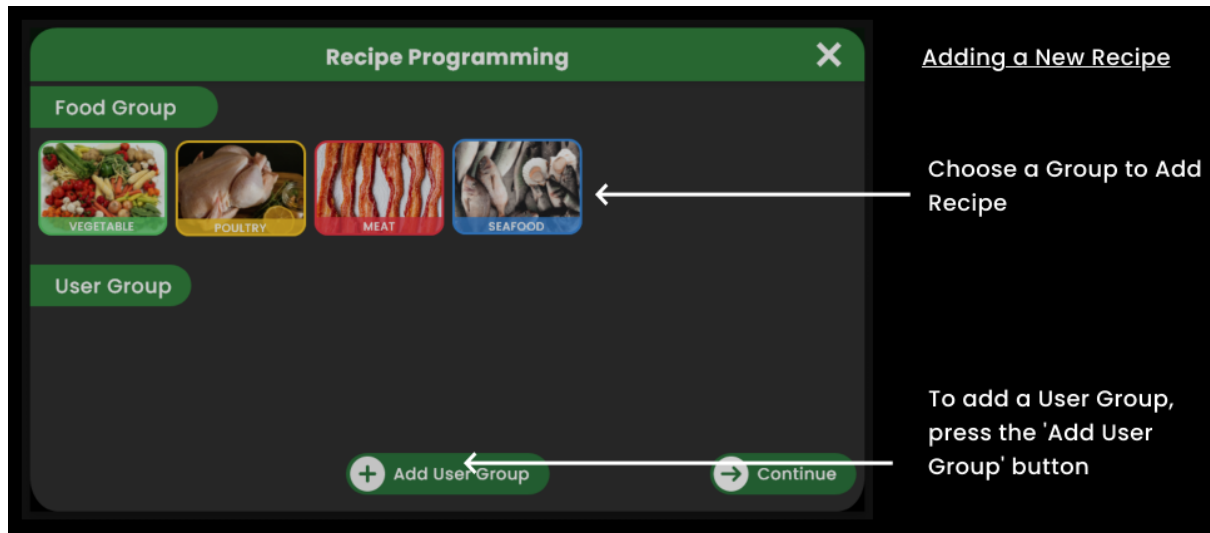


Fig. 23 Pantalla de programación de recetas

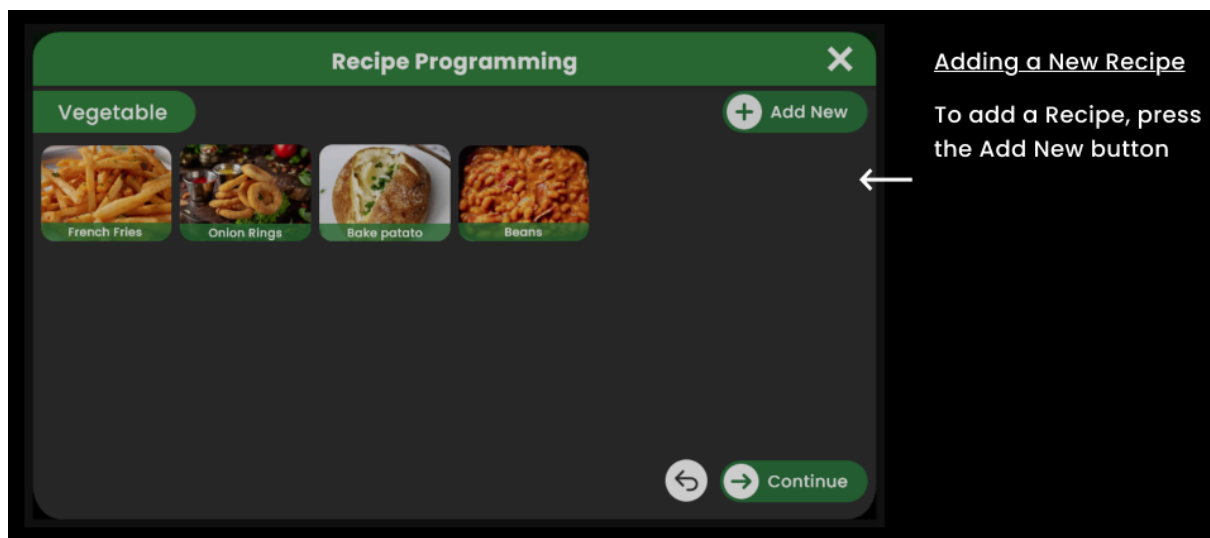


Fig. 24 Agregar nueva receta

Los gerentes pueden agregar, editar o eliminar recetas. Cada receta incluye:

- Nombre e imagen.
- Una o más etapas (tiempo, alarmas, modo de cancelación, volumen).
- Cancelación automática (manual o automática).
- Temporización Delta o Suma.
- Asignación a Grupo de Recetas y Horarios.



Fig. 25 Configuración de parámetros para nueva receta

Las imágenes se pueden cargar mediante USB y asignar a las fichas de recetas y las instrucciones de preparación. Esta guía visual ayuda al personal a identificar rápidamente la receta y seguir los métodos de preparación correctos.

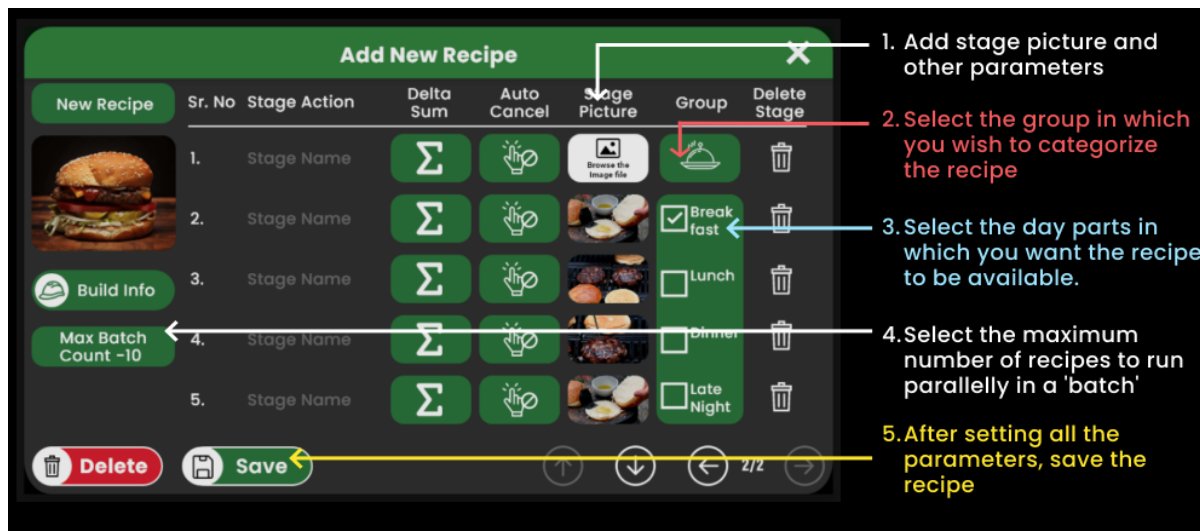


Fig. 26 Configuración de parámetros adicionales para nueva receta

Configuración de Grupos de Usuarios

El TT-700 permite a los administradores crear grupos de usuarios, lo que facilita la organización del acceso del personal y las recetas por categoría. Cada grupo se puede personalizar con un nombre y un color únicos para una fácil identificación.

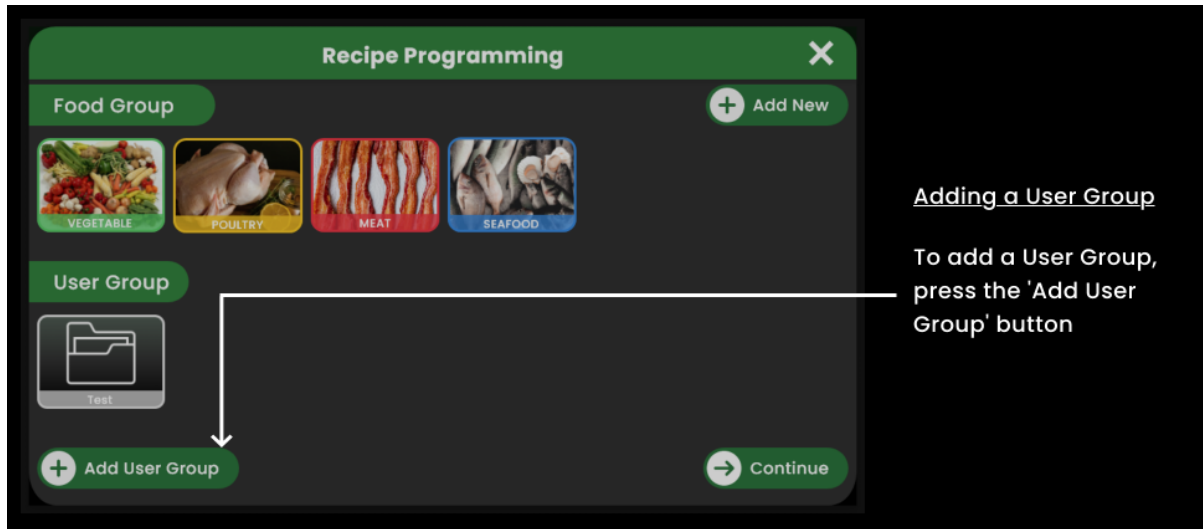


Fig. 27 Configuración de grupo de usuarios

1. Nombrar el grupo de usuarios

- En el lado izquierdo se muestra la pantalla *Agregar nuevo grupo de usuarios*.
- Use el teclado en pantalla para escribir el nombre del nuevo grupo. Ejemplo: "Uno", "Equipo de preparación" o "Turno nocturno".
- El nombre aparecerá en la interfaz del TT-700, ayudando al personal a reconocer fácilmente a qué grupo pertenece o qué recetas están asignadas a ese grupo.
- Después de escribir el nombre del grupo, presione Enter para confirmar.

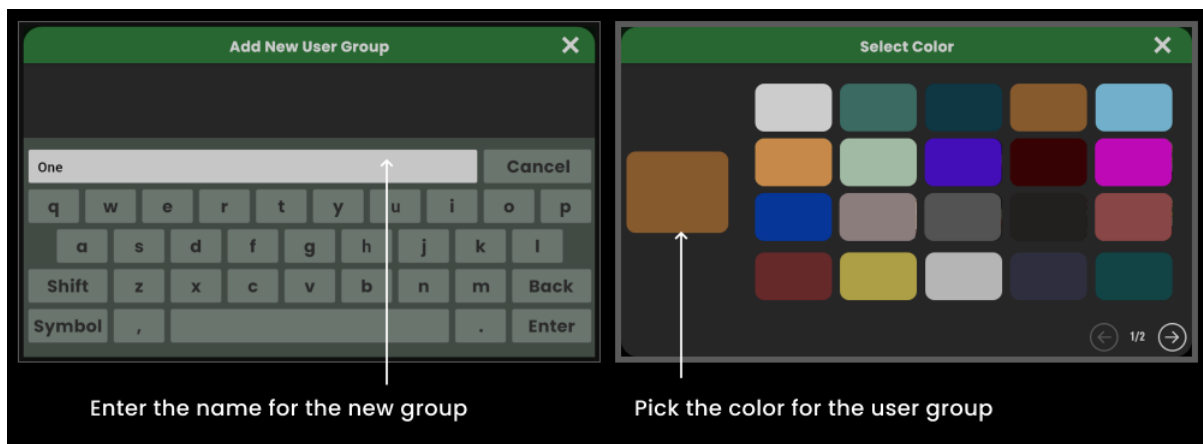


Fig. 28 Creación de un nuevo grupo de usuarios

2. Asignar un color al grupo

- En el lado derecho se muestra la pantalla *Seleccionar color*.
- Elija un color para representar el grupo de usuarios.
- Cada grupo puede tener su propio color distintivo, que se mostrará en los menús, tarjetas de recetas o áreas de acceso de usuarios.
- Los colores permiten que el personal identifique rápidamente los grupos sin confusión.
- Si necesita más opciones, navegue entre las diferentes paletas de colores usando las flechas en la parte inferior derecha.

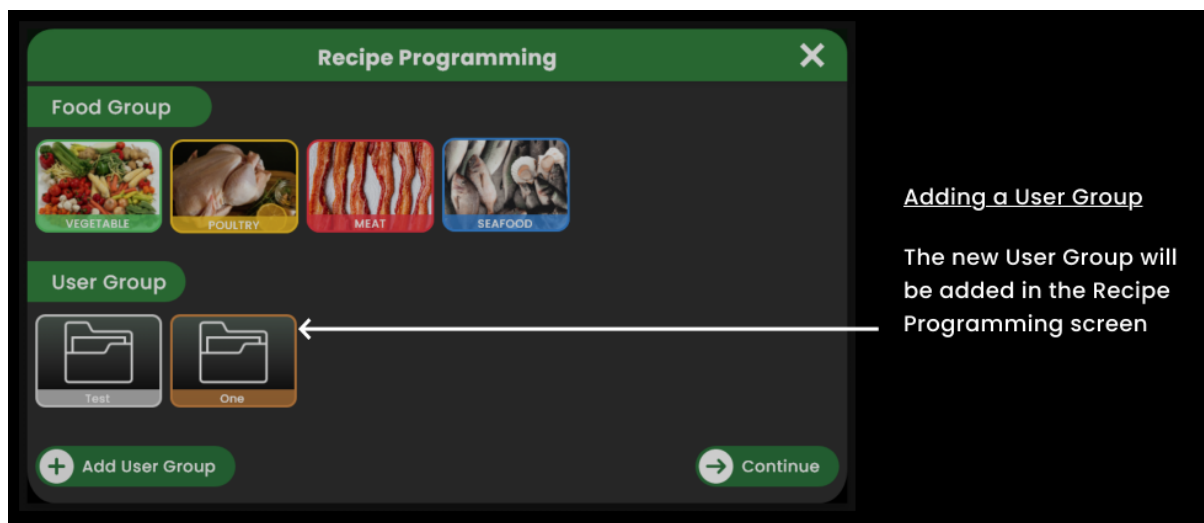


Fig. 29 Nuevo grupo de usuarios creado

Alertas de Tienda

El TT-700 puede mostrar alertas únicas o repetitivas para recordar al personal tareas críticas como limpiar parrillas, filtrar aceite o lavarse las manos. Las alertas se pueden programar para que se emitan a horas específicas o se repitan a intervalos regulares.

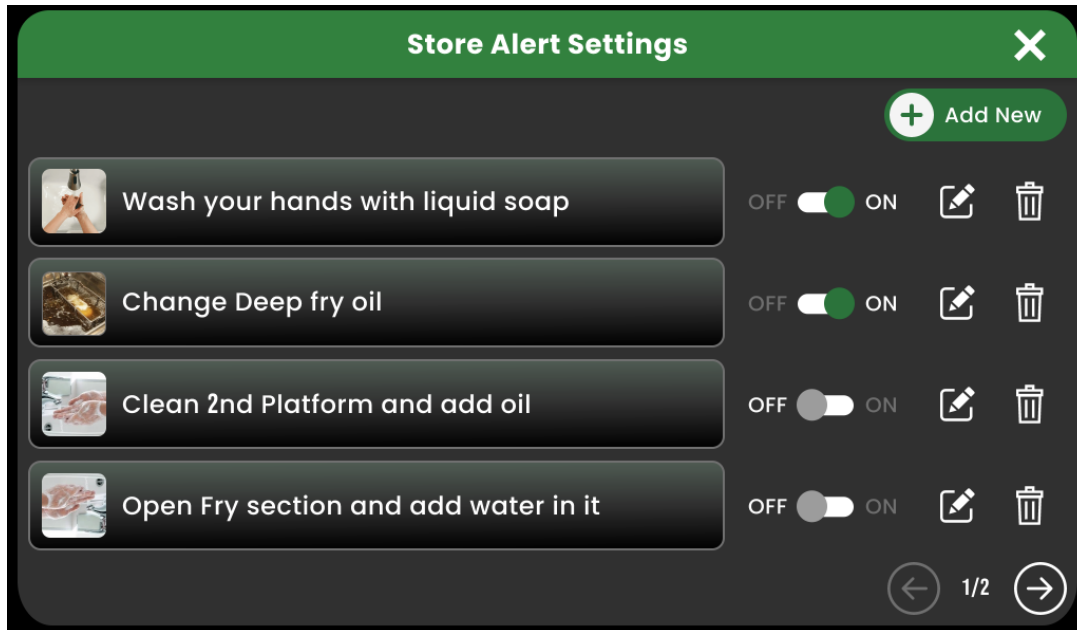


Fig. 30 Configuración de alertas de tienda

Programación del Sistema

Opciones de Nivel Sistema:

- Modo de pantalla vertical u horizontal.
- Atenuación de pantalla para ahorro de energía.
- Restablecer contraseñas a valores predeterminados.
- Administrar almacenamiento de imágenes.
- Copiar/exportar configuraciones por USB.

Formato de Imágenes

El TT-700 es compatible con imágenes personalizadas para recetas y preparación.

- Formatos: JPG o PNG.
- Resolución mínima: 100 × 100 píxeles.
- Tamaño de archivo: menos de 1 MB.
- Color: recomendado RGB.

Carga por USB

1. Guarde las imágenes en una memoria USB.
2. Insértela en el.
3. Desde el modo programación, seleccione el paso o imagen para receta/preparar.
4. Cargue y guarde.

Use imágenes claras con nombres correctos; actualícelas cuando cambien los menús.

Exportación de Datos

Puede exportar registros, contadores y bibliotecas de recetas por USB para archivarlos o transferirlos a otra unidad. Inserte USB, elija Export y guarde el archivo.

Solución de Problemas

- **El dispositivo no enciende:** verifique cable y toma de corriente.
- **Sin conexión Wi-Fi:** confirme SSID/contraseña y acerque el equipo al router.
- **Pantalla táctil no responde:** limpie con paño húmedo; evite acumulación de grasa.
- **Temporizadores no se guardan:** asegúrese de guardar los cambios de programación antes de salir.

