

RESUMEN DE PROGRAMAS

PAELLA MARISCO	P1		P26
	P2		P27
	P3		P28
	P4		P29
	P5		P30
	P6		P31
	P7		P32
	P8		P33
	P9		P34
	P10		P35
	P11		P36
	P12		P37
	P13		P38
	P14		P39
	P15		P40
	P16		P41
	P17		P42
	P18		P43
	P19		P44
	P20		P45
	P21		P46
	P22		P47
	P23		P48
	P24		P49
	P25		P50

PARAMETROS DE CONFIGURACIÓN

PARAMETRO	VALOR	Unidad	Rango
Nivel iluminación de pantalla	100	%	0-100%
Contraste pantalla	25	%	15-100%
Unidades de temperatura	CELSIUS	▼	°C/°K/°F
Permitir retroceso de fase	SI	--	SI/NO
Tiempo de apagado de seguridad	30	min.	20-200 min.
Potencia de secado extra	2	--	0-3
Tiempo de secado extra	30	seg.	10-200 seg.
Volumen teclado	3	--	0-3
Volumen alarmas	3	--	0-3
Modo de visualización por defecto	DETALLADO	--	SIMPLE/DETALLADO
Minimo de comensales para 2 fuegos	1	--	1-12
Minimo de comensales para 3 fuegos	3	--	1-12

EXPORTAR ARCHIVO DE TEXTO PARA MIMCOOK

Nombre de programa (19 caracteres) PAELLA MARISCO

Fase	Nombre de la fase (máximo 20 caracteres)	Potencia			Tipo transición	Temperatura [°C]	Tiempo	Indicaciones 1 (máximo 19 caracteres)	Indicaciones 2 (máximo 19 caracteres)	Alarma sonora	Color 1	Color 2
		F1	F2	F3								
Fase 1	CALENTAR PAELLERA	3	3	3	TEMPERATURA MAXIMA	65	0:00:01				NARANJA	NARANJA
Fase 2	DORADO-ANACARADO	1	1	1	TIEMPO		0:01:30				NARANJA	APAGADO
Fase 3	AGREGAR CALDO-MOJAR	1	1	1	CONFIRMACION USUARIO		0:00:30			3	ROJO	APAGADO
Fase 4	REMOVER	3	3	3	TIEMPO		0:00:30				VERDE	VERDE
Fase 5	T.EBULLI. STOP MOVER	3	3	3	TEMPERATURA MAXIMA	68	0:00:10				VERDE	APAGADO
Fase 6	COCINANDO. MOVER 1	3	3	3	TIEMPO		0:02:00				BLANCO	BLANCO
Fase 7	COCINANDO. MOVER 2	2	2	2	TIEMPO		0:02:00				BLANCO	BLANCO
Fase 8	IGUALAR	1	1	1	TIEMPO		0:01:00			1	AZUL	AZUL
Fase 9	ULTIMO AVISO IGUALAR	1	1	1	TIEMPO		0:01:00				AZUL	APAGADO
Fase 10	VESTIR	2	2	2	TIEMPO		0:01:00			1	AMARILLO	APAGADO
Fase 11	EVAPORADO 1	1	1	1	TIEMPO		0:07:20				AMARILLO	AMARILLO
Fase 12	SECADO 1	3	3	2	TIEMPO		0:00:30				ROJO	ROJO
Fase 13	SECADO	1	1	1	TIEMPO		0:02:10			3	ROJO	ROJO
Fase 14												
Fase 15												
Fase 16												
Fase 17												
Fase 18												
Fase 19												
Fase 20												

Ingrediente	Nombre ingrediente (máximo 15 caracteres)	Comensales											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ing. 1	PAELLERA/CM	38	46	54	60	65	65	65	65	70	70	70	70
Ing. 2	FUMET/ML	650	1000	1350	1700	2000	2350	2700	3050	3400	3700	4000	4350
Ing. 3	ARROZ BOMBA/GR	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200
Ing. 4	SAL/GR	2.5	5	7.5	10	12.5	15	17.5	20	22.5	25	27.5	30
Ing. 5	MARCA MARIN/GR	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800	880	960
Ing. 6	AOVE/ML	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120
Ing. 7	CIGALAS/UD	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ing. 8	GAMBA LANG/UD	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ing. 9	MEJILLON/UD	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
Ing. 10	ALMEJA/UD	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
Ing. 11	ROMERO/RAMA	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Ing. 12													
Ing. 13													
Ing. 14													
Ing. 15													
Ing. 16													
Ing. 17													
Ing. 18													
Ing. 19													
Ing. 20													

CODIGOS DE ERROR	
Ejemplo	Longitud de texto demasiado larga
Ejemplo	Valor numérico fuera de rango
Ejemplo	Celda en blanco y que debe contener un valor válido
Ejemplo	La celda contiene un caracter de texto no válido