

mimcook

# Manual práctico de grabación de cocciones



# Introducción

¡Bienvenido al mundo Mimcook!

El **Creador de cocciones** es el Excel mediante el cual crearemos nuestras cocciones en nuestro ordenador, para después, poderlas grabar en el mimcook y estandarizar nuestra partida de arroces.

La creación de recetas propias en el mimcook requiere investigación de prueba y error de la propia receta, para así encontrar las medidas y tiempos adecuados para crear el arroz perfecto. Aún así, **mimcook viene con cocciones predefinidas que te ayudarán a definir cada uno de los pasos de tu propia cocción**. Úsalas o modifícalas para conseguir la mejor cocción de arroz, ahorrar costes de evaporado de fumet y conseguir la cocción más rentable y perfecta de tu arroz.

En este documento, te explicaremos las **distintas formas que hay de grabar una cocción en mimcook** de forma sencilla con todos los recursos para ayudarte en este proceso de estandarización.

Para ello veremos dos formas de grabar las cocciones: **a partir de otra cocción predeterminada o creando una desde cero**. Después, analizaremos el programa de creación de cocciones conociendo todos los trucos y funcionalidades. Finalmente, te guiaremos por los pasos de mimcook para que puedas grabar las cocciones en tus mimcooks.

¿Empezamos?

## Índice del documento

1

### Conceptos básicos

- a. Funcionamiento
- b. Creador de cocciones

2

### Grabación de cocciones

- a. Grabación estándar
- b. Grabación avanzada

3

### Del ordenador al mimcook

- a. Descargar el archivo de mimcook
- b. Importar al mimcook

1

## Conceptos básicos

- a. Funcionamiento
- b. Creador de cocciones

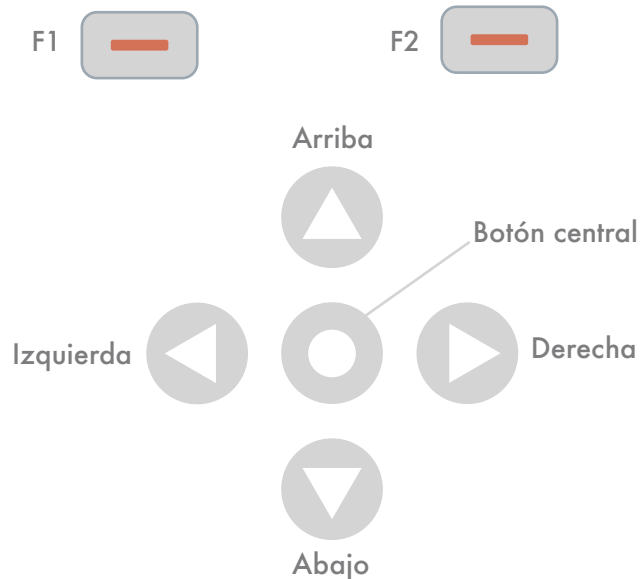


# 1. Conceptos básicos

## a. Funcionamiento

Conoce tu mimcook.

### Botonera del mimcook:



La mayoría de las teclas tienen funciones diferentes dependiendo del menú o el tipo de pulsación que usemos. En este caso, distinguimos entre **pulsación corta** (pulsación normal) y **pulsación larga** (mantenemos apretado hasta que mimcook haga un pitido).

A continuación, se detallan los **símbolos** que indican el tipo de interacciones necesarias a realizar con los botones para operar con el menú:

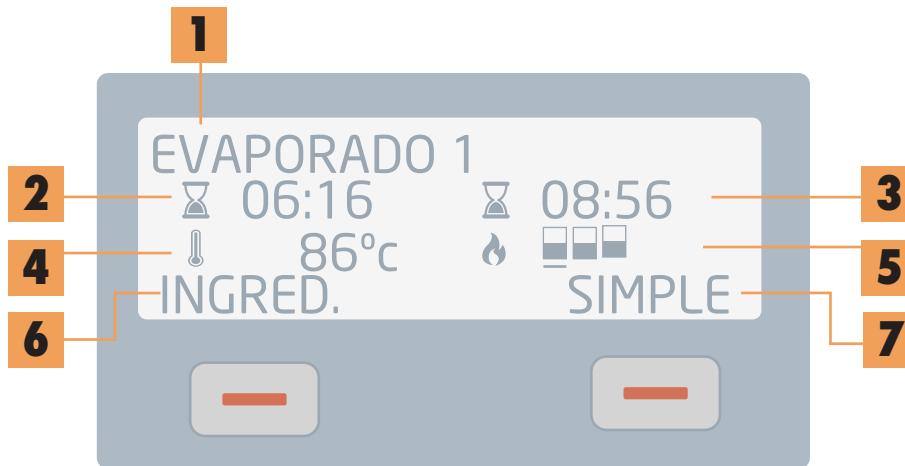
Teda	Descripción	Acción
OK		Aceptar o avanzar (pulsación corta)
		Atrás, cancelar o salir (pulsación larga)
Derecha	En menú	Modificar un parámetro
Izquierda	En cocción	- Cambiar la selección de fuego - Avanzar/retroceder la fase (pulsación larga)
Arriba Abajo	En menú	- Navegar por las listas de selección. - Aumenta/disminuye el valor seleccionado.
	En cocción	- Sube/Baja de potencia el fuego seleccionado. - Pone al mínimo/máximo todos los fuegos (pulsación larga)
F1/F2	Pulsar brevemente	No tiene función fija, se especifica en la última línea de la pantalla

# 1. Conceptos básicos

## a. Funcionamiento

Conoce tu mimcook.

**Pantalla durante la cocción:**



1. Nombre de la cocción y del paso
2. Duración de la fase
3. Duración total de la cocción
4. Temperatura superficial
5. Número y potencia de fuegos
6. Consultar ingredientes de la cocción
7. Visualización simple

### Atajos útiles

#### Modificar intensidades de fuego

Mueve el cursor que hay debajo de la representación de los fuegos. Selecciona el fuego deseado utilizando los botones izquierda ◀ o derecha ▶. Después, sube o baja su potencia usando los botones de arriba ▲ y abajo ▼.

#### Confirmación de usuario

En las fases con transición de confirmación de usuario, el cocinero debe apretar el botón central ○ para confirmar la acción de la pantalla. Si no lo hace, mimcook se pausará. Cuando lo volvamos a encender, retrocederá a la fase anterior hasta que confirmemos la acción.

#### Adelantar o retroceder de fase

Puedes adelantar o retroceder cualquier fase haciendo una pulsación larga en los botones de izquierda ◀ o derecha ▶. Mimcook pasará a la fase anterior o posterior de la cocción de forma automática.

# 1. Conceptos básicos

## b. Funcionamiento

Paso a paso para grabar tus cocciones.

### Consideraciones previas

Antes de empezar con la grabación de cocciones tenemos que tener en cuenta que **mimcook está pensado para que usemos una sola cocción** para todos los comensales de una elaboración. Esto es posible gracias a la **estandarización de fumets y fondos**, el **encendido automático de fuegos** y las **medidas de las paelleras** que irán variando dependiendo del número de comensales.

### Recomendaciones

- Guardar el Creador de cocciones en una carpeta a parte y duplicarlo cada vez que queramos crear nuevas cocciones.
- Usar el Creador de cocciones en ordenadores con sistema operativo Windows y con el programa Excel de Microsoft.
- Al abrir el documento, habilitar las macros para un buen funcionamiento de éste.
- Usar mayúsculas sin acentos dentro del programa y respetar los caracteres marcados para la correcta visualización en la pantalla de mimcook.

# 1. Conceptos básicos

## b. Funcionamiento

Paso a paso para grabar tus cocciones.

### RESUMEN DE PROGRAMAS

PAELLA ESTANDAR	P1		P26
PAELLA LUBINA	P2		P27
PAELLA BACALAO	P3		P28
PAELLA MAR-MONTANA	P4		P29
PAELLA FOIE	P5		P30
FIDEUA	P6		P31
PAELLA VERDURAS	P7		P32
ESPECIAL SUCURRAT	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
Mínimo de comensales para 2 fuegos	1	--	1-12
Mínimo de comensales para 3 fuegos	3	--	1-12

EXPORTAR ARCHIVO DE TEXTO PARA MIMCOOK

# 1. Conceptos básicos

## b. Funcionamiento

Paso a paso para grabar tus cocciones.

El programa tiene dos tipos de páginas distintas:

### 1. RESUMEN

Esta es la página principal del Creador de cocciones. Podremos ver de forma general todas nuestras elaboraciones y editaremos los parámetros de configuración del mimcook.

En esta página también encontramos el botón para crear el archivo de lectura que usaremos para grabar nuestras cocciones en el mimcook, situado debajo de la tabla de configuración.

### Parámetros a tener en cuenta:

#### Permitir retroceso de fase

Indica si queremos que, con una pulsación larga de la tecla izquierda de mimcook, el usuario pueda retroceder de fase cuando esté en funcionamiento.

#### Potencia de secado extra

Potencia (1, 2, 3) del secado extra que se ofrece al finalizar una cocción guardada.

#### Tiempo de secado extra

Se ofrece al finalizar una cocción guardada.

#### Mínimo de comensales para 2 fuegos

Indicaremos el mínimo de comensales que tendrá que seleccionar el usuario para que se enciendan 2 fuegos. En caso de ser inferior, se encendería el aro central.

#### Mínimo de comensales para 3 fuegos

Indicaremos el mínimo de comensales que tendrá que seleccionar el usuario para que se enciendan 3 fuegos. En caso de ser inferior se encenderían los aros central y mediano.

### 2- P1, P2, P3, P4...

Son las páginas de cocción de cada una de las elaboraciones. Accedemos a ellas haciendo click en los botones del apartado de "Resumen de programas" dentro de la página "RESUMEN" o a partir de cada una de las pestañas del Excel.



Mimcook admite hasta 50 cocciones distintas.



# 1. Conceptos básicos

## b. Funcionamiento

Paso a paso para grabar tus cocciones.

### Página de cocción

Cuando entramos en una de las pestañas de cocciones dentro del programa, encontraremos dos partes: **las fases y los escandallos**. **La parte izquierda (fases)** nos permitirá crear nuestra cocción desde cero, personalizándola con los tiempos y temperaturas deseadas, mientras que **la parte derecha (opcional)**, nos permitirá crear escandallos completos para que nuestros trabajadores conozcan al detalle los ingredientes de la cocción.

Nombre de programa (15 caracteres) PAELLA ESTANDAR

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			2	ROJO	APAGADO
Fase 4	REMOVED	3	3	3	TIEMPO		0:00:30				VERDE	VERDE
Fase 5	T.BULLI_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	ADVE/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													

# 1. Conceptos básicos

## b. Funcionamiento

Paso a paso para grabar tus cocciones.

### 1. FASES

Cada una de las fases determinará los procesos que queremos que mimcook reproduzca y cómo queremos que pase de una fase a otra. Analizamos cada espacio modificable de la cocción:

#### Nombre del programa

Nombre que le daremos a la cocción.

#### Nombre de la fase

Nombre que pondremos a la fase. Aparecerá en la pantalla cuando el programa esté en curso.

#### Potencia

Nos indica la potencia que queremos en cada uno de los fuegos en la fase seleccionada. F1 es el fuego central, F2 el mediano y F3 el exterior.

Mimcook tiene cuatro niveles de potencia: 0 (apagado), 1 (mínimo), 2 (medio), 3 (máximo).

#### Tipo de transición

Indica el objetivo de la fase, es decir, lo que tiene de conseguir mimcook para pasar a la siguiente fase.

Hay 4 tipos de transiciones:

1. **TEMPERATURA MÁXIMA:** Indica qué temperatura debe alcanzar el contenido de la paella para pasar a la siguiente fase. En este tipo de transición también podemos añadirle un tiempo determinado, indicando, por ejemplo, que pase a la siguiente fase cuando la paella esté a más de 65° durante 5 segundos.

2. **TIEMPO:** En esta transición indicaremos el tiempo que queremos que mimcook permanezca con la potencia de fuego que hemos indicado. Una vez transcurrido el tiempo, mimcook pasará a la siguiente fase.

# 1. Conceptos básicos

## b. Funcionamiento

Paso a paso para grabar tus cocciones.

3. CONFIRMACIÓN DEL USUARIO: Esta transición está creada para los momentos críticos en que podemos perder lo que hayamos cocinado si no podemos prestarle atención a la cocción, por ejemplo, el momento de añadir el fumet. Para pasar a la siguiente fase, el cocinero deberá apretar el botón central de mimcook. Para configurar esta fase, deberemos añadir un tiempo determinado. Pasado este tiempo, si el cocinero no ha confirmado la acción, el mimcook apagará los fuegos a la espera de que el cocinero continúe la cocción.

4. DIFERENCIAL DE TEMPERATURA: Esta transición funciona de la misma forma que la anterior. Si la seleccionamos, indicaremos al mimcook que pase a la siguiente fase al detectar un cambio brusco de temperatura (por ejemplo, al añadir el fumet). También tenemos que poner un tiempo determinado que, al agotarse, mimcook apaga los fuegos para evitar que se quemé la cocción.

### Temperatura

Pondremos una temperatura determinada siempre que la transición que hemos seleccionado lo requiera.

### Tiempo

Pondremos un tiempo determinado siempre que la transición que hemos seleccionado lo requiera.

### Indicaciones

Este apartado nos servirá para poner mensajes indicativos de la fase en concreto.

### Alarma sonora

Podemos configurar tres tipos de alarmas distintas en las fases que queramos. Estas pueden servir para llamar la atención del cocinero cuando mimcook requiera su atención.

# 1. Conceptos básicos

## b. Funcionamiento

Paso a paso para grabar tus cocciones.

### Color

De la misma forma que las alarmas, nos pueden servir para crear un aviso visual al cocinero con el frontal del mimcook. Se pueden hacer transiciones de color a lo largo de la fase marcando dos colores distintos.

### 2. Escandallos

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													

En la parte derecha de cualquier pestaña de cocción, encontraremos una tabla como la que se muestra la la parte izquierda de ésta página.

En ella, podemos determinar los ingredientes y medidas que usaremos en una cocción determinada según el número de comensales.

Si añadimos todas las variables, nuestros cocineros serán capaces de visualizar la cantidad de ingredientes necesarios en cualquier momento de la cocción apretando el botón F1, situado en la parte superior izquierda del teclado del mimcook.

En esta sección, recomendamos también añadir las medidas de las paelleras que usaremos según el número de comensales.

# 1. Conceptos básicos

## b. Funcionamiento

Paso a paso para grabar tus cocciones.

### Colores de error

En todas pestañas del Programa de creación de cocciones encontraremos una tabla indicativa con los colores de error. En caso de cometer alguno de ellos, la celda del Excel se marcará con el color del error que hayamos cometido.

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 valido

2

## Grabación de cocciones

- a. Grabación estándar
- b. Grabación avanzada



## 2. Grabación de cocciones

# a. Grabación estándar

Todo lo necesario para tu cocción.

Nombre de programa (19 caracteres)												
PAELLA ESTANDAR												
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			2	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												

Ahora que hemos revisado los puntos más importantes del Creador de cocciones, **aprenderemos a adaptar y estandarizar nuestras propias cocciones en mimcook** a partir del programa estándar incluido en el listado de cocciones de mimcook.

Adapta, si puedes, las medidas de tus paellas y cantidades de caldo a nuestro estándar, así tendrás que hacer menos modificaciones, o utiliza la tabla de conversión de caldos para calcular cuánto tendrás que poner por comensal.

Antes de empezar, **opcionalmente, imprime del Excel la receta de cocción estándar** que encontrarás al final de este documento. Te servirá para anotar las modificaciones que hagas y luego pasarlas al programa final.

Prepara la **Mise en Place** acorde con la tabla que tienes a continuación y cocina tu receta con el programa estándar, siguiendo las indicaciones de la pantalla.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Paellera (cm)	38	46	54	60	65	65	65	65	70	70	70	70
Fumet (ml)	650	1000	1350	1700	2000	2350	2700	3050	3400	3700	4000	4350
Arroz bomba (gr)	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200
Sal (gr)	2.5	5	7.5	10	12.5	15	17.5	20	22.5	25	27.5	30
Marca marinera (gr)	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800	880	960
Aceite de oliva (ml)	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120
Gambas (ud)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Cigalas (ud)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Mejillones (ud)	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
Almejas (ud)	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24

## 2. Grabación de cocciones

# a. Grabación estándar

### Parámetros de adaptación.

Observa el resultado al finalizar la paella y adáptala con el Creador de cocciones ajustando estos cinco parámetros:

#### 1. Quieres anacarar o dorar el arroz más tiempo a más o menos intensidad?

Aumenta o disminuye la intensidad de los fuegos o el tiempo.

#### 2. Tu temperatura de ebullición no coincide con la standard? (cuando empieza a hacer burbujitas, aunque sean pequeñas...)

Anota la temperatura para luego ajustarla en el Excel.

#### 3. Te falta caldo para tener la densidad adecuada para igualar?

Modifica el orden de la fase anterior o posterior. (Recuerda que si quitas tiempo, tienes que añadirlo en otra fase para conseguir una cocción adecuada).

#### 4. ¿Es el punto que buscas para tu arroz?:

- Le falta cocción.

Añade tiempo en alguna fase o pon una fase nueva con el tiempo que te falta.

- Le sobra cocción

Quita el tiempo que le sobra de alguna fase.

#### 5 . ¿Te sobró o faltó caldo?

Puedes aumentar o disminuir intensidad del fuego en alguna fase. Si este es el caso, ten en cuenta la cantidad de caldo que has añadido o quitado para anotararlo cuando hagas las modificaciones en el Creador de cocciones.

Finalmente, pasa tus anotaciones al programa Excel, genera el programa de exportación y pásalo a tus equipos Mimcook.



## 2. Grabación de cocciones

# b. Grabación avanzada

Crea tus propias cocciones con el modo manual.

El modo de grabación avanzada es ideal para aquellos que se han introducido en la grabación de cocciones con mimcook y quieren **crear cocciones propias para su negocio**. Antes de empezar, recuerda que puedes usar el **Excel Conversor de caldos** para tener las medidas aproximadas de comensales, caldos y arroz según el diámetro de paella que utilices.

Para poder grabar tus recetas, **es imprescindible hacer una prueba previa** de cada una de ellas en modo manual de mimcook y, con la ayuda de la plantilla facilitada al final del documento, anotar durante la cocción los factores de automatización: **fases, tiempos, temperaturas e intensidades**.

Es importante tener muy clara la receta que deseas grabar, ingredientes vas a utilizar, los comensales, el diámetro de paella vas a usar y tenerlo todo a punto antes de empezar.

Por otro lado, ten en cuenta que es muy importante anotar siempre las cantidades de ingredientes al detalle, con el fin de poder llegar a la estandarización total. Para ello, pesa o mide cada uno de los ingredientes que vayas a añadir, tanto los que tengas planteados poner como los que añadas durante el proceso de cocción.

A continuación, te explicamos cómo usar la plantilla de grabación para escribir cada uno de los cambios que hagas en el **Modo Manual** y que encontrarás lista para usar al final del documento.

## 2. Grabación de cocciones

# b. Grabación avanzada

Crea tus propias cocciones con el modo manual.

TIPO DE PAELLA: \_\_\_\_\_ Tipo caldos: \_\_\_\_\_

VARIEDAD ARROZ: \_\_\_\_\_ TIEMPO COCCION: \_\_\_\_\_ COMENSALES: \_\_\_\_\_ DIAMETRE PAELLA/CAZUELA: \_\_\_\_\_ CALDO, FUMET, TOTAL PUESTO \_\_\_\_\_ Nº Fuegos \_\_\_\_\_

NOTA: TIEMPO DE COCCION ARROZ DESDE PUNTO EBULLICIÓN

Ejemplo Transiciones prog. Recetas				TRANSICIONES: TIEMPO, Tº, CONFIR, DIF. Tº		MODO MANUAL: VER CRONOMETRO					
Fase	Nombre de la fase (máximo 20 caracteres) MAYUSCULAS	Potencia			Tipo transicion	Temperatura [ºC]	TIEMPO INICIO	TIEMPO FIN	TIEMPO TOTAL	AÑADO CALDO?	OBSERVACIONES
		F1	F2	F3							
Fase 1											
Fase 2											
Fase 3											
Fase 4											
							T. DESDE EBULLICION			TOTAL CALDO	

Usa la plantilla incluida al final del documento para anotar los cambios que vamos haciendo con el modo manual. Como ves, es muy parecida al Creador de cocciones, pero con algunas diferencias:

### Tiempo de inicio y final

El modo manual de mimcook va contando el tiempo de forma continuada. Para conocer el tiempo exacto de una fase y pasarlo al Creador de cocciones deberemos restar estos dos parámetros.

### ¿Añado caldo?

Si en la fase de cocción necesitas añadir más caldo del previsto, debes anotar la cantidad de caldo añadida para posteriormente sumar todas las cantidades en el caldo total.

### T. Desde ebullición

Tiempo de cocción del arroz desde el punto de ebullición del caldo/fumet.

### Observaciones

Espacio para anotar detalles importantes.

3

### Del ordenador al mimcook

- a. Descargar el archivo de mimcook
- b. Importar al mimcook



### 3. Del ordenador al mimcook

## a. Descargar el archivo de mimcook

El paso final.

Una vez tengamos nuestras cocciones hechas en el Creador de cocciones, nos dirigiremos a la pestaña principal o "Resumen" para crear el archivo para el mimcook.

En la parte inferior derecha, debajo de los parámetros de configuración, encontraremos el botón **"Exportar archivo de texto para mimcook"**.

Cuando lo presionemos, el programa creará un archivo con el nombre **"mimprog"** en la misma carpeta que tengamos guardado el Programa de creación de cocciones.

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

### 3. Del ordenador al mimcook

## b. Importar al mimcook

El paso final.

Cuando tengamos el archivo "mimprog" creado, **guárdalo en un pendrive USB vacío.**

A continuación, enciende el mimcook, accede al menú editar con el botón F1 (superior derecho), introduce la contraseña de acceso (por defecto 1234) y dirígete a la opción "**Importar desde USB**".

Finalmente, solamente tendrás que conectar el USB a la parte lateral del mimcook, seguir las instrucciones de la pantalla y tendrás listas tus cocciones para empezar a cocinar.

**Resumen:> F1 (Editar) > Importar desde USB**

**1. Modelo de grabación estándar**

Nombre de programa (19 caracteres)

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												
Fase 2												
Fase 3												
Fase 4												
Fase 5												
Fase 6												
Fase 7												
Fase 8												
Fase 9												
Fase 10												
Fase 11												
Fase 12												
Fase 13												
Fase 14												
Fase 15												
Fase 16												
Fase 17												
Fase 18												
Fase 19												
Fase 20												

## Anexos

## 1.1 Ejemplo de grabación estándar

Nombre de programa (19 caracteres)	PAELLA ESTANDAR
------------------------------------	-----------------

Fase	Nombre de la fase (máximo 20 caracteres)	Potencia			Tipo transicion	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			2	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												

## 2. Modelo de grabación avanzada

TIPO DE PAELLA: _____ Tipo caldos: _____	VARIEDAD ARROZ: _____ TIEMPO COCCION: _____ COMENSALES: _____ DIAMETRE PAELLA/CAZUELA: _____ CALDO, FUMET, TOTAL PUESTO _____ Nº Fuegos _____
--	---

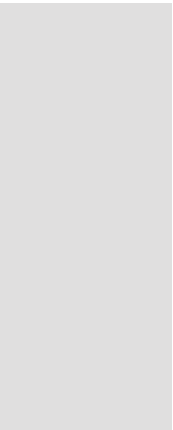
NOTA: TIEMPO DE COCCION ARROZ DESDE PUNTO EBULLICIÓN

Fase	¿Qué operaciones hago durante la cocción? NOMBRE DE FASE DESCRIPCION BREVE:	Potencia fuego: 1 flojo, 2 medio, 3 máx.			TRANSICIONES: TIEMPO, T9, CONFIR, DIF.T9 Tipo transición	SOLO SI SE HA ELEGIDO ALGUN CAMBIO DE FASE POR TEMPERATURA Temperatura [9C]	TIEMPO FASE	SOLO SI NO SE SABE** AÑADO CALDO?	NOTA**: SI EL CHEF NO HA CALCULADO LA CANTIDAD DE CALDO SEGÚN COMENSALES, EL EQUIPO MIMCOOK REALIZARÁ EL CALCULO SEGÚN EL ACABADO DESEADO POR EL CHEF. OBSERVACIONES	
		19 ARO	29 ARO	39 ARO						
		Potencia								
Fase 1		F1	F2	F3						
Fase 2										
Fase 3										
Fase 4										
Fase 5										
Fase 6										
Fase 7										
Fase 8										
Fase 9										
Fase 10										
Fase 11										
Fase 12										
Fase 13										
Fase 14										
Fase 15										
Fase 16										
Fase 17										
Fase 18										
Fase 19										
T. DESDE EBULLICION								TOTAL CALDO		



## Anexos

### 2.1 Ejemplo de grabación avanzada





mimcook®

PAELLAS DE ALTA PRECISIÓN

Encuentra más recetas en [mimcook.com](http://mimcook.com) | [hola@mimcook.com](mailto:hola@mimcook.com) | [@mimcook.paella](https://www.instagram.com/mimcook.paella) 