



MANUAL OCOO

Características técnicas

OCOO es una olla de doble cocción que funciona mediante un sistema integrado de doble ebullición con presión y temperatura controladas. La primera ebullición se produce en la olla de barro, que se calienta gracias a la acción combinada de la temperatura y de los infrarrojos lejanos producidos por este material. El barro de la olla contiene un semiconductor llamado Germanio, que al calentarse emite rayos infrarrojos lejanos que penetran en el corazón de los alimentos puestos en su interior. La segunda ebullición se produce bajo la tapa a presión: el agua llega a 112 °C, calentando la olla puesta en su interior. La presión mayor que al interior de la misma olla la cierra herméticamente. Esto significa que los jugos de los alimentos quedan atrapados en la olla y se produce una corriente de convección que fluye a través del alimento mientras cocina.

Los aromas de los alimentos se condensan dentro la olla, quedándose atrapados.

La cocción con OCOO es una opción más saludable respecto a otras técnicas y permite concentrar los aromas más volátiles de los ingredientes, que se perderían utilizando otros sistemas de cocción. Muchas de las recetas obtenidas con la fritura, el salteado, la ebullición y la cocción al vapor se pueden obtener aprendiendo a utilizar los menús de cocción de OCOO.

OCOO cocina utilizando los principios de la doble cocción y de las corrientes de convección.

Es posible cocinar directamente productos duros (como el arroz integral, la cebada o las judías rojas), huesos de ternera o de toro (también cartilagosos), o plantas medicinales en forma de raíces, rizomas o hojas. Este método de cocción evita de quemar los ingredientes, porque el agua de los propios alimentos se queda en la olla interna. El sabor natural y las sustancias nutritivas de los alimentos se mantienen, la textura resulta más blanda y espesa.

Técnicas de cocción realizables con la olla a vapor a doble presión OCOO

Aromatización en base líquida: maceraciones, infusiones, decocciones, extractos

Confitados dulces o en grasa, escabeches y encurtidos

Estofados y guisos

Fermentación de masas o productos y yogures

Cocción de masas batidas o pesadas, también al vapor (Bao)

Cocción de legumbres sin remojo previo

Cocción a presión en un líquido o al vapor con temperaturas y tiempo controlados

Baño María al vapor: flanes, royales, pâtés y farsas

Ajo negro y confitado de productos en miel

Huevo Milenario

Mermeladas y jarabes

Reducciones, caldos y consomés clarificados

Sopas y cremas

Pasteurizaciones

Bizcochos y pastelería al vapor

Cocción de verduras y frutas para la extracción de su jugo

Verduras negras

Acabados y principios de recetas (caramelización de la cebolla)

Fermentaciones

Consejos de seguridad

Utilizar exclusivamente con voltaje AC 240V (50HZ).

Verificar el voltaje y utilizar el cable eléctrico incluido en la maquina, con 10A o superior.

No desconectar la máquina tirando del cable. No desplazar la maquina tirando del cable.

No conectar varias máquinas en el mismo enchufe o en un ladrón.

Puede causar sobrecalentamiento, fuegos o choques eléctricos.

Respetar los consejos de seguridad de la máquina.

Nunca forzar la abertura de la tapa a presión.

La máquina tiene varios niveles de seguridad: seguir siempre los pasos para la abertura de la máquina para evitar de hacerse daño o de dañar la máquina.

Sistema automático de seguridad de 10 niveles

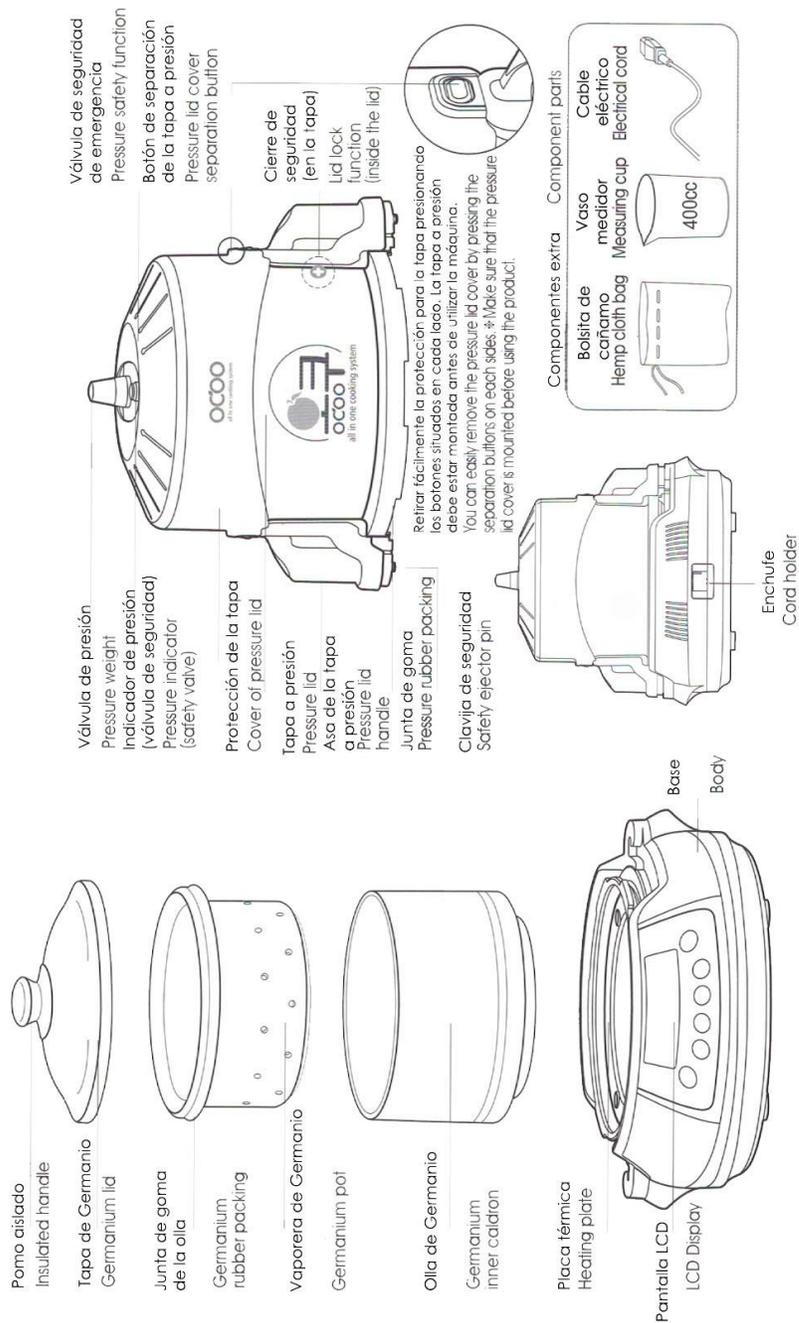
- 1 – Control automático del nivel de agua
- 2 – Cierre de la tapa lateral
- 3 – Indicador de presión (válvula automática en caso de presión excesiva)
- 4 – Evaporación del agua
- 5 – Sensor de temperatura y de presión
- 6 – Sistema automático de apagado
- 7 – Válvula central de presión
- 8 – Válvula de seguridad
- 9 – Fusible (en el interior de la máquina)
- 10 – Liberación del vapor a través de la parte inferior de la asa

Menú rápido

Programas disponibles:

- 1) Extractos de raíces – 7 horas
- 2) Decocción de raíces – 6,5 horas
- 3) Confitar en la miel – 6 horas
- 4) Extractos de vegetales y frutas – 4,5 horas
- 5) Pasta de judías fermentada – hervir 3 horas + 21 horas fermentación
- 6) Huevos centenarios – 7 horas
- 7) Decocción de plantas medicinales – 2 horas
- 8) Decocción de té medicinales – 2,5 horas
- 9) Porridge/ Gachas / Cremas de cereales – 2 horas 10 minutos
- 10) Arroz – 1 hora 40 minutos
- 11) Sopas – 3 horas
- 12) Cocción al vapor – 2 horas
- 13) Fermentación de Yogurt – 8 horas - programa para Pasta de Judías fermentada
- 14) Cocción programada – Compatible con un numero limitado de programas (ver p.6)
- 15) Cocina Saludable – temperatura programable de 45°C a 95°C

Partes de la máquina Parts of the machine





1 Botón MENU

Puede cambiar de una modalidad a otra presionando el botón menú. Para cada pulsación, la modalidad cambiará: Extracción, Infusión 1, Infusión 2, Gachas, Hervir, Fermentar, Guiso, Sopa, Arroz, Confitar en miel, Decocción, Curar, Ginseng Rojo y Salsas Fermentadas.

2 Botón Start/Cancel

Puede activar una función, una vez seleccionada con el botón Menú, presionando el botón Start/Cancel una vez y presionando una segunda vez para desactivar la función. Una vez la función activada, la duración de la cocción se reducirá de un minuto. Una vez terminada la cocción, la pantalla indica 00:00, una alarma de finalización pita y la pantalla muestra el mensaje “Keeping warm” (mantener caliente) y el tiempo de mantenimiento en caliente.

3 Botón Programación

El botón Programación se utiliza para aumentar o reducir el tiempo de cocción de un programa. El tiempo restante se puede modificar utilizando los botones ▼ o ▲. Puede programar la máquina para que el programa finalice más tarde o reducir el tiempo de cocción en intervalos de 10 minutos.

El botón “Programación” permite programar la máquina para que la cocción sea completa en el plazo indicado. El tiempo máximo de programación es de 12 horas. La función “Programación” no es compatible con los programas Aging Red Ginseng, Boiling Red Ginseng, Frutos confitados en la miel, Pasta de Judías fermentada, Fermentación.

Seleccionar el programa de cocción deseado. El tiempo por defecto del programa se visualiza en la pantalla.

Pulsar el botón “Programación”. El indicador de tiempo empieza a parpadear.

Pulsar el botón ▼ o ▲. para seleccionar el plazo de cocción deseado.

El tiempo marcado indica el fin del programa de cocción. Por ejemplo, si se desea que el programa termine después de 10 horas, y la duración del programa elegido es de 7 horas, la máquina empezará a cocinar después de 3 horas.

Pulsar el botón Start para confirmar la reserva. Si no se confirma la reserva con el botón Start, el programa empieza automáticamente después de 5 segundos.

4 Botón Cocina Saludable

La temperatura es ajustable en intervalos de 5°C, de 45°C a 95°C, pulsando el botón Cocción Saludable. El tiempo de cocción por defecto es de 1 hora y 30 minutos. Para aumentar la duración del programa, cambiar la duración pulsando los botones ▼ o ▲. La duración máxima programable es de 15 horas.

Símbolos de error de la pantalla LCD:

E:01 Falta de agua – Mensaje de alerta y alarma sonora.

Si el agua calentada en la placa térmica se evapora por completo, el sistema lo detecta y para todas las funciones.

E:02 Tapa abierta

Si la tapa no está cerrada correctamente o el asa de la tapa a presión no está en la posición adecuada, la pantalla LCD marca “Opened” y suena una alarma. Si la tapa es abierta durante el programa “Mantener caliente”, si la tapa se cierra de nuevo en un intervalo de 10 minutos de la abertura el programa mantener caliente se quedará en marcha. Esta función permite de mantener caliente (sin presión) el plato durante el servicio, poderlo servir y cerrarlo de nuevo sin estropear el producto a causa de los cambios de temperatura.

E:03 Agua insuficiente

El agua se ha evaporado durante la cocción. Verificar que el indicador de presión haya bajado antes de inclinar la válvula de presión para eliminar el vapor. Abrir la tapa, desplazar la olla de germanio y añadir 600 ml de agua en la placa térmica. Reposicionar la olla sobre la placa y reiniciar el programa de cocción. La olla está muy caliente, y la fuerte excursión térmica puede romperla. No versar agua directamente sobre la olla en llenar la placa térmica.

Si la válvula de presión está inclinada durante el uso, el agua se evapora. La máquina se bloqueará automáticamente y todas las funciones estarán desactivadas.

E:04 Sensor de temperatura roto

Contactar con el Servicio técnico

Si el LCD parpadea, hubo un corte de electricidad durante el uso. Pulsar el botón Start una vez para volver al estado normal.

Las sustancias que se depositan en la junta pueden perjudicar la adhesión de la tapa. Controlar regularmente el estado de la junta y mantener el producto limpio. Cambiar regularmente la junta de la tapa.

La olla, la vaporera y la tapa de germanio están hechas a mano y cocidas a 1300°C, por lo tanto el color y el acabado de la capa vitrificada pueden variar en cada producto.

Si el producto funciona durante varias horas, el agua puede evaporarse. Controlar regularmente el nivel de agua y añadir si necesario.

Como utilizar OCOO

¡Importante!

Asegurarse que el indicador de presión haya bajado antes de inclinar la válvula de presión para dejar escapar el vapor residual.

Si el indicador de presión está arriba: Presión de vapor en el interior de la máquina

Si el indicador de presión está abajo: No hay presión en el interior

Es fundamental cerrar la tapa de la olla interior antes de colocar la tapa de presión.

No forzar la tapa a presión para la abertura

Puesta en marcha de OCOO

- 1) Preparar la máquina antes de ponerla en marcha, dependiendo del resultado deseado
- 2) Abrir la tapa utilizando los botones situados en las asas laterales. Mantener las asas laterales y girar la tapa en dirección de abertura hasta el final para separar la tapa a presión de la base.
- 3) Vigilar siempre el nivel de agua en la placa térmica. Al principio de cada cocción, versar en la cubeta 600 ml de agua (dos vasos medidores). Insertar la vaporera y la olla de germanio en el interior de la máquina siguiendo las recomendaciones de cada programa. Colocar los ingredientes en la olla de germanio. Las recetas para cada configuración están descritas a continuación. Según la receta deseada, colocar los ingredientes en el recipiente de germanio adecuado. Para la cocción saludable, utilizar el pote interno o un contenedor separado, dependiendo de la función deseada.
- 4) Cerrar la tapa de la olla de germanio y colocarla sobre la placa térmica.
- 5) Posicionar la tapa a presión sobre la base. Asegurarse que la pegatina de la tapa este colocada como muestra el dibujo y encajar la tapa en la base.
- 6) Girar hacia la izquierda la tapa a presión para cerrarla. Asegurarse de que la marca OCOO está visible en la parte frontal de la tapa. Si la tapa a presión cerrada no muestra la marca OCOO en la parte delantera, la máquina no funcionará, aunque se pulse el botón de inicio.
- 7) Enchufar la máquina.
- 8) Utilizar el botón Menú para seleccionar el ajuste.
El símbolo ▲ indica la función activada y la pantalla LCD indica el tiempo restante.
Los programas tienen una configuración estándar del tiempo, para conocer la duración referirse a las funciones realizables con cada programa.
La duración de cada programa varía según el método y las condiciones de cocción.
- 9) Pulsar el botón de inicio para activar la función. Pulsar el botón "Start" para empezar el programa. Una vez seleccionado el programa, si no se pulsa el botón en 10 segundos los ajustes serán reinicializados. Si se desea programar la cocción diferida, referirse a la descripción de las funciones del botón de reserva. Los ajustes estándar relacionados con el tiempo de cocción se pueden modificar para conseguir una textura más blanda o más espesa, o también disminuyendo el tiempo de cocción para obtener un sabor menos concentrado. Pulsar el botón V o Λ para seleccionar el tiempo de cocción.

Activación/Desactivación de la función Voz y cambio de idioma:

Después de haber conectado el enchufe, pulsar el botón Start durante 5 segundos en la pantalla inicial para activar o desactivar la función voz o para cambiar el idioma al inglés.

Tiempos de cocción – Cocina saludable

El programa Cocina Saludable (Wellbeing Cooking) permite de seleccionar una configuración precisa modificando el tiempo y la temperatura de cocción.

- 1) Colocar los ingredientes en la olla. Se recomienda no sobreponerlos.
- 2) Añadir 600 ml de agua en la placa térmica. Colocar la tapa a presión y verificar el estado de la válvula de presión.
- 3) Seleccionar la temperatura pulsando el botón “Wellbeing”, utilizar los botones V y Λ para cambiar el tiempo de cocción. Cada pulsación incrementa la temperatura de 5°C, en un rango de 45°C hasta 95°C.

Consejos de limpieza

Al cocinar productos como el ajo, las juntas de silicona y el tapón de silicona de la tapa interna se impregnan con su olor. Se aconseja adquirir unas juntas de recambio y un tapón suplementares para utilizarlas únicamente para elaboraciones a base de ajo.

Utilizar agua caliente y vinagre para limpiar y desodorizar la olla interna y la vaporera de barro.



Este manual es parte inseparable del aparato por lo que debe estar disponible a todos los usuarios del equipo. Le recomendamos leer atentamente el presente manual y seguir rigurosamente los procedimientos de uso para obtener las máximas prestaciones y una mayor duración del mismo.

This manual should be available for all users of this equipment. To get the best results and a higher duration of this equipment it is advisable to read carefully this manual and follow the processes of use.