

100%Chef

100%Chef

MANUALE OCOO

Caratteristiche tecniche

OCOO è una pentola a doppia ebollizione che funziona per mezzo di un sistema integrato a doppia ebollizione con pressione e temperatura controllate. La prima ebollizione avviene nella pentola di argilla, che si riscalda grazie all'azione combinata della temperatura e della radiazione infrarossa lontana (FIR) prodotta da questo materiale. L'argilla della pentola contiene un semiconduttore chiamato Germanio, che, quando viene riscaldato, emette raggi infrarossi lontani (FIR) che penetrano nel cuore del cibo posto al suo interno. La seconda ebollizione avviene sotto il coperchio pressurizzato: l'acqua raggiunge i 112 °C, riscaldando la pentola all'interno. La pressione più alta che all'interno della pentola stessa la sigilla ermeticamente. Questo significa che i succhi del cibo sono intrappolati nella pentola e una corrente di convezione scorre attraverso il cibo mentre cuoce.

Gli aromi del cibo si condensano all'interno della pentola e sono intrappolati al suo interno.

Cucinare con OCOO è un'opzione più sana rispetto ad altre tecniche di cottura e permette di concentrare gli aromi più volatili degli ingredienti, che si perderebbero usando altri sistemi di cottura. Molte delle ricette ottenute friggendo, saltando, bollendo e cuocendo al vapore possono essere ottenute imparando a usare i menu di cucina OCOO.

OCOO cuoce utilizzando i principi della doppia ebollizione e delle correnti di convezione.

È possibile cucinare direttamente prodotti duri senza ammollo (come riso integrale, orzo o fagioli rossi), ossa di manzo o di toro (anche cartilaginee), o piante medicinali sotto forma di radici, rizomi o foglie. Questo metodo di cottura evita di bruciare gli ingredienti, perché l'acqua del cibo stesso rimane all'interno della pentola. Il sapore naturale e i nutrienti del cibo sono preservati, la consistenza è più morbida e densa.

Tecniche di cottura realizzabili con la pentola a doppia pressione OCOO

Aromatizzazione in una base liquida: macerazioni, infusioni, decotti, estratti

Canditi dolci o confit a base di grassi, sottaceti e ingredienti in salamoia

Stufati e spezzatini

Fermentazione di impasti o altri ingredienti, di origine vegetale o animale, fermentazione dello yogurt

Cottura di impasti montati o paste pesate, anche al vapore (Bao)

Cottura delle verdure senza preammollo

Cottura a pressione in un liquido o cottura a vapore con temperature e tempi controllati

Cottura al vapore e a bagnomaria: custards, royales, pâtés e farce

Aaglio nero e ingredienti canditi nel miele



Uovo millenario

Marmellate e sciroppi

Riduzioni, brodi e consommé chiarificati

Zuppe e creme

Pastorizzazioni

Torte e pasticceria al vapore

Cottura di verdure e frutta per l'estrazione del succo

Verdure nere

Finiture e preparazioni iniziali (per esempio, caramellizzazione lenta della cipolla)

Fermentazioni

Consigli di sicurezza

Usare solo con tensione AC 240V (50HZ).

Controllare la tensione e utilizzare il cavo di alimentazione incluso nella macchina, con 10A o superiore.

Non scollegare la macchina tirando il cavo. Non spostare la macchina tirando il cavo.

Non collegare diverse macchine alla stessa presa o ad una multipresa.

Può causare surriscaldamento, incendio o scossa elettrica.

Rispettare i consigli di sicurezza della macchina.

Non forzare mai l'apertura del coperchio senza aver rilasciato la valvola di pressione.

La macchina ha diversi livelli di sicurezza: seguite sempre i passi per l'apertura della macchina per evitare di farvi male o di danneggiare la macchina.

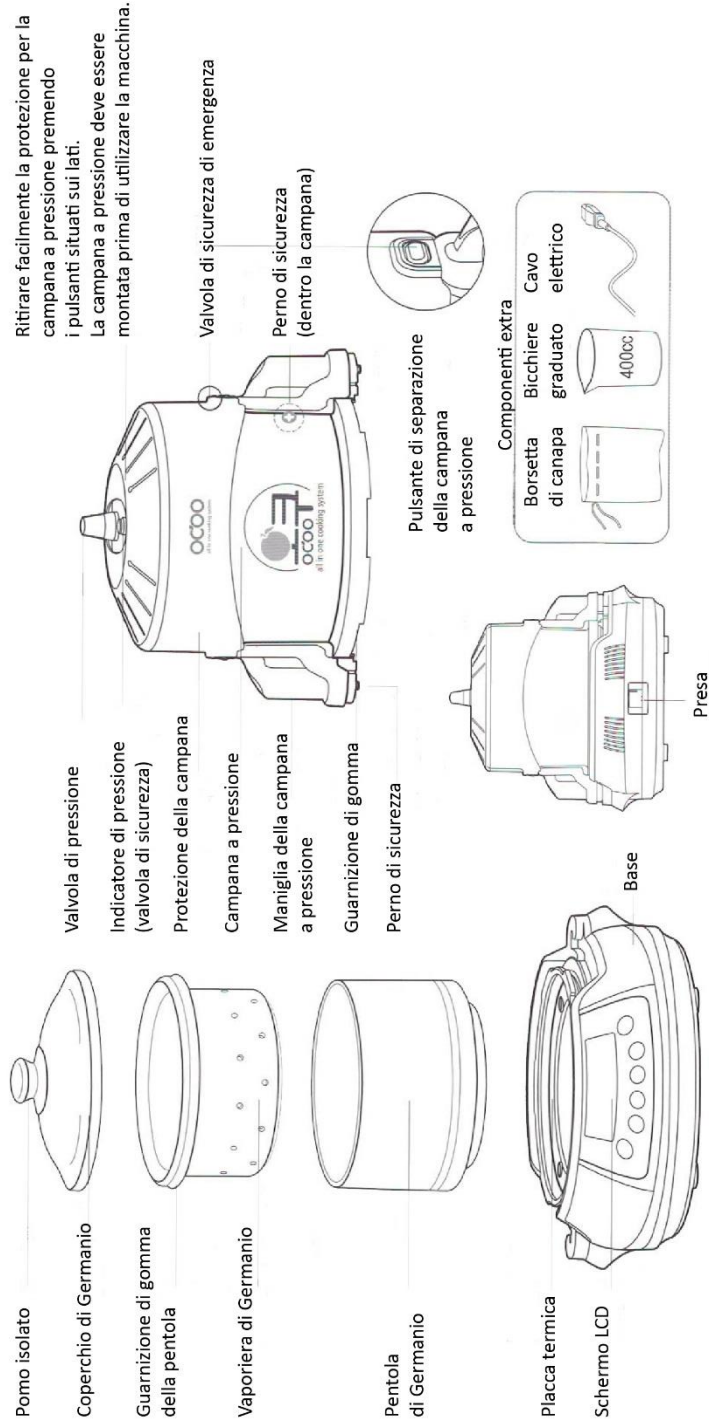
Sistema automatico di sicurezza a 10 livelli

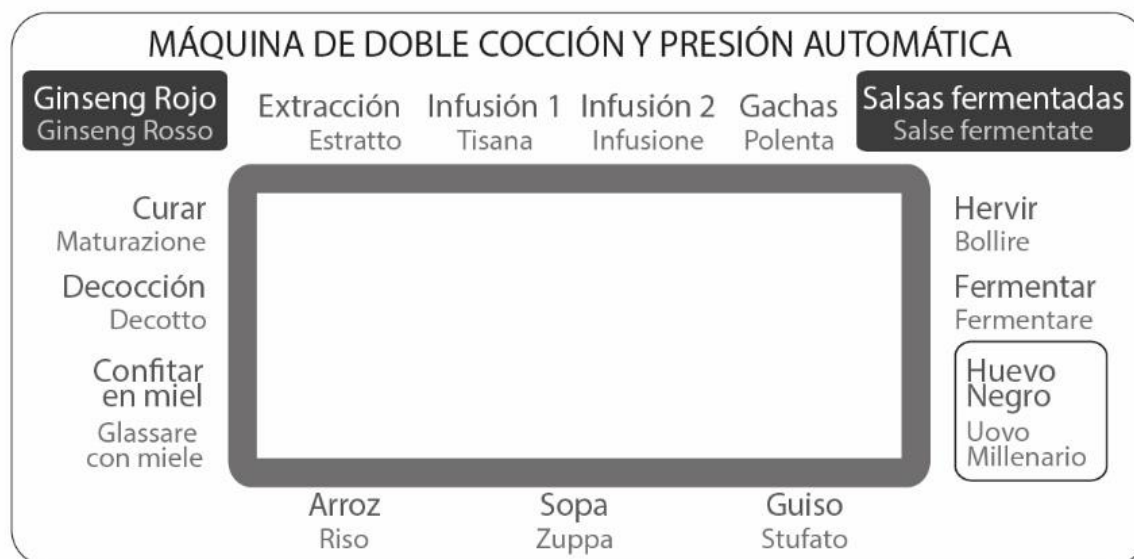
- 1 - Controllo automatico del livello dell'acqua
- 2 - Blocco del coperchio laterale
- 3 - Indicatore di pressione (valvola automatica in caso di pressione eccessiva)
- 4 - Evaporazione dell'acqua
- 5 - Sensore di temperatura e pressione
- 6 - Sistema di spegnimento automatico
- 7 - Valvola di pressione centrale
- 8 - Valvola di sicurezza
- 9 - Fusibile (all'interno della macchina)
- 10 - Rilascio del vapore attraverso la parte inferiore del manico

Menu rapido - Programmi disponibili:

- 1) Estratti di radici - 7 ore
- 2) Decotto di radici - 6,5 ore
- 3) Canditi nel miele - 6 ore
- 4) Estratti di verdura e frutta - 4,5 ore
- 5) Pasta di fagioli fermentata - bollire 3 ore + 21 ore di fermentazione
- 6) Uova centenarie - 7 ore
- 7) Decotto di piante medicinali - 2 ore
- 8) Decotto di tè medicinali - 2,5 ore
- 9) Porridge / Porridge / Creme di cereali - 2 ore 10 minuti
- 10) Riso - 1 ora e 40 minuti
- 11) Minestre - 3 ore
- 12) Cottura a vapore - 2 ore
- 13) Fermentazione dello Yogurt - 8 ore - programma per la pasta di fagioli fermentata
- 14) Cottura programmata - Compatibile con un numero limitato di programmi (vedi p.6)
- 15) Cottura sana - temperatura programmabile da 45°C a 95°C

Parti della macchina





1) Pulsante MENU

È possibile passare da una modalità all'altra premendo il pulsante del menu. Per ogni pressione, la modalità cambierà: Estratto, Tisana, Infusione, Polenta, Bollire, Fermentare, Uovo Millenario, Stufato, Zuppa, Riso, Glassare con miele, Decotto, Stagionatura, Ginseng rosso e Salse fermentate.

2) Pulsante Start/Cancel

È possibile attivare una funzione, una volta selezionata con il pulsante Menu, premendo una volta il pulsante Start/Cancel e premendolo una seconda volta per disattivare la funzione. Una volta attivata la funzione, la durata della cottura si riduce di un minuto. Una volta che la cottura è completata, lo schermo indica 00:00, un allarme finale suona e lo schermo mostra il messaggio "Keeping warm" e il tempo di mantenimento in caldo.

3) Pulsante Programmazione

Il pulsante Programmazione si utilizza per aumentare o ridurre il tempo di cottura di un programma. Il tempo restante si può modificare utilizzando i pulsanti ▼ o ▲. La macchina si può programmare perché la cottura termini più tardi o per ridurre il tempo di cottura per intervalli di 10 minuti.

Il pulsante "Programmazione" permette di programmare la macchina in modo che la cottura sia completata nel tempo specificato. Il tempo massimo di programmazione è di 12 ore. La funzione "Programmazione" non è compatibile con i programmi Aging Red Ginseng, Boiling Red Ginseng, Honey Candied Fruit, Fermented Bean Paste, Fermentation.

Selezionare il programma di cottura desiderato. Il tempo predefinito del programma viene visualizzato sullo schermo.

Premere il pulsante "Programmazione". Lo schermo dell'ora inizia a lampeggiare.

Premere il pulsante ▼ o ▲ per selezionare la durata della cottura desiderata.

Il tempo segnato sullo schermo indica la fine del programma di cottura. Per esempio, se volete che il programma finisca dopo 10 ore, e la durata del programma selezionato è di 7 ore, la macchina inizierà la cottura dopo 3 ore.

Premere il pulsante Start per confermare la programmazione. Se non si conferma la programmazione con il pulsante Start, il programma si avvia automaticamente dopo 5 secondi.

4) Pulsante Cucina Sana

La temperatura è regolabile in intervalli di 5°C, da 45°C a 95°C, premendo il pulsante Cucina Sana (Healthy Cooking). Il tempo di cottura predefinito è di 1 ora e 30 minuti. Per aumentare la durata del programma, cambiare la durata premendo i pulsanti ▼ o ▲. La durata massima programmabile è di 15 ore.

Simboli di errore dello schermo LCD:

E:01 Mancanza d'acqua - Messaggio di avvertimento e allarme acustico.

Se l'acqua riscaldata sulla placca evapora completamente, il sistema lo rileva e ferma tutte le funzioni.

E:02 Coperchio aperto

Se il coperchio non è chiuso correttamente o la maniglia del coperchio a scatto non è nella posizione corretta, lo schermo LCD mostra "Opened" e suona un allarme. Se il coperchio viene aperto durante il programma keep warm, se il coperchio viene richiuso entro 10 minuti dall'apertura, il programma keep warm verrà eseguito. Questa funzione permette di mantenere il contenuto della OCOO caldo (senza pressione) durante il servizio, di servirlo e di richiuderlo senza danneggiare il prodotto a causa dei cambiamenti di temperatura.

E:03 Acqua insufficiente

L'acqua è evaporata durante la cottura. Verificare che l'indicatore di pressione rosso sia sceso prima di inclinare la valvola di pressione per rimuovere il vapore. Aprire il coperchio, spostare la pentola interna e aggiungere 600 ml di acqua sulla placca. Riposizionare la pentola sulla placca e riavviare il programma di cottura. La pentola è molto calda, e una forte escursione termica può romperla. Non versare l'acqua direttamente sulla pentola quando si riempie la placca.

Se la valvola a pressione è inclinata durante l'uso, l'acqua evapora. La macchina si bloccherà automaticamente e tutte le funzioni saranno disabilitate.

E:04 Sensore di temperatura rotto

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Se lo schermo LCD lampeggia, c'è stata un'interruzione di corrente durante l'uso. Premere una volta il pulsante Start per tornare allo stato normale.

Le sostanze depositate sulla guarnizione possono compromettere l'adesione del coperchio. Controllare regolarmente lo stato della guarnizione e mantenere il prodotto pulito. Sostituire regolarmente la guarnizione del coperchio.

La pentola in germanio, la vaporiera e il coperchio sono fatti a mano e cotti a 1300°C, quindi il colore e la finitura dello smalto possono variare da prodotto a prodotto.

Se il prodotto viene utilizzato per diverse ore, l'acqua può evaporare. Controllare regolarmente il livello dell'acqua e aggiungere se necessario.

Come utilizzare OCOO

Importante!

Assicurarsi che l'indicatore di pressione rosso sia sceso prima di inclinare la valvola di pressione per lasciare scappare il vapore residuo.

Se l'indicatore di pressione è sollevato: Vapore a pressione all'interno della macchina

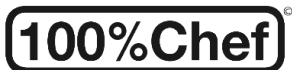
Se l'indicatore di pressione è sceso: Non c'è pressione

È fondamentale chiudere il coperchio della pentola interna prima di posizionare la campana a pressione.

Non forzare la campana a pressione per aprire la OCOO.

Mettere in funzione la OCOO

- 1) Preparare la macchina prima di avviarla, a seconda del risultato desiderato.
- 2) Aprire la campana a pressione usando i pulsanti situati sulle maniglie laterali. Mantenere le maniglie laterali e ruotare il coperchio nella direzione di apertura fino a quando non si arriva a separare il coperchio a scatto dalla base.
- 3) Controllare sempre il livello dell'acqua nella placca. All'inizio di ogni cottura, versare 600 ml di acqua (due misurini) nella vaschetta della placca. Inserire la pentola a vapore e il vaso di germanio all'interno della macchina seguendo le raccomandazioni di ogni programma. Mettere gli ingredienti nella pentola di germanio. A seconda della ricetta desiderata, mettere gli ingredienti nella pentola di germanio appropriata. Per il programma Cucina Sana, utilizzare la pentola interna o un contenitore separato, a seconda della funzione desiderata.
- 4) Chiudere il coperchio della pentola di germanio e metterla sulla placca.
- 5) Posizionare la campana a pressione a scatto sulla base. Assicurarsi che l'adesivo sul coperchio sia posizionato come mostrato nel disegno e fare scattare il coperchio sulla base.
- 6) Girare la campana a pressione a scatto verso sinistra per chiuderla. Assicurarsi che il marchio OCOO sia visibile sulla parte anteriore del coperchio. Se la campana a scatto non mostra il marchio OCOO sulla parte anteriore del coperchio, la macchina non funzionerà, anche se viene premuto il pulsante di avvio.
- 7) Collegare la macchina.
- 8) Usare il pulsante Menu per selezionare l'impostazione. Il simbolo ▲ indica la funzione attivata e lo schermo LCD indica el tempo rimanente.



I programmi hanno un'impostazione di tempo standard, per la durata fare riferimento alle funzioni che possono essere eseguite con ogni programma.

La durata di ogni programma varia a seconda del metodo e delle condizioni di cottura.

Premere il pulsante "Start" per attivare la funzione. Premere il pulsante "Start" per avviare il programma. Una volta selezionato il programma, se il pulsante non viene premuto entro 10 secondi le impostazioni verranno resettate. Se volete programmare una cottura programmata, fate riferimento alla descrizione delle funzioni del pulsante di Mantenimento in caldo. Le impostazioni standard relative al tempo di cottura possono essere modificate per ottenere una consistenza più morbida o più spessa, o diminuendo il tempo di cottura per ottenere un sapore meno concentrato. Premere il tasto V o Λ per selezionare il tempo di cottura.

Attivare/disattivare la funzione Voice e cambiare la lingua:

Dopo aver collegato la spina, premere il pulsante Start per 5 secondi sulla schermata di avvio per attivare o disattivare la funzione vocale o per cambiare la lingua da coreano a inglese.

Tempi di cottura - Cucina sana

Il programma Cucina Sana (Wellbeing Cooking) permette di selezionare un'impostazione precisa modificando il tempo di cottura e la temperatura.

- 1) Mettere gli ingredienti nella pentola. Si raccomanda di non sovrapporli.
- 2) Aggiungere 600 ml di acqua sulla placca. Mettere il coperchio a pressione e controllare la valvola a pressione.
- 3) Selezionare la temperatura premendo il tasto "Wellbeing Cooking", utilizzare i tasti ▼ e ▲ per modificare il tempo di cottura. Ogni pressione aumenta la temperatura di 5°C, in un intervallo da 45°C a 95°C.

Consigli per la pulizia

Quando si cucinano prodotti come l'aglio, le guarnizioni in silicone e il tappo in silicone del coperchio interno si impregnano del suo odore. Si consiglia di acquistare guarnizioni di ricambio e un tappo di ricambio da utilizzare solo per le preparazioni a base di aglio.

Utilizzare acqua calda e aceto per pulire e deodorare la pentola interna e la vaporiera.



Questo manuale è una parte inseparabile dell'apparecchio e deve essere disponibile per tutti gli utenti dell'apparecchio. Si raccomanda di leggere attentamente questo manuale e di seguire rigorosamente le procedure d'uso per ottenere il massimo rendimento e una maggiore durata dell'apparecchio.