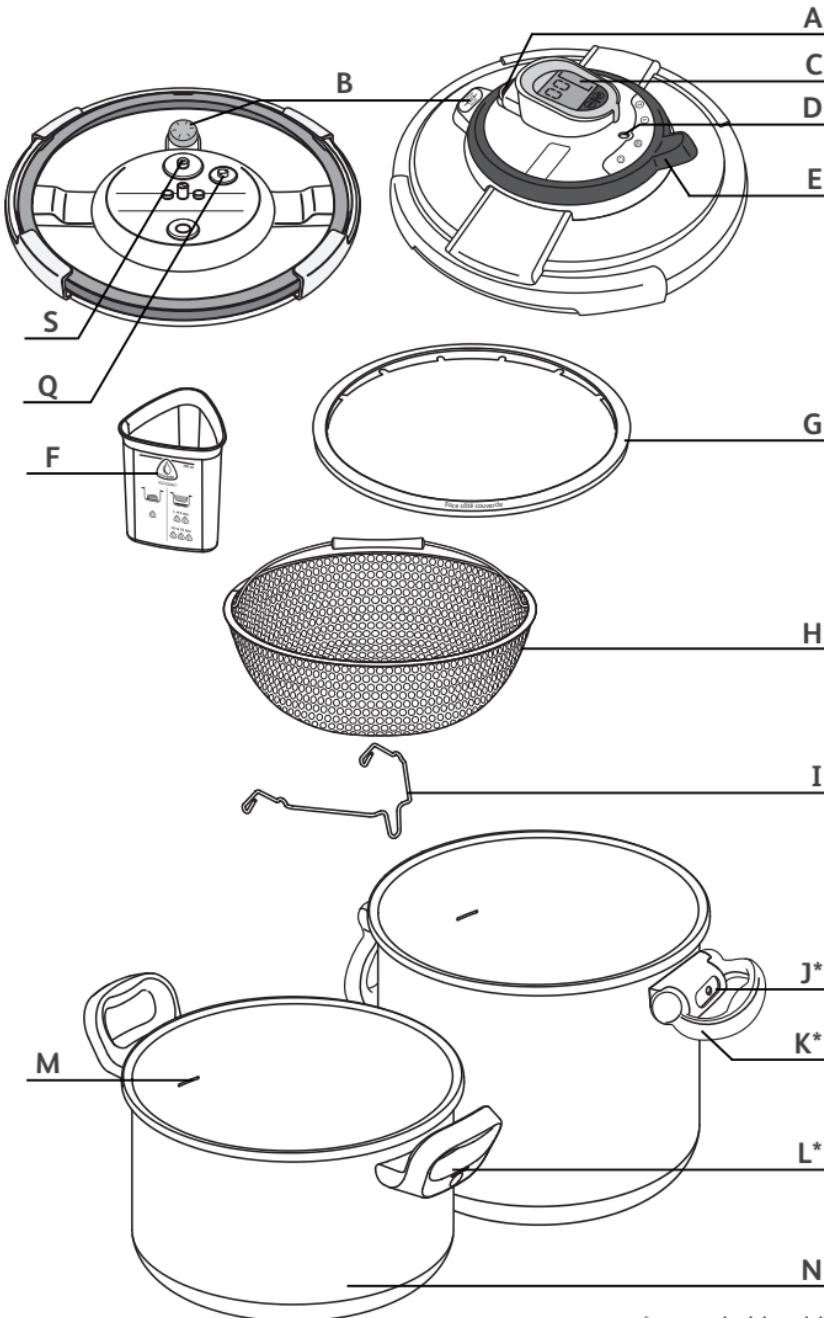


Lagostina
— 1901 —
ACTICOOK®



Manuale d'uso



* a seconda del modello

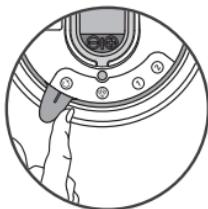


fig. 1

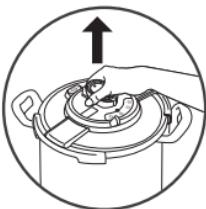


fig. 2

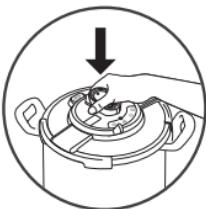


fig. 3

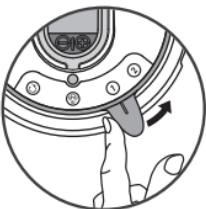


fig. 4



fig. 5

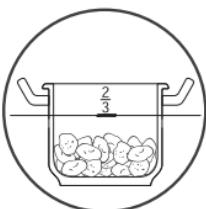


fig. 6

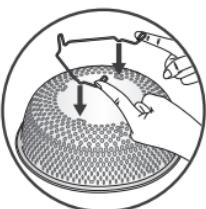


fig. 7



fig. 8

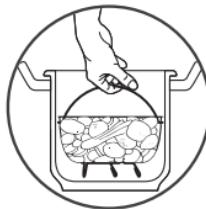


fig. 9

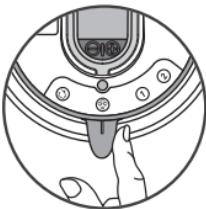


fig. 10

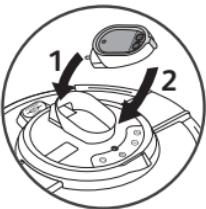


fig. 11

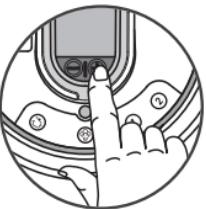


fig. 12

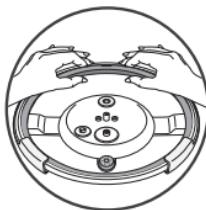


fig. 13

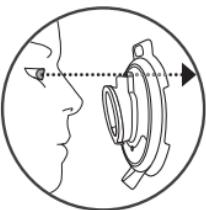


fig. 14

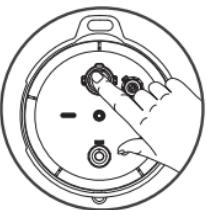


fig. 15



fig. 16

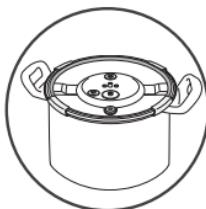


fig. 17

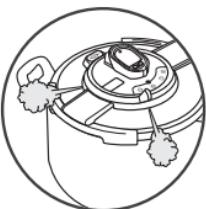


fig. 18

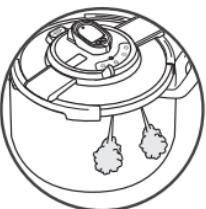


fig. 19

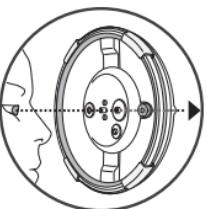


fig. 20

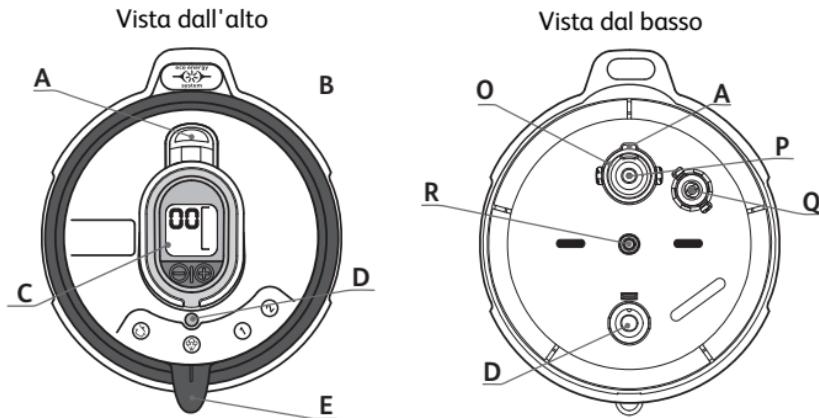
Importanti precauzioni

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti applicabili:

- Direttiva delle Attrezzature a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente
- Questo apparecchio è stato progettato per un uso domestico.
- Leggete con attenzione tutte le istruzioni e consultate sempre la "Guida d'uso".
- Come per qualsiasi apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza soprattutto se utilizzate ActiCook® vicino a bambini.
- Non mettete ActiCook® in un forno riscaldato.
- Spostate ActiCook® in pressione con la massima cautela. Non toccate le superfici calde (in particolare le parti metalliche). Utilizzate le maniglie e i pomoli. Se necessario, usate dei guanti.
- Non usate ActiCook® per scopi diversi da quello al quale è destinata.
- NutriCook cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare delle lesioni da scottatura. Accertatevi che ActiCook® sia chiusa adeguatamente prima di metterla in funzione. Vedere il paragrafo "Chiusura".
- Assicurarsi che il selettori sia in posizione di decompressione e che l'indicatore di presenza di pressione sia abbassato prima di aprire ActiCook®.
- Non forzate mai l'apertura di ActiCook®. Accertatevi che la pressione interna sia scesa. Vedere il paragrafo "sicurezza".
- Non usate mai ActiCook® senza liquidi, perché si deteriorerebbe gravemente. Accertatevi che ci sia sempre liquido sufficiente durante la cottura.
- Utilizzate la/le fonte/i di calore compatibile/i conformemente alle istruzioni d'uso.
- Evitate ricette a base di latte perché l'ebollizione potrebbe causare l'otturazione dei dispositivi di funzionamento/sicurezza.
- Non riempite ActiCook® oltre i 2/3 (segno massimo di riempimento).
- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate o le composte, ... non riempite ActiCook® oltre la metà della sua capacità.
- Dopo la cottura di carni che comportano una pelle superficiale (per es. lingua di manzo...), che rischia di gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non bucate la carne finché la pelle presenta un aspetto gonfio, rischiereste di essere scottati. Vi consigliamo di bucare la carne prima della cottura.
- Nel caso di alimenti pastosi (piselli secchi, rabarbaro...), ActiCook® deve essere leggermente scossa prima dell'apertura perché questi alimenti non schizzino all'esterno.
- Verificate che le valvole non siano ostruite prima di ogni utilizzo. Vedere il paragrafo "Prima della cottura".
- Non usate ActiCook® per friggere a pressione con dell'olio.
- Non intervenire sui sistemi di sicurezza oltre le istruzioni di pulizia e di manutenzione.
- Usate solo pezzi originali LAGOSTINA corrispondenti al vostro modello. In particolare, utilizzate un recipiente e un coperchio ActiCook®.
- I vapori di alcool sono infiammabili. Portate a ebollizione circa 2 minuti prima di mettere il coperchio. Sorvegliate l'apparecchio nell'ambito delle ricette a base di alcool.
- Non usate ActiCook® per conservare alimenti acidi o salati prima e dopo la cottura perché rischiereste di deteriorare la pentola.
- Non posizionare mai la pentola a pressione con i manici ripiegati* sopra una fonte di calore

Conservate queste istruzioni

Modulo di controllo



Descrizione

- A. Condotto di scarico del vapore
- B. Sistema automatico di scarico dell'aria
- C. Timer
- D. Indicatore di presenza di pressione
- E. Selettore di posizione
- F. Ecodose
- G. Guarnizione
- H. Cestello Vitamine
- I. Treppiede
- J. Pulsante di sblocco dei manici*
- K. Manici pieghevoli* della pentola
- L. Manici fissi* della pentola
- M. Livello di riempimento massimo
- N. Pentola
- O. Guarnizione a tenuta stagna del condotto di scarico del vapore
- P. Valvola di funzionamento
- Q. Valvola di sicurezza
- R. Perno di fissaggio del modulo di controllo
- S. Valvola di decompressione

* a seconda del modello



Un solo utensile per un universo di ricette:

Tanti piatti deliziosi realizzati in pochissimo tempo con il massimo risparmio di energia:

- Il sistema **eco energy** consente la fuoriuscita dell'aria per offrire una cottura più rapida e preservare i principi nutritivi e il colore naturale degli alimenti.
- Il sistema Eco Dose (1 Eco Dose = 250 ml) permette di aggiungere la giusta quantità d'acqua per ogni tipo di cottura.
- Il timer avverte tramite un segnale acustico e visivo quando è necessario ridurre la fonte di calore. Un segnale indica anche la fine della cottura.

Un pratico ricettario fornito insieme ad **ActiCook®** suggerisce ogni giorno piatti classici o creativi per un'alimentazione varia ed equilibrata

Diametro del fondo della pentola - Modelli

Capacità	Ø Pentola	Ø Fondo	ActiCook® manici fissi	ActiCook® manici pieghevoli	coperchio e corpo
4,5 L	22 cm	18 cm	P42906	-	acciaio inox
6 L	22 cm	18 cm	P42907	P43007	

Informazioni normative:

Pressione di funzionamento: 85 kPa.

Pressione massima di sicurezza: 120 kPa.

Fonti di calore compatibili



Non scaldare la pentola a vuoto per non deteriorare il prodotto.

- La pentola può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore, compresa quella per induzione.
- Se si utilizza una piastra elettrica, il diametro della piastra deve essere pari o inferiore a quello del fondo della pentola.
- Se si utilizza una base in vetroceramica, accertarsi che il fondo della pentola sia pulito.
- La fiamma del gas non deve oltrepassare il diametro della pentola.

Su tutti i tipi di fonti di calore, assicurarsi che la pentola sia ben centrata.

Apertura

- Verificare che il selettore di posizione (E) sia in posizione  e che l'indicatore di pressione (D) sia abbassato.
- Portare il selettore di posizione (E) sul simbolo  - Fig 1.
- Sollevare il coperchio - Fig 2.

Chiusura

Le ganasce devono essere a contatto con il bordo del coperchio.

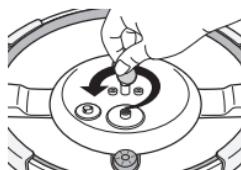
- Assicurarsi che il selettore di posizione (E) sia allineato con il simbolo .
 - Appoggiare il coperchio verticalmente sulla pentola assicurandosi che sia posizionato correttamente - Fig 3.
 - Portare il selettore di posizione (E) sul simbolo corrispondente alla cottura desiderata - Fig 4.
- Se il coperchio non si chiude:**
- Verificare che la guarnizione sia posizionata correttamente.
 - Per richiudere ActiCook® a cottura in corso, esercitare una leggera pressione sul centro del coperchio.

Modulo di controllo

- Il modulo di controllo raggruppa gli elementi che consentono il funzionamento della pentola. Quando il modulo di controllo è fissato sul coperchio, ActiCook® può funzionare.
- Dopo aver rimosso il timer, il modulo e la guarnizione potete lavare il coperchio e la pentola in lavastoviglie
- Il modulo di controllo è stato appositamente progettato per facilitare la pulizia della pentola.

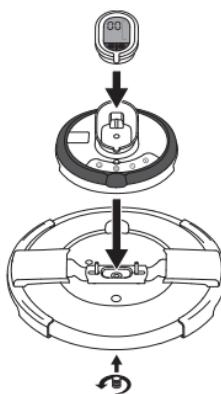
Per estrarre il modulo di controllo dal coperchio:

- Capovolgere il coperchio.
- Svitare il dado di fissaggio del modulo servendosi di una moneta e tenendo il modulo con l'altra mano.
- Capovolgere nuovamente il coperchio ed estrarre il modulo.



Per fissare il modulo di controllo sul coperchio:

- !**
- Assicurarsi che il selettori di posizione (E) sia allineato con il simbolo ☀ - Fig 10 - e che le ganasce siano a contatto con il bordo del coperchio.
 - Posizionare il modulo sul coperchio.
 - Capovolgere il tutto tenendo fermo il modulo sul coperchio e avvitare il dado di fissaggio servendosi di una moneta.



Il modulo di controllo può essere inserito in un unico senso.

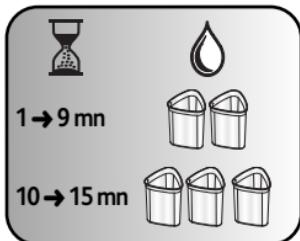
Gli alimenti contenuti nel cestello vapore non devono toccare il coperchio della pentola.

- Durante la cottura a vapore gli alimenti non sono a contatto con l'acqua.

Utilizzo del cestello vapore

- Agganciare il treppiede (I) sotto il cestello vapore (H) - fig 7 e 8
- Posizionare il tutto sul fondo della pentola - fig 9

Cottura a vapore



1 Eco Dose
corrisponde a 25 cl
(250 ml).

Utilizzo dell'Eco Dose

L'Eco Dose consente di utilizzare la giusta quantità d'acqua per ogni cottura.

- Per una cottura a vapore di durata compresa fra **1 e 9 minuti** versare **2 Eco Dosi** nella pentola.
- Per una cottura a vapore di durata compresa fra **10 e 15 minuti** versare **3 Eco Dosi** nella pentola.
- **Non superare la durata di 15 minuti con 3 Eco-dosi per non danneggiare l'apparecchio.**

Cottura ad immersione

Riempimento massimo

- Non riempire mai ActiCook® oltre i 2/3 dell'altezza della pentola (acqua + alimenti), corrispondenti al livello massimo di riempimento: M - fig 6

Per alcuni alimenti

- Per gli alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate o le minestre, non riempire ActiCook® oltre la metà dell'altezza della pentola (acqua + alimenti).

Rosolatura

- Per rosolare gli alimenti direttamente nella pentola (senza cestello vapore), versare sempre una quantità minima di liquido almeno pari a 25 cl (250 ml, 1 Eco Dose) - fig 5

Non utilizzare mai ActiCook® per friggere a pressione con olio.

Se ActiCook® è stata scaldata senza liquido all'interno:

- Far verificare ActiCook® da un centro assistenza autorizzato LAGOSTINA.

Utilizzo del selettore di posizione

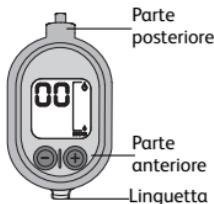
Il selettore di posizione consente di:

- **Aprire e/o chiudere ActiCook®.** Vedere i paragrafi "Apertura" e "Chiusura".
- **Far uscire il vapore** al termine della cottura, portando il selettore di posizione (E) sul simbolo  - fig 10
- **Impostare il tipo di cottura** - fig 4
- **Per cuocere alimenti delicati e le verdure:**
Portare il selettore di posizione sul simbolo **1**
- **Per cuocere carne, pesce e cibi surgelati:**
Portare il selettore di posizione sul simbolo **2**

Timer

ActiCook® è dotata di un timer che avvia automaticamente il conto alla rovescia non appena viene raggiunta la temperatura corrispondente alla cottura scelta **1** o **2**.

Inserimento e rimozione del timer



- Per posizionare il timer (**C**) - Fig. 11, inserire la parte posteriore all'interno del modulo di controllo, quindi premere e agganciare la parte anteriore.
- Per rimuovere il timer (**C**), sollevarlo agendo sull'apposita linguetta.

Utilizzo del timer

Il timer è stato progettato per garantire cotture ottimali permettendo di regolare al meglio il consumo di energia.



Quando questo simbolo lampeggia significa che è necessario avviare la cottura regolando la fonte di calore alla massima potenza.



All'avvio del conteggio del tempo di cottura, questo simbolo indica di ridurre la fonte di calore a circa 1/3 della sua potenza.

- Per accendere il timer: premere i tasti + o -.
- Programmare il tempo di cottura - Fig. 12
- Regolare la fonte di calore alla massima potenza.
- In qualsiasi momento è possibile modificare il tempo di cottura premendo i tasti + o -.
- Non appena ActiCook® raggiunge la temperatura di cottura, il timer emette un segnale acustico e il conteggio del tempo ha inizio.
- Ridurre a circa un terzo la potenza della fonte di calore.
- Al termine del tempo di cottura, il timer emette un segnale acustico.
- Per interrompere la suoneria del timer, premere i tasti + o -.
- Spegnere la fonte di calore.

Per iniziare il conteggio dei minuti di cottura il timer deve essere agganciato alla pentola

Durante la cottura, accertarsi che il simbolo emesso dalla valvola sia regolare. Se il vapore è insufficiente, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore; in caso contrario, ridurre la fonte di calore.



Versare gli ingredienti



Chiudere ActiCook®



Selezionare 1 o 2

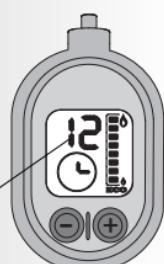


Programmare il tempo di cottura



Regolare la fonte di calore alla massima potenza

la pentola si scalda



Tempo programmato fisso

Il vapore fuoriesce:

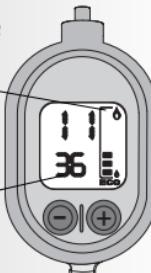
il timer emette un segnale acustico per indicare l'inizio della cottura.



Ridurre la fonte di calore

IMPORTANTE

Fonte di calore ridotta



Il conteggio scorre

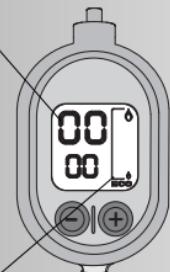
Per un utilizzo ottimale di ActiCook® e per risparmiare energia, ridurre la fonte di calore a circa un terzo della sua potenza.

La cottura è terminata:

il timer emette un segnale acustico

Premere + o - per interrompere il timer

Il display lampeggia



Fonte di calore spenta



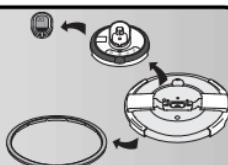
Spegnere la fonte di calore



Portare il selettori in posizione

IMPORTANTE

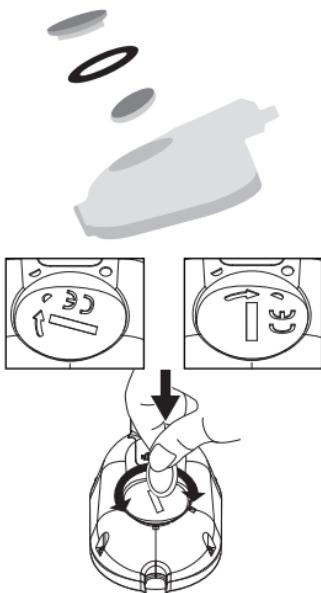
Rimuovere il timer, il modulo e la guarnizione prima di procedere alla pulizia del coperchio.



Sostituzione delle pile



- La durata della pila dipende dalla frequenza di utilizzo del timer. In ogni caso, quando la visualizzazione peggiora o manca del tutto è necessario sostituire la pila.



Non lavare mai il timer sotto l'acqua o in lavastoviglie.

- Per contribuire alla protezione dell'ambiente, estrarre la pila usata. Non gettarla nei rifiuti domestici ma depositarla presso un centro per la raccolta differenziata. La pila del timer è una pila a bottone al litio manganese CR2032. È conforme alla normativa europea
- Per estrarre la pila dal timer, rimuovere il coperchio del vano batterie.
- Sostituire la pila.
- Riporre la guarnizione nel suo alloggiamento (se deformata ricomporne la forma tonda originale girandola tra le dita).
- Posizionare la mezza luna del coperchio del porta batterie di fronte alla mezza luna del timer.
- Richiudere attentamente il coperchio del porta batterie appoggiandolo leggermente e allineandone la mezza luna con la luna del timer.
- Procedete su una superficie di lavoro piano affinché il porta batterie rimanga in posizione orizzontale.
- Non forzare il coperchio del vano batterie nella sua sede. Non forzare oltre l'arresto.

Manici pieghevoli*

Prima dell'utilizzo, rimuovere le etichette presenti su ogni manico.

Non tentare di ripiegare i manici senza premere i pulsanti di sblocco.

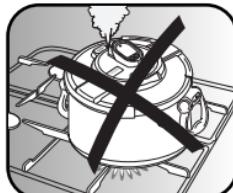
Per ripiegare i manici:



Per utilizzare i manici:



Non posizionate mai ActiCook® con i manici ripiegati sopra una fonte di calore.



Al primo utilizzo

Orientare ActiCook® in modo tale da tenere il selettore di posizione rivolto verso di sé.



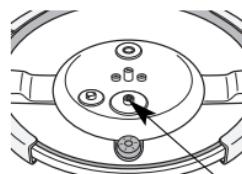
Non tentare di forzare l'apertura: assicurarsi che l'indicatore di presenza di pressione (D) sia abbassato.

- Agganciare il treppiede (I) sotto il cestello Vitamine (H) - fig 7 e 8
- Posizionare il cestello Vitamine (H) sul fondo della pentola - fig 9
- Riempire d'acqua fino ai 2/3 della pentola (M).
- Chiudere ActiCook®.
- Portare il selettore di posizione su 2.
- Regolare il timer su 20 minuti. Posizionare ActiCook® su una fonte di calore regolata alla massima potenza.
- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, il timer emette un segnale acustico: ridurre la fonte di calore.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere la fonte di calore.
- Portare il selettore in posizione 3 - fig 10.
- Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si abbassa, ActiCook® non è più sotto pressione.
- Aprire ActiCook® portando il selettore in posizione 1 - fig 1.

Utilizzo

Prima della cottura

- Prima di ogni utilizzo, verificare che il modulo di controllo sia fissato correttamente (aiutarsi con una moneta) e che la valvola di decompressione (S) situata all'interno del coperchio sia mobile, portando il selettore di posizione su 1 e premendo con un dito.
- Verificare con attenzione che il condotto di scarico del vapore (A) non sia ostruito - Fig. 14
- Verificare inoltre che la valvola di sicurezza (Q) sia mobile: cfr. - Fig. 16 e paragrafo "Pulizia e manutenzione".



Valvola di decompressione

- Determinare la quantità d'acqua necessaria alla cottura consultando i paragrafi relativi ai diversi tipi di cottura.
- Chiudere ActiCook®.
- Portare il selettore sulla posizione corrispondente alla cottura desiderata **1 o 2 - Fig. 4**.
- Programmare il timer sul tempo di cottura desiderato. **Fig. 12.**
- Assicurarsi che ActiCook® sia ben chiusa prima di metterla in funzione.
- Posizionare ActiCook® su una fonte di calore regolata alla massima potenza.

Orientare ActiCook® in modo tale da tenere il selettore di posizione rivolto verso di sé.

Durante la cottura

Come per tutti gli apparecchi di cottura, prestare particolare attenzione se si utilizza ActiCook® in presenza di bambini.

Il vapore che fuoriesce dal condotto di scarico è molto caldo.

- Quando il vapore fuoriesce in maniera continua dal condotto di scarico emettendo uno sbuffo regolare, il conteggio del tempo di cottura si avvia automaticamente, annunciato da un segnale acustico.
- Durante la cottura, accertarsi che la valvola sfiali regolarmente. Se il vapore è insufficiente, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore; in caso contrario, ridurre la fonte di calore.

Fine cottura

- Allo scadere del tempo di cottura, il timer emette un segnale per indicare che la cottura è terminata.
- **fare fuoriuscire il vapore** portando **GRADUALMENTE** il selettore (**E**) sul simbolo - **fig 10**
- Verificare che l'indicatore di presenza di pressione (**D**) sia abbassato.
- Portare il selettore di posizione (**E**) sul simbolo - **Fig 1.**
- Aprire ActiCook® sollevando il coperchio - **Fig 2.**

Fare attenzione al getto di vapore.

Se durante la decompressione si osservano schizzi anomali: riportare il selettore sulla posizione di inizio cottura **1 o 2, attendere qualche minuto e decomprimere lentamente assicurandosi che non ci siano più schizzi.**

Per spostare ActiCook®, servirsi degli appositi manici.

Pulizia e manutenzione

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, ripetere le seguenti operazioni di pulizia e manutenzione dopo ogni utilizzo:

- Lavare ActiCook® con acqua e detersivo per piatti dopo ogni utilizzo. Procedere allo stesso modo per il cestello.
- Non usare mai candeggina né prodotti clorati per non alterare le qualità dell'acciaio inossidabile.
- Non scaldare la pentola a vuoto.

Non lasciare a lungo gli alimenti all'interno di ActiCook®.

In seguito a un utilizzo prolungato, sulla superficie della pentola possono comparire righe o zone scure. Questo fenomeno non provoca inconvenienti.

Per pulire l'interno della pentola

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.
- Se l'interno del recipiente inox presenta dei riflessi iridescenti, pulitelo con dell'aceto.
- Potete lavare il recipiente in lavastoviglie.

La pentola e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

Per pulire l'esterno della pentola

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.

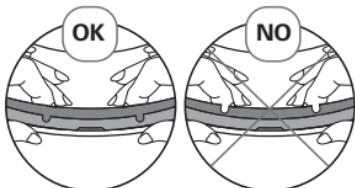
Per pulire il coperchio

- Togliete il timer.
- Dopo ogni utilizzo, rimuovere il modulo di controllo e lavarlo con una spugna e detersivo per piatti.
- Il coperchio può essere lavato in lavastoviglie, ma solo dopo aver rimosso il timer, il modulo e la guarnizione.
- Per pulire la valvola di decompressione: togliere il modulo di comando e passare il coperchio sotto l'acqua. Verificate in controlluce che il condotto della valvola non sia ostruito. **Fig 20**
- Se la base del sistema automatico di scarico dell'aria viene inavvertitamente sganciata, riposizionarla premendo e ruotando contemporaneamente.

Non lavare mai il timer sotto l'acqua o in lavastoviglie.



Per pulire la guarnizione del coperchio



Non lavare mai la guarnizione in lavastoviglie.

- Dopo ogni cottura, pulire la guarnizione (G) e il relativo alloggiamento.
- Lavare la guarnizione con una spugna e detersivo per piatti.
- Per riposizionare la guarnizione seguire le istruzioni indicate in figura Fig. 13 e assicurarsi che la scritta « face côté couvercle » sia rivolta verso l'interno del coperchio.

Per pulire il modulo di controllo e le valvole

- Rimuovere il modulo di controllo dal coperchio: vedere paragrafo "Modulo di controllo".
- Lavare il modulo con detersivo per piatti e sciacquarlo sotto l'acqua.
- Verificare con attenzione che il condotto di scarico del vapore (A) non sia ostruito - Fig.14. In tal caso, lavarlo sotto l'acqua.
- Verificare che la valvola di funzionamento (P) situata all'interno del coperchio sia mobile, portando il selettori di posizione su **1** e premendo con un dito - Fig. 15.
- La valvola può essere lavata sotto l'acqua.
- Verificare anche il corretto funzionamento della valvola di sicurezza (Q) premendo energicamente (ad esempio con un bastoncino di cotone) sulla parte centrale del condotto, che deve essere mobile - cfr. Fig. 16. La valvola può essere lavata sotto l'acqua.
- Verificare il corretto posizionamento della guarnizione a tenuta stagna del modulo di controllo (O). In caso di assenza della guarnizione o se questa è danneggiata, potrebbero verificarsi delle perdite sotto il modulo durante il funzionamento della pentola. La forma della guarnizione fa sì che questa possa essere estratta e reinserita facilmente.

Non aprire mai il modulo di controllo.

Non dimenticare mai di estrarre il timer.

Non lavare mai il modulo di controllo in lavastoviglie.

Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti per effettuare questa operazione.

- Verificare la pulizia dell'indicatore di presenza di pressione (**D**): se necessario, pulirlo sotto l'acqua.

Per pulire il timer

Non lavare mai il timer in lavastoviglie.

- Utilizzare un panno asciutto e pulito.
- **Non utilizzare solventi.**
- **Non lavare mai il timer sotto l'acqua.**

Per riporre la pentola a pressione

- Capovolgere il coperchio e posizionarlo sulla pentola. Fig. 17

Se il modello ActiCook® è dotato di manici pieghevoli*:

- Premere i pulsanti di sblocco (**J**) dei manici. Vedere paragrafo "Manici pieghevoli".

Non tentare di ripiegare i manici* senza premere i pulsanti di sblocco.

Per sostituire la guarnizione di ActiCook®

Far verificare ActiCook® presso un centro assistenza autorizzato LAGOSTINA ogni 10 anni di utilizzo.

- Sostituire la guarnizione di ActiCook® una volta all'anno.
- Sostituire la guarnizione ActiCook® nel caso in cui presenti dei tagli.
- Utilizzare sempre guarnizioni originali LAGOSTINA corrispondenti al modello.

Sicurezza

ActiCook® è dotato di diversi dispositivi di sicurezza:

Sicurezza per la chiusura:

- Le ganasce devono essere a contatto con il bordo del coperchio. In caso contrario, il vapore che fuoriesce a livello dell'indicatore di presenza di pressione impedisce la messa in pressione di ActiCook®.

* a seconda del modello

Sicurezza per l'apertura:

- Se ActiCook® è in pressione, il selettore di posizione non può essere allineato con il simbolo di apertura  in quanto il meccanismo è bloccato dall'indicatore di presenza di pressione (D) (sollevato).
- In questo caso, non tentare di forzare l'apertura ma riportare il selettore di posizione su  e attendere che l'indicatore di presenza di pressione (D) si abbassi prima di aprire ActiCook®.
- Non forzare mai l'apertura di ActiCook®.
- In ogni caso, non agire sull'indicatore di presenza di pressione.
- Assicurarsi che la pressione interna sia nuovamente calata (indicatore di pressione (D) abbassato).

Due dispositivi di sicurezza per la sovrapressione:

- **Primo dispositivo:** la valvola di sicurezza (Q) libera la pressione permettendo la fuoriuscita del vapore sotto il modulo di controllo: - **fig 18**
- **Secondo dispositivo:** la guarnizione permette la fuoriuscita del vapore tra il coperchio e la pentola - **fig 19**

Se uno dei due sistemi di sicurezza per la sovrapressione si attiva:

- Spegnere la fonte di calore.
- Lasciare raffreddare completamente ActiCook®.
- Aprire.
- Verificare e pulire la valvola di funzionamento (P), il condotto di scarico del vapore (A), la valvola di sicurezza (Q) e la guarnizione (G).
- Se al termine di tali operazioni di verifica e pulizia il prodotto presenta perdite o non funziona, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato LAGOSTINA.

- 1 - Il vapore che fuoriesce dalla valvola di funzionamento è molto caldo.
- 2 - Non tentare di forzare l'apertura e assicurarsi che l'indicatore di presenza di pressione (**D**) sia abbassato.
- 3 - Come per tutti gli apparecchi di cottura, prestare particolare attenzione se si utilizza la pentola in presenza di bambini.
- 4 - Fare attenzione al getto di vapore.
- 5 - Per spostare la pentola, servirsi degli appositi manici.
- 6 - Non lasciare a lungo gli alimenti all'interno della pentola.
- 7 - Non usare mai candeggina né prodotti clorati per non alterare le qualità dell'acciaio inossidabile.
- 8 - Non immergere il coperchio in acqua.
- 9 - Sostituire la guarnizione una volta all'anno.
- 10 - La pulizia della pentola deve essere eseguita a freddo e ad apparecchio vuoto.
- 11 - Far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato LAGOSTINA ogni 10 anni di utilizzo.

Garanzia

- Il recipiente della vostra pentola a pressione Lagostina è garantito 25 anni contro:

- ogni difetto legato alla struttura metallica,
- ogni deterioramento prematuro del metallo
di base, nell'ambito dell'utilizzo raccomandato dalle istruzioni per l'uso.

Sulle altre parti, la garanzia è di 1 anno (salvo legislazione specifica del vostro paese), contro ogni difetto o vizio di fabbricazione.

La garanzia Lagostina copre totalmente parti e manodopera. Questa garanzia contrattuale sarà acquisita su presentazione dello scontrino o della fattura che giustificano questa data d'acquisto.

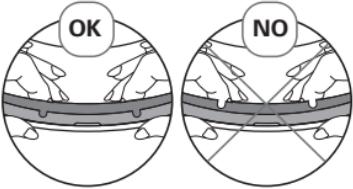
Questa garanzia esclude:

- i deterioramenti conseguenti a un utilizzo negligente come: urti, cadute, introduzione della pentola in forno, lavaggio in lavastoviglie, ...
- le parti usurabili: guarnizione, manici, cestello, valvola di funzionamento.
- I centri assistenza autorizzati LAGOSTINA sono gli unici abilitati ad applicare la garanzia.
- Chiamare il numero verde 800-014122 per conoscere l'indirizzo del centro assistenza autorizzato LAGOSTINA più vicino.

Marcature di legge

Marcatura	Posizione
Nome del produttore o del marchio commerciale	sul modulo di comando
Anno e lotto di produzione Modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione di funzionamento (PF)	Bordo superiore del coperchio (visibile quando il coperchio è in posizione di apertura)
Capacità	Fondo esterno della pentola

LAGOSTINA risponde

Problema	Soluzione
Il coperchio non si chiude:	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il selettore di posizione (E) sia allineato con il simbolo . • Verificare che la guarnizione sia posizionata correttamente. Vedere paragrafo "Pulizia e manutenzione". <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p>• Per richiudere ActiCook® a cottura in corso, esercitare una leggera pressione sul centro del coperchio.</p>
L'indicatore di presenza di pressione non si alza.	<ul style="list-style-type: none"> • Portare il selettore di posizione (E) sulla modalità di cottura 1 o 2. • Se il problema persiste, far verificare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato LAGOSTINA.
L'indicatore di presenza di pressione è sollevato e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola	<p>Durante i primi minuti è normale. Se il fenomeno persiste, verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la fonte di calore sia sufficientemente potente e, se necessario, aumentarla. • la quantità di liquido nella pentola sia sufficiente. • la valvola di funzionamento sia posizionata su 1 o 2. • ActiCook® sia ben chiusa. • la guarnizione o il bordo della pentola non siano usurati. • la guarnizione sia posizionata correttamente nel coperchio (vedere paragrafo "Pulizia e manutenzione"). <p>Se il fenomeno persiste:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spegnere la fonte di calore. • portare il selettore di posizione su . • attendere che l'indicatore di presenza di pressione si abbassi. • aprire ActiCook®. • pulire la valvola di funzionamento e il condotto di scarico del vapore.

Problema	Soluzione
Fuoriesce vapore dal bordo del coperchio accompagnato da un fischio acuto:	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la guarnizione non sia incastrata tra la pentola e il coperchio.
Fuoriesce vapore dal coperchio:	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la corretta chiusura del coperchio. • Verificare il posizionamento della guarnizione del coperchio. • Verificare che la guarnizione sia in buone condizioni e, se necessario, sostituirla. • Assicurarsi che il coperchio, la guarnizione e il relativo alloggiamento nel coperchio siano ben puliti. • Accertarsi che il bordo della pentola sia in buono stato.
Uno dei sistemi di sicurezza si attiva:	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere la fonte di calore. • Lasciare raffreddare ActiCook® senza spostarla. • Attendere che l'indicatore di presenza di pressione si abbassi, quindi aprire. • Verificare e pulire la valvola di funzionamento, il condotto di scarico del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione. • Se il problema persiste, far verificare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato LAGOSTINA.
Il coperchio non si apre:	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il selettori di posizione sia su . • Verificare che l'indicatore di presenza di pressione sia abbassato. • In caso contrario: scaricare il vapore. • Non agire mai sull'indicatore di pressione.
Gli alimenti non sono cotti o sono bruciati:	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il tempo di cottura. • Verificare la potenza della fonte di calore. • Verificare il corretto posizionamento della valvola di funzionamento. • Verificare la quantità di liquido.
ActiCook® è stata scaldata sotto pressione senza liquido al suo interno:	<ul style="list-style-type: none"> • Fare verificare ActiCook® da un centro assistenza autorizzato LAGOSTINA.

Problema	Soluzione
Non è possibile portare i manici pieghevoli* in posizione di utilizzo:	<p>Verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il pulsante di sblocco* sia mobile. • se il fenomeno persiste, far verificare la pentola presso un centro di assistenza autorizzato LAGOSTINA.
Non è possibile ripiegare i manici pieghevoli*:	<ul style="list-style-type: none"> • Non forzare. • Assicurarsi di premere a fondo i pulsanti di sblocco* dei manici.
La visualizzazione sul display del timer è parziale o manca del tutto:	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire la pila.
Sul display del timer compare « CO »	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire il timer.
Se la valvola di decompressione (S) è smontata:	<ul style="list-style-type: none"> • Far verificare ActiCook® da un centro assistenza autorizzato LAGOSTINA.



Lagostina S.p.a.
Via IV Novembre, 45
28887 Omegna (VB) Italia
Tel. 0323 6521 Fax 0323/641231

