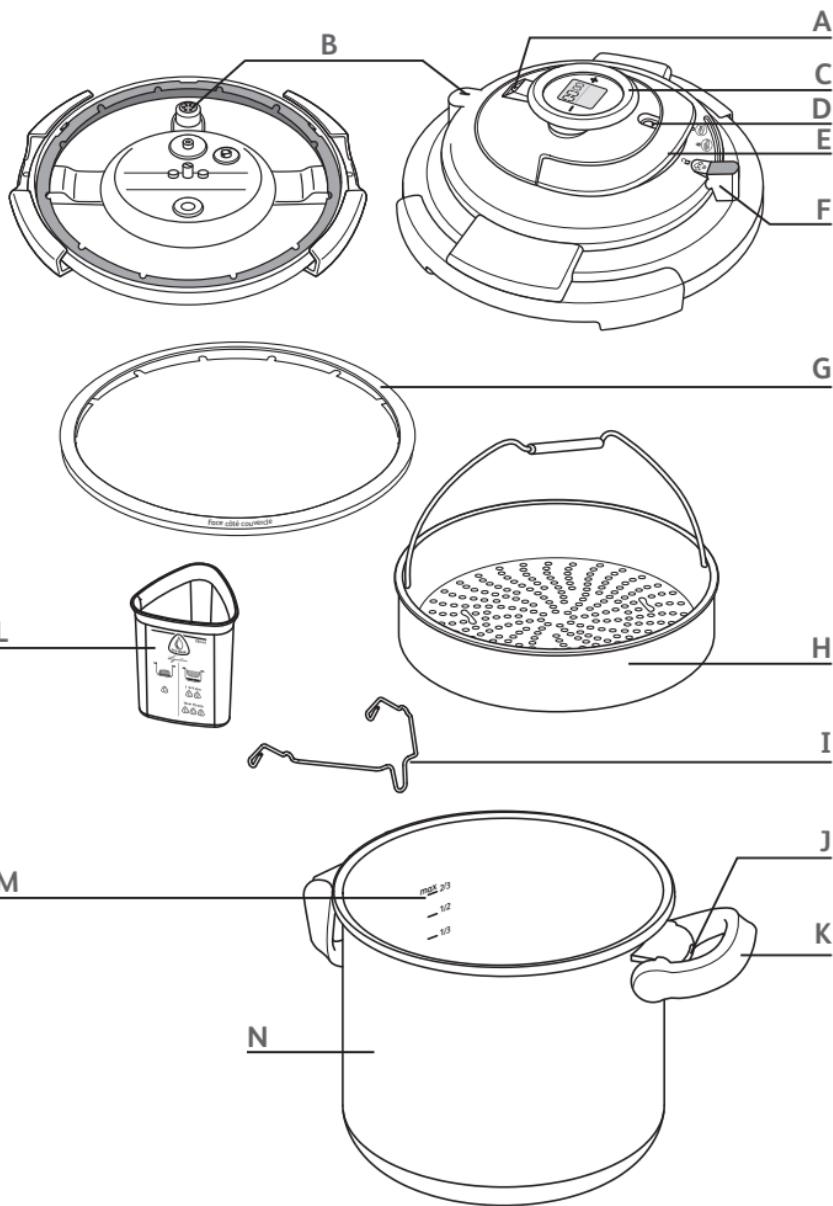


Lagostina
1901
CLIPSÒ® + Precision



Manuale d'uso



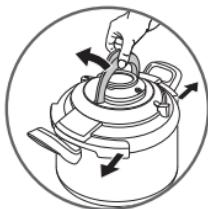


Fig. 1

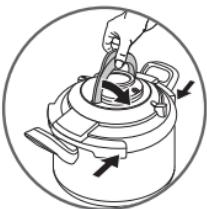


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

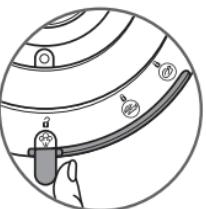


Fig. 8

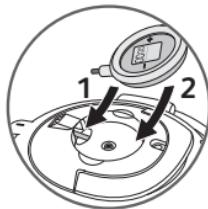


Fig. 9



Fig. 10

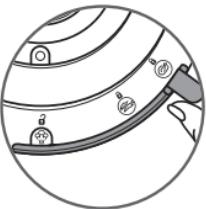


Fig. 11

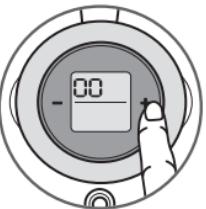


Fig. 12

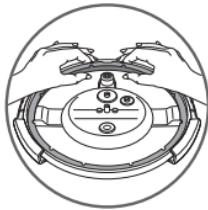


Fig. 13

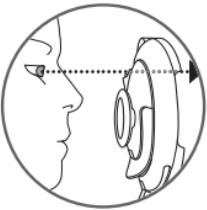


Fig. 14

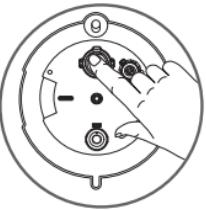


Fig. 15

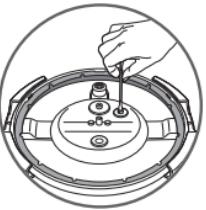


Fig. 16

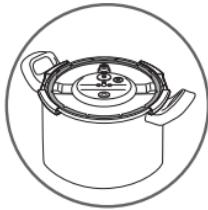


Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19

Precauzioni importanti

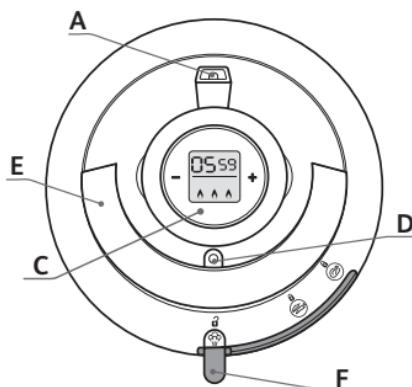
Per la sicurezza dell'utente, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti di applicazione:

- Direttiva apparecchi a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente
 - Questo apparecchio è stato progettato per uso domestico.
 - Leggere attentamente tutte le istruzioni e consultare sempre questa guida.
 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, garantire un attento monitoraggio soprattutto se si utilizza la pentola a pressione in presenza di bambini.
 - Non collocare la pentola a pressione all'interno di un forno caldo.
 - Spostare la pentola a pressione con la massima cautela. Non toccare le superfici calde (in particolare le parti metalliche). Utilizzare i manici e i pomoli. Servirsi di guanti se necessario.
 - Controllare periodicamente che i manici della pentola siano fissati correttamente. Riavvitarli se necessario.
 - Non utilizzare la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello per cui è destinata.
 - La vostra pentola cuoce a pressione. Lesioni da scottature possono essere provocate da un uso improprio. Assicurarsi che la pentola sia chiusa correttamente prima della sua messa in funzione. Leggere il capitolo "Chiusura".
 - Assicurarsi che la levetta sia in posizione di decompressione prima di aprire la pentola e che l'indicatore della presenza di pressione si sia abbassato.
 - Non aprire mai la pentola a pressione forzandola. Assicurarsi che la pressione interna sia scesa. Leggere il capitolo "Sicurezza".
 - Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquido, ciò potrebbe danneggiarla gravemente. Assicurarsi che ci sia sempre almeno 1 Ecodosi di liquidi (250 ml).
 - Utilizzare la fonte di calore o le fonti di calore compatibili, in conformità con le istruzioni per l'uso.
 - Non preparare mai ricette a base di latte nella pentola a pressione.
 - Non usare il sale grosso in pentola a pressione, al termine della cottura aggiungere il sale fino.
 - Non riempire la pentola a pressione oltre i 2/3 (linea di riempimento massimo).
 - Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, i legumi essiccati, o le confetture di frutta, non riempire la pentola a pressione oltre la metà della sua capacità. Per alcune zuppe a base di zucca, zucchine lasciare raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddare sotto l'acqua fredda.
 - Dopo la cottura di carni che presentano un rivestimento esterno (per esempio, la lingua di manzo ...), tali da potersi gonfiare sotto l'effetto della pressione, non bucare la carne finché la pelle ha un aspetto gonfio; si rischierebbero scottature. Si prega di praticare dei piccoli fori alla carne prima della cottura.
 - Nel caso di alimenti pastosi (piselli, rabarbaro ...), la pentola a pressione dovrà essere leggermente agitata prima dell'apertura in modo che il cibo non fuoriesca all'esterno.
 - Verificare prima di ogni utilizzo che le valvole non siano ostruite. Leggere il capitolo "Prima della cottura".
 - Non utilizzare la pentola a pressione per friggere a pressione con l'olio.
 - Non intervenire sui sistemi di sicurezza oltre quanto previsto dalle istruzioni per la pulizia e la manutenzione.
 - Utilizzare solo parti originali LAGOSTINA idonee al vostro modello. In particolare, utilizzare una pentola e un coperchio LAGOSTINA.
 - I vapori alcolici sono infiammabili. Portare ad ebollizione per circa 2 minuti prima di mettere il coperchio. Sorvegliare l'apparecchio in caso di ricette a base di alcol.
 - Non utilizzare la pentola a pressione per conservare alimenti acidi o salati prima e dopo la cottura, con il rischio di danneggiare la pentola.
 - Non mettere mai la pentola a pressione con le maniglie abbassate su una fonte di calore.

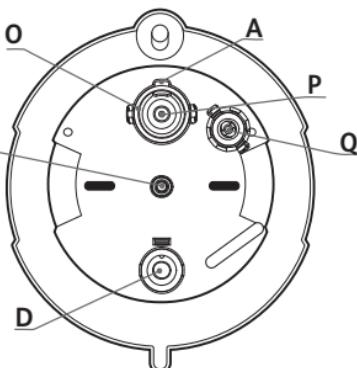
Conservare queste istruzioni

Modulo di controllo

Vista lato superiore



Vista lato inferiore



Descrizione

- A. Condotto di uscita del vapore
- B. Sistema automatico di fuoriuscita dell'aria
- C. Timer
- D. Indicatore di presenza di pressione
- E. Maniglia di apertura/chiusura
- F. Selettore di posizione
- G. Guarnizione
- H. Cestello per la cottura a vapore
- I. Piedini del cestello
- J. Pulsante di sgancio dei manici
- K. Manici pieghevoli salvaspazio
- L. Ecodose
- M. Linea di riempimento massimo
- N. Pentola
- O. Guarnizione a tenuta ermetica del condotto di fuoriuscita del vapore
- P. Valvola di funzionamento
- Q. Valvola di sicurezza
- R. Perno di fissaggio del modulo di controllo

Caratteristiche

Diametro del fondo della pentola a pressione - riferimenti

Capacità	Ø Pentola	Ø Fondo	Codice	Materiale pentola e coperchio
6 L	22 cm	18 cm	P44107	Inox

Informazioni riguardanti le normative:

Pressione superiore di funzionamento: 85 kPa

Pressione massima di sicurezza: 120 kPa

Fonti di calore compatibili



- La pentola a pressione può essere utilizzata su tutti i tipi di riscaldamento, compresa l'induzione.
- Sulla piastra elettrica, servirsi di una piastra di diametro uguale o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.
- Sul piano di cottura in vetroceramica, assicurarsi che il fondo della pentola sia pulito.
- Sul gas, la fiamma non deve superare il diametro del fondo.

Su tutti i fuochi, assicurarsi che la pentola a pressione sia ben collocata al centro.

Non fare riscaldare la pentola a pressione quando è vuota: si rischia di danneggiare il prodotto.

Ricambio	Codice
Guarnizione	X9010401
Timer	X1060005

- Per la sostituzione di altri componenti o la riparazione, contattare i centri di assistenza accreditati LAGOSTINA.
- Utilizzare esclusivamente pezzi originali LAGOSTINA che corrispondono al vostro modello.

Apertura

- Verificare che il selettore di posizione (**F**) sia in posizione  e che l'indicatore di pressione (**D**) sia abbassato.
- Spostare la maniglia di apertura/chiusura (**E**) dalla posizione orizzontale alla posizione verticale (le ganasce si distanziano) - Fig.1.
- Sollevare il coperchio.

Per le operazioni di apertura/chiusura, il modulo deve essere assolutamente posizionato sul coperchio.

Chiusura

Verificare che le ganasce del coperchio si chiudano bene sotto il bordo della pentola.



- Assicurarsi che la maniglia sia in posizione verticale e che le ganasce siano aperte.
- Appoggiare verticalmente il coperchio sulla pentola facendo attenzione che sia posizionato correttamente.
- Spostare la maniglia di apertura/chiusura dalla posizione verticale alla posizione orizzontale - Fig. 2.
- Praticare una leggera pressione a fine corsa per far scattare il meccanismo di bloccaggio.
- È normale che in posizione chiusa il coperchio possa ruotare liberamente sul serbatoio.

Se non è possibile chiudere il coperchio:

- Verificare che la maniglia di apertura/chiusura sia in posizione verticale.
- Controllare che le ganasce siano aperte.
- Controllare il corretto posizionamento della guarnizione.

Modulo di controllo

- Il modulo di controllo contiene tutti gli elementi che consentono alla pentola a pressione di funzionare. Una volta fissato sul coperchio, la pentola a pressione può essere utilizzata normalmente.
- Una volta rimosso il timer, il modulo e la guarnizione, il coperchio e la pentola possono essere lavati in lavastoviglie.
- Il modulo di controllo è stato ideato per facilitare la pulizia della pentola a pressione.

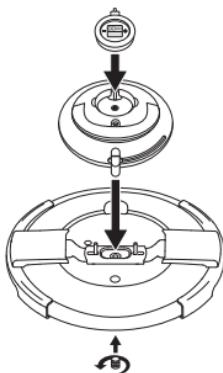
Per rimuovere il modulo dal coperchio:

- Girare il coperchio.
- Svitare il dado di fissaggio del modulo utilizzando una moneta, mantenendo saldo il modulo con l'altra mano.
- Girare il coperchio e rimuovere il modulo.



Per fissare il modulo di controllo sul coperchio:

- Posizionare il modulo, la maniglia abbassata, sul coperchio.
- Rigidare il tutto, mantenendo il modulo sul coperchio e avvitare il dado di fissaggio con una moneta.



Il modulo di controllo può essere collocato in un solo senso.

Riempimento minimo e massimo

- Minimo 25 cl (1 Ecodosè) - Fig. 3.
- Massimo 2/3 dell'altezza della pentola - Fig. 4.

Per alcuni alimenti:

- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, i legumi essiccati o le confetture di frutta non riempire la pentola a pressione oltre la metà dell'altezza della pentola.

Cottura a vapore

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

Utilizzo del cestello

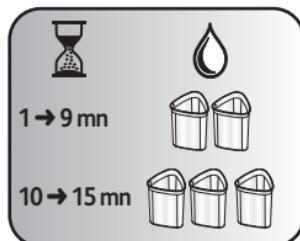
- Fissare il porta cestello (I) sotto il cestello (H*) - Fig 5 e 6
- Appoggiare il tutto sul fondo della pentola - Fig 7

Gli alimenti posizionati nel cestello per la cottura a vapore non devono toccare il coperchio della pentola a pressione.

Utilizzo delle Ecodosi

L'Ecodose consente di mettere la quantità di liquidi giusta per la cottura.

- Per le cotture a vapore comprese tra **1 e 9 min.** versare **2 Ecodosi** sul fondo della pentola.
- Per le cotture a vapore comprese tra **10 e 15 min.** versare **3 Ecodosi** sul fondo della pentola.
- Non è possibile eseguire cotture a vapore di oltre 15 minuti con 3 Ecodosi poiché i cibi entrerebbero in contatto con i liquidi e non ci sarebbe cottura a vapore.**



1 Ecodose
corrisponde a 25 cl
(250ml).

Cottura in acqua (cottura ad immersione)

Riempimento massimo

- Non riempire mai la pentola a pressione oltre i 2/3 dell'altezza della pentola (acqua + alimenti) livello massimo di riempimento: M - Fig 4

Per alcuni alimenti

- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, i legumi essiccati o le confetture di frutta, non riempire la pentola a pressione oltre la metà dell'altezza della pentola (acqua + alimenti).

Rosolare

- Per rosolare direttamente in pentola (senza il cestello per la cottura a vapore), mettere sempre una quantità minima di liquido almeno uguale a 25 cl (250 ml) ovvero 1 Ecodose - Fig 3

Non utilizzare mai la pentola a pressione per friggere a pressione con l'olio.

Se la pentola a pressione è stata riscaldata senza liquido all'interno:

- Fare verificare la pentola a pressione presso un centro di assistenza accreditato LAGOSTINA.

Utilizzo del selettore di posizione

Il selettore di posizione consente:

- **Il bloccaggio e lo sbloccaggio dell'apertura** della pentola a pressione quando questa è sotto pressione.
- **L'apertura della pentola a pressione** quando questa non è più sotto pressione.
- **La fuoriuscita del vapore** alla fine della cottura, allineando il selettore di posizione (F) con il pittogramma - Fig. 8.
- **La scelta della posizione di cottura:**

Per cuocere gli alimenti delicati e le verdure:

Posizionare il selettore di posizione (F) sul pittogramma - Fig. 10.

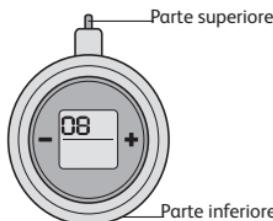
Per cucinare la carne, il pesce e gli alimenti surgelati:

Posizionare il selettore di posizione (F) sul pittogramma - Fig. 11.

Timer

La pentola a pressione è munita di un timer che scala automaticamente il tempo di cottura dal momento del raggiungimento del livello di temperatura che corrisponde alla posizione di cottura scelta o .

Inserimento e rimozione del timer



- Per inserire il timer (C), anzitutto introdurre la parte superiore nel modulo di controllo, successivamente premere per agganciare la parte inferiore - Fig. 9.
- Per rimuovere il timer (C), sollevare la parte inferiore ed estrarre il timer.

Utilizzo del timer

Il timer è stato concepito per aiutare l'utente a controllare al meglio il risultato delle cotture e permettere di ottimizzare il consumo di energia.



Le fiamme lampeggiano all'inizio dell'utilizzo e ricordano di avviare la cottura con la fonte di calore regolata al massimo



Quando comincia il conto alla rovescia del tempo di cottura, il disegno indica che occorre ridurre la fonte di calore di circa un terzo.

- Per accendere il timer: premere i tasti + o - .
- Programmare il tempo di cottura. Fig. 12
- Accendere la fonte di calore al massimo.
- È possibile modificare in ogni momento il tempo di cottura premendo i tasti + o - .
- Quando la pentola a pressione ha raggiunto la temperatura di cottura, il timer suona e il tempo comincia a scalare.
- Ridurre l'intensità della fonte di calore.
- Alla fine del tempo di cottura il timer suona.
- Per interrompere la suoneria del timer premere i tasti + o - .
- Spegnere la fonte di calore.

Il timer deve essere inserito sul modulo per funzionare.

Nel corso della cottura, verificare che la valvola sfiati regolarmente. Se non c'è abbastanza vapore, aumentare leggermente la fonte di calore; in caso contrario, ridurla.



Aggiungo gli ingredienti



Chiudo la pentola



Selezione o

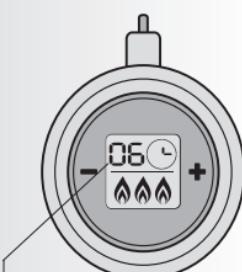


3
Programmo il tempo di cottura



4
Accendo la fonte di calore al massimo

+ La pentola aumenta di temperatura



Tempo programmato



Il vapore fuoriesce:

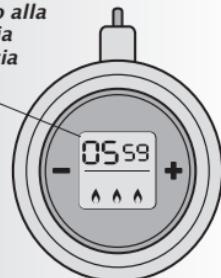
Il timer suona per indicare che la cottura comincia.



Ridurre la fonte di calore

IMPORTANTE

Il conto alla rovescia comincia



Per un utilizzo ottimale della pentola a pressione e per un risparmio energetico ridurre l'intensità della fonte di calore.



La cottura è appena terminata:

il timer suona



Premo + o - per interrompere la suoneria del timer



Spegnere la fonte di calore

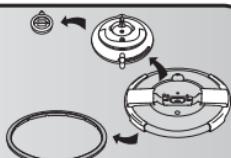


Girare il selettori verso



IMPORTANTE

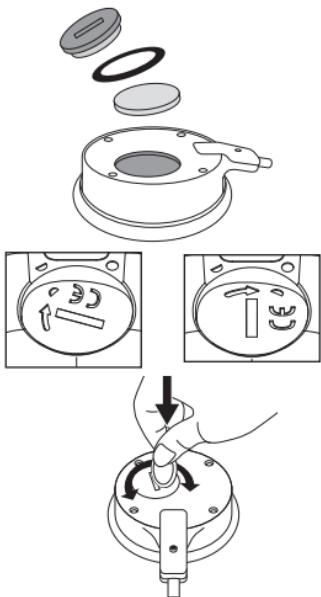
Ricordare di rimuovere il timer, la guarnizione e il modulo di controllo al momento del lavaggio del coperchio



Sostituzione della batteria



- La durata della batteria dipende dalla frequenza di utilizzo del timer. Tuttavia, quando si constata una perdita totale e/o parziale della nitidezza è necessario sostituire la batteria.



Non mettere mai il timer sotto l'acqua né nella lavastoviglie.

- Al fine di contribuire a proteggere l'ambiente, rimuovere la batteria esausta. Non gettarla insieme ai rifiuti domestici, ma smaltirla presso un centro di raccolta specializzato. Infatti, la batteria del timer è una batteria al Litio Manganese del tipo a bottone CR2032, conforme alla normativa europea.
- Per estrarre la batteria dal timer, aprire il coperchio della batteria.
- Sostituire la batteria.
- Ricollocare la guarnizione nel suo alloggio (se è deformata, manipolarla con le dita per farle riprendere la forma iniziale).
- Posizionare la $\frac{1}{2}$ luna del coperchio della batteria sulla $\frac{1}{2}$ luna del timer.
- Ruotare la mezzaluna, la parte arrotondata deve essere in basso.
- Richiudere il coperchio della batteria delicatamente, premendo leggermente, e allineando la $\frac{1}{2}$ luna con la luna del timer .
- Procedere su un piano di lavoro piano affinché il coperchio sia ben posizionato orizzontalmente.
- Non premere con forza sul coperchio della batteria al momento della chiusura. Non andare oltre l'incastro.
- In caso di deterioramento, è possibile procurarsi un altro timer, presso tutti i centri di assistenza accreditati LAGOSTINA.

Manici pieghevoli salvaspazio

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

Non provare ad abbassare i manici senza premere sui pulsanti di sbloccaggio.

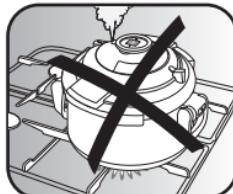
Per abbassare i manici:



Per mettere i manici in posizione di utilizzo:



Non collocare mai la pentola con i manici abbassati su una fonte di calore.



Primo utilizzo

Orientare la pentola a pressione di modo che il selettore di posizione sia di fronte all'utente.



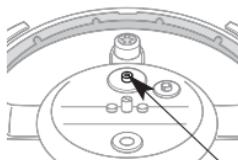
Non cercare di forzare l'apertura, assicurarsi che l'indicatore di presenza di pressione (D) sia abbassato.

- Agganciare i piedini del cestello (I) sotto il cestello per la cottura a vapore (H) - Fig. 5 e 6.
- Appoggiare il cestello per la cottura a vapore (H) sul fondo della pentola (N) - Fig. 7.
- Riempire di acqua fino a 2/3 della pentola (M) - Fig. 4.
- Chiudere la pentola a pressione - Fig. 2.
- Collegare il selettore di posizione su  - Fig. 11.
- Regolare il timer su 20 minuti. Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore poi regolarla al massimo.
- Quando il vapore comincia a fuoriuscire dalla valvola il timer suona, quindi ridurre la fonte di calore.
- Quando i 20 minuti sono trascorsi, premere i tasti + o - per interrompere la suoneria del timer. Poi spegnere la fonte di calore.
- Collegare il selettore sulla posizione  - Fig. 8.
- Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si abbassa, la pentola non è più sotto pressione.
- Aprire la pentola a pressione - Fig. 1.
- Pulirla.

Utilizzo

Prima della cottura

- Prima di ogni utilizzo, verificare che il modulo di controllo sia fissato correttamente (servirsi di una moneta) e verificare che la valvola di funzionamento (P) situata all'interno del coperchio sia mobile, collocando il selettore di posizione su  e premendo con un dito.
- Verificare periodicamente che il condotto di fuoriuscita del vapore (A) non sia ostruito - Fig. 14.
- Verificare anche che la valvola di sicurezza (Q) sia mobile - Fig. 16 e capitolo "Pulizia e manutenzione".



Valvola di sicurezza

- Determinare la quantità di acqua necessaria per la cottura, capitolo "Riempimento minimo e massimo".
- Chiudere la pentola a pressione.
- Collocare il selettore sulla posizione di cottura scelta o - Fig. 10 o 11.
- Programmare sul timer il tempo di cottura desiderato - Fig. 12.
- Assicurarsi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente prima di metterla in funzione - Fig. 2.
- Collocare la pentola a pressione su una fonte di calore, quindi regolarla al massimo dell'intensità e leggere il capitolo "Chiusura".

Orientare la pentola a pressione di modo che il selettore di posizione sia di fronte all'utente.

Durante la cottura

L'indicatore di presenza della pressione (D) impedisce alla pentola a pressione di aumentare la pressione se non è correttamente chiusa.

Come per tutti gli apparecchi di cottura, assicurare un attento monitoraggio se si utilizza la pentola a pressione in presenza di bambini.

Il vapore è molto caldo quando esce dal condotto di fuoriuscita.

- Quando il vapore esce dal condotto di fuoriuscita in modo continuo emettendo un suono regolare (pschhhht), il conto alla rovescia del tempo di cottura si avvia automaticamente emettendo un segnale sonoro.
- Nel corso della cottura, verificare che la valvola sfiati regolarmente. Se non c'è abbastanza vapore, aumentare leggermente la fonte di calore, in caso contrario ridurla.

Termine della cottura

- Al termine della cottura, il timer suona per indicare che la cottura è finita.
- Spegnere la fonte di calore.
- Fare uscire il vapore** allineando il selettore di posizione (F) con il pittogramma - Fig. 8.
- Verificare che l'indicatore di presenza di pressione (D) si sia abbassato.
- Aprire la pentola a pressione.

Per spostare la pentola a pressione, servirsi dei manici.

L'indicatore di presenza di pressione (D) impedisce l'apertura della pentola se è ancora sotto pressione.
Fare attenzione al getto di vapore.
Se al momento della decompressione si riscontrano proiezioni anomale, ricollocare il selettore sulla posizione iniziale di cottura o , attendere qualche minuto, quindi rieffettuare la decompressione assicurandosi che non ci siano più schizzi.

Pulizia e manutenzione

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, rispettare le presenti raccomandazioni di pulizia e di manutenzione dopo ogni utilizzo:

- Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo con acqua e detersivo. Procedere allo stesso modo per il cestello.
- Non utilizzare mai candeggina o prodotti clorati, rischiando di alterare la qualità dell'inox.
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.

Non lasciare a lungo gli alimenti nella pentola a pressione.
L'inscurimento e le righe che possono apparire in seguito a un lungo utilizzo non causano inconvenienti.

Per pulire l'interno della pentola

- Lavare con una spugna e detersivo.
- Se l'interno della pentola inox presenta riflessi iridescenti o punti bianchi, lavarla con aceto bianco.
- È possibile lavare la pentola in lavastoviglie.

La pentola e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

Per pulire l'esterno della pentola

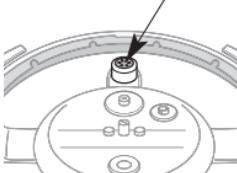
- Lavare con spugna e detersivo.

Per pulire il coperchio

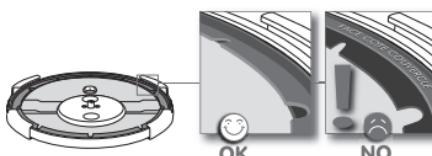
- Estrarre il timer.
- Dopo ogni utilizzo, estrarre il modulo e lavarlo con spugna e detersivo.
- Il coperchio può essere lavato nella lavastoviglie dopo aver rimosso il timer, la guarnizione e il modulo.
- Se per disattenzione l'utente dovesse rimuovere la base del sistema automatico di fuoriuscita dell'aria, ricollocarla premendo e girando simultaneamente.

Non mettere mai il timer sotto l'acqua né nella lavastoviglie.

Base del sistema automatico di fuoriuscita dell'aria



Per pulire la guarnizione del coperchio



**Non mettere mai la guarnizione
in lavastoviglie.**

- Dopo ogni cottura, pulire la guarnizione (**G**) e il suo alloggio.
- Lavare la guarnizione con spugna e detersivo.
- Per riposizionare la guarnizione, si veda - Fig. 13 e si verifichi che l'indicazione « face côté couvercle » sia contro il coperchio.

Per pulire il modulo di controllo e le valvole

- Estrarre il modulo di controllo dal coperchio: capitolo « Modulo di controllo ».
- Lavare il modulo con detersivo e sciacquarlo con acqua.
- Controllare periodicamente che il condotto di fuoriuscita del vapore (**A**) non sia ostruito - Fig. 14. Altrimenti, sciacquarlo.
- Verificare che la valvola di funzionamento (**P**) situata all'interno del modulo sia mobile, collocando il selettore di posizione su ed esercitando pressione con un dito - Fig. 15.
- Lavare la valvola con un getto d'acqua.
- Verificare anche il corretto funzionamento della valvola di sicurezza (**Q**) premendo con forza con un tampone nella parte centrale del condotto che deve essere mobile - Fig. 16. Lavare la valvola sotto un getto d'acqua.
- Verificare il corretto posizionamento della guarnizione ermetica del modulo (**O**). Se detta guarnizione è assente o danneggiata, delle fughe possono comparire sotto il modulo durante il funzionamento della pentola a pressione. La forma della guarnizione permette di rimuoverla e ricollocarla facilmente.
- Verificare la pulizia dell'indicatore di presenza di pressione (**D**); lavarlo sotto un getto d'acqua.

**Non aprire mai il
modulo di
controllo.**

**Non dimenticare di
rimuovere il timer.**

**Non lavare mai il
modulo di controllo
in lavastoviglie.**

**Non utilizzare
oggetti taglienti o
appuntiti per
effettuare questa
operazione.**

Per pulire il timer

- Utilizzare un panno pulito e asciutto.
- Non utilizzare solventi.
- Non mettere mai il timer sotto l'acqua o nella lavastoviglie.

Per riporre la pentola a pressione

- Rimettere il coperchio sulla pentola - Fig. 17.
- Premere sui pulsanti di sbloccaggio (J) dei manici. Capitolo "Manici pieghevoli salvaspazio".

Non cercare di abbassare i manici senza premere sui pulsanti di sbloccaggio.

Per sostituire la guarnizione della pentola

Occorre far verificare la pentola a pressione presso un centro di assistenza accreditato LAGOSTINA dopo 10 anni di utilizzo.

- Sostituire la guarnizione della pentola a pressione tutti gli anni.
- Sostituire la guarnizione se è crepata.
- Acquistare sempre una guarnizione originale LAGOSTINA, corrispondente al vostro modello.

Sicurezza

La pentola a pressione dispone di diversi dispositivi di sicurezza:

Sicurezza nella chiusura:

- Le ganasce devono chiudersi sotto il bordo della pentola (**N**). Se ciò non avviene, si verifica una fuga di vapore al livello dell'indicatore di presenza di pressione e la pentola non può aumentare di pressione (si veda il capitolo "Chiusura").

Sicurezza durante l'apertura

- Se la pentola è sotto pressione, la maniglia di apertura/chiusura (**E**) non può essere azionata poiché il meccanismo è bloccato dall'indicatore di presenza di pressione.
- Non cercare mai di aprire la pentola a pressione a forza.
- Non manomettere l'indicatore di presenza di pressione (**D**).
- Assicurarsi che la pressione interna sia diminuita.
- Se la maniglia di apertura/chiusura (**E**) è stata messa in posizione verticale, mentre la pentola era ancora sotto pressione, non è possibile aprirla.
- Verificare che il selettore di pressione (**F**) sia in posizione e attendere che l'indicatore di presenza di pressione (**D**) si sia abbassato.

Due dispositivi di sicurezza per la sovrapressione

- **Primo dispositivo:** la valvola di sicurezza (**Q**) libera la pressione e il vapore fuoriesce sotto il modulo di controllo - **Fig. 18.**
- **Secondo dispositivo:** la guarnizione lascia fuoriuscire il vapore tra il coperchio e la pentola - **Fig. 19.**

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

- Spegnere la fonte di calore.
- Lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione.
- Aprirla.
- Verificare e pulire la valvola di funzionamento (**P**), il condotto di fuoriuscita del vapore (**A**), la valvola di sicurezza (**Q**) e la guarnizione (**G**).
- Se dopo queste verifiche e pulizie il prodotto perde o non funziona più, riportarlo presso un centro di assistenza accreditato LAGOSTINA.

Raccomandazioni di utilizzo

- 1 - Il vapore è molto caldo quando esce dalla valvola di funzionamento.
- 2 - Non cercare di forzare l'apertura, assicurarsi che l'indicatore di presenza di pressione (D) sia abbassato.
- 3 - Come per tutti gli apparecchi di cottura, assicurare un attento monitoraggio se si utilizza la pentola a pressione in presenza di bambini.
- 4 - Prestare attenzione al getto di vapore.
- 5 - Per spostare la pentola a pressione, servirsi dei due manici della pentola.
- 6 - Non lasciare a lungo gli alimenti nella pentola a pressione.
- 7 - Non utilizzare mai candeggina o prodotti clorati in grado di alterare la qualità dell'acciaio inossidabile.
- 8 - Non lasciare il coperchio immerso nell'acqua.
- 9 - Cambiare la guarnizione ogni anno o se crepata.
- 10 - La pulizia della pentola a pressione deve essere eseguita a freddo, quando l'apparecchio è vuoto.
- 11 - Occorre far verificare la pentola a pressione presso un centro di assistenza accreditato LAGOSTINA dopo 10 anni di utilizzo.
- 12 - Non trasportare mai la pentola a pressione dalla maniglia di apertura/chiusura.

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.

Marchi regolamentari

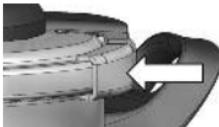
Marchio	Posizione
Identificazione del produttore o marchio commerciale	Sopra il coperchio
Anno e lotto di fabbricazione Riferimento del modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione superiore di funzionamento (PF)	Sul bordo superiore del coperchio, visibile quando è in posizione "apertura"
Capacità	Sul fondo esterno della pentola

• Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ② Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

LAGOSTINA risponde alle vostre domande

Problemi	Raccomandazioni
Se non si riesce a chiudere il coperchio:	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la maniglia di apertura/chiusura (E) sia in posizione verticale. • Verificare il corretto funzionamento della guarnizione. Si veda il capitolo "Pulizia e manutenzione". • Verificare che le ganasce si chiudano correttamente sotto il bordo della pentola (N).  <p>• In caso di apertura/chiusura in corso di cottura, esercitare una leggera pressione al centro del coperchio per chiudere la pentola.</p>
Se l'indicatore di presenza di pressione non si è sollevato:	<p>Ciò è normale durante i primi minuti. Se il fenomeno persiste:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collegare il selettore di posizione (F) su uno dei pitogrammi di cottura o . • Se il problema persiste fare verificare l'apparecchio presso un centro di assistenza accreditato LAGOSTINA.
Se l'indicatore di presenza di pressione è sollevato e non fuoriesce nulla dalla valvola durante la cottura:	<p>Ciò è normale durante i primi minuti. Se il fenomeno persiste, verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fonte di calore sia abbastanza forte, altrimenti aumentarla. • La quantità di liquido nella pentola sia sufficiente. • Il selettore di posizione (F) sia posizionato su o . • La pentola a pressione sia ben chiusa. • La guarnizione o il bordo della pentola non siano deteriorati. • La guarnizione sia ben posizionata sul coperchio, si veda il capitolo "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 (F) su . • Attendere che l'indicatore di presenza di pressione (D) si abbassi. • Aprire la pentola a pressione. • Pulire il condotto di fuoriuscita del vapore (A).

Problemi	Raccomandazioni
Se il vapore fuoriesce attorno al coperchio accompagnato da un rumore stridulo:	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la guarnizione non sia schiacciata tra la pentola e il coperchio.
Se il vapore fuoriesce attorno al coperchio, verificare:	<ul style="list-style-type: none"> • La corretta chiusura del coperchio. • Il posizionamento della guarnizione nel coperchio. • Il buono stato della guarnizione, in caso sostituirla. • La pulizia del coperchio, della guarnizione e del suo alloggio nel coperchio. • Il buono stato del bordo della pentola.
Se uno dei sistemi di sicurezza si attiva:	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere la fonte di calore. • Lasciare raffreddare la pentola a pressione senza spostarla. • Verificare che il selettore (F) sia in posizione . • Attendere che l'indicatore di presenza di pressione (D) si sia abbassato, quindi aprire. • Verificare e pulire il condotto di fuoriuscita del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione. • Se il difetto persiste, fare verificare l'apparecchio presso un centro di assistenza accreditato LAGOSTINA.
Se non si riesce ad aprire il coperchio	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il selettore di posizione sia su . • Verificare che l'indicatore di presenza di pressione sia in posizione abbassata. • Altrimenti, sfiatare. • Non manomettere mai l'indicatore di pressione.
Se gli alimenti non sono cotti o sono bruciati, verificare:	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura. • L'intensità della fonte di calore. • Il corretto posizionamento della valvola di funzionamento. • La quantità di liquido.
Se la pentola a pressione ha riscaldato sotto pressione senza liquido all'interno:	<ul style="list-style-type: none"> • Se il difetto persiste, fare verificare l'apparecchio presso un centro di assistenza accreditato LAGOSTINA

Problemi	Raccomandazioni
Se non si riescono a mettere i manici pieghevoli salvaspazio in posizione di utilizzo:	<p>Verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il pulsante di sbloccaggio sia mobile. • Se il fenomeno persiste, fare verificare la pentola a pressione presso un centro di assistenza accreditato LAGOSTINA.
Se non si riescono ad abbassare i manici pieghevoli salvaspazio:	<ul style="list-style-type: none"> • Non forzarli. • Assicurarsi che si sia premuto a fondo sui pulsanti di sbloccaggio dei manici.
Se il timer presenta una perdita parziale o totale di nitidezza:	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire la batteria.
Se il timer indica « 00 » :	<ul style="list-style-type: none"> • Occorre sostituire il timer (riferimento accessorio X1060005).



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

