

## COME UTILIZZARE

# WIKOOK®

LA PENTOLA-CUCINA-VELOCE



APERTURA

RILASCIO VAPORE

CHIUSURA



**1 Cucinare sempre a fuoco medio**  
eccetto indicazioni diverse segnalate nella ricetta.

**2 Quando si riempie la pentola con l'acqua, non superare l'indicazione M\*.**

\*Avvertenza: per gli ingredienti che durante la cottura bollono o fanno schiuma come ad esempio riso, legumi secchi (lenticchie ecc.), marmellate di mele e di altra frutta, rabarbaro, pasta ecc., non riempire oltre la metà del segno Max. Se piccole parti di alimenti fuoriescono comunque dalla parte superiore, rimuovere la pentola dal fuoco e attendere alcuni minuti prima di aprire il coperchio.

**3 Non rivolgere mai la valvola di rilascio vapore verso di sé o altre persone.**



**Ogni volta che la pentola-cucina-veloce WIKOOK® viene collocata su una fonte di calore, il coperchio deve sempre trovarsi in posizione di cottura.**

## COME UTILIZZARE

# WIKOOK®

LA PENTOLA-CUCINA-VELOCE



APERTURA

RILASCIO VAPORE

CHIUSURA



- 1 Cucinare sempre a fuoco medio**  
eccetto indicazioni diverse segnalate nella ricetta.
- 2 Quando si riempie la pentola con l'acqua, non superare l'indicazione M\*.**  
\*Avvertenza: per gli ingredienti che durante la cottura bollono o fanno schiuma come ad esempio riso, legumi secchi (lenticchie ecc.), marmellate di mele e di altra frutta, rabarbaro, pasta ecc., non riempire oltre la metà del segno Max. Se piccole parti di alimenti fuoriescono comunque dalla parte superiore, rimuovere la pentola dal fuoco e attendere alcuni minuti prima di aprire il coperchio.
- 3 Non rivolgere mai la valvola di rilascio vapore verso di sé o altre persone.**



**Ogni volta che la pentola-cucina-veloce WIKOOK® viene collocata su una fonte di calore, il coperchio deve sempre trovarsi in posizione di cottura.**

# WIKOOK®

LA PENTOLA-CUCINA-VELOCE



**I tempi di cottura potrebbero variare a seconda del tipo di fonte di calore utilizzata (a gas, piastra elettrica, a induzione\*) e dei propri gusti. Quando si sperimentano nuove ricette, è possibile aprire il coperchio della pentola WIKOOK® durante la cottura per verificare il tempo ancora necessario.**

\* a seconda del modello.

## Verdure

Carote	da 10 a 15 minuti
Zucchine	da 5 a 8 minuti
Fagiolini	da 10 a 15 minuti
Lenticchie secche	da 20 a 25 minuti
Verdure surgelate, frullate	da 8 a 10 minuti

## Carne

Manzo (cubetti)	da 8 a 12 minuti
Maiale (girello o cubetti)	da 17 a 20 minuti
Pollo (filetti)	da 9 a 15 minuti
Vitello (filetti o cubetti)	da 20 a 24 minuti

## Alimenti con amido

Patate	da 10 a 15 minuti
Riso	da 12 a 15 minuti

## Pesce

Merluzzo (fette)	da 5 a 8 minuti
Calamari (anelli)	da 16 a 20 minuti
Nasello (fette)	da 5 a 10 minuti
Salmone (fette)	da 5 a 10 minuti



WIKOOK®  
LA PENTOLA-CUCINA-VELOCE



Guida per l'uso

## PRECAUZIONI IMPORTANTI

Leggere attentamente e interamente le istruzioni.

- Come per qualsiasi apparecchio per la cottura, prestare estrema attenzione in caso si utilizzi la pentola-cucina-veloce Wikook in prossimità di bambini.
- Non mettere Wikook nel forno caldo.
- Spostare la pentola Wikook sotto pressione con massima cautela. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici e il pomolo. Se necessario, utilizzare delle presine.
- Utilizzare la pentola- cucina-veloce Wikook esclusivamente per lo scopo per cui è stata progettata.
- Wikook cuoce sotto pressione. Un utilizzo inadeguato potrebbe causare scottature.
- Verificare che la pentola Wikook sia chiusa correttamente prima di iniziare l'utilizzo.
- Posizionare sempre la pentola Wikook in modo che il condotto di fuoriuscita del vapore non sia mai diretto verso la persona, poiché il vapore è molto caldo quando esce dal condotto.
- Non forzare mai la pentola-cucina-veloce Wikook per aprirla. Assicurarsi che l'indicatore di sicurezza sia sceso (nessuna pressione all'interno). Vedere il paragrafo: **"UTILIZZO"**.
- Non utilizzare mai la pentola Wikook senza liquido, poiché rischia di rovinarsi.
- Utilizzare su fonti di calore compatibili.
- Non riempire mai la pentola Wikook oltre il livello massimo indicato all'interno del recipiente.

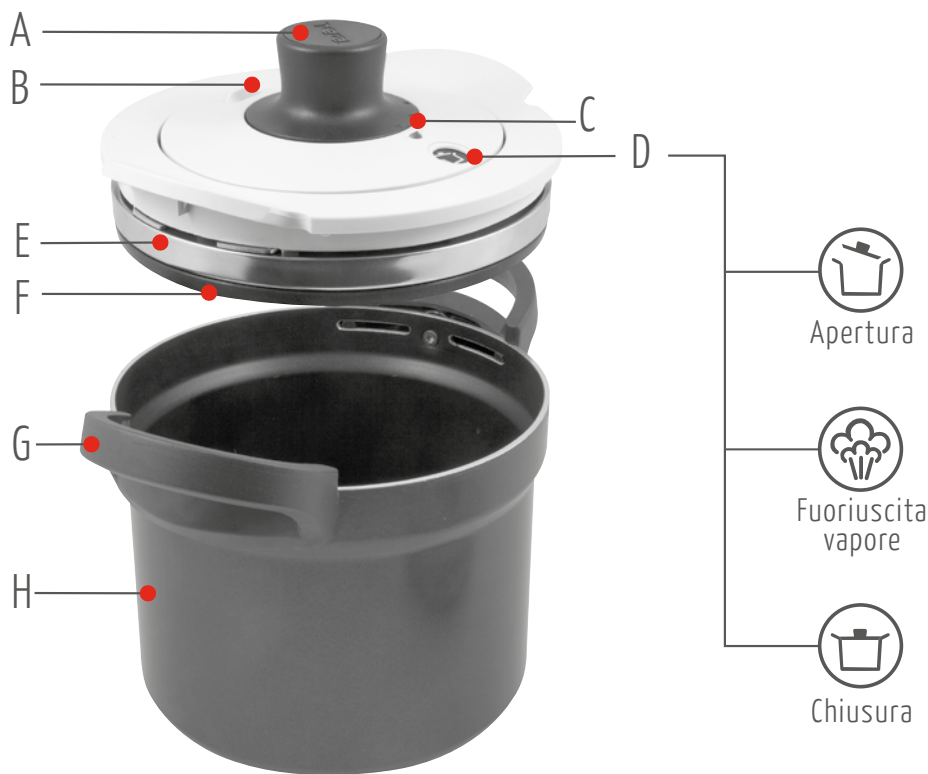
Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come ad esempio il riso, i legumi disidratati (es.: lenticchie), composte non

riempire la pentola Wikook oltre la metà dell'altezza del livello massimo.

- Non scaldare mai alimenti grassi fino a carbonizzarli.
- Per le carni che presentano una pelle superficiale che rischia di gonfiarsi sotto l'effetto della pressione (es.: lingua di manzo,...), bucherellare la carne prima della cottura. Alla fine della cottura, se la pelle della carne presenta un aspetto rigonfio, attendere prima di rimuoverla dalla pentola-cucina-veloce Wikook.
- In caso di alimenti pastosi (es.: piselli in crema, rabarbaro, composte...) Wikook deve essere leggermente scossa prima dell'apertura affinché gli alimenti non schizzino all'esterno.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che le valvole non siano ostruite. Vedere il paragrafo: **"Prima della cottura"**.
- Non utilizzare la pentola Wikook per friggere sotto pressione con l'olio.
- Non intervenire sui sistemi di sicurezza al di là della normale pulizia e manutenzione.
- Utilizzare esclusivamente parti originali Lagostina corrispondenti al modello acquistato. In particolare, utilizzare un recipiente e un coperchio Wikook.
- Non utilizzare la pentola- cucina-veloce Wikook per conservare alimenti acidi o salati prima e dopo la cottura.
- Prestare attenzione durante l'apertura della pentola- cucina-veloce Wikook a causa di possibili schizzi dovuti dal calore.

**- Conservare queste istruzioni per l'uso -**

SCHEMA DESCRITTIVO








- A - Pomolo di apertura / chiusura
- C - Indicatore di sicurezza
- E - Coperchio
- G - Manici

- B - Condotto di fuoriuscita del vapore
- D - Indicatore di blocco
- F - Guarnizione
- H - Recipiente

1 CARATTERISTICHE & FONTI DI CALORE

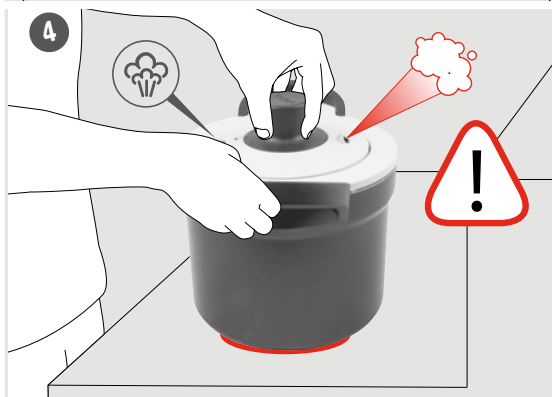
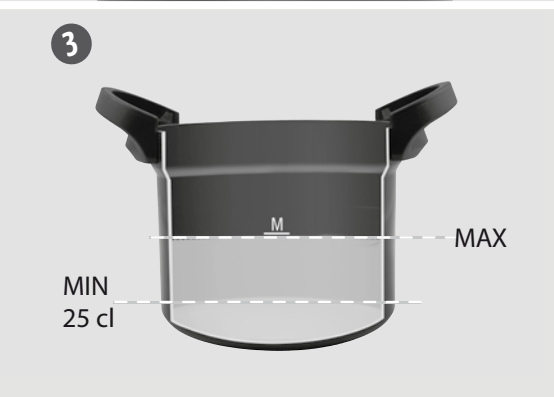
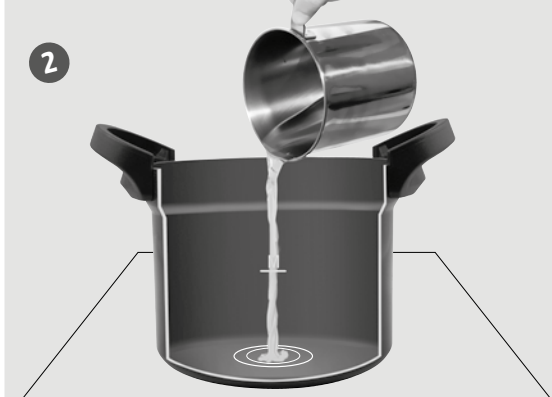
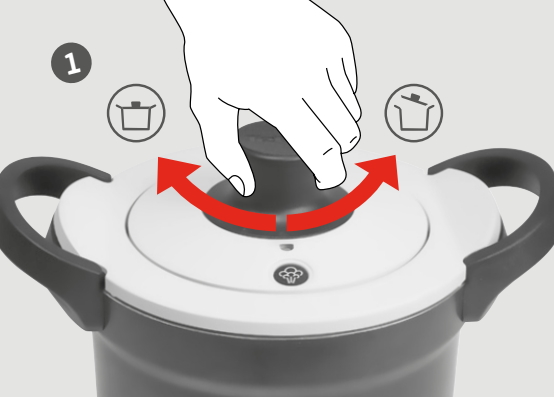
Codice articolo	010. 184. 0101. 20 P60704	010. 184. 0100. 20 P60604
Materiale	Alluminio rivestito	Alluminio rivestito
Capacità	4 litri	4 litri
Diametro interno recipiente	210 mm	210 mm
Diametro del fondo	150 mm	140 mm

Fonti di calore	 Gas	 Piastra elettrica	 Vortice/ceramica Alcogas Radiant	 Elettronica spiralata	 Induzione
010. 184. 0101. 20 P60704	✓	✓	✓	✓	
010. 184. 0100. 20 P60604	✓	✓	✓	✓	✓

la pentola-cucina-veloce Wikook ha una pressione di funzionamento (PF) di 20 kPa e una pressione massima di sicurezza (PS) di 35 kPa.


- Su piastra elettrica, utilizzare una piastra di diametro uguale o inferiore rispetto a quello del fondo della pentola Wikook.
- Sul gas, la fiamma non deve oltrepassare il diametro del recipiente.
- Su tutte le fonti di calore, verificare che la pentola-cucina-veloce Wikook sia ben centrata e che il fondo sia pulito e privo di residui.

Non scaldare il recipiente quando è vuoto poiché rischia di rovinarsi.




## 2 UTILIZZO

### Inserimento del coperchio sul recipiente (fig. 1)


Ruotare il pomolo fino a selezionare il simbolo di apertura presente sul coperchio .


Mettere il coperchio sul recipiente (fig. 1).


### Chiusura (fig. 1)

Bloccare ruotando il pomolo di apertura / chiusura in senso orario fino alla posizione .

### Apertura (fig. 1)

Per aprire: ruotare il pomolo di apertura / chiusura del coperchio in senso antiorario fino alla posizione  senza oltrepassarla.

 Per alcuni secondi, del vapore uscirà da questo condotto: non avvicinare le mani.

Quando l'indicatore di blocco (C) è sceso, continuare a ruotare il pomolo di apertura / chiusura del coperchio in senso antiorario fino alla posizione , è quindi possibile sollevare il coperchio.


### Riempimento (fig. 2 et 3)

Al momento del riempimento prestare attenzione a versare gli ingredienti al centro del recipiente evitando di bagnare i manici (fig. 2).

### Riempimento minimo

Versare sempre una quantità minima di liquido pari ad almeno 1 bicchiere (25 cl).

### Riempimento massimo

 Gli alimenti e il liquido non devono mai superare il segno di riferimento massimo indicato all'interno della pentola-cucina-veloce Wikook (fig. 3).

Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come ad esempio il riso, le verdure disidratate o le composte

non riempire la Wikook oltre la metà dell'altezza del livello massimo.

### Primo utilizzo

Al primo utilizzo, lavare e oliare leggermente tutta la superficie del rivestimento interno.


Riempire d'acqua fino al segno di riferimento massimo indicato all'interno del recipiente (fig. 3).


Chiudere la pentola-cucina-veloce Wikook: vedere il paragrafo "Chiusura".


Posizionare Wikook sulla fonte di calore regolata alla sua potenza massima, in modo che l'indicatore di posizione del pomolo (D) sia orientato verso la persona.

Quando il vapore comincia a fuoriuscire, ridurre la potenza della fonte di calore e calcolare 20 minuti.

Quando i 20 minuti sono trascorsi, spegnere la fonte di calore.

Ruotare il pomolo di apertura / chiusura fino alla posizione .

 Il condotto di fuoriuscita del vapore (B) non deve mai essere diretto verso la persona che sta utilizzando l'apparecchio o verso le persone vicine.

 Sarà possibile aprire solo quando l'indicatore di blocco sarà sceso: ciò significa che non c'è il vapore all'interno.

 Prestare attenzione al getto di vapore poiché è estremamente caldo.

 Non raffreddare la pentola cucina-veloce Wikook sotto l'acqua.

Aprire la pentola Wikook: vedere il paragrafo "Apertura".

lavare la pentola Wikook con acqua e asciugarla.

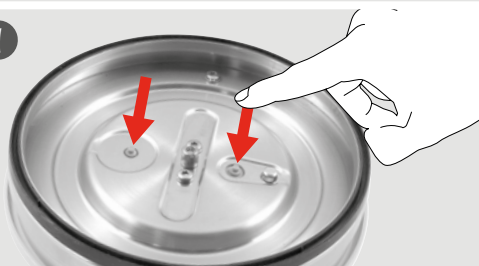
5



6



7



### Prima della cottura

Verificare che le valvole di funzionamento e di sicurezza siano mobili.

A tal fine:

- Spingere con il dito sulle valvole situate all'interno del coperchio (fig. 7).

Rispettare il livello massimo e minimo di riempimento. Vedere il paragrafo "Riempimento".

Chiudere la pentola Wikook.

### La cottura

Posizionare la pentola-cucina-veloce Wikook sulla fonte di calore in modo che l'indicatore di posizione del pomolo (D) sia orientato verso la persona.

Regolare la fonte di calore in funzione della ricetta che si desidera seguire. In ogni caso, quando comincia a fuoriuscire il vapore, regolare la fonte di calore in modo che il getto di vapore sia delicato e regolare.

È possibile aprire la pentola Wikook in qualsiasi momento per verificare la cottura e/o aggiungere degli ingredienti.

⚠ Vedere il paragrafo "Apertura".

Non utilizzare utensili metallici taglienti o appuntiti nella pentola Wikook.

⚠ Prestare attenzione a possibili schizzi dovuti dal calore in fase di apertura del coperchio.



### Termine della cottura

Quando il tempo di cottura è terminato, spegnere la fonte di calore.

⚠ Aprire la pentola-cucina-veloce Wikook in modo che il condotto di fuoriuscita del vapore non sia mai diretto verso la persona che sta utilizzando l'apparecchio o verso le persone vicine (fig. 4).

8



Ruotare il pomolo di apertura / chiusura fino alla posizione . Quando l'indicatore di blocco è sceso, ruotare il pomolo di apertura / chiusura fino alla posizione , è quindi possibile sollevare il coperchio.

⚠ Per alcuni secondi, del vapore fuoriesce dall'indicatore di blocco, non avvicinare le mani.

⚠ Prestare attenzione a possibili schizzi dovuti dal calore della pentola in fase di apertura.

Per versare, prendere Wikook come indicato nella figura 8 avendo cura che gli ingredienti non tocchino i manici.

### 3 PULIZIA E MANUTENZIONE

Per il corretto funzionamento della pentola -cucina-veloce Wikook, rispettare le indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione dopo ogni utilizzo.

Lavare Wikook dopo ogni utilizzo con acqua tiepida e un po' di detersivo per stoviglie.

Non lavare Wikook in lavastoviglie poiché i detersivi contengono delle sostanze molto aggressive e corrosive per le parti in alluminio.

#### Esterno e interno del recipiente

Lavare con una spugna vegetale.

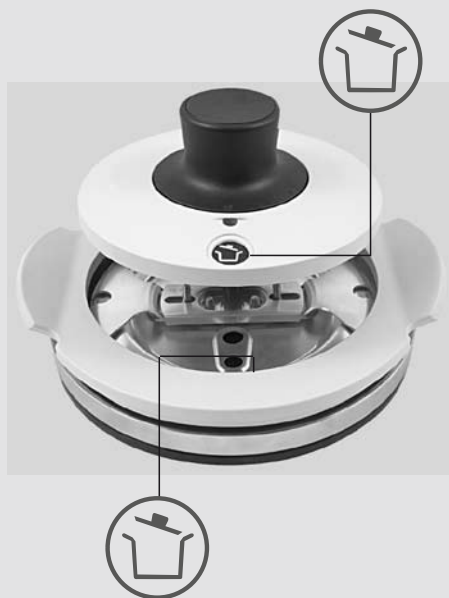
#### Per una manutenzione completa del coperchio

Smontare la parte centrale situata sulla parte superiore del coperchio:

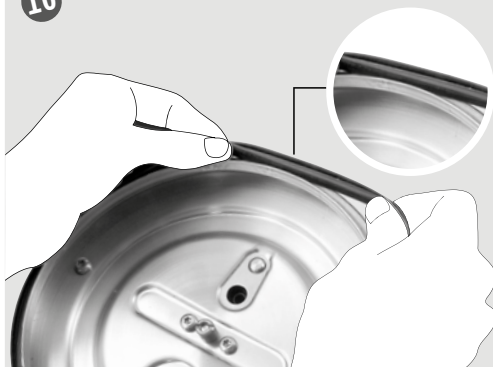
- Svitare con l'aiuto di una moneta il dado centrale situato al centro dell'interno del coperchio (fig. 5).
- Rimuovere la parte centrale e lavarla sotto l'acqua tiepida con un prodotto per stoviglie e una spugna.
- Controllare attentamente che il condotto di fuoriuscita non



9



10



11




sia ostruito (fig. 6). Se necessario, liberarlo con uno stuzzicadenti.

Riposizionare la parte centrale:

- Posizionare e orientare il coperchio in base al piano di lavoro (fig. 9).

⚠ Assicurarsi che il pomolo di apertura / chiusura sia sulla posizione .

- Posizionare la parte centrale sul coperchio facendo coincidere le due figure  (fig.9). Ruotare di nuovo il tutto tenendo il pomolo di apertura / chiusura. Quindi serrare il dado all'interno del coperchio con l'aiuto di una moneta.
- Verificare la mobilità delle valvole di funzionamento e di sicurezza (fig. 7).

Rimozione della guarnizione del coperchio:

- Rimuovere la guarnizione del coperchio e lavarla sotto l'acqua tiepida con un prodotto per stoviglie e una spugna.

Riposizionamento della guarnizione del coperchio (fig. 10):

- Capovolgere il coperchio con la parte interna rivolta verso l'alto e posizionare la guarnizione come indicato dalla figura 10.
- Sostituire la guarnizione ogni 2 anni o quando questa presenta un taglio o se la tenuta stagna della pentola Wikook non è più assicurata.

**Per conservare a lungo le qualità della pentola -cucina-veloce Wikook**

Non surriscaldare il recipiente quando è vuoto.

È normale osservare un imbrunimento nel corso dei vari utilizzi.

Si consiglia di passare regolarmente un panno leggermente oliato all'interno del recipiente.

**Conservazione**

Per riporre la pentola Wikook, posizionare il coperchio sul

recipiente come indicato dalla figura 13.

#### 4 SICUREZZA

La pentola- cucina-veloce Wikook è dotata di vari dispositivi di sicurezza, di cui due per la sovrappressione.

**Se uno dei sistemi di sicurezza si avvia**

##### Primo dispositivo

- La valvola di sicurezza libera la pressione (fig. 11).
- Spegnerne la fonte di calore.
- Lasciar raffreddare la pentola Wikook.
- Aprire.
- Procedere con la manutenzione completa della pentola- cucina-veloce Wikook (paragrafo 3).

##### Secondo dispositivo

- La guarnizione lascia fuoriuscire del vapore tra il coperchio e il recipiente (fig. 12).

- Spegnerne la fonte di calore.
- Lasciar raffreddare la pentola Wikook.
- Aprire.
- Far controllare la pentola cucina-veloce Wikook presso un Centro Assistenza Autorizzato LAGOSTINA.

#### 5 GARANZIA

Lagostina garantisce questo utensile da cucina a partire dalla data d'acquisto contro tutti i difetti di fabbricazione secondo i termini di legge vigenti. Conservate con cura la ricevuta indicante la data d'acquisto. La presente garanzia non copre i danni causati da uso improprio, uso professionale, colpi o cadute. Non sono inoltre coperte eventuali alterazioni superficiali delle finiture e dei rivestimenti, scolorimenti o graffi sia all'interno che all'esterno del prodotto dovuti a normale usura. È importante seguire le istruzioni contenute




in questo libretto perché la garanzia Lagostina è subordinata al loro rispetto; l'osservanza delle istruzioni permetterà inoltre di ottenere le migliori prestazioni dal prodotto. Si prega di conservare queste istruzioni di uso e manutenzione per ogni ulteriore consultazione.

Lagostina garantisce che il rivestimento antiaderente è conforme alla regolamentazione riguardante i materiali a contatto con gli alimenti. Per qualsiasi problema rivolgersi al numero verde 800-014122 o inviare un'email a [info@lagostina.it](mailto:info@lagostina.it).

## LAGOSTINA RISPONDE ALLE DOMANDE

**Questo apparecchio è conforme alla normativa relativa ai materiali che vengono in contatto con gli alimenti.**



### 1 Se non è possibile chiudere il coperchio:

- Verificare che il coperchio sia correttamente posizionato sul recipiente (*fig 1*).
- Verificare il pomolo di apertura / chiusura sia sulla posizione .
- Premere leggermente sul coperchio, quindi ruotare il pomolo di apertura / chiusura.

### 2 Se la pentola Wikook è stata scaldata sotto pressione senza liquido all'interno:

- Far controllare la pentola- cucina-veloce Wikook presso un Centro Assistenza Autorizzato LAGOSTINA.

### 3 Se l'indicatore visivo di blocco è salito e non esce niente dal condotto di fuoriuscita durante la cottura:

- Questo è normale per i primi minuti.
- Se il fenomeno persiste, verificare che:
  - La fonte di calore sia abbastanza alta, in caso contrario aumentarla.
  - La quantità di liquido nel recipiente sia sufficiente.
  - Il pomolo di apertura / chiusura sia sulla posizione .
  - La guarnizione del coperchio sia pulita, in buono stato e posizionata correttamente, e che il bordo del recipiente non sia deteriorato.
  - La parte centrale del coperchio sia correttamente avvitata.
- Se nonostante queste verifiche, il fenomeno persiste:
  - Ruotare il pomolo di apertura / chiusura fino alla posizione  e aprire.
  - Procedere con la manutenzione completa della pentola Wikook (*paragrafo 3*).


### 4 Se del vapore fuoriesce intorno alla parte centrale del coperchio, verificare che:

- La parte centrale sia correttamente avvitata.
- Se il fenomeno persiste: procedere con la manutenzione completa della pentola cucina-veloce Wikook (*paragrafo 3*).

### 5 Se del vapore fuoriesce attorno al coperchio, verificare:

- La corretta chiusura del coperchio.
- Il posizionamento della giuntura del coperchio.
- Il buono stato della guarnizione, se necessario procedere con la sostituzione.
- La pulizia del coperchio, della guarnizione e del recipiente.
- Il buono stato del bordo del recipiente.


### 6 Se non è possibile aprire il coperchio:

- Spegnerne la fonte di calore.
- Posizionare il pulsante di apertura / chiusura sulla posizione .
- Se non fuoriesce nulla e non è possibile aprire il coperchio:
  - Lasciar raffreddare la pentola Wikook in un ambiente aperto. Azionare il pulsante di apertura / chiusura più volte e aprire. Procedere quindi con la manutenzione completa della pentola- cucina-veloce Wikook (*vedere paragrafo 3*).

### 7 Se uno dei sistemi di sicurezza si avvia (*vedere paragrafo 4*):

- Valvola di sicurezza:
  - Spegnerne la fonte di calore.
  - Lasciar raffreddare la pentola Wikook.
  - Aprire.
  - Procedere con la manutenzione completa della pentola- cucina-veloce Wikook (*paragrafo 3*).
- Guarnizione:
  - Spegnerne la fonte di calore.
  - Lasciar raffreddare la pentola Wikook.
  - Aprire.
  - Far controllare la pentola- cucina-veloce Wikook presso un Centro Assistenza Autorizzato LAGOSTINA.

### 8 Se gli alimenti non sono cotti o sono bruciati, verificare:

- Il tempo di cottura.
- La potenza della fonte di calore.
- Il corretto posizionamento del pomolo di apertura / chiusura (posizione .
- La quantità di liquido.
  - Se degli alimenti si sono bruciati nella pentola Wikook:
    - Lasciare dell'acqua nel recipiente per un po' di tempo prima di lavarlo.
- **Non utilizzare mai candeggina o prodotti clorati.**

**WIKOOK®**  
LA PENTOLA-CUCINA-VELOCE

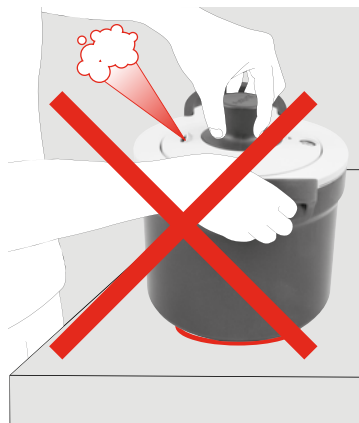
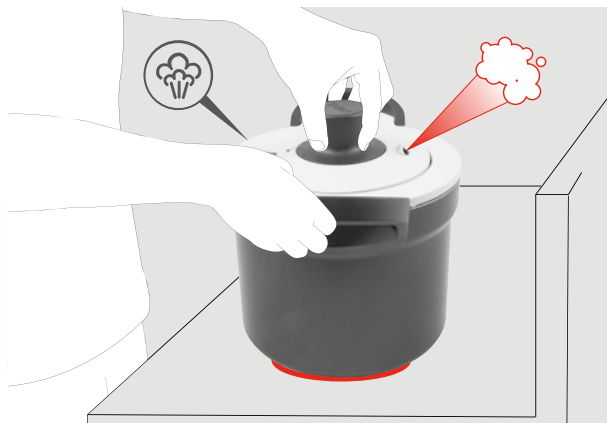


**Per impugnare  
correttamente**

## Apertura / Chiusura



## Riempimento



**Leggere attentamente e  
interamente le istruzioni di  
questo manuale d'uso.**

### CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Per qualsiasi problema rivolgersi al  
numero verde 800-014122  
o inviare un'email a [info@lagostina.it](mailto:info@lagostina.it).

Codice libretto istruzioni : 4135217  
Febbraio 2009