

Lagostina

ClipsoMinut'® Perfect
ClipsoMinut'® Duo



Lagostina

Lagostina S.p.a.
Via Magenta,6
28887 Omegna (VB) Italia
Tel. +39 0323 6521 • Fax +39 0323 641231
www.lagostina.it - info.lagostina.it@groupeseb.com

NUMERO VERDE
800-014122

January 2017 - Réf. : 1520004407 - Réalisation : Espace Graphique

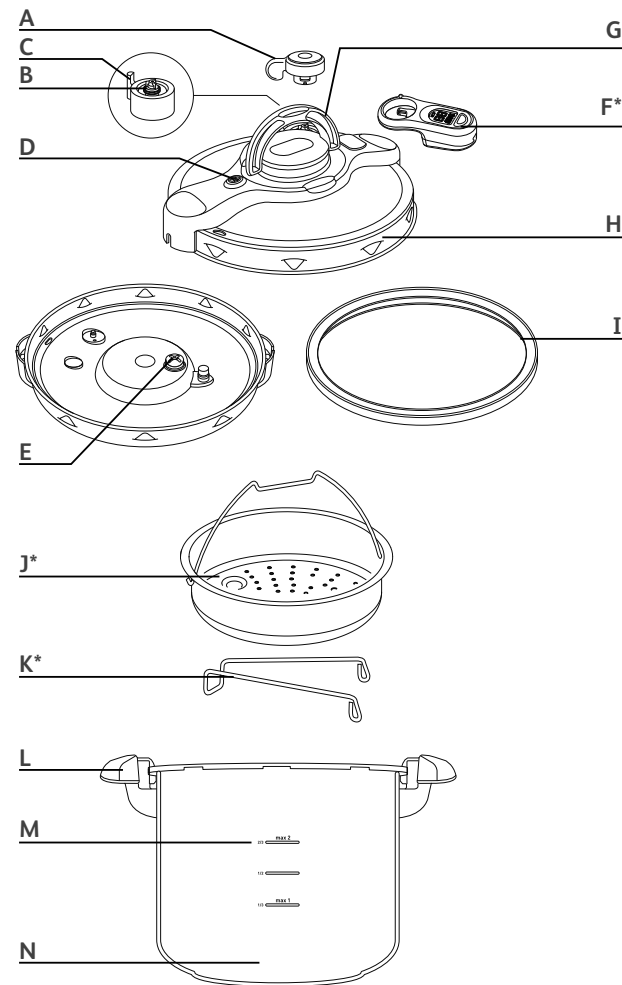


Manuale d'uso

www.lagostina.it

IT

Schema descrittivo _____



* a seconda del modello

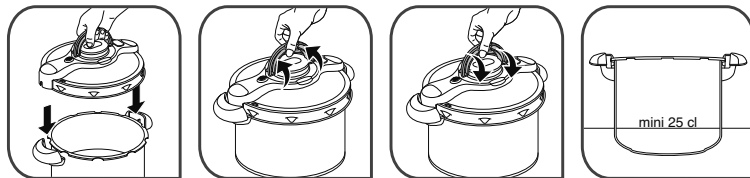


fig 1

fig 2

fig 3

fig 4

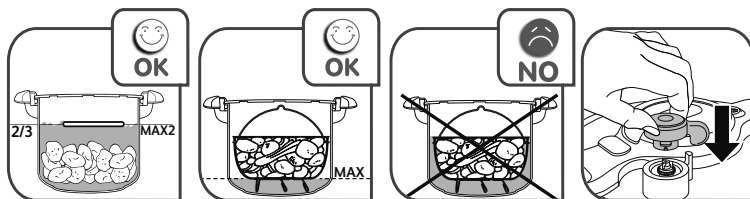


fig 5

fig 6

fig 7

fig 8

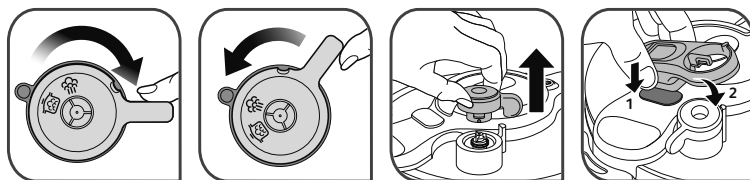


fig 9

fig 10

fig 11

fig 12

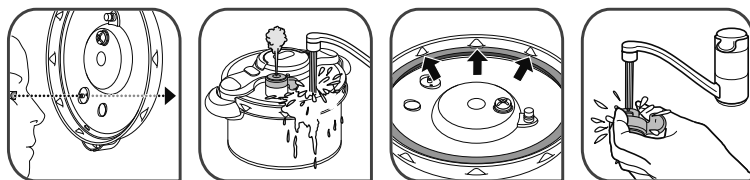


fig 13

fig 14

fig 15

fig 16

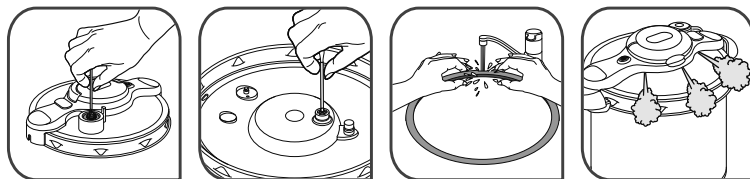


fig 17

fig 18

fig 19

fig 20

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare la vostra pentola a pressione, leggere attentamente tutte le istruzioni e fare sempre riferimento al "Manuale d'uso".
Un utilizzo non conforme può causare danni.

Al fine di garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:

- direttiva relativa alle attrezzature a pressione
- materiali a contatto con gli alimenti
- ambiente

CONTROLLI INDISPENSABILI PRIMA DI OGNI UTILIZZO	CONTROLLARE <ul style="list-style-type: none"> ■ visivamente e alla luce del giorno che il condotto di scarico del vapore non sia ostruito - fig. 13 ■ che la sfera della valvola di sicurezza sia mobile - fig. 18 ■ che la guarnizione del coperchio sia posizionata sotto ogni linguetta del coperchio - fig. 15 ■ che i manici della pentola siano ben fissati. I manici della pentola sono elementi di sicurezza. Non cambiarli mai direttamente.
RISPETTARE SEMPRE LE SEGUENTI QUANTITÀ DI RIEMPIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquido, poiché potrebbe subire gravi danni. Assicurarsi che, durante la cottura, vi sia sempre una quantità di liquido sufficiente. ■ Minimo 25 cl - fig. 4. ■ Massimo 2/3 dell'altezza della pentola, tacca MAX 2 - fig. 5. ■ Durante la cottura a vapore, gli alimenti presenti nel cestello vapore non devono essere in contatto con l'acqua -fig. 6 e 7. ■ Massimo 1/3 (MAX 1) per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi o le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate... ■ Gli alimenti contenuti nel cestello vapore non devono superare il livello MAX 2 della pentola.

Problema	Consigli
Fuoriesce vapore dal coperchio:	Verificare la corretta chiusura del coperchio. Verificare il posizionamento della guarnizione nel coperchio. Verificare le condizioni della guarnizione. Se necessario, sostituirla. Assicurarsi che il coperchio, la guarnizione e il relativo alloggiamento nel coperchio siano ben puliti. Verificare che il bordo della pentola sia in buono stato.
Il coperchio non si apre:	Verificare che l'indicatore di sicurezza (D) sia in basso. In caso contrario, decomprimere, se necessario, raffreddare la pentola a pressione sotto l'acqua fredda. Non intervenire mai sull'indicatore di sicurezza (D). Passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e 15 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio.
Alimenti non cotti o bruciati. Controllare:	I tempi di cottura. La potenza della fonte di calore. Il corretto posizionamento della valvola di funzionamento (A). La quantità di liquido.
Se nella pentola a pressione si sono bruciati degli alimenti:	Lasciare la pentola a mollo per qualche tempo prima di lavarla. Non utilizzare mai candeggina o prodotti contenenti cloro.
Uno dei sistemi di sicurezza si attiva:	Spegnerne la fonte di calore. Far raffreddare la pentola a pressione senza spostarla. Attendere che l'indicatore di sicurezza si sia abbassato e aprire. Verificare e pulire la valvola di funzionamento (A), il condotto di scarico del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione. Assicurarsi di aver rispettato le condizioni di riempimento. Se il problema persiste, far verificare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato Lagostina.
Se si osservano tracce di ossidazione:	l'impiego di acciaio inossidabile ad alte prestazioni non impedisce la comparsa di ossidazione in casi estremi. Se si osservano tracce di ossidazione, eliminarle strofinando con una spugna abrasiva prima di utilizzare di nuovo la pentola a pressione.

**PRIMA E
DURANTE LA
COTTURA**

- Non lasciare i bambini nelle vicinanze della pentola a pressione quando quest'ultima è in funzione.
- La pentola cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può causare ustioni da acqua bollente. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la pentola a pressione sia adeguatamente chiusa. (Consultare il paragrafo "Chiusura".)
- Durante la cottura, accertarsi che il sibilo emesso dalla valvola sia continuo. Se non esce vapore sufficiente, procedere alla decompressione del prodotto e verificare che il livello del liquido sia sufficiente e che il condotto di scarico del vapore non sia ostruito. Se dopo queste operazioni, il vapore continua a non uscire, aumentare leggermente la fonte di calore.
- Prestare particolare attenzione quando si cuociono alimenti che rischiano di ostruire i condotti degli elementi di sicurezza:
 - mirtilli
 - orzo perlato
 - fiocchi d'avena
 - piselli spezzati
 - tagliatelle, maccheroni, spaghetti
 - rabarbaro
 - ribes
- L'uso della pentola a pressione con ricette a base di latte animale è consigliato solo quando si prevede l'impiego dello scodello: prestare comunque attenzione perché potrebbe uscire schiuma dalla valvola.
- Se la pentola a pressione è con cestello in acciaio, non utilizzare sale grosso, ma aggiungere sale fino a fine cottura. Si eviterà così la formazione di puntini che potrebbero alterare il fondo della pentola stessa.
- Non utilizzare la pentola a pressione per friggere a pressione con l'olio.
- Utilizzare la pentola a pressione unicamente allo scopo per cui è destinata.
- Non collocare la pentola a pressione in un forno caldo.
- Non coprire mai con un foglio di carta di alluminio uno stampo nella pentola a pressione.
- Non inserire mai della pellicola in plastica nella pentola a pressione.
- I vapori d'alcol sono infiammabili. Portare a ebollizione per 2 minuti circa prima di mettere il coperchio. Tenere sotto controllo l'apparecchio quando si cucinano ricette a base di alcol.
- Utilizzare fonti di calore compatibili, conformemente alle istruzioni per l'uso.

DOPO LA COTTURA...

- Ruotare progressivamente la valvola di funzionamento **(A)** scegliendo in base alle proprie esigenze la velocità di decompressione, fino a fermarsi in corrispondenza del riferimento del simbolo ☞ - fig 10. Se, durante la fuoriuscita del vapore, si notano delle proiezioni anomale, rimettere la valvola di funzionamento **(A)** in posizione di cottura nella modalità "Pentola a pressione", quindi effettuare una decompressione rapida sotto l'acqua fredda - fig 14.
- Se l'indicatore di sicurezza **(D)** non scende, mettere la pentola a pressione sotto l'acqua fredda del rubinetto - fig 14.
- Non intervenire mai su questo indicatore di sicurezza.
- Dopo aver cotto carni con pelle superficiale (ad es. lingua di bue ...) che rischia di gonfiarsi per effetto della pressione, per non scottarsi evitare di pungere la carne fintantoché la pelle è gonfia. Prima della cottura, bucare la carne.
- Per gli alimenti che aumentano di volume o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi o le composte, la zucca, le zucchine e le carote far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla sotto l'acqua fredda. Scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciature. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento sotto l'acqua corrente.
- Adoperare la massima cautela durante lo spostamento della pentola quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici e le manopole. Indossare i guanti se necessario.
- Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida sotto l'acqua fredda (consultare il paragrafo "Fine cottura in modalità 'Pentola a pressione'").
- Prima di aprire la pentola a pressione assicurarsi che la valvola sia in posizione di decompressione. L'indicatore di sicurezza **(D)** deve essere in basso.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Assicurarsi che la pressione interna si sia ridotta. L'indicatore di sicurezza **(D)** deve essere in basso. (Consultare il paragrafo "Dispositivi di sicurezza".)

MANUTENZIONE	<ul style="list-style-type: none">■ Se si nota che una parte della pentola a pressione è rotta o presenta fessure, non tentare in alcun modo di aprirla se è chiusa, attendere che si raffreddi completamente prima di spostarla, non utilizzarla più e rivolgersi per la riparazione a un centro assistenza autorizzato Lagostina.■ Limitare gli interventi sui sistemi di sicurezza alle azioni di pulizia e manutenzione.■ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Lagostina corrispondenti al modello. Specificamente, utilizzare una pentola e un coperchio Lagostina.■ Non utilizzare la pentola a pressione per conservare alimenti acidi o salati prima o dopo la cottura, altrimenti si rischia di degradare la pentola.■ Lavare e sciacquare la pentola a pressione subito dopo ogni utilizzo.■ Non lavare mai in lavastoviglie la valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I), il timer* (F).■ Non lavare mai il timer* (F) sotto l'acqua.■ Non usare mai candeggina né prodotti clorati per non alterare le qualità dell'acciaio inossidabile.■ Non immergere il coperchio in acqua.■ Cambiare la guarnizione ogni 5 anni o subito in caso di taglio.■ Far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato Lagostina ogni 10 anni di utilizzo.■ Per riporre la pentola a pressione: Collocare il coperchio capovolto sulla pentola per evita l'usura prematura della guarnizione del coperchio.
---------------------	---

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

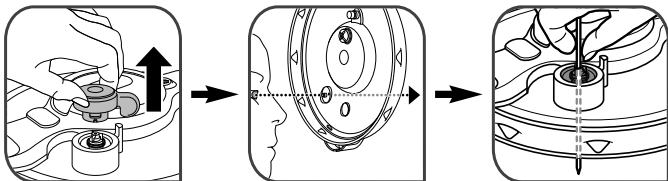
Componenti (consultare schema descrittivo) __

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A. Valvola di funzionamento | G. Manico del coperchio |
| B. Condotto di scarico del vapore | H. Coperchio |
| C. Indicazione di posizionamento della valvola | I. Guarnizione |
| D. Indicatore di sicurezza (consultare il paragrafo "Dispositivi di sicurezza") | J. Cestello vapore* |
| E. Valvola di sicurezza | K. Treppiede* |
| F. Timer* | L. Manici della pentola |
| | M. Livelli di riempimento massimo |
| | N. Pentola |

Timer : in dotazione soltanto con il modello ClipsoMinut® Perfect.
Disponibile come accessorio in vendita per gli altri modelli ClipsoMinut®.

Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo _____

Controllo della valvola di funzionamento



- Verificare che il foro di scarico della valvola di funzionamento non sia ostruito.

Controllo della valvola di sicurezza



- Verificare che la biglia della valvola di sicurezza sia mobile (utilizzare un cotton fioc senza cotone).

Utilizzo



Cottura in modalità
pentola a pressione



Cottura in modalità
casseruola tradizionale*



Decompressione

Apertura

- Alzare il manico del coperchio dalla posizione orizzontale alla posizione verticale - fig. 2 Il coperchio ruota.
- Sollevare il coperchio.
- In caso di difficoltà per aprire il prodotto al prossimo utilizzo, passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e 15 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio.


Chiusura

- Assicurarsi che il manico del coperchio sia in posizione verticale.
- Appoggiare il coperchio sulla pentola come indicato nella - fig. 1 allineando la parte in plastica con i manici della pentola.
- Piegarlo verso il basso il manico del coperchio dalla posizione verticale alla posizione orizzontale - fig. 3
- Il coperchio ruota.

Il coperchio non si chiude:

- Verificare il corretto montaggio della guarnizione e il posizionamento corretto del coperchio.
- In caso di difficoltà per chiudere il prodotto: passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e 15 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio.

Primo utilizzo

- Per i modelli con rivestimento antiaderente: lavare e ungere leggermente passando su tutta la superficie del rivestimento interno un po' di olio da cucina.
- Posizionare il treppiede* (K) sul fondo della pentola.
- Riempire d'acqua la pentola (N) per 2/3 (MAX 2) - fig. 5.
Posizionare il cestello* (J) sul treppiede* (K).
- Chiudere la pentola a pressione.
- Allineare il simbolo  della valvola di funzionamento (A) con l'indicatore di posizione della valvola (C) - fig. 9.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata alla massima potenza.

*a seconda del modello

- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, ridurre la fonte di calore e lasciar trascorrere 20 minuti.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere la fonte di calore.
- Allineare il simbolo ☼ della valvola di funzionamento (A) con l'indicatore di posizione della valvola (C).
- Quando l'indicatore di sicurezza (D) si abbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.
- Aprire la pentola a pressione - fig. 2
- Pulire con del detersivo per stoviglie.

Riempimento minimo e massimo _____

- Minimo 25 cl - fig 4.
- Massimo 2/3 dell'altezza della pentola, tacca MAX 2 - fig 5.
- Non utilizzare sale grosso nella pentola a pressione per evitare schizzi, ma aggiungere sale fino a fine cottura.

Per alcuni alimenti:

- Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi o le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 (MAX 1) della sua capacità. Far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla sotto l'acqua fredda. Scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciature. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento sotto l'acqua corrente. Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida sotto l'acqua fredda (consultare il paragrafo "Fine cottura in modalità 'Pentola a pressione'").



Utilizzo del cestello vapore* _____

- Versare 75 cl di acqua sul fondo della pentola (N).
- Posizionare il treppiede* (K) sul fondo della pentola.
- Posizionare il cestello* (J) sul treppiede* (K) - fig. 6.
- Durante la cottura a vapore, gli alimenti presenti nel cestello vapore* non devono essere a contatto con l'acqua - fig. 6 e 7.



Gli alimenti contenuti nel cestello vapore non devono superare il livello MAX 2.

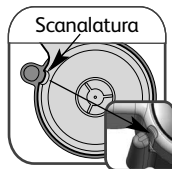
Rimozione e montaggio della valvola di funzionamento (A) _____

Per togliere la valvola di funzionamento (A):

- Allineare la scanalatura con l'indicazione di posizionamento della valvola (C) premendo sull'anello della valvola di funzionamento (A).
- Sollevarla sfilandola - fig 11.

Per montare la valvola di funzionamento:

- Collocare la valvola di funzionamento (A) allineando la scanalatura della valvola di funzionamento (A) con l'indicazione di posizionamento (C) - fig 8.




- Premere la valvola di funzionamento (A) affinché si blocchi sul condotto di scarico del vapore.
- Premere sull'anello della valvola di funzionamento (A) e ruotare.



Timer* _____

*In dotazione soltanto con il modello ClipsoMinut' Perfect

Il timer è stato progettato per garantire cotture ottimali permettendo di regolare al meglio il consumo di energia. Inizia automaticamente il conto alla rovescia del tempo di cottura una volta raggiunto il livello di temperatura corrispondente alla cottura in modalità "Pentola a pressione" .

Per funzionare, il timer deve essere agganciato alla pentola.

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

1 Per attivare il timer: premere il tasto.



2 Programmare il tempo di cottura (in minuti).

- In caso di impostazione errata del tempo di cottura, attendere 4 sec. finché le fiamme non lampeggiano più, quindi premere a lungo sul tasto per resettare.



3 Regolare la fonte di calore alla massima potenza.



4 Non appena la pentola a pressione raggiunge la temperatura di cottura, il timer emette un segnale acustico e il conteggio del tempo ha inizio (i numeri lampeggiano).



Ridurre la potenza della fonte di calore, accertandosi che vi sia sempre vapore.

5 Al termine del tempo di cottura, il timer emette un segnale acustico.

- Per interrompere la suoneria del timer, premere il tasto.

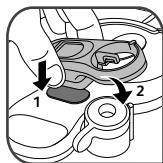


Premendo a lungo sul tasto, si resetta e spegne il timer.


- Spegnere la fonte di calore.

Inserimento e rimozione del timer*

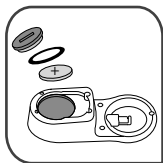
- Per montare il timer (F) - fig. 12, inserire prima la parte "lato tasto" sul modulo e poi premere per agganciare la parte opposta.
- Per rimuovere il timer (F), sollevarlo e toglierlo.



Sostituzione della pila del timer*

- La pila del timer è una pila a bottone CR2032.
- Se appare il simbolo  o se non appare più alcuna indicazione, sostituire la pila.

- La durata della pila dipende dalla frequenza di utilizzo del timer.
- La pila del timer contiene dimetossietano n. CAS 110-71-4. È conforme alla normativa europea. Per la vostra sicurezza e per la tutela dell'ambiente: non aprite la pila, non esponetela a temperature elevate, non gettatela con i rifiuti domestici; portatela in un centro di raccolta delle pile usate.
- Per estrarre la pila dal timer, rimuovere il coperchio del vano batterie aiutandosi con una moneta (vedi disegno qui a fianco).
- Sostituire la pila.
- Rimettere la guarnizione nel suo alloggiamento.
- Posizionare la mezza luna ☾ del coperchio del vano batterie in corrispondenza della mezza luna ☾ del timer.
- Ruotare piano il coperchio del vano batterie, premendo leggermente e allineando la mezza luna ☾ del coperchio del vano batterie con quella ● del timer.
- Procedere su un piano di lavoro affinché il coperchio sia ben posizionato orizzontalmente.
- Non forzare il coperchio del vano batterie nella sua sede. Non forzare oltre l'arresto.
- In caso di smarrimento, è possibile procurarsi un altro timer presso tutti i nostri centri assistenza autorizzati Lagostina.




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

Prima della cottura _____

- Prima di ogni utilizzo, togliere la valvola di funzionamento (A) - fig. 11 e verificare visivamente sotto la luce che il condotto di evacuazione del vapore (B) non sia ostruito - fig. 13.
- Verificare che la valvola di sicurezza sia mobile (consultare i paragrafi "Pulizia" e "Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo") - fig. 18.
- Chiudere la pentola a pressione - fig. 3
- In caso di difficoltà per chiudere il prodotto: passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e 15 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio.
- Montare la valvola di funzionamento (A) - fig 8.



Cottura in modalità “Pentola a pressione”


- Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione di cottura in modalità “Pentola a pressione”  - fig 9.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la pentola a pressione sia adeguatamente chiusa - fig 3.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata alla massima potenza.
- Per i modelli dotati di un timer*: programmare il tempo di cottura indicato sulla ricetta (consultare il paragrafo “Utilizzo del timer*”).
- Il rumore e il vapore emesso dall’indicatore di sicurezza sono normali, consentono la fuoriuscita dell’aria prima della cottura.

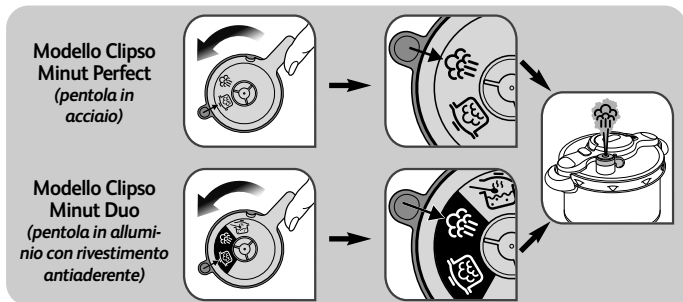
Durante la cottura in modalità “Pentola a pressione”

- Quando dalla valvola di funzionamento (A) fuoriesce un vapore continuo emettendo un suono regolare (PSCHHHT), abbassare la fonte di calore.
- Cominciare allora il conto alla rovescia del tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Durante la cottura, accertarsi che il sibilo emesso dalla valvola sia regolare. Se il vapore che fuoriesce non è sufficiente, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore; in caso contrario, ridurla.

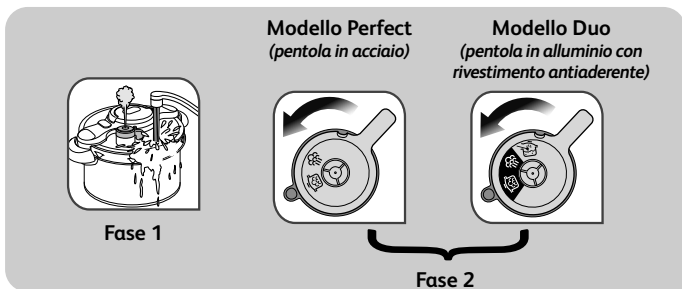
Fine della cottura in modalità “Pentola a pressione”

Per fare uscire il vapore:

- Dopo aver spento la fonte di calore, si hanno due possibilità:
 - **Decompressione progressiva:** ruotare progressivamente la valvola di funzionamento (A) fino a fermarsi in corrispondenza del riferimento del simbolo  - fig 10.



- **Decompressione rapida sotto l'acqua fredda:** collocare la pentola a pressione sotto un rubinetto dell'acqua fredda - fig. 14. Quando l'indicatore di sicurezza (D) si abbassa, la pentola a pressione non è più in pressione. Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione . ☞.



- Ora si può aprire la pentola a pressione - fig 2.
- In caso di difficoltà per aprire il prodotto al prossimo utilizzo, passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e 15 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio.

Se, durante la fuoriuscita del vapore, si notano degli schizzi anomali, rimettere la valvola di funzionamento (A) in posizione di cottura nella modalità "Pentola a pressione" ☞, quindi effettuare una decompressione rapida sotto l'acqua fredda.

Se l'indicatore di sicurezza (D) non scende, mettere la pentola a pressione sotto l'acqua fredda del rubinetto - fig 14.


Non intervenire mai sull'indicatore di sicurezza.

- Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi o le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 (MAX 1) della sua capacità. Far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla sotto l'acqua fredda. Scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciacature. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento sotto l'acqua corrente. Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida.



Cottura in modalità "Casseruola tradizionale"

Possibile soltanto con il modello di pentola
ClipsoMinut® Duo antiaderente.

- Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione di cottura in modalità "Casseruola tradizionale" .
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la pentola a pressione sia adeguatamente chiusa - fig. 3.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata a potenza ridotta.
- Cominciare allora il conto alla rovescia del tempo di cottura indicato nella ricetta.
- In modalità "Pentola tradizionale", in qualsiasi momento è possibile aprire la pentola a pressione per mescolare, controllare la cottura o aggiungere ingredienti.
- In caso di difficoltà per aprire il prodotto al prossimo utilizzo passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e 15 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio.
- Se la fonte di calore è troppo forte, è possibile che la pentola a pressione si blocchi (l'indicatore di sicurezza (D) sale e blocca l'apertura) e che non sia possibile azionare il manico del coperchio né aprire la pentola a pressione. In questo caso, ridurre o spegnere la fonte di calore. **In caso di piastre elettriche, togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore.**
- Non utilizzare fruste o utensili metallici o taglienti. Non far sgocciolare gli utensili battendoli sul bordo della pentola per non danneggiare il recipiente.
- Assicurarsi di non causare mai la carbonizzazione dei grassi. I fumi generati dalla cottura possono essere pericolosi per gli animali con un apparato respiratorio sensibile, come gli uccelli.



Dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza:

■ Sicurezza per la chiusura:

- Se il coperchio non è posizionato in modo corretto o se si dimentica di ripiegare il manico del coperchio, si ha una fuga di vapore sul bordo della pentola a pressione e quest'ultima non può andare in pressione.

■ Sicurezza per l'apertura:

- Se la pentola a pressione è sotto pressione, l'indicatore di sicurezza (D) è in posizione rialzata e il manico del coperchio di apertura/chiusura (G) non deve essere azionato.

- Non cercare mai di forzare l'apertura della pentola a pressione.

- **In ogni caso, non agire sull'indicatore di sicurezza (D).**
- Assicurarsi che la pressione interna sia scesa verificando che l'indicatore di sicurezza (D) sia abbassato.
- I manici della pentola sono elementi di sicurezza. Non cambiarli mai direttamente. Non utilizzare mai altri modelli di manici.
- Se si è inclinato il manico del coperchio di apertura/chiusura (G) in posizione verticale e la pentola a pressione era ancora sotto pressione, non è possibile aprire la pentola. Questa funzione è un'ulteriore sicurezza.
- Riportare il manico del coperchio in posizione orizzontale e attendere che l'indicatore di sicurezza (D) sia in abbassato.
- **Due dispositivi di sicurezza per la sovrappressione:**
- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (E) libera la pressione - **fig 20.**
- Secondo dispositivo: la guarnizione lascia fuoriuscire del vapore sul coperchio - **fig 20.**

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

- Spegnerne la fonte di calore.
- Far raffreddare completamente la pentola a pressione.
- Aprire.
- Verificare e pulire la valvola di funzionamento (A), il condotto di scarico del vapore (B), la valvola di sicurezza (E) e la guarnizione (I) - **fig. 16 - 17- 18.** Consultare i paragrafi "Pulizia" e "Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo".
- Se al termine di tali operazioni di verifica e pulizia il prodotto presenta perdite o non funziona, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato Lagostina.

Consigli d'uso

- 1 - Il vapore che fuoriesce dalla valvola di funzionamento è molto caldo. Fare attenzione al getto di vapore.
- 2 - Dal momento in cui l'indicatore di sicurezza si alza, non è più possibile aprire la pentola a pressione.
- 3 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare particolare attenzione durante l'uso della pentola a pressione in vicinanza di bambini.
- 4 - Per spostare la pentola a pressione, servirsi degli appositi manici.
- 5 - Non lasciare a lungo gli alimenti all'interno della pentola. Non trasportare mai la pentola a pressione prendendola per il manico del coperchio.
- 6 - Non usare mai candeggina né prodotti clorati per non alterare le qualità dell'acciaio inossidabile.
- 7 - Non immergere il coperchio in acqua.
- 8 - Cambiare la guarnizione ogni 5 anni o subito in caso di taglio.
- 9 - La pulizia della pentola a pressione deve essere eseguita a freddo, e ad apparecchio vuoto.
- 10 - Far verificare la pentola presso un centro autorizzato Lagostina ogni 10 anni di utilizzo.

Pulizia

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

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

L'usura del rivestimento esterno (a seconda del modello) dovuta al contatto del coperchio sulla pentola è normale.

Per le pentole a pressione con rivestimento antiaderente (a seconda del modello): i leggeri graffi e le abrasioni che si possono osservare a causa dell'uso non alterano le prestazioni antiaderenti del rivestimento.

- Dopo ogni utilizzo, lavare la pentola a pressione con acqua tiepida e detersivo per piatti. Procedere allo stesso modo per il cestello*.
- Non utilizzare candeggina o prodotti contenenti cloro.
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.

Per pulire l'interno della pentola in acciaio inossidabile:

- Lavare con una spugna abrasiva e detersivo per piatti.
- Se l'interno della pentola in acciaio inossidabile presenta riflessi iridescenti o tracce biancastre (deposito di minerali), pulire con aceto bianco.

Per pulire l'interno della pentola in alluminio con rivestimento antiaderente:

- Lavare con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna.
- Non utilizzare polvere abrasiva né spugne abrasive.
- Nel caso in cui si sia lasciato bruciare un alimento, riempire la pentola con acqua calda e lasciare la pentola a mollo. Pulire quindi con del detersivo per stoviglie.

Per pulire l'esterno della pentola:

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.

La pentola in acciaio inossidabile e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

L'utilizzo frequente della pentola con rivestimento antiaderente (a seconda del modello) può alterare leggermente il colore del rivestimento (ingiallimento, macchie).

Per pulire il coperchio:

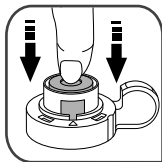
- Lavare il coperchio con una spugna e detersivo per piatti.

Per pulire la guarnizione del coperchio:

- Dopo ogni cottura, pulire la guarnizione (I) e il relativo alloggiamento.
- Per il riposizionamento della guarnizione, consultare - fig. 15 e verificare che la guarnizione sia inserita bene sotto ognuna delle scanalature del coperchio.

Per pulire la valvola di funzionamento (A):

- Togliere la valvola di funzionamento (A) - fig. 11.
- Lavare la valvola di funzionamento (A) sotto il getto d'acqua del rubinetto - fig. 16.
- Verificarne la mobilità: disegno a lato



Dopo aver tolto la valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I) e il timer* (F), si può mettere il coperchio in lavastoviglie.

Non lavare mai in lavastoviglie la valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I), il timer* (F), né la pentola con rivestimento antiaderente.

Per pulire il condotto di scarico del vapore (B) situato sul coperchio:

- Togliere la valvola (A) - fig. 11.
- Controllare visivamente sotto la luce che il condotto di evaporazione del vapore sia libero e tondo - fig. 13. Se necessario, pulirlo con uno stuzzicadenti - fig. 17 e risciacquarlo.

Per pulire la valvola di sicurezza (E):

- Nulire la parte della valvola di sicurezza situata all'interno del coperchio mettendo quest'ultimo sotto l'acqua.
- Verificare il corretto funzionamento premendo a fondo sulla sfera (utilizzando un cotton fioc senza cotone) che deve essere mobile - fig. 18. Consultare il paragrafo "Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo".

Per pulire il timer* (F):

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

Manutenzione

Per sostituire la guarnizione della pentola a pressione:

- Cambiare la guarnizione della pentola a pressione ogni 5 anni o subito in caso di taglio.

- Utilizzare sempre guarnizioni originali Lagostina corrispondenti al modello (consultare paragrafo "Accessori").
- Per il riposizionamento della guarnizione, consultare - fig. 15 e verificare che la guarnizione sia inserita bene sotto ognuna delle scanalature del coperchio.

Per riporre la pentola a pressione:

- Capovolgere il coperchio e posizionarlo sulla pentola.
- Il meccanismo di apertura/chiusura della pentola a pressione non richiede una particolare manutenzione a parte la pulizia.

Far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato Lagostina ogni 10 anni di utilizzo.

Caratteristiche

Diametro del fondo della pentola a pressione – riferimenti

Capacità	Ø pentola	Ø fondo	Clipso Minut'® Perfect	Clipso Minut'® Duo	Materiale della pentola	Materiale del coperchio
6 L	22 cm	15,5 cm	P46207 011020010106	-	Inox	Inox
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051 011020010105	Alluminio rivestito	

Informazioni normative:

Pressione superiore di funzionamento: 65 kPa

Pressione massima di sicurezza: 120 kPa

Ricambi Lagostina

- I ricambi della pentola a pressione disponibili in commercio sono

Pezzo di ricambio
Guarnizione cm 24,5 per pentola a pressione da 6 litri SS-1530000331
Guarnizione cm 27 per pentola a pressione da 5 litri SS-1530000222
Timer removibile SS-1530000234

- Si prega di rivolgersi al negoziante per l'acquisto.

- Gli accessori della pentola a pressione disponibili in commercio sono:

Accessori per pentola da 6 litri con diametro cm 22	Foto	Codice
Cestello in filo		010.920.2601.05
Cuocivapore		010.920.2604.05
Scodello		010.920.9101.05
Griglia		010.920.2505.00

Accessori per pentola da 5 litri con diametro cm 24,5	Foto	Codice
Cestello in filo		010.920.2601.05
Scodello		010.920.9101.05

- Per la sostituzione di altri componenti o per riparazioni rivolgersi a un centro assistenza autorizzato Lagostina.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Lagostina corrispondenti al modello.

Fonti di calore compatibili

GAS



ELETTRICITÀ
(Piastra di ghisa)



ELETTRICITÀ
(Piastra radiante o alogena
in vitroceramica)



ELETTRICITÀ
(Piastra a induzione
in vitroceramica)



ELETTRICITÀ
(Resistenza spirale)



- La pentola a pressione può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore, compresa quella a induzione.
- Se si utilizza una piastra elettrica, il diametro della piastra deve essere pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.
- Se si utilizza una base in vitroceramica, accertarsi che il fondo della pentola sia pulito.
- Per la cottura su fornello a gas, assicurarsi che la fiamma non superi il diametro della pentola.
- Su tutti i tipi di fonti di calore, assicurarsi che la pentola a pressione sia ben centrata.

Garanzia

- Nel rispetto dell'utilizzo indicato nelle istruzioni d'uso, **la pentola in acciaio inossidabile** della pentola a pressione **Lagostina** è garantita **25 anni** per:
 - qualsiasi difetto legato alla struttura metallica della pentola stessa,
 - qualsiasi deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Il corpo della pentola in alluminio con rivestimento antiaderente e tutti gli altri pezzi della pentola a pressione sono garantiti per qualsiasi difetto di fabbricazione o di materia, per il periodo di garanzia definito dalla normativa in vigore nel paese d'acquisto e a partire dalla data d'acquisto.**
- **Tale garanzia contrattuale entra in vigore dietro presentazione dello scontrino o della ricevuta fiscale recanti la data di acquisto.**

Queste garanzie escludono:

- I graffi e la perdita di colore dovuti all'invecchiamento, nel caso delle pentole con rivestimento antiaderente.
- I graffi dovuti al contatto del coperchio sulla pentola con rivestimento antiaderente.
- I deterioramenti consecutivi dovuti al mancato rispetto delle precauzioni importanti o a utilizzi impropri, quali:
 - urti, cadute, cottura in forno, ...
- I centri assistenza autorizzati Lagostina sono gli unici abilitati ad applicare la garanzia.
- Chiamare il numero verde per conoscere l'indirizzo del Centro assistenza autorizzato Lagostina più vicino.

- Solo il centro di Assistenza Autorizzato Lagostina è abilitato a farvi beneficiare di questa garanzia. Per qualsiasi problema potete contattare il numero verde 800 014122 o visitare il sito www.lagostina.it e consultare l'elenco dei ricambisti o mandare un'email all'indirizzo: info.lagostina.it@groupeseb.com.

Marcature di legge

Marcatura	Posizione
Marchio	Sul coperchio
Anno e lotto di fabbricazione n. modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione di funzionamento (PF)	Sul coperchio
Capacità	Sul fondo esterno della pentola
Indirizzo del produttore	Sul fondo esterno della scatola


• Contribuiamo alla tutela dell'ambiente!



- ① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere recuperati o riciclati.
- ➡ Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata.



Lagostina risponde

Problema	Consigli
Il coperchio non si chiude:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assicurarsi che il manico del coperchio sia bene in posizione verticale. ■ Verificare il corretto posizionamento della guarnizione (consultare paragrafo "Pulizia e manutenzione"). ■ Verificare che il coperchio sia ben posizionato come indicato sulla - fig. 1. ■ Passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e 15 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio.
La pentola a pressione è stata riscaldata in pressione in assenza di liquido al suo interno:	far controllare la pentola a pressione da un centro di assistenza autorizzato Lagostina.
Se l'indicatore di sicurezza emette rumori e vapore:	è normale durante i primi minuti, perché consente la fuoriuscita dell'aria prima della cottura.
Se l'indicatore di sicurezza non si è sollevato e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola:	<p>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La potenza del fornello sia sufficiente. In caso contrario, aumentarla. - La quantità di liquido presente nella pentola sia sufficiente. - La valvola di funzionamento (A) sia posizionata in corrispondenza di . - La pentola a pressione sia chiusa bene. - La guarnizione o il bordo della pentola non siano usurati - La guarnizione sia posizionata correttamente.
Se l'indicatore di sicurezza si è sollevato e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola:	<p>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, passare la pentola sotto l'acqua fredda fino a quando l'indicatore di sicurezza (D) non si abbassa.</p> <p>Pulire la valvola di funzionamento (A) - fig. 16 e il condotto di evacuazione del vapore - fig. 17 e verificare che la sfera della valvola di sicurezza affondi senza difficoltà - fig. 18.</p>