

*Lagostina*

Il piacere italiano di fare buona cucina.

## - PENTOLA A PRESSIONE -



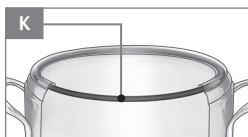
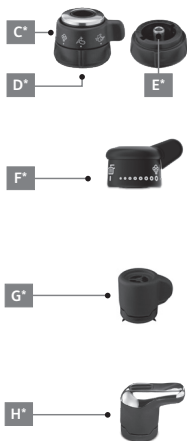
## ISTRUZIONI E GARANZIA



- Manuale d'uso comune alle pentole a pressione con tecnologia Lagoeasy'up® -



## Valvole di esercizio





# PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare la vostra pentola a pressione, leggere attentamente tutte le istruzioni e fare riferimento a questo 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 europea n°2014/68/UE sulle attrezzature a pressione

<b>CONTROLLI INDISPENSABILI PRIMA DI OGNI UTILIZZO</b>	<b>VERIFICARE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Visivamente sotto la luce che il condotto di uscita del vapore non sia ostruito - <b>fig. 20</b> + (Vedere i capitoli « pulizia » e « manutenzione »)</li><li>■ Che l'estremità in silicone della valvola di sicurezza sia mobile - <b>fig. 22</b></li></ul>
<b>RISPETTARE SEMPRE LE SEGUENTI QUANTITÀ DI RIEMPIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 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.</li><li>■ Minimo 25 cl (ovvero 1 Eco Dose) - <b>fig. 6</b>.</li><li>■ Riempire la pentola a pressione per massimo 2/3 dell'altezza della pentola, riferimento indicato sulla parte esterna del recipiente di cottura (<b>L</b>) - <b>fig. 7</b>.</li><li>■ Durante la cottura a vapore con cestello*, gli alimenti presenti nel cestello* non devono essere a contatto con l'acqua - <b>fig. 8 et 9</b>.</li><li>■ Gli alimenti disposti nel cestello* non devono superare i 2/3 della pentola, riferimento indicato sulla parte esterna del recipiente di cottura (<b>L</b>) - <b>fig. 7</b>.</li><li>■ 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, i filetti di pesce ecc., non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 della sua altezza.</li></ul>

## PRIMA E DURANTE LA COTTURA

- Utilizzare la pentola a pressione unicamente allo scopo per cui è destinata.
- Prestare attenzione quando si cucina con la pentola a pressione in presenza di bambini.
- Assicuratevi che la quantità di liquido presente nella pentola sia sufficiente. (Vedere il capitolo « precauzioni d'uso e riempimento minimo/massimo).
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.
- Assicuratevi che la valvola di esercizio sia in posizione di cottura e che la fonte di calore sia sufficientemente forte. (Vedere i capitoli « prima della cottura » e « durante la cottura »).
- La pentola cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato potrebbe causare bruciate. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la pentola a pressione sia adeguatamente chiusa. (Consultare il paragrafo “Chiusura”).
- Durante la cottura, accertatevi che il sibilo emesso dalla valvola sia continuo. Se non esce vapore sufficiente, procedete alla decompressione del prodotto e verificate che il livello del liquido sia sufficiente (vedere il capitolo « precauzioni d'uso e riempimento minimo / massimo »), e che lo sfiato del vapore non sia ostruito - fig. 20. Se dopo queste operazioni, il vapore continua a non uscire, aumentare leggermente la fonte di calore.
- Non utilizzate mai direttamente la pentola a pressione per preparare ricette a base di latte animale.
- Prima della cottura, punzecchiare la carne.
- Non utilizzare sale grosso nella pentola a pressione, 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.
- 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 dell'alcol sono infiammabili. Portare a ebollizione per 2 minuti circa prima di mettere il coperchio. Tenere sotto controllo l'apparecchio quando si fanno ricette a base di alcol.
- Utilizzate la/le fonti di calore compatibili, conformemente al manuale d'uso (vedere il capitolo « fonti di calore compatibili »).

## DOPO LA COTTURA

- Se l'indicatore di sicurezza (**J**) non scende, mettere la pentola a pressione sotto l'acqua fredda del rubinetto - **fig. 21**.
- 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 è consigliabile bucarla prima della cottura.
- 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, le carote, i fagiolini, il rabarbaro, ecc. lasciar raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, poi far raffreddare sotto l'acqua fredda. Scuotere leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciate. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento sotto l'acqua corrente.
- Spostare la pentola a pressione con la massima attenzione. Non toccare le superfici calde. Utilizzate i manici della pentola per maneggiare e trasportare la vostra pentola a pressione. Non trasportarla tramite la leva del coperchio per evitare un'apertura imprevista. Utilizzate delle presine se i manici della pentola sono in metallo.
- Prima di aprire la pentola a pressione assicurarsi che la valvola sia in posizione di decompressione. L'indicatore di sicurezza (**J**) deve essere in posizione bassa.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Assicuratevi che la pressione interna si sia ridotta. L'indicatore di sicurezza (**J**) deve essere in posizione bassa. (Vedere il capitolo « sicurezza »).

## MANUTENZIONE

- 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.
- Utilizzate esclusivamente pezzi di ricambio originali Lagostina corrispondenti al vostro modello. Specificamente, utilizzate una pentola e un coperchio Lagostina.
- Non utilizzate la pentola a pressione per conservare alimenti acidi o salati prima o dopo la cottura, altrimenti si rischia di deteriorare la pentola.
- Lavate e sciacquate la vostra pentola a pressione subito dopo ogni utilizzo.
- Non lavate mai il coperchio della pentola a pressione nella lavastoviglie. Non immergere in acqua.
- Non usare mai candeggina né prodotti clorati per non alterare le qualità dell'acciaio inossidabile.
- Cambiate la guarnizione della pentola ogni 5 anni o immediatamente se quest'ultima presenta un taglio. Questa operazione deve essere effettuata presso un centro autorizzato Lagostina.
- Far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato Lagostina ogni 10 anni di utilizzo.
- Per riporre la vostra pentola a pressione: girare il coperchio sulla pentola in modo da evitare la stagnazione di odori.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

# L'impegno Lagostina :

aumentare costantemente la qualità e le prestazioni della nostra pentola a pressione.

È con questo obiettivo che è stata sviluppata la tecnologia Lagoeasy'up®: un nuovo sistema di apertura brevettato che offre una semplicità unica di manipolazione, garantendo anche la massima sicurezza.

## I VANTAGGI CHE OFFRE:

- Sforzo fino a 2 volte inferiore per aprire e chiudere la vostra pentola a pressione rispetto a un sistema tradizionale\*
- 1 apertura a 110° che permette una manipolazione del coperchio in un unico movimento, senza la torsione del polso
- 1 design ergonomico della leva per il massimo comfort, che invita l'utente a porre la mano all'estremità della leva in maniera naturale : una posizione che riduce lo sforzo grazie all'effetto della leva.
- 6 punti di sicurezza incorporati sul coperchio
- Idee intelligenti per garantire un utilizzo sempre più sicuro, come il disinnesto : un sistema che permette di evitare di rompere il meccanismo nel caso di apertura forzata quando ancora in pressione





# LA COTTURA NELLA PENTOLA A PRESSIONE

I vantaggi più noti della cottura a pressione sono la riduzione dei tempi e di conseguenza il risparmio di energia. Ma sapevate che ne esistono molti altri? Grazie alla riduzione dei tempi di cottura e alla scarsa presenza di ossigeno, le vitamine e le proteine presenti negli alimenti crudi risultano alterate solo in piccolissima misura. Infatti durante la cottura in pentola a pressione l'aria resta in contatto con l'alimento soltanto per un periodo molto breve e a temperature inferiori a 100°C poiché l'aria, spinta dal vapore in formazione, esce prima dell'inizio della cottura a pressione. Anche i sali minerali, che solitamente si disperdono nel liquido di cottura, beneficiano di questa tecnica di cottura che richiede poca acqua. La pentola a pressione risulta anche molto interessante per la cottura di carni. Infatti l'azione del calore sui grassi rende quasi sempre più lenta e difficile la digestione degli alimenti. Al contrario, la rapidità della cottura in pentola a pressione consente di evitare le alterazioni che influiscono sulla leggerezza e la digeribilità degli alimenti. Cucinando in pentola a pressione, si assicurano delle cotture più appetitose e digeribili, preservando gli aromi.

Per consentire di incrementare sempre di più l'utilizzo della pentola a pressione, Lagostina propone una serie di accessori complementari dai molteplici benefici:

- il cestello perforato, indispensabile per cucinare ogni tipo di verdura, carne e pesce
- il cestello in filo per le verdure a foglia (come gli spinaci) o gli ingredienti di media dimensione (come le patate)
- la griglia per cuocere tranci di carne e pesce
- lo scodello: un cestello chiuso con il coperchio studiato appositamente per dolci, creme e sformati dolci o salati

# Componenti

**A** : Leva

**B** : Base del manico del coperchio

**C / F / G / H** : Valvola di esercizio\*

**D** : Indicazione di posizionamento della valvola\*

**E** : Condotto di scarico del vapore\*

**J** : Indicatore di sicurezza e indicatore di presenza di pressione: LEVERBLOCK®

**I** : Valvola di sicurezza

**K** : Guarnizione della pentola

**L** : Contrassegno « riempimento massimo »

**M** : Manici della pentola\*

**N** : Cestello\*

**O** : Eco Dose\*

# Descrizione

## NATURA DEI MATERIALI UTILIZZATI:

- Corpo e coperchio - acciaio inossidabile
- Valvola di esercizio - acciaio inossidabile e plastica
- Valvola di sicurezza : silicone
- Guarnizione - NBR/silicone
- Dispositivo LEVERBLOCK® - acciaio inossidabile e plastica
- Manici – acciaio inossidabile o materiale termoisolante \*
- Fondo - acciaio inossidabile e alluminio – compatibile con l'induzione
- Capacità nominale (modelli disponibili) : litri 3,5/5/6/7/9


### VALVOLE DI ESERCIZIO

#### Valvola 1 pressione\* (F, G, H)

Valvola a 1 pressione: 55 kPa (0,55 bar) - 112°C

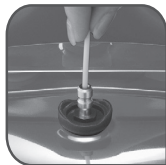
#### Valvola 2 pressioni\* (C)

 Posizione 1 → 40 kPa (0,40 bar) - 109°C

 Posizione 2 → 70 kPa (0,70 bar) - 115°C

# Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo

## Controllo della valvola di esercizio\*



- Verificare che il foro di uscita della valvola di esercizio non sia ostruito.

### Controllo della valvola di sicurezza

- Verificate che l'estremità in silicone della valvola di sicurezza sia mobile - **fig. 22**.

## Utilizzo

### Apertura

Aprire la pentola a pressione alzando la leva del coperchio - **fig. 1 e 2**. Spostate leggermente il coperchio sul lato - **fig. 3** ed estraetelo mantenendo questa inclinazione - **fig. 3**.

### Chiusura

Posizionate la mano all'estremità della leva - **fig.4**. Per chiudere la pentola a pressione, introducete il coperchio con la leva in posizione di apertura, tenendolo leggermente inclinato - **fig. 4**. Appoggiate la traversa sul bordo, poi abbassate completamente la leva - **fig. 5**.

## Precauzioni d'uso e riempimento minimo/massimo

- Non utilizzate in nessun caso la pentola a pressione senza acqua al suo interno poiché questo la deteriorerebbe gravemente.
- Minimo 25 cl (ovvero 1 Eco Dose) - **fig. 6**.
- Massimo 2/3 dell'altezza della pentola (riferimento indicato sulla parte esterna del recipiente di cottura) (L) - **fig. 7**.
- Non utilizzare sale grosso nella pentola a pressione, ma aggiungere sale fino a fine cottura. Si eviterà così la formazione di puntini che potrebbero alterare il fondo della pentola stessa.
- 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, i filetti di pesce ecc., non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 della sua altezza. Non utilizzate l'apparecchio per far cuocere alimenti come della composta di mela, dell'orzo perlato, dei fiocchi d'avena o altri cereali, della pasta, del rabarbaro, dei piselli spezzati, dei mirtilli, ecc. Hanno la tendenza a creare della schiuma e a scoppiettare. Rischierebbero di otturare la valvola di funzionamento.

Gli alimenti non devono essere avvolti in tessuto, carta o imballaggi di plastica durante la cottura.

Prima di ciascun utilizzo, verificate che la valvola di esercizio non sia ostruita - **fig. 20** e che la valvola di sicurezza sia mobile - **fig. 22**.

# Utilizzo dell'Eco Dose\*

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

 <b>1 ECO DOSE</b> = <b>25 CL</b>		CON CESTELLO	SENZA CESTELLO	
	Tempo di cottura		2 Eco Dosi = 50 cl	Da 1 a 7 min
Numero di Eco Dosi	1 Eco Dose = 25 cl			2 Eco Dosi = 50 cl

- Per le cotture a vapore con il cestello\*, mettere 50 cl d'acqua (ovvero 2 Eco Dosi). Gli alimenti presenti nel cestello\* non devono entrare a contatto con l'acqua - **fig. 8 e 9**. Non devono superare i 2/3 della pentola (riferimento indicato sulla parte esterna del recipiente di cottura) (L).
- Per le cotture a vapore senza cestello\* mettere 25 cl d'acqua (ovvero 1 Eco Dose - **fig.6**) se il tempo di cottura è compreso tra 1 e 7 minuti. Se il tempo di cottura è compreso tra 8 e 15 min mettere 50 cl d'acqua (ovvero 2 Eco Dosi).

## Consigli d'uso

Dopo aver rimosso la pentola a pressione dall'imballaggio, assicuratevi della sua integrità. In caso di dubbio, non utilizzatela e rivolgetevi al rivenditore o a un centro servizi autorizzato Lagostina. Gli elementi di imballaggio (sacchetti in plastica ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini. Al primo utilizzo, tutti i componenti che entrano in contatto con gli alimenti (comprese le valvole) devono essere lavati accuratamente.

## Prima della cottura

1. Prima di ogni utilizzo, verificare visivamente sotto la luce che il condotto di fuoriuscita del vapore (E) non sia ostruito - **fig. 20**.
2. Verificate che la valvola di sicurezza sia mobile (consultare i paragrafi «Pulizia» e «Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo») - **fig. 22**.
3. Chiudete la pentola a pressione- **fig. 4 e 5**.
4. Una volta chiuso il coperchio, mettete la pentola a pressione sulla fonte di calore, con la valvola di esercizio dal lato del muro, - **fig. 10** e impostate la valvola di esercizio come nelle figure seguenti - **fig. 11, 13, 15, 17 e 18**, secondo il tipo di valvola.

### VALVOLA A ROTAZIONE\* (G) & (H)

Mettere la valvola in posizione di cottura - **fig. 11 - fig. 13**.

## VALVOLA A MOLLA\* (F)

Mettere la valvola in posizione di cottura  - fig.15.

## VALVOLA A DUE PRESSIONI\* (C)

Per cuocere verdure e alimenti delicati

- Posizionate l'icona  sull'indicatore di posizione (D) - fig.17.

Per cuocere carne, pesce e cibi surgelati

- Posizionate l'icona  sull'indicatore di posizione (D) - fig.18.

## Durante la cottura

Cominciate la cottura a fuoco vivo.

Durante la fase di riscaldamento, dell'aria e del vapore escono dalla valvola di sicurezza. Tale fenomeno è normale : esso permette di eliminare l'ossigeno presente nella pentola e garantire così una conservazione migliore degli alimenti.

Nel giro di qualche minuto, l'indicatore di presenza di pressione si alza (J) : non è più possibile aprire la pentola a pressione.

Se l'indicatore di presenza di pressione (J) non si alza nel giro di qualche minuto, verificate che:

- la quantità di liquido presente nella pentola sia sufficiente
- la fonte di calore sia sufficientemente forte
- la pentola a pressione sia ben chiusa
- la valvola di funzionamento sia in posizione di cottura
- il vapore non esca dall'alto del coperchio. In questo caso, bloccate la cottura e fate controllare la vostra pentola a pressione in un centro autorizzato Lagostina.

Quando dalla valvola di funzionamento\* **C, F, G, H** fuoriesce un vapore continuo emettendo un suono regolare (SHHH), 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. È possibile continuare la cottura anche dopo l'apertura del coperchio, ad esempio per addensare le salse e i succhi, rimettendo la pentola a pressione aperta sulla fonte di calore.

Se la pentola a pressione sembra non funzionare correttamente, verificate :

1. La chiusura corretta del coperchio - **fig. 4 e 5**
2. Il buono stato della valvola di sicurezza (**I**)
3. Il corretto posizionamento della valvola di esercizio\* - **fig. 11, 13, 15, 17 e 18**
4. La fluidità di movimento del dispositivo di bloccaggio LEVERBLOCK® (**J**)
5. Il buono stato e il buon posizionamento della guarnizione (passate il vostro dito sulla guarnizione presente all'interno della pentola) (**K**)

## Fine cottura

Una volta terminata la cottura, spegnete la fonte di calore. Non dimenticate che se utilizzate una piastra elettrica convenzionale o in vetroceramica, dovete togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore per interrompere la cottura.


Lasciate uscire tutto il vapore, aprendo la valvola di esercizio\* (vedere i suggerimenti qui di seguito). Durante la fuoriuscita del vapore, fate attenzione al getto di vapore verticale. Una volta uscito tutto il vapore, l'indicatore di pressione LEVERBLOCK® (J) si abbassa e la pentola a pressione può essere aperta.

Non provate ad accelerare la fuoriuscita del vapore forzando l'apertura della pentola a pressione. Per accelerare la fuoriuscita del vapore, potete passare la pentola a pressione sotto l'acqua fredda del rubinetto - **fig.21**. Nei secondi successivi all'apertura può fuoriuscire del vapore: non passare le mani al di sopra.


### VALVOLE A ROTAZIONE\* (G) & (H)

Girate la valvola di un quarto di giro per far uscire il vapore - **fig. 12 - fig.14**.

### VALVOLA A MOLLA\* (F)

Girate la valvola di esercizio gradualmente (sentirete un movimento a sbalzi leggeri che indicano la progressione dell'espulsione del vapore e della pressione) fino alla posizione di fuoriuscita del vapore  - **fig.16**.

### VALVOLA A DUE PRESSIONI\* (C)

Girate la valvola di esercizio di un quarto di giro, fino alla posizione di fuoriuscita del vapore  - **fig.19**.

## Dispositivi di sicurezza

Per garantirvi il massimo della sicurezza, la vostra pentola a pressione Lagostina con sistema di apertura brevettato Lagoeasy'up® è dotato di 6 punti di sicurezza, 3 contro la sovrappressione:

- Primo dispositivo di sovrappressione: la valvola di sicurezza (I) libera la pressione e del vapore esce dal coperchio - **fig.23**.
- Secondo dispositivo per la sovrappressione : l'indicatore di sicurezza (J) si solleva, supera una tacca e si mantiene in posizione elevata, liberando così la pressione - **fig.23**.
- Terzo dispositivo per la sovrappressione: se si guastano anche i due primi dispositivi, le guarnizioni intorno alla valvola di sicurezza e al LEVERBLOCK® si comprime leggermente, in modo da liberare il vapore.

In caso di azionamento di uno dei dispositivi di sovrappressione :

- Spegnete la fonte di calore
- Se forzate l'apertura quando ancora in pressione (vedere pagina 8), un meccanismo impedisce l'apertura, ma permette il sollevamento della leva : in questo caso è sufficiente: riportare la leva in posizione orizzontale e aspettare che l'indicatore di sicurezza si riabbassi

- Se l'indicatore di sicurezza (J) è sollevato, riabbassatelo per aprire la pentola a pressione
- **Aprire**
- Verificate e pulite la valvola di esercizio, il condotto di scarico del vapore e la valvola di sicurezza

In caso di azionamento del secondo dispositivo o del terzo dispositivo di sicurezza della sovrappressione, vi raccomandiamo di far verificare la vostra pentola a pressione in un Centro assistenza autorizzato Lagostina.

## Pulizia

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio e per preservarne l'aspetto nel tempo, rispettate 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 presenta alcun inconveniente.**

**Lavate la vostra pentola a pressione dopo ogni utilizzo.**

Lavate la pentola con dell'acqua tiepida, alla quale avrete aggiunto del detersivo per i piatti. Utilizzate una spugna.

Procedere allo stesso modo per il cestello\*.

Lavate il coperchio sotto dell'acqua tiepida, con una spugna e del detersivo per i piatti, poi lasciate asciugare con l'impugnatura in posizione di apertura.

Non utilizzate mai prodotti abrasivi, candeggina o prodotti contenenti cloro.

**Tuttavia, se lo desiderate, soltanto la pentola in inox e il cestello\* possono essere lavati in lavastoviglie.**

**Se l'aspetto della vostra pentola è cambiato**

- Si è scurita : potete pulirla con un prodotto speciale per l'inox.
- Presenta dei riflessi iridescenti : pulirla con dell'aceto bianco o con un prodotto speciale inox.

**Se nella pentola a pressione si sono bruciati degli alimenti:**

- Lasciate la pentola a mollo per qualche tempo prima di lavarla.

**Dopo ogni utilizzo, lavate la vostra valvola di funzionamento, soltanto quando l'utensile è freddo :**

**• Per le valvole a rotazione:**

Estraete la parte mobile tirandola verso l'alto e controllate che i fori, compresi quelli della parte fissa, non siano ostruiti. Lavate la parte fissa e la parte mobile sotto un forte getto d'acqua, verificando che l'acqua esca dai fori. Rimontate poi la vostra valvola sul coperchio facendola girare leggermente e assicuratevi che sia posizionata in modo corretto.

- **Per la valvola a molla :**

Spingete la parte superiore mobile della valvola verso il basso e giratela fino a che la leva dell'indicatore di posizione sia allineata sull'indicazione «REMOVE» - **fig. 24**. Tirate la parte superiore della valvola verso l'alto - **fig. 25**. Sciacquate sotto l'acqua la parte superiore della valvola e verificate che non sia ostruita. Se è ostruita, pulitela con uno stuzzicadenti. Per riposizionare la valvola, mettete la parte superiore mobile sul condotto di scarico del vapore, allineando la leva dell'indicatore di posizione sull'indicazione «REMOVE». Spingetela verso il basso e giratela per allineare la leva sull'icona dello scarico del vapore.

Fig. 24



Fig. 25



- **Per la valvola a due pressioni :**

Posizionate la leva della valvola sulla posizione di scarico del vapore- **fig. 26**, spingete l'anello metallico verso il basso e ruotatelo fino alla posizione « REMOVE ». Tirate la parte superiore verso l'alto - **fig. 27**. Sciacquate sotto l'acqua la parte superiore della valvola e verificate che non sia ostruita. Se è ostruita, pulitela con uno stuzzicadenti. Per riposizionare la valvola, mettete la parte superiore mobile sul condotto di scarico del vapore, allineando la leva dell'indicatore di posizione sull'indicazione «REMOVE». Spingete l'anello metallico verso il basso e ruotate la valvola fino alla posizione di scarico del vapore.

Fig. 26



Fig. 27



## Manutenzione

**Sostituzione della guarnizione della pentola.** Consigliamo di sostituire la guarnizione posizionata sul bordo superiore della pentola a pressione ogni 5 anni. Questa operazione deve essere effettuata presso un centro autorizzato Lagostina.

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



# Fonti di calore compatibili

GAS



ELETTRICITÀ  
(Piastra di ghisa)



ELETTRICITÀ  
(Piastra radiante o alogena  
in vetroceramica)



ELETTRICITÀ  
(Piastra a induzione in  
vetroceramica)



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 o a induzione, accertarsi che le piastre e il fondo della pentola siano puliti. Evitare di far scivolare la pentola sulle piastre. Sollevarla.
  - 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.
- Non riscaldate la pentola vuota: così facendo si rischia di danneggiarla.**

## Garanzia

**Il recipiente di cottura della vostra pentola a pressione Lagostina è garantito 25 anni contro :**

- Qualsiasi difetto legato alla struttura metallica
- Qualunque danno prematuro del metallo di base, nell'ambito dell'utilizzo previsto dalle istruzioni.

Gli altri pezzi della pentola a pressione sono garantiti per qualsiasi difetto di fabbricazione o di materiale, 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.

**La presente garanzia esclude:**

- I danni causati da utilizzi imprudenti, quali: urti, cadute, inserimento in forno, inserimento in lavastoviglie ecc.
- I pezzi soggetti a usura : guarnizioni, manici, cestello, valvola di funzionamento.

**I centri assistenza autorizzati Lagostina sono gli unici abilitati ad applicare la garanzia.**

**Per qualsiasi problema, contattare il Centro assistenza autorizzato Lagostina: le coordinate relative ai rispettivi paesi sono reperibili alla fine delle presenti istruzioni.**



## Marche di legge

Marche di legge	Posizione
Marchio	Sul coperchio, sulla pentola e sul fondo esterno della pentola
Anno e lotto di fabbricazione Riferimento modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione superiore di funzionamento (PF)	Sul coperchio
Capacità	Sulla pentola
Indirizzo del produttore	Sul fondo esterno della pentola



### 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*

Il piacere italiano di fare buona cucina.

SCARICA SUBITO L'APP



A TUTTO VAPORE®

8900527355



Lagostina S.p.A  
Via Magenta, 6  
28887 Omegna (Verbania) - Italia



[www.lagostina.it](http://www.lagostina.it) - [info.lagostina.it@groupeseb.com](mailto:info.lagostina.it@groupeseb.com)

**CE**  
Sistema qualità  
certificato ISO 9001