

ACCESSORI PER PENTOLA A PRESSIONE

MANUALE D'ISTRUZIONI





1.Cestello in filo : per cottura a vapore di verdure a foglia (spinaci, erbe, verdure varie).

2.Cuocivapore : per cottura a vapore di verdure in foglia, verdure varie intere o a cubetti, legumi (piselli, fagioli, fagiolini) per carni e pesce da lessare.

3.Scodello : per cottura a vapore di primi piatti, carni, pesce, piatti misti, verdure, dolci.

4.Griglia : per cottura a vapore di carni, pesce in trancio e verdure affettate (patate, carciofi, carote, cipolle).

AL PRIMO UTILIZZO

Togliere l'imballaggio, le etichette e gli adesivi. Lavare con acqua calda e detersivo per stoviglie, sciacquare e asciugare con cura.

ATTENZIONE

Posizionare l'accessorio all'interno della vostra pentola a pressione avendo cura di inserire sempre almeno una ecodose di liquidi (1 ecodose = 250 ml) per permettere la cottura a vapore: non utilizzare mai a secco per evitare di danneggiare la pentola e l'accessorio; non inserire l'accessorio a pentola calda. Prestare particolare attenzione se si cucina in presenza di bambini, animali o altre persone. Asciugare con cura dopo ogni lavaggio.

ESTRAZIONE DELL'ACCESSORIO

A cottura ultimata fate sfiatare gradualmente la vostra pentola a pressione e togliete l'accessorio prestando particolare attenzione per evitare scottature dal momento che questo sarà molto caldo: potete aiutarvi con una forchetta e sollevare il manico in filo e/o il coperchio dove presente.

PULIZIA

Per la pulizia è sufficiente un po' d'acqua calda e una spugna impregnata di detersivo per stoviglie. Evitare l'utilizzo di pagliette metalliche o polveri abrasive. Nel caso si siano bruciati degli alimenti, riempire l'articolo con acqua tiepida e lavarlo dopo qualche ora. Il prodotto è conforme alla normativa in vigore in materia di compatibilità dei materiali a contatto con gli alimenti.

GARANZIA

La garanzia di 2 anni copre il prodotto per i difetti di fabbricazione. Questa garanzia non copre i danni dovuti a un uso scorretto o a un utilizzo professionale, né i danni sopraggiunti in seguito a urti o cadute. La garanzia non copre la normale usura: macchie, decolorazioni e/o graffi all'interno o all'esterno dell'articolo. Gli effetti e i danni causati da un lavaggio in lavastoviglie non sono coperti dalla garanzia. È importante attenersi alle presenti istruzioni d'uso, poiché la garanzia Lagostina dipende dal rispetto delle raccomandazioni qui indicate.

NOTE

I tempi di cottura e i quantitativi degli alimenti indicati nelle tabelle sono indicativi e possono variare in base al modello e al litraggio della pentola a pressione, nonché all'alimento stesso. I tempi sono intesi per pentola a pressione tradizionale a una pressione e per pentola a pressione tradizionale a due pressioni in posizione 1.

GRIGLIA			
PESCI LESSATI	QUANTITA'	ACQUA	TEMPO
branzino in tranci		1 ecodose (250 ml)	8-10 min
coda di rospo in tranci		1 ecodose (250 ml)	10-12 min
cozze	1 kg	1 ecodose (250 ml)	10 min
filetti di sogliola		1 ecodose (250 ml)	6-8 min
gamberetti	0,5 kg	1 ecodose (250 ml)	6-8 min
merluzzo a pezzi	0,5 kg	1 ecodose (250 ml)	14-15 min
nasello in tranci		1 ecodose (250 ml)	8 min
orata al cartoccio		1 ecodose (250 ml)	10-12 min
palombo in tranci		1 ecodose (250 ml)	10-12 min
pesce persico	1 kg	1 ecodose (250 ml)	6-8 min
pesce spada in tranci		1 ecodose (250 ml)	10-12 min
scampi	0,5 kg	1 ecodose (250 ml)	5 min
tonno in tranci		1 ecodose (250 ml)	15 min
trota intera o a pezzi		1 ecodose (250 ml)	1-1,5 min

CUOCIVAPORE O CESTELLO			
FRUTTA FRESCA	QUANTITA'	ACQUA	TEMPO
albicocche	0,5 kg	1 ecodose (250 ml)	2 min
ciliegie	0,5 kg	1 ecodose (250 ml)	2 min
pesche	0,5 kg	1 ecodose (250 ml)	2 min
mele	0,5 kg	1 ecodose (250 ml)	4-5 min
pere	0,5 kg	1 ecodose (250 ml)	2-3 min

CUOCIVAPORE O CESTELLO			
VERDURE FRESCHE	QUANTITA'	ACQUA	TEMPO
asparagi interi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	4-5 min
barbabietole intere	1 kg	1 ecodose (250 ml)	18-20 min
barbabietole tagliate	1 kg	1 ecodose (250 ml)	15-18 min
broccoli	1 kg	1 ecodose (250 ml)	8 min
carciofi a pezzi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	12-14 min
carciofi interi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	12-15 min
carote a pezzi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	4-6 min
carote intere	1 kg	1 ecodose (250 ml)	5-6 min
cavolfiore a pezzi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	4-5 min
cavolfiore intero	1 kg	1 ecodose (250 ml)	6-8 min
cavolo	1 kg	1 ecodose (250 ml)	10-12 min
cicoria	1 kg	1 ecodose (250 ml)	3-4 min
cipolle a pezzi e cipolline	1 kg	1 ecodose (250 ml)	5-6 min
cipolle intere	1 kg	1 ecodose (250 ml)	8-10 min
coste	1 kg	1 ecodose (250 ml)	7-8 min
fagioli freschi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	15-20 min
fagiolini verdi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	3-4 min
fave	1 kg	1 ecodose (250 ml)	5-6 min
funghi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	4-5 min
melanzane	1 kg	1 ecodose (250 ml)	7-8 min
patate a pezzi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	5-6 min
patate intere	1 kg	1 ecodose (250 ml)	12-14 min
patate novelle	1 kg	1 ecodose (250 ml)	10-12 min
piselli verdi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	2-3 min
pomodori	1 kg	1 ecodose (250 ml)	2-3 min
porro	1 kg	1 ecodose (250 ml)	5-6 min
rape a pezzi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	12-14 min
rape intere	1 kg	1 ecodose (250 ml)	14-16 min
scorzanera	1 kg	1 ecodose (250 ml)	7-8 min
sedano a pezzi	1 kg	1 ecodose (250 ml)	7-8 min
spinaci	1 kg	1 ecodose (250 ml)	3-4 min
verza	1 kg	1 ecodose (250 ml)	4-5 min
zucca a pezzettini	1 kg	1 ecodose (250 ml)	3-4 min
zucca a fette	1 kg	1 ecodose (250 ml)	5-6 min
zucchine	1 kg	1 ecodose (250 ml)	2-3 min