



Il piacere italiano di fare buona cucina.

- Pentola a pressione / Pressure cooker
Autocuiseur / Olla a presión
Hogedrukpan / 自動蒸鍋 -

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

800-014122

Only for Italy

Tel. +39 0323 6521
www.lagostina.com - info.lagostina.it@groupeseb.com



Sistema qualità
certificato ISO 9001



RACCOLTA CARTA



8 002531 547957



Il piacere italiano di fare buona cucina.

www.agenceimagin.fr - 300.002.0000.20 LI45 ED01 11.21

MANUALE D'ISTRUZIONI - INSTRUCTIONS FOR USE
NOTICE D'UTILISATION - MANUAL DE INSTRUCCIONES
GEBRUIKSAANWIJZING - 使用说明、保修

www.lagostina.com



L'impegno Lagostina :
migliorare costantemente la qualità e le prestazioni
delle nostre pentole a pressione.

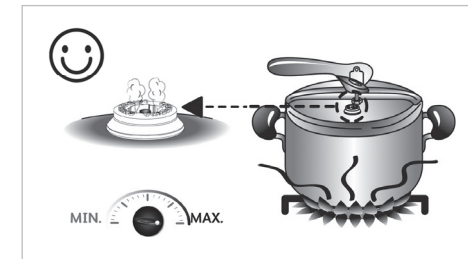
Per questo motivo abbiamo sviluppato la nuova valvola di sicurezza che dal 2013 è in dotazione su tutti i nostri modelli di pentole a pressione tradizionali.

I VANTAGGI CHE OFFRE :

1. Un doppio sistema meccanico e indipendente di sicurezza
2. La possibilità di ripristinare da soli e con facilità la valvola in caso di attivazione del primo livello di sicurezza
3. Lo scarico del vapore che consente di far uscire l'aria all'inizio della cottura, limitando così l'ossidazione degli alimenti e assicurando al contempo una cottura più rapida.

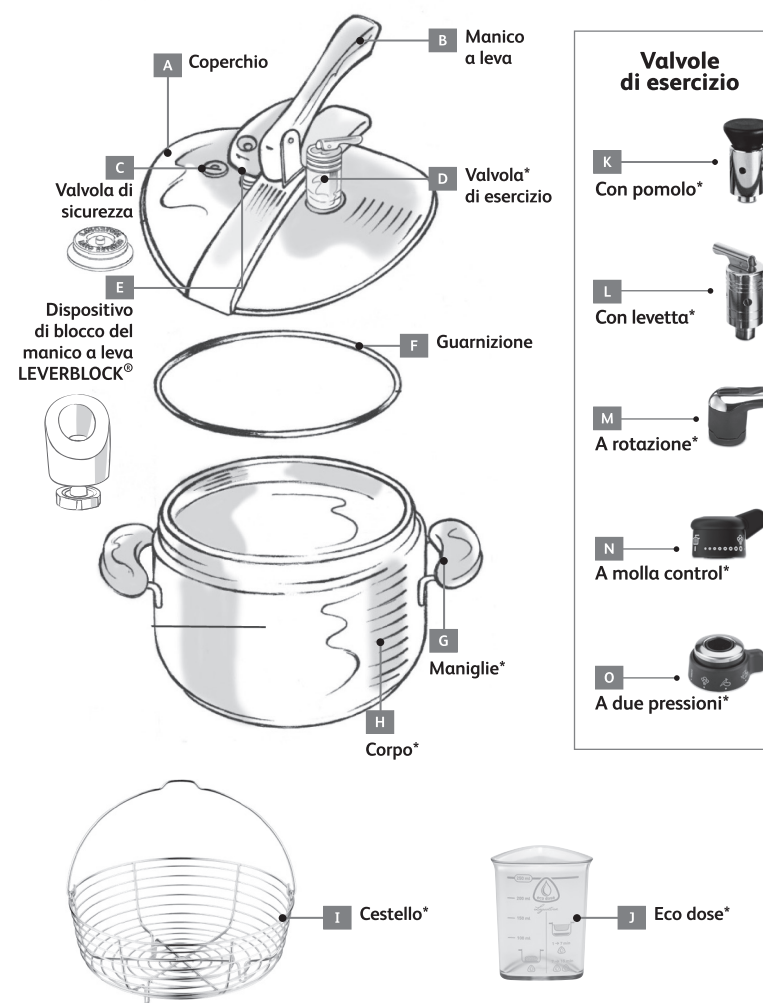
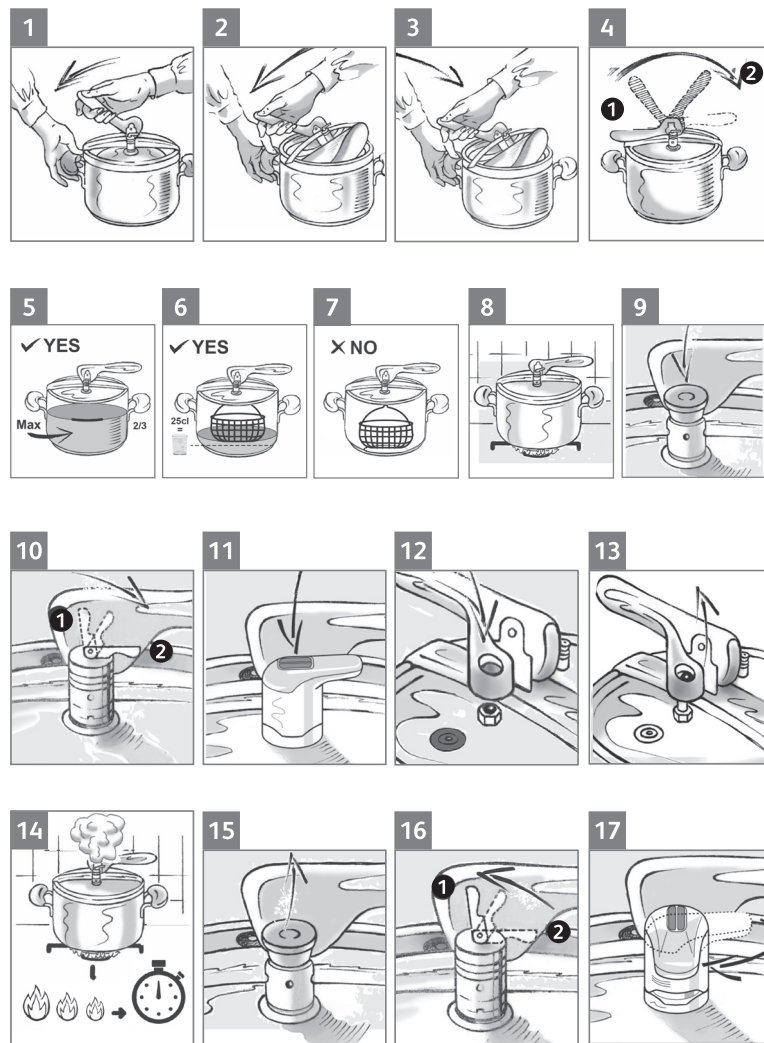


Prima di iniziare la cottura, verificare sempre che la valvola di sicurezza sia correttamente posizionata.



Prima dell'aumento di pressione, l'aria contenuta nella pentola a pressione esce dalla valvola rilasciando delle emissioni di vapore per qualche istante. Raggiunta una certa temperatura, quando l'aria è stata quasi del tutto espulsa, l'emissione si arresta e inizia la cottura a pressione.

Per saperne di più su come effettuare una corretta manutenzione e sostituzione della valvola si rimanda alle istruzioni riportate di seguito.



Valvole di esercizio



AUSTRALIA

AUSTRALIA & NEW ZEELAND
 Groupe SEB Australia
 Suite 4, Level 3, 2-4 Lyon Park Road
 Macquarie Park, NSW 2113
 Australia
 atyourservice@groupeseb.com
 ☎ 1300 307 824

* a seconda del modello - *depending on the model - *selon le modèle - *je nach Modell - *afhankelijk van het model - *según los modelos - *conforme o modelo - *bazi modellerde - *取决于产品型号 - *視型號而定

LA COTTURA IN PENTOLA A PRESSIONE

I vantaggi della cottura a pressione riconosciuti sono la riduzione dei tempi di cottura e di conseguenza il risparmio di energia. Grazie alla riduzione dei tempi di cottura e alla scarsa presenza di ossigeno, le vitamine, nonché le proteine presenti negli alimenti crudi, risultano alterate solo in misura ridotta. Durante la cottura in pentola a pressione l'aria viene espulsa nella fase iniziale di aumento della temperatura e di formazione del vapore, fuoriuscendo ancor prima dell'inizio della cottura a temperatura di regime. Anche i sali minerali, che solitamente si disperdono nel liquido di cottura, beneficiano di questa tecnica che richiede poca acqua. La pentola a pressione è anche utile per quanto riguarda la cottura delle 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 diffondere sempre di più l'utilizzo della pentola a pressione, Lagostina propone una serie di accessori:

- il cestello perforato, indispensabile per cucinare ogni tipo di verdura, carne e pesce
- il cestello in filo per le verdure a foglia o intere
- la griglia per cuocere tranci di carne e pesce
- lo scodello per realizzare flan, torte, omelette e salse

Precauzioni importanti

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle esigenze essenziali di sicurezza della Direttiva n°2014/68/UE delle attrezzature a pressione. È importante che leggete tutte queste raccomandazioni:

- Come per ogni apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza se utilizzate la pentola a pressione in presenza di bambini.
- Non mettete la pentola a pressione in un forno riscaldato.
- Quando la pentola è in pressione spostatela con un minimo di cautela. Non toccate le superfici calde. Utilizzate i manici della pentola. Utilizzate delle presine se necessario.
- Non utilizzate mai il manico del coperchio per trasportare la pentola a pressione.
- Non utilizzate la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello a cui è destinata.
- Questa pentola a pressione cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare delle lesioni dovute a scottature.

Assicuratevi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente prima di metterla in funzione (vedere capitolo Apertura - Chiusura).

- Non aprite mai la pentola a pressione forzandola. Assicuratevi che la pressione interna sia scaricata.
- Non utilizzate mai la pentola a pressione senza liquidi perché la rovinereste gravemente.
- Utilizzate solo fonti di calore compatibili.
- Non riempite la pentola a pressione oltre i 2/3 della sua capacità. Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate o le composte... non riempite la pentola a pressione oltre la metà della sua capacità.
- Non utilizzate del sale grosso nella vostra pentola a pressione, aggiungete a fine cottura del sale fino.
- Le carni con una pelle superficiale che rischia di

gonfiarsi sotto effetto della pressione (es. lingua di manzo) devono essere bucate prima della cottura. A fine cottura, se la pelle della carne presenta un aspetto rigonfio, aspettate prima di tirarla fuori dalla pentola a pressione.

- In caso di cottura di alimenti densi (piselli secchi...), la pentola a pressione deve essere leggermente scossa prima dell'apertura per evitare che questi alimenti fuoriescano.
- Verificate prima di ogni utilizzo che le valvole e l'apertura di sfogo del vapore non siano ostruiti (vedere capitolo Manutenzione e pulizia).
- Non utilizzate la pentola per friggere sotto pressione con dell'olio.
- Non intervenite sul sistema di sicurezza se non per effettuare le operazioni descritte per la pulizia e la manutenzione.
- Cambiate la guarnizione della pentola ogni cinque anni. Questa operazione deve essere effettuata in un Centro Assistenza Autorizzato Lagostina.
- Utilizzate solo ricambi originali Lagostina corrispondenti al vostro modello. In particolare, utilizzate una pentola e un coperchio Lagostina.
- Non utilizzate la pentola a pressione per conservare degli alimenti acidi o salati prima e dopo la cottura.
- Non cucinate ricette a base di latte nella vostra 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.
- Assicuratevi che la valvola sia in posizione di decompressione prima di aprire la pentola a pressione.

CONSERVATE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI

Componenti della pentola a pressione

- | | |
|---|------------------------|
| A : Coperchio | F : Guarnizione |
| B : Manico a leva | G : Maniglie* |
| C : Valvola di sicurezza | H : Corpo* |
| D : Valvola di esercizio* | I : Cestello* |
| E : Dispositivo di blocco del manico a leva: LEVERBLOCK® | J : Eco Dose* |

Descrizione del prodotto

NATURA DEI MATERIALI UTILIZZATI

- **Corpo e coperchio** - acciaio inossidabile
- **Valvola di esercizio** - acciaio inossidabile, plastica, ottone rivestito
- **Valvola di sicurezza** - corpo valvola in silicone, inserto in acciaio inossidabile
- **Guarnizione** - NBR/silicone
- **Dispositivo LEVERBLOCK®** - acciaio inossidabile, alluminio anodizzato
- **Coprimaniglie** - materiale termoindurente
- **Fondo** - acciaio inossidabile, alluminio

Capacità nominale (modelli disponibili): lt. 3,5/5/6/7/9/12

Pressione di esercizio:*
Valvole a 1 pressione: 55 kPa (0,55 bar) 112 °C
Valvole a 2 pressioni*
Posizione 1 → 40 kPa (0,40 bar) 109 °C
Posizione 2 → 70 kPa (0,70bar) 115 °C

FONTI DI CALORE COMPATIBILI*

- Le sorgenti delle fonti di calore che possono essere utilizzate sono indicate sul prodotto e sull'imballaggio.
- La pentola a pressione può essere utilizzata su tutte le fonti di calore compresa l'induzione.
- Nel caso di utilizzo su piastra elettrica e induzione, impiegate una piastra di diametro pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.
- Nel caso di utilizzo su piastra in vetroceramica, assicuratevi che il fondo della pentola sia perfettamente pulito.
- Nel caso di utilizzo su gas, la fiamma non deve oltrepassare il diametro della pentola.
- Assicuratevi che la pentola a pressione sia posta al centro della fonte di calore usata.

Non fate scaldare la pentola quando è vuota, perché rischiereste di danneggiare l'utensile.

MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

- Per la sostituzione dei pezzi o per effettuare delle riparazioni, affidatevi a un Centro Assistenza Autorizzato Lagostina.
- Utilizzate solo pezzi originali Lagostina corrispondenti al vostro modello.
- Il mese, l'anno ed il numero di fabbricazione riportato all'interno del coperchio garantiscono la tracciabilità del prodotto.

La sig

Questa pen

LEVERBLOCK

Il dispositiv
della pentol

VALVOLA D

Il dispositiv

- **Primo liv**
Quando la
in acciaio s
fuoriuscire i
Spegner la
Aprire la pe
la parte fiss
dai fori. Pul
spingendole

Fig. 18

- **Secondo**
Quando la p

Fig. 20

Qualora si v
raffreddare
riposizionar
Centro Assi

Dopo aver
In caso di
Assistenza
espanso ec
utilizzo tut
valvole), d
pentola.

La sicurezza Lagostina

Questa pentola è dotata di dispositivi che garantiscono la massima sicurezza:

LEVERBLOCK®

Il dispositivo di blocco LEVERBLOCK®, oltre a segnalare la presenza di pressione all'interno della pentola, impedisce l'apertura del coperchio sino alla totale fuoriuscita del vapore.

VALVOLA DI SICUREZZA

Il dispositivo di sicurezza è costituito da due livelli di intervento meccanici e separati.

• Primo livello di intervento

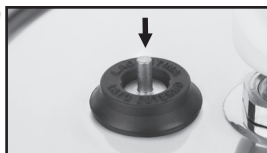
Quando la pressione nella pentola aumenta in modo anomalo, il dispositivo interno in acciaio si solleva fermandosi nella posizione alta nel corpo in silicone, lasciando fuoriuscire il vapore in eccesso (fig. 18).

Spegnere la fonte di calore, lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione. Aprire la pentola. Controllare ed eventualmente lavare sotto un forte getto d'acqua sia la parte fissa che la parte mobile della valvola d'esercizio, verificando che l'acqua esca dai fori. Pulire la valvola di sicurezza. Riposizionare a questo punto l'inserto in acciaio spingendolo verso il basso (fig. 19) per ripristinare la posizione corretta (fig. 31).

Fig. 18



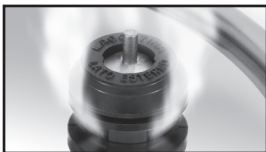
Fig. 19



• Secondo livello di intervento

Quando la pressione è oltre il primo livello la valvola si solleva dalla sua sede (fig. 20).

Fig. 20



Qualora si verificasse il secondo livello di intervento spegnere la fonte di calore, lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione. Non è consigliato cercare di riposizionare la valvola di sicurezza, tale operazione deve essere effettuata presso un Centro Assistenza Lagostina.

Istruzioni d'uso

Dopo aver tolto la pentola dall'imballaggio, assicuratevi dell'integrità della stessa. In caso di dubbio non utilizzate la pentola e rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro Assistenza Autorizzato. Gli elementi di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso ecc.), non devono essere lasciati alla portata dei bambini. Prima del primo utilizzo tutti i componenti che vengono a contatto con gli alimenti (comprese le valvole), devono essere lavati accuratamente. Rimuovete eventuali etichette dalla pentola.

COME APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE

Aprire la pentola alzando il manico a leva del coperchio, rovesciandolo come nella figura (fig. 1). Estraete il coperchio tenendolo leggermente inclinato (fig. 2).

COME CHIUDERE LA PENTOLA A PRESSIONE

Per chiudere la pentola introducete il coperchio con il manico in posizione di apertura, tenendolo leggermente inclinato (fig. 3). Appoggiate la traversa sul bordo quindi ruotate il manico a leva dalla posizione ❶ alla posizione ❷. (fig. 4)

PRECAUZIONI D'USO E DI RIEMPIMENTO

Non utilizzate mai la pentola senza aggiungervi liquido, ciò la deteriorerebbe gravemente. Rispettate il livello massimo indicato dalla tacca (fig. 5). Il livello minimo (fig. 6) corrisponde a 25cl o un Eco Dose*.

Sciogliete il sale mescolando il liquido o gli altri ingredienti per evitare di intaccare l'acciaio. Nel caso della preparazione di alimenti che aumentino di volume o producano schiuma durante la cottura, come il riso o i legumi secchi, non superate la metà della capacità di riempimento.

Prestare particolare attenzione nel caso della preparazione di cibi come composta di mele, orzo perlato, fiocchi d'avena o altri cereali, pasta, rabarbaro, piselli spezzati, mirtilli poiché questi alimenti tendono a fare schiuma e scoppiettare e potrebbero otturare la valvola di esercizio. Gli alimenti non devono essere avvolti in tela, carta o involucri di plastica durante la cottura.

Prima di ogni utilizzo verificate che la valvola di esercizio non sia ostruita.

Uso dell' Eco Dose*

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

COTTURA A VAPORE SENZA CESTELLO		COTTURA A VAPORE CON/ SENZA CESTELLO	1 Eco Dose = 250ml (25cl)
 Cottura compresa tra:	1 → 7 min	8 → 15 min	
 Numero di Eco Dose:			

Per delle cotture a vapore con cestello, mettere 50 cl d'acqua (ovvero 2 eco dosi). Per delle cotture a vapore senza cestello, mettere 25 cl d'acqua (ovvero 1 eco dose) se il tempo di cottura è compreso tra 1 e 7 min. Se il tempo di cottura è compreso tra 8 e 15 min, mettere 50 cl d'acqua (ovvero 2 eco dosi).

Cottura

Per iniziare la cottura, una volta chiuso il coperchio, appoggiate la pentola sulla fonte di calore in modo stabile, con la valvola di sicurezza rivolta verso la parete, (fig. 8) e chiudete la valvola di esercizio come mostrato nelle figure seguenti : (fig. 9 / 10 / 11) e come indicato sotto per ogni tipo di valvola.

VALVOLA CON POMOLO* (K)

Chiudete la valvola spingendo il pomolino verso il basso, con una leggera pressione. (fig. 9)

VALVOLA CON LEVETTA* (L)

Chiudete la valvola abbassando completamente la levetta in posizione orizzontale (fig. 10).

VALVOLA A ROTAZIONE* (M)

Mettere la valvola in posizione di cottura (fig. 11), con la leva posta parallelamente al manico a leva.

VALVOLA A

Posizionare
fino alla pos

VALVOLA A

Per cucinar

- Posizionat
- all'indicato

Per cucinar

- Posizionat
- all'indicato

Prima di in
LEVERBLO

Iniziate la
di blocco d
aria e vapo
rovini le vit

Quando la
sede del m
presenza di

In caso di
del vapore
Lagostina.

da un sibilo
Il tempo d
questo mon

Durante la c
mantenena
Lo scarico

valvola di e
possibile.
Considerat

contatto co
Qualora si v
la cottura e
e «Manuten

Per i mode

Scari

Al termine
di utilizzo o
la pentola

totalmente
Durante la
Non aprite

(decompre
originale (

LEVERBLO

* a seconda

VALVOLA A MOLLA CONTROL* (N)

Posizionare la levetta dell'indicatore di posizione a linguetta fino alla posizione  - fig. 21

VALVOLA A DUE PRESSIONI* (O)

Per cucinare gli alimenti delicati ed i legumi

- Posizionate la figura  sulla valvola allineata all'indicatore di posizione (P) - fig. 22

Per cucinare le carni, il pesce e gli alimenti surgelati :

- Posizionate la figura  sulla valvola allineata all'indicatore di posizione (P) - fig. 22

Fig. 21



Fig. 22



Prima di iniziare la cottura verificate che il dispositivo di blocco del manico a leva **LEVERBLOCK®** sia abbassato. (fig. 12)

Iniziate la cottura a fuoco alto. Nella fase iniziale del riscaldamento, dal dispositivo di blocco del manico a leva **LEVERBLOCK®** e dalla valvola di sicurezza, fuoriescono aria e vapore. Questo sistema permette che l'ossigeno presente nella pentola non rovini le vitamine e i sapori.

Quando la pentola è in pressione il **LEVERBLOCK®** si alza e si inserisce nell'apposita sede del manico a leva impedendo l'apertura accidentale del coperchio e segnalando la presenza di pressione nella pentola. (fig. 13)

In caso di dubbio, spegnete la fonte di calore e verificate che i condotti di uscita del vapore siano liberi, oppure richiedete un controllo presso un Centro Assistenza Lagostina. Quando dalla valvola di esercizio comincia ad uscire vapore accompagnato da un sibilo riducete al minimo la fiamma.

Il tempo di cottura indicato nelle ricette e nelle tabelle va conteggiato a partire da questo momento. (fig. 14)

Durante la cottura, controllate l'uscita regolare di vapore della valvola di funzionamento, mantenendo al minimo la fonte di calore; in questo modo, economizzerete dell'energia. Lo scarico di vapore intermittente non indica comunque il malfunzionamento della valvola di esercizio; agite sulla regolazione del calore per stabilizzare la valvola il più possibile.

Considerate sempre che il vapore che esce dalle valvole è a temperatura elevata e a contatto con la pelle può procurare scottature.

Qualora si verificasse l'intervento della valvola di sicurezza, sospendete immediatamente la cottura ed eseguite le operazioni indicate nella parte «La sicurezza Lagostina» (pag.3) e «Manutenzione» (pag.7).

Per i modelli dotati di manicature metalliche utilizzate delle presine.

Scarico del vapore

Al termine del tempo di cottura spegnete la fonte di calore. Ricordate che nel caso di utilizzo di una piastra elettrica tradizionale o in vetroceramica, occorre spostare la pentola dalla fonte di calore per interrompere la cottura. Fate quindi scaricare totalmente il vapore aprendo la valvola di esercizio come mostrato nelle figure.

Durante la decompressione fare attenzione al getto di vapore verticale.

Non aprite mai la pentola se la valvola di esercizio non è in posizione di scarico vapore (decompressione) e controllate che il **LEVERBLOCK®** sia tornato nella posizione originale (abbassato). Non cercate mai di forzare l'apertura del coperchio se il **LEVERBLOCK®** è alzato.

* a seconda del modello

VALVOLA CON POMOLO* (K)

Aprire la valvola sollevando la parte mobile verso l'alto fino all'arresto intermedio (fig. 15), senza estrarla dalla parte fissa, assicurandovi che la fuoriuscita di vapore sia continua. Al termine della fuoriuscita del vapore, fate oscillare la parte mobile della valvola per assicurarvi che la pentola sia totalmente scarica.

VALVOLA CON LEVETTA* (L)

Aprire la valvola alzando la levetta fino ad agganciarla nella posizione ① (valvola aperta) (fig. 16). Al termine della fuoriuscita del vapore, fate oscillare la parte mobile della valvola, con l'aiuto di una forchetta, per assicurarvi che la pentola sia totalmente scarica.

VALVOLA A ROTAZIONE* (M)

Ruotate la valvola di un quarto di giro per far fuoriuscire il vapore (fig. 17)

VALVOLA A MOLLA CONTROL* (N)

Ruotate la valvola di esercizio in modo graduale (sentirete un movimento a leggeri scatti che definiscono la progressione nello scarico del vapore e della pressione) fino alla posizione ☞

VALVOLA A DUE PRESSIONI* (O)

Ruotate la valvola di esercizio di un quarto di giro o fino alla posizione ☞ per fare uscire il vapore (fig. 23).

Fig. 23



Dopo lo scarico del vapore

Verificate che il LEVERBLOCK® sia abbassato (fig.12) in modo che la pentola a pressione non sia più in pressione. Se per alcuni secondi dopo l'apertura fuoriesce vapore, non mettete la mano sopra.

Non aprite mai la vostra pentola forzandola per scaricare il vapore: potete mettere la vostra pentola sotto l'acqua calda prima e fredda poi per una decompressione rapida.

Pulizia

Al fine di mantenerla in perfette condizioni di esercizio, la pentola a pressione deve essere accuratamente tenuta pulita in tutte le sue parti. Lavate la pentola dopo ogni utilizzo: un contatto prolungato con alimenti salati o acidi potrebbe intaccare il metallo e dar luogo alla formazione di macchie o aloni all'interno della pentola. Questi possono essere rimossi utilizzando succo di limone o aceto diluito o con un normale detergente per l'acciaio inossidabile. Queste macchie, non riconducibili a difetti di fabbricazione, non alterano minimamente la qualità e la funzionalità dell'utensile.

Dopo ogni utilizzo, pulite la vostra valvola di funzionamento.

PER LE VALVOLE A POMELLO, A LEVA O ROTATIVE (solo sul prodotto freddo):

Fate uscire la parte mobile tirando verso l'alto e controllate che i fori, compresi quelli delle parti fisse, non siano ostruiti. Lavate sia la parte fissa che la parte mobile sotto un forte getto d'acqua verificando che l'acqua esca dai fori. Dopo il lavaggio rimontate la valvola sul coperchio facendola ruotare leggermente e assicuratevi che sia posizionata correttamente.

PULIZIA DELLA VALVOLA A MOLLA CONTROL (solo sul prodotto freddo):

Spingete la parte superiore mobile della valvola verso il basso e ruotatela fino ad allineare la levetta dell'indicatore di posizione con la scritta «RIMUOVERE» (fig. 24). Tirate la parte superiore della valvola verso l'alto (fig. 25). Sciacquate la parte superiore della valvola e assicuratevi che non sia ostruita. In caso di ostruzione pulirla con un cotton fioc o uno stuzzicadenti.

Per riposizionare il coperchio, tirate la levetta con la scritta «RIMUOVERE» verso il basso.

Fig. 24



PULIZIA DEL COPERCHIO

Posizionate il coperchio sul piano di cottura e spingete l'indicatore di posizione verso il basso. Tirate la parte superiore della valvola verso l'alto e assicuratevi che non sia ostruita. Per riposizionare il coperchio, tirate la levetta con la scritta «RIMUOVERE» verso il basso.

Fig. 26



È possibile addensare il vapore.

In caso di necessità:

- 1) La corretta posizione della valvola.
- 2) L'integrità della valvola.
- 3) Il corretto funzionamento della valvola.
- 4) Lo scorrimento della valvola.
- 5) La tenuta della valvola.

In caso di necessità:

Per il lavaggio, lavate il coperchio con acqua calda e sapone.

SOSTITUZIONE

Rimuovete il coperchio dalla pentola (fig. 28). Pulite il foro di ventilazione con un cotton fioc o uno stuzzicadenti. Procedete allo stesso modo per la valvola.

Per riposizionare la valvola, posizionate la parte superiore mobile della valvola sul caminetto di scarico vapore (fig. 25), allineando la levetta dell'indicatore di posizione con la scritta «RIMUOVERE» (fig. 24). Spingete verso il basso e ruotate per allineare la levetta con il simbolo dello scarico vapore.

Fig. 24



Fig. 25



PULIZIA DELLA VALVOLA A DUE PRESSIONI (solo sul prodotto freddo):

Posizionate la levetta della valvola sulla posizione di scarico del vapore (fig. 26), spingete l'anello metallico verso il basso e girate sulla posizione «REMOVE».

Tirate la parte superiore verso l'alto (fig. 27). Sciacquate la parte superiore della valvola e assicuratevi che non sia ostruita. In caso di ostruzione pulirla con un cotton fioc o uno stuzzicadenti.

Per riposizionare la valvola: posizionate la parte superiore mobile della valvola sul caminetto di scarico vapore, allineando la levetta dell'indicatore di posizione con la scritta «REMOVE». Spingete l'anello metallico verso il basso e girate la valvola sulla posizione di scarico del vapore.

Fig. 26



Fig. 27



È possibile continuare la cottura, anche dopo l'apertura del coperchio, ad esempio per addensare salse e sughi, rimettendo la pentola aperta sulla fonte di calore.

In caso di malfunzionamento della pentola, verificate:

- 1) La corretta chiusura del coperchio
- 2) L'integrità della valvola di sicurezza
- 3) Il posizionamento corretto della valvola di esercizio
- 4) Lo scorrimento del dispositivo di blocco LEVERBLOCK®
- 5) La tenuta della guarnizione

In caso di dubbio rivolgetevi ad un Centro Assistenza Autorizzato Lagostina.

Per il lavaggio del corpo della pentola utilizzate i normali detersivi per stoviglie in commercio. Non utilizzate prodotti abrasivi, candeggina o prodotti clorati. Non lavate mai il coperchio in lavastoviglie.

Manutenzione

SOSTITUZIONE DELLA VALVOLA DI SICUREZZA

Rimuovete dal coperchio la valvola di sicurezza da sostituire spingendola dall'esterno (fig. 28). Per una migliore efficacia consigliamo sempre di verificare lo stato del bordo del foro rimuovendo (per esempio con della carta vetrata) eventuali piccole bave o impurità accumulate.

Procedete in seguito con l'inserimento della valvola dalla parte interna (fig. 29), in modo che la scritta Lagostina venga a trovarsi sul lato esterno del coperchio (fig. 31).

La valvola va posizionata assicurandosi che l'incavo della guarnizione sia completamente inserito nel foro del coperchio: spingete dal basso, aiutando la fuoriuscita dal foro con pressioni laterali (evitate di far ruotare la valvola). Solo a montaggio completato, ruotate la valvola su se stessa per facilitare la verifica del corretto posizionamento (fig. 30). Verificate che la valvola di sicurezza sia nella posizione della fig. 31, la dicitura "LATO ESTERNO" dovrà trovarsi all'esterno del coperchio.



Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30



Fig. 31

Quando sostituire la valvola di sicurezza

- Si consiglia di sostituire la valvola di sicurezza ogni tre anni
- Nel caso si verifichi più di una volta l'intervento del primo livello (fig. 19)
- Dopo più di tre anni e/o se si sia verificato l'intervento del secondo livello (fig. 20)
- Qualora la struttura del corpo in silicone sia visibilmente deteriorata

SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE DI GOMMA/SILICONE

Si consiglia la sostituzione della guarnizione di gomma alloggiata nel bordo superiore della pentola ogni cinque anni circa. Tale operazione deve essere effettuata presso un Centro Assistenza Autorizzato.

SOSTITUZIONE DEL LEVERBLOCK®

Si consiglia la sostituzione del dispositivo di blocco del manico a leva LEVERBLOCK® ogni 5 anni circa. In caso di dubbi rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro Assistenza Autorizzato Lagostina. Per un corretto esercizio della pentola a pressione e per usufruire della garanzia Lagostina, utilizzate esclusivamente ricambi originali Lagostina in vendita presso il Vostro rivenditore o presso i Centri Assistenza Autorizzati. Eventuali riparazioni o sostituzioni di componenti non in commercio devono essere eseguite dai Centri Assistenza Autorizzati.



Garanzia

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

- Ogni difetto legato alla struttura metallica,
- Ogni deterioramento prematuro del metallo di base, nell'ambito dell'utilizzo raccomandato dalle istruzioni per l'uso.

Sulle altre parti, la garanzia è di 2 anni contro ogni difetto o vizio di fabbricazione eccetto se la legislazione in vigore nel paese d'acquisto impone una diversa garanzia.

La garanzia Lagostina copre totalmente parti e manodopera. Questa garanzia contrattuale sarà riconosciuta su presentazione dello scontrino o della fattura che giustificano la

data d'acquisto.

Questa garanzia esclude:

- I deterioramenti conseguenti a un utilizzo negligente come: urti, cadute, introduzione della pentola in forno, lavaggio in lavastoviglie...
- Le parti usurabili: guarnizione, manici, cestello, valvola di esercizio.

Solo i centri di Assistenza Autorizzati Lagostina sono abilitati a farvi beneficiare di questa garanzia.

Per qualsiasi problema, potete contattare il centro Assistenza Autorizzato Lagostina, rivolgervi al numero verde 800 014122, visitare il sito www.lagostina.it o inviare un'e-mail all'indirizzo: info.lagostina.it@groupeseb.com

The L
keep in
pressur

The new s
featured si

ITS BENE

1. A double
 2. The abil
 3. The purg
- oxidation o



To find out
instruction

zione sia
utando la
a). Solo a
el corretto
zione della



ione finale
orretta

9)
lo (fig. 20)

o superiore
a presso un

VERBLOCK®
Assistenza
er usufruire
a in vendita
riparazioni
dai Centri

utilizzo
zione della
glie...
ci, cestello,

ti
eficiare di

attare
stina,
22, visitare
-mail
eseb.com

The Lagostina commitment : keep improving the quality and performance of our pressure cookers.

GB

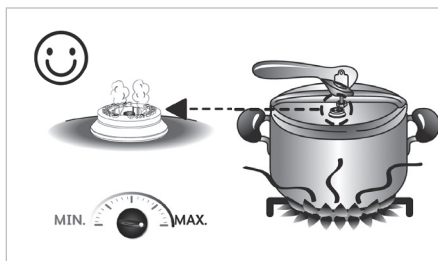
The new safety valve, which all our traditional pressure cooker models have featured since 2013, was developed in line with this goal.

ITS BENEFITS :

1. A double mechanical and independent safety system
2. The ability to easily reset the valve oneself if the first safety level has been triggered
3. The purge effect allows air to be removed at the start of cooking, thus limiting oxidation of the food while cooking it quicker



Before you start cooking, always check that the safety valve is in the correct position.



Before the pressure rises, the valve purges the air in the pressure cooker and steam may escape for a few moments. At a certain temperature, when the majority of air has been removed, the purge process stops and pressure cooking starts.

To find out more about how to maintain and change the valve, read the following instructions.

COOKING WITH A PRESSURE COOKER

Reduced cooking times and consequently lower energy consumption are the main reputed advantages of pressure cooking. Thanks to reduced cooking times and the low oxygen content, vitamins as well as proteins contained in the uncooked food are hardly altered. In fact, when cooking with a pressure cooker, the air only comes into contact with the food for a very short period of time since the air is pushed out by the steam forming before the start of pressure cooking. Even mineral salts, which normally disperse in the cooking fluid, benefit from this method requiring little water. Pressure cookers also prove extremely useful when it comes to cooking meat. The influence of heat on fats nearly always makes the digestion of food slower and more difficult. In contrast, the speed of pressure cooking prevents alterations in food that influence how light and digestible it is. Pressure cooking makes food more appetising and easier to digest, while keeping the flavours in.

In order to make its pressure cookers even more beneficial, Lagostina offers a range of accessories:

- An essential perforated basket for cooking all sorts of vegetables, meat and fish
- A steam wire basket for leafy or whole vegetables
- A grill for cooking pieces of meat and fish
- A steam canister for flans, cakes, omelettes and sauces

Precautions for use

For your safety, this appliance complies with the essential safety requirements of Directive No. 2014/68/EU concerning pressure equipment. Take a moment to read all of these recommendations:

- As for all cooking appliances, keep a close eye on children and certain disabled persons if you use your pressure cooker when they are present.
- Do not put your pressure cooker in a hot oven.
- Be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use the body handles. Use potholders if necessary.
- Never use the lid handle to transport your pressure cooker.
- Do not use your pressure cooker for purposes other than that for which it is designed.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Injury by scalding can occur with improper use. Make sure that the pressure cooker is properly closed before starting cooking (see the Opening-Closing chapter).
- Never force the pressure cooker open. Make sure that the inside pressure has been released.
- Never use your pressure cooker without a liquid, this could seriously damage it.
- Use compatible source(s) of heat.
- Do not fill your pressure cooker above 2/3 of its capacity. For food that swells during cooking, such as rice, dried vegetables, compotes, etc., do not fill your pressure cooker beyond half the height of the body.
- Do not use coarse salt in your pressure cooker, add fine salt after cooking.

- For meats with a surface skin that could swell under pressure (beef tongue, for example), pierce the meat before cooking. Once done, if the skin on the meat looks swollen, wait before removing it from the pressure cooker.
- For mushy foods (split peas, rhubarb, etc.), the pressure cooker should be lightly shaken before opening so that these foods do not spatter out.
- Before each use, check that the valves and steam vent are not blocked (see the Cleaning and Maintenance chapter).
- Do not use your pressure cooker to fry under pressure with oil.
- Do not do anything to the safety systems beyond the recommended cleaning and maintenance.
- Change the sealing gasket every five years. This operation should be performed by an Authorised Lagostina Service Centre.
- Only use original Lagostina parts corresponding to your model. Notably, use Lagostina bodies and lids.
- Do not use your pressure cooker to store acidic or salty foods before and after cooking.
- Do not cook recipes with milk in your pressure cooker.
- Alcohol vapour is inflammable. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Always make sure that the operating valve is in the open (pressure released) position before attempting to open your pressure cooker.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE

Press

- A : Lid
- B : Lever h
- C : Safety
- D : Operat
- E : Lever a
- LEVERE

NATURE O

- Body and
- Operatin
- Safety va
- Seal - NB
- LEVERBL
- Handle c
- Bottom -

Nominal c

COMPATIB

- The heat
 - The press
 - On electr
 - or equal to
 - On glass-
 - On gas, th
 - Make sur
- Do not he**

MAINTENA

- To chang
- Use only
- The produ
- carved und

Pressure cooker parts

- A** : Lid
B : Lever handle
C : Safety valve
D : Operating valve*
E : Lever arresting-gear for lever handles:
LEVERBLOCK®
- F** : Sealing gasket
G : Side handles*
H : Body*
I : Basket*
J : Eco Dose *

Product description

GB

NATURE OF THE USED MATERIALS:

- **Body and lid** - stainless steel.
- **Operating valve** - stainless steel, plastic, brass
- **Safety valve** - valve body made of silicone and steel
- **Seal** - NBR/Silicone
- **LEVERBLOCK® Device** - stainless steel, anodised aluminium
- **Handle covering** - thermohardening material.
- **Bottom** - stainless steel, aluminium.

Nominal capacity (models available): lt. 3,5/5/6/7/9/12

Operating pressure:*
One-pressure valve: 55 kPa (0,55 bar) 112 °C
Double-pressure valve*
Position 1 → 40 kPa (0,40 bar) 109 °C
Position 2 → 70 kPa (0,70 bar) 115 °C

COMPATIBLE HEAT SOURCES*

- The heat sources that can be used are suggested on the product and on the packaging.
- The pressure cooker can be used on all heat sources, including induction.
- On electric and induction hobs, make sure that the diameter of the plate is smaller than or equal to that of the pressure cooker base.
- On glass-ceramic hobs, make sure that the base of the body is clean.
- On gas, the flame should not exceed the diameter of the body.
- Make sure that your pressure cooker is properly centred on the heat source.

Do not heat the pot when it is empty as you will risk damaging it.

MAINTENANCE AND REPAIR

- To change parts or make repairs, contact an Authorised Lagostina Service Centre.
- Use only original Lagostina parts corresponding to your model.
- The product traceability is guaranteed by the manufacturing month, year and number carved under the lid.

*depending on the model

Lagostina safety systems

This pressure cooker is provided with devices that guarantee the maximum safety :

LEVERBLOCK®

The LEVERBLOCK® device indicate the presence of pressure in the cooker and prevents the lid from the opening before the complete steam discharge of the cooker.

SAFETY VALVE

The safety device has two separated mechanical levels of operations.

• First level of operation

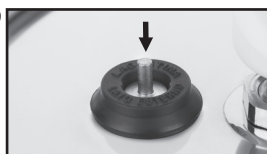
When the pressure in the cooker increases unexpectedly, the internal steel device lifts, stopping in the higher position of the silicone body, to let the excess steam come out (fig. 18). Turn the heat source off; let the pressure cooker completely cooled.

Open the cooker. Check and, if need be, wash both the fixed and the movable part of the operating valve under running water, making sure that it comes out from the holes. Clean the safety valve. Place again the steel insert pushing it downwards (fig. 19) to restore the correct position (fig. 31).

Fig. 18



Fig. 19



• Second level of operation

When pressure is over the first level the valve lifts from its seat (fig. 20).

Fig. 20



If the second level of operation occurs, turn the heat source off and let the pressure cooker cool down completely. It is not advisable to try to reposition the safety valve; this should be done at a Lagostina Service Center

Instructions for use

After unpacking the pressure cooker, make sure that it is in good conditions. If in doubt, do not use the cooker and contact your dealer or a Lagostina Service Center. Keep the wrapping materials (plastic bags, polystyrene foam etc.) out of from the reach of children.

All parts which come in contact with food (including valves) must be carefully washed before their initial use. Remove all labels from the pressure cooker before use.

HOW TO O

Open the c
Remove the

HOW TO C

To close the
position. (fi
position ①

PRECAUTI

Never use
mindful of
(fig. 6) cor
Dissolve sa
In case of f
dried legum
compote, p
That food t
wrapped in
Before each

Using

The Eco D

STEAM

Cooking
rang
Eco D

For steam
cooking wi
between 1
of water (o

To start coo
with the sa
Close the v
for each ty

VALVE WIT

Close the v

VALVE WIT

Close the v

ROTATION

Place the v
handle.

*depending

HOW TO OPEN THE PRESSURE COOKER

Open the cooker lifting the handle of the lid, turning it as explained in the figure (fig. 1). Remove the lid by holding it slightly inclined (fig. 2).

HOW TO CLOSE THE PRESSURE COOKER

To close the cooker incline the lid and place it inside, keeping the handle in the open position. (fig. 3) Place the cross bar on the side of the cooker moving the handle from position ① to position ②. (fig. 4)

PRECAUTIONS FOR USE AND FILLING

Never use the cooker without adding liquid, as this would seriously damage it. Be mindful of the maximum level as indicated by the notch (fig. 5). The minimum level (fig. 6) corresponds to 25 cl, or one Eco Dose*.

Dissolve salt by mixing it with liquid or other ingredients to avoid scratching the steel.

In case of food that increases in volume or creates foam while cooking, such as rice or dried legumes, do not fill more than halfway. Be careful of cooking food such as apple compote, pearled barley, oats or other grains, pasta, rhubarb, split peas, blueberries, etc. That food tend to create foam or pop, which might block the valve. Food should not be wrapped in cloth, paper or plastic during cooking.

Before each use, check that the valve is not blocked.

GB

Using the Eco Dose*

The Eco Dose helps you to add the right quantity of water for your cooking.

STEAM COOKING WITHOUT STEAM BASKET		STEAM COOKING W/O STEAM BASKET	1 Eco Dose = 250ml (25cl)
 Cooking time ranging from:	1 → 7 mm	8 → 15 mm	
 Eco Dose quantity:		 	

For steam cooking with basket, use 500 ml of water (or 2 Eco Doses). For steam cooking without basket, use 250 ml of water (or 1 Eco Dose) if the cooking time is between 1 and 7 minutes. If the cooking time is between 8 and 15 minutes, use 500 ml of water (or 2 Eco Doses).

Cooking

To start cooking, once the lid has been closed place the pot securely over the heat source, with the safety valve toward the wall (fig. 8).

Close the valve as shown in the following figures: (fig. 9 / 10 / 11) and as indicated below for each type of valve.

VALVE WITH KNOB* (K)

Close the valve by lightly pushing the knob downward. (fig. 9)

VALVE WITH LEVER* (L)

Close the valve by lowering the valve completely to the horizontal position. (fig. 10)

ROTATION VALVE* (M)

Place the valve in cooking position (fig. 11), with the lever positioned parallel to the lever handle.

*depending on the model

CONTROL SPRING VALVE* (N)

Move the position indicator lever round to position  - fig. 21

DUAL-PRESSURE VALVE* (O)

To cook delicate food and legumes

• Move the figure  on the valve in line with the position indicator (P) - fig. 22

To cook meat, fish or frozen food :

• Move the figure  on the valve in line with the position indicator (P) - fig. 22

Fig. 21



Fig. 22



Before cooking check that the LEVERBLOCK® is in a downwards position (fig. 12)

Start cooking on high heat. At the onset of preheating, the LEVERBLOCK® lever-handle blocking device and safety valve will emit air and steam. This will prevent the oxygen present in the body from damaging vitamins and flavour.

When the cooker is under pressure the LEVERBLOCK® device raises and places itself in its seat in the handle avoiding in this way the accidental opening of the lid and signalling the presence of pressure in the cooker. (fig. 13)

If in doubt, turn off the heat source and check that the steam release outlets are clear or ask for a check-up at a Lagostina Service Center.

When steam comes out of the operating valve, accompanied by a low whistle, reduce the heat to low until the steam exhaust from the operating valve in a constant and «light» way. The cooking time indicated in recipes and tables should start from that point on. (fig. 14)

During cooking, check that steam is regularly being released from the operating valve while keeping the heat low; in this way you will save energy.

An unsteady steam exhaust however does not indicate the malfunctioning of the operating valve ; adjust heat to stabilise the valve.

Be careful of the hot steam coming out of the valve; it could burn your skin.

If the safety valve is activated, stop cooking immediately and carry out the operations indicated in the "Lagostina safety systems" and "maintaining" sections.

For models with metal handles, use pot holders.

To release steam

Once the amount of time necessary for cooking has elapsed, turn off the heat source. Remember that if you are using a traditional electric or ceramic glass hob, you must remove the cooker from the heat source to stop cooking.

Then release all of the steam by opening the operating valve as shown in the figures. During decompressing, be careful of the release of steam rising vertically.

Never open the cooker if the valve is closed; before opening the cooker, check that the LEVERBLOCK® has returned to its original position (lowered).

Never try to force the lid open if the LEVERBLOCK® is raised.

KNOB VALVE
Open the valve without releasing pressure. The cooker is closed.

LEVER VALVE
Open the valve (fig. 16). Use a fork in order to lift the lever.

ROTATION
Turn the valve to the right.

CONTROL
Turn the valve to the left to release the pressure.

DUAL-PRESSURE
Turn the valve to the left to release the pressure.

Check that the pressure is released above it. Never force the lid open; your cooker will be damaged.

Cleaning

In order to keep the cooker in good condition, be careful of the cleaning. Wash the pot with a soft brush. They can be damaged by stainless steel. Do not reduce the heat. Clean your cooker.

CLEANING
Remove the fixed part of the pot with a jet of water. The valve in the pot is closed.

CLEANING
Push the metal part with the water. Pull the top part. Rinse the top. If it is blocked, clean it.



fig. 12)

CK® lever-
ill prevent

aces itself
he lid and

s are clear

tle, reduce
stant and
from that

ating valve

ing of the

operations

eat source.
you must

he figures.

ck that the

the model

KNOB VALVE* (K)

Open the valve by raising the mobile piece up to the middle stop point (fig. 15), without removing it from the fixed part and ensuring that steam is being continuously released. Once the steam stops, move the mobile piece of the valve to ensure that the cooker is completely empty.

LEVER VALVE* (L)

Open the valve by raising the lever until it is locked in position ① (open valve) (fig. 16). When all the steam has come out, move the movable part of the valve using a fork in order to ensure that the pot is completely empty..

ROTATION VALVE* (M)

Turn the valve a quarter of a turn to release the steam (fig. 17)

CONTROL SPRING VALVE* (N)

Turn the valve gradually (you will feel some slight clicks which mark the gradual release of the steam and the pressure) to position ☼

DUAL-PRESSURE VALVE* (O)

Turn the valve a quarter of a turn, or to position ☼ to release the steam (fig. 23).

Fig. 23



GB

After the steam has been released

Check that the LEVERBLOCK® has lowered (fig. 12): the pressure cooker is no longer pressurised. If steam comes out for a few seconds afterwards, do not pass your hands above it.

Never force your cooker open to release the steam: you can run hot and cold water over your cooker to decompress it quickly.

Cleaning

In order to maintain the perfect functioning of the pressure cooker all its parts should be carefully kept clean.

Wash the pressure cooker after each use: the prolonged contact of salty or acid foods could damage the metal and cause the formation of stains and rings inside the cooker. They can be removed using lemon juice, thinned vinegar or standard detergent for stainless steel. These stains, which can not be put down to manufacturing defects, do not reduce the quality and functionality of the cooking device at all.

Clean your operating valve after each use.

CLEANING OF THE KNOB, LEVER OR ROTATION VALVES (only when cold):

Remove the mobile part by pulling upwards and check that the holes, including those on the fixed part, are not blocked. Wash the upper and lower valve section under a strong jet of water ensuring that water comes out of the holes. After washing, reinstall the valve in the lid by slightly screwing it and make sure that it is correctly placed.

CLEANING OF THE CONTROL SPRING VALVE (only when cold):

Push the mobile top of the valve down and turn until position indicator lever is aligned with the word «REMOVE» (fig. 24)

Pull the top of the valve upwards (fig. 25).

Rinse the top of the valve and ensure that it is not blocked.

If it is blocked, clean with a cotton bud or toothpick.

*depending on the model

To reset the valve, place the mobile top of the valve on the steam release tube (fig. 25), by aligning the position indicator lever with the word «REMOVE» (fig. 24). Push it down and turn to align the lever with the steam release symbol.

Fig. 24



Fig. 25



CLEANING THE DUAL-PRESSURE VALVE (only when cold):

Move the valve lever to the steam release position (fig. 26), press the metal ring down and turn to the «REMOVE» position.

Pull the top upwards (fig. 27).

Rinse the top of the valve and ensure that it is not blocked. If it is blocked, clean with a cotton bud or toothpick.

To reset the valve: place the mobile top of the valve on the steam release tube, by aligning the position indicator lever with the word «REMOVE».

Press the metal ring down and turn the valve to the steam release position.

Fig. 26



Fig. 27



You can continue cooking even after you have opened the lid, to reduce sauces for example, by placing the open cooker back on the heat.

If the cooker is not working properly, check that:

- 1) The lid is closed correctly
- 2) The safety valve is intact
- 3) The valve is in the correct position
- 4) The LEVERBLOCK® blocking device moves correctly
- 5) The strength of the seal

If you have questions, contact an authorised Lagostina Assistance Centre.

To wash the body of the cooker use common detergents available on the market. Do not use abrasive products, bleaching solutions or chlorinated products. Never wash the lid in the dishwasher.

Maintenance

REPLACING THE SAFETY VALVE

Remove the safety valve to be replaced from the lid by pressing it outwards (fig. 28). For maximum efficiency, we always recommend checking the condition of the edge of the opening, by removing any small nicks or impurities (with sandpaper, for example). Then proceed to insert the valve from the inside (fig. 29), so that the writing is on the outside of the lid (fig. 31).

The valve should be removed from the opening of the lid by pressing it outwards (fig. 28). Check that the writing is on the outside of the lid (fig. 31).



Fig. 28

When to replace the safety valve:

- It is recommended to replace the safety valve after the first use.
- After the first use.
- If the safety valve is damaged or worn.

REPLACING THE SAFETY VALVE

It is recommended to replace the safety valve at least every 12 months.

REPLACING THE SAFETY VALVE

It is recommended to replace the safety valve if in doubt, or if the pressure cooker is not working properly. For the pressure cooker to be replaced, only the original safety valve from the Lagostina Assistance Centre should be used. Any repair or replacement of the safety valve must be carried out by the Lagostina Assistance Centre.

25
ANZI
GARANZIA
GRATUITA

The cook...

- Any pre...
- base, in th...
- the instru...

For other...
(except f...
country)...
faults.

The Lagos...
labour. T...
upon pre...

lease tube
g. 24).

ring down

clean with

ease tube,

ice sauces

ne market.

ance

s (fig. 28).
the edge
(example).
g is on the

The valve should be positioned so that the groove of the seal is completely inserted into the opening on the lid: press down, helping it to come through the opening by pressing the sides (do not turn the valve). Turn the valve on itself only when it is fully inserted to facilitate checking correct positioning (fig. 30).

Check that the safety valve is in the position indicated in fig. 31, with the words «LATO ESTERNO» on the outside of the lid.



Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30



Fig. 31

GB

When to replace the safety valve

- It is recommended that the safety valve be replaced every three years
- If first-level valve activation occurs more than once (fig. 19)
- After more than three years and/or if second-level valve activation occurs (fig. 20)
- If the structure of the silicone body has visibly deteriorated

REPLACING THE RUBBER GASKET

It is recommended to replace the rubber gasket housed in the upper edge of the cooker at least every five years. The replacement shall be carried out at a Lagostina Service Center.

REPLACING THE LEVERBLOCK®

It is recommended to replace the LEVERBLOCK® device at least every five years.

If in doubt, contact your supplier or a Lagostina Service Center.

For the pressure cooker to function properly and for the Lagostina guarantee to be valid, only original Lagostina spare parts available at your supplier or at a Lagostina Service Center shall be used.

Any repairing or replacement of components not available on the market shall be carried out by the Lagostina Service Center.

25
ANNI
GARANZIA
GUARANTEE

Warranty

The body of your Lagostina pressure cooker is guaranteed for 25 years against:

- Any defect related to the metal structure,
- Any premature deterioration of the metal base, in the context of use as recommended in the instructions for use.

For other parts, there is a 2-year warranty (except for legislation specific to your country) against all defects or manufacturing faults.

The Lagostina warranty covers all parts and labour. This contractual guarantee is acquired upon presentation of the sales receipt or

invoice proving the date of purchase.

This warranty excludes:

- Deterioration consecutive to negligent uses such as: impact, dropping, use in an oven, washing in a dishwasher, etc. ...
- Wear parts: sealing gasket, handles, basket, operating valve.

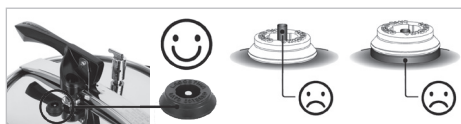
You can only benefit from this warranty at Authorised Lagostina Service Centres.

L'engagement Lagostina : sans cesse améliorer la qualité et les performances de nos autocuiseurs.

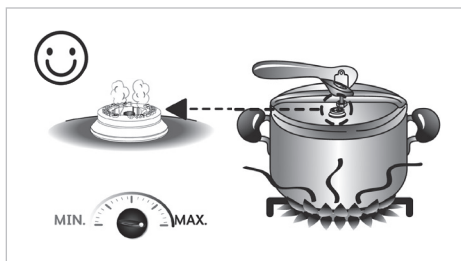
C'est dans cet objectif qu'a été développée la nouvelle valve de sécurité qui équipe depuis 2013 tous nos modèles d'autocuiseurs traditionnels.

SES PLUS :

1. Un double système mécanique et indépendant de sûreté
2. La possibilité de réarmer soit même et simplement la valve en cas de déclenchement du 1er niveau de sécurité
3. L'effet purge qui permet de chasser l'air en début de cuisson limitant ainsi l'oxydation des aliments tout en assurant une cuisson plus rapide



Avant de commencer la cuisson, vérifiez toujours le bon positionnement de la valve de sécurité.



Avant la montée en pression, la valve va purger l'air contenu dans l'autocuiseur : des fumerolles peuvent alors s'échapper pendant quelques instants.

A une certaine température, quand la quasi-totalité de l'air a été chassé, la purge se ferme et la cuisson en pression commence.

Pour en savoir plus sur les bons gestes à adopter pour entretenir et changer la soupape : lisez les instructions ci-après.

Une réduction de la cuisson à l'autocuiseur permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser l'énergie. En contact avec les aliments, les surfaces inférieures à pression à température de cuisson, permettent également la digestion des aliments et d'éviter les allergies. Pour permettre l'accès à d'accessoires :

- le panier
- le panier
- la grille
- l'estouffoir

Précautions

Pour votre sécurité, aux exigences Directives n°2 pression. Précautions recommandées :

- Comme pour une étroite surface à proximité d'un feu.
- Ne mettez pas à chauffer.
- Déplacez votre autocuiseur à un maximum de 10 cm des surfaces chaudes.
- Utilisez des matériaux compatibles.
- N'utilisez jamais pour transporter votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour cuire des aliments plus durs que celui-ci.
- Votre autocuiseur peut brûler par brûlure inadéquatement.
- Utilisez-le conformément aux instructions (voir le manuel).
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur si la pression est élevée.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur si cela le détériore.
- Utilisez un récipient compatible(s).
- Ne remplissez pas votre autocuiseur à plus de 2/3.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour ajouter du sel.
- Pour les aliments à cuire, comme les compotes.

LA CUISSON DANS L'AUTOCUISEUR

Une réduction de temps et, par conséquent, d'énergie sont les grands avantages reconnus de la cuisson à l'autocuiseur. En réalité, l'autocuiseur offre beaucoup plus. Grâce à la diminution du temps de cuisson et à la faible présence d'oxygène, les vitamines - aussi bien que les protéines - présentes dans les aliments crus sont très peu altérées. En effet, dans la cuisson à l'autocuiseur, l'air demeure en contact avec l'aliment seulement durant une très courte période de temps et à des températures inférieures à 100°C vu que l'air, poussé par la vapeur en formation, sort avant le début de la cuisson en pression à température élevée. Même les sels minéraux, qui normalement se dispersent dans le liquide de cuisson, profitent de cette technique qui demande peu d'eau. L'utilité de l'autocuiseur concerne également la cuisson des viandes. En effet, l'action de la chaleur sur les graisses rend presque toujours la digestion des aliments plus lente et difficile. Au contraire, la rapidité de la cuisson à l'autocuiseur permet d'éviter les altérations qui influencent la légèreté et la digestibilité des aliments. Cuisiner à l'autocuiseur, c'est l'assurance d'obtenir des cuissons plus appétissantes et digestes, aux arômes préservés.

Pour permettre d'accroître toujours plus l'usage de l'autocuiseur, Lagostina propose un ensemble d'accessoires :

- le panier perforé indispensable pour cuisiner toutes sortes de légumes, viandes et poissons
- le panier fil pour les légumes à feuilles ou entiers
- la grille pour la cuisson de viandes et poissons en tranches
- l'estouffin pour les flans, gâteaux, omelettes ou sauces

Précautions importantes

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux exigences essentielles de sécurité de la Directive n°2014/68/UE des équipements sous pression. Prenez le temps de lire toutes ces recommandations :

- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chauffé.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées de cuve. Utilisez des maniques.
- N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour transporter votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par brûlure peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service (voir chapitre Ouverture - Fermeture).
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur en forçant. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement.
- Utilisez une ou des source(s) de chaleur compatible(s).
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes..., ne remplissez pas votre autocuiseur

au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

- Pour les viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex. langue de boeuf...), piquez la viande avant cuisson. En fin de cuisson, si la peau de la viande présente un aspect gonflé, attendez avant de la ressortir de l'autocuiseur.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez avant chaque utilisation que les soupapes et le conduit d'évacuation de vapeur ne sont pas obstrués (voir chapitre Entretien et nettoyage).
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- Changez le joint de la cuve tous les cinq ans. Cette opération doit être effectuée dans un centre de Service Agréé Lagostina.
- Utilisez que des pièces d'origine Lagostina correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle Lagostina.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants de l'autocuiseur

- | | |
|---|----------------------|
| A : Couvercle | F : Joint |
| B : Poignée à levier | G : Poignées* |
| C : Soupape de sécurité | H : Corps* |
| D : Soupape de fonctionnement* | I : Panier* |
| E : Dispositif de blocage de la poignée à levier : LEVERBLOCK® | J : Eco Dose* |

Description du produit

NATURE DES MATÉRIAUX UTILISÉS:

- **Corps et couvercle** - acier inoxydable
- **Soupape de fonctionnement** - acier inoxydable, plastique, cuivre revêtu
- **Soupape de sécurité** - corps de la soupape en silicone - partie en acier inoxydable
- **Joint** - NBR/Silicone
- **Dispositif LEVERBLOCK®** - inox, aluminium anodisé
- **Couvre poignées** - matériel thermdurcissant
- **Fond** - acier inoxydable, aluminium

Capacité nominale (modèles disponibles): litres 3,5/5/6/7/9/12

Pression de fonctionnement*
Soupape à 1 pression: 55 kPa (0,55 bar) 112 °C
Soupape à 2 pressions*
Position 1 → 40 kPa (0,40 bar) 109°C
Position 2 → 70 kPa (0,70 bar) 115 °C

SOURCES DE CHALEUR COMPATIBLES*

- Les sources de chaleur qui peuvent être utilisées sont indiquées sur le produit et sur l'emballage.
- L'autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris l'induction.
- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

ENTRETIEN ET RÉPARATION :

- Pour le changement des pièces ou pour des réparations, faites appel à un Centre de Service Agréé Lagostina.
- N'utilisez que des pièces d'origine Lagostina correspondant à votre modèle.
- Le mois, l'année et le numéro de fabrication indiqués sur le couvercle (partie inférieure), garantissent la traçabilité.

La sé

Cet autocu

LEVERBLOCK

Le dispositi
l'autocuiseu
de l'intérieu

LA SOUPAPE

Le dispositi
et indépend

- **Premier**...
Lorsque la p
interne en c
ainsi sortir l
Eteignez la
Ouvrez l'au
la soupape
trous. Netto
pour rétablir

Fig. 18

- **Deuxième**...
Lorsque la p
(fig. 20).

Fig. 20

Si le deuxièm
laissez refroidir
de sécurité

Après avoir
doute ne l'
Autorisé. Le
ne doivent
les compos
doivent être

La sécurité Lagostina

Cet autocuiseur est équipé avec des dispositifs garantissant le maximum de sécurité :

LEVERBLOCK®

Le dispositif d'arrêt LEVERBLOCK® signale la présence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur, il empêche l'ouverture du couvercle jusqu'à la complète sortie de la vapeur de l'intérieur de l'autocuiseur.

LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ

Le dispositif de sécurité est composé de deux niveaux de fonctionnement mécaniques et indépendants.

• Premier niveau de fonctionnement

Lorsque la pression dans l'autocuiseur augmente de façon inattendue le dispositif interne en acier se soulève en s'arrêtant dans la partie haute du corps en silicone, laissant ainsi sortir la vapeur en excès (fig. 18).

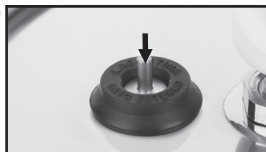
Éteignez la source de chaleur, laissez refroidir l'autocuiseur complètement.

Ouvrez l'autocuiseur. Contrôlez et, si nécessaire, lavez la partie fixe et la partie mobile de la soupape de fonctionnement sous un fort jet d'eau, en vérifiant que l'eau sort bien des trous. Nettoyez la soupape de sécurité. Repoussez la partie en acier vers le bas (fig. 19) pour rétablir la position correcte (fig. 31).

Fig. 18



Fig. 19



• Deuxième niveau de fonctionnement

Lorsque la pression est au-delà du premier niveau la soupape se soulève de son siège. (fig. 20).

Fig. 20



Si le deuxième niveau de fonctionnement se déclenche, éteignez la source de chaleur, laissez refroidir l'autocuiseur complètement. N'essayez pas de repositionner la soupape de sécurité ; cette opération doit se faire dans un Centre de Service Agréé Lagostina.

Instructions pour l'emploi

Après avoir ôté l'autocuiseur de l'emballage, assurez-vous de son intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous au revendeur ou à un Centre d'Assistance Autorisé. Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Avant le premier emploi, tous les composants qui entrent en contact avec les aliments (y compris les soupapes), doivent être lavés soigneusement. Éliminez d'éventuelles étiquettes de l'autocuiseur.

COMMENT OUVRIR L'AUTOCUISEUR

Ouvrez l'autocuiser en levant la poignée à levier du couvercle, en la renversant comme dans la figure (fig. 1). Sortez le couvercle en le tenant légèrement incliné (fig. 2).

COMMENT FERMER L'AUTOCUISEUR

Pour fermer l'autocuiser introduisez le couvercle avec la poignée en position d'ouverture, en le tenant légèrement incliné (fig. 3). Appuyez la traverse sur le bord puis tournez la poignée à levier de la position ① à la position ②. (fig. 4)

PRÉCAUTIONS D'USAGE ET REMPLISSAGE

N'utilisez en aucun cas l'autocuiser sans eau à l'intérieur, cela le détériorerait gravement. Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué par le trait (fig. 5). Le niveau minimum (fig. 6) correspond à 250 ml, l'équivalent d'une Eco Dose*.

Mélangez le sel au liquide ou aux autres ingrédients: en contact direct avec la cuve, il détériore l'inox.

Dans le cas d'aliments qui augmentent de volume ou produisent de la mousse pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié de sa capacité. N'utilisez pas l'appareil pour faire cuire des aliments tels que de la compote de pommes, de l'orge perlé, des flocons d'avoine ou autres céréales, des pâtes, de la rhubarbe, des petits pois, des myrtilles etc. Ils ont tendance à mousser et crépiter, ils risqueraient d'obstruer la soupape de fonctionnement. Les aliments ne doivent pas être enveloppés dans du tissu, du papier ou des emballages plastique pendant la cuisson. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que la soupape de fonctionnement n'est pas obstruée.

Utilisation de l'Eco Dose*

L'Eco Dose vous permet de mettre la quantité d'eau nécessaire à votre cuisson.

CUISSON VAPEUR SANS PANIER		CUISSON VAPEUR AVEC ET SANS PANIER	1 Eco Dose = 250ml (25cl)
 Cuisson comprise entre :	1 → 7 mm	8 → 15 mm	
 Nombre d'Eco Doses		 	

Pour des cuissons vapeur avec panier mettre 50 cl d'eau (soit 2 Eco Dose). Pour des cuissons vapeur sans panier mettre 25 cl d'eau (soit 1 Eco Dose) si le temps de cuisson est compris entre 1 et 7 min. Si le temps de cuisson est compris entre 8 et 15 min mettre 50 cl d'eau (soit 2 Eco Dose).

Cuisson

Une fois le couvercle fermé, placez l'autocuiser sur la source de chaleur en position stable, avec la soupape de sécurité du côté du mur, (fig. 8) et fermez la soupape de fonctionnement de la manière indiquée sur les figures suivantes (fig. 9 / 10 / 11), selon le type de soupape.

SOUPAPE AVEC POMMEAU* (K)

Fermez la soupape en poussant le petit pommeau vers le bas, avec une légère pression. (fig. 9)

SOUPAPE À LEVIER* (L)

Fermez la soupape en abaissant complètement le levier en position horizontale. (fig. 10)

SOUPAPE ROTATIVE* (M)

Positionnez la soupape en position de cuisson (fig. 11), avec le levier positionné parallèlement à la poignée à levier.

* selon le modèle

SOUPAPE

Mettez le le

SOUPAPE À

Pour cuire l

- Alignez l'i
- de position

Pour cuire l

- Alignez l'i
- de position

Avant de c
levier LEVE

Commence
et de la vap
que l'oxygè

Quand l'au
approprié c
en signalan
En cas de d
la vapeur so
Quand la so
réduisez au
Le temps c
à partir de
Pendant la
fonctionner
économiser
façon pas le
pour stabili
sort des so
provoquer c
immédiat
Sécurité La

Pour les m
des maniq

Évac

Une fois la
utilisez une
enlever l'a
Laissez éch
indiqué ci-
vertical. N'
est fermée.
N'essayez
position ho

* selon le m

SOUPAPE CONTRÔLE À RESSORT* (N)

Mettez le levier de l'indicateur de position sur  - fig. 21

SOUPAPE À DOUBLE PRESSION* (O)

Pour cuire les légumes et les aliments délicats

- Alignez l'icône  de la soupape sur l'indicateur de position (P) - fig. 22

Pour cuire les viandes, le poisson et les aliments surgelés :

- Alignez l'icône  de la soupape sur l'indicateur de position (P) - fig. 22

Fig. 21



Fig. 22



Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que le dispositif de blocage du levier LEVERBLOCK® est abaissé. (fig. 12)

Commencez la cuisson à feu vif. Pendant la phase initiale de préchauffage, de l'air et de la vapeur s'échappent par la soupape de sécurité. Ce système permet d'éviter que l'oxygène présent dans la cuve n'abîme les vitamines et les saveurs.

Quand l'autocuiseur est en pression, le LEVERBLOCK® se lève et s'introduit dans le siège approprié de la poignée à levier en empêchant l'ouverture accidentelle du couvercle et en signalant la présence de pression dans l'autocuiseur. (fig. 13)

En cas de doute, éteignez la source de chaleur et vérifiez que les conduits de sortie de la vapeur soient libres ou demandez un contrôle à un Centre d'Assistance Lagostina. Quand la soupape de fonctionnement se met à siffler et que de la vapeur s'en échappe, réduisez au minimum la source de chaleur.

Le temps de cuisson indiqué dans les recettes et dans les tableaux doit être calculé à partir de ce moment-là. (fig. 14)

Pendant la cuisson, contrôlez la sortie régulière de vapeur de la soupape de fonctionnement en maintenant au minimum la source de chaleur; de cette manière vous économiserez de l'énergie. L'évacuation intermittente de vapeur n'indique de toute façon pas le mauvais fonctionnement de la soupape; agissez sur le réglage de la chaleur pour stabiliser la soupape autant que possible. Considérez toujours que la vapeur qui sort des soupapes est à température élevée et que, en contact avec la peau, elle peut provoquer des brûlures. Si l'intervention de la soupape de sécurité se vérifiait, suspendez immédiatement la cuisson et effectuez les opérations indiquées dans la partie « La Sécurité Lagostina » et « Entretien ».

Pour les modèles équipés de poignées métalliques, protégez-vous les mains avec des maniques.

Évacuation de la vapeur

Une fois la cuisson terminée, éteignez la source de chaleur. N'oubliez pas que si vous utilisez une plaque électrique conventionnelle ou en vitrocéramique, vous devez enlever l'autocuiseur de la source de chaleur pour interrompre la cuisson.

Laissez échapper toute la vapeur en ouvrant la soupape de fonctionnement comme indiqué ci-dessous. Pendant la décompression, faites attention au jet de vapeur vertical. N'ouvrez en aucun cas l'autocuiseur tant que la soupape de fonctionnement est fermée. Avant l'ouverture de l'autocuiseur, le LEVERBLOCK® doit être abaissé. N'essayez en aucun cas de forcer l'ouverture du couvercle avec le LEVERBLOCK® en position haute !

* selon le modèle

SOUPAPE À POMMEAU* (K)

Ouvrez la soupape en tirant la partie mobile vers le haut jusqu'au cran intermédiaire (fig. 15), sans l'extraire de la partie fixe. Assurez vous que la vapeur s'échappe en un flux continu. Une fois la vapeur entièrement sortie, faites osciller la partie mobile de la soupape afin de vous assurer que l'autocuiseur est complètement décomprimé.

SOUPAPE LEVIER* (L)

Ouvrez la soupape en levant le levier en position ❶ (soupape ouverte) (fig. 16). Au terme de la sortie de la vapeur, faites osciller la partie mobile de la soupape, à l'aide d'une fourchette, pour vous assurer que l'autocuiseur est complètement décomprimé.

SOUPAPE ROTATIVE* (M)

Tournez la soupape d'un quart de tour pour laisser s'échapper la vapeur (fig. 17)

SOUPAPE CONTRÔLE À RESSORT* (N)

Tournez la soupape de fonctionnement de façon graduelle (vous sentirez un mouvement par légers à-coups qui indiquent la progression de l'évacuation de la vapeur et de la pression) jusqu'à la position de décompression ☞

SOUPAPE À DOUBLE PRESSION* (O)

Tournez la soupape de service d'un quart de tour ou jusqu'à la position ☞ permettant de laisser s'échapper la vapeur (fig. 23).

Fig. 23



Après l'évacuation de la vapeur

Vérifiez que le LEVERBLOCK® est abaissé (fig. 12) : si c'est le cas, cela signifie que l'autocuiseur n'est plus sous pression. Si de la vapeur s'échappe dans les quelques secondes suivant l'ouverture, ne passez pas la main au-dessus. N'essayez en aucun cas d'évacuer rapidement la vapeur en forçant l'ouverture de l'autocuiseur : pour accélérer la décompression, vous pouvez passer l'autocuiseur sous l'eau d'abord chaude, puis de plus en plus froide.

Nettoyage

Afin de le maintenir en parfaites conditions de fonctionnement, l'autocuiseur doit être soigneusement nettoyé.

Lavez-le après chaque emploi : un contact prolongé avec des aliments salés ou aigres pourrait attaquer le métal et donner lieu à la formation de tâches ou halos à l'intérieur de la cuve. Ceux-ci peuvent être éliminés en utilisant du jus de citron ou du vinaigre dilué ou avec un détergent normal pour l'acier inoxydable.

Ces tâches, qui ne sont pas des défauts de fabrication, n'altèrent en aucune manière la qualité et la fonctionnalité de l'ustensile.

Après chaque utilisation, nettoyez votre soupape de fonctionnement.

POUR LES SOUPAPES À POMMEAU, LEVIER OU ROTATIVE (seulement quand l'ustensile est froid) : sortez la partie mobile en la tirant vers le haut et contrôlez que les trous, y compris ceux de la partie fixe, ne sont pas bouchés. Lavez aussi bien la partie fixe que la partie mobile sous un fort jet d'eau en vérifiant que l'eau sorte des trous. Après le lavage remontez la soupape sur le couvercle en la faisant tourner légèrement et assurez-vous qu'elle soit placée correctement.

NETTOYAGE DE LA SOUPAPE CONTRÔLE À RESSORT (seulement lorsque l'ustensile est froid) : Poussez la partie supérieure mobile de la soupape vers le bas et tournez-la jusqu'à ce que le levier de l'indicateur de position soit aligné sur la mention «REMOVE» (fig. 24). Tirez la partie supérieure de la soupape vers le haut (fig. 25). Rincez sous l'eau la partie supérieure de la soupape et vérifiez qu'elle n'est pas obstruée.

Si elle est
mettez la p
en alignan
Appuyez-la
la vapeur.

Fig. 24



NETTOYAGE

Positionnez
appuyez l'a
Tirez la par
Rincez sous
Si elle est o
Pour reposi
d'évacuatio
« REMOVE
position d'

Fig. 26



Il est possib
pour épaiss

Si l'autocui

1) La ferme

2) Le bon é

3) Le positi

4) La fluidit

5) L'étanch

En cas de d

Pour le lav

en comme

Ne lavez ja

REMPLACEMENT

Enlevez la s

(fig. 28).

Pour plus d

d'enlever le

verre). Ens

que la part

Si elle est obstruée, nettoyez-la avec un cure-dents. Pour repositionner la soupape, mettez la partie supérieure mobile sur le conduit d'évacuation de vapeur (fig. 25), en alignant le levier de l'indicateur de position sur la mention «REMOVE» (fig. 24). Appuyez-la vers le bas et tournez-la pour aligner le levier sur l'icône d'évacuation de la vapeur.

Fig. 24



Fig. 25



NETTOYAGE DE LA SOUPAPE À DOUBLE PRESSION (seulement lorsque l'ustensile est froid) :

Positionnez le levier de la soupape sur la position d'évacuation de la vapeur (fig. 26), appuyez l'anneau métallique vers le bas et tournez-le jusqu'à la position « REMOVE ». Tirez la partie supérieure vers le haut (fig. 27).

Rincez sous l'eau la partie supérieure de la soupape et vérifiez qu'elle n'est pas obstruée. Si elle est obstruée, nettoyez-la avec un cure-dents.

Pour repositionner la soupape, positionnez sa partie supérieure mobile sur le conduit d'évacuation de vapeur, en alignant le levier de l'indicateur de position sur la mention « REMOVE ». Appuyez l'anneau métallique vers le bas et tournez la soupape jusqu'à la position d'évacuation de la vapeur.

Fig. 26



Fig. 27



Il est possible de continuer la cuisson même après l'ouverture du couvercle, par exemple pour épaissir les sauces et les jus, en remettant l'autocuiseur ouvert sur la source de chaleur.

Si l'autocuiseur semble ne pas fonctionner correctement, vérifiez :

- 1) La fermeture correcte du couvercle
- 2) Le bon état de la soupape de sécurité
- 3) Le positionnement correct de la soupape de service
- 4) La fluidité du mouvement du dispositif de blocage LEVERBLOCK®
- 5) L'étanchéité du joint

En cas de doute, vous pouvez vous adresser à un Centre d'Assistance Agrée de Lagostina.

Pour le lavage du corps de l'autocuiseur, utilisez les nettoyants habituels pour vaisselle en commerce. N'utilisez pas de produits abrasifs, eau de Javel ou produits chlorés. Ne lavez jamais le couvercle dans le lave-vaisselle.

Entretien

REMPLACEMENT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ

Enlevez la soupape de sécurité à remplacer du couvercle en la poussant de l'extérieur (fig. 28).

Pour plus d'efficacité, nous vous conseillons de toujours vérifier l'état du bord du trou et d'enlever les éventuelles bavures ou saletés accumulées (par exemple avec du papier de verre). Ensuite, procédez à l'insertion de la soupape par l'intérieur (fig. 29), jusqu'à ce que la partie inscrite dépasse du côté extérieur du couvercle (fig. 31).

La soupape doit être positionnée de manière à ce que le creux du joint soit entièrement inséré dans le trou du couvercle : appuyez par le bas et aidez la soupape à ressortir du trou en exerçant des pressions latérales (évituez de la faire tourner). Seulement une fois le montage terminé, faites tourner la soupape sur elle-même afin de faciliter la vérification de son bon positionnement (fig. 30). Assurez-vous que la soupape de sécurité est bien dans la position indiquée sur la fig. 31, avec la mention « LATO ESTERNO » à l'extérieur du couvercle.

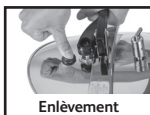


Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30



Fig. 31

Quand la soupape de sécurité a-t-elle besoin d'être remplacée ?

- Il est conseillé de remplacer la soupape de sécurité tous les trois ans
- Dans le cas où une intervention de premier niveau (fig. 19) serait nécessaire à plus d'une reprise
- Au-delà de 3 ans et/ou si une intervention de 2e niveau (fig. 20) a été nécessaire
- Si la structure du corps en silicone est détériorée de manière visible

REPLACEMENT DU JOINT EN CAOUTCHOUC

On conseille le remplacement du joint en caoutchouc logé dans le bord supérieur de l'autocuiseur tous les cinq ans environ. Cette opération doit être effectuée dans un Centre de Service Agréé Lagostina.

REPLACEMENT DU LEVERBLOCK®

On conseille le remplacement du dispositif de blocage de la poignée à levier LEVERBLOCK® tous les 5 ans environ. En cas de doute adressez-vous à un revendeur Lagostina ou à un Centre de Service Agréé. Pour un fonctionnement correct de l'autocuiseur et pour jouir de la garantie Lagostina utilisez exclusivement des pièces de rechange originales Lagostina en vente chez votre revendeur ou dans les Centres de Service Agréés. D'éventuelles réparations ou remplacements de composants qui ne sont pas en commerce doivent être effectués dans les Centres de Service Agréés.

25
ANNI
GARANZIA
GUARANTEE

Garantie

La cuve de votre autocuiseur Lagostina est garantie 25 ans contre :

- Tout défaut lié à la structure métallique
 - Toute dégradation prématurée du métal de base, dans le cadre d'utilisation préconisée par le mode d'emploi.
- Sur les autres pièces, la garantie est de 2 ans (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication. La garantie Lagostina couvre totalement pièces et main d'œuvre. Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture justifiant de cette date d'achat.
- Cette garantie exclut :
- Les dégradations consécutives à des utilisations négligentes telles que : chocs, chutes, passage au four, passage au lave

vaisselle, ...

- Les pièces d'usure : joint, poignées, panier, soupape de fonctionnement.

Seuls les Centres de Service Agréés Lagostina sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.

Pour tout problème, veuillez contacter le centre de Service Agréés Lagostina au numéro vert : 0.811.88.88.18, sur le site www.lagostina.fr ou à l'adresse :

consommateurs@conso.lagostina.fr

Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

El con
mejora
nuestro

Con este o
2013 en to

VENTAJAS

1. Un siste
 2. La posib
 3. El efect
- caso de act
así la oxida



Si desea o
de la válv

ntièrement
du trou en
e montage
de son bon
la position
erle.



saire à plus

écessaire

upérieur de
ée dans un

VERBLOCK®
ina ou à un
our jouer de
s Lagostina
éventuelles
rce doivent

panier,
Lagostina
de cette
ter le
u numéro
Lagostina.

t de la
pliquent,
gale de
rticles
e de la
légalé des
à 1649 du

El compromiso de Lagostina: mejora continua de la calidad y las prestaciones de nuestras ollas a presión.

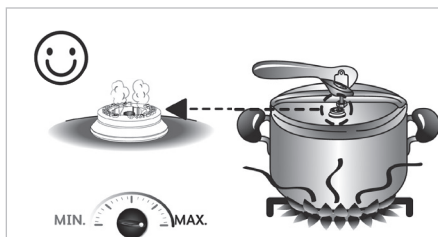
Con este objetivo se ha desarrollado la nueva válvula de seguridad incluida desde 2013 en todos nuestros modelos de olla a presión tradicionales.

VENTAJAS:

1. Un sistema mecánico de seguridad doble e independiente
2. La posibilidad de restablecer la válvula usted mismo y de manera sencilla en caso de activarse el primer nivel de seguridad
3. El efecto purga que permite expulsar el aire al inicio de la cocción, reduciendo así la oxidación de los alimentos a la vez que se garantiza una cocción más rápida



Antes de iniciar la cocción, verifique siempre la correcta colocación de la válvula de seguridad.



Antes de aumentar la presión, la válvula va a purgar el aire que contiene la olla a presión, por tanto, podría emitirse fumarolas momentáneamente. A una determinada temperatura, cuando se haya eliminado casi todo el aire, la purga se cierra y comienza la cocción a presión.

Si desea obtener más información sobre el mantenimiento y cambio adecuados de la válvula, lea las instrucciones a continuación.

COCCIÓN CON UNA OLLA A PRESIÓN

La reducción del tiempo y, por tanto, del consumo de energía son las grandes ventajas reconocidas de cocción en la olla a presión. Los tiempos de cocción reducidos y, por tanto, el ahorro de energía son las prestigiosas ventajas de la olla a presión. Gracias a la reducción del tiempo de cocción y a la baja presencia de oxígeno, las vitaminas (y proteínas) presentes en los alimentos crudos permanecen casi intactas. De hecho, al cocer en la olla a presión, el aire se mantiene en contacto con el alimento por muy poco tiempo ya que el aire, es expulsado por el vapor formado antes del inicio de la cocción a altas temperaturas. Incluso las sales minerales, que normalmente se dispersan en el líquido de cocción, se benefician de esta técnica, que requiere poca agua. La utilidad de la olla a presión abarca también la cocción de carnes. De hecho, la acción del calor en las grasas ralentiza y dificulta casi siempre la digestión del alimento. En cambio, la rapidez de la cocción en la olla a presión evita que se produzcan alteraciones en los alimentos, las cuales afectan a su ligereza y digestión. Cocinar en la olla a presión garantiza una comida más apetitosa y digerible y conserva los aromas.

Para la continua mejora del uso de la olla a presión, Lagostina ofrece el siguiente conjunto de accesorios:

- una cesta perforada imprescindible para cocinar todo tipo de verdura, carne y pescado
- una cesta de alambre para las verduras de hoja o enteras
- una rejilla para los trozos de carne y pescado
- una cesta de vapor para flanes, repostería, tortillas o salsas

Precauciones importantes

Para su seguridad, este aparato cumple las exigencias básicas de seguridad de la Directiva n°2014/68/UE de los equipos a presión. Lea detenidamente todas estas recomendaciones:

- Como para cualquier aparato de cocción, asegúrese de vigilar estrechamente a los niños si están presentes mientras utiliza su olla a presión.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Mueva la olla a presión con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas de la olla. Utilice manoplas de cocina si fuera necesario.
- Nunca utilice el asa de la tapa para transportar la olla a presión.
- No utilice la olla a presión para otra finalidad que no sea para la que está destinada.
- La olla a presión cuece a presión. Podrían producirse quemaduras por escaldado debido a una utilización inadecuada. Asegúrese de que la olla a presión está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha (ver capítulo Apertura - Cierre).
- Nunca abra la olla a presión forzándola. Asegúrese de que la presión interior ha disminuido.
- Nunca utilice la olla a presión sin líquido, esto podría deteriorarla gravemente.
- Utilice las fuentes de calor compatibles.
- No llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad. Para los alimentos que crecen durante la cocción, como el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas..., no llene la olla a presión por encima de la altura del cuerpo de la olla.
- No utilice sal gorda en su olla a presión, añada

sal fina al final de la cocción.

- Para las carnes que tienen una piel superficial que podría hincharse por el efecto de la presión (ej. lengua de ternera...), pique la carne antes de la cocción. Tras la cocción, si la piel de la carne presenta un aspecto hinchado, déjela reposar antes de sacarla de la olla a presión.
- En el caso de alimentos pastosos (guisantes secos, ruibarbo...), debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrirla para que estos alimentos no salgan hacia fuera.
- Compruebe antes de cada utilización que las válvulas y el conducto de evacuación de vapor no están obstruidos (ver capítulo Mantenimiento y limpieza).
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No manipule en los sistemas de seguridad que no se incluyan en las recomendaciones sobre limpieza y mantenimiento.
- Cambie la junta de la olla cada cinco años. Esta operación deberá realizarla un Servicio Técnico Autorizado Lagostina.
- Sólo utilice piezas originales Lagostina que correspondan a su modelo.
- No utilice la olla a presión para guardar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción.
- No prepare ninguna receta a base de leche en su olla a presión.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Vigile el aparato si va a realizar recetas a base de alcohol.
- Asegúrese de que la válvula está en posición de descompresión antes de abrir la olla a presión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Comp

- A: Tapa
- B: Asa con
- C: Válvula
- D: Válvula
- E: Disposi
- palanca

NATURALE

- Cuerpo y
- Válvula a
- Válvula a
- Dispositi
- Cubre-as
- Fondo - c

Capacidad

FUENTES D

- La tipolog
- producto y
- La olla a p
- Sobre una
- del fondo d
- Sobre vitra
- Sobre gas
- La olla a p

No ponga

MANTENIM

- Para el c
- Lagostina.
- Sólo utilic
- La trazabi
- impresos er

Componentes de la olla a presión

- A** : Tapa
B : Asa con palanca
C : Válvula de seguridad
D : Válvula de funcionamiento*
E : Dispositivo de bloqueo de la asa con palanca LEVERBLOCK®
- F** : Junta de olla
G : Asa de olla*
H : Cuerpo*
I : Cesta*
J : Eco Dose *

Descripción del producto

NATURALEZA DE LOS MATERIALES UTILIZADOS

- **Cuerpo y tapa** - acero inoxidable.
- **Válvula de funcionamiento** - acero inoxidable, plástico, latón revestido
- **Válvula de seguridad** - cuerpo de la válvula hecho de silicona pieza de acero
- **Dispositivo LEVERBLOCK®** - acero inoxidable, aluminio anodizado
- **Cubre-asa** - aterial termoendurecedor.
- **Fondo** - acero inoxidable, aluminio.

Capacidad nominal (modelos disponibles): lt. 3,5/5/6/7/9/12

Presión de funcionamiento*
Válvulas a 1 presión: 55 kPa (0,55 bar) 112 °C
Válvulas a 2 presiones*
Posición 1 → 40 kPa (0,40 bar) 109 °C
Posición 2 → 70 kPa (0.70 bar) 115 °C

FUENTES DE CALOR COMPATIBLES*

- La tipología de las fuentes de calor que pueden ser utilizadas están indicadas en el producto y en el packaging.
- La olla a presión se puede utilizar con todo tipo de fuente de calor, incluso inducción.
- Sobre una placa eléctrica o de inducción, utilice una placa de diámetro igual o inferior al del fondo de la olla a presión.
- Sobre vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la olla está totalmente limpio.
- Sobre gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la olla.
- La olla a presión debe estar centrada.

No ponga a calentar la olla cuando esté vacía, podría deteriorar el producto.

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- Para el cambio de piezas o reparaciones, llame a un Servicio Técnico Autorizado Lagostina.
- Sólo utilice piezas originales Lagostina que corresponden a su modelo.
- La trazabilidad del producto está garantizada por el mes, año y número de fabricación impresos en la tapa (abajo) de localización.

*según los modelos

Sistemas de seguridad Lagostina

Esta olla está provista de dispositivos que garantizan la máxima seguridad:

LEVERBLOCK®

El dispositivo de bloqueo LEVERBLOCK®; además de señalar la presencia de presión en el interior de la olla, impide la abertura de la tapa hasta la salida total de vapor desde el interior de la misma.

VÁLVULA DE SEGURIDAD

El dispositivo de seguridad está constituido por dos niveles de intervención mecánicos separados.

• Primer nivel de intervención

Cuando la presión en la olla aumenta de forma anómala, el dispositivo interno de acero se eleva hasta bloquearse en la posición superior del cuerpo de silicona, dejando salir el vapor sobrante (fig. 18).

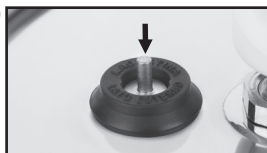
Apague la fuente de calor y deje enfriar completamente la olla de presión.

Abra la olla. Controle y, de ser necesario, lave la válvula de funcionamiento, tanto la parte fija como la parte móvil, con un chorro fuerte de agua, comprobando que salga por los orificios. Limpie la válvula de seguridad y vuelva a colocar la pieza insertable de acero presionándola hacia abajo (fig. 19) para restablecer la posición correcta (fig. 31).

Fig. 18



Fig. 19



• Segundo nivel de intervención

Cuando la presión supera el primer nivel, la válvula se eleva de la superficie de su asiento (fig. 20).

Fig. 20



De producirse el segundo nivel de intervención, apague la fuente de calor y deje enfriar completamente la olla de presión. No es aconsejable intentar recolocar la válvula de seguridad; esta operación debe realizarse en un Centro de Asistencia Lagostina.

Instrucciones de uso

Luego de haber quitado la olla de su embalaje, asegúrese de la integridad de la misma. En caso de dudas no utilice la olla y diríjase a un Centro de Asistencia Autorizado. Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestirol expandido etc.), no deben ser dejados al alcance de los niños. Antes de la primera utilización todos los componentes que están en contacto con los alimentos (comprendidas las válvulas), deben ser lavados cuidadosamente. Quite las eventuales etiquetas de la olla.

COMO ABRIR

Abra la olla de presión.

1). Extraiga la

COMO CERRAR

Para cerrar la olla, gire la manija ligeramente hacia la posición de bloqueo. Así, la palanca

PRECAUCIONES

No utilice la olla de presión si se ha deteriorado o si

6) es de 25

Sazone con

En caso de

como el arr

Cocine con

de avena u

Este tipo de

de funciona

durante la c

de funciona

Uso de la olla

La Ecodosi

COCCIONE

Tempo
entre

Número

Para coccione

coccione a

de coccione

50 cl de ag

Para comer

posición es

válvula de

11) y confo

VÁLVULA DE SEGURIDAD

Cierre la vál

VÁLVULA DE SEGURIDAD

Para cerrar la

VÁLVULA DE SEGURIDAD

Coloque la v

asa de pala

*según los r

COMO ABRIR LA OLLA A PRESIÓN

Abra la olla alzando el asa a palanca de la tapa, dándolo vuelta como indica la figura. (fig. 1). Extraiga la tapa teniéndola ligeramente inclinada (fig. 2).

COMO CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

Para cerrar la olla introducir la tapa con el asa en posición de apertura, teniéndolo ligeramente inclinándolo. (fig. 3). Apoye el travesaño sobre el borde por consiguiente gire el asa a palanca de la posición ❶ a la posición ❷. (fig. 4)

PRECAUCIONES DE USO Y LLENADO

No utilice la olla sin haber añadido previamente cierta cantidad de líquido. Podría deteriorarse. Respete el nivel máximo que indica la muesca (fig. 5). El nivel mínimo (fig. 6) es de 25 cl o una dosis eco*.

Sazone con sal mezclando el líquido o los demás ingredientes para evitar desgastar el acero. En caso de alimentos que aumentan de volumen o generan espuma durante la cocción, como el arroz o las legumbres, no supere la mitad de la capacidad de la olla.

Cocine con precaución alimentos como compota de manzana, cebada perlada, copos de avena u otros cereales, pasta, guisantes partidos, arándanos, etc.

Este tipo de alimentos tienden a provocar espuma y saltar, y podrían obstruir la válvula de funcionamiento. No envuelva los alimentos en tela, papel o envases de plástico durante la cocción. Cada vez que utilice la olla, compruebe previamente que la válvula de funcionamiento no está obstruida.

Uso de la Ecodosis*

La Ecodosis le ayuda a añadir la cantidad adecuada de agua para la cocción.

COCCIÓN AL VAPOR SIN CESTA		COCCIÓN AL VAPOR CON/SIN CESTA	1 Eco Dose = 250ml (25cl)
 Tiempo de cocción entre:	1 → 7 mm	8 → 15 mm	
 Número de dosis eco			

Para cocciones al vapor con cesta, introduzca 50 cl de agua (es decir, 2 Eco Doses). Para cocciones al vapor sin cesta, introduzca 25 cl de agua (es decir, 1 Eco Dose) si el tiempo de cocción está entre 1 y 7 min. Si el tiempo de cocción está entre 8 y 15 min, introduzca 50 cl de agua (es decir, 2 Eco Doses)

Cocción

Para comenzar la cocción, cierre la tapa, apoye la olla en la fuente de calor en una posición estable con la válvula de seguridad colocada hacia la pared (fig. 8) y cierre la válvula de funcionamiento como se muestra en las siguientes imágenes: (figs. 9 / 10 / 11) y conforme se indica bajo cada tipo de válvula.

VÁLVULA CON POMO* (K)

Cierre la válvula presionando el pomo hacia abajo, con una ligera presión (fig. 9)

VÁLVULA CON TIRADOR* (L)

Para cerrar la válvula, baje por completo el tirador hasta colocarlo en posición horizontal. (fig. 10)

VÁLVULA GIRATORIA* (M)

Coloque la válvula en posición de cocción (fig. 11), con la palanca situada en paralelo al asa de palanca.

*según los modelos

VÁLVULA DE CONTROL ACCIONADA POR RESORTE* (N)

Coloque el tirador del indicador de posición en la posición  - fig. 21

VÁLVULA DE DOS PRESIONES* (O)

Para cocinar alimentos delicados y legumbres

- Coloque la figura  de la válvula en línea con el indicador de posición (P) - fig. 22

Para cocinar carnes, pescados y alimentos congelados:

- Coloque la figura  de la válvula en línea con el indicador de posición (P) - fig. 22

Antes de dar inicio a la cocción verificar que el dispositivo de bloqueo de la asa de palanca LEVERBLOCK® haya sido bajada. (fig. 12)

Comience la cocción a fuego alto. En la fase inicial de calentamiento, el dispositivo de bloqueo del tirador tipo palanca LEVERBLOCK® y la válvula de seguridad emitirán aire y vapor para evitar que el oxígeno presente en la olla afecte a las vitaminas y los sabores.

Cuando la olla está en presión el LEVERBLOCK® se alza y se introduce en la respectiva sede del asa a palanca impidiendo la abertura accidental de la tapa y señalando la presencia de presión en la olla (fig. 13)

En caso de dudas, apague la fuente de calor y verifique que los conductos de salida del vapor estén libres o bien requiera un control en un Centro Asistencia Lagostina. Comienza a salir vapor desde la válvula de ejercicio acompañado de un chiflido, reduzca al mínimo la llama hasta que la salida de vapor de la válvula de ejercicio sea lo más constante posible y "ligera". El tiempo de cocción indicado en las recetas y en las tablas va considerado a partir de este momento. (fig. 14)

Tenga siempre presente que el vapor que sale de las válvulas está a temperatura elevada y que a contacto con la piel puede provocar quemaduras.

En caso de comprobar que la válvula de seguridad se haya activado, interrumpa inmediatamente la cocción y realice las operaciones indicadas en la sección « Sistemas de Seguridad Lagostina » y « Mantenimiento ».

En caso de modelos con asas metálicas, utilice agarraderas de horno.

Descarga del vapor

Al finalizar el tiempo de cocción, apague la fuente de calor. Recuerde que si utiliza una placa eléctrica tradicional o de vitrocerámica, es necesario retirar la olla de la fuente de calor para interrumpir la cocción.

Abra la válvula de funcionamiento conforme se muestra en las imágenes para permitir que el vapor se descargue por completo.

Durante la descompresión, tenga cuidado con el golpe de vapor vertical.

No abra la olla si la válvula de funcionamiento está cerrada. Antes de abrir la olla, compruebe que LEVERBLOCK® haya regresado a su posición original (abajo).

No trate de forzar la apertura de la tapa si LEVERBLOCK® está elevado.

Fig. 21



Fig. 22



VÁLVULA O
Abra la válvula media (fig. 23) para la forma con la parte móvil

VÁLVULA P
Abra la válvula abierta). (fig. 24) válvula, con

VÁLVULA D
Gire la válvula

VÁLVULA D
Gire la válvula ligeros tope la posición

VÁLVULA D
Gire la válvula la posición

Verifique q
presión ya
apertura, n
Nunca fuer
después frí

Limp

Con la fina
presión deb
de cada us
el metal y l
Estos pue
detergente
fabricación

Limpie la v

PARA LAS
extraiga la
los de la p
bajo un fue
vuelva a co
que esté ub

LIMPIEZA
Presione la
tirador del
superior de



la asa de

dispositivo
seguridad
recte a las

espectiva
ñalando la

s de salida
Lagostina.
lo, reduzca
sea lo más
las tablas

temperatura

nterrumpa
x Sistemas

utiliza una
e la fuente

enes para

brir la olla,
o).

os modelos

VÁLVULA CON POMO* (K)

Abra la válvula levantando la parte móvil hacia arriba hasta que se detenga en posición media (fig. 15), sin extraerla de la parte fija y asegurándose de que el vapor sale de forma continuada. Cuando se haya descargado todo el vapor, agite ligeramente la parte móvil de la válvula para asegurarse de que la olla esté totalmente vacía.

VÁLVULA PALANCA* (L)

Abra la válvula alzando la palanca hasta engancharla en la posición ① (válvula abierta). (fig. 16). Al finalizar la salida del vapor, haga oscilar la parte móvil de la válvula, con la ayuda de un tenedor, para asegurarse que la olla esté totalmente vacía.

VÁLVULA DE ROTACIÓN* (M)

Gire la válvula un cuarto de giro para que salga el vapor (fig. 17)

VÁLVULA DE CONTROL ACCIONADA POR RESORTE* (N)

Gire la válvula de funcionamiento de forma gradual (sentirá un movimiento con ligeros toques que definen la progresión de la descarga del vapor y de la presión) hasta la posición ☞

VÁLVULA DE DOS PRESIONES* (O)

Gire la válvula de funcionamiento un cuarto de giro o hasta la posición ☞ para que salga el vapor (fig. 23).

Fig. 23



Después de descargar el vapor

Verifique que el dispositivo LEVERBLOCK® se haya bajado (fig. 12). Si lo está, la olla a presión ya no tiene presión. Si sigue saliendo vapor algunos segundos después de la apertura, no pase la mano por encima.

Nunca fuerce la olla para abrirla y descargar el vapor. Puede echar agua caliente y después fría a la olla para una descompresión rápida.

Limpieza

Con la finalidad de mantenerla en perfectas condiciones de funcionamiento, la olla a presión debe tener cuidadosamente todas sus partes limpias: Lave la olla luego después de cada uso: un contacto prolongado con alimentos salados o ácidos podrían arruinar el metal y luego provocar la formación de manchas o aureolas en el interior de la olla. Estos pueden ser eliminados utilizando jugo de limón o vinagre diluido o con un normal detergente para el acero inoxidable. Estas manchas, no provocadas por defectos de fabricación, no alteran mínimamente la calidad y la funcionalidad del instrumento.

Limpie la válvula de funcionamiento después de cada utilización.

PARA LAS VÁLVULAS CON POMO, PALANCA O GIRATORIAS (solo cuando la olla está fría): extraiga la parte móvil tirando hacia arriba y asegúrese de que los agujeros, incluidos los de la parte fija, no estén obstruidos. Lave tanto la parte fija como la parte móvil bajo un fuerte chorro de agua verificando que salga por los orificios. Luego del lavado vuelva a colocar la válvula sobre la tapa haciéndola girar ligeramente y asegúrense que esté ubicada correctamente.

LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE CONTROL ACCIONADA POR RESORTE (solo cuando la olla está fría): Presione la parte superior móvil de la válvula hacia abajo y gírela hasta alinear el tirador del indicador de posición con el texto «REMOVE» (fig. 24). Tire de la parte superior de la válvula hacia arriba (fig. 25).

*según los modelos

Lave la parte superior de la válvula y asegúrese de que no está obstruida. Si está obstruida, límpiela con un bastoncillo de algodón o un palillo. Para volver a colocar la válvula, sitúe la parte superior móvil de la válvula sobre el conducto de descarga de vapor (fig. 25), alineando el tirador del indicador de posición con el texto «REMOVE» (fig. 24).

Presione hacia abajo y gire para alinear el tirador con el símbolo de descarga de vapor.

Fig. 24



Fig. 25



LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE DOS PRESIONES (solo cuando la olla está fría):

Coloque el tirador de la válvula en la posición de descarga de vapor (fig. 26), presione el anillo metálico hacia abajo y gire hasta la posición «REMOVE». Tire de la parte superior hacia arriba (fig. 27). Lave la parte superior de la válvula y asegúrese de que no está obstruida. Si está obstruida, límpiela con un bastoncillo de algodón o un palillo.

Para volver a colocar la válvula, sitúe la parte superior móvil de la válvula sobre el conducto de descarga de vapor, alineando el tirador del indicador de posición con el texto «REMOVE». Presione el anillo metálico hacia abajo y gire la válvula hasta la posición de descarga de vapor.

Fig. 26



Fig. 27



Es posible seguir con la cocción después de abrir la tapa, por ejemplo, para condensar salsas y jugos, volviendo a poner la olla abierta sobre la fuente de calor.

Si la olla no funciona correctamente, compruebe:

- 1) El correcto cierre de la tapa
- 2) La integridad de la válvula de seguridad
- 3) El correcto posicionamiento de la válvula de funcionamiento
- 4) El desplazamiento del dispositivo de bloqueo LEVERBLOCK®
- 5) La estanquidad de la junta

Si tiene alguna duda, consulte a un Centro de Asistencia Autorizado de Lagostina.

Para el lavado del cuerpo de la olla utilice detergentes normales disponibles en el mercado. No utilice productos abrasivos, lavandina o productos con cloro. Jamás lave la tapa en lavavajillas.

Mantenimiento

SUBSTITUCIÓN DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD

Retire la tapa de la válvula de seguridad que va a reemplazar tirando de ella hacia fuera (fig. 28).

Para una mejor eficacia, compruebe siempre el estado del borde del orificio retirando (por ejemplo, con papel esmerilado) posibles pequeños cercos o impurezas acumuladas. A continuación, introduzca la válvula por la parte interna (fig. 29), de manera que el texto se encuentre en el lado exterior de la tapa (fig. 31).

Coloque la
introducida
fuera de la
gire la válvula
Compruebe
ESTERNO»



Fig. 28

Cuándo su

- Se recom
- En caso d
- ocasión (fi
- Después
- nivel (fig. 2
- Si la estru

SUSTITUCIÓN

Se aconseja
olla aproxima
de Asisten

SUSTITUCIÓN

Se aconseja
aproximada
Lagostina.
la garantía
de Asisten
que no se e
Autorizado

25
AÑOS
GARANTÍA
QUINQUE

El
tiene
inclu
• Cualqu
estructu
• Cualqu
base, en
en el mo
Para las
años (ex
pais), co
fabricaci
La garan

da. Si está
colocar la
descarga de
«REMOVE»
a vapor.

Coloque la válvula asegurándose de que la ranura de la junta esté completamente introducida en el orificio de la tapa. Presione desde abajo, para ayudar a que salga fuera de la cavidad con presiones laterales (evite girar la válvula). Al finalizar el montaje, gire la válvula sobre sí misma para comprobar que está colocada debidamente (fig. 30). Compruebe que la válvula de seguridad está en la posición de la fig. 31. El texto «LATO ESTERNO» estará situado en la parte exterior de la tapa.



Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30



Fig. 31

Cuándo sustituir la válvula de seguridad

- Se recomienda remplazar la válvula de seguridad cada tres años
- En caso de que se haya realizado una intervención de primer nivel en más de una ocasión (fig. 19)
- Después de más de tres años y/o si se ha realizado una intervención de segundo nivel (fig. 20)
- Si la estructura del cuerpo de silicona está visiblemente deteriorada

SUSTITUCIÓN DE LA JUNTAS DE CAUCHO

Se aconseja la sustitución de la juntas de caucho colocadas en el borde superior de la olla aproximadamente cada cinco años. Tal operación debe ser efectuada en un Centro de Asistencia Autorizado.

SUSTITUCIÓN DEL LEVERBLOCK®

Se aconseja la sustitución del dispositivo de bloqueo del asa a palanca LEVERBLOCK® aproximadamente cada 5 años. En caso de dudas a un Centro de Asistencia Autorizado Lagostina. Para un correcto funcionamiento de la olla a presión, y para usufructuar de la garantía Lagostina, utilice exclusivamente repuestos originales Lagostina de Centros de Asistencia Autorizados. Eventuales reparaciones o sustituciones de componentes que no se encuentran en el comercio deben ser realizados por los Centros de Asistencia Autorizados.

25
AÑOS
GARANTÍA
QUINQUENIO

Garantía

El cuerpo de su olla a presión Lagostina tiene una garantía de 25 años, que incluye:

- Cualquier defecto relacionado con la estructura metálica
- Cualquier deterioro prematuro del metal de base, en el marco de la utilización recomendada en el modo de empleo.

Para las otras piezas, la garantía es de 2 años (excepto legislación específica de su país), contra cualquier defecto o vicio de fabricación.

La garantía Lagostina cubre totalmente

piezas y mano de obra. Esta garantía contractual se adquirirá con la presentación del ticket de caja o factura justificante de esta fecha de compra.

Esta garantía excluye:

- Los deterioros consecutivos debidos a utilizaciones negligentes, tales como: golpes, caídas, introducción en el horno, introducción en el lavavajillas, ...
- Las piezas de desgaste: junta, asas, cesta, válvula de funcionamiento.

Sólo los Servicios Técnicos Autorizados Lagostina están habilitados para que pueda beneficiarse de esta garantía.

E

De belofte van Lagostina: continu verbeteren van de kwaliteit en de prestaties van onze snelkookpannen.

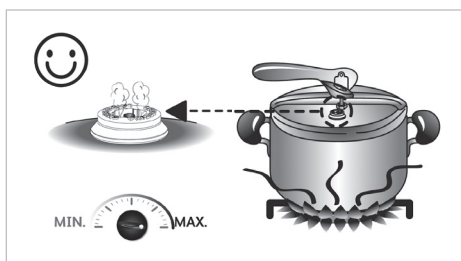
Met dit streven werd het nieuwe veiligheidsventiel ontworpen waarmee sinds 2013 al onze traditionele modellen voor snelkookpannen zijn uitgerust.

DE PLUSPUNTEN:

1. Een mechanisch en onafhankelijk dubbel veiligheidssysteem
2. Het veiligheidsventiel kan eigenhandig gemakkelijk worden teruggesteld wanneer het eerste veiligheidsniveau wordt geactiveerd
3. Door de ontluchting kan de lucht aan het begin van het koken ontsnappen, wat de oxidatie van het voedsel beperkt en een snellere bereidingstijd verzekert



Controleer voor het koken altijd of het veiligheidsventiel correct staat.



Voordat de druk wordt verhoogd, laat het ventiel de lucht in de snelkookpan ontsnappen: er kunnen gedurende een paar ogenblikken dampen vrijkomen. Vanaf een bepaalde temperatuur, wanneer bijna alle lucht is ontsnapt, sluit het ventiel en begint het toestel onder druk te koken.

Lees de hierna vermelde instructies voor de vervanging van het ventiel en om meer te weten te komen over hoe het toestel het best wordt onderhouden.

De alom bek
die u bespaar
worden vi
behouden. B
met het voe
hogere temp
halen voorde
geldt ook bij
voedsel moe
snelkookpan
uit uw ingre
functies uit d

- het gepe
- het roost
- de grill or
- stoofpan

Belar

Voor uw veil
de essentie
2014/68/UE

Neem de tij

- Zoals bij el
- te houden al
- kinderen geb
- Zet de snell
- Verplaats
- de grootste
- niet aan. Ge
- Gebruik, zo n
- Gebruik de
- uw snelkookp
- Gebruik u
- doel dan wa
- Uw snello
- gebruik kan
- veroorzaken
- gesloten is v
- hoofdstuk Op
- Open de
- Controleer of
- Gebruik de
- dit kan ernst
- Gebruik (ee
- Vul de snell
- voedingswar
- zoals rijst, ge
- u de snello
- vullen.
- Gebruik g
- Voeg pas na
- toe.
- Voor de b
- onder invlo

HET KOKEN IN DE SNELKOOKPAN

De alom bekende voordelen van een snelkookpan zijn de tijd en bijgevolg ook de hoeveelheid energie die u bespaart. Doordat de kooktijd wordt gereduceerd en door de geringe aanwezigheid van zuurstof worden vitamines die in het rauwe voedsel aanwezig zijn, en dus ook proteïnen, bijna volledig behouden. Bovendien komt bij het koken met een snelkookpan de lucht slechts kortstondig in contact met het voedsel, aangezien de lucht, die in de vorm van stoom ontsnapt, verdwijnt voordat er bij hogere temperaturen wordt gekookt. Zelfs mineralen die normaal gezien tijdens het koken oplossen, halen voordelen uit deze kooktechniek met weinig water. Het praktische gebruik van de snelkookpan geldt ook bij het koken van vlees. De warmte die op de vetten inwerkt, zorgt er namelijk voor dat het voedsel moeilijker en minder snel kan worden verteerd. Maar door de snellere kookprocedure met de snelkookpan blijft het voedsel licht en goed verteerbaar. Met een snelkookpan bent u zeker dat het beste uit uw ingrediënten wordt gehaald, voor goed verteerbare gerechten boordevol smaak. Om nog meer functies uit de snelkookpan te halen, biedt Lagostina een set accessoires aan:

- het geperforeerde mandje is onmisbaar om elk soort groente, vlees en vis te koken
- het roostermandje voor bladgroenten en ongesneden groenten
- de grill om vlees en stukjes vis te bereiden
- stoofpan voor flan, taart, omeletten of saus

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

Voor uw veiligheid beantwoordt deze pan aan de essentiële veiligheidsvoorschriften van de richtlijn 2014/68/UE betreffende drukapparatuur. Neem de tijd om alle instructies door te lezen:

Zoals bij elke pan dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.

- Zet de snelkookpan niet in een warme oven.
- Verplaats een snelkookpan onder druk met de grootste zorg. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen van de pan. Gebruik, zo nodig, ovenhandschoenen.
- Gebruik de handgreep van het deksel nooit om uw snelkookpan te verplaatsen.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze bestemd is.
- Uw snelkookpan werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan letsel door kokend water veroorzaken. Controleer of de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze in werking stelt (zie het hoofdstuk Openen - Sluiten).
- Open de snelkookpan nooit met geweld. Controleer of de druk in de pan helemaal weg is.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder vloeistof, dit kan ernstige schade aan de pan veroorzaken.
- Gebruik (een) geschikte warmtebron(nen).
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3. Bij voedingswaren die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, gedroogde groenten of compote, mag u de snelkookpan voor niet meer dan de helft vullen.
- Gebruik geen grof zout in uw snelkookpan. Voeg pas na afloop van de bereiding fijn zout toe.
- Voor de bereiding van vlees met een vel dat onder invloed van de druk kan opzwellen

(bijv. rundertong) het vlees inprijken voor het koken. Na het bereiden, als het vel er nog opgezwollen uitziet, wachten voordat u het vlees uit de snelkookpan haalt.

- Bij zachte of geweekte voedingswaren (zoals splitenwten en rabarber) de snelkookpan even schudden voordat u deze opent, om te voorkomen dat het voedsel eruit spat.
- Controleer vóór ieder gebruik of de ventielen en de stoomuitlaat niet verstopt zijn (zie hoofdstuk Onderhoud en reiniging).
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen, behalve om de reinigings- en onderhoudsinstructies uit te voeren.
- Vervang de rubberring van de pan iedere vijf jaar. Deze handeling moet door een door Lagostina erkende servicedienst uitgevoerd worden.
- Gebruik uitsluitend originele Lagostina onderdelen die bestemd zijn voor het model dat u heeft. Met name als het om de pan of het deksel van Lagostina gaat.
- Bewaar geen zure of zoute levensmiddelen voor of na het koken in uw snelkookpan.
- Maak nooit bereidingen met melk in uw snelkookpan.
- Alcoholdampen zijn ontvlambaar. Houd de snelkookpan goed in de gaten als u recepten op basis van alcohol bereidt.
- Zorg dat alle druk van het ventiel is voordat u de snelkookpan opent.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

NL

Onderdelen van de snelkookpan

- A** : Deksel
B : Hefboomhandgreep
C : Veiligheidsventiel
D : Overdrukventiel*
E : Vergrendelingsmechanisme :
Hefboomhandgreep LEVERBLOCK®
- F** : Afdichtingsring pan
G : Handgreep pan*
H : Pan*
I : Mandje*
J : Eco Dose (Ecodosi)*

Productbeschrijving

GEBRUIKT MATERIAAL

- **Pan en deksel** - roestvrij staal
- **Bedrijfsventiel** - roestvrij staal, kunststof, bedekte messing
- **Veiligheidsventiel** - Ventielhuis van silicone, binnenstuk van staal
- **Afdichting** - NBR/silicone
- **LEVERBLOCK® - vergrendeling** - roestvrij staal, geanodiseerd aluminium
- **Handgrepen** - materiaal dat onder invloed van warmte verhardt
- **Bodem** - roestvrij staal, aluminium

Nominale inhoud (leverbare modellen): lt. 3,5/5/6/7/9/12

Bedrijfsdruk*
Ventiel met 1 drukwaarde: 55 kPa (0,55 bar) 112 °C

Ventielen met 2 drukwaarden*
Stand 1 → 40 kPa (0,40 bar) 109 °C
Stand 2 → 70 kPa (0,70 bar) 115 °C

GESCHIKTE WARMTEBRONNEN*

- De soort warmtebron die gebruikt mag worden staat op het artikel en de verpakking aangegeven.
 - De snelkookpan is geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductie.
 - Gebruik bij elektrische kookplaten en inductieplaten een plaat met een doorsnede die even groot of kleiner is dan die van de bodem van de snelkookpan.
 - Controleer bij keramische/glazen kookplaten of de bodem van de pan goed schoon en glad is.
 - Bij gas mag de vlam niet langs de bodem van de pan komen.
 - Zorg dat uw snelkookpan goed in het midden staat.
- De pan niet leeg verwarmen, hierdoor zou deze kunnen beschadigen.**

ONDERHOUD EN HERSTELLING

- Ga voor het vervangen van onderdelen of reparaties naar een door Lagostina erkende Servicedienst.
- Gebruik uitsluitend originele Lagostina onderdelen die bestemd zijn voor het model dat u heeft.
- De maand, het jaar en het fabrieksnummer garanderen de mogelijkheid tot achterhalen van het deel. Deze gegevens zijn terug te vinden aan de binnen kant van het deksel.

Veilig

Deze pan is
garanderen

LEVERBLOCK

Het vergrend
zorgt ervoor
buiten is ge

VOORZOR

Deze veilig

• Eerste in

Wanneer d
omhoog en
wordt vrijg
afkoelen. C
beweegbar
moet word
nu het stale

19) en het z

afb. 18

• Tweede i

Wanneer de

afb. 20

Indien het
en de snelk
opnieuw te

Controleer,
heeft opge
naar uw La
snelkookpa
neemt, dien
(met inbes
eventuele

Veiligheid volgens Lagostina

Deze pan is voorzien van een aantal beveiligingen die een maximum aan veiligheid garanderen:

LEVERBLOCK®

Het vergrendelingsmechanisme LEVERBLOCK® geeft aan dat de pan onder druk staat en zorgt ervoor dat het deksel niet geopend kan worden zolang niet alle stoom uit de pan naar buiten is gekomen.

VOORZORGSMAATREGELEN BIJ GEBRUIK EN VULLEN

Deze veiligheidsvoorziening voorziet twee afzonderlijke mechanische interventieniveaus.

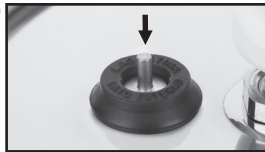
• Eerste interventieniveau

Wanneer de druk in de pan op abnormale wijze stijgt, gaat het stalen binnenstuk omhoog en stopt het boven in het ventielhuis van silicone, waarbij het teveel aan stoom wordt vrijgelaten (afb. 18). Schakel de warmtebron uit en laat de snelkookpan volledig afkoelen. Open de pan. Controleer en reinig indien nodig zowel het vaste als het beweegbare gedeelte van het drukventiel onder stromend water waarbij er op gelet moet worden dat het water door de gaten stroomt. Reinig het veiligheidsventiel. Plaats nu het stalen binnenstuk op de juiste wijze terug door het naar beneden te drukken (afb. 19) en het zo in de juiste positie te brengen (afb. 31).

afb. 18



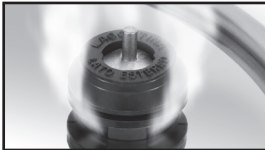
afb. 19



• Tweede interventieniveau

Wanneer de druk het eerste niveau overschrijdt, gaat het ventiel omhoog (afb. 20).

afb. 20



Indien het tweede interventieniveau zich voordoet moet u de warmtebron uitschakelen en de snelkookpan volledig laten afkoelen. Het is niet raadzaam om het veiligheidsventiel opnieuw te bevestigen; dit moet door een Lagostina servicecentrum worden uitgevoerd.

Gebruiksaanwijzing

Controleer, wanneer u de pan uit de verpakking haalt, of de pan geen transportschade heeft opgelopen. Gebruik de pan niet in geval van twijfel en breng deze terug naar uw Lagostina specialist. Houd de plastic zakjes waarin de onderdelen van de snelkookpan verpakt zijn, uit de buurt van kinderen. Voordat u de pan in gebruik neemt, dienen eerst alle delen daarvan, die met de etenswaren in aanraking komen (met inbegrip van de ventielen), zorgvuldig afgewassen te worden. Verwijder eventuele etiketten van de pan.

HOE OPENT U DE SNELKOOKPAN

U opent de pan door de hefboomgreep van de deksel op te tillen en die zoals op de afbeelding aangegeven is naar de andere kant te verplaatsen. (afb. 1) Haal de deksel die u enigszins schuin houdt, naar buiten (afb. 2)

HOE SLUIT U DE SNELKOOKPAN

Om de pan te sluiten steekt u de deksel in de pan terwijl de handgreep op de stand open staat, waarbij u hem enigszins schuin houdt. (afb. 3) Plaats de dwarsarm op de rand en draai de hefboomhandgreep vervolgens van stand ① naar stand ② (afb. 4)

VOORZORGSMAATREGELEN BIJ GEBRUIK EN VULLEN

Gebruik de pan nooit zonder vloeistof; dit zou hem ernstig kunnen beschadigen.

Vul de pan nooit voorbij het streepje van het maximumniveau (afb. 5).

Het minimumniveau (afb. 6) komt overeen met 25 cl of één Eco-dosering*.

Om aantasting van het staal te voorkomen moet u het toegevoegde zout oplossen in de vloeistof of vermengen met de ingrediënten.

Bij gerechten die tijdens het koken uitzetten of gaan schuimen, zoals rijst of gedroogde peulvruchten, mag u de pan voor niet meer dan de helft vullen.

Kook in de pan geen producten zoals: gestoofde appels, gerst, vlokken van haver of andere granen, pasta, rabarber, spliterwten, bosbessen, enz. Deze producten hebben de neiging om te schuimen en te spetteren en kunnen het werkingsventiel verstoppert. Tijdens het koken mogen de voedingswaren niet in stof, papier of plastic zijn gewikkeld. Controleer voor ieder gebruik of het werkingsventiel niet verstopt is.

Gebruik van de Ecodosis*

Dankzij de Ecodosis kunt u precies de vereiste hoeveelheid water voor uw bereiding toevoegen.

STOMEN ZONDER MANDJE		STOMEN MET/ZONDER MANDJE	1 Eco Dose = 250ml (25cl)
 Kooktijd van:	1 → 7 mm	8 → 15 mm	
 Aantal Eco-doseringen		 	

Om te stomen met het mandje voegt u 50 cl water toe (ofwel 2 Eco Dosis). Om te stomen zonder het mandje voegt u 25 cl water toe (ofwel 1 Eco Dosis) als de bereidingstijd tussen 1 en 7 minuten bedraagt. Als de bereidingstijd tussen 8 en 15 minuten bedraagt, voegt u 50 cl water toe (ofwel 2 Eco Dosis)

Het koken

Om het koken te starten moet u, nadat u het deksel heeft gesloten, de pan stabiel op de warmtebron zetten met het veiligheidsventiel naar de wand gericht (afb. 8).

Sluit het werkingsventiel, zoals weergegeven in de volgende afbeeldingen: (afb. 9 / 10 / 11) en zoals hieronder staat aangegeven voor ieder type ventiel.

VENTIEL MET KNOP* (K)

Sluit het ventiel door het knopje lichtjes naar beneden te drukken. (afb. 9)

VENTIEL MET HENDELTJE* (L)

Sluit het ventiel door het hendeltje helemaal naar beneden te drukken, tot het horizontaal staat. (afb. 10)

DRAAIKLEP* (M)

Plaats de klep in de kookstand (afb. 11) waarbij de hendel parallel staat met het handvat.

VEERBELA

Verdraai he
de stand

VENTIEL M

Voor het k

• Zet het sy

standaanw

Voor het k

• Zet het sy

standaanw

Controleer

hefboomh

Begin het k

Tijdens de

LEVERBLOO

Dit systeem

vitamines e

Als de pan

de daarvoor

deksel per

druk staat.

In geval va

stoomuitga

aan te vrag

een fluittoe

stoom uit h

gaan op dit

Ga tijdens

het drukver

een laag vu

Stel de war

die uit de v

brandwond

dan onmid

reinigen/or

Gebruik pa

Afvoer

Op het ein

mee dat u

kookplaat,

onderbreke

Open dan

weergegeve

Let tijdens

nooit als h

LEVERBLOO

om de ope

VEERBELAST VENTIEL* (N)

Verdraai het hendeltje van de standaardwijzer tot aan de stand  - **afb. 21**

VENTIEL MET TWEE DRUKSTANDEN* (O)

Voor het koken van delicate gerechten en peulvruchten

• Zet het symbool  op het ventiel tegenover de standaardwijzer (P) - **afb. 22**

Voor het koken van vlees, vis en diepvriesproducten:

• Zet het symbool  op het ventiel tegenover de standaardwijzer (P) - **afb. 22**

afb. 21



afb. 22



Controleer voordat u het koken begint of het vergrendelingsmechanisme van de hefboomhandgreep LEVERBLOCK® in de lage stand staat. (afb. 12)

Begin het koken op een grote vlam.

Tijdens de beginfase van het opwarmen ontsnappen lucht en stoom uit de LEVERBLOCK®-hendelvergrendeling van het handvat en uit het veiligheidsventiel.

Dit systeem voorkomt dat de zuurstof die aanwezig is in de kuip, afbreuk doet aan de vitamines en smaken.

Als de pan onder druk komt, gaat het LEVERBLOCK® de hoogte in en zet zich vast op de daarvoor bestemde plaats op de hefboomgreep waarmee vermeden wordt dat de deksel per ongeluk open gaat; tevens wordt hiermee gesignaleerd dat de pan onder druk staat. (**afb. 13**)

In geval van twijfel dient u de warmtebron uit te schakelen en te controleren of de stoomuitgangen niet verstopt zijn of controle bij een erkend servicecentrum Lagostina aan te vragen. Als er uit het bedrijfsventiel stoom begint te ontsnappen, vergezeld van een fluittoon, kunt u het vuur lager zetten net zo lang totdat er constante en "geringe" stoom uit het bedrijfsventiel ontsnapt. De in de recepten en tabellen vermelde gaartijd gaan op dit moment in. (**afb. 14**)

Ga tijdens het koken na of u nog een licht gefluit hoort en er nog stoom ontsnapt uit het drukventiel. Wanneer de snelkookpan eenmaal onder druk staat, volstaat hiertoe een laag vuur.

Stel de warmtebron hoger in, indien dit niet het geval is. Vergeet nooit dat de stoom die uit de ventielen komt erg heet is en dat als die in aanraking met de huid komt, brandwonden kan veroorzaken. Als de afvoerklep in werking treedt, beëindigt het koken dan onmiddellijk en voer de handelingen uit die worden opgesomd in de paragraaf reinigen/onderhoud.

Gebruik pannenlappen voor de modellen uitgerust met metalen handgrepen.

Afvoer van de stoom

Op het eind van de kooktijd moet u de warmtebron uitschakelen. Houd er rekening mee dat u, bij gebruik van een traditionele elektrische of een glazen/keramische kookplaat, de pan ook van de warmtebron moet verwijderen om het koken te onderbreken.

Open dan het werkingsventiel helemaal om de stoom volledig af te voeren zoals weergegeven in de afbeeldingen.

Let tijdens de decompressie goed op voor de verticale stoomstraal. Open de pan nooit als het werkingsventiel gesloten is. Controleer voordat u de pan opent, of de LEVERBLOCK® is teruggekeerd in zijn oorspronkelijke stand (omhoog). Probeer nooit om de opening van het deksel te forceren terwijl de LEVERBLOCK® omhoog staat.

*afhankelijk van het model

VENTIEL MET KNOP* (K)

Om het ventiel te openen, trekt u het bewegende gedeelte ervan omhoog tot aan de stop halverwege (afb. 15). Trek het niet van het vaste gedeelte af, en controleer of de stoom op regelmatige wijze ontsnapt. Op het eind van de stoomafvoer verplaatst u het bewegende gedeelte van het ventiel een paar keer op en neer om er zeker van te zijn dat alle druk is afgeblazen.

VENTIEL MET HENDELTJE* (L)

Open het ventiel door het hefboompje naar boven te halen en zet dat vast op stand ① (ventiel open) (afb. 16). Al termine della fuoriuscita del vapore, fate oscillare la parte mobile della valvola, con l'aiuto di una forchetta, per assicurarvi che la pentola sia totalmente scarica.

DRAAIVENTIEL* (M)

Draai het ventiel een kwartslag om de stoom te laten ontsnappen (afb. 17)

VEERBELAST VENTIEL* (N)

Schakel de warmtebron uit en draai het werkingsventiel geleidelijk (u voelt een beweging met lichte schokken die wijzen op de voortgang in de stoomafvoer en de drukafname) tot in de stand  afb. 23

VENTIEL MET TWEE DRUKSTANDEN* (O)

Schakel de warmtebron uit en draai het werkingsventiel een kwartslag of tot de stand  waarop de stoom wordt afgevoerd (afb. 23).



Na het afvoeren van de stoom

Controleer of de LEVERBLOCK® omlaag is (afb. 12): de snelkookpan staat niet meer onder druk. Na het openen kan nog een paar seconden stoom ontsnappen. Ga hier niet met de hand overheen.

Forceer nooit de opening van de pan om de stoom af te voeren. U kunt de pan voor een snelle decompressie eerst onder warm en dan koud stromend water houden.

Reiniging

Om de snelkookpan perfect te laten functioneren moet deze in al zijn onderdelen zorgvuldig schoongehouden worden:

Was de pan elke keer nadat u hem gebruikt hebt goed af: langdurig contact met zoute of zure levensmiddelen zou het metaal kunnen aantasten en vorming van vlekken of kringen aan de binnenzijde van de pan kunnen veroorzaken.

Deze vlekken kunnen verwijderd worden met wat citroensap, verdunde azijn of een speciaal product voor roestvrij staal. Dergelijke vlekken maken geen deel uit van fabricagefouten en hebben geen invloed op de kwaliteit of de goede werking van de pan. Reinig het ventiel na elk gebruik.

REINIGING VAN HET DRAAIVENTIELEN HAALT U HET (alleen als de pan is afgekoeld):

Voor de druk-, hef-of beweeglijke deel weg door het omhoog te trekken en controleert u of de gaten, ook die van het vast gedeelte, niet verstopt zijn. Spoel zowel het vaste als het losse deel onder een krachtige waterstraal af en controleer of het water door de gaatjes loopt. Hierna plaatst u het ventiel weer op het deksel en verzeker u ervan dat het goed op zijn plaats zit. Om de pan af te wassen gebruikt u een traditioneel afwasmiddel.

REINIGING VAN HET VEERBELASTE VENTIEL (alleen als de pan is afgekoeld):

Druk het losse bovenstuk van het werkingsventiel naar beneden en draai het tot het hendeltje van de standaardwijzer tegenover de tekst «REMOVE» staat (afb. 24). Trek het bovenstuk van het ventiel omhoog (afb. 25). Spoel het bovenstuk van het ventiel schoon en controleer of het niet verstopt is.

*afhankelijk van het model

Als het vers
Om het ven
de stoomaf
tekst «REM
tegenover l

afb. 24



REINIGING

Zet het he
26), druk d
bovenstuk
of het niet v
of een tanc
Om het ve
werkingsve
tegenover
de stand vo

afb. 26



Ook na he
sauzen te c

Bij een slec

1) De juiste

2) De onge

3) De juiste

4) De bewe

5) De afdic

Wendt u zie

Gebruik ge
nooit in de

VERVANG

Om het vei
(afb. 28).
Voor een o
het gat te
(bijvoorbee
29), met he

Als het verstopt is, moet u het schoonmaken met een wattenstaafje of een tandenstoker. Om het ventiel weer terug te plaatsen zet u het bewegende bovenstuk van het ventiel op de stoomafvoer (afb. 25), terwijl u het hendeltje van de standaardwijzer tegenover de tekst «REMOVE» zet (afb. 24). Druk het hendeltje naar beneden en verdraai het tot het tegenover het symbool van de stoomafvoer staat.

afb. 24



afb. 25



REINIGING VAN HET VENTIEL MET TWEE DRUKSTANDEN (alleen als de pan is afgekoeld):

Zet het hendeltje van het ventiel in de stand voor het afvoeren van de stoom (afb. 26), druk de metalen ring naar beneden en draai hem in de stand «REMOVE». Trek het bovenstuk omhoog (afb. 27). Spoel het bovenstuk van het ventiel schoon en controleer of het niet verstopt is. Als het verstopt is moet u het schoonmaken met een wattenstaafje of een tandenstoker.

Om het ventiel weer terug te plaatsen zet u het bewegende bovenstuk van het werkingsventiel op de stoomafvoer, terwijl u het hendeltje van de standaardwijzer tegenover de tekst «REMOVE» zet. Druk de metalen ring omlaag en draai het ventiel in de stand voor het afvoeren van de stoom.

afb. 26



afb. 27



Ook na het openen van het deksel kunt u het koken voortzetten - bijvoorbeeld om sauzen te condensereren - door de pan weer terug te zetten op de warmtebron.

Bij een slechte werking van de pan, moet u het volgende controleren:

- 1) De juiste afsluiting van het deksel
- 2) De ongeschonden staat van het veiligheidsventiel
- 3) De juiste stand van het werkingsventiel
- 4) De beweging van de LEVERBLOCK®-vergrendeling
- 5) De afdichting van de pakking

Wendt u zich in geval van twijfel tot een erkend servicecentrum van Lagostina.

Gebruik geen schuurmiddelen, bleekwater of chloorhoudende middelen. Was de deksel nooit in de afwasmachine af.

Onderhoud

VERVANGING VAN HET VEILIGHEIDSVENTIEL

Om het veiligheidsventiel van het deksel te vervangen moet u het naar buiten duwen. (afb. 28).

Voor een optimaal rendement adviseren wij om altijd de goede staat van de rand van het gat te controleren en kleine bramen of opgehoopte onzuiverheden te verwijderen (bijvoorbeeld met schuurpapier). Monteer dan het nieuwe ventiel van binnenuit (afb. 29), met het opschrift aan de buitenzijde van het deksel (afb. 31).

Bij het monteren van het ventiel moet u zich ervan verzekeren dat de groef van de pakking volledig in het gat in het deksel zit: druk van onderaf en aan de zijkanen om het ventiel er makkelijker aan de ander kant uit te laten komen (laat het ventiel niet draaien). Pas nadat de montage is voltooid mag u voor de controle van de juiste positionering het ventiel om zijn eigen as verdraaien (afb. 30). Controleer of het veiligheidsventiel in de stand staat die is weergegeven in afb. 31, met het opschrift "LATO ESTERNO" aan de buitenkant van het deksel.



Verwijderen

afb. 28



Invoeging

afb. 29



Plaatsing

afb. 30



Correcte
eindstand

afb. 31

Wanneer moet het veiligheidsventiel worden vervangen?

- Wij bevelen aan om het veiligheidsventiel om de drie jaar te vervangen
- Controleer eventueel meerdere malen de interventie van het eerste niveau (afb. 19)
- Na meer dan drie jaar en/of een interventie van het tweede niveau (afb. 20)
- Bij een duidelijke verslechtering van de structuur van de siliconenbehuizing

VERVANGING VAN DE RUBBER DICHTING

Het is raadzaam de rubber dichting in de bovenste rand van de pan om de vijf jaar ongeveer te laten vervangen. Dit moet bij een door ons erkend servicecenter gebeuren.

VERVANGING VAN HET LEVERBLOCK®

Het verdient aanbeveling het vergrendelingsmechanisme van de hefboomgreep LEVERBLOCK® om de 5 jaar ongeveer te vervangen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of met een erkend Lagostina servicecenter voor het correct werken van uw snelkookpan en om gebruik te maken van de Lagostina garantie, gebruik uitsluitend originele Lagostina onderdelen die bij uw leverancier of bij de door ons erkende servicecentra te koop zijn. Eventuele reparaties of vervanging van niet in de handel zijnde onderdelen dienen door de door ons erkende servicecentra uitgevoerd te worden.

25
ANNI
GARANZIA
QUINQUENNIO

Garantie

De pan van uw Lagostina snelkookpan heeft een garantie van 25 jaar tegen:

- Alle defecten betreffende de RVS pan.

• Voortijdige beschadiging van het basismetaal bij een in de gebruiksaanwijzing aanbevolen gebruik.

De andere onderdelen hebben een garantie van 2 jaar (onder voorbehoud van een bijzondere wetgeving in uw land) tegen alle fabrieksfouten. De Lagostina garantie geldt voor alle onderdelen en arbeidskosten.

Deze contractuele garantie geldt op vertoon van de kassabon of de rekening waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Deze garantie sluit uit:

- Beschadigingen die het gevolg zijn van onachtzaam gebruik, zoals: stoten, valpartijen, plaatsing in de oven of de vaatwasser, de aan slijtage onderhevige onderdelen: rubbering, handgrepen, mandje, overdrukventiel.
- De door Lagostina erkende servicediensten zijn als enige gemachtigd u van deze garantie te laten profiteren.

Lago
持續提

由2013年
此目標。

其優點:

1. 雙重機
2. 在觸及
3. 借助排



要了解更

ef van de
: zijanten
het ventiel
n de juiste
eer of het
opschrift



u (afb. 19)
. 20)
zing

de vijf jaar
gebeuren.

boomgreep
ijfel contact
het correct
atie, gebruik
e door ons
niet in de
gevoerd te

p vertoon
arop de

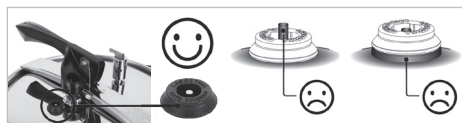
van
alpartijen,
er, de aan
berring,
el.
diensten
ze

Lagostina 的承諾： 持續提高我們的壓力鍋/高速煲的品質和性能。

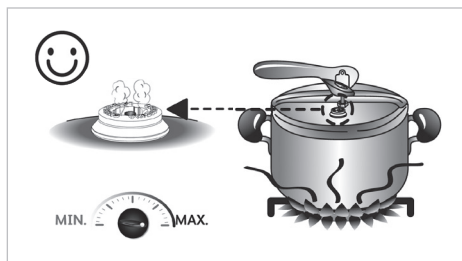
由2013年起，所有傳統的壓力鍋/高速煲型號都安裝了新研發的安全閥以達成此目標。

其優點：

1. 雙重機械及獨立的安全系統
2. 在觸及第一重安全系統時，安全閥可輕易復位。
3. 借助排氣功能，空氣在烹飪開始時被排出，防止食物氧化，縮短烹飪時間。



烹飪前，請確認安全閥是否在正確的位置。



烹飪前，請確認安全閥是否在正確的位置。
在一定的溫度下，當大部份空氣被排出時，排氣過程完結，壓力烹調開始。

要了解更多關於如何維護和更換閥門的資訊，請閱讀下面的說明。

CN

用壓力鍋/高速煲烹煮食物

用壓力鍋/高速煲烹煮食物的最大好處就是省時節能。

由於烹飪時間的縮短和低氧條件，食物中的維生素和蛋白質在烹飪後變化極小。

實際上在高溫烹調開始之前，空氣已經被在鍋內之蒸氣排出，所以在高速鍋烹煮過程中，空氣和食物接觸時間很短。

即使礦物鹽，也可以用少量水份，便可溶於烹飪汁液之中。

壓力鍋/高速煲也極為適用烹調肉類。

熱力會導致食物中的油脂消化變得緩慢及難以消化。

相反，壓力鍋/高速煲快速烹飪並不會影響食物的質地和導致食物難以消化。

壓力鍋/高速煲烹飪可以在保留食物原汁原味的情况下，使食物更加可口易消化。

為提高壓力鍋/高速煲的使用好處，Lagostina 提供一系列的配件：

- 用於所有蔬菜、肉類和魚類的多孔食物籃
- 用於葉狀蔬菜或整棵蔬菜的食物籃
- 用於烹飪片狀肉類和魚類的食物架
- 用於布甸、蛋糕、煎蛋或者醬料的內鍋

重要須知

為了您的安全起見，本設備符合有關壓力設備指令 (2014/68/EU) 的基本安全性要求。

請抽空仔細閱讀以下建議：

- 如所有烹飪用具一樣，使用壓力鍋/高速煲烹飪時，如有孩童及殘疾人士在場，請加以照顧。
- 請勿將壓力鍋/高速煲放入高溫烤箱。
- 請非常小心移動使用中之壓力鍋/高速煲，不要接觸煲的表面，請使用手柄，有需要時可使用鍋墊。
- 請不要使用鍋蓋把手移動壓力鍋/高速煲。
- 請勿把壓力鍋/高速煲用於其設計目的以外之用途。
- 壓力鍋/高速煲是利用壓力來烹飪。若使用不當會造成燙傷。開始烹飪前，請務必正確關上壓力鍋/高速煲（請參閱「開啟—關閉」一節）。
- 請不要強行打開壓力鍋/高速煲。請務必讓鍋內壓力完全釋出。
- 請不要在鍋內無液體的情況下使用壓力鍋/高速煲，這樣做會嚴重損壞鍋體。
- 請使用相容的熟源
- 裝入的食材請勿超過壓力鍋/高速煲容量的三分之二。若為米飯、乾燥蔬菜、蜜餞等會在烹煮期間會膨脹的食物，所裝入的食物量請勿超過壓力鍋/高速煲高度的一半。
- 請勿在壓力鍋/高速煲內使用粗鹽，請於烹煮後加入鹽巴。

- 若為在壓力烹煮下會膨脹的帶皮肉塊（例如牛舌），請在烹煮前多加戳刺。烹調完成後，若肉塊的外皮看來腫脹，請稍待片刻，再從壓力鍋/高速煲中取出。
- 若為豌豆、大黃等泥狀食物，請在打開鍋蓋之前先稍微搖動快鍋，這些食物才不會向外噴濺。
- 請在每次使用前，檢查閘口與噴氣孔並未阻塞（請參閱「清潔與保養」一節）。
- 請勿使用壓力鍋/高速煲在壓力下油炸食物。
- 請勿對安全裝置進行清潔與保養建議以外的任何操作。
- 請於每五年更換密封橡膠圈一次。這項操作必須由 Lagostina 授權的服務中心進行。
- 請使用對應型號的原裝 Lagostina 零件。請務必使用 Lagostina 鍋體與鍋蓋。
- 在烹飪前後，均不應使用壓力鍋/高速煲儲存酸性或含鹽的食物。
- 請勿使用壓力鍋/高速煲烹煮有牛奶的菜色。
- 酒精蒸氣易燃。烹煮有酒精的菜色時，請注意您的設備。
- 嘗試打開壓力鍋/高速煲前，請務必確定操作閘在開啟（釋放壓力）位置。

請妥善存放這些指示以便將來參考

壓力鍋

- A: 鍋蓋
- B: 操作手柄
- C: 安全閘
- D: 操作閘
- E: 安全桿
- LEVER

使用物料：

- 鍋身和鍋蓋
- 操作閘
- 安全閘
- 密封墊
- LEVER
- 手柄 - 熱
- 鍋底 - 不

標示容量（

相容的熟源

- 相容熟源
- 壓力鍋/
- 在電磁爐
- 在電陶爐
- 在氣體爐
- 請務必將

空鍋加熱可

保養與維修

- 如需更換
- 請使用與
- 產品製造

壓力鍋/高速煲組件

A: 鍋蓋

B: 操作手柄

C: 安全閥

D: 操作閥*

E: 安全桿與壓力指示器：
LEVERBLOCK®

F: 密封橡膠圈

G: 鍋身把手*

H: 鍋身*

I: 蒸籃*

J: 節約量杯*

產品特點

使用物料：

- 鍋身和鍋 - 不銹鋼
- 操作閥 - 不銹鋼、塑膠、黃銅
- 安全閥 - 矽膠、不銹鋼
- 密封墊 - NBR/矽膠
- LEVERBLOCK® 裝置 - 不銹鋼，陽極氧化鋁
- 手柄 - 熱固物料
- 鍋底 - 不銹鋼、鋁

標示容量（現有型號）：3.5/5/6/7/9/12公升

工作压力*
一段壓力的示操作閥：55 kPa (0.55巴) 攝氏112度

兩段壓力的示操作閥*
壓力位置1 → 40千帕 (0.40巴) 攝氏109度
壓力位置2 → 70千帕 (0.70巴) 攝氏115度

相容的熱源*

- 相容熱源標示在產品和包裝上。
- 壓力鍋/高速煲可在所有熱源使用，包括電磁爐。
- 在電磁爐或電爐烹飪時，發熱位置不可超過鍋體直徑。
- 在電陶爐烹飪時，請保持鍋身清潔。
- 在氣體爐烹飪時，爐火不可超過鍋體直徑。
- 請務必將壓力鍋/高速煲放在正熱源中央。

空鍋加熱可能會損壞鍋具。

保養與維修

- 如需更換或維修配件，請聯絡本公司認可的客戶服務中心。
- 請使用與您的產品型號相對應的原廠配件。
- 產品製造年月和編號標注在外殼上（內部），以保證產品可追溯。

*視乎型號而定

CN

Lagostina安全系統

此壓力鍋/高速煲的安全裝置可以提供最高安全保障。

LEVERBLOCK®

LEVERBLOCK®鎖定裝置可顯示壓力鍋/高速煲內的壓力情況。

安全閥

安全裝置由雙重機械及獨立的安全系統組成。

• 第一重保護

當壓力鍋/高速煲內的壓力異常升高時，鋼製的內部裝置將被頂起並在矽膠閥體上部停止，從而使多餘的蒸氣排出（圖 18）。

請關閉熱源，使壓力鍋/高速煲完全冷卻。打開壓力鍋/高速煲。

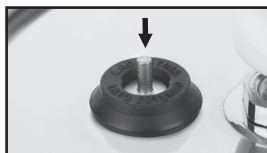
請檢查操作閥，必要時用較強的水流沖洗操作閥的固定和活動部分，確保水可從孔洞中排出。清潔安全閥。

重新向下壓入鋼製部分（圖19），使其再次回到正確位置（圖31）。

圖 18



圖 19



• 第二重保護

當壓力大於第一重保護時，安全閥會從閥座彈起。（圖 20）。

圖 20



如果達到第二重保護位置，請關閉熱源，讓壓力鍋/高速煲完全冷卻。

請勿試圖重新設定安全閥；此操作必須由Lagostina客戶服務中心完成。

使用說明

將壓力鍋/高速煲從包裝中取出後，請檢查產品是否處於良好狀態。如有疑問，請勿使用壓力鍋/高速煲並請聯絡經銷商或授權客戶服務中心。請將包裝（塑膠袋、聚苯乙烯泡棉等）放置在兒童無法取得之處。第一次使用前，請徹底清洗任何會與食物（包括閥門在內）接觸的組件。請移除所有貼在壓力鍋/高速煲上的標籤。

如何打開壓
按圖（圖 1

如何關閉壓
若要關閉壓
蓋移至煲身

使用和填裝

請勿在壓力
請勿超過銀
升/250cc
將鹽分和其
在烹調可能
菜，所放置
物：蘋果醬
可能會產生
食物包裹在
在每次使用

使用說明

節約量杯可

無蒸氣

烹飪

節約

用蒸籃蒸煮
無蒸籃蒸煮
若蒸煮時間

準備烹飪時
面對牆邊方
/ 11)。

圓頭操作閥
向下壓小圓

槓桿操作閥
透過過降壓

旋轉式操作
將操作閥置

如何打開壓力鍋/高速煲

按圖（圖 1）所標示的方式翻轉，抬起手柄打開壓力鍋/高速煲。

如何關閉壓力鍋/高速煲

若要關閉壓力鍋/高速煲，請將煲蓋和蓋柄略微傾斜，將其處於開啟位置。（圖 3）將煲蓋移至煲身，按下壓力鍋/高速煲的把手。（圖 4） ❶ ❷

使用和填裝注意事項

請勿在壓力鍋/高速煲內部無水情況下使用此裝置，否則將會嚴重損壞此設備。請勿超過鍋身標示的最高水位刻度線（圖5）。最低水位刻度線（圖6）為25毫升/250cc，相當於一個節約量杯量。

將鹽分和其它材料混合使其溶解可避免損壞不銹鋼材質。

在烹調可能在烹調過程中膨脹或者產生泡沫的食材時，例如米飯或者脫水蔬菜，所放置的食物量不應超過壓力鍋/高速煲最大容量的一半。請小心烹調以下食物：蘋果醬、薏米、燕麥或其他穀物、麵食、大黃、豌豆、藍莓等。這些食物材可能會產生泡沫以及爆裂，會造成堵塞排氣閥門的風險。在烹飪過程中，請勿將食物包裹在織布、紙張或者塑膠製品中。

在每次使用之前，請檢查閥門是否堵塞。

使用節約量杯*

節約量杯可幫助您在烹飪時加入正確的水量。

無蒸藍蒸煮		用蒸藍蒸煮 / 無蒸藍蒸煮		1 環保量杯 = 250 毫升 (25cl)
 烹飪所需時間：	1 → 7 mm		8 → 15 mm	
 節約量杯數量				

用蒸藍蒸煮時，加500毫升水（即2格的量）

無蒸藍蒸煮時，若蒸煮時間為1-7分鐘內，加250毫升水（即1 格量）

若蒸煮時間為8-15分鐘，加水500毫升（即2格量）

烹飪

準備烹飪時，當合上鍋蓋後，請將高速鍋平穩地放於熱源之上，並保持其安全閥面對牆邊方向（圖8）。根據閥門類型，依照下圖所示方式關閉閥門（圖 9 / 10 / 11）。

圓頭操作閥* (K)

向下壓小圓頭，稍微用力以關閉操作閥。（圖 9）

槓桿操作閥* (L)

通過過降低手柄手把到水平位置來關閉閥門。（圖 10）

旋轉式操作閥* (M)

將操作閥置於烹煮位置（圖 11），並讓控制桿與手柄平行。

*視乎型號而定

CN

彈簧操作閥* (N)

將位置指示器手把移動至滑片位置 - 圖 21

雙壓力閥門* (O)

對於烹飪烹調蔬菜以及精細的食物

請將閥門對準此圖示  (P) - 圖 22

對於烹飪烹調肉類、魚類以及速急凍類食品：

請將閥門對準此圖示  (P) - 圖 22

圖 21



圖 22



開始烹飪前，請確保LEVERBLOCK®鎖定裝置在下降位置。（圖 12）

啟動高溫烹調。在最初的加熱階段，空氣和水蒸氣會從安全閥和LEVERBLOCK®鎖定裝置處排出。此系統可以避免空氣中的氧份損壞食物中的維他命及其味道。壓力鍋/高速煲加壓後，LEVERBLOCK®將自動升起並插入手柄的對應位置，以避免鍋蓋意外打開並能同時顯示壓力鍋/高速煲內部的壓力情況。（圖 13）

如有疑問，請關閉爐火，檢查蒸氣排管是否暢通或聯絡Lagostina客戶服務中心協助檢查。當蒸氣從操作閥中排出並伴有嘶嘶聲時，請將爐火調至最小，直至操作閥中的蒸氣能夠穩定而緩慢排出為止。食譜上所標明的烹煮時間由此刻開始計算。（圖 14）

烹煮期間，請將爐火調至最小，讓操作閥中的蒸氣能夠穩定排出；如此便可達到節能功效。烹煮期間，請將爐火調至最小，讓操作閥中的蒸氣能夠穩定排出；如此便可達到節能功效。

蒸氣排出不穩定並不表示操作閥運作異常；但請調節爐火強度以穩定排氣閥。

請注意操作閥所排出的蒸氣，其高溫有可能在接觸時導致皮膚燙傷。

當安全閥運作時，請立即停止使用壓力鍋/高速煲並執行“Lagostina安全系統”

及“維護”章節中指示的操作。

對於裝有金屬手柄的型號，請帶上防護手套來保護您的雙手。

排出水蒸氣

當完成烹飪時，請關閉熱源。如果你使用的是傳統的電熱爐或者陶瓷爐時，請將壓力鍋/高速煲與熱源隔離以結束烹飪進程。然後依照圖片所示方式打開操作閥將所有內部蒸氣排出。在降壓期間，請小心垂直噴出的蒸氣氣流。當所有的蒸氣都排出，LEVERBLOCK®壓力指示器下降，此時可以打開壓力鍋/高速煲。請勿在操作閥關閉的狀態下打開壓力鍋/高速煲。

在打開壓力鍋/高速煲之前，請確認LEVERBLOCK®處於其初始位置（下降位置）。當LEVERBLOCK®還處於高位時，請不要嘗試強行打開鍋蓋。

圓頭操作閥
將可移動部
水蒸氣以持
壓力鍋/高

槓桿操作閥
將槓桿輕轉
子輕觸排氣

旋轉式操作
將閥門旋轉

彈簧操作閥
關閉熱源，
以感覺到輕

雙壓力閥門
關閉熱源，
汽排出的位

檢查壓力指
已沒有壓力
試強行打開
此加快解壓

清洗

為維持壓力

請於每次使
鍋/高速煲

這些黑點或
點或水垢並
減壓閥。整
部分未被阻
出。完成清
洗壓力鍋/

彈簧操作閥
將閥門前部
將閥門前部
用水清洗
如果閥門初



RBLOCK®
其味道。
位置，以
3)
服務中心
人，直至操
刻開始計

便可達到
排出；如

氣閥。

安全系統”

圓頭操作閥* (K)

將可移動部分向上拉起直至中間的槽口位置以打開閥門（圖 15），無須拔出並請確保水蒸氣以持續性氣流狀態排出。當蒸氣完全排出後，請搖動閥門的可移動部分來確保壓力鍋/高速煲處於完全解壓狀態。

槓桿操作閥* (L)

將槓桿輕輕向上提起至位置以打開操作閥（圖16）當蒸氣完全排出後，用一把叉子輕觸排氣閥門，確保壓力鍋/高速煲完全降壓。❶

旋轉式操作閥* (M)

將閥門旋轉四分之一圈來排出蒸氣（圖 17）

彈簧操作閥* (N)

關閉熱源，慢慢把操作閥旋轉至其指示位置（您可以感覺到輕微的震動，這表示正在進行蒸氣和壓力的解壓）。☞

雙壓力閥門* (O)

關閉熱源，將閥門旋轉四分之一圈或者將其旋轉到可以讓蒸汽排出的位置（圖 23）。☞

圖 23



當水蒸氣排出後

檢查壓力指示器是否降低（圖 12）：如果已經下降，表示意味著此時壓力鍋內已沒有壓力。假如在開蓋之後有蒸氣排出，請勿將手放置於高速鍋上方。請勿嘗試強行打開鍋蓋來排出蒸氣：您可以將壓力鍋/高速煲放置於溫水及冷水中，以此加快解壓過程。

清洗

為維持壓力鍋/高速煲正常工作，請保持所有部件的清潔。

請於每次使用後清洗壓力鍋/高速煲：長時間與含鹽或酸性食物接觸會損壞壓力鍋/高速煲及導致黑點或環型水垢。

這些黑點或水垢可使用檸檬汁、醋或 Lagostina 不銹鋼專用清潔粉清洗。這些黑點或水垢並不是產品缺陷，不會影響產品素質及烹飪功能。每次使用後，請清洗減壓閥。對球式、杠杆式或旋轉式減壓閥，向上拔出活動部分，檢查孔道及固定部分未被阻塞。請在較強的水流下清洗閥門的上下部分，確保水能從排氣孔中排出。完成清潔後，請重新安裝操作閥並確保其安裝正確。請使用一般的清潔劑清洗壓力鍋/高速煲身。

彈簧操作閥的清洗（僅限於已冷卻的情況下）：

將閥門前端可移動部分向下推動並旋轉到「REMOVE」位置（圖24）。

將閥門前端部分向上提起（圖25）。

用水清洗閥門前端部分並檢查閥門是否堵塞。

如果閥門被堵塞，請用棉籤簽或牙籤清洗。

CN

爐時，請
式打開操
。當所有
力鍋/高速

（下降位

乎型號而定

*視乎型號而定

要重新安裝閥門，請將其前端可移動部分放置於蒸氣排出槽上（圖 25），並與「REMOVE」圖示對齊（圖 24）。
向下按壓閥門並旋轉使其與蒸氣排出圖示對齊。

圖 24



圖 25



雙壓力閥門的清洗（僅限於已冷卻的情況下）：

將閥門置於蒸氣排出位置（圖 26），向下按壓金屬圈並將其旋轉至「REMOVE」位置。

將閥門前端部分向高處提起（圖 27）。

用水清洗閥門前端部分並檢查閥門是否堵塞。如果閥門被堵塞，請用棉籤或牙籤清洗。

要重新安裝閥門，請將其前端可移動部分放置於蒸氣排出槽上，並與「REMOVE」圖示對齊。

向下按壓金屬圈並移動閥門至蒸氣排出口位置。

圖 26



圖 27



在打開鍋蓋之後也可繼續烹調，比如可以重新放置於熱源之上，來使醬汁和湯汁變濃稠。

如果壓力鍋/高速煲無法正常運作，請您確認：

- 1) 鍋蓋是否正確關閉
- 2) 安全閥是否處於良好狀態
- 3) 操作閥是否處於正確位置
- 4) LEVERBLOCK®運行是否流暢
- 5) 密封圈的密封性

如有疑問，您可以聯絡Lagostina授權服務中心。

請勿使用磨蝕性、含漂白劑或含氯的清潔產品清洗壓力鍋/高速煲。請勿把壓力鍋/高速煲蓋放進洗碗碟機中清洗。

維修

安全閥門的替換

從鍋蓋向外推出所需要更換之安全閥（圖 28）。

為了提高操作效率，我們建議您經常檢查氣孔邊緣狀態，清理可能存在的毛邊或污垢（例如使用砂紙進行清理）。

隨即將新安全閥插入（圖 29），有字的一面向鍋蓋的外部（圖 31）。

安裝安全閥
全閥突出於
否位處於正
鍋蓋外面有



圖 28

何時需要更

- 我們建議
- 當第一
- 使用超
- 如矽膠

更換密封條

建議每五年
此操作應由

更換 LEVER

建議每五年
客戶服務中
為保持壓力
Lagostina
若所需配件

25
GARANZIA
GUARANTEE

保
鍋
• 與
• 銘

其他零件
供2年期
Lagostina
費用。如
卡及購買

5) , 並與

安裝安全閥時應該將其槽位完全嵌入銅蓋的開口內：向下按壓及向旁邊施力使安全閥突出開口（此時不要旋轉安全閥）。在安裝完成後，旋轉安全閥來確認其是否位處於正確位置（圖 30）。請您確認安全閥是否處於圖 31 所示位置，以及向銅蓋外面有「LATOESTERNO」標誌。



圖 28



圖 29



圖 30

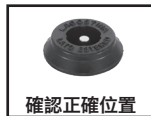


圖 31

REMOVE」

或牙籤清

上，並與

何時需要更換安全閥

- 我們建議您每三年更換一次安全閥門
- 當第一重保護已啟動超過一次時（圖19）
- 使用超過三年或者已啟動第二重保護（圖20）
- 如矽膠部分有明顯的損壞。

更換密封橡膠圈

建議每五年更換一次密封橡膠圈。

此操作應由 Lagostina 客戶服務中心完成。

更換 LEVERBLOCK® 鎖定裝置

建議每五年更換一次 LEVERBLOCK® 鎖定裝置。如有疑問，請聯絡經銷商或授權客戶服務中心。

為保持壓力鍋/高速煲的正常運作及享受 Lagostina 的保養服務，請務必使用 Lagostina 原廠配件。

若所需配件沒有銷售，請聯絡 Lagostina 客戶服務中心進行維修或更換。

汁和湯汁

勿把壓力

維修

毛邊或污垢

25
ANNI
GARANZIA
GUARANTEE

保養

銅體部分：保用25年，其中包括：

- 與金屬構造相關的任何損壞。
- 銅底金屬部分的過早老化。

其他零件均針對所有缺陷或生產上之問題提供2年期保養（如所在國家另有規定者除外）Lagostina 提供的保養服務包括零件及人工費用。如需使用保養服務，請務必提供保證卡及購買時的有效發票。

以下情況不屬於保養範圍：

- 未按說明書進行正常操作所引起的故障及損壞：如撞擊、高處跌下、在烤箱內使用、在洗碗機內清洗等。
- 零件自然損耗：密封圈、手柄、蒸籠、操作閥等。

您僅可在 Lagostina 認可的客戶服務中心享受以上保養服務。

WORLDWIDE SERVICE CENTRE

EUROPE

ITALY

Lagostina S.p.A.
Via Magenta, 6
28887 Omegna (Verbania)
Italia
Mail : info.lagostina.it@groupeseb.com
☎ 800 014122
www.lagostina.it

BELGIUM

Groupe SEB BELGIUM
25 Av.de L'esperance Zi
6220 Fleurus - Belgium
☎ 070 23 31 59 - ☎ 071 82 52 82
www.lagostina.be

BOSNIA HERCEGOVINA

SEB DEVELOPMENT BOSNIA
Valtera Perica 6/I 71000 Sarajevo
info@groupeseb.ba
☎ 033 207 781 - ☎ 033 207 782

BULGARIA

Groupe SEB BULGARIA
blvd. Bulgaria 58-C, fl. -9, Office-30
1680 Sofia
service.bg@groupeseb.com
☎ 0285 89 1 98 - ☎ 0295 89 902

CROATIA

Groupe SEB CROATIA
SEB mku & p
Sarajevska 29, 1000 Zagreb
info@seb.hr
☎ 01 30 15 294 - ☎ 01 30 15 301

CZECH REPUBLIC

Groupe SEB CZECH REPUBLIC
ČR s.r.o.,
Sokolovská 136a/651
186 00 Praha 8
☎ 731 010 111
czinfo@groupeseb.com

FRANCE

Groupe SEB FRANCE
Service consommateur LAGOSTINA
112, chemin du Moulin Carron
TSA 92002
69134 ECULLY Cedex
☎ 09 74 50 88 18
www.lagostina.fr

GERMANY / AUSTRIA

Groupe SEB Deutschland GmbH
Zentralkundendienst
Nümmener Feld 10
42719 Solingen - Germany
info.de@groupeseb.com
☎ 0212 387 400 - ☎ 0212 387 619

GREECE

Groupe SEB HELLADOS S.A.
Kavaliertou 7, Kato Kifissia
14564 Athens - Greece
☎ 2106371000 - ☎ 2106371199

HUNGARY

Groupe SEB HUNGARY
Central Europe Kft.
2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14.
vevoszolgalat@groupeseb.com
☎ 06 1 801 8434

NETHERLANDS

The Netherlands
Groupe SEB NEDERLAND BV
Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV
Veendaal
cons.serv@groupeseb.com
☎ 0318 58 24 24

POLSKA

Groupe SEB POLSKA
ul. Inflancka 4C budynek D
00-189 Warszawa
Polska
☎ 22 380 04 33 - ☎ 22 380 04 41

PORTUGAL

Groupe SEB Portugal, Sociedade Unipessoal, Lda
Urb. da Matinha – Rua Proj à Rua 3 Bloco 1, 3º B e D
Apartado 8067
1801-807 Lisboa
consumidor@groupeseb.com
☎ 808 284 735

RUSSIA

Groupe SEB Vostock
Metropolis Business Center 7th floor
Leningradskoye Hwy, 16 A, Bld,3
Moscow 125171
Russia
☎ 495 213 32 32

SERBIA

SEB DEVELOPMENT
Djordja Stano
11070 Novi Beograd
info@sebgrou
☎ 060 0 732 0

SLOVAK REPUBLIC

Groupe SEB SLOVAKIA
s.r.o.
Cesta na Senec
821 04 Bratislava
☎ 232 199 93
skinfo@groupeseb.sk

SLOVENIA

Groupe SEB SLOVENIA
SEB d.o.o.
Gregorčičeva
2000 MARIBOR
info.si@groupeseb.si
☎ 02 234 94

SPAIN

Groupe SEB ESPAÑA
C/ Almagóvers 10
Complejo Económico
08018 Barcelona
☎ 933 06 36

SWEDEN AND OTHER COUNTRIES

Groupe SEB SUÈDE
TEFAL - OBH NORD
Box 7086
Löfströmsallé 1
SE 174 07 Surteå
Sweden
info.se@tefal.se
☎ 08 629 25

TURKEY

Groupe SEB TURQUIE
Sun Plaza Değirmentepe
Kat:2 Maslak
Istanbul - Türkiye
☎ 222 40 50

UNITED KINGDOM

Groupe SEB UK
Customer Relations
Riverside House
Riverside Walk
Windsor
Berkshire
SL4 1NA
☎ UK – 0345 450 000
☎ ROI – 01 628 0000

SERBIA

SEB DEVELOPMENT SERBIA
Djordja Stanojevic 11b
11070 Novi Beograd
info@sebgroupe.co.rs
☎ 060 0 732 000

SLOVAK REPUBLIC

Groupe SEB SLOVAK REPUBLIC Slovensko, spol.
s r.o.
Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava
☎ 232 199 930
skinfo@groupeseb.com

SLOVENIA

Groupe SEB SLOVENIA
SEB d.o.o.
Gregorčičeva 6, 2000 MARIBOR
2000 MARIBOR
info.si@groupeseb.com
☎ 02 234 94 90

SPAIN

Groupe SEB IBERICA SA
C/ Almogàvers, 119-123 5ª Planta
Complejo Ecourban
08018 Barcelona - Spain
☎ 933 06 36 00 - ☎ 933 06 37 00

SWEDEN AND OTHERS NORDICS COUNTRIES

Groupe SEB NORDIC
TEFAL - OBH NORDICA Group AB
Box 7086
Löfströmsallé 5
SE 174 07 Sundbyberg
Sweden
info.se@tefal.com
☎ 08 629 25 00

TURKEY

Groupe SEB ISTANBUL Ev Aletleri Tic
Sun Plaza Dereboyu Cad. Bilim. Sok. No:5
Kat:2 Maslak, 34398
İstanbul- Türkiye
☎ 222 40 50

UNITED KINGDOM

Groupe SEB UK Ltd
Customer Relations Department
Riverside House
Riverside Walk
Windsor
Berkshire
SL4 1NA
☎ UK – 0345 602 1454
☎ ROI – 01 677 4003

AFRICA

AFRICAN COUNTRIES

SEB DEVELOPPEMENT SAS AFRICA
Service consommateur LAGOSTINA
112, chemin du Moulin Carron
TSA 92002
69134 ECULLY Cedex
☎ 09 74 50 88 18

NORTH AMERICA

CANADA

GROUPE SEB CANADA INC.
36 Newmill Gate, Unit 2 SCARBOROUGH
M1V0E2 TORONTO, ONTARIO, CANADA
☎ +1-800-418-3325
www.lagostina.ca

USA

Groupe SEB USA
2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
☎ 866 480 4832
www.lagostinausa.com

SOUTH AND CENTRAL AMERICA

ARGENTINA

Groupe SEB ARGENTINA S.A.
Billinghurst 1833 3º piso
C1425DTK – Capital Federal
Buenos Aires
ARGENTINA
☎ 11 4828 0066

BRASIL

SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA
AV INDUSTRIAL ALDA BERNARDES DE FARIA E
SILVA,1881
GALPAO-1BL, 2BL, 3BL, 4BL, 5BL, 6BL, 9BL, 10B,
11B
27580-000 -ITATIAIA-RJ
☎ 11 20609777
www.arno.com.br – fale conosco

COLOMBIA

Groupe SEB Andean
KM 40 Autopista Medellín-Bogotá, Vereda Galicia
City: Rionegro
Colombia
atencionalcliente@groupeseb.com
☎ 018000520022

COSTA RICA

GP Importaciones
Quintas la Garita en el Cacao de Alajuela
De la Entrada de las Quintas
400 mts sur ALAJUELA
☎ 83873401

MEXICO

Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V.
Goldsmith 38, Int.401 Col. Polanco Del. Miguel
Hidalgo
C.P. 11560 Ciudad de México - Mexico
☎ (01800) 112 8325

PERU & CHILE

Groupe SEB PERU / CHILE
Avenida Santa María 0858, Providencia, Santiago
de Chile
☎ 02 2 884 46 06 / 02 2 484 08 00

VENEZUELA

FRENTANA
Av. Caurimare entre Chama y Caura Torre 210,
Colinas de bello Monte, Edo. Miranda Caracas
frentana@gmail.com
☎ 2127511431

ASIA

CHINA

Groupe SEB CHINA
9F, No. 1772 Jianghui Road,
Binjiang, Hangzhou,
Zhejiang, China 310051
service_cn@lagostina.com.cn
☎ 400 800 5757
<http://www.lagostina.com.cn>

HONG KONG

SEB ASIA LTD
Flat B, 4/F, Mai Wah Industrial building, 1-7, Wah
Sing Street, Kwai Hing, N.T.
Hong Kong
☎ 8137 0128
<http://www.lagostina.hk>

JAPAN

Groupe SEB Japan Co., Ltd.
Shin Aoyama Bldg East 4F 1-1-1,
Minami Aoyama, Minato-ku, Tokyo, Japan
107-0062
☎ 0570-077772
<http://www.lagostina.jp>

LEBANON

TAKKO Company
Dana Bldg, Australia Street,
Rawche Area, P.C. 2038-6619,
Beirut, Lebanon.
takko@cyberia.net.lb
☎ 1-807 -94 - ☎ 1-807-164

MALAYSIA

Groupe SEB Malaysia Sdn. Bhd.
Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan
SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling
Jaya, Selangor, Malaysia
☎ 603 7802 3130 - ☎ 603 7710 1076

MIDDLE EAST

Groupe SEB
Dubai Airport Free Zone - Building 5 East - Block
A - Office 607 - P.O. Box 54889
Dubai - United Arab Emirates
e-mail: sebdubai@groupeseb.com
☎ 04 609 1615

SINGAPORE

GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A
International Business Park #12-04/05, ICON@
IBP Singapore 609935
☎ 6550 8900

SOUTH KOREA

Groupe SEB KOREA
14th FL., Tower B, The K-TWIN Towers 50,
Jongro-1-gil, (Jung-Hak-Dong), Jongro-gu, Seoul
03188
Seoul
SOUTH KOREA
REPUBLIC OF KOREA
☎ 080-733-7878

TAIWAN

SEB ASIA LTD Taiwan Branch
4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist.,
Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
satservice@groupeseb.com
☎ +886 2-2833-366
<http://www.lagostina.tw>

THAILAND

Groupe SEB THAILAND LTD.
2034-66 Italthai Tower 14th Floor,
Room No. 14-02 New Phetchburi Road Bangkok,
Huaykwang
10310 Bangkok - Thailand
☎ 02 769 7400