

IT p. 1
EN p. 13
FR p. 26
DE p. 39
NL p. 52

SP p. 65
PL p. 78
KO p. 91
CN p. 104
CS p. 117

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

- PENTOLA A PRESSIONE / PRESSURE COOKER
AUTOCUISEUR / SCHNELLKOCHTÖPFE / SNEELKOOKPAN
OLLA A PRESIÓN / SZYBKOWAR / 高壓鍋
압력솥 / 压力锅 -



Lagostina S.p.A
Via Magenta, 6
28887 Omegna (Verbania) - Italia
Tel. +39 0323 6521
www.lagostina.com - info.lagostina.it@groupeseb.com

8900527362



Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

www.agenceimagin.fr - 300.002.000.013 - LL39 ED01 - 01.19



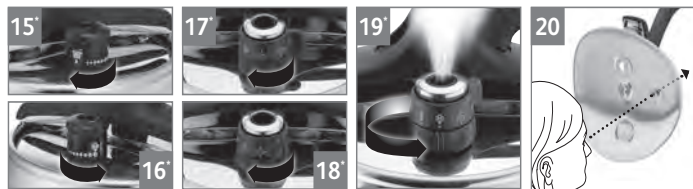
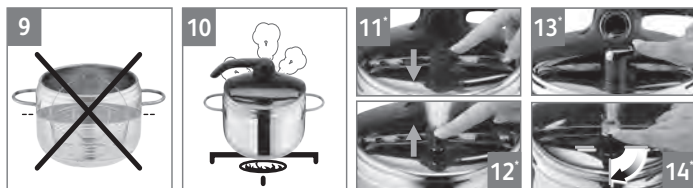
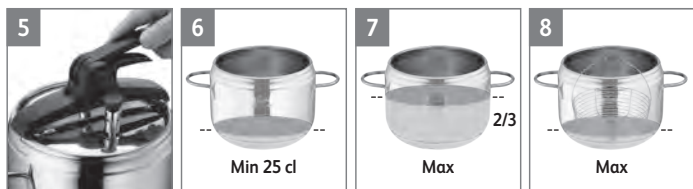
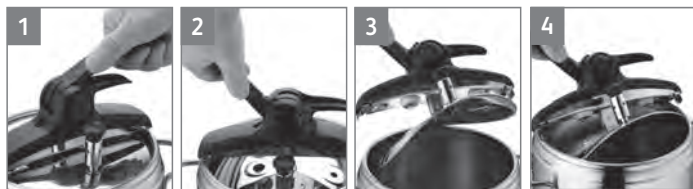
- Manuale d'uso comune alle pentole a pressione con apertura Lagoeasy'up® - User guide for all pressure cookers with Lagoeasy'up® opening - Guide de l'utilisateur commun aux autocuiseurs avec ouverture Lagoeasy'up® - Bedienungsanleitung für Schnellkochtöpfe mit Öffnungssystem Lagoeasy'up® - Dezelfde gebruiksaanwijzing als voor de sneelkookpannen met deksel Lagoeasy'up® - Guía de usuario común para ollas a presión con apertura Lagoeasy'up® - Wspólna instrukcja obsługi szybkowarów z otwieraniem Lagoeasy'up® - Lagoeasy'up® 열림 장치가 있는 압력솥에 공통으로 적용되는 사용 설명서 - 配有 Lagoeasy'up® 开启系统的压力锅通用使用说明书 - 配有 Lagoeasy'up® 開啟系統的高壓鍋通用使用說明書 -

www.lagostina.com

IT
EN
FR
DE
NL
SP
PL
KO
CN
CS



* a seconda del modello - * according to model - * selon le modèle - * je nach Modell - * afhankelijk van het model
* según el modelo - * W zale no ci od modelu - * 모델에 따라 - * 視型号而定 - * 視型號而定



PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare la vostra pentola a pressione, leggere attentamente tutte le istruzioni e fare riferimento a questo manuale d'uso.

Un utilizzo non conforme può causare danni.

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

- Direttiva europea n°2014/68/UE sulle attrezzature a pressione

<p>CONTROLLI INDISPENSABILI PRIMA DI OGNI UTILIZZO</p>	<p>VERIFICARE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Visivamente sotto la luce che il condotto di uscita del vapore non sia ostruito - fig. 20 + (Vedere i capitoli « pulizia » e « manutenzione ») ■ Che l'estremità in silicone della valvola di sicurezza sia mobile - fig. 22
<p>RISPETTARE SEMPRE LE SEGUENTI QUANTITÀ DI RIEMPIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquido, poiché potrebbe subire gravi danni. Assicurarsi che, durante la cottura, vi sia sempre una quantità di liquido sufficiente. ■ Minimo 25 cl (ovvero 1 Eco Dose) - fig. 6. ■ Riempire la pentola a pressione per massimo 2/3 dell'altezza della pentola, riferimento indicato sulla parte esterna del recipiente di cottura (L) - fig. 7. ■ Durante la cottura a vapore con cestello*, gli alimenti presenti nel cestello* non devono essere a contatto con l'acqua - fig. 8 et 9. ■ Gli alimenti disposti nel cestello* non devono superare i 2/3 della pentola, riferimento indicato sulla parte esterna del recipiente di cottura (L) - fig. 7. ■ Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi o le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce ecc., non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 della sua altezza.

OCEANIA

AUSTRALIA & NEW ZEALAND
 Groupe SEB Australia
 Suite 4, Level 3 2-4 Lyon Park Road
 Macquarie Park, NSW 2113
 Australia
 atyourservice@groupeseb.com
 www.lagostina.com.au

* a seconda del modello - * according to model - * selon le modèle - * je nach Modell - * afhankelijk van het model
 * según el modelo - * W zale no ci od modelu - * 모델에 따라 - * 視型号而定 - * 視型號而定

* a seconda del modello

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre autocuiseur, prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au « Guide de l'utilisateur ».

Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :

- Directive Européenne n°2014/68/UE des équipements sous pression

VÉRIFICATIONS IMPÉRATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION	VÉRIFIER <ul style="list-style-type: none">■ à l'oeil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig. 20 + (Voir chapitres « nettoyage » et « entretien »)■ que le bout en silicone de la soupape de sécurité soit mobile - fig. 22
RESPECTEZ TOUJOURS LES QUANTITÉS DE REMPLISSAGES SUIVANTES	<ul style="list-style-type: none">■ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.■ Minimum 25 cl (soit 1 Eco Dose) - fig. 6.■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère marqué sur l'extérieur de la cuve (L) - fig. 7.■ Lors des cuissons vapeur avec panier*, les aliments présents dans le panier* ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig. 8 et 9.■ Les aliments placés dans le panier* ne doivent pas dépasser 2/3 de la cuve, repère marqué sur l'extérieur de la cuve (L) - fig.7.■ Pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson, etc. ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 de la hauteur de la cuve.

**AVANT ET
PENDANT LA
CUISSON**

- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Ne laissez pas les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- Assurez-vous que la quantité de liquide mis dans la cuve est suffisante. (Voir chapitre « précautions d'usage et remplissage minimum/maximum).
- Ne surchauffez pas votre cuve quand elle est vide.
- Assurez-vous que la soupape de fonctionnement est en position de cuisson et que la source de chaleur est suffisamment forte. (Voir chapitres « avant la cuisson » et « pendant la cuisson »).
- 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 paragraphe "fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote en continu. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide (Voir chapitre « précautions d'usage et remplissage minimum / maximum »), ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation de la vapeur - **fig. 20**. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal directement dans la cuve de votre autocuiseur.
- Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de « piqûres » qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur.
- Ne jamais mettre de film plastique dans votre autocuiseur.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément au guide de l'utilisateur (Voir chapitre « sources de chaleur compatibles »).

APRÈS LA CUISSON

- Si la tige de sécurité (**J**) ne descend pas, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - **fig. 21**.
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de boeuf), risquant de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être brûlé.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pois cassés, la rhubarbe, etc. laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Secouez légèrement l'autocuiseur avant l'ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées de cuve pour manipuler et transporter votre autocuiseur. Ne le transportez pas par le levier du couvercle pour éviter une ouverture intempestive. Utilisez des maniques si les poignées de cuve sont métalliques.
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. La tige de sécurité (**J**) doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure soit retombée. La tige de sécurité (**J**) doit être en position basse. (Voir chapitre « sécurités »).

ENTRETIEN

- Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé. Attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer. Ne l'utilisez plus et rapportez-le à un Centre de Service Agréé Lagostina pour réparation.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'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 détériorer votre cuve.
- Nettoyez et rincez votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais le couvercle de votre autocuiseur au lave-vaisselle. Ne le laissez pas tremper dans l'eau.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- Changez le joint de la cuve tous les 5 ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure. Cette opération doit être effectuée dans un Centre de Service Agréé Lagostina.
- Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé Lagostina après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger votre autocuiseur : retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter que des odeurs ne stagnent.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

L'engagement Lagostina :

sans cesse améliorer la qualité et les performances de nos autocuiseurs.

C'est dans cet objectif qu'a été développée la technologie Lagoeasy'up® : un nouveau système d'ouverture breveté offrant une simplicité de manipulation unique tout en garantissant une sécurité maximale.

SES PLUS :

- Jusqu'à 2 fois moins d'effort pour ouvrir et fermer votre autocuiseur en comparaison à un système traditionnel*
- 1 ouverture à 110° permettant une manipulation du couvercle en un seul mouvement, sans torsion du poignée.
- 1 design de levier ergonomique pour un confort maximal, invitant naturellement l'utilisateur à poser sa main à l'extrémité du levier: une position réduisant l'effort grâce à l'effet de levier.
- 6 points de sécurité embarqués sur le couvercle
- Des conceptions intelligentes pour garantir un usage toujours plus sûr, comme le débrayage: - un système permettant d'éviter de casser le mécanisme en cas d'ouverture forcée sous pression



La cuisson dans l'autocuiseur

Une réduction de temps et, par conséquent, d'énergie sont les avantages les plus connus de la cuisson à l'autocuiseur. Mais saviez-vous qu'il en existe bien d'autres ? Grâce à la diminution du temps de cuisson et à la faible présence d'oxygène, les vitamines et 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 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. Même les sels minéraux, qui normalement se dispersent dans le liquide de cuisson, profitent de cette technique de cuisson qui demande peu d'eau. L'autocuiseur offre également un fort intérêt pour 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 influent sur 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 en complément plusieurs accessoires aux bénéfices multiples :

- le panier perforé indispensable pour cuisiner toutes sortes de légumes, viandes et poissons
- le panier fil pour les légumes à feuilles (type épinards) ou les ingrédients de moyenne dimension (type pommes de terre)
- la grille pour la cuisson des viandes et des poissons en tranches
- l'estouffin pour la cuisson du riz et des pâtes, mais aussi pour la préparation de sauces, d'omelettes, de flans et plein d'autres recettes sucrées

Composants

A : Levier

B : Socle de poignée de couvercle

C / F / G / H : Soupape de fonctionnement*

D : Repère de positionnement de la soupape*

E : Conduit d'évacuation de la vapeur*

J : Tige de sécurité et indicateur de présence de pression: LEVERBLOCK®

I : Soupape de sécurité

K : Joint de cuve

L : Marquage « remplissage maximum »

M : Poignées de cuve*

N : Panier*

O : Eco Dose*

Description

NATURE DES MATÉRIAUX UTILISÉS:

- Corps et couvercle - acier inoxydable
- Soupape de fonctionnement - acier inoxydable et plastique
- Soupape de sécurité - silicone
- Joint - NBR/silicone
- Dispositif LEVERBLOCK® - acier inoxydable et plastique
- Poignées – acier inoxydable ou matériel thermodurcissant *
- Fond - acier inoxydable et aluminium - compatible induction
- Capacité nominale (modèles disponibles) : litres 3,5/5/6/7/9

PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT

Soupape 1 pression* (F, G, H)

Soupape à 1 pression: 55 kPa (0,55 bar) - 112°C

Soupape 2 pressions* (C)

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

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

Vérifications impératives avant chaque utilisation

Vérification de la soupape de fonctionnement*



* Selon modèle

- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué.

Vérification de la soupape de sécurité

- Vérifiez que le bout en silicone de la soupape de sécurité soit mobile - **fig. 22**.

Utilisation

Ouverture

Ouvrez l'autocuiseur en levant le levier du couvercle - **fig. 1 et 2**. Basculez légèrement le couvercle sur le côté - **fig. 3** et sortez le en maintenant cette inclinaison - **fig. 3**.

Fermeture

Positionner votre main à l'extrémité du levier - **fig.4**. Pour fermer l'autocuiseur, introduisez le couvercle avec le levier en position d'ouverture, en le tenant légèrement incliné - **fig. 4**. Appuyez la traverse sur le bord puis redescendez complètement le levier - **fig. 5**.

Précautions d'usage et remplissage minimum /maximum


- N'utilisez en aucun cas l'autocuiseur sans eau à l'intérieur, cela le détériorerait gravement.
- Minimum 25 cl (soit 1 Eco Dose) - **fig. 6**.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve (repère marqué sur l'extérieur de la cuve) (L) - **fig. 7**.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de «piqûres» qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poissons, etc. ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 de la hauteur de la cuve. 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 pois cassés, des myrtilles, etc. Ils ont tendance à mousser et crépiter. Ils risqueraient d'obturer 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, vérifiez que la soupape de fonctionnement ne soit pas obstruée - **fig. 20** et que la soupape de sécurité est mobile - **fig. 22**.

Utilisation de l'Eco Dose*

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

 1 ECO DOSE = 25 CL		AVEC PANIER	SANS PANIER	
	Temps de cuisson	2 Eco Dose = 50 cl	1 à 7 min	8 à 15 min
Nombre d'Eco Dose	1 Eco Dose = 25 cl			2 Eco Dose = 50 cl

- Pour des cuissons vapeur avec panier*, mettre 50 cl d'eau (soit 2 Eco Dose). Les aliments présents dans le panier* ne doivent pas être en contact avec l'eau - **fig. 8 et 9**. Ils ne doivent pas dépasser 2/3 de la cuve (repère marqué sur l'extérieur de la cuve) (**L**).
- Pour des cuissons vapeur sans panier* mettre 25 cl d'eau (soit 1 Eco Dose - **fig.6**) 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).

FR

Recommandations d'utilisation

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 de Service Agréé Lagostina. Les éléments d'emballage (sachets en plastique, 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 soigneusement lavés.

Avant la cuisson

1. Avant chaque utilisation, vérifiez à l'oeil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (**E**) n'est pas obstrué - **fig. 20**.
2. Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile (voir chapitres « nettoyage » et « vérifications impératives avant chaque utilisation ») - **fig. 22**.
3. Fermez votre autocuiseur - **fig. 4 et 5**.
4. Une fois le couvercle fermé, placez l'autocuiseur sur la source de chaleur, avec la soupape de fonctionnement du côté du mur, - **fig. 10** et positionnez la soupape de fonctionnement comme sur les figures suivantes - **fig. 11, 13, 15, 17 et 18**, selon le type de soupape.

SOUPAPE ROTATIVE* (G) & (H)

Positionnez la soupape en position de cuisson - **fig.11 - fig.13**.

SOUPAPE CONTRÔLE À RESSORT* (F)

Positionnez la soupape en position de cuisson  - **fig.15**.

* Selon modèle

SOUPAPE À DOUBLE PRESSION* (C)

Pour cuire les légumes et les aliments délicats

- Positionnez l'icône  sur l'indicateur de position (D) - fig.17.

Pour cuire les viandes, le poisson et les aliments surgelés

- Positionnez l'icône  sur l'indicateur de position (D) - fig.18.

Pendant la cuisson

Commencez la cuisson à feu vif.

Pendant la phase de préchauffage, de l'air et de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité. Ce phénomène est normal : il permet de chasser l'oxygène présent dans la cuve et garantit ainsi une meilleure préservation des aliments.

À bout de quelques minutes, l'indicateur de présence de pression monte (J) : vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.

Si l'indicateur de présence de pression (J) ne monte pas au bout de quelques minutes, vérifiez que :

- la quantité de liquide dans la cuve est suffisante
- la source de chaleur est suffisamment forte
- l'autocuiseur est bien fermé
- la soupape de fonctionnement est en position de cuisson
- la vapeur ne fuit pas sur le dessus du couvercle. Dans ce cas, arrêtez la cuisson et faites vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé Lagostina

Lorsque la soupape de fonctionnement* (C, F, G, H) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur. Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette. Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de chaleur qui s'échappe, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la. 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 - fig. 4 et 5
2. Le bon état de la soupape de sécurité (I)
3. Le positionnement correct de la soupape de fonctionnement* - fig. 11, 13, 15, 17 et 18
4. La fluidité du mouvement du dispositif de blocage LEVERBLOCK® (J)
5. Le bon état et le bon positionnement du joint (passez votre doigt sur le joint présent à l'intérieur de la cuve) (K)

Fin de cuisson

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* (voir conseils ci-après). Pendant la décompression, faites attention au jet de vapeur vertical. Une fois toute la vapeur sortie, l'indicateur de pression LEVERBLOCK® (J) s'abaisse et l'autocuiseur peut être ouvert.

N'essayez pas d'accélérer la décompression en forçant l'ouverture de l'autocuiseur. Pour accélérer la décompression, vous pouvez passer l'autocuiseur sous un robinet d'eau froide - **fig.21**. De la vapeur peut s'échapper dans les quelques secondes suivant l'ouverture, ne passez pas vos mains au-dessus.


SOUPAPES ROTATIVES* (G) & (H)

Tournez la soupape d'un quart de tour pour laisser s'échapper la vapeur - **fig.12 - fig.14**.

SOUPAPE CONTRÔLE À RESSORT* (F)

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  - **fig.16**.

SOUPAPE À DOUBLE PRESSION* (C)

Tournez la soupape de fonctionnement d'un quart de tour ou jusqu'à la position de décompression  - **fig.19**.

Sécurité

Pour vous garantir un maximum de sécurité, votre autocuiseur Lagostina avec système d'ouverture breveté Lagoeasy'up est équipé de 6 points de sécurité, dont 3 à la surpression:

- Premier dispositif à la surpression : la soupape de sécurité (I) libère la pression et de la vapeur s'échappe sur le couvercle - **fig.23**.
- Deuxième dispositif à la surpression : la tige de sécurité (J) se surélève, franchit un cran et se maintient en position haute libérant ainsi la pression - **fig.23**.
- Troisième dispositif à la surpression: si les deux premiers dispositifs se détériorent à leur tour, chacun des joints présents autour de la soupape de sécurité et du LEVERBLOCK® se compriment légèrement afin de libérer la vapeur.

En cas de déclenchement de l'un des dispositifs à la surpression :

- Arrêtez la source de chauffe
- Laissez refroidir **complètement** l'autocuiseur

Si vous avez débrayé (voir page 30), rebasculez le levier horizontalement et attendez que la tige de sécurité redescende.

- Si la tige de sécurité (J) est surélevée, réenfoncez la pour ouvrir l'autocuisseur
- Ouvrez
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de la vapeur et la soupape de sécurité

Dans le cas du déclenchement du deuxième dispositif ou du troisième dispositif de sécurité à la surpression, nous vous recommandons de faire vérifier votre autocuisseur dans un Centre de Service Lagostina Agréé.

Nettoyage

Pour le bon fonctionnement de votre autocuisseur et pour préserver son aspect dans le temps, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître suite à une longue utilisation ne présentent aucun inconvénient.

Après chaque utilisation, lavez votre autocuisseur.

Nettoyez la cuve avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Utilisez une éponge.

Procédez de même pour le panier*.

Nettoyez votre couvercle sous l'eau tiède avec une éponge et du produit vaisselle, puis laissez le égoutter avec sa poignée en position d'ouverture.

N'utilisez jamais de produits abrasifs, eau de Javel ou produits chlorés.

Si toutefois vous le désirez, seuls la cuve en inox et le panier* peuvent être mis au lave vaisselle.

Si l'aspect de votre cuve a changé

- Elle est noircie : vous pouvez la nettoyer avec un produit spécial inox.
- Elle présente des reflets irisés : la nettoyer avec du vinaigre blanc ou du produit spécial inox.

Si des aliments ont brûlé dans l'autocuisseur :

- Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.

Après chaque utilisation, nettoyez votre soupape de fonctionnement (seulement lorsque l'ustensile est froid) :

• **Pour les soupapes ou rotatives :**

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 la partie fixe et la partie mobile sous un fort jet d'eau en vérifiant que l'eau sorte des trous. Remontez ensuite votre soupape sur le couvercle en la faisant tourner légèrement et assurez-vous qu'elle soit placée correctement.

• **Pour la soupape contrôle à ressort :**

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 obstruée, nettoyez-la avec un cure-dents. Pour repositionner la soupape, mettez la

partie supérieure mobile sur le conduit d'évacuation de vapeur, en alignant le levier de l'indicateur de position sur la mention «REMOVE». Appuyez-la vers le bas et tournez-la pour aligner le levier sur l'icône d'évacuation de la vapeur.

Fig. 24



Fig. 25



• **Pour la soupape à double pression :**

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



Entretien

Remplacement du joint de cuve. Nous conseillons le remplacement du joint logé dans le bord supérieur de l'autocuiseur tous les 5 ans environ. Cette opération doit être effectuée dans un Centre de Service Agréé Lagostina.

Faites vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé Lagostina après 10 ans d'utilisation.

Sources de chaleur compatibles

GAZ



ELECTRICITÉ
(Plaque fonte)



ELECTRICITÉ
(Plaque radiante ou halogène
en verre céramique)



ELECTRICITÉ
(Plaque à induction en verre
céramique)



ELECTRICITÉ
(Résistance spirale)



- Votre autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage, y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de votre autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique ou induction, assurez-vous que les plaques et le fond de la cuve soient propres et nets. Évitez de faire glisser la cuve sur les plaques. Surélevez la.
- 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 la cuve lorsqu'elle est vide au risque de détériorer votre produit.

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.
- Les autres pièces de votre autocuiseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture 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, etc.
- 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 : voir les coordonnées propres à votre pays à la fin de la notice.

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.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Marque commerciale	Sur le couvercle, la cuve et le fond extérieur de la cuve
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Sur la cuve
Adresse postale du fabricant	Sur le fond extérieur de la cuve



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

WORLDWIDE SERVICE CENTRE

EUROPE

ITALY

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