

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

- Pentola a pressione / Pressure cooker
Autocuiseur / Schnellkochtopf / Hogedrukpan
Olla a presión / Panela de pressão
Düdüklü tencere / 自動蒸鍋 / 快锅 -



MANUALE D'ISTRUZIONI - INSTRUCTIONS FOR USE
NOTICE D'UTILISATION - GEBRUIKSAANWIJZING-GE-
BRAUCHSANWEISUNG - MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - KULLANIM KILAVUZU
使用说明、保修 - 使用操作說明與產品保固

www.lagostina.com

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

CE Sistema qualità
certificato ISO 9001



Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

www.agencimagin.fr - 300.000.0000.09 - L125 ED13 02.18

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

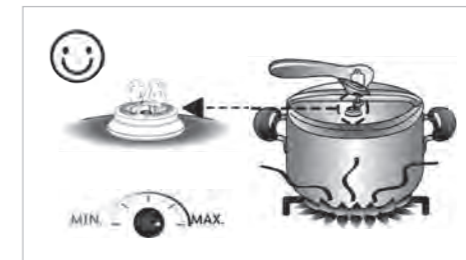
Per questo motivo abbiamo sviluppato la nuova valvola di sicurezza che dal 2013 è in dotazione su tutti i nostri modelli di pentole a pressione tradizionali.

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.

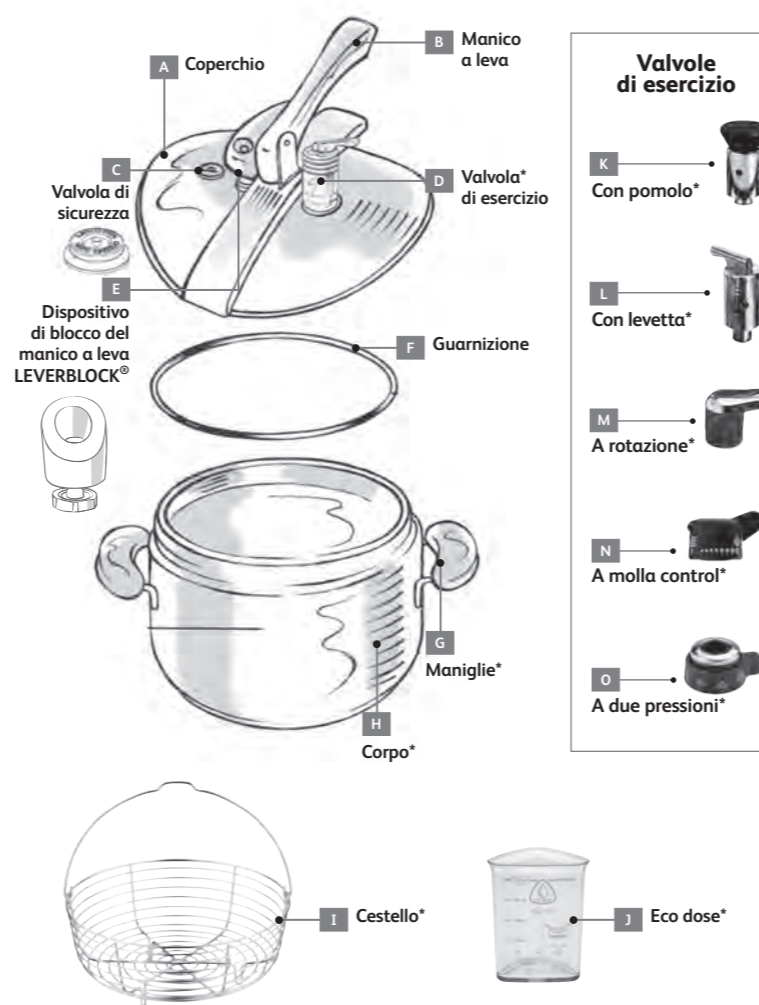
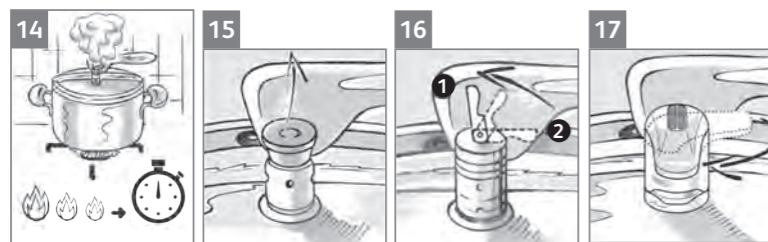
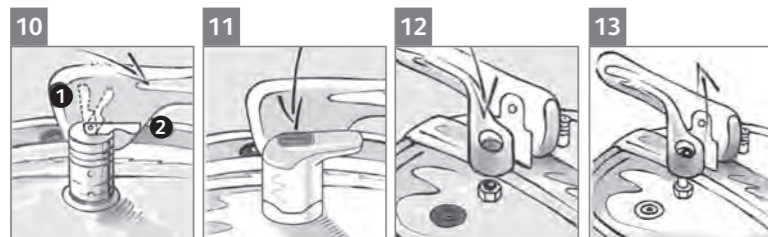
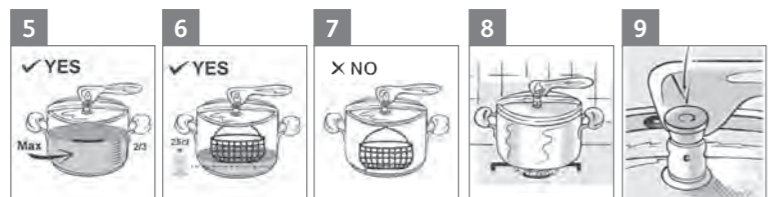
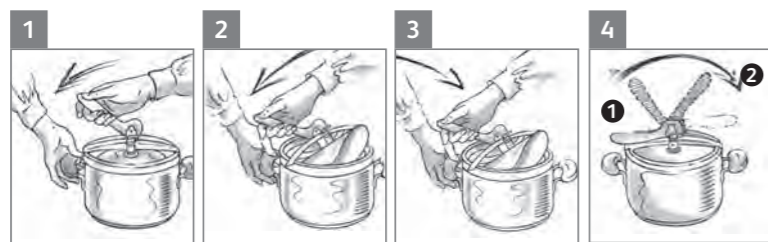


Prima di iniziare la cottura, verificare sempre che la valvola di sicurezza sia correttamente posizionata.



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.



* 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

ASIA

AUSTRALIA

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

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

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

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

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

L'engagement Lagostina :

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

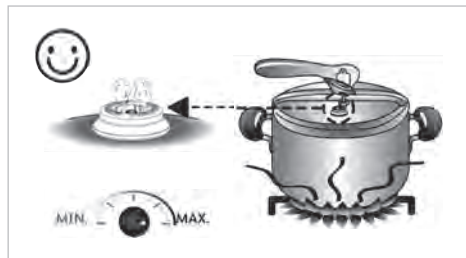
C'est dans cet objectif qu'a été développée la nouvelle valve de sécurité qui équipe depuis 2013 tous nos modèles d'autocuiseurs traditionnels.

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.

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 bœuf...), 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.
- 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 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

B : Poignée à levier

C : Soupape de sécurité

D : Soupape de fonctionnement*

E : Dispositif de blocage de la poignée à levier : LEVERBLOCK®

F : Joint

G : Poignées*

H : Corps*

I : Panier*

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 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 SOUPE 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).

Eteignez 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'autocuiseur 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'autocuiseur 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'autocuiseur 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'autocuiseur 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.

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

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

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


- Aligned 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 !

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 décompressé.

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 décompressé.

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 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 Agréé 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

REPLACEMENT 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
ANNÉE
DE
GARANTIE

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'oeuvre. 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

Veillez 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.

WORLDWIDE SERVICE CENTRE

EUROPE

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

ITALY

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

SPAIN

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

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
Email: 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

BELGIUM

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

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

NEDERLAND

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

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

GERMANY / AUSTRIA

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

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

POLSKA

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