

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



RACCOLTA CARTA

8900527362



Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

www.agenceimagin.fr - 300.002.000.013 LI19 ED02 02.24

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

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



- 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 snelkookpannen 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



* 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

CONTROLLI INDISPENSABILI PRIMA DI OGNI UTILIZZO	VERIFICARE ■ 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
RISPETTARE SEMPRE LE SEGUENTI QUANTITÀ DI RIEMPIMENTO	■ 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 250 ml (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
Macquaire Park, NSW 2113
Australia
atyourservice@groupeseb.com
www.lagostina.com.au

* a seconda del modello

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

DOPO LA COTTURA

- Se l'indicatore di sicurezza (**J**) non scende, mettere la pentola a pressione sotto l'acqua fredda del rubinetto - **fig. 21**.
- Non intervenire mai su questo indicatore di sicurezza.
- Dopo aver cotto carni con pelle superficiale (ad es. lingua di bue) che rischia di gonfiarsi per effetto della pressione, per non scottarsi evitare di pungere la carne fintantoché la pelle è gonfia è consigliabile bucarla prima della cottura.
- Per gli alimenti che aumentano di volume o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi o le composte, la zucca, le zucchine, le carote, i fagiolini, il rabarbaro, ecc. lasciar raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, poi far raffreddare sotto l'acqua fredda. Scuotere leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciature. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento sotto l'acqua corrente.
- Spostare la pentola a pressione con la massima attenzione. Non toccare le superfici calde. Utilizzate i manici della pentola per maneggiare e trasportare la vostra pentola a pressione. Non trasportarla tramite la leva del coperchio per evitare un'apertura imprevista. Utilizzate delle presine se i manici della pentola sono in metallo.
- Prima di aprire la pentola a pressione assicurarsi che la valvola sia in posizione di decompressione. L'indicatore di sicurezza (**J**) deve essere in posizione bassa.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Assicuratevi che la pressione interna si sia ridotta. L'indicatore di sicurezza (**J**) deve essere in posizione bassa. (Vedere il capitolo « sicurezza »).

MANUTENZIONE

- Se si nota che una parte della pentola a pressione è rotta o presenta fessure, non tentare in alcun modo di aprirla se è chiusa. Attendere che si raffreddi completamente prima di spostarla. Non utilizzarla più e rivolgersi per la riparazione a un centro assistenza autorizzato Lagostina.
- Limitare gli interventi sui sistemi di sicurezza alle azioni di pulizia e manutenzione.
- Utilizzate esclusivamente pezzi di ricambio originali Lagostina corrispondenti al vostro modello. Specificamente, utilizzate una pentola e un coperchio Lagostina.
- Non utilizzate la pentola a pressione per conservare alimenti acidi o salati prima o dopo la cottura, altrimenti si rischia di deteriorare la pentola.
- Lavate e sciacquate la vostra pentola a pressione subito dopo ogni utilizzo.
- Non lavate mai la pentola a pressione nella lavastoviglie. Non immergere in acqua.
- Non usare mai candeggina né prodotti clorati per non alterare le qualità dell'acciaio inossidabile.
- Cambiate la guarnizione della pentola ogni 5 anni o immediatamente se quest'ultima presenta un taglio. Questa operazione deve essere effettuata presso un centro autorizzato Lagostina.
- Far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato Lagostina ogni 10 anni di utilizzo.
- Per riporre la vostra pentola a pressione: girare il coperchio sulla pentola in modo da evitare la stagnazione di odori.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

L'impegno Lagostina :

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

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

I VANTAGGI CHE OFFRE:

- Sforzo fino a 2 volte inferiore per aprire e chiudere la vostra pentola a pressione rispetto a un sistema tradizionale*
- 1 apertura a 110° che permette una manipolazione del coperchio in un unico movimento, senza la torsione del polso
- 1 design ergonomico della leva per il massimo comfort, che invita l'utente a porre la mano all'estremità della leva in maniera naturale : una posizione che riduce lo sforzo grazie all'effetto della leva.



- 6 punti di sicurezza incorporati sul coperchio
- Funzionalità intelligenti per garantire un utilizzo sempre più sicuro, ad esempio il sistema di bloccaggio, che permette di evitare l'apertura sotto pressione.

La cottura nella pentola a pressione

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

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

Componenti

- A** : Leva
B : Base del manico del coperchio
C / F / G / H : Valvola di esercizio*
D : Indicazione di posizionamento della valvola*
E : Condotto di scarico del vapore*
J : Indicatore di sicurezza e indicatore di presenza di pressione: LEVERBLOCK®
I : Valvola di sicurezza
K : Guarnizione della pentola
L : Contrassegno « riempimento massimo »
M : Manici della pentola*
N : Cestello*
O : Eco Dose*

Descrizione

NATURA DEI MATERIALI UTILIZZATI:

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

VALVOLE DI ESERCIZIO

Valvola 1 pressione* (F, G, H)

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

Valvola 2 pressioni* (C)

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

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

Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo

Controllo della valvola di esercizio*



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

Controllo della valvola di sicurezza

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

Utilizzo

Apertura

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

Chiusura

Assicurarsi di posizionare la mano alla fine della leva durante la chiusura per evitare il rischio di pizzicamento - **fig.5**. Per chiudere la pentola a pressione, introducete il coperchio con la leva in posizione di apertura, tenendolo leggermente inclinato - **fig. 4**. Appoggiate la traversa sul bordo, poi abbassate completamente la leva - **fig. 5**.

Precauzioni d'uso e riempimento minimo/massimo

- Non utilizzate in nessun caso la pentola a pressione senza acqua al suo interno poiché questo la deteriorerebbe gravemente.
- Minimo 250 ml (ovvero 1 Eco Dose) - **fig. 6**.
- Massimo 2/3 dell'altezza della pentola (riferimento indicato sulla parte esterna del recipiente di cottura) (L) - **fig. 7**.
- Non utilizzare sale grosso nella pentola a pressione, ma aggiungere sale fino a fine cottura. Si eviterà così la formazione di puntini che potrebbero alterare il fondo della pentola stessa.
- Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi o le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce ecc., non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 della sua altezza. Non utilizzate l'apparecchio per far cuocere alimenti come dell'orzo perlato, dei fiocchi d'avena o altri cereali, della pasta, del rabarbaro, dei piselli spezzati, dei mirtilli, ecc. Hanno la tendenza a creare della schiuma e a scoppiettare. Rischierebbero di otturare la valvola di funzionamento.

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

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

Utilizzo dell'Eco Dose*

Un misurino per 3 tipi di cottura con la tua pentola a pressione.

 1 ECO DOSE = 250 ML	COTTURA A IMMERSIONE	250 ML
	COTTURA STUFATURA	
	COTTURA A VAPORE CON ACCESSORI (CESTELLO VAPORE)	500 ML

- Per le cotture a vapore con il cestello*, mettere 500 ml d'acqua (ovvero 2 Eco Dosi). Gli alimenti presenti nel cestello* non devono entrare a contatto con l'acqua - **fig. 8 e 9**. Non devono superare i 2/3 della pentola (riferimento indicato sulla parte esterna del recipiente di cottura) (L).
- Per le cotture a vapore senza cestello* mettere 250 ml d'acqua (ovvero 1 Eco Dose - **fig.6**) se il tempo di cottura è compreso tra 1 e 7 minuti. Se il tempo di cottura è compreso tra 8 e 15 min mettere 500 ml d'acqua (ovvero 2 Eco Dosi).

Consigli d'uso

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

Prima della cottura

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

VALVOLA A ROTAZIONE* (G) & (H)

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

VALVOLA A MOLLA* (F)

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

VALVOLA A DUE PRESSIONI* (C)

Per cuocere verdure e alimenti delicati

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

Per cuocere carne, pesce e cibi surgelati

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

Durante la cottura

Cominciate la cottura a fuoco vivo.

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

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

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

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

Quando dalla valvola di funzionamento* C, F, G, H fuoriesce un vapore continuo emettendo un suono regolare (SHHH), abbassare la fonte di calore. Cominciare allora il conto alla rovescia del tempo di cottura indicato nella ricetta. Durante la cottura, accertarsi che il sibilo emesso dalla valvola sia regolare. Se il vapore che fuoriesce non è sufficiente, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore; in caso contrario, ridurla. È possibile continuare la cottura anche dopo l'apertura del coperchio, ad esempio per addensare le salse e i succhi, rimettendo la pentola a pressione aperta sulla fonte di calore.

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

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

Fine cottura

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

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

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

VALVOLE A ROTAZIONE* (G) & (H)

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

VALVOLA CONTROLLO A MOLLA* (F)

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

VALVOLA A DUE PRESSIONI* (C)

Girate la valvola di funzionamento di un quarto di giro, fino alla posizione di decompressione  - **fig.19**.

Dispositivi di sicurezza

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

- Primo dispositivo di sovrappressione: la valvola di sicurezza (I) libera la pressione e del vapore esce dal coperchio all'altezza della base della leva - **fig.23**.
- Secondo dispositivo per la sovrappressione : l'indicatore di sicurezza (J) si solleva, supera una tacca e si mantiene in posizione elevata, liberando così la pressione - **fig.23**.
- Terzo dispositivo di sovrappressione: se i primi due dispositivi si deteriorano a loro volta, ciascuna delle guarnizioni presenti intorno alla valvola di sicurezza e al LEVERBLOCK® si decomprimono leggermente per liberare il vapore.

In caso di azionamento di uno dei dispositivi di sovrappressione :

- Spegnete la fonte di calore
- Se forzate l'apertura quando ancora in pressione (vedere pagina 4), un meccanismo impedisce l'apertura, ma permette il sollevamento della leva: in questo caso è sufficiente: riportare la leva in posizione orizzontale e aspettare che l'indicatore di sicurezza si riabbassi
- Se l'indicatore di sicurezza (J) è sollevato, riabbassatelo per aprire la pentola a pressione
- Aprire

- Verificate e pulite la valvola di esercizio, il condotto di scarico del vapore e la valvola di sicurezza

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

Pulizia

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio e per preservarne l'aspetto nel tempo, rispettate le seguenti operazioni di pulizia e manutenzione dopo ogni utilizzo.

In seguito a un utilizzo prolungato, sulla superficie della pentola possono comparire righe o zone scure. Questo fenomeno non presenta alcun inconveniente.

Lavate la vostra pentola a pressione dopo ogni utilizzo.

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

Procedere allo stesso modo per il cestello*.

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

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

Se l'aspetto della vostra pentola è cambiato

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

Se nella pentola a pressione si sono bruciati degli alimenti:

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

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

• Per le valvole a rotazione :

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

• Per la valvola a molla :

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

Fig. 24



Fig. 25



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

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

Fig. 26



Fig. 27



Manutenzione

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

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

Fonti di calore compatibili

GAS

ELETTRICITÀ
(Piastra di ghisa)ELETTRICITÀ
(Piastra radiante o alogena
in vetroceramica)ELETTRICITÀ
(Piastra a induzione in
vetroceramica)ELETTRICITÀ
(resistenza spirale)

- La pentola a pressione può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore, compresa quella a induzione.
 - Se si utilizza una piastra elettrica, il diametro della piastra deve essere pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.
 - Se si utilizza una base in vetroceramica o a induzione, accertarsi che le piastre e il fondo della pentola siano puliti. Evitare di far scivolare la pentola sulle piastre. Sollevarla.
 - Per la cottura su fornello a gas, assicurarsi che la fiamma non superi il diametro della pentola.
 - Su tutti i tipi di fonti di calore, assicurarsi che la pentola a pressione sia ben centrata.
- Non riscaldate la pentola vuota: così facendo si rischia di danneggiarla.**

Garanzia



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

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

VGli altri pezzi della pentola a pressione sono garantiti per qualsiasi difetto di fabbricazione o di materiale, per il periodo di garanzia definito dalla normativa in vigore nel paese d'acquisto e a partire dalla data d'acquisto.

- Tale garanzia contrattuale entra in vigore dietro presentazione dello scontrino o della ricevuta fiscale recanti la data di acquisto.

La presente garanzia esclude:

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

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

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

Marcature di legge

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



Contribuiamo alla tutela dell'ambiente!

① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere recuperati o riciclati.

➔ Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata.

IMPORTANT PRECAUTIONS

Before using your pressure cooker, please take the time to read all the instructions and always refer to the «User guide».

Improper use may result in damage.

For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations:

- European Directive (2014/68/EU) on pressure equipment

EN

COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE	CHECK ■ Visually and in plain daylight, that the steam release outlet is not obstructed Fig. 20 + (See chapters «cleaning» and «maintenance») ■ That the silicone tip of the safety valve is mobile - Fig. 22.
ALWAYS COMPLY WITH THE FOLLOWING QUANTITIES	■ Never use your pressure cooker without liquid, as this could damage the device. Make sure there's always enough liquid in the device when cooking. ■ Minimum 250 ml (or 1 Eco Dose) - Fig. 6. ■ Maximum 2/3 of the height of the bowl, level marked on the outside of the bowl (L) - fig. 7. ■ When pressure cooking with basket, the food in the basket* must not be in contact with the water - Fig. 8 and 9. ■ The food placed in the basket* must not exceed 2/3 of the bowl, level marked on the outside of the bowl (L) - fig. 7. ■ For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, legumes, dehydrated vegetables, compotes, pumpkin, courgettes, carrots, fish fillets, etc. do not fill your pressure cooker above 1/3 of the height of the bowl.

BEFORE AND DURING COOKING

- Do not use your pressure cooker for any other purpose than the one it is meant for.
 - Children must be kept out of reach when the pressure cooker is in use.
 - Ensure that the quantity of liquid in the bowl is sufficient. (See chapter «Precautions for use and minimum/maximum filling»).
- Do not overheat your bowl when empty.
- (See chapters «before cooking» and «during cooking»).
 - This device cooks using pressure. Burn injuries can result from improper use. Make sure the pressure cooker is properly closed before use. (See section «Closing»).
- During cooking, check that the valve is still murmuring. If there is not enough steam being released, decompress the product and check that there is enough liquid (See chapter «Precautions for use and minimum/maximum filling») and that the steam release outlet is not blocked **fig. 20**. After these checks, if there is still not enough steam, increase the heat source slightly.
- Never use your pressure cooker to cook recipes with an animal milk base.
 - Score the meat before cooking.
 - Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking. This will prevent «pitting» which may alter the bottom of your pressure cooker.
 - Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.
 - Do not put your pressure cooker in a hot oven.
 - Never put a piece of aluminium foil not affixed to a tin in your pressure cooker.
 - Never put plastic film in your pressure cooker
 - Alcohol vapour is flammable.
 - Bring to a boil about 2 minutes before covering with the lid. Check your appliance on a regular basis if you are making alcohol-based recipes.
 - Use compatible heat sources, in accordance with the user guide (see chapter «Compatible heat sources»).

AFTER COOKING

- If the safety rod (J) does not go down, put your pressure cooker under a cold water tap - **Fig. 21**.
 - Never interfere with this safety rod.
 - After cooking meats with a skin surface (e.g. beef tongue, etc.), where there is a risk of swelling under pressure, do not score the meat when swollen to avoid being scalded.
 - For foodstuffs that expand and or foam during cooking, such as rice, legumes, dehydrated vegetables, compotes, pumpkin, courgettes, carrots, split peas, rhubarb, etc. leave your pressure cooker to cool for a few minutes, then cool under cold water. Lightly shake the pressure cooker before opening to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down under tap water.
 - Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use the handles of the bowl for handling and transporting your pressure cooker. Do not carry it by the lid lever to prevent unintentional opening. Use pot holders if the bowl handles are metallic.
- Make sure the vent is in the decompression position before opening the pressure cooker. The safety rod (J) must be in the low position.
- Never use force to open your pressure cooker. Make sure the internal pressure has been released. The safety rod (J) must be in the low position. (See chapter «safety»).

MAINTENANCE

- If you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not try to open it if it is closed. Wait until it cools down completely before moving it. Do not use it anymore and take it to a Lagostina Approved Service Centre for repair.
- Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions. Only use the correct Lagostina original parts for your model. Specifically use a Lagostina lid and bowl.
- Do not use your pressure cooker for storing acidic or salty foods before or after cooking as it may damage your pot.
- Clean and rinse your pressure cooker immediately after use.
- Never put your pressure cooker through the dishwasher. Do not leave the lid soaking in water.
- Never use bleach or products containing chlorine, as these will alter the quality of the stainless steel.
- Change the bowl seal every 5 years or immediately if a cut appears. This operation must be carried out in a Lagostina Approved Service Centre.
- Make sure you get your pressure cooker checked in a Lagostina Approved Service Centre after 10 years of use.
- To store your pressure cooker: put the lid back on the bowl to prevent odours from stagnating.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

The Lagostina commitment:

to constantly improve the quality and performance of our pressure cookers.

That's why Lagoeasy'up® technology has been developed: a new, patented opening system that offers unique ease of handling while ensuring maximum safety.

ITS BENEFITS:

- Up to 2 times less effort to open and close your pressure cooker compared to a traditional system*
- 1 opening at 110° allowing lid handling in a single movement, without twisting your wrist
- 1 ergonomic lever design for maximum comfort, naturally inviting the user to place his hand at the end of the lever – a position that reduces effort by allowing the lever to do the work.



- 6 safety points integrated on the lid
- Intelligent design for even safer operating, such as the release system: a system that prevents opening when under pressure.

Cooking in the pressure cooker

Reduced time and therefore energy are the best-known advantages of pressure cooker cooking. But did you know that there are many others? Thanks to reduced cooking times and the low oxygen content, vitamins and proteins contained in the uncooked food are hardly altered. Indeed, when cooking with the pressure cooker, the air remains in contact with the food for a very short period of time and at temperatures below 100°C as the air, pushed by the steam being formed, comes out before the start of pressure cooking. Even mineral salts, which normally disperse in the cooking liquid, benefit from this cooking method requiring little water. The pressure cooker is also very effective for 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.

To further increase the use of the pressure cooker, Lagostina also offers several accessories with multiple benefits:

- an essential perforated basket for cooking all sorts of vegetables, meat and fish
- a wire basket for leafy vegetables (like spinach) or medium-sized ingredients (like potato)
- a grill for cooking pieces of meat and fish
- the estouffin basket for cooking rice and pasta, but also for preparing sauces, omelettes, flans and many other sweet recipes

* in comparison with a Lagostina La Classica pressure cooker

Components

A: Lever

B: Lid handle base

C / F / G / H: Operating valve*

D: Valve positioning mark*

E: Steam release outlet*

J: Safety rod and pressure indicator:

LEVERBLOCK®

I: Safety valve

K: Bowl seal

L: «maximum fill» marking

M: Bowl handles*

N: Basket*

O: Eco Dose*

Description

NATURE OF THE MATERIALS USED:

- Body and lid - stainless steel
- Operating valve - stainless steel and plastic
- Safety valve - silicone
- Seal - NBR/silicone
- LEVERBLOCK® device - stainless steel and plastic
- Handles – stainless steel or thermosetting material*
- Bottom - stainless steel and aluminium - induction compatible
- Nominal capacity (models available): litres 3.5/5/6/7/9

OPERATING PRESSURE

Valve 1 pressure* (F, G, H)

Valve at 1 pressure: 55 kPa (0.55 bar) - 112°C

Valve 2 pressures* (C)

 Position 1 → 40 kPa (0.40 bar) - 109°C

 Position 2 → 70 kPa (0.70 bar) - 115°C

Compulsory checks before each use

Checking the operating valve*



- Check that the draining hole of the operating valve is not obstructed.

Checking the safety valve

- Check that the silicone tip of the safety valve is mobile - **Fig. 22**.

Use

Opening

Open the pressure cooker by lifting the lid lever - **Fig. 1 and 2**. Tilt the lid slightly to the side - **Fig. 3** and take remove it while keeping it tilted - **Fig. 3**.

Closing

Make sure you position your hand at the end of the lever when closing to avoid any risk of pinching - **Fig. 5**. To close the pressure cooker, insert the lid with the lever in the open position, holding it slightly tilted - **Fig. 4**. Press the crossbar on the edge then lower the lever completely - **Fig. 5**.

Precautions for use and minimum/maximum filling

- Never use the pressure cooker without water inside as this will seriously damage it.
- Minimum 250 ml (or 1 Eco Dose) - **Fig. 6**.
- Maximum 2/3 of the height of the bowl (level marked on the outside of the bowl) (L) (L) - **Fig. 7**.
- Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking. This will prevent «pitting» which may alter the bottom of your pressure cooker.
- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, legumes, dehydrated vegetables or compotes, pumpkin, courgettes, carrots, fish fillets, etc. do not fill your pressure cooker above 1/3 of the height of the bowl. Do not use the appliance to cook foods such as pearl barley, oatmeal or other cereals, pasta, rhubarb, split peas, blueberries, etc. They have a tendency to mousse and spit. They may obstruct the operating valve.

Food must not be wrapped in cloth, paper, or plastic wrappers while cooking.

Before each use, check that the operating valve is not obstructed - **Fig. 20** and that the safety valve is mobile - **Fig. 22**.

Using the Eco Dose*

One measuring cup for 3 types of cooking with your pressure cooker.

 1 ECO DOSE = 250 ML	IMMERSION COOKING	250 ML
	SIMMERING COOKING	
	STEAM COOKING WITH ACCESSORIES (STEAM BASKET)	500 ML

- For steam cooking with basket, use 500 ml of water (or 2 Eco Doses).
- The food placed in the basket* must not be in contact with the water - **Fig. 8 and 9**. It must not exceed 2/3 of the bowl (level marked on the outside of the bowl) (L).
- For steam cooking without basket* use 250 ml of water (or 1 Eco Dose) - **fig. 6**) 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).

Recommendations for use

After removing the pressure cooker from the packaging, make sure that it is intact. If in any doubt, do not use it and contact the dealer or a Lagostina Approved Service Centre. The packaging parts (plastic bags, etc.) must not be left within the reach of children. Before using for the first time, all components that come into contact with food (including valves) must be thoroughly washed.

Before cooking

1. Before each use, check visually and in plain daylight that the steam release outlet (E) is not blocked - **Fig. 20**.
2. Check that the safety valve is mobile (see chapters «cleaning» and «compulsory checks before each use») - **Fig. 22**.
3. Close your pressure cooker - **Fig. 4 and 5**.
4. Once the lid is closed, place the pressure cooker on the heat - **Fig. 10** and position the operating valve as shown in the following figures - **Fig. 11, 13, 15, 17 and 18**, depending on the type of valve.

ROTATION VALVE* (G) & (H)

Position the valve in cooking position - **Fig. 11 - Fig. 13**.

SPRING-CONTROL VALVE* (F)

Position the valve in cooking position  - **Fig.15**.

DOUBLE-PRESSURE VALVE* (C)

For cooking delicate foods and vegetables

- Position the icon  on the position indicator - (D) - fig.17.

To cook meat, fish and frozen food

- Position the icon  on the position indicator - (D) - fig.18.

EN

During cooking

Start cooking at a high heat.

During the preheating phase, air and steam escape from the LEVERBLOCK®. This phenomenon is normal: it allows the oxygen present in the bowl to be expelled and thus ensures a better preservation of food.

After a few minutes, the pressure indicator goes up (J): you can no longer open your pressure cooker.

If the pressure indicator (J) does not rise after a few minutes, check that:

- The quantity of liquid in the bowl is sufficient.
- the heat source is sufficiently strong
- the pressure cooker is properly closed
- the operating valve is in the cooking position
- the steam does not leak on the top of the lid. In this case, stop cooking and have your pressure cooker checked at a Lagostina Approved Service Centre.

When the operating valve* (C, F, G, H) is constantly leaking steam, making a regular sound (PSCHHHT), lower the heat source. The cooking time indicated in the recipe starts. During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough heat being released, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce it. It is possible to continue cooking even after opening the lid, for example to thicken sauces and juices, by putting the pressure cooker back open on the heat source.

If the pressure cooker does not seem to be working properly, check:

1. The lid is closed properly - Fig. 4 and 5
2. The safety valve is in good condition (I)
3. The operating valve is correctly positioned* - Fig. 11, 13, 15, 17 and 18
4. The LEVERBLOCK locking device moves with ease® (J)
5. The seal is in good condition and properly positioned (pass your finger around the seal inside the bowl) (K)

* according to model

End of cooking

Once cooking is complete, turn off the heat source. Remember that if you are using a conventional electric or ceramic hob, you must remove the pressure cooker from the heat source to stop it from cooking.

Let all the steam escape by opening the operating valve* (see tips below). During decompression, pay attention to the vertical jet of steam. Once all the steam has escaped, the LEVERBLOCK® pressure indicator (J) lowers and the pressure cooker can be opened.

Do not try to speed up decompression by forcing the opening of the pressure cooker. To accelerate the decompression, you can pass the pressure cooker under a cold water tap - **Fig. 21**. Steam can escape within a few seconds of opening so do not put your hands over it.

ROTATION VALVES* (G) & (H)

Turn the valve a quarter of a turn to let the steam escape - **Fig. 12 - Fig. 14**.

SPRING-CONTROL VALVE* (F)

Rotate the operating valve gradually (you will feel a slight jerking motion indicating the state of the steam and pressure evacuation process) until it is in the decompression position  - **Fig.16**.

DOUBLE-PRESSURE VALVE* (C)

Turn the operating valve a quarter of a turn or until it is in the decompression position  - **Fig.19**.

Safety

To guarantee maximum safety, your Lagostina pressure cooker with patented Lagoeasy'up opening system is equipped with 6 safety points, including 3 overpressure safety devices:

- First overpressure safety measure: the safety valve (I) releases pressure and steam escapes from beneath the lid at the base of the lever - **Fig. 23**.
- Second overpressure device: the safety rod (J) raises itself, passes a notch and remains in the high position thus releasing the pressure - **Fig. 23**.
- Third overpressure safety measure: if the first two measures fail to work, all of the seals around the safety valve and the LEVERBLOCK® decompress slightly to release the steam. In the event of tripping one of the overpressure devices:
 - Turn off the heat source
 - Allow **complete** cooling of the pressure cooker

If you have disengaged (see page 17), move the handle back to a horizontal position and wait until the safety rod has descended.

- If the safety rod (J) is raised, re-insert it to open the pressure cooker
 - Open
 - Check and clean the operating valve, the steam release outlet and the safety valve.
- In the event of tripping the second or the third overpressure safety device, we recommend that you have your pressure cooker checked at a Lagostina Approved Service Centre.

Cleaning

To ensure the correct operation of your pressure cooker and preserve its appearance over time, follow these cleaning and maintenance recommendations after each use.

The browning and marks which may appear following long use do not affect the operation of the pressure cooker at all.

After each use, wash your pressure cooker.

Clean the bowl with lukewarm water and washing-up liquid. Use a sponge.

Follow the same procedure for the basket*.

Clean your lid under lukewarm water with a sponge and washing-up liquid, then leave it to drip dry with its handle in the open position.

Never use abrasive products, bleach or chlorine-containing products.

If the appearance of your bowl has changed

- It has blackened: you can clean it with a special stainless steel product.
- If it has iridescent reflections, wash it with white vinegar or a special stainless steel product.

If food is burnt on in the pressure cooker:

- Soak your bowl for a while before washing it.

Clean your operating valve after each use (only if it is cold):

• For the rotating valves:

Remove the mobile part by pulling upwards and check that the holes, including those on the fixed part, are not blocked. Wash the fixed part and the moving part under a strong jet of water, checking that the water comes out of the holes. Then reassemble your valve on the lid by turning it slightly and making sure it is correctly in place.

• For the spring-control valve:

Push the moving upper part of the valve downwards and turn it until the lever of the position indicator is aligned with the word "REMOVE" - **Fig. 24**. Pull the upper part of the valve upwards - **Fig. 25**. Rinse the upper part of the valve under water and check that it is not obstructed. If it is obstructed, clean it with a tooth-pick.

To reposition the valve, place the moving upper part on the steam release outlet, aligning the position indicator lever with the word "REMOVE". Press down and turn to align the lever with the steam outlet icon.



• **For the double-pressure valve:**

Position the valve lever on the steam outlet position - **Fig. 26**, press the metal ring downward and turn it to the "REMOVE" position. Pull the upper part upwards - **Fig. 27**. Rinse the upper part of the valve under water and check that it is not obstructed. If it is obstructed, clean it with a tooth-pick. To reposition the valve, position the moving upper part on the steam release outlet, aligning the position indicator lever with the word "REMOVE". Press the metal ring downward and turn the valve to the steam outlet position.



Maintenance

Replacement of the bowl seal. We advise the replacement of the seal contained in the upper edge of the bowl every 5 years. This operation must be carried out in a Lagostina Approved Service Center.

Make sure you get your pressure cooker checked by a Lagostina Approved Service Centre after 10 years of use.

Compatible heat sources



- Your pressure cooker can be used on all heat sources, including induction.
- On an electric hob, use a hob with a diameter equal to or less than that of your pressure cooker base.
- On ceramic or induction hobs, make sure that the hobs and the base of the bowl are clean and dry. Avoid sliding the bowl on the hobs. Lift it up.
- On gas, the flame should not extend beyond the diameter of the bowl.
- On all heat sources, make sure that your pressure cooker is well centred.
- **Never heat the bowl when empty, as you risk damaging your product.**

Warranty



EN

The bowl of your Lagostina is guaranteed for 25 years against:

- Any defect linked to the metallic structure
- Any premature damage to the base metal, within the scope of use recommended by the user guide.
- The other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined by the law in force in the country where the product was purchased from the date of purchase.
- This contractual warranty is established upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.

This warranty excludes:

- Damage resulting from negligent use such as: knocks, falls, oven baking, dishwasher washing, etc.
- Parts subject to wear and tear: seal, handles, basket, operating valve.

Only Lagostina Approved Service Centres are authorised to provide this warranty service.

If you have any problem, please contact the Lagostina Approved Service Centre: see your country specific contact information at the end of this user guide.

Regulatory markings

Labelling	Location
Trademark	On the lid, the bowl and the outside bottom of the bowl
Year and batch manufacture Reference model Maximum safety pressure (SP) Maximum operating pressure (OP)	On the lid.
Capacity	On the bowl
Manufacturer's postal address	On the outer base of the bowl.



Think of the environment!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

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 ■ 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	■ 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 250 ml (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 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 l'ouverture 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 thermdurcissant *
- 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

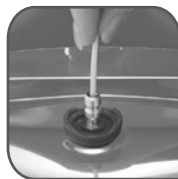
Soupape 2 pressions* (C)

 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*



- 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

Veillez à bien positionner votre main à l'extrémité du levier lors de la fermeture pour éviter tout risque de pincement - **fig. 5**. Pour fermer l'autocuiseur, introduisez le couvercle avec le levier en position d'ouverture, en le tenant légèrement incliné - **fig. 4**. Appuyez sur le bord de la traverse 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 250 ml (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 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*

Un seul verre doseur pour 3 types de cuisson avec votre autocuiseur.

 1 ECO DOSE = 250 ML	CUISSON PAR IMMERSION	250 ML
	MIJOTAGE	
	CUISSON À LA VAPEUR AVEC ACCESSOIRES (PANIER VAPEUR)	500 ML

- Pour des cuissons vapeur avec panier*, mettre 500 ml 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 250 ml 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 500 ml d'eau (soit 2 Eco Dose).

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 - **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**.

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 du dispositif de blocage LEVERBLOCK®. Ce phénomène est normal : il permet de chasser l'oxygène présent dans la cuve et garantit ainsi une meilleure préservation des aliments.

A 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**.

Sécurités

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 au niveau de la base du levier - **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 décompriment 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'autocuiseur
- 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 autocuiseur dans un Centre de Service Lagostina Agréé.

Nettoyage

Pour le bon fonctionnement de votre autocuiseur 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 autocuiseur.

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 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'autocuiseur :

- 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 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 sur 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 la cuve 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.

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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch Ihres Schnellkochtopfes die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und lesen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.

Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrühungen kommen.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften:

- EU-Richtlinie 2014/68/EU des Europäischen Parlaments und des Rates für Geräte, die unter Druck stehen

VOR JEDEM GEBRAUCH UNBEDINGT ÜBERPRÜFEN	ÜBERPRÜFEN ■ Visuell und bei Tageslicht, ob der Dampfaustritt nicht verstopft ist - Abb. 20 + Kapitel „Reinigung“ und „Pflege“ ■ Ob sich das Silikonstück des Sicherheitsventils bewegen lässt - Abb. 22
DIE FOLGENDEN FÜLLMENGEN IMMER EINHALTEN	■ Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, dies würde ihn schwer beschädigen. Stellen Sie sicher, dass auch während des Kochens stets ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist. ■ Minimale Füllhöhe 250 ml (entspricht 1 Eco-Dosierung) - Abb. 6. ■ Maximale Füllhöhe 2/3 der Topfhöhe; Markierung an der Außenseite des Topfes (L) - Abb. 7. ■ Beim Dampfgaren mit Einsatz* dürfen die Lebensmittel im Einsatz* nicht mit dem Wasser in Berührung kommen - Abb. 8 und 9. ■ Die Lebensmittel im Einsatz* dürfen 2/3 des Topfes nicht überschreiten; Markierung an der Außenseite des Topfes (L) - Abb. 7. ■ Bei der Zubereitung von dickflüssigen Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen und/oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, dehydriertes Gemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilet usw. darf der Schnellkochtopf nur zu 1/3 der Topfhöhe gefüllt werden.

VOR DEM GAREN UND WÄHREND DES GARENS

- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Gebrauch ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich genügend Flüssigkeit im Topf befindet. Siehe Kapitel „Vorsichtsmaßnahmen und minimale und maximale Füllhöhe“.
- Überhitzen Sie Ihren Topf nicht, wenn er leer ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Garregler in Garposition befindet und die Wärmequelle stark genug ist. Siehe Kapitel „Vor dem Garen“ und „Während des Garens“.
- Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrennungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Siehe Kapitel „Schließen“.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil während des Garens kontinuierlich zischt. Wenn nicht genug Dampf entweicht, lassen Sie den Druck des Produkts ab und stellen Sie sicher, dass sich genug Flüssigkeit im Topf befindet (siehe Kapitel „Vorsichtsmaßnahmen und minimale und maximale Füllhöhe“) und der Dampfaustritt nicht verstopft ist - **Abb. 20**. Wenn nach diesen Überprüfungen noch immer kein Dampf entweicht, drehen Sie die Heizquelle etwas höher.
- Bereiten Sie niemals Rezepte auf Tiermilchbasis direkt in Ihrem Schnellkochtopf zu.
- Wir empfehlen Ihnen, das Fleisch vor dem Kochen einzustechen.
- Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie stattdessen nach dem Garen feines Salz hinzu. So vermeiden Sie das Auftreten von sog. Lochfraß, der den Boden des Schnellkochtopfes beschädigen könnte.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
- Legen Sie niemals lose Aluminiumfolie auf eine Form im Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie niemals Frischhaltefolie im Schnellkochtopf.
- Alkoholdämpfe sind entflammbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf überwacht werden.
- Verwenden Sie ausschließlich geeignete Herdplatten und Kochfelder gemäß der Bedienungsanleitung (siehe Kapitel „Geeignete Herdarten“).

NACH DEM GAREN

- Wenn die Druckanzeige (J) nicht fällt, stellen Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser - **Abb. 21**.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dieser Druckanzeige vor.
- Stechen Sie nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z. B. Rinderzunge), die sich unter Druck aufblähen kann, das Fleisch nicht an, solange die Haut aufgebläht ist; Sie könnten sich verbrennen.
- Bei der Zubereitung von dickflüssigen Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, dehydriertes Gemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Trockenerbsen, Rhabarber usw., lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen und stellen Sie ihn anschließend unter fließendes kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Schütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, damit keine Dampfblasen herauspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen unter fließendem Wasser.
- Ein Schnellkochtopf, der unter Druck steht, darf nur ganz vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Benutzen Sie zum Handhaben und Umsetzen des Schnellkochtopfes die beiden Topfgriffe. Tragen Sie den Schnellkochtopf niemals am Hebel des Deckels, um ein unbeabsichtigtes Öffnen zu vermeiden. Verwenden Sie bei Metallgriffen Topflappen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf der Position „Abdampfen“ steht, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen. Die Druckanzeige (J) muss gesunken sein.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nie mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass der Topf nicht mehr unter Druck steht. Die Druckanzeige (J) muss gesunken sein. Siehe Kapitel „Sicherheit“.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Sollten Sie feststellen, dass Ihr Schnellkochtopf Brüche oder Risse aufweist, versuchen Sie keinesfalls ihn zu öffnen, wenn er verschlossen ist. Warten Sie ab, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen. Verwenden Sie ihn nicht mehr und bringen Sie ihn zur Reparatur in eine autorisierte Lagostina-Kundendienstwerkstatt.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf ausschließlich passende Original-Ersatzteile von Lagostina. Verwenden Sie vor allem einen Topf und einen Deckel von Lagostina.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung nicht im Schnellkochtopf aufbewahrt werden, um den Topf nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf unverzüglich nach jedem Gebrauch und spülen Sie ihn ab.
- Geben Ihres Schnellkochtopfes niemals in die Spülmaschine. Lassen Sie ihn nicht im Wasser liegen.
- Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls beeinträchtigen könnten.
- Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfes muss alle 5 Jahre, bzw. sobald er einen Riss aufweist, ausgetauscht werden. Dies muss von einer Lagostina-Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden.
- Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten Lagostina-Kundendienstwerkstatt überprüft werden.
- Aufbewahren des Schnellkochtopfes: Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf, um Geruchsbildung zu vermeiden.

**BEWAHREN SIE DIESE
BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.**

Das Lagostina-Versprechen:

Kontinuierliche Verbesserung der Qualität und Leistung unserer Schnellkochtöpfe.

Im Hinblick auf dieses Ziel wurde die Technologie Lagoeasy'up® entwickelt: ein neues, patentiertes Öffnungssystem, das eine einzigartige, einfache Handhabung bietet und gleichzeitig maximale Sicherheit garantiert.

DIE VORTEILE:

- Bis zu 2-mal geringerer Kraftaufwand zum Öffnen und Schließen Ihres Schnellkochtopfes im Vergleich zu herkömmlichen Systemen*
- Die Öffnung bei 110° ermöglicht die Handhabung des Deckels mit nur einer Handbewegung, ohne das Handgelenk zu verdrehen
- Ergonomisches Hebeldesign für maximalen Komfort, wobei der Benutzer seine Hand ganz natürlich auf dem Ende des Hebels platziert: eine Position mit verringertem Kraftaufwand dank der Hebelwirkung.



- 6 Sicherheitspositionen auf dem Deckel
- Intelligente Konzepte für eine immer sicherere Anwendung wie der Stopp-Schalter: ein System zur Vermeidung einer Öffnung unter Druck.

Garen im Schnellkochtopf

Zeit- und folglich Energieersparnis sind die bekanntesten Vorteile des Garens mit dem Schnellkochtopf. Wussten Sie, dass es viele weitere Vorteile gibt? Dank geringerer Garzeit und niedrigem Sauerstoffgehalt bleiben die in rohen Lebensmitteln enthaltenen Vitamine und Proteine mehr oder weniger unverändert erhalten. Beim Garen im Schnellkochtopf kommen die Lebensmittel nur sehr kurz und bei Temperaturen von unter 100 °C mit Luft in Kontakt, weil die Luft vor Beginn des Dampfgarvorgangs durch den Druck des sich bildenden Dampfes ausströmt. Da diese Garmethode weniger Wasser erfordert, werden auch Mineralsalze geschont, die sich normalerweise in der Garflüssigkeit lösen. Der Schnellkochtopf eignet sich zudem ausgezeichnet für das Garen von Fleisch. Die Erhitzung von Fetten erschwert und verlangsamt fast immer ihre Verdauung. Im Gegensatz dazu wird beim Garen im Schnellkochtopf die Veränderung der Lebensmittel verhindert, sodass sie für den Körper leicht aufzunehmen und zu verdauen sind. Beim Garen mit dem Schnellkochtopf bleiben Aromen erhalten und Gerichte werden geschmackvoller und verdauungsfreundlicher zubereitet.

Um das Anwendungsspektrum des Schnellkochtopfes zu erweitern, bietet Lagostina ein Sortiment an Zubehör, das mehrere Vorteile bietet:

- Siebeinsatz, unabdingbar für das Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch
- Drahteinsatz für Blattgemüse (wie z. B. Spinat) oder Zutaten mittlerer Größe (z. B. Kartoffeln)
- Gitter für die Zubereitung von Fleisch und Fisch in Scheiben
- Korb für das Garen von Reis und Nudeln, aber auch für die Zubereitung von Saucen, Omelettes, Flan und vielen anderen süßen Rezepten.

* im Vergleich zu einem Schnellkochtopf Lagostina La Classica

Komponenten

A: Hebel

B: Sockel des Deckelgriffs

C / F / G / H: Garregler*

D: Positionsmarkierung*

E: Dampfaustritt*

J: Druckanzeige:

LEVERBLOCK®

I: Sicherheitsventil

K: Behälterdichtung

L: Markierung „Maximale Füllhöhe“

M: Topfgriffe*

N: Einsatz*

O: Eco-Dosierung*

Beschreibung

ART DER VERWENDETEN MATERIALIEN:

- Behälter und Deckel - Edelstahl
- Garregler - Edelstahl und Kunststoff
- Sicherheitsventil - Silikon
- Dichtung - NBR/Silikon
- LEVERBLOCK®-Vorrichtung - Edelstahl und Kunststoff
- Griffe - Edelstahl oder duroplastisches Material*
- Boden - Edelstahl und Aluminium - induktionsgeeignet
- Nennfassungsvermögen (erhältliche Modelle): 3,5/5/6/7/9 Liter

BETRIEBSDRÜCKE

Ventil 1 Druck* (F, G, H)

Ventil mit 1 Druck: 55 kPa (0,55 bar) - 112 °C

Ventil 2 Drücke* (C)

 Position 1 → 40 kPa (0.40 bar) - 109°C

 Position 2 → 70 kPa (0.70 bar) - 115°C

Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen

Überprüfung des Garreglers*



- Stellen Sie sicher, dass der Austritt des Garreglers nicht verstopft ist.

Überprüfen Sie das Sicherheitsventil.

- Stellen Sie sicher, dass sich das Silikonstück des Sicherheitsventils bewegen lässt - **Abb. 22.**

Verwendung

Öffnen

Öffnen Sie den Schnellkochtopf, indem Sie den Hebel des Deckels anheben - **Abb. 1 und 2.** Kippen Sie den Deckel leicht zur Seite - **Abb. 3** - und nehmen Sie ihn ab, während Sie ihn weiterhin schräg halten - **Abb. 3.**

Schließen

Achten Sie darauf, Ihre Hand beim Schließen ganz am Ende des Hebels zu positionieren, um Quetschungen zu verhindern - **Abb. 5.** Zum Schließen des Schnellkochtopfes setzen Sie den Deckel leicht schräg mit dem Hebel in Öffnungsposition ein - **Abb. 4.** Drücken Sie die Traverse auf den Rand und drücken Sie den Hebel vollständig nach unten - **Abb. 5.**

Vorsichtsmaßnahmen und minimale und maximale Füllhöhe

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Wasser; dies würde ihn schwer beschädigen.
- Minimale Füllhöhe 250 ml (entspricht 1 Eco-Dosierung) - **Abb. 6.**
- Maximale Füllhöhe 2/3 der Topfhöhe (Markierung an der Außenseite des Topfes) (L) - **Abb. 7.**
- Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie stattdessen nach dem Garen feines Salz hinzu. So vermeiden Sie das Auftreten von sog. Lochfraß, der den Boden des Schnellkochtopfs beschädigen könnte.
- Bei der Zubereitung von dickflüssigen Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen und/oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, dehydriertes Gemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilet usw. darf der Schnellkochtopf nur zu 1/3 der Topfhöhe gefüllt werden. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zur Zubereitung von Nahrungsmitteln Graupen, Haferflocken oder anderer Getreidearten, Nudeln, Rhabarber, Palerbsen, Heidelbeeren usw. Sie neigen zum Schäumen und Platzen. Es besteht die Gefahr, dass sie den Garregler verstopfen.

Die Lebensmittel dürfen während des Garvorgangs nicht in ein Tuch, Papier oder Kunststoff eingepackt sein.

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Garregler nicht verstopft ist - **Abb. 20** - und ob sich das Sicherheitsventil frei bewegen kann - **Abb. 22.**

Verwenden der Eco-Dosierung*

Ein Messbecher für all drei Kocharten mit Ihrem Schnellkochtopf.

 1 ECO-DOSIERUNG = 250 ML	IN FLÜSSIGKEIT GAREN	250 ML
	KÖCHELN	
	DAMPFGAREN MIT ZUBEHÖR (DAMPFEINSATZ)	500 ML

- Zum Dampfgaren mit Einsatz* 500 ml Wasser (2 Eco-Dosierungen) zufügen. Die Lebensmittel im Einsatz* dürfen nicht mit dem Wasser in Berührung kommen - **Abb. 8 und 9**. Sie dürfen 2/3 des Topfes nicht überschreiten (Markierung an der Außenseite des Topfes) (**L**).
- Zum Dampfgaren ohne Einsatz* 250 ml Wasser (1 Eco-Dosierung - **Abb. 6**) zufügen, wenn die Garzeit zwischen 1 und 7 Min. beträgt. Wenn die Garzeit zwischen 8 und 15 Min. liegt, 500 ml Wasser (2 Eco-Dosierungen) zufügen.

Tipps zum Gebrauch

Nachdem Sie den Schnellkochtopf aus der Verpackung genommen haben, stellen Sie sicher, dass er nicht beschädigt ist. Verwenden Sie ihn im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an den Händler oder an eine autorisierte Lagostina-Kundendienstwerkstatt. Die Verpackungsteile (Plastiktüten usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Vor dem ersten Gebrauch müssen alle Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (einschließlich der Ventile) gründlich gereinigt werden.

Vor dem Garen

1. Vergewissern Sie sich vor jeder Benutzung des Schnellkochtopfes bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt (E) nicht blockiert ist - **Abb. 20**.
2. Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil frei beweglich ist (siehe Kapitel „Reinigung“ und „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“) - **Abb. 22**.
3. Schließen Sie den Schnellkochtopf - **Abb. 4 und 5**.
4. Nachdem der Deckel geschlossen wurde, stellen Sie den Schnellkochtopf auf der Wärmequelle - **Abb. 10** - und stellen Sie den Garregler wie auf den folgenden Abbildungen gezeigt - **Abb. 11, 13, 15, 17 und 18** - entsprechend der Art des Ventils ein.

DREHVENTIL* (G) & (H)

Bringen Sie das Ventil in Garposition - **Abb. 11 - Abb. 13**.

VENTIL MIT FEDERSTEUERUNG* (F)

Bringen Sie das Ventil in Garposition  - Fig.15.

DOPPELDRUCKVENTIL* (C)

Für die Zubereitung von empfindlichen Lebensmitteln und Gemüse

- Stellen Sie das Symbol  auf den Positionsanzeiger - (D) - fig.17.

Für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und gefrorenen Lebensmitteln

- Stellen Sie das Symbol  auf den Positionsanzeiger - (D) - fig.18.

Während des Garens

Beginnen Sie den Garvorgang mit starker Hitze.

Während der Aufheizphase treten Luft und Dampf über die Blockiervorrichtung LEVERBLOCK® aus. Dies ist normal: Dadurch wird der im Topf vorhandene Sauerstoff entfernt und die Lebensmittel werden schonender zubereitet.

Nach ein paar Minuten steigt die Druckanzeige an (J): Sie können den Schnellkochtopf nicht mehr öffnen.

Wenn die Druckanzeige (J) nach ein paar Minuten nicht ansteigt, überprüfen Sie Folgendes:

- dass sich genügend Flüssigkeit im Topf befindet;
- dass die Wärmequelle stark genug ist;
- dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist;
- dass sich der Garregler in Garposition befindet;
- dass der Dampf nicht an der Oberseite des Deckels austritt. In diesem Fall beenden Sie den Garvorgang und lassen Sie den Schnellkochtopf in einer autorisierten Lagostina-Kundendienstwerkstatt überprüfen.

Sobald ständig Dampf aus dem Garregler* (C, F, G, H) entweicht und ein gleichmäßiges Geräusch (PSCHHHT) zu hören ist, verringern Sie die Leistung der Heizquelle. Warten Sie nun die im Rezept angegebene Garzeit ab. Achten Sie darauf, dass das Ventil während des Garens regelmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf entweicht, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung. Der Garvorgang kann auch nach Öffnen des Deckels fortgesetzt werden, um z. B. Saucen und Saft einzudicken, indem Sie den offenen Dampfkochtopf auf die Wärmequelle stellen.

Wenn der Dampfkochtopf nicht richtig funktioniert, prüfen Sie:

1. ob der Deckel richtig geschlossen wurde - **Abb. 4 und 5**;
2. ob das Sicherheitsventil in Ordnung ist (I);
3. ob der Garregler richtig positioniert wurde* - **Abb. 11, 13, 15, 17 und 18**;
4. ob sich die Blockiervorrichtung LEVERBLOCK® (J) frei bewegt;
5. ob die Dichtung in Ordnung ist und richtig eingelegt wurde (streichen Sie mit dem Finger über die Dichtung im Innern des Topfes) (K).

Nach Ablauf der Garzeit

Nach Beendigung des Garvorgangs schalten Sie die Wärmequelle aus. Nicht vergessen: Wenn Sie eine herkömmliche Elektroplatte oder eine Glaskeramikplatte verwenden, müssen Sie den Schnellkochtopf von der Wärmequelle nehmen, um den Garvorgang zu unterbrechen.

Lassen Sie den ganzen Dampf entweichen, indem Sie den Garregler öffnen* (siehe nachstehende Empfehlungen). Passen Sie während des Abdampfens mit dem vertikalen Dampfstrahl auf. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, wird die Druckanzeige LEVERBLOCK® (J) abgesenkt und der Schnellkochtopf kann geöffnet werden.

Beschleunigen Sie das Abdampfen nicht durch gewaltsames Öffnen des Schnellkochtopfes. Um das Abdampfen zu beschleunigen, können Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser stellen - **Abb. 21**. Einige Sekunden nach dem Öffnen kann Dampf entweichen. Halten Sie die Hände nicht in den Dampf.

DREHVENTILE* (G) & (H)

Drehen Sie das Ventil um eine Vierteldrehung, damit der Dampf entweicht - **Abb. 12** - **Abb. 14**.

VENTIL MIT FEDERSTEUERUNG* (F)

Den Garregler schrittweise bis zur Abdampfposition drehen (Sie spüren ruckweise Bewegungen, die anzeigen, dass der Dampf entweicht und der Druck abgebaut wird) ☞ - **Abb. 16**.

DOPPELDRUCKVENTIL* (C)

Drehen Sie den Garregler um eine Vierteldrehung oder bis zur Abdampfposition ☞ - **Abb. 19**.

Sicherheit

Um Ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit zu bieten, verfügt Ihr Schnellkochtopf Lagostina mit patentiertem Öffnungssystem Lagoeasy'up über 6 Sicherheitspositionen; 3 davon sind Überdrucksicherungen:

- Erste Vorrichtung gegen Überdruck: das Sicherheitsventil (I) lässt Druck entweichen und der Dampf tritt auf dem Deckel auf Höhe des Hebelansatzes aus - **Abb. 23**.
- Zweite Überdruckvorrichtung: Die Druckanzeige (J) wird angehoben, passiert eine Stufe, bleibt in angehobener Position und baut so den Druck ab - **Abb. 23**.
- Dritte Vorrichtung gegen Überdruck: wenn die beiden ersten Schutzvorrichtungen versagen, dehnen sich die Dichtungen an den Sicherheitsventilen und am LEVERBLOCK® leicht aus, damit der Dampf entweichen kann.

Bei Auslösen einer der Sicherheitsvorrichtungen:

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf **vollständig** abkühlen.

Bewegen Sie den Hebel nach einem Ausrücken (siehe Seite 43) ggf. wieder zurück in die horizontale Position und warten Sie, bis die Sicherheitsstange abgesenkt wurde

- Wenn die Druckanzeige (J) angehoben ist, drücken Sie sie nach unten, um den Schnellkochtopf zu öffnen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie den Garregler, den Dampfaustritt und das Sicherheitsventil. Wird die zweite oder dritte Sicherheitsvorrichtung ausgelöst, empfiehlt es sich, Ihren Schnellkochtopf in einer autorisierten Lagostina-Kundendienstwerkstatt überprüfen zu lassen.

Reinigung

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Pflege des Schnellkochtopfes nach jedem Gebrauch, um seine Funktionsfähigkeit und sein Aussehen zu erhalten.

Nach längerem Gebrauch auftretende bräunliche Verfärbungen und Streifen stellen keine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit dar.

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Verwenden Sie einen Schwamm.

Gehen Sie beim Dampfkorb* gleichermaßen vor.

Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel unter lauwarmem Wasser. Lassen Sie ihn anschließend mit dem Griff in geöffneter Position abtropfen.

Verwenden Sie nie Scheuermittel, Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.

Wenn sich das Aussehen des Topfes verändert hat

- Er wurde dunkel: Reinigen Sie ihn mit einem speziellen Edelstahlreiniger.
- Er weist einen schimmernden Glanz oder weiße Punkte auf: Reinigen Sie ihn mit weißem Essig oder einem speziellen Edelstahlreiniger.

Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:

- Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen einweichen.

Reinigen Sie den Garregler nach jedem Gebrauch (nur wenn er kalt ist):

• Drehventile:

Den beweglichen Teil herausziehen, indem Sie ihn nach oben ziehen. Kontrollieren Sie, ob die Öffnungen (auch die des fest montierten Teils) nicht verstopft sind. Reinigen Sie den fest montierten Teil und den beweglichen Teil unter einem starken Wasserstrahl und prüfen Sie, ob das Wasser durch die Öffnungen austritt. Bringen Sie das Ventil anschließend durch leichtes Drehen wieder auf dem Deckel an. Achten Sie darauf, dass es richtig eingesetzt wurde.

• Ventil mit Federsteuerung:

Drücken Sie den oberen, beweglichen Teil des Ventils nach unten und drehen Sie ihn, bis der Hebel der Positionsanzeige an der Markierung „REMOVE“ ausgerichtet ist - **Abb. 24**. Ziehen Sie den oberen Teil des Ventils nach oben - **Abb. 25**. Spülen Sie den oberen Teil des Ventils mit Wasser ab und prüfen Sie, ob er nicht verstopft ist. Wenn er verstopft ist, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher.

Zum Wiederanbringen des Ventils setzen Sie den oberen, beweglichen Teil auf den Dampfaustritt, indem Sie den Hebel der Positionsanzeige an der Markierung „REMOVE“ ausrichten. Drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn, um den Hebel am Symbol für den Dampfaustritt auszurichten.



• Doppeldruckventil:

Positionieren Sie den Hebel des Ventils an der Position für den Dampfaustritt - **Abb. 26**. Drücken Sie den Metallring nach unten und drehen Sie ihn in Position „REMOVE“. Ziehen Sie den oberen Teil nach oben - **Abb. 27**. Spülen Sie den oberen Teil des Ventils mit Wasser ab und prüfen Sie, ob er nicht verstopft ist. Wenn er verstopft ist, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher. Zum Wiederanbringen des Ventils setzen Sie den oberen, beweglichen Teil auf den Dampfaustritt, indem Sie den Hebel der Positionsanzeige an der Markierung „REMOVE“ ausrichten. Drücken Sie den Metallring nach unten und drehen Sie das Ventil in Dampfaustrittsposition.



Geeignete Herdarten

Austausch der Behälterdichtung. Es empfiehlt sich, die Dichtung im oberen Rand des Topfes ca. alle 5 Jahre auszutauschen. Dies muss von einer Lagostina-Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden.

Nach 10 Jahren Gebrauch den Schnellkochtopf von einer autorisierten Lagostina-Kundendienstwerkstatt überprüfen lassen.

Geeignete Herdarten



- Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Bei Elektroherdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des Schnellkochtopfes.
- Bei Glaskeramik- und Induktionskochfeldern müssen Sie darauf achten, dass das Kochfeld und der Topfboden sauber und trocken sind. Schieben Sie den Kochtopf nicht über das Kochfeld. Heben Sie ihn an.
- Bei Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinaus schlägt.
- Achten Sie bei allen Herdarten darauf, dass Ihr Schnellkochtopf in der Mitte des Kochfeldes steht.
- Heizen Sie den Topf nicht leer auf, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

Für den Topf des Schnellkochtopfes Lagostina gilt eine Garantie von 25 Jahren bei:

- Allen Mängeln an der Metallstruktur des Topfes,
- Vorzeitiger Abnutzung des Grundmetalls, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde.
- Für die übrigen Teile Ihres Schnellkochtopfes besteht für den im Land des Erwerbs gültigen gesetzlichen Garantiezeitraum und ab dem Kaufdatum eine Garantie hinsichtlich sämtlicher Herstellungs- oder Materialfehler.
- Die vertragliche Garantie gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufnachweises, auf dem das Kaufdatum angegeben ist.

Die Garantie gilt nicht für:

- Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, wie Stöße, Herunterfallen, in den heißen Ofen stellen, Reinigen in der Spülmaschine usw.
- Verschleißteile: Dichtung, Griff, Einsatz, Garregler

Die Garantie kann nur in autorisierten Lagostina-Kundendienstwerkstätten geltend gemacht werden.

Bei Problemen wenden Sie sich bitte an die autorisierte Lagostina-Kundendienstwerkstätte: Die Adresse für Ihr Land finden Sie am Ende der Bedienungsanleitung.

Vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Handelsmarke	Am Deckel, am Topf und an der Außenseite des Topfbodens
Herstellungsjahr und -los Artikelnummer des Modells Maximaler Sicherheitsdruck (SD) Maximaler Betriebsdruck (BD)	Am Deckel
Kapazität	Am Topf
Postanschrift des Herstellers	An der Außenseite des Topfbodens



Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz!

- ① Ihr Gerät enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.
- ➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Neem de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg altijd de 'handleiding' voor uw snelkookpan te gebruiken.

Er kan schade ontstaan door niet-conform gebruik.

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen:

- Europese richtlijn nr. 2014/68/EU over drukapparatuur

VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK	CONTROLLEREN ■ Visueel en bij daglicht, of de stoomuitlaat niet verstopt is - fig. 20 + (Zie hoofdstukken 'reiniging' en 'onderhoud') ■ Of het silicone-uiteinde van het veiligheidsventiel beweeglijk is - fig. 22
LEEF ALTIJD DE VOLGENDE VULHOEVEELHE- DEN NA	■ Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof, dit zou ernstige schade teweegbrengen aan de pan. Controleer of er tijdens het koken altijd voldoende vloeistof aanwezig is. ■ Minimum 250 ml (of 1 Eco Dosis) - fig. 6. ■ Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, kenteken op de buitenkant van de pan (L) - fig. 7. ■ Bij koken met een stoommand* mogen de voedingswaren in de mand* niet in contact zijn met het water - fig. 8 en 9. ■ Voedingswaren in de mand* mogen niet boven 2/3 van de pan komen, kenteken op de buitenkant van de pan (L) - fig. 7. ■ Voor papperige voedingswaren die oplossen en/of schuimen tijdens het koken, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, compotes, pompoen, courgettes, wortels, aardappelen, visfilets enz. uw snelkookpan niet hoger vullen dan 1/3 van de pan.

VOOR EN TIJDENS HET KOKEN

- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor ze bestemd is.
- Laat kinderen niet in de buurt terwijl de snelkookpan wordt gebruikt.
- Controleer of er genoeg vloeistof is in de pan. (Zie hoofdstuk 'gebruiksvoorzorgen en minimale/maximale vulling').
- Oververhit uw snelkookpan niet wanneer ze leeg is.
- Controleer of het werkingsventiel in kookstand staat en dat de warmtebron sterk genoeg is. (Zie hoofdstukken 'voor het koken' en 'tijdens het koken').
- Uw snelkookpan werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan leiden tot brandwonden. Ga na of de snelkookpan goed dicht is voor u ze aan zet. (Zie paragraaf 'sluiten').
- Let erop of het ventiel constant sist tijdens het koken. Indien er geen stoom ontsnapt, laat de druk af en controleer of er voldoende vloeistof aanwezig is (Zie hoofdstuk 'gebruiksvoorzorgen en minimale / maximale vulling'), en of de stoomuitlaat niet verstopt is - **fig. 20**. Indien er nog steeds geen stoom ontsnapt na deze controles, verhoog de warmtebron lichtjes.
- Bereid geen recepten op basis van dierlijke melk rechtstreeks in de pan van uw snelkookpan.
- Denk eraan vlees in te prikken voor het koken.
- Gebruik geen grof zout in uw snelkookpan, voeg fijn zout toe op het einde van de bereiding. Zo voorkomt u 'prikken' die de bodem van uw snelkookpan zouden kunnen aantasten.
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk in olie te bakken.
- Zet uw snelkookpan niet in een warme oven.
- Nooit losse aluminiumfolie op een vorm in uw snelkookpan leggen.
- Nooit plastic folie in uw snelkookpan leggen.
- Alcoholdampen zijn ontvlambaar. Breng de vloeistof ongeveer 2 minuten aan de kook voor u het deksel op de pan zet. Houd uw pan in de gaten als u recepten met alcohol bereidt.
- Gebruik (een) compatibele warmtebron(nen), in overeenstemming met de handleiding (Zie hoofdstuk 'compatibele warmtebronnen').

NA HET KOKEN

- Indien de veiligheidspen (J) niet zakt, zet uw snelkookpan onder een koudwaterkraan - **fig. 21**.
- Kom nooit tussen voor deze veiligheidspen.
- Na het koken van vlees met een vel (zoals rundstong...), dat onder druk kan opzwellen, het vlees niet inprikken zolang het vel er gezwollen uitziet; u loopt het risico u te verbranden.
- Voor papperige voedingswaren die oplossen en/of schuimen tijdens het koken, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, compotes, pompoen, courgettes, wortels, erwtjes, rabarber enz. uw snelkookpan enkele minuten laten afkoelen en dan afkoelen onder koud water. Schud lichtjes met de snelkookpan voor u ze opendoet om te vermijden dat er stoombellen opspatten waaraan u zich zou kunnen verbranden. Deze handeling is vooral belangrijk bij een snelle afvoer van stoom of na afkoeling onder water van de kraan.
- Verplaats uw snelkookpan onder druk met een maximum aan voorzorgen. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen om uw snelkookpan vast te nemen en te verplaatsen. Verplaats ze niet met de hendel van het deksel om te vermijden dat ze plots opengaat. Gebruik ovenhandschoenen indien de handgrepen van de pan van metaal zijn.
- Zorg ervoor dat het ventiel in de stand drukaflaat staat voor u de snelkookpan opendoet. De veiligheidspen (J) moet in de lage stand staan.
- Het openen van de snelkookpan nooit forceren. Zorg ervoor dat het drukniveau in de pan weer gedaald is. De veiligheidspen (J) moet in de lage stand staan. (Zie hoofdstuk 'veiligheden').

ONDERHOUD

- Indien u vaststelt dat een onderdeel van uw snelkookpan kapot of gescheurd is, probeer ze in geen geval open te doen indien ze dicht is. Wacht tot ze volledig afgekoeld is voor u ze verplaatst. Gebruik ze niet meer en breng ze naar een erkende servicedienst van Lagostina om ze te laten herstellen.
- U mag de beveiligingssystemen alleen volgens de instructies reinigen en onderhouden.
- Gebruik alleen originele Lagostina-onderdelen die met uw model overeenkomen. Gebruik zeker een Lagostina-pan en -deksel.
- Gebruik uw snelkookpan niet om er zure of zoute voedingsmiddelen in te bewaren voor of na het koken omdat ze de pan kunnen aantasten.
- Reinig uw snelkookpan onmiddellijk na elk gebruik en droog ze af.
- Doe het snelkookpan nooit in de vaatwasmachine. Laat ze niet in water weken.
- Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten; die zouden de kwaliteit van het roestvrij staal kunnen aantasten.
- Vervang de dichtingsring van de pan om de 5 jaar of onmiddellijk indien deze een snee vertoont. Deze behandeling moet gebeuren bij een erkende servicedienst van Lagostina.
- U moet uw snelkookpan verplicht na tien jaar gebruik laten nakijken door een erkende servicedienst van Lagostina.
- Om uw snelkookpan op te bergen: zet het deksel omgekeerd op de pan om te vermijden dat ze geuren vasthoudt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

De verbintenis van Lagostina:

continu de kwaliteit en de prestaties van onze snelkookpannen verbeteren.

Met die doelstelling werd de Lagoeasy'up®-technologie ontwikkeld: een nieuw, gebrevetteerd openingssysteem dat heel gebruiksvriendelijk is en tezelfdertijd een maximale veiligheid garandeert.

DE PLUSPUNTEN:

- Tot 2 maal minder inspanningen in vergelijking met een traditioneel systeem* om uw snelkookpan open en dicht te doen
- 1 opening 110° waardoor het deksel in één beweging kan worden gehanteerd zonder de pols te verdraaien
- 1 ergonomisch design van de hendel voor maximaal comfort waarbij de gebruiker spontaan zijn hand aan het uiteinde van de hendel houdt. Hierdoor is dankzij het hefboomeffect minder kracht nodig.



- 6 veiligheidspunten voorzien op het deksel
- Intelligente oplossingen voor veilig gebruik, zoals de release-functie: een systeem waarmee openen onder druk wordt voorkomen.

Koken met de snelkookpan

De meest bekende voordelen van een snelkookpan zijn tijdsbesparing en bijgevolg energiebesparing. Maar wist u dat ze nog andere voordelen biedt? Door een kortere kooktijd en de geringe aanwezigheid van zuurstof worden de vitaminen en proteïnen die in rauwe voedingswaren aanwezig zijn, nauwelijks aangetast. Bij het koken in een snelkookpan blijft de lucht een heel korte periode in contact met de voeding en op temperaturen onder de 100°C aangezien de lucht, gedreven door de stoom in wording, eruit gaat voor het koken onder druk begint. Zelfs minerale zouten - die normaal gezien tijdens het koken oplossen - hebben baat bij deze techniek, die niet veel water vergt. Een snelkookpan is ook heel interessant om vlees te koken. De warmte die inwerkt op vetten, maakt de vertering van voedsel namelijk bijna altijd moeilijker en trager. Door de snelheid van koken met de snelkookpan blijft het voedsel echter licht en gemakkelijk verteerbaar. Met een snelkookpan bent u zeker dat de aroma's worden bewaard in goed verteerbare gerechten boordevol smaak.

Om de snelkookpan steeds meer te kunnen gebruiken, biedt Lagostina verschillende accessoires met uiteenlopende voordelen:

- het geperforeerde mandje is onmisbaar om alle soorten groenten, vlees en vis te koken
- de draadmand is ideaal voor bladgroenten (zoals spinazie) of middelgrote ingrediënten (vb. aardappelen)
- de grill om reepjes vlees en vis te bereiden
- het inzetbakje om rijst en pasta te bereiden, maar ook sauzen, omeletten, vla, gebak en andere zoete gerechten.

Bestanddelen

- A:** Hendel
B: Sokkel handgreep deksel
C / F / G / H: Werkingsventiel*
D: Plaatsingskenteken ventiel*
E: Stoomuitlaat*
J: Veiligheidspen en indicator van de aanwezigheid van druk: LEVERBLOCK®
- I:** Veiligheidsventiel
K: Dichtingsring pan
L: Markering 'maximale vulling'
M: Handgrepen pan*
N: Mand*
O: Eco dosis

Beschrijving

AARD VAN DE GEBRUIKTE MATERIALEN:

- Basis en deksel - roestvrij staal
- Werkingsventiel - roestvrij staal en plastic
- Veiligheidsventiel - silicone
- Dichtingsring - NBR/silicone
- LEVERBLOCK systeem® - roestvrij staal en plastic
- Handgrepen – roestvrij staal of warmte-verhardend materiaal *
- Bodem - roestvrij staal en aluminium - inductie-compatibel
- Nominale capaciteit (verkrijgbare modellen): 3,5/5/6/7/9 liter

WERKDRUKKEN

Ventiel 1 druk* (F, G, H)

Ventiel met 1 druk: 55 kPa (0,55 bar) - 112°C

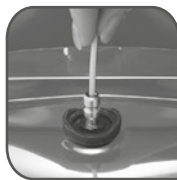
Ventiel 2 drukken* (C)

 Stand 1 → 40 kPa (0,40 bar) - 109°C

 Stand 2 → 70 kPa (0.70 bar) - 115°C

Verplichte controles voor elk gebruik

Controle van het werkingsventiel*



* Afhankelijk van het model

- Controleer of de uitlaatopening van het werkingsventiel niet verstopt is.

Controle van het veiligheidsventiel

- Controleer of het silicone-uiteinde van het veiligheidsventiel beweeglijk is - **fig. 22**.

Gebruik

Openen

Doe de snelkookpan open door de hendel van het deksel op te heffen - **fig. 1 en 2**. Kantel het deksel lichtjes - **fig. 3** en verwijder het terwijl u het schuin blijft houden - **fig. 3**.

Sluiten

Zorg ervoor dat u uw hand aan het einde van de hendel plaatst tijdens het sluiten om elk risico van knellen te voorkomen - **fig.5**. Om de snelkookpan dicht te doen, zet het deksel op de pan met de hendel in openingsstand, terwijl u het lichtjes schuin houdt - **fig. 4**. Duw op het dwarsstuk op de rand en laat de hendel dan weer volledig naar beneden - **fig. 5**.

Gebruiksvoorzorgen en minimale /maximale vulling

- Gebruik de snelkookpan in geen geval zonder water erin, dat zou ze zwaar beschadigen.
- Minimum 250 ml (of 1 Eco Dosis) - **fig. 6**.
- Maximum 2/3 van de hoogte van de pan (kenteken op de buitenkant van de pan) (L) - **fig. 7**.
- Gebruik geen grof zout in uw snelkookpan, voeg fijn zout toe op het einde van de bereiding. Zo voorkomt u 'prikken' die de bodem van uw snelkookpan zouden kunnen aantasten.
- Voor papierige voedingswaren die oplossen en/of schuimen tijdens het koken, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, compotes, pompoen, courgettes, wortels, aardappelen, visfilets enz. uw snelkookpan niet hoger vullen dan 1/3 van de pan. Gebruik het toestel niet om voedingswaren zoals gerst, havervlokken of andere granen, deegwaren, rabarber, spliterwten, bosbessen enz. te bereiden. Ze hebben de neiging om te schuimen en te knetteren. Ze zouden het werkingsventiel kunnen verstopen.

De voedingswaren mogen niet in stof, papier of plastic verpakkingen gewikkeld zijn tijdens het koken.

Controleer voor elk gebruik of het werkingsventiel niet verstopt is - **fig. 20** en of het veiligheidsventiel beweeglijk is - **fig. 22**.

Gebruik van de Eco Dosis*

Eén maatbeker voor de 3 manieren van koken met uw snelkookpan.

 1 ECO DOSIS = 250 ML	ONDERDOMPELEN	250 ML
	STOVEN	
	STOOMKOKEN MET ACCESSOIRES (STOOMMAND)	500 ML

Om te stomen met het mandje voegt u 500 ml water toe (of 2 Eco Dosissen) De voedingswaren in het mandje* mogen niet in contact zijn met het water - **fig. 8 et 9**. Ze mogen niet hoger komen dan 2/3 van de pan (kenteken op de buitenkant van de pan) (L). **Om te stomen zonder mandje voegt u 250 ml water toe (ofwel 1 Eco Dosis) indien de bereidingstijd 1 tot 7 minuten bedraagt.** Indien de bereidingstijd 8 tot 15 minuten bedraagt, voegt u 500 ml water toe (ofwel 2 Eco Dosissen).

Gebruiksadvies

Controleer bij het uitpakken of de snelkookpan volledig is. Bij twijfel, gebruik ze niet en richt u tot een dealer of een erkende servicedienst van Lagostina. De verpakkingselementen (plastic zakken enz.) mogen niet in het bereik van kinderen worden achtergelaten. Voor het eerste gebruik moeten alle bestanddelen die in contact komen met voedingswaren (ook de ventielen) zorgvuldig worden afgewassen.

Vóór het koken

1. Controleer voor elk gebruik visueel en bij daglicht of de stoomuitlaat (E) niet verstopt is - **fig. 20**.
2. Controleer of het veiligheidsventiel beweeglijk is (zie hoofdstukken 'reiniging' en 'verplichte controles voor elk gebruik') - **fig. 22**.
3. Doe uw snelkookpan dicht - **fig. 4 en 5**.
4. Zodra het deksel dicht is, zet de snelkookpan op de warmtebron - **fig. 10** en zet het werkingsventiel zoals op de volgende figuren - **fig. 11, 13, 15, 17 et 18**, naargelang van het soort ventiel.

DRAAIVENTIEL* (G) & (H)

Zet het ventiel in kookstand - **fig.11 - fig.13**.

CONTROLEVENTIEL MET VERING* (F)

Zet het ventiel in kookstand  - **Fig.15**.

VENTIEL MET DUBBELE DRUK* (C)

Voor de bereiding van fijne ingrediënten en groenten

- Stel het icoon  in op de stand-indicator - (D) - fig.17.

Voor de bereiding van vlees, vis en diepgevroren voedingsmiddelen

- Stel het icoon  op de drukindicator in - (D) - fig.18.

Tijdens het koken

Begin het kookproces op een sterk vuur.

In de voorverwarmingsfase ontsnapt er lucht en stoom uit het blokkeersysteem LEVERBLOCK®. Dit verschijnsel is normaal: het staat toe om de zuurstof in de pan te verjagen en garandeert zo een beter behoud van de voedingsstoffen.

Na enkele minuten stijgt de drukindicator (J): u kunt uw snelkookpan niet meer opendoen.

Indien de drukindicator (J) niet stijgt na enkele minuten, controleer of:

- er genoeg vloeistof in de pan zit
 - de warmtebron sterk genoeg is
 - de snelkookpan goed dicht is
 - het werkingsventiel in kookstand staat
 - de stoom niet ontsnapt aan de bovenkant van het deksel. Stop in dat geval de bereiding en laat uw snelkookpan nakijken in een erkende servicedienst van Lagostina
- Als het werkingsventiel* (C, F, G, H) continu stoom laat ontsnappen en regelmatig een geluid maakt (PSCHHHT), verminder de warmtebron. Stel een timer in voor de bereidingstijd van het recept. Let erop dat het ventiel regelmatig sist tijdens het koken. Indien er niet genoeg warmte ontsnapt, verhoog de warmtebron lichtjes en verminder ze in het omgekeerde geval. Het is mogelijk om ook na het openen van het deksel verder te koken, bijvoorbeeld om sauzen en sappen in de dikken: laat de snelkookpan open staan op de warmtebron.

Indien de snelkookpan niet goed blijkt te werken, controleer:

1. De goede sluiting van het deksel - fig. 4 en 5
2. De goede staat van het veiligheidsventiel (I)
3. De goede plaatsing van het werkingsventiel* - fig. 11, 13, 15, 17 et 18
4. De vloeiende beweging van het blokkeersysteem LEVERBLOCK® (J)
5. De goede staat en goede plaatsing van de dichtingsring (ga met uw vinger over de dichtingsring in de pan) (K)

Einde bereiding

Zet de warmtebron uit zodra de bereiding klaar is. Indien u een elektrische of vitro-keramische plaats gebruikt, denk eraan dat u de snelkookpan van de warmtebron af moet halen om het koken te onderbreken.

Laat alle stoom ontsnappen door het werkingsventiel te openen* (zie aanbevelingen hieronder). Let op de verticale stoomstraal tijdens de decompressie. Zodra alle stoom eruit is, daalt de drukindicator LEVERBLOCK® (J) en kan de snelkookpan worden geopend.

Probeer de decompressie niet te versnellen door het openen van de snelkookpan te forceren. Om de decompressie te versnellen kunt u de snelkookpan even onder een koudwaterkraan houden - **fig.21**. Er kan stoom ontsnappen in de enkele seconden na het openen, houd er uw handen niet boven.

DRAAIVENTIEL* (G) & (H)

Draai het ventiel een kwartslag om de stoom te laten ontsnappen - **fig. 12 - fig.14**.

CONTROLEVENTIEL MET VERING* (F)

Draai geleidelijk aan het werkingsventiel (u zal een beweging voelen met lichte clicks die wijzen op een verdere uitlaat van stoom en druk) tot de decompressiestand  - **fig.16**.

VENTIEL MET DUBBELE DRUK* (C)

Draai het werkingsventiel een kwartronde of tot de decompressiestand  - **fig.19**.

NL

Beveiligingen

Om u een maximum aan veiligheid te garanderen, is uw snelkookpan Lagostina met het gebrevetteerde openingssysteem Lagoeasy'up® uitgerust met 6 veiligheidspunten, waaronder 3 voor overdruk:

- Eerste veiligheidsmechanisme tegen overdruk: het veiligheidsventiel (I) zorgt ervoor dat de druk wordt verlaagd, waarna de stoom ter hoogte van de basis van de hendel ontsnapt via het deksel - **fig. 14**.
- Tweede overdruksysteem: de veiligheidsstaaf (J) komt omhoog, voorbij een inkeping en blijft in de hoge stand waardoor er druk vrijkomt - **fig.23**.
- Derde veiligheidsmechanisme tegen overdruk: als de eerste twee veiligheidsmechanismen niet goed werken, wordt de druk op elk van de afdichtingen rond het veiligheidsventiel en het LEVERBLOCK® licht verlaagd om de stoom vrij te laten.

Bij opstart van één van de overdruksystemen:

- Zet de warmtebron uit
- Laat de snelkookpan volledig **afkoelen**

Wanneer u ontkoppelt heeft (zie pagina 56), beweegt u de hendel terug naar een

horizontale positie en wacht u tot de veiligheidsstang is afgedaald.

- Indien de veiligheidsstaaf (J) te hoog staat, druk ze weer in om de snelkookpan open te doen
- Doe de pan open.
- Controleer het werkingsventiel, de stoomuitlaat en het veiligheidsventiel en reinig ze. Bij opstart van het tweede of derde veiligheidssysteem bij overdruk raden we u aan uw snelkookpan te laten nakijken bij een erkende servicedienst van Lagostina.

Reiniging

Volg deze reiniging- en onderhoudstips na elk gebruik voor een goede werking van uw snelkookpan en om het uitzicht ervan met de tijd te bewaren.

De bruine kleur en sporen die na langdurig gebruik kunnen verschijnen, hebben geen nefaste invloed.

Was uw snelkookpan af na elk gebruik.

Reinig de pan met lauw water waaraan afwasmiddel werd toegevoegd. Gebruik een spons. Doe hetzelfde voor het mandje*.

Reinig het deksel onder koud water met een spons en afwasmiddel, laat ze dan uitdruppen met de handgreep in openingsstand.

Gebruik nooit schuurproducten, bleekwater of chloorhoudende producten.

Indien het uitzicht van uw pan veranderd is

- Ze is zwart geworden: u kan ze reinigen met een speciaal product voor inox
- Ze vertoont een regenboogkleurige schijn: ze reinigen met witte azijn of een speciaal product voor inox.

Als er voedsel is aangebrand in de snelkookpan:

- Laat de pan een tijdlang weken alvorens ze af te wassen.

Reinig het werkingsventiel na elk gebruik (alleen als het ? Koud is):

• Voor draaiventielen:

Verwijder het beweeglijke deel door het omhoog te trekken en controleer of de gaten, ook die van het vaste gedeelte, niet verstopt zijn. Was het vaste gedeelte en het beweeglijke gedeelte af onder een sterke waterstraal en controleer of het water uit de gaten is. Zet het ventiel vervolgens weer op het deksel door het lichtjes te laten draaien en controleer of het goed zit.

• Voor het controleventiel met vering:

Duw het bovenste beweeglijke deel van het ventiel naar onder en draai eraan tot de hendel van de stand-indicator op de vermelding 'REMOVE' staat - **fig. 24**. Trek het bovenste deel van het ventiel naar boven - **fig. 25**. Spoel het bovenste deel van het ventiel af en controleer of het niet verstopt is. Indien het verstopt is, reinig het met een tandenstoker. Om het ventiel te verzetten, zet het bovenste beweeglijke deel op de stoomuitlaat en breng de hendel van de stand-indicator op één lijn met de vermelding

'REMOVE'. Duw het naar beneden en draai eraan om de hendel op één lijn met het icoon van de stoomuitlaat te brengen.

fig. 24



fig. 25



• **Voor het ventiel met dubbele druk:**

Zet de hendel van het ventiel op de stand stoomuitlaat - **fig. 26**, duw de metalen rand naar beneden en draai eraan tot de stand 'REMOVE'. Trek het bovenste deel naar boven - **fig. 27**. Spoel het bovenste deel van het ventiel af en controleer of het niet verstopt is. Indien het verstopt is, reinig het met een tandenstoker. Om het ventiel te verzetten, zet het bovenste beweeglijke deel op de stoomuitlaat en breng de hendel van de stand-indicator op één lijn met de vermelding 'REMOVE'. Duw de metalen ring naar beneden en draai aan het ventiel tot de stand stoomuitlaat.

fig. 26



fig. 27



Onderhoud

Vervanging dichtingsring pan. We raden aan om de dichtingsring in de bovenste rand van de pan om de 5 jaar ongeveer te vervangen. Deze behandeling moet gebeuren door een erkende servicedienst van Lagostina.

Laat uw snelkookpan na tien jaar gebruik nakijken door een erkende servicedienst van Lagostina.

Geschikte warmtebronnen

GAZ



ELEKTRICITEIT
(Gietijzeren plaat)



ELEKTRICITEIT
(Straal- of halogeemplaat van keramisch glas)



ELEKTRICITEIT
(Inductieplaat van keramisch glas)



ELEKTRICITEIT
(Spiraalweerstand)



- Uw snelkookpan wordt gebruikt op alle warmtebronnen, ook inductie.
 - Voor elektrische plaat, gebruik een plaat met gelijke diameter of kleiner dan die van de bodem van uw snelkookpan.
 - Voor vitro-keramische of inductiekookplaat, ga na of de platen en de bodem van de pan proper en net zijn. Schuif niet met de pan op de platen. Hef ze op.
 - Voor gas, de vlam mag niet buiten de diameter van de pan komen.
 - Voor alle kookforuizen, zet uw snelkookpan mooi in het midden.
- Laat de pan niet opwarmen als ze leeg is, anders kan ze beschadigd raken.**

Garantie



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

- Defecten aan de metalen structuur
- Elke vroegtijdige aantasting van het basismetaal, in het kader van gebruik aanbevolen door de gebruiksaanwijzing.
- De overige onderdelen van uw snelkookpan hebben een garantie voor fabricage- of materiaalfouten gedurende de garantieperiode die wettelijk is bepaald in het land van aankoop en vanaf de datum van aankoop.
- Deze contractuele garantie geldt enkel na vertoning van het aankoopbewijs of factuur met deze aankoopdatum.

Deze garantie sluit uit:

- Beschadigingen als gevolg van verkeerd gebruik zoals: schokken, vallen, in de oven zetten, in de vaatwasmachine zetten enz.
- Slijtage-onderdelen: dichtingsring, handgrepen, mand, werkingsventiel.

Enkel de erkende servicediensten van Lagostina mogen u service bieden onder deze garantie.

Bij problemen, gelieve contact op te nemen met de erkende servicedienst van Lagostina: zie de gegevens voor uw land op het einde van de handleiding.

Reglementaire markeringen

Markering	Plaats
Handelsmerk	Op het deksel, de pan en de buitenbodem van de pan
Productiejaar en -lot Modelreferentie Maximale veiligheidsdruk (MVD) Maximale werkingsdruk (MWD)	Op het deksel
Inhoud	Op de pan
Adres van de fabrikant	Op de buitenbodem van de pan



Bescherm het milieu!

- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➡ Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar su olla a presión, tómese el tiempo de leer todas las instrucciones y consulte siempre la «Guía del usuario».

El uso incorrecto puede ocasionar desperfectos.

Por su propia seguridad, este aparato cumple todas las normas y reglamentos aplicables:

- Directiva europea n.º 2014/68/UE de equipos a presión

COMPROBA- CIONES OBLIGA- TORIAS ANTES DE CADA USO	VERIFICAR ■ Realizar en el momento un control visual para asegurarse de que el conducto de evacuación de vapor no esté obstruido - fig. 20 + (consulte los capítulos «Limpieza» y «Mantenimiento») ■ Comprobar que el extremo de silicona de la válvula de seguridad se pueda mover - fig. 22
RESPETE SIEMPRE LAS SIGUIENTES CANTIDADES DE LLENADO	■ Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción. ■ 250 ml como mínimo (es decir, 1 Dosis Eco) - fig. 6. ■ 2/3 de la altura del recipiente como máximo, indicada por la marca de posicionamiento en el exterior del recipiente (L) - fig. 7. ■ Durante las cocciones al vapor con cesta*, los alimentos que estén dentro de la cesta* no deben entrar en contacto con el agua - fig. 8 y 9. ■ Los alimentos situados dentro de la cesta* no deben superar los 2/3 del recipiente, indicados por la marca de posicionamiento en el exterior del mismo (L) - fig. 7. ■ Al cocinar alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción (como arroz, leguminosas, legumbres deshidratadas, compotas, calabaza, calabacines, zanahorias, patatas, filetes de pescado), no llene la olla a presión más de 1/3 de la altura del recipiente.

ANTES Y DURANTE LA COCCIÓN

- No utilice la olla a presión con un fin diferente de aquel para el que está destinada.
- No permita que los niños se acerquen cuando se esté utilizando la olla a presión.
- Asegúrese de que la cantidad de líquido en el recipiente es suficiente. (Consulte los capítulos «Precauciones de uso» y «Llenado máximo/mínimo»).
- No recaliente la olla cuando esté vacía.
- Asegúrese de que la válvula de funcionamiento se encuentra en posición de cocción y de que la fuente de calor es lo suficientemente fuerte. (Consulte los capítulos «Antes de la cocción» y «Durante la cocción»).
- Su olla a presión cocina a presión. Un uso inadecuado puede provocar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. (Véase el apartado «Cierre»).
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula emite un leve sonido continuamente. Si no sale suficiente vapor, descomprima el aparato y verifique si hay suficiente líquido (consulte los capítulos «Precauciones de uso» y «Llenado máximo/mínimo») o si el conducto de drenaje de vapor está obstruido- **fig. 20**. Tras estas comprobaciones, si continúa sin salir el vapor, aumente ligeramente la fuente de calor.
- Nunca prepare recetas a base de leche animal directamente en el recipiente de su olla a presión.
- Pinche la carne antes de cocerla.
- No utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción. ■
- Así evitará la aparición de «puntos negros» que podrían alterar el fondo de su olla a presión.
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Nunca introduzca en la olla a presión papel de aluminio que no esté sujeto sobre un molde.
- Nunca introduzca film transparente en la olla a presión.
- Los vapores del alcohol son inflamables. Manténgala en ebullición durante unos 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- Utilice las fuentes de calor compatibles según la guía del usuario (véase el capítulo «fuentes de calor compatibles»).

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

- Si la varilla de seguridad (J) no baja, coloque la olla bajo un chorro de agua fría - **fig. 21**.
Nunca manipule la varilla de seguridad.
- Después de cocinar carnes que tengan piel superficial (como la lengua de ternera), susceptibles de hincharse por los efectos de la presión, no pinche la carne cuando la piel parezca estar hinchada, ya que se arriesga a sufrir quemaduras.
- Al cocinar alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción (como arroz, leguminosas, legumbres deshidratadas, compotas, calabaza, calabacines, zanahorias, guisantes partidos, ruibarbo), deje enfriar la olla a presión durante unos minutos y después enfríela pasándola por agua fría. Sacuda ligeramente la olla antes de abrirla, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo el agua del grifo.
- Tome todas las precauciones posibles al mover su olla a presión. No toque las superficies calientes. Utilice las asas del recipiente para manipular y transportar su olla a presión. No la transporte utilizando la palanca de la tapa para evitar que se abra de forma imprevista. Utilice manoplas si las asas del recipiente son metálicas.
- Asegúrese de que la válvula se encuentra en posición de descompresión antes de abrir la olla a presión. La varilla de seguridad (J) debe estar en posición baja.
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior haya descendido. La varilla de seguridad (J) debe estar en posición baja. (Consulte el capítulo «Seguridad»).

MANTENIMIENTO

- Si su olla a presión está cerrada y advierte que alguna pieza se ha roto o presenta grietas, no intente abrirla en ningún caso. Espere a que se enfríe completamente antes de moverla. No la vuelva a utilizar y llévela a un Centro de Servicio Autorizado de Lagostina para repararla.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales Lagostina correspondientes a su modelo. Utilice, en particular, un recipiente y una tapa Lagostina.
- No utilice la olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, ya que la olla podría deteriorarse.
- Frieque y aclare su olla a presión justo después de cada uso.
- No introduzca su olla a presión en el lavavajillas. No la deje a remojo.
- Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- Sustituya la junta del recipiente cada 5 años o inmediatamente si presenta cortes. Esta operación se debe realizar en un Centro de Servicio Autorizado de Lagostina.
- Es imprescindible revisar la olla a presión en un Centro de Servicio Autorizado de Lagostina después de 10 años de uso.
- Para almacenar su olla a presión, dele la vuelta a la tapa sobre el recipiente para evitar que queden olores impregnados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

El compromiso de Lagostina:

mejora continua de la calidad y las prestaciones de nuestras ollas a presión.

Con este objetivo hemos desarrollado la tecnología Lagoeasy'up®: un nuevo sistema de apertura patentada que ofrece una sencillez de manejo única y al mismo tiempo garantiza la máxima seguridad.

VENTAJAS:

- Hasta 2 veces menos esfuerzo para abrir y cerrar su olla a presión en comparación con el sistema tradicional*
- 1 apertura de 110° que permite manejar la tapa con un solo movimiento, sin tener que torcer la muñeca
- 1 diseño ergonómico de la palanca para un máximo confort, que invita naturalmente al usuario a colocar la mano en el extremo de la palanca: una posición que reduce el esfuerzo gracias al efecto palanca.



- 6 puntos de seguridad incorporados en la tapa
- Diseños inteligentes para garantizar un uso siempre más seguro, como el sistema de liberación: un sistema que permite impedir la apertura con presión.

La cocción en la olla a presión

La reducción del tiempo y, por tanto, de la energía, son las ventajas más conocidas de la cocción en una olla a presión. ¿Pero sabía que hay muchas más? Gracias a la reducción del tiempo de cocción y a la baja presencia de oxígeno, las vitaminas y las proteínas presentes en los alimentos crudos permanecen casi intactas. En efecto, en la cocción con olla a presión el aire permanece en contacto con los alimentos durante un periodo más breve de tiempo y a temperaturas inferiores a 100 °C ya que el aire, empujado por el vapor que se forma, sale antes de que se inicie la cocción a presión. Incluso las sales minerales, que normalmente se dispersan en el líquido de cocción, se benefician de esta técnica de cocción, que requiere poca agua. La olla a presión también es muy interesante para cocinar 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 digestibilidad. Cocinar en la olla a presión garantiza una comida más apetitosa y digerible y conserva los aromas.

Para poder mejorar continuamente el uso de la olla a presión, Lagostina propone varios accesorios como complemento con múltiples beneficios:

- la cesta perforada imprescindible para cocinar todo tipo de verduras, carnes y pescados
- el cestillo de alambre para verduras de hoja (como las espinacas) o alimentos de tamaño mediano (como las patatas)
- la rejilla para cocinar trozos de carne y pescado
- el recipiente de vapor para cocer arroz y pasta, pero también para preparar salsas, tortillas, flanes y muchas otras recetas dulces.

*en comparación con una olla a presión Lagostina La Classica

Componentes

- A:** Palanca
B: Asa de la tapa
C/F/G/H: Válvula de funcionamiento*
D: Marca de posicionamiento de la válvula*
E: Conducto de evacuación del vapor
J: de seguridad e indicador de presencia de presión: LEVERBLOCK®
- I:** Varilla de seguridad
K: Junta del recipiente
L: Marca de «llenado máximo»
M: Asas del recipiente*
N: Cesta*
O: Dosis Eco*

Descripción

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES UTILIZADOS:

- Cuerpo y tapa: acero inoxidable
- Válvula de funcionamiento: acero inoxidable y plástico
- Válvula de seguridad: silicona
- Junta: caucho nitrilo/silicona
- Dispositivo LEVERBLOCK®: acero inoxidable y plástico
- Asas: acero inoxidable o material termoestable*
- Fondo: acero inoxidable y aluminio (apto para inducción)
- Capacidad nominal (modelos disponibles): 3,5/5/6/7/9

PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO

Válvula 1 presión* (F, G, H)

Válvula con 1 presión: 55 kPa (0,55 bar) - 112°C

Válvula 2 presiones* (C)

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

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

Comprobaciones obligatorias antes de cada uso

Verificación de la válvula de funcionamiento*



- Verifique que el agujero de drenaje de la válvula de funcionamiento no está obstruido.

Verificación de la válvula de seguridad

- Verifique que el extremo de silicona de la válvula de seguridad se pueda mover - **fig. 22**.

Utilización

Apertura

Abra la olla a presión levantando la palanca de la tapa - **fig. 1 y 2**. Incline ligeramente la tapa sobre el lateral - **fig. 3** y sáquela manteniendo esa inclinación - **fig. 3**.

Cierre

Asegúrese de colocar la mano al final de la palanca cuando la cierre para evitar cualquier riesgo de pellizco - **fig.5**. Para cerrar la olla a presión, introduzca la tapa con la palanca en posición de abertura, manteniéndola ligeramente inclinada - **fig. 4**. Presione el travesaño sobre el borde y luego vuelva a bajar completamente la palanca - **fig. 5**.

Precauciones de uso y llenado máximo/mínimo

- No utilice en ningún caso la olla a presión sin agua en su interior, ya que la podría deteriorar gravemente.
- 250 ml como mínimo (es decir, 1 Dosis Eco) - **fig. 6**.
- 2/3 de la altura del recipiente como máximo, indicada por la marca de posicionamiento en el exterior del recipiente (**L**) - **fig. 7**.
- No utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción. Así evitará la aparición de puntos negros que podrían alterar el fondo de su olla a presión.
- Al cocinar alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción (como arroz, leguminosas, legumbres deshidratadas o compotas, calabaza, calabacines, zanahorias, patatas, filetes de pescado), no llene la olla a presión más de 1/3 de la altura del recipiente. No utilice este aparato para cocinar alimentos como cebada perlada, copos de avena u otros cereales, pastas, ruibarbo, guisantes partidos, arándanos, etc. Tienen tendencia a crear espuma y chisporrotear. Existe el riesgo de que puedan bloquear la válvula de funcionamiento.

Los alimentos no deben estar envueltos en tela, papel o envases de plástico durante la cocción.

Antes de cada uso, compruebe que la válvula de funcionamiento no esté obstruida - **fig. 20** y que la válvula de seguridad se puede mover - **fig. 22**.

Utilización de la Dosis Eco*

Una taza medidora para 3 tipos de cocción con su olla a presión.

 1 DOSIS ECO = 250 ML	COCCIÓN POR INMERSIÓN	250 ML
	COCCIÓN A FUEGO LENTO	
	COCCIÓN AL VAPOR CON ACCESORIOS (CESTO DE VAPOR)	500 ML

- Para cocciones al vapor con cesta*, introduzca 500 ml de agua (es decir, 2 Dosis Eco). Los alimentos situados dentro de la cesta* no deben estar en contacto con el agua - **fig. 8 y 9**. No deben superar los 2/3 del recipiente (marca de posicionamiento situada en el exterior del mismo) (L).
- Para cocciones al vapor sin cesta, introduzca 250 ml de agua (es decir, 1 Dosis Eco - **fig. 6**) **si el tiempo de cocción está entre 1 y 7 min**. Si el tiempo de cocción está entre 8 y 15 min, introduzca 500 ml de agua (es decir, 2 Eco Doses).

Recomendaciones de utilización

Después de retirar el embalaje de la olla a presión, asegúrese de que está en buen estado. En caso de duda, no la utilice y diríjase al vendedor o a un Centro de Servicio Autorizado de Lagostina. No se deben dejar al alcance de los niños los elementos del embalaje (bolsas de plástico, etc.). Antes de utilizarla por primera vez se deben lavar cuidadosamente todos los componentes que entren en contacto con los alimentos (incluidas las válvulas).

Antes de la cocción

1. Antes de cada uso, verifique visualmente que el conducto de evacuación de vapor (E) no está obstruido- **fig. 20**.
2. Verifique que la válvula de seguridad se puede mover (véanse los capítulos «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso») - **fig. 22**.
3. Cierre la olla a presión - **fig. 4 y 5**.
4. Una vez que haya cerrado la tapa, coloque la olla a presión sobre la fuente de calor - **fig. 10** y coloque la válvula de funcionamiento con en las siguientes figuras - **fig. 11, 13, 15, 17 y 18**, según el tipo de válvula.

VÁLVULA GIRATORIA* (G) & (H)

Coloque la válvula en posición de cocción - **fig.11 - fig. 13**

VÁLVULA CONTROLADA POR RESORTE* (F)

Coloque la válvula en posición de cocción  - **Fig.15**.

VÁLVULA DE DOBLE PRESIÓN* (C)

Para cocer legumbres y alimentos delicados

- Coloque el icono  sobre el indicador de posición - (D) - fig.17.

Para cocer carne, pescado y alimentos ultracongelados

- Coloque el icono  sobre el indicador de posición - (D) - fig.18.

Durante la cocción

Inicie la cocción a fuego fuerte.

Durante la fase de precalentamiento, el aire y el vapor se escapan por el dispositivo de bloqueo LEVERBLOCK®. Este fenómeno es normal: permite expulsar el oxígeno presente en el recipiente y garantiza de esa forma una mejor conservación de los alimentos.

Al cabo de unos minutos, el indicador de presencia de presión se eleva (J): ya no puede abrir la olla a presión.

Si el indicador de presencia de presión (J) no se eleva al cabo de unos minutos, compruebe que:

- la cantidad de líquido en el recipiente es suficiente.
- la fuente de calor es lo suficientemente fuerte
- la olla a presión está bien cerrada
- la válvula de funcionamiento está en posición de cocción
- el vapor no se escapa por la parte superior de la tapa. En ese caso, detenga la cocción y lleve su olla a presión a un Centro de Servicio Autorizado de Lagostina para que la revisen.

Cuando la válvula de funcionamiento* (C, F, G, H) deje escapar vapor de forma continua y emita un sonido regular («Psssss»), reduzca la fuente de calor. En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta. Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente calor, aumente ligeramente la fuente de calor; en caso contrario, redúzcala. Es posible continuar la cocción incluso después de abrir la tapa (por ejemplo, para espesar salsas y jugos) dejando la olla a presión abierta sobre la fuente de calor.

Si parece que la olla a presión no funciona correctamente, compruebe:

1. El cierre correcto de la tapa - fig. 4 y 5
2. El buen estado de la válvula de seguridad (I)
3. La correcta colocación de la válvula de funcionamiento* - fig. 11, 13, 15, 17 y 18
4. La fluidez del movimiento del dispositivo de bloqueo LEVERBLOCK® (J)
5. El buen estado y colocación de la junta (pase el dedo sobre la junta situada en el interior del recipiente) (K)

Fin de la cocción

Una vez que la cocción haya terminado, apague la fuente de calor. No olvide que si utiliza un hornillo eléctrico convencional o vitrocerámica, debe retirar la olla a presión de la fuente de calor para interrumpir la cocción.

Deje escapar todo el vapor abriendo la válvula de funcionamiento* (consulte los siguientes consejos). Durante la descompresión, preste atención al chorro de vapor vertical. Una vez que haya salido todo el vapor, el indicador de presión LEVERBLOCK® (J) se baja y ya se puede abrir la olla a presión.

No intente acelerar la descompresión forzando la abertura de la olla a presión. Para acelerar la descompresión, puede pasar la olla a presión por un chorro de agua fría - **fig. 21**. Es posible que se escape vapor en los segundos siguientes a la abertura, no pase la mano por encima.

VÁLVULAS GIRATORIAS* (G) & (H)

Gire un cuarto de vuelta la válvula para dejar escapar el vapor - **fig. 12 - fig.14**.

VÁLVULA CONTROLADA POR RESORTE* (F)

Gire la válvula de funcionamiento gradualmente (notará un movimiento de ligeras sacudidas que indican la progresión de evacuación del vapor y la presión) hasta la posición de descompresión  - **fig.16**.

VÁLVULA DE DOBLE PRESIÓN* (C)

Gire un cuarto de vuelta la válvula de funcionamiento o hasta la posición de descompresión  - **fig.19**.

Seguridad

Para garantizar que disfruta de la máxima seguridad, su olla a presión Lagostina con sistema de apertura patentado Lagoeasy'up® cuenta con 6 puntos de seguridad, 3 de los cuales son de sobrepresión:

- Primer dispositivo de sobrepresión: la válvula de seguridad (I) libera la presión y el vapor se expulsa sobre la tapa a la altura de la base de la palanca - **fig. 23**.
- Segundo dispositivo de sobrepresión: la varilla de seguridad (J) se eleva, pasa al siguiente orificio y se mantiene en posición alta, liberando así la presión - **fig. 23**.
- Tercer dispositivo de sobrepresión: si los dos primeros dispositivos se deterioran a su vez, cada una de las juntas presentes alrededor de la válvula de seguridad y del LEVERBLOCK® se descomprimen ligeramente para liberar el vapor.

En caso de que se ponga en marcha alguno de los dispositivos de sobrepresión:

- Detenga la fuente de calor
- Deje enfriar **completamente** la olla a presión

Si ha desembragado (ver página 69), vuelva a mover la palanca horizontalmente y espere a que baje la varilla de seguridad baje.

- Si la varilla de seguridad (J) se ha elevado, bájela para abrir la olla a presión
- Abra la olla
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento, el conducto de evacuación del vapor y la válvula de seguridad.

En caso de que se active el segundo o tercer dispositivo de seguridad de sobrepresión, le recomendamos que lleve a revisar su olla a presión a un Centro de Servicio Autorizado de Lagostina.

Limpieza

Para que su olla a presión funcione correctamente y mantenga un buen aspecto durante mucho tiempo, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.

El ennegrecimiento y los arañazos que pueden aparecer tras un uso prolongado no suponen ningún inconveniente.

Después de cada uso, lave su olla a presión.

Lave el recipiente con agua tibia y un producto lavavajillas. Utilice un estropajo.

Proceda igualmente con el cestillo*.

Friegue la tapa en agua tibia con un estropajo y un producto lavavajillas, luego deje que escurra con el pomo en posición de abertura.

No utilice nunca productos abrasivos, lejía o productos clorados.

Si ha cambiado el aspecto de su olla

- Se ha ennegrecido: la puede fregar con un producto especial para acero inoxidable.
- Presenta reflejos irisados: fríéguela con vinagre blanco o un producto especial para acero inoxidable.

Si se han quemado alimentos en la olla a presión:

- Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla.

Limpie la válvula de funcionamiento después de cada utilización (solo cuando el aparato esté frío):

• En caso de válvulas giratorias:

Para las válvulas con pomo, palanca o giratorias: extraiga la parte móvil tirando hacia arriba y asegúrese de que los agujeros, incluidos los de la parte fija, no estén obstruidos. Lave la parte fija y la parte móvil bajo un fuerte chorro de agua comprobando que el agua sale por los agujeros. A continuación, vuelva a montar la válvula sobre la tapa haciéndola girar ligeramente y asegúrese de que quede colocada correctamente.

• Para válvulas controladas por resorte:

Presione la parte superior móvil de la válvula contra la base y gírela hasta que la palanca del indicador de posición quede alineada por encima de la inscripción «REMOVE» - **fig. 24.** Tire hacia arriba de la parte superior de la válvula - **fig. 25.** Enjuague con agua la parte superior de la válvula y compruebe que no está obstruida. Si está obstruida, límpiela con un palillo.

Para volver a colocar la válvula, sitúe la parte superior móvil sobre el conducto de evacuación de vapor, alineando la palanca del indicador de posición encima de la inscripción «REMOVE». Presiónela hacia abajo y gírela para alinear la palanca sobre el icono de evacuación de vapor.

fig. 24



fig. 25



• **Para válvulas de doble presión:**

Sitúe la palanca de la válvula sobre la posición de evacuación de vapor - **fig. 26**, presione el anillo metálico hacia abajo y gírela hasta la posición «REMOVE». Tire hacia arriba de la parte superior - **fig. 27**. Enjuague con agua la parte superior de la válvula y compruebe que no está obstruida. Si está obstruida, límpiela con un palillo. Para volver a colocar la válvula, sitúe la parte superior móvil sobre el conducto de evacuación de vapor, alineando la palanca del indicador de posición encima de la inscripción «REMOVE». Presione el anillo metálico hacia abajo y gire la válvula hasta la posición de evacuación de vapor.

fig. 26



fig. 27



Mantenimiento

Sustitución de la junta del recipiente. Aconsejamos sustituir la junta situada en el borde superior de la olla cada 5 años aproximadamente. Esta operación se debe realizar en un Centro de Servicio Autorizado de Lagostina.

Revise la olla a presión en un Centro de Servicio Autorizado de Lagostina después de 10 años de uso.

Fuentes de calor compatibles

GAS



ELECTRICIDAD
(Placa de hierro fundido)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica
radiante o halógena)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica
de inducción)



ELECTRICIDAD
(Resistencia espiral)



- La olla a presión puede utilizarse con cualquier método de generación de calor, incluida la inducción.
 - En placas eléctricas, utilice una placa de un diámetro igual o inferior al del fondo de la olla a presión.
 - Al usarla en placas vitrocerámicas o de inducción, asegúrese de que tanto las placas como el fondo de la olla están bien limpios. No arrastre la olla sobre las placas. Levántela.
 - Con gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la olla.
 - En cualquier caso, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.
- No ponga la olla al fuego cuando esté vacía, ya que podría deteriorarse.**

El recipiente de su olla a presión Lagostina tiene una garantía de 25 años ante:

- Cualquier defecto asociado a su estructura metálica
- Cualquier degradación prematura del metal de la base, siempre que se sigan los usos recomendados en el modo de empleo.
- Las demás partes de la olla a presión tienen una garantía contra cualquier defecto de fabricación o de material, durante el período de garantía definido por la ley vigente en el país de compra y a partir de la fecha de compra.
- Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el recibo de compra o la factura con la fecha de adquisición.

Esta garantía no incluye:

- Deterioros debidos a un uso inadecuado, tales como: choques, caídas, uso en horno, uso en lavavajillas, etc.
- Las partes que sufren desgastes: junta, pomos, cestillo, válvula de funcionamiento.

Los Centros de Servicio Autorizado de Lagostina son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.

Si sufre cualquier problema, le rogamos que se ponga en contacto con un Centro de Servicio Autorizado de Lagostina: consulte la información de contacto en su país al final del manual de usuario.

Marcado reglamentario

Marcado	Ubicación
Marca comercial	Sobre la tapa, la olla y el exterior del fondo de la olla.
Año y lote de fabricación Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	Sobre la tapa
Capacidad	Sobre la olla
Dirección postal del fabricante	Sobre el exterior del fondo de la olla



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➡ Llévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

WAŻNE ZALECENIA

Przed użyciem szybkowaru przeczytaj wszystkie zalecenia i zawsze postępuj zgodnie z „Instrukcją obsługi”.

Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować szkody.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami prawnymi:

- Dyrektywa europejska 2014/68/UE o urządzeniach pod ciśnieniem

KONTROLE NIEZBĘDNE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM	SPRAWDŹ ■ sprawdzać codziennie, czy wylot pary nie jest zablokowany – rys. 20 + (Sprawdź „Czyszczenie” i „Konserwacja”) ■ sprawdzić, czy silikonowy kurek zaworu bezpieczeństwa jest ruchomy – rys. 22
ZAWSZE PRZESTRZEGAJ NASTĘPUJĄCYCH ILOŚCI NAPEŁNIANIA	■ Nigdy nie używaj szybkowaru bez płynu, ponieważ może to doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia. Upewnij się, że w czasie gotowania wewnątrz znajduje się wystarczająca ilość płynu. ■ Minimalnie 250 ml (czyli 1 dozownik Eco Dose) – rys. 6. ■ Maksymalnie 2/3 wysokości zbiornika, poziom graniczny jest oznaczony na zewnątrz zbiornika (L) – rys. 7. Podczas gotowania na parze artykuły znajdujące się w koszyku* nie powinny dotykać wody – patrz rys. 8 et 9. ■ Żywność umieszczona w koszyku* nie może wystawać powyżej 2/3 pojemności zbiornika, oznaczonego na zewnątrz zbiornika (L) – rys. 7. W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących lub pieniających się podczas gotowania, jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne itp. napełnij szybkowar tylko do 1/3 wysokości zbiornika.

**PRZED
GOTOWANIEM I
PODCZAS
GOTOWANIA**

- Nie używaj szybkowaru niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie zostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu pracującego szybkowaru.
- Ilość płynu w garnku jest wystarczająca, (Patrz rozdział „zalecenia związane z użytkowaniem i maksymalnym/minimalnym poziomem napełnienia zbiornika).
- Nie rozgrzewaj urządzenia, gdy jest puste.
- Upewnij się, że zawór roboczy znajduje się w pozycji gotowania, a źródło ciepła jest wystarczająco mocne. (Patrz rozdziały „Przed gotowaniem” i „Podczas gotowania”).
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowania może prowadzić do oparzeń. Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, że jest on właściwie zamknięty. (Patrz rozdział „Zamykanie”).
- W czasie gotowania zwróć uwagę, czy zawór wciąż syczy. Jeżeli nie wydostaje się wystarczająca ilość pary, obniż ciśnienie robocze urządzenia i sprawdź, czy jest w nim wystarczająca ilość płynu oraz czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany
- rys. 20.** Jeżeli po sprawdzeniu para nadal się nie wydostaje, zwiększ nieznacznie siłę źródła ciepła.
- Nigdy nie gotuj w szybkowarze potraw na bazie mleka.
- Nakłuj mięso przed gotowaniem.
- Nie używaj gruboziarnistej soli, dodawaj drobną sól pod koniec gotowania. Unikniesz w ten sposób pojawienia się „porów”, które mogłyby uszkodzić dno szybkowaru.
- Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.
- Nie umieszczaj szybkowaru w nagrzanym piekarniku.
- Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii aluminiowej bez umieszczenia jej na formie do pieczenia.
- Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii z tworzywa sztucznego.
- Opary alkoholu są łatwopalne. Doprowadź do wrzenia przez około 2 minuty przed założeniem pokrywki. Nadzoruj urządzenie w przypadku przygotowywania przepisów na bazie alkoholu.
- Korzystaj tylko z odpowiednich źródeł ciepła i zgodnie z instrukcją obsługi (patrz rozdział „Odpowiednie źródła ciepła”).

PO GOTOWANIU

Jeżeli trzpień bezpieczeństwa (J) nie opada, umieść szybkowar pod strumieniem zimnej wody – **rys. 21**.

■ Nigdy nie manipuluj przy trzpieniu bezpieczeństwa.

■ Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np.: ozór wołowy), które może napęcznieć pod wpływem ciśnienia, mięso należy nakłuć dopiero, gdy skóra nie będzie nabrzmiąta; w innym przypadku zachodzi ryzyko oparzenia.

■ W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących lub pieniających się podczas gotowania, jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, groszek, rabarbar itp. pozostawić szybkowar na kilka minut, a następnie schłodzić pod zimną wodą. Przed każdym otwarciem delikatnie wstrząśnij szybkowarem w celu uniknięcia pojawienia się pary, którą możesz się oparzyć. Jest to szczególnie ważne podczas szybkiego uwalniania się pary lub po schłodzeniu pod zimną wodą z kranu.

■ Przesuwaj szybkowar pod ciśnieniem z największą ostrożnością. Nie dotykaj gorących powierzchni. Podczas przenoszenia i transportu szybkowaru korzystaj z uchwytów. Nie należy przenosić urządzenia, trzymając za dźwignię pokrywy, aby zapobiec przypadkowemu otwarciu. Jeśli uchwyty są metalowe, korzystaj z chwytaków do garnków.

■ Przed otwarciem szybkowaru upewnij się, że zawór znajduje się w położeniu dekompresji. Trzpień bezpieczeństwa (J) musi być skierowany w dół.

■ Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz urządzenia spadło. Pręt bezpieczeństwa (J) doit être en position basse. (Patrz rozdział „zabezpieczenia”.)

KONSERWACJA

■ Jeśli zauważysz, że jakakolwiek część szybkowaru jest uszkodzona lub pęknięta, nie otwieraj go, jeśli jest zamknięty. Zaczekaj, aż całkowicie się ochłodzi przed przemieszczaniem go. Nie używaj urządzenia i dostarcz je do autoryzowanego serwisu marki Lagostina w celu naprawy.

Nie manipuluj przy systemach zabezpieczeń, oprócz zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji.

■ Używaj wyłącznie oryginalnych części marki Lagostina dostosowanych do zakupionego modelu. Przede wszystkim używaj wyłącznie garnka i pokrywy marki Lagostina.

■ Nie używaj szybkowaru do przechowywania kwaśnych lub słonych produktów żywnościowych przed gotowaniem ani po ugotowaniu, ponieważ mogą uszkodzić garnek.

■ Wyczyść i opłucz szybkowar niezwłocznie po każdym użyciu.

■ Nigdy nie myj szybkowaru w zmywarce. Nie pozostawiaj szybkowaru zanurzonej w wodzie.

■ Nigdy nie stosuj wybielaczy ani produktów na bazie chloru, które mogą uszkodzić powierzchnię stali nierdzewnej.

■ Wymieniaj uszczelkę raz na 5 lat lub zawsze wtedy, gdy jest w widoczny sposób uszkodzona. Czynność tę powinien wykonać autoryzowany serwis marki Lagostina.

■ Po 10 latach użytkowania szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie marki Lagostina.

■ Na czas przechowywania obróć pokrywę szybkowaru, aby zapobiec utrzymywaniu się zapachów.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

Zobowiązanie marki Lagostina:

stałe poprawiamy jakość i wydajność naszych szybkowarów.

Właśnie dlatego opracowano technologię Lagoeasy'up®: nowy, opatentowany system otwierania, który oferuje wyjątkową prostotę obsługi przy jednoczesnym zapewnieniu maksymalnego bezpieczeństwa.

ZALETY:

- Nawet 2 razy mniej wysiłku przy otwieraniu i zamykaniu szybkowaru w porównaniu do tradycyjnego systemu*
- 1 otwieranie pod kątem 110° umożliwia manipulowaniem pokrywką jednym ruchem, bez skręcania uchwytu
- 1 ergonomiczna koncepcja dźwigni zapewniająca maksymalny komfort, umożliwiającą naturalne ułożenie dłoni na końcu dźwigni: pozycja ograniczająca wysiłek dzięki efektowi dźwigni.



- 6 punktów bezpieczeństwa umieszczonych na pokrywie
- Inteligentne projekty gwarantujące bezpieczniejsze użytkowanie, jak na przykład blokada zapobiegająca otwarciu pod ciśnieniem.

Gotowanie w szybkowarze

Zmniejszenie czasu, a tym samym zużycia energii, to najbardziej znana korzyść płynąca z gotowania w szybkowarze. Ale czy wiesz, że jest wiele innych? Dzięki skróceniu czasu gotowania i niskiej zawartości tlenu, witaminy i białko obecne w surowej żywności są w nieznacznym stopniu zmienione. W rezultacie podczas gotowania w szybkowarze powietrze pozostaje w kontakcie z żywnością przez bardzo krótki czas i ma temperaturę niższą od 100°C, ponieważ powietrze jest wypychane przez tworzącą się parę i usuwane przed rozpoczęciem gotowania ciśnieniowego. Nawet sole mineralne, które zwykle rozpraszają się w cieczy do gotowania, w rezultacie tej techniki gotowania pozostają w potrawie, ponieważ stosowana jest niewielka ilość wody. Szybkowar oferuje również istotne korzyści podczas gotowaniem mięsa. Działanie ciepła na tłuszcz prawie zawsze powoduje, że trawienie pokarmu jest wolniejsze i trudniejsze. Szybkość gotowania przy użyciu szybkowaru pozwala uniknąć zmian, które wpływają na lekkość i strawność żywności. Gotowanie w szybkowarze to gwarancja smacznego i lekkostrawnego dania o podkreślonym smaku.

Aby rozszerzyć zakres zastosowania, firma Lagostina oferuje także kilka akcesoriów o wielu zaletach:

- perforowany kosz niezbędny do gotowania wszystkich rodzajów warzyw, mięsa i ryb
- kosz druciany do warzyw liściastych (jak szpinak) lub średniej wielkości warzywa (w rodzaju)
- kratownica do gotowania mięs i ryb w porcjach
- naczynie do gotowania ryżu i makaronów, a także do przygotowywania sosów, omletów, kremów i wielu innych dań słodkich

Części

- A: Dźwignia
B: Podstawa uchwytu pokrywki
C / F / G / H: Zawór roboczy*
D: Wskaźnik położenia zaworu*
E: Przewód odprowadzania pary*
J: Trzpień bezpieczeństwa jest wskaźnikiem występowania ciśnienia w urządzeniu: LEVERBLOCK®
- I: Zawór bezpieczeństwa
K: Uszczelka naczynia
L: Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia
M: Uchwyty naczynia*
N: Koszyk*
O: Dozownik Eco Dose*

Opis

RODZAJ STOSOWANYCH SUROWCÓW:

- Korpus i pokrywa – stal nierdzewna
- Zawór roboczy – stal nierdzewna i tworzywo sztuczne
- Zawór bezpieczeństwa – silikon
- Uszczelka – NBR/silikon
- Urządzenie LEVERBLOCK® – stal nierdzewna i tworzywo sztuczne
- Uchwyty – stal nierdzewna lub materiał termoutwardzalny*
- Dno – stal nierdzewna i aluminium – kompatybilne z urządzeniami indukcyjnymi
- Pojemność nominalna (dostępne modele): 3,5/5/6/7/9 litrów

CIŚNIENIE ROBOCZE

Ciśnienie zaworu 1* (F, G, H)

Ciśnienie zaworu 1: 55 kPa (0,55 bar) - 112°C

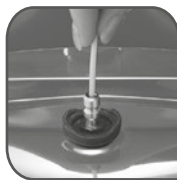
Ciśnienie zaworu 2* (C)

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

 Położenie 2 → 70 kPa (0.70 bar) - 115°C

Sprawdź koniecznie przed każdym użyciem

Sprawdzanie zaworu roboczego*



- Sprawdź, czy otwór wylotowy pary w zaworze roboczym nie jest zatkany.

Sprawdzanie zaworu bezpieczeństwa

- Sprawdź, czy silikonowy kurek zaworu bezpieczeństwa jest ruchomy – **rys. 22**.

Obsługa

Otwieranie

Otwórz szybownik, podnosząc dźwignię pokrywę – **rys. 1 i 2**. Odchyl pokrywę lekko w bok – **rys. 3** i wyjmij pod kątem – **rys. 3**.

Zamykanie

Podczas zamykania, należy trzymać rękę na końcu rączki, aby uniknąć ryzyka przycięnięcia – **rys. 5**. Aby zamknąć szybownik, włóż pokrywę z dźwignią w pozycji otwierania, trzymając ją lekko pochyloną – **rys. 4**. Naciśnij poprzeczkę na krawędzi, a następnie całkowicie opuść dźwignię – **rys. 5**.

Zalecenia związane z użytkowaniem i maksymalnym/minimalnym poziomem napełnienia zbiornika

- Nie używaj szybownika bez wody w środku, spowoduje to poważne uszkodzenie urządzenia.
- Minimalnie 250 ml (czyli 1 dozownik Eco Dose) – **rys. 6**.
- Maksymalnie 2/3 wysokości zbiornika, poziom graniczny jest oznaczony na zewnętrzny zbiornik (L) – **rys. 7**.
- Nie używaj gruboziarnistej soli, dodawaj drobną sól pod koniec gotowania. Unikniesz w ten sposób pojawienia się „porów”, które mogłyby uszkodzić dno szybownika.
- W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących lub pieniających się podczas gotowania, jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki itp. napełnij szybownik tylko do 1/3 wysokości zbiornika. Nie używaj urządzenia do gotowania potraw, takich jak kasza perłowa, płatki owsiane lub inne zboża, makarony, rabarbar, grochu luskanego, jagody itp. Mają tendencję do spieniania się i kipienia. Mogą zatkać zawór roboczy.

Podczas gotowania potrawy nie powinny być owijane folią, papierem ani plastikowymi owijkami.

Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy zawór roboczy nie jest zatkany – **rys. 20** oraz że zawór bezpieczeństwa jest ruchomy – **rys. 22**.

Używanie miarki Eco Dose*

Jedna miarka dla 3 rodzajów gotowania z szybkowarem.

 1 ECO DOSE = 250 ML	GOTOWANIE Z ZANURZENIEM	250 ML
	GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU	
	GOTOWANIE NA PARZE Z AKCESORIAMI (KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARĘ)	500 ML

- Do gotowania na parze z koszem* wlej 500 ml wody (czyli 2 dozowniki Eco Dose). Żywność umieszczona w koszyku* nie może dotykać wody oznaczonego na zewnątrz zbiornika – **rys. 8 i 9**. Treść nie może przekraczać 2/3 pojemności zbiornika (oznaczenie zaznaczone na zewnątrz zbiornika)) (L).
- Do gotowania na parze bez koszyka wlej 250 ml wody (czyli 1 dozownik Eco Dose – **rys.6**) jeśli czas gotowania wynosi od 1 do 7 minut. Jeśli czas gotowania wynosi od 8 do 15 minut, wlej 500 ml wody (tj. 2 dozowniki Eco Dose).

Zalecenia

Po wyjęciu szybkowaru z opakowania upewnij się, że jest nieuszkodzony. W razie wątpliwości nie używaj go i skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem marki Lagostina. Elementy opakowania (plastikowe torby itp.) Nie powinny być pozostawiane w zasięgu dzieci. Przed pierwszym użyciem wszystkie elementy mające kontakt z żywnością (w tym zawory) powinny zostać dokładnie umyte.

Przed gotowaniem

- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy przewód odprowadzenia pary (E) nie jest zatkany – **rys. 20**.
Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa jest ruchomy (patrz rozdziały „Czyszczenie” i „Sprawdź koniecznie przed każdym użyciem») – **rys. 22**.
- Zamknij szybkowar – **rys. 4 i 5**.
- 4. Po zamknięciu pokrywy umieść szybkowar na źródle ciepła – **rys. 10** i ustaw zawór roboczy jak na poniższych rysunkach – **rys. 11, 13, 15, 17 i 18**, w zależności od rodzaju zaworu.

ZAWÓR OBROTOWY* (G) & (H)

Ustaw zawór w pozycji gotowania – **rys. 11 - rys. 13**.

ZAWÓR REGULOWANY SPRĘŻYNOWO* (F)

Zet het ventiel in kookstand  - **rys. 15**.

* W zależności od modelu

ZAWÓR Z PODWÓJNYM CIŚNIENIEM* (C)

Gotowanie delikatnych produktów i warzyw

- Ustaw ikonę  na wskaźniku pozycji - (D) - rys. 17.

Gotowanie mięsa, ryb i mrożonek

- Ustaw ikonę  na wskaźniku pozycji - (D) - rys. 18.

W czasie gotowania

Rozpocznij gotowanie na dużym ogniu.

Podczas fazy podgrzewania powietrze i para wydostają się urządzenia blokującego LEVERBLOCK®. Zjawisko to jest normalne: pozwala wydalić tlen obecny w zbiorniku, a tym samym zapewnia lepszą konserwację żywności.

Po kilku minutach wartość ciśnienia na wskaźniku rośnie (J): nie możesz otworzyć szybkowaru.

Jeśli wskaźnik wartości ciśnienia (J) nie wzrasta w ciągu kilku minut, sprawdź czy:

- ilość płynu w garnku jest wystarczająca
- źródło ciepła jest wystarczająco mocne
- szybkowar jest prawidłowo zamknięty.
- zawór roboczy jest ustawiony w położeniu dla gotowania
- para nie wydobywa się spod pokrywy W takim przypadku przestań gotować i sprawdź szybkowar w autoryzowanym serwisie marki Lagostina.

Gdy z zaworu roboczego* (C, F, G, H) stale wydobywa się para, wydając regularny dźwięk (PSZSZT), zmniejsz moc źródła ciepła. Od tego momentu rozpocznij odliczanie czasu gotowania podanego w przepisie. W czasie gotowania zwróć uwagę, czy zawór regularnie syczy. Jeśli nie ma wystarczającej ilości emitowanego ciepła, aby uciec, lekko zwiększ źródło ciepła, jeśli nie, zmniejsz je. Możliwe jest dalsze gotowanie nawet po otwarciu pokrywy, na przykład w celu zagęszczenia sosów i soków, po ustawieniu szybkowaru na źródle ciepła.

Jeśli sądzisz, że szybkowar nie działa prawidłowo, sprawdź :

1. Poprawne zamknięcie pokrywy – **rys. 4 i 5**
2. Dobry stan techniczny zaworu bezpieczeństwa (I)
3. Poprawne ustawienie zaworu roboczego* – **rys. 11, 13, 15, 17 i 18**
4. Płynność ruchu urządzenia blokującego LEVERBLOCK® (J)
5. Dobry stan i dobre ustawienie uszczelki (przesuń palec po uszczelce znajdującej się wewnątrz naczynia) (K)

Koniec gotowania

Po zakończeniu gotowania wyłącz źródło ciepła. Pamiętaj, że jeśli używasz tradycyjnej kuchenki elektrycznej lub płyty ceramicznej, musisz zdjąć szybkowar ze źródła ciepła, aby przerwać gotowanie.

Wypuść parę przez otwór zaworu roboczego* (patrz wskazówki poniżej). Podczas dekompresji zwróć uwagę na pionowy strumień pary. Gdy cała para zostanie usunięta, wskaźnik ciśnienia LEVERBLOCK® (J) obniży się, a szybkowar będzie można otworzyć.

Nie próbuj przyspieszać dekompresji, wymuszając otwarcie szybkowaru. Aby przyspieszyć dekompresję, można umieścić szybkowar pod zimną wodą – **rys. 21**. Para może uciec w ciągu kilku sekund od otwarcia, więc nie kładź na niej rąk.

ZAWORY OBROTOWE* (G) & (H)

Przekręć zawór o ćwierć obrotu, aby umożliwić usuwanie pary – **rys. 12 - rys. 14**.

ZAWÓR REGULOWANY SPRĘŻYNOWO* (F)

Obracaj zawór roboczy stopniowo (poczujesz lekkie drganie wskazujące na ruch pary i spadek ciśnienia) do pozycji dekompresyjnej ☞ - **rys. 16**.

ZAWÓR Z PODWÓJNYM CIŚNIENIEM* (C)

Przekręć zawór roboczy o ćwierć obrotu lub do pozycji dekompresyjnej ☞ - **rys. 19**.

Zabezpieczenia

Aby zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo, szybkowar Lagostina z opatentowanym systemem otwierania Lagoeasy'up® jest wyposażony w 6 punktów bezpieczeństwa, w tym 3 w stanie nadciśnienia:

■ Pierwsze zabezpieczenie przed nadmiernym ciśnieniem: zawór bezpieczeństwa (I) uwalnia ciśnienie, a para wydostaje się przez otwór w pokrywie u podstawy dźwigni – **rys.23**.

■ Drugie urządzenie pod ciśnieniem: trzpień bezpieczeństwa (J) podnosi się, przekracza położenie wskazane karbem i pozostaje w wysokiej pozycji, uwalniając ciśnienie – **rys. 23**.

■ Trzecie zabezpieczenie przed nadmiernym ciśnieniem: jeżeli dwa pierwsze zabezpieczenia ulegną uszkodzeniu, uszczelki znajdujące się wokół zaworu bezpieczeństwa i LEVERBLOCK® delikatnie się rozprężają, aby uwolnić parę.

W przypadku zwolnienia jednego z urządzeń przy nadciśnieniu:

■ Wyłącz źródło ogrzewania

■ Pozostaw szybkowar do **całkowitego** schłodzenia.

W przypadku rozłączenia (patrz strona 82) należy odchylić dźwignię do tyłu w poziomie i poczekać, aż drążek bezpieczeństwa opadnie.

- Jeśli trzpień bezpieczeństwa (J) jest wzniesiony, wciśnij go, aby otworzyć szybownik.
- Otwórz
- Sprawdź i oczyść zawór roboczy, przewód odprowadzenia pary i zawór bezpieczeństwa. W przypadku zwolnienia drugiego lub trzeciego urządzenia bezpieczeństwa, zalecamy sprawdzenie szybownika w autoryzowanym serwisie marki Lagostina.

Czyszczenie

W celu zapewnienia prawidłowego działania szybownika i utrzymania długotrwałej sprawności należy przestrzegać zaleceń dotyczących jego mycia i konserwacji po każdym użyciu.

Zaciemnienia i zarysowania, które mogą pojawić się na skutek długotrwałego użytkowania nie stanowią wady produktu.

Umyj szybownik po każdym użyciu.

Oplukaj kosz letnią wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Korzystaj z gąbki, Tak samo należy postępować z koszykiem*.

Wyczyść pokrywę pod ciepłą wodą, używając gąbkę z detergentem, a następnie osusz ją z uchwytem w pozycji otwartej.

Nigdy nie używaj wybielaczy ani produktów na bazie chloru.

W razie zmiany wyglądu garnka:

- Zaczernienia można usunąć specjalnym środkiem do pielęgnacji stali nierdzewnej.
- Opalizujące refleksy można wyczyścić białym octem lub specjalnym produktem ze stali nierdzewnej.

Jeżeli produkty przypaliły się w szybowniku:

- przed umyciem garnka, odstaw go na jakiś czas do odmożenia.

Po każdym użyciu wyczyść zawór roboczy (tylko gdy naczynie jest zimne):

• W zakresie zaworów obrotowych:

Wyciągnij ruchomą część, pociągając do góry i sprawdź, czy otwory, w tym otwory części nieruchomej, nie są zatkane. Umyj część stałą i ruchomą pod silnym strumieniem wody, sprawdzając, czy woda wydostaje się z otworów. Następnie ponownie złoż zawór w pokrywę, lekko go przekręcając i upewnij się, że jest prawidłowo osadzony.

• W przypadku sprężynowego zaworu zwrotnego:

Wciśnij ruchomą górną część zaworu w dół i obracaj, aż dźwignia wskaźnika położenia zostanie wyrównana z dźwignią „REMOVE” – **rys. 24**. Pociągnij górną część zaworu do góry – **rys. 25**. Przeplucz pod wodą górną część zaworu i sprawdź, czy nie jest zatkany. Jeśli jest zatkany, wyczyść go wykałaczką. Aby ponownie osadzić zawór, umieść górną, ruchomą część, ustawiając dźwignię

wskaźnika położenia w położeniu „REMOVE”. Naciśnij i obróć, aby wyrównać dźwignię z ikoną usuwania pary.

rys. 24



rys. 25



• **W przypadku zaworu podwójnego ciśnienia:**

Ustaw dźwignię zaworu w pozycji zwalniania pary – **rys. 26**, naciśnij metalowy pierścień w dół i obróć go do pozycji „REMOVE”. Pociągnij górną część zaworu do góry – **rys. 27**. Przepłucz pod wodą górną część zaworu i sprawdź, czy nie jest zatkany. Jeśli jest zatkany, wyczyść go wykałaczką. Aby ponownie osadzić zawór, umieść górną, ruchomą część, ustawiając dźwignię wskaźnika położenia w położeniu „REMOVE”. Naciśnij metalowy pierścień w dół i obróć go do pozycji usuwania pary.

rys. 26



rys. 27



Konserwacja

Wymiana uszczelki naczynia. Zalecamy wymianę uszczelki umieszczonej na górnej krawędzi zbiornika co około 5 lat. Czynność tę powinien wykonać autoryzowany serwis marki Lagostina.

Po 10 latach użytkowania szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie marki Lagostina.

Kompatybilne źródła ciepła

GAZ



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Płyta żeliwna)



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Płyta grzewcza lub halogenowa ceramiczna)



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Płyta ceramiczna indukcyjna)



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(grzałka spiralna)



Szybkowar nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym również indukcyjnych.

■ W przypadku płyt elektrycznych używaj pola o średnicy mniejszej lub równej średnicy dna szybkowaru.

■ W przypadku płyt ceramicznych należy upewnić się, że dno garnka jest czyste i gładkie. Unikaj przesuwania naczynia po powierzchni urządzenia. Unieś je.

■ W przypadku kuchenek gazowych, płomień nie może wystawać poza średnicę garnka.

■ We wszystkich przypadkach szybkowar należy ustawiać na środku.

Nie nagrzewać garnka gdy jest pusty ze względu na ryzyko uszkodzenia produktu.

Gwarancja



Garnek szybkowaru Lagostina jest objęty gwarancją na okres 25 lat, która obejmuje:

- Wszelkie usterki związane z konstrukcją metalową garnka
- Jakakolwiek przedwczesna degradacja podstawy metalowej powstała w trakcie użytkowania zgodnego z instrukcją obsługi.
- Pozostałe materiały, z których wykonany jest garnek oraz pozostałe części szybkowaru obowiązuje gwarancja z tytułu rękojmi, obejmującą wszelkie wady fabryczne i materiałowe, zgodnie z prawem obowiązującym w kraju zakupu i począwszy od daty zakupu.
- Z gwarancji umownej można skorzystać po przedstawieniu paragonu lub faktury z datą zakupu.

Gwarancja nie obejmuje:

- Uszkodzeń wynikających z niedbałego użytkowania, takie jak uderzenia, upadki, przypalenia, mycie w zmywarce itp.
- Uszkodzeń części podlegających zużyciu, jak uszczelka, uchwyty, kosz, zawór roboczy.

Z gwarancji można korzystać tylko w autoryzowanych serwisach marki Lagostina.

W przypadku problemów, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem marki Lagostina: zobacz dla swojego kraju na końcu instrukcji.

Oznaczenia prawne

Oznakowanie	Lokalizacja
Znak handlowy	Na pokrywie, gamku i spodzie garnka
Rok produkcji i partia Numer katalogowy modelu Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa (PS) Maksymalne ciśnienie robocze (PF)	Na pokrywce
Pojemność	Na gamku
Adres pocztowy producenta	Na spodzie garnka



Aktywnie chrońmy środowisko!

- ① Wiele materiałów użytych w urządzeniu nadaje się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➔ Oddaj swoje urządzenie do punktu zbiórki, aby zostało prawidłowo zutylizowane.

주의사항

압력솥을 사용하기 전에, 모든 지시사항을 읽고 항상 << 사용 설명서 >>를 참조하십시오.

부적절한 사용으로 인해 손상될 수 있습니다.

사용자의 안전을 위해 이 기기는 관련 표준 및 법규를 준수합니다.

- 압력 장비 유럽 지침 2014/68/EU

매 사용 전의 필수 점검	다음은 점검하십시오. ■ 눈으로, 낮에, 스팀 배출관이 막혀있지 않음 - 그림 20 + (<< 세척 >> 및 << 유지관리 >> 장 참조) ■ 안전밸브의 실리콘 끝이 움직임 - 그림 22
다음의 물 채우는 양을 항상 준수하십시오.	■ 액체 없이 압력솥을 사용하지 마십시오. 압력솥이 심각한 손상을 입을 수 있습니다. 조리하는 동안 항상 충분한 액체가 들어있는지 확인하십시오. ■ 최소 250 밀리리터 (1 Eco Dose) - 그림 6. ■ 통 높이의 최대 2/3, 통의 외부에 표시된 선 (L) - 그림 7. ■ 바스켓*을 장착하는 스팀 조리에서는, 바스켓의 음식이 물에 닿아서는 안 됩니다. - 그림 8 및 9. ■ 바스켓*에 넣은 음식은 통(L)의 외부에 표시된 선, 즉, 통의 2/3를 초과해서는 안 됩니다. (L) - 그림 7. ■ 밥, 콩류, 건조 채소, 설탕 조림 과일, 호박, 애호박, 당근, 감자, 생선 필레 등과 같이 조리하는 동안 팽창 및/또는 거품이 나는 음식에 대해서는 통 높이의 1/3 이상으로 압력솥을 채우지 마십시오.

조리 전과 조리하는 동안

- 압력솥을 의도한 용도 이외의 목적으로 사용하지 마십시오.
- 압력솥을 사용할 때, 아이들이 가까이 가지 못하도록 하십시오.
- 통에 액체량이 충분하지 확인하십시오. (《사용 시 주의사항 및 최소/최대 채우는 양》장 참조)
- 통이 비었을 때, 과열시키지 마십시오.
- 작동 밸브가 조리의 위치에 있고 열원이 충분히 강한지 확인하십시오. (《조리 전》 및 《조리하는 동안》장 참조)
- 압력솥이 압력을 받아 조리됩니다. 부적절한 사용으로 화상을 입을 수 있습니다. 압력솥을 사용하기 전에 올바르게 닫혔는지 확인하십시오. (“닫음” 단락 참조)
- 조리하는 동안, 밸브가 계속 희미하게 소리를 내는지 주의하십시오. 새어 나오는 스팀이 충분하지 않은 경우, 제품의 압력을 줄이고, 스팀 배출관이 막히지 않았는지와 액체가 충분히 있는지를 확인하십시오. (《사용 시 주의사항 및 최소/최대 채우는 양》장 참조) - **그림 20.** 이러한 점검 후에도 스팀이 여전히 새어 나오지 않으면 열원을 약간 늘리십시오.
- 압력솥의 통에 절대로 동물성 우유를 기반으로 한 조리법을 실행하지 마십시오.
- 조리 전 고기에 칼집을 내십시오.
- 압력솥에 굵은 소금을 사용하지 말고 조리를 마친 후, 가는 소금을 넣으십시오. 압력솥의 바닥을 손상할 수 있는 《작은 구멍》이 나타나는 것을 피할 수 있습니다.
- 압력솥을 기름으로 압력을 높여 튀기는 데 사용하지 마십시오.
- 뜨거운 오븐에 압력솥을 두지 마십시오.
- 압력솥 안 틀의 알루미늄 포일을 절대로 떼어내지 마십시오.
- 압력솥에 플라스틱 필름을 절대로 붙이지 마십시오.
- 알코올 증기는 가연성입니다. 뚜껑을 덮기 전 약 2분 동안 끓게 하십시오. 알코올을 기반으로 한 조리법의 범위 내에서 기기를 감시하십시오.
- 사용 설명서에 따라, 호환 열원을 사용하십시오. (《호환 열원》장 참조)

조리 후

- 안전봉(J)이 내려가지 않으면, 냉수 꼭지 아래에 압력솔을 놓으십시오. - 그림 21.
- 이 안전봉에 절대로 손대지 마십시오.
- 압력에 의해 팽창할 위험이 있는 표피(예: 랭드베브)를 포함하는 고기의 조리 후, 표면이 부풀어 있는 한 고기를 찌르지 마십시오. 화상을 입을 위험이 있습니다.
- 밥, 콩류, 건조 채소, 설탕 조림 과일, 호박, 애호박, 당근, 두 쪽으로 쪄개 말린 완두콩, 대황 등과 같이 조리하는 동안 팽창 및/또는 거품이 나는 음식에 대해서는 압력솔을 몇 분간 식힌 다음, 냉수에서 식히십시오. 뚜껑을 열기 전, 압력솔을 가볍게 흔들어서 화상을 입을 수 있는 스팀을 피하십시오. 이 작업은 스팀의 빠른 배출이나 수돗물에서 냉각 후에 특히 중요합니다.
- 압력을 높인 압력솔은 최대한 조심스럽게 옮겨야 합니다. 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 통의 손잡이를 사용하여 압력솔을 다루고 운반하십시오. 갑자기 열리지 않도록, 압력솔을 뚜껑의 손잡이로 운반하지 마십시오. 통의 손잡이가 금속이면, 요리용 장갑을 사용하십시오.
- 압력솔을 열기 전에 밸브가 압력 감소 위치에 있는지 확인하십시오. 안전봉(J)은 아래의 위치에 있어야 합니다.
- 압력솔을 절대 억지로 열지 마십시오. 내부 압력이 다시 떨어졌는지 확인하십시오. 안전봉(J)은 아래의 위치에 있어야 합니다. (《 안전 》 장 참조)

5 - 유지관리

- 압력솥 일부가 파손되거나 금이 간 것을 발견하면, 닫힌 상태에서는 절대 열지 마십시오. 압력솥을 옮기기 전에 완전히 식을 때까지 기다리십시오. 더 사용하지 말고, 수리를 위해 압력솥을 Lagostina 공식 서비스 센터로 가져가십시오.
- 세척 및 유지관리의 유의사항 이상으로 안전 시스템상에 개입하지 마십시오.
- 모델과 일치하는 Lagostina 순정 부품만 사용하십시오. 특히, Lagostina 통과 뚜껑을 사용하십시오.
- 조리 전후에 통을 손상할 위험이 있는 신맛이 있거나 짠 음식을 저장하는 데 압력솥을 사용하지 마십시오.
- 매 사용 후에는 압력솥을 즉시 씻고 행구십시오.
- 압력솥의 절대로 식기 세척기에 넣지 마십시오. 압력솥을 물에 담그지 마십시오.
- 스테인리스강의 품질을 손상할 수 있는 표백제 또는 염소 제품을 사용하지 마십시오.
- 5년마다 또는 단절이 있으면 즉시, 통의 접합부를 교체하십시오. 이 작업은 Lagostina 공인 서비스 센터에서 수행해야 합니다.
- 10년간 사용한 후에는 Lagostina 공식 서비스 센터에서 압력솥을 검사해야 합니다.
- 압력솥을 보관하려면, 냄새가 남아 있지 않도록 통의 뚜껑을 돌리십시오.

이 지시사항을 유지하십시오.

Lagostina의 약속:

압력솥의 품질과 성능을 끊임없이 향상합니다.

최대한 안전을 보장하면서 독특한 방식으로 취급의 용이성을 제공하는, 새로 특허받은 열림 장치가 바로 Lagoeasy'up® 기술이 개발된 목적입니다.

플러스 요인:

- 기존의 장치*에 비해 압력솥을 여닫는 데 2배 적은 노력*
- 손목을 비들지 않아도 단 한 번의 동작으로 뚜껑을 다룰 수 있도록 110°로 한 번에 열림
- 1 사용자가 손잡이 끝에 자연스럽게 손을 놓을 수 있어 최적의 편안함을 제공하는 인체공학적인 손잡이 디자인 : 손잡이로 힘이 덜 들어가는 위치임.



- 뚜껑에 있는 6개의 안전 지점
 - 디클러칭처럼 언제나 가장 안전한 사용을 보장하는 스마트 컨셉.
- 디클러칭:압력이 있는 상태에서 열림을 방지하는시스템.

압력솥으로 조리하기

시간 단축과 에너지 절약은 가장 보편적으로 알려진, 압력솥 조리의 장점입니다. 하지만 많은 다른 장점이 있다는 것을 알고 계셨습니까? 조리 시간이 단축되고 산소 함량이 낮기 때문에, 자연 상태로 존재하는 비타민과 단백질이 거의 변질되지 않습니다. 실제로, 압력솥으로 조리하면 공기는 매우 짧은 시간 동안 그리고 100°C 이하의 온도에서 음식과 접촉 상태를 유지하며, 형성된 스팀에 의해 밀려난 공기가 압력을 받아, 조리가 시작되기 전에 나옵니다. 일반적으로 조리 액체 내에서 흩어지는 무기염도 물을 거의 필요로 하지 않는 이 조리 기술을 활용합니다. 압력솥은 고기를 조리할 때에도 많은 이익을 제공합니다. 사실, 지방에 대한 열 작용은 대개 음식의 소화를 더 느리고 어렵게 만듭니다. 반대로, 압력솥의 신속한 조리를 통해 음식의 가벼움과 소화력에 영향을 미치는 변질을 피할 수 있습니다. 압력솥으로 요리를 하면, 향을 보존하여 식욕을 돋우고 소화하기 쉽도록 조리를 할 수 있습니다. 압력솥을 더욱 여러가지 용도로 활용하도록, Lagostina는 많은 혜택이 있는 다양한 액세서리를 제공합니다.

- 모든 종류의 채소, 고기 및 생선 요리에 필수적인 구멍 뚫린 바스켓
- 잎이 많은 채소(시금치 유형) 또는 중간 크기(감자 유형)의 재료용 철 바구니
- 슬라이스 고기와 생선을 조리하기 위한 그릴
- 쌀과 파스타뿐만 아니라, 소스, 오믈렛, 플랑 및 다른 많은 디저트 조리용 estouffin

부속품

A : 손잡이

B : 뚜껑 손잡이 받침대

C / F / G / H : 작동 밸브*

D : 밸브의 작동선*

E : 스팀 배출관*

J : 안전봉 및 압력지시기: LEVERBLOCK®

I : 안전밸브

K : 통의 접합부 L : << 최대 채우는 양 >> 표시

M : 통 손잡이*

N : 바스켓*

O : Eco Dose*

설명

사용된 소재의 특성:

- 본체 및 뚜껑 - 스테인리스강
- 작동 밸브 - 스테인리스강 및 플라스틱
- 안전밸브 - 실리콘
- 접합부 - NBR/실리콘
- LEVERBLOCK® 장치 - 스테인리스강 및 플라스틱
- 손잡이 - 스테인리스강 또는 열경화성 소재 *
- 바닥 - 스테인리스강 및 알루미늄 - 유도 호환성
- 공칭 용량(사용 가능한 모델): 3.5/5/6/7/9ℓ

작동 압력
압력 1 밸브* (F, G, H)
압력 1에서 밸브: 55 kPa (0,55 bar) - 112°C

밸브 2 압력* (C)
 위치 1 → 40 kPa (0,40 bar) - 109°C
 위치 2 → 70 kPa (0,70 bar) - 115°C

매 사용 전의 필수 점검

작동 밸브 점검*



- 작동 밸브의 배수구가 막혀 있지 않은지 점검하십시오.

안전밸브 점검

- 안전밸브의 실리콘 끝이 움직이는지 점검하십시오. - 그림 22.

사용

열림

뚜껑의 손잡이를 들어 올려 압력솥을 여십시오. - 그림 1 및 2. 뚜껑을 옆으로 살짝 기울이십시오.
- 그림 3 그리고 이 기울기를 유지하면서 뚜껑을 꺼내십시오. - 그림 3.

닫음

손이 끼이지 않도록 닫을 때 손을 레버 끝에 잘 위치시키십시오 - 그림 5. 압력솥을 닫으려면 손잡이가 열린 상태에서 뚜껑을 약간 기울이면서 끼우십시오. - 그림 4. 가장자리의 크로스바를 누른 다음 손잡이를 완전히 내리십시오. - 그림 5.

사용 시 주의사항 및 최소/최대 채우는 양

- 내부에 물을 넣지 않고 압력솥을 사용하지 마십시오. 압력솥이 심각하게 손상됩니다.
- 최소 250 밀리리터 (1 Eco Dose) - 그림 6.
- 통 높이의 최대 2/3(통의 외부에 표시된 선) (L) - 그림 7.
- 압력솥에 굵은 소금을 사용하지 말고 조리를 마친 후, 가는 소금을 넣으십시오. 압력솥의 바닥을 손상할 수 있는 «작은 구멍»이 나타나는 것을 피할 수 있습니다.
- 제품을 사용해 통보리나 오트밀 같은 시리얼, 사과 소스, 루바브, 말린 완두, 블루베리 등의 식품을 조리하지 마십시오.

조리하는 동안, 음식을 헹궂, 종이 또는 플라스틱 포장지에 싸서는 안 됩니다.

매 사용 전, 작동 밸브가 막히지 않았는지 점검하십시오. - 그림 20 그리고 안전밸브가 움직이는지 점검하십시오. - 그림 22.

Eco Dose*의 사용

압력 쿠커로 할 수 있는 3가지 요리 방법을 위한 계량컵 1개.

 1 ECO DOSE = 250 밀리리터	삶기	250 밀리리터
	끓이기	
	액세서리(찜틀)를 이용해 찌기	500 밀리리터

■ 바스켓*을 장착하는 스팀 조리에서는 물 500 밀리리터 (2 Eco Dose)를 넣으십시오. 바스켓*에 있는 음식은 물과 접촉해서는 안 됩니다. - 그림 8 및 9. 음식은 통의 2/3(통의 외부에 표시된 선)(L)를 초과해서는 안 됩니다.

■ 바스켓*을 장착하지 않는 스팀 조리에서는 조리 시간이 1~7분 사이일 경우 물 250 밀리리터 (1 Eco Dose - 그림6)를 넣으십시오. 조리 시간이 8~15분 사이일 경우 물 500 밀리리터 (2 Eco Dose)를 넣으십시오.

사용 권장 사항

포장에서 압력솔을 제거한 후, 그 포장이 손상되지 않았는지 확인하십시오. 의심스러운 경우에는 사용하지 말고 판매점이나 Lagostina 공인 서비스 센터에 문의하십시오. 포장 요소(플라스틱 백 등)는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오. 처음 사용하기 전, 음식(밸브 포함)과 접촉하게 되는 모든 부속품을 깨끗이 씻어야 합니다.

조리 전

1. 매 사용 전, 눈으로, 낮에, 스팀 배출관(E)이 막히지 않았는지 점검하십시오. - 그림 20.
2. 안전밸브가 움직이는지 점검하십시오. (《 세척 》 및 《 매 사용 전의 필수 점검 》 장 참조) - 그림 22.
3. 압력솔을 닫으십시오. - 그림 4 및 5.
4. 한번 뚜껑을 닫으면, 있는 열원에 압력솔을 놓습니다. - 그림 10 그리고 밸브의 종류에 따라, 다음의 그림 - 그림 11, 13, 15, 17 및 18과 같이 작동 밸브를 위치시킵니다.

회전 밸브* (G) & (H)

밸브를 조리 위치에 놓으십시오- 그림 11 - 그림 13.

스프링 제어 밸브* (F)

밸브를 조리  위치에 놓으십시오 - 그림 15.

더블 압력 밸브* (C)

채소와 까다로운 음식의 조리용

- 아이콘  을 위치 표시기(D)에 놓습니다 - (D) - 그림 17.

고기, 생선 및 냉동식품의 조리용

- 아이콘  을 위치 표시기(D)에 놓습니다 - (D) - 그림 18.

조리하는 동안

강한 불에서 조리를 시작하십시오.

예열 단계 동안, LEVERBLOCK® 잠금장치 에서 공기와 스팀이 새어 나옵니다. 이 현상은 정상이며, 이는 통에 있는 산소를 배출할 수 있게 해주므로, 음식을 더 잘 보존 할 수 있습니다.

몇 분 후, 압력 표시기가 올라갑니다. (J) 압력솔을 열 수 없습니다.

몇 분 후에 압력 표시기(J)가 올라가지 않으면, 다음을 점검하십시오.

- 통의 액체량이 충분합니다.
- 열원이 충분히 강합니다.
- 압력솔이 단단히 닫혀 있습니다.
- 작동 밸브가 조리 위치에 있습니다.
- 뚜껑 상단에 스팀이 새지 않습니다. 이 경우, 조리를 중단하고, Lagostina 공식 서비스 센터에서 압력솔을 검사하십시오.

작동 밸브*(C, F, G, H)가 연속적으로 스팀이 새어 나오도록 하고, 일정한 소리(PSCHHHT)를 내면 열원을 줄이십시오. 조리법에 표시된 조리 시간의 계산을 시작하십시오.

■ 조리하는 동안, 밸브가 규칙적으로 희미한 소리를 내는지에 주의하십시오. 새어 나가는 열이 충분하지 않으면, 열원을 약간 높이고 그렇지 않으면 줄이십시오. 뚜껑을 연 후에도 조리를 계속할 수 있는데, 예를 들어, 압력솔을 열고 열원에 놓아 소스와 주스의 농도를 진하게 하도록 할 수 있습니다.

압력솔이 제대로 작동하지 않는 경우, 다음을 점검하십시오.

1. 뚜껑이 올바르게 닫힘 - 그림 4 및 5
2. 안전밸브의 양호한 상태 (I)
3. 작동 밸브의 올바른 위치* - 그림 11, 13, 15, 17 및 18
4. LEVERBLOCK® 잠금장치 (J)의 유동성
5. 양호한 상태와 접합부의 올바른 위치(통 안에 있는 접합부에 손가락을 통과시키십시오.) (K)

조리를 마친 후

한번 조리가 끝나면, 열원을 끄십시오. 기존의 전열판 또는 세라믹 호브를 사용하는 경우, 조리를 중단하려면, 열원에서 압력솥을 분리해야 합니다.

작동 밸브*를 열어 모든 스팀을 배출하십시오. (아래의 팁 참조). 감압 중에 수직 스팀 분출에 주의하십시오. 모든 스팀이 배출되면 LEVERBLOCK® 압력 표시기(J)가 내려가고, 압력솥을 열 수 있습니다.

압력솥을 열어, 감압을 가속하려고 하지 마십시오. 감압을 가속하도록, 냉수 꼭지 아래에 압력솥을 통과시킬 수 있습니다. - 그림21. 뚜껑을 연 다음, 스팀이 몇 초 안에 새어나갈 수 있으므로, 손을 올려놓지 마십시오.

회전 밸브* (G) & (H)

밸브를 1/4 회전시켜 스팀이 빠져나올 수 있게 하십시오 - 그림 12 - 그림14.

스프링 제어 밸브* (F)

작동 밸브를 점진적으로 회전시켜(스팀 및 압력의 배출 진행을 나타내는 약간의 급격한 움직임이 느낄 것.) 감압  위치로 이동하십시오 - 그림16.

더블 압력 밸브* (C)

작동 밸브를 1/4 회전시키거나 감압  위치로 돌리십시오 - 그림19.

안전

특허받은 열림 장치 Lagoeasy'up®이 있는 Lagostina 압력솥에는 과압에서 3개를 포함한 6 개의 안전 지점이 있습니다.

■ 안전 밸브가 압력을 방출하고 증기가 레버의 바닥 높이에 있는 뚜껑을 통해 나옵니다 - 그림23.

■ 과압의 두 번째 장치: 안전봉(J)이 올라가고, 단계를 통과하며, 압력을 방출하는 높은 위치를 유지합니다. - 그림23.

■ 과압에서의 세 번째 장치: 처음 두 개의 장치가 자신의 순서에 약화된 경우, 안전 밸브 및 LEVERBLOCK® 주변의 모든 접합부가 증기를 내보내기 위해 약간 감압됩니다.

과압 장치 중 하나를 작동하는 경우:

■ 열원을 중단하십시오.

■ 압력솥을 완전히 식히십시오.

분리한 경우(페이지 95 참조), 핸들을 다시 수평 위치로 옮기고 안전 막대가 내려갈 때까지 기다리십시오.

■ 안전봉(J)이 올라가면, 다시 눌러 압력솔을 엽니다.

■ 여십시오.

■ 작동 밸브, 스팀 배출관 및 안전밸브를 점검하고 씻으십시오.

두 번째 또는 세 번째 과압 안전장치를 작동하는 경우, Lagostina 공식 서비스 센터에서 압력솔을 점검하는 것이 좋습니다.

세척

압력솔을 올바르게 작동하고, 시간이 지나도 외관을 유지하려면, 매 사용 후에 세척 및 유지관리의 권장 사항을 준수하십시오.

장시간 사용 후에 나타나는 갈변 및 굵은 자국은 어떠한 장애도 나타내지 않습니다.

매 사용 후에는 압력솔을 씻으십시오.

미지근한 물과 주방 세제로 통을 씻으십시오. 스펀지를 사용하십시오.

바스켓*도 똑같이 하십시오.

뚜껑을 미지근한 물에서 스펀지와 주방 세제로 씻은 다음, 손잡이가 열린 상태로 물기가 빠지도록 놔두십시오.

연마제, 표백제 또는 염소 제품을 절대로 사용하지 마십시오.

통의 외관이 변한 경우,

- 검게 되었다면, 특수 스테인리스 제품으로 통을 씻을 수 있습니다.
- 무지갯빛으로 반짝이는 광택이 있다면, 백식초나 특수 스테인리스 제품으로 통을 씻으십시오.

압력솔에서 음식이 났을 경우,

- 씻기 전에 통을 잠시 물에 담그십시오.

매 사용 후, 작동 밸브를 세척하십시오. (용기가 식었을 때만)

• 회전 밸브용:

변동 부분을 위로 당겨 빼내고, 고정 부분의 구멍을 포함하여 구멍이 막히지 않았는지 검사하십시오. 물이 구멍에서 빠져나오는지 점검하면서, 고정 부분과 변동 부분을 강한 물 분사로 씻으십시오. 그런 다음, 밸브를 약간 돌려서 뚜껑의 밸브를 다시 조립하고, 올바르게 놓였는지 확인하십시오.

• 스프링 제어 밸브용:

밸브의 변동 상부를 아래쪽으로 밀고, 위치 표시기의 손잡이가 «REMOVE»라는 기재와 정렬될 때까지 돌리십시오. - 그림 24. 밸브의 상부를 위로 잡아당기십시오. - 그림 25. 밸브의 상부를 물로 헹구고, 밸브가 막히지 않았는지 점검하십시오. 밸브가 막혔다면, 이쑤시개로 청소하십시오. 밸브를 다시 제자리에 갖다 놓도록, «REMOVE»라고 기재된 곳의 위치 표시기의 손잡이와 정렬하면서, 스팀 배출관 위에 변동 상부를 놓으십시오. 스팀 배출 아이콘과 손잡이를 정렬하도록, 밸브를 아래로 누르고, 돌리십시오.

그림 24



그림 25



• 더블 압력 밸브용:

밸브의 손잡이를 스팀 배출 위치에 놓으십시오. - 그림 26, 금속 링을 아래로 누르고, <<REMOVE>> 위치로 돌립니다. 상부를 위로 잡아당기십시오. - 그림 27. 밸브의 상부를 물로 헹구고, 밸브가 막히지 않았는지 점검하십시오. 밸브가 막혔다면, 이쑤시개로 청소하십시오. 밸브를 다시 제자리에 갖다 놓도록, <<REMOVE>>라고 기재된 곳의 위치 표시기의 손잡이와 정렬하면서, 스팀 배출관 위에 변동 상부를 놓으십시오. 금속 링을 아래로 누르고, 밸브를 스팀 배출 위치까지 돌립니다.

그림 26



그림 27



유지관리

통 접합부의 교체. 5년마다 압력솥 상단 가장자리에 있는 접합부의 교체를 권장합니다. 이 작업은 Lagostina 공인 서비스 센터에서 수행해야 합니다.

10년간 사용 후에는 Lagostina 공식 서비스 센터에서 압력솥을 검사받으십시오.

호환 열원

가스

전기
(요리용 철판)전기
(방사판 또는 밀로겐 세라믹 유리판)전기
(세라믹 유리 유도판)전기
(나선 저항)

- 압력솥은 유도를 포함한 모든 가열 모드에서 사용됩니다.
 - 전열판에서 압력솥의 바닥과 같거나 더 적은 지름의 판을 사용하십시오.
 - 세라믹 호브 또는 유도 호브에서, 판과 통의 바닥이 깨끗하고 청결한지 확인하십시오. 판에 통을 밀어 넣지 마십시오. 통을 더 올리십시오.
 - 가스에서 불꽃은 통의 지름을 초과해서는 안 됩니다.
 - 모든 열원에서 압력솥이 중앙에 오도록 주의하십시오.
- 통이 비었을 때, 통을 가열하지 마십시오. 제품이 손상될 수 있습니다.

Lagostina 압력솥의 통은 25년 동안 다음과 같이 보장됩니다.

- 금속 구조와 관련된 모든 결함
- 사용 설명서에서 권장하는 사용의 범위 내에서 모재 금속의 조기 파손
- 압력솥의 다른 부품은 구매국 및 구매일로부터, 유효한 법에 따라 정의된 보증 기간 동안 제조 또는 소재 결함에 대해 보증됩니다.
- 본 계약 보증은 구매일의 영수증 또는 납품서를 제시할 때 획득될 것입니다. 이 보증에는 다음이 포함되지 않습니다.
- 충격, 낙하, 오븐 통과, 식기 세척기 세척 등과 같은 부주의한 사용으로 인한 파손
- 마모 부품: 접합부, 손잡이, 바스켓, 작동 밸브

Lagostina 공식 서비스 센터만이 이러한 보증의 혜택을 줄 권한이 있습니다.

문제가 있으면, Lagostina 공식 서비스 센터에 문의하십시오. 설명서의 마지막에 국가별 연락처 정보를 참조하십시오.

규정에 맞는 표시

표시	위치
등록 상표	뚜껑, 통과 통의 외부 바닥
제조년 및 로트 번호 모델명 안전 최대 압력(PS) 작동 상부 압력(PF)	뚜껑 위
용량	통 위
제조사사의 우편 주소	통의 외부 바닥



환경 보호에 동참해 주십시오!

- ① 이 기계는 재활용 가능한 많은 자재를 포함하고 있습니다.
- ♻️ 재활용 분리수거를 위해 지정된 장소에 버려주시기 바랍니다.

注意事項

在使用高壓鍋之前，請仔細閱讀所有內容並儲存好《使用說明書》。

一旦使用不當，可能會導致產品損壞。

為確保安全，本設備符合適用的標準和規範：

- 關於壓力設備的第 2014/68/UE 號歐洲指令

每次使用前都需仔細檢查	請進行如下檢查 ■ 目視檢查排氣管，確保它未被堵塞 - 圖 20 + (參見《清潔》和《維護》章節) ■ 檢查安全閥的矽膠端部是否可移動 - 圖 22
每次使用前都需仔細檢查	■ 切勿在沒有液體的情況下使用高壓鍋，否則會嚴重損壞高壓鍋。確保烹飪過程中始終有足夠的液體。 ■ 最少 250 毫升 (即 1 個生態劑量) - 圖 6。 ■ 最多為鍋體高度的 2/3，鍋體內部刻有標記 (L) - 圖 7。 ■ 用蒸籃*蒸煮時，蒸籃*中的食物不應與水接觸 - 圖 8 和圖 9。 ■ 放在蒸籃*內的食物不得超過鍋體的 2/3，鍋體內部刻有標記 (L) - 圖 7。 ■ 對於在烹飪過程中可能會膨脹的糊狀食物，如：米飯、豆類、脫水蔬菜、蜜餞、南瓜、西葫蘆、胡蘿蔔、土豆、魚片等，請不要超過壓力鍋鍋體高度的 1/3。

烹飪前和烹飪中

- 請勿將高壓鍋用於規定以外的其他用途。
- 使用高壓鍋時，請勿讓兒童靠近。
- 確保鍋體中的水量充足。（參見《使用注意事項和最小/最大烹飪量》一章）。
- 如果鍋內是空的，請勿使鍋體過熱。
- 確保限壓閥處於烹飪位置並且熱源足夠強。（參見《烹飪前》和《烹飪中》章節）。
- 高壓鍋加壓進行烹飪。使用不當可能導致灼傷。在進行烹飪前，請確保高壓鍋已正確關閉。（見《關閉》一節）。
- 烹飪過程中，確保閥門始終簌簌作響。如果沒有足夠的蒸汽排出，請對產品進行減壓並檢查確定有足夠的液體（參見《使用注意事項和最小/最大烹飪量》一章），並且排氣管未被堵塞。- 圖 20。經過這些檢查，如果蒸汽仍然沒有排出，則略微增加熱源。
- 切勿直接在高壓鍋鍋體中製作基於動物奶的食譜。
- 烹飪前，請務必將肉刺穿。
- 請勿在高壓鍋中使用粗鹽，請在烹飪結束時加入細鹽。這樣可以避免高壓鍋底部因腐蝕而出現「小孔」。
- 切勿用高壓鍋加壓油炸食品。
- 切勿將高壓鍋放入烤箱中。
- 切勿將未鋪鋁箔紙的模具放在高壓鍋中。
- 切勿將塑膠薄膜放入高壓鍋中。
- 酒精蒸氣易燃。請在蓋上之前煮沸約 2 分鐘。如果菜餚中含大量酒精，請在烹飪過程中注意觀察高壓鍋。
- 請根據使用說明書使用相容的熱源（參見《相容的熱源》一章）。

烹飪後

- 如果安全杆 (J) 沒有下降，請將您的高壓鍋放在冷水龍頭下 - 圖 21。
- 切勿強行觸動此安全杆。
- 在對含有肉皮的肉進行烹飪後（如：牛舌），由於可能會在壓力下膨脹，請在表皮膨脹後再刺破肉；否則，您可能會被灼傷。
- 對於烹飪過程中可能膨脹或產生泡沫的糊狀食物，如：米飯、豆類、脫水蔬菜或蜜餞、南瓜、西葫蘆、胡蘿蔔、豌豆、大黃等，請讓高壓鍋冷卻幾分鐘，然後在冷水下冷卻。打開前稍微搖動高壓鍋，以避免任何可能會灼傷您的蒸汽泡。在快速抽空蒸汽或用自來水冷卻後，這種操作尤其重要。
- 請非常小心地移動還充滿壓力的高壓鍋。請勿觸摸灼熱表面。請使用鍋體手柄移動或操作高壓鍋。請勿透過鍋蓋手柄移動高壓鍋，以防止意外打開。如果鍋蓋手柄是金屬的，請使用隔熱墊。
- 在打開高壓鍋之前，確保閥門處於減壓位置。安全杆 (J) 必須處於低位。
- 切勿強行打開高壓鍋。請確保內部壓力已下降。安全杆 (J) 必須處於低位。（參見《安全》章節）。

維護

- 如果您發現高壓鍋的任何部分破損或破裂，請勿在關閉時將其打開。等到它完全冷卻後再進行移動。切勿再使用高壓鍋，請將它帶到 Lagostina 授權服務中心進行維修。
- 除清潔和保養說明規定的用途外，不要觸碰安全系統。
- 請使用與型號匹配的 Lagostina 原裝零配件。尤其是必須使用 Lagostina 原裝鍋體和鍋蓋。
- 烹飪前後不要使用高壓鍋存放酸性或鹹味食物，否則可能會損壞鍋體。
- 每次使用後立即清潔並沖洗高壓鍋。
- 切勿將高壓鍋蓋入洗碗機中清洗。不要讓高壓鍋浸泡在水中。
- 切勿使用會影響不銹鋼品質的漂白劑或含氯產品。
- 請每 5 年更換一次鍋體密封圈，如果有切口則立即更換。此操作必須在 Lagostina 授權服務中心進行。
- 使用 10 年後，必須在 Lagostina 授權服務中心對高壓鍋進行檢測。
- 存放高壓鍋時：請翻轉鍋蓋，防止出現異味。

請遵守這些說明

Lagostina 承諾：

將持續提高我們高壓鍋的品質和性能

因此，我們開發出了 Lagoeasy' up® 技術：一種新的專利開啟系統，可提供獨特的操作便利性，同時確保最高的安全性。

其優點：

- 與傳統系統相比，打開和關閉壓力鍋的工作量減少了約 2 倍*
- 在 110° 下打開鍋蓋只需 1 個動作，無需扭轉手柄
- 1 個符合人體工程學的手柄設計，提供最大的舒適度，使用者只需將手放在手柄末端：可透過槓杆效應減少這個位置的力量。



- 鍋蓋上嵌有 6 個安全點
- 為確保使用更安全，某些智慧設計例如分離離合器：一種避免在壓力下打開的系統。

用高壓鍋烹飪

此款高壓鍋的公認優勢就是省時節能。但是您還知道它的其他優勢嗎？由於烹飪時間縮短且氧氣量降低，食物中的維生素和蛋白質在烹飪後變化極小。實際上，在使用高壓鍋烹飪時，空氣將僅在溫度低於 100° C 的範圍內與食物短時間接觸，隨後空氣將受到生成蒸汽的推動，在高壓烹飪開始前從鍋內排出。此烹飪技術的需水量很少，還能保留溶於湯汁中的礦物質鹽分。高壓鍋對烹飪肉類也非常在行。事實上，熱量對脂肪的作用會導致食物難以消化或者使消化變得緩慢。而高壓鍋快速烹飪避免了這一轉變，從而不會影響食物的質地和消化。高壓鍋烹飪可以在保留食物原有味道的情況下，保證食物更加可口易消化。

為了擴大高壓鍋的使用範圍，Lagostina 還提供了一系列多用途配件：

- 用於烹飪各種蔬菜、肉類和魚類的有孔蒸籃
- 用於烹飪多葉蔬菜（菠菜類）或中等大小配料（馬鈴薯類）的鐵絲蒸籃
- 用於烹飪片狀肉類和魚類的蒸架
- 用於烹飪米飯和麵團，還可以用於製作醬汁、煎蛋、布丁和許多其他甜食譜的專用內膽

部件

- A: 手柄
B: 鍋蓋手柄底座
C/F/G/H: 限壓閥*
D: 閥門的定位標記*
E: 排氣管*
J: 安全杆和壓力指示器: LEVERBLOCK®
I: 安全閥
K: 鍋體密封圈
L: 「最大烹飪量」標記
M: 鍋體手柄*
N: 蒸籃*
O: 生態劑量*

描述

所用材料:

- 煉鍋體和鍋蓋 - 不銹鋼
- 煉限壓閥 - 不銹鋼和塑膠
- 安全閥 - 矽膠
- 密封圈 - NBR/矽膠
- LEVERBLOCK® 裝置 - 不銹鋼和塑膠
- 手柄 - 不銹鋼或熱固性材料*
- 鍋底 - 不銹鋼和鋁 - 感應相容
- 標稱容量 (現有型號): 3.5/5/6/7/9 升

運行壓力
單壓閥* (F, G, H)
單壓閥: 55 kPa (0,55 bar) - 112°C
雙壓閥* (C)
 檔位 1 → 40 kPa (0,40 bar) - 109°C
 檔位 2 → 70 kPa (0.70 bar) - 115°C

每次使用前都需仔細檢查

檢查限壓閥*



CN

- 檢查限壓閥和排氣孔是否堵塞。

檢查安全閥

- 檢查安全閥的矽膠端部是否可移動 - 圖 22。

使用

打開

提起鍋蓋手柄，打開高壓鍋 - 圖 1 和 2。將鍋蓋略微傾斜到側面 - 圖 3 並保持在這個位置 - 圖 3。

合上

關閉時，務必將手放在槓桿的末端，以避免任何的擠壓風險。 - 圖 5。要合上高壓鍋，請將鍋蓋手柄返回原位，使其略微傾斜 - 圖 4。按壓邊緣上的橫杆，然後完全放下手柄 - 圖 5。

使用注意事項和最小/最大烹飪量

- 請勿在高壓鍋內部無水的情況下使用，否則將會嚴重損壞此設備。
- 最少 250 毫升（即 1 個生態劑量） - 圖 6。
- 最多為鍋體高度的 2/3（鍋體內部刻有標記）(L) - 圖 7。
- 請勿在高壓鍋中使用粗鹽，請在烹飪結束時加入細鹽。這樣可以避免壓力鍋底部因腐蝕而出現「小孔」。
- 請勿使用設備烹煮如、珍珠麥、燕麥粉或其他穀類加工食品、義大利麵、大黃、裂莢豌豆及藍莓等食物。

在烹飪調過程中，請勿將食物包裹在織布、紙張或者塑膠製品中。

每次使用前，請檢查操作閥是否堵塞 - 圖 20 並檢查安全閥是否能移動 - 圖 22。

使用生態劑量*

一只量杯，滿足壓力电饭鍋三種類型的烹飪方式。

 1 個生態劑量 = 250 毫升	燉煮	250 毫升
	煨煮	
	採用配件（蒸汽籃）蒸煮	500 毫升

- 用蒸籃蒸煮時，加 500 毫升（即 2 個生態劑量）蒸籃中的食物不能與水接觸 - 圖 8 和 9。不得超過鍋體高度的 2/3（鍋體內部刻有標記）(L)。
- 無蒸籃蒸煮時，若蒸煮時間為 1-7 分鐘內，加 250 毫升（即 1 個生態劑量）。- 圖 6 若蒸煮時間為 8-15 分鐘，加水 500 毫升（即 2 個生態劑量）

使用建議

在將高壓鍋從其包裝中取出後，請檢查其是否完整。如存在疑慮，請勿使用高壓鍋並聯系經銷商或 Lagostina 授權服務中心。包裝（塑膠袋等）必須遠離兒童放置。第一次使用前，必須仔細清洗任何將與食物（包括閥門）接觸的部件。

烹飪前

1. 每次使用前，請目視檢查排氣管，確保它 (E) 未被堵塞 - 圖 20。
2. 檢查安全閥是否可移動（參見《清潔》和《每次使用前的必要檢查》章節）- 圖 22。
3. 合上高壓鍋 - 圖 4 和 5。
4. 鍋蓋合上後，將高壓鍋放在熱源上 - 圖 10 並將限壓閥置於如下位置 - 圖 11、13、15、17 和 18，視閥門類型而定。

回轉式限壓閥* (G) & (H)

將閥門置於烹飪位置 - 圖 11 - 圖 13。

彈簧控制閥* (F)

將閥門置於烹飪位置  - 圖 15。

雙壓力閥* (C)

對於烹飪烹調蔬菜以及精細的食物

- 將圖示  置於位置指示器上 - (D) - 圖17。

對於烹飪烹調肉類、魚類以及速急凍類食品

- 將圖示  置於位置指示器上 - (D) - 圖18。

烹飪中

啟動高溫烹飪烹調。

在預熱階段，空氣和蒸汽從鎖定裝置 LEVERBLOCK®中排出。這種現象是正常的：它可以排出鍋體中存在的氧氣，從而確保更好地儲存食物。

幾分鐘後，壓力指示器上升 (J)：您無法打開高壓鍋。

如果壓力指示器 (J) 在幾分鐘後沒有升起，請檢查：

- 確保鍋體中的水量充足
 - 確保熱源足夠強
 - 確保高壓鍋已正確合上
 - 確保限壓閥置於烹飪位置
 - 確保蒸汽不會從蓋子頂部洩漏出去。在這種情況下，請停止烹飪並在 Lagostina 授權服務中心檢查您的高壓鍋。
- 當限壓閥* (C, F, G, H) 連續排出蒸汽且發出有規律的聲響時 (PSCHHHT)，減小熱源。開始計算菜譜中規定的烹飪時間。烹飪過程中，確保閥門有規律地簌簌作響。如果沒有足夠的熱量逸出，稍微增加熱源，相反，則減少熱源。在揭開鍋蓋之後也可能繼續烹飪烹調，例如如可以重新將開蓋狀態下的壓力鍋放置於熱源之上，來使醬汁和湯汁變濃稠。

如果高壓鍋無法正常使用，請您確認：

1. 鍋蓋是否正確合上 - 圖 4 和 5
2. 安全閥是否處於良好狀態 (I)
3. 限壓閥的位置是否正確* - 圖 11、13、15、17 和 18
4. 鎖定裝置 LEVERBLOCK® (J) 運行是否順暢
5. 密封圈的位置是否正確和狀態是否良好（將手指放到鍋體內部）(K)

烹飪結束

烹調一旦完成，請關閉熱源。請注意，如果您使用的是傳統的電熱爐或者陶瓷爐時，請將壓力鍋與熱源隔離以便結束烹飪烹調進程。

打開限壓閥*讓所有蒸汽排出（參見下面的提示）。在降壓期間，請注意噴出的垂直蒸汽氣流。所有蒸汽排出後，LEVERBLOCK® (J) 壓力指示器會下降，此時才可以打開高壓鍋。

請勿試圖強制打開高壓鍋來加速減壓。為了加速減壓，您可以將高壓鍋放在冷水龍頭下 - 圖 21。如果在開蓋之後有少許蒸汽排出，請勿將手放置於高壓鍋上方。

回轉式限壓閥* (G) & (H)

將閥門旋轉四分之一圈以排出蒸汽 - 圖 12 - 圖 14。

彈簧控制閥* (F)

慢慢地將限壓閥旋轉至其減壓位置（您可以感覺到輕微顛簸的移動，這意味著正在排氣減壓） - 圖 16。

雙壓力閥* (C)

將限壓閥轉動四分之一圈或轉動至減壓位置  - 圖 19。

安全

為了確保最大的安全性，您的 Lagostina 高壓鍋具有專利 Lagoeasy' up® 開啟系統，配備 6 個安全點，其中 3 個處於超壓狀態：

- 第一個超壓裝置：安全閥 (I) 釋放壓力，並且蒸汽從杠杆底部的蓋子上逸出。 - 圖 23。
- 第二個超壓裝置：自行升起，經過一個槽口並保持在高位，從而釋放壓力 - 圖 23。
- 第三個超壓裝置：如果前兩個裝置運作狀況變差，安全閥和LEVERBLOCK®周圍的每個接頭都會小幅度減壓以釋放蒸汽。

如果其中一個裝置在超壓情況下啟動：

- 停止熱源
- 使高壓鍋完全冷卻

如果已鬆開把手（請參閱第 108 頁），請將把手移回水平位置，並等候安全桿下

降。

- 如果安全杆 (J) 升起，重新插入以打開高壓鍋
- 打開高壓鍋
- 檢查並清洗限壓閥、排氣管和安全閥

如果第二個或第三個超壓安全裝置啟動，我們建議您讓 Lagostina 授權服務中心檢查高壓鍋。

清洗

為了使您的高壓鍋正常運行並長期保持其外觀，請務必在每次使用後遵循這些清潔和維護建議。

長時間使用後可能會變黑並出現劃痕，這都是正常的。

每次使用後，請清洗高壓鍋。

用加有洗碗液的溫水清洗鍋體。請用海綿清洗。

同樣需要清洗蒸籃*。

用海綿和洗碗液在溫水下清潔鍋蓋，然後將其手柄置於打開位置並瀝乾水分。

切勿使用研磨劑、漂白劑或含氯產品。

如果鍋體外觀發生變化

- 鍋體變黑：您可以用特定的不銹鋼產品清潔。
- 鍋體呈現虹色：用白醋或特定的不銹鋼產品清潔。

如果在高壓鍋中燒焦食物：

- 清洗前，請將鍋體浸泡一會。

每次使用後，清潔限壓閥（僅在高壓鍋冷卻時）：

- 對於回轉式限壓閥：

向上拔出可移動部分，檢查孔洞及固定部分，確保未被堵塞。使用較強水流沖洗固定部分和可移動部分，檢查水是否從孔洞中排出。然後輕輕轉動限壓閥，將其重新放回鍋蓋上並確保其安裝到位。

- 彈簧控制閥：

將閥門前端可移動部分向下推動並旋轉到其位置指示器處手柄手把與「RIMUOVERE」標誌對齊 - 圖 24。將閥門前端部分向高處提起 - 圖 25。用水清洗閥門上部並檢查閥門是否堵塞。如果閥門被堵塞，請用牙籤清洗。

如想重新安裝閥門，請將其上部可移動部分放置於排氣管上，並將位置指示器手柄與「REMOVE」標誌對齊。向下按壓閥門並旋轉使其手柄與排氣圖示對齊。

圖 24



圖 25



● 雙壓力閥：

將閥門手柄手把放置於蒸汽排出位置 - 圖 26，向下按壓金屬圈並將其旋轉至「REMOVE」標誌位置。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，請用牙籤清洗。關於重新安裝閥門，請將其前端可移動部分放置於蒸汽排出槽上，並將位置指示器手柄手把與「REMOVE」標誌對齊。向下按壓金屬圈並移動閥門至蒸汽排出口位置。

圖 26



圖 27



維護

更換鍋體密封圈。我們建議您每 5 年更換一次高壓鍋上端的密封圈。此操作必須在 Lagostina 授權服務中心進行。

使用 10 年後，請到 Lagostina 授權服務中心對您的高壓鍋進行檢測。

可相容的熱源

燃氣熱源



電熱源

(鑄鐵板)



電熱源

(輻射板或陶瓷陶瓷玻璃板)



電熱源

(陶瓷玻璃感應板)



電熱源

(螺旋電阻)



- 您的高壓鍋適用於所有加熱模式，包括感應加熱。
 - 請使用直徑小於等於高壓鍋底部的電熱板。
 - 對於玻璃陶瓷爐或電磁爐，確保鍋體底部和爐面清潔乾淨。請不要讓鍋體在爐面上滑動。也不要將其提起。
 - 對於燃氣爐，火焰不得超過鍋體直徑。
 - 無論是哪種爐灶，請確保高壓鍋位於爐灶中心。
- 如果鍋內是空的，切勿加熱鍋體，否則會損壞產品。

Lagostina 鍋體可保修 25 年，包括：

- 任何與金屬結構有關的缺陷
- 在使用說明書推薦的使用範圍內，任何基礎金屬的過早損壞。
- 自購買之日起，在購買國現行法律規定的保修期內，如果高壓鍋的其他部件出現任何製造或材料缺陷，我們可以提供保修服務。
- 屆時，請出示購買當日的收據或發票。

保修範圍不包括：

- 由於疏忽使用（如：撞擊、跌落、烘烤、洗碗機清洗等）造成的損壞。
- 磨損件：密封圈、手柄、蒸籃、限壓閥。

僅 Lagostina 授權服務中心才有權提供保修。

如果您有任何疑問，請聯繫 Lagostina 授權服務中心：請參閱本說明書末尾的國家/地區特定聯繫資訊。

法規標識

標識	位置
商業品牌	鍋蓋、鍋體和鍋體外底
製造年份和批次 型號 最大安全壓力 (PS) 運行壓力上限 (PF)	鍋蓋
容量	鍋體
製造商郵政地址	鍋體外底



請為環保出一份力！

① 產品包含可重複利用或可回收的材料。

➡ 請將其置於回收點以完成回收處理。

注意事项

在使用压力锅之前，请仔细阅读所有内容并保存好《使用说明书》。

一旦使用不当，可能会导致产品损坏。

为确保安全，本设备符合适用的标准和规范：

- 关于压力设备的第 2014/68/UE 号欧洲指令

每次使用前都需 仔细检查	请进行如下检查 ■ 目视检查排气管，确保它未被堵塞 - 图 20 + (参见《清洁》和《维护》章节) ■ 检查安全阀的硅胶端部是否可移动 - 图 22
请严格遵守以下 烹饪量	■ 切勿在没有液体的情况下使用压力锅，否则会严重损坏压力锅。确保烹饪过程中始终有足够的液体。 ■ 最少 250 ml (即 1 量杯) - 图 6。 ■ 最多为锅体高度的 2/3，锅体内部刻有标记 (L) - 图 7。 ■ 用蒸篮*蒸煮时，蒸篮*中的食物不应与水接触 - 图 8 和 9。 ■ 放在蒸篮*里的食物不得超过锅体的 2/3，锅体内部刻有标记 (L) - 图 7。 ■ 对于在烹饪过程中可能会膨胀的糊状食物，如：米饭、豆类、脱水蔬菜、蜜饯、南瓜、西葫芦、胡萝卜、土豆、鱼片等，请不要超过压力锅锅体高度的 1/3。

*视型号而定，量杯等配件有所不同

烹饪前和烹饪中

- 请勿将压力锅用于规定以外的其他用途。
- 使用压力锅时，请勿让儿童靠近。
- 确保锅体中的水量充足。（参见《使用注意事项和最小/最大烹饪量》一章。
- 如果锅内是空的，请勿使锅体过热。
- 确保限压阀处于烹饪位置并且热源足够强。（参见《烹饪前》和《烹饪中》章节）。
- 压力锅是通过加压进行烹饪。使用不当可能导致灼伤。在进行烹饪前，请确保压力锅已正确关闭。见《关闭》一节）。
- 烹饪过程中，确保阀门始终簌簌作响。如果没有足够的蒸汽排出，请对产品进行减压并检查是否有足够的液体（参见《使用注意事项和最小/最大烹饪量》一章），以及排气管未被堵塞。 - 图 20。经过这些检查，如果蒸汽仍然没有排出，则略微增加热源。
- 切勿直接在压力锅锅体中制作基于动物奶的食谱。
- 烹饪前，请将肉一定要刺穿。
- 请不要在压力锅中使用粗盐，请在烹饪结束时加入细盐。这样可以避免压力锅底部因腐蚀而出现“小孔”。
- 切勿用压力锅加压油炸食品。
- 切勿将压力锅放入烤箱中。
- 切勿将未铺铝箔纸的模具放在压力锅中。
- 切勿将塑料薄膜放入压力锅中。
- 酒精蒸气易燃。请在盖上之前煮沸约 2 分钟。如果菜谱中含大量酒精，请在烹饪过程中注意观察您的压力锅。
- 请根据使用说明书使用兼容的热源（参见《兼容的热源》一章）。

烹饪后

- 如果安全杆 (J) 没有下降, 请将您的压力锅放在冷水龙头下 - 图 21。
- 切勿强行触动此安全杆。
- 在对含有肉皮的肉进行烹饪后 (如: 牛舌), 由于可能会在压力下膨胀, 请在表皮膨胀后再刺破肉; 否则, 您可能会被灼伤。
- 对于烹饪过程中可能膨胀或产生泡沫的糊状食物, 如: 米饭、豆类、脱水蔬菜或蜜饯、南瓜、西葫芦、胡萝卜、豌豆、大黄等, 请让压力锅冷却几分钟, 然后在冷水下冷却。打开前稍微摇动压力锅, 以避免任何可能会灼伤您的蒸汽泡。在快速抽空蒸汽或用自来水冷却后, 这种操作尤其重要。
- 请非常小心地移动还充满压力的压力锅。请勿触摸灼热表面。请使用锅体手柄移动或操作您的压力锅。请勿通过锅盖手柄移动压力锅, 以防止意外打开。如果锅盖手柄是金属的, 请使用隔热垫。
- 在打开压力锅之前, 确保阀门处于减压位置。安全杆(J)必须处于低位。
- 切勿强行打开压力锅。请确保内部压力已下降。安全杆(J)必须处于低位。(参见《安全》章节)。

维护

- 如果您发现压力锅的任何部分破损或破裂，请勿在关闭时将其打开。等到它完全冷却后再移动它。切勿再使用压力锅，请将它带到 Lagostina 授权服务中心进行维修。
- 除清洁和保养说明外，不要触碰安全系统。
- 请使用与您的型号匹配的 Lagostina 原装零配件。尤其是需要使用 Lagostina 原装锅体和锅盖。
- 烹饪前后不要使用压力锅存放酸性或咸味食物，否则可能会损坏锅体。
- 每次使用后立即清洁并冲洗您的压力锅。
- 切勿将压力锅的入洗碗机中清洗。不要让它浸泡在水中。
- 切勿使用会影响不锈钢质量的漂白剂或含氯产品。
- 请每 5 年更换一次锅体密封圈，如果有切口则立即更换。此操作必须在 Lagostina 授权服务中心进行。
- 使用 10 年后，必须在 Lagostina 授权服务中心对您的压力锅进行检测。
- 存放压力锅时：请转动锅盖，防止出现异味。

请遵守这些说明

Lagostina 承诺：

将持续提高我们压力锅的质量和性能。

因此，我们开发出了 Lagoeasy' up® 技术：一种新的专利开启系统，可提供独特的操作便利性，同时确保最大的安全性。

其优点：

- 与传统系统相比，打开和关闭压力锅的工作量减少了约 2 倍*
- 在 110° 下打开锅盖只需 1 个动作，无需扭转手柄
- 1 个符合人体工程学的手柄设计，提供最大的舒适度，使用者只需将手放在手柄末端：可通过杠杆效应减少这个位置的力量。



- 锅盖上嵌有 6 个安全点
- 采用智能设计，可确保使用更安全，例如：智能断开系统可避免产品在压力下打开。

用压力锅烹饪

此款压力锅的公认优势就是省时节能。但是您还知道它的其他优势吗？由于烹饪时间缩短且氧气量降低，食物中的维生素和蛋白质在烹饪后变化极小。实际上，在使用压力锅烹饪时，空气将仅在温度低于 100° C 的范围内与食物短接触，随后空气将受到生成的蒸汽的推动，在高压烹饪开始前从锅内排出。此烹饪技术的需水量很少，还能保留溶于汤汁中的矿物质盐分。压力锅对烹饪肉类也非常在行。事实上，热量对脂肪的作用会导致食物难以消化或者使消化变得缓慢。相反，压力锅的快速烹饪避免了这一转变，从而不会影响食物的质地和消化。利用压力锅烹饪可以在保留食物原汁原味的情况下，保证食物更加可口易消化。

为了提升压力锅的使用范围，Lagostina 还提供了一系列多用途配件：

- 用于烹饪各种蔬菜、肉类和鱼类的有孔蒸篮
- 用于烹饪多叶蔬菜（菠菜类）或中等尺寸配料（马铃薯类）的铁丝蒸篮
- 用于烹饪片状肉类和鱼类的蒸架
- 用于烹饪米饭和面团，还可以用于制作酱汁、煎蛋、布丁和许多其他甜食谱的专用内胆

* 与 Lagostina La Classica 压力锅相比

部件

- A: 手柄
B: 锅盖手柄底座
C/F/G/H: 限压阀*
D: 阀门的定位标记*
E: 排气管*
J: 安全杆和压力指示器: LEVERBLOCK®
I: 安全阀
K: 锅体密封圈
L: “最大烹饪量” 标记
M: 锅体手柄*
N: 蒸篮*
O: 量杯*

描述

所用材料的性质:

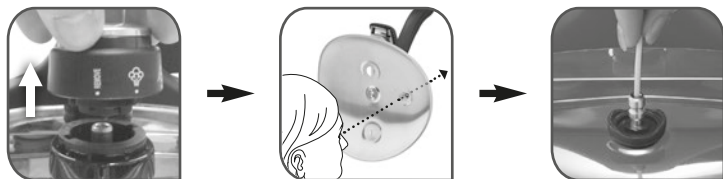
- 锅体和锅盖 - 不锈钢
- 限压阀 - 不锈钢和塑料
- 安全阀 - 硅胶
- 密封圈 - NBR/硅胶
- LEVERBLOCK® 装置 - 不锈钢和塑料
- 手柄 - 不锈钢或热固性材料 *
- 锅底 - 不锈钢和铝 - 感应兼容
- 标称容量 (现有型号): 3.5/5/6/7/9 升

运行压力
单压阀* (F, G, H)
单压阀: 55 kPa (0,55 bar) - 112°C

双压阀* (C)
 档位 1 → 40 kPa (0,40 bar) - 109°C
 档位 2 → 70 kPa (0,70 bar) - 115°C

每次使用前都需仔细检查

检查限压阀*



- 检查限压阀和排气孔是否堵塞。

检查安全阀

- 检查安全阀的硅胶端部是否可移动 - 图 22。

使用

打开

提起锅盖手柄，打开压力锅 - 图 1 和 2。将锅盖略微倾斜到侧面 - 图 3 并保持在这个位置 - 图 3。

关闭

关闭时，务必将手放在杠杆的末端，以避免任何的挤压风险。 - 图 5。要关闭压力锅，请将锅盖手柄返回原位，使其略微倾斜 - 图 4。按压边缘上的横杆，然后完全放下手柄 - 图 5。

使用注意事项和最小/最大烹饪量

- 请勿在压力锅内部无水的情况下使用，否则将会严重损坏此设备。
- 最少 250 ml（即 1 量杯） - 图 6。
- 最多为锅体高度的 2/3（锅体内部刻有标记）(L) - 图 7。
- 请不要在压力锅中使用粗盐，请在烹饪结束时加入细盐。这样可以避免高压锅底部因腐蚀而出现“小孔”。
- 不得使用该机器烹饪食品：苹果泥、大麦、燕麦片或其它谷物、泥糊、大黄、豌豆碎、越橘等。

在烹饪过程中，请勿将食物包裹在织布、纸张或者塑料包装中。

每次使用前，请检查操作阀是否堵塞 - 图 20，并检查安全阀是否能移动 - 图 22。

使用量杯*

一個量杯，可用於壓力煲的三種烹調模式。

 1 量杯 = 250 ML	浸煮	250 ML
	燉煮	
	蒸煮（配合使用蒸籠等附件）	500 ML

用蒸籃蒸煮時，加 500 毫升水（2 量杯）蒸籃中的食物不能與水接觸 - 圖 8 和 9。不得超過鍋體高度的 2/3（鍋體內部刻有標記）(L)。

無蒸籃蒸煮時，若蒸煮時間為 1-7 分鐘內，加 250 毫升水（1 量杯）。若蒸煮時間為 8-15 分鐘，加水 500 毫升（2 量杯）。

使用建議

在將壓力鍋從其包裝中取出後，請檢查其是否完整。如存在疑問，請不要使用壓力鍋並聯繫經銷商或 Lagostina 授權服務中心。包裝（塑料袋等）必須遠離兒童放置。第一次使用前，必須仔細清洗任何將與食物（包括閥門）接觸的部件。

烹飪前

1. 每次使用前，請目視檢查排氣管，確保它 (E) 未被堵塞 - 圖 20。
2. 檢查安全閥是否可移動（參見《清潔》和《每次使用前的必要檢查》章節）- 圖 22。
3. 關閉您的壓力鍋 - 圖 4 和 5。
4. 鍋蓋關閉後，將壓力鍋放在熱源上 - 圖 10 並將限壓閥置於如下位置 - 圖 11、13、15、17 和 18，視閥門類型而定。

回轉式限壓閥* (G) & (H)

將閥門置於烹飪位置 - 圖 11 - 圖 13。

彈簧控制閥* (F)

將閥門置於烹飪位置  - 圖 15。

双压力阀* (C)

对于烹饪蔬菜以及精细的食物

- 将图标  置于位置指示器上 - (D) - 图 17。

对于烹饪肉类、鱼类以及速冻类食品：

- 将图标  置于位置指示器上 - (D) - 图 18。

烹饪中

启动高温烹饪。

在预热阶段，空气和蒸汽从中排出。这种现象是正常的：它可以排出锅体中存在的氧气，从而确保更好地保存食物。

几分钟后，压力指示器上升 (J)：您无法打开压力锅。

如果压力指示器 (J) 在几分钟后没有升起，请检查：

- 确保锅体中的水量充足
- 确保热源足够强
- 确保压力锅已正确关闭
- 确保限压阀置于烹饪位置
- 确保蒸汽不会从盖子顶部泄漏出去。在这种情况下，请停止烹饪并在 Lagostina 授权服务中心检查您的压力锅。

当限压阀* (C, F, G, H) 连续排出蒸汽且发出有规律的声响时 (PSCHHHT)，减小热源。开始计算菜谱中规定的烹饪时间。烹饪过程中，确保阀门有规律地簌簌作响。如果没有足够的热量逸出，稍微增加热源，相反，则减小它。在揭开锅盖之后也可能继续烹饪，比如可以重新将开盖状态下的压力锅放置于热源之上来使酱汁和汤汁变浓稠。

如果压力锅无法正常运行，请检查：

1. 锅盖是否正确关闭 - 图 4 和 5
2. 安全阀是否处于良好状态 (I)
3. 限压阀的位置是否正确* - 图 11、13、15、17 和 18
4. 锁定装置 LEVERBLOCK® 运行是否顺畅
5. 密封圈的位置是否正确和状态是否良好（将手指放到锅体内部）(K)

烹饪结束

烹饪一旦完成，请关闭热源。请注意，如果您使用的是传统的电热炉或者陶瓷炉时，请将压力锅与热源隔离以便结束烹饪进程。

通过打开限压阀*让所有蒸汽排出（参见下面的提示）。在降压期间，请注意喷出的垂直蒸汽气流。所有蒸汽排出后，LEVERBLOCK® (J) 压力指示器会下降，此时可以打开压力锅。

不要试图通过强制打开压力锅来加速减压。为了加速减压，您可以将压力锅放在冷水龙头下 - 图 21。如果在开盖之后有少许蒸汽排出，请勿将手放置于压力锅上方。

回转式限压阀* (G) & (H)

将阀门旋转四分之一圈以排出蒸汽 - 图 12 - 图 14。

弹簧控制阀* (F)

慢慢地将限压阀旋转至其减压位置（您可以感觉到轻微颠簸的移动，这意味着正在排气减压） - 图 16。

双压力阀* (C)

将限压阀转动四分之一圈或转动至减压位置  - 图 19。

安全

为了确保最大的安全性，您的 Lagostina 压力锅具有专利 Lagoeasy' up® 开启系统，配备 6 个安全点，其中 3 个处于超压状态：

- 第一个超压泄放装置：安全阀 (I) 释放出压力，蒸汽从手柄底部的盖子上逸出。 - 图 23。
- 第二个超压装置：自行升起，经过一个槽口并保持在高位，从而释放压力 - 图 23。
- 第三个超压泄放装置：如果前两个装置损坏，安全阀和 LEVERBLOCK® 周围的每个接头都会轻微减压以释放蒸汽。

如果其中一个设备在超压情况下启动：

- 停止热源
- 使压力锅完全冷却

如果已松开了（请参阅第121页），请将手柄移回横向，再等待安全杆下降。

- 如果安全杆 (J) 升起，会重新插入以打开压力锅
- 请打开压力锅
- 检查并清洗限压阀、排气管和安全阀

如果第二个或第三个超压安全装置启动，我们建议您在Lagostina 授权服务中心检查您的压力锅

清洗

为了使您的压力锅正常运行并长期保持其外观，请务必在每次使用后遵循这些清洁和维护建议。

长时间使用后可能会变黑并出现划痕，这都是正常的。

每次使用后，请清洗压力锅。

用加有洗碗液的温水清洗锅体。请用海绵清洗。

同样需要清洗蒸篮*。

用海绵和洗碗液在温水下清洁锅盖，然后将其手柄置于打开位置并沥干水分。

切勿使用研磨剂、漂白剂或含氯产品。

如果锅体外观发生变化

- 锅体变黑：您可以用特定的不锈钢产品清洁它。
- 锅体呈现虹色：用白醋或特定的不锈钢产品清洁它。

如果食物在压力锅中烧焦：

- 清洗前，请将锅体浸泡一会。

每次使用后，清洁限压阀（仅在压力锅冷却时）：

- 对于回转式限压阀：

向上拔出可移动部分，检查孔洞及固定部分，确保未被堵塞。使用较强水流冲洗固定部分和可移动部分，检查水是否从孔洞中排出。然后轻轻转动限压阀，将其重新放回锅盖上并确保其安装到位。

- 对于弹簧控制阀：

将阀门可移动部分向下推动并旋转阀门，直至位置指示器手柄与“REMOVE”标志对齐 - 图 24。将阀门上部向上提起 - 图 25。用水清洗阀门上部并检查阀门是否堵塞。如果阀门被堵塞，请用牙签清洗。

如想重新安装阀门，请将其上部可移动部分放置于排气管上，并将位置指示器手柄与“REMOVE”标志对齐。向下按压阀门并旋转使其手柄与排气图标对齐。

图 24



图 25



- 对于双压力阀：

将阀门手柄放置于排气位置 - 图 26，向下按压金属圈并将其旋转至«REMOVE»标志位置。将阀门上部向上提起 - 图27。用水清洗阀门上部并检查阀门是否堵塞。如果阀门被堵塞，请用牙签清洗。如想重新安装阀门，请将其上部可移动部分放置于排气管上，并将位置指示器手柄与“REMOVE”标志对齐。向下按压金属圈并移动阀门至排气位置。

图 26



图 27



维护

更换锅体密封圈。我们建议您每 5 年更换一次压力锅上端的密封圈。此操作必须在 Lagostina 授权服务中心进行。

使用 10 年后，请到 Lagostina 授权服务中心对您的压力锅进行检测。

可兼容的热源

燃气热源



电热源

(铸铁板)



电热源

(辐射板或卤素陶瓷玻璃板)



电热源

(陶瓷玻璃感应板)



电热源

(螺旋电阻)



- 您的压力锅适用于所有加热模式，包括感应加热。
 - 请使用直径小于等于压力锅底部的电热器。
 - 对于玻璃陶瓷炉或电磁炉，确保锅体底部和炉面清洁干净。请不要使锅体在炉面上滑动。也不要将其提起。
 - 对于燃气炉，火焰不得超过锅体直径。
 - 无论是哪种炉灶，请确保您的压力锅位于炉灶中心。
- 如果锅内是空的，切勿加热锅体，否则会损坏您的产品。

您的 Lagostina 锅体可保修 25 年，包括：

- 任何与金属结构有关的缺陷
- 在使用说明书推荐的使用范围内，任何基础金属的过早损坏。
- 自购买之日起，在购买国现行法律规定的保修期内，如果压力锅的其他部件出现任何制造或材料缺陷，我们会可以提供保修服务。
- 届时，请出示购买当日的收据或发票。

保修范围不包括：

- 由于疏忽使用造成的损坏，如：撞击、跌落、烘烤、洗碗机清洗等。
- 磨损件：密封圈、手柄、蒸篮、限压阀。

仅 Lagostina 授权服务中心才有权提供保修。

如果您有任何疑问，请联系 Lagostina 授权服务中心：请参阅本说明书末尾的国家/地区特定联系信息。

法规标识

标识	位置
商业品牌	对于锅盖、锅体和锅体外底
制造年份和批次 型号 最大安全压力 (PS) 运行压力上限 (PF)	对于锅盖
容量	对于锅体
制造商邮政地址	对于锅体外底



请为环保出一份力！

① 您的设备包含可重复利用或可回收的材料。

➡ 请将其置于回收点以完成回收处理。

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

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 Ecurban
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 COLOMBIA
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
Add: 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
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