

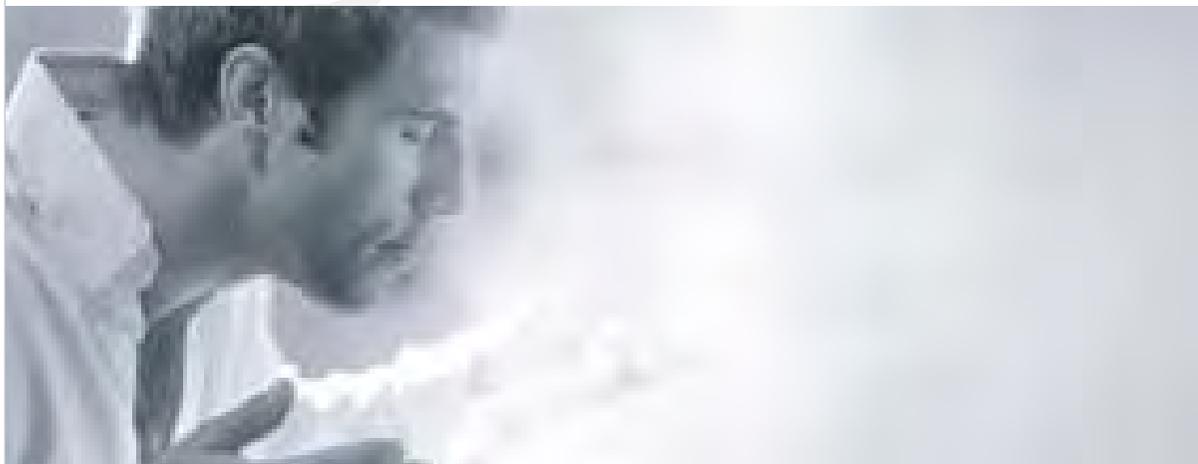


MARQUE: LAGOSTINA
REFERENCE: PREZIOSA 7L
CODIC: 4147227



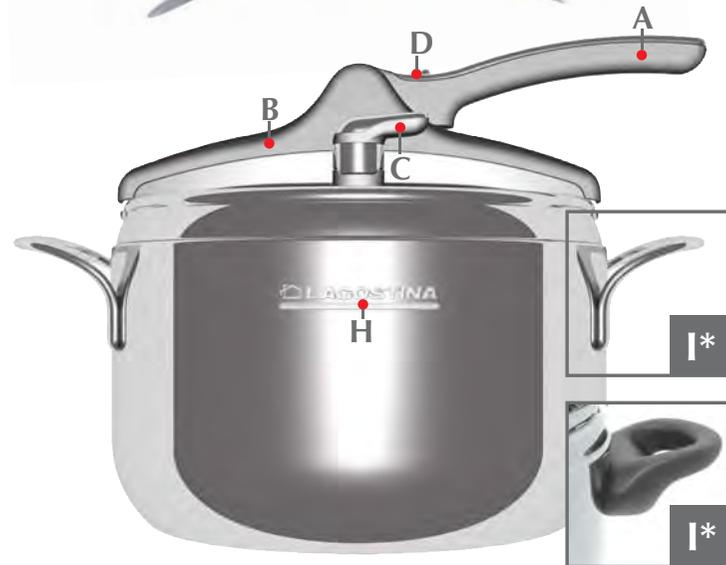
NOTICE
↓

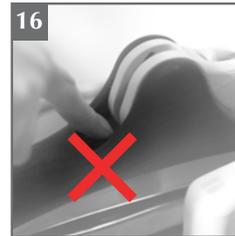
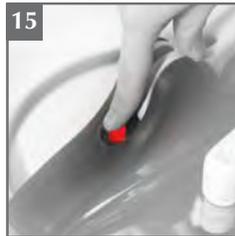
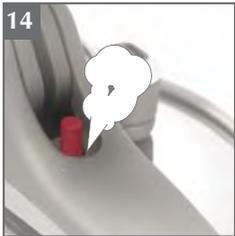
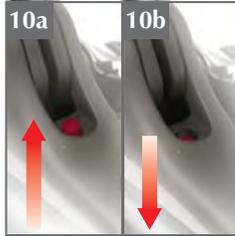
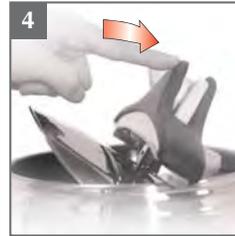
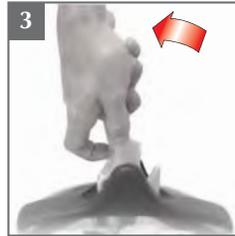
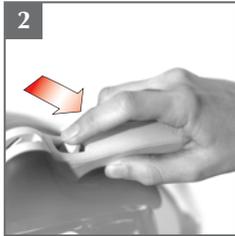
Lagostina
- NOTICE D'UTILISATION -



- NOTICE D'UTILISATION - NOTICE D'UTILISATION -
- NOTICE D'UTILISATION -

Lagostina
— 1901 —







*Félicitations pour l'acquisition de votre autocuiseur.
Bienvenue dans l'univers culinaire de Lagostina .*

Lagostina
1901

- PRÉCAUTIONS IMPORTANTES -

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes essentielles de sécurité de la Directive n° 97/23/CE en matière d'équipement à pression.

Prenez le temps de lire toutes ces recommandations :

- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chauffé.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions.
Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées de cuve. Utilisez des maniques si nécessaire. N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour transporter votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service (voir chapitre Ouverture - Fermeture).
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur en forçant. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement.
- Utilisez une ou des source(s) de chaleur compatible(s).
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.
- Pour les viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex. langue de boeuf...), piquez la viande avant cuisson. En fin de cuisson, si la peau de la viande présente un aspect gonflé, attendez avant de la ressortir de l'autocuiseur.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez avant chaque utilisation que les soupapes et le conduit d'évacuation de vapeur ne sont pas obstrués (voir chapitre Entretien et nettoyage).
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- Changez le joint de la cuve tous les cinq ans. Cette opération doit être effectuée dans un centre de Service Agréé Lagostina.
- 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.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur.

Conservez ces instructions

- REMPLISSAGE MINIMUM -

Pour une cuisson directement dans la cuve : Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres), après rissolage.
Pour une cuisson vapeur* : Mettez 50 cl d'eau dans le fond de la cuve, posez votre panier vapeur* au fond de l'autocuiseur (*voir schéma 8*).
Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent jamais toucher le couvercle de l'autocuiseur.

* : selon modèle

- REMPLISSAGE MAXIMUM -

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (marquage du remplissage maximum représenté sur le *schéma H*). Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

Si l'autocuiseur a chauffé sans liquide à l'intérieur : faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé Lagostina.

- PREMIÈRE UTILISATION -

- Remplissez d'eau jusqu'au repère maximum (*voir schéma H*). /• Fermez l'autocuiseur. /• Positionnez la soupape de fonctionnement en position de cuisson (*voir schéma 9a*). /• Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum..
- /• L'indicateur de présence de pression (*E*) s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur (*voir schéma 10a*).
- /• Lorsque la vapeur commence à s'échapper, réduisez la source de chaleur. /• Lorsque 15 minutes sont écoulées, éteignez votre source de chaleur. /• Tournez la soupape de fonctionnement (*C*) d'un quart de tour pour libérer la vapeur (*voir schéma 9b*).
- /• **Lors de la décompression, attention au jet de vapeur.** /• Lorsque plus rien ne sort par le conduit d'évacuation de vapeur et que l'indicateur de présence de pression est descendu (*voir schéma 10b*), ouvrez l'autocuiseur.
- /• **Pour les modèles équipés de poignées métalliques, utilisez les maniques fournies avec l'autocuiseur.**
- /• Rincez l'autocuiseur sous l'eau et séchez-le. /• Nettoyez votre panier vapeur* à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.

Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

* : selon modèle

- AVANT LA CUISSON -

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le conduit d'évacuation de la vapeur (*D*) n'est pas obstrué (*voir schéma 11*) et que la soupape de sécurité est mobile (*voir schéma 12*). /• Fermez l'autocuiseur. Positionnez la soupape de fonctionnement (*C*) en position de cuisson (*voir schéma 9a*). Dès que l'indicateur de présence de pression (*E*) s'élève (*voir schéma 10a*), vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.

Si l'indicateur de présence de pression ne monte pas :

- Ceci est normal pendant les premières minutes.

Si le phénomène persiste, vérifiez que :

- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
- L'autocuiseur est bien fermé.
- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.
- La soupape de fonctionnement est en position de cuisson

- PENDANT LA CUISSON -

Fr

Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT) (voir schéma 10a), la cuisson commence, réduisez la source de chaleur. **La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.** Dès que le temps de cuisson est écoulé, coupez la source de chaleur.

Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :

- La bonne fermeture du couvercle.
- Le bon état du bord de la cuve.

Si la vapeur fuit sur le dessus du couvercle, vérifiez : • La propreté des joints des dispositifs E et F.

Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur. / • Laissez refroidir l'autocuiseur. / • Ouvrez. / • Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, et le conduit d'évacuation de vapeur et la soupape de sécurité.

- FIN DE CUISSON -

Une fois la source de chaleur éteinte, tournez la soupape de fonctionnement d'un quart de tour pour libérer la vapeur (voir schéma 9b). **Lors de la décompression, attention au jet de vapeur.** Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend (voir schéma 10b) : votre autocuiseur n'est plus sous pression. **Pour les modèles équipés de poignées métalliques, utilisez les maniques fournies avec l'autocuiseur. Pendant quelques secondes, de la vapeur s'échappe par ce conduit : ne passez pas votre main au-dessus.** / • Vous pouvez alors ouvrir l'autocuiseur.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.

Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :

- Le temps de cuisson.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.
- La quantité de liquide.

- NETTOYAGE ET ENTRETIEN -

Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation.

Nettoyage au lave-vaisselle :

- Vous pouvez passer la cuve au lave-vaisselle.
- **Ne pas laver le couvercle au lave-vaisselle.**

Nettoyage à la main :

- Lavez votre cuve à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Pour l'intérieur, vous pouvez utiliser un tampon à récurer. Nettoyez votre couvercle sous l'eau avec une éponge et du produit vaisselle. Après cette opération, laissez égoutter le couvercle avec sa poignée en position d'ouverture.

Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'acier inoxydable.

S'il apparaît des taches blanches sur le fond intérieur de votre autocuiseur :

Ceci peut être dû au sel ajouté dans l'eau froide : toujours ajouter le sel dans l'eau en ébullition ou dans un liquide chaud. Ces taches n'altèrent en aucune manière la qualité et la fonctionnalité de l'autocuiseur.

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 ou du produit spécial inox.

Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :

- Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.
- **N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.**

Entretien

- Vérifier régulièrement que rien n'obstrue le conduit d'évacuation de la vapeur. Au besoin débouchez le à l'aide d'un objet fin (*voir schéma 11*) puis passez le sous l'eau. Pour ranger votre autocuiseur: posez le couvercle sur la cuve sans le fermer.

Remplacement du joint en caoutchouc : Nous vous conseillons le remplacement du joint en caoutchouc logé dans le bord supérieur de la cuve tous les cinq ans environ. Cette opération doit être effectuée dans un centre de Service Agréé Lagostina.

Si l'autocuiseur a chauffé sans liquide à l'intérieur: faites-le vérifier par un Centre de Service agréé Lagostina. Faites vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service agréé Lagostina après 10 ans d'utilisation.

- LES SÉCURITÉS LAGOSTINA -

Votre autocuiseur Lagostina est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité dont deux à la surpression :
Premier dispositif : la soupape de sécurité (F) libère la pression et de la vapeur s'échappe sur le couvercle (voir schéma 13).
Deuxième dispositif : la tige de sécurité (E) s'élève et libère la pression sur le couvercle (voir schéma 14).

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur. /• Laissez refroidir complètement l'autocuiseur. /• Si la tige de sécurité (E) s'est élevée, pour ouvrir l'autocuiseur réenfoncez-la (voir schéma 15). /• Ouvrez /• Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de la vapeur, la soupape de sécurité et le joint.

- GARANTIE -**Votre nouvel autocuiseur est garanti pendant 25 ans contre :**

- Tout défaut lié à la structure métallique du produit,
- Toute dégradation prématurée du métal de base, dans le cadre de l'utilisation préconisée par la notice d'utilisation.

Cette garantie exclut :

- les dégradations consécutives à des utilisations négligentes : chocs, chutes, passage au four ;
- 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 Agréé Lagostina au numéro vert : 800-014122, sur le site www.lagostina.it ou à l'adresse : info@lagostina.it.



Lagostina
1901