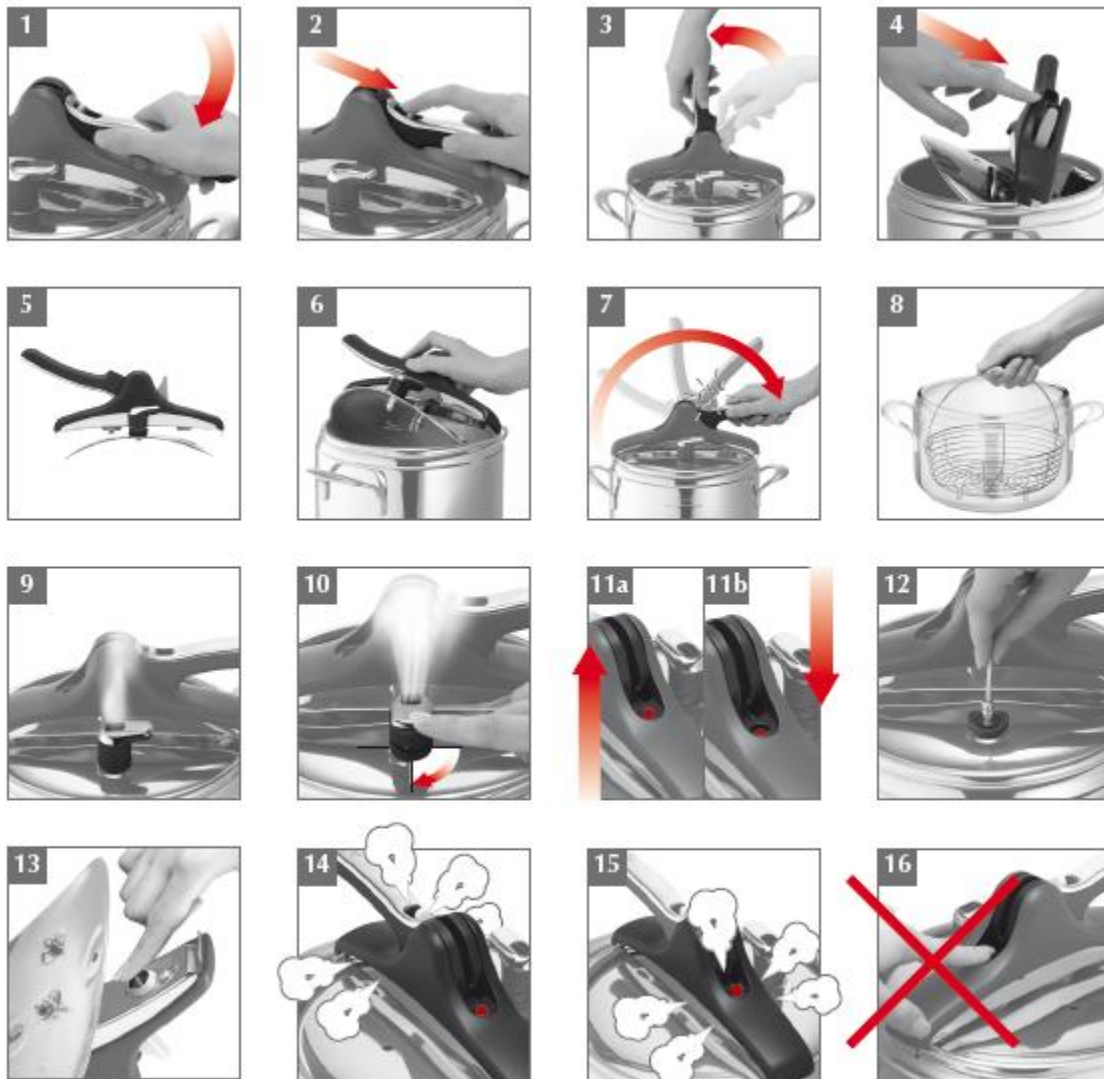


- MANUALE D'ISTRUZIONI -

INSTRUCTIONS FOR USE - NOTICE D'UTILISATION -
 GEBRAUCHSANWEISUNG - GEBRUIKSAANWIJZING - 使用説明書 -
 使用説明 - 使用说明 - INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ -
 KULLANIM KILAVUZU



*Gefeliciteerd met de aankoop van uw snelkookpan.
Welkom in de culinaire wereld van Lagostina.*



- BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN -

Voor uw veiligheid beantwoordt deze pan aan de essentiële veiligheidseisen van de richtlijn 97/23/EG betreffende druksystemen. Neem de tijd alle instructies door te lezen:

- Zoals bij elke pan dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.
- Zet de snelkookpan niet in een warme oven.
- Verplaats een snelkookpan onder druk met de grootste zorg. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen van de pan. Gebruik, zo nodig, overhandschoenen. Gebruik de handgreep van het deksel nooit om uw snelkookpan te verplaatsen.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze bestemd is.
- Uw snelkookpan werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan letsel door kokend water veroorzaken.
- Controleer of de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze in werking stelt (zie het hoofdstuk Openen - Sluiten).
- Open de snelkookpan nooit met geweld. Controleer of de druk in de pan helemaal weg is.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder vloeistof, dit kan ernstige schade aan de pan veroorzaken.
- Gebruik (een) geschikte warmtebron(nen).
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3. Bij voedingswaren die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, gedroogde groenten of compote, mag u de snelkookpan voor niet meer dan de helft vullen.
- Voor de bereiding van vlees met een vel dat onder invloed van de druk kan opzwellen (bijv. rundertong) het vlees inprijken voor het koken. Na het bereiden, als het vel er nog opgezwollen uitziet, wachten voordat u het vlees uit de snelkookpan haalt.
- Bij pappenige voedingswaren (zoals spliterwt en rabarber) de snelkookpan even schudden voordat u deze opent, om te voorkomen dat het voedsel eruit spat.
- Controleer vóór ieder gebruik of de ventielen en de stoomuitlaat niet verstopt zijn (zie hoofdstuk Onderhoud en reiniging).
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen, behalve om de reinigings- en onderhoudsinstructies uit te voeren.
- Vervang de rubbering van de pan iedere vijf jaar. Deze handeling moet door een door Lagostina erkende servicedienst uitgevoerd worden.
- Gebruik uitsluitend originele Lagostina onderdelen die bestemd zijn voor het model dat u heeft. Met name als het om de pan of het deksel van Lagostina gaat.
- Bewaar geen zure of zoute levensmiddelen voor of na het koken in uw snelkookpan.
- Alcohol dampen zijn ontvlambaar. Houd de snelkookpan goed in de gaten als u recepten op basis van alcohol bereidt.
- Zorg dat alle druk van het ventiel is voordat u de snelkookpan opent.

Bewaar deze instructies

- ONDERDELEN VAN DE SNELKOOKPAN -

NI

A : Handgreep deksel

B : Openingsknop

C : Overdrukventiel*

D : Stoomuitlaat

E : Veiligheidspalletje en drukindicator: LEVERBLOCK

F : Veiligheidsventiel

G : Rubberring pan

H : Markering - maximaal vulniveau

I : Handgreep pan*

* afhankelijk van het model

- EIGENSCHAPPEN -

Inhoud	Ø pan	Ø bodem	Art.nr.	Bodemtechnologie	Model
3,5 L	22 cm	19 cm	P80133	LAGOSEAL® PLUS	010035010122
5 L	22 cm	19 cm	P80134	LAGOSEAL® PLUS	010035010105
7 L	22 cm	19 cm	P80108	LAGOSEAL® PLUS	010035010107
3,5 L	22 cm	19 cm	P80033	LAGOPLAN®	012004010122
5 L	22 cm	19 cm	P80034	LAGOPLAN®	012004010105
7 L	22 cm	19 cm	P80008	LAGOPLAN®	012004010107
5 L	22 cm	19 cm	P80234	LAGOPLAN®	012005010105
7 L	22 cm	19 cm	P80208	LAGOPLAN®	012005010107

Informatie betreffende de normen

Werkdruk:
55 kPa (8psi)

Maximale veiligheidsdruk: 110
kPa (16 psi)

Geschikte warmtebronnen

- De snelkookpan is geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductie.
- Gebruik bij elektrische kookplaten en inductieplaten een plaat met een doorsnede die even groot of kleiner is dan die van de bodem van de snelkookpan.
- Controleer bij keramische kookplaten of de bodem van de pan goed schoon en glad is.
- Bij gas mag de vlam niet langs de panbodem komen.
- Zorg op iedere warmtebron dat uw snelkookpan goed in het midden staat.

De pan niet leeg verwarmen, hierdoor zou hij kunnen beschadigen.

Lagostina accessoires

- Ga voor het vervangen van onderdelen of reparaties naar een door Lagostina erkende Servicedienst.
- Gebruik uitsluitend originele Lagostina onderdelen die bestemd zijn voor het model dat u heeft.



Gas



Elektra



Keramisch/
Halogeen



Inductie



Keramisch



Overhandschoenen
aanbreken

- OPENEN – SLUITEN -

Openen: Het openen vindt plaats in twee fasen

- Druk de handgreep van het deksel (A) zo goed mogelijk in (zie schema 1) en trek aan de openingsknop (B) (zie schema 2) terwijl u de handgreep omlaag houdt.
 - Til de handgreep op terwijl u aan de knop trekt en begeleid de handgreep van het deksel zoals aangegeven staat op schema 3.
- Zorg er tijdens het openen van de snelkookpan voor dat u uw vinger niet in het gat naast het veiligheidspalletje steekt (zie schema 16).**

• Voor het verwijderen van het deksel hoeft u hier alleen maar tegen te duwen (zie schema 4).

Sluiten:

Controleer of de handgreep van het deksel in de openingsstand staat (zie schema 5). Plaats het deksel op de pan zoals aangegeven staat op schema 6. Kantel de handgreep van het deksel totdat u een "klik" hoort die de vergrendeling aangeeft (zie schema 7).

- MINIMALE VULLING -

N

Voor koken zonder stoommandje: Zorg dat er na het sudderen altijd minstens 25 cl (2 glazen) vocht in de pan zit.

Voor stoomkoken*: Schenk 50 cl water in de pan. Plaats het stoommandje* op de bodem van de snelkookpan (zie schema 8).

De voedingswaren in het stoommandje mogen het deksel van de snelkookpan nooit aaraken.

* afhankelijk van het model

- MAXIMALE VULLING -

• Vul uw snelkookpan nooit meer dan voor 2/3 van de hoogte van de pan (de markering voor de maximale vulling staat op *schema H* aangegeven). Bij voedingswaren die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, gedroogde groenten of compote..., de pan voor niet meer dan de helft vullen.

Indien de snelkookpan zonder vocht verwarmd is: laat uw snelkookpan nakijken door een door Lagostina erkende Servicedienst.

- EERSTE GEBRUIK -

- Vul de snelkookpan met water tot het maximale niveau (zie *schema H*).
- Sluit de snelkookpan.
- Zet het overdrukventiel op de kookstand (zie *schema 9*).
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron die op de hoogste stand is ingesteld.
- De drukindicator (*E*) komt omhoog, u kunt de snelkookpan niet meer openen (zie *schema 11a*).
- Wanneer er stoom begint te ontsnappen, moet u de warmtebron zachter zetten.
- Na 15 minuten draait u de warmtebron uit.
- Draai het overdrukventiel (*C*) een kwartslag om de stoom te laten ontsnappen (zie *schema 10*).

Kijk uit voor de ontsnappende stoom wanneer de druk vermindert. • Wanneer er geen stoom meer uit de stoomuitlaat ontsnapt en de drukindicator gezakt is (zie *schema 11b*), opent u de snelkookpan.

Gebruik ovenhandschoenen voor de modellen met metalen handgrepen.

• Spoel de snelkookpan om onder de kraan en droog hem af.

• Reinig het stoommandje* met lauwwater en wat afwasmiddel.

N.B.: vlekken op de bodem aan de binnenzijde van de pan tasten de kwaliteit van het metaal niet aan.

Om dit te verwijderen, kunt u een schuursponsje en wat verdunde azijn gebruiken.

* afhankelijk van het model

- VÓÓR HET KOKEN -

• Controleer vóór ieder gebruik of de stoomuitlaat (*D*) niet verstopt is (zie *schema 12*) en of het veiligheidsventiel bewegen kan (zie *schema 13*).

• Sluit de snelkookpan.

• Zet het overdrukventiel (*C*) op de kookstand (zie *schema 9*).

Indien de drukindicator niet omhoog komt:

Dit is normaal tijdens de eerste minuten.

Indien dit niet overgaat, controleer dan of:

• Er voldoende vocht in de pan zit.

• De snelkookpan goed gesloten is.

• De warmtebron krachtig genoeg is, zo niet: zet deze hoger.

• Het overdrukventiel op de kookstand staat.

Wanneer er continu stoom uit de stoomuitlaat ontsnapt en u een regelmatig gesis (*PSSSSST*) hoort (*zie schema 9*), begint het koken en moet de warmtebron zachter gezet worden.

Houd de kooktijd uit uw recept aan.

De stoom is zeer heet wanneer deze uit het overdrukventiel komt. Zoals bij elke pan dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.

Zodra de kooktijd verstreken is, schakelt u de warmtebron uit.

Indien er stoom rondom het deksel ontsnapt, controleer dan:

- Of het deksel goed gesloten is.
- De goede staat van de rand van de pan.

Indien er stoom bovenop het deksel ontsnapt, controleer dan: • Of de rubberringen van *E* en *F* schoon zijn.

Indien één van de veiligheidssystemen in werking treedt:

- Doe de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan volledig afkoelen
- Open de snelkookpan.
- Controleer en reinig het overdrukventiel, de stoomuitlaat en het veiligheidsventiel.

- EINDE VAN DE KOOKTIJD -

Open de snelkookpan nooit met geweld

Om de druk te verminderen:

Houd de snelkookpan niet onder de kraan. Doe de warmtebron uit. Draai het overdrukventiel een kwartslag om de stoom te laten ontsnappen (*stoom schema 10*).

Kijk uit voor de ontsnappende stoom wanneer de druk vermindert.

- Controleer of de drukiindicator weer gezakt is (*zie schema 11b*): uw snelkookpan staat dan niet meer onder druk.

Gebruik ovenhandschoenen voor de modellen met RVS handgrepen.

Gedurende enkele seconden ontsnapt de stoom uit deze uitlaat: houd uw hand hier niet boven.

U kunt hierna de snelkookpan openen.

U kunt het deksel niet openen:

- Controleer of de drukiindicator in de lage stand staat.

De etenswaren zijn niet gaar of aangebrand, controleer:

- De kooktijd.
- De kracht van de warmtebron.
- Of het overdrukventiel in de goede stand staat.
- De hoeveelheid vocht.

- REINIGING EN ONDERHOUD -

Was uw snelkookpan na ieder gebruik af.

De pan en het deksel mogen niet in de vaatwasmachine.

- Reinig de pan met lauw water en wat afwasmiddel. Voor de binnenzijde kunt u een schuursponsje gebruiken.
- Was uw snelkookpan af onder de kraan met een sponsje en afwasmiddel.
- Laat hierna het deksel uitlekken met de handgreep in de geopende stand.

Bewaar geen etenswaren in de snelkookpan.

Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende middelen, hierdoor zou de kwaliteit van het RVS aangetast kunnen worden.

Indien er witte vlekken op de bodem aan de binnenzijde van de snelkookpan verschijnen:

- Dit kan het gevolg zijn van aan koud water toegevoegd zout: voeg altijd zout toe wanneer het water begint te koken of na het bereiden. Deze vlekken hebben geen enkele nadelige invloed op de kwaliteit en de werking van de snelkookpan.

Het uiterlijk van uw pan is veranderd:

- Het is zwart geworden: u kunt de pan reinigen met een speciaal product voor RVS.
- De pan is geïriseerd ('regenboog' - verkleuring): reinig hem met azijn of een speciaal product voor RVS.

Voedingswaren zijn verbrand in de snelkookpan:

- Laat de pan enige tijd weken, voordat u hem afwast.
- **Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende middelen.**

Onderhoud

• Controleer regelmatig of de stoominlaat niet verstopt is. Ontstop hem, indien nodig, met een dun voorwerp (*zie schema 12*) en houd hem daarna onder de kraan. Voor het opbergen van uw snelkookpan: plaats het deksel op de pan zonder het te sluiten.

Vervangen van de rubberring:

Wij raden u aan de rubberring in de bovenrand van de pan elke 5 jaar ongeveer te vervangen.

Deze handeling moet door een door Lagostina erkende servicedienst uitgevoerd worden.

Indien de snelkookpan verwarmd is zonder vocht in de pan, laat hem dan nakijken door een door Lagostina erkende servicedienst.

Laat uw snelkookpan na een gebruik van 10 jaar door een door Lagostina erkende servicedienst nakijken.

- VEILIGHEID VOLGENS LAGOSTINA -

Uw Lagostina snelkookpan is voorzien van verschillende veiligheidsvoorzieningen, waarvan twee voor de overdruk:

Eerste beveiliging: het veiligheidsventiel (*F*) laat de druk los, waarna de stoom aan de bovenzijde van het deksel ontsnapt (*zie schema 14*).

Tweede beveiliging: het veiligheidsplalletje (*E*) komt naar boven, gaat over een inkeping en blijft in de hoge stand, waardoor de druk vermindert (*zie schema 15*).

Indien één van de veiligheidssystemen in werking treedt:

- Doe de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan volledig afkoelen.
- Indien het veiligheidsplalletje (*E*) in de hoge stand staat, druk dit dan in om de snelkookpan te kunnen openen.
- Open de snelkookpan.
- Controleer en reinig het overdrukventiel, de stoominlaat en het veiligheidsventiel.

Indien de tweede beveiliging inschakelt (het veiligheidsplalletje (*E*)), raden wij u aan uw snelkookpan te laten nakijken door een door Lagostina erkende servicedienst.

- GARANTIE -

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

- alle defecten betreffende de RVS pan.
- voortijdige beschadiging van het basismetaleel bij een in de gebruiksaanwijzing aanbevolen gebruik.

De andere onderdelen hebben een garantie van 1 jaar (onder voorbehoud van een bijzondere wetgeving in uw land) tegen alle fabrieksfouten.

De Lagostina garantie geldt voor alle onderdelen en arbeidskosten. Deze contractuele garantie geldt op vertoon van de kassabon of de rekening waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Deze garantie sluit uit:

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



Lagostina
1901