

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

- PENTOLA A PRESSIONE -



ISTRUZIONI E GARANZIA

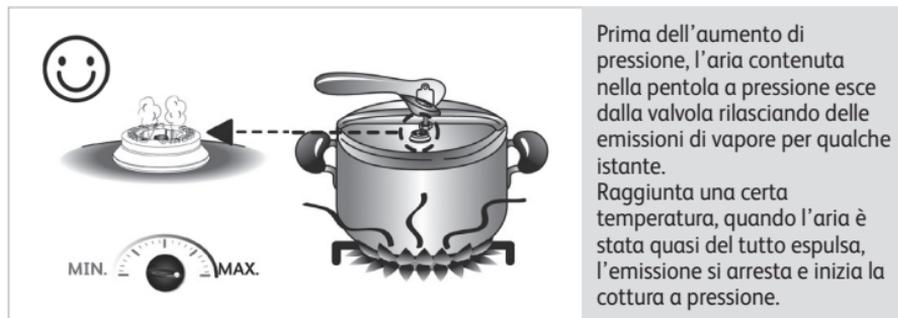
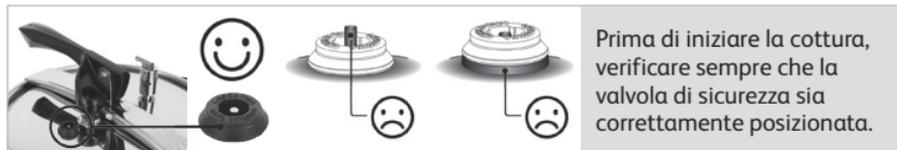
www.lagostina.it

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

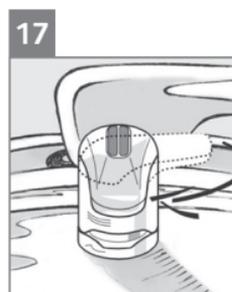
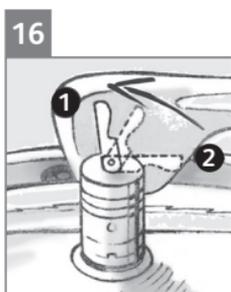
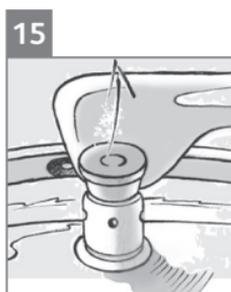
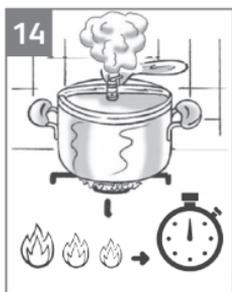
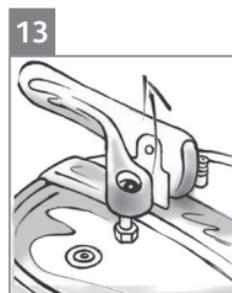
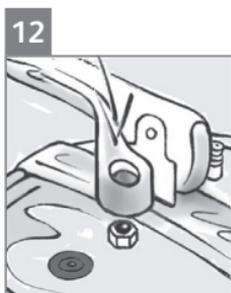
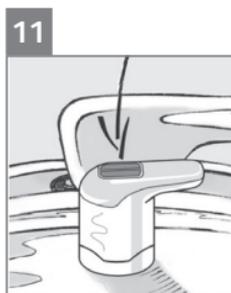
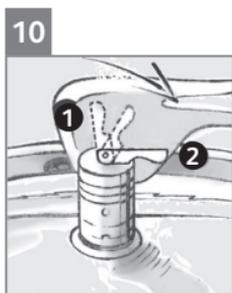
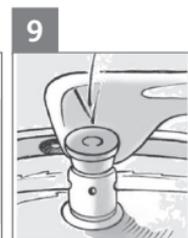
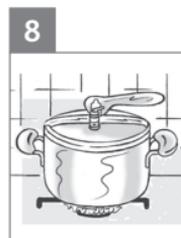
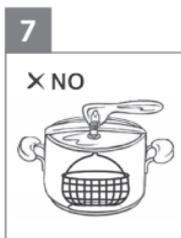
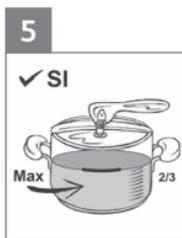
Per questo motivo abbiamo sviluppato la nuova valvola di sicurezza che dal 2013 è in dotazione su tutti i nostri modelli di pentole a pressione tradizionali.

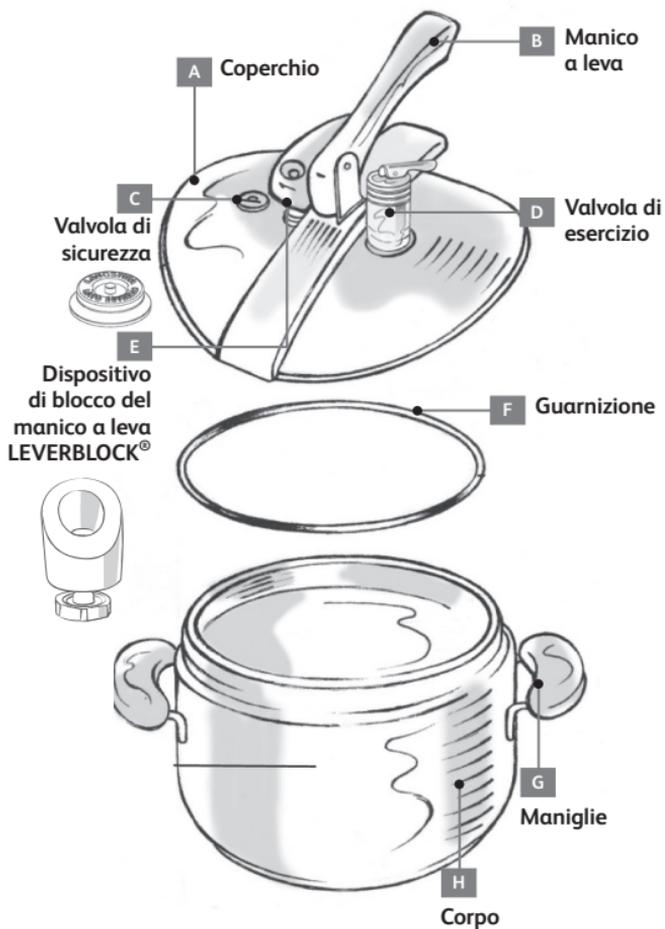
I VANTAGGI CHE OFFRE :

1. Un doppio sistema meccanico e indipendente di sicurezza
2. La possibilità di ripristinare da soli e con facilità la valvola in caso di attivazione del primo livello di sicurezza
3. Lo scarico del vapore che consente di far uscire l'aria all'inizio della cottura, limitando così l'ossidazione degli alimenti e assicurando al contempo una cottura più rapida.

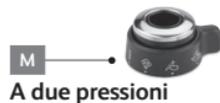


Per saperne di più su come effettuare una corretta manutenzione e sostituzione della valvola si rimanda alle istruzioni riportate di seguito.





Valvole di esercizio



LA COTTURA IN PENTOLA A PRESSIONE

I vantaggi della cottura a pressione riconosciuti sono la riduzione dei tempi di cottura e di conseguenza il risparmio di energia. Grazie alla riduzione dei tempi di cottura e alla scarsa presenza di ossigeno, le vitamine, nonché le proteine presenti negli alimenti crudi, risultano alterate solo in misura ridotta. Durante la cottura in pentola a pressione l'aria viene espulsa nella fase iniziale di aumento della temperatura e di formazione del vapore, fuoriuscendo ancor prima dell'inizio della cottura a temperatura di regime. Anche i sali minerali, che solitamente si disperdono nel liquido di cottura, beneficiano di questa tecnica che richiede poca acqua. La pentola a pressione è anche utile per quanto riguarda la cottura delle 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 diffondere sempre di più l'utilizzo della pentola a pressione, Lagostina propone una serie di accessori:

- il cestello perforato, indispensabile per cucinare ogni tipo di verdura, carne e pesce;
- il cestello in filo per le verdure a foglia o intere;
- la griglia per cuocere tranci di carne e pesce;
- lo scodello per realizzare flan, torte, omelette e salse.

Precauzioni importanti

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle esigenze essenziali di sicurezza della Direttiva n°2014/68/UE delle attrezzature a pressione. È importante che leggete tutte queste raccomandazioni:

- Come per ogni apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza se utilizzate la pentola a pressione in presenza di bambini.
- Non mettete la pentola a pressione in un forno riscaldato.
- Quando la pentola è in pressione spostatela con un minimo di cautela. Non toccate le superfici calde. Utilizzate i manici della pentola. Utilizzate delle presine se necessario.
- Non utilizzate mai il manico del coperchio per trasportare la pentola a pressione.
- Non utilizzate la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello a cui è destinata.
- Questa pentola a pressione cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare delle lesioni dovute a scottature.

Assicuratevi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente prima di metterla in funzione (vedere capitolo Apertura - Chiusura).

- Non aprite mai la pentola a pressione forzandola. Assicuratevi che la pressione interna sia scaricata.
- Non utilizzate mai la pentola a pressione senza liquidi perché la rovinereste gravemente.
- Utilizzate solo fonti di calore compatibili.
- Non riempite la pentola a pressione oltre i 2/3 della sua capacità. Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate o le composte... non riempite la pentola a pressione oltre la metà della sua capacità.
- Non utilizzate del sale grosso nella vostra pentola a pressione, aggiungete a fine cottura del sale fino.
- Le carni con una pelle superficiale che rischia di gonfiarsi sotto effetto della pressione (es. lingua di manzo) devono essere cucinate prima della cottura. A fine cottura, se la pelle della carne presenta un aspetto rigonfio, aspettate prima di tirarla fuori dalla pentola a pressione.
- In caso di cottura di alimenti densi (piselli secchi...), la pentola a pressione deve essere leggermente scossa prima dell'apertura per evitare che questi alimenti fuoriescano.
- Verificate prima di ogni utilizzo che le valvole e l'apertura di sfogo del vapore non siano ostruiti (vedere capitolo Manutenzione e pulizia).
- Non utilizzate la pentola per friggere sotto pressione con dell'olio.
- Non intervenite sul sistema di sicurezza se non per effettuare le operazioni descritte per la pulizia e la manutenzione.
- Cambiate la guarnizione della pentola ogni cinque anni. Questa operazione deve essere effettuata in un Centro Assistenza Autorizzato Lagostina.
- Utilizzate solo ricambi originali Lagostina corrispondenti al vostro modello. In particolare, utilizzate una pentola e un coperchio Lagostina.
- Non utilizzate la pentola a pressione per conservare degli alimenti acidi o salati prima e dopo la cottura.
- Non cucinate ricette a base di latte nella vostra pentola a pressione.
- I vapori d'alcool sono infiammabili. Controllate l'apparecchio quando viene usato per preparare ricette che prevedono l'utilizzo di alcolici.
- Assicuratevi che la valvola sia in posizione di decompressione prima di aprire la pentola a pressione.

Conservate questo manuale di istruzioni

Componenti della pentola a pressione

A : Coperchio

B : Manico a leva

C : Valvola di sicurezza

D : Valvola di esercizio

E : Dispositivo di blocco del manico
a leva: LEVERBLOCK®

F : Guarnizione

G : Maniglie

H : Corpo

I : Cestello*

J : Eco Dose*

Descrizione del prodotto

NATURA DEI MATERIALI UTILIZZATI

- **Corpo e coperchio** - acciaio inossidabile
- **Valvola di esercizio** - acciaio inossidabile, plastica, ottone rivestito
- **Valvola di sicurezza** - corpo valvola in silicone, inserto in acciaio inossidabile
- **Guarnizione** : NBR/silicone
- **Dispositivo LEVERBLOCK®*** - acciaio inossidabile, alluminio anodizzato
- **Coprimaniglie** - materiale termoindurente
- **Fondo** - acciaio inossidabile, alluminio

Capacità nominale (modelli disponibili): lt. 3,5/5/6/7/9/12

Pressione di esercizio:*

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

Valvole a 2 pressioni*

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

Posizione 2 → 70 kPa (0,70bar) 115 °C

FONTI DI CALORE COMPATIBILI*

- Le sorgenti delle fonti di calore che possono essere utilizzate sono indicate sul prodotto e sull'imballaggio.
- La pentola a pressione può essere utilizzata su tutte le fonti di calore compresa l'induzione*
- Il mese, l'anno ed il numero di fabbricazione riportato all'interno del coperchio garantiscono la tracciabilità del prodotto.
- Nel caso di utilizzo su piastra elettrica e induzione, impiegate una piastra di diametro pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.
- Nel caso di utilizzo su piastra in vetroceramica, assicuratevi che il fondo della pentola sia perfettamente pulito.
- Nel caso di utilizzo su gas, la fiamma non deve oltrepassare il diametro della pentola.
- Assicuratevi che la pentola a pressione sia posta al centro della fonte di calore usata.

Non fate scaldare la pentola quando è vuota, perché rischiereste di danneggiare l'utensile.

ACCESSORI LAGOSTINA

- Per la sostituzione dei pezzi o per effettuare delle riparazioni, affidatevi a un Centro Assistenza Autorizzato Lagostina.
- Utilizzate solo pezzi originali Lagostina corrispondenti al vostro modello.

* a seconda del modello

La sicurezza Lagostina

Questa pentola è dotata di dispositivi che garantiscono la massima sicurezza:

LEVERBLOCK®

Il dispositivo di blocco LEVERBLOCK®, oltre a segnalare la presenza di pressione all'interno della pentola, impedisce l'apertura del coperchio sino alla totale fuoriuscita del vapore.

VALVOLA DI SICUREZZA

Il dispositivo di sicurezza è costituito da due livelli di intervento meccanici e separati.

• Primo livello di intervento

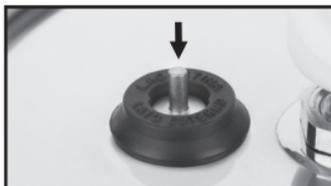
Quando la pressione nella pentola aumenta in modo anomalo, il dispositivo interno in acciaio si solleva fermandosi nella posizione alta nel corpo in silicone, lasciando fuoriuscire il vapore in eccesso (fig. 18).

Spegnere la fonte di calore, lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione. Aprire la pentola. Controllare ed eventualmente lavare sotto un forte getto d'acqua sia la parte fissa che la parte mobile della valvola d'esercizio, verificando che l'acqua esca dai fori. Pulire la valvola di sicurezza. Riposizionare a questo punto l'insero in acciaio spingendolo verso il basso (fig. 19) per ripristinare la posizione corretta (fig. 31).

Fig. 18



Fig. 19



• Secondo livello di intervento

Quando la pressione è oltre il primo livello la valvola si solleva dalla sua sede (fig. 20).

Fig. 20



Qualora si verificasse il secondo livello di intervento spegnere la fonte di calore, lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione. Non è consigliato cercare di riposizionare la valvola di sicurezza, tale operazione deve essere effettuata presso un Centro Assistenza Lagostina.

Istruzioni d'uso

Dopo aver tolto la pentola dall'imballaggio, assicuratevi dell'integrità della stessa. In caso di dubbio non utilizzate la pentola e rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro Assistenza Autorizzato. Gli elementi di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso ecc.), non devono essere lasciati alla portata dei bambini. Prima del primo utilizzo tutti i componenti che vengono a contatto con gli alimenti (comprese le valvole), devono essere lavati accuratamente. Rimuovete eventuali etichette dalla pentola.

COME APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE

Aprire la pentola alzando il manico a leva del coperchio, rovesciandolo come nella figura (fig. 1). Estraete il coperchio tenendolo leggermente inclinato (fig. 2).

COME CHIUDERE LA PENTOLA A PRESSIONE

Per chiudere la pentola introducete il coperchio con il manico in posizione di apertura, tenendolo leggermente inclinato (fig. 3). Appoggiare la traversa sul bordo quindi ruotate il manico a leva dalla posizione ❶ alla posizione ❷. (fig. 4)

PRECAUZIONI D'USO

Non utilizzate mai la pentola senza aggiungervi liquido, ciò la deteriorerebbe gravemente. Rispettate il livello massimo indicato dalla tacca (fig. 5). Il livello minimo (fig. 6) corrisponde a 25cl o un Eco Dose*.

Sciogliete il sale mescolando il liquido o gli altri ingredienti per evitare di intaccare l'acciaio.

Nel caso della preparazione di alimenti che aumentino di volume o producano schiuma durante la cottura, come il riso o i legumi secchi, non superate la metà della capacità di riempimento.

Prestare particolare attenzione nel caso della preparazione di cibi come composta di mele, orzo perlato, fiocchi d'avena o altri cereali, pasta, rabarbaro, piselli spezzati, mirtili poiché questi alimenti tendono a fare schiuma e scoppiettare e potrebbero otturare la valvola di esercizio. Gli alimenti non devono essere avvolti in tela, carta o involucri di plastica durante la cottura.

Prima di ogni utilizzo verificate che la valvola di esercizio non sia ostruita.

Uso dell' Eco Dose*

L'Eco Dose consente di utilizzare la giusta quantità d'acqua per ogni cottura.

 Cottura compresa tra: 1 → 7 mm	8 → 15 mm	1 Eco Dose = 250ml (25cl)
 Numero di Eco Dose: 		

Non superare la durata di 15 minuti con 2 Eco Dosi per non danneggiare l'apparecchio.

Con l'utilizzo di un numero maggiore di 2 Eco Dosi, una parte degli alimenti rimane immersa nell'acqua.

* a seconda del modello

Per iniziare la cottura, una volta chiuso il coperchio, appoggiate la pentola sulla fonte di calore in modo stabile, con la valvola di sicurezza rivolta verso la parete, (fig. 8) e chiudete la valvola di esercizio come mostrato nelle figure seguenti : (fig. 9 / 10 / 11) e come indicato sotto per ogni tipo di valvola.

VALVOLA CON POMOLO (fig. I)

Chiudete la valvola spingendo il pomolino verso il basso, con una leggera pressione. (fig. 9)

VALVOLA CON LEVETTA (fig. J)

Chiudete la valvola abbassando completamente la levetta in posizione orizzontale.

VALVOLA A ROTAZIONE (fig. K)

Mettere la valvola in posizione di cottura (fig. 11), con la leva posta parallelamente al manico a leva.

VALVOLA A MOLLA CONTROL (fig. L)

Posizionare la levetta dell'indicatore di posizione a linguetta fino alla posizione  - fig. 21

Fig. 21



VALVOLA A DUE PRESSIONI (fig. M)

Per cucinare gli alimenti delicati ed i legumi

• Posizionate la figura  sulla valvola allineata all'indicatore di posizione (A) - fig. 22

Fig. 22



Per cucinare le carni, il pesce e gli alimenti surgelati :

• Posizionate la figura  sulla valvola allineata all'indicatore di posizione (A) - fig. 22

Prima di iniziare la cottura verificate che il dispositivo di blocco del manico a leva LEVERBLOCK® sia abbassato. (fig. 12)

Iniziate la cottura a fuoco alto. Nella fase iniziale del riscaldamento, dal dispositivo di blocco del manico a leva LEVERBLOCK® e dalla valvola di sicurezza, fuoriescono aria e vapore. In questo modo si evita che l'ossigeno presente nell'aria danneggi le vitamine ed i sapori.

Quando la pentola è in pressione il LEVERBLOCK® si alza e si inserisce nell'apposita sede del manico a leva impedendo l'apertura accidentale del coperchio e segnalando la presenza di pressione nella pentola. (fig. 13)

In caso di dubbio, spegnete la fonte di calore e verificate che i condotti di uscita del vapore siano liberi, oppure chiedete un controllo presso un Centro Assistenza Lagostina. Quando dalla valvola di esercizio comincia ad uscire vapore accompagnato da un fischio riducete al minimo la fiamma fino a rendere il più possibile costante e "leggera" la fuoriuscita di vapore dalla valvola.

Il tempo di cottura indicato nelle ricette e nelle tabelle va conteggiato a partire da questo momento. (fig. 14)

Durante la cottura controllate la regolare fuoriuscita del vapore dalla valvola di esercizio mantenendo al minimo la fonte di calore; in questo modo risparmierete energia.

Lo scarico di vapore intermittente non indica comunque il malfunzionamento della valvola di esercizio; agite sulla regolazione del calore per stabilizzare la valvola il più possibile.

Considerate sempre che il vapore che esce dalle valvole è a temperatura elevata e a contatto con la pelle può procurare scottature.

Qualora si verificasse l'intervento della valvola di sicurezza, sospendete immediatamente la cottura ed eseguite le operazioni indicate nella parte «La sicurezza Lagostina» (pag.6) e «Manutenzione» (pag.11).

Per i modelli dotati di manicature metalliche utilizzate delle presine.

Scarico del vapore

Al termine del tempo di cottura spegnete la fonte di calore. Ricordate che nel caso di utilizzo di una piastra elettrica tradizionale o in vetroceramica, occorre spostare la pentola dalla fonte di calore per interrompere la cottura. Fate quindi scaricare totalmente il vapore aprendo la valvola di esercizio come mostrato nelle figure.

Durante la decompressione fare attenzione al getto di vapore verticale. Una volta fuoriuscito tutto il vapore, l'indicatore di pressione LEVERBLOCK® si abbassa ed è possibile aprire la pentola.

Non aprite mai la pentola se la valvola di esercizio non è in posizione di scarico vapore (decompressione) e controllate che il LEVERBLOCK® sia tornato nella posizione originale (abbassato). Non cercate mai di forzare l'apertura del coperchio se il LEVERBLOCK® è alzato.

VALVOLA CON POMOLO (fig. I)

Aprite la valvola sollevando la parte mobile verso l'alto fino all'arresto intermedio (fig. 15), senza estrarla dalla parte fissa, assicurandovi che la fuoriuscita di vapore sia continua. Al termine della fuoriuscita del vapore, fate oscillare la parte mobile della valvola per assicurarvi che la pentola sia totalmente scarica.

VALVOLA CON LEVETTA (fig. J)

Aprite la valvola alzando la levetta fino ad agganciarla nella posizione ① (valvola aperta) (fig. 16). Al termine della fuoriuscita del vapore, fate oscillare la parte mobile della valvola, con l'aiuto di una forchetta, per assicurarvi che la pentola sia totalmente scarica.

VALVOLA A ROTAZIONE (fig. K)

Ruotate la valvola di un quarto di giro per far fuoriuscire il vapore (fig. 17)

VALVOLA A MOLLA CONTROL (fig. L)

Spegnete la fonte di calore e ruotate la valvola di esercizio in modo graduale (sentirete un movimento a leggeri scatti che definiscono la progressione nello scarico del vapore e della pressione) fino alla posizione ☘

VALVOLA A DUE PRESSIONI (fig. M)

Spegnete la fonte di calore e ruotate la valvola di esercizio di un quarto di giro o fino alla posizione ☘ per fare uscire il vapore (fig. 23).

Fig. 23



Dopo lo scarico del vapore

Verificate che l'indicatore di presenza di pressione sia sceso (fig.12) in modo che la pentola a pressione non è più in pressione. Se per alcuni secondi dopo l'apertura fuoriesce vapore, non mettete la mano sopra.

Non aprite mai la vostra pentola forzandola per scaricare il vapore: potete mettere la vostra pentola sotto l'acqua calda prima e fredda poi per una decompressione rapida.

PULIZIA DELLA VALVOLA A MOLLA CONTROL (solo sul prodotto freddo):

Spingete la parte superiore mobile della valvola verso il basso e ruotatela fino ad allineare la levetta dell'indicatore di posizione con la scritta «RIMUOVERE» (fig. 24). Tirate la parte superiore della valvola verso l'alto (fig. 25). Sciacquate la parte superiore della valvola e assicuratevi che non sia ostruita. In caso di ostruzione pulirla con un cotton fioc o uno stuzzicadenti.

Per riposizionare la valvola, posizionate la parte superiore mobile della valvola sul caminetto di scarico vapore (fig. 25), allineando la levetta dell'indicatore di posizione con la scritta «RIMUOVERE» (fig. 24). Spingete verso il basso e ruotate per allineare la levetta con il simbolo dello scarico vapore.

Fig. 24



Fig. 25



PULIZIA DELLA VALVOLA A DUE PRESSIONI (solo sul prodotto freddo):

Posizionate la levetta della valvola sulla posizione di scarico del vapore (fig. 26), spingete l'anello metallico verso il basso e girate sulla posizione «REMOVE».

Tirate la parte superiore verso l'alto (fig. 27). Sciacquate la parte superiore della valvola e assicuratevi che non sia ostruita. In caso di ostruzione pulirla con un cotton fioc o uno stuzzicadenti.

Per riposizionare la valvola: posizionate la parte superiore mobile della valvola sul caminetto di scarico vapore, allineando la levetta dell'indicatore di posizione con la scritta «REMOVE». Spingete l'anello metallico verso il basso e girare la valvola sulla posizione di scarico del vapore.

Fig. 26



Fig. 27



È possibile continuare la cottura, anche dopo l'apertura del coperchio, ad esempio per addensare salse e sughi, rimettendo la pentola aperta sulla fonte di calore.

In caso di malfunzionamento della pentola, verificate:

- 1) La corretta chiusura del coperchio
- 2) L'integrità della valvola di sicurezza
- 3) Il posizionamento corretto della valvola di esercizio
- 4) Lo scorrimento del dispositivo di blocco LEVERBLOCK®
- 5) La tenuta della guarnizione

In caso di dubbio rivolgetevi ad un Centro Assistenza Autorizzato Lagostina.

Pulizia, conservazione

Al fine di mantenerla in perfette condizioni di esercizio, la pentola a pressione deve essere accuratamente tenuta pulita in tutte le sue parti. Lavate la pentola dopo ogni utilizzo: un contatto prolungato con alimenti salati o acidi potrebbe intaccare il metallo e dar luogo alla formazione di macchie o aloni all'interno della pentola. Questi possono essere rimossi utilizzando succo di limone o aceto diluito o con un normale detergente per l'acciaio inossidabile. Queste macchie, non riconducibili a difetti di fabbricazione, non alterano minimamente la qualità e la funzionalità dell'utensile.

Dopo ogni utilizzo estraete la parte mobile della valvola di esercizio tirandola verso l'alto (eccetto per la valvola a due pressioni dove dovete ruotare la parte mobile prima di tirarla) e controllate che tutti i fori, compresi quelli della parte fissa, siano liberi da incrostazioni e non siano ostruiti. Lavate sia la parte fissa che la parte mobile sotto un forte getto d'acqua verificando che l'acqua esca dai fori. Dopo il lavaggio rimontate la valvola sul coperchio facendola ruotare leggermente e assicuratevi che sia posizionata correttamente. Per il lavaggio del corpo della pentola utilizzate i normali detersivi per stoviglie in commercio. Non utilizzate prodotti abrasivi, candeggina o prodotti clorati. Non lavate mai il coperchio in lavastoviglie.

Manutenzione

SOSTITUZIONE DELLA VALVOLA DI SICUREZZA

Rimuovete dal coperchio la valvola di sicurezza da sostituire spingendola dall'esterno. (fig. 28). Per una migliore efficacia consigliamo sempre di verificare lo stato del bordo del foro rimuovendo (per esempio con della carta vetrata) eventuali piccole bave o impurità accumulate.

Procedete in seguito con l'inserimento della valvola dalla parte interna (fig. 29), in modo che la scritta Lagostina venga a trovarsi sul lato esterno del coperchio (fig. 31).



Fig. 28



Fig. 29

La valvola va posizionata assicurandosi che l'incavo della guarnizione sia completamente inserito nel foro del coperchio: spingete dal basso, aiutando la fuoriuscita dal foro con pressioni laterali (evitate di far ruotare la valvola). Solo a montaggio completato, ruotate la valvola su se stessa per facilitare la verifica del corretto posizionamento (fig. 30).



Fig. 30

Verificate che la valvola di sicurezza sia nella posizione della fig. 31, la dicitura "LATO ESTERNO" dovrà trovarsi all'esterno del coperchio.



Fig. 31

Quando sostituire la valvola di sicurezza

- Si consiglia di sostituire la valvola di sicurezza ogni tre (3) anni
- Nel caso si verifichi piu' di una volta l'intervento del primo livello (fig. 19)
- Dopo piu' di tre anni e/o se si sia verificato l'intervento del secondo livello (fig. 20)
- Qualora la struttura del corpo in silicone sia visibilmente deteriorata.

SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE DI GOMMA

Si consiglia la sostituzione della guarnizione di gomma alloggiata nel bordo superiore della pentola ogni cinque anni circa. Tale operazione deve essere effettuata presso un Centro Assistenza Autorizzato.

SOSTITUZIONE DEL LEVERBLOCK®

Si consiglia la sostituzione del dispositivo di blocco del manico a leva LEVERBLOCK® ogni 5 anni circa.

In caso di dubbi rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro Assistenza Autorizzato Lagostina. Per un corretto esercizio della pentola a pressione e per usufruire della garanzia Lagostina, utilizzate esclusivamente ricambi originali Lagostina in vendita presso il Vostro rivenditore o presso I Centri Assistenza Autorizzati.

Eventuali riparazioni o sostituzioni di componenti non in commercio devono essere eseguite dai Centri Assistenza Autorizzati.



Garanzia

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

- Ogni difetto legato alla struttura metallica,
- Ogni deterioramento prematuro del metallo di base, nell'ambito dell'utilizzo raccomandato dalle istruzioni per l'uso.

Sulle altre parti, la garanzia è secondo la legislazione specifica del vostro paese, contro ogni difetto o vizio di fabbricazione.

La garanzia Lagostina copre totalmente parti e manodopera. Questa garanzia contrattuale sarà riconosciuta su presentazione dello scontrino o della fattura che giustificano la data d'acquisto.

Questa garanzia esclude:

- I deterioramenti conseguenti a un utilizzo negligente come: urti, cadute, introduzione della pentola in forno, lavaggio in lavastoviglie...
- Le parti usurabili: guarnizione, manici, cestello, valvola di esercizio.

Solo i centri di Assistenza Autorizzati Lagostina sono abilitati a farvi beneficiare di questa garanzia.

Per qualsiasi problema, potete contattare il centro Assistenza Autorizzato Lagostina, rivolgervi al numero verde 800 014122, visitare il sito www.lagostina.it o inviare un'e-mail all'indirizzo: info.lagostina.it@groupeseb.com

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

SCARICA SUBITO L'APP



A TUTTO VAPORE®



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



www.lagostina.it - info.lagostina.it@groupeseb.com

CE
Sistema qualità
certificato ISO 9001