

Lagostina

OMEGNA - ITALIA

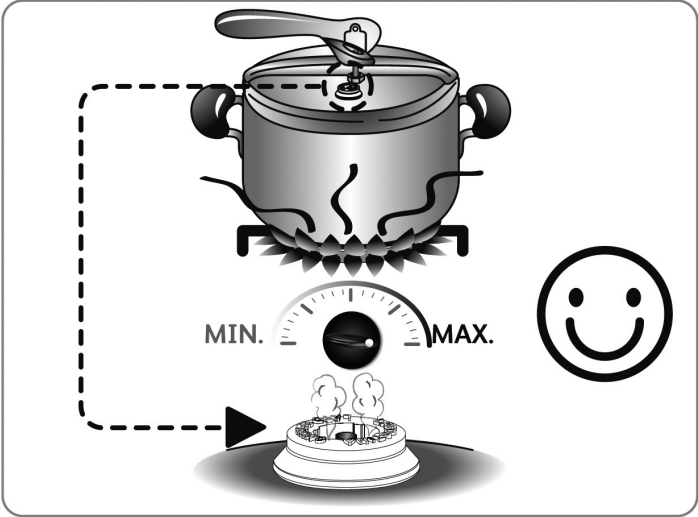
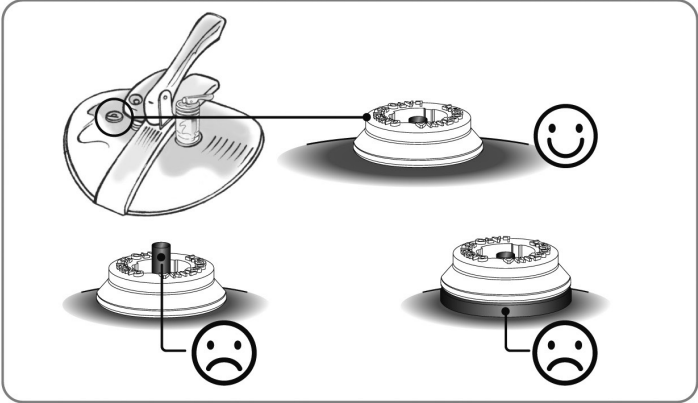
- PENTOLA A PRESSIONE -

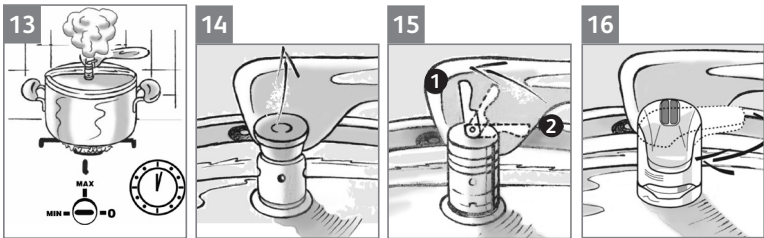
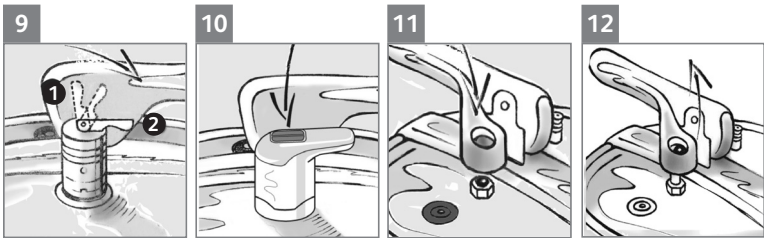
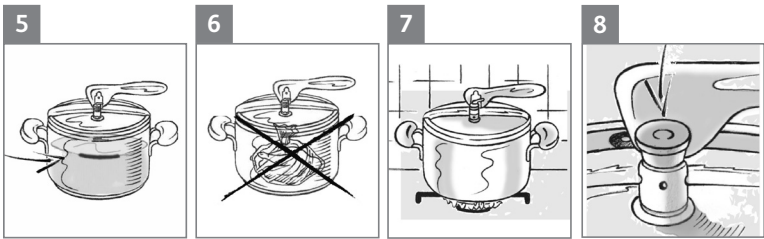
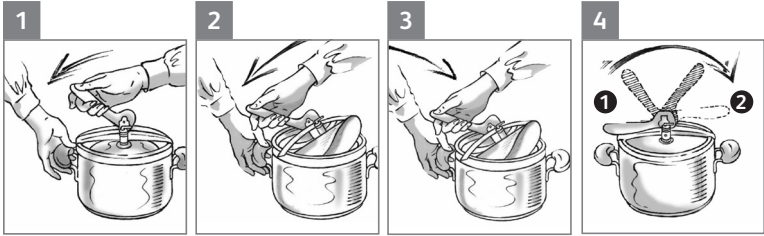


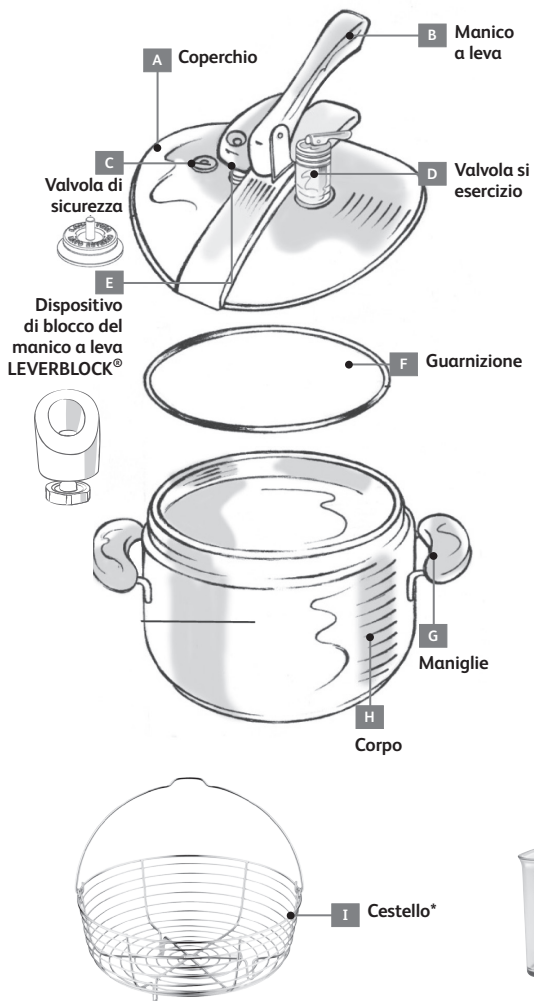
ISTRUZIONI E GARANZIA

www.lagostina.it

TO START







Valvole di esercizio



Con pomolo



Con levetta



A rotazione



A molla control



A due pressioni



J Eco dose*

LA COTTURA IN PENTOLA A PRESSIONE

La pentola a pressione è uno strumento ancora tutto da scoprire, da conoscere e da valorizzare, sia dal punto di vista delle tecniche e dei consigli nutrizionali, sia per la praticità d'uso. Il risparmio di tempo e, di conseguenza, di energia è il primo grande vantaggio da sempre riconosciuto alla cottura in pentola a pressione rispetto alle cotture tradizionali. In realtà la pentola a pressione offre molto di più. Grazie al breve tempo di cottura e alla scarsa presenza di ossigeno, sia le vitamine che le proteine presenti negli alimenti crudi si mantengono quasi inalterate. Nella cottura in pentola a pressione l'aria resta infatti a contatto con l'alimento solo per un breve periodo iniziale ed a temperature inferiori ai 100 °C, dato che, spinta dal vapore in formazione, fuoriesce prima che abbia inizio la cottura a temperatura elevata. Anche i sali minerali, che normalmente si disperdono nel liquido di cottura, hanno tutto da guadagnare con questa tecnica che richiede poca acqua. L'utilità della pentola a pressione non riguarda solo la cottura delle verdure e la conservazione del patrimonio minerale e vitaminico, ma anche la cottura delle carni. Non bisogna poi dimenticare l'estrema versatilità della pentola a pressione nella preparazione delle varie ricette grazie all'utilizzo degli accessori per la cottura a vapore: con il "Cuocivapore" si preparano verdure di ogni tipo, carni e pesci; il "Cestello" è raccomandato per verdure in foglia o intere; la "Griglia" si utilizza per la cottura di carni e pesci in trancio; lo "Scodello" invece consente di preparare primi piatti, sfornati, frittate, salse e dolci di ogni genere. Si può affermare quindi che con la pentola a pressione la cottura domestica diventa più razionale: gli alimenti conservano un gusto più intenso, mantenendo gli aromi che li rendono più appetitosi e digeribili.

Precauzioni importanti

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle esigenze essenziali di sicurezza della Direttiva n°97/23/CE delle attrezzature a pressione. È importante che legiate tutte queste raccomandazioni:

- Come per ogni apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza se utilizzate la pentola a pressione nelle vicinanze 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 fine.
- Per le carni che possiedono una pelle superficiale che rischia di gonfiarsi sotto l'effetto della pressione (es. lingua di bue...), bucate la carne 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 alimenti densi (piselli secchi, rabarbaro...), 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 sfiato del vapore non siano ostruiti (vedere capitolo Manutenzione e pulizia).
- Non utilizzate la pentola a pressione 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 nel 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. Sorvegliate l'apparecchio quando lo usate per le ricette a base di alcool.
- 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*

Valvole a 1 pressione*
Pressione di funzionamento: 55 kPa (8psi) 112°C
Pressione massima di sicurezza : 165 kPa (24 psi)

Valvole a 2 pressioni*
Pressione di funzionamento 1 : 40 kPa (6psi) 109°C
Pressione di funzionamento 2 : 70 kPa (10psi) 115°C
Pressione massima di sicurezza : 165 kPa (24 psi)

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 si utilizza 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.
- Su piastra elettrica e induzione, impiegate una piastra di diametro pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.
- Su piastra in vetroceramica, assicuratevi che il fondo della pentola sia perfettamente pulito.
- Su gas, la fiamma non deve oltrepassare il diametro della pentola.
- Su tutte le sorgenti di calore, badare che la pentola a pressione sia ben centrata.

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 al 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. 17).

Spegnere la fonte di calore, lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione. Aprire la pentola. Controllare ed eventualmente lavare la valvola di esercizio, sia la parte fissa che la parte mobile, sotto un forte getto d'acqua, verificando che esca dai fori. Pulire la valvola di sicurezza. Riposizionare a questo punto l'inserto in acciaio spingendolo verso il basso (fig. 18) per ripristinare la posizione corretta (fig. 32).

Fig. 17

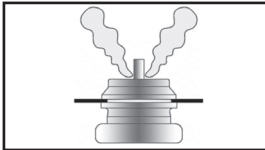
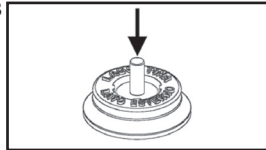


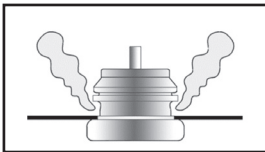
Fig. 18



• Secondo livello di intervento

Quando la pressione è oltre il primo livello la valvola si solleva dalla sua sede (fig. 19).

Fig. 19



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 il 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 al 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). Appoggiate la traversa sul bordo quindi ruotate il manico a leva dalla posizione ❶ alla posizione ❷. (fig. 4)

Precauzioni d'uso

Non riempite la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Rispettate il livello indicato dalla tacca. (fig. 5)

Nel caso di alimenti che aumentano di volume o producono schiuma durante la cottura, come il riso o i legumi secchi, non superate la metà della sua capacità. Non cucinate cibi quali composta di mele, orzo perlato, fiocchi d'avena o altri cereali, pasta, rabarbaro, piselli spezzati, mirtili, ecc. Questi alimenti tendono a fare schiuma e scoppiettare e potrebbero inturare la valvola di esercizio. Gli alimenti non devono essere avvolti in tela, carta o involucri di plastica durante la cottura. (fig. 6)

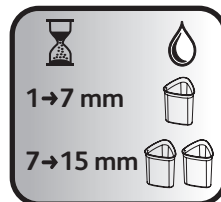
Non utilizzate mai la pentola senza aggiungervi liquido (almeno 25cl o un Eco dose, a seconda del modello) ciò la deteriorerebbe gravemente. Prima di ogni utilizzo verificate che la valvola di esercizio non sia ostruita. Sciogliete il sale mescolando il liquido o gli altri ingredienti per evitare di intaccare l'acciaio.

Questo apparecchio cuoce a pressione: un uso improprio potrebbe provocare scottature. Assicuratevi che la pentola sia ben chiusa e che sia posta sul piano di cottura in modo stabile. Le pentole con fondo in alluminio sono adatte per l'uso su GAS. Manipolare la pentola, con maniglie in metallo, utilizzando guanti o presine.

Utilizzazione dell' Eco dose*

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

- Per una cottura con cestello a vapore di durata compresa tra **1 e 7 minuti** versare **1 Eco dose** nella pentola
- Per una cottura con cestello a vapore di durata compresa tra **7 e 15 minuti** versare **2 Eco dosi** nella pentola **Non superare la durata di 15 minuti con 2 Eco dosi per non danneggiare l'apparecchio**
- Con un numero maggiore di 2 Eco dosi una parte degli alimenti rimane immerso nell'acqua.



1 Eco dose = 250ml (25cl)

* a seconda del modello

Cottura

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. 7) e chiudete la valvola di esercizio come mostrato nelle figure seguenti.

- Valvola con pomolo

Chiudete la valvola spingendo il pomolino verso il basso, con una leggera pressione. (fig. 8)

- Valvola con levetta

Chiudete la valvola abbassando completamente la levetta in posizione orizzontale. La levetta passerà dalla posizione ❶ (valvola aperta) alla posizione ❷ (valvola chiusa). (fig. 9)

- Valvola a rotazione

Mettere la valvola in posizione di cottura (fig. 10), con la leva posta parallelamente al manico a leva.

- Valvola a molla control


Posizionare la levetta dell'indicatore di posizione a linguetta fino alla posizione  - fig. 20

Fig. 20




- Valvola a due pressioni

Utilizzazione della valvola a due pressioni

- Posizionate la valvola di esercizio sul caminetto di scarico del vapore (fig. 24) fino ad allineare la scritta della valvola con l'indicatore di posizione REMOVE - fig. 25
- Spingete l'anello metallico verso il basso - fig. 25 - e ruotate fino alla posizione  - fig. 26

Per cucinare gli alimenti delicati ed i legumi

- Posizionate la figura  sulla valvola allineata all'indicatore di posizione (A) - fig. 25

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

- Posizionate la figura  sulla valvola allineata all'indicatore di posizione (A) - fig. 25

Fig. 24

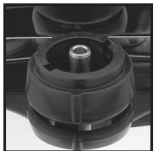


Fig. 25

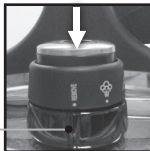


Fig. 26



Prima di iniziare la cottura verificate che il dispositivo di blocco del manico a leva LEVERBLOCK® sia abbassato. (fig. 11)

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. 12)

In caso di dubbio, spegnete la fonte di calore e verificate che i condotti di uscita del vapore siano liberi, oppure richiedete un controllo presso il 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. 13)

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 cattivo funzionamento della valvola di esercizio; agite sulla regolazione del calore per stabilizzare la valvola il più possibile.

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

Se si verificasse l'intervento della valvola di sicurezza, sospendete immediatamente la cottura ed eseguite le operazioni indicate nella parte «La sicurezza Lagostina» (pag.7) e «Manutenzione» (pag.12).

Scarico del vapore

Al termine del tempo di cottura spegnete la fonte di calore. Ricordate che se utilizzate 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.

- Valvola con pomolo

Aprire la valvola sollevando la parte mobile verso l'alto fino all'arresto intermedio, 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. (fig. 14)

- Valvola con levetta


Aprire la valvola alzando la levetta nella posizione ❶ (valvola aperta). (fig. 15)

- Valvola a rotazione

Girare la valvola di un quarto di giro per far fuoriuscire il vapore (fig. 16) 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.

- Valvola a molla control

Scarico del vapore:

- Spegnete la fonte di calore
- 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 
- Una volta fuoriuscito tutto il vapore, l'indicatore di pressione LEVERBLOCK® si abbassa ed è possibile aprire la pentola.

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. 21)
- Tirare la parte superiore della valvola di funzionamento verso l'alto
- Sciacquare la parte superiore della valvola di funzionamento e assicurarsi che non sia ostruita. In caso di ostruzione pulirla con un cotton fioc o uno stuzzicadenti.

Riposizionamento della valvola a molla control:

- Posizionate la parte superiore mobile della valvola di esercizio sul caminetto di scarico vapore (fig. 22), allineando la levetta dell'indicatore di posizione con la scritta "RIMUOVERE" (fig. 21)
- Spingete la valvola verso il basso e ruotate l'indicatore fino alla posizione ☼ (fig.23)

Fig. 21



Fig. 22



Fig. 23



- Valvola a due pressioni

Non aprite mai la vostra pentola forzandola per scaricare il vapore:

- Non passate la vostra pentola sotto l'acqua
- Spegnete la fonte di calore.
- Ruotate gradualmente la valvola di esercizio di un quarto di giro o fino alla posizione per fare uscire il vapore (fig. 27).

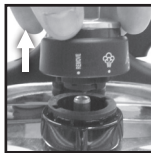
Per rimuovere la valvola di funzionamento (solo sul prodotto freddo)

- Spingete sulla valvola di funzionamento e allineate la scritta REMOVE all'indicatore di posizione (A) - fig.25
- Sollevate la valvola di funzionamento - fig.28

Fig. 27



Fig. 28



Al momento della decompressione, attenzione al getto di vapore.

- Verificate che l'indicatore di presenza di pressione sia sceso (fig. 11): la pentola a pressione non è più in pressione.

Se per alcuni secondi dopo l'apertura fuoriesce vapore, non passate la mano sopra.

Per i modelli dotati di manichette metalliche utilizzate delle presine.

- Adesso potete aprire la pentola a pressione.

Non aprire mai la pentola se la valvola di esercizio è chiusa prima di aprire la pentola controllate che il dispositivo di bloccaggio del manico a leva LEVERBLOCK® sia tornato nella posizione originale (abbassato). Non cercate mai di forzare l'apertura del coperchio se il LEVERBLOCK® è alzato.

Nel caso di alimenti densi, dopo aver scaricato il vapore e prima dell'apertura del coperchio, la pentola a pressione deve essere leggermente agitata per evitare che gli alimenti possano fuoriuscire. Per ottenere una "decompressione" rapida è possibile mettere la pentola sotto l'acqua fredda. Dopo la cottura di carni con la pelle (ad esempio lingua di bue), che rischiano di gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non schiacciate la carne sintanto che la pelle appare gonfia; rischiereste di scottarvi.

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

In caso di cattivo funzionamento 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 al Centro Assistenza Autorizzato Lagostina.

Pulizia, conservazione

Al fine di mantenerla in perfette condizioni di funzionamento, 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 (o come indicato nelle istruzioni di rimozione della vostra valvola specifica) 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 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. È possibile lavare il corpo della pentola in lavastoviglie. Per il coperchio non è consentito il lavaggio in lavastoviglie, ma solo il lavaggio a mano.

Manutenzione

Sostituzione della valvola di sicurezza

Procedura per la sostituzione

Rimuovere dal coperchio la valvola di sicurezza da sostituire spingendola dall'esterno. (fig. 29)

Assicurarsi che il foro del coperchio sia pulito e privo di residui, poi procedere con l'inserimento della valvola dalla parte interna (fig. 30), in modo che la scritta LAGOSTINA venga a trovarsi sul lato esterno del coperchio (fig. 32).

La valvola va posizionata assicurandosi che l'incavo della guarnizione sia completamente inserito nel foro del coperchio: spingere dal basso, aiutando la fuoriuscita dal foro con pressioni laterali.

Ruotare la valvola su se stessa per facilitare la verifica del corretto posizionamento (fig. 31). Verificare che la valvola di sicurezza sia nella posizione della fig. 32, la dicitura "LATO ESTERNO" dovrà trovarsi all'esterno del coperchio.

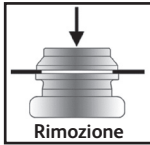


Fig. 29

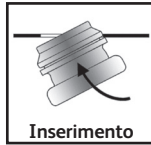


Fig. 30

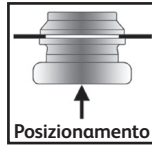


Fig. 31



Fig. 32

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. 17)
- Dopo piu' di tre anni e se si sia verificato l'intervento del secondo livello (fig. 19)
- 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 il 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 al Centro Assistenza Autorizzato Lagostina.

Per un corretto funzionamento della pentola a pressione e per usufruire della garanzia Lagostina, utilizzate esclusivamente ricambi originali Lagostina in vendita presso il Vostro rivenditore o presso il Centro Assistenza Autorizzato.

Eventuali riparazioni o sostituzioni di componenti non in commercio devono essere eseguite dal Centro Assistenza Autorizzato.

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 acquisita 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 funzionamento.

Solo il centro di Assistenza Autorizzato Lagostina é abilitato a farvi beneficiare di questa garanzia.

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

SCARICA SUBITO L'APP



A TUTTO VAPORE

Lagostina

OMEGNA - ITALIA

Lagostina S.p.A
Via IV Novembre, 45
28887 Omegna (Verbania) - Italia
Il n° verde 800-014122
www.lagostina.it - info.lagostina.it@grupeseb.com

Agence  Imagin - 300.000.0000.13 L126 ED04 12.14



**Sistema qualità
certificato ISO 9001**