Nombre: **Freidora 4 Litros con grifo Lacor**
Manufacturer: **Lacor**
Precio IVA no incluido: **110,00 €**

Freidora con grifo de renombre semi profesional, provísta de una cuba. Es apta para uso ocasional o de apoyo en hostelería. Esta freidora le permite freir todo tipo de alimentos, croquetas, patatas, pimientos, calamares, etc...

Características:

Potencia: 2500 W
Capacidad: 4 Litros
Peso: 3,50 Kg
Tamaño: 48x28x30 cm

FUNCIONAMIENTO:
Asegúrate de colocar la freidora sobre una superficie plana y nivelada y de que dispones alrededor del aparato de un espacio superior a los 30 cms por cada lado, en especial la parte frontal (zona usuario), esta debe ser amplia para evitar riesgos de accidentes y daños.
Antes de la primera puesta en marcha, extrae el cestillo y la cuba de aceite para su correcta limpieza, asegúrate de eliminar todos los restos de agua antes de incorporar el aceite. Para extraer la cuba de aceite, deberás extraer el cabezal calefactor. Una vez colocado el cabezal calefactor y la cuba de aceite en su ubicación, introduce el aceite hasta un punto intermedio entre los niveles "MIN" y "MAX" (apróximadamente unos 3.5 litros). No superes en ningún caso el nivel "MAX" ya que puede provocar graves quemaduras cuando el aceite hierva.
Si el cabezal calefactor no esta correctamente situado, el interruptor de seguridad no sera presionado, por lo que el aparato no funcionará. Conecta el enchufe a la toma de corriente apropiada y se encenderá la luz verde del cabezal calefactor. Ésta permanecera encendida mientras el aparato se encuentre conectado a la corriente eléctrica.
A continuación selecciona la temperatura de cocción, girando el mando en sentido horario. Se encenderá la luz roja del cabezal calefactor. Tras unos minutos de calentamiento, la luz roja se apagara por lo que en ese momento puedes introducir el cestillo con los elementos a freir. Extrema la precaución, ya que pueden producirse salpicaduras de aceite.
En caso de introducir una cantidad importante de alimentos, la temperatura del aceite descenderá, por lo que deberás esperar más tiempo. Para productos congelados prefritos, recomendamos realizarlos en pequeñas cantidades.
Tras finalizar el proceso, eleva el cestillo de forma que el exceso de aceite caiga en el interior de la cuba. La tapa únicamente debera ser empleada para cubrir la cuba de aceite cuando este esté frío. No utilices nunca la tapa con el aceite caliente o en calentamiento. Tras finalizar el uso, asegúrate de situar el mando en la posición OFF, la luz roja se apagará. La luz verde se apagará al desenchufae la freidora.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:
Antes de proceder a la limpieza, asegúrate de que el aparato se encuentra desenchufado y el aceite ha temperatura ambiente.
Si necesitas desplazar la freidora, levántala por las asas laterales, nunca por el cestillo o el cabezal calefactor.

Para la limpieza no emplees productos agresivos ó esponjas metálicas que puedan dañar las superficies inoxidables. Asegúrate de secar todos los elementos antes de volver a montarlos.
Extrae el cestillo para su limpieza, si lo deseas puedes extraer el mango para una limpieza más profunda. Extrae el cabezal calefactor pero recuerde queno puede ser sumergido en agua, límpialo tan solo con un paño húmedo y asegúrate de secarlo tras la limpieza.
Extrae la cuba de aceite con sumo cuidado, elimina el aceite antiguo y los restos que pudieran encontrarse en el fondo, limpia la cuba.
En caso de no usar la freidora eléctrica en un largo período, guárdala en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad