



Nombre: **Cocedor al vapor eléctrico LACOR**  
Manufacturer: **Lacor**  
Precio IVA no incluido: **45,00 €**

#### FUNCIONAMIENTO:

No mantengas el cocedor al vapor en funcionamiento más de 70 minutos. Tras cada uso permite que la unidad se enfríe antes de la siguiente puesta en marcha.

Añade agua en el contenedor interior sin exceder el nivel máximo. Vigila que dispones en todo momento de suficiente agua en el contenedor para evitar que el núcleo se sobrecaliente y se apague la vaporera. Nunca la emplees sin agua.

Coloca los alimentos en las bandejas de forma ordenada y uniforme, permitiendo la circulación del aire a través de los mismos. Evita poner en exceso alimentos en una sola bandeja, dejando el resto libre. Distribuye los alimentos entre todas las bandejas de manera uniforme.

Sitúa la tapa en la bandeja superior, ésta deberá permanecer colocada hasta el final del proceso. Gira el mando seleccionando el tiempo de cocción y cuando consideres que los productos han alcanzado el nivel de cocción deseado, apaga el cocedor.

Abre la tapa y extrae a continuación los alimentos con cuidado.

Se recomienda el uso de las 3 bandejas, independientemente que algunas de ellas permanezcan vacías. Emplea la bandeja inferior para los trozos más gruesos, carnes o pescados y los superiores para los alimentos más finos o delicados.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Asegúrate de colocar el cocedor al vapor en una superficie dura y seca, mantén un área libre alrededor del aparato.
- Algunas superficies interiores y exteriores se calientan al uso, evita su contacto. No permitas que los niños empleen el deshidratador.
- Evita utilizar el cocedor al vapor eléctrico con productos grasos, mantequillas, quesos, mermeladas o sandwiches ya que pueden gotear en el interior del cocedor al vapor con riesgo de quemarse, afectando al uso y olor que puede desprender.
- Antes de proceder a la limpieza del aparato, asegúrate de desenchufarlo.
- Para la limpieza no emplees productos clorados o lejías, pueden dañar permanentemente las superficies. Emplea un trapo o bayeta húmedos, luego asegúrate de secar correctamente todas las superficies del cocedor.
- Tras cada uso asegúrate de eliminar la cal adherida al núcleo calentador, no emplees lanas metálicas o productos clorados, utiliza vinagre, zumo de limón o productos anticál.

#### TÉRMINOS RELACIONADOS

[cocedor al vapor](#) - [cocedor eléctrico](#) - [horno vapor eléctrico](#) - [cocina al vapor](#) -

#### INFORMACIÓN SOBRE EL FABRICANTE:

**Lacor Menaje Profesional S.L.** es un fabricante de productos de menaje para hogar y hostelería. Desde su fundación en 1949 ha mantenido una política de innovación constante que le permite ofrecer hoy en día una amplia gama de productos desde menaje en acero inoxidable de diferentes tamaños y formas, hasta utensilios de cocina y de mesa, pasando por repostería y cafetería.

Tiene en la actualidad presencia comercial en los 5 continentes. Su sede principal se encuentra en Bergara (Gipuzkoa) y se trata de uno de los fabricantes de referencia para el sector de la hostelería dando respuesta a las necesidades más exigentes y aplicando sus avances en los productos dirigidos al hogar.