

Tekst 11

Manual de la freidora Ufesa

Funcionamiento

Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave el cestillo y la cubeta con agua caliente jabonosa, aclárelos y séquelos.

- 1 Coloque la freidora sobre una superficie horizontal y firme.
- 2 Para abrir la tapa, pulse el mando de apertura automática.
- 3 Extraiga el cestillo y llene de aceite la cubeta sin sobrepasar el nivel máximo.
- 4 Coloque el mando de regulación de la temperatura en la posición OFF y enchufe el aparato a la red. El piloto de control se iluminará.
- 5 Seleccione la temperatura adecuada al alimento que va a freír. El piloto del termostato se encenderá. Cuando se apague significa que el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada.
- 6 Abra la freidora. Coloque el cestillo en su posición de escurrido e introduzca los alimentos. Baje el cestillo y coloque la tapa.
- 7 Al finalizar la fritura, coloque el mando de regulación de la temperatura en la posición de OFF. Abra la tapa, coloque el cestillo en su posición de escurrido y saque los alimentos.
- 8 Desconecte el aparato de la red.

Recomendaciones

Se recomienda el uso de aceite en lugar de grasa en la utilización de este aparato. En caso de utilizar grasa sólida se deberán seguir las siguientes recomendaciones:

- 1 Antes de la primera fritura, funda a fuego lento las piezas de grasa en una cazuela para freír.



- 2 Vierta la grasa líquida en la freidora. Evite las salpicaduras.
- 3 Compruebe que la grasa líquida cubre el nivel mínimo. Conecte la freidora y proceda a la fritura.

Cuando la grasa se haya endurecido en la freidora, proceda de la siguiente forma:

- 1 Realice algunos agujeros en la grasa con un objeto punzante. Cuidado de no dañar el elemento calefactor.
- 2 Cierre la tapa de la freidora y seleccione una temperatura baja para que la grasa se reblandezca lentamente.
- 3 Cuando la grasa se haga líquida, podrá pasar a una temperatura más alta.

Consejos para la práctica diaria

- Los alimentos deben estar perfectamente secos antes de sumergirlos en aceite o grasa.
- Los alimentos que contengan mucho agua, como las patatas, es aconsejable freírlos en dos tiempos. Caliente el aceite a temperatura máxima e introduzca las patatas en él durante 5 minutos. Sáquelas, espere a que el aceite alcance de nuevo la temperatura máxima y vuelva a introducir las patatas para que terminen de dorarse.

Lees bij de volgende opgave eerst de vraag voordat je de bijbehorende tekst raadpleegt.

Tekst 11

- 1p **44** Wordt er in deze gebruiksaanwijzing beschreven hoe je het beste aardappelen kunt frituren?
Zo ja, schrijf de titel van het kopje op. Zo nee, schrijf op 'nee'.