

Tekst 8

EL ACEITE PARA LA FREIDORA

La vida útil del aceite o grasa dependerá del número y tipo de frituras. Las impurezas se depositan en la zona inferior de la cubeta "cool zone", situada bajo el elemento calefactor. De esta manera, las partículas no se requeman y el aceite o grasa permanece más tiempo en buenas condiciones. Se recomienda filtrar el aceite periódicamente para eliminar estas impurezas.

Guarde siempre la freidora con la tapa cerrada para evitar que el polvo u otros elementos deterioren el aceite o grasa. Sustituya el aceite cuando presente una coloración oscura, mal olor o mal sabor en los alimentos. No añada nunca grasa o aceite fresco al ya usado.

El aceite o grasa desechados no deben ser arrojados por el WC o el fregadero. Dépositelos en un recipiente cerrado y llévelos a un contenedor de basuras adecuado.

Tekst 8

- 1p 39 Wat moet je volgens deze gebruiksaanwijzing doen als de frituurolie donker kleurt?
- A de olie door een zeef doen
 - B de olie in de pan verversen
 - C het deksel gesloten houden tijdens het frituren
 - D niets, het kan geen kwaad
 - E ongebruikte olie toevoegen