Freidoras *de aire*

Conoce al electrodoméstico de moda que promete cocinar con el mínimo de grasa.

Tiempo de lectura: 10 minutos.

Con las freidoras de aire se consiguen alimentos con texturas crujientes, con un mínimo de grasa y que se consideran más saludables al no tener que sumergirlos en grandes cantidades de aceite. [1]

Beneficios

- Son fáciles de usar y limpiar.
- Tienen un tamaño adecuado para los espacios de la cocina.
- Se logra un menor consumo de grasa y colesterol en los alimentos.

FICHA TÉCNICA
Realización del estudio: del 27 de septiembre al 12 de noviembre del 2021.
Adquisición de muestras: del 5 de octubre al 5 de noviembre del 2021.
Marcas / Modelos analizados: 07 / 11.
Pruebas realizadas: 121.

NORMATIVIDAD
- **NOM-024-SCFI-2013** Información comercial para empaques, instructivos y garantías, de los productos electrónicos, eléctricos y electrodomésticos.
- **NOM-008-SCFI-2002** Sistema General de Unidades de Medida.
- **NOM-003-SCFI-2014** Productos eléctricos-Especificaciones de seguridad.
- **NMX-J-521/1-ANCE-2012** Aparatos electrodomésticos y similares - Seguridad Parte 1: Requisitos generales.
- **NMX-J-521/2-13-ANCE-2010** Aparatos electrodomésticos y similares - Seguridad Parte 2-13: Requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares.
- **Métodos internos de la Dirección General de Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.**

[1] https://es.novanthealth.org/noticias-de-salud/freidoras-de-aire-realmente-son-una-opcion-mas-saludable

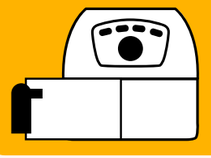
¿Cómo funcionan?

Contiene un calefactor (resistencia eléctrica) en la parte superior de la cavidad donde se coloca una bandeja con alimento.

Un flujo de aire se calienta al pasar por el calefactor lo que provoca que al interior de la freidora circule dicho aire.

Con este aire caliente el alimento se cocina. Si contienen un poco de aceite dicho alimento, además se fríe.

¿Cómo se utiliza?



Presentan una bandeja con un mango, o asa de sujeción, en la cual se coloca el alimento para insertarla después en la cavidad correspondiente.

Por medio de botones, perillas o un panel táctil se debe seleccionar el tiempo y la temperatura de cocción.

Durante el proceso de cocción se puede retirar la bandeja sujetándola por el asa para mover el alimento y volverla a insertar.

En la mayoría de las freidoras no será necesario encender de nuevo el aparato, ya que su operación se reinicia de manera automática.

Una vez que se terminó el tiempo de cocción, la mayoría de los modelos avisan mediante uno o varios tonos.

El alimento estará muy caliente, por lo que se recomienda usar unas pinzas para retirarlo.

CONOCE EL ESTUDIO

Se analizaron

11 modelos

7 marcas

Los modelos se dividieron en dos categorías acorde a su capacidad en volumen:

- Menor a 2 litros de capacidad.
- Mayor a 2, pero menor a 5 litros de capacidad.

LAS PRUEBAS

Información al consumidor

Se verificó que el empaque y la etiqueta indiquen el tipo de producto, marca, modelo y características de alimentación eléctrica. Que la garantía ofrecida esté en español e indique sus alcances y restricciones; que incluyan un instructivo o manual de uso en español que debe informarte sobre el modo apropiado de operación, así como los cuidados y precauciones necesarias.

Seguridad

Se analizaron los puntos de riesgo hacia el consumidor que pueden presentar las freidoras de aire en condiciones de uso normal. Para ello se aplicaron los métodos de prueba de seguridad del estándar NMX aplicable a este tipo de aparatos, incluida en la NOM. Los aspectos probados fueron:

- **Desviación del consumo eléctrico**: Se verificó que el consumo eléctrico declarado por cada aparato estuviera dentro de una tolerancia, para ello se consideró lo establecido en el inciso 10 de la norma general.
- **Calentamiento de partes accesibles a máxima potencia**: Se midió el calentamiento que se puede llegar a percibir en las partes accesibles de los aparatos para constatar que no fuera excesivo. Esto con base en lo establecido en el inciso 11 de la norma de seguridad particular y la general.
- **Protección al choque eléctrico**: Se evaluó que el aislamiento de los aparatos sea adecuado para evitar una posible descarga eléctrica hacia el usuario en caso de una falla eléctrica.
- **Estabilidad**: Como una medida de seguridad se determinó la estabilidad de las freidoras de aire en el caso de un golpe accidental que pudiera causar que se vuelquen o caigan.
- **Calibre del cordón de alimentación**: Se evaluó que la cantidad y grosor de los alambres de cobre de su cable (cordón de alimentación) fuera suficiente para soportar la corriente que demanda el aparato a máxima potencia.

Para todas las pruebas la carga de prueba empleada durante el funcionamiento de cada muestra consistió en el freído de papas tipo "a la francesa". Todos los modelos cumplen con los requisitos de seguridad aplicables.

Consumo de energía

Se midió el consumo de energía eléctrica que se requiere para preparar 500 g de papa fresca, cortadas a la francesa, durante 20 minutos de cocción, a la temperatura que el instructivo de cada freidora indica para este tipo de alimento.

Este dato es únicamente de carácter informativo, ya que el consumo de energía depende del uso que cada persona haga al momento de preparar sus alimentos, así como del tipo de alimento que desee preparar. Los datos aquí reportados son bajo condiciones controladas (como el tipo de alimento a preparar, la alimentación eléctrica controlada, el tiempo de cocción, entre otras).

Estabilidad de la temperatura

Se midió la temperatura en el interior del compartimiento para alimentos para verificar que esta fuera lo más homogénea en las distintas zonas internas.

Atributos

En las tablas de resultados encontrarás las características más sobresalientes de cada modelo analizado.

Uniformidad en la cocción

Una vez preparadas las papas a la francesa, se evaluaron para determinar la uniformidad –tanto a su interior (la cocción) como a su exterior (el dorado)– a través de un panel de consumidores. Se solicitó a los participantes que dieran su opinión sobre las papas hechas en cada uno de los modelos analizados. Se consideraron aspectos como el color externo del bastón de papa, la firmeza obtenida al término del ciclo de freído, si el bastón de papa se consideró crocante (crujiente) y si la cantidad de agua después de la cocción era mucha o poca.

Verificación del control de temperatura

Se verificó que los controles de temperatura hicieran los cambios requeridos para los distintos alimentos que indican y que se pudieran preparar de acuerdo con sus instructivos. Estas mediciones se realizaron en tres distintas posiciones del control: baja, media (una cuya temperatura fuera la mitad de su alcance máximo) y la correspondiente a la temperatura máxima.

FREIDORAS DE AIRE

Menor a 2 litros de capacidad

Cuadro Comparativo de Precios Promedio de Freidoras de Aire en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Cancún, Monterrey y Querétaro levantados del 22 al 26 de noviembre del 2021.

Proctor Silex / 35055

/ China / 1 año / 900 (Watts) / 1.5 (Litros)

$1,299

Evaluación General: MB

Consumo de energía (Watts-hora) 1		334.37
Seguridad		Cumple
Uniformidad en la cocción		MB
Estabilidad de la temperatura		B
Verificación del control de temperatura		MB
ATRIBUTOS	Modos de cocción	Solo uno
	Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	206 94
	Ciclo máximo de operación (min)	30

CONCLUSIONES

- Presenta indicadores LED, control por medio de perillas, canastilla con seguro.
- Las temperaturas marcadas en el aparato están en ºF y las que se señalan en el cuadro de atributos se indican en ºC para facilitar su interpretación.

Taurus / SUNSHINE (M97201100)

/ China / 2 años / 750 (Watts) / 1 (Litro)

$971

Evaluación General: B

Consumo de energía (Watts-hora) 1		192.31
Seguridad		Cumple
Uniformidad en la cocción		B
Estabilidad de la temperatura		B
Verificación del control de temperatura		MB
ATRIBUTOS	Modos de cocción	Solo uno
	Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	200 90
	Ciclo máximo de operación (min)	60

CONCLUSIONES

- Presenta indicadores LED, control por medio de perillas, incluye parrilla.
- Al sacar la canastilla no detiene su operación.

Simbología:

E Excelente · MB Muy Bueno · B Bueno

Precios:

$ Precio Promedio

Notas:

1. Consumo de energía en un ciclo de 20 minutos de operación para preparar 500 g de papas a la francesa.
2. Todos los modelos analizados presentan la información comercial completa de acuerdo a la NOM-024-SCFI-2013.
3. Todos los modelos analizados cumplen con las pruebas de seguridad de acuerdo a lo establecido en la NOM-003-SCFI-2014 en sus partes NMX-J-521/1-ANCE-2012 y NMX-J-521/2-13-ANCE-2010.
4. Todas las marcas cumplen con la información al consumidor.

FREIDORAS DE AIRE

Mayor a 2, pero menor a 5 litros de capacidad

Cuadro Comparativo de Precios Promedio de Freidoras de Aire en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Cancún, Monterrey y Querétaro levantados del 22 al 26 de noviembre del 2021.

T-FAL / EASY FRY & GRILL PRECISION (EY505850)

/ China / 1 año / 1450 (Watts) / 4.2 (Litros)

Evaluación General: E

Consumo de energía (Watts-hora) 1		476.27
Seguridad		Cumple
Uniformidad en la cocción		E
Estabilidad de la temperatura		MB
Verificación del control de temperatura		E
ATRIBUTOS	Modos de cocción	8
	Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	200 80
	Ciclo máximo de operación (min)	60

CONCLUSIONES

- Cuenta con doble modo de operación: freidora y parrilla. Incluye una parrilla.
- Control por medio de panel táctil.

T-FAL / QUICK FRY - FREIDORA SIN ACEITE (EY12058MX)

/ China / 1 año /1200 (Watts) / 3.5 (Litros)

Evaluación General: E

Consumo de energía (Watts-hora) 1		426.93
Seguridad		Cumple
Uniformidad en la cocción		E
Estabilidad de la temperatura		MB
Verificación del control de temperatura		MB
ATRIBUTOS	Modos de cocción	Solo uno
	Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	200 80
	Ciclo máximo de operación (min)	60

CONCLUSIONES

- Presenta indicadores LED, control por medio de perillas, canastilla con seguro, incluye parrilla.
- Temperaturas indicadas en °C y en °F.

Simbología:

E Excelente · MB Muy Bueno · B Bueno

Precios:

$ Precio Promedio

Notas:

1. Consumo de energía en un ciclo de 20 minutos de operación para preparar 500 g de papas a la francesa.
2. Todos los modelos analizados presentan la información comercial completa de acuerdo a la NOM-024-SCFI-2013.
3. Todos los modelos analizados cumplen con las pruebas de seguridad de acuerdo a lo establecido en la NOM-003-SCFI-2014 en sus partes NMX-J-521/1-ANCE-2012 y NMX-J-521/2-13-ANCE-2010.
4. Todas las marcas cumplen con la información al consumidor.

FREIDORAS DE AIRE

Mayor a 2, pero menor a 5 litros de capacidad

Cuadro Comparativo de Precios Promedio de Freidoras de Aire en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Cancún, Monterrey y Querétaro levantados del 22 al 26 de noviembre del 2021.

Taurus
/ HERMES (M97200600)

/ China / 2 años / 1250 (Watts) / 4 (Litros)

$1,503

Evaluación General	MB
Consumo de energía (Watts-hora) 1	418.76
Seguridad	Cumple
Uniformidad en la cocción	MB
Estabilidad de la temperatura	B
Verificación del control de temperatura	E
ATRIBUTOS: Modos de cocción	Solo uno
ATRIBUTOS: Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	200 / 140
ATRIBUTOS: Ciclo máximo de operación (min)	30

CONCLUSIONES

- Presenta indicadores LED, control por medio de perillas, canastilla con seguro.

Hamilton Beach
/ 35050

/ China / 1 año / 1400 (Watts) / 2.5 (Litros)

$1,795

Evaluación General	MB
Consumo de energía (Watts-hora) 1	466.90
Seguridad	Cumple
Uniformidad en la cocción	MB
Estabilidad de la temperatura	MB
Verificación del control de temperatura	B
ATRIBUTOS: Modos de cocción	6
ATRIBUTOS: Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	205 / 80
ATRIBUTOS: Ciclo máximo de operación (min)	60

CONCLUSIONES

- Presenta indicadores LED, control por medio de panel táctil (ubicado en la parte superior), canastilla con seguro, incluye parrilla.
- Temperaturas indicadas en °C y en °F.

Simbología:

E Excelente MB Muy Bueno B Bueno

Precios:

$ Precio Promedio

Notas:

1. Consumo de energía en un ciclo de 20 minutos de operación para preparar 500 g de papas a la francesa.
2. Todos los modelos analizados presentan la información comercial completa de acuerdo a la NOM-024-SCFI-2013.
3. Todos los modelos analizados cumplen con las pruebas de seguridad de acuerdo a lo establecido en la NOM-003-SCFI-2014 en sus partes NMX-J-521/1-ANCE-2012 y NMX-J-521/2-13-ANCE-2010.
4. Todas las marcas cumplen con la información al consumidor.

FREIDORAS DE AIRE

Mayor a 2, pero menor a 5 litros de capacidad

Cuadro Comparativo de Precios Promedio de Freidoras de Aire en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Cancún, Monterrey y Querétaro levantados del 22 al 26 de noviembre del 2021.

Holstein Housewares / HH-09202007B

/ China / 1 año / 1550 (Watts) / 4.5 (Litros)

Evaluación General: MB

Consumo de energía (Watts-hora) 1		552.67
Seguridad		Cumple
Uniformidad en la cocción		MB
Estabilidad de la temperatura		MB
Verificación del control de temperatura		B
ATRIBUTOS	Modos de cocción	7
	Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	200 80
	Ciclo máximo de operación (min)	30

CONCLUSIONES

- Incluye una parrilla, control por medio de panel táctil.

T-FAL / EASY FRY XL DIGITAL AIRFRYER (EY4018MX)

/ China / 1 año /1400 (Watts) / 4.2 (Litros)

Evaluación General: MB

Consumo de energía (Watts-hora) 1		576.9
Seguridad		Cumple
Uniformidad en la cocción		MB
Estabilidad de la temperatura		MB
Verificación del control de temperatura		B
ATRIBUTOS	Modos de cocción	8
	Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	200 80
	Ciclo máximo de operación (min)	60

CONCLUSIONES

- Incluye una parrilla, control por medio de panel táctil (ubicado en la parte superior).

Simbología:

E Excelente · MB Muy Bueno · B Bueno

Precios:

$ Precio Promedio

Notas:

1. Consumo de energía en un ciclo de 20 minutos de operación para preparar 500 g de papas a la francesa.
2. Todos los modelos analizados presentan la información comercial completa de acuerdo a la NOM-024-SCFI-2013.
3. Todos los modelos analizados cumplen con las pruebas de seguridad de acuerdo a lo establecido en la NOM-003-SCFI-2014 en sus partes NMX-J-521/1-ANCE-2012 y NMX-J-521/2-13-ANCE-2010.
4. Todas las marcas cumplen con la información al consumidor.

FREIDORAS DE AIRE

Mayor a 2, pero menor a 5 litros de capacidad

Cuadro Comparativo de Precios Promedio de Freidoras de Aire en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Cancún, Monterrey y Querétaro levantados del 22 al 26 de noviembre del 2021.

Oster
/ CKSTAF400

/ China / 1 año / 1500 (Watts) / 4 (Litros)

$2,218

Evaluación General MB

Consumo de energía (Watts-hora) 1		423.66
Seguridad		Cumple
Uniformidad en la cocción		B
Estabilidad de la temperatura		MB
Verificación del control de temperatura		E
ATRIBUTOS	**Modos de cocción**	7
	Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	200 80
	Ciclo máximo de operación (min)	60

CONCLUSIONES

- Presenta indicadores LED, control por medio de panel táctil, canastilla con seguro.

RCA
/ RC-106

/ China / 1 año / 1300 (Watts) / 3.6 (Litros)

$1,732

Evaluación General B

Consumo de energía (Watts-hora) 1		499.03
Seguridad		Cumple
Uniformidad en la cocción		B
Estabilidad de la temperatura		MB
Verificación del control de temperatura		MB
ATRIBUTOS	**Modos de cocción**	7
	Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	200 80
	Ciclo máximo de operación (min)	30

CONCLUSIONES

- Presenta indicadores LED, control por medio de panel táctil, canastilla con seguro. Al sacar la canastilla detiene su operación y es necesario reiniciar el ciclo de cocción.

Simbología:

E Excelente MB Muy Bueno B Bueno

Precios:

$ Precio Promedio

Notas:

1. Consumo de energía en un ciclo de 20 minutos de operación para preparar 500 g de papas a la francesa.
2. Todos los modelos analizados presentan la información comercial completa de acuerdo a la NOM-024-SCFI-2013.
3. Todos los modelos analizados cumplen con las pruebas de seguridad de acuerdo a lo establecido en la NOM-003-SCFI-2014 en sus partes NMX-J-521/1-ANCE-2012 y NMX-J-521/2-13-ANCE-2010.
4. Todas las marcas cumplen con la información al consumidor.

FREIDORAS DE AIRE

Mayor a 2, pero menor a 5 litros de capacidad

Cuadro Comparativo de Precios Promedio de Freidoras de Aire en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Cancún, Monterrey y Querétaro levantados del 22 al 26 de noviembre del 2021.

Holstein Housewares
/ HH-09202001B

/ China / 1 año / 1550 (Watts)/ 4.5 (Litros)

Evaluación General	B
Consumo de energía (Watts-hora) 1	579.92
Seguridad	Cumple
Uniformidad en la cocción	B
Estabilidad de la temperatura	B
Verificación del control de temperatura	B
ATRIBUTOS: Modos de cocción	Solo uno
ATRIBUTOS: Temperaturas declaradas máxima / mínima (°C)	200 80
ATRIBUTOS: Ciclo máximo de operación (min)	30

CONCLUSIONES

- Control por medio de perillas, Incluye una parrilla.

Simbología:

E Excelente MB Muy Bueno B Bueno

Precios:

$ Precio Promedio

Notas:

1. Consumo de energía en un ciclo de 20 minutos de operación para preparar 500 g de papas a la francesa.
2. Todos los modelos analizados presentan la información comercial completa de acuerdo a la NOM-024-SCFI-2013.
3. Todos los modelos analizados cumplen con las pruebas de seguridad de acuerdo a lo establecido en la NOM-003-SCFI-2014 en sus partes NMX-J-521/1-ANCE-2012 y NMX-J-521/2-13-ANCE-2010.
4. Todas las marcas cumplen con la información al consumidor.

CONCLUSIONES

NO OCUPAN MUCHO ESPACIO

En general, todos los modelos analizados tienen dimensiones compactas que te permitirán guardar tu freidora en la cocina sin que se vea mermado el espacio para guardar los demás aparatos electrodomésticos.

PRESENTAN RELOJ

Todas las freidoras analizadas presentan un reloj, analógico o digital, para los ciclos de cocción.

ES LA DE MENOR CAPACIDAD

Su compartimiento para alimentos es el de menor capacidad (1 litro), que alcanza para cocinar aproximadamente dos porciones de alimentos:

Taurus
/ SUNSHINE (M97201100)
/ China / 2 años / 750 (Watts)/ 1 (Litros)

NO RETOMAN LA COCCIÓN AUTOMÁTICAMENTE

Una característica a destacar en las freidoras analizadas es que puedes sacar la canastilla porta-alimentos mientras están funcionando para que puedas mover los alimentos y lograr un dorado más uniforme, retomando el tiempo del ciclo de cocción al reinsertarla de manera automática. Sin embargo, hay dos modelos que no presentan esta característica:

Taurus
/ SUNSHINE (M97201100)
/ China / 2 años / 750 (Watts)/ 1 (Litros)

RCA
/ RC-106
/ China / 1 año / 1300 (Watts)/ 3.6 (Litros)

No detiene su ciclo de preparación cuando sacas la canastilla porta-alimentos.

Al sacar la canastilla para mover los alimentos, detiene totalmente el ciclo de cocción, por lo que debes reiniciar manualmente el tiempo donde te quedaste.

RECOMENDACIONES

De Compra

ADQUIÉRELA EN EL COMERCIO FORMAL

Compra tu freidora de aire en lugares establecidos (tiendas departamentales, de autoservicio o en línea a través de la página oficial de la marca) para que tengas la seguridad de que tu compra estará respaldada por dicho establecimiento en caso de requerir una aclaración o garantía.

AL COMPRAR EN LÍNEA CHECA LAS CONDICIONES

Si compras en línea revisa muy bien las condiciones que se establecen en el portal de la tienda donde adquieras tu freidora para que, en caso de tener que recurrir a una garantía, tengas la información necesaria de cómo llevar a cabo este proceso. Siempre recuerda imprimir el recibo que llegará al correo electrónico que registraste al realizar tu compra.

CHECA EL VOLUMEN DE SU CANASTILLA

Revisa que el modelo que quieres tenga el volumen suficiente para la cantidad de alimento que quieres preparar.

CONSIDERA SU POTENCIA

A mayor potencia, menor será el tiempo para la cocción de tus alimentos.

REVISA SI UTILIZA ADITAMENTOS

Algunas marcas de freidoras tienen accesorios que se venden por separado. Checa en el instructivo si incluye este tipo de aditamentos, o bien, la forma de adquirirlos para que compres el indicado para tu aparato.

EVALÚA SI LA APROVECHARÁS

Encontrarás freidoras que tienen varias funciones, como hornear, tostar, asar o cocer. Piensa si las utilizarás todas, ya que entre más características ofrezcan el precio incrementará.

ALGUNOS TÉRMINOS CULINARIOS[2]:

Cocción[3]: Técnica de procesado de alimentos que consiste en calentar el producto, de forma que experimente cambios físicos, químicos o biológicos, incluso alteraciones en su aspecto, textura, composición química, sabor y valor nutritivo para hacerlo más digerible, apetecible, nutritivo y saludable, debido a la destrucción de agentes patógenos y de microorganismos.

La cocción se puede efectuar en medio acuoso (alimentos pasados por agua, cocidos al vapor o al baño María), ya sea hervir, pochar, cocer al vapor, escalfar, entre otros. También se puede cocer en medio graso, con aceites y grasas, como freír en sartén, sofreír, saltear, confitar y dorar. Por último se podría realizar cocción en medio aéreo, preparando los alimentos en ausencia de agua, de tal manera que la parte del agua intrínseca de los alimentos se evapora y su sabor se concentra. En este caso incluimos gratinados, asados al horno, a la parrilla, a la plancha, con cenizas o bajo tierra.

Asar: Someter a cocción, ya sea en horno, espetón o rosticero y parrilla, los alimentos. Por lo general carnes seleccionadas hasta obtener el punto de cocción deseado. Estos alimentos son expuestos al calor del fuego o brasas para que se cocinen lentamente. El calor se transmite gradualmente al alimento, que por lo general está suspendido sobre el fuego o cerca de las brasas. En esta técnica no se le agrega grasa a los alimentos, pues su cocción es en seco

Hornear: Técnica de cocción que consiste en someter un alimento a la acción del calor producido por un horno. Consiste en someter a un alimento a la acción del calor bajo un tiempo determinado pero sin mediación de ningún elemento líquido.

Freír: Este procedimiento de preparación de alimentos consiste en cocer algún alimento en abundante grasa. Lo que se fría debe flotar o nadar en el interior del aceite. El resultado a menudo es un producto crujiente, ya que los aceites pueden alcanzar temperaturas de cocción mayores que el agua.

Reacción de Maillard: Son una serie de reacciones químicas que ocurren durante el calentamiento de los alimentos y que generan que los productos tengan un color dorado. Este es el proceso que se requiere para lograr que obtengan una corteza crujiente.

[2] https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2020/12/8/conoce-las-diferencias-que-existen-entre-hornear-freir-asar-tus-alimentos-cual-es-la-mas-saludable-4732.html
[3] https://diccionariodegastronomia.com/

RECOMENDACIONES

De Uso

UBÍCALA EN UN LUGAR SEGURO

Colócala en una superficie plana y estable, de ser posible que sea un lugar alejado del paso de las personas y niños para evitar un golpe accidental que pudiera voltearla en pleno funcionamiento.

GUÍATE POR LAS SUGERENCIAS DEL FABRICANTE

La principal característica de las freidoras de aire es que no es necesario utilizar mucho aceite en la preparación de alimentos. Sin embargo, algunos recetarios para estos aparatos te sugieren agregar pequeñas cantidades de aceite para lograr ciertos acabados en tus alimentos. Visita los sitios de cada fabricante o de cocineros que las utilicen para conocer sus sugerencias.

REVUELVE EL ALIMENTO CUANDO SE ESTÉ COCIENDO

Para mejorar la cocción de los alimentos es recomendable que durante su cocción saques la canastilla cada cierto tiempo (por ejemplo, cada 5 minutos) y los revuelvas con cuidado, tanto para no sufrir una quemadura como para no rayar el recubrimiento antiadherente.

NO PERMITAS QUE LA USEN NIÑOS

No dejes que los niños hagan uso de ella, recuerda que es un aparato que alcanza temperaturas altas.

LÍMPIALA AL TERMINAR DE USARLA

Para hacerlo sigue las instrucciones que vienen en el instructivo. Evita utilizar sustancias abrasivas que pudieran dañar el material antiadherente del compartimento para alimentos. Siempre que la limpies hazlo con el aparato desconectado del tomacorriente (contacto eléctrico).

¿Cuánta energía consumen?

Estos aparatos tienen un consumo importante de energía eléctrica. Por ejemplo, para freír 500 g de papa cortadas en tiras (a una temperatura de 200ºC durante aproximadamente 20 minutos), tienen un consumo aproximado de 500 Wh (Watts-hora), lo cual considerando la tarifa de electricidad residencial más alta equivale a un costo cercano a los 50 centavos.

Si la usas de manera ocasional, no tendrá un impacto importante en el recibo bimestral de luz; sin embargo, si lo haces diario en dos o tres ocasiones, tu recibo podría incrementarse entre $30 y $50 aproximadamente.

PLANEA CÓMO USARLA

Planifica bien cómo y cuándo usarla así como los alimentos que prepararás en ella para que aproveches el gasto de electricidad que representa.

Sustentabilidad

Te invitamos a que verifiques en tu localidad dónde puedes disponer tus electrodomésticos de forma segura para evitar la contaminación de tu entorno. Cuando tu freidora deje de funcionar llévala a las ferias de reciclado organizadas por las autoridades locales, por los servicios de limpia o a instituciones educativas que organizan campañas de recolección de aparatos electrónicos y eléctricos para evitar su mala disposición, como en el caso de la Ciudad de México.