

Freidoras eléctricas

La más barata, una de las mejores

Garrantzi txikiko segurtasun-akatsak aurkitu ziren
aztertutako zortzi frijigailuetatik bitan

Se han analizado ocho freidoras eléctricas con precios entre los 50,42 euros (8.390 pesetas) de Philips HD-6110) y los 107,58 euros (17.900 pesetas) de Tefal Visualis 100 y que tienen una capacidad de hasta 4 litros de aceite, que se calienta mediante resistencias eléctricas controladas por un termostato que selecciona la temperatura a la que se freirá el alimento.

La más barata (Philips) y más cara (Tefal) son las de mejor calidad, entendiendo por tal el compendio de sus características técnicas, su seguridad de funcionamiento y los resultados de uso en las pruebas de laboratorio. Philips HD-6110 es la mejor relación calidad-precio. La calidad de las ocho es al menos aceptable, si bien Taurus Star-3 y Ufesa FR-1230 no cumplen la norma de seguridad, debido a deficiencias poco importantes.

Tefal y Philips, destacaron por su aptitud a la función, o conjunto de estos apartados: ergonomía, uso y manejo, mantenimiento y limpieza, aspecto y acabado, protección de mandos, manual de uso, rapidez de calentamiento y enfriamiento, precisión del termostato, calidad de fritura y consumo eléctrico. Las más ergonómicas: Fagor F-5220, Taurus Prof-3 y Ufesa FR-1230, por sencillas de manejar, por incorporar tres asas de plástico (dos para el transporte y una para la tapa) y por su tamaño. En consumo eléctrico, las más austeras: Philips y Fagor, y Ufesa FR-1515.

Fáciles de usar. Tefal fue la mejor en limpieza, con superficies exteriores lisas y sin apenas resaltes; y su resistencia de calentamiento no permanece en contacto con el aceite (no se ensucia), la cubeta del aceite es extraíble y su filtro anti-olores es de fácil sustitución. Philips también fue bien calificada, aunque la cubeta enclavada en la freidora dificulta su limpieza. La extracción de los filtros anti-grasa de Solac 653 y Ufesa FR-1515 es poco sencilla. En acabado, la mejor fue Tefal: recogeable, tapa con filtro anti-olores, goma en el perímetro de la tapa (cierra más hermético) y una sólida construcción exterior de plástico, e incorpora ventanilla transparente para ver la fritura, que al carecer de mecanismo anti-condensación ve reducida su utilidad. Las más esta-

bles (cuatro patas con goma antideslizante) son Fagor, Taurus Prof-3, Tefal y Ufesa FR-1230.

Manejar los mandos. En el mercado de los mandos destacaron Philips HD-6110, Solac 653 y Ufesa FR-1230 que, incluso, indican sobre



ANÁLISIS COMPARATIVO DE FREIDORAS

	PHILIPS	TEFAL	FAGOR	UFESA	SOLAC	TAURUS	TAURUS	UFESA
MARCA	PHILIPS	TEFAL	FAGOR	UFESA	SOLAC	TAURUS	TAURUS	UFESA
Modelo	HD-6110	VISUALIS 1000	F-5220	FR-1515	653	PROF-3	STAR-3	FR-1230
Precio (euros/ptas)	50.42 / 8.390	107.58/17.900	60.04 / 9.990	66.05 / 10.990	66.05 / 10.990	78.07 / 12.990	54.04 / 8.992	93.16 / 15.500
Información al consumidor	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
- Etiquetado y marcado	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
- Instrucciones de uso y mantenimiento	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
- Garantía	Correcto	Incorrecto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
Seguridad	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Incorrecto	Incorrecto
Características técnicas/Prestaciones								
- Potencia medida (W)	1858	1891	2021	2185	2070	1969	1866	1868
- Peso (kg)	2	4.5	2.7	3.5	3.3	3.2	3.6	3.4
- Capacidad cubeta aceite: (máx / mín) (L)	2.2 / 1.7	2.3 / 2	2.9 / 1.8	2.9 / 2	2.4 / 1.8	3.4 / 2.3	2.9 / 2	2.7 / 2.5
- Filtros: anti-olores / anti-grasa	No / Sí	Sí / Sí	No / No	No / Sí	No / Sí	No / No	No / No	No / No
- Control Temperatura: rango/posiciones	150-190/5	150-190/6	160-190/4	160-190/4	140-190/6	150-190/3	150-190/3	160-190/4
Aptitud al uso								
- Ergonomía	Bien	Bien	Muy Bien	Bien	Normal	Muy Bien	Normal	Muy Bien
- Uso y manejo	Bien	Bien	Bien	Bien	Bien	Bien	Bien	Bien
- Mantenimiento y limpieza	Bien	Muy Bien	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal
- Aspecto exterior y acabado	Bien	Bien	Normal	Bien	Bien	Normal	Bien	Normal
- Protección de mandos	Bien	Bien	Bien	Normal	Normal	Normal	Muy Bien	Bien
- Manual de uso	Bien	Bien	Bien	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal
- Rapidez: calentamiento /enfriamiento	Normal/Normal	Normal/Bien	Bien/Normal	Bien/Bien	Normal/Normal	Normal/Normal	Normal/Bien	Normal/Normal
- Precisión termostato: Temperatura mín. / máx.	Mal/Muy Bien	Muy Bien/Muy Bien	Normal/Mal	Muy Bien/Normal	Bien/Normal	Normal/Muy Bien	Bien/Normal	Muy Bien/Muy Bien
- Fritura	Bien	Bien	Normal	Bien	Mal	Normal	Bien	Bien
- Consumo eléctrico	Bien	Normal	Bien	Bien	Normal	Normal	Normal	Normal
Valoración global	Muy Bien	Muy Bien	Bien	Bien	Aceptable	Aceptable	Aceptable	Aceptable

la freidora una relación de alimentos con su temperatura y tiempos de fritura. En protección de los mandos, la mejor fue Taurus Star-3. En Solac 653, Taurus Prof-3 y Ufesa FR-1515, los mandos ofrecen una menor resistencia al movimiento y carecen de relieves para su protección.

Las más rápidas en alcanzar su máximo calentamiento fueron Fagor y Ufesa FR-1515, mientras que Taurus Star-3, Tefal y Ufesa FR-1515 fueron las más rápidas a la hora de enfriarse. En vaciado del aceite, la mejor fue Tefal, porque la resistencia está fuera de la cubeta y ésta puede desacoplarse para limpiarla y extraer el aceite. En Philips hay que volcar la freidora para deshacerse del aceite usado.

Conviene que el mango del cestillo de fritura sea desmontable y esté protegido. En Fagor, Solac, Taurus Prof-3, Ufesa FR-1230 y Ufesa FR-1515,

es desmontable, mientras que en las otras el mango es fijo, si bien el agarre era de plástico. En Philips y Tefal el mango es abatible, lo que disminuye el riesgo de accidentes. Tefal cuenta con filtro anti-olores que funciona también como filtro anti-grasa. Philips, Solac y Ufesa FR-1230 incorporan sólo el filtro anti-grasa, mientras que las otras tres carecen de filtros.

Hay diferencias de hasta un 40% en el consumo eléctrico de unas freidoras y otras

Casi todas frien aceptablemente.

Se frieron 500 gramos de patatas congeladas precocinadas durante seis minutos. En textura, la mejor fue Philips, cuyas patatas se mostraban bien hechas y apenas se apreciaba la grasa, mientras que la peor fue Solac (muy fritas por fuera, interiormente secas y sin grasa). En uniformidad, fueron bien valoradas excepto Solac, ya que la mayoría de sus patatas se quemaron. En el dorado, los mejores fueron Philips y Taurus Star-3, y las peores, Solac 653 (por exceso), y Fagor F-5220 (por defecto). Resumen: cinco frieron bien en la prueba, Fagor y Taurus Prof-3 aceptablemente y sólo Solac mal.

Diferencias en el consumo. Las más austeras en el gasto energético fueron Fagor, Philips y Ufesa FR-1515 (unos 0,5 kilovatios-hora). Las menos económicas en el consumo eléctrico fueron las dos de Taurus,

Segurtasuna hobe daiteke lau laginetatik batean. Frijigailu gehienak seguruak dira, baina Philips eta Taurus Star-3 markako kanpoko aldean, eta Tefal markako kristalezko leihatila gehiegi berotu ziren, nahiz eta horretarako araudirik ez egon. Hala ere, ez dira bete bi arau: Taurus Star-3 markan olioaren tenperaturak onartutako gehieneko zenbatekoa (225 °C) bi gradutan gainditu zuen, eta Ufesa FR-1230 markan plastikozko heldulekuak gehiegi berotu ziren.

CONSUMERek enbalajeetan eta aparatuetan adierazitakoen artean nahasmenak aurkitu zituen. Tefal-en janari batzuentzat aholkatutako frijitzeko tenperatura eta denbora ez datoz bat enbalajeetan eta ekipoen. Taurus Star-3 markan enbalajeetan koipearen kontrako iragazkia duela adierazten da, baina laginak ez dauka iragazki hori. Ufesa FR-1230 kaxan ez da agertzen frijigailuak duen saskitxoaren heldulekuko babesa. Kontsumitzailea egoki informatzen da, xehetasun txikiak alde batera utziz, baina Tefal-en berme-ziurtagiriak ez du eroslearen datuak ipintzeko lekurik.

con un consumo de poco menos de 0,7 kw-h. Fagor, Taurus Prof-3, y las dos Ufesa tienen una potencia real mayor de la indicada en sus etiquetas, aunque ninguna superó la tolerancia permitida. Al contrario, Philips, Solac, Taurus Star-3 y Tefal la tenían algo menor de lo declarado.

En cuanto a la cantidad de aceite que necesitan para su función, en Philips, Tefal y Solac el nivel máximo se alcanzaba con entre 2,2 y 2,4 litros de aceite, mientras que en Ufesa FR-1230, Fagor, Taurus Star-3 y Ufesa FR-1515 este nivel se situaba entre 2,7 y 2,9 litros. La que necesitaba más aceite era Taurus Prof-3 (3,4 litros). Philips, Fagor, Solac, Taurus Star-3, Tefal, Ufesa FR-1515 son las que operan con un nivel mínimo inferior de aceite. La desviación entre las capacidades de aceite indicadas y las reales son importantes en algunos casos: Philips necesita un 10% más del que indica y Taurus Prof-3 un 24% más. Y sólo Philips y Ufesa FR-1230 indican en sus manuales el mé-

todo apropiado para deshacerse del aceite ya usado.

Termostatos, tamaño, peso...

La mayoría de los termostatos indican un rango de temperaturas de trabajo de entre 150°C y 190°C. Un control adecuado de la temperatura es crítico: se desaconseja freír por debajo de 150 °C, ya que los alimentos absorberían demasiado aceite, y por encima de 225 °C porque puede resultar peligroso al existir riesgo de inflamación.

Los termostatos más fiables en su temperatura máxima son los de Philips, Taurus Prof-3, Tefal y Ufesa FR-1230. En la mínima, Tefal y las dos de Ufesa fueron las mejores. Y las mayores discrepancias entre lo que indica el termostato y la temperatura real del aceite se registraron en Fagor en la temperatura máxima, y en Philips en la mínima, con desviaciones de entre el 15 % y el 20%.

Todos los modelos están provistos de paredes exteriores separadas de la

UNA POR UNA, OCHO FREDIORAS



50,42 euros, 8.390 ptas. La más barata y mejor relación calidad-precio.
Calidad global: Muy bien. Sólida y ergonómica, y la más ligera (2 kilos). Filtro anti-grasa, tapa desmontable, asas de plástico y termostato de 5 posiciones. La única cubeta no extraíble. El menor consumo eléctrico. Muy bien en ergonomía, acabado, mantenimiento, protección de mandos, precisión de termostato en temperaturas altas y calidad de fritura. Poca precisión de termostato en temperaturas mínimas.

107,58 euros, 17.900 ptas. La más cara.
Calidad global: Muy Bien. Certificado de garantía incorrecto. Bastante sólida y ergonómica. La más pesada (4,5 kilos). Filtro anti-olores y antigrasa y termostato con 6 posiciones. Tapa desmontable con mirilla (sin sistema anti-condensación) y asas de plástico. Junto con Philips, la mejor, especialmente en mantenimiento y limpieza, y en precisión del termostato.

60,04 euros, 9.990 ptas.
Calidad global: Bien. Muy ergonómica, sólida y ligera (2,7 kilos). Tapa desmontable y asas de plástico, interruptor de encendido, y termostato con cuatro posiciones. Sin filtros. Manual de uso completo. Una de las más rápidas en calentar, con desviación del termostato (entre un 15% y un 20%) en temperaturas altas. Bajo consumo eléctrico.

66,05 euros, 10.990 ptas.
Calidad global: Bien. Tres años de garantía (el segundo y tercero, sólo para componentes). Ergonómica y bastante sólida. Filtro anti-grasa, tapa desmontable y asas de plástico, termostato de 4 posiciones e interruptor y piloto de encendido. Destaca la rapidez de calentamiento y enfriamiento, y la precisión del termostato a temperatura mínima.

66,05 euros, 10.990 ptas.
Calidad global: Aceptable. Tres años de garantía (el segundo y tercero, sólo para componentes). Bastante sólida pero poco ergonómica: no tiene asas. Filtro anti-grasa, tapa desmontable y termostato con 6 posiciones si bien la temperatura mínima es demasiado baja: 140°C. Bien en aspecto y acabado. La única que suspende en la calidad de fritura.



Cinco freidoras superaron bien la prueba de calidad de fritura, otras dos aprobaron y una suspendió

cubeta de aceite mediante aire para evitar quemaduras (sistema "paredes frías"). No hubo diferencias en el calentamiento sufrido por las que tienen paredes de plástico y las que las tienen metálicas. En las ocho freidoras, las únicas resistencias fijas al aparato (por lo tanto, más difíciles de limpiar) fueron las de Philips y Tefal.

Y las que más espacio ocupan son Fagor F-5220 (57 centímetros), Ufesa FR-1230 y Taurus Prof-3 (53 y 54 cm, respectivamente). Las más pequeñas son Solac (38 cm) y Taurus Star-3 (39 cm). En cuanto al peso, la más ligera es la Philips HD 6110 (2 kilos), mientras que la más pesada fue Tefal (4, 5 kilos), una diferencia más que ostensible.

Más información sobre este análisis, con un especial "Cómo freír los alimentos" en Internet, en www.revista.consumer.es

En Síntesis

- Se han analizado ocho freidoras eléctricas, con precios entre los 50,42 euros de Philips HD-6110 y los 107,58 euros de la Tefal Visialis 1000.

- La información al consumidor es correcta. Pero el certificado de garantía de Tefal no tiene espacio para los datos del comprador.

- Dos incumplen la norma de seguridad: en Taurus Star-3 el aceite alcanza una temperatura ligeramente superior al máximo y en Ufesa FR-1230 sus asas se calientan por encima de lo admitido.

- Tefal tiene un filtro anti-olores que funciona también como anti-grasa. Philips, Solac y Ufesa FR-1515 tienen sólo filtro antigrasa, y las demás no aportan estos filtros.

- Algunas consumen un 40% más electricidad que otras. Las más austeras son Philips, Fagor y Ufesa FR-1515.

- La facilidad de uso es satisfactoria en todas. Los termostatos más precisos fueron los de Tefal Visialis 1000 y Ufesa FR-1230.

- Cinco frien bien, dos (Fagor y Taurus Prof-3) aceptablemente y sólo una (Solac), mal.

- La mejor relación calidad/precio es Philips HD-6110, la más barata, que obtiene junto con Tefal Visialis 1000 el único "muy bien" global del análisis.

ELECTRICAS

TAURUS PROF-3

TAURUS STAR-3

UFESA FR-1230



78,07 euros, 12.990 ptas.

Calidad global: Aceptable.

Manual de instrucciones sin la indicación "No poner la tapa sobre la freidora mientras se fríe". Muy ergonómica y sólida. Tapa desmontable, asas de plástico y termostato con sólo 3 posiciones. Destaca la precisión del termostato en temperatura máxima. Sin filtros. Discrepancia del 24% entre el volumen de aceite indicado y el requerido.



54,04 euros, 8.992 ptas. Barata.

Calidad global: Aceptable.

Bastante sólida, pero de las menos ergonómicas. Tapa desmontable, termostato con sólo 3 posiciones, e interruptor de encendido. Sin filtros (sólo una rejilla metálica), ni patas antideslizantes. Incumple la norma de seguridad: supera, por poco, la temperatura máxima, y el calentamiento de sus paredes fue excesivo. Mandos protegidos por una funda transparente.



93,16 euros, 15.500 ptas. Cara.

Calidad global: Aceptable

Tres años de garantía (el segundo y tercero, sólo para componentes). Muy ergonómica y sólida. Tapa desmontable y asas de plástico, termostato con 4 posiciones, interruptor y piloto de encendido. Sin filtros. Incumple la norma de seguridad: calentamiento excesivo de sus asas de plástico. Termostato muy preciso.