

Air Fryer | Dryer



Dryer



	Quantity	Function	Temperature	Pre-Heat	Cooking Time
	300gr		100°C	No	5:00m



COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE

ES

Mientras la freidora de aire está cocinando, se puede cocinar según los valores indicados en la tabla de cocción cambiando el horno al modo freidora de aire [inferior-superior + ventilador ()].

Tabla de cocción de la freidora de aire

ADVERTENCIA: El horno deberá precalentarse de 8 a 10 minutos antes de introducir los alimentos.

Alimentos		Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Rejilla de cocción	Tiempo de cocción (min.)	Peso en gramos (gr)
Galletas			170	2-3	10-15	-
Nuggets de pollo congelados			200	2-3	20-25	750
Patatas fritas congeladas			220	2-3	20-25	700
Patatas fritas con alhoumi			200	2-3	10-15	250
Carne de res			180	2-3	10-15	1000
Albóndigas			180	2-3	10-15	1000
Pizza			200	2-3	10-15	-
Champiñones			200	2-3	15-20	1000
Rollitos de pollo			180	2-3	25-30	1000
Pechuga de pollo			180	2-3	25-30	750