

RECOMENDACIÓN OCU:

≤ 195°C

Evita modo MAX
y programas que
superen 195°C

CONSEJOS



Precalienta 3-5 min



Agita/Voltea a la mitad



Rocía un poco de aceite
para mejor textura

TOP-FREIDORA

.COM.

PATATAS & SNACKS

Alimento	Corte/Cantidad
Papitas Fritas	300-500 g
Papas Gajo	300-500 g
Papas Congeladas	300-500 g
Tater Tots	200-300 g
Aros de Cebolla	200 g (una capa)

PESCADOS & MARISCOS

Alimento	Alimento
Lomos (2-3 cm)	Salmón
175-185°C	Bacalao
180°C	Camarones
180°C	Atún
15-20 min	Calamares
8-10 min	

VERDURAS

Alimento	Corte/Cantidad	Temp.	Tiempo
Brócoli	Flores (una capa)		
Zanahoria	185-195°C	12-18 min	
Coliflor	Flores	10-15 min	
Pimientos	Tiras	10-12 min	
Calabacin	Rodajas	10-12 min	
Espárragos	200 g	10-12 min	
Camote	Cubos	15-20 min	

PANES & DESAYUNOS

Alimento	Temp.	Tiempo
Nuggets	18-15 uds	190°C
Croquetas	10-12 uds	8-10 min
Empanadas	4-6 uds	10-12 min
Churros	200 g	8-10 min
Tostadas / Pan	2-4 rebunados	3-5 min
Huevos	6-8 uds	8-12 min
Bacon	6-8 tiras	8-10 min

PIZZAS & CONGELADOS

Alimento	Temp.	Tiempo
Pizza		
1-3 porciones	4-7 min	
Empanizado	200-300 g	
Rullo / Pestado	12-15 min	
Palitos de Queso	200 g	
	6-8 min	
Samosas / Empanadas		
4-6 uds	10-12 min	
Papas Rellenas		
2-4 uds	15-18 min	

POSTRES

Alimento	Corte/Cantidad	Temp.	Tiempo
Brownies	Moide pequeño	160°C	
Gulletas	6-8 uds	6-8 min	
Queque / Mulfins	4-6 uds	10-12 min	
Manzanas Asadas	2 uds	10-15 min	

RECALENTAR

Alimento	Temp.	Tiempo
Pollo Asado	180°C	8-12 min
Arroz / Pecta	160°C	5-7 min
Papas / Pizza	180°C	3-5 min
Sopas / Guisos	160°C	5-7 min

CONSEJOS FINALES



Precalienta 3-5 min



No sebrear suet la cesta



Agita a la mitad del tiempo



Rocía un poco de aceite
para mejor dorado

180-150°C → Almidones

185-199°C → Carnes y Pescades