

TABLAS DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCION

INSTRUCCIONES DE INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO

ALIMENTOS TEMPERATURA MINUTOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA	MINUTOS
PATATAS	BLANQUEADO 180°	4
	DORADO 190°	2
PASTELES Y BUÑUELOS	190°	2
CROQUETAS Y VARIOS	190°	4
VERDURAS	190°	4
CARNES	180°	8
PESCADOS Y CALAMARES	190°	4
POLLO	165°	5
MENUDILLOS	190°	3



PRECAUCIÓN: Leer el Manual de Instrucciones antes de usar el aparato.

**FREIDORA ELECTRICA
CON “ZONA FRIA”**