







GUÍA

La siguiente guía indica la cantidad de peso, tiempo y temperatura para los diversos tipos de alimentos que se enumeran.

Tipo de Alimentos	Sacudir	Tiempo	Temp.	Minutos Max	Adicional
		(minutes)	(°F)	Alimentos Cantidad (oz)	
Desayuno					
Tostada Francesa Congelada	/	12-16	390	25	Rocíe con Aceite de Cocina
Huevos Duros		12-20	390	25	Enfriar en Agua
Hash Brown Empanadas Congeladas	/	18-30	360	28	Rocíe con Aceite de Cocina
Rollos de Canela		18-22	360	28	Poner en Copas Muffin
Patatas y Patatas Fritas					
 Patatas Fritas Delgadas Congeladas	Sacudir	12-16	390	25	/
Patatas Fritas Gruesas Congeladas	Sacudir	12-20	390	25	/
 Patatas Fritas Hechas en Casa	Sacudir	18-30	360	28	½ Cucharadas de Aceite
Cuñas de Patata Caseros	Sacudir	18-22	360	28	½ Cucharadas de Aceite
Cubos de Patatas Casera	Sacudir	12-18	360	26	½ Cucharadas de Aceite
Carnes y Aves					
min-max					
 Filete	/	8-14	360	4-18	/
Chuletas de Cerdo	/	10-14	360	4-18	/
Hamburguesa	/	7-14	360	4-18	/
Salchicha Italiana	/	13-15	375	4-18	/
 Baquetas	/	15-22	360	4-18	/
Pechuga de Pollo	/	10-15	360	4-18	/
Botanas Congeladas					
Rollitos Primavera	Mover	8-10	390	14	
 Nuggets de Pollo	Mover	6-10	390	18	
 Tiras de Pescado	/	6-10	390	14	
Chiles Rellenos	/	8-10	360	14	
Aros de Cebolla	/	8-10	360	14	/
Champiñones Empanizados Palitos de Queso Mozz/ Calabacín	/	10	360	14	/

Note: Muchos alimentos pueden variar en tamaño y forma, lo cual afectará los tiempos, por ello no podemos garantizar que esta tabla funcione para todos los ingredientes. Ajustelos de ser necesario. Como la Freidora de Aire NuWave Brio calienta demasiado rápido, el retirar la cacerola mientras está funcionando tendrá un efecto mínimo en el proceso de cocción.