



CRISPnBAKE

Large Capacity Convection Oven

CRUJIENTE y HORNEADO

Horno de Convección para Freír
con Aire de Gran Capacidad

FRIRE et CUIRE

Four à Convection de Grande
Capacité pour Friture à l'air

BLACK+DECKER

© 2020 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc.

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK+DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

BLACK+DECKER et les logos et noms de produits BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

Made in China. Fabricado en China. Fabriqué en Chine. T22-5004225-B E/S/F

AIRFRY

FOOD	COOK TIME*
Frozen Food*	
Chicken Nuggets	13-16 min. or until crisp and golden brown
Chicken Strips	25-28 min. or until crisp and golden brown
Fish Sticks	10-12 min. or until crisp and golden brown
Breaded Onion Rings	10-12 min. or until breading is crisp
Breaded Mushrooms	16-20 min. or until breading is crisp
Mozzarella Sticks	10-12 min. or until breading is crisp
Jalapeño Poppers	14-16 min. or until breading is crisp
Corn Dogs	23-25 min. Rotate front to back halfway through cooking
Potato Skins	13-15 min. or until hot and cheese is melted
Straight or Crinkle Cut Fries	18-24 min. or until golden brown
Thick Steak Fries	20-25 min. or until golden brown
Thin Shoestring Fries	14-18 min. or until golden brown
Seasoned Potato Nuggets	20-25 min. or until golden brown
Broccoli / Cauliflower (Frozen)	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper
Fresh Vegetables	
Potato Wedge/Fries	20-25 min. or until golden brown
Broccoli	10 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Cauliflower	15-17 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Poultry	
Chicken Wings (Thawed/Fresh)	20-25 min. or until internal temp is 165°F / 75°C
Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)	20-30 min. or until internal temp is 165°F / 75°C

*Note: For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times.

Note: Do not air fry frozen raw meats (i.e. burgers, steaks)

FREÍR CON AIRE

FRITURE À L'AIR

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN*
Alimentos Congelados*	
Nuggets de pollo	13-16 min. o hasta que esté crujiente y dorado
Tiras de pollo	25-28 min. o hasta que esté crujiente y dorado
Palitos de pescado	10-12 min. o hasta que esté crujiente y dorado
Aros de cebolla empanizados	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Champiñones empanizados	16-20 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Palitos de queso mozzarella	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Jalapeños rellenos	14-16 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Perros calientes de maíz	23-25 min. si está congelado. Rote del frente a la parte posterior a mitad del ciclo de cocción
Papas rellenas con cascara	13-15 min. o hasta que esté caliente y el queso esté derretido
Papas fritas cortadas en tiras o con corte ondulado	18-24 min. o hasta que esté dorado
Papas fritas gruesas	20-25 min. o hasta que esté dorado
Papas fritas bien finitas	14-18 min. o hasta que esté dorado
Papa sazonadas en trozos	20-25 min. o hasta que esté dorado
Brócoli (congelado) / Coliflor (congelada)	18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta
Vegetales frescos	
Papas fritas crudas	20-25 min. o hasta que esté dorado
Brócoli	10 min. Revu, elva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.
Coliflor	15-17 min. Revuelva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.
Ave	
Alas de pollo (Descongelado/fresco)	20-25 min. o hasta que la temperatura interna alcance 165°F / 75°C
Muslos de pollo (Descongelado/fresco)	20-30 min. o hasta que la temperatura interna alcance 165°F / 75°C

***Nota:** Para estos y otros alimentos, por favor consulte los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante.

***Nota:** No se debe freír con aire las carnes crudas congeladas (por ejemplo, hamburguesas, bistecs).

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON*
Grignotines Surgelees	
Pépites de poulet	13-16 min. ou jusqu'à croustillantes et dorées
Languettes de poulet	25-28 min. ou jusqu'à croustillantes et dorées
Bâtonnets de poisson	10-12 min. ou jusqu'à croustillantes et dorées
Rondelles d'oignon panées	10-12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit croustillante
Champignons panés	16-20 min. ou jusqu'à ce que la panure soit croustillante
Bâtonnets de mozzarella	10-12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit croustillante
Bouchées de jalapeno	14-16 min. ou jusqu'à ce que la panure soit croustillante
Saucisses sur bâtonnet	23-25 min. ou si les aliments sont congelés. Retourner à mi-cuisson
Pelures de pomme de terre	13-15 min. ou jusqu'à soient chauds et que le fromage soit fondu
Moyennes congelées régulières ou ondulées	18-24 min. ou jusqu'à dorées
Épaisses congelées	20-25 min. ou jusqu'à dorées
Juliennes congelées	14-18 min. ou jusqu'à dorées
Galettes de pommes de terre assaisonnées	20-25 min. ou jusqu'à dorées
Brocoli / Chou-fleur (surgelé)	8-20 min. Vaporiser les fleurons avec de l'enduit antiadhésif. Assaisonner avec du sel et du poivre
Légumes frais	
Pommes de terre crues	20-25 min. ou jusqu'à dorées
Brocoli	10 min. Mélanger les fleurons dans 1-2 c. à soupe d'huile. Assaisonner avec du sel et du poivre
Chou-fleur	15-17 min. Mélanger les fleurons dans 1-2 c. à soupe d'huile. Assaisonner avec du sel et du poivre
Volaille	
Ailes de poulet (décongelé/frais)	20-25 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C (165 °F)
Pilons de poulet (décongelé/frais)	20-30 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C (165 °F)

***Remarque:** Veuillez consulter les temps de cuisson suggérés par le fabricant pour ces aliments et d'autres.

Remarque: Ne pas faire frire à l'air les viandes crues surgelées (p. ex., burgers, steaks).