





FRIGIDAIRE

# ReadyCook™ Air Fry Tray

**PERFECT CRISPY-GOLDEN RESULTS**  
 faster than nonstick bakeware

Food 	Quantity 	Temperature 	Cook Time 
Frozen Tater Tots	50oz	450°F	29-33 min
Frozen Golden Fries	43oz	425°F	25-35 min
Frozen Sweet Potato Fries	43oz	425°F	20-25 min
Frozen Chicken Nuggets	32oz	400°F	11-13 min
Frozen Crispy Chicken Strips	25oz	400°F	18-20 min
Frozen Hot Wings Bone-In	42oz	450°F	18-25 min
Frozen Chicken Wings	42oz	375°F	60-65 min
Fresh Chicken Wings	42oz	425°F	30-40 min
Homemade French Fries	24oz	425°F	30-40 min

### Let's Get Cooking!

- Press the Air Fry button, enter the suggested temperature for your food as shown in table. Press OK/START.
- Arrange food in a single layer on Air Fry Tray.
- When preheat tone sounds, place Air Fry Tray on suggested rack position. Gas ovens use rack position 3, electric ovens rack position 4.
- Set your timer for the minimum suggested cook time listed in the table.
- Check food when the timer ends.

**TIP:** Place a baking sheet on the rack below the air fry tray to catch any drippings. When cooking fresh, homemade foods you may need to spray a little oil on the items.

**NOTE:** Refer to your Use & Care guide for more instructions.

**CAUTION:** Always use oven mitts when handling hot items.

### Use & Care

Your ReadyCook™ Air Fry Tray includes 2 pieces: Air Fry basket and oven rack. Remove basket from oven rack before cleaning. For optimal results hand wash, but may be cleaned in the dishwasher.

 Use AIR FRY cooking mode for faster, delicious results.



A15586902 Rev A (1903)

8.5 in

SIDE 1





11 in


FRIGIDAIRE


# ReadyCook™ Plaque pour friture à l'air

## Bandeja de freír de aire

**RÉSULTATS PARFAIT DORÉS ET CROUILLANTS**  
 plus rapidement que dans un plat de cuisson antiadhésif  
**RESULTADOS PERFECTOS, CRUJIENTES Y DORADOS**  
 más rápido que con utensilios de cocina antiadherentes

Aliments Comida 	Quantité Cantidad 	Température Temperatura 	Temps de cuisson Tiempo de cocción 
Bouchées de pomme de terre surgelées Papitas ralladas estilo "Tater Tots" congeladas	1417g/50oz	232°C/450°F	29-33 min
Frites dorées surgelées Papas fritas congeladas doradas	1219g/43oz	218°C/425°F	25-35 min
Frites de patates douces surgelées Batatas fritas congeladas	1219g/43oz	218°C/425°F	20-25 min
Pépites de poulet surgelées Nuggets de pollo congelados	907g/32oz	205°C/400°F	11-13 min
Lanières de poulet croustillantes surgelées Bastoncitos de pollo crujientes congelados	709g/25oz	205°C/400°F	18-20 min
Ailes de poulet épicées non désossées surgelées Alas congeladas calientes con hueso	1191g/42oz	232°C/450°F	18-25 min
Ailes de poulet surgelées Alitas de pollo congeladas	1191g/42oz	190°C/375°F	60-65 min
Ailes de poulet fraîches Alitas de pollo frescas	1191g/42oz	218°C/425°F	30-40 min
Frites maison Papas fritas caseras	680g/24oz	218°C/425°F	30-40 min

 Utilisez le mode de cuisson de friture à l'air pour des résultats plus rapides et délicieux.

 Use el modo de cocción de freír de aire para obtener resultados más rápidos y una comida más deliciosa.

### Cuisinons!

- Appuyez sur le bouton de friture à l'air et entrez la température suggérée pour vos aliments, comme indiqué dans le tableau. Appuyez sur OK/START.
- Disposez les aliments en une seule couche dans la plaque pour friture à l'air.
- Quand le préchauffage retentit, placez la plaque pour friture à l'air sur la position de grille recommandée. Les fours à gaz utilisent la position de grille 3, les fours électriques utilisent la position de grille 4.
- Réglez votre minuterie pour le temps de cuisson minimum suggéré dans le tableau.
- Vérifiez la nourriture lorsque la minuterie se termine.

**CONSEIL :** Placez une plaque à pâtisserie sur la grille située sous la plaque pour friture à l'air pour recueillir le jus de cuisson. Lorsque vous cuisinez des aliments frais et maison, vous devrez peut-être vaporiser un peu d'huile sur les aliments.

**REMARQUE :** Reportez-vous au guide d'utilisation et d'entretien pour plus d'informations.

**ATTENTION :** Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisson.

### Utilisation et Soins

Votre plaque pour friture à l'air ReadyCook™ comprend 2 pièces : Panier pour friture à l'air et grille de four. Retirez panier de la grille de four avant de la nettoyer. Lavage à main de préférence, mais supportera le passage au lave-vaisselle.

### ¡Cocinemos!

- Pulse el botón de freír de aire, ingrese la temperatura recomendada para sus alimentos tal como se muestra en la tabla. Pulse OK/START.
- Disponga los alimentos en una sola capa en la bandeja de freír de aire.
- Cuando suena el tono de precalentamiento, coloque la bandeja de freír de aire en la posición recomendada de la parrilla. Los hornos a gas usan la posición de la parrilla 3; los hornos eléctricos usan la posición de la parrilla 4.
- Configure el cronómetro para programar el tiempo de cocción mínimo recomendado que se detalla en la tabla.
- Controle la comida cuando termine el tiempo del cronómetro.

**SUGERENCIAS:** Coloque la bandeja de hornear en la parrilla debajo de la bandeja de freír de aire para recoger cualquier derrame. Cuando cocine alimentos frescos y caseros, es posible que necesite rociar un poco de aceite sobre estos.

**NOTA:** Consulte la Guía de uso y cuidado para obtener más instrucciones.

**PRECAUCIÓN:** Siempre use guantes para hornear cuando manipule artículos calientes.

### Uso y Cuidado

La bandeja de freír de aire ReadyCook™ incluye 2 piezas: Cesta de freír de aire y bastidor de horno. Retire la cesta del bastidor del horno antes de limpiarla. Para obtener óptimos resultados lave a mano, pero pueden lavarse en el lavavajillas.

8.5 in

SIDE 2

11 in

<b>BASE MATERIAL:</b>		<b>LAMINATE MATERIAL:</b>	
JOB #: 162192	CREATOR: AB	APPROVED BY:	DATE:
ACT MGR: AP	PROOFER: DJ	LABEL SIZE: 11" X 8.5"	CR: NONE
CUST PART # A15586902	ALI PART # ELE015 0006	ALI ART REV: 00	DATE: 4-4-19
COLORS USED	CMYK	PMS 426	PMS 192
FINISHED WIND DIRECTION	SHEETED	PMS 116	DIE LINE
<p>This PROOF is intended to show size, style, location, color choice, and color separation of the artwork. It is to be used as a guide in the development of the general appearance of the layout of this form. Every effort has been made to accurately represent the original copy and final product. Advanced Labelworx, Inc. takes no responsibility for the label design including the warning or warranty content or sufficiency of disclosure which is the responsibility of the customer. PLEASE REVIEW THIS PROOF CAREFULLY TO ENSURE PROPER INTERPRETATION OF THE DETAILS WITHIN. Be sure to note any questions or comments from ALI regarding the accuracy of your proof. We ask that any and all questions be answered by you and all comments be acknowledged by you somewhere on the returned proof or in an added email. If the proof is SATISFACTORY, please return email showing the signed and approved proof, or fax the signed approval to 865-813-3178. IF CHANGES ARE REQUIRED, PLEASE NOTE THE EXACT CHANGES ON THE PROOF PRIOR TO RETURNING OR WITHIN AN ADDED EMAIL. ALI IS NOT RESPONSIBLE FOR ERRORS IF PRINTED PER CUSTOMER'S PROOF APPROVAL. PRODUCTION OF YOUR ORDER IS ON HOLD PENDING YOUR APPROVAL OF THIS PROOF. THE SHIP DATE OF YOUR ORDER MAY BE AFFECTED BY ANY DELAY IN YOUR RETURNING THIS PROOF APPROVED OR WITH ANY NECESSARY CHANGES. Please contact your Account Manager with any questions concerning changes.</p> <p><b>Warranty &amp; Limit of Liability Statement</b>          The following is made in lieu of all other expressed or implied warranties, including any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose: Advanced Labelworx products are warranted to be free of defects in materials and manufacture at the time of shipment and to meet the specifications as previously supplied by the customer. Advanced Labelworx will at our discretion replace or refund up to, but not exceeding the purchase price of any Advanced Labelworx product that does not meet this warranty. No agent or representative of seller is authorized to vary or extend any of these terms hereof (unless in writing signed by authorized officer of seller).</p>			

PP:03:01R REVISED: 04-01-16