FRIGIDAIRE

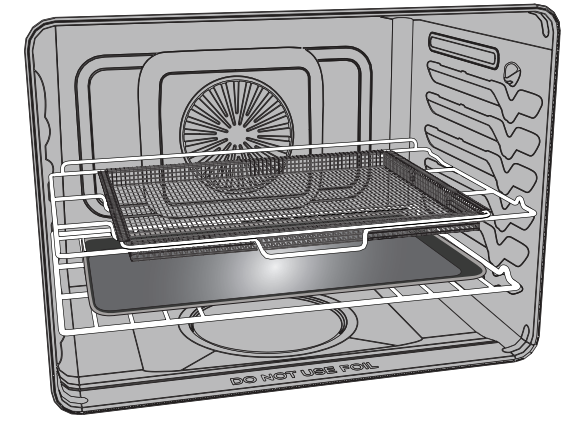
ReadyCook™ 27” Air Fry Tray

Food	Quantity	Temperature	Cook Time
Frozen Tater Tots	48oz	450°F	29-33 min
Frozen Golden Fries	48oz	425°F	25-35 min
Frozen Chicken Nuggets	48oz	400°F	13-15 min
Frozen Crispy Chicken Strips	48oz	400°F	20-22 min
Frozen Hot Wings Bone-In	48oz	450°F	25-28 min
Frozen Chicken Wings	48oz	375°F	60-65 min
Fresh Chicken Wings	48oz	450°F	30-40 min

Let’s Get Cooking!

1. Start Air Fry and set the suggested temperature for your food as shown in table.
2. Arrange food in a single layer on Air Fry Tray.
3. When preheat tone sounds, place Air Fry Tray in the middle of the oven. Place drip tray on the lowest oven rack position.
4. Set your timer for the minimum suggested cook time listed in the table.
5. Check food when the timer ends.

Use AIR FRY cooking mode for crispy, delicious results.



TIPS: Air Fry is direct, high-heat cooking, so some smoke is normal. Place a baking sheet on an oven rack below the air fry tray to catch any drippings and reduce smoke. For crispier results, increase cooking temperature 25°F or increase cooking time. If food is too crispy, decrease cooking temperature 25°F or decrease cooking time. You can also move the Air Fry Tray up or down a rack position to find the best cooking results. 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 27” **ReadyCook**™ Air Fry Tray includes the Air Fry basket and oven rack. Remove the basket from the oven rack before cleaning. For optimal results hand wash, but may be cleaned in the dishwasher.

A15586918 Rev A (2021/08)

FRIGIDAIRE

ReadyCook™ Plaque de 27” (68,6 cm) pour frire à l’air
Bandeja de freír aire de 27”

Aliments Comida	Quantité Cantidad	Température Temperatura	Temps de cuisson Tiempo de cocción
Bouchées de pomme de terre surgelées Papitas ralladas estilo “Tater Tots” congeladas	1361g/48oz	232°C/450°F	29-33 min
Frites dorées surgelées Papas fritas congeladas doradas	1361g/48oz	218°C/425°F	25-35 min
Pépites de poulet surgelées Nuggets de pollo congelados	1361g/48oz	205°C/400°F	13-15 min
Lanières de poulet croustillantes surgelées Bastoncitos de pollo crujientes congelados	1361g/48oz	205°C/400°F	20-22 min
Ailes de poulet épicées non désossées surgelées Alas congeladas calientes con hueso	1361g/48oz	232°C/450°F	25-28 min
Ailes de poulet surgelées Alitas de pollo congeladas	1361g/48oz	190°C/375°F	60-65 min
Ailes de poulet fraîches Alitas de pollo frescas	1361g/48oz	232°C/450°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!

1. Démarrez Air Fry et réglez la température suggérée pour vos aliments comme indiqué dans le tableau.
2. Disposez les aliments en une seule couche dans la plaque pour friture à l’air.
3. Lorsque la tonalité de préchauffage retentit, placez le Air Fry Tray au milieu du four. Placer la lèchefrite sur la position la plus basse de la grille du four.
4. Réglez votre minuterie pour le temps de cuisson minimum suggéré indiqué dans le tableau.
5. Vérifiez la nourriture lorsque la minuterie se termine.

CONSEIL : Air Fry est une cuisson directe à haute température, donc une certaine fumée est normale. Placez une plaque à pâtisserie sur la grille située sous la plaque pour friture à l’air pour recueillir le jus de cuisson et réduire la fumée. Pour des résultats plus croustillants, augmentez la température de cuisson de 25 °F ou augmentez le temps de cuisson. Si les aliments sont trop croustillants, diminuez la température de cuisson de 25 °F ou réduisez le temps de cuisson. Vous pouvez également déplacer le plateau Air Fry vers le haut ou vers le bas d’une position de grille pour obtenir les meilleurs résultats 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 Soin

Votre plaque de 27” (68,6 cm) pour frire à l’air **ReadyCook**™ comprend 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!

1. Inicie Air Fry y configure la temperatura sugerida para su comida como se muestra en la tabla.
2. Disponga los alimentos en una sola capa en la bandeja de freír de aire.
3. Cuando suene el tono de precalentamiento, coloque la bandeja Air Fry Tray en el medio del horno. Coloque la bandeja de goteo en la posición más baja de la parrilla del horno.
4. Configure el cronómetro para programar el tiempo de cocción mínimo recomendado que se detalla en la tabla.
5. Controle la comida cuando termine el tiempo del cronómetro.

SUGERENCIAS: Air Fry es una cocción directa a alta temperatura, por lo que un poco de humo es normal. Coloque la bandeja de hornear en la parrilla debajo de la bandeja de freír de aire para recoger cualquier derrame y reducir el humo. Para obtener resultados más crujientes, aumente la temperatura de cocción 25 ° F o aumente el tiempo de cocción. Si la comida está demasiado crujiente, disminuya la temperatura de cocción 25 ° F o disminuya el tiempo de cocción. También puede mover la bandeja Air Fry hacia arriba o hacia abajo en una posición de rejilla para obtener los mejores resultados de cocción. 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 aire de 27” **ReadyCook**™ incluye 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.