



Heating Instruction Quick Reference Guide

We've updated our heating instructions to provide you with even better results in your kitchen. Happy heating!



www.richchicks.com

Chicken Fillets

Whole Grain Breaded Whole Muscle (13440, 13424, 13410, 13445, 13443)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:

(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:

Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:

Bake at 375°F for 11-13 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

Bake at 375°F for 11-13 minutes

Conventional Oven:

Bake at 375°F for 13-15 minutes

Suggested Holding Times:

Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:

(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:

No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección:

Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 11-13 minutos

Horno combinado

Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 11-13 minutos

Horno convencional:

Hornear a 375°F (190°C) durante 13-15 minutos

Tiempos de espera sugeridos:

Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Chicken Slider Fillets

Whole Grain Breaded Whole Muscle (13441, 13429, 54405)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:

(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:

Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:

Bake at 375°F for 10-12 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

Bake at 375°F for 10-12 minutes

Conventional Oven:

Bake at 375°F for 12-14 minutes

Suggested Holding Times:

Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:

(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:

No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección

Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 10-12 minutos

Horno combinado

Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 10-12 minutos

Horno convencional:

Hornear a 375°F (190°C) durante 12-14 minutos

Tiempos de espera sugeridos:

Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Chicken Tenders

Whole Grain Breaded Whole Muscle (43424, 43415, 43404)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 375°F for 11-13 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 375°F for 11-13 minutes

Conventional Oven:
Bake at 375°F for 13-15 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección:
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 11-13 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 11-13 minutos

Horno convencional:
Hornear a 375°F (190°C) durante 13-15 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Boneless Chicken Wings/Breast Chunks

Whole Grain Breaded Whole Muscle (23415, 23409, 23417)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 375°F for 11-13 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 375°F for 11-13 minutes

Conventional Oven:
Bake at 375°F for 13-15 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 11-13 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 11-13 minutos

Horno convencional:
Hornear a 375°F (190°C) durante 13-15 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Chicken Patties

Whole Grain Breaded MWWM & White/Dark Natural Proportion (54486, 54496, 54463, 54464)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 375°F for 11-13 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 375°F for 11-13 minutes

Conventional Oven:
Bake at 375°F for 11-13 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección:
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 11-13 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 11-13 minutos

Horno convencional:
Hornear a 375°F (190°C) durante 11-13 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Chicken Slider Patties

Whole Grain Breaded White/Dark Natural Proportion (54411)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 375°F for 9-11 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 375°F for 9-11 minutes

Conventional Oven:
Bake at 375°F for 10-12 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 9-11 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 9-11 minutos

Horno convencional:
Hornear a 375°F (190°C) durante 10-12 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Chicken Tenders

Whole Grain Breaded MWWM and White/Dark Natural Proportion (54485, 54497, 54453)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 375°F for 9-11 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 375°F for 9-11 minutes

Conventional Oven:
Bake at 375°F for 10-12 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección:
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 9-11 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 9-11 minutos

Horno convencional:
Hornear a 375°F (190°C) durante 10-12 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Nuggets & Popcorn Chicken

Whole Grain Breaded MWWM and White/Dark Natural Proportion (54487, 54410, 54454, 54409)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 400°F for 6-9 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 400°F for 6-9 minutes

Conventional Oven:
Bake at 400°F for 8-11 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 400°F (204°C) durante 6-9 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 400°F (204°C) durante 6-9 minutos

Horno convencional:
400°F (204°C) durante 8-11 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Chicken Poppers

Whole Grain Breaded Dark Meat (94403, 94405)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 375°F for 7-9 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 375°F for 7-9 minutes

Conventional Oven:
Bake at 375°F for 10-13 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección:
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 7-9 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 7-9 minutos

Horno convencional:
Hornear a 375°F (190°C) durante 10-13 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Chicken Sausage

Dark Meat Chicken Sausage Patty (81401)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven -100% Fan Speed:
Bake at 375°F for 6-9 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

:Bake at 450°F for 5-7 minutes

Conventional Oven:
Bake at 375°F for 10-12 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 375°F (190°C) durante 6-9 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 450°F (232°C) durante 5-7 minutos

Horno convencional:
375°F (190°C) durante 10-12 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Chicken Meatballs

Dark Meat Chicken Seasoned Meatballs (91401, 91402)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 400°F for 7-10 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 400°F for 7-10 minutes

Conventional Oven:
Bake at 400°F for 10-13 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección:
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 400°F (204°C) durante 7-10 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 400°F (204°C) durante 7-10 minutos

Horno convencional:
Hornear a 400°F (204°C) durante 10-13 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Grilled Fillet

Grilled Sensations MWWM Chicken Breast Patty (56404)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 250°F for 12-15 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 250°F for 10-12 minutes

Conventional Oven:
Bake at 250°F for 12-15 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 250°F (121°C) durante 12-15 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 250°F (121°C) durante 10-12 minutos

Horno convencional:
250°F (121°C) durante 12-15 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Grilled Boneless Chicken Wings/Breast Chunks

Grilled Sensations Whole Muscle Chicken Breast Chunks (56405)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
(Do not thaw. Prepare from frozen.) Place frozen product in single layer on sheet pan.

For Best Results:
Do NOT use parchment paper. Appliances may vary. Targeted temperature is **165°F**

Convection Oven - 100% Fan Speed:
Bake at 250°F for 11-13 minutes

Combi Oven - Convection Mode - 100% Fan Speed with 100% Humidity:

: Bake at 250°F for 7-9 minutes

Conventional Oven:
Bake at 250°F for 9-11 minutes

Suggested Holding Times:
Hold at 150°F for 1.5-2 hours

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
(No descongelar | Preparar desde congelado.) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear

Para obtener los mejores resultados:
No utilice papel pergamino. Los electrodomésticos pueden variar. La temperatura interna objetivo es 165°F (74°C)

Horno de convección:
Velocidad del ventilador al 100%: Hornear a 250°F (121°C) durante 11-13 minutos

Horno combinado
Modo de convección - Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 100%: Hornear a 250°F (121°C) durante 7-9 minutos

Horno convencional:
Hornear a 250°F (121°C) durante 9-11 minutos

Tiempos de espera sugeridos:
Mantener a 150°F (65°C) durante 1.5-2 horas.

Seasoned Dark Meat Chicken Crumbles

Dark Meat Crumbles (37101)

ENGLISH:

Recommended Heating Instructions:
Heat After Thawed

Convection Oven:
Place thawed product evenly in steam table pan and cover. Bake at 350°F for 14-16 minutes or until product reaches desired temperature

Conventional Oven:
Bake at 350°F for 18-20 minutes

Combi Oven:
60% Humidity: in sheet pan. Bake at 350°F for 5-8 minutes.

SPANISH:

Instrucciones de calentamiento recomendadas:
Calentar Después de Descongelar

Horno de Convección:
Coloque el producto descongelado de manera uniforme en una bandeja para humedad y cúbralo. Hornee a 350°F (175°C) durante 14-16 minutos o hasta que el producto alcance la temperatura deseada

Horno Convencional:
Hornee a 350°F (175°C) durante 18-20 minutos

Horno Combinado:
Velocidad del ventilador al 100% con humedad al 60%. Hornee a 350°F (175°C) durante 5-8 minutos