

## Інструкції по нагріву в мікроволнової печі



**Французькі грінки (4 шт.):** Покладіть на тарілку, безпечну для мікrohвильовки. Розігрійте у режимі high 1 хвилину 30 секунд.

**Піца на сніданок:** дістаньте піцу із поліетиленової упаковки. Покладіть у мікrohвильову піч. Готуйте на високій температурі (high) від 1 хвилини 45 секунд до 2 хвилин 15 секунд. Піца готова, коли сир розплавиться.

**Pancake Sausage Roll-ups:** готуйте у режимі висока температура (high) 30 секунд. Переверніть, а потім ще 30 секунд.

**Булочка із сиром та яйцем:** Заморожена: відкрийте один кінець обгортки. Нагрівайте на високій температурі 30 секунд. Зніміть обгортку і дайте постояти 1 хвилину. Розморожена: відкрийте один кінець обгортки. Нагрівайте на високій температурі 20 секунд. Зніміть обгортку і дайте постояти 1 хвилину.

**Пакет для кренделя Nacho:** Из замороженного, микроволновка на высокой температуре в течение 2½ - 3 минут; Оттаявший, микроволновка на высокой температуре 30 - 45 секунд.

**Кусочки говядины под соусом Teriyaki:** Разогревать в пакете на высокой температуре в течение 1-2 минут.

**Куриная бутербродная котлета:** В микроволновой печи (только котлета) в пакете на высокой температуре в течение 2 - 3 минут, дайте постоять 1 - 2 минуты перед подачей на стол; собрать бутерброд после того, как котлета приготовлена.

**Куриная ножка:** Из замороженного в микроволновую печь в мешке в течение 4 минут.

**Жареный сыр:** Откройте один конец упаковки и поместите на микроволновую тарелку. Микроволновая печь в течение 40 - 50 секунд или до полного прогрева.

**Куриные нагетсы, Попкорн Курка:** В микроволновой печи в мешке в течение 1½ - 2 минуты для 5 кусочков.

**Бобовое буррито:** Откройте один конец пакета, чтобы выпустить воздух. В микроволновке в течение 45 - 60 секунд. Оставьте на 1 минуту после приготовления.

**Піца із сиром:** Покладіть на тарілку, (посуд має бути безпечним для мікrohвильовки). Розігрійте у режимі high від 1 хвилини 45 секунд до 2 хвилин 15 секунд. Піца готова, коли сир розплавиться.

**Сырная пицца:** В микроволновой печи в коробке в течение 1 минуты.

**Сирні грінки:** У мікrohвильовій пічці, готуйте на тарілці яка безпечна для розігріву, протягом 1 хвилини. Продовжуйте готувати з інтервалом 20 секунд, поки грінки не нагріються.

**Бургер із яловичини:** Розігрійте в мікrohвильовій пічці, на великій потужності, від 30 секунд до 1 хвилини.

**Сосиски із індички:** Розігрійте в мікrohвильовій пічці, на великій потужності, від 30 до 40 секунд.

**Повзунки для чизбургера:** мікrohвильовка на великій потужності протягом 1-2 хвилин.

**куряче тако:** Мікrohвильова піч на високій температурі 1-1½ хвилини, дайте постояти 30 секунд.

**Макарони із сиром:** Не знімайте вентиляційну плівку до нагрівання. Помістіть одну миску в мікrohвильову піч, нагрівайте на високій температурі протягом 2 хвилин. Обережно зніміть вентиляційну плівку і перемішайте.

**Курка в апельсиновому соусі та локшина Якусіба:** Нагрійте курку та локшину у закритому контейнері на високій температурі протягом 1 хвилини 15 секунд. Дайте постояти 30 секунд. Обережно відкрийте коробку і розмішайте.

**Сирні гарячі канапки:** Дістаньте канапки з обгортки, покладіть на мікrohвильову піч. Нагрівати протягом 1 хвилини, 30 секунд до 2 хвилин, поки сир не розплавиться. Дайте охолонути протягом 2 хвилин

\*Все сроки приготовления являются приблизительными и основаны на рекомендациях производителей. Время приготовления может меняться, отрегулируйте соответственно.

\* Внимание: еда будет ГОРЯЧЕЙ.

\* Не принимайте пищу, оставленную при комнатной температуре в течение двух или более часов.