

تعليمات تسخين وجبات MANNA المذاب عنها الثلج

يمكن إذابة الثلج عن الوجبات عبر تخزينها في الثلاجة لمدة تتراوح من يوم واحد (1) إلى 3 أيام.

وجبات الفطور



أزل الغلاف الخلفي عن الصينية
وأخرج التوابل

في الميكروويف



سخّن صينية الوجبات لمدة تتراوح
من دقيقة واحدة (1) إلى دقيقتين
(2) أو حتى تصبح ساخنة.

في فرن عادي

سخّن على درجة
حرارة 350 لمدة
تتراوح من 10 إلى
15 دقيقة



الحساء



أزل الغطاء

في الميكروويف



سخّن على درجة حرارة عالية لمدة
تتراوح من 5 إلى 7 دقائق أو حتى
تصدر الفقاعات

على سطح الموقد

يُسكب الحساء في وعاء
ويُسَخّن على الموقد عند
درجة حرارة متوسطة
حتى يسخّن.

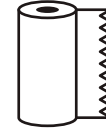


السندويشات



أخرج السندويش من الكيس.

في الميكروويف



لف السندويش في فوطة ورقية



سخّن لمدة 30 ثانية، ثم أخرج الخبز.
سخّن لمدة دقيقتين ونصف إضافيتين.

في فرن عادي



سخّن على درجة حرارة
325 لمدة تتراوح
من 7 إلى 10 دقائق



لفها في رقائق معدنية

وجبات العشاء



أزل الغلاف الخلفي عن الصينية
وأخرج التوابل

في الميكروويف



تسخين لمدة 3 دقائق



حرّك واستمر في التسخين لمدة
دقيقتين (2)

في فرن عادي



حرّك واستمر في التسخين
لمدة تتراوح من 5 إلى
10 دقائق



سخّن على درجة
حرارة 350 لمدة
10 دقائق

تعليمات تسخين وجبات MANNA المجمدة

وجبات الفطور



أزل الغلاف الخلفي عن الصينية
وأخرج التوابل

في الميكروويف



سخّن لمدة دقيقتين (2)



حرّك واستمر في التسخين لمدة
دقيقتين (2)

في فرن عادي

سخّن على درجة
حرارة 350 لمدة
تتراوح من 10 إلى
15 دقيقة



الحساء

تنويب الثلج عن الحساء في
الثلاجة طوال الليل



أزل الغطاء

في الميكروويف



سخّن على درجة حرارة عالية
لمدة 12 دقيقة مع التحريك كل
4 دقائق.

على سطح الموقد

يُسكب الحساء في وعاء
ويُسَخَّن على الموقد عند
درجة حرارة متوسطة
حتى يسخّن.

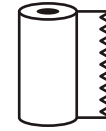


السندويشات



أخرج السندويش من الكيس.

في الميكروويف



لف السندويش في فوطة ورقية



سخّن على درجة حرارة
عالية لمدة تتراوح من دقيقة
(1) إلى دقيقتين (2)

في فرن عادي



تسخين على درجة حرارة
325 لمدة 25 دقيقة



لفها في رقائق معدنية

وجبات العشاء



أزل الغلاف الخلفي عن الصينية
وأخرج التوابل

في الميكروويف



سخّن لمدة 4 دقائق



حرّك واستمر في التسخين لمدة
3 دقائق

في فرن عادي

سخّن الطعام على درجة
حرارة 350 لمدة تتراوح من
40 إلى 45 دقيقة

