

Kullanımı

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

- Fırınızdaki pişirme yapabilmemiz için fırın fonksiyon ve sıcaklık ayar düğmelerinin ayarlanması ve fırın zaman ayarının programlanması gerekir. Aksi durumda fırın çalışmaz.
- Sıcak buhardan yanma tehlikesi! Buhar çıkabileceği için fırın kapağını açarken dikkatli olun.
- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dirençli silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında; pişirme kalıbını, rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırın kapağını kapalı tutun.

Pişirmeyle ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken; limon suyu ve karabiber ile terbiye ederek pişirmeniz, pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızartılmış ete daha iyi dağılır ve et kesildiğinde dışarı çıkmaz.
- Balık, aleve dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine 12

konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

- Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. Domates, soğan) özellikle ızgara için uygundur.
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara üzerine ya da tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde, dağıtarak yerleştirin.
- Izgara teli veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün.
- Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.

Izgaraya uygun olmayan yiyeceklerden kaynaklanan yangın tehlikesi

- Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın.
- Yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

