

# Schnell und einfach mit der Teppan Yaki-Platte kochen

## Zubehör

Gaggenau bietet als Zubehör zwei unterschiedlich große Teppan Yaki-Platten aus Mehrschichtmaterial, die von spezialisierten Einzelhändlern bezogen werden können.

- GN232110 groß
- GN232230 klein

Ihr Kochfeld ist nicht mit diesem Zubehör ausgestattet.

## Informationen zum Kochen auf der Teppan Yaki-Platte

- Japanische Kochmethode, bei der eine Stahlplatte zum Kochen der Lebensmittel verwendet wird
- Gesundes Kochen (nur geringe Menge Öl notwendig)

- Die Teppan Yaki-Platte dient zur Zubereitung einer Vielzahl von Lebensmitteln: Fleisch, Fisch, Gemüse, Pilze usw.

## Methode

- 1 Teppan Yaki-Platte auf das Kochfeld setzen.
- 2 Das Kochfeld einschalten. Auf dem TFT-Display wird die Form der Teppan Yaki-Platte angezeigt.
- 3 Vor dem Aufheizen etwas Öl oder Bratfett auf die Teppan Yaki-Platte bringen.
- 4 Wählen Sie die Kochstufe für das Vorheizen auf (8 oder 8,5)
- 5 Wählen Sie nach dem Vorheizen die für die Lebensmittel geeignete Kochstufe (siehe nachfolgende Tabelle).

## Übersicht

In der folgenden Tabelle ist die ideale Kochstufe für jedes Gericht aufgeführt. Die Frittierzeiten hängen von Art, Gewicht und Qualität der Lebensmittel ab.

		Kochstufe (17 Stufen)	Kochstufe (9 Stufen)	Frittierzeit (Min.)
<b>Fleisch</b>	Hähnchenbrust (2 cm dick)	5-6	4-5	10-20 Min.
	Hähnchenspieße (2 cm dick)	6-7	5-6	10-20 Min.
	Putenbrust (2 cm dick)	5-6	4-5	10-20 Min.
	Schweinelende / Sirloin-Steak	6-7	5-6	10-15 Min.
	Rindersteak kurz angebraten (3 cm dick)	8-8.5	7-8	10-20 Min.
	Rindersteak medium oder gut durch (3 cm dick)	7-8	6-7	10-20 Min.
	Lammkoteletts	6-7	5-6	10-15 Min.
	Hamburger	7.5-8	6-7	10-15 Min.
	Würstchen	6.5-7.5	6-7	10-20 Min.
	Frühstücksspeck	6.5-7.5	6-7	5-10 Min.
<b>Fisch</b>	Krabben / Scampi	7.5-8.5	7-8	5-10 Min.
	Schalentiere: Schwertmuscheln, Herzmuscheln	7-8	6-7	5-10 Min.
	Sepien / Kalmare	7.5-8.5	7-8	10-15 Min.
	Lachsscheiben	6-7	5-6	10-15 Min.
	Sardinen	7-8	6-7	10-20 Min.
	Weißfisch (Seeteufelscheiben, Seezunge)	6-7	5-6	10-15 Min.
<b>Eiergerichte</b>	Rührei	4-5	4-5	10-15 Min.
	Spiegelei	6-7	5-6	10-15 Min.
<b>Gemüse</b>	Wiesenlauch / Zwiebeln	5-6	4-5	10-15 Min.
	Zucchini, Auberginen	6.5-7.5	6-7	10-20 Min.
	Rote Paprika	6-7	5-6	10-20 Min.
	Grüne Paprika	6-7	5-6	10-20 Min.
	Grüner Spargel	6.5-7.5	6-7	15-25 Min.
<b>Sonstiges</b>	Pilze	7-8	6-7	10-20 Min.
	Toastbrotscheiben	5-6	4-5	10-20 Min.

## Pflege und Reinigung

- Für eine ordnungsgemäße und einfache Reinigung empfehlen wir, die Platte immer durch Aufgießen von etwas kaltem Wasser auf die heiße Platte zu reinigen, wenn sie nicht mehr benutzt wird. Lassen Sie die Platte abkühlen und reinigen Sie sie mit Flüssigreiniger und einem weichen Schwamm, einer Bürste oder einem Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Um Mineral-, Kalk, Kalkstein oder Farblagerungen zu entfernen, reinigen Sie die Platte mit einer Bürste und etwa reinem Weinessig oder Zitronensaft. Spülen Sie sie anschließend mit Wasser und Reinigungsmittel ab.
- Um eingebranntes Fett zu entfernen, empfehlen wir, die Platte mit einem Edelstahlreiniger zu reinigen. Hartnäckige Flecken lassen sich mit einem nicht korrosiven Küchenfettentferner beseitigen, der nur auf die Flecken aufgebracht werden darf. Nach dem Aufbringen von aggressiven Mitteln muss die Platte unbedingt mit einem Flüssigreiniger und reichlich warmen Wasser gereinigt werden.
- Wenn die Oberfläche auch nach diesen Reinigungsmethoden nicht sauber wird, hat sich wahrscheinlich der Behälter oder ein Teil davon während des Betriebs überhitzt und verfärbt. Diese Verfärbung (gelb bis braun) entsteht aufgrund der Oxidation des Edelstahls innen und/oder außen. Es besteht keine Gefahr (für Lebensmittel oder anderer Art) durch die Verwendung eines verfärbten Produkts.
- Wenn Sie mit Kochstufen arbeiten, die über den empfohlenen liegen, ist es sehr wahrscheinlich, dass sich das Gefäß verformt und die Aluminiumschichten im Inneren mit der Zeit lokal zu schmelzen beginnen. Das Gefäß ist dann bleibend und irreparabel beschädigt, was durch keinerlei Garantie abgedeckt wird.

## Sicherheitshinweis

Nehmen Sie die Teppan Yaki-Platte nicht ohne Topfhandschuhe vom Kochfeld.

## Benutzerhandbuch

Im Benutzerhandbuch finden Sie Zusatzinformationen zum Kochfeld. Lesen Sie sie aufmerksam durch.