

---

## Frirerapidement et en toute simplicité grâce à la plaque Teppan Yaki

---

### Accessoires

Gaggenau propose deux tailles de plaque Teppan Yaki fabriquées à partir d'un matériau multicouche. Ces accessoires sont disponibles auprès des détaillants spécialisés.

- GN232110 grande taille
- GN232230 petite taille

Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre plaque de cuisson.

### À propos de la cuisine sur la plaque Teppan Yaki

- Cuisine japonaise faisant appel à une plaque en fer pour cuire les aliments
- Cuisine saine (faible quantité d'huile nécessaire)
- La plaque Teppan Yaki permet de cuisiner une grande variété d'aliments : viande, poisson, légumes, champignons, etc.

### Méthode

- 1 Placer la plaque Teppan Yaki sur la plaque de cuisson.
- 2 Allumer la plaque de cuisson. La forme de la plaque Teppan Yaki apparaît sur l'afficheur TFT.
- 3 Avant de commencer à chauffer, verser un peu d'huile ou de la graisse pour friture au fond de la plaque Teppan Yaki.
- 4 Sélectionner le niveau de puissance pour le préchauffage (8 ou 8,5).
- 5 Après le préchauffage, sélectionner le niveau de puissance approprié en fonction du type d'aliment (cf. tableau ci-dessous).

### Tableau

Le tableau ci-dessous indique le niveau de puissance approprié pour chaque plat. Le temps de friture peut dépendre du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

		Niveau de puissance (17 niveaux)	Niveau de puissance (9 niveaux)	Temps de friture (min)
<b>Viande</b>	Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	4-5	10-20 min
	Brochettes de poulet (2 cm d'épaisseur)	6-7	5-6	10-20 min
	Filet de dinde (2 cm d'épaisseur)	5-6	4-5	10-20 min
	Échine/filet de porc	6-7	5-6	10-15 min
	Bifteck de veau/saignant (3 cm d'épaisseur)	8-8,5	7-8	10-20 min
	Bifteck de veau/à point/bien cuit (3 cm d'épaisseur)	7-8	6-7	10-20 min
	Côtelettes d'agneau	6-7	5-6	10-15 min
	Steaks hachés	7,5-8	6-7	10-15 min
	Saucisses	6,5-7,5	6-7	10-20 min
	Bacon	6,5-7,5	6-7	5-10 min
<b>Poisson</b>	Gambas/Crevettes	7,5-8,5	7-8	5-10 min
	Mollusques : couteaux de mer, coques	7-8	6-7	5-10 min
	Seiches/Calmars	7,5-8,5	7-8	10-15 min
	Darnes de saumon	6-7	5-6	10-15 min
	Sardines	7-8	6-7	10-20 min
	Poisson blanc (darnes de lotte, sole)	6-7	5-6	10-15 min
<b>Plats aux œufs</b>	Œufs brouillés	4-5	4-5	10-15 min
	Œufs au plat	6-7	5-6	10-15 min
<b>Légumes</b>	Ail tendre/Oignon	5-6	4-5	10-15 min
	Courgettes, aubergines	6,5-7,5	6-7	10-20 min
	Poivrons rouges	6-7	5-6	10-20 min
	Poivrons verts	6-7	5-6	10-20 min
	Asperges vertes	6,5-7,5	6-7	15-25 min
<b>Divers</b>	Champignons	7-8	6-7	10-20 min
	Tranches de pain de mie	5-6	4-5	10-20 min

## Entretien et nettoyage

- Pour un nettoyage approprié et aisé, il est recommandé de verser systématiquement un peu d'eau froide sur la plaque chaude après l'avoir utilisée. Laisser la plaque refroidir et la nettoyer avec du détergent liquide et une éponge douce, une brosse ou un chiffon. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Pour éliminer les dépôts de minéraux et de calcaire ou les taches colorées, nettoyer la plaque à l'aide d'une brosse et un peu de vinaigre de vin pur ou du jus de citron. Laver ensuite la plaque à l'eau et au détergent.
- Pour éliminer la graisse brûlée, il est recommandé de nettoyer la plaque avec un détergent spécial pour acier inoxydable. Les taches persistantes peuvent être éliminées avec un produit dégraissant non corrosif. Ce produit ne doit être appliqué que sur les taches. Après avoir utilisé des produits agressifs, veiller à nettoyer la plaque avec un détergent liquide et beaucoup d'eau tiède.
- Si la surface n'est toujours pas propre après avoir appliqué ces méthodes, il est fort probable que le récipient ou une partie de celui-ci ait surchauffé pendant la cuisson et qu'il présente une perte de couleur. Cette décoloration (jaune, marron) est due à l'oxydation de l'acier inoxydable de la surface intérieure et/ou extérieure. L'utilisation d'un produit décoloré ne présente aucun risque (alimentaire ou de tout autre type).
- Si des niveaux de puissance supérieurs aux valeurs recommandées sont sélectionnés, il existe une probabilité élevée que le récipient se déforme et, qu'avec le temps, les couches d'aluminium internes commencent à fondre. Le récipient sera alors endommagé et ne pourra pas être réparé, cette situation n'étant prise en charge par aucun type de garantie.

## Conseil de sécurité

Ne pas retirer la plaque Teppan Yaki de la plaque de cuisson sans porter des gants de cuisine.

## Manuel d'instructions

Le manuel d'instructions contient des informations supplémentaires concernant la plaque de cuisson. Il importe de lire attentivement ce document.