

## Fritar de forma rápida e simples, graças à placa Teppan Yaki

### Acessórios

A Gaggenau oferece como acessórios duas placas Teppan Yaki de tamanhos diferentes, fabricadas num material multicamada, e que podem ser obtidas através de retalhistas especializados.

- GN232110 tamanho grande
- GN232230 tamanho pequeno

A sua placa de cozedura não inclui estes acessórios.

### Sobre a cozinha com a placa Teppan Yaki

- Cozinha japonesa em que se utiliza uma placa em ferro para cozinhar os alimentos
- Cozinha saudável (é necessária uma pequena quantidade de óleo)
- Na placa Teppan Yaki é possível cozinhar uma grande variedade de alimentos: carne, peixe, hortaliças, cogumelos, etc.

### Método

- 1 Coloque a placa Teppan Yaki sobre a placa de cozedura
- 2 Ligue a placa de cozedura. No ecrã TFT aparecerá a forma da placa Teppan Yaki
- 3 Antes de aplicar calor, coloque um pouco de óleo ou gordura para fritar no fundo da placa Teppan Yaki
- 4 Seleccione o nível de potência para o pré-aquecimento (8 ou 8.5)
- 5 Após o pré-aquecimento, seleccione o nível de potência adequado de acordo com o tipo de alimento (ver tabela a seguir)

### Tabela

Na tabela seguinte mostra-se qual o nível de potência adequado para cada prato. O tempo que um alimento demora a fritar pode depender de factores como tipo, peso, espessura e qualidade.

		Nível de potência (17 níveis)	Nível de potência (9 níveis)	Tempo que demora a fritar (min)
<b>Carne</b>	Peito de frango (2 cm de espessura)	5-6	4-5	10-20 min
	Espetadas de frango (2 cm de espessura)	6-7	5-6	10-20 min
	Peito de peru (2 cm de espessura)	5-6	4-5	10-20 min
	Lombo de porco	6-7	5-6	10-15 min
	Bife de vitela/mal passado (3 cm de espessura)	8-8.5	7-8	10-20 min
	Bife de vitela/no ponto/bem passado (3 cm de espessura)	7-8	6-7	10-20 min
	Costeletinhas de borrego	6-7	5-6	10-15 min
	Hambúrguer	7.5-8	6-7	10-15 min
	Salsichas	6.5-7.5	6-7	10-20 min
Bacon	6.5-7.5	6-7	5-10 min	
<b>Peixe</b>	Gambas/lagostins	7.5-8.5	7-8	5-10 min
	Moluscos: Navalhas, berbigões	7-8	6-7	5-10 min
	Chocos/lulas	7.5-8.5	7-8	10-15 min
	Medalhões de salmão	6-7	5-6	10-15 min
	Sardinhas	7-8	6-7	10-20 min
	Peixe branco (medalhões de tamboril, linguado)	6-7	5-6	10-15 min
<b>Pratos com ovo</b>	Ovos mexidos	4-5	4-5	10-15 min
	Ovos estrelados	6-7	5-6	10-15 min
<b>Hortaliças</b>	Alhos porros/cebolas	5-6	4-5	10-15 min
	Curgetes, beringelas	6.5-7.5	6-7	10-20 min
	Pimentos vermelhos	6-7	5-6	10-20 min
	Pimentos verdes	6-7	5-6	10-20 min
	Espargos verdes	6.5-7.5	6-7	15-25 min
<b>Outros</b>	Cogumelos	7-8	6-7	10-20 min
	Fatias de pão de forma	5-6	4-5	10-20 min

## Cuidados e limpeza

- Para efectuar uma limpeza simples e adequada, recomendamos limpar sempre a placa deitando um pouco de água fria sobre a placa quente, após ter concluído a sua utilização. Deixe a placa arrefecer e limpe-a com detergente líquido e uma esponja suave, uma escova ou um pano. Não utilize produtos abrasivos.
- Para eliminar depósitos de minerais, cal, calcário ou manchas de cor, limpe a placa com uma escova e um pouco de vinagre de vinho puro ou sumo de limão. Em seguida, lave a placa com água e detergente.
- Para eliminar a gordura queimada, recomendamos limpar a placa com um detergente especial para aço inoxidável. As manchas persistentes podem ser removidas com um produto antigordura não corrosivo, que deve ser aplicado exclusivamente sobre as manchas. Depois de utilizar produtos agressivos, limpe a placa com um detergente líquido e água morna em abundância.
- Se, mesmo depois de utilizar estes métodos, a superfície continuar a não estar limpa, o mais provável é que durante o processo, o recipiente ou parte deste tenha sobreaquecido e apresente perda de cor. Esta descoloração (amarela, castanha) representa a oxidação do aço inoxidável da superfície interior e/ou exterior. A utilização de um produto descolorado não provoca qualquer perigo (alimentar ou de outro tipo).
- Se seleccionar níveis de potência superiores aos recomendados, existe uma grande probabilidade de o recipiente ficar deformado e, com o passar do tempo, as camadas de alumínio internas começarem a fundir-se localmente. O recipiente ficará danificado e não poderá ser reparado, pelo que não ficará abrangido por nenhum tipo de garantia.

## Recomendação de segurança

Não retire a placa Teppan Yaki da placa de cozedura sem utilizar luvas de forno.

## Manual de instruções

No manual de instruções encontrará informação adicional sobre a placa de cozedura. Leia-o com atenção.