



Guida alla cottura



**Cucinare da specialisti non è mai stato così facile.
Bastano pochi gesti e tutta l'innovazione
e l'esperienza di Glem Gas.**

- 1** Scegli la pietanza che vuoi cucinare e libera la tua fantasia o prova le nostre ricette "Specialista by Glem Gas"!
- 2** Imposta la tipologia di cottura perfetta per la tua ricetta girando la manopola sull'icona corrispondente.
- 3** Regola la temperatura del forno e i tempi di cottura seguendo i suggerimenti riportati sul retro.

www.glemgas.com

Tipologia di cottura	Alimento		Posizione ripiani	Temperatura °C	Tempo di cottura (min)	Accessorio
 GRATIN ⁽¹⁾	Capesante			180 - 190	10 - 15	Teglia profondità 4 cm cod. 382S94
	Cozze			200 - 220	10 - 15	
	Aragosta			220 - 250	10 - 15	
	Cavolfiori			200 - 220	8 - 10	
	Broccoli			180 - 200	15 - 20	
	Carciofi			170 - 180	15 - 20	
 PASTICCERIA*	Pasta frolla		 Multilivello: 1 - 3	180 - 190	30 - 35	AirFryer cod. 084F21 ⁽⁴⁾
	Torta impasto sbattuto			190 - 200	30 - 35	
	Crostata			180 - 190	30 - 35	
	Plum cake			180 - 190	30 - 35	
	Torta di frutta			165 - 180	35 - 45	
	Torta di noci			180 - 190	40 - 45	
	Strudel			185 - 195	35 - 45	
	Pan di Spagna			185	35 - 45	
	Cream Caramel			130	30 - 35	
	Torta al cioccolato			180	35 - 40	
	Brioches			180 - 190	25 - 30	
	Biscotti			165	20	
	Pasticcini			200 - 230	10 - 15	
	Muffins			185 - 200	25 - 35	
		Panini dolci con marmellata (scones)		 Multilivello: 1 - 2	180 - 190	20
 PIZZA E PANE*	Pizza		 Multilivello: 1 - 2	220 - 250	15 - 20	Piatto Pizza cod. 5GPIZ • AirFryer cod. 084F21 ⁽⁴⁾
	Focaccia			200 - 220	20 - 30	
	Pane		 Multilivello: 2 - 3	215 - 230	40 - 50	
 LASAGNE E PASTA SFOGLIA	Lasagne		 Multilivello: 2 - 4	165 - 180	30 - 40	Teglia profondità 6 cm cod. 382U32 • AirFryer cod. 084F21 ⁽⁴⁾
	Strudel con ricotta e spinaci			170 - 180	30 - 40	
	Fagottini di pasta sfoglia con cuore di mela			200	8 - 10	
	Pasta al forno			180 - 190	35 - 45	
	Sformati di verdure		 Multilivello: 1 - 3	170 - 180	30 - 40	
 BBQ (BARBECUE)* ⁽²⁾	Toast			200 - 220	3 - 4	Trivet griglia per BBQ da appoggio cod. 080G72
	Hamburgers			220 - 250	5 - 7	
	Spiedini di pesce			200 - 220	6 - 8	
	Crostacei			200 - 220	6 - 8	
	Salsicce			220 - 250	7 - 10	
	Costine			220 - 250	7 - 10	
	Spiedini di carne			200 - 220	8 - 10	
	Bistecche			200 - 220	8 - 12	
	Pollo			200 - 220	30 - 35	
 LIEVITAZIONE ⁽³⁾	Lievito di birra fresco	22 - 25 g		0° - (solo luce)	2 (1,5-3) ore	-
		18 - 20 g			4 (2,5-5) ore	
		14 - 16 g			6 (4-8) ore	
		10 - 12 g			8 (5-10) ore	
		6 - 8 g			10 (6-12) ore	
		1 - 4 g			12 (8-15) ore	
	Lievito madre solido	250 - 300 g		0° - (solo luce)	5 (4-7) ore	-
		200 - 220 g			8 (7-10) ore	
		150 - 180 g			11 (10-13) ore	
		100 - 120 g			14 (13-16) ore	
		50 - 80 g			17 (16-19) ore	
		10 - 30 g			20 (19-24) ore	

* Disponibile solo su alcuni modelli.

Tipologia di cottura	Alimento	Posizione ripiani	Acqua nella goffratura della cavità (ml)	Temperatura °C	Tempo di cottura (min)	Accessorio
 STEAM (Set 1) con funzione Pizza	Ali di pollo al vapore	 Multilivello: 2 - 3	100	220	20 - 25	AirFryer cod. 084F21 ⁽⁴⁾
	Filetti di merluzzo impanati		100	180	20 - 25	
	Nuggets di pollo		100	180	20 - 25	
	Pizza		100	180	10 - 20	
	Arrosto		100	190	40 - 50	
	Croissant farcito		100	150	30	
	Focaccia		100	200	20 - 25	
 STEAM (Set 2) con funzione Statico	Pollo	 Multilivello: 2 - 3	100	200	50 - 60	AirFryer cod. 084F21 ⁽⁴⁾
	Arrosto		100	200	50 - 60	
	Roast beef		100	200	50 - 60	
	Verdure al vapore		100	180	25 - 30	
	Croissant		100	150	20 - 25	
	Torta margherita		100	150	30	
	Dolci in pasta sfoglia		100	150	30 - 35	
 STEAM (Set 3) con funzione Ventilato	Verdure al vapore	 Multilivello: 2 - 3	100	180	20 - 25	AirFryer cod. 084F21 ⁽⁴⁾
	Croissant		100	150	20	
	Patate fresche a spicchi		100	180	30 - 35	
	Spiedini di patate		100	180	40 - 45	
	Arrosto		100	200	40 - 50	
	Torta margherita		100	150	30	
	Filetti di merluzzo		100	170	20 - 25	



VAPOclean

VAPOclean utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

- 1 Versare l'acqua nell'incavo della cavità: 150 ml.
- 2 Impostare la funzione del forno su STATICO.
- 3 Impostare la temperatura su 90 °C.
- 4 Lasciare in funzione il forno per 45 minuti.
- 5 Spegner il forno.
- 6 Attendere che il forno sia freddo. Asciugare la cavità con un panno morbido.



Avvertenza L'umidità che fuoriesce può provocare scottature:

- Non aprire la porta del forno quando la funzione è attiva.
- Quando si interrompe la funzione lasciare sempre raffreddare e aprire la porta del forno con cautela.

- (1) La gratinatura è una tecnica di completamento di cottura, eseguita ad alta temperatura, che ha lo scopo di far formare una crosticina dorata e croccante sulla superficie delle pietanze. Si sconsiglia quindi di utilizzarla per l'intera cottura per evitare bruciature o che l'interno della pietanza si secchi. La soluzione migliore è cuocere il cibo e procedere senza il preparato per la gratinatura, che andrà aggiunto solo nella fase finale.
- (2) È sufficiente un preriscaldamento di 5-10 minuti per le ricette che lo richiedono. Il tempo indicato è relativo ad una parte sola della pietanza, è quindi necessario ruotarla. Utilizzare l'accessorio griglia BBQ, in alternativa, collocare nel ripiano sottostante una teglia contenente un bicchiere di acqua (0,2 l) per limitare gli schizzi di grasso e fumo in eccesso durante la cottura.
- (3) Tabella dei tempi di lievitazione per 1 kg di farina 00/0 impastato con lievito di birra o lievito madre. L'interno della cavità del forno risulta ideale per la lievitazione in quanto a temperatura controllata e privo di correnti. La temperatura ideale per un corretto processo di lievitazione è di 28-30°C, per questo motivo basta la sola luce interna.
- (4) Utilizzare con poco olio o addirittura senza. Livello consigliato di utilizzo: 3°.

Note generali: i dati riportati sono da ritenersi come linee guida. Possono e devono quindi essere modificati in base ai propri gusti e abitudini. Il tempo indicato in tabella non include il preriscaldamento del forno, che è sempre raccomandato. Il tempo e le temperature indicate si riferiscono a una quantità di cibo media: 1/1,5 kg per le carni, pasta per pasticceria, pizza, pane 0,5/0,8 Kg. Le cotture multiple su più livelli vanno effettuate posizionando i recipienti al centro del ripiano. Per l'utilizzo della tipologia di cottura Steam è necessario riempire la goffratura della cavità con acqua.

* Disponibile solo su alcuni modelli.

Speciale AirFryer

Friggi, griglia e arrostiti in un nuovo modo di cucinare più buono e sano grazie all'accessorio AirFryer.

Il pratico cestello che ti permette di realizzare perfettamente tutte le tue ricette. Mai stati così versatili!



Disponibile di serie su alcuni modelli e acquistabile separatamente.



Specialista
GLEM GAS

www.glemgas.com