

Food perfectly presented **BEER**

*EN PRATIQUE*

## FOUR À HAUTE VITESSE BEER TURBO-SNACK

Guide pratique pour les professionnels



## BEER TURBO-SNACK

LE NOUVEAU BOOSTER  
DE RENTABILITÉ POUR VOTRE SNACK



# Nous vous présentons : un véritable miracle économique



Le secteur de la restauration traverse une période difficile. Une période qui exige des solutions rapides et flexibles - particulièrement lorsqu'il s'agit d'équipement de cuisine efficace. Avec le BEER Turbo-Snack, nous vous présentons un four à haute vitesse qui deviendra rapidement votre collaborateur le plus performant.

## Un concentré de puissance compact

Le BEER Turbo-Snack est le four à haute vitesse idéal pour la restauration rapide. Il combine four à convection avec un micro-ondes et permet de cuire rapidement pratiquement tous les snacks en les rendant à la fois croustillants, savoureux et juteux.

## Programmé pour être polyvalent

Le potentiel d'efficacité du BEER Turbo-Snack séduit immédiatement les professionnels. Avec 1024 programmes de cuisson et 15 phases de cuisson, il permet de préparer rapidement et facilement une grande variété de plats. Cette flexibilité rend également le BEER Turbo-Snack intéressant pour la restauration rapide et les livraisons.

# Confort d'une utilisation intuitive



Autre avantage du BEER Turbo-Snack : il est immédiatement prêt à l'emploi.

Le menu clairement structuré ainsi que les pictogrammes simples facilitent l'utilisation et font de ce four à haute vitesse un collègue précieux dans le stress du travail quotidien.

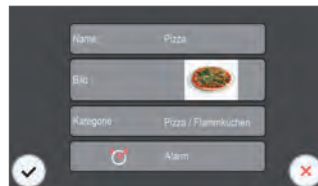
## Les réglages possibles



**1. Choisir des recettes**  
Pour la préparation, vous pouvez régler individuellement votre programme de cuisson ou choisir la recette que vous préférez parmi les recettes préinstallées - simplement en sélectionnant les photos correspondantes.



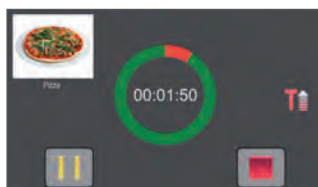
**2. Saisie manuelle du programme**  
La programmation est très simple : il suffit de saisir la température, la durée et l'intensité de la chaleur tournante et du micro-ondes via le menu.



**3. Enregistrer les programmes de cuisson**  
Vous pouvez également reproduire à tout moment vos résultats de cuisson parfaits. Il vous suffit d'enregistrer les réglages de la recette dans l'appareil et d'y adjoindre une photo pour la retrouver facilement.



**4. Le port USB**  
Le port USB intégré vous permet de transférer vos recettes d'un appareil à l'autre ou d'enregistrer de nouvelles recettes. Les recettes peuvent à tout moment être effacées individuellement ou entièrement.



**5. Programme de cuisson en cours**  
Durant un programme de cuisson, vous gardez le contrôle grâce à l'écran d'affichage : quel programme est en cours ? Quels paramètres de réglage ai-je choisis ? Combien de temps dure encore le programme ? Comment puis-je l'arrêter si nécessaire ?



**6. La fin du programme**  
Au terme du programme, vous avez le choix : le résultat de cuisson vous convient, vous pouvez servir votre plat. Si vous n'êtes pas totalement satisfait, vous pouvez facilement prolonger le programme de cuisson. Prolongez simplement la durée par incréments de 10 secondes.



**7. Réglages du système**  
Le menu de réglage vous permet d'adapter parfaitement votre appareil à vos besoins individuels. La langue, la date, l'heure et les alarmes ne sont que quelques-uns des paramètres que vous pouvez régler.

# La cuisson à l'aide de la chaleur tournante

L'air froid est aspiré vers l'appareil par le dessus de la porte et est chauffé par un chauffage. Grâce à la chaleur tournante l'air chaud tourne à haute vitesse dans le compartiment de cuisson ce qui permet de chauffer les aliments de manière homogène et rapide.



## Possibilité d'utilisation 24h/24

Outre les repas fixes, les snacks rapides sur le pouce sont de plus en plus appréciés.

Tôt, tard ou entre deux repas - sucré ou copieux : le BEER Turbo-Snack permet de préparer très rapidement les snacks et les plats les plus variés.



# Aperçu des détails du produit : profil très performant

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Dimensions du compartiment de cuisson	L 305 x P 325 x H 180 mm
Fonctions	Combinaison d'un four à convection avec un micro-ondes   Convection   Micro-ondes
Nombre de programmes de cuisson	1 024   Programmable individuellement
Nombre de phases de cuisson	15 max. par programme
Possibilités de réglage	Température   Durée   Intensité du micro-ondes
Plage de température	25 °C à 280 °C
Réglage de la température	Thermostatique (par incréments de 1 °C)
Réglage de la durée	0 sec. à 20 min.
Minuterie	Oui
Vitesse du ventilateur	0 % à 100 %
Nombre de magnétrons	1
Puissance du micro-ondes	1 200 W
Puissance de la soufflerie d'air chaud	3 000 W
Temps de chauffe	8 minutes
Thermostat	Oui
Fonction Start/Stop	Manuelle   Automatique par le contact de la porte
Fonction pause	Oui
Port USB	Enregistrement   Importation pour les programmes avec photos
Écran d'affichage	Programmes   Durée   Avancée du programme   Écran couleur   5 pouces
Affichage numérique	Oui
Indice de protection	IPX3
Interrupteur général	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Commande	Électronique   Tactile
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Compris	1 panier de cuisson, 280 x 210 mm   1 insert de cuisson, 280 x 305 mm   1 spatule   1 plaque à pizza, Ø 256 mm, perforée
Remarque importante	Uniquement utiliser de la vaisselle qui convient au four
Puissance	3,3 kW   230 V   50 Hz
Dimensions	L 460 x P 680 x H 660 mm
Poids	71 kg

1 024 programmes  
15 phases  
de cuisson  
3 300 watts



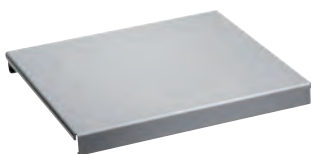
## Fonctionnel : les accessoires

Pour les accessoires aussi, la qualité et la compatibilité sont importantes. Qu'il s'agisse d'un insert de cuisson ou d'une plaque à pizza, seules des pièces originales permettent de garantir une fonctionnalité parfaite. Nous proposons un vaste choix d'accessoires.

## Recommandations d'utilisation

Il est conseillé de toujours cuire les aliments sur l'insert de cuisson avec la plaque à pizza perforée. Pour les aliments de consistance liquide, crémeuse ou grasse, il vaut mieux utiliser l'assiette de cuisson fermée.

Insert de cuisson BEER Turbo-Snack



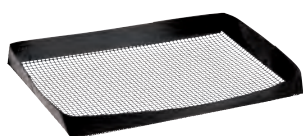
387310

Plaque à pizza BEER Turbo-Snack



387312

Panier de cuisson BEER Turbo-Snack



387313

Pelle BEER Turbo-Snack



387311

**Remarque concernant l'utilisation de vaisselle adaptée :**  
si vous utilisez une autre vaisselle, elle doit convenir au micro-ondes.

Dans le tableau des accessoires pour les différents aliments (voir à partir de la page 11), les accessoires de cuisson nécessaires pour la cuisson sont classés dans les rubriques **Nécessaire** et **Conseillé**. Les accessoires nécessaires sont identifiés par une croix **x orange**, les accessoires conseillés sont identifiés par un cercle **O gris clair**.

## PETIT DÉJEUNER 10 - 13



- ▶ Tranches de toast, grillées 11
- ▶ Oeuf au plat 11
- ▶ Oeufs brouillés 11
- ▶ Omelette 12
- ▶ Omelette paysanne 12
- ▶ Lard de petit déjeuner 12
- ▶ Jambon et oeufs 13
- ▶ Haricots blancs à la sauce tomate 13

## PIZZA ET TARTE FLAMBÉE 14 - 17



- ▶ Pizza cuite sur pierre 15
- ▶ Pizza Big Pan 15
- ▶ Pizza, pâte crue 15
- ▶ Mini-pizza 16
- ▶ Tranches de pizza 16
- ▶ Baguette 16
- ▶ Tarte flambée 17
- ▶ Tarte flambée, pâte crue 17

## SANDWICHES ET BURGERS 18 - 23



- ▶ Sandwich, chaud 19
- ▶ Sandwich, tiède 19
- ▶ Sandwich, froid 19
- ▶ Club Sandwich 20
- ▶ Toast jambon-fromage 20
- ▶ Toast Hawaï 20
- ▶ Pain, garni 21
- ▶ Petit pain, pain de viande 21
- ▶ Petit pain veggie 21
- ▶ Burger, préparé 22
- ▶ Wrap, chaud 22
- ▶ Wrap, froid 22
- ▶ Croissant piquant, garniture froide 23
- ▶ Bagel, garniture chaude | froide 23

## SNACKS SAVOUREUX 24 - 27



- ▶ Bruschetta 25
- ▶ Brochettes, crues 25
- ▶ Pomme de terre au four piquante, précuite 25
- ▶ Chausson de pâte feuilletée, farci 26
- ▶ Saumon en croûte 26
- ▶ Strudel, piquant 26
- ▶ Rouleau de printemps | ravioles farcies 27
- ▶ Hot-dog, préparé 27
- ▶ Soupe, précuite 27





## SOUFFLÉS ET GRATINS 28 - 30



- ▶ Quiche 29
- ▶ Tarte à l'oignon 29
- ▶ Gratin de pommes de terre, précuit 29
- ▶ Soufflé | Gratin, cru 30
- ▶ Lasagne, précuite 30
- ▶ Gratiner 30

## VIANDE ET POISSON 31 - 35



- ▶ Escalope, précuite 32
- ▶ Viande hachée, précuite 32
- ▶ Steak 32
- ▶ Saucisse de Nuremberg 33
- ▶ Mini-jambonneau 33
- ▶ Blanc de poulet 33
- ▶ Aile de poulet | Pilon de poulet 34
- ▶ Pavé de saumon, cru 34
- ▶ Poisson frit 34
- ▶ Crevettes, crues 35
- ▶ Escargots, coquillages, huîtres 35

## ACCOMPAGNEMENTS 36 - 40



- ▶ Frites, précuites 37
- ▶ Quartiers de pommes de terre 37
- ▶ Rösti | Galette de pomme de terre 37
- ▶ Rondelles d'oignons 38
- ▶ Bâtonnets de mozzarella 38
- ▶ Légumes grillés 38
- ▶ Beignets de pomme de terre 39
- ▶ Fromage grillé 39
- ▶ Grenailles 39
- ▶ Quenelles 40
- ▶ Spätzle au fromage 40

## GÂTEAUX ET DESSERTS 41 - 45







- ▶ Strudel, préparé 42
- ▶ Muffin, préparé 42
- ▶ Gâteau au chocolat, chaud 42
- ▶ Gâteau aux fruits, chaud 43
- ▶ Pâtisserie à la crème 43
- ▶ Crêpe impériale 43
- ▶ Crème catalane 44
- ▶ Pomme au four, précuite 44
- ▶ Crêpe 44
- ▶ Tarte flambée, sucrée 45
- ▶ Croissant sucré, garniture froide 45



## PETIT DÉJEUNER

Tout pour bien démarrer la journée  
- fraîchement préparé avec le BEER  
Turbo-Snack.



 min.	 °C	 %	 %
Durée	Température	Micro-ondes	Convection





## Tranches de toast, grillées

Tranches de toast entières ou coupées - grillées sur l'insert de cuisson.




## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:55	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x			





## Oeuf au plat

Réglage pour 1 oeuf au plat – pour chaque oeuf supplémentaire, le programme doit être prolongé d'env. 10 secondes.





## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:02	270	50	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Oeufs brouillés

Réglage pour 2 oeufs - si vous utilisez plus d'oeufs, le programme doit être prolongé.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:55	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Omelette

3 oeufs pour 1 omelette - conseil : graisser légèrement l'assiette de cuisson au préalable pour retirer facilement l'omelette.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:55	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Omelette paysanne

Omelette paysanne composée de pommes de terre poêlées précuites et d'oeufs brouillés, préparée dans la poêle à pizza fermée







## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:45	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Lard de petit déjeuner

Du lard de petit déjeuner croustillant fait souvent partie d'un bon petit déjeuner.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
02:05	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Jambon et oeufs

Jambon et oeufs avec 2 oeufs, préparé dans la poêle à pizza fermée



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:30	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Haricots blancs à la sauce tomate

Haricots blancs à la sauce tomate - le grand classique du petit déjeuner anglais.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
02:40	200	100	10





Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x		0	

## PIZZA ET TARTE FLAMBÉE

Feu et flamme pour un plaisir  
croustillant - avec le BEER  
Turbo-Snack comme pizziàolo.



 min.	 °C	 %	 %
Durée	Température	Micro-ondes	Convection





## Pizza cuite sur pierre

Avec une pâte délicieusement croustillante - cuite sur la plaque à pizza BEER Turbo-Snack.




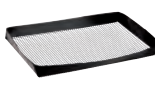


## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	02:00	270	100	10
3	00:50	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Pizza Big Pan

Pâte épaisse : moelleuse, croustillante, généreusement garnie.



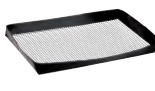


## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	02:00	270	100	10
3	01:05	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Pizza, pâte crue

À garnir librement et à cuire sur la plaque à pizza pour une pâte croustillante.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-4 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	01:00	270	100	10
3	02:00	270	100	50
4	01:00	270	0	30

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Mini-pizza

Snack croustillant et savoureux fraîchement cuit sur la plaque à pizza - le programme parfait pour des snacks pré-cuits enrobés de pâte.




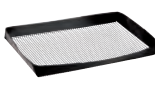


## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	00:50	270	100	10
3	00:30	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>	<b>0</b>		





## Tranches de pizza

Fraîchement cuites sur plaque : délicieuses tranches piquantes comme en-cas.







## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
	00:55	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>	<b>0</b>		





## Baguette

Oh là là, garniture généreuse, à la française – cuisson croustillante sur la plaque à pizza.




## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	01:25	270	100	10
3	00:50	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>	<b>0</b>		







## Tarte flambée

Avec ces réglages, les tartes flambées et les crêpes parfaitement réussies.




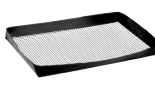


## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	10
2	01:00	270	100	100
3	01:35	270	40	80

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Tarte flambée, pâte crue

Pâte fine et délicieusement croustillante cuite sur la plaque à pizza.




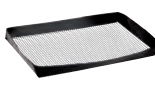


## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-4 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	00:30	270	100	10
3	01:30	270	100	50
4	01:00	270	0	30





Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		

## SANDWICHES ET BURGERS

Sandwich croustillant ou burger généreusement garni : rien de plus facile avec le BEER Turbo-Snack.



			
min.	°C	%	%
Durée	Température	Micro-ondes	Convection





## Sandwich, chaud

Panini, baguette, ciabatta ou pain plat : tout peut être chauffé - croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:50	270	100	10
2	00:10	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>	<b>0</b>		





## Sandwich, tiède

Croustillant et chaud à l'extérieur - tiède à l'intérieur. Que pensez-vous de deux moitiés de panini garnies de tomates et de mozzarella ?



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:25	270	70	100
2	00:15	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>	<b>0</b>		





## Sandwich, froid

Suggestion de présentation : par ex. avec du poulet froid et de la sauce piquante - tout simplement délicieux !



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:25	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>	<b>0</b>		





## Club Sandwich

Grillé en douceur dans le BEER Turbo-Snack, ce sandwich est toujours délicieux.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:20	270	100	50

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Toast jambon-fromage

Un grand classique - grillé et croustillant.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:50	270	100	100
2	00:10	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Toast Hawaiï

Un plat rafraîchissant qui associe du fromage piquant et de l'ananas sucré.







### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:40	270	70	100
2	00:15	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Pain, garni

Avec de la salade, de la tomate, des tranches de dinde ou de la mangue - l'imagination n'a pas de limite.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:25	270	70	100
2	00:15	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Petit pain au pain de viande

Tout simplement savoureux : épicé, juteux, délicieux. Pour chaque petit pain supplémentaire, le programme peut simplement être prolongé de 10 secondes.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	01:00	270	100	10
2	00:10	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Petit pain veggie

Tendance et raffiné : les petits pains veggies sont de plus en plus appréciés.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:40	270	100	10
2	00:10	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Burger, préparé

Les burgers juteux et généreusement garnis sont toujours un succès - préparés avec tout ce qu'il faut pour un bon burger : tomates, cornichons, fromage, ...







## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:15	240	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Wrap, chaud

Des garnitures délicieuses, enveloppées par un rouleau de pâte légèrement croustillant.




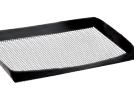


## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:00	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Wrap, froid

Les délicieux wraps sont également appréciés en version froide.

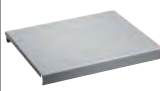





## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:45	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Croissant piquant, garniture froide

Un croissant délicieusement croustillant avec une garniture étonnamment piquante.




## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:45	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Bagel, garniture chaude | froide

Préparé en quelques secondes : spécialité américaine garnie de saumon et de fromage frais par exemple.







## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

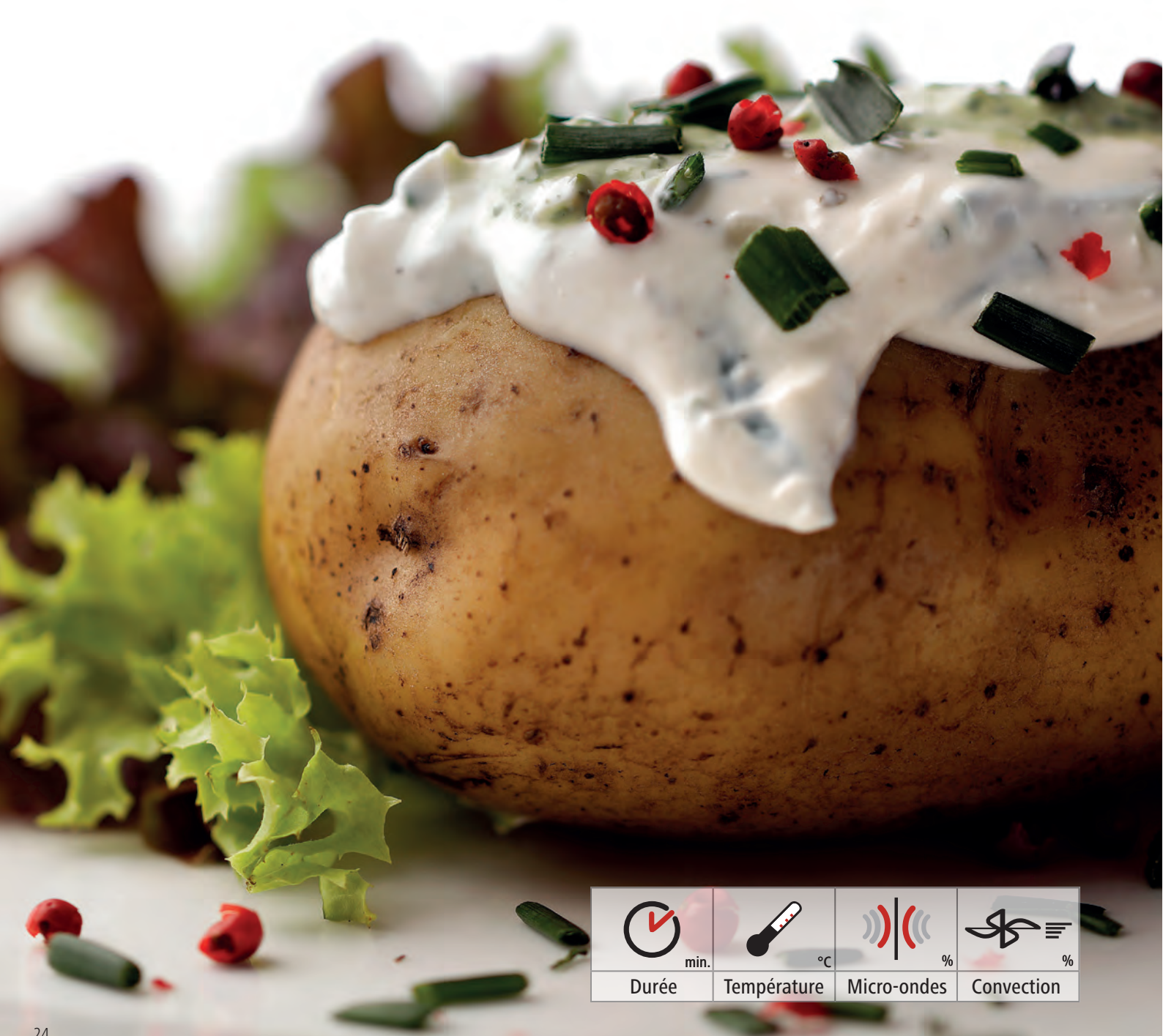
 min.	 °C	 %	 %
00:55	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		

## SNACKS SAVOUREUX

Avec le BEER Turbo-Snack c'est possible : l'offre culinaire adaptée à chaque occasion.



 min.	 °C	 %	 %
Durée	Température	Micro-ondes	Convection



## Bruschetta

La spécialité italienne garnie de tomates : un snack rafraîchissant.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	min.	°C	%	%
1	00:40	270	50	100
2	00:15	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	

## Brochettes, crues

Toujours apprécié comme amuse-bouche et préparé rapidement - des scampis jusqu'au poulet.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

min.	°C	%	%
03:55	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	

## Pomme de terre au four piquante, précuite

1 001 variations possibles : la pomme de terre au four se marie parfaitement avec les toppings les plus variés.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

min.	°C	%	%
02:25	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	





## Chausson de pâte feuilletée, farci

Toujours délicieux : une farce délicieuse entourée d'une délicate pâte feuilletée.




## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
02:25	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Saumon en croûte

Une association parfaite : du délicieux saumon enveloppé de pâte feuilletée croustillante.






## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
02:25	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Strudel, piquant

Cet en-cas est de plus en plus apprécié comme amuse-bouche - une enveloppe croustillante avec une farce savoureuse et chaude.

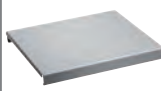





## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:50	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Rouleau de printemps | ravioles farcies

L'en-cas asiatique - de « surgelé » à « prêt à servir » en quelques secondes.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	02:25	270	100	10
3	00:30	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Hot-dog, préparé

Le snack préféré, préparé avec tout ce qui fait un bon hot-dog : cornichons, sauces, oignons grillés ...



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:45	270	100	100
2	00:10	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Soupe, précuite

Chaudement recommandée : rapidement réchauffée et prête à servir.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
	02:30	200	100	10





Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x			

## SOUFFLÉS ET GRATINS

Le BEER Turbo-Snack permet de préparer de délicieux soufflés et gratins.



 min.	 °C	 %	 %
Durée	Température	Micro-ondes	Convection





## Quiche

Une bonne quiche aux légumes, fraîchement cuite sur l'assiette de cuisson : un délice pour les amateurs de ce plat.





## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:50	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Tarte à l'oignon

Cette délicieuse spécialité d'automne est toujours parfaitement croustillante avec le BEER Turbo-Snack.







## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:50	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Gratin de pommes de terre, précuit

Un savoureux gratin de pommes de terre préparé en un tour de main avec le BEER Turbo-Snack.





## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	03:00	270	100	10
2	01:00	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Soufflé | Gratin, cru

Toujours chaudement appréciés, comme accompagnement ou plat principal - de la lasagne aux cannellonis, en passant par les gratins de pâtes et de légumes.

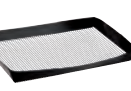


### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	05:30	270	100	10
2	01:00	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Lasagne, précuite

Un plat délicieux, prêt à servir en quelques minutes sur l'assiette de cuisson.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	03:00	270	100	10
2	01:00	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Gratiner

Gratiner tous les plats avec du fromage : fromage + BEER Turbo-Snack = succès garanti

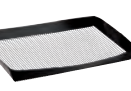


### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
	00:55	270	0	100





Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	

## VIANDE ET POISSON

De la viande classique à la spécialité de poisson - avec le BEER Turbo-Snack, le plaisir est programmé.



 min.	 °C	 %	 %
Durée	Température	Micro-ondes	Convection

## Escalope, précuite

Le plat préféré des clients se distingue par une viande tendre et une panure croustillante - escalope de poulet ou de porc.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	min.	°C	%	%
1	01:20	270	100	100
2	00:10	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	

## Viande hachée, précuite

Fricadelles, cevapcici, etc. - de la viande hachée épicée, précuite en douceur et parfaitement cuite sur l'assiette de cuisson.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	min.	°C	%	%
1	01:00	270	100	100
2	00:30	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	

## Steak

Tendre, juteux, légèrement épicé - la meilleure viande parfaitement cuite.



### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

min.	°C	%	%
02:30	270	100	50

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	







## Saucisse de Nuremberg

Toujours une valeur sûre sur la carte : épicée et craquante. Conseil : entailler légèrement avant la cuisson pour éviter qu'elle éclate.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	02:10	270	100	100
2	02:00	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Mini-jambonneau

Les mini-jambonneaux sont parfaits pour les petites envies de viande.






## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
	02:30	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Blanc de poulet

Cuit en douceur : cette viande délicate et fine est toujours parfaitement cuite avec le BEER Turbo-Snack.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
	03:00	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	

## Aile de poulet | Pilon de poulet

Ailes de poulet ou pilons de poulet : une viande juteuse, épicée et piquante - un vrai classique.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé

	min.	°C	%	%
1	00:30	270	0	10
2	04:00	270	100	100
3	00:30	270	10	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	

## Pavé de saumon, cru

Cuisson parfaite sur l'assiette de cuisson, fond sur la langue.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

min.	°C	%	%
03:00	270	100	50

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	

## Poisson frit

Prêt à servir en quelques minutes - une chair tendre et une panure croustillante.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : surgelé

	min.	°C	%	%
1	00:30	270	0	100
2	02:30	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	

# BEER TURBO-SNACK | VIANDE ET POISSON





## Crevettes, crues

Cette spécialité de la mer appréciée est parfaite pour accompagner un repas de fête. Conseil : une marinade à base d'huile d'olive assure une belle coloration.




## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	03:30	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Escargots, coquillages, huîtres

En-cas marin ou spécialité chic - une cuisson parfaite est particulièrement importante.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	01:30	270	100	100





Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	

## ACCOMPAGNEMENTS

Préparés dans le BEER Turbo-Snack, même les accompagnements deviennent l'élément principal de l'assiette.



 min.	 °C	 %	 %
Durée	Température	Micro-ondes	Convection

## Frites, précuites

Impossible de faire sans : les célèbres bâtonnets de pomme de terre, dorés et croustillants. Les frites précuites pour le four et le four mixte conviennent bien à la cuisson dans le BEER Turbo-Snack.



## Quartiers de pommes de terre

Grâce à leur goût typique de pomme de terre, les wedges sont de plus en plus appréciés. Les wedges précuits pour le four et le four mixte conviennent bien à la cuisson dans le BEER Turbo-Snack.







## Rösti | Galette de pomme de terre

Les röstis sont un accompagnement croustillant parfait et les galettes de pomme de terre se dégustent en plat principal. Les röstis et les galettes de pomme de terre précuits pour le four et le four mixte conviennent bien à la cuisson dans le BEER Turbo-Snack.







## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé





	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	01:30	270	100	100
3	01:00	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson




			
<b>x</b>			<b>0</b>

## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé





	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	02:00	270	100	100
3	00:45	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>			<b>0</b>

## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	02:30	270	100	100
3	00:05	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>			<b>0</b>

## Rondelles d'oignons

Finement frites, elles sont un véritable délice - également à déguster comme en-cas. Les rondelles d'oignons précuites pour le four et le four mixte conviennent bien à la cuisson dans le BEER Turbo-Snack.



## Bâtonnets de mozzarella

Un en-cas tendance - les bâtonnets de mozzarella précuits pour le four et le four mixte conviennent bien à la cuisson dans le BEER Turbo-Snack.







## Légumes grillés

Aubergine, poivron, courgette - parfaitement cuits, ils sont un aliment phare dans l'assiette. Conseil : une marinade à base d'huile d'olive apporte un petit plus.




## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé





	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	02:00	270	100	100
3	00:30	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson


			
x			0

## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé





	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	02:00	270	100	100
3	00:45	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x			0

## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
	04:30	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	

## Beignets de pomme de terre

Une délicieuse spécialité à base de pomme de terre, enrobée d'une panure croustillante. Les beignets de pomme de terre précuits pour le four et le four mixte conviennent bien à la cuisson dans le BEER Turbo-Snack.



## Fromage grillé

Parfaitement cuit sur l'assiette de cuisson, une véritable délicatesse ! Le programme permet également de préparer d'autres variétés de fromage comme le camembert par exemple.



## Grenailles

Petites, mais avec un goût délicieux : cuites au four ou poêlées avec un peu de matière grasse, un pur délice !



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	min.	°C	%	%
1	00:30	270	0	100
2	02:35	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x			0

## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

	min.	°C	%	%
	02:30	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	

## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

	min.	°C	%	%
	02:30	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

x		0	





## Quenelles

Plus qu'un accompagnement : elles se marient avec de nombreux plats et sont délicieuses lorsqu'elles sont cuites dans le BEER Turbo-Snack.





## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:30	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Spätzle au fromage

Cette spécialité souabe est un véritable délice - seule ou en accompagnement.


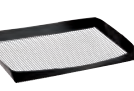


## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:30	270	100	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson





			
x		0	



## GÂTEAUX ET DESSERTS

Parfumés, moelleux, délicieux - fraîchement sortis du four : le BEER Turbo-Snack permet également de préparer des mets sucrés !



 min.	 °C	 %	 %
Durée	Température	Micro-ondes	Convection





## Strudel, préparé

Avec des cerises ou des pommes : dans le BEER Turbo-Snack, vous préparez un délicieux goûter.




## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:35	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Muffin, préparé

Idéal entre deux repas : ce petit gâteau très apprécié existe en de nombreuses variations.







## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:15	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x	0		





## Gâteau au chocolat, chaud

Amélioré avec une crème anglaise ou un coulis de fraises, un véritable délice pour les becs sucrés.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : surgelé

 min.	 °C	 %	 %
00:30	270	100	30

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Gâteau aux fruits, chaud

Préparé dans le BEER Turbo-Snack, la plus belle façon de déguster les fruits.





### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:45	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Pâtisserie à la crème

Pour les amateurs de pâtisseries, le petite goûter fruité pour le café ou le thé.





### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:25	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Crêpe impériale

L'une des préparations sucrées les plus connues d'Autriche est un dessert de plus en plus tendance.






### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	01:40	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Crème catalane

CE dessert espagnol est recouvert d'une couche de caramel cuite au four - comme la crème brûlée.




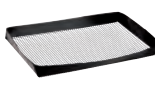


## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-3 | Température de départ : surgelé

	 min.	 °C	 %	 %
1	00:30	270	0	100
2	01:00	270	100	100
3	00:30	270	0	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x			





## Pomme au four, précuite

Avec des raisins secs, de la cannelle et une crème anglaise, la pomme au four est un merveilleux dessert d'hiver.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:50	270	80	100

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Crêpe

Cette préparation populaire à base d'oeufs peut être garnie de fruits ou simplement de sucre glace, de sucre et de cannelle.



## Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
01:00	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / Conseillé (0) pour le processus de cuisson

			
x		0	





## Tarte flambée, sucrée

Ce dessert fruité et croustillant se cuit sur la plaque à pizza.





### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1-2 | Température de départ : réfrigéré

	 min.	 °C	 %	 %
1	01:00	270	100	100
2	01:35	270	40	80

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>	<b>0</b>		





## Croissant sucré, garniture froide

Croustillante à l'extérieur, cette pâtisserie fine est également appréciée en version sucrée.







### Réglages BEER Turbo-Snack

Processus de cuisson 1 | Température de départ : réfrigéré

 min.	 °C	 %	 %
00:15	270	100	10

Accessoires | **Nécessaire (x)** / **Conseillé (0)** pour le processus de cuisson

			
<b>x</b>		<b>0</b>	

## A

Aile de poulet | Pilon de poulet 34

## B

Bagel, garniture chaude | froide 23

Baguette 16

Beignets de pomme de terre 39

Blanc de poulet 33

Brochettes, crues 25

Bruschetta 25

Burger, préparé 22

Bâtonnets de mozzarella 38

## C

Chausson de pâte feuilletée, farci 26

Club Sandwich 20

Crevettes, crues 35

Croissant piquant, garniture froide 23

Croissant sucré, garniture froide 45

Crème catalane 44

Crêpe 44

Crêpe impériale 43

## E

Escalope, précuite 32

Escargots, coquillages, huîtres 35

## F

Frites, précuites 37

Fromage grillé 39

## G

Gratin de pommes de terre, précuit 29

Gratiner 30

Grenailles 39

Gâteau au chocolat, chaud 42

Gâteau aux fruits, chaud 43

## H

Haricots blancs à la sauce tomate 13

Hot-dog, préparé 27

## J

Jambon et oeufs 13

## L

Lard de petit déjeuner 12

Lasagne, précuite 30

Légumes grillés 38

## M

Mini-jambonneau 33

Mini-pizza 16

Muffin, préparé 42

## O

Oeuf au plat 11

Oeufs brouillés 11

Omelette 12

Omelette paysanne 12

## P

Pain, garni 21

Pavé de saumon, cru 34

Petit pain au pain de viande 21

Petit pain veggie 21

Pizza, pâte crue 15

Pizza Big Pan 15

Pizza cuite sur pierre 15

Poisson frit 34

Pomme au four, précuite 44

Pomme de terre au four piquante, précuite 25

Pâtisserie à la crème 43



## Q

Quartiers de pommes de terre	37
Quenelles	40
Quiche	29

## R

Rondelles d'oignons	38
Rouleau de printemps   ravioles farcies	27
Rösti   Galette de pomme de terre	37

## S

Sandwich, chaud	19
Sandwich, froid	19
Sandwich, tiède	19
Saucisse de Nuremberg	33
Saumon en croûte	26
Soufflé   Gratin, cru	30
Soupe, précuite	27
Spätzle au fromage	40
Steak	32
Strudel, piquant	26
Strudel, préparé	42

## T

Tarte flambée, pâte crue	17
Tarte flambée, sucrée	45
Tarte flambée	17
Tarte à l'oignon	29
Toast Hawäi	20
Toast jambon-fromage	20
Tranches de pizza	16
Tranches de toast, grillées	11

## V

Viande hachée, précuite	32
-------------------------	----

## W

Wrap, chaud	22
Wrap, froid	22

### Conseils d'utilisation

- L'intensité de la coloration peut être réglée par la vitesse de l'air. Plus la vitesse de l'air est élevée, plus les aliments seront colorés.
- La chaleur à l'intérieur de l'appareil peut être réglée par la puissance du micro-ondes. Plus la puissance du micro-ondes est élevée, plus la chaleur est élevée.
- La coloration et la chaleur à l'intérieur de l'aliment peuvent être réglés par la durée de cuisson. Plus la durée de cuisson est élevée, plus l'aliment sera coloré et chaud.
- L'homogénéité de la cuisson et de la coloration dépendent de la position de l'aliment dans le compartiments de cuisson. Si l'aliment est glissé dans le fond du compartiment à cuisson et n'est pas placé trop près de la porte, vous obtiendrez de bons résultats grâce à la chaleur tournante.

### Remarques générales

- Les valeurs pour les réglages pour la préparation des aliments sont uniquement indicatives. Ces réglages de base pour la cuisson doivent être adaptés en fonction de différents facteurs comme les dimensions, le poids et la quantité.
- Lors de la préparation des aliments avec le micro-ondes, de l'humidité est nécessaire. C'est pourquoi, le processus de cuisson pour les produits surgelés comprend un processus de décongélation de 30 secondes. Pour une préparation optimale, mais aussi pour protéger l'appareil contre les dommages, chaque produit surgelé doit être décongelé 30 secondes avant le véritable processus de cuisson. Si vous utilisez un produit surgelé pour l'un de nos processus de cuisson qui n'est pas conçu pour les produits surgelés, vous devez d'abord décongeler le produit.



# BEER

Food perfectly presented



**Beer Grill AG**  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen  
+41 56 618 78 00  
+41 56 618 78 49  
info@beergrill.com  
www.beergrill.com

Autres informations sur les produits et fiches techniques sur demande



Sous réserve de modifications techniques. | Livraison sans décoration.