

Food perfectly presented **BEER**

*IN PRACTICE*

## HIGH-SPEED-OFEN BEER TURBO-SNACK

Praxis-Handbuch für Profis



## BEER TURBO-SNACK

DIE NEUE SCHUBKRAFT FÜR  
IHR SNACKGESCHÄFT



# Wir stellen vor: Ein echtes Wirtschaftswunder



Es sind herausfordernde Zeiten für die Gastronomie. Zeiten, die schnelle und flexible Lösungen verlangen – besonders, wenn es um effiziente Küchentechnik geht. Mit dem BEER Turbo-Snack stellen wir Ihnen einen High-Speed-Ofen vor, der sich schon bald als einer Ihrer leistungsstärksten Mitarbeiter erweisen wird.

## Ein kompaktes Kraftpaket

Der BEER Turbo-Snack ist der ideale High-Speed-Ofen nicht nur für die System-Gastronomie. Es ist die Kombination aus Heißluftofen und Mikrowelle, die es ermöglicht, nahezu alle Snacks in kürzester Zeit knusprig kross und dabei frisch und saftig zu garen.

## Auf Vielfalt programmiert

Das Leistungspotenzial des BEER Turbo-Snack überzeugt auch Profis auf Anhieb. Mit 1024 Garprogrammen und 15 Garphasen kann er eine große Vielfalt an Speisen im Handumdrehen schnell und unkompliziert zubereiten. Diese Flexibilität macht den BEER Turbo-Snack auch für die Fast-Food- und Delivery-Gastronomie hoch attraktiv.

# Einfaches Handling

## Intuitiver Bedienkomfort



Ein weiteres Argument, das für den BEER Turbo-Snack spricht: Er ist sofort einsatzfähig.

Die übersichtliche Anordnung der Menüstruktur sowie einfache Piktogramme erleichtern die Handhabung und machen diesen High-Speed-Ofen im herausfordernden Praxisalltag auf Anhieb zu einem wertvollen Kollegen.

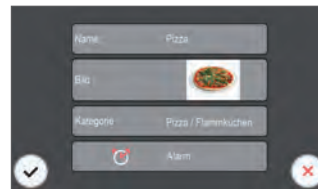
### Die möglichen Einstellungen



**1. Rezepte auswählen**  
Für die Zubereitung stellen Sie entweder individuell Ihr Garprogramm ein oder Sie wählen aus den vorinstallierten Rezepten Ihren Favoriten – einfach durch Auswahl des hinterlegten Fotos.



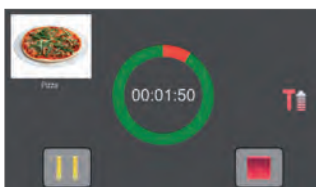
**2. Manuelle Eingabe des Programms**  
Die Programmierung ist sehr einfach: Über das Menü sind lediglich Temperatur, Zeit sowie Heißluft- und Mikrowellenintensität einzugeben.



**3. Garprogramme speichern**  
Sie können Ihre perfekten Garergebnisse auch jederzeit reproduzieren. Speichern Sie einfach die Rezepteneinstellungen im Gerät und hinterlegen Sie ein Foto, um es schnell wieder zu finden.



**4. Die USB-Schnittstelle**  
Mit der integrierten USB-Schnittstelle haben Sie die Möglichkeit, Ihre Rezepte von einem Gerät auf ein anderes zu übertragen oder neue Rezeptdaten aufzuspielen. Die Rezepte können jederzeit einzeln oder komplett gelöscht werden.



**5. Garprogramm läuft**  
Während eines Garprogrammes behalten Sie dank der Displayanzeige die Übersicht: Welches Programm läuft? Welche Einstellungsparameter habe ich gewählt? Wie lange dauert es noch? Wo kann ich es notfalls abbrechen?



**6. Das Ende des Programms**  
Nach Ablauf des Programms entscheiden Sie: Entweder Sie servieren sofort, oder Sie verlängern das Garprogramm, z.B. wenn Sie eine größere Menge eines Gerichts zubereiten haben. Fügen Sie einfach Zeit in 10-Sekunden-Schritten hinzu.



**7. Systemeinstellungen**  
Mit Hilfe des Einstellungs-Menüs können Sie Ihr Gerät exakt auf Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen. Sprache, Datum, Uhrzeit und Alarmtöne sind nur einige Beispiele für mögliche Parameter.

# Das Garen mithilfe von Luftzirkulation

Kalte Raumluft gelangt oberhalb der Tür in das Gerät und wird durch den Heizkörper erwärmt. Durch die Luftzirkulation bewegt sich die erwärmte Luft mit hoher Geschwindigkeit durch den Garraum und sorgt so für eine gleichmäßige und schnelle Erhitzung des Garguts.



## Einsatzmöglichkeiten rund um die Uhr

Neben den festen Mahlzeiten ist heutzutage auch aus Zeitgründen der Snack für zwischendurch besonders beliebt.

Ob früh, ob spät oder zwischen den Mahlzeiten – Ob süß oder herzhaft: Im BEER Turbo-Snack lassen sich die unterschiedlichsten Snacks und Gerichte ganz fix verzehrfertig zubereiten.



# Produktdetails im Überblick:

## Starkes Leistungsprofil

Material	Edelstahl
Material Garraum	Edelstahl
Maße Garraum	B 305 x T 325 x H 180 mm
Funktionen	Heißluft-Mikrowelle-Kombination   Heißluft   Mikrowelle
Anzahl Garprogramme	1.024   Individuell programmierbar
Anzahl Garphasen	15 max. je Programm
Einstellmöglichkeiten	Temperatur   Zeit   Mikrowellenintensität
Temperaturbereich	25 °C bis 280 °C
Temperaturregelung	Thermostatisch (in 1 °C-Stufen)
Zeiteinstellung	0 Sek. bis 20 Min.
Timer	Ja
Lüftergeschwindigkeit	0 % bis 100 %
Anzahl Magnetrone	1
Mikrowellenleistung	1200 W
Heißluftleistung	3000 W
Aufheizzeit	8 Minuten
Thermostat	Ja
Start-Stop-Funktion	Manuell   Automatisch über Türkontakt
Pause-Funktion	Ja
USB-Anschluss	Speicherung   Import für Programme inklusive Bilder
Display-Anzeige	Programme   Zeit   Programmfortschritt   Farbdisplay   5 Zoll
Digital-Anzeige	Ja
Schutzart	IPX3
Hauptschalter	Ja
Ein-/Ausschalter	Ja
Steuerung	Elektronisch   Touch
Geräte-Anschluss	Steckerfertig
Inklusive	1 Garkorb, 280 x 210 mm   1 Gareinsatz, 280 x 305 mm   1 Gargutschaufel   1 Pizzablech, Ø 256 mm, gelocht
Wichtiger Hinweis	Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden
Anschlusswert	3,3 kW   230 V   50 Hz
Maße	B 460 x T 680 x H 660 mm
Gewicht	71 kg

1024 Programme  
15 Garphasen  
3300 Watt



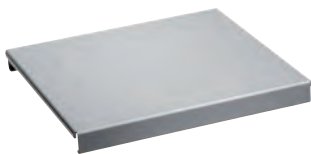
## Funktional: Das Zubehör

Auch beim Zubehör ist es wichtig auf Qualität und Tauglichkeit zu achten. Ob Gareinsatz oder Pizzablech, nur Originalteile gewährleisten passgenaue Funktionstüchtigkeit. Wir halten ein umfangreiches Zubehör-Sortiment für Sie bereit.

## Empfehlungen zur Verwendung

Es empfiehlt sich immer auf dem Gareinsatz mit dem gelochtem Pizzablech zu garen. Bei Speisen mit weicher bis flüssiger, cremiger oder fettiger Konsistenz ist stattdessen der geschlossene Garteller die ideale Wahl.

Gareinsatz BEER Turbo-Snack



387310

Pizzablech BEER Turbo-Snack



387312

Garkorb BEER Turbo-Snack



387313

Gargutschaufel BEER Turbo-Snack



387311

**Hinweis zu der Wahl des richtigen Kochgeschirrs:**

Bei der Nutzung von alternativem Kochgeschirr ist es erforderlich, dass dieses mikrowellengeeignet ist.

In der Zubehör-Tabelle der einzelnen Gerichte (siehe ab Seite 11) ist das für den Garprozess notwendige Zubehör unterteilt in die Rubriken **Erforderlich** und **Empfohlen**. Das erforderliche Zubehör ist mit einem **orangefarbenen** Kreuz **x** versehen, das empfohlene Zubehör mit einem **hellgrauen** Kreis **O**.

## FRÜHSTÜCK

10 - 13



- ▶ Toastscheiben, geröstet 11
- ▶ Spiegelei 11
- ▶ Rührei 11
- ▶ Omelett 12
- ▶ Bauernomelett 12
- ▶ Frühstücksspeck 12
- ▶ Ham & Eggs 13
- ▶ Baked Beans 13

## PIZZA & FLAMMKUCHEN

14 - 17



- ▶ Steinofenpizza 15
- ▶ Big-Pan-Pizza 15
- ▶ Pizza, roher Teig 15
- ▶ Mini-Pizza 16
- ▶ Pizzaschnitte 16
- ▶ Baguette 16
- ▶ Flammkuchen 17
- ▶ Flammkuchen, roher Teig 17

## SANDWICHES & BURGER

18 - 23



- ▶ Sandwich, heiß 19
- ▶ Sandwich, lauwarm 19
- ▶ Sandwich, kalt 19
- ▶ Club Sandwich 20
- ▶ Käse-Schinken-Toast 20
- ▶ Toast Hawaii 20
- ▶ Brot, belegt 21
- ▶ Brötchen Leberkäse 21
- ▶ Brötchen Veggie 21
- ▶ Burger, vorbereitet 22
- ▶ Wrap, heiß 22
- ▶ Wrap, kalt 22
- ▶ Croissant pikant, kalte Füllung 23
- ▶ Bagel, heiße | kalte Füllung 23

## HERZHAFTE SNACKS

24 - 27



- ▶ Bruschetta 25
- ▶ Fingerfood-Spieße, roh 25
- ▶ Ofenkartoffel pikant, vorgegart 25
- ▶ Blätterteigpastete, gefüllt 26
- ▶ Lachs in Blätterteig 26
- ▶ Strudel, pikant 26
- ▶ Frühlingsrolle | Gefüllte Teigtaschen 27
- ▶ Hot-Dog, vorbereitet 27
- ▶ Suppe, vorgekocht 27





## AUFLÄUFE & GRATINS

28 - 30



- ▶ Quiche 29
- ▶ Zwiebelkuchen 29
- ▶ Kartoffelgratin, vorgegart 29
- ▶ Auflauf | Gratin, roh 30
- ▶ Lasagne, vorgegart 30
- ▶ Gratinieren 30

## FLEISCH & FISCH

31 - 35



- ▶ Schnitzel, vorgegart 32
- ▶ Hackfleisch, vorgegart 32
- ▶ Filetsteak 32
- ▶ Nürnberger Würstchen 33
- ▶ Fingerhaxen 33
- ▶ Hähnchenbrust 33
- ▶ Hähnchenflügel | Hähnchenkeulen 34
- ▶ Lachssteak, roh 34
- ▶ Backfisch 34
- ▶ Garnelen, roh 35
- ▶ Schnecken, Muscheln, Austern 35

## BEILAGEN

36 - 40



- ▶ Pommes Frites, vorgebacken 37
- ▶ Kartoffelspalten 37
- ▶ Rösti | Reibekuchen 37
- ▶ Zwiebelringe 38
- ▶ Mozzarella-Sticks 38
- ▶ Grillgemüse 38
- ▶ Kartoffeltaschen 39
- ▶ Grillkäse 39
- ▶ Drillinge 39
- ▶ Schupfnudeln 40
- ▶ Käsespätzle 40

## KUCHEN & DESSERT

41 - 45



- ▶ Strudel, vorbereitet 42
- ▶ Muffin, vorbereitet 42
- ▶ Schokoladenkuchen, warm 42
- ▶ Fruchtkuchen, warm 43
- ▶ Plunderteilchen 43
- ▶ Kaiserschmarrn 43
- ▶ Creme Catalane 44
- ▶ Bratapfel, vorgegart 44
- ▶ Pfannkuchen 44
- ▶ Flammkuchen, süß 45
- ▶ Croissant süß, kalte Füllung 45



# FRÜHSTÜCK

Alles für einen guten Start in den Tag –  
Morgenfrisch zubereitet mit dem  
BEER Turbo-Snack.



 Min.	 °C	 %	 %
Zeit	Temperatur	Mikrowelle	Heißluft





## Toastscheiben, geröstet

Ganze oder geteilte Toastscheiben – Geröstet auf dem Gareinsatz.







## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:55	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x			





## Spiegelei

Einstellung für 1 Spiegelei – Für jedes weitere Ei muss das Programm um ca. 10 Sekunden verlängert werden.






## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
1:02	270	50	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





## Rührei

Einstellung für 2 Eier – Bei der Zugabe von weiteren Eiern muss das Programm verlängert werden.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:55	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	

## Omelett

3 Eier für 1 Omelett – Tipp: Ein leichtes Einfetten des Gartellers vorab erleichtert die Entnahme des Omeletts.



## Bauernomelett

Bauernomelett aus vorgegarten Bratkartoffeln und Rührei, zubereitet in der geschlossenen Pizzapfanne.







## Frühstücksspeck

Knuspriger Frühstücksspeck ist oftmals bei einem leckeren Frühstück nicht wegzudenken.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt





 Min.	 °C	 %	 %
0:55	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	

## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt





 Min.	 °C	 %	 %
1:45	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	

## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
2:05	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





## Ham & Eggs

Ham & Eggs mit 2 Eiern, zubereitet in der geschlossenen Pizzapfanne




## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
1:30	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





## Baked Beans

Baked Beans – Der Klassiker des English Breakfast.





## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
2:40	200	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	

# PIZZA & FLAMMKUCHEN

Feuer & Flamme für knusprigen Genuss –  
Mit dem BEER Turbo-Snack als  
Pizzabäcker.



 Min.	 °C	 %	 %
Zeit	Temperatur	Mikrowelle	Heißluft

## Steinofenpizza

Mit herrlich knusprigem Boden – Gebacken auf dem BEER Turbo-Snack Pizzablech.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x	0		

## Big-Pan-Pizza

Hoher Boden: Fluffig, knusprig, üppig belegt.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

	Min.	°C	%	%
1	0:30	270	0	100
2	2:00	270	100	10
3	1:05	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x	0		

## Pizza, roher Teig

Nach Belieben belegen und auf dem Pizzablech knusprig backen.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-4 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x	0		

### Mini-Pizza

Herzhaft-knuspriges Fingerfood frisch vom Pizzatech – Das perfekte Programm für vorgebackenes Fingerfood im Teigmantel.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x	0		

### Pizzaschnitte

Frech vom Blech: Die würzige-herzhafte Schnitte für zwischendurch.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
0:55	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x	0		

### Baguette

Oh lálá, üppig belegt, á la francaise – Knusprig vom Pizzatech.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

	Min.	°C	%	%
1	0:30	270	0	100
2	1:25	270	100	10
3	0:50	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x	0		



## Flammkuchen

Mit diesen Einstellungen gelingen Flammkuchen sowie auch vorbereitete Crêpes wunderbar.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x	0		

## Flammkuchen, roher Teig

Hauchdünn und köstlich-knusprig vom Pizzablech.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-4 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x	0		

## SANDWICHES & BURGER

Ob knuspriges Sandwich oder üppig belegter Burger: Mit dem BEER Turbo-Snack im Handumdrehen gezaubert.



			
Min.	°C	%	%
Zeit	Temperatur	Mikrowelle	Heißluft

## Sandwich, heiß

Ob als Panini, Baguette, Ciabatta oder Fladenbrot: Hier wird alles heiß – Außen kross und innen saftig.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x	0		

## Sandwich, lauwarm

Außen kross und heiß – Innen lauwarm. Wie wäre es mit zwei knusprigen Panini-Hälften belegt mit Tomate-Mozzarella?



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x	0		

## Sandwich, kalt

Serviervorschlag: z.B. mit kaltem Hühnchen und pikanter Sauce – Einfach lecker!



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
0:25	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x	0		





## Club Sandwich

Im BEER Turbo-Snack rundum sanft getoastet, ist dieses Sandwich ein immer willkommener Genuss.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
1:20	270	100	50

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x	0		





## Käse-Schinken-Toast

Ein Klassiker – Rundum knusprig getoastet.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x	0		





## Toast Hawaii

Ein erfrischender Genuss mit der Mischung aus würzigem Käse und süßer Ananas.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x	0		

## Brot, belegt

Ob mit Salat, Tomate, Putenstreifen oder Mango – Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x	0		

## Brötchen Leberkäse

Eindeutig herzhaft: Würzig, saftig, lecker. Für weitere Brötchen kann das Programm einfach jeweils um 10 Sekunden verlängert werden.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x	0		

## Brötchen Veggie

Trendgerecht und raffiniert: Veggie-Brötchen werden immer beliebter.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x	0		





## Burger, vorbereitet

Saftige, gut belegte Burger sind der Hit auf jeder Speisekarte – vorbereitet mit all dem, was zu einem guten Burger gehört: Tomaten, Gurken, Käse ...



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
1:15	240	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x	0		





## Wrap, heiß

Köstliche Füllungen, umhüllt von einer zart knusprigen Teigrolle.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
1:00	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x	0		





## Wrap, kalt

Die schmackhaften Rolls sind auch kalt serviert sehr beliebt.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:45	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x	0		





## Croissant pikant, kalte Füllung

Ein zartblättriges, knuspriges Croissant mit überraschend pikantem Belag.






## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:45	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x	0		





## Bagel, heiße | kalte Füllung

Im Nu zubereitet: Die amerikanische Spezialität, z.B. belegt mit Lachs und Frischkäse.




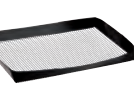


## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

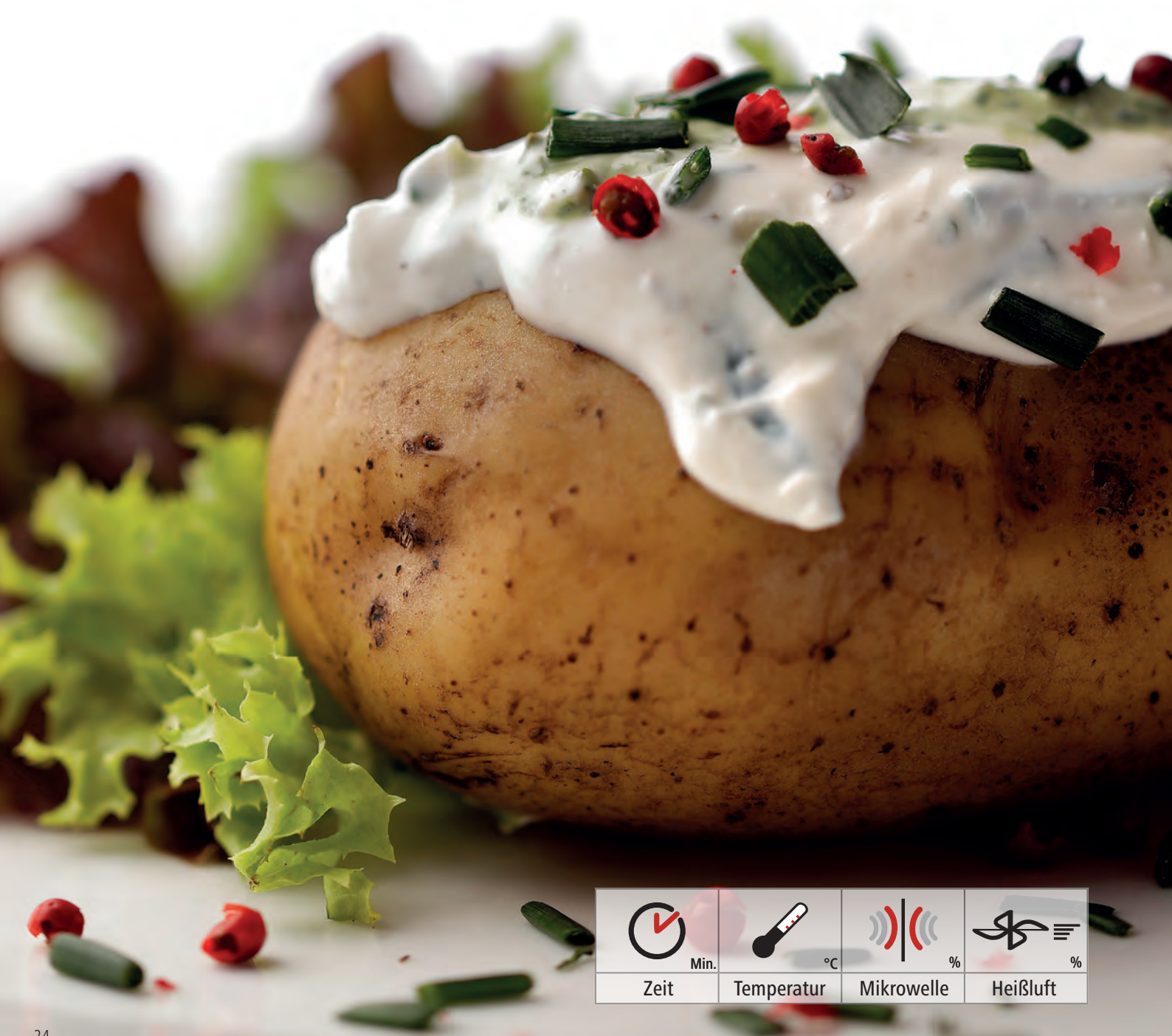
 Min.	 °C	 %	 %
0:55	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x	0		

## HERZHAFTE SNACKS

Der BEER Turbo-Snack macht's möglich: Für jede Gelegenheit das passende kulinarische Angebot.



 Min.	 °C	 %	 %
Zeit	Temperatur	Mikrowelle	Heißluft



## Bruschetta

Die italienische Spezialität mit Tomatenbelag:  
Ein erfrischender Snack.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x		0	

## Fingerfood-Spieße, roh

Als Appetithappen immer gern genommen und schnell zubereitet – Von Scampi bis Hühnchen.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
	3:55	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x		0	

## Ofenkartoffel pikant, vorgegart

1001 Variationsmöglichkeit: Die Ofenkartoffel harmoniert mit den unterschiedlichsten Toppings.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
	2:25	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x		0	





### Blätterteigpastete, gefüllt

Immer wieder lecker: Eine köstliche Füllung, gehüllt in ein zartes Blätterteig-Gewand.





### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
2:25	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





### Lachs in Blätterteig

Ein perfektes Paar: Feiner Lachs im knusprigen Blätterteigmantel.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
2:25	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





### Strudel, pikant

Diese Fingerfood-Spezialität erfreut sich als Appetithappen immer größerer Beliebtheit – Knusprig frische Hülle mit herzhafter, warmer Füllung.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:50	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	

### Frühlingsrolle | Gefüllte Teigtaschen

Der fern(k)östliche Happen – Von „tiefgekühlt“ ganz fix zu „servierfertig“.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

	Min.	°C	%	%
1	0:30	270	0	100
2	2:25	270	100	10
3	0:30	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

### Hot-Dog, vorbereitet

Der Lieblings-Snack, vorbereitet mit all dem, was zu einem guten Hot-Dog dazu gehört: Gurken, Soßen, Röstzwiebeln ...



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

### Suppe, vorgekocht

Wärmstens zu empfehlen: Schnell erhitzt und servierfertig.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
2:30	200	100	10


Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x			

## AUFLÄUFE & GRATINS

Von A wie Auflauf bis Z wie Zwiebelkuchen – der BEER Turbo-Snack macht jeden Snack zum Genuss.



 Min.	 °C	 %	 %
Zeit	Temperatur	Mikrowelle	Heißluft





## Quiche

Eine gute Gemüse-Quiche, frisch gebacken auf dem Garteller: Für Genießer der Hit.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:50	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





## Zwiebelkuchen

Die herzhafteste Herbstspezialität gelingt im BEER Turbo-Snack immer knusprig-lecker.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:50	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





## Kartoffelgratin, vorgegart

Schmeckt herrlich kartoffelig und ist im BEER Turbo-Snack im Handumdrehen zubereitet.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	 Min.	 °C	 %	 %
1	3:00	270	100	10
2	1:00	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	

**Auflauf | Gratin, roh**

Immer heiß begehrt, ob als Beilage oder Hauptgericht – Von Lasagne über Cannelloni bis hin zu Nudel- oder Gemüseaufläufen.



**Einstellungen BEER Turbo-Snack**

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
1	5:30	270	100	10
2	1:00	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x		0	

**Lasagne, vorgegart**

Ein gutes Stück Genuss, auf dem Garteller in wenigen Minuten servierfertig.



**Einstellungen BEER Turbo-Snack**

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
1	3:00	270	100	10
2	1:00	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x		0	

**Gratinieren**

Beliebige Gerichte im Nachhinein mit Käse gratinieren: Käse + BEER Turbo-Snack = Gelingsicherheit



**Einstellungen BEER Turbo-Snack**

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
0:55	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

x		0	

## FLEISCH & FISCH

Vom Fleischklassiker bis zur Fischspezialität – Mit dem BEER Turbo-Snack ist Genuss vorprogrammiert.



 Min.	 °C	 %	 %
Zeit	Temperatur	Mikrowelle	Heißluft

### Schnitzel, vorgegart

Der Gästefavorit überzeugt mit zartem Fleisch und knuspriger Panade – Sei es als Hähnchen- oder Schweineschnitzel.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
1	1:20	270	100	100
2	0:10	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

### Hackfleisch, vorgegart

Frikadellen, Cevapcici und Co. – Würziges Hack, schonend vorgegart und auf dem Garteller perfekt vollendet.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
1	1:00	270	100	100
2	0:30	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

### Filetsteak

Zart, saftig, fein-würzig – Bestes Fleisch, auf den Punkt gegart.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
2:30	270	100	50

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	



## Nürnberger Würstchen

Immer eine sichere Bank auf der Speisekarte: Würzig und knackig im Biss. Tipp: Vor dem Garprozess leicht einschneiden um ein Aufplatzen zu verhindern.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
1	2:10	270	100	100
2	2:00	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

## Fingerhaxen

Die Mini-Haxen sind für den kleinen Fleischhunger genau das Richtige.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
2:30	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

## Hähnchenbrust

Mit Sorgfalt gegart: Auch dieses zarte, feinfaserige Fleisch gelingt im BEER Turbo-Snack immer.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
3:00	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

### Hähnchenflügel | Hähnchenkeulen

Hähnchenflügel oder Hähnchenkeulen: Saftiges Fleisch, pikant gewürzt – Ein echter Klassiker.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

	Min.	°C	%	%
1	0:30	270	0	10
2	4:00	270	100	100
3	0:30	270	10	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

### Lachssteak, roh

Auf dem Garteller perfekt gegart, zergeht es auf der Zunge.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
	3:00	270	100	50

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

### Backfisch

In Minutenschnelle servierfähig – Überzeugt mit zartem Fleisch und knuspriger Panade.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

	Min.	°C	%	%
1	0:30	270	0	100
2	2:30	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	





## Garnelen, roh

Die beliebte Meeresspezialität, perfekt als Begleitung für ein kulinarisches Festmahl. Tipp: Eine Marinade aus Olivenöl sorgt für eine schöne Bräunung.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

	 Min.	 °C	 %	 %
1	0:30	270	0	100
2	3:30	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

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





## Schnecken, Muscheln, Austern

Ob maritimes Fingerfood oder edle Spezialität – Hier kommt es auf sorgfältiges Garen an.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

	 Min.	 °C	 %	 %
1	0:30	270	0	100
2	1:30	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

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

## BEILAGEN

Im BEER Turbo-Snack zubereitet, werden selbst Beilagen zur Hauptsache auf dem Teller.



 Min.	 °C	 %	 %
Zeit	Temperatur	Mikrowelle	Heißluft

## Pommes Frites, vorgebacken

Ohne sie geht's nicht: Die beliebten Kartoffelstäbchen, goldgelb und knusprig zubereitet. Für die Zubereitung im BEER Turbo-Snack eignen sich vorgebackene Pommes Frites für Ofen und Kombidämpfer.



## Kartoffelspalten

Wedges erfreuen sich dank ihres typischen Kartoffelgeschmacks steigender Beliebtheit. Für die Zubereitung im BEER Turbo-Snack eignen sich vorgebackene Wedges für Ofen und Kombidämpfer.



## Rösti | Reibekuchen

Als Rösti eine wunderbar knusprige Beilage, als Reibekuchen ein beliebtes Hauptgericht. Für die Zubereitung im BEER Turbo-Snack eignen sich vorgebackene Rösti und Reibekuchen für Ofen sowie Kombidämpfer.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x			0

## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x			0

## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

	Min.	°C	%	%
1	0:30	270	0	100
2	2:30	270	100	100
3	0:05	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x			0

## Zwiebelringe

Fein frittiert ein echter Leckerbissen – Auch als Fingerfood. Für die Zubereitung im BEER Turbo-Snack eignen sich vorgebackene Zwiebelringe für Ofen und Kombidämpfer.



## Mozzarella-Sticks

Als Fingerfood ein echtes Trendprodukt – Für die Zubereitung im BEER Turbo-Snack eignen sich vorgebackene Mozzarella-Sticks für Ofen und Kombidämpfer.



## Grillgemüse

Aubergine, Paprika, Zucchini – Auf den Punkt gegart ein Highlight auf dem Teller. Tipp: Eine Marinade aus Olivenöl und Kräutern bringt das gewisse Etwas.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x			0

## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x			0

## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
	4:30	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

## Kartoffeltaschen

Eine köstlich-kartoffelige Spezialität, umhüllt von knuspriger Panade. Für die Zubereitung im BEER Turbo-Snack eignen sich vorgebackene Kartoffeltaschen für Ofen und Kombidämpfer.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
1	0:30	270	0	100
2	2:35	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x			0

## Grillkäse

Perfekt auf dem Garteller zubereitet eine echte Delikatesse! Mit dem Programm lassen sich auch anderen Käsesorten wie gebackener Camembert geschmackvoll zubereiten.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
	2:30	270	0	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

## Drillinge

Klein, aber ganz groß im Geschmack: Im Ofen gebacken oder gebraten mit der Zugabe von etwas Fett ein wahrer Genuss!



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

	Min.	°C	%	%
	2:30	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

## Schupfnudeln

Mehr als nur Beilage: Vielseitig kombinierbar und im BEER Turbo-Snack gegart einfach köstlich.







## Käsespätzle

Die schwäbische Spezialität ist ein echter Gaumenschmaus – Pur oder als Beilage.




## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt





 Min.	 °C	 %	 %
1:30	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess


			
x		0	

## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
1:30	270	100	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	



## KUCHEN & DESSERT

Duftend, saftig, lecker – Wie frisch aus dem Ofen: Der BEER Turbo-Snack kann auch süß!



 Min.	 °C	 %	 %
Zeit	Temperatur	Mikrowelle	Heißluft





### Strudel, vorbereitet

Mit Kirsch- oder Apfelfüllung: Im BEER Turbo-Snack wird daraus ein köstliches Nachmittagsvergnügen.






### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:35	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





### Muffin, vorbereitet

Ideal für zwischendurch: Den beliebten Kleinkuchen gibt's in vielen Variationen.







### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:15	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x	0		





### Schokoladenkuchen, warm

Veredelt mit Vanille- oder Erdbeersauce ein echtes Highlight für Süßmäuler.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:30	270	100	30

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





## Fruchtkuchen, warm

Zubereitet im BEER Turbo-Snack die schönste Art Früchte zu genießen.






## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:45	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





## Plunderteilchen

Für Gebäckliebhaber das fruchtige Highlight am Nachmittag zu Kaffee oder Tee.







## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

 Min.	 °C	 %	 %
0:25	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	





## Kaiserschmarrn

Eine der bekanntesten Süßspeisen Österreichs wird auch hier immer mehr zum Trend-Dessert.



## Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

	 Min.	 °C	 %	 %
1	0:30	270	0	100
2	1:40	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / Empfohlen (0) für den Garprozess

			
x		0	

**Creme Catalane**

Das spanische Dessert wird mit einer im Ofen gebrannten Karamellschicht überzogen – Ähnlich wie Crème brûlée.



**Einstellungen BEER Turbo-Snack**

Garprozess 1-3 | Ausgangstemperatur: Tiefgekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x			

**Bratpfel, vorgegart**

Verfeinert mit Rosinen, Zimt und Vanillesauce wird daraus ein wunderbares Winter-Dessert.



**Einstellungen BEER Turbo-Snack**

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
1:50	270	80	100

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

**Pfannkuchen**

Die beliebte Eierspeise kann mit Früchten oder schlicht mit Puderzucker sowie Zucker und Zimt serviert werden.



**Einstellungen BEER Turbo-Snack**

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
1:00	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

### Flammkuchen, süß

Dieses fruchtig-knusprige Dessertvergnügen wird auf dem Pizzablech gebacken.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1-2 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

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

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x	0		

### Croissant süß, kalte Füllung

Außen knusprig frisch gebacken erfreut sich das zartblättrige Feingebäck auch in süßer Form großer Beliebtheit.



### Einstellungen BEER Turbo-Snack

Garprozess 1 | Ausgangstemperatur: Gekühlt

Min.	°C	%	%
0:15	270	100	10

Zubehör | **Erforderlich (x)** / **Empfohlen (0)** für den Garprozess

x		0	

## A

Auflauf | Gratin, roh 30

## B

Backfisch 34

Bagel, heiße | kalte Füllung 23

Baguette 16

Baked Beans 13

Bauernomelett 12

Big-Pan-Pizza 15

Blätterteigpastete, gefüllt 26

Bratapfel, vorgegart 44

Brot, belegt 21

Brötchen Leberkäse 21

Brötchen Veggie 21

Bruschetta 25

Burger, vorbereitet 22

## C

Club Sandwich 20

Creme Catalane 44

Croissant pikant, kalte Füllung 23

Croissant süß, kalte Füllung 45

## D

Drillinge 39

## F

Filetsteak 32

Fingerfood-Spieße, roh 25

Fingerhaxen 33

Flammkuchen 17

Flammkuchen, roher Teig 17

Flammkuchen, süß 45

Fruchtkuchen, warm 43

Frühstücksspeck 12

Frühlingsrolle | Gefüllte Teigtaschen 27

## G

Garnelen, roh 35

Gratinieren 30

Grillgemüse 38

Grillkäse 39

## H

Hackfleisch, vorgegart 32

Hähnchenbrust 33

Ham & Eggs 13

Hot-Dog, vorbereitet 27

Hähnchenflügel | Hähnchenkeulen 34

## K

Käse-Schinken-Toast 20

Käsespätzle 40

Kaiserschmarrn 43

Kartoffelgratin, vorgegart 29

Kartoffelspalten 37

Kartoffeltaschen 39

## L

Lachs in Blätterteig 26

Lachssteak, roh 34

Lasagne, vorgegart 30

## M

Mini-Pizza 16

Mozzarella-Sticks 38

Muffin, vorbereitet 42

## N

Nürnberger Würstchen 33

## O

Omelett 12

Ofenkartoffel pikant, vorgegart 25



## P

Pfannkuchen	44
Pizza, roher Teig	15
Pizzaschnitte	16
Plunderteilchen	43
Pommes Frites, vorgebacken	37

## Q

Quiche	29
--------	----

## R

Rösti   Reibekuchen	37
Rührei	11

## S

Sandwich, heiß	19
Sandwich, kalt	19
Sandwich, lauwarm	19
Schnecken, Muscheln, Austern	35
Schnitzel, vorgegart	32

## S

Schokoladenkuchen, warm	42
Schupfnudeln	40
Spiegelei	11
Steinofenpizza	15
Strudel, pikant	26
Strudel, vorbereitet	42
Suppe, vorgekocht	27

## T

Toast Hawaii	20
Toastscheiben, geröstet	11

## W

Wrap, heiß	22
Wrap, kalt	22

## Z

Zwiebelkuchen	29
Zwiebelringe	38

### Anwendertipps

- Die Intensität der Bräune kann über die Luftgeschwindigkeit reguliert werden. Je höher die Luftgeschwindigkeit, desto höher die Bräune.
- Die Wärme im Inneren des Garguts kann über die Mikrowellenleistung reguliert werden. Je höher die Mikrowellenleistung, desto höher die Wärme.
- Die Bräune und Wärme im Inneren des Garguts kann über die Backzeit reguliert werden. Je höher die Backzeit, desto höher die Bräune und Wärme.
- Ein gleichmäßiges Garen und eine gleichmäßige Bräunung können durch die Platzierung des Garguts im Garraum beeinflusst werden. Wenn das Gargut bis hinten in den Garraum geschoben und nicht zu nah an der Tür platziert wird, erzielen Sie aufgrund der Luftzirkulation beste Ergebnisse.

### Allgemeine Hinweise

- Bei unseren Angaben zu den Einstellungen der Speisenzubereitung handelt es sich um Richtwerte. Diese Grundeinstellungen müssen in Betracht der verschiedensten Faktoren wie Größe, Gewicht und Menge für den Garprozess gegebenenfalls individuell angepasst werden.
- Bei der Speisenzubereitung mit der Mikrowelle ist Feuchtigkeit erforderlich. Aus diesem Grund beinhaltet jeder Garprozess für Tiefkühlprodukte einen 30 sekundigen Auftauprozess. Für eine optimale Zubereitung, aber insbesondere um das Gerät vor Beschädigung zu schützen, sollte jedes Tiefkühlprodukt vor dem eigentlichen Garprozess mit eben diesen 30 Sekunden aufgetaut werden. Verwenden Sie ein Tiefkühlprodukt für einen von uns angegebenen Garprozess, der nicht für gefrorene Produkte ausgeschrieben ist, so sollte der Auftauprozess vorab durchgeführt werden.



# 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

Weitere Produktinformationen und Datenblätter auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten. | Lieferung ohne Dekoration.