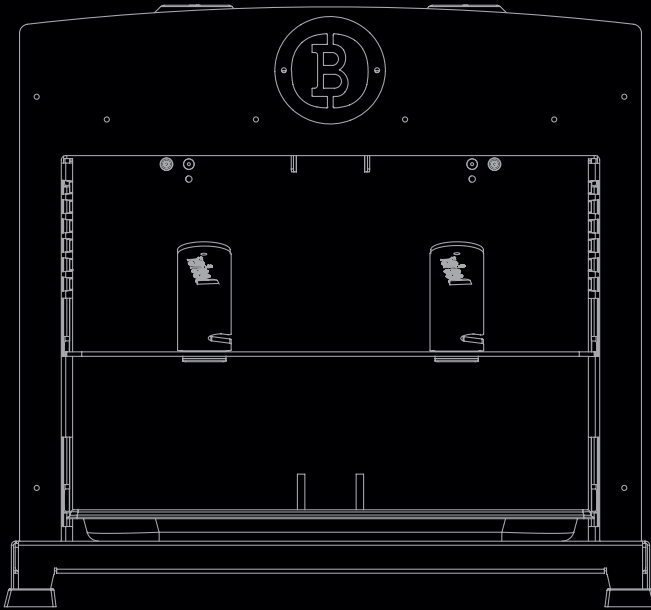




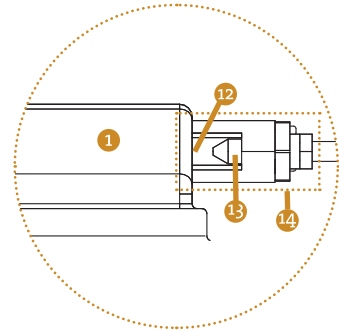
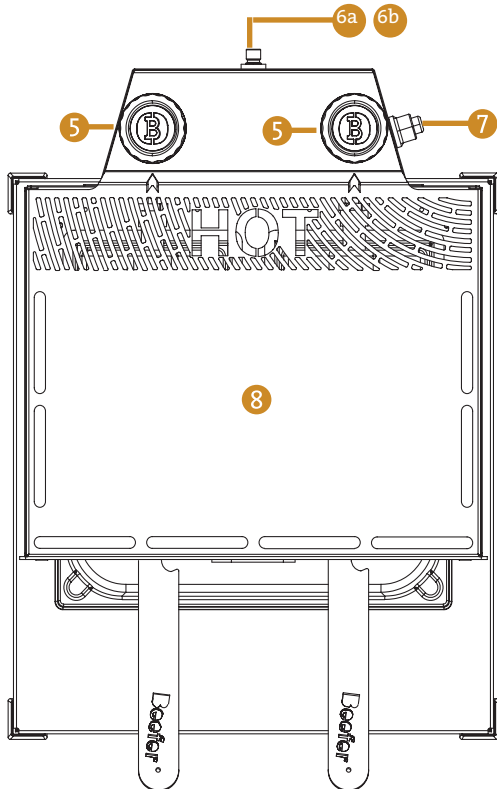
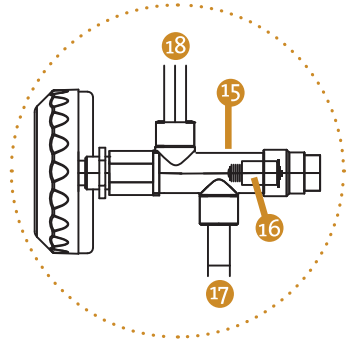
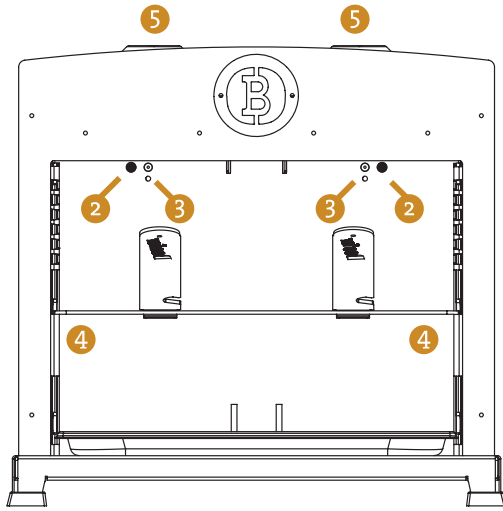
Beefer Original
Est. 2011



BEEFER TWIN PRO

DE Bedienungsanleitung • EN Operating Instructions
FR Notice d'utilisation • ES Instrucciones de uso





INHALTSVERZEICHNIS
TABLE OF CONTENT
TABLE DES MATIÈRES
TABLA DE CONTENIDO

4	DE	Deutsch
30	FR	Français
56	EN	English
82	ES	Español



BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte beachten:

- Diese Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts notwendig sind.
- Lies und befolge alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Du das Gerät zusammenbaust und verwendest.
- Befolge alle Warnhinweise und Anweisungen bei der Verwendung des Geräts.
- Bewahre dieses Handbuch für künftigen Gebrauch auf.

Nur bei Einsatz von Erdgas:

- Die Installation eines Erdgasgerätes ist nur durch einen autorisierten Servicetechniker zulässig!

GEFAHR

- Betreibe das Gerät nur im Freien.
- Betreibe das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Lasse Öl oder Fett nie heißer als 200 °C werden. Wenn die Temperatur 200 °C übersteigt oder falls das Öl zu rauchen beginnt, schalten den Brenner oder die Gaszufuhr sofort AUS.
- Erhitzte Flüssigkeit bleibt noch lange nach dem Garvorgang auf Verbrühungstemperatur. Berühre das Gerät erst, nachdem Flüssigkeiten auf unter 45 °C abgekühlt sind.
- Sollte es zu einem Brand kommen, halte Dich vom Gerät fern und rufe sofort die Feuerwehr. Versuche nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen besteht Brand-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr, die zu Sachschäden, Verletzungen oder Tod führen kann.

⚠️ WARNUNG: Unsachgemäße Installation, Einstellung, Veränderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder Tod führen. Lies die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor Du dieses Gerät installierst oder wartest.

⚠️ GEFAHR

Falls Du Gasgeruch wahrnimmst:

- Schalte die Gaszufuhr des Geräts ab.
- Lösche offene Flammen.
- Wenn der Geruch weiterhin anhält, halten Dich vom Gerät fern und rufe sofort die Feuerwehr.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Brand oder Explosion führen, was Sachschäden, Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

ZU DEINER SICHERHEIT

Lagere oder verwende kein Benzin oder andere brennbare Gase und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

1 LIEFERUMFANG

Überprüfe vor der Inbetriebnahme die Packstücke, um sicherzustellen, dass sämtliche Teile vorhanden sind.

Folgende Artikel sind in Deinem Beefer Twin Pro-Paket enthalten:

- 1 x Beefer Twin Pro
- 1 x Grillrost
- 2 x Grillrost-Griff
- 1 x Gastronormbehälter 2/3
- 1 x AA-Batterie
- 1 x Druckregler mit Gasleitungen (nur Propangas-Ausführung)

DIE FOLGENDEN KOMPONENTEN DES GERÄTS SIND AUF DER INNENSEITE DES UMSCHLAGS DIESES HANDBUCHS ABGEBILDET:

- 1 Keramikbrennerplatte mit Brenner
- 2 Elektrische Zündvorrichtung
- 3 Temperaturfühler (Züandsicherung)
- 4 Grillrost-Träger, herausnehmbar
- 5 Einstellknopf für die Gaszufuhr
- 6a Propangasanschluss 6b Erdgasanschluss
- 7 Zündknopf (mit Batteriefach für Zündung)
- 8 Warmhaltezone
- 9 Einlasstrakt
- 10 Düse
- 11 Venturi-Bereich
- 12 Gasventil
- 13 Magnetschalter
- 14 Gaszufuhr des Brenners
- 15 Gasanschluss

2 VORWORT

Lieber Feinschmecker,

nun gehörst Du zu den Glücklichen, die einen Beefer Twin Pro ihr Eigen nennen dürfen. Erlebe den Fleischgenuss zu Hause wie nie zuvor!

Die vorliegende Betriebsanleitung erklärt Dir alles, was Du wissen musst, um den Beefer sicher zu betreiben und um das Beste bei der Fleischzubereitung herauszuholen. Der Beefer Twin Pro ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Flüssiggasflaschen mit Propan (LPG) und für Erdgasanschluss (Modell NG).

Bitte lies dieses Handbuch vor der Verwendung Deines Beefers sorgfältig durch und befolge die darin enthaltenen Anweisungen genau. Die gezeigte Reihenfolge ist unbedingt einzuhalten. Die Nichtbeachtung der Anleitung kann die Funktion Deines Beefers beeinträchtigen, das Gerät beschädigen oder im schlimmsten Fall zu Schäden oder Verletzungen führen. Beachte insbesondere das Kapitel 3 „Sicherheit“.

Lies dieses Handbuch vor jeder Inbetriebnahme, wenn Du Dir nicht sicher bist, welche Schritte Du bei der Verwendung Deines Beefers befolgen musst. Bewahre dieses Handbuch zusammen mit dem Beefer auf.

Achte besonders auf Kapitel 13 „Technische Informationen“, um zu erfahren, unter welchen Bedingungen Du Deinen Beefer einsetzen kannst. Beachte stets, dass Dein Beefer nur an einem sicheren Ort und nur im Freien eingesetzt wird. Stelle sicher, dass er nicht unbeaufsichtigt betrieben wird und dass eine Gefährdung von Kindern, Haustieren oder Gegenständen vermieden wird.

Viel Spaß mit Deinem Beefer!

Beef it or leave it!

3 SICHERHEIT

Lies dieses Kapitel sorgfältig durch, bevor Du das Gerät in Betrieb nimmst. Die folgenden Sicherheitshinweise sind für den sicheren Betrieb und zum Schutz vor Verletzungen äußerst wichtig. Halte den Beefeeer immer von Kindern fern.

Vermeide Brand- und Explosionsgefahren.

Die Flammen des Beefeers könnten einen Brand verursachen. Zudem ist Dein Beefeer ein möglicher Unterschlupf für Spinnen und andere Insekten, insbesondere im Bereich des Gasventils. Dadurch kann der Gasdurchfluss behindert werden, so dass die Leistung nachlässt oder schlimmstenfalls Gas rückwärts aus dem Ventil entweicht. Dies kann zu einem Brand im und um das Gasventil unter dem Einstellknopf für die Gaszufuhr führen. Flüssiges Propangas und Erdgas sind leicht entzündlich und explosiv.

- Schließe den Beefeer gemäß den geltenden Vorschriften an und verwende ihn nur in einem gut belüfteten Bereich. Decke Lamellen und Öffnungen des Geräts nicht ab.
- **Erdgas:** Stelle sicher, dass die Gasanschlüsse und Kupplungen intakt sind.
- **Erdgas:** Stelle sicher, dass der Anschluss oder Umbau nur von einem autorisierten Servicetechniker und nach den gültigen Richtlinien durchgeführt wird.
- Verwende Deinen Beefeer nur im Freien auf einer ausreichend großen, hitzebeständigen Unterlage und Sorge stets für eine ausreichende Belüftung.
- Nimm keine unzulässigen Änderungen an Gerätekomponenten vor.
- Vergewissere Dich, dass der Beefeer auf einer ebenen und rutschfesten Fläche steht und sich während des Betriebs nicht verlagern kann.
- Halte den Beefeer von elektrischen Geräten fern. Diese können gefährlich werden, wenn beim Anschließen der Gasleitungen Gas austritt.
- Vergewissere Dich, dass sich in der Nähe des Beefeers keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien oder Gegenstände befinden, insbesondere kein Benzin oder andere brennbare Gase oder Flüssigkeiten.
- Achte bei der Platzierung in der Nähe von Hauswänden darauf, dass die Wände eventuell eine wärmeempfindliche Isolierung haben. Der Mindestabstand nach allen Seiten beträgt 60 cm.
- Achte darauf, dass die Gasleitungen den Beefeer nicht berühren. Halte die Gasleitungen von allen beheizten Flächen fern.
- Stelle sicher, dass der Beefeer nicht unter einer ungeschützten brennbaren Abdeckung verwendet wird.
- Achte darauf, dass die Gasflasche und andere Teile des Gassystems keinen hohen Temperaturen oder Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.
- Schließe nach der Benutzung des Beefeers die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche bzw. bei Erdgas das Ventil zum Ventilanschluss.
- Falls die Temperatur des Öls 200 °C übersteigt oder das Öl zu rauchen beginnt, schalte den Brenner oder die Gaszufuhr sofort AUS und warte, bis die Temperatur des Öls auf weniger als 175 °C gesunken ist, bevor Du den Brenner gemäß den

Anweisungen des Herstellers erneut zündest.

- Versuche im Falle eines Öl- oder Fettbrands nicht, mit Wasser zu löschen. Rufe sofort die Feuerwehr. BC- oder ABC-Feuerlöscher können das Feuer unter Umständen eindämmen.
- Stelle kein leeres Gargefäß auf das Gerät, solange es in Betrieb ist. Sei vorsichtig, wenn Du etwas in den Garbehälter legst, während das Gerät in Betrieb ist.
- Der Beefer ist nicht für den Einsatz als Heizgerät vorgesehen und sollte niemals als solches verwendet werden.
- Zünde den Brenner nur mit dem Zündknopf und halte Dich genau an den Zündungsablauf, wie er in Kapitel 8 „Inbetriebnahme und Vorbereitung“ beschrieben ist.
- Wenn der Brenner erlischt, schließe die Gaszufuhr und warte, bis der Brenner abgekühlt ist, bevor Du ihn erneut zündest.
- **Propangas:** Beachte bei der Verwendung von Flüssiggas die Anforderungen des Herstellers oder des Verleihers der Gasflasche. Stelle sicher, dass die Flüssiggasflasche nie zu mehr als 80 % gefüllt ist.
- **Propangas:** Lagere Flüssiggasflaschen nur in gut belüfteten Außenbereichen, senkrecht und außerhalb der Reichweite von Kindern. Lagere die Flaschen nicht in geschlossenen Gebäuden, Garagen, Abstellräumen oder sonstigen abgeschlossenen Bereichen. Lagere keine Esatzgasflaschen unter dem Beefer oder in dessen Nähe. Beachte auch die Anforderungen des jeweiligen Gasflaschenherstellers.
- **Propangas:** Stelle sicher, dass sich beim Anschließen der Flüssiggasflasche keine Zündquellen in der Nähe des Beefers befinden. Achte insbesondere darauf, dass kein offenes Feuer oder brennende Zigaretten, Kerzen, Lichter usw. vorhanden sind.
- **Propangas:** Tausche die Gasleitungen vor dem Betrieb des Geräts aus, wenn diese poröse oder beschädigte Stellen aufweisen. Gleiches gilt, wenn das maximale Verwendungsdatum der Gasleitungen überschritten ist und nationale Vorschriften einen Austausch erfordern.
- **Propangas:** Schließe nach der Benutzung des Beefers die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche bzw. am Gasanschluss.
- Lasse den Beefer immer abgedeckt, sobald er genügend abgekühlt ist, um ein Eindringen von Spinnen und anderen Insekten zu verhindern.
- Denke daran, dass der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten Deine Fähigkeit beeinträchtigen kann, das Gerät ordnungsgemäß aufzubauen oder sicher zu bedienen.

Verbrennungsgefahr vermeiden

Teile des Gehäuses können während des Betriebs sehr heiß werden. Meide vor allem im Bereich der vorderen Öffnung und im Bereich der Keramikbrennerplatte die hohen Temperaturen, welche bei Berührung zu schweren Verbrennungen führen oder bei Kontakt mit Materialien oder Gegenständen Feuer oder Schäden

verursachen können. Die Flammen des Beefers können auch Brandverletzungen verursachen.

- Verlagere das Gerät nicht während des Betriebs.
- Warte mit jeglichen Arbeiten am Gehäuse des Beefers, bis er abgekühlt ist.
- Achte darauf, dass der Grillrostgriff vom Grillrost entfernt wird, während dieser im Beefer ist. Der Grillrostgriff könnte extrem heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.
- Vermeide Stöße und Schläge gegen das Gerät, um ein Verschütten oder Verspritzen von heißer Garflüssigkeit zu verhindern.

Erstickungsgefahr vermeiden

Propangas ist schwerer als Sauerstoff und kann in Bodennähe von Vertiefungen oder z.B. in kleinen, schlecht belüfteten Innenhöfen zu gesundheitsgefährdenden Gaskonzentrationen führen. Erdgas ist leichter als Sauerstoff. Wenn Gas unkontrolliert ausströmt, kann eine zu hohe Gaskonzentration zum Erstickten aufgrund von Sauerstoffmangel führen.

- Sorge für eine ausreichende Frischluftzufuhr.
- Vergewissere Dich, dass kein Gas unkontrolliert ausströmt.
- Vergewissere Dich vor jedem Betrieb des Geräts, dass keine Leckagen an den Gasleitungen und -anschlüssen vorhanden sind.

Aufbau der Anleitung

Die folgende Übersicht gibt einen Überblick über die Signalwörter der Warnhinweise in diesem Handbuch und deren Bedeutung. Lies die Warnhinweise stets aufmerksam durch und achte besonders auf die Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren.

Signalwort	Angewendet auf	Folgen bei Nichtbeachtung
WARNUNG	Personenschaden (unmittelbar drohende Gefahr)	Tod oder schwere Verletzungen möglich
ACHTUNG	Sachschaden	schwerwiegender Sachschaden

TIPP bedeutet, dass es sich um eine Empfehlung im Text handelt, die sich z. B. auf die Zubereitung des Grillguts bezieht.

4 PHILOSOPHIE UND ARBEITSWEISE

New Yorker Steakhouse-Qualität für zu Hause!

Im Beefer wird das Gas durch die Gasleitungen in einen keramischen Hochleistungsbrenner mit optimierter Oberflächenstruktur geleitet, so dass es mit Sauerstoff vermischt und verbrannt wird. In unmittelbarer Nähe des Brennelements ist die erzeugte Wärmestrahlung deutlich über 800 °C. Durch diese extreme Hitze erhält das auf dem Rost liegende Fleisch eine wunderbare Kruste und karamellisiert sofort an der Oberfläche. Dadurch wird ein einzigartiger Geschmack und Gargrad des Fleisches erreicht. Zudem wird durch die Oberhitze ein Anbrennen von abtropfendem Fleischsaft unterbunden. Dabei entstehende Verbrennungsprodukte können gesundheitsgefährdend sein und den Geschmack beeinträchtigen.

Der Beefer wurde ursprünglich entwickelt, um perfekte Steaks zu garen - und das beherrscht er bestens. Die Praxis beweist jedoch, dass sich auch Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Schweinefleisch, Lamm, Gemüse und Crème brûlée sowie zahlreiche weitere Speisen hervorragend eignen und völlig neue Geschmackserlebnisse vermitteln können.

Der Beefer ist überdies gut geeignet, um Fleisch zu veredeln, das sous-vide oder bei niedriger Temperatur gegart wurde, sogar in sehr dünnen Scheiben, sodass eine perfekte Kruste ohne Übergrillen erreicht wird.



Auf [beefer.de](https://www.beefer.de)
findest Du tolle
Rezepte und Zubehör
für Deinen
Beefer Twin Pro

5 AUFSTELLUNG

Gehe folgendermaßen vor:

1. Hebe den Beefeeer vorsichtig aus der Verpackung.
Bewahre die Verpackung gut auf.

ACHTUNG: Beschädigungsgefahr! Trage den Beefeeer niemals an der Rückseite, am Bedienknopf für die Gaszufuhr, am Zündknopf oder am Gasanschluss.

2. Fasse den Beefeeer am Bodenblech an. Nimm eine zweite Person hinzu, falls Dir der Beefeeer zu schwer ist. Trage den Beefeeer vorsichtig zum gewünschten Standort.
3. Setze den Beefeeer behutsam an die gewünschte Stelle, um die Keramikbrennerplatte nicht zu beschädigen.
4. Stelle den Beefeeer mit der Vorderkante bündig zur Tischkante.
5. Die Grillrosträger sind separat verpackt. Diese bitte aus der Verpackung nehmen und vorsichtig einsetzen (links und rechts in den Garraum schieben bis sie hinten in die dafür vorgesehenen Ösen passen. Dann vorne in den Spalt zwischen Garraum und Frontblende schieben und leicht abheben, bis sie einrasten.
6. Sofern Du den Beefeeer nach Gebrauch an einen anderen Ort transportieren möchtest, beachte die Hinweise in Kapitel 11 „Pflege, Transport und Lagerung“.

Die Handhabung, Lagerung und der Transport von Flüssiggasflaschen aller Größen muss mit den landestypischen Vorschriften für die Lagerung und Handhabung von Erdgas und Propan übereinstimmen.

Bitte beachte, dass das Gerät nicht als Einbaugerät konzipiert ist.

6.1 ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

Wenn Du Zweifel bezüglich des Anschlusses der Propangasflasche und der Erdgasleitungen oder bezüglich der Dichtheitsprüfung hast, ziehe bitte einen Fachmann hinzu, um die gasführenden Komponenten anzuschließen.

Stelle die Propangasflasche senkrecht und weit genug vom Beefer entfernt auf, sodass die Gasleitungen nicht anliegen und den Beefer in keiner Weise berühren.

Achte darauf, dass die Propangasflasche weit genug entfernt ist, sodass die Wärmestrahlung des Beefers nicht an die Propangasflasche oder an die Gasleitungen gelangt.

ACHTUNG: Verwende nur den Druckregler und die Gasleitung, die mit dem Beefer geliefert wurden. Verwende beim Austausch von Teilen nur Komponenten desselben Herstellers und achte auf den für das Gerät passenden Druck. Die Schlauchleitung darf die empfohlene Länge von 1,50 m nicht überschreiten.

1. Schraube den Druckregler an das Ventil der Propangasflasche, sofern ein Druckregler zu den gelieferten Komponenten gehört (nur bei Auslegung für Propangas). Verwende dazu das geeignete Werkzeug.
2. Wechsel die Propangasflasche immer abseits von jeglichen Zündquellen. Lasse die Propangasflasche bei einem Fachmann auffüllen.

6.2 ANSCHLUSS DER ERDGASLEITUNG

ACHTUNG: Der Anschluss Ihres Erdgasgerätes an eine Erdgasleitung darf nur durch einen autorisierten Servicetechniker erfolgen. Er führt auch eine Dichtheitsprüfung durch und versiegelt die Leitung.

Dementsprechend ist keine Schlauch und kein Druckregler im Lieferumfang enthalten. Diese müssen von Deinem autorisierten Servicetechniker ausgewählt werden, der das Gerät nach den gültigen Richtlinien installiert.

Arbeitsplan für den autorisierten Servicetechniker:

- Prüfen der Brennerzündung
- Angebaute gasführende Teile müssen für den Betreiber temperaturbeständig abgedichtet werden
- Bei der Installation des Geräts müssen die Mindestabstände von 60 cm zu allen Seiten eingehalten werden
- Die Ordnungsmäßigkeit des Gerätehinweisschildes und der Typenschilder muss überprüft werden
- Druck: 20 mbar - Nennlast: 6,2 KW

Sicherstellen, dass die Länge der Erdgasleitung richtig gewählt ist und den Anforderungen entspricht. Die Erdgasleitungen sind so zu verlegen, dass sie die Geräte nicht berühren, nicht eingeklemmt oder auf Zug beansprucht werden und entlang der Leitungen an keiner Stelle beschädigt werden können. Sicherstellen, dass der Gasanschluss richtig sitzt, und nach der Anbringung auf Gaslecks prüfen.

7 EINBAU DER BATTERIE

Dieses Gerät benötigt eine Batterie, damit Du den Beefer mit der elektrischen Zündtaste zünden kannst. Gehe wie folgt vor, um die mitgelieferte Batterie zu installieren oder eine verbrauchte Batterie zu wechseln:



8 INBETRIEBNAHME UND VORBEREITUNG

Beachte alle Sicherheitshinweise aus den vorangegangenen Kapiteln zu Anschlüssen und Leckagen, bevor Du das Gerät in Betrieb nimmst.

1. Entferne den Grillrost aus dem Beefee, damit das Fleisch später auf den kalten Grillrost gelegt werden kann.
2. Stelle sicher, dass sich die mitgelieferte Gastronormschale immer unten im Beefee befindet, damit eventuell abtropfende Fleischsäfte aufgefangen werden können.

TIPP: Du kannst den abtropfenden Saft auffangen und zum Kochen verwenden.

WARNUNG! Explosionsgefahr! Schließe sofort die Gaszufuhr, wenn Du beim Beefe Gasgeruch wahrnimmst oder gasführende Teile undicht sind. Nimm den Beefe erst wieder in Betrieb, wenn Du die Ursache dafür behoben hast.

3. Öffne das Ventil an der Propangasflasche oder das Ventil für das Erdgas, um den Beefe in Betrieb zu nehmen.
4. Vergiss nicht, bei dieser Gelegenheit zu überprüfen, ob Gas austritt oder ob Du Gasgeruch wahrnimmst. Dann nimm das Gerät nicht in Betrieb. Vergewissere Dich, dass der Einstellknopf für die Gaszufuhr in ‚Großstellung‘ steht (= maximale Leistung bis über 800 °C). Jeder Brenner kann unabhängig gezündet werden.

Nullstellung



Großstellung



WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Die Brennerflamme ist nur auf der Brennerplatte zu sehen. Halte Dich während des Betriebs von der Brennerplatte fern.

5. Drücke und halte den Zündknopf **7**. Du solltest ein deutliches, schnelles Ticken vernehmen.
6. Drücke dann den Einstellknopf für die Gaszufuhr **5**, um sie zu öffnen.
7. Nachdem das Gas gezündet hat, halte den Einstellknopf für die Gaszufuhr **5** noch ca. 5-10 Sekunden und lasse ihn dann los. Durch diesen Vorgang werden beide Brenner gezündet.
8. Warte etwa 5 Minuten, bis das Gerät vorgeheizt ist.

TIPP: Das Fleisch sollte vor der Zubereitung Raumtemperatur haben. Dadurch wird der Gargrad besser erreicht und eine gleichmäßige Kruste erzielt.

Thunfisch- oder Lachsfilets können ebenfalls gebeeft werden, um eine leckere, sehr dünne Kruste zu bekommen, während in der Mitte ein roher Kern erhalten bleiben kann. Bei herkömmlichen Grills ist dies nicht möglich, da stets zu befürchten ist, dass der Fisch in der Mitte zu stark gegart wird und somit austrocknet, während man versucht, die gewünschte Kruste zu erreichen.

Das Grillgut bleibt auch nicht am Rost des Beefers kleben.

Sogar Desserts, wie Crème brûlée, kandierte Früchte und viele andere können im Beefer einwandfrei gebeeft werden. Probier es einfach aus!

9 BETRIEB - SO GEHT ES

WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Der Rostgriff kann sehr heiß sein. Löse den Grillrostgriff vom Grillrost, nachdem das Fleisch eingeschoben wurde.

1. Lege das Fleisch auf den Grillrost und schiebe es mit dem Grillrostgriff in die Brennerkammer. Platziere kleinere Stücke idealerweise so, dass sie sich in der Mitte unter einem Brenner befinden. So erhältst Du die besten Ergebnisse. Achte darauf, dass das Grillgut nicht den Temperatursensor **3** im Ofenbereich berührt, da sonst die Gaszufuhr abgeschaltet wird und der Brenner erlischt.
2. Wende das Grillgut mit einer Grillzange oder mit der Grillpinzette (über unseren Onlineshop erhältlich), sobald es den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Dies dauert auf der höchsten Stufe des Grillrostes etwa 45 Sekunden bis zu einer Minute 15 Sekunden und hängt vor allem von der Qualität und dem Reifegrad des Fleisches sowie von der Umgebungstemperatur und der Temperatur des Grillgutes zu Beginn des Beefens ab.
3. Ziehe den Grillrost mit dem Grillrostgriff aus dem Beefer heraus, entnehme das Grillgut mit einer Grillzange oder mit der Grillpinzette (über unseren Onlineshop erhältlich) und lege es auf die vorgesehene Gastroschale. Die zuverlässigste Methode, den perfekten Gargrad - je nach persönlichem Geschmack - zu gewährleisten, ist die Messung mit einem Kernthermometer während der Ruhephase.
4. Lasse das Fleisch nach dem Beefen in der Gastroschale in der Warmhaltezone **8** bis zum Erreichen des gewünschten Gargrades, z. B. medium rare oder medium.

TIPP: Nach der Ruhephase das Fleisch noch einmal für ca. 10-15 Sekunden von jeder Seite in den Beefer schieben. Dies frischt die Kruste auf und macht sie besonders knusprig.

5. Um den Beefer nach dem Beefen auszuschalten, bringe den Drehknopf **5** in die Stellung ‚AUS‘ oder schließe das Ventil an der Propangasflasche bzw. bei Erdgas das Ventil am Ventilanschluss. Schließe zur Sicherheit nach dem Beefen immer das Ventil für die Gaszufuhr an der Propangasflasche bzw. bei Erdgas das Ventil am Ventilanschluss.

Nimm den Beefer erst wieder in Betrieb, nachdem er abgekühlt ist. Im kalten Zustand wird somit ein Gasaustritt verhindert, wenn das Ventil an der Propangasflasche oder das Ventil am Gasanschluss (Erdgas) geöffnet ist.

DIE TRENNWAND - DAS ULTIMATIVE ZUBEHÖR

Als Zubehör gibt es in unserem Onlineshop die Trennwand. Sie teilt den Beefer Twin Pro in zwei separate Garräume.

Dadurch kann man in den beiden Garräumen auf zwei verschiedenen Höhen und mit verschiedenen Temperaturen beefen.

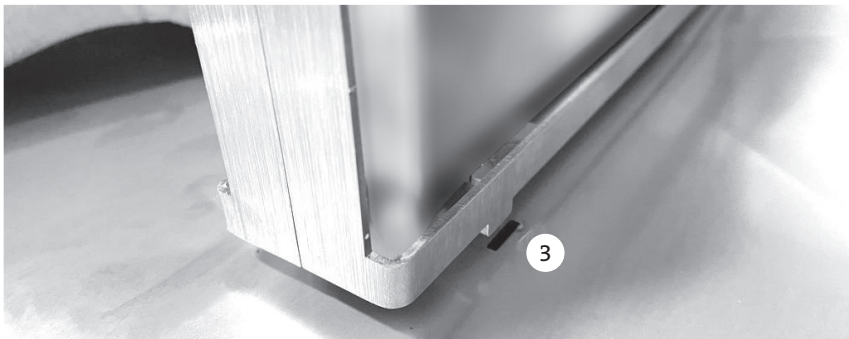
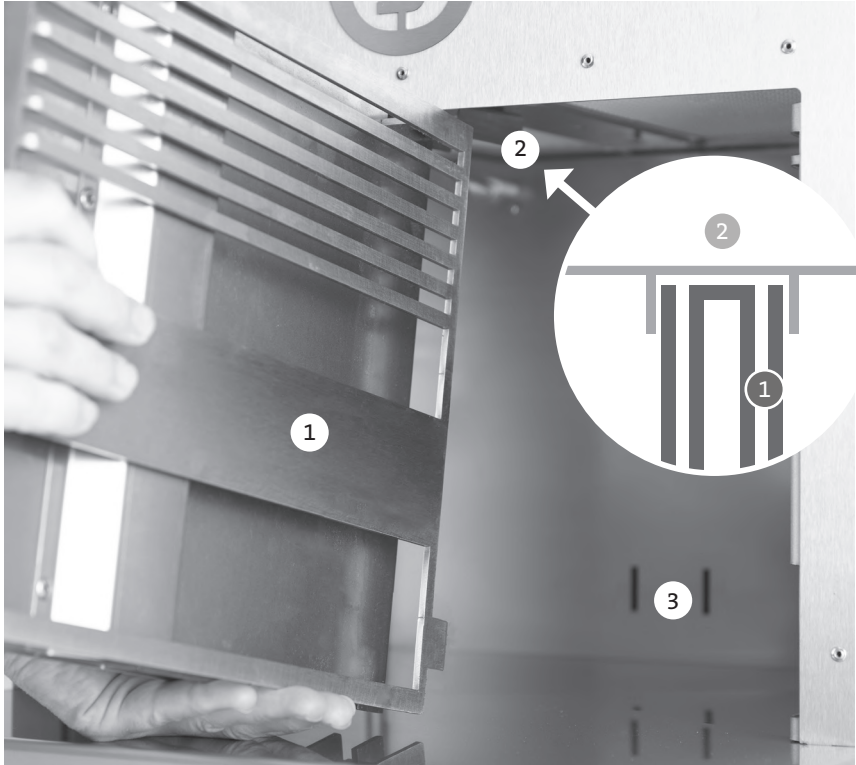
Du kannst zum Beispiel auf der linken Seite ein Steak auf der höchsten Stufe direkt unter der Flamme zubereiten, während du auf der rechten Seite auf mittlerer Höhe und niedriger Flamme in der Keramikschale etwas Gemüse als Beilage zubereiten kannst. Du kannst aber auch nur eine Seite nutzen und die andere Seite kalt lassen. Mit der Trennwand kannst du den Beefer Twin Pro ganz individuell nutzen.

Bitte beachte, dass du die Trennwand nur bei ausgeschaltetem und abgekühltem Gerät einsetzt oder herausnimmst. Die Trennwand ist aus rostfreiem Edelstahl, der sich sehr stark erhitzt.



DIE TRENNWAND - DAS ULTIMATIVE ZUBEHÖR

Die Trennwand lässt sich ganz einfach einsetzen: Schiebe die Trennwand (1) einfach mittig in den Garraum, an den Führungsschienen (2) oben entlang, bis sie in die dafür vorgesehenen Löcher (3) einrastet.



10 PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Das Gerät kann nicht gezündet werden	Propangasflasche noch geschlossen	Ventil an der Propangasflasche öffnen
	Erdgasanschluss ist nicht offen/Kupplung ist nicht richtig eingerastet	Die Kupplung ordnungsgemäß anschließen und das Ventil am Gasanschluss öffnen
	Propangasflasche leer	Propangasflasche austauschen
	Gasleitungen oder Druckregler sind nicht durchgängig, nicht fest angeschlossen, geknickt oder gequetscht	Auf korrekte Installation prüfen; ggf. Druckregler oder Gasleitungen austauschen
	Drehknopf für die Gaszufuhr 5 ist nicht in der höchsten Stufe	Drehknopf für die Gaszufuhr 5 auf "Großstellung" drehen, dann hineindrücken
	Verstopfter Einlasstrakt 9 , z. B. durch Insekten	Einlasstrakt reinigen 9
Das Gerät heizt, aber zu schwach	Keramikbrennerplatte 1 feucht	Trockenes Tuch vorsichtig unter die Keramikbrennerplatte 1 drücken
	Düse 10 verunreinigt	Düse 10 reinigen
	Fettablagerungen an der Keramikbrennerplatte 1	Das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Grillgut auf maximaler Stufe brennen lassen
	Keramikbrennerplatte 1 gebrochen, z. B. durch unsachgemäßen Transport	Beefer-Fachhändler kontaktieren
Verstopfter Einlasstrakt 9 , z. B. durch Insekten	Einlasstrakt reinigen 9	

10 PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Elektrischer Zünder, keine Funken	Batterie 7 leer	neue Batterie einsetzen 7
	Zünderelektrode am elektrischen Zünder 2 verbogen	Beefer-Fachhändler kontaktieren
	Batteriedeckel am Zündknopf 7 nicht korrekt angeschraubt	Batteriefachdeckel am Zündknopf 7 lösen; ggf. abnehmen und wieder aufschrauben
	Batterie verpolt	Batterie umdrehen
<hr/>		
Gasgeruch in der Umgebung des Geräts	Venturi-Bereich 11 verstopft	Gaszufuhr sofort unterbrechen, den Venturi-Bereich sorgfältig reinigen 11
<hr/>		
Gerät geht während des Betriebs aus	Propangasflasche leer Grillgut hat den Temperatursensor 3 berührt	Propangasflasche austauschen Grillgut so auf den Grillrost legen, dass es den Temperatursensor 3 nicht berührt, Gerät neu zünden

Weitere Tipps und Tricks findest Du auf den jeweiligen Internetseiten für Dein Land im Bereich Service und Anleitungen. Dort kannst Du Dir auch einige Videos ansehen. Natürlich kannst Du uns auch jederzeit persönlich kontaktieren. Wir helfen Dir gerne weiter.



11 PFLEGE, TRANSPORT UND LAGERUNG

Pflege

Stelle vor der Reinigung des Beefers und loser Teile sicher, dass der Beefers ausgeschaltet und die Gaszufuhr zum Beefers geschlossen ist.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr durch brennendes oder heißes Fett! Heißes Fett in der Fettpfanne oder in der Schale kann sich auch nach längerer Zeit entzünden. Heißes Fett kann zu Hautverbrennungen führen. Reinige die Fettpfanne oder -schale regelmäßig und verschütte kein heißes Fett. Achte darauf, dass das heiße Fett nicht mit Wasser in Berührung kommt.

Am einfachsten ist die Reinigung des Beefers nach jedem Gebrauch im lauwarmen (nicht heißen!) Zustand, am besten mit unserem Daily Reiniger* oder dem Power Reiniger* für hartnäckige Verkrustungen. Beides ist im Beefers Shop erhältlich.

- Die beiden Grillrostträger ④ rechts und links kannst Du dazu werkzeuglos einfach nach innen aus ihrer Halterung heben und dann nach vorne aus dem Garraum herausziehen.
- Der Grillrost, die Gastoschale und alle anderen losen Teile können problemlos im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wende Dich bezüglich Ersatzteilen an das Beefers Service Team oder an einen Händler vor Ort.
- Prüfe regelmäßig alle gasführenden Teile, wie Schläuche, Ventile, Zündelektroden und Thermoelemente im Brennraum auf festen und ordnungsgemäßen Sitz.

* Die Reiniger von Beefers sind nicht für alle Länder erhältlich.

Der Beefers hat keine Verschleißteile oder Teile, die dem entsprechend einem ständigen Verschleiß unterliegen. Wende Dich bei Schäden an Deinen Händler oder den Hersteller.

TRANSPORT

Beachte die folgenden Punkte, wenn Du den Beefer transportieren möchtest:

1. Der Beefer muss ausgeschaltet und abgekühlt sein.
2. Das Ventil an der Propangasflasche oder das Ventil zum Erdgasanschluss muss geschlossen sein, und die Gasleitungen zum Beefer sind zu entfernen, um Zugbelastung zu vermeiden.
3. Entferne alle losen Teile wie den Grillrost und die Gastroschale aus dem Beefer.
4. Das Zubehör muss gesichert sein, um Beschädigungen zu vermeiden.
5. Transportiere den Beefer nur in der Originalverpackung.
6. Bitte beachte Kapitel 5 „Aufstellung“, wenn Du den Beefer wieder aufstellst.

LAGERUNG

Zur Lagerung:

- Beachte bei der Lagerung alle Punkte, die den Transport betreffen.
- Lagere den Beefer trocken, setze ihn nicht dem Regen aus und beachte, dass die Unterseite des Beefers bei häufigem Gebrauch Fettablagerungen aufweisen kann, die bei Lagerung z.B. auf Holz oder Teppich Flecken verursachen können. Decke den Beefer gut ab. Nimm die Propangasflasche vom Beefer ab, bevor Du den Beefer in einem Innenraum lagerst.
- Setze die Staubkappe auf das Flaschenventil (Ventil an der Propangasflasche), wenn die Gasflasche nicht in Gebrauch ist. Verwende auf dem Flaschenventil (Ventil an der Propangasflasche) nur den mitgelieferten Staubschutzkappentyp. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zum Ausströmen von Propan führen.

TIPP: Der Beefer benötigt für eine einwandfreie Funktion eine Vielzahl von Lufteintrittsöffnungen (auch im Inneren). Achte darauf, dass diese stets von Insekten, Fremdkörpern und Schmutz freigehalten werden. Prüfe den Beefer insbesondere dann sorgfältig, wenn Du ihn längere Zeit nicht benutzt hast. Beachte alle Reinigungshinweise und Videos zur Reinigung, damit der Beefer seine volle Leistung bringt.



12 ENTSORGUNG

Bitte entsorge Deinen Beefer nicht über den Hausmüll sondern gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Entsorge den Beefer, die Flüssiggasflasche und die Batterie getrennt an jeweils geeigneten Annahmestellen.

Leere Batterien kannst Du auch bei Deinem Beefer-Händler abgeben oder an die Beefer Grillgeräte GmbH zurücksenden.



13 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Bestimmungsland:	EU
Name:	Beefer Twin Pro
Zugelassener Einsatz:	im Außenbereich
Art der Nutzung:	privat
Ausgelegt	für Propangas oder Erdgas
Prototyp:	Beefer #6 Twin Pro
Düsengröße:	Propangas: 2 x 0,80 mm (50 mbar) 2 x 0,82 mm (30 mbar) Erdgas: 2 x 1,35 mm 2 x 1,20 mm (im Ventil)
Anschluss:	Propangas: 1/4" links Erdgas: 1/2" rechts
Geräteabmessungen:	Breite: 435 mm Höhe: 405 mm Tiefe: 572 mm
Gewicht:	15,8 kg netto, ohne Zubehör

13 TECHNISCHE INFORMATIONEN FLÜSSIGGAS UND ERDGAS

Land	Kurzbezeichnung	Kategorie	Anschlussdrücke mbar		Besondere Hinweise
			Erdgas	Flüssiggas	
Deutschland	DE	II _{2ESP}	20	50	Nationale Installationsregeln sind zu beachten.
Österreich	AT	II _{2H3P}	20	50	
Schweiz	CH	II _{2H3P}	20	37, 50	
Liechtenstein	LI	II _{2H3P}	20	37	
Belgien	BE	I _{3P}	-	37	
Italien	IT	II _{2H3P}	20	37	
Portugal	PT	II _{2H3P}	20	37	
Malta	MT	I _{3P}	-	30, 50	
Schweden	SE	I _{2H}	20	-	
Spanien	ES	II _{2H3P}	20	37	
Luxemburg	LU	II _{2ESP}	20	50	
Dänemark	DK	I _{2H}	20	-	
Frankreich	FR	I _{3P}	-	37	
Bulgarien	BG	II _{2H3P}	20	37	
Tschechien	CZ	II _{2H3P}	20	37	
Griechenland	GR	II _{2H3P}	20	37	
Großbritannien	GB	II _{2H3P}	20	37	
Mazedonien	MK	I _{2H}	20	-	
Finnland	FI	II _{2H3P}	20	30	
Irland	IE	II _{2H3P}	20	37	
Norwegen	NO	I _{2H}	20	-	
Litauen	LT	II _{2H3P}	20	37	
Slowakei	SK	II _{2H3P}	20	37	
Estland	EE	II _{2H3P}	20	37	
Lettland	LV	II _{2H3P}	20	37	
Niederlande	NL	I _{3P}	-	50	
Rumänien	RO	II _{2H3P}	20	30	
Polen	PL	I _{3P}	-	37	
Türkei	TR	II _{2H3P}	20	37	
Kroatien	HR	II _{2H3P}	20	30	
Ukraine	UA	II _{2H3P}	20	37	
Weißrussland	BY	II _{2H3P}	20	37	
Russland	RU	II _{2H3P}	20	30	
Slowenien	SI	II _{2H3P}	20	37	
Zypern	CY	I _{3P}	-	30, 50	
Serbien	RS	I _{2H}	20	-	
Bosnien & Herzegowina	BA	II _{2H3P}	20	37	
Montenegro	ME	I _{2H}	20	-	

14 EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

Hiermit erklären wir, dass die nachstehend bezeichneten Geräte in ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen den EU-Richtlinien entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Hersteller:

Beefer Grillgeräte GmbH
Linzer Strasse 97 – 99 • D-53604 Bad Honnef

Beschreibung und Identifizierung:

Hochtemperatur-Oberhitze Grillgerät

Typ/Modell:

Beefer #6 Twin Pro

Baujahr:

2022

**Es wird die Übereinstimmung mit folgenden,
für das Produkt geltenden Richtlinien/Bestimmungen erklärt:**
Gasgeräteverordnung EU/2016/426

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

DIN EN 498
DIN EN 437

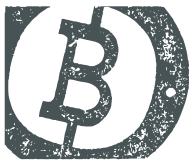
Benannte Stelle des EG-Baumusterprüfverfahrens:

DBI- Gastecnologisches Institut gGmbH Freiberg
DVGW-Prüflaboratorium Energie
Halsbrücker Str. 34 • D-09599 Freiberg
Prüfbericht Nr.: B/16/04/2145 EU

Bevollmächtigter für die technische Dokumentation:

J. Lambrich, Beefer Grillgeräte GmbH
Linzer Strasse 97 – 99 • D-53604 Bad Honnef

Angabe zur Person des bevollmächtigten Unterzeichners:



Beefer Grillgeräte GmbH
Linzerstraße 97 – 99
53604 Bad Honnef
T. 02224-98064-24 | F. -26
office@beefers.de

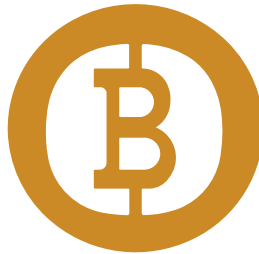
Franz Dederichs, Geschäftsführer
Bad Honnef, Juli 2022

15 GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS

DAS GERÄT IST NUR FÜR SEINEN BESTIMMUNGSGEMÄSSEN EINSATZ GEEIGNET. ABWEICHUNGEN ODER ÄNDERUNGEN FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE.

ACHTUNG: ES DÜRFEN KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORGENOMMEN WERDEN!

Fettreste, die sich im Laufe der Zeit auf dem Grillrost und im Flammenbereich ablagern können, sind nicht zu vermeiden und stellen keinen Grund für Beanstandungen dar. Verfärbungen der Frontabdeckung sind ebenfalls unvermeidbar, da sie durch Verbrennungsdämpfe und hohe Temperatur verursacht werden und stellen ebenfalls keinen Grund für Beanstandungen dar.



Beefer Original

Est. 2011





MODE D'EMPLOI

Veillez noter:

- Ce mode d'emploi contient des informations importantes qui sont nécessaires pour une installation correcte et une utilisation sûre de l'appareil.
- Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez ce manuel pour une utilisation future.

Uniquement en cas d'utilisation de gaz naturel :

- Un appareil à gaz naturel ne peut être installé que par un technicien de service autorisé !

DANGER

- N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez jamais l'huile ou la graisse devenir plus chaude que 200 °C. Si la température dépasse 200°C ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- Le liquide chauffé restera à la température d'échaudage longtemps après la fin de la cuisson. Ne touchez l'appareil qu'une fois que les liquides ont refroidi en dessous de 45 °C.
- Si un incendie se déclare, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions crée un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlures entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ ATTENTION: Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez les flammes nues.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

1 CONTENU DE LA LIVRAISON

Avant la mise en service, vérifiez les emballages pour vous assurer que toutes les pièces sont présentes. Les éléments suivants sont inclus dans votre forfait Beefer Twin Pro :

- 1 x Beefer Twin Pro
- 1 x grille de cuisson
- 2 x poignée de grille de cuisson
- 1 x bac gastronorme 2/3
- 1 x pile AA
- 1 x régulateur de pression avec Conduites de gaz (version propane uniquement)

LES COMPOSANTS SUIVANTS DE L'APPAREIL SONT ILLUSTRÉS À L'INTÉRIEUR DE LA COUVERTURE DE CE MANUEL :

- | | | | |
|----|--|----|--------------------------------|
| 1 | Plaque de brûleur en céramique avec brûleur | 10 | jet |
| 2 | Dispositif d'allumage électrique | 11 | zone venturi |
| 3 | Capteur de température (fusible d'allumage) | 12 | robinet de gaz |
| 4 | Support de grille de gril, amovible | 13 | interrupteur magnétique |
| 5 | Bouton de réglage de l'alimentation en gaz | 14 | alimentation en gaz du brûleur |
| 6a | raccordement propane | 15 | raccordement au gaz |
| 6b | raccordement au gaz naturel | | |
| 7 | Bouton d'allumage (avec piles pour l'allumage) | | |
| 8 | zone de réchauffement | | |
| 9 | voie d'admission | | |

2 AVANT-PROPOS

Cher gourmand,

maintenant, vous faites partie des chanceux qui peuvent appeler un Beefer Twin Pro. Vivez le plaisir de la viande à la maison comme jamais auparavant !

Ce mode d'emploi explique tout ce que vous devez savoir pour utiliser le Beefer en toute sécurité et tirer le meilleur parti de la préparation de la viande. Le Beefer Twin Pro est disponible en deux versions : pour les bouteilles de gaz liquide au propane (GPL) et pour le raccordement au gaz naturel (modèle NG).

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre Beefer et suivez attentivement les instructions qu'il contient. L'ordre indiqué doit être respecté. Le non-respect des instructions peut altérer le fonctionnement de votre Beefer, endommager l'appareil ou, dans le pire des cas, entraîner des dommages ou des blessures. Portez une attention particulière au chapitre 3 "Sécurité".

Lisez ce manuel avant chaque utilisation si vous n'êtes pas sûr des étapes à suivre lors de l'utilisation de votre Beefer. Conservez ce manuel avec le Beefer.

Portez une attention particulière au chapitre 13 "Informations techniques" pour savoir dans quelles conditions vous pouvez utiliser votre Beefer. Notez toujours que votre Beefer n'est utilisé que dans un endroit sûr et uniquement à l'extérieur. Assurez-vous qu'il n'est pas laissé sans surveillance et qu'il ne met pas en danger les enfants, les animaux domestiques ou les biens.

Amusez-vous avec votre Beefer !



3 SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce chapitre avant de mettre l'appareil en service. Les consignes de sécurité suivantes sont extrêmement importantes pour un fonctionnement en toute sécurité et pour éviter les blessures. Gardez toujours le Beefer hors de portée des enfants.

Éviter les risques d'incendie et d'explosion.

Les flammes du Beefer pourraient provoquer un incendie. De plus, votre Beefer est un refuge possible pour les araignées et autres insectes, notamment au niveau du robinet de gaz. Cela peut entraver l'écoulement du gaz, entraînant une réduction des performances ou, dans le pire des cas, du gaz s'échappant vers l'arrière de la vanne. Cela peut provoquer un incendie dans et autour de la vanne de gaz sous le bouton de réglage de l'alimentation en gaz. Le propane liquide et le gaz naturel sont hautement inflammables et explosifs.

- Connectez le Beefer conformément à la réglementation en vigueur et utilisez-le uniquement dans un endroit bien aéré. Ne couvrez pas les ailettes et les ouvertures de l'appareil.
- **gaz naturel** : Assurez-vous que les raccords de gaz et les raccords sont intacts.
- **gaz naturel** : Assurez-vous que la connexion ou la conversion est effectuée uniquement par un technicien de service agréé et conformément aux directives applicables.
- N'utilisez votre Beefer qu'à l'extérieur sur une surface suffisamment grande et résistante à la chaleur et assurez-vous toujours d'une ventilation adéquate.
- N'apportez pas de modifications non autorisées aux composants de l'appareil.
- Assurez-vous que le Beefer est sur une surface plane et antidérapante et qu'il ne peut pas se déplacer pendant le fonctionnement.
- Éloignez le Beefer des appareils électriques. Ceux-ci peuvent devenir dangereux si du gaz s'échappe lorsque les conduites de gaz sont raccordées.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux ou d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur à proximité du Beefer, en particulier pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables.
- Lorsque vous placez près des murs de la maison, sachez que les murs peuvent avoir une isolation thermosensible. La distance minimale de tous les côtés est de 60 cm.
- Veillez à ne pas laisser les conduites de gaz toucher le Beefer. Gardez les conduites de gaz à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Assurez-vous que le Beefer n'est pas utilisé sous une couverture combustible non protégée.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz et les autres parties du système de gaz ne sont pas exposées à des températures élevées ou à la lumière directe du soleil.
- Après avoir utilisé le Beefer, fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz liquide ou, dans le cas du gaz naturel, la vanne au raccord de la vanne.
- Si la température de l'huile dépasse 200 °C ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendez que la température de l'huile soit descendue en dessous de 175 °C avant d'utiliser le brûleur conformément aux instructions du fabricant. rallumez .



- En cas d'incendie d'huile ou de graisse, n'essayez pas d'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Les extincteurs BC ou ABC peuvent contenir le feu.
- Ne posez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsqu'il est en marche. Soyez prudent lorsque vous placez quelque chose dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en marche.
- Le Beefer n'est pas destiné à être utilisé comme appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- N'allumez le brûleur qu'avec le bouton d'allumage et suivez exactement la séquence d'allumage comme décrit au chapitre 8 "Mise en service et préparation".
- Si le brûleur s'éteint, coupez l'alimentation en gaz et attendez que le brûleur refroidisse avant de le rallumer.
- **Propane:** Lors de l'utilisation de gaz liquide, respectez les exigences du fabricant ou du fournisseur de la bouteille de gaz. Assurez-vous que la bouteille de GPL n'est jamais pleine à plus de 80 %.
- **Propane:** Stockez les bouteilles de GPL uniquement dans des zones extérieures bien ventilées, debout et hors de portée des enfants. Ne stockez pas les bouteilles dans des bâtiments fermés, des garages, des placards ou d'autres espaces clos. Ne stockez pas de bouteilles de gaz de rechange sous ou à proximité du Beefer. Tenez également compte des exigences du fabricant de bouteilles de gaz respectif.
- **Propane:** Assurez-vous qu'il n'y a pas de sources d'inflammation à proximité du Beefer lors du raccordement de la bouteille de GPL. En particulier, assurez-vous qu'il n'y a pas de flammes nues ou de cigarettes allumées, de bougies, de lumières, etc.
- **Propane:** Remplacez les conduites de gaz avant d'utiliser l'appareil si elles présentent des zones poreuses ou endommagées. Il en va de même si la date d'utilisation maximale des conduites de gaz est dépassée et que les réglementations nationales exigent un remplacement.
- **Propane:** Après avoir utilisé le Beefer, coupez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz liquide ou sur le raccord de gaz.
- Laissez toujours le Beefer couvert une fois qu'il a suffisamment refroidi pour empêcher les araignées et autres insectes d'entrer.
- Gardez à l'esprit que la consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut affecter votre capacité à installer correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.

Éviter les risques de brûlures

Certaines parties du boîtier peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Évitez les températures élevées, en particulier dans la zone de l'ouverture frontale et dans la zone de la plaque du brûleur en céramique, qui peuvent provoquer de graves brûlures en cas de contact ou provoquer un incendie ou des dommages s'ils entrent en contact avec des matériaux ou des objets. Les flammes du Beefer peuvent également provoquer des brûlures.

- Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement.
- Attendez que le Beefer ait refroidi avant d'effectuer tout travail sur le corps du Beefer.
- Assurez-vous de retirer la poignée de la grille du gril de la grille du gril lorsqu'elle est dans le Beefer. La poignée de la grille du gril pourrait devenir extrêmement chaude et causer de graves brûlures.
- Évitez de cogner et de heurter l'appareil pour éviter de renverser ou d'éclabousser du liquide de cuisson chaud.

Éviter le danger d'étouffement

Le gaz propane est plus lourd que l'oxygène et peut entraîner des concentrations de gaz dangereux pour la santé près du fond des dépressions ou, par exemple, dans les petites cours mal ventilées. Le gaz naturel est plus léger que l'oxygène. Si le gaz s'échappe de manière incontrôlée, une concentration excessive de gaz peut provoquer une asphyxie due au manque d'oxygène.

- Assurer un apport suffisant d'air frais.
- Assurez-vous qu'aucun gaz ne s'échappe de façon incontrôlable.
- Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites dans les conduites de gaz et les raccords.

structure du manuel

L'aperçu suivant donne un aperçu des mots-indicateurs des avertissements de ce manuel et de leur signification. Lisez toujours attentivement les avertissements et portez une attention particulière aux mesures pour éviter les dangers.

mot-indicateur	appliqué à	conséquences du non-respect
ATTENTION	Dommages corporels (danger imminent)	Mort ou blessures graves possibles
DANGER	dégâts	graves dommages matériels

POINTE signifie qu'il s'agit d'une recommandation dans le texte, par ex. B. fait référence à la préparation des aliments grillés.



4 PHILOSOPHIE ET APPROCHE DE TRAVAIL

La qualité du steakhouse new-yorkais à la maison !

Dans le Beefer, le gaz est acheminé par les conduites de gaz vers un brûleur en céramique haute performance avec une structure de surface optimisée, de sorte qu'il est mélangé avec de l'oxygène et brûlé. A proximité immédiate de l'élément brûleur, le rayonnement thermique généré est largement supérieur à 800 °C. Cette chaleur extrême donne à la viande posée sur le gril une belle croûte et caramélise immédiatement en surface. Cela permet d'obtenir un goût et un degré de cuisson uniques de la viande. De plus, la chaleur supérieure empêche les jus de viande de brûler. Les produits de combustion qui en résultent peuvent être dangereux pour la santé et affecter le goût.

Le Beefer a été développé à l'origine pour cuisiner des steaks parfaits - et il le fait très bien. Cependant, la pratique a montré que le thon, le saumon, les pétoncles, les crevettes, le porc, l'agneau, les légumes et la crème brûlée ainsi que de nombreux autres plats sont également idéaux et peuvent transmettre des expériences gustatives complètement nouvelles.

Le Beefer est également bon pour affiner une viande qui a été cuite sous vide ou à basse température, même tranchée très finement pour obtenir une croûte parfaite sans surcuisson.



sur [beefer.com](https://www.beefer.com)
tu penses bien
recettes et fournitures
pour votre
Beefer

5 POSTES

Procédez comme suit:

1. Sortez délicatement le Beefer de son emballage. Conservez l'emballage en toute sécurité.

DANGER: Risque de dommages ! Ne transportez jamais le Beefer par l'arrière, le bouton de contrôle du gaz, le bouton d'allumage ou le raccord de gaz.

2. Saisissez le Beefer par le panneau de plancher. Ajoutez une deuxième personne si le Beefer est trop lourd pour vous. Transportez le Beefer avec précaution jusqu'à l'endroit souhaité.
3. Placez soigneusement le bifteck à l'endroit désiré pour éviter d'endommager la plaque du brûleur en céramique.
4. Placez le bord avant du Beefer au ras du bord de la table.
5. Les supports de grille de gril sont emballés séparément. Veuillez les sortir de l'emballage et les insérer avec précaution (poussez-les à gauche et à droite dans le compartiment de cuisson jusqu'à ce qu'ils rentrent dans les œilletons prévus à l'arrière. Poussez-les ensuite dans l'espace entre le compartiment de cuisson et le panneau avant et soulevez-les légèrement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
6. Si vous souhaitez transporter le Beefer à un autre endroit après utilisation, suivez les instructions du chapitre 11 "Entretien, transport et stockage".

La manipulation, le stockage et le transport des bouteilles de GPL de toutes tailles doivent être conformes aux réglementations locales pour le stockage et la manipulation du gaz naturel et du propane.

Veuillez noter que l'appareil n'est pas conçu comme un appareil intégré.



6.1 ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

Si vous avez des doutes sur le raccordement de la bouteille de propane et des conduites de gaz naturel ou sur le test d'étanchéité, veuillez consulter un professionnel pour raccorder les composants d'acheminement du gaz.

Positionnez la bouteille de propane verticalement et suffisamment loin du Beefer pour que les conduites de gaz soient dégagées et ne touchent en aucun cas le Beefer.

Assurez-vous que le réservoir de propane est suffisamment éloigné pour que le rayonnement thermique du Beefer n'atteigne pas le réservoir de propane ou les conduites de gaz.

DANGER: Utilisez uniquement le régulateur de pression et la conduite de gaz fournis avec le Beefer. Lors du remplacement de pièces, n'utilisez que des composants du même fabricant et faites attention à la bonne pression pour l'appareil. Le flexible ne doit pas dépasser la longueur recommandée de 1,50 m.

1. Visser le régulateur de pression sur le robinet de la bouteille de propane si un régulateur de pression est l'un des éléments fournis (propane uniquement). Utilisez l'outil approprié pour cela.
2. Changez toujours la bouteille de propane loin de toute source d'ignition. Demandez à un professionnel de remplir la bouteille de propane.

6.2 RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ NATUREL

DANGER: Votre appareil au gaz naturel ne peut être raccordé à une conduite de gaz naturel que par un technicien de service autorisé. Il effectue également un test de fuite et scelle la ligne.

Par conséquent, aucun tuyau ni régulateur de pression n'est inclus dans la livraison. Ceux-ci doivent être sélectionnés par votre technicien de service agréé, qui installera l'appareil conformément aux directives applicables.

Plan de travail pour le technicien de service autorisé :

- Vérifier l'allumage du brûleur
- Les pièces jointes transportant du gaz doivent être destinées à l'opérateur scellé pour être résistant à la température
- Lors de l'installation de l'appareil, les distances minimales de 60 cm doivent être maintenus de tous les côtés
- L'exactitude de la plaque signalétique de l'appareil et des plaques signalétiques doit être vérifiée
- Pression : 20 mbar - Charge nominale : 6,2 KW

Assurez-vous que la longueur de la conduite de gaz naturel est correcte et répond aux exigences. Les conduites de gaz naturel doivent être posées de telle sorte qu'elles ne touchent pas les appareils, ne soient pas pincées ou soumises à des contraintes de traction et ne puissent être endommagées en aucun point des conduites. Assurez-vous que la connexion de gaz est correctement installée et vérifiez les fuites de gaz après l'installation.

7 INSTALLATION DE LA BATTERIE

Cet appareil nécessite une batterie pour que vous puissiez allumer le Beefer avec le bouton d'allumage électrique. Pour installer la pile fournie ou remplacer une pile déchargée, procédez comme suit :



8 MISE EN SERVICE ET PRÉPARATION

Respectez toutes les consignes de sécurité des chapitres précédents concernant les raccordements et les fuites avant de mettre l'appareil en service.

1. Retirez la grille du barbecue du Beefer afin que la viande puisse ensuite être placée sur la grille froide.
2. Assurez-vous que le bac Gastronorm fourni est toujours au fond du Beefer afin que les jus de viande qui pourraient s'égoutter puissent être récupérés.

POINTE: Vous pouvez récupérer le jus qui coule et l'utiliser pour cuisiner.

ATTENTION! Danger d'explosion ! Coupez immédiatement l'alimentation en gaz si vous sentez une odeur de gaz pendant le bip ou si des pièces transportant du gaz fuient. N'utilisez plus le Beefer tant que vous n'en avez pas éliminé la cause.

3. Ouvrir la vanne sur le propane bouteille de gaz ou la vanne de gaz naturel pour démarrer le Beefer.
4. N'oubliez pas d'en profiter pour vérifier s'il y a des fuites de gaz ou une odeur de gaz. Alors n'utilisez pas l'appareil. Assurez-vous que le bouton de réglage de l'alimentation en gaz est sur la « grande position » (= puissance maximale jusqu'à plus de 800 °C). Chaque brûleur peut être allumé indépendamment.

position zéro



position maximum



ATTENTION! Risque de brûlures ! La flamme du brûleur n'est visible que sur la plaque du brûleur. Tenez-vous éloigné de la plaque du brûleur pendant le fonctionnement.

5. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage **7**. Vous devriez entendre un tic-tac distinct et rapide.
6. Appuyez ensuite sur le bouton de réglage de l'alimentation en gaz **5** pour l'ouvrir.
7. Une fois le gaz allumé, maintenez le bouton de contrôle du débit de gaz **5** environ 5 à 10 secondes de plus, puis relâchez-le. Ce processus allume les deux brûleurs.
8. Attendez environ 5 minutes que l'appareil se préchauffe.

POINTE: La viande doit être à température ambiante avant la cuisson. En conséquence, le degré de cuisson est mieux atteint et une croûte uniforme est obtenue.

Les filets de thon ou de saumon peuvent également être frits pour obtenir une délicieuse croûte très fine tout en laissant un centre cru. Ce n'est pas possible avec les grils conventionnels, car il y a toujours le risque de trop cuire le poisson au milieu et de le dessécher en essayant d'obtenir la croûte souhaitée. Les aliments grillés ne collent pas à la grille du Beefer.

Même les desserts tels que la crème brûlée, les fruits confits et bien d'autres peuvent être parfaitement cuits dans le Beefer. Essayez-le!

9 FONCTIONNEMENT - COMMENT ÇA MARCHE

ATTENTION! Risque de brûlures ! La poignée de la grille peut être très chaude. Relâchez la poignée de la grille du gril de la grille du gril une fois la viande insérée.

1. Placez la viande sur la grille du gril et utilisez la poignée de la grille du gril pour la pousser dans la chambre du brûleur. Idéalement, placez les petits morceaux de manière à ce qu'ils soient centrés sous un brûleur. C'est ainsi que vous obtenez les meilleurs résultats. Assurez-vous que les aliments à griller ne touchent pas le capteur de température ⑤ touché dans la zone du four, sinon l'alimentation en gaz sera coupée et le brûleur s'éteindra.
2. Retournez les aliments à griller à l'aide d'une pince à griller ou d'une pince à griller (disponibles sur notre boutique en ligne) dès qu'ils ont atteint le degré de brunissage souhaité. Celle-ci dure environ 45 secondes à 1 minute 15 secondes au niveau le plus haut de la grille du gril et dépend principalement de la qualité et du degré de maturité de la viande ainsi que de la température ambiante et de la température des aliments à griller en début de cuisson.
3. Sortez la grille du Beefer à l'aide de la poignée de la grille, retirez les aliments à griller à l'aide d'une pince à griller ou d'une pince à griller (disponibles sur notre boutique en ligne) et placez-les sur le plateau gastro fourni. Le moyen le plus fiable pour garantir le degré de cuisson parfait - selon les goûts personnels - est de mesurer avec un thermomètre à cœur pendant la phase de repos.
4. Laissez la viande dans le bac gastro dans la zone de réchauffage après le bœuf ⑧ jusqu'à ce que le degré de cuisson souhaité soit atteint, par ex. B. moyen rare ou moyen.

POINTE: Après la phase de repos, repoussez la viande dans le bifteck pendant environ 10-15 secondes de chaque côté. Cela rafraîchit la croûte et la rend encore plus croustillante.

5. Pour éteindre le Beefer après avoir grillé, amenez le bouton d'essorage ⑤ sur la position « OFF » ou fermez la vanne sur le propane la bouteille de gaz ou, dans le cas du gaz naturel, la soupape sur le raccord de la soupape. Pour plus de sécurité, fermez toujours la vanne d'alimentation en gaz après avoir bouffé propane la bouteille de gaz ou, dans le cas du gaz naturel, la soupape sur le raccord de la soupape.

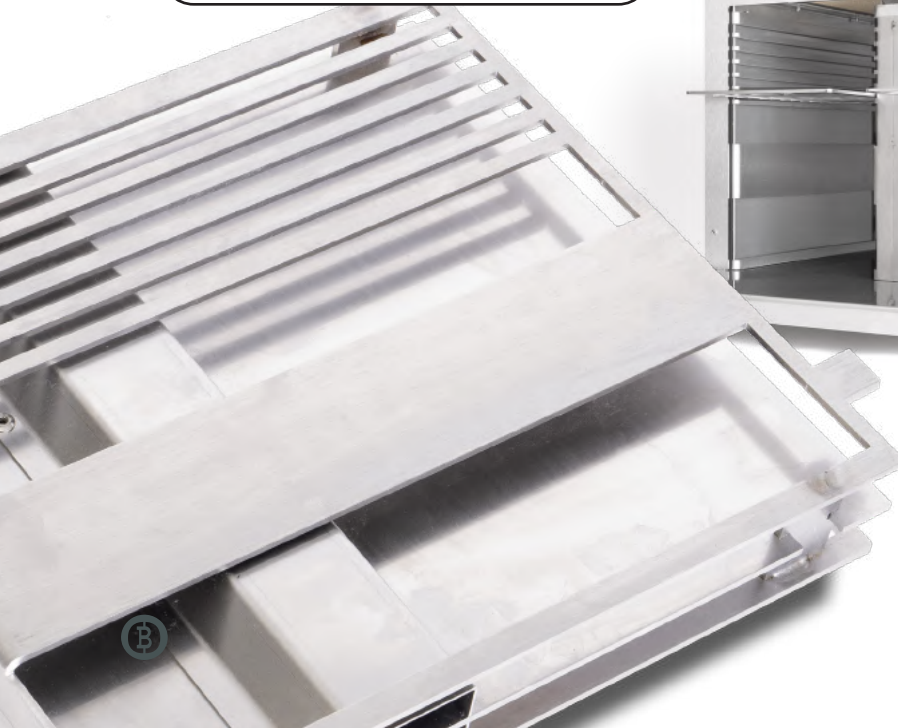
N'utilisez à nouveau le Beefer qu'une fois qu'il a refroidi. A froid, une fuite de gaz est ainsi empêchée lorsque la soupape du propane bouteille de gaz ou le robinet du raccord de gaz (gaz naturel) est ouvert.

LA CLOISON - L'ACCESSOIRE ULTIME

La cloison de séparation est disponible comme accessoire dans notre boutique en ligne. Il divise le Beefer Twin Pro en deux chambres de cuisson séparées. Cela signifie que vous pouvez cuire dans les deux chambres de cuisson à deux hauteurs différentes et à des températures différentes.

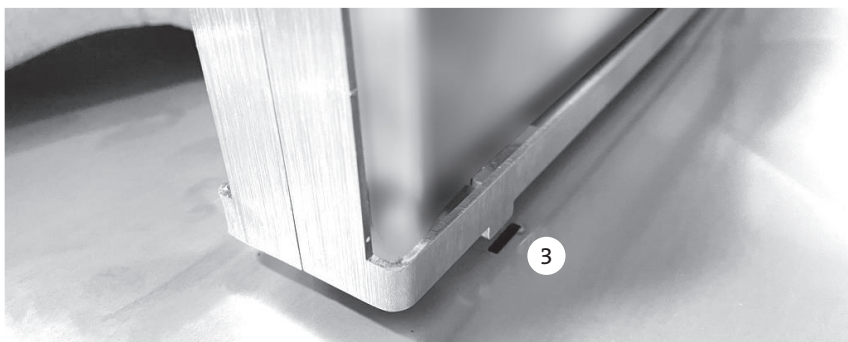
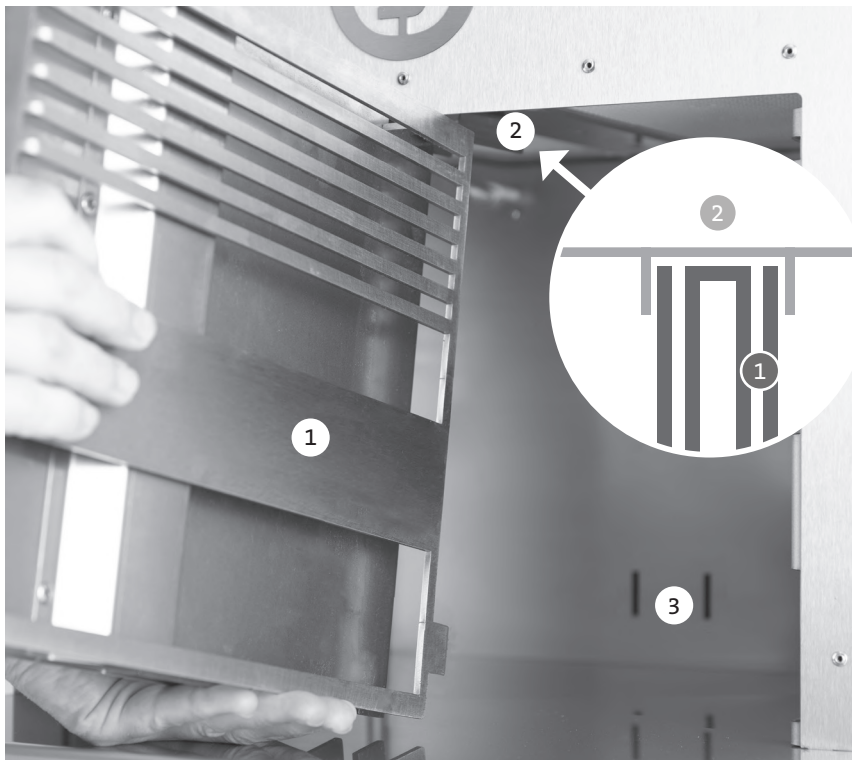
Par exemple, sur le côté gauche, vous pouvez faire cuire un steak au niveau le plus élevé directement sous la flamme, tandis que sur le côté droit, vous pouvez faire cuire des légumes d'accompagnement à feu moyen-élevé et bas dans le bol en céramique. Vous pouvez également utiliser un seul côté et laisser l'autre côté froid. Avec la cloison, vous pouvez utiliser le Beefer Twin Pro individuellement.

⚠
Veuillez noter que vous n'insérez ou ne retirez la cloison que lorsque l'appareil est éteint et refroidi. La cloison est en acier inoxydable, qui chauffe très rapidement.



LA CLOISON - L'ACCESSOIRE ULTIME

La paroi de séparation est très facile à insérer : il suffit de glisser la paroi de séparation (1) au milieu du compartiment de cuisson, le long des rails de guidage (2) en haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans les trous (3).



10 PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE
L'appareil ne peut pas être allumé	Bouteille de propane encore fermée	Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz propane
	Le raccordement au gaz naturel n'est pas ouvert/le raccord n'est pas correctement enclenché	Connectez correctement le raccord et ouvrez la vanne sur le raccordement au gaz
	Bouteille de propane vide	Remplacer la bouteille de propane
	Les conduites de gaz ou les régulateurs de pression ne sont pas continus, pas fermement connectés, pliés ou écrasés	Vérifiez l'installation correcte ; si nécessaire, remplacer le régulateur de pression ou les conduites de gaz
	Bouton d'alimentation en gaz 5 n'est pas au plus haut niveau	Bouton d'alimentation en gaz 5 tourner en position "large", puis enfoncer
	Voie d'admission obstruée 9, par exemple. B. par les insectes	Nettoyer le conduit d'admission 9
	plaque de brûleur en céramique 1 humide	Placez délicatement un chiffon sec sous la plaque du brûleur en céramique 1 presser
L'appareil chauffe, mais trop peu	jet 10 contaminé	jet 10 nettoyer
	Dépôts de graisse sur la plaque de brûleur en céramique 1	Laissez l'appareil brûler au maximum pendant environ 15 minutes sans aucun aliment à griller
	plaque de brûleur en céramique 1 cassé, par ex. B. en raison d'un transport inapproprié	Contacter le revendeur Beefeer
	Voie d'admission obstruée 9, par exemple. B. par les insectes	Nettoyer le conduit d'admission 9

10 PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE
Allumeur électrique, pas d'étincelles	la batterie 7 vide	insérer une nouvelle batterie 7
	Électrode d'allumage sur l'allumeur électrique 2 courbé	Contacter le revendeur Beefeer
	Couvercle de la batterie sur le bouton d'allumage 7 pas vissé correctement	Couvercle du compartiment à piles sur le bouton d'allumage 7 résoudre; si nécessaire retirer et revisser
	Polarité inversée de la batterie	retourner la batterie
<hr/>		
Odeur de gaz autour de l'appareil	zone venturi 11 bouché	Coupez immédiatement l'alimentation en gaz, nettoyez soigneusement la zone du venturi 11
<hr/>		
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement	Bouteille de propane vide	Remplacer la bouteille de propane
	Les aliments grillés ont le capteur de température 3 touché	Placez les aliments à griller sur la grille du gril de manière à ce qu'ils touchent le capteur de température 3 pas touché, rallumer l'appareil

Vous pouvez trouver plus de trucs et astuces sur les sites Web respectifs de votre pays dans la section Service et instructions. Vous pouvez également y visionner quelques vidéos. Bien entendu, vous pouvez également nous contacter personnellement à tout moment. Nous sommes heureux de vous aider.




11 ENTRETIEN, TRANSPORT ET STOCKAGE

Se soucier

Avant de nettoyer le beeper et les pièces détachées, assurez-vous que le beeper est éteint et que l'alimentation en gaz du beeper est coupée.

ATTENTION! Risque de brûlures en cas de brûlure ou de graisse brûlante ! La graisse chaude dans la lèchefrite ou dans le bol peut s'enflammer même après une longue période. La graisse chaude peut provoquer des brûlures de la peau. Nettoyez régulièrement le bac à graisse ou le plateau et évitez de renverser de la graisse chaude. Assurez-vous que la graisse chaude n'entre pas en contact avec de l'eau.

Le moyen le plus simple de nettoyer le Beefer après chaque utilisation est lorsqu'il est tiède (pas chaud !), de préférence avec notre Daily Cleaner* ou le Power Cleaner* pour les incrustations tenaces. Les deux sont disponibles au Beefer Shop.

- Les deux supports de grille de grill  Pour ce faire, vous pouvez simplement soulever la droite et la gauche vers l'intérieur hors de leur support sans outils, puis les tirer vers l'avant et hors du compartiment de cuisson.
- La grille du grill, le plateau gastro et toutes les autres pièces détachées peuvent être facilement nettoyés au lave-vaisselle.
- Contactez l'équipe de service Beefer ou votre revendeur local pour les pièces de rechange.
- Vérifiez régulièrement toutes les pièces transportant du gaz telles que les tuyaux, les vannes, les électrodes d'allumage et les thermocouples dans la chambre de combustion pour vous assurer qu'ils sont correctement installés.

* Les nettoyeurs Beefer ne sont pas disponibles pour tous les pays.

Le Beefer n'a pas de pièces d'usure ou de pièces soumises à une usure constante. En cas de dommage, contactez votre revendeur ou le fabricant.

LE TRANSPORT

Notez les points suivants si vous souhaitez transporter le Beefer :

1. Le Beefer doit être éteint et refroidi.
2. La vanne sur le propane La bouteille de gaz ou la vanne de raccordement au gaz naturel doit être fermée et les conduites de gaz vers le Beefer doivent être retirées pour éviter les contraintes.
3. Retirez toutes les pièces détachées, telles que la grille de cuisson et le plateau gastro, du Beefer.
4. Les accessoires doivent être sécurisés pour éviter tout dommage.
5. Transportez le Beefer uniquement dans son emballage d'origine.
6. Veuillez tenir compte du chapitre 5 "Configuration" lors de la configuration du Beefer.

STOCKAGE

Pour le stockage :

- Lors du stockage, faites attention à tous les points relatifs au transport.
- Stockez le Beefer dans un endroit sec, ne l'exposez pas à la pluie et notez que le dessous du Beefer peut présenter des dépôts de graisse en cas d'utilisation fréquente, ce qui peut provoquer des taches sur le bois ou la moquette, par exemple, lors du stockage. Bien couvrir le Beefer. Prends ça propane bouteille de gaz du Beefer avant de ranger le Beefer à l'intérieur.
- Placer le capuchon anti-poussière sur le robinet de la bouteille (robinet sur le propane bouteille de gaz) lorsque la bouteille de gaz n'est pas utilisée. Utilisation sur le robinet de la bouteille (robinet sur le propane bouteille de gaz) uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

POINTE: Pour fonctionner correctement, le Beefer nécessite un grand nombre d'ouvertures d'entrée d'air (également à l'intérieur). Assurez-vous qu'ils sont toujours exempts d'insectes, de corps étrangers et de saletés. Vérifiez attentivement le Beefer, surtout si vous ne l'avez pas utilisé depuis longtemps. Suivez toutes les instructions de nettoyage et les vidéos de nettoyage pour vous assurer que le Beefer fonctionne à son plein potentiel.



12 ÉLIMINATION

Veillez ne pas jeter votre Beefer avec les ordures ménagères, mais conformément aux dispositions légales. Jetez le Beefer, la bouteille de gaz liquide et la batterie séparément dans des points de collecte appropriés.

Vous pouvez également remettre les piles vides à votre revendeur Beefer ou les renvoyer à Beefer Grillgeräte GmbH.



13 INFORMATIONS TECHNIQUES

Pays de destination:	UE
Nom de famille:	Beefer Twin Pro
Utilisation approuvée :	à l'extérieur
Type d'utilisation :	Privé
Conçu	pour propane gaz ou gaz naturel
Prototype:	Beefer #6 Twin Pro
Taille de buse :	Propane: 2 x 0,80 mm (50 mbar) 2 x 0,82 mm (30 mbar) Gaz naturel: 2 x 1,35 mm 2 x 1,20 mm (dans la valve)
Lien:	gaz propane : 1/4" à gauche gaz naturel : 1/2" droite
Dimensions de l'appareil :	Largeur : 435 mm Hauteur : 405 mm Profondeur : 572 mm
Lester:	15,8 kg net sans accessoires



13 INFORMATIONS TECHNIQUES

GPL ET GAZ NATUREL

Pays	Nom abrégé	Catégorie	Pressions de connexion mbar		Notes spéciales
			Gaz naturel	Gaz liquide	
Allemagne	DE	II _{2E3P}	20	50	Veuillez respecter les règles d'installation nationales
Autriche	AT	II _{2H3P}	20	50	
Suisse	CH	II _{2H3P}	20	37, 50	
Liechtenstein	LI	II _{2H3P}	20	37	
Belgique	BE	I _{3P}	-	37	
Italie	IT	II _{2H3P}	20	37	
Portugal	PT	II _{2H3P}	20	37	
Malt	MT	I _{3P}	-	30, 50	
Suède	SE	I _{2H}	20	-	
Espagne	ES	II _{2H3P}	20	37	
Luxembourg	LU	II _{2E3P}	20	50	
Danmark	DK	I _{2H}	20	-	
France	FR	I _{3P}	-	37	
Bulgarie	BG	II _{2H3P}	20	37	
République tchèque	CZ	II _{2H3P}	20	37	
Grèce	GR	II _{2H3P}	20	37	
Royaume-Uni	GB	II _{2H3P}	20	37	
Macédoine	MK	I _{2H}	20	-	
Finlande	FI	II _{2H3P}	20	30	
Irlande	IE	II _{2H3P}	20	37	
Norvège	NO	I _{2H}	20	-	
Lithuanie	LT	II _{2H3P}	20	37	
Slovaquie	SK	II _{2H3P}	20	37	
Estonie	EE	II _{2H3P}	20	37	
Lettonie	LV	II _{2H3P}	20	37	
Pay Bas	NL	I _{3P}	-	50	
Romanie	RO	II _{2H3P}	20	30	
Pologne	PL	I _{3P}	-	37	
Turquie	TR	II _{2H3P}	20	37	
Croatie	HR	II _{2H3P}	20	30	
Ukraine	UA	II _{2H3P}	20	37	
Biélorussie	BY	II _{2H3P}	20	37	
Russie	RU	II _{2H3P}	20	30	
Slovénie	SI	II _{2H3P}	20	37	
Chypre	CY	I _{3P}	-	30, 50	
Serbie	RS	I _{2H}	20	-	
Bosnie & Herzégovine	BA	II _{2H3P}	20	37	
Monténégro	ME	I _{2H}	20	-	



14 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE :

Nous déclarons par la présente que la conception et la construction des appareils énumérés ci-dessous, ainsi que la version que nous avons mise sur le marché, sont conformes aux exigences fondamentales de santé et de sécurité des directives de l'UE. Cette déclaration perd sa validité si la machine est modifiée sans notre accord.

Fabricant:

Grille Beefer GmbH
Linzer Strasse 97 – 99 • D-53604 Bad Honnef

Descriptif et identification :

Grille de chaleur supérieure à haute température

Genre/modèle : Beefer #6 Twin Pro

Année de construction : 2022

La conformité aux directives/règlements suivants applicables au produit est déclarée :

Règlement sur les appareils à gaz UE/2016/426

Normes harmonisées appliquées notamment :

EN 498
EN 437

Organisme notifié de la procédure d'examen CE de type :

DBI- Gastechnologisches Institut gGmbH Freiberg
DVGW-Prüflaboratorium Energie
Halsbrücker Str. 34 • D-09599 Freiberg
Prüfbericht Nr.: B/16/04/2145 EU

Personne autorisée pour la documentation technique :

J. Lambrich, Beefer Grillgeräte GmbH
Linzer Strasse 97 – 99 • D-53604 Bad Honnef

Données personnelles du signataire autorisé :



Beefer Grillgeräte GmbH
Linzerstraße 97-99
53604 Bad Honnef
T. 02224-98064-24 | F.-26
office@beefer.de

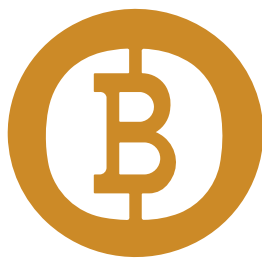
Franz Dederichs, directeur général
Bad Honnef, juillet 2022

15 GARANTIE ET AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

L'APPAREIL CONVIENT UNIQUEMENT À L'UTILISATION PRÉVUE. LES DIFFÉRENCES OU MODIFICATIONS ANNULERONT LA GARANTIE.

ATTENTION : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE À L'APPAREIL !

Les résidus de graisse qui peuvent s'accumuler au fil du temps sur le gril et dans la zone des flammes sont inévitables et ne constituent pas un motif de réclamation. La décoloration du capot avant est également inévitable car elle est causée par les fumées de combustion et les températures élevées et ne constitue pas non plus un raison des plaintes.



Beefer Original

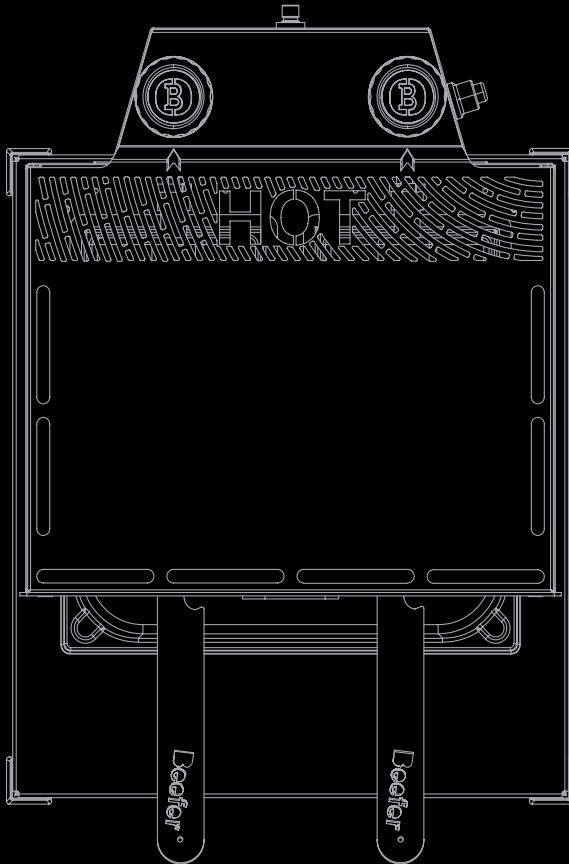
Est. 2011





BeefeR Original

Est. 2011



BeefeR Grillgeräte GmbH
Linzer Strasse 97-99
D-53604 Bad Honnef
Deutschland

01

+49 2224 98064 24
office@beefeR.de
www.beefeR.com

V1 23.07.2022
Printed in Germany