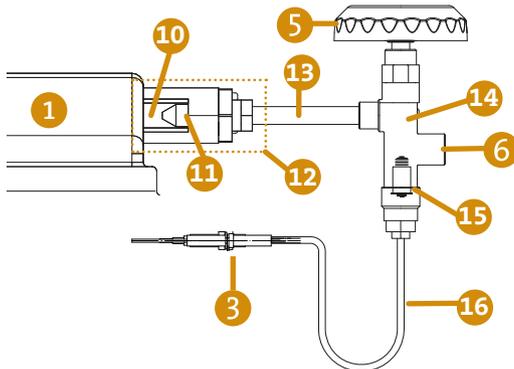
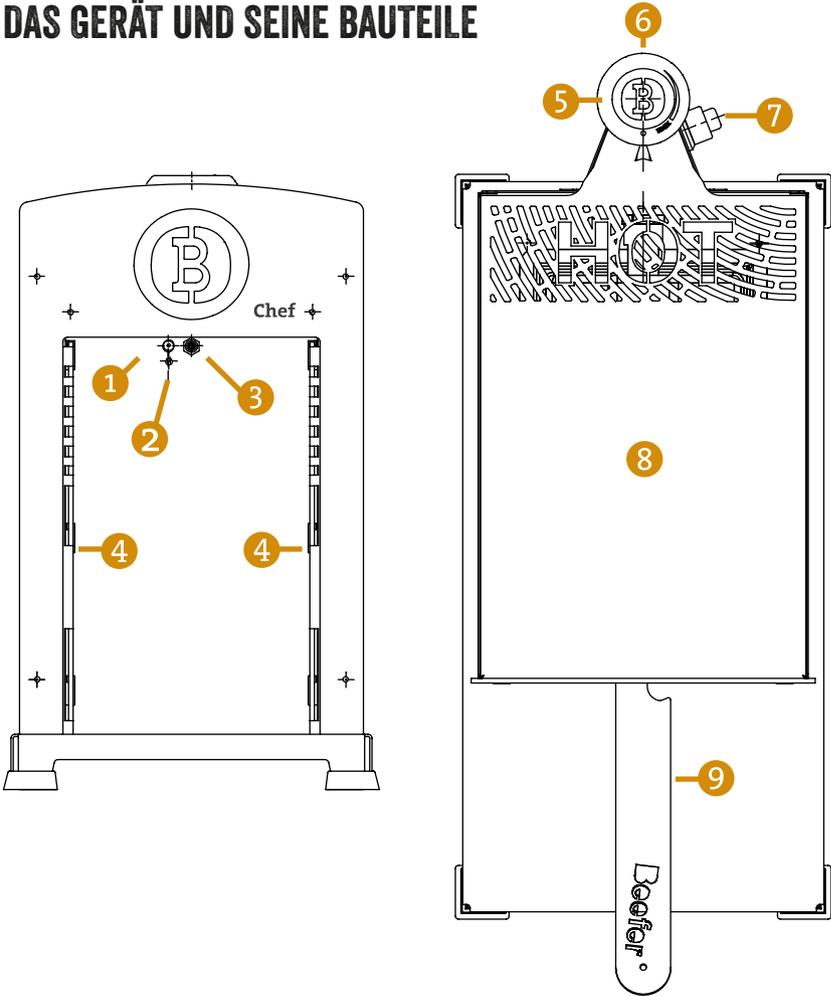




BEEFER[®] ONE CHEF

Bedienungsanleitung DE

DAS GERÄT UND SEINE BAUTEILE



1 LIEFERUMFANG

Prüfe bitte vor der Inbetriebnahme den Inhalt der Verpackung auf seine Vollständigkeit. Zum Lieferumfang Deines Beefer® One Chef gehören folgende Artikel:

- 1 x Beefer® One Chef mit Gasleitung 1,5 m
- 1 x Druckregler
- 1 x Schlauchbruchsicherung
- 2 x Grillrost
- 1 x Grillrostgriff
- 2 x Gastronormschale
- 1 x Batterie AAA



Auf den Zeichnungen auf der nebenstehenden Seite sind folgende Bauteile des Geräts zu sehen:

- | | |
|--|----------------------------|
| 1 keramische Brennerplatte mit Brenner | 9 Grillrostgriff abnehmbar |
| 2 elektrischer Zünder | 10 Ansaugtrakt |
| 3 Temperaturfühler (Züandsicherung) | 11 Düse |
| 4 Grillrostträger herausnehmbar | 12 Venturibereich |
| 5 Einstellknopf für Gaszufuhr | 13 Adapterrohr |
| 6 Gasanschluss | 14 Gasventil |
| 7 Zündknopf (Batteriefach für Zündung) | 15 Magnetschalter |
| 8 Warmhalte- und Nachgarfläche | 16 Thermoleiter |



2 SICHERHEIT

Lies dieses Kapitel vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Die folgenden Sicherheitshinweise sind für einen sicheren Betrieb und Schutz vor Verletzungen sehr wichtig. Halte Kinder stets von dem Gerät fern.

Brandgefahr und Explosionsgefahr vermeiden

Die Flamme des Beefers kann zu einem Brand führen. Zudem ist Dein Beefers® ein möglicher Unterschlupf für Spinnen und andere Insekten, insbesondere im Bereich des Gasventils. Dadurch wird der Gasfluss behindert, sodass die Leistung sinkt oder schlimmstenfalls Gas zurück und aus dem Gasventil ausströmt. Dadurch kann ein Brand in und um das Gasventil unter dem Einstellknopf für die Gaszufuhr entstehen. Flüssiggas ist leicht entzündlich und hoch explosiv.

- Den Beefers® nur auf einem ausreichend großen hitzefesten Untergrund verwenden und immer für ausreichende Belüftung sorgen.
- Den Beefers® fern von elektrischen Geräten halten. Diese können eine Gefahr darstellen, falls beim Anschließen Gas ausströmt.
- Sicherstellen, dass der Beefers® auf einer ebenen und rutschfesten Fläche steht und während des Gebrauchs nicht bewegt wird.
- Bei Aufstellung in der Nähe von Hauswänden beachten, dass sich darin hitzeempfindliche Isolierungen befinden können.
- Sicherstellen, dass sich in der Umgebung des Beefers keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Stoffe oder Gegenstände befinden.
- Die Flüssiggasflasche und Gasleitung keinen zu hohen Temperaturen und keiner Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Beim Gebrauch der Flüssiggasflasche die Vorgaben des Herstellers oder Verleihers der Flüssiggasflasche beachten.
- Flüssiggasflaschen nur in gut belüfteten Außenräumen senkrecht stehend außerhalb der Reichweite von Kindern lagern. Nicht in geschlossenen Räumen, Kofferräumen usw. lagern. Dazu auch Vorgaben des Herstellers der Flüssiggasflasche beachten.
- Sicherstellen, dass die Gasleitung keine Berührung mit dem Beefers® hat.

2 SICHERHEIT

- Die Gasleitung austauschen, falls diese poröse oder beschädigte Stellen aufweist. Das gleiche gilt, wenn die Gasleitung ein maximales Verwendungsdatum überschritten hat und nationale Bestimmungen den Austausch erfordern.
- Darauf achten, dass sich in der Nähe des Beefers beim Anschließen der Flüssiggasflasche keine Zündquellen befinden. Insbesondere kein offenes Feuer oder brennende Zigaretten, Kerzen, Lampen etc.
- Den Brenner ausschließlich mit dem Zündknopf entzünden und die in Kapitel 9 Inbetriebnahme beschriebene Anzündprozedur genau einhalten.
- Falls der Brenner erlischt, die Gaszufuhr schließen und vor dem erneuten Zünden warten, bis der Brenner abgekühlt ist.
- Den Beefe®r möglichst immer abdecken, sobald er kalt genug ist, um ihn vor Spinnen und anderen Insekten zu schützen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche schließen.
- Verbrennungsgefahr vermeiden.
- Während des Betriebs werden Teile des Gehäuses sehr heiß. Vor allem vor der vorderen Öffnung und im Bereich der keramischen Brennerplatte entstehen Temperaturen, die beim Berühren schwere Verbrennungen verursachen oder beim Kontakt mit Stoffen oder Gegenständen Brände oder Beschädigungen verursachen können. Die Flamme des Beefers kann ebenfalls zu Verbrennungen führen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.
- Mit allen Arbeiten am Gehäuse des Beefers warten, bis dieser abgekühlt ist.
- Sicherstellen, dass der Grillrostgriff auf keinen Fall am Grillrost befestigt bleibt während der Grillrost sich im Beefe®r befindet. Der Grillrostgriff kann sich dabei extrem aufheizen und schwere Verbrennungen verursachen.
- Das Gerät ist zur Verwendung in Großküchen konzipiert und zugelassen. Bitte beachte unbedingt die ausreichende Zufuhr von Frischluft im Gebrauch!



Erstickungsgefahr vermeiden

Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff und kann im Bodenbereich von Senken oder z. B. in kleinen schlecht belüfteten Innenhöfen beim unkontrollierten Ausströmen zu gesundheitsschädlichen Gaskonzentrationen führen. Eine zu hohe Gaskonzentration kann zur Erstickung durch Sauerstoffmangel führen.

- Darauf achten, dass kein Flüssiggas unkontrolliert ausströmt.
- Vor jeder Inbetriebnahme die Gasleitungen und Anschlüsse auf Dichtigkeit prüfen.

Aufbau der Hinweise

Die folgende Übersicht zeigt die Signalworte in Warnhinweisen in dieser Bedienungsanleitung und ihre Bedeutung. Lese Warnhinweise jederzeit aufmerksam durch und beachte insbesondere die Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren.

SIGNALWORT	VERWENDUNG BEI	FOLGEN BEI NICHTBEACHTUNG
WARNUNG	Personenschäden (unmittelbare drohende Gefahr)	Tod oder schwere Verletzungen möglich
ACHTUNG	Sachschäden	unterschiedlich schwere Sachschäden
TIPP	Allgemeine Empfehlung	

Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden. Vor Installation und Benutzung des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten!

beefier.de



4 PHILOSOPHIE UND FUNKTION

Beim Beefer® gelangt das Gas über die Gasleitung in einen keramischen Hochleistungsbrenner mit optimierter Oberflächenstruktur, wo es mit Sauerstoff vermischt wird und verbrennt. Die dabei entstehende Wärmestrahlung beträgt deutlich mehr als 800 °C unmittelbar in der Nähe des Brennelements. Die extreme Hitze bewirkt beim auf dem Grillrost liegenden Fleisch eine Art „Schockgrillen“ und eine Karamellisierung der Oberfläche - so wird der einzigartige Geschmack und Gargrad des Fleisches erreicht. Zudem verhindert die Oberhitze, dass herabtropfender Fleischsaft verbrennt. Die dabei entstehenden Verbrennungsprodukte können gesundheitsschädlich sein und den Geschmack beeinträchtigen.

Ursprünglich wurde der Beefer® für die Zubereitung des perfekten Steaks entwickelt – und das kann er auch am besten. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass auch z. B. Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Schwein, Lamm, Gemüse bis hin zur Crème Brûlée und vieles andere perfekt gelingen und ganz neue Geschmacksperspektiven eröffnen.

Der Beefer® ist darüber hinaus bestens geeignet, Sous Vide oder Niedertemperatur gegartes Fleisch oder auch sehr dünne Stücke mit einer perfekten Kruste zu veredeln ohne sie zu übergaren.



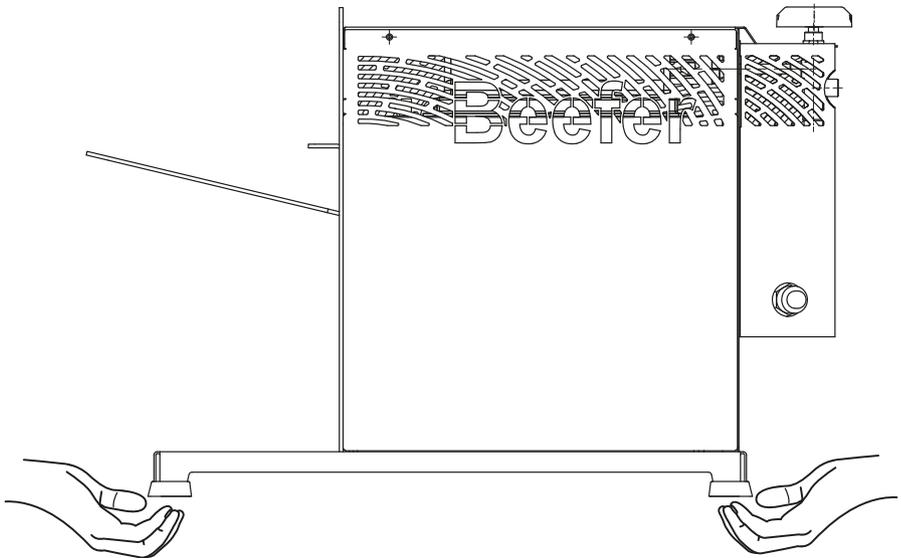
5 DAS AUFSTELLEN

Gehe bitte wie folgt vor:

Entnehme den Beefer® vorsichtig aus der Verpackung.
Bewahre die Verpackung gut auf.

ACHTUNG:

- Beschädigungsgefahr! Trage den Beefer® niemals an der Rückseite am Einstellknopf für die Gaszufuhr, am Zündknopf oder am Gasanschluss für die Flüssiggasflasche.
- Fasse den Beefer® an den kurzen Seiten an. Nimm eine zweite Person hinzu, falls Dir der Beefer® zu schwer ist.
- Trage den Beefer® vorsichtig zur gewünschten Stelle.
- Setze den Beefer® an der gewünschten Stelle vorsichtig ab, um die keramische Brennerplatte nicht zu beschädigen.
- Um den Beefer® nach seiner Verwendung an eine andere Stelle zu transportieren, beachte Kapitel 12 Pflege, Transport und Lagerung.



6 ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE

Falls Du beim Anschluss der Flüssiggasflasche und der Gasleitung unsicher sein solltest oder Zweifel bei der Dichtheitsprüfung hast, beauftrage bitte einen Fachbetrieb mit dem Anschluss der gasführenden Komponenten.

Gehe wie folgt vor:

1. Stelle die Flüssiggasflasche aufrecht in sicherem Stand in einer so großen Entfernung zum Beefe[®] auf, dass die Gasleitung nicht unter Spannung steht und auf keinen Fall Teile des Beefe[®] berührt.

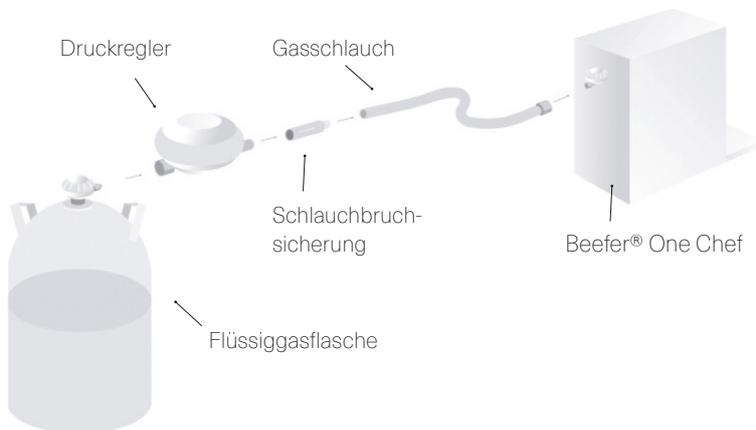
Achte dabei darauf, dass die Flüssiggasflasche so weit entfernt steht, dass die Wärmestrahlung des Beefe[®]s nicht die Oberfläche der Flüssiggasflasche oder der Gasleitung erreicht.

ACHTUNG: Verwende nur Schlauchbruchsicherungen und Druckregler, die mit dem Gasgrill geliefert wurden. Verwende bei einem Austausch nur Bauteile des gleichen Herstellers und achte auf den zum Gerät passenden Druck.

TIPP: Verwende nur Gasleitungen bis zu einer Länge von 1,50m*.

2. Setze die Schlauchbruchsicherung* – wenn sie in dem Land verwendet wird und sofern sie nicht bereits im Druckregler integriert ist – zwischen Gasleitung und Druckregler ein. Beachte gegebenenfalls die Durchflussrichtung.
3. Schraube den Druckregler an das Ventil an der Flüssiggasflasche sofern ein Druckregler zum Lieferumfang gehört. Benutze dazu passendes Werkzeug oder die entsprechende Aussparung an dem mitgelieferten Grillrostgriff. **9**
4. Wechsle die Flüssiggasflasche stets fern von allen Zündquellen. Bringe die Flüssiggasflasche zu einem Fachhändler, um sie wiederauffüllen zu lassen.

*Landesspezifisch kann es zu Unterschieden bei den Gasanschlüssen kommen.



7 DICHTHEITSPRÜFUNG

Nach dem Erstanchluss, nach jedem Wechsel der Flüssiggasflasche oder nach längerer „Beefer®-Pause“ ist eine Dichtheitsprüfung aller gasführenden Komponenten durchzuführen. Verwende dazu ausschließlich ein handelsübliches Lecksuchspray.

Gehe wie folgt vor:

1. Drehe das Ventil an der Flüssiggasflasche für die Gaszufuhr auf.
2. Wende das Lecksuchspray entsprechend den Herstellerangaben an. Verwende auf keinen Fall eine offene Flamme zum Aufspüren von Lecks.
3. Falls Du eine undichte Verbindung aufspürst, drehe das Ventil an der Flüssiggasflasche für die Gaszufuhr sofort zu und ziehe die entsprechende Verbindung nach.

Führe danach erneut die Dichtheitsprüfung durch. Falls Du das Leck auf diese Weise nicht beseitigen kannst, wende Dich unbedingt an Deinen Fachhändler.

4. Schließe das Ventil an der Flüssiggasflasche und die Gaszufuhr.

8 EINBAU DER BATTERIE

Dieses Gerät benötigt eine Batterie, damit Du den Beefer® mit dem elektrischen Zündknopf anzünden kannst. Gehe wie folgt vor, um die beiliegende Batterie einzubauen bzw. um eine leere Batterie zu wechseln:



9 INBETRIEBNAHME

Vor der Inbetriebnahme müssen alle Sicherheitsanweisungen der vorherigen Kapitel zu den Themen Anschluss und Dichtheit beachtet werden.

1. Entferne den Grillrost aus dem Beefer®, damit das Fleisch später auf einen kalten Grillrost gelegt wird.
2. Stelle sicher, dass sich die mitgelieferte Gastronormschale immer unten im Beefer® befindet, damit herabtropfende Fleischsäfte aufgefangen werden.

WARNUNG! Explosionsgefahr! Gaszufuhr umgehend schließen, falls es beim Beefen nach Gas riecht oder gasführende Komponenten undicht sind. Beefer® erst wieder in Betrieb nehmen, wenn die Ursache beseitigt ist.

3. Öffne das Ventil an der Flüssiggasflasche zur Inbetriebnahme des Beefers.
4. Vergewissere dich, dass zu diesem Zeitpunkt an keiner Stelle Gas ausströmt oder Gasgeruch wahrnehmbar ist. Sollte dies doch der Fall sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Beachte dazu das Kapitel 7 Dichtheitsprüfung. Stelle sicher, dass der Einstellknopf für die Gaszufuhr **5** in „Großstellung“ steht (= maximale Leistung von mehr als 800 °C).

WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Die Brennerflamme ist nur an der Brennerplatte sichtbar. Im Betrieb Abstand von der Brennerplatte halten.

5. Drücke den Zündknopf **7** und halte ihn gedrückt. Es muss ein deutlich wahrnehmbares „Ticken“ in kurzen Abständen zu hören sein.
6. Drücke erst jetzt den Einstellknopf für die Gaszufuhr **5** nieder, um die Gaszufuhr zu öffnen.
7. Nachdem sich das Gas entzündet hat, halte den Einstellknopf **5** für die Gaszufuhr noch ca. 5 – 10 Sekunden gedrückt und lasse ihn erst dann los.
8. Warte, bis das Gerät etwa 5 Minuten vorgeheizt hat.
9. Jetzt kann es losgehen!



Nullstellung

Maximalstellung

Minimalstellung



10 BEDIENUNG - SO WIRD'S GEMACHT

WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Der Grillrostgriff heizt sich stark auf. Den Grillrostgriff sofort vom Grillrost trennen, wenn das Fleisch eingeschoben ist.

Lege das Fleisch mittig auf den Grillrost und führe diesen mit dem Grillrostgriff in die Brennkammer **9**. Schiebe das Fleisch immer so hoch ein, dass es einen Abstand von ca. 20 mm zur keramischen Brennerplatte hat. Nur so ist es gewährleistet, dass die Oberfläche des Fleisches immer mit der maximalen Temperatur veredelt wird. Achte dabei darauf, dass Dein Grillgut nicht den Temperaturfühler **3** an der Rückwand des Garraumes berührt, denn dadurch wird die Gaszufuhr geschlossen und der Brenner erlischt.

1. Wende das Gargut mit dem Grillrostgriff, sobald es die gewünschte Bräunung erreicht hat. Dies ist auf der höchsten Stufe des Grillrostes schon nach 45 sek. bis 1:15 min. der Fall und richtet sich vor allem nach der Qualität und dem Reifegrad des Fleisches sowie nach der Umgebungstemperatur und der Temperatur des Gargutes zu Beginn des Beefens.
2. Entnehme dem Beefer® das Gargut mit dem Grillrostgriff und lege es auf die mitgelieferte Gastronormschale. Die zuverlässigste Methode, um den perfekten – deinem persönlichem Geschmack entsprechenden – Gargrad zu erzielen, ist die Messung mit einem Kernthermometer während der Ruhephase.
3. Lass das Fleisch nach dem Beefen bei Bedarf in der Gastronormschale auf der Warmhalte- und Nachgarfläche **8** weitergaren, um den gewünschten Gargrad wie „medium rare“ oder „medium“ zu erreichen.

TIPP: Nach der Ruhephase das Fleisch noch einmal für ca. 10 – 15 Sekunden pro Seite in den Beefer® schieben! So wird die Kruste noch einmal aufgefrischt und besonders kross.

4. Um den Beefer® nach dem Beefen abzuschalten, bringe den Einstellknopf für die Gaszufuhr **5** in Nullstellung oder schließe das Ventil an der Flüssiggasflasche. Stelle nach dem Beefen zur Sicherheit immer das Ventil an der Flüssiggasflasche für die Gaszufuhr ab.

Zünde den Beefer® erst nach dem Abkühlen wieder an. In kaltem Zustand wird das Austreten von Gas bei geöffnetem Ventil an der Flüssiggasflasche verhindert.



11 PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Gerät lässt sich nicht zünden	<p>Flüssiggasflasche noch geschlossen</p> <p>Flüssiggasflasche leer</p> <p>Gasleitung oder Druckregler sind nicht durchgängig, nicht dicht, abgeknickt oder gequetscht</p> <p>Einstellknopf für die Gaszufuhr 5 steht nicht in Großstellung</p> <p>Ansaugtrakt 10 verstopft, z. B. durch Insekten</p> <p>keramische Brennerplatte 1 nass</p>	<p>Ventil an der Flüssiggasflasche öffnen</p> <p>Flüssiggasflasche ersetzen</p> <p>auf störungsfreie Verlegung achten, ggf. Druckregler oder Gasleitung ersetzen</p> <p>Einstellknopf für die Gaszufuhr 5 auf Großstellung drehen und dann niederdrücken</p> <p>Ansaugtrakt 10 reinigen</p> <p>trockenes Tuch vorsichtig unter keramische Brennerplatte 1 pressen</p>
Gerät brennt, hat aber zu wenig Leistung	<p>Düse 11 verschmutzt</p> <p>keramische Brennerplatte 1 durch Fett zugesezt</p> <p>keramische Brennerplatte 1 gebrochen, z.B. durch unsachgemäßen Transport</p> <p>Ansaugtrakt 10 verstopft, z.B. durch Insekten</p>	<p>Düse 11 reinigen</p> <p>Gerät ohne Gargut auf voller Stufe ca. 15 Minuten freibrennen.</p> <p>Beefer®-Fachhändler kontaktieren</p> <p>Ansaugtrakt 10 reinigen</p>



11 PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Gerät geht während des Betriebs aus	Flüssiggasflasche leer Gargut hat den Temperaturfühler 3 berührt	Flüssiggasflasche ersetzen Gargut ohne Kontakt zum Temperaturfühler 3 auf dem Grillrost platzieren und Gerät neu zünden
Elektrische Zündung, kein Funken	Batterie 7 leer Zünder 2 verbogen Batteriekappe am Zündknopf 7 nicht korrekt aufgedreht Batterie falsch herum eingesetzt	Neue Batterie 7 einsetzen Beefer®-Fachhändler kontaktieren Batteriekappe am Zündknopf 7 lösen, ggf. ganz entfernen und neu aufschrauben Batterie richtig herum einsetzen
Gasgeruch am Gerät	Venturibereich 12 verstopft	Gaszufuhr sofort abstellen, Venturibereich 12 vorsichtig reinigen

Weitere Tipps und Tricks findest du auf der jeweiligen Internetseite für dein Land im Bereich Service und Anleitungen. Hier sind einige Videos für Dich hinterlegt. Du kannst uns natürlich auch jederzeit gerne persönlich kontaktieren. Wir helfen Dir dann gerne weiter.

12 PFLEGE, TRANSPORT UND LAGERUNG

Pflege

Stelle vor der Reinigung des Beefer® und der losen Teile sicher, dass der Beefer® ausgeschaltet ist und die Gaszufuhr zum Beefer® gesperrt ist.

WARNUNG! Verletzungsgefahr durch Fettbrand oder heißes Fett! Heißes Fett in der Fettwanne bzw. Gastronormschale kann sich nach längerer Zeit entzünden. Heißes Fett kann zu Hautverbrennungen führen. Die Fettwanne bzw. Gastronormschale regelmäßig reinigen und heißes Fett nicht verschütten. Sicherstellen, dass das heiße Fett nicht mit Wasser in Berührung kommt.

Am einfachsten ist die Reinigung des Beefer® nach jedem Gebrauch im lauwarmen (nicht heißen!) Zustand, am besten mit unserem Daily Reiniger* oder dem Power Reiniger* für hartnäckige Verkrustungen. Beides ist im Beefer® 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 Gastronormschale und alle übrigen losen Teile können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

* Die Reiniger von Beefer® sind nicht für alle Länder erhältlich.

Transport

Folgende Punkte solltest du beachten, wenn du Deinen Beefer® transportieren möchtest:

1. Stelle sicher, dass der Beefer® ausgeschaltet und abgekühlt ist.
2. Stelle sicher, dass das Ventil an der Flüssiggasflasche geschlossen ist und entferne die Gasleitung vom Beefer®, um Zugbelastungen an der Gasleitung zu vermeiden.
3. Entferne alle losen Teile wie Grillrost und Gastronormschale aus dem Beefer®.
4. Stelle sicher, dass das Zubehör gut gesichert ist und nicht beschädigt wird.
5. Transportiere den Beefer® nur in seiner Originalverpackung oder der speziellen Beefer® Holzkiste.
6. Um den Beefer® wieder aufzustellen, beachte bitte Kapitel 5 Aufstellung.



Lagerung

Für die Lagerung gilt:

- Beachte zur Lagerung auch alle vorstehenden Punkte zum Transport.
- Lagere Deinen Beefer® trocken, setze ihn nicht dem Regen aus und bedenke, dass der Boden des Beefers nach häufigem Gebrauch Fettablagerungen aufweisen kann, die beim Abstellen beispielsweise auf Holz oder Teppichen Flecken verursachen können. Decke den Beefer® gut ab.

TIPP: Beachte, dass Dein Beefer® zur einwandfreien Funktion eine Vielzahl von Zuluftöffnungen (auch im Inneren) benötigt. Bitte Sorge dafür, dass diese alle stets frei von Insekten, Fremdkörpern und Verschmutzungen sind. Prüfe den Beefer® besonders genau, wenn Du ihn länger nicht verwendet hast. Beachte dazu alle Reinigungshinweise und die Videos zur Reinigung, damit Dein Beefer® 100% Leistung bringt.

*Videos findest du auf der jeweiligen Internetseite für dein Land im Bereich Service und Anleitungen. Dort sind einige Videos zum Thema für Dich hinterlegt. Du kannst uns natürlich auch jederzeit gerne persönlich kontaktieren. Wir helfen Dir dann gerne weiter.

13 ENTSORGUNG

Bitte führe den Beefer® nicht dem Hausmüll zu und entsorge ihn entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen. Entsorge den Gasgrill, die Flüssiggasflasche und die Batterie separat, indem Du sie bei geeigneten Annahmestellen abgibst.

Leere Batterien kannst Du auch zu Deinem Beefer®-Händler zurückbringen oder an Beefer® zurücksenden.



14 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Name:	Beefe [®] One Chef
Verwendungsart:	zur Verwendung in Großküchen
Baumuster:	Beefe 4.1
Druckregler nach DIN EN:	12864
Geräteklasse:	A1
Gasverbrauch:	0,25 kg/h (50 mbar) 0,25 kg/h (30 mbar) 0,25 kg/h (37 mbar)
Nennlast:	3,5 kW (50 mbar) 3,0 kW (30 mbar) 3,5 kW (37 mbar)
Düsengröße:	0,85 mm (50 mbar) 0,87mm (30 mbar) 0,87 mm (37 mbar)
Gerätemaße:	B 240 H 400 T 560 mm
Gewicht:	10,8 kg netto ohne Zubehör

GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS

DAS GERÄT IST NUR FÜR DIE IHM ZUGEDACHTTE VERWENDUNG GEEIGNET. JEDE ABWEICHUNG ODER VERÄNDERUNG FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GEWÄHRLEISTUNG.

ACHTUNG: Keine Änderungen am gerät vornehmen! Ablagerungen von Fettrückständen am Rost und im Inneren der Brennkammer lassen sich auf Dauer – bedingt durch die hohen Temperaturen – nicht vermeiden und sind kein Grund zur Reklamation. Verfärbungen der Frontblende sind – bedingt durch Verbrennungsdämpfe und die hohe Temperatur – ebenfalls unvermeidbar und können nicht reklamiert werden.



14 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Land	Kurz- bezeichnung	Kategorie	Anschlussdrücke [mbar]		Besondere Hinweise
			Erdgas	Flüssiggas	
Deutschland	DE	I_{3P}	-	28-30*, 37*, 50	Es sind die nationalen Bestimmungen und die Einsatzbereiche der registrierungspflichtigen Bauteile zu beachten
Österreich	AT	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50	
Schweiz	CH	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50	
Italien	IT	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Portugal	PT	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Spanien	ES	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Frankreich	FR	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Tschechien	CZ	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50	
Griechenland	GR	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Großbritannien	GB	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Belgien	BE	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Niederlande	NL	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Litauen	LT	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Slowenien	SI	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Rumänien	RO	I _{3P}	-	28-30, 37*, 50*	
Ungarn	HU	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Irland	IE	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Zypern	CY	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Dänemark	DK	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Estland	EE	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Finnland	FI	I _{3P}	-	28-30, 37*, 50*	
Kroatien	HR	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Island	IS	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Luxemburg	LU	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Norwegen	NO	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Slowakei	SK	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50	
Schweden	SE	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Lettland	LV	I _{3P}	-	28-30*, 37, 50*	
Malta	MT	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	
Bosnien-Herzegowina	BA	I _{3P}	-	28-30*, 37*, 50*	

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 #4 One Chef

Baujahr:

2021

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
DIN EN 203

Benannte Stelle des EG-Baumusterprüfverfahrens:

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

Angabe zur Person des bevollmächtigten Unterzeichners:



Beefer Grillgeräte GmbH
Linzerstraße 97-99
53604 Bad Honnef
T 02224-88064-281 F -26
office@beefer.de

Dr. Peter Bürfent, Geschäftsführer
Bad Honnef, August 2021



BEEF IT OR LEAVE IT



Beefer Original
Est. 2011

HERSTELLER:

Beefer Grillgeräte GmbH
Linzer Straße 97 – 99
53604 Bad Honnef
Deutschland

Telefon: +49 (0) 2224 – 980 64 24

Telefax: +49 (0) 2224 – 980 64 26

office@beefer.de
www.beefer.de

02

EU Baumusterprüfbescheinigung
CE-0085CO0235

Stand der Anleitung: 30.08.2021

Diese Bedienungsanleitung ist auch online verfügbar unter beefer.de