



**Beefer Original**  
Est. 2011

MANUFACTURER:

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

Phone: +49 (0) 2224 – 980 64 24  
Fax: +49 (0) 2224 – 980 64 26

office@beefer.de  
www.beefer.de  
www.beefer.com

09

EU type examination certificate  
CE-0085CO0235

Instruction latest revision: 14.12.2020  
These operating instructions are also available online  
at [www.beefer.de](http://www.beefer.de) | [www.beefer.com](http://www.beefer.com)



**Beefer Original**  
Est. 2011



## BEEFER ONE PRO

**DE** Bedienungsanleitung • **EN** Operating Instructions • **ES** Instrucciones de uso  
**PT** Instruções de utilização • **FR** Notice d'utilisation • **IT** Istruzioni per l'uso  
**NL** Gebruiksaanwijzing • **PL** Instrukcja obsługi • **CS** Návod k použití  
**SK** Návod na obsluhu • **HU** Üzemeltetési utasítások • **SL** Navodila za uporabo





# 1 LIEFERUMFANG:

Prüfe vor der Inbetriebnahme den Inhalt der Verpackung auf seine Vollständigkeit.

Zum Lieferumfang Deines Beefier One Pro gehören folgende Artikel:

- 1 x Beefier mit Gasleitung 1,5 m
- 1 x Druckregler
- 1 x Schlauchbruchsicherung \*
- 2 x Grillrost
- 1 x Grillrostgriff
- 2 x Gastronormschale
- 1 x Batterie AAA



\*Nicht in allen Ländern im Lieferumfang enthalten.

Auf den Zeichnungen im Umschlag dieser Bedienungsanleitung sind folgende Bauteile des Geräts zu sehen:

- |   |                                      |    |                          |
|---|--------------------------------------|----|--------------------------|
| 1 | keramische Brennerplatte mit Brenner | 9  | Grillrostgriff abnehmbar |
| 2 | elektrischer Zünder                  | 10 | Ansaugtrakt              |
| 3 | Temperaturfühler (Zündsicherung)     | 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 VORWORT:

Liebe Fleischliebhaberin, lieber Fleischliebhaber!

Nun zählst Du Dich zu den Glücklichen, die den Beefeier ihr Eigen nennen können. Erfahre Fleischgenuss, wie Du ihn noch nie zu Hause genießen durftest!

Die folgende Anleitung erklärt alles, was Du wissen solltest, um einen sicheren Betrieb des Beefeiers zu gewährleisten und in den höchsten Genuss perfekter Fleischzubereitung zu gelangen.

Es ist unbedingt erforderlich, diese Anleitung vor dem Gebrauch des Beefeiers sorgfältig zu lesen und alle Anweisungen in dieser Anleitung genau zu befolgen. Genauso wichtig ist die Einhaltung der vorgegebenen Reihenfolge. Das Nichtbeachten kann die Funktion Deines Beefeiers beeinträchtigen, das Gerät beschädigen oder im schlimmsten Fall Sach- oder Personenschäden verursachen. Beachte insbesondere das Kapitel 3 Sicherheit.

Lies diese Anleitung deshalb vor jeder Inbetriebnahme, falls Zweifel an den vorzunehmenden Schritten bei der Verwendung Deines Beefeiers bestehen. Bewahre diese Anleitung zusammen mit dem Beefeier auf und mache diese für andere Personen zugänglich, die den Beefeier bedienen.

Beachte insbesondere Kapitel 14 Technische Informationen, um nachzulesen, unter welchen Bedingungen Du Deinen Beefeier verwenden darfst. Trage jederzeit Sorge, dass Dein Beefeier ausschließlich an einem sicheren Ort im Freien aufgestellt wird und, während er in Betrieb ist, nicht unbeaufsichtigt bleibt und eine Gefährdung für Kinder, Haustiere und Gegenstände ausgeschlossen wird.

Viel Spaß beim Beefeien!

Beef it or leave it!

### 3 SICHERHEIT:

Lesen Sie dieses Kapitel vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Die folgenden Sicherheitshinweise sind für einen sicheren Betrieb und Schutz vor Verletzungen sehr wichtig. Halten Sie Kinder stets von dem Gerät fern.

#### **Brandgefahr und Explosionsgefahr vermeiden**

Die Flamme des Beefers kann zu einem Brand führen. Zudem ist Dein Beefee 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 Beefee nur im Freien auf einem ausreichend großen hitzefesten Untergrund verwenden und immer für ausreichende Belüftung sorgen.
- Den Beefee fern von elektrischen Geräten halten. Diese können eine Gefahr darstellen, falls beim Anschließen Gas ausströmt.
- Sicherstellen, dass der Beefee 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 Beefees 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 Beefee hat.

- 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 und Zubereitung beschriebene Anzündprozedur genau einhalten.
- Falls der Brenner erlischt, die Gaszufuhr schließen und vor dem erneuten Zünden warten, bis der Brenner abgekühlt ist.
- Den Beefers 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 Beefers befindet. Der Grillrostgriff kann sich dabei extrem aufheizen und schwere Verbrennungen verursachen.

## 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
<b>WARNUNG</b>	Personenschäden (unmittelbare drohende Gefahr)	Tod oder schwere Verletzungen möglich
<b>ACHTUNG</b>	Sachschäden	unterschiedlich schwere Sachschäden

**TIPP** steht für Empfehlungen im Text, die z.B. die Zubereitung des Garguts betreffen.



## 4 PHILOSOPHIE UND FUNKTION:

New York Steakhausqualität endlich auch zu Hause!

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 AUFSTELLUNG:

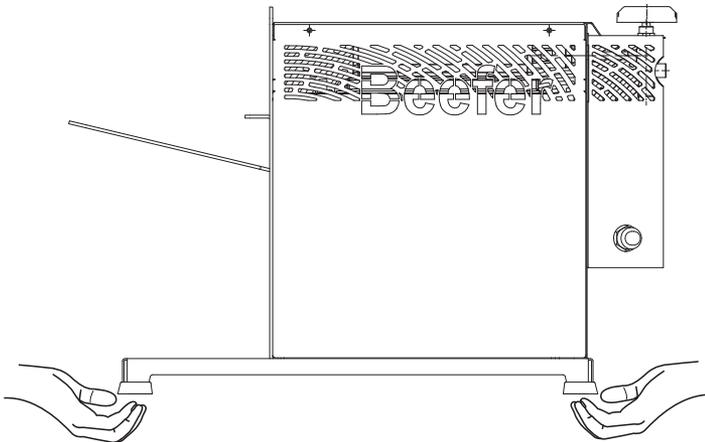
Gehe wie folgt vor:

1. Entnehme den Beefeeer vorsichtig der Verpackung. Bewahre die Verpackung gut auf.

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

2. Fasse den Beefeeer an den kurzen Seiten an. Nimm eine zweite Person hinzu, falls Dir der Beefeeer zu schwer ist.
3. Trage den Beefeeer vorsichtig zur gewünschten Stelle.
4. Setze den Beefeeer an der gewünschten Stelle vorsichtig ab, um die keramische Brennerplatte nicht zu beschädigen.

Um den Beefeeer 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 Beefers auf, dass die Gasleitung nicht unter Spannung steht und auf keinen Fall Teile des Beefers berührt.

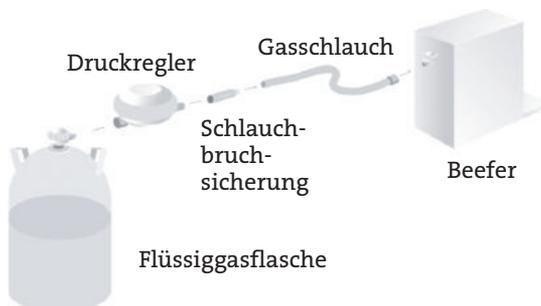
Achte dabei darauf, dass die Flüssiggasflasche so weit entfernt steht, dass die Wärmestrahlung des Beefers nicht die Oberfläche der Flüssiggasflasche oder der Gasleitung erreicht.

**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 UND ZUBEREITUNG:

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

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

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

3. Öffne das Ventil an der Flüssiggasflasche zur Inbetriebnahme des Beefeers.
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 für die Gaszufuhr **5** noch ca. 5 – 10 Sekunden gedrückt und lasse ihn erst dann los.
8. Warte, bis das Gerät etwa 5 Minuten vorgeheizt hat.



Nullstellung



Großstellung



**TIPP:** Vor der Zubereitung sollte das Fleisch Zimmertemperatur haben. So kann der gewünschte Gargrad besser erreicht werden und es entsteht eine gleichmäßigere Kruste.

Filets vom Thunfisch oder Lachs können ebenso mit einer schmackhaften sehr dünnen Kruste überzogen werden, wobei sie in der Mitte sogar einen rohen Kern behalten können. Auch dieser Effekt ist auf konventionellen Grillgeräten kaum zu erzielen, da immer die Gefahr besteht, dass der Fisch in der Mitte zu gar und damit trocken wird, wenn die Kruste außen die gewünschte Röstung hat. Das Gargut klebt im Beefer außerdem nicht am Grillrost fest.

Selbst Desserts wie Crème Brûlée, kandierte Früchte und vieles andere mehr gelingen im Beefer perfekt und mit besonderer Finesse. Probier es einfach aus!



## 10 BEDIENUNG - UND SO WIRD'S GEMACHT:

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

1. Lege das Fleisch mittig auf den Grillrost und führe diesen mit dem Grillrostgriff **9** in die Brennkammer. 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.
2. 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.
3. Entnehme dem Beefer das Gargut mit dem Grillrostgriff und lege es auf die mitgelieferte Gastronormschale. Die zuverlässigste Methode, um den perfekten – Deinem persönlichen Geschmack entsprechenden – Gargrad zu erzielen, ist die Messung mit einem Kernthermometer während der Ruhephase.
4. 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.

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

## 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 Zündelektrode am elektrischen Zünder ② verbogen Batteriekappe am Zündknopf ⑦ nicht korrekt aufgedreht Batterie falsch herum eingesetzt	neue Batterie ⑦ einsetzen Beefers-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 Beefers und der losen Teile sicher, dass der Beefeer ausgeschaltet ist und die Gaszufuhr zum Beefeer 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 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 Beefeer 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 Beefeer sind nicht für alle Länder erhältlich.

### Transport

Folgende Punkte solltest Du beachten wenn Du Deinen Beefeer transportieren möchtest:

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

## Lagerung

Für die Lagerung gilt:

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

**TIPP:** Beachte, dass Dein Beefeeer 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 Beefeeer besonders genau, wenn Du ihn länger nicht verwendet hast. Beachte dazu alle Reinigungshinweise und die Videos zur Reinigung, damit Dein Beefeeer 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 Beefeeer 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 Beefeeer-Händler zurückbringen oder an Beefeeer zurücksenden.

## 14 TECHNISCHE INFORMATIONEN:

Name:	Beefer One Pro
zulässige Benutzung:	im Freien
Verwendungsart:	privat und gewerblich
Baumuster:	Beefer 4
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:	10,4 kg netto ohne Zubehör
SVGW Zertifikat:	17-011-1 SVGW/VKF Leitzsatz L1: Leitzsätze für die Flüssiggasinstallation in Haushalt und Industrie, Vorschriften der kantonalen Instanzen (z. B. Feuerschutzvorschriften)

## 14 TECHNISCHE INFORMATIONEN:

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

## 15 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 OnePro

### 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

### Benannte Stelle des EG-Baumusterprüfverfahrens:

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

Bevollmächtigter für die technische Dokumentation:

F. D. Konzen, 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 98864-201 F: -209  
office@beefer.de

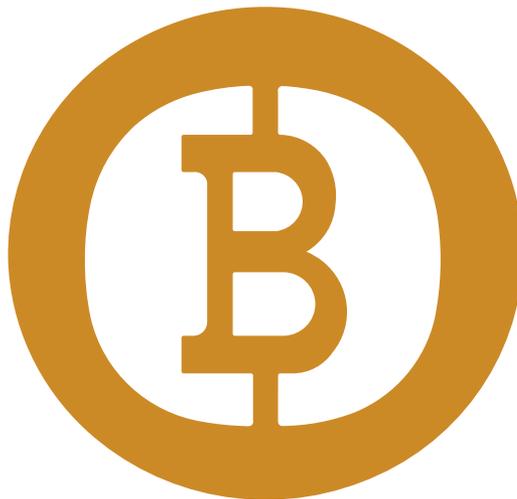
Dr. Peter Bürfent, Geschäftsführer  
Bad Honnef, Januar 2021

## 16 GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

DAS GERÄT IST NUR FÜR DIE IHM ZUGEDACHTE 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.



# Beefor Original

Est. 2011

# BEEFER ONE PRO

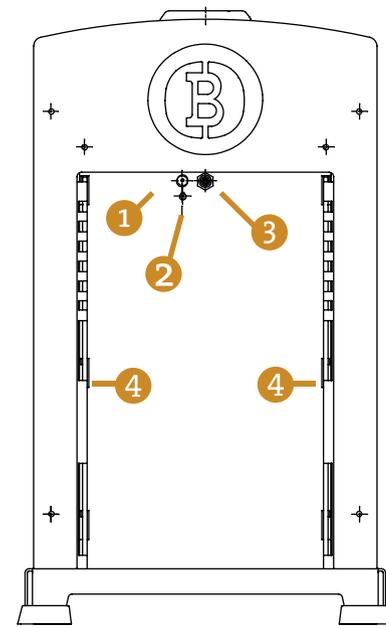


Fig. Front View

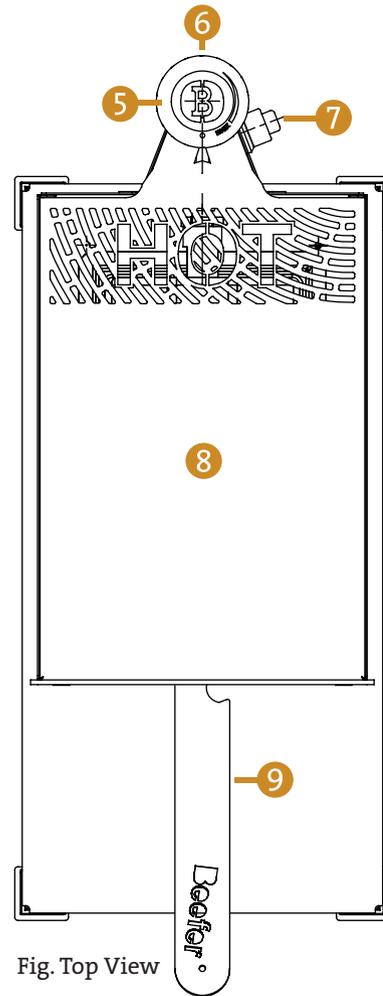


Fig. Top View

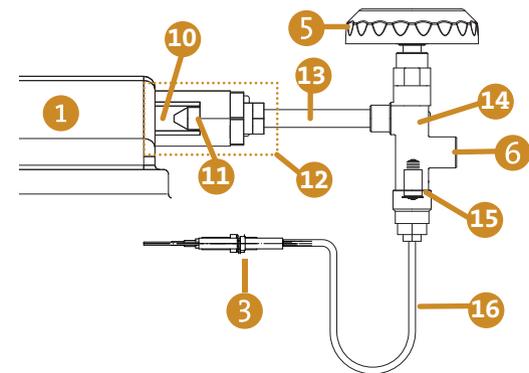


Fig. Gas unit lateral view

- 1  DE Deutsch
- 21  EN English
- 41  ES Español
- 61  PT Português
- 81  FR Français
- 101  IT Italiano
- 121  NL Nederlands
- 141  PL Polski
- 161  CS Český
- 181  SK Slovenský
- 201  HU Magyar
- 221  SL Slovenščina

