



**Beefer Original**  
Est. 2011

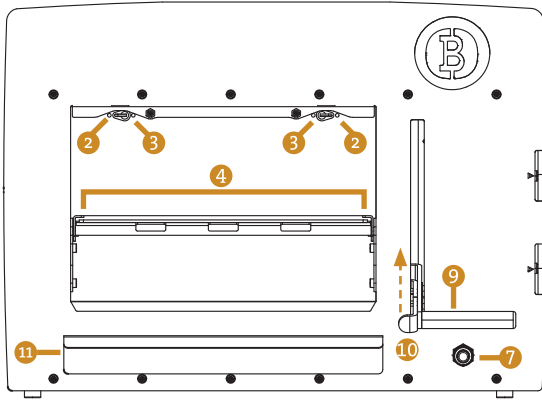


# BEEFER XL CHEF

DE Bedienungs- und Aufstellanleitung • EN Operating and installation Instructions  
FR Notice d'utilisation et d'installation • ES Instrucciones de uso e instalación

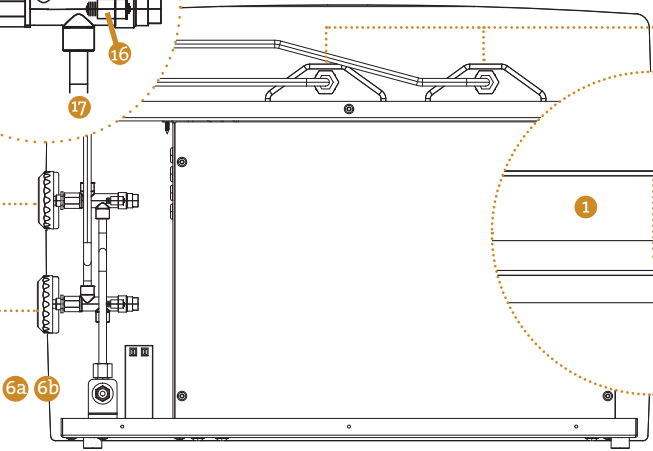
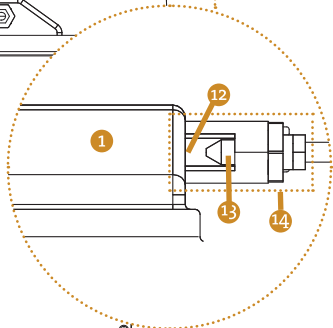
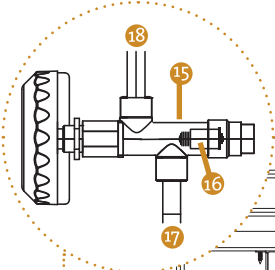
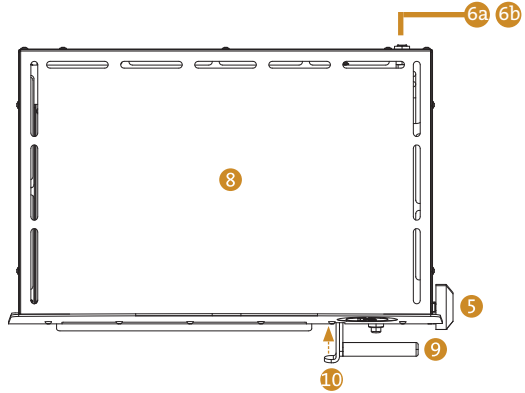


# BEEFER XL CHEF



Brenner links · Burner left  
 Brûleur à gauche  
 Quemador a la derecha

Brenner rechts · Burner right  
 Brûleur à droite  
 Quemador a la derecha



INHALTSVERZEICHNIS  
TABLE OF CONTENT  
TABLE DES MATIÈRES  
TABLA DE CONTENIDO

4	DE	Deutsch
27	EN	English
50	FR	Français
73	ES	Español
96	DE	EG Konformitätserklärung Technische Angaben Flüssiggas Technische Angaben Erdgas
99	EN	EC Declaration of Conformity Technical information LPG Technical information natural gas
102	FR	Déclaration de conformité CE Données techniques sur le gaz liquéfié Données techniques gaz naturel
105	ES	Declaración de conformidad de la CE Información técnica sobre el gas licuado Información técnica sobre el gas natural





# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

### **Bitte beachten Sie:**

- Diese Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts notwendig sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und verwenden.
- Befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen bei der Verwendung des Geräts.
- Bewahren Sie dieses Handbuch für künftigen Gebrauch auf.

### **Nur bei Einsatz von Erdgas:**

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

### **GEFAHR**

- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Öl oder Fett nie heißer als 200 °C werden. Wenn die Temperatur 200 °C übersteigt oder falls das Öl zu rauchen beginnt, schalten Sie den Brenner oder die Gaszufuhr sofort AUS.
- Erhitzte Flüssigkeit bleibt noch lange nach dem Garvorgang auf Verbrühungstemperatur. Berühren Sie das Gerät erst, nachdem Flüssigkeiten auf unter 45 °C abgekühlt sind.
- Sollte es zu einem Brand kommen, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie 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. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

**⚠️ GEFAHR**

Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen:

- Schalten Sie die Gaszufuhr des Geräts ab.
- Löschen Sie offene Flammen.
- Wenn der Geruch weiterhin anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr.

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

**ZU IHRER SICHERHEIT**

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Gase und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

# 1 LIEFERUMFANG

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

Folgende Artikel sind in Ihrem Beefer XL Chef-Paket enthalten:

- 1 x Beefer XL Chef
- 1 x Grillrost XL
- 2 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  | Keramikkochplatte mit Brenner            | 10 | Entriegelung der Höheneinstellung |
| 2  | Elektrische Zündvorrichtung              | 11 | Fettschublade                     |
| 3  | Temperaturfühler (Zündsicherung)         | 12 | Einlasstrakt                      |
| 4  | Grillrost-Träger, abnehmbar              | 13 | Düse                              |
| 5  | Einstellknopf für die Gaszufuhr          | 14 | Venturi-Bereich                   |
| 6a | Propangasanschluss                       | 15 | Gasventil                         |
| 6b | Erdgasanschluss                          | 16 | Magnetschalter                    |
| 7  | Zündtaste (mit Batteriefach für Zündung) | 17 | Gaszufuhr des Brenners            |
| 8  | Warmhaltezone                            | 18 | Gasanschluss                      |
| 9  | Höheneinstellung                         |    |                                   |

## 2 VORWORT

Lieber Feinschmecker,

Sie gehören nun zu den Glücklichen, die einen Beefer XL Chef ihr Eigen nennen dürfen. Erleben Sie den Fleischgenuss zu Hause wie nie zuvor!

Das Gerät ist für den gewerblichen Einsatz durch geschultes Personal bestimmt. Die vorliegende Betriebsanleitung erklärt Ihnen alles, was Sie wissen müssen, um den Beefer sicher zu betreiben und um das Beste bei der Fleischzubereitung herauszuholen. Der Beefer XL Chef ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Flüssiggasflaschen mit Propan (LPG) und für Erdgasanschluss (Modell NG).

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

Lesen Sie dieses Handbuch vor jeder Inbetriebnahme, wenn Sie sich nicht sicher sind, welche Schritte Sie bei der Verwendung Ihres Beefers befolgen müssen. Bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit dem Beefer auf.

Achten Sie besonders auf Kapitel 13 „Technische Informationen“, um zu erfahren, unter welchen Bedingungen Sie Ihren Beefer einsetzen können. Beachten Sie stets, dass Ihr Beefer nur an einem sicheren Ort und nur im Freien oder in gewerblichen Küchen eingesetzt wird. Stellen Sie sicher, dass er nicht unbeaufsichtigt betrieben wird und dass eine Gefährdung von Kindern, Haustieren oder Gegenständen vermieden wird.

Viel Spaß mit Ihrem Beefer!

Beef it or leave it!



### 3 SICHERHEIT

Lesen Sie dieses Kapitel sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Die folgenden Sicherheitshinweise sind für den sicheren Betrieb und zum Schutz vor Verletzungen äußerst wichtig. Halten Sie den Beefeeer immer von Kindern fern.

#### Vermeiden Sie Brand- und Explosionsgefahren.

Die Flammen des Beefeeers könnten einen Brand verursachen. Zudem ist Ihr Beefeeer 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.

- Schließen Sie den Beefeeer gemäß den geltenden Vorschriften an und verwenden Sie ihn nur in einem gut belüfteten Bereich. Decken Sie Lamellen und Öffnungen des Geräts nicht ab.
- **Erdgas:** Stellen Sie sicher, dass die Gasanschlüsse und Kupplungen intakt sind.
- **Erdgas:** Stellen Sie sicher, dass der Anschluss oder Umbau nur von einem autorisierten Servicetechniker und nach den gültigen Richtlinien durchgeführt wird.
- Verwenden Sie Ihren Beefeeer nur in geeigneten Innenräumen auf einer ausreichend großen, hitzebeständigen Unterlage und sorgen Sie stets für eine ausreichende Belüftung.
- Nehmen Sie keine unzulässigen Änderungen an Gerätekomponenten vor.
- Vergewissern Sie sich, dass der Beefeeer auf einer ebenen und rutschfesten Fläche steht und sich während des Betriebs nicht verlagern kann.
- Halten Sie den Beefeeer von elektrischen Geräten fern. Diese können gefährlich werden, wenn beim Anschließen der Gasleitungen Gas austritt.
- Vergewissern Sie sich, dass sich in der Nähe des Beefeeers keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien oder Gegenstände befinden, insbesondere kein Benzin oder andere brennbare Gase oder Flüssigkeiten.
- Achten Sie 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.
- Achten Sie darauf, dass die Gasleitungen den Beefeeer nicht berühren. Halten Sie die Gasleitungen von allen beheizten Flächen fern.
- Stellen Sie sicher, dass der Beefeeer nicht unter einer ungeschützten brennbaren Abdeckung verwendet wird.
- Achten Sie darauf, dass die Gasflasche und andere Teile des Gassystems keinen hohen Temperaturen oder Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.
- Schließen Sie nach der Benutzung des Beefeeers die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche bzw. bei Erdgas das Ventil zum Ventilanschluss.

- Falls die Temperatur 200 °C übersteigt oder das Öl zu rauchen beginnt, schalten Sie den Brenner oder die Gaszufuhr sofort AUS und warten Sie, bis die Temperatur auf weniger als 175 °C gesunken ist, bevor Sie den Brenner gemäß den Anweisungen des Herstellers erneut zünden.
- Versuchen Sie im Falle eines Öl- oder Fettbrands nicht, mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. BC- oder ABC-Feuerlöscher können das Feuer unter Umständen eindämmen.
- Stellen Sie kein leeres Gargefäß auf das Gerät, solange es in Betrieb ist. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie etwas in den Garbehälter legen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Der Beefer ist nicht für den Einsatz als Heizgerät vorgesehen und sollte niemals als solches verwendet werden.
- Zünden Sie den Brenner nur mit dem Zündknopf und halten Sie sich genau an den Zündungsablauf, wie er in Kapitel 8 „Inbetriebnahme und Vorbereitung“ beschrieben ist.
- Wenn der Brenner erlischt, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie, bis der Brenner abgekühlt ist, bevor Sie ihn erneut zünden.
- **Propangas:** Beachten Sie bei der Verwendung von Flüssiggas die Anforderungen des Herstellers oder des Verleihers der Gasflasche. Stellen Sie sicher, dass die Flüssiggasflasche nie zu mehr als 80 % gefüllt ist.
- **Propangas:** Lagern Sie Flüssiggasflaschen nur in gut belüfteten Außenbereichen, senkrecht und außerhalb der Reichweite von Kindern. Lagern Sie die Flaschen nicht in geschlossenen Gebäuden, Garagen, Abstellräumen oder sonstigen abgeschlossenen Bereichen. Lagern Sie keine Ersatzgasflaschen unter dem Beefer oder in dessen Nähe. Beachten Sie auch die Anforderungen des jeweiligen Gasflaschenherstellers.
- **Propangas:** Stellen Sie sicher, dass sich beim Anschließen der Flüssiggasflasche keine Zündquellen in der Nähe des Beefers befinden. Achten Sie insbesondere darauf, dass kein offenes Feuer oder brennende Zigaretten, Kerzen, Lichter usw. vorhanden sind.
- **Propangas:** Tauschen Sie 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:** Schließen Sie nach der Benutzung des Beefers die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche bzw. am Gasanschluss.
- Lassen Sie den Beefer immer abgedeckt, sobald er genügend abgekühlt ist, um ein Eindringen von Spinnen und anderen Insekten zu verhindern.
- Denken Sie daran, dass der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten Ihre Fähigkeit beeinträchtigen kann, das Gerät ordnungsgemäß aufzubauen oder sicher zu bedienen.

## Verbrennungsgefahr vermeiden

Teile des Gehäuses können während des Betriebs sehr heiß werden. Meiden Sie 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.

- Verlagern Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Warten Sie mit jeglichen Arbeiten am Gehäuse des Beefers, bis er abgekühlt ist.
- Achten Sie darauf, dass der Grillrostgriff vom Grillrost entfernt wird, während dieser im Beefers ist. Der Grillrostgriff könnte extrem heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.
- Vermeiden Sie 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 Ersticken aufgrund von Sauerstoffmangel führen.

- Sorgen Sie für eine ausreichende Frischluftzufuhr.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Gas unkontrolliert ausströmt.
- Vergewissern Sie sich 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. Lesen Sie die Warnhinweise stets aufmerksam durch und achten Sie besonders auf die Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren.

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

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



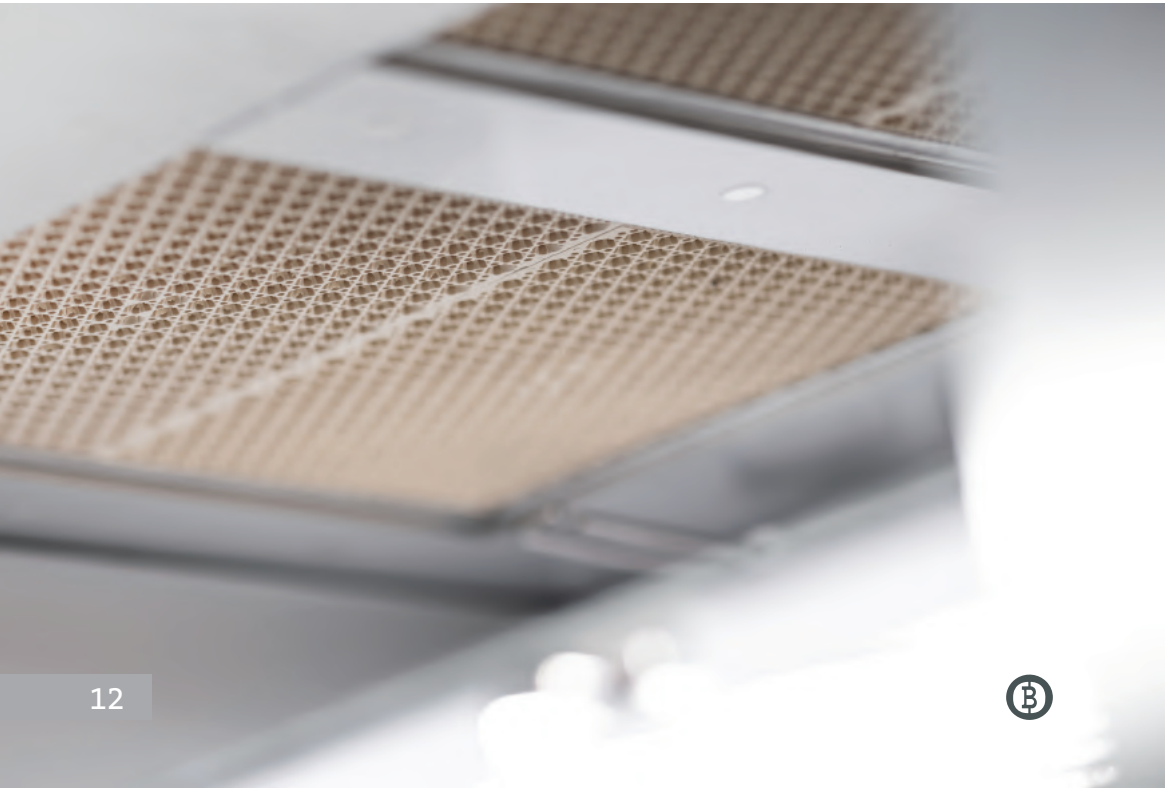
## 4 PHILOSOPHIE UND ARBEITSWEISE

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.



## 5 AUFSTELLUNG

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Heben Sie den Beefier mit einer zweiten Person an den Transportgurten aus der Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung und die Transportgurte auf.

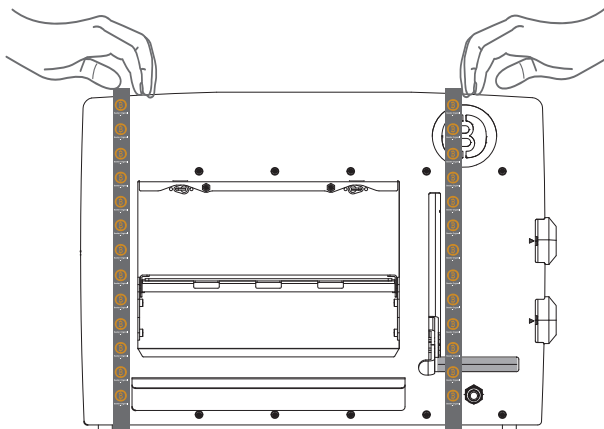
**ACHTUNG:** Beschädigungsgefahr! Tragen Sie den Beefier niemals an der Rückseite, am Bedienknopf für die Gaszufuhr, am Zündknopf oder am Gasanschluss. Tragen Sie ihn auch nicht an dem Hebel zur Höhenverstellung.

2. Tragen Sie den Beefier mit einer zweiten Person vorsichtig an den mitgelieferten Transportgurten (siehe Bild unten) zum gewünschten Standort.
3. Setzen Sie den Beefier behutsam an die gewünschte Stelle, um die Keramikbrennerplatte nicht zu beschädigen.
4. Stellen Sie den Beefier mit der Vorderkante bündig zur Tischkante.

Sofern Sie den Beefier nach Gebrauch an einen anderen Ort transportieren möchten, beachten Sie 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 beachten Sie, dass das Gerät nicht als Einbaugerät konzipiert ist.



## 6.1 ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

Wenn Sie Zweifel bezüglich des Anschlusses der Propangasflasche und der Erdgasleitungen oder bezüglich der Dichtheitsprüfung haben, ziehen Sie bitte einen Fachmann hinzu, um die gasführenden Komponenten anzuschließen.

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

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

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

1. Schrauben Sie den Druckregler an das Ventil der Propangasflasche, sofern ein Druckregler zu den gelieferten Komponenten gehört (nur bei Auslegung für Propangas). Verwenden Sie dazu das geeignete Werkzeug.
2. Wechseln Sie die Propangasflasche immer abseits von jeglichen Zündquellen. Lassen Sie 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 kein Schlauch und kein Druckregler im Lieferumfang enthalten. Diese müssen von Ihrem 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 60cm zu allen Seiten eingehalten werden
- Die Ordnungsmäßigkeit des Gerätehinweisschildes und der Typenschilder muss überprüft werden
- Druck: 20 mbar - Nennlast: 5,7 KW, Verbrauch max. 0,6 m<sup>3</sup>/h

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 Sie den Beefer mit der elektrischen Zündtaste zünden können. Gehen Sie wie folgt vor, um die mitgelieferte Batterie zu installieren oder eine verbrauchte Batterie zu wechseln:



## 8 INBETRIEBNAHME UND VORBEREITUNG

Beachten Sie alle Sicherheitshinweise aus den vorangegangenen Kapiteln zu Anschlüssen und Leckagen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

1. Entfernen Sie den Grillrost aus dem Beefee, damit das Fleisch später auf den kalten Grillrost gelegt werden kann.
2. Stellen Sie sicher, dass die Fettschublade leer ist und sich unter dem Beefee befindet, damit eventuell abtropfende Fleischsäfte aufgefangen werden können. Kontrollieren Sie die Fettschublade während des Betriebs regelmäßig und leeren Sie sie bei Bedarf.

**TIPP:** Sie können den abtropfenden Saft auffangen und zum Kochen verwenden.

**WARNUNG!** Explosionsgefahr! Schließen Sie sofort die Gaszufuhr, wenn Sie beim Grillen Gasgeruch wahrnehmen oder gasführende Teile undicht sind. Nehmen Sie den Beefee erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Ursache dafür behoben haben.

3. Öffnen Sie das Ventil an der Propangasflasche oder das Ventil für das Erdgas, um den Beefee in Betrieb zu nehmen.
4. Vergessen Sie nicht, bei dieser Gelegenheit zu überprüfen, ob Gas austritt oder ob Sie Gasgeruch wahrnehmen. Dann nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf für die Gaszufuhr **5** auf ‚HOCH‘ steht (= maximale Leistung bis zu über 800 °C). Jeder Brenner kann unabhängig gezündet werden.

Symbol für maximale Leistung -  
drehen Sie den Einstellknopf auf die  
Stellung ‚HOCH‘

Einstellknopf in Stellung ‚AUS‘





**WARNUNG!** Verbrennungsgefahr! Die Brennerflamme ist nur auf der Brennerplatte zu sehen. Halten Sie sich während des Betriebs von der Brennerplatte fern.

5. Drücken und halten Sie die Zündtaste **7**.  
Sie sollten ein deutliches, schnelles Ticken vernehmen.
6. Drücken Sie dann den Bedienknopf für die Gaszufuhr **5**, um sie zu öffnen.
7. Nachdem das Gas gezündet hat, halten Sie den Bedienknopf für die Gaszufuhr **5** noch ca. 5-10 Sekunden und lassen ihn dann los. Durch diesen Vorgang werden beide Brenner gezündet.
8. Warten Sie 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 gegrillt 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 Beefeer einwandfrei gegrillt werden. Probieren Sie es aus!



## 9 BETRIEB - SO GEHT ES

**WARNUNG!** Verbrennungsgefahr! Der Grillrostgriff kann sehr heiß sein. Lösen Sie den Grillrostgriff vom Grillrost, nachdem das Fleisch eingeschoben wurde.

1. Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost und schieben Sie es mit dem Grillrostgriff in die Brennerkammer. Platzieren Sie kleinere Stücke idealerweise so, dass sie sich in der Mitte unter einem Brenner befinden. So erhalten Sie die besten Ergebnisse. Achten Sie darauf, dass das Grillgut nicht den Temperatursensor **3** im Ofenbereich berührt, da sonst die Gaszufuhr abgeschaltet wird und der Brenner erlischt.
2. Sie können die Höhenverstellung bedienen, indem Sie den Hebel **10** zum Gerät hin entriegeln und dann die Höhe einstellen **9**. Dies ermöglicht eine nahezu stufenlose Höhenverstellung zur perfekten Anpassung an die Höhe des Grillguts. Grundsätzlich sollten Steaks in der höchsten Stellung gegrillt werden.
3. Wenden Sie 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 Grillens ab.
4. Nehmen Sie das Grillgut mit einer Grillzange oder mit der Grillpinzette (über unseren Onlineshop erhältlich) aus dem Beefer heraus und legen Sie 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.
5. Lassen Sie das Fleisch nach dem Grillen in der Gastroschale in der Warmhaltezone **8** bis zum Erreichen des gewünschten Gargrades, z. B. medium rare oder medium.

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

6. Um den Beefer nach dem Grillen auszuschalten, bringen Sie den Drehknopf **5** in die Stellung ‚AUS‘ oder schließen Sie das Ventil an der Propangasflasche bzw. bei Erdgas das Ventil am Ventilanschluss. Schließen Sie zur Sicherheit nach dem Grillen immer das Ventil für die Gaszufuhr an der Propangasflasche bzw. bei Erdgas das Ventil am Ventilanschluss.

Nehmen Sie 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.



## 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 <b>5</b> ist nicht in der höchsten Stufe	Drehknopf für die Gaszufuhr <b>5</b> in die Stellung "HOCH" drehen, dann hineindrücken
	Verstopfter Einlasstrakt <b>12</b> , z. B. durch Insekten	Einlasstrakt reinigen <b>12</b>
Das Gerät heizt, aber zu schwach	Keramikbrennerplatte <b>1</b> feucht	Drücken Sie vorsichtig ein trockenes Tuch unter die Keramikbrennerplatte <b>1</b>
	Düse <b>13</b> verunreinigt	Düse <b>13</b> reinigen
	Fettablagerungen an der Keramikbrennerplatte <b>1</b>	Das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Grillgut auf maximaler Stufe brennen lassen
	Keramikbrennerplatte <b>1</b> gebrochen, z. B. durch unsachgemäßen Transport	Wenden Sie sich an Ihren Beefer-Händler
Verstopfter Einlasstrakt <b>12</b> , z. B. durch Insekten	Einlasstrakt reinigen <b>12</b>	

## 10 PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Elektrischer Zünder, keine Funken	Batterie <b>7</b> leer	Neue Batterie einsetzen <b>7</b>
	Zünderelektrode am elektrischen Zünder <b>2</b> verbogen	Wenden Sie sich an Ihren Beefeier-Händler
	Batteriedeckel am Zündknopf <b>7</b> nicht korrekt angeschraubt	Batteriefachdeckel am Zündknopf <b>7</b> lösen; ggf. abnehmen und wieder aufschrauben
	Batterie verpolt	Batterie umdrehen
<hr/>		
Gasgeruch in der Umgebung des Geräts	Venturi-Bereich <b>14</b> verstopft	Gaszufuhr sofort unterbrechen, den Venturi-Bereich sorgfältig reinigen <b>14</b>
<hr/>		
Gerät geht während des Betriebs aus	Propangasflasche leer Grillgut hat den Temperatursensor <b>3</b> berührt	Propangasflasche austauschen Grillgut so auf den Grillrost legen, dass es den Temperatursensor <b>3</b> nicht berührt, Gerät neu zünden

Weitere Tipps und Tricks finden Sie auf den jeweiligen Internetseiten für Ihr Land im Bereich Service und Anleitungen. Dort können Sie sich auch einige Videos ansehen. Natürlich können Sie uns auch jederzeit persönlich kontaktieren. Wir helfen Ihnen gerne weiter.






# 11 PFLEGE, TRANSPORT UND LAGERUNG

## Pflege

Stellen Sie vor der Reinigung des Beefers und loser Teile sicher, dass der Beefeeer ausgeschaltet und die Gaszufuhr zum Beefeeer 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. Reinigen Sie die Fettpfanne oder -schale regelmäßig und verschütten Sie kein heißes Fett. Achten Sie darauf, dass das heiße Fett nicht mit Wasser in Berührung kommt.

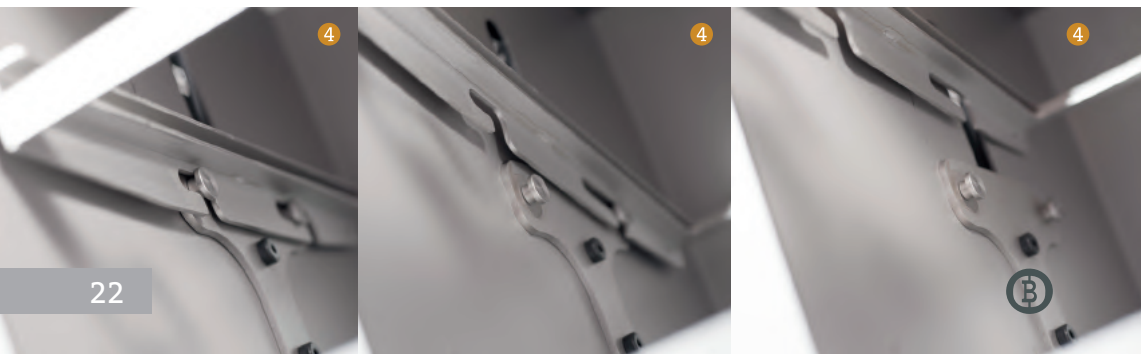
Der Beefeeer lässt sich am einfachsten nach jedem Gebrauch in lauwarmem (nicht heißem!) Zustand von hartnäckig eingebrannter Kruste reinigen.

- Das Innere Ihres Beefeeers ist vollständig abgedichtet. Flüssigkeiten können nicht in das Gehäuse Ihres Beefeeers laufen. Achten Sie darauf, dass die Fettschublade während des Grillens eingebaut ist.
- Der Grillrostträger lässt sich aus dem Ofen und aus der Halterung  nach vorne und dann nach oben ohne Werkzeug herausnehmen.
- Der Grillrost, die Gastroschale und alle anderen losen Teile können problemlos im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Belüftungsöffnung(en) des Gehäuses für die Propangasflasche freiliegen und nicht verschmutzt sind. Siehe Herstellerangaben.
- Wenden Sie sich bezüglich Ersatzteile an das Beefeeer Service Team oder an einen Händler vor Ort.

Wenn die Leistung nachlässt, können Sie die Düsen reinigen oder, falls erforderlich, austauschen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Trennen Sie den Beefeeer von der Gaszufuhr.
2. Der Gehäusedeckel lässt sich nach Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen.



**ACHTUNG:** Die Düsenlöcher dürfen nicht mit spitzen oder harten Nadeln durchstochen oder durchstoßen werden. Nur weiche Bürsten verwenden.

3. Die Düsen lösen, gründlich in Fettlösungsmittel reinigen und trocknen lassen.
4. Die trockenen Düsen wieder einbauen.
5. Schrauben am Gehäusedeckel festziehen.
6. Bei Bedarf auf Dichtheit prüfen.

Sehen Sie sich auch das Video auf unserer Homepage an. Prüfen Sie regelmäßig alle gasführenden Teile, wie Schläuche, Ventile, Zündelektroden und Thermoelemente im Brennraum auf festen und ordnungsgemäßen Sitz.

Ihr Beefer hat keine Verschleißteile oder Teile, die dem entsprechend einem ständigen Verschleiß unterliegen. Wenden Sie sich bei Schäden an Ihren Händler oder den Hersteller.

### **Transport**

Beachten Sie die folgenden Punkte, wenn Sie den Beefer transportieren möchten:

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. Entfernen Sie alle losen Teile wie den Grillrost und die Gastroschale aus dem Beefer.
4. Das Zubehör muss gesichert sein, um Beschädigungen zu vermeiden.
5. Transportieren Sie den Beefer nur in der Originalverpackung.
6. Bitte beachten Sie Kapitel 5 „Inbetriebnahme“, wenn Sie den Beefer wieder aufstellen.

## Lagerung

Zur Lagerung:

- Beachten Sie bei der Lagerung alle Punkte, die den Transport betreffen.
- Lagern Sie den Beefeeer trocken, setzen Sie ihn nicht dem Regen aus und beachten Sie, dass die Unterseite des Beefeeers bei häufigem Gebrauch Fettablagerungen aufweisen kann, die bei Lagerung z.B. auf Holz oder Teppich Flecken verursachen können. Decken Sie den Beefeeer gut ab. Nehmen Sie die Propangasflasche vom Beefeeer ab, bevor Sie den Beefeeer in einem Innenraum lagern.
- Setzen Sie die Staubkappe auf das Flaschenventil (Ventil an der Propangasflasche), wenn die Gasflasche nicht in Gebrauch ist. Verwenden Sie 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 Beefeeer benötigt für eine einwandfreie Funktion eine Vielzahl von Lufteintrittsöffnungen (auch im Inneren). Achten Sie darauf, dass diese stets von Insekten, Fremdkörpern und Schmutz freigehalten werden. Prüfen Sie den Beefeeer insbesondere dann sorgfältig, wenn Sie ihn längere Zeit nicht benutzt haben. Beachten Sie alle Reinigungshinweise und Videos zur Reinigung, damit der Beefeeer seine volle Leistung bringt.

## 12 ENTSORGUNG

Bitte entsorgen Sie Ihren Beefeeer nicht über den Hausmüll sondern gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Entsorgen Sie den Gasgrill, die Flüssiggasflasche und die Batterie getrennt an jeweils geeigneten Annahmestellen.

Leere Batterien können Sie auch bei Ihrem Beefeeer-Händler abgeben oder an die Beefeeer Grillgeräte GmbH zurücksenden.





## 13 TECHNISCHE DATEN

Bestimmungsland:	EU
Name:	Beefer XL Chef
Zugelassener Einsatz:	im Innen- und Außenbereich
Art der Nutzung:	gewerblich und privat
Ausgelegt	für Propangas oder Erdgas
Prototyp:	Beefer 5.1
Düsengröße:	<b>Propangas:</b> 2 x 0,80 mm (50 mbar) 2 x 0,82 mm (30 mbar)
	<b>Erdgas:</b> 2 x 1,35 mm 2 x 1,20 mm (im Ventil)
Anschluss:	<b>Propangas:</b> 1/4" links <b>Erdgas:</b> 1/2" rechts
Geräteabmessungen:	Breite: 650 mm Höhe: 470 mm Tiefe: 485 mm
Gewicht:	40,9 kg netto, ohne Zubehör

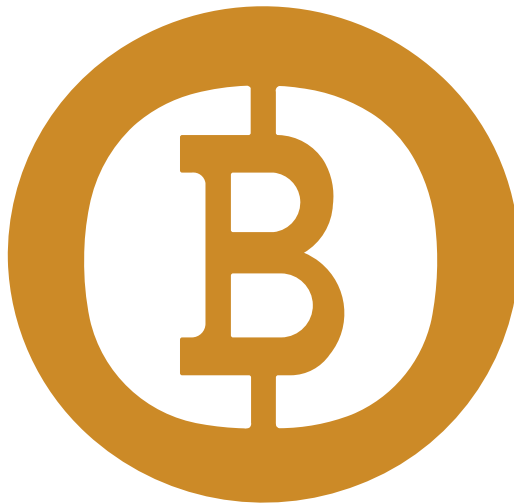


## 14 GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGS-AUS-SCHLUSS

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



# **OPERATING INSTRUCTIONS**



**Please note:**

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

**Only when designed for Natural Gas:**

- The installation of a natural gas device is only allowed by an authorized service technician!

** DANGER**

- Never operate the appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder (LPG bottle).
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
- Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 200°C. If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- Heated liquid remains at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

**⚠ WARNING:** Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

**⚠ DANGER**

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

**FOR YOUR SAFETY**

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.



# 1 SCOPE OF DELIVERY

Before start-up check the packages to ensure that all items are present. The following items are included in your Beefer XL Chef package:

- 1 x Beefer XL Chef
- 1 x Grate XL
- 2 x Grate
- 2 x Grate handle
- 1 x Gastronorm tray 2/3
- 1 x AA battery
- 1 x Pressure regulator with gas lines (LPG Version only)



The following components of the appliance can be seen on the drawings at the inner side of this manual's cover:

- |    |   |    |                          |
|----|---|----|--------------------------|
| 1  | Ceramic burner plate with burner                        | 10 | Height adjustment unlock |
| 2  | Electric igniter  | 11 | Grease drawer            |
| 3  | Temperature sensor (safety pilot)                       | 12 | Intake tract             |
| 4  | Grill grate carrier, can be removed                     | 13 | Nozzle                   |
| 5  | Control knob for gas feed                               | 14 | Venturi area             |
| 6a | Gas connection  | 15 | Gas valve                |
|    | 6b Gas connection NG                                    | 16 | Magnetic switch          |
| 7  | Ignition button (with battery compartment for ignition) | 17 | Burner gas input         |
| 8  | Warming area  | 18 | Gas connection           |
| 9  | Height adjustment                                       |    |                          |

## 2 FOREWORD

Dear food connoisseur,

now you are one of the lucky ones who has a Beefer XL Chef of your own. Experience the pleasure of eating meat at home like never before!

The appliance is designed for commercial use by trained persons. The following operating manual explains everything that you need to know in order to ensure safe operation of the Beefer, and to reach the best in meat preparation. Please note that there is a Beefer XL Chef designed for liquid propane gas bottles (LPG Version) and one for connection to a natural gas connector (NG Version).

Please carefully read this manual before using your Beefer and closely follow the instructions contained in it. It's also important to proceed in the sequences shown. Not following the manual could affect the function of your Beefer, damage the appliance or, in the worst case, lead to damage or injury. Pay particular attention to Chapter 3, Safety.

Read this manual before starting it up every time if you have doubts about the steps to follow when using your Beefer. Keep this manual together with the Beefer.

Pay particular attention to Chapter 13, Technical Information, in order to know under what conditions you can use your Beefer. Take care at all times to ensure that your Beefer is only used in a safe place and only in commercial kitchens. Ensure that it is not operated without supervision and that hazards to children, pets and objects are avoided.

Enjoy your Beefer!

Beef it or leave it!



## 3 SAFETY

Carefully read this chapter before starting up the appliance. The following safety instructions are very important for safe operation and protection against injury. Always keep the Beefer away from children.

### **Avoid fire and explosion hazards.**

The Beefer's flames could cause a fire. In addition, your Beefer is a possible shelter for spiders and other insects, especially around the gas valve. This could prevent gas flow, so that performance is poorer or, in the worst case, the gas flows back and out of the gas valve. This could cause a fire in and around the gas valve under the control knob for the gas feed. Liquid propane gas and natural gas are highly flammable and explosive.

- Connect the Beefer in accordance with applicable regulations, and use only in a well-ventilated area. Do not cover slats and openings on the appliance.
- **NG Version:** Ensure that the gas connectors and couplings are intact.
- **NG Version:** Ensure that only an authorized service technician carries out connection or conversion in accordance with valid guidelines.
- Only use your Beefer in suitable inside areas on a sufficiently large, heat-proof base and always ensure that there is sufficient ventilation.
- Do not make any prohibited changes to appliance components.
- Ensure that the Beefer stands on a flat and non-slip surface and that it doesn't move during operation. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C).
- Keep the Beefer away from electrical appliances. These can be dangerous if gas escapes when connecting the gas lines.
- Ensure that there are no flammable or heat-sensitive materials or objects near the Beefer including gasoline and other flammable vapors and liquids. The minimum distance to all sides is 24" (60 cm).
- Ensure when placing near house walls that the walls may have heat-sensitive insulation.
- Ensure that the gas lines do not touch the Beefer. Keep the gas lines away from any heated surface(s).
- Make sure that the Beefer is not used under overhead unprotected combustible construction.
- Make sure that the LPG-bottle and other gas parts are not exposed to high temperatures or sun radiation.
- After using the Beefer close the gas feed on the LPG bottle or with natural gas, the valve to the valve connector.





- If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (175°C) before relighting burner according to manufacturer's instructions.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
- Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
- The Beefer is not intended for and should never be used as a heater.
- Only light the burner with the ignition button and adhere precisely to the ignition procedure as set forth in Chapter 8, Start-up and preparation.
- If the burner goes out, close the gas feed and wait until the burner cools before igniting again.
- **LPG Version:** When using the LPG, observe the requirements of the manufacturer or lender of the LPG bottle. Make sure that the LPG bottle is never filled beyond 80%.
- **LPG Version:** Store LPG bottles only in well-ventilated outdoor areas, vertically, out of the reach of children. Do not store in a building, garage, trunk or any other enclosed area. Do not store a spare LPG bottle under or near the Beefer. Also observe the requirements of the LPG bottle manufacturer.
- **LPG Version:** Ensure that there are no ignition sources near the Beefer when connecting the LPG bottle. In particular, ensure that there is no open fire or burning cigarettes, candles, lights, etc.
- **LPG Version:** Replace the gas lines before each use of the appliance if these show porous or damaged areas. The same applies if the gas lines have exceeded the maximum date for use and national specifications require replacement.
- **LPG Version:** After using the Beefer close the gas feed on the LPG bottle respectively on the gas socket.
- Keep the Beefer covered at all times, as soon as it is cool enough, in order to protect it against spiders and other insects.
- Note that the use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate the appliance.



### Avoid burn hazards

Parts of the housing can be very hot during operation. Above all, avoid high temperatures around the front opening and in the area of the ceramic burner plate which could cause severe burns if touched, or could cause fire or damage if they come into contact with materials or objects. The Beefer's flames can also cause burn injuries.

- Do not move the appliance during operation.
- Wait with all work on the Beefer's housing until it has cooled down.
- Ensure that the grate handle does not remain attached to the grate while it is in the Beefer. The grate handle could become extremely hot and cause severe burns.
- Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.

### Avoid suffocation hazards

LPG is heavier than oxygen and at floor level of depressions or, for example, in small, poorly-ventilated inner courtyards this could lead to gas concentrations which are hazardous to health if it flows out uncontrollably. A too-high gas concentration could lead to suffocation due to a lack of oxygen.

- Ensure that there is a sufficient inflow of fresh air.
- Ensure that LPG gas does not flow out uncontrollably.
- Ensure that there are no leaks at the gas lines and connectors every time you start the device.

### Structure of the instructions

The following overview shows the signal words in warning signs in this manual and their meaning. Read the warnings carefully at any time and pay particular attention to the actions to avoid hazards.

Signal word	Used with	Consequences of not observing
<b>WARNING</b>	personal injury (directly threatening hazard)	death or severe injuries possible
<b>ATTENTION</b>	damage to property	severe damage to property

**TIP** means that these are recommendations in the text which have to do with preparation of the grilled item, for example.

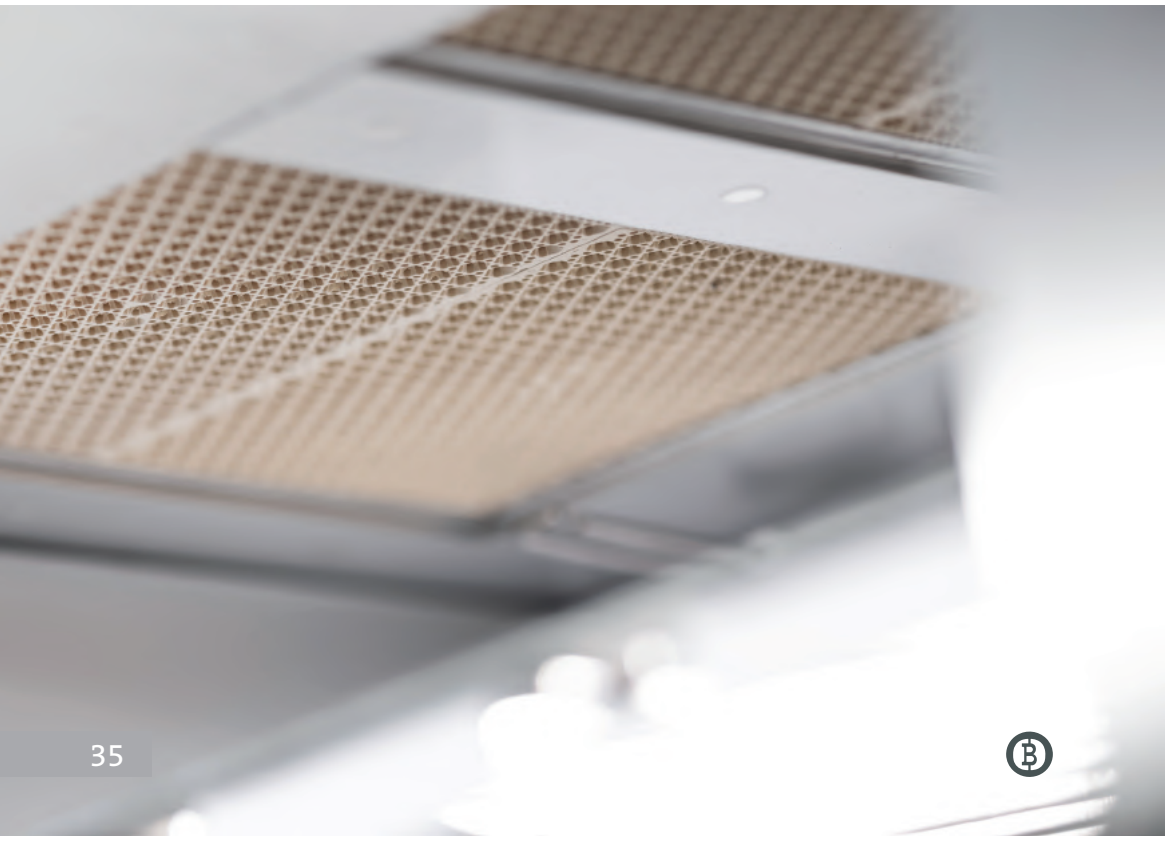
## 4 PHILOSOPHY AND FUNCTION

New York Steakhouse quality at home!

The Beefer leads gas through the gas lines into a ceramic high-performance burner with an optimized surface structure, thus mixing it with oxygen and burning it. The heat radiation produced is much greater than 1500 °F (800 °C) in the close vicinity of the burner element. This extreme heat creates an awesome crust to the meat lying on the grate and immediate caramelization of the meat's surface. This achieves a unique taste and degree of doneness to the meat. In addition, the top heat prevents dripping meat juice from burning. The combustion products thus created could be hazardous to health and impact taste.

Originally, the Beefer was developed to cook perfect steaks - something it does best. Experience has shown, however, that also tuna fish, salmon, scallops, shrimp, pork, lamb, vegetables and crème brulee and many other items are perfectly suited and can open new taste perspectives.

The Beefer is additionally well-suited to finish meat which has been cooked sous vide or at low temperature, even very thin slices, providing a perfect crust without over-grilling.



## 5 SET-UP

Proceed as follows:

1. With a second person, lift the Beefer with the transport belts out of the packing. Store the packaging and transport belts.

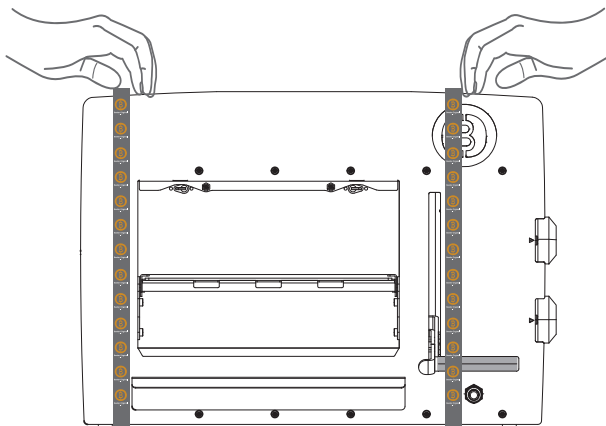
**ATTENTION:** Damaging hazard! Never carry the Beefer from the back, on the control knob for gas feed, on the ignition button or gas connection. Also, do not carry it on its height adjustment appliance.

2. With a second person, carefully carry the Beefer with the provided transport belts (see image below) to the desired location.
3. Carefully set the Beefer at the desired place in order to not damage the ceramic burner plate.
4. Set the Beefer with its front edge flush to the table edge.

If you would like to transport the Beefer to another place after use, note the instructions in Chapter 11, Care, Transport and Storage.

The handling, storage and transportation of all sizes of LPG bottles must be in accordance with Storage and Handling of Liquid Petroleum Gases, NFPA 58 or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

Please note that the appliance is not designed as a built-in device.



## 6.1 CONNECTING THE LPG BOTTLE

If you are unsure about connecting the cylinder (LPG bottle) and the gas lines, or have doubts about the leak tests, please bring in a specialist to connect to the gas supplied components.

The installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, as applicable. Fuel supply cylinders (LPG bottles) must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT), or CAN/CSA B339.

The LP gas supply cylinder (LPG bottle) to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.

The cylinder (LPG bottle) must be provided with a shutoff valve terminating in a cylinder valve (valve on the LPG bottle) outlet specified, as applicable and a safety relief device having a direct communication with the vapor space of the cylinder (LPG bottle). The cylinder (LPG bottle) supply system must be arranged for vapor withdrawal, and the cylinder (LPG bottle) used, if in excess of 2.2 lb (1.00 kg) must include a collar to protect the cylinder valve (valve on the LPG bottle). The hose line must not exceed the recommended length of 1.50 m.

Place the LPG bottle vertically in a safe state far enough away from the Beefer that the gas lines are not under current and do not touch the Beefer at all. Ensure that the LPG bottle is far enough away that the heat radiation of the Beefer does not reach the surfaces of the LPG bottle or the gas lines.

**ATTENTION:** Use only the pressure regulator and gas line which came with the gas grill. When replacing components, only use parts from the same manufacturer and ensure that the correct pressure is used for the appliance.

1. Screw the pressure regulator to the valve on the LPG bottle if a pressure regulator is part of the delivered components (only when designed for LPG). Use the right tool for this.
2. Always exchange the LPG bottle away from all ignition sources. Bring the LPG bottle to a specialist in order to have it refilled.



## 6.2 CONNECTING THE NATURAL GAS LINE

**ATTENTION:** Only an authorized service technician is allowed to connect your natural gas device to a natural gas line. He will also do a leak test and seals the line.

Accordingly, no gas line or pressure regulator is included in the scope of delivery. These have to be selected by your authorized service technician who installs your device in accordance to the valid guidelines.

**To-Do list for the authorized service technician:**

- Check the burner ignition
- Attached gas-carrying parts must be sealed for the user in such a way that the seal is temperature-resistant.
- When installing the device, the minimum clearances of 60 cm to both sides and the rear wall of the Beefer must be observed
- The correctness of the device information sign and the type plates must be checked
- Pressure: 7" WC - Input: 13.700 BTU/h

Ensure that the length of the gas line is properly selected and its length is in accordance with requirements. Lay the gas lines in such a way that the equipment isn't touched, is not nicked or is under tension, and cannot be damaged at any place along the lines. Ensure that the gas connector is correctly seated, and inspect for gas leaks after placement.

## 7 INSTALLING THE BATTERY

This appliance requires a battery so that you can ignite the Beefer with the electrical ignition button. Proceed as follows in order to install the included battery or to change a spent battery:



## 8 START-UP AND PREPARATION

Observe all safety instructions from the previous chapters related to connections and leaks before starting up the device.

1. Remove the grate from the Beefer so that the meat can be later put on the cold grate.
2. Ensure that the grease drawer is empty and is found under the Beefer, so that any dripping meat juices can be captured. Check the grease drawer regularly during operation and empty it, if needed.

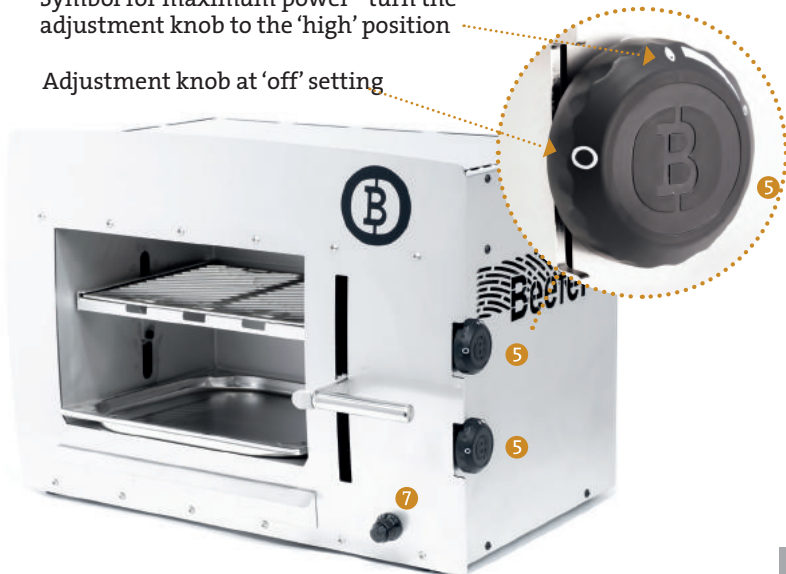
**TIP:** You can capture the dripping juices and use for your cooking. Don't forget that a tray is also found under the Beefer.

**WARNING!** Explosion hazard! Immediately close the gas feed if when grilling you smell gas, or gas feed components are leaking. Only restart the Beefer after you have repaired the cause of the leak.

3. Open the valve on the LPG bottle or the valve for the natural gas in order to start up the Beefer.
4. Don't forget to check at this point to ensure that there is no gas leaking out and that you don't smell gas. If this is the case, do not start up the appliance. Ensure that the control knob for the gas feed **5** is in the 'high' position (= maximum power of more than 1500 °F (800 °C)). Each burner can be ignited independent of the other.

Symbol for maximum power - turn the adjustment knob to the 'high' position

Adjustment knob at 'off' setting



**WARNING!** Burn hazard! The burner flame can only be seen on the burner plate. Keep away from the burner plate when operating.

5. Press and hold the ignition button **7**.  
You should be able to hear a clear, rapid ticking.
6. Then press the control knob for the gas feed **5** in order to open it.
7. After the gas has ignited, hold the control knob for the gas feed **5** for about another 5-10 seconds and then let it go. Both burners will be ignited by this procedure.
8. Wait for the appliance to preheat, about 5 minutes.

**TIP:** The meat should be at room temperature before preparation. This provides for better reaching the degree of doneness and an even crust.

Fillets of tuna or salmon can also be grilled to create a delicious, very thin crust, while the middle can keep a raw core. This is not possible with conventional grills, as there is always a danger that the fish is too cooked in the middle and thus dries out while trying to achieve the desired crust. The grilled items also do not stick to the grate of the Beefer.

Even desserts, such as crème brulee, candied fruits and many others can be perfectly grilled in the Beefer. Try it!





## 9 OPERATING - HERE'S HOW IT'S DONE

**WARNING!** Burn hazard! The grate handle can be very hot. Separate the grate handle from the grate after the meat has been pushed in.

1. Lay the meat on the grate and push it into the burner chamber with the grate handle. Position smaller pieces ideally so that they are in the middle under a burner. This will give you best results. Make sure that the grilled item does not touch the temperature sensor ③ in the oven area; this would shut off the gas feed and the burner would go out.
2. You can operate the height adjustment by unlocking the height adjustment ⑩ towards the appliance, and then can set the height ⑨. This provides for nearly stepless height adjustment to perfectly adjust to the height of the grilled meat. Basically, steaks should be beefed at maximum height.
3. Turn over the grilled item with the grate handle as soon as it has achieved the desired browning. This takes place at the highest level of the grate after 45 seconds to one minute 15 seconds and depends most of all on the quality and the degree of aging of the meat, as well as the ambient temperature and the temperature of the grilled item at the start of grilling.
4. Take out the grilled item from the Beefer with the grate handle and put it on the provided tray. The most reliable method to ensure the perfect degree of doneness- according to your personal taste - is to measure it with a core thermometer during the resting phase.
5. Leave the meat after grilling on the tray on the warming area ⑧ in order to reach the desired degree of doneness, such as medium rare or medium.

**TIP:** After the resting phase, put the meat into the Beefer one more time for about 10-15 seconds per side. This will refresh the crust and make it especially crisp.

6. In order to switch off the Beefer after grilling, move the control knob for the gas feed ⑤ to the 'off' position, or close the valve on the LPG bottle or with natural gas, the valve to the valve connector. For safety, always close the valve on the LPG bottle for the gas feed or with natural gas the valve to the valve connector after grilling.

Only restart the Beefer after letting it cool down. When cold, this will prevent gas leaking when the valve on the LPG bottle is open or the valve on the gas connector (natural gas) is open.





## 10 PROBLEMS AND SOLUTIONS:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ASSISTANCE
The appliance cannot be ignited	LPG bottle still closed	open the valve on the LPG bottle
	natural gas connection is not open/coupling is not correctly clicked in	correctly connect the coupling and open the valve on the gas connector
	LPG bottle empty	replace the LPG bottle
	gas lines or pressure regulator are not continuous, not tightly connected, kinked or pinched	ensure that the installation is correct; if necessary, replace the pressure regulator or gas lines
	control knob for gas feed 5 is not in the high position	move the control knob for gas feed 5 to the 'high' position, then press it down
	intake tract 12 blocked, such as from insects	clean the intake tract 12
The appliance is burning, but too little	ceramic burner plate 1 wet	press a dry cloth carefully under the ceramic burner plate 1
	nozzle 13 dirty	clean the nozzle 13
	ceramic burner plate 1 has fat deposits	allow the appliance to burn without grilled items at maximum level for about 15 minutes.
	ceramic burner plate 1 is broken, such as through improper transport	contact your Beefer dealer
	intake tract 12 blocked, such as by insects	clean the intake tract 12



## 10 PROBLEMS AND SOLUTIONS:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ASSISTANCE
Electrical igniter, no sparks	battery 7 empty	install a new battery 7
	ignition electrode on the electric igniter 2 bent	contact your Beefer dealer
	battery cap on the ignition button 7 not correctly screwed on	loosen the battery cap on the ignition button 7 ; if necessary, remove and screw back on again
	battery reversed	turn the battery around
<hr/>		
Smell of gas around the appliance	venturi area 14 blocked	immediately stop gas feed, carefully clean the venturi area 14
<hr/>		
Appliance goes out during operation	LPG bottle empty	replace the LPG bottle
	the grilled item has touched the temperature sensor 3	place the grilled item on the grate so that it does not touch the temperature sensor 3 and reignite the appliance

You can find further tips and tricks on the respective Internet pages for your country in the Service and Instructions area. You can also find some videos there. You can of course contact us personally at any time. We would be glad to help you.

## 11 CARE, TRANSPORT AND STORAGE

### Care

Ensure before cleaning the Beefer and loose parts that the Beefer is switched off and that the gas feed to the Beefer is blocked.

**WARNING!** Burn hazard due to burning or hot fat! Hot fat in the fat pan or the tray can ignite after a longer period of time. Hot fat can lead to skin burns. Regularly clean the fat pan or tray and do not spill hot fat. Ensure that the hot fat doesn't come into contact with water.

The easiest way to clean the Beefer from tough burned-on crust is after each use in a lukewarm (not hot!) state.

- The inside of your Beefer is completely closed up. Liquids cannot run into the housing of your Beefer. Ensure that the tray is installed during the beef process.
- You can lift up the grill grate carriers 4 without tools, first up from the bracket, then forwards out of the oven area.
- The grate, the tray and all other loose parts can be simply cleaned in a dishwasher.
- Make sure that the ventilation opening(s) of the LPG bottle are enclosure free and clear from debris. See manufacturer's instructions.
- Contact the Beefer Service Team or a local dealer for replacement parts.

If the performance is substandard, you can clean the nozzles or, if necessary, exchange them.

Proceed as follows:

1. Remove the Beefer from the gas feed.
2. Loosen the screws to the housing cover and remove it.

**ATTENTION:** The nozzle holes may not be pierced with tips or hard needles or be pushed through. Use only soft brushes.

3. Loosen the nozzles and clean them thoroughly in fat solvents, and wait until they are dry.



4. Put the dry nozzles back in.
5. Tighten the screws to the housing cover.
6. Check for leaks where needed.

Also, watch the video on our homepage. Regularly inspect for solid and proper seating of all gas-transmitting parts, such as hoses, valves, ignition electrodes and thermocouples inside the combustion chamber.

Your Beefer does not have wear parts or parts which are subject to continuous wear in this sense. If there is damage, contact your dealer or the manufacturer.

### **Transport**

Observe the following points if you would like to transport your Beefer:

1. Ensure that the Beefer is switched off and has cooled down.
2. Ensure that the valve on the LPG bottle or the valve to the gas connector is closed and remove the gas lines from the Beefer in order to avoid tensile forces.
3. Remove all loose parts, such as the grate and the tray from the Beefer.
4. Ensure that accessories are secured and cannot be damaged.
5. Transport the Beefer only in its original packaging.
6. Please observe Chapter 5, Set-up, when setting up your Beefer again.





## Storage

For storage:

- Observe all points related to transport when storing.
- Store your Beefer dry, do not put it out in the rain and note the fact that the bottom of the Beefer could have fat deposits if it has been used often, which could cause stains if stored, for example, on wood or carpet. Cover the Beefer properly. Before storing the Beefer indoors, make sure that the LPG bottle is disconnected and removed from the Beefer.
- When a CGA No. 791 connection is used, place dust cap on cylinder valve (valve on the LPG bottle) outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve (valve on the LPG bottle) outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

**TIP:** Note that your Beefer needs a variety of air intake openings (also on the inside) in order to function perfectly. Ensure that these are always kept free of insects, foreign bodies and dirt. Check your Beefer particularly carefully if you haven't used it for a long while. Observe all cleaning instructions and videos about cleaning so that your Beefer provides 100% power.

## 12 DISPOSAL

Please do not dispose of your Beefer in the household rubbish and dispose of it in accordance with statutory requirements. Dispose of the gas grill, the LPG bottle and battery separately by depositing them at suitable acceptance locations.

You can also return empty batteries to your Beefer dealer or send them back to Beefer USA Corporation.



## 13 TECHNICAL INFORMATION

Destination country:	EU
Name:	Beefer XL Chef
Approved use:	indoors and outdoors
Type of use:	commercial and private
Designed	for LPG or NG
Prototype:	Beefer 5.1
Nozzle size:	<b>LPG:</b> 2 x 0,80 mm (50 mbar) 2 x 0.82 mm (30 mbar)
	<b>NG:</b> 2 x 1,35 mm 2 x 1,20 mm (in the valve)
Connection:	<b>LPG Version:</b> 1/4" left <b>NG Version:</b> 1/2" right
Appliance dimensions:	Width: 650 mm Height: 470 mm Depth: 485 mm
Weight:	90 lbs (40.9 kg) net, without accessories



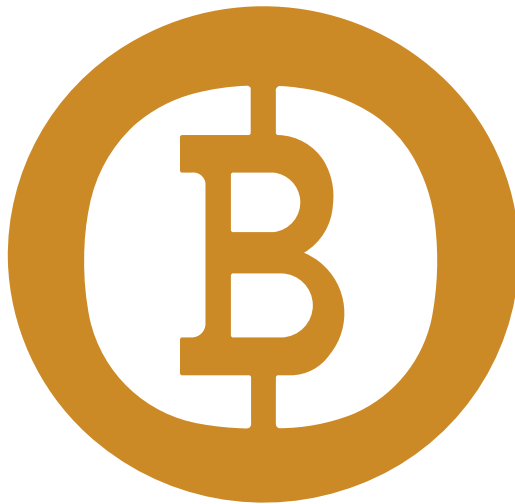


## 14 WARRANTY AND EXCLUSION OF LIABILITY

THE APPLIANCE IS ONLY SUITABLE FOR ITS INTENDED APPLICATION. ANY DEVIATION OR CHANGE WILL RESULT IN A CANCELLATION OF THE WARRANTY.

**ATTENTION: MAKE NO CHANGES TO THE APPLIANCE!**

Fat remnant deposits can form over time on the grate and inside the flame area cannot, over time, be avoided and are not grounds for complaint. Discoloration of the front cover is also unavoidable, as they are caused by combustion vapors and high temperature and are also not grounds for complaint.



# Beefer Original

Est. 2011





# **NOTICE D'UTILISATION**

### Remarque :

- Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au montage et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Veuillez lire et respecter l'ensemble des avertissements et instructions avant d'assembler et utiliser l'appareil.
- Respectez l'ensemble des avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

### Uniquement pour une utilisation avec du gaz naturel :

- L'installation d'un appareil fonctionnant au gaz naturel n'est possible que par un technicien de maintenance autorisé !

### DANGER

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 3 m (10 ft) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz (bouteille de GPL).
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m (25 ft) d'un liquide inflammable.
- Ne remplissez pas le récipient de cuisson au-delà du repère maximum.
- Ne laissez jamais l'huile ou la graisse chauffer à plus de 200 °C (400 °F). Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, fermez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- Le liquide chauffé reste à la température d'ébullition longtemps après la cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que les liquides n'aient refroidi à 45 °C (115 °F) ou moins.
- En cas d'incendie, 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 peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : une installation, un réglage, une modification, une réparation ou une maintenance inadéquats peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort. Veuillez lire 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 toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie ou d'explosion pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ**

Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

# 1 CONTENU DE L'EMBALLAGE

Avant la mise en service de l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Les pièces suivantes sont incluses dans l'emballage du Beefer XL Chef :

- 1 x Beefer XL Chef
- 1 x Grille XL
- 2 x Grille
- 2 x Poignées de grille
- 1 x Plateau gastronomique 2/3
- 1 x Pile AA
- 1 x Réducteur de pression avec conduites de gaz (version GPL uniquement)



Les composants suivants de l'appareil figurent sur les schémas à l'intérieur de la couverture de ce manuel :

- |    |   |    |                                 |
|----|---|----|---------------------------------|
| 1  | Plaque de cuisson en céramique avec brûleur                   | 10 | Déverrouillage du réglage de la |
| 2  | Allumeur électrique   | 11 | hauteur                         |
| 3  | Sonde thermique (veilleuse de sécurité)                       | 12 | Bac à graisse                   |
| 4  | Support de grille, amovible                                   | 13 | Conduit d'aspiration Buse       |
| 5  | Bouton de commande de l'alimentation en gaz                   | 14 | Zone du tube Venturi            |
| 6a | Raccord de gaz  | 15 | Soupape de gaz                  |
| 6b | Raccord de gaz naturel  | 16 | Interrupteur magnétique         |
| 7  | Bouton d'allumage (avec compartiment de pile pour l'allumage) | 17 | Entrée de gaz du brûleur        |
| 8  | Zone de maintien au chaud                                     | 18 | Raccord de gaz                  |
| 9  | Réglage de la hauteur   |    |                                 |

## 2 AVANT-PROPOS

Cher gastronome,

Vous faites maintenant partie des chanceux qui possèdent leur propre Beefer XL Chef. Découvrez le plaisir de manger de la viande à la maison comme jamais auparavant !

L'appareil est conçu pour une utilisation commerciale par des personnes formées. Le manuel d'utilisation suivant vous explique tout ce que vous devez savoir pour utiliser le Beefer en toute sécurité et avoir ainsi le plaisir de déguster une viande cuite à la perfection. Veuillez noter qu'il existe un Beefer XL Chef conçu pour les bouteilles de gaz propane liquide (version GPL) et un autre pour le raccordement à un raccord de gaz naturel (version GN).

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre Beefer et suivez scrupuleusement les instructions qu'il contient. Il est également important de suivre les différentes étapes comme indiqué. Le non-respect des consignes de ce manuel pourrait affecter le fonctionnement du 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 avez des doutes sur les étapes à suivre lors de l'utilisation du Beefer. Conservez ce manuel avec votre appareil.

Portez une attention particulière au chapitre 13 « Informations techniques » pour connaître les conditions d'utilisation du Beefer. Utilisez le Beefer uniquement dans un endroit sûr et exclusivement dans des cuisines professionnelles. Veillez à ne pas le laisser allumé sans surveillance pour éviter que des enfants ou animaux ne se blessent ou que des objets soient endommagés.

Régalez-vous avec votre Beefer !

Beef it or leave it!

### 3 SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ce chapitre avant de mettre l'appareil en service. Les consignes de sécurité suivantes sont très importantes pour garantir un fonctionnement sûr et empêcher les blessures. Gardez toujours le Beefer hors de portée des enfants.

#### **Attention aux risques d'incendie et d'explosion.**

Les flammes du Beefer pourraient provoquer un incendie. En outre, des araignées et autres insectes peuvent trouver refuge dans le Beefer, notamment autour de la soupape de gaz. Ils peuvent entraver le débit de gaz, si bien que le rendement devient moins bon ou, dans le pire des cas, le gaz revient vers la soupape de gaz et s'en échappe. Un incendie pourrait alors survenir au niveau de la soupape de gaz et autour sous le bouton de commande de l'alimentation en gaz. Le gaz propane liquide et le gaz naturel sont très inflammables et explosifs.

- Raccordez le Beefer conformément aux réglementations en vigueur et utilisez-le uniquement dans un endroit bien ventilé. Ne couvrez pas les lamelles et les ouvertures de l'appareil.
- **Version GN** : assurez-vous que les connecteurs et les raccords de gaz sont intacts.
- **Version GN** : assurez-vous que seul un technicien de maintenance autorisé effectue le raccordement ou la conversion conformément aux directives en vigueur.
- N'utilisez le Beefer que dans des espaces intérieurs appropriés, sur une surface suffisamment grande et résistante à la chaleur, et veillez à ce que la ventilation soit toujours suffisante.
- N'apportez aucune modification interdite aux composants de l'appareil.
- Veillez à ce que le Beefer soit sur une surface plane et antidérapante et qu'il ne bouge pas pendant son utilisation. Laissez le récipient de cuisson refroidir jusqu'à 45 °C (115 °F).
- Gardez le Beefer à l'écart des appareils électriques. Ces derniers peuvent être dangereux si du gaz s'échappe lors du raccordement des conduites de gaz.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux ou d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur à proximité du Beefer, y compris de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. La distance minimale à respecter autour du Beefer est de 60 cm (24").
- Si le Beefer est placé près des murs d'une maison, pensez au fait que ces murs peuvent avoir une isolation sensible à la chaleur.
- Veillez à ce que les conduites de gaz ne touchent pas le Beefer. Tenez les conduites de gaz éloignées de toute surface chauffée.
- Veillez à ce que le Beefer ne soit pas utilisé sous une construction suspendue inflammable non protégée.
- Assurez-vous que la bouteille de GPL et les autres pièces en contact avec le gaz ne



sont pas exposées à des températures élevées ou au rayonnement solaire.

- Après l'utilisation du Beefer, fermez l'alimentation en gaz de la bouteille de GPL ou, dans le cas du gaz naturel, la vanne du connecteur de soupape.
- Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou coupez l'alimentation en gaz et attendez que la température descende à moins de 175 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur selon les instructions du fabricant.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, maîtriser les flammes.
- Ne placez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsqu'il est utilisé. Faites preuve de prudence lorsque vous placez quoi que ce soit dans le récipient de cuisson alors que l'appareil est en marche.
- Le Beefer n'est pas destiné à servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- Pour allumer le brûleur, utilisez uniquement le bouton d'allumage et respectez scrupuleusement la procédure d'allumage décrite au chapitre 8, « Mise en service et préparation ».
- Si le brûleur s'éteint, fermez l'alimentation en gaz et attendez que le brûleur refroidisse avant de le rallumer.
- **Versión GPL** : lorsque vous utilisez du GPL, respectez les exigences du fabricant ou du fournisseur de la bouteille de GPL. Veillez à ce que la bouteille de GPL ne soit jamais remplie à plus de 80 %.
- **Versión GPL** : stockez les bouteilles de GPL uniquement dans des zones extérieures bien ventilées, à la verticale, hors de portée des enfants. Ne les stockez pas dans un bâtiment, un garage, un coffre ou tout autre endroit fermé. Ne stockez pas de bouteille de GPL de rechange sous le Beefer ou à proximité de celui-ci. Respectez également les exigences du fabricant de la bouteille de GPL.
- **Versión GPL** : assurez-vous qu'il n'y a pas de source d'inflammation à proximité du Beefer lorsque vous raccordez la bouteille de GPL. En particulier, assurez-vous qu'il n'y a pas de flamme nue ou qu'aucune cigarette, bougie, lampe, etc. n'est allumée.
- **Versión GPL** : remplacez les conduites de gaz avant chaque utilisation de l'appareil si elles présentent des parties poreuses ou endommagées. Il en va de même pour les conduites de gaz dont la date maximale d'utilisation est dépassée et qui doivent être remplacées conformément aux spécifications nationales.
- **Versión GPL** : après l'utilisation du Beefer, fermez l'alimentation en gaz de la bouteille de GPL ou de la prise de gaz.
- Laissez le Beefer couvert en permanence, dès qu'il a refroidi, afin de le protéger des araignées et autres insectes.
- Notez que la consommation d'alcool et de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer votre capacité à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.



## Attention aux risques de brûlures

Certaines parties du boîtier peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Faites tout particulièrement attention aux températures élevées autour de l'ouverture avant et dans la zone de la plaque de cuisson en céramique, qui pourraient causer de graves brûlures en cas de contact avec la peau, ou même un incendie ou des dommages en cas de contact avec des matériaux ou des objets. Les flammes du Beefer peuvent également provoquer des brûlures.

- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Attendez que le boîtier du Beefer ait refroidi avant d'entreprendre toute intervention dessus.
- Assurez-vous que la poignée de la grille ne reste pas fixée à cette dernière lorsque celle-ci se trouve dans le Beefer. La poignée de la grille pourrait devenir extrêmement chaude et causer de graves brûlures.
- Évitez de cogner ou de heurter l'appareil pour empêcher le renversement ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.

## Attention aux risques d'asphyxie

Le GPL est plus lourd que l'oxygène et au niveau le plus bas des dépressions ou, par exemple, dans les petites cours intérieures mal ventilées, cela pourrait entraîner des concentrations de gaz dangereuses pour la santé si le gaz s'échappe de manière incontrôlée. Une concentration de gaz trop élevée peut entraîner une asphyxie par manque d'oxygène.

- Veillez à ce qu'il y ait un apport suffisant d'air frais.
- Veillez à ce que le gaz GPL ne s'échappe pas de manière incontrôlée.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de fuites au niveau des conduites de gaz et des connecteurs à chaque fois que vous mettez l'appareil en marche.

## Explication des instructions

La vue d'ensemble suivante indique les termes d'avertissement utilisés dans ce manuel et leur signification. Lisez attentivement les avertissements à tout moment et accordez une attention particulière aux mesures à prendre pour éviter les dangers.

Terme d'avertissement	Utilisé en cas de	Conséquences en cas de non-respect
<b>AVERTISSEMENT</b>	dommages corporels (risque de menace directe)	risque de mort ou de blessures graves
<b>ATTENTION</b>	dommages matériels	dommages matériels importants

**CONSEIL** signifie qu'il s'agit de recommandations qui concernent la préparation de l'aliment à griller, par exemple.



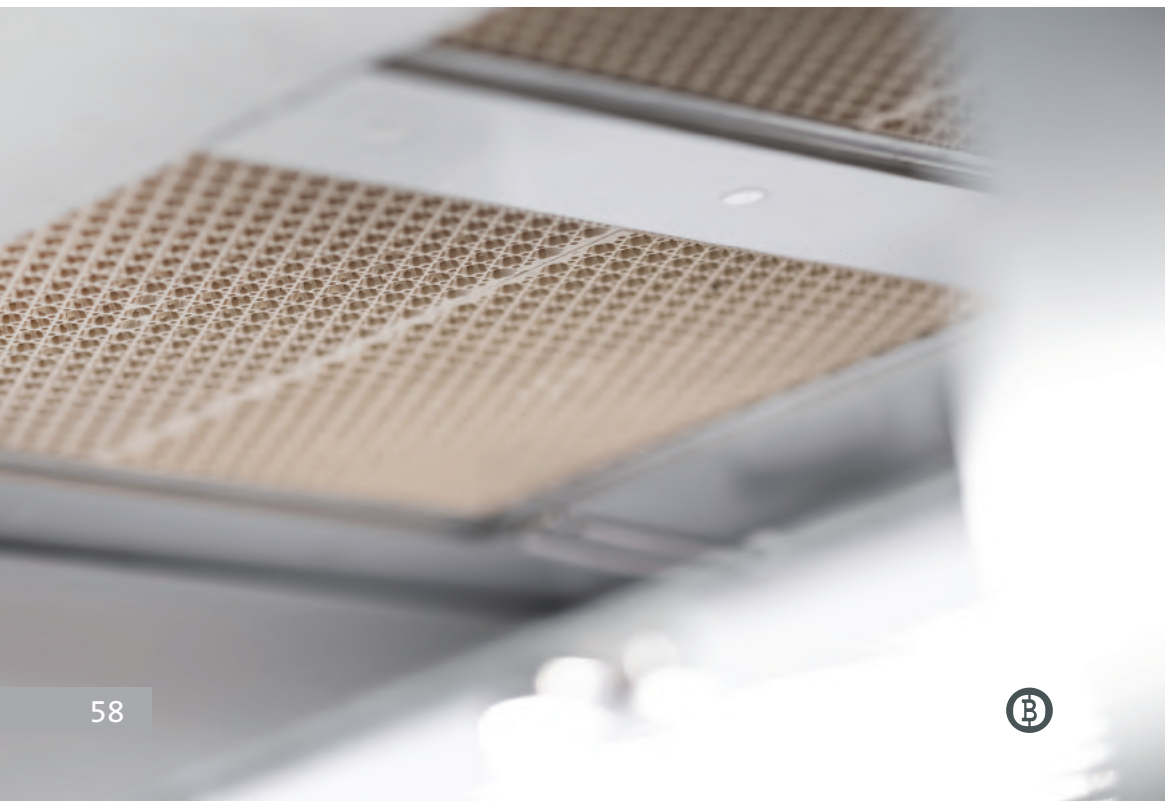
## 4 PHILOSOPHIE ET FONCTIONNEMENT

La qualité d'une rôtisserie new-yorkaise chez vous !

Dans le Beefer, le gaz passe par les conduites de gaz et va vers le brûleur en céramique ultra-performant doté d'une structure de surface optimisée, où il est mélangé avec de l'oxygène et brûle. Le rayonnement thermique produit est bien supérieur à 800 °C (1 500 °F) à proximité immédiate du brûleur. Cette chaleur extrême crée une croûte incroyable lorsque vous déposez la viande sur la grille et caramélise immédiatement sa surface. Cette technique permet de donner un goût unique et un degré de cuisson parfait à la viande. De plus, la chaleur distribuée par le haut empêche le jus de viande de brûler. La combustion provoquée par ce jus brûlé pourrait être dangereuse pour la santé et avoir un impact sur le goût de la viande.

À l'origine, le Beefer a été conçu pour cuire des steaks à la perfection ; et c'est ce qu'il fait le mieux. Mais l'expérience a montré qu'il cuit aussi à la perfection le thon, le saumon, les coquilles Saint-Jacques, les crevettes, le porc, l'agneau, les légumes, la crème brûlée et bien d'autres aliments, vous permettant de faire de nouvelles découvertes gustatives.

Le Beefer est également parfait pour terminer la cuisson d'une viande cuite sous vide ou à basse température, même en fines lamelles, conférant à l'aliment une croûte parfaite sans être trop grillée.



## 5 INSTALLATION

Veillez procéder comme suit :

1. Avec l'aide d'une deuxième personne, sortez le Beefer de son emballage avec les courroies de transport. Rangez l'emballage et les courroies de transport.

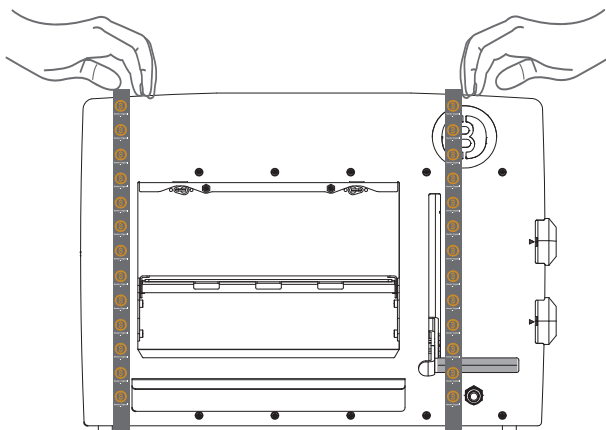
**ATTENTION** : risque de dommages ! Ne portez jamais le Beefer par l'arrière, par le bouton de commande de l'alimentation en gaz, par le bouton d'allumage ou le raccord de gaz. Ne le portez pas non plus par son dispositif de réglage de la hauteur.

2. Avec l'aide d'une deuxième personne, transportez soigneusement le Beefer avec les courroies de transport fournies (voir l'image ci-dessous) à l'endroit souhaité.
3. Déposez délicatement le Beefer à l'endroit désiré afin de ne pas endommager la plaque de cuisson en céramique.
4. Placez la partie avant du Beefer au ras du bord de la table.

Si vous souhaitez déplacer le Beefer après utilisation, veuillez suivre les instructions du chapitre 11 « Entretien, transport et entreposage ».

La manipulation, l'entreposage et le transport de bouteilles de GPL de toutes tailles doivent être conformes à la norme NFPA 58, Stockage et manutention des gaz de pétrole liquéfiés, ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.

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



## 6.1 RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GPL

Si vous ne savez pas comment raccorder la bouteille (de GPL) et les conduites de gaz, ou si vous avez des doutes sur les tests d'étanchéité, veuillez faire appel à un spécialiste pour le raccordement aux composants alimentés en gaz.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ces derniers, au Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Stockage et manutention des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58 ; ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 ; Stockage et manutention du propane, CSA B149.2 ; ou à la norme pour les véhicules de loisirs, ANSI A119.2/NFPA 1192 ; et au code des véhicules de loisirs, CSA Z240 série RV, selon le cas. Les bouteilles de combustible (bouteilles de GPL) doivent être fabriquées et marquées conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de propane du département des transports des États-Unis (Department of Transportation – DOT), ou à la norme CAN/CSA B339.

La bouteille de gaz de pétrole liquéfié (bouteille de GPL) à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du département des transports des États-Unis (Department of Transportation – DOT) ou à la norme concernant les bouteilles, sphères et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA B339.

La bouteille (de GPL) doit être munie d'un robinet d'arrêt se terminant par une soupape de bouteille (soupape sur la bouteille de GPL) spécifique, le cas échéant, et d'un opercule de sécurité en contact direct avec la chambre de vapeur de la bouteille (de GPL). Le système d'alimentation de la bouteille (de GPL) doit être muni d'un dispositif de rejet des vapeurs et, si la bouteille (de GPL) utilisée fait plus de 1 kg (2,2 lb), elle doit comporter un collier de protection pour la soupape de la bouteille (soupape sur la bouteille de GPL). Le tuyau ne doit pas dépasser la longueur recommandée de 1,50 m

Placez la bouteille de GPL verticalement en toute sécurité, suffisamment loin du Beefer pour que les conduites de gaz ne soient pas en contact avec le courant et ne touchent pas le Beefer.

Veillez à ce que la bouteille de GPL soit suffisamment éloignée pour que le rayonnement thermique du Beefer n'atteigne pas sa surface ou les conduites de gaz.

**ATTENTION :** utilisez uniquement le réducteur de pression et la conduite de gaz fournis avec le gril à gaz. Lors du remplacement de composants, n'utilisez que des pièces du même fabricant et veillez à utiliser la pression adaptée à l'appareil.

1. Vissez le réducteur de pression à la soupape de la bouteille de GPL si un réducteur de pression est fourni avec les composants (uniquement pour la version GPL). Utilisez pour cela le bon outil.
2. Remplacez toujours la bouteille de GPL à l'écart de toute source d'inflammation. Apportez la bouteille de GPL à un spécialiste pour la faire remplir.

## 6.2 RACCORDEMENT DE LA CONDUITE DE GAZ NATUREL

**ATTENTION** : seul un technicien de maintenance autorisé peut raccorder votre appareil à une conduite de gaz naturel. Il effectuera également un test d'étanchéité et scellera la conduite.

Par conséquent, aucune conduite de gaz ni réducteur de pression ne sont inclus dans la livraison. Ceux-ci doivent être choisis par votre technicien de maintenance autorisé qui installe l'appareil conformément aux directives en vigueur.

Liste des tâches à effectuer par le technicien de maintenance autorisé :

- Vérifier l'allumage du brûleur
- Les éléments fixés qui transportent le gaz doivent être scellés pour l'utilisateur de manière à ce que le joint résiste aux températures élevées.
- Lors de l'installation de l'appareil, respecter les dégagements minimums (60 cm) des deux côtés et de la paroi arrière du Beefer
- Vérifier l'exactitude du panneau d'information de l'appareil et des plaques d'identification
- Pression : 20 mbar (28 mbar pour la version GPL) - Entrée : 4 kW

Assurez-vous que la longueur de la conduite de gaz est correctement choisie et qu'elle est conforme aux exigences. Posez les conduites de gaz de manière à ce qu'elles ne touchent pas l'appareil, qu'elles ne soient pas entaillées ou sous tension, et qu'elles ne puissent pas être endommagées à un autre endroit. Assurez-vous que le connecteur de gaz est correctement installé, et vérifiez l'absence de fuites de gaz après la pose.

## 7 INSTALLATION DE LA PILE

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



## 8 MISE EN SERVICE ET PRÉPARATION

Respectez toutes les consignes de sécurité des chapitres précédents relatives aux raccordements et aux fuites avant de mettre l'appareil en marche.

1. Retirez la grille du Beefer afin de pouvoir ensuite placer la viande sur une grille froide.
2. Assurez-vous que le bac à graisse est vide et qu'il est placé sous la grille, afin de récupérer le jus de viande. Vérifiez régulièrement le bac à graisse pendant l'utilisation et videz-le, si nécessaire.

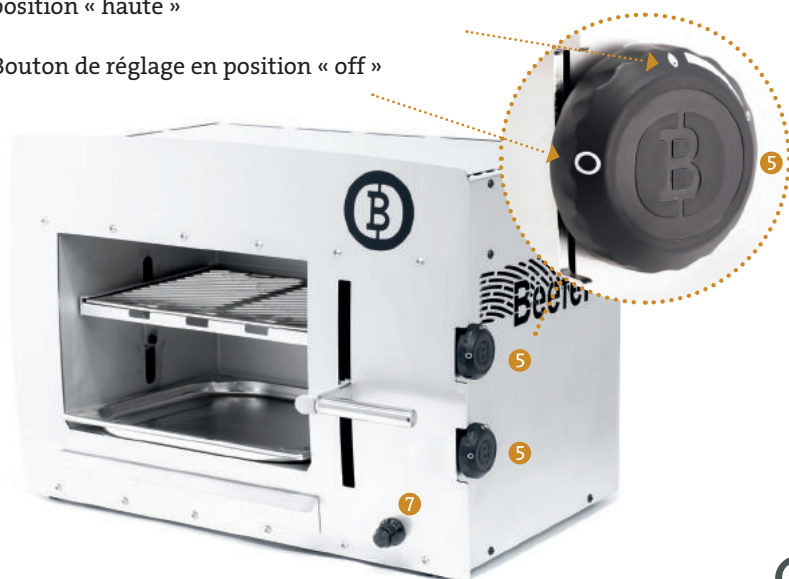
**CONSEIL :** vous pouvez récupérer le jus de cuisson et l'utiliser pour cuisiner. N'oubliez pas qu'un plateau se trouve également sous le Beefer.

**AVERTISSEMENT !** Risque d'explosion ! Fermez immédiatement l'alimentation en gaz si vous sentez une odeur de gaz lors de la cuisson ou si des composants de l'alimentation en gaz fuient. Ne rallumez le Beefer qu'après avoir réparé la fuite.

3. Ouvrez la soupape de la bouteille de GPL ou la soupape de gaz naturel pour allumer le Beefer.
4. N'oubliez pas de vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz et que vous ne sentez aucune odeur de gaz. Si c'est le cas, n'allumez pas l'appareil. Assurez-vous que le bouton de commande de l'alimentation en gaz **5** est en position « haute » (puissance maximale supérieure à 800 °C (1 500 °F)). Chaque brûleur peut être allumé indépendamment de l'autre.

Symbole de la puissance maximale :  
tournez le bouton de réglage sur la  
position « haute »

Bouton de réglage en position « off »



**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures ! La flamme du brûleur ne peut être vue que sur la plaque de cuisson. Tenez-vous à l'écart de la plaque de cuisson lorsque vous utilisez le Beefer.

5. Appuyez sur le bouton d'allumage **7** et maintenez-le enfoncé. Vous devez pouvoir entendre un clic clair et rapide.
6. Appuyez ensuite sur le bouton de commande de l'alimentation en gaz **5** pour l'ouvrir.
7. Une fois que le gaz s'est enflammé, maintenez le bouton de commande de l'alimentation en gaz **5** enfoncé pendant encore 5 à 10 secondes, puis relâchez-le. Cette procédure permet d'allumer les deux brûleurs.
8. Attendez que l'appareil préchauffe, environ 5 minutes.

**CONSEIL :** la viande doit être à température ambiante avant sa préparation. Vous obtenez ainsi un meilleur degré de cuisson et une croûte uniforme.

Les filets de thon ou de saumon peuvent également être grillés pour former une délicieuse croûte très fine, tout en restant crus à cœur. Ce n'est pas possible avec les grils traditionnels, car il y a toujours un risque que le poisson soit trop cuit à cœur et qu'il devienne sec en essayant d'obtenir la croûte souhaitée. Les aliments grillés ne collent pas à la grille du Beefer.

Même les desserts comme la crème brûlée, les fruits confits et bien d'autres peuvent être parfaitement grillés sur le Beefer. Essayez !





## 9 FONCTIONNEMENT – VOICI COMMENT PROCÉDER

**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures ! La poignée de la grille peut devenir très chaude.

Retirez la poignée de la grille après y avoir déposé la viande.

1. Posez la viande sur la grille et poussez-la dans la chambre de combustion à l'aide de la poignée de la grille. Placez les petits morceaux de manière à ce qu'ils soient au milieu, sous un brûleur. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats. Veillez à ce que les aliments grillés ne touchent pas la sonde thermique ③ se trouvant dans la chambre de combustion ; cela couperait l'alimentation en gaz et le brûleur s'éteindrait.
2. Vous pouvez régler la hauteur ⑨ en déverrouillant le mécanisme de réglage ⑩ vers l'appareil. Cela permet d'atteindre la hauteur quasi parfaite pour griller la viande. En principe, les steaks doivent être cuits à la hauteur maximale.
3. Retournez les aliments à l'aide de la poignée de la grille dès qu'ils ont atteint le degré de cuisson souhaité. Au plus haut niveau de la grille, la cuisson peut prendre entre 45 secondes et 1 minute 15 secondes et dépend surtout de la qualité et du degré de maturation de la viande, ainsi que de la température ambiante et de la température des aliments au moment de la cuisson.
4. Sortez les aliments du Beefer à l'aide de la poignée de la grille et placez-les sur le plateau prévu à cet effet. La méthode la plus fiable pour garantir un degré de cuisson parfait, selon vos goûts, est de mesurer la température de la viande à cœur durant la phase de repos à l'aide d'un thermomètre.
5. Après la cuisson, laissez la viande sur le plateau, sur la zone de maintien au chaud ⑧ afin d'atteindre le degré de cuisson souhaité, par exemple saignant ou à point.

**CONSEIL :** après la phase de repos, remettez la viande dans le Beefer pendant environ 10 à 15 secondes de chaque côté. Cela permettra de réchauffer la croûte et la rendra plus croustillante.

6. Pour éteindre le Beefer après la cuisson, tournez le bouton de commande de l'alimentation en gaz ⑤ sur la position « off » ou fermez la soupape de la bouteille de GPL ou, dans le cas du gaz naturel, la vanne du connecteur de soupape. Pour des raisons de sécurité, fermez toujours la soupape de l'alimentation en gaz de la bouteille de GPL ou, dans le cas du gaz naturel, la vanne du connecteur de soupape, après avoir utilisé l'appareil.

Ne rallumez le Beefer qu'après l'avoir laissé refroidir. Si l'appareil est froid, cela permet d'éviter les fuites de gaz lorsque la soupape de la bouteille de GPL ou la vanne du connecteur de gaz (gaz naturel) est ouverte.





## 10 PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	La bouteille de GPL est encore fermée	Ouvrez la soupape sur la bouteille de GPL
	Le raccord de gaz naturel n'est pas ouvert/le couplage n'est pas correctement enclenché	Branchez correctement le raccord et ouvrez la vanne du connecteur de gaz
	La bouteille de GPL est vide	Remplacez la bouteille de GPL
	Les conduites de gaz ou le réducteur de pression ne sont pas accessibles, pas branchés, pliés ou aplatis	Assurez-vous que l'installation est correcte ; le cas échéant, remplacez le réducteur de pression ou les conduites de gaz
	Le bouton de commande de l'alimentation en gaz <b>5</b> ne se trouve pas sur la position maximale	Mettez le bouton de commande de l'alimentation en gaz <b>5</b> sur la position « haute », puis appuyez dessus
	Le conduit d'aspiration <b>12</b> est obstrué, par exemple par des insectes	Nettoyez le conduit d'aspiration <b>12</b>
	La plaque de cuisson en céramique <b>1</b> est humide	Passez soigneusement un chiffon sec sous la plaque de cuisson en céramique <b>1</b>
L'appareil chauffe, mais pas suffisamment	La buse <b>13</b> est encrassée	Nettoyez la buse <b>13</b>
	Il y a des dépôts de graisse sur la plaque de cuisson en céramique <b>1</b>	Laissez l'appareil chauffer à vide en position maximale pendant environ 15 minutes.
	La plaque de cuisson en céramique <b>1</b> est cassée en raison d'un transport inapproprié	Contactez votre revendeur Befer
	Le conduit d'aspiration <b>12</b> est obstrué, par exemple par des insectes	Nettoyez le conduit d'aspiration <b>12</b>

## 10 PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'allumeur électrique ne produit pas d'étincelles	La pile 7 est déchargée	Insérez une pile neuve 7
	L'électrode d'allumage sur l'allumeur électrique 2 est tordue	Contactez votre revendeur Beefer
	Le capuchon de la pile sur le bouton d'allumage 7 n'est pas correctement vissé	Desserrez le capuchon de la pile sur le bouton d'allumage 7 ; au besoin, retirez-le et revissez-le
	La pile est insérée dans le mauvais sens	Mettez la pile dans l'autre sens
<hr/>		
L'appareil émet une odeur de gaz	La zone du tube Venturi 14 est obstruée	Coupez immédiatement l'alimentation en gaz, nettoyez soigneusement la zone du tube Venturi 14
<hr/>		
L'appareil s'éteint pendant son utilisation	La bouteille de GPL est vide L'aliment grillé a touché la sonde thermique 3	Remplacez la bouteille de GPL Placez l'aliment à cuire sur la grille de façon à ce qu'il ne touche pas la sonde thermique 3 et rallumez l'appareil

Vous trouverez d'autres conseils sur les sites Internet de votre pays, dans la rubrique Service et instructions. Vous y trouverez également quelques vidéos. Vous pouvez bien entendu nous contacter à tout moment. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.



## 11 ENTRETIEN, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

### Entretien

Avant de nettoyer le Beefer et ses pièces détachées, assurez-vous qu'il est éteint et que l'alimentation en gaz est bloquée.

**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures dû aux dépôts de graisse brûlants ou chauds ! La graisse chaude présente dans le bac à graisse ou le plateau peut s'enflammer après un certain temps. La graisse chaude peut occasionner des brûlures cutanées. Nettoyez régulièrement le bac à graisse ou le plateau et ne renversez pas de graisse chaude. Veillez à ce que la graisse chaude n'entre pas en contact avec de l'eau.

La façon la plus simple de nettoyer le Beefer pour éliminer les résidus de graisse brûlée est de le faire après chaque utilisation, lorsqu'il est tiède (et non chaud !).

- L'intérieur du Beefer est complètement fermé. Les liquides ne peuvent pas s'écouler dans le boîtier de l'appareil. Assurez-vous que le plateau est installé lors de la cuisson de la viande.
- Vous pouvez soulever les supports de grille ④ sans outils, d'abord en les retirant des fixations, puis en les sortant de la chambre de combustion.
- La grille, le plateau et toutes les autres pièces amovibles peuvent être simplement nettoyés au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation de la bouteille de GPL sont libres et exemptes de débris. Reportez-vous aux instructions du fabricant.
- Contactez l'équipe de service Beefer ou un revendeur local pour obtenir des pièces de rechange.

Si le rendement est insuffisant, vous pouvez nettoyer les buses ou, le cas échéant, les remplacer.

Veuillez procéder comme suit :

1. Retirez l'alimentation en gaz du Beefer.
2. Dévissez les vis du couvercle du boîtier et retirez-le.

**ATTENTION :** les orifices des buses ne doivent pas être percés par des pointes ou des aiguilles dures, ni être enfoncés. N'utilisez que des brosses souples.



3. Détachez les buses et nettoyez-les soigneusement à l'aide d'un produit dégraissant, puis attendez qu'elles sèchent.
4. Remettez les buses sèches en place.
5. Serrez les vis sur le couvercle du boîtier.
6. Vérifiez l'absence de fuites là où c'est nécessaire.

Regardez également la vidéo sur notre page d'accueil. Vérifiez régulièrement que toutes les pièces qui transportent le gaz, comme les tuyaux, les soupapes, les électrodes d'allumage et les thermocouples, sont bien en place dans la chambre de combustion.

Le Beefer ne comporte pas de pièces d'usure ou de pièces soumises à une usure continue. En cas de pièces endommagées, contactez votre revendeur ou le fabricant.

### **Transport**

Respectez les consignes suivantes lors du transport du Beefer :

1. Assurez-vous que le Beefer est éteint et qu'il a refroidi.
2. Assurez-vous que la soupape de la bouteille de GPL ou la vanne du raccord de gaz est fermée et retirez les conduites de gaz du Beefer afin d'éviter les forces de traction.
3. Retirez toutes les pièces amovibles comme la grille et le plateau du Beefer.
4. Assurez-vous que les accessoires sont bien fixés et ne peuvent pas être endommagés.
5. Transportez le Beefer uniquement dans son emballage d'origine.
6. Veuillez respecter les consignes du chapitre 5 « Installation » lorsque vous installez à nouveau le Beefer.



## Entreposage

Pour l'entreposage :

- Respectez toutes les consignes relatives au transport lors de l'entreposage.
- Entreposez votre appareil dans un endroit sec, à l'abri de la pluie. Veuillez noter que des dépôts de graisse dus à une utilisation intensive peuvent être présents sous le Beefer et peuvent laisser des traces si l'appareil est entreposé, par exemple, sur du bois ou sur un tapis. Couvrez le Beefer correctement. Avant de ranger le Beefer en intérieur, assurez-vous que la bouteille de GPL est débranchée et retirée de l'appareil.
- En cas d'utilisation d'un raccord CGA n° 791, placez un capuchon anti-poussière sur la soupape de la bouteille (de GPL) à chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. N'installez sur la soupape de la bouteille (de GPL) que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec la soupape de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

**CONSEIL :** notez que le Beefer a besoin de plusieurs ouvertures d'admission d'air (même à l'intérieur) pour bien fonctionner. Veillez à ce qu'elles ne soient jamais obstruées par des insectes, des corps étrangers ou de la saleté. Inspectez attentivement le Beefer si vous ne l'avez pas utilisé depuis longtemps. Respectez toutes les instructions et vidéos concernant le nettoyage du Beefer afin d'assurer une puissance maximale à l'appareil.

## 12 MISE AU REBUT

Veillez ne pas jeter votre Beefer avec les ordures ménagères, mais plutôt le mettre au rebut conformément aux dispositions légales. Jetez séparément le grill à gaz, la bouteille de GPL et la pile en les déposant dans des lieux de collecte appropriés.

Vous pouvez également retourner les piles usagées à votre revendeur Beefer ou les renvoyer à Beefer USA Corporation.



## 13 INFORMATIONS TECHNIQUES :

Pays de destination :	EU
Nom :	Beefer XL Chef
Utilisation approuvée :	intérieur et extérieur
Type d'utilisation :	professionnelle et privée
Conception	Pour GPL ou GN
Prototype :	Beefer 5.1
Dimension des buses :	<b>GPL:</b> 2 x 0,80 mm (50 mbar) 2 x 0,82 mm (30 mbar)
	<b>GN:</b> 2 x 1,35 mm 2 x 1,20 mm (dans valve)
Raccordement :	<b>Version GPL :</b> 1/4" gauche avec adaptateur 1/2" droit <b>Version GN :</b> 1/2" droit
Dimensions de l'appareil :	Largeur : 650 mm Hauteur : 470 mm Profondeur : 485 mm
Poids :	40,9 kg net, sans accessoires

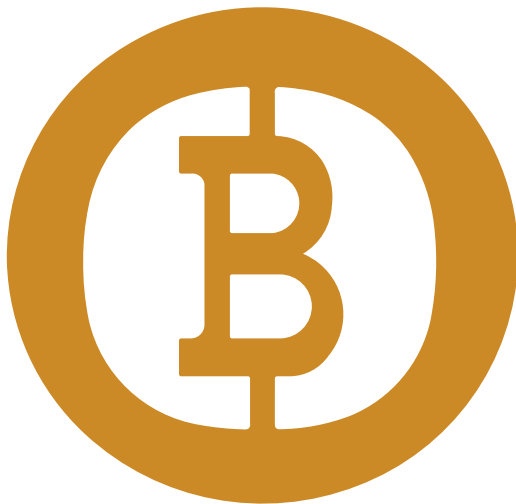


## 14 GARANTIE ET EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

L'APPAREIL EST UNIQUEMENT ADAPTÉ À LA FONCTION À LAQUELLE IL EST DESTINÉ. TOUTE TRANSFORMATION OU MODIFICATION ENTRAÎNERA L'ANNULATION DE LA GARANTIE.

**ATTENTION : NE PROCÉDEZ À AUCUNE MODIFICATION DE L'APPAREIL !**

Avec le temps, des résidus de graisse peuvent se déposer sur la grille et à l'intérieur du brûleur, ce qui ne peut être évité et ne constitue pas un motif de réclamation. La décoloration du couvercle avant est également inévitable, car elle est causée par les vapeurs de combustion et les températures élevées et ne constitue pas non plus un motif de réclamation.



# Beefer Original

Est. 2011



# **INSTRUCCIONES DE USO**



### **Observación:**

- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato.
- Lea y observe todas las advertencias e instrucciones antes del montaje y uso del aparato.
- Observe todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.
- Conserve este manual para consultarlo en el futuro.

### **Solo si está diseñado para gas natural:**

- La instalación de dispositivos de gas natural solo debe ser realizada por un técnico de servicio autorizado.

### **PELIGRO**

- No deje el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Nunca opere este aparato a menos de 3 m (10 pies) de cualquier estructura, material combustible u otras bombonas de gas (bombona LPG).
- Nunca opere este aparato a menos de 7,5 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable.
- No llene el depósito de cocción por encima de la línea de nivel máximo.
- No caliente aceite o grasa por encima de los 200 °C (400 °F). Si la temperatura sobrepasa los 200 °C (400 °F) o si el aceite saca humo, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
- Los líquidos calentados mantienen una temperatura peligrosa mucho tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocción hasta que los líquidos se hayan enfriado a 45 °C (115 °F) o menos.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del aparato y llame a los bomberos de su zona. No intente apagar aceite o grasa con agua.

Ignorar estas instrucciones puede tener como consecuencia un incendio, explosión o riesgo de quemaduras que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

**⚠️ ADVERTENCIA:** Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o realizar trabajos de mantenimiento en este equipo.

**⚠️ PELIGRO**

Si huele a gas:

- Cierre el suministro de gas del aparato.
- Apague cualquier llama encendida.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame a los bomberos de su zona.

Ignorar estas instrucciones puede tener como consecuencia un incendio o explosión, que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

**PARA SU SEGURIDAD**

No almacene ni use gasolina u otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato o de cualquier otro.

# 1 VOLUMEN DE SUMINISTRO

Antes de la puesta en marcha compruebe el paquete y asegúrese de que incluye todos los componentes. Su Beefer XL Chef incluye los componentes siguientes:

- 1 x Beefer XL Chef
- 1 x Parrilla XL
- 2 x Parrilla
- 2 x Asas para parrilla
- 1 x Bandeja Gastronorm 2/3
- 1 x Pila AA
- 1 x Regulador de presión con líneas de gas (solo la versión LPG)



Los componentes del aparato pueden verse en los dibujos de la parte interior de la portada de este manual:

- |    |  |    |                                 |
|----|--|----|---------------------------------|
| 1  | Placa del quemador de cerámica con quemador                          | 10 | Desbloqueo del ajuste de altura |
| 2  | Sistema de ignición eléctrico  | 11 | Bandeja de grasa                |
| 3  | Sensor de temperatura (piloto de seguridad)                          | 12 | Conducto de admisión            |
| 4  | Soporte de parrilla, desmontable                                     | 13 | Inyector                        |
| 5  | Regulador de alimentación de gas                                     | 14 | Área de Venturi                 |
| 6a | Conexión de gas  | 15 | Válvula de gas                  |
| 6b | Conexión de gas NG   | 16 | Interruptor magnético           |
| 7  | Pulsador de ignición (con compartimento de batería para la ignición) | 17 | Entrada de gas del quemador     |
| 8  | Área de calentamiento  | 18 | Conexión de gas                 |
| 9  | Ajuste de altura   |    |                                 |

## 2 PRÓLOGO

Estimado amante de los buenos alimentos:

Ahora es uno de los afortunados que tiene su propio Beefer XL Chef. Goce del placer de saborear la carne en casa como nunca lo había hecho antes.

El aparato está diseñado para ser usado comercialmente por personas formadas. El manual de instrucciones siguiente explica todo lo que necesita saber para asegurar un funcionamiento correcto del Beefer y para obtener el mejor resultado al preparar la carne. Tenga en cuenta que existe un Beefer XL Chef diseñado para bombonas de gas propano líquido (versión LPG) y uno con un conector de gas natural (versión NG).

Lea con cuidado este manual antes de usar su Beefer y siga con detalle las instrucciones incluidas. También es importante proceder en el orden indicado. Si no cumple con lo indicado en el manual podría verse afectado el funcionamiento de su Beefer, averiarse el aparato o, en el peor de los casos, causar averías o lesiones. Observe detenidamente el capítulo 3 sobre seguridad.

Lea este manual antes de cada puesta en marcha si tiene dudas sobre los pasos a seguir durante el uso de su Beefer. Guarde este manual junto con el Beefer.

Observe atentamente el capítulo 13 sobre información técnica para saber en qué condiciones puede emplear el Beefer. Asegúrese en todo momento de que su Beefer se usa únicamente en un lugar seguro y en cocinas comerciales. Asegúrese de que no se opera sin supervisión y de que se evitan los peligros para niños, animales y objetos.

Disfrute de su Beefer.

Beef it or leave it!



### 3 SEGURIDAD

Lea con detalle este capítulo antes de la puesta en marcha del aparato. Las siguientes instrucciones de seguridad son muy importantes para una operación segura y la protección contra lesiones. Mantenga siempre el Beefer alejado de los niños.

#### **Evite peligros de incendio y explosión.**

La llamas del Beefer pueden causar un incendio. Adicionalmente, su Beefer es un posible refugio de arañas y otros insectos, especialmente en la zona cerca de la válvula de gas. Esto puede reducir el flujo de gas y, en consecuencia, disminuir el rendimiento o, en el peor de los casos, generar un retorno de gas con la posibilidad de que se escape por la válvula de gas. Esto puede causar un incendio alrededor de la válvula de gas debajo del controlador de alimentación de gas. El gas propano líquido y el gas natural son altamente inflamables y explosivos.

- Monte las conexiones del Beefer de acuerdo con la normativa aplicable en cada caso y úselo solo en un área bien ventilada. No tape las ranuras y las aberturas del aparato.
- **Versión NG:** Asegúrese de que los conectores y los acoplamientos de gas están intactos.
- **Versión NG:** Asegúrese de que solo técnicos autorizados llevan a cabo las conexiones o conversiones de acuerdo con la normativa válida.
- Solo use el Beefer en zonas interiores adecuadas sobre una base resistente al calor y suficientemente grande y asegúrese siempre de que dispone de la ventilación adecuada.
- No haga cambios prohibidos en los componentes del aparato.
- Asegúrese de que el Beefer reposa sobre una superficie plana antideslizante y de que no se mueve durante el funcionamiento. Deje que el recipiente de cocción se enfríe hasta 45 °C (115 °F).
- Mantenga el Beefer alejado de aparatos eléctricos. Estos pueden ser peligrosos si el gas se escapa al conectar las líneas de gas.
- Asegúrese de que no hay materiales u objetos inflamables o sensibles al calor cerca del Beefer, incluida gasolina y otros vapores o líquidos inflamables. La distancia mínima hacia todos los lados debe ser de 60 cm (24").
- Cuando se coloca junto a paredes, asegúrese de que las paredes disponen de un aislamiento de protección térmica.
- Asegúrese de que las líneas de gas no tocan el Beefer. Mantenga las líneas de gas alejadas de cualquier sustancia calefactada.
- Asegúrese de que el Beefer no se usa debajo de una construcción de material combustible desprotegida.

- Asegúrese de que la bombona de LPG y otras partes del sistema de gas no están expuestas a temperaturas elevadas o la radiación solar.
- Después de usar el Beefer, cierre la alimentación de gas de la bombona de LPG o de gas natural y la válvula del conector de válvulas.
- Si la temperatura supera los 200 °C (400 °F) o si el aceite comienza a desprender humo, cierre inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que la temperatura baje a menos de 175 °C (350 °F) antes de reiniciar el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- En el caso de que se produzca un incendio de aceite o grasa no intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente a los bomberos. En determinadas circunstancias, los extintores del tipo BC o ABC pueden apagar el incendio.
- No coloque el recipiente de cocción vacío en el aparato mientras esté funcionando. Tenga cuidado al colocar cosas en el recipiente de cocción cuando el aparato está en funcionamiento.
- El Beefer no es un calentador y nunca debe usarse como tal.
- Solo encienda el quemador con el pulsador de ignición y cumpla con lo indicado en el procedimiento de ignición descrito en el capítulo 8, Puesta en marcha y preparación.
- Si el quemador se apaga, cierre la alimentación de gas y espere a que el quemador se enfríe antes de reiniciar la ignición.
- **Versión LPG:** Cuando use el LPG, observe los requisitos del fabricante o distribuidor de la bombona de LPG. Asegúrese de que la bombona no se ha llenado a más del 80% de su capacidad.
- **Versión LPG:** Las bombonas de LPG solo deben guardarse en el exterior en áreas bien ventiladas, verticalmente y fuera del alcance de los niños. No las guarde en un edificio, garaje, caja o cualquier otro tipo de área cerrada. No guarde una bombona de LPG de recambio debajo o cerca de un Beefer. Asimismo, observe los requisitos del fabricante de la bombona de LPG.
- **Versión LPG:** Asegúrese de que no hay fuentes de ignición cerca del Beefer cuando conecta la bombona de LPG. En concreto, asegúrese de que no hay llama abierta o cigarrillos, velas o luces, etc. encendidas.
- **Versión LPG:** Sustituya las líneas de gas antes de emplear el aparato si aprecia áreas porosas o averiadas. Lo mismo es válido si las líneas de gas han sobrepasado la fecha de caducidad y las disposiciones nacionales requieren un cambio.
- **Versión LPG:** Después de usar el Beefer cierre la alimentación de gas de la bombona de LPG en el conector de gas.
- Cubra siempre el Beefer en cuanto esté lo suficientemente frío para protegerlo de arañas y otros insectos.
- Tenga en cuenta que el consumo de alcohol, medicamentos con y sin prescripción médica pueden limitar su habilidad de montar debidamente o operar con seguridad el aparato.



### Evite peligros que puedan causar lesiones.

Algunas partes de la carcasa pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Evite especialmente las temperaturas elevadas en el área de la abertura frontal y en el área de la placa del quemador de cerámica, ya que pueden causar fuertes quemaduras si se tocan o pueden causar incendios o averías si entran en contacto con materiales u objetos. Las llamas del Beefer también pueden causar lesiones por quemaduras.

- No mueva el aparato durante el funcionamiento.
- Espere a realizar cualquier trabajo en el Beefer hasta que se haya enfriado.
- Asegúrese de que el asa de la parrilla no está montada mientras la parrilla está en el Beefer. El asa de la parrilla podría calentarse extremadamente y causar quemaduras graves.
- Evite chocar o golpear el aparato para prevenir derrames o vertidos de líquido de cocción caliente.

### Evite peligros que puedan causar asfixia.

El gas LPG es más pesado que el oxígeno con lo que, si el gas se escapa y fluye de forma descontrolada, pueden producirse concentraciones de gas peligrosas en posibles depresiones a nivel de suelo o en patios interiores mal ventilados. Las concentraciones de gas demasiado elevadas pueden causar asfixia por falta de oxígeno.

- Asegúrese de que haya un flujo de aire de entrada suficiente.
- Asegúrese de que el gas LPG no fluye de forma descontrolada.
- Asegúrese de que no hay fugas en las líneas de gas y en los conectores cada vez que ponga en marcha el dispositivo.

### Estructura de las instrucciones

El resumen siguiente muestra las palabras de señalización que aparecen en las señales de advertencia de este manual y su significado. Lea siempre las advertencias con cuidado y preste especial atención a las acciones para evitar peligros.

Palabra de señalización	Usada con	Consecuencias si no se cumple
	lesiones personales (peligro de amenaza directa)	posibilidad de muerte o lesiones graves
<b>ATENCIÓN</b>	daños materiales	graves daños materiales

**CONSEJO** Son recomendaciones en el texto que hacen referencia a la preparación de los productos asados, por ejemplo.





## 4 FILOSOFÍA Y FUNCIÓN

Comer en casa como en un Steakhouse de Nueva York

Por las líneas de gas del Beefer fluye gas hacia un quemador de cerámica de alto rendimiento que dispone de una estructura de superficie optimizada en la que se mezcla el gas con oxígeno generando la combustión. La radiación de calor producida es mayor que 800 °C (1500 °F) cerca de los elementos del quemador. Este calor extremo crea un costra espectacular en la carne de la parrilla caramelizando de inmediato la superficie de la carne. De esta forma se consigue un sabor y un grado de asado único en la carne. Adicionalmente, el calor superior evita que el jugo de la carne se queme. Los productos de la combustión creados pueden ser peligrosos para la salud e impactar en el sabor.

Originalmente, el Beefer fue desarrollado para asar bistecs perfectos - que es lo que mejor sabe hacer. La experiencia ha demostrado que también sirve para asar atún, salmón, vieiras, gambas, cerdo, cordero, verduras o para gratinar cremas, con lo que se abren nuevas perspectivas al sabor.

Adicionalmente, el Beefer está equipado para terminar carne que se ha cocinado sous vide o a temperaturas bajas, incluso cortada en lonchas finas, ofreciendo una costra perfecta sin asarla demasiado.



## 5 MONTAJE

Proceda de la forma siguiente:

1. Con la ayuda de otra persona, saque el Beefer de su embalaje utilizando las cinchas de transporte. Guarde el embalaje y las cinchas de transporte.

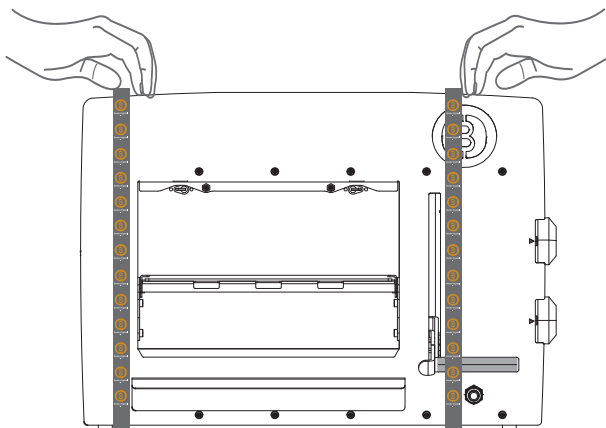
**ATENCIÓN:** Peligro de avería Nunca transporte el Beefer por detrás, cogiendo los reguladores de control de gas o el pulsador de ignición o la conexión de gas. Asimismo, no lo transporte por el dispositivo de ajuste de altura.

2. Transporte el Beefer con cuidado y con ayuda de otra persona empleando las cinchas de transporte (véase la figura inferior).
3. Coloque el Beefer con cuidado en el lugar deseado asegurándose de no averiar la placa del quemador de cerámica.
4. Coloque la parte frontal del Beefer a ras con el borde de la mesa.

Si desea transportar el Beefer a otro lugar tras su uso, observe las instrucciones del capítulo 11 sobre cuidados, transporte y almacenamiento.

La manipulación, el almacenamiento y el transporte de todos los tamaños de bombonas de LPG deben estar de acuerdo con las regulaciones de almacenamiento y manipulación de gases líquidos del petróleo, NFPA 58 o la normativa sobre instalaciones de gas natural y propano, CSA B149.1.

Tenga en cuenta que el aparato no ha sido diseñado como dispositivo de montaje integrado.



## 6.1 CONECTAR LA BOMBONA DE LPG

Si no está seguro de cómo conectar una bombona (LPG) y las líneas de gas o si tiene dudas sobre las pruebas de fugas, encargue a un especialista que conecte los componentes de gas suministrados.

La instalación debe cumplir con las normas locales o, en caso de que no existieran normas locales, con las normas nacionales sobre gases combustibles, ANSI Z223.1NFPA 54, las regulaciones de almacenamiento y manipulación de gases líquidos del petróleo ANSI/NFPA 58; la normativa sobre instalaciones de gas natural y propano, CSA B149.1; la manipulación y almacenamiento de propano, CSA B149.2; o el estándar para vehículos de recreo, ANSI A119.2/NFPA 1192; y la normativa sobre vehículos de recreo, series CSA Z240 RV, según proceda. Los cilindros de suministro de combustible (bombonas de LPG) deben estar contruidos y marcados de acuerdo con las especificaciones para cilindros de propano del departamento de transportes de los EE. UU. (DOT) o CAN/CSA B339.

El cilindro de suministro de gas LP (bombona LPG) que emplear debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para bombonas de gas LP del departamento de transporte de los EE. UU. (DOT) o los estándares para cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, CAN/CAS-B339.

El cilindro (bombona LPG) debe estar equipado con una válvula de cierre montada en la válvula del cilindro (válvula en la bombona LPG) de salida correspondiente y una válvula de seguridad con una comunicación directa con el espacio de vapor del cilindro (bombona LPG). El sistema de alimentación del cilindro (bombona LPG) debe estar diseñado para la extracción de vapores y el cilindro (bombona LPG) empleado debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro (válvula de la bombona LPG), en caso de que su peso sea mayor que 1,00 kg (2,2 lb). La manguera no debe superar la longitud recomendada de 1,50 m.

Coloque la bombona de LPG verticalmente de forma segura lejos del Beefer para que las líneas de gas no estén bajo corriente y no toquen el Beefer de ninguna forma.

Asegúrese de que la bombona de LPG está lejos y de que la radiación de calor del Beefer no alcance la superficie de la bombona de LPG o de otras líneas de gas.

**ATENCIÓN:** Use únicamente el regulador de presión y la línea de gas que se suministran con la parrilla de gas. Cuando cambie los componentes, solo debe emplear piezas de recambio del mismo fabricante y asegurarse de que se usa la presión correcta para el aparato.

1. Atornille el regulador de presión a la válvula en la bombona LPG si el regulador de presión forma parte de los componentes entregados (solo si se diseñan para LPG). Use la herramienta correcta para ello.

## 6.2 CONECTAR LA LÍNEA DE GAS NATURAL

2. Cambie siempre la bombona de LPG lejos de cualquier fuente de ignición. Lleve la bombona de LPG a una empresa especializada para rellenarla.

**ATENCIÓN:** Solo un técnico de servicio autorizado debe conectar el dispositivo de gas natural a una línea de gas natural. También debe llevar a cabo una prueba de fugas y juntas de la línea.

En consecuencia, el regulador de presión de gas no está incluido en el volumen de suministro. Este debe ser seleccionado por su técnico de servicio autorizado que instala el dispositivo de acuerdo con la normativa válida.

**Lista de cosas que hacer para el técnico de servicio:**

- Comprobar la ignición del quemador
- Las partes conductoras de gas deben estar selladas con juntas resistentes a la temperatura
- Cuando se instala el dispositivo, debe cumplirse con la distancia mínima (60 cm) lateral y trasera del Beefer
- Comprobar la exactitud de los carteles de información del dispositivo y la placa de características
- Presión: 7" WC - Entrada: 13.700 BTU/h

Asegúrese de que la longitud de la línea de gas se ha seleccionado adecuadamente y de que la longitud está de acuerdo con los requisitos. Monte las líneas de gas de forma que no toquen el equipo, no estén dobladas o bajo tensión y no puedan dañarse en ningún lugar a lo largo de las líneas. Asegúrese de que el conector de gas está debidamente asentado y busque posibles fugas después del montaje.

## 7 INSTALAR LA PILA

Este aparato requiere una pila para que se pueda encender el Beefer con el pulsador de ignición eléctrico. Siga las instrucciones siguientes para instalar la pila incluida o para cambiar una pila gastada:



## 8 PUESTA EN MARCHA Y PREPARACIÓN

Observe todas las instrucciones de seguridad de los capítulos anteriores relacionados con las conexiones y las fugas antes de poner en marcha el dispositivo.

1. Quite la parrilla del Beefer para que la carne pueda ponerse en la parrilla fría.
2. Asegúrese de que la bandeja de grasa esté vacía y puesta debajo del Beefer, de forma que pueda recoger el jugo de la carne. Compruebe la bandeja de grasa regularmente durante el funcionamiento y, en caso necesario, vacíela.

**CONSEJO:** Puede recoger el jugo de la carne y usarlo para cocinar. No olvide que debajo del Beefer también hay una bandeja.

**ADVERTENCIA** Peligro de explosión Cierre la alimentación de gas inmediatamente si durante el asado huele a gas o si los componentes de la alimentación de gas presentan fugas. No vuelva a poner en marcha el Beefer hasta que haya reparado el origen de la fuga.

3. Abra la válvula del cilindro LPG o la válvula del gas natural para la puesta en marcha del Beefer.
4. No olvide comprobar en este punto que no hay fugas ni huele a gas. De lo contrario, no ponga en marcha el aparato. Asegúrese de que el regulador de la alimentación de gas 5 está en posición "high" (= potencia máxima de más de 800 °C (1500 °F)). Cada quemador puede encenderse independientemente del otro.

Símbolo de potencia máxima - gire el regulador de ajuste a la posición "high"

Regulador de ajuste en la posición "off"



**ADVERTENCIA** Peligro de quemaduras La llama del quemador solo puede verse en la placa del quemador. Manténgase alejado de la placa del quemador cuando esté en marcha.

5. Pulse y mantenga pulsado el botón de ignición **7**. Debería oír claramente un tictac muy rápido.
6. Seguidamente, pulse el regulador de control de la alimentación de gas **5** para abrir el gas.
7. Después de la ignición del gas, mantenga pulsado el regulador de control para la alimentación de gas **5** durante otros 5-10 segundos y, seguidamente, suéltelo. Los dos quemadores se encienden de esta forma.
8. Espere a que el aparato se precaliente durante uno 5 minutos.

**CONSEJO:** La carne debe estar a temperatura ambiente antes de la preparación. Es la mejor forma de conseguir el grado de asado deseado y una costra homogénea.

También es posible asar filetes de atún o salmón para crear una costra muy fina y deliciosa mientras que el interior puede mantenerse crudo. Esto no es posible con una parrilla convencional, ya que existe el peligro de que el pescado se ase demasiado en el interior y se seque mientras se intenta obtener la costra deseada. Asimismo, los alimentos asados tampoco se adhieren a la parrilla del Beefer.

Incluso los postres, como cremas quemadas, frutas confitadas y muchos más pueden prepararse perfectamente con el Beefer. ¡Pruébelo!



## 9 FUNCIONAMIENTO - AQUÍ SE DESCRIBE CÓMO SE HACE

**ADVERTENCIA** Peligro de quemaduras El asa de la parrilla puede estar muy caliente. Desmonte el asa de la parrilla una vez que haya insertado la carne.

1. Coloque la carne en la parrilla e insértela en la cámara de combustión con el asa de la parrilla. Coloque las piezas más pequeñas de forma que queden en el centro debajo de un quemador. Esto le dará los mejores resultados. Asegúrese de que las piezas asadas no toquen el sensor de temperatura ③ en el área del horno; esto cerraría la alimentación de gas y el quemador se apagaría.
2. Puede operar el ajuste de altura desbloqueando el sistema ⑩ en el aparato y, seguidamente, ajustando la altura ⑨. Esto garantiza un ajuste en altura casi continuo que se adapta a la perfección a la altura de la carne asada. Básicamente, los bistecs deberían asarse a la altura máxima.
3. Gire la pieza que se está asando con el asa de la parrilla una vez haya alcanzado el color deseado. Al nivel máximo de la parrilla, este color suele alcanzarse una vez pasados entre 45 segundos y un minuto 15 segundos y depende principalmente de la calidad y del grado de madurez de la carne, así como de la temperatura ambiente y la temperatura de la pieza al inicio del asado.
4. Retire la pieza asada del Beefer con el asa de la parrilla y colóquela en la bandeja suministrada. El método más fiable para asegurar el grado perfecto de asado (de acuerdo con su gusto personal) es medirlo con un termómetro de núcleo durante la fase de reposo.
5. Después del asado deje que la carne repose en la bandeja del área de calentamiento ⑧ para alcanzar el grado de asado deseado como, por ejemplo, poco hecho o al punto.

**CONSEJO:** Después de la fase de reposo, coloque la carne en el Beefer una vez más durante 10 o 15 segundos por lado. Esto refrescará la costra y la hará especialmente crujiente.

6. Para apagar el Beefer después del asado, ponga el regulador de alimentación de gas ⑤ en la posición "off" o cierre la válvula de la bombona de LPG o, en el caso de gas natural, la válvula del conector de válvulas. Para mayor seguridad, después del asado cierre siempre la válvula de alimentación de gas en la bombona de LPG o, en el caso de gas natural, la válvula del conector de válvulas.

No vuelva a poner en marcha el Beefer hasta que se haya enfriado. Una vez frío, esto evitará fugas de gas cuando la válvula en la bombona de LPG o la válvula del conector de gases (gas natural) está abierta.









## 10 PROBLEMAS Y SOLUCIONES:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende	La bombona de LPG está cerrada	Abra la válvula en la bombona de LPG
	La conexión del gas natural está cerrada/el acoplamiento no está bien montado	Conecte correctamente el acoplamiento y abra la válvula en el conector de gas
	La botella de LPG está vacía	Cambie la bombona de LPG
	Las líneas de gas o el regulador de presión no están montados de forma continua, no están bien conectados o están doblados o pinzados	Asegúrese de que la instalación es correcta; en su caso, cambie el regulador de presión o las líneas de gas
	El regulador de control de alimentación de gas 5 no está en la posición "high"	Mueva el regulador de control de alimentación de gas 5 a la posición "high", seguidamente, apriételo
	El tracto de entrada 12 está bloqueado, por ejemplo, por insectos	Limpie el tracto de entrada 12
El aparato está encendido, pero muy poco	La placa del quemador de cerámica está 1 mojada	Pase con cuidado un paño seco por la placa del quemador de cerámica 1
	Injector 13 sucio	Limpie el inyector 13
	La placa del quemador de cerámica 1 tiene depósitos de grasa	Deje que el aparato esté encendido a nivel máximo durante 15 minutos sin piezas para asar.
El aparato está encendido, pero muy poco	La placa del quemador de cerámica 1 está rota, por ejemplo debido a un transporte inadecuado	Póngase en contacto con su proveedor Beefer
	El tracto de entrada 12 está bloqueado, por ejemplo, por insectos	Limpie el tracto de entrada 12



## 10 PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La ignición eléctrica no hace chispas	Pila 7 vacía	Instale una pila nueva 7
	El electrodo de ignición 2 está averiado	Póngase en contacto con su proveedor Beefeer
	El tapón de la pila del botón de ignición 7 no está bien apretado	Suelte la tapa de la pila del botón de ignición 7; si fuera necesario, desmóntela y vuelva a montarla
	La pila está montada al revés	Gire la pila
<hr/>		
Olor a gas en el aparato	El área de Venturi 14 está bloqueada	Cierre de inmediato la alimentación de gas y limpie con cuidado el área de Venturi 14
<hr/>		
El aparato se apaga durante el funcionamiento	La botella de LPG está vacía	Cambie la bombona de LPG
	La pieza que se está asando ha tocado el sensor de temperatura 3	Coloque la pieza que se está asando en la parrilla de forma que no toque el sensor de temperatura 3 y vuelva a encender el aparato

Encontrará muchos consejos y trucos en el área de servicios e instrucciones de la página de Internet de su país. También podrá ver allí algunos vídeos. Puede ponerse en contacto con nosotros personalmente en cualquier momento. Estaremos encantados de ayudarle.

## 11 CUIDADOS, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### Cuidados

Antes de limpiar el Beefer y los componentes sueltos asegúrese de que el Beefer está desconectado y de que se ha cerrado la alimentación de gas hacia el Beefer.

**ADVERTENCIA** Peligro de quemaduras causado por grasa caliente La grasa caliente en la bandeja de grasa puede encenderse después de mucho rato. La grasa caliente puede causar quemaduras en la piel. Limpie regularmente la bandeja de grasa y no derrame grasa caliente. Asegúrese de que la grasa caliente no entra en contacto con agua.

El mejor momento de limpiar el Beefer de incrustaciones resistentes es justo después de cada uso, cuando todavía está tibio (no caliente).

- El interior de su Beefer está completamente cerrado. Los líquidos no pueden ensuciar la carcasa de su Beefer. Asegúrese de que la bandeja está montada durante el proceso de asado.
- Puede desmontar las guías de la parrilla **4** sin herramientas, primero sáquelas del soporte hacia arriba y seguidamente, hacia afuera del horno.
- La parrilla, la bandeja y el resto de piezas sueltas pueden lavarse con facilidad en un lavavajillas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación de la bombona de LPG no están obstruidas y están limpias. Véanse las instrucciones del fabricante.
- Póngase en contacto con el equipo de servicio del Beefer o un proveedor local para solicitar las piezas de recambio correspondientes.

Si el rendimiento es menor de lo normal, limpie los inyectores o, si fuera necesario, cámbielos.

Proceda de la forma siguiente:

1. Desconecte el Beefer de la alimentación de gas.
2. Suelte los tornillos de la tapa de la carcasa y desmóntela.

**ATENCIÓN:** Los agujeros de los inyectores no deben agujerarse con puntas o agujas duras ni forzarse. Solo deben emplearse cepillos suaves.



3. Desmonte los inyectores y límpielos debidamente con disolventes de grasa. Espere a que se sequen.
4. Vuelva a montar los inyectores secos.
5. Apriete los tornillos de la tapa de la carcasa.
6. Compruebe posibles fugas donde sea necesario.

Asimismo, consulte el vídeo de nuestra página web. Inspeccione regularmente que todas las partes del sistema de alimentación de gas, como las mangueras, válvulas, electrodos de ignición y termoacoplamiento dentro de la cámara de combustión estén debidamente montadas.

El Beefer no dispone de piezas de desgaste como tal o piezas sujetas a un continuo desgaste. Si hay una avería póngase en contacto con su proveedor o fabricante.

### **Transporte**

Observe los puntos siguientes si desea transportar su Beefer:

1. Asegúrese de que el Beefer está apagado y se ha enfriado.
2. Asegúrese de que la válvula de la bombona de LPG o la válvula del conector de gas está cerrada y desmonte las líneas de gas del Beefer para evitar tensiones.
3. Desmonte todos los componentes sueltos, como la parrilla y la bandeja del Beefer.
4. Asegúrese de que los accesorios están asegurados y no pueden averiarse.
5. Solo transporte el Beefer en su embalaje original.
6. Observe el capítulo 5 sobre el montaje cuando vuelva a poner en marcha el Beefer.

## Almacenamiento

Para el almacenamiento:

- Observe todos los puntos relacionados con el transporte cuando se proceda al almacenamiento.
- Almacene el Beefeer seco, no lo exponga a la lluvia y tenga en cuenta que la base del Beefeer puede tener restos de grasa si se ha empleado muchas veces, lo cual puede causar manchas si se guarda sobre madera o moqueta. Cubra el Beefeer adecuadamente. Antes de guardar el Beefeer en interiores, asegúrese de que la botella de LPG está desconectada y se ha desmontado del Beefeer.
- Si se emplea una conexión CGA n.º 791, coloque una tapa contra el polvo en la salida de la válvula de la bombona (válvula en la bombona de LPG) siempre que la bombona no se esté empleando. Solo instale el tipo de tapa contra el polvo en la salida de la válvula de la bombona (válvula en la bombona de LPG) que se suministra con la válvula de la bombona. Otros tipos de tapas o taponos pueden generar fugas de propano.

**CONSEJO:** Tenga en cuenta que el Beefeer necesita diferentes aberturas de aire (también en el interior) para funcionar perfectamente. Asegúrese de que siempre están libres de insectos, cuerpos extraños o suciedad. Compruebe el Beefeer con particular cuidado si no lo ha empleado durante mucho tiempo. Observe todas las instrucciones de limpieza y vídeos sobre limpieza para que el Beefeer ofrezca una potencia del 100 %.

## 12 ELIMINACIÓN

No elimine el Beefeer junto con los residuos domésticos. Elimínelo de acuerdo con la normativa correspondiente. Elimine la parrilla de gas, la bombona de LPG y la pila de forma separada entregándolas en un lugar especializado dedicado a la eliminación de residuos.

También puede devolver las pilas viejas a su proveedor Beefeer o a la empresa Beefeer USA.



## 13 INFORMACIÓN TÉCNICA

País de destino:	EU
Nombre:	Beefer XL Chef
Uso autorizado:	interiores y exteriores
Tipo de uso:	comercial y privado
Diseñado	para LPG o NG
Prototipo:	Beefer 5.1
Tamaño del inyector:	<b>LPG:</b> 2 x 0,80 mm (50 mbar) 2 x 0.82 mm (30 mbar) <b>GN:</b> 2 x 1,35 mm 2 x 1,20 mm (en la válvula)
Conexión:	<b>Versión LPG:</b> 1/4" izquierda <b>Versión NG:</b> 1/2" derecha
Dimensiones del aparato:	Ancho: 650 mm Alto: 470 mm Fondo: 485 mm
Peso:	40,9 kg netos, sin accesorios

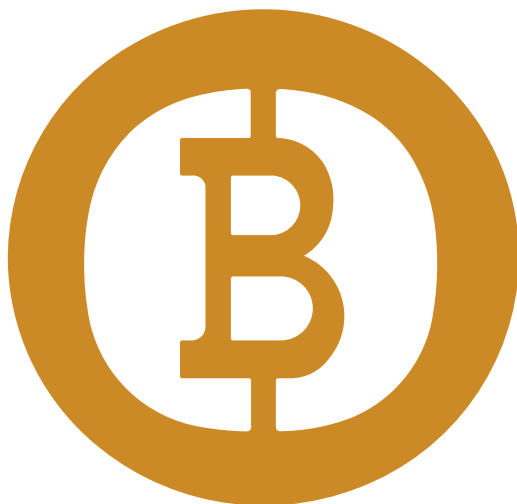


## 14 GARANTÍA Y EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD

ESTE APARATO SOLO ES APTO PARA EL USO PARA EL QUE HA SIDO DISEÑADO. CUALQUIER VARIACIÓN O CAMBIO TIENE COMO CONSECUENCIA LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA.

**ATENCIÓN: NO HAGA CAMBIOS EN EL APARATO**

En la parrilla y en el interior del área de la llama pueden formarse durante el tiempo acumulaciones de grasa inevitables. Estas no son motivo de reclamación. Asimismo, la parte frontal puede descolorarse inevitablemente debido a los vapores de combustión y temperaturas elevadas y tampoco son un motivo de reclamación.



# Beefer Original

Est. 2011



# EG-KONFORMITÄTSERLÄRUNG:



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 #5.1 XL Chef

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  
DIN EN 203- 2/7:2014

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 98064-241 F -26  
office@beefer.de

Dr. Peter Bürfent, Geschäftsführer  
Bad Honnef, Februar 2022



# TECHNISCHE INFORMATIONEN FLÜSSIGGAS



Bestimmungsland:	DE
Name:	Beefer XL Chef
Baumuster:	5.1
Regler nach DIN EN:	12864 (01.12.2001)
Gerätekategorie:	A1
Gasverbrauch:	0,45 kg/h (50mbar), 0,38 kg/h (30 mbar)
Nennlast:	5,7 kW (50 mbar), 4,9 kW (30 mbar)
Düsengröße:	2 x 0,80 mm (50 mbar), 2 x 0,82 mm (30 mbar)
Gerätemaße:	B: 650 mm / H: 470 mm / T: 485 mm
Gewicht:	40,9 kg netto ohne Zubehör

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*	

# TECHNISCHE INFORMATIONEN ERDGAS



Bestimmungsland:	DE
Name:	Beefor XL Chef
Baumuster:	5.1
Nennwärmebelastung (Kleinlast):	1,4 kW
Nennwärmebelastung (Großlast):	5,7 kW
Bezugswert:	Hi
Gasverbrauch:	0,6 m <sup>3</sup> /h
Düsengröße:	2 x 1,20 mm (Kleinlast), 2 x 1,35 mm (Großlast)
Benötigte Verbrennungsluftmenge:	24,8 m <sup>3</sup> /h
Anschluss:	1/2"
Gerätekategorie:	A1
Gerätemaße:	B: 650 mm / H: 470 mm / T: 485 mm
Gewicht:	40,9 kg netto ohne Zubehör

Land	Kurz- bezeichnung	Kategorie	Anschlussdrücke [mbar]		Besondere Hinweise
			Erdgas	Flüssiggas	
<b>Deutschland</b>	<b>DE</b>	<b>I<sub>2E</sub></b>	20	-	Es sind die nationalen Bestimmungen und die Einsatzbereiche der registrierungspflichtigen Bauteile zu beachten
Österreich	AT	I <sub>2E</sub>	20	-	
Schweiz	CH	I <sub>2E</sub>	20	-	
Portugal	PT	I <sub>2H</sub>	20	-	
Spanien	ES	I <sub>2H</sub>	20	-	
Italien	IT	I <sub>2H</sub>	20	-	
Luxemburg	LU	I <sub>2H</sub>	20	-	
Tschechien	CZ	I <sub>2H</sub>	20	-	
Griechenland	GR	I <sub>2H</sub>	20	-	
Finnland	FI	I <sub>2H</sub>	20	-	
Irland	IE	I <sub>2H</sub>	20	-	
Norwegen	NO	I <sub>2H</sub>	20	-	
Litauen	LT	I <sub>2E</sub>	20	-	
Slowakei	SK	I <sub>2H</sub>	20	-	
Estland	EE	I <sub>2H</sub>	20	-	
Lettland	LV	I <sub>2H</sub>	20	-	
Zypern	CY	I <sub>2H</sub>	20	-	
Island	IS	I <sub>2H</sub>	20	-	
Rumänien	RO	I <sub>2H</sub>	20	-	
Polen	PL	I <sub>2H</sub>	20	-	
Türkei	TR	I <sub>2H</sub>	20	-	
Slowenien	SI	I <sub>2H</sub>	20	-	

# EC DECLARATION OF CONFORMITY:



We hereby declare that the devices described below are in conformity with the following and design as well as in the version placed on the market by us comply with the basic safety and health requirements of the EU directives. In the event of a modification of the machine not agreed with us, this declaration shall lose its validity.



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

Description and Identification:  
High temperature top heat grill

Type/Model:  
Beefer #5.1 XL Chef

Year of manufacture:  
2022

Compliance is declared with the following,  
directives/regulations applicable to the product is declared:  
Gas Appliances Regulation EU/2016/426

Applied harmonized standards in particular:  
DIN EN 498  
DIN EN 437  
DIN EN 203- 2/7:2014

Notified body of the EC type-examination procedure:  
DBI- Gastecnologisches Institut gGmbH Freiberg  
DVGW Testing Laboratory Energy  
Halsbrücker Str.34 - D-09599 Freiberg  
Test report no.: B/16/04/2145 EU

Angabe zur Person des bevollmächtigten Unterzeichners:



Beefer Grillgeräte GmbH  
Linzerstraße 97-99  
53604 Bad Honnef  
T: 02224-88064-241 F: -26  
office@beefer.de

Dr. Peter Bürfent, Managing Director  
Bad Honnef, February 2022

# TECHNICAL INFORMATION LPG



Country of destination:	DE
Name:	Beefer XL Chef
Model:	5.1
Controller according to DIN EN:	12864 (01.12.2001)
Equipment category:	A1
Gas consumption:	0,45 kg/h (50mbar), 0,38 kg/h (30 mbar)
Nominal load:	5.7 kW (50 mbar), 4,9 kW (30 mbar)
Nozzle size:	2 x 0.80 mm (50 mbar), 2 x 0.82 mm (30 mbar)
Unit dimensions:	W: 650 mm / H: 470 mm / D: 485 mm
Weight:	40,9 kg net without accessories

Country	Short name	Category	Connection pressures [mbar]		Notes
			Natural Gas	LPG	
<b>Germany</b>	<b>DE</b>	<b>I<sub>3P</sub></b>	-	<b>28-30*, 37*, 50</b>	The national regulations and the areas of application of the components subject to registration must be observed
Austria	AT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50	
Switzerland	CH	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50	
Italy	IT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Portugal	PT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Spain	ES	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
France	FR	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Czech	CZ	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50	
Greece	GR	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Great Britain	GB	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Belgium	BE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Netherlands	NL	I <sub>3P</sub>	-	28-30, 37, 50	
Lithuania	LT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Slowenia	SI	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Romania	RO	I <sub>3P</sub>	-	28-30, 37*, 50*	
Hungary	HU	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Ireland	IE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Cyprus	CY	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Denmark	DK	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Estonia	EE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Finnland	FI	I <sub>3P</sub>	-	28-30, 37*, 50*	
Croatia	HR	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Island	IS	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Luxembourg	LU	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Norway	NO	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Slowakia	SK	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50	
Sweden	SE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Latvia	LV	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Malta	MT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Bosnia-Herzegovin	BA	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Bulgaria	BG	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	

# TECHNICAL INFORMATION NATURAL GAS



Country of destination:	DE
Name:	Beefier XL Chef
Model:	5.1
Nominal heat load (small load):	1.4 kW
Nominal heat load (high load):	5.7 kW
Reference value:	Hi
Gas consumption:	0.6 m <sup>3</sup> /h
Nozzle size:	2 x 1.20 mm (small load), 2 x 1.35 mm (large load)
Required combustion air volume:	24.8 m <sup>3</sup> /h
Connection:	1/2"
Equipment category:	A1
Unit dimensions:	W: 650 mm / H: 470 mm / D: 485 mm
Weight:	40,9 kg net without accessories

Country	Short name	Category	Connection pressures [mbar]		Notes
			Natural Gas	LPG	
Austria	AT	I <sub>2E</sub>	20	-	The national regulations and the areas of application of the components subject to registration must be observed
Switzerland	CH	I <sub>2E</sub>	20	-	
Portugal	PT	I <sub>2H</sub>	20	-	
Spain	ES	I <sub>2H</sub>	20	-	
Italy	IT	I <sub>2H</sub>	20	-	
Luxembourg	LU	I <sub>2H</sub>	20	-	
Czech Republic	CZ	I <sub>2H</sub>	20	-	
Greece	GR	I <sub>2H</sub>	20	-	
Finland	FI	I <sub>2H</sub>	20	-	
Ireland	IE	I <sub>2H</sub>	20	-	
Norway	NO	I <sub>2H</sub>	20	-	
Lituania	LT	I <sub>2E</sub>	20	-	
Slovakia	SK	I <sub>2H</sub>	20	-	
Estonia	EE	I <sub>2H</sub>	20	-	
Latvia	LV	I <sub>2H</sub>	20	-	
Cyprus	CY	I <sub>2H</sub>	20	-	
Island	IS	I <sub>2H</sub>	20	-	
Romania	RO	I <sub>2H</sub>	20	-	
Poland	PL	I <sub>2H</sub>	20	-	
Turkey	TR	I <sub>2H</sub>	20	-	
Slowenia	SI	I <sub>2H</sub>	20	-	

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE :



Nous déclarons par la présente que l'équipement décrit ci-dessous est conforme aux normes fondamentales de l'Union européenne, et la construction ainsi que la version que nous mettons sur le marché sont conformes aux exigences fondamentales de sécurité et de santé des directives de l'UE. En cas de modification de la machine non convenue avec nous, cette déclaration perd sa validité.



Fabricant:  
Beefe Grillgeräte GmbH  
Linzer Strasse 97 - 99  
D-53604 Bad Honnef

Description et identification :  
Gril haute température à chauffage supérieur

Type/Modèle :  
Beefe #5.1 XL Chef

Année de fabrication :  
2022

Conformité avec les points suivants,  
applicables au produit :  
Règlement sur les appareils à gaz UE/2016/426

Appliquer les normes harmonisées en particulier :  
DIN EN 498  
DIN EN 437  
DIN EN 203- 217:2014

Organisme notifié de la procédure d'examen CE de type :  
DBI- Gastechnologisches Institut gGmbH Freiberg  
Laboratoire d'essai DVGW Énergie  
Halsbrücker Str. 34 - D-09599 Freiberg  
Rapport d'essai n° : B/16/04/2145 UE

Angabe zur Person des bevollmächtigten Unterzeichners:

 **Beefe Grillgeräte GmbH**  
Linzerstraße 97-99  
53604 Bad Honnef  
T: 02224 38064-24 | F: -26  
office@beefe.de



Dr. Peter Bürfent, Directeur général  
Bad Honnef, février 2022

# INFORMATIONS TECHNIQUES GPL



Pays de destination :	DE
Nom :	Beefier XL Chef
Modèle :	5.1
Contrôleur selon DIN EN :	12864 (01.12.2001)
Catégorie d'équipement :	A1
Consommation de gaz :	0,45 kg/h (50mbar), 0,38 kg/h (30 mbar)
Charge nominale :	5,7 kW (50 mbar), 4,9 kW (30 mbar)
Taille de la buse :	2 x 0,80 mm (50 mbar), 2 x 0,82 mm (30 mbar)
Dimensions de l'unité :	L : 650 mm / H : 470 mm / P : 485 mm
Poids :	40,9 kg net sans accessoires

Pays	Abréviation	Catégorie	Pressions de connexion [mbar]		Remarque
			Gaz naturel	Gaz liquéfié	
<b>Germany</b>	<b>DE</b>	<b>I<sub>3P</sub></b>	-	<b>28-30*, 37*, 50</b>	Les réglementations nationales et les domaines d'application des composants soumis à l'enregistrement doivent être respectés.
Autriche	AT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50	
Suisse	CH	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50	
Italie	IT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Portugal	PT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Espagne	ES	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
France	FR	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
République tchèque	CZ	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50	
Grèce	GR	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Angleterre	GB	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Belgique	BE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Pays-Bas	NL	I <sub>3P</sub>	-	28-30, 37, 50	
Lituanie	LT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Slovénie	SI	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Roumanie	RO	I <sub>3P</sub>	-	28-30, 37*, 50*	
Hongrie	HU	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Irlande	IE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Chypre	CY	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Danemark	DK	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Estonie	EE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Finlande	FI	I <sub>3P</sub>	-	28-30, 37*, 50*	
Croatie	HR	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Islande	IS	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Luxembourg	LU	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Norvège	NO	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Slovaquie	SK	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50	
Suède	SE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Lettonie	LV	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Malte	MT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Bosnie-Herzégovine	BA	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Bulgarie	BG	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	

# INFORMATIONS TECHNIQUES SUR LE GAZ NATUREL



Pays de destination :	DE
Nom :	Beefer XL Chef
Modèle :	5.1
Charge thermique nominale (petite charge) :	1,4 kW
Charge thermique nominale (charge élevée) :	5,7 kW
Valeur de référence :	Hi
Consommation de gaz :	0,6 m3/h
Taille de la buse :	2 x 1,20 mm (petite charge), 2 x 1,35 mm (grande charge)
Volume d'air de combustion nécessaire :	24,8 m3/h
Raccordement :	1/2"
Catégorie d'équipement :	A1
Dimensions de l'appareil :	L : 650 mm / H : 470 mm / P : 485 mm
Poids :	0,9 kg net sans accessoires

Pays	Abréviation	Catégorie	Pressions de connexion [mbar]		Remarque
			Gaz naturel	Gaz liquéfié	
Autriche	AT	I <sub>2E</sub>	20	-	Les réglementations nationales et les domaines d'application des composants soumis à l'enregistrement doivent être respectés.
Suisse	CH	I <sub>2E</sub>	20	-	
Portugal	PT	I <sub>2H</sub>	20	-	
Espagne	ES	I <sub>2H</sub>	20	-	
Italie	IT	I <sub>2H</sub>	20	-	
Luxembourg	LU	I <sub>2H</sub>	20	-	
République Tchèque	CZ	I <sub>2H</sub>	20	-	
Grèce	GR	I <sub>2H</sub>	20	-	
Finlande	FI	I <sub>2H</sub>	20	-	
Irlande	IE	I <sub>2H</sub>	20	-	
Norvège	NO	I <sub>2H</sub>	20	-	
Lituanie	LT	I <sub>2E</sub>	20	-	
Slowakia	SK	I <sub>2H</sub>	20	-	
Estonie	EE	I <sub>2H</sub>	20	-	
Lettonie	LV	I <sub>2H</sub>	20	-	
Chypre	CY	I <sub>2H</sub>	20	-	
Islande	IS	I <sub>2H</sub>	20	-	
Roumanie	RO	I <sub>2H</sub>	20	-	
Pologne	PL	I <sub>2H</sub>	20	-	
Turquie	TR	I <sub>2H</sub>	20	-	
Slowenia	SI	I <sub>2H</sub>	20	-	



# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CE:



Por la presente declaramos que los equipos descritos a continuación son conformes con los fundamentos y construcción, así como la versión comercializada por nosotros, cumplen con los requisitos básicos de seguridad y salud de las directivas de la UE. En caso de una modificación de la máquina no acordada con nosotros, esta declaración pierde su validez.

Fabricante:



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

Descripción e identificación:

Parrilla de alta temperatura de calentamiento superior

Tipo/Modelo:

Beefee #5.1 XL Chef

Año de fabricación:

2022

Cumplimiento de lo siguiente,  
aplicable al producto:

Reglamento sobre aparatos de gas EU/2016/426

Aplicar las normas armonizadas en particular:

DIN EN 498

DIN EN 437

DIN EN 203- 217:2014

Organismo notificado del procedimiento de examen de tipo CE:

DBI- Gastechnologisches Institut gGmbH Freiberg

Laboratorio de pruebas DVGW Energía

Halsbrücker Str. 34 - D-09599 Freiberg

Informe de prueba nº: B/16/04/2145 UE

Información sobre la persona del firmante autorizado:



Beefee Grillgeräte GmbH  
Linzerstraße 97-99  
53604 Bad Honnef  
T: 02224-38064-2417 -26  
office@beefee.de

Dr. Peter Bürfent, Director General  
Bad Honnef, Febrero 2022

# INFORMACIÓN TÉCNICA GLP



País de destino:	DE
Nombre :	Beefier XL Chef
Modelo:	5.1
Controlador según DIN EN :	12864 (01.12.2001)
Categoría de equipo :	A1
Consumo de gas:	0,45 kg/h (50mbar), 0,38 kg/h (30 mbar)
Carga nominal:	5,7 kW (50 mbar), 4,9 kW (30 mbar)
Tamaño de la boquilla:	2 x 0,80 mm (50 mbar), 2 x 0,82 mm (30 mbar)
Dimensiones de la unidad:	Ancho: 650 mm / Alto: 470 mm / Fondo: 485 mm
Peso:	40,9 kg netos sin accesorios

País	Abreviatura	Categoría	Presiones de conexión [mbar]		Nota
			Gas natural	Gas líquido	
<b>Alemania</b>	<b>DE</b>	<b>I<sub>3P</sub></b>	-	<b>28-30*, 37*, 50</b>	Deben respetarse las normativas nacionales y los campos de aplicación de los componentes sujetos a registro.
Austria	AT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50	
Suiza	CH	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50	
Italia	IT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Portugal	PT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
España	ES	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Francia	FR	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
República Checa	CZ	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50	
Grecia	GR	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Inglaterra	GB	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Bélgica	BE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Países Bajos	NL	I <sub>3P</sub>	-	28-30, 37, 50	
Lituania	LT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Eslovenia	SI	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Rumanía	RO	I <sub>3P</sub>	-	28-30, 37*, 50*	
Hungría	HU	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Irlanda	IE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Chipre	CY	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Dinamarca	DK	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Estonia	EE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Finlandia	FI	I <sub>3P</sub>	-	28-30, 37*, 50*	
Croacia	HR	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Islandia	IS	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Luxemburgo	LU	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Noruega	NO	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Eslovaquia	SK	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50	
Suecia	SE	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Letonia	LV	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37, 50*	
Malta	MT	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Bosnia y Herzegovina	BA	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	
Bulgaria	BG	I <sub>3P</sub>	-	28-30*, 37*, 50*	

# INFORMACIÓN TÉCNICA SOBRE EL GAS NATURAL



País de destino:	DE
Nombre :	Beefer XL Chef
Modelo:	5.1
Carga térmica nominal (carga baja):	1,4 kW
Carga térmica nominal (carga alta):	5,7 kW
Valor de referencia:	Hi
Consumo de gas:	0,6 m3/h
Tamaño de la boquilla:	2 x 1,20 mm (carga baja), 2 x 1,35 mm (carga alta)
Volumen de aire de combustión necesario:	24,8 m3/h
Conexión:	1/2"
Categoría de equipamiento:	A1
Dimensiones de la unidad:	Ancho: 650 mm / Alto: 470 mm / Fondo: 485 mm
Peso:	40,9 kg netos sin accesorios

País	Abreviatura	Categoría	Presiones de conexión [mbar]		Nota
			Gas natural	Gas líquido	
Austria	AT	l <sub>2E</sub>	20	-	Deben respetarse las normativas nacionales y los campos de aplicación de los componentes sujetos a registro.
Suiza	CH	l <sub>2E</sub>	20	-	
Portugal	PT	l <sub>2H</sub>	20	-	
España	ES	l <sub>2H</sub>	20	-	
Italia	IT	l <sub>2H</sub>	20	-	
Luxemburgo	LU	l <sub>2H</sub>	20	-	
República Checa	CZ	l <sub>2H</sub>	20	-	
Grecia	GR	l <sub>2H</sub>	20	-	
Finlandia	FI	l <sub>2H</sub>	20	-	
Irlanda	IE	l <sub>2H</sub>	20	-	
Noruega	NO	l <sub>2H</sub>	20	-	
Lituania	LT	l <sub>2E</sub>	20	-	
Slowakia	SK	l <sub>2H</sub>	20	-	
Estonia	EE	l <sub>2H</sub>	20	-	
Letonia	LV	l <sub>2H</sub>	20	-	
Chipre	CY	l <sub>2H</sub>	20	-	
Islandia	IS	l <sub>2H</sub>	20	-	
Rumanía	RO	l <sub>2H</sub>	20	-	
Polonia	PL	l <sub>2H</sub>	20	-	
Turquía	TR	l <sub>2H</sub>	20	-	
Slowenia	SI	l <sub>2H</sub>	20	-	



**Beefery Original**  
Est. 2011

Beefery Grillgeraete GmbH  
Linzer Strasse 97-99  
D-53604 Bad Honnef  
Germany

Phone: +49 2224 9806424

[office@beefery.de](mailto:office@beefery.de)  
[beefery.com](http://beefery.com)

**02**

Instruction latest revision: 01-03-2022  
These operating instructions are also available online