

# E-BEEFER II

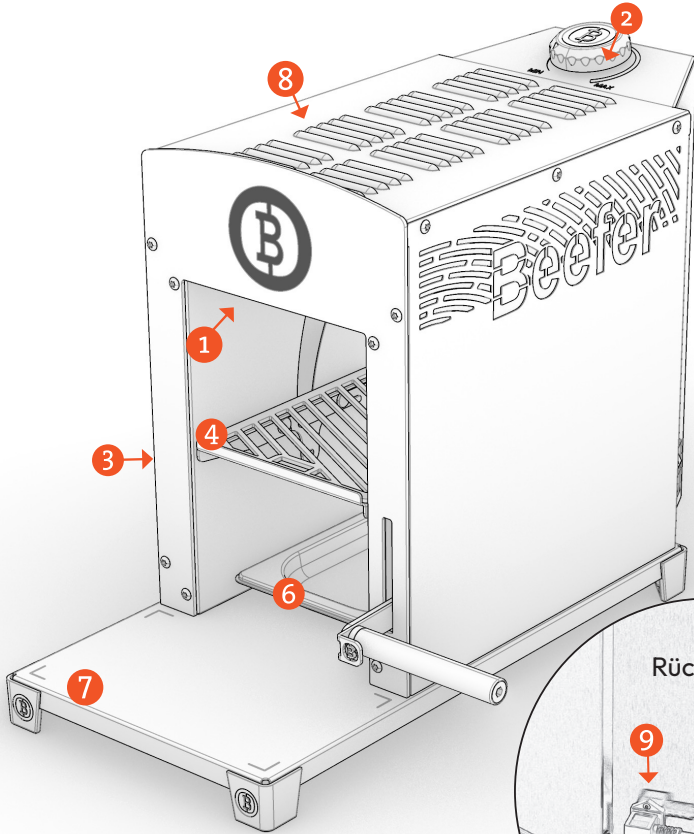


**Bedienungsanleitung**  
Operating Manual  
Instructions d'utilisation

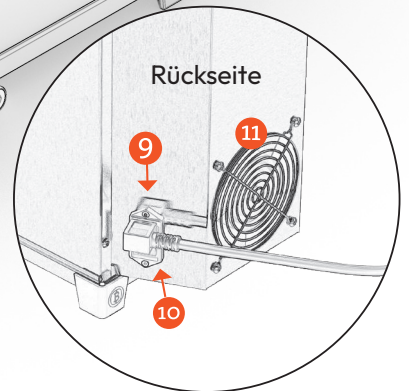
**DE**

**EN**

**FR**



Vorne



## DAS IST IHR E-BEEFER GEN2

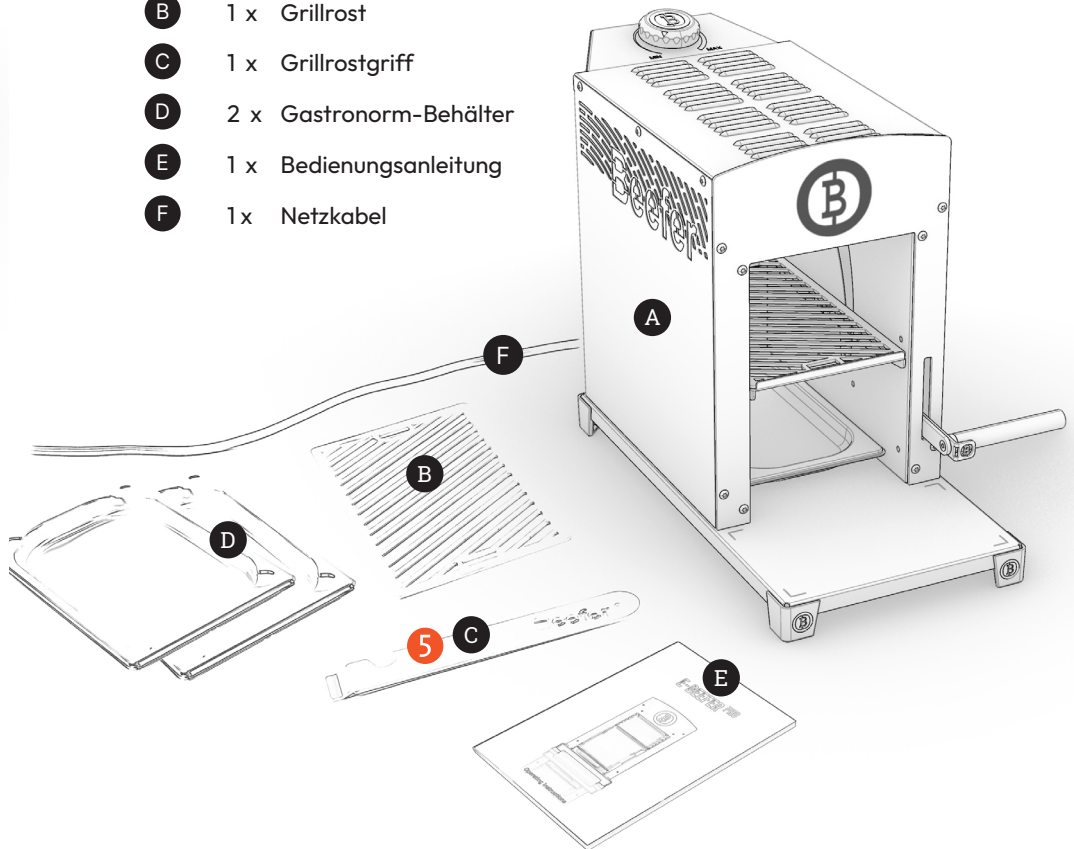
- |          |                                       |           |                                     |
|----------|---------------------------------------|-----------|-------------------------------------|
| <b>1</b> | Keramikbrenner                        | <b>6</b>  | Gastronorm-Behälter                 |
| <b>2</b> | Ein-/Ausschalter mit Temperaturregler | <b>7</b>  | Untere Warmhalte- und Nachgarfläche |
| <b>3</b> | Herausnehmbare Grillrostaufnahme      | <b>8</b>  | Obere Warmhalte- und Nachgarfläche  |
| <b>4</b> | Grillrost                             | <b>9</b>  | 230V Netzstecker                    |
| <b>5</b> | Grillrostgriff                        | <b>10</b> | 230V Netzschalter                   |
|          |                                       | <b>11</b> | Lüfter (mit Nachlauf-Funktion)      |



# 1 LIEFERUMFANG

Vor der Inbetriebnahme prüfen Sie bitte, ob der Verpackungsinhalt vollständig ist. Ihr E-Beefer GEN2 wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- A** 1x E-Beefer GEN2
- B** 1x Grillrost
- C** 1x Grillrostgriff
- D** 2 x Gastronorm-Behälter
- E** 1 x Bedienungsanleitung
- F** 1x Netzkabel



## 2 VORWORT

Liebe Feinschmecker,

Sie zählen nun zu den Glücklichen, die einen E-Beefer II ihr Eigen nennen dürfen. Genießen Sie Fleischzubereitung auf einem Niveau, wie Sie es zu Hause bisher nicht kannten!

Die folgenden Hinweise erläutern alles Wesentliche, was Sie für den sicheren Betrieb des E-Beefer GEN2 und für maximalen Genuss bei der perfekten Fleischzubereitung wissen müssen.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der ersten Inbetriebnahme des E-Beefer GEN2 unbedingt sorgfältig durch, und befolgen Sie alle Anweisungen aufmerksam. Ebenso wichtig ist es, die vorgegebene Reihenfolge der einzelnen Schritte einzuhalten. Andernfalls kann die Funktion Ihres E-Beefer GEN2 beeinträchtigt werden, das Gerät beschädigt oder im schlimmsten Fall Sach- oder Personenschäden verursacht werden. Achten Sie insbesondere auf Kapitel 3: Sicherheit.

Lesen Sie diese Anleitung vor jedem Gebrauch erneut, wenn Sie bezüglich der Handhabung unsicher sind. Bewahren Sie das Handbuch stets beim Gerät auf und halten Sie es für alle Personen zugänglich, die den E-Beefer GEN2 bedienen.

Achten Sie insbesondere auf Kapitel 11 Technische Informationen, um zu erfahren, unter welchen Bedingungen Sie Ihren E-Beefer GEN2 verwenden können. Stellen Sie stets sicher, dass Ihr E-Beefer GEN2 an einem sicheren Ort steht, während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt bleibt und keine Gefahr für Kinder, Haustiere oder Gegenstände besteht.

**Viel Spaß beim Beefen!  
Beef it or leave it!**

Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie mit der Inbetriebnahme beginnen!



# 3 SICHERHEIT

Bitte lesen Sie dieses Kapitel sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Die folgenden Sicherheitshinweise sind äußerst wichtig, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten und Verletzungen zu vermeiden.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf ausschließlich gemäß den Anwendungsempfehlungen in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden.
- Am Gerät dürfen keinerlei Veränderungen vorgenommen werden.
- Setzen Sie Ihren E-Beefer GEN2 nicht ein, wenn das Gerät beschädigt ist.
- Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass eine ausreichende Luftzufuhr besteht, damit das Gerät vom Lüfter ordnungsgemäß gekühlt werden kann.



### 3 SICHERHEIT

#### **Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.**

- in Personalküchen von Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - in Bauernhäusern;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
  - in Pensionen mit Frühstück (Bed-and-Breakfast-Umgebungen).
- 
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten entsprechende Anweisungen zum Gebrauch.
  - Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
  - Ist das Anschlusskabel beschädigt, darf es nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



#### **WARNUNG! POTENTIELLE ELEKTRISCHE SCHLAGGEFAHR**

Das Gerät ist an eine Steckdose mit Schutzkontakt anzuschließen.



- Halten Sie Kinder und Haustiere grundsätzlich vom Gerät fern.

#### Gefahr durch Elektrizität

Ihr E-Beefer GEN2 ist ein elektrisches Haushaltsgerät, das einer sorgfältigen Prüfung und Zertifizierung unterzogen wurde. Beachten Sie vor dem Betrieb einige wichtige Hinweise, um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden. Lesen Sie bitte auch Kapitel 6 „Anschluss an die Stromversorgung“ aufmerksam durch.

- Lagern Sie das Gerät stets an einem trockenen Ort.



### 3 SICHERHEIT



Das Gerät darf nur über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI/RCD) mit einem Bemessungsdifferenzstrom von höchstens 30 mA betrieben werden.



Das Anschlusskabel ist regelmäßig auf Beschädigungen zu kontrollieren; das Gerät darf bei beschädigtem Kabel nicht verwendet werden.

- Prüfen Sie, ob die gewünschte Steckdose geerdet ist und der Gerätekreis ausreichend abgesichert wurde.
- Kontrollieren Sie das Netzkabel vor jedem Einsatz auf Beschädigungen.
- Achten Sie während des Betriebs darauf, dass das Netzkabel Achten Sie darauf, dass Ihr E-Beefer GEN2 nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Verwenden Sie den E-Beefer GEN2 daher nicht im Freien bei Regen. Stellen Sie Ihr Bier besser neben das Gerät anstatt es darauf zu platzieren.
- Der E-Beefer GEN2 darf weder zur Reinigung noch zu anderen Zwecken in Flüssigkeiten eingetaucht werden. Vermeiden Sie Brand- und Explosionsgefahren. Der E-Beefer GEN2 kann einen Brand oder eine Explosion verursachen.
- Betreiben Sie den E-Beefer GEN2 an einem trockenen Ort auf einer ausreichend großen Fläche und sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung.
- Achten Sie darauf, dass der E-Beefer GEN2 auf einer ebenen, rutschfesten Fläche steht und während des Betriebs nicht bewegt wird.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien oder Gegenstände in der Nähe des E-Beefer GEN2 befinden.



# 3 SICHERHEIT



## ACHTUNG! HEISSE OBERFLÄCHE

- Stellen Sie sicher, dass der Lüfter zur Kühlung des Geräts nicht blockiert ist, da sonst die äußere Oberfläche sehr heiß werden kann und das die elektrische Brennerplatte wird beschädigt.
- Fett kann sich ab einer Temperatur von ca. 230°C selbst entzünden. Um einen derartigen Fettbrand zu vermeiden, „muss der Gastronom-Behälter während des Betriebs regelmäßig entleert werden.“

Um Verbrennungen zu vermeiden, entnehmen Sie den Gastronom-Behälter nur, wenn Behälter und Fett vollständig abgekühlt sind.

### Verbrennungsgefahr vermeiden

Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Insbesondere an der elektrischen Brennerplatte, im Innenraum sowie im Bereich der vorderen Öffnung entstehen Temperaturen, die bei Berührung schwere Verbrennungen verursachen oder bei Kontakt mit Materialien und Gegenständen Brände bzw. Schäden hervorrufen können.

- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs niemals.
- Führen Sie Arbeiten am E-Beefer GEN2 erst durch, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Grillrostgriff nicht am Grillrost verbleibt, während sich der Grillrost im E-Beefer GEN2 befindet. Der Grillrostgriff



kann sich extrem erhitzen und schwere Verbrennungen verursachen.

- Während des Betriebs kann sich heißes Fett im Gastronorm-Behälter ansammeln. Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Um Verbrennungen zu vermeiden, entfernen Sie den Gastronorm-Behälter erst, wenn sowohl der Behälter als auch das Fett vollständig abgekühlt sind.
- Bringen Sie heißes Fett niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung. Wasser verdampft dabei explosionsartig. Ein Liter Wasser entspricht etwa 1.700 Litern heißem Wasserdampf. Es besteht erhebliche Verbrühungsgefahr!

## Struktur der Hinweise

Die folgende Übersicht erklärt die Signalwörter, die in den Warnhinweisen dieser Bedienungsanleitung verwendet werden, sowie deren Bedeutung. Lesen Sie die Warnhinweise stets sorgfältig und beachten Sie insbesondere die angegebenen Schutzmaßnahmen, um Gefahren zu vermeiden.

### Signalwort

### Verwendet mit

### Folgen bei Nichtbeachtung

**WARNUNG**

Körperverletzungsgefahr

Möglicher Tod oder schwere Verletzungen

**VORSICHT**

Sachschaden

Schäden am Eigentum unterschiedlicher Schwere

**TIP**

Kennzeichnet Empfehlungen im Text, z. B. Bezüglich der Zubereitung der Speisen.




## 4 PHILOSOPHIE UND FUNKTION

New Yorker Steakhaus-Qualität endlich zu Hause erleben!

Der E-Beefer GEN2 ist mit einem elektrischen Hochleistungsbrenner und optimierter Oberflächenstruktur ausgestattet.

Die dabei entstehende Wärmestrahlung beträgt im unmittelbaren Bereich des Brennelements weit über 800 °C. Die extreme Hitze bewirkt ein sogenanntes „Schockgrillen“ und karamellisiert die Oberfläche Ihrer Proteine.





So entstehen der einzigartige Geschmack und der gewünschte Gargrad des Fleisches. Die von oben kommende Hitze verhindert außerdem, dass herabtropfender Fleischsaft verbrennt. Die entstehenden Verbrennungsprodukte können gesundheitsgefährdend sein und den Geschmack beeinträchtigen.

Der E-Beef GEN2 wurde ursprünglich zur Zubereitung des perfekten Steaks entwickelt – und genau darin liegt seine besondere Stärke. Erfahrungen zeigen jedoch, dass auch Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Schweinefleisch, Lamm, Gemüse bis hin zu Crème brûlée und viele weitere Speisen perfekt gelingen und völlig neue Geschmackserlebnisse eröffnen.

Der E-Beef GEN2 eignet sich zudem ideal, um sous-vide oder bei niedrigen Temperaturen gegartes Fleisch zu veredeln oder sehr dünnen Stücken eine perfekte Kruste zu verleihen, ohne sie zu übergaren.

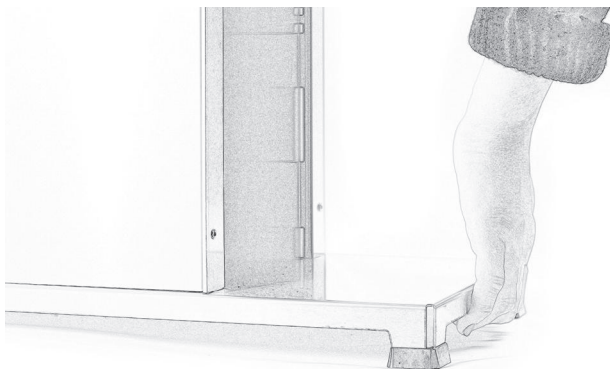
# 5 INSTALLATION

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Nehmen Sie den E-Beefer GEN2 vorsichtig aus der Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren, trockenen Ort auf.

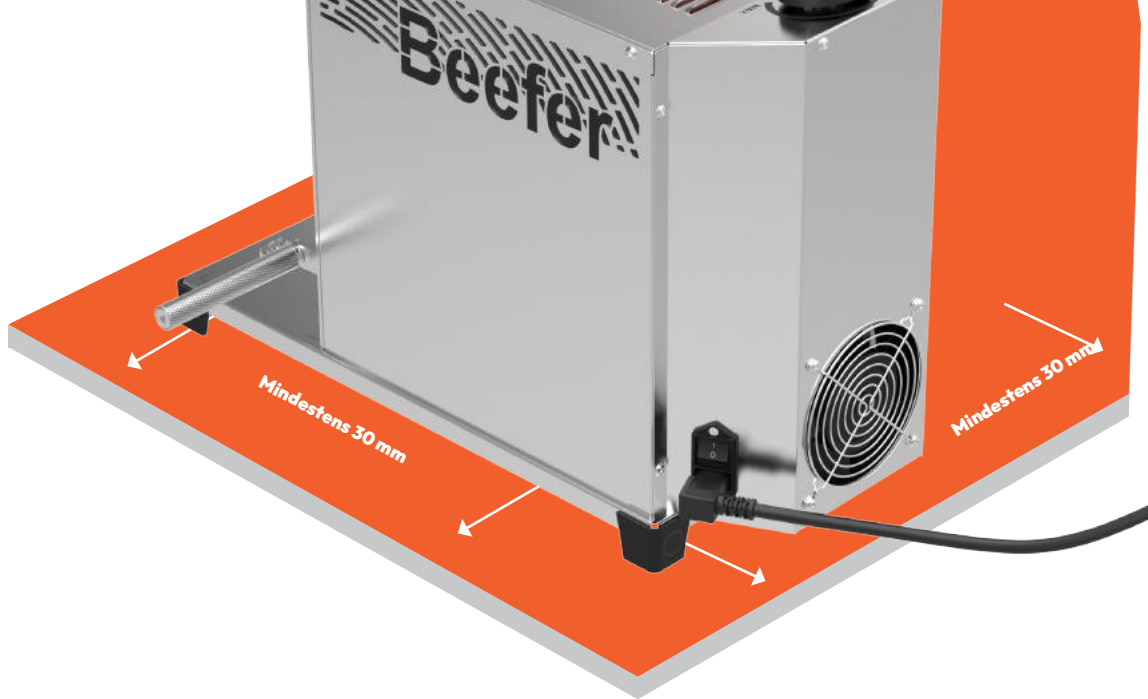
**VORSICHT: Beschädigungsgefahr! Tragen Sie den E-Beefer GEN2 niemals am Temperaturregler oder am Netzkabel auf der Geräterückseite.**

2. Fassen Sie den E-Beefer GEN2 an den kurzen Seiten. Holen Sie eine zweite Person hinzu, falls der E-Beefer GEN2 für Sie zu schwer ist.



3. Transportieren Sie den E-Beefer GEN2 vorsichtig an den gewünschten Aufstellort.
4. Stellen Sie den E-Beefer GEN2 behutsam in die gewünschte Position, um den elektrischen Hochleistungsbrenner nicht zu beschädigen.

**Um den E-Beefer GEN2 nach Gebrauch an einen anderen Ort zu transportieren, beachten Sie Kapitel 9: Pflege, Transport und Lagerung.**



5. Achten Sie darauf, dass beim Aufstellen des E-Beefer GEN2 an der Rückseite sowie an der Seitenwand jeweils mindestens 3 cm Abstand verbleiben, um eine ausreichende Luftzufuhr für den Lüfter sicherzustellen.
6. Stellen Sie das Gerät stets mit dem erforderlichen Sicherheitsabstand zu Ihrem Pool auf.
7. Platzieren Sie den E-Beefer GEN2 ausschließlich auf einer Oberfläche, die sowohl hitze- als auch fettbeständig ist, um etwaige Schäden zu verhindern.
8. Wenn Sie den E-Beefer GEN2 in der Küche verwenden, stellen Sie sicher, dass er unter einer Dunstabzugshaube steht, damit der Rauch zuverlässig abgesaugt wird.

## 6 ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

In Wohngebäuden sind die einzelnen Stromkreise für elektrische Geräte in der Regel mit 16-Ampere-Sicherungsautomaten abgesichert. Das bedeutet, dass elektrische Verbraucher mit einer maximalen Leistung von  $16 \text{ Ampere} \times 230 \text{ Volt} = 3680 \text{ Watt}$  an einem Stromkreis betrieben werden können. Wird diese maximale Belastung überschritten, löst die Sicherung aus und unterbricht den Stromkreis. In älteren Gebäuden oder im Ausland können Abweichungen von diesen Vorgaben auftreten.



Der E-Beefer GEN2 ist ein leistungsstarkes elektrisches Gerät. Während der Aufheizphase benötigt das Gerät bis zu etwa 2600 Watt (ca. 12 Ampere) und kann in der Regel problemlos über eine Haushaltssteckdose in Wohngebäuden betrieben werden.

**WARNUNG:** Überprüfen Sie vor dem Anschluss Ihres E-Beefer GEN2 an die Stromversorgung unbedingt Folgendes:

- Der Stromkreis ist mit mindestens 12 Ampere abgesichert.
- Die Steckdose ist geerdet und verfügt über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI).

Wir empfehlen jedoch, nicht zu viele weitere elektrische Verbraucher an denselben Stromkreis anzuschließen, um eine Überlastung zu vermeiden. Es dürfen unter keinen Umständen zwei E-Beefer GEN2 am gleichen Stromkreis betrieben werden.

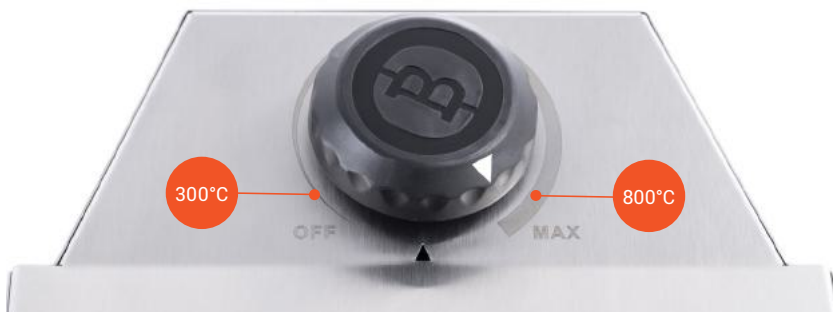
**VORSICHT:** Wenn Sie für Ihren E-Beefer GEN2 einen Adapter oder ein Verlängerungskabel verwenden möchten, achten Sie darauf, dass diese für eine Stromstärke von 12 Ampere ausgelegt sind. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Steckdosenleisten, um den Anschluss Ihres E-Beefer GEN2 zu verlängern, da sonst eine unbeabsichtigte Überlastung des Stromkreises entstehen kann.



**Beachten Sie unbedingt sämtliche Sicherheitshinweise aus Kapitel 5 (Installation) und Kapitel 6 (Anschluss an die Stromversorgung), bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

1. Entnehmen Sie den Grillrost aus dem E-Beefer GEN2, damit das Fleisch später auf einen kalten Grillrost aufgelegt werden kann.
2. Vergewissern Sie sich, dass der mitgelieferte Gastronorm-Behälter stets am Boden des E-Beefer GEN2 eingesetzt ist, um heruntertropfende Fleischsäfte aufzufangen.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe.
4. Der E-Beefer GEN2 bietet eine stufenlos einstellbare Temperatur von 300°C auf der niedrigsten bis über 800°C auf der höchsten Stufe „MAX“. Die Temperatur lässt sich durch Drehen des Temperaturreglers präzise einstellen.
5. Die maximale Betriebstemperatur von 800°C (entspricht der höchsten Einstellung am Temperaturregler) wird nach einer Aufheizzeit von 5 Minuten erreicht.

**WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Halten Sie während des Betriebs unbedingt Abstand zum elektrischen Hochleistungsbrenner.**



**TIPP:** Das Fleisch sollte vor der Zubereitung Zimmertemperatur erreicht haben. Dadurch wird der gewünschte Gargrad besser erzielt und die Kruste gleichmäßiger.

Auch Thunfisch- oder Lachsfilets lassen sich mit einer sehr dünnen, schmackhaften Kruste versehen, während der Kern innen angenehm roh bleibt. Dieser Effekt ist bei herkömmlichen Grillgeräten schwer zu erzielen, da sonst immer die Gefahr besteht, dass der Fisch im Inneren übergart und austrocknet, sobald die Kruste außen perfekt gebräunt ist.

Selbst Desserts wie Crème brûlée, kandierte Früchte und viele andere gelingen im Beefer mit besonderer Finesse und perfektem Ergebnis. Probieren Sie es aus!

**Tolle Rezepte  
gibt es auf  
beefer.com**



## 8 BETRIEB / BEDIENUNGSANLEITUNG

**WARNUNG!** Verbrennungsgefahr! Der Grillrostgriff erhitzt sich stark. Entfernen Sie den Grillrostgriff unmittelbar nach dem Einlegen des Fleisches vom Grillrost.

1. Platzieren Sie das Fleisch mittig auf dem Grillrost und führen Sie es mithilfe des Grillrostgriffs in die Brennkammer ein. Schieben Sie das Fleisch immer so hoch ein, dass ein ca. 20 mm großer Abstand zum elektrischen Hochleistungsbrenner bleibt. Nur so ist gewährleistet, dass die Oberfläche des Fleisches jederzeit bei maximaler Temperatur veredelt wird.
2. Wenden Sie das Grillgut, sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Dies ist bereits nach 45 Sek. bis 1,15 Min. auf der höchsten Grillroststufe möglich und hängt besonders von der Fleischqualität, dem Reifegrad, der Umgebungstemperatur sowie der Anfangstemperatur des Grillguts ab.
3. Entnehmen Sie die Speisen aus dem E-Beefer GEN2 und legen Sie sie auf den mitgelieferten Gastronorm-Behälter. Die zuverlässigste Methode, den optimalen Gargrad nach Ihrem persönlichen Geschmack zu erreichen, ist das Messen mit einem Kernthermometer während der Ruhephase.
4. Bei Bedarf garen Sie das Fleisch im Gastronorm-Behälter auf der Nachgarfläche oben auf dem E-Beefer GEN2 weiter, um den gewünschten Gargrad wie „medium rare“ oder „medium“ zu erzielen.

**TIPP:** Legen Sie das Fleisch nach der Ruhephase noch einmal für ca. 10–15 Sekunden pro Seite in den E-Beefer GEN2! So wird die Kruste aufgefrischt und besonders knusprig.



- Schalten Sie den E-Beefer GEN2 nach dem Beefing aus, indem Sie den Temperaturregler auf „OFF“ drehen.“.
- Nach dem Ausschalten läuft der Lüfter des E-Beefer GEN2 noch etwa 10 Minuten weiter, um den Hochleistungs-Elektrobrenner abzukühlen. Bitte schalten Sie während dieser Zeit den Netzschalter nicht aus.



**VORSICHT:** Der E-Beefer GEN2 darf nicht durch Ziehen am Netzstecker ausgeschaltet werden. Das Ausschalten muss durch Drehen des Temperaturreglers auf „AUS“ erfolgen. Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung wird auch der Lüfter abgeschaltet; dadurch ist eine ausreichende Kühlung der elektrischen Brennerplatte nicht gewährleistet. Dies kann die Lebensdauer der elektrischen Brennerplatte erheblich verkürzen. Bei unsachgemäßem Betrieb erlischt die Garantie für das Gerät.



## 9 PFLEGE, TRANSPORT UND LAGERUNG

### Pflege

Bevor Sie den E-Beefee GEN2 sowie alle herausnehmbaren Teile reinigen, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist.

**WARNUNG! Verletzungsgefahr durch Fettbrand oder heißes Fett!** Heißes Fett im Gastronorm-Behälter kann sich nach längerer Verweildauer im E-Beefee GEN2 entzünden. Heißes Fett kann zu Hautverbrennungen führen. Reinigen Sie den Gastronorm-Behälter regelmäßig und vermeiden Sie das Verschütten von heißem Fett. Achten Sie darauf, dass heißes Fett nicht mit Wasser in Berührung kommt. Entnehmen Sie den Gastronorm-Behälter aus dem E-Beefee GEN2 erst, wenn sowohl Behälter als auch Fett vollständig abgekühlt sind.

Am einfachsten reinigen Sie den E-Beefee GEN2 nach jeder Benutzung im warmen (nicht heißen!) Zustand – bei hartnäckigen Verkrustungen empfiehlt sich die Anwendung des Beefee Cleaners\*. Den Beefee Cleaner erhalten Sie in unserem Beefee Shop oder bei spezialisierten Fachhändlern.

- Die beiden Bleche, welche den Grillrost rechts und links tragen, lassen sich ohne Werkzeug einfach nach innen anheben und anschließend nach vorne aus dem Garraum entnehmen.
- Grillrost, Gastronorm-Behälter und sämtliche anderen losen Teile können bequem in der Spülmaschine gereinigt werden.

\* Beefee Cleaner sind nicht in allen Ländern verfügbar.



## Transport

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie Ihren E-Beefee GEN2 transportieren möchten:

- Stellen Sie sicher, dass der E-Beefee GEN2 ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie vor dem Transport alle losen Teile wie Grillrost und Gastronorm-Behälter aus dem E-Beefee GEN2.
- Stellen Sie sicher, dass sämtliches Zubehör sicher befestigt und unbeschädigt ist.
- Transportieren Sie den E-Beefee GEN2 ausschließlich in der Originalverpackung, der speziellen Beefee-Holzbox oder der Beefee-Tragetasche.
- Für den erneuten Aufbau des E-Beefee GEN2 beachten Sie bitte Kapitel 5 Installation.

## Lagerung

- Beachten Sie bei der Lagerung auch sämtliche oben genannten Hinweise zum Transport.
- Lagern Sie Ihren E-Beefee GEN2 stets an einem trockenen Ort, setzen Sie ihn nicht dem Regen aus und beachten Sie, dass sich am Geräteboden nach häufiger Benutzung Fettrückstände bilden können, die beim Abstellen z. B. auf Holz oder Teppichen Flecken verursachen können. Decken Sie den E-Beefee GEN2 zum Schutz sorgfältig ab.

**TIPP:** Bedenken Sie, dass Ihr E-Beefee GEN2 zahlreiche Luftzu- und -abführungen benötigt, um ordnungsgemäß zu funktionieren. Bitte stellen Sie sicher, dass sämtliche Luftöffnungen jederzeit frei von Insekten, Fremdkörpern und Verschmutzungen sind. Überprüfen Sie den E-Beefee GEN2 gründlich, wenn er längere Zeit nicht in Betrieb war. Bitte achten Sie auf sämtliche Reinigungshinweise sowie auf die Videos zur Reinigung, damit Ihr E-Beefee GEN2 stets volle Leistung erbringt.

\* Die Videos finden Sie auf der Webseite Ihres Landes im Bereich „Service und Anleitungen“. Dort stehen Ihnen zu diesem Thema mehrere Videos zur Verfügung. Sie können uns selbstverständlich auch jederzeit persönlich kontaktieren. Wir unterstützen Sie gerne.



## 10 ENTSORGUNG

Bitte entsorgen Sie den E-Beefer GEN2 nicht im Hausmüll, sondern führen Sie ihn einer fachgerechten Entsorgung gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zu.



## 11 TECHNISCHE DATEN

Handelsbezeichnung:	E-Beefer II
Modell:	E-Beefer GEN2
Verwendungszweck:	Privater Gebrauch
Gerätekategorie:	Elektrisches Haushaltsgerät gemäß DIN 60335
Leistung:	1800W
Spannung:	220–240 Volt 50–60Hz
Geräteabmessungen:	B 243 H 410 T 556 mm
Gewicht:	16 kg netto, ohne Zubehör
Zertifizierung:	GS Intertek

## 12 GARANTIE UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

Das Gerät ist ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet. Jede Abweichung oder Veränderung führt zum Erlöschen der Garantie.

**VORSICHT: Nehmen Sie keine Modifikationen am Gerät vor!**

Fettrückstände auf dem Grillrost und im Inneren der Brennkammer lassen sich auf Dauer – bedingt durch die hohen Temperaturen – nicht verhindern und stellen keinen Reklamationsgrund dar. Eine Verfärbung der Frontblende – verursacht durch Verbrennungsdämpfe und hohe Temperaturen – ist ebenfalls unvermeidlich und kann nicht beanstandet werden.

# BEEF IT OR LEAVE IT!

Um der EN 61000-3-11 zu entsprechen, darf das Produkt nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von  $|Z_{\text{sys}}| = 0,20071 \text{ Ohm}$  oder weniger angeschlossen werden. Bevor Sie das Produkt an das öffentliche Stromnetz anschließen, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Energieversorger, um sicherzustellen, dass das Netz die oben genannte Anforderung erfüllt.



# EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



EU Konformitätserklärung (EU Conformity declaration)

1.	Dokument-Nr. / Monat.Jahr: <i>Document-No. / Month / Year</i>	#10/07.2025
2.	Diese Erklärung wird verantwortlich abgegeben für: <i>This declaration is made responsible for:</i>	
	Hersteller / Bevollmächtigter <i>Manufacturer/ Authorized representative</i>	Beefer Grillgeräte GmbH
	Anschrift: /address:	Mariechen-Graulich-Str. 2, 65439 Flörsheim am Main
3.	Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung der Konformitätserklärung in Bezug auf die Erfüllung der grundlegenden Anforderungen und die Anfertigung der technischen Unterlagen trägt: <i>The sole responsibility for issuing the declaration of conformity with regard the fulfillment of the essential requirements and the preparation of the technical documents lies with:</i>	
	Hersteller / Manufacturer:	Beefer Grillgeräte GmbH
	Anschrift: / Address:	Mariechen-Graulich-Str. 2, 65439 Flörsheim am Main
4.	Gegenstand der vorliegenden Erklärung ist folgendes Gerät: <i>The subject of this declaration is the following device:</i>	
	Bezeichnung, Modellnr.: <i>Designation, Model No.:</i>	Geräteart: Beefer (Elektrogrill), Typ E-Beefer II <i>Device Type: Beefer (Electrical Grill), Type E-Beefer II</i>
5.	Für das genannte Gerät wird hiermit erklärt, dass es den grundlegenden Anforderungen entspricht, die in den nachfolgend bezeichneten Harmonisierungsvorschriften festgelegt sind: <i>It is hereby declared that the named product meets the essential requirements set out in the harmonized regulations listed below:</i>	
	<p>RICHTLINIE 2014/35/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26.Februar 2014 über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt – kurz: <b>NSPRL- Richtlinie</b> <i>Directive 2014/35/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of February 26,2014 on the making electrical equipment available on the market for use within certain voltage limits - in short <b>LVD-Directive</b></i></p>	
	<p>RICHTLINIE 2011/30/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26.Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit – kurz: <b>EMV-Richtlinie</b> <i>Directive 2011/30/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of February 26,2014 about the electromagnetic compatibility - in short <b>EMC-Directive</b></i></p>	
	<p>RICHTLINIE 2011/65/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 08.Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (Neufassung) – kurz: <b>RoHS- Richtlinie</b> <i>Directive 2011/65/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of June 08,2011 on the restricting the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment - in short <b>ROHS Directive</b></i></p>	
	<p>RICHTLINIE 2009/125/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21.Oktober 2009 zur Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte- kurz: <b>ErP-Richtlinie (Ökodesign-Richtlinie)</b> <i>Directive 2009/125/EG OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of October 21,2009 to define requirements for the environmentally friendly design of energy related products - in short <b>ErP Directive (Ocodesign-Directive)</b></i></p>	



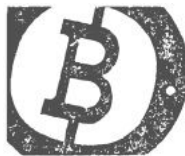


## EU Konformitätserklärung (EU Conformity declaration)

6.	Angabe der einschlägigen <b>harmonisierten Normen</b> , die zugrunde gelegt wurden, oder Angabe der Spezifikationen, für die die Konformität erklärt wird: <i>Indication of the relevant standards for which the conformity has been declared or indication of the specifications to which conformity is declared:</i>	
	Normen / standards	Harmonisierte Norm für die / harmonized standards for the
	EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010+AC: 2011+AC: 2012; EN IEC 60335-2-9:2023+A11:2023; EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15: 2021+A16: 2023	Niederspannungsrichtlinie/ Low Voltage Directive
	EN 55014-1:2017+A11:2020 EN/IEC 61000-3-2:2019 EN/IEC 61000-3-11:2019 EN 55024-2:2015	EMV-Richtlinie / EMC Directive
	---	RoHS-Richtlinie/ ROHS Directive
---	ErP-Richtlinie / ERP Directive	

7.	<b>Zusatzangaben/ Additional informations:</b> Diese Erklärung gilt für alle Exemplare, die nach den entsprechenden Fertigungszeichnungen/Fotos – hergestellt werden. Weitere Angaben über die Einhaltung obiger Normen enthalten die zur Verfügung stehenden Prüfberichte. <i>This declaration applies to all specimens that are manufactured according to the corresponding product drawings/photos which are part of the technical documentation . Further information on compliance with the above mentioned standards can be find in the available test reports.</i>
----	--

Untersignet für und im Namen von: <i>Signed for and on behalf of:</i>	Beefer Grillgeräte GmbH Mariechen-Graulich-Str. 2, 65439 Flörsheim am Main
Name, Vorname: <i>Name, First Name:</i>	Dr. Philip Mundlos
Funktion/Function:	Geschäftsführer



**Beefer Grillgeräte GmbH**

Mariechen-Graulich-Str.2  
65439 Flörsheim am Main  
office@beefer.de  
beefer.com





# E-BEEFER II



Operating Instructions

EN

## 2 FOREWORD

Dear Connoisseur,

you are now one of the lucky ones who can call an E-Beefer GEN2 their own. Experience a meat enjoyment like you have never enjoyed it at home before!

The following instructions explain everything you need to know to ensure safe operation of the E-Beefer GEN2 and the highest enjoyment of perfect meat preparation.

It is essential to read this manual carefully before using the E-Beefer GEN2 and to follow all instructions in this manual carefully. It is just as important to adhere to the specified sequence. Failure to do so can impair the function of your E-Beefer GEN2, damage the device or, in the worst case, cause damage to property or personal injury. Pay particular attention to Chapter 3 Safety.

Therefore, read these instructions before each use if you are in doubt about the steps to be taken when using your E-Beefer GEN2. Keep this manual with the device and make it accessible to other people operating the E-Beefer GEN2.

Pay particular attention to Chapter 11 Technical information to find out under which conditions you may use your E-Beefer GEN2. Always ensure that your E-Beefer GEN2 is placed in a safe place and, while in use, is not left unattended and that a danger to children, pets or objects is ruled out.

**Have fun beefing!  
Beef it or leave it!**

Please read  
**all chapters of  
this manual** carefully  
before you start!



### 3 SAFETY

Read this chapter carefully before using the device. The following safety instructions are very important for safe operation and protection against injuries.

#### GENERAL SAFETY ADVISES

- The device may only be used in accordance with the recommendations for use in these operating instructions.
- No changes may be made to the device.
- Do not use your E-Beefer GEN2 if the device is damaged.
- Please ensure that there is sufficient air supply during operation so that the device can be cooled by the fan.
- Keep children and pets away from the device at all times.



## 3 SAFETY

### The device must not be left unattended

- **in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;**
  - **in farm houses;**
  - **by clients in hotels, motels and other residential type environments;**
  - **bed and breakfast type environments.**
- 
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
  - **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance**
  - **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard**



### WARNING! POTENTIAL SHOCK HAZARD

**The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.**



### Electricity hazard

Your E-Beefer GEN2 is an electrical household appliance that has undergone careful testing and certification. Before operating, there are a few things to be aware of in order to avoid the risk of being injured by electricity. Please also read Chapter 6 Connecting to the Power Supply carefully.

- Store the device in a dry place.
- Check whether the socket you want to use is grounded and the device circuit is adequately secured.



### 3 SAFETY



**The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.**



**The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.**

- Check the power cable for damage before each use.
- When operating the device, please make sure that the cable of your E-Beefer GEN2 does not come into contact with hot parts.
- The device is not waterproof. Therefore, do not use the E-Beefer GEN2 outdoors in the rain. You better place your beer next to the device instead of on top of it.
- The E-Beefer GEN2 must not be immersed in liquids for cleaning or other purposes.

**Avoid fire and explosion hazards.**

**The E-Beefer GEN2 can cause a fire or explosion.**

- Use the E-Beefer GEN2 in a dry place on a sufficiently large surface and always ensure adequate ventilation.
- Make sure that the E-Beefer GEN2 stands on a level and non-slip surface and is not moved during use.
- Make sure that there are no flammable or heat-sensitive substances or objects around of the E-Beefer GEN2.
- Make sure that the fan for cooling the device is not blocked, otherwise the outer surface will become very hot and the electrical burner plate will be damaged.



### 3 SECURITY



#### **ATTENTION! HOT SURFACE**

- Fat can self-ignite from a temperature of approx. 230°C. In order to avoid such a „fat fire“, the gastronorm tray must be emptied on a regularly basis during use. To avoid burns, only remove the gastronorm tray when tray and fat have cooled down.

#### **Avoid risk of burning**

Parts of the device become very hot during operation. Especially at the electric burner plate, in the interior and in the areas around the front opening, temperatures arise which can cause severe burns if touched or which can cause fires or damage if they come into contact with substances or objects.

- Do not move the device during operation.
- Before doing any work on the E-Beefer GEN2 wait until the device has cooled down.
- Make sure that the grate handle does not remain attached to the grate while the grate is in the E-Beefer GEN2. The grate handle can heat up extremely and cause severe burns.
- During use, hot fat can accumulate in the gastronorm tray. Hot fat can cause severe burns. To avoid burns, only remove the gastronorm tray when tray and fat have cooled down.



- Do not bring hot fat into contact with water or other liquids. The water evaporates explosively. One liter of water corresponds to approx. 1700 liters of hot water vapor. Risk of burns!

### Structure of the notes

The following overview shows the signal words in warnings in these operating instructions and their meaning. Read the warnings carefully at all times and pay particular attention to the measures to avoid hazards.

Signal word	Used with	Consequences of non-compliance
<b>WARNING</b>	<b>Bodily harm (imminent danger)</b>	<b>Possible death or severe injuries</b>
<b>CAUTION</b>	<b>Property Damage</b>	<b>Damage to property of varying severity</b>
<b>TIP</b>	<b>Is for recommendations in the text, e.g. Regarding the preparation of the food.</b>	

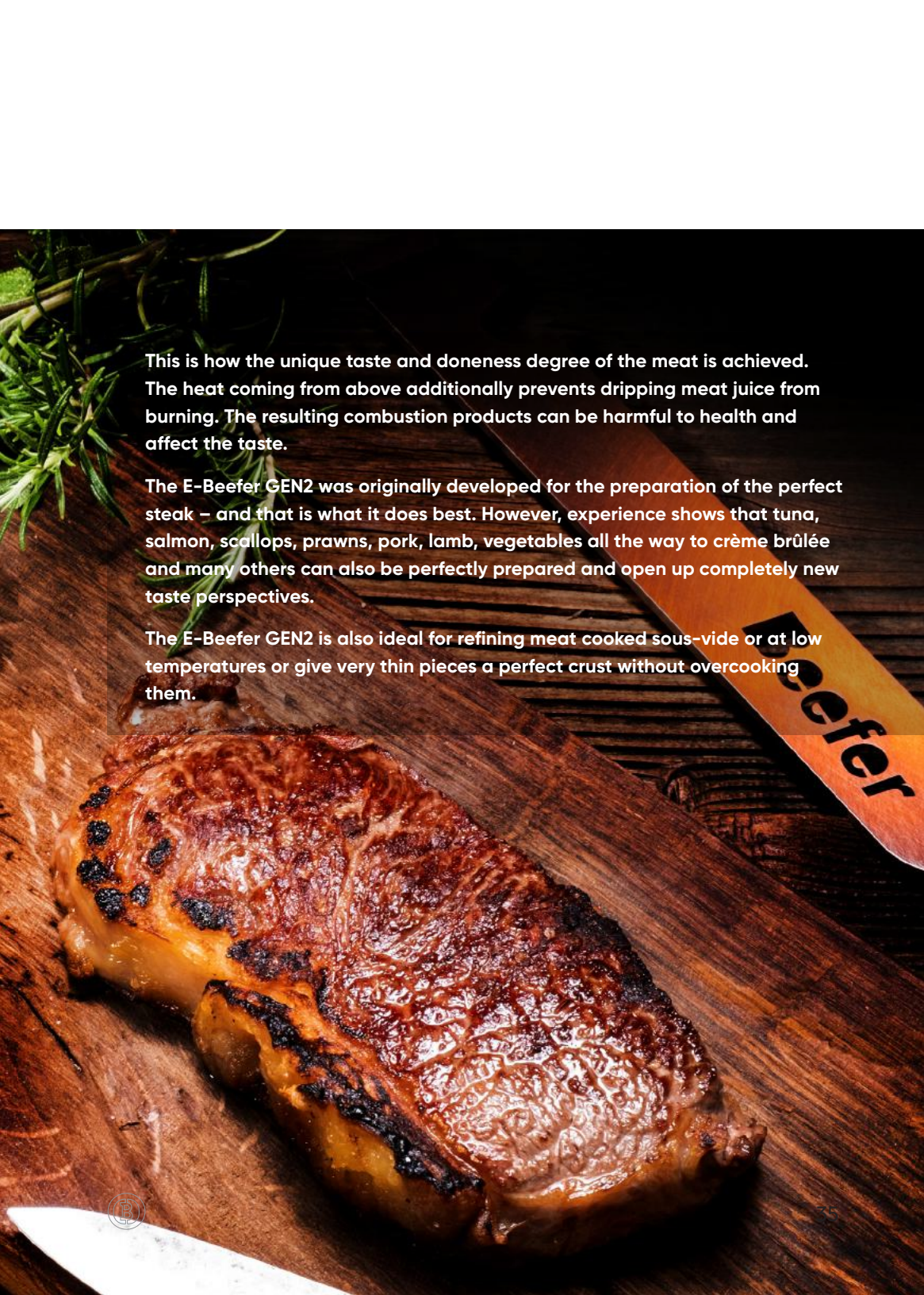
## 4 PHILOSOPHY AND FUNCTION

### **New York steakhouse quality at home - finally!**

The E-Beefer GEN2 has an electric high-performance burner with optimized surface structure.

The resulting heat radiation is well over 800 °C in the immediate vicinity of the burner element. The extreme heat causes a kind of „shock grilling“ and caramelization of the surface of your proteins.





This is how the unique taste and doneness degree of the meat is achieved. The heat coming from above additionally prevents dripping meat juice from burning. The resulting combustion products can be harmful to health and affect the taste.

The E-Beef GEN2 was originally developed for the preparation of the perfect steak – and that is what it does best. However, experience shows that tuna, salmon, scallops, prawns, pork, lamb, vegetables all the way to crème brûlée and many others can also be perfectly prepared and open up completely new taste perspectives.

The E-Beef GEN2 is also ideal for refining meat cooked sous-vide or at low temperatures or give very thin pieces a perfect crust without overcooking them.



# 5 INSTALLATION

## Proceed as follows:

1. Carefully remove the E-Beefer GEN2 from the packaging. Keep the packaging in a safe place.

**CAUTION: Risk of damage! Never carry the E-Beefer GEN2 by the temperature adjustment knob or the power cable on the back.**

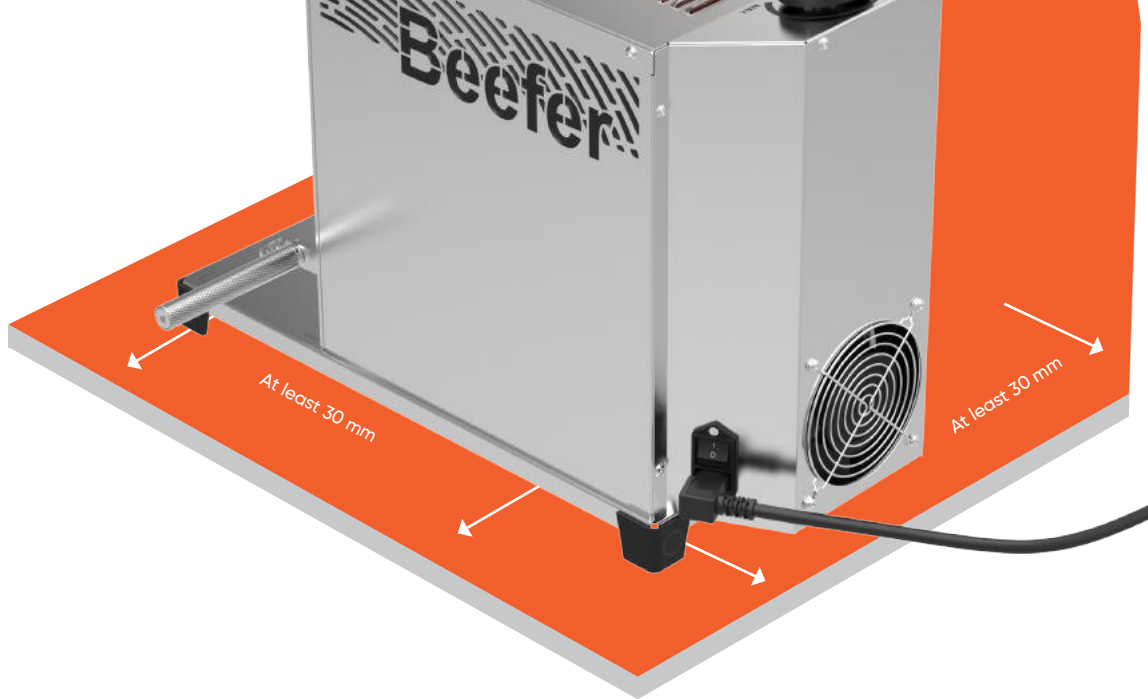
2. Hold the E-Beefer GEN2 by the short sides. Ask a second person for help if the E-Beefer GEN2 is too heavy for you.



3. Carry the E-Beefer GEN2 carefully to the desired place.
4. Carefully place the E-Beefer GEN2 in the desired position so as not to damage the electric high-performance burner.

**To transport the E-Beefer GEN2 to another location after use, refer to Chapter 9 Care, Transport and Storage.**





5. Make sure that when the E-Beefer GEN2 is set up, at least 3 cm remain free at the rear and the side wall , so that sufficient air supply for the fan is guaranteed.
6. Set up the device at the necessary distance from your pool.
7. Set up the E-Beefer GEN2 on a surface that is insensitive to heat and fat in order to avoid possible damage.
8. When using the E-Beefer GEN2 in the kitchen, it should be placed under an extractor hood so that the smoke can be extracted properly.

## 6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

In residential buildings, the individual electrical device circuits are usually protected with 16 amps circuit breakers. This means that electrical consumers with a maximum output of  $16 \text{ amps} \times 230 \text{ volts} = 3680 \text{ watts}$  can be operated on one circuit. If you exceed this maximum load, the fuse trips and interrupts the circuit. There may be deviations in older buildings or abroad.



The E-Beefer GEN2 is a high-performance electrical device. During the heating-up phase, the device requires up to approx. 2600 watts (approx. 12 amps) and can easily be operated from a household socket in normal residential buildings.

**WARNING: Before connecting your E-Beefer GEN2 to the power supply, check the following:**

- The circuit has a fuse of at least 12 amps.
- The socket is grounded and protected by a residual current circuit breaker.

However, we recommend that you do not connect too many other electrical consumers in the same circuit in order to avoid overload. Under no circumstances can two E-Beefer GEN2 be operated on the same circuit.

**CAUTION: If you want to use an adapter or an extension cable for your E-Beefer GEN2, make sure that they are designed for a current of 12 amps. Do not use multiple sockets / powerstrips to extend the connection of your E-Beefer GEN2, so that the circuit does not accidentally overload.**

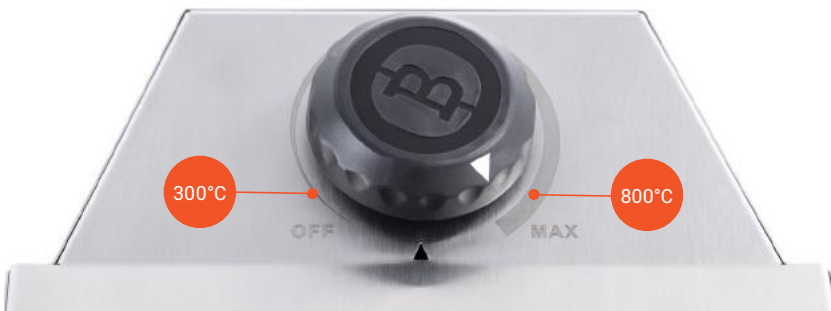


## 7 COMMISSIONING / PREPARATION

All safety instructions in the previous Chapter 5 Installation and Chapter 6 Connecting to the Power Supply must be observed before commissioning the device.

1. Remove the grate from the E-Beefer GEN2 so that the meat is later placed on a cold grate.
2. Make sure that the supplied gastronorm tray is always at the bottom of the E-Beefer GEN2 to catch dripping meat juices.
3. Insert the power plug into the socket, turn on the power switch and turn the temperature control knob to the desired position.
4. The E-Beefer GEN2 has a variable temperature setting from 300°C in the small position to over 800°C in the maximum output position „MAX“. The temperature can be set by turning the adjusting knob.
5. The operating temperature of 800°C (maximum setting on the control knob) is reached after a heating time of 5 minutes..

**WARNING! Risk of burns! Keep a distance from the electric high-performance burner during operation.**



**TIP:** The meat should be at room temperature before preparation. This allows reaching the desired cooking degree better and results in a more even crust.

Tuna or salmon fillets can also be coated with a very thin tasty crust even though they can even retain a raw core in the middle. This effect is hard to achieve on conventional grill devices because there is always the danger that fish is overcooked in the middle and thus dry when the crust is roasted perfectly on the outside.

Even desserts like crème brûlée, candied fruits and many more are done to perfection and with special finesse in the Beefer. Just give it a try!



Visit [beefer.com](https://www.beefer.com)  
to find awesome  
recipes for your  
E-Beefer!



## 8 OPERATION / HOW TO

**WARNING! Risk of burning! The grate handle heats up greatly. Remove the grate handle from the grate immediately when the meat is inserted.**

1. Place the meat in the middle of the grate and guide it into the burner chamber with the grate handle. Always insert the meat high enough to leave an approx. distance of 20 mm to the electric high-performance burner. This is the only way to ensure that the surface of the meat is always refined at the maximum temperature.
2. Turn the food as soon as it has reached the desired degree of browning. This is already the case after 45 sec. to 1.15 min. at the highest level of the grate and depends above all on the quality and ripeness degree of the meat as well as the ambient temperature and the temperature of the food to be cooked at the start of cooking.
3. Remove the food from the E-Beefer GEN2 and place it on the supplied gastronorm tray. The most reliable method to achieve the perfect cooking degree to suit your personal taste is the measurement with a core thermometer during the resting phase.
4. If necessary, continue to cook the meat in the gastronorm tray on the post-cooking surface on top of the E-Beefer GEN2 to achieve the desired degree of cooking like „medium rare“ or „medium“.

**TIP:** After the resting phase, put the meat into the E-Beefer GEN2 again for approx. 10–15 seconds per side! This refreshes the crust and makes it especially crispy.



5. To switch off the E-Beefer GEN2 after beefing, turn the temperature control knob to „OFF“.
6. After the E-Beefer GEN2 has been switched off, the fan continues to run for about 10 minutes. to cool down the high-performance electric burner. Please do not turn off the power switch during this time.



**CAUTION:** The E-Beefer GEN2 must not be switched off by pulling the plug. It must be switched off by turning the temperature control knob to „OFF“. An interruption of power supply also switches off the fan and sufficient cooling of the electrical burner plate is not guaranteed. This significantly reduces the life of the electrical burner plate. The device loses its warranty through this improper operation.

## 9 CARE, TRANSPORT AND STORAGE

### Care

Before cleaning the E-Beefer GEN2 and its loose parts, make sure that the E-Beefer GEN2 is switched off and cooled down.

**WARNING! Risk of injury from fat fire or hot fat! Hot fat in the gastronorm tray can ignite after a long period of time in the E-Beefer GEN2. Hot fat can cause skin burns. Clean gastronorm tray regularly and do not spill hot grease. Make sure that the hot fat does not come into contact with water. Take the gastronorm tray out of the E-Beefer GEN2 only when tray and fat are cooled down.**

The easiest way to clean the E-Beefer GEN2 after each use is in a warm (not hot!) condition, preferably with Beefer Cleaner\* for stubborn encrustations. The Beefer Cleaner is available at our Beefer Shop or at specialized retailers.

- The two sheets carrying the grate on the right and left can be simply lifted inwards out of their holder without tools and then pulled forwards out of the cooking chamber.
- Grate, gastronorm tray and all other loose parts can be easily cleaned in the dishwasher.

\* Beefer cleaners are not available for all countries.



## Transport

You need to consider the following points if you want to transport your E-Beefer GEN2:

- Make sure that the E-Beefer GEN2 is switched off and cooled down.
- Remove all loose parts such as grate and gastronorm tray from the E-Beefer GEN2.
- Make sure that the accessories are well secured and not damaged.
- Transport the E-Beefer GEN2 only in its original packaging, in the special Beefer wooden box or the Beefer Carry-bag.
- To set up the E-Beefer GEN2 again, please refer to Chapter 5 Installation.

## Storage

The following applies to storage:

- For storage, also note all the above points on transport.
- Store your E-Beefer GEN2 in a dry place, do not expose it to rain and remember that the bottom of the E-Beefer GEN2 can have fat deposits after frequent use which can cause stains when set down on e.g. wood or carpets. Cover the E-Beefer GEN2 well.

**TIPP: Note that your E-Beefer GEN2 needs a large number of air in- and outtakes to work properly. Please make sure that all of them are always free from insects, foreign bodies and dirt. Check the E-Beefer GEN2 carefully if you have not used it for a long time. Please pay attention to all cleaning instructions and the videos for cleaning so that your E-Beefer GEN2 has 100 % power.**

\* Videos can be found on the respective website for your country in the Service and Instructions section. You will find some videos on this topic there. You can naturally also contact us personally at any time. We will be happy to help you.



## 10 DISPOSAL

Please do not throw the E-Beefer GEN2 into the household waste and dispose of it in accordance with the legal regulations.



## 11 TECHNICAL INFORMATION

Sales Name:	E-Beefer II
Model:	E-Beefer GEN2
Usage type:	private use
Equipment category:	Electric household equipment according to DIN 60335
Power:	1800W
Voltage:	220-240 volts 50-60Hz
Device dimensions:	W 243 H 410 D 556 mm
Weight:	16 kg net without accessories
Certification:	GS Intertek

## 12 WARRANTY AND DISCLAIMER:

THE DEVICE IS SUITABLE ONLY FOR ITS INTENDED USE. ANY DEVIATION OR MODIFICATION WILL VOID THE WARRANTY.

**CAUTION:** DO NOT MAKE MODIFICATIONS TO THE DEVICE!

Deposits of fat residues on the grillage and inside the burner chamber cannot be avoided in the long run – due to the high temperatures – and are no cause for complaint. Discolouration of the front panel – caused by combustion vapours and the high temperature – is also unavoidable and cannot be claimed.

# BEEF IT OR LEAVE IT!

To be in compliance EN 61000-3-11, the product shall be connected only to a supply of the system impedance:  $|Z_{sys}| = 0.20071$  ohms or less. Before connect the product to public power network, please consult your local power supply authority to ensure the power network meet above requirement.



# EU CONFORMITY DECLARATION



EU Konformitätserklärung (EU Conformity declaration)

1.	Dokument-Nr. / Monat.Jahr: <i>Document-No. / Month / Year</i>	#10/07.2025
2.	Diese Erklärung wird verantwortlich abgegeben für: <i>This declaration is made responsible for:</i>	
	Hersteller / Bevollmächtigter <i>Manufacturer/ Authorized representative</i>	Beefer Grillgeräte GmbH
	Anschrift: /address:	Mariechen-Graulich-Str. 2, 65439 Flörsheim am Main
3.	Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung der Konformitätserklärung in Bezug auf die Erfüllung der grundlegenden Anforderungen und die Anfertigung der technischen Unterlagen trägt: <i>The sole responsibility for issuing the declaration of conformity with regard the fulfillment of the essential requirements and the preparation of the technical documents lies with:</i>	
	Hersteller / Manufacturer:	Beefer Grillgeräte GmbH
	Anschrift: / Address:	Mariechen-Graulich-Str. 2, 65439 Flörsheim am Main
4.	Gegenstand der vorliegenden Erklärung ist folgendes Gerät: <i>The subject of this declaration is the following device:</i>	
	Bezeichnung, Modellnr.: <i>Designation, Model No.:</i>	Geräteart: Beefer (Elektrogrill), Typ E-Beefer II <i>Device Type: Beefer (Electrical Grill), Type E-Beefer II</i>
5.	Für das genannte Gerät wird hiermit erklärt, dass es den grundlegenden Anforderungen entspricht, die in den nachfolgend bezeichneten Harmonisierungsvorschriften festgelegt sind: <i>It is hereby declared that the named product meets the essential requirements set out in the harmonized regulations listed below:</i>	
	<p>RICHTLINIE 2014/35/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26.Februar 2014 über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt – kurz: <b>NSPRL- Richtlinie</b> <i>Directive 2014/35/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of February 26,2014 on the making electrical equipment available on the market for use within certain voltage limits - in short <b>LVD-Directive</b></i></p>	
	<p>RICHTLINIE 2011/30/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26.Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit – kurz: <b>EMV-Richtlinie</b> <i>Directive 2011/30/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of February 26,2014 about the electromagnetic compatibility - in short <b>EMC-Directive</b></i></p>	
	<p>RICHTLINIE 2011/65/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 08.Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (Neufassung) – kurz: <b>RoHS- Richtlinie</b> <i>Directive 2011/65/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of June 08,2011 on the restricting the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment - in short <b>ROHS Directive</b></i></p>	
	<p>RICHTLINIE 2009/125/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21.Oktober 2009 zur Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte- kurz: <b>ErP-Richtlinie (Ökodesign-Richtlinie)</b> <i>Directive 2009/125/EG OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of October 21,2009 to define requirements for the environmentally friendly design of energy related products - in short <b>ErP Directive (Oecodesign-Directive)</b></i></p>	





## EU Konformitätserklärung (EU Conformity declaration)

6.	Angabe der einschlägigen <b>harmonisierten Normen</b> , die zugrunde gelegt wurden, oder Angabe der Spezifikationen, für die die Konformität erklärt wird: <i>Indication of the relevant standards for which the conformity has been declared or indication of the specifications to which conformity is declared:</i>	
	Normen / standards	Harmonisierte Norm für die / harmonized standards for the
	EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010+AC: 2011+AC: 2012; EN IEC 60335-2-9:2023+A11:2023; EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15: 2021+A16: 2023	Niederspannungsrichtlinie/ Low Voltage Directive
	EN 55014-1:2017+A11:2020 EN/IEC 61000-3-2:2019 EN/IEC 61000-3-11:2019 EN 55024-2:2015	EMV-Richtlinie / EMC Directive
	---	RoHS-Richtlinie/ ROHS Directive
---	ErP-Richtlinie / ERP Directive	

7.	<b>Zusatzangaben/ Additional informations:</b> Diese Erklärung gilt für alle Exemplare, die nach den entsprechenden Fertigungszeichnungen/Fotos – die Bestandteil der technischen Unterlagen sind – hergestellt werden. Weitere Angaben über die Einhaltung obiger Normen enthalten die zur Verfügung stehenden Prüfberichte. <i>This declaration applies to all specimens that are manufactured according to the corresponding product drawings/photos which are part of the technical documentation . Further information on compliance with the above mentioned standards can be find in the available test reports.</i>
----	--

Untersignet für und im Namen von: <i>Signed for and on behalf of:</i>	Beefer Grillgeräte GmbH Mariechen-Graulich-Str. 2, 65439 Flörsheim am Main
Name, Vorname: <i>Name, First Name:</i>	Dr. Philip Mundlos
Funktion/Function:	Geschäftsführer



**Beefer Grillgeräte GmbH**

Mariechen-Graulich-Str.2  
65439 Flörsheim am Main  
office@beefer.de  
beefer.com



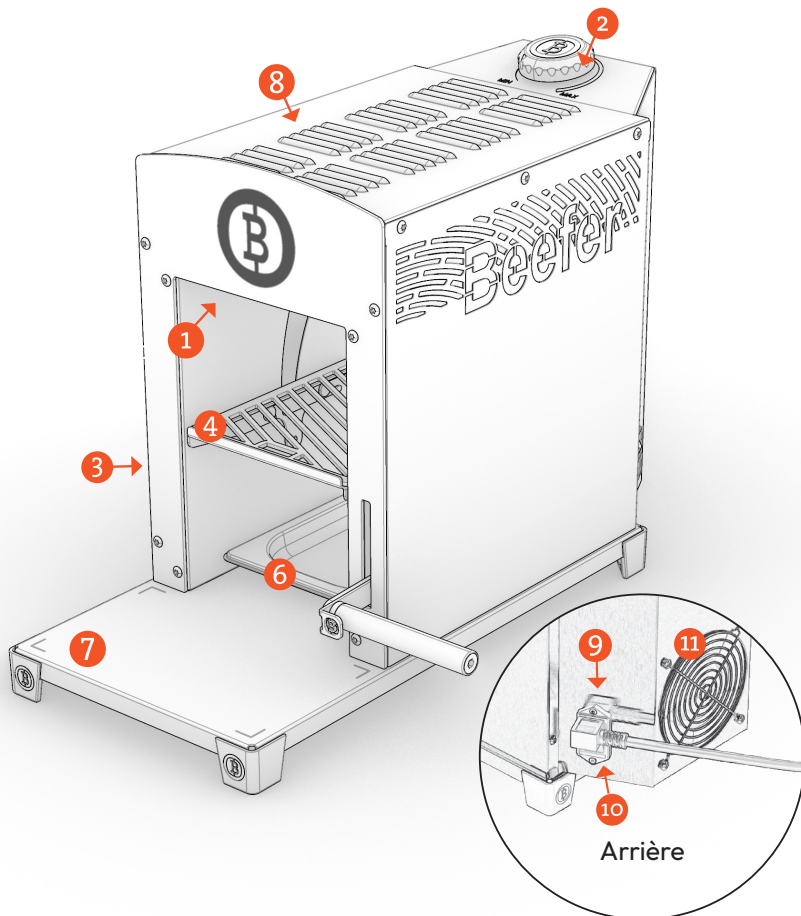


# E-BEEFER II



**Instructions d'utilisation**

**FR**



Avant

Arrière

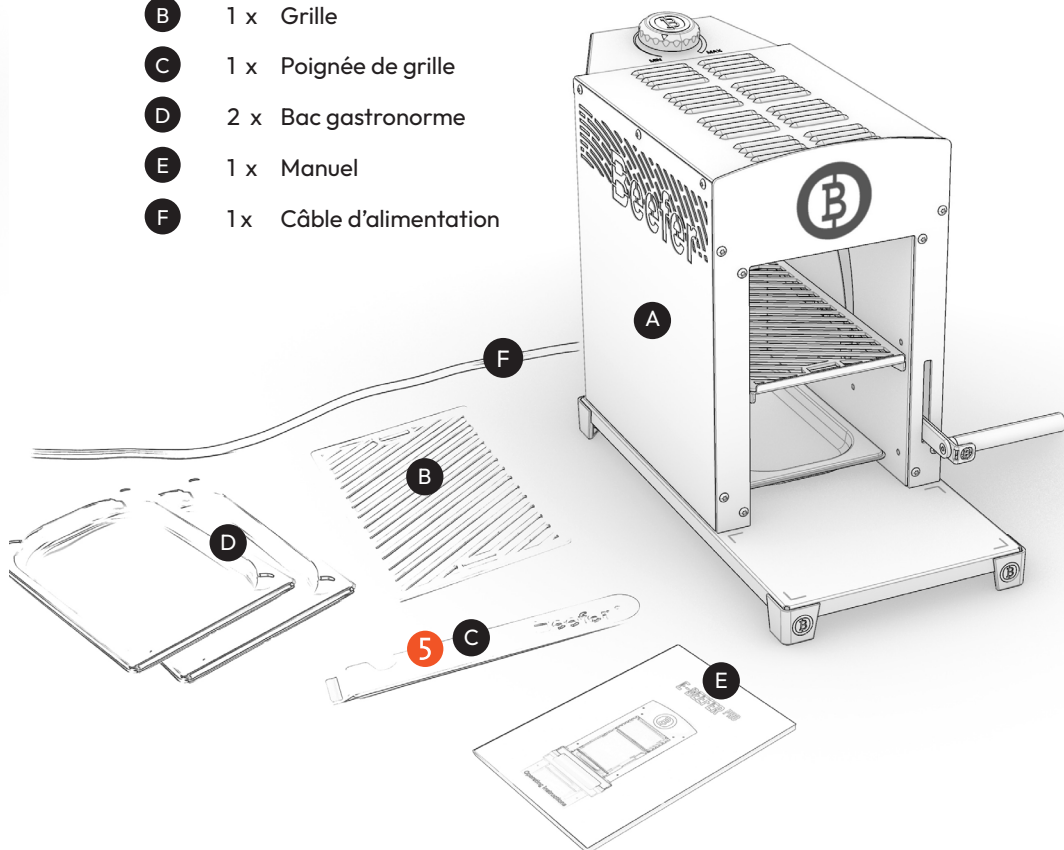
## VOICI VOTRE E-BEEFER GEN2

- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Brûleur céramique                                  | 6  | Bac gastronorme   |
| 2 | Interrupteur ON/OFF avec régulateur de température | 7  | Surface inférieure de maintien au chaud et de finition de cuisson |
| 3 | Support de grille amovible                         | 8  | Surface supérieure de maintien au chaud et de finition de cuisson |
| 4 | Grille   | 9  | Prise électrique 230V   |
| 5 | Poignée de grille                                  | 10 | Interrupteur d'alimentation 230V                                  |
|   |  | 11 | Ventilateur (avec fonction de temporisation)                      |

# 1 CONTENU DE LA LIVRAISON

Avant la mise en service, veuillez vérifier que le contenu de l'emballage est complet. Votre E-Beefer GEN2 est livré avec les articles suivants :

- A** 1x E-Beefer GEN2
- B** 1 x Grille
- C** 1 x Poignée de grille
- D** 2 x Bac gastronorme
- E** 1 x Manuel
- F** 1x Câble d'alimentation



## 2 PRÉFACE

Cher amateur,

Vous faites désormais partie des heureux possesseurs d'un E-Beefer GEN2. Découvrez un plaisir de dégustation de viande inédit chez vous !

Les instructions qui suivent vous expliquent tout ce qu'il est nécessaire de savoir pour assurer un fonctionnement sûr de l'E-Beefer GEN2 et vous permettre de profiter pleinement d'une préparation de viande parfaite.

Il est indispensable de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'E-Beefer GEN2 et de suivre à la lettre toutes les instructions qui y figurent. Il est tout aussi important de respecter l'ordre des étapes indiqué. Le non-respect de ces consignes peut compromettre le bon fonctionnement de votre E-Beefer GEN2, endommager l'appareil ou, dans le pire des cas, entraîner des dommages matériels ou des blessures. Accordez une attention particulière au chapitre 3, dédié à la sécurité.

Par conséquent, en cas de doute sur les démarches à suivre lors de l'utilisation de votre E-Beefer GEN2, veuillez relire ces instructions avant chaque utilisation. Conservez ce manuel à proximité de l'appareil et veillez à ce qu'il soit accessible à toute personne susceptible d'utiliser l'E-Beefer GEN2.

Veuillez accorder une attention particulière au chapitre 11 Informations techniques afin de connaître les conditions dans lesquelles vous pouvez utiliser votre E-Beefer GEN2. Assurez-vous toujours que votre E-Beefer GEN2 est placé dans un endroit sûr, qu'il ne soit jamais laissé sans surveillance lorsqu'il fonctionne et qu'aucun danger ne menace les enfants, les animaux de compagnie ou les objets.

**Bon grill !  
Saisissez l'instant  
ou laissez-le passer !**

**Veuillez lire  
l'ensemble  
des chapitres  
de lisez attentivement  
ce manuel avant  
de commencer !**



# 3 SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ce chapitre avant d'utiliser l'appareil. Les consignes de sécurité suivantes sont essentielles pour une utilisation en toute sécurité et pour prévenir les blessures.

## Consignes générales de sécurité

L'appareil doit être utilisé uniquement selon les recommandations d'utilisation figurant dans ce manuel.

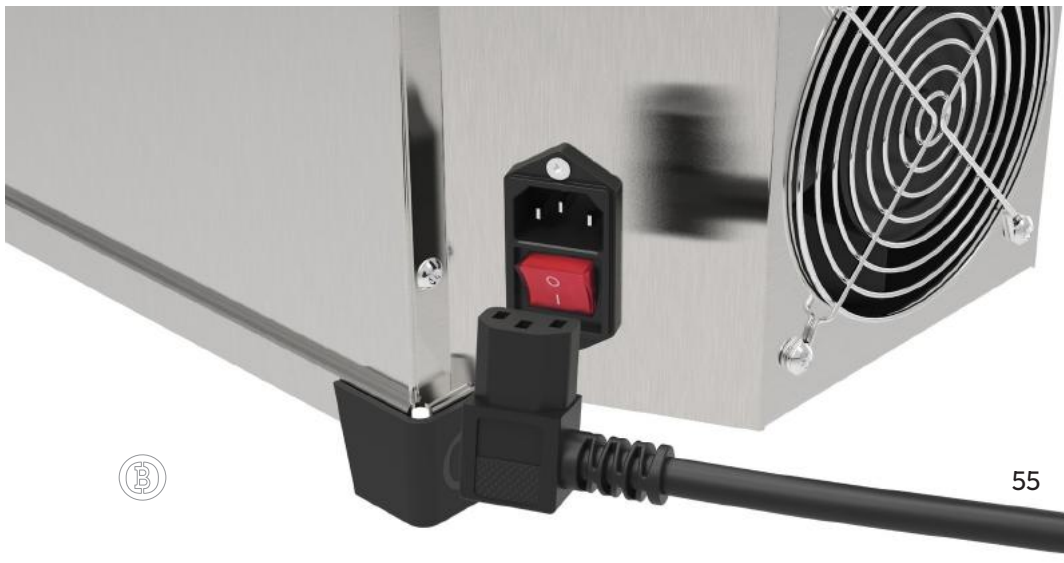
Il est interdit d'apporter des modifications à l'appareil.

N'utilisez pas votre E-Beefer GEN2 si l'appareil est endommagé.

Veillez à assurer une circulation d'air suffisante pendant l'utilisation afin que l'appareil soit correctement refroidi par le ventilateur.

Tenez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.

Risque d'électrocution



### 3 SÉCURITÉ

#### L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance.

- dans les cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - dans les fermes ;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.
- 
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  - Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.



#### AVERTISSEMENT ! RISQUE POTENTIEL D'ÉLECTROCUTION

L'appareil doit être raccordé à une prise disposant d'un contact de mise à la terre.



Votre E-Beefer GEN2 est un appareil électroménager électrique ayant fait l'objet de tests et d'une certification rigoureux. Avant la mise en service, veuillez prendre connaissance de certains conseils pour éviter tout risque lié à l'électricité. Veuillez également lire attentivement le chapitre 6, Connexion à l'alimentation électrique.

- Entrez l'appareil dans un endroit sec.
- Vérifiez que la prise que vous souhaitez utiliser est bien reliée à la terre et que le circuit de l'appareil est suffisamment protégé.
- Contrôlez l'état du câble d'alimentation avant chaque utilisation.



### 3 SÉCURITÉ



L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) dont le courant différentiel assigné ne dépasse pas 30 mA.



Le cordon d'alimentation doit être régulièrement vérifié afin de détecter tout signe de détérioration et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.

- Lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que le câble Veillez à ce que votre E-Beefer GEN2 n'entre pas en contact avec des parties chaudes.
- L'appareil n'est pas étanche. Par conséquent, n'utilisez pas l'E-Beefer GEN2 à l'extérieur lorsqu'il pleut. Il est préférable de placer votre bière à côté de l'appareil plutôt que dessus.
- L'E-Beefer GEN2 ne doit pas être immergé dans des liquides pour le nettoyage ou pour toute autre raison.  
Évitez tout risque d'incendie ou d'explosion.  
L'E-Beefer GEN2 peut provoquer un incendie ou une explosion.  
Utilisez l'E-Beefer GEN2 dans un endroit sec, sur une surface suffisamment grande, et veillez toujours à assurer une ventilation adéquate.
- Assurez-vous que l'E-Beefer GEN2 est installé sur une surface plane et antidérapante et qu'il ne soit pas déplacé pendant l'utilisation.
- Vérifiez qu'aucune substance ou objet inflammable ou sensible à la chaleur ne se trouve à proximité de l'E-Beefer GEN2.
- Assurez-vous que le ventilateur de refroidissement de l'appareil n'est pas obstrué, sinon la surface extérieure risquerait de devenir très chaude et l'appareil pourrait être endommagé. La plaque chauffante électrique sera endommagée.

### 3 SÉCURITÉ



#### **ATTENTION ! SURFACE CHAUDE**

- La graisse peut s'enflammer spontanément à partir d'environ 230°C. Afin d'éviter un tel « feu de graisse », le bac gastronorme doit être vidé régulièrement pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, ne retirez le bac gastronorme que lorsque le bac et la graisse ont suffisamment refroidi.

Évitez tout risque de brûlure

Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes lors de son utilisation. En particulier au niveau de la plaque chauffante électrique, à l'intérieur et autour de l'ouverture avant, des températures élevées peuvent provoquer de graves brûlures en cas de contact, ou déclencher un incendie ou des dommages si elles entrent en contact avec des substances ou des objets.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.

Avant toute intervention sur l'E-Beefer GEN2, attendez que l'appareil soit complètement refroidi.

Assurez-vous que la poignée de la grille ne reste pas fixée à la grille lorsque celle-ci est dans l'E-Beefer GEN2. La poignée de la grille peut devenir extrêmement chaude et causer de graves brûlures.

Pendant l'utilisation, de la graisse chaude peut s'accumuler dans le bac gastronorme. La graisse chaude peut provoquer de graves brûlures. Pour éviter toute brûlure, ne retirez le bac gastronorme que lorsque le bac et la graisse ont complètement refroidi.



Ne mettez jamais la graisse chaude en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. L'eau s'évapore alors de manière explosive. Un litre d'eau équivaut à environ 1700 litres de vapeur d'eau chaude. Risque de brûlures !

### Structure des consignes

L'aperçu ci-dessous présente les mots d'alerte utilisés dans ce manuel et leur signification. Veuillez toujours lire attentivement les avertissements et accorder une attention particulière aux mesures pour éviter les dangers.

Mot de signalisation	Utilisé avec	Conséquences en cas de nonrespect
AVERTISSEMENT	Blessures corporelles	Risque de décès ou de blessure graves (danger imminent) blessures
ATTENTION	Dommmages matériels	Dommmages à la propriété de gravité variable
CONSEIL	Indique une recommandation dans le texte, par exemple. Relatif à la préparation des aliments.	

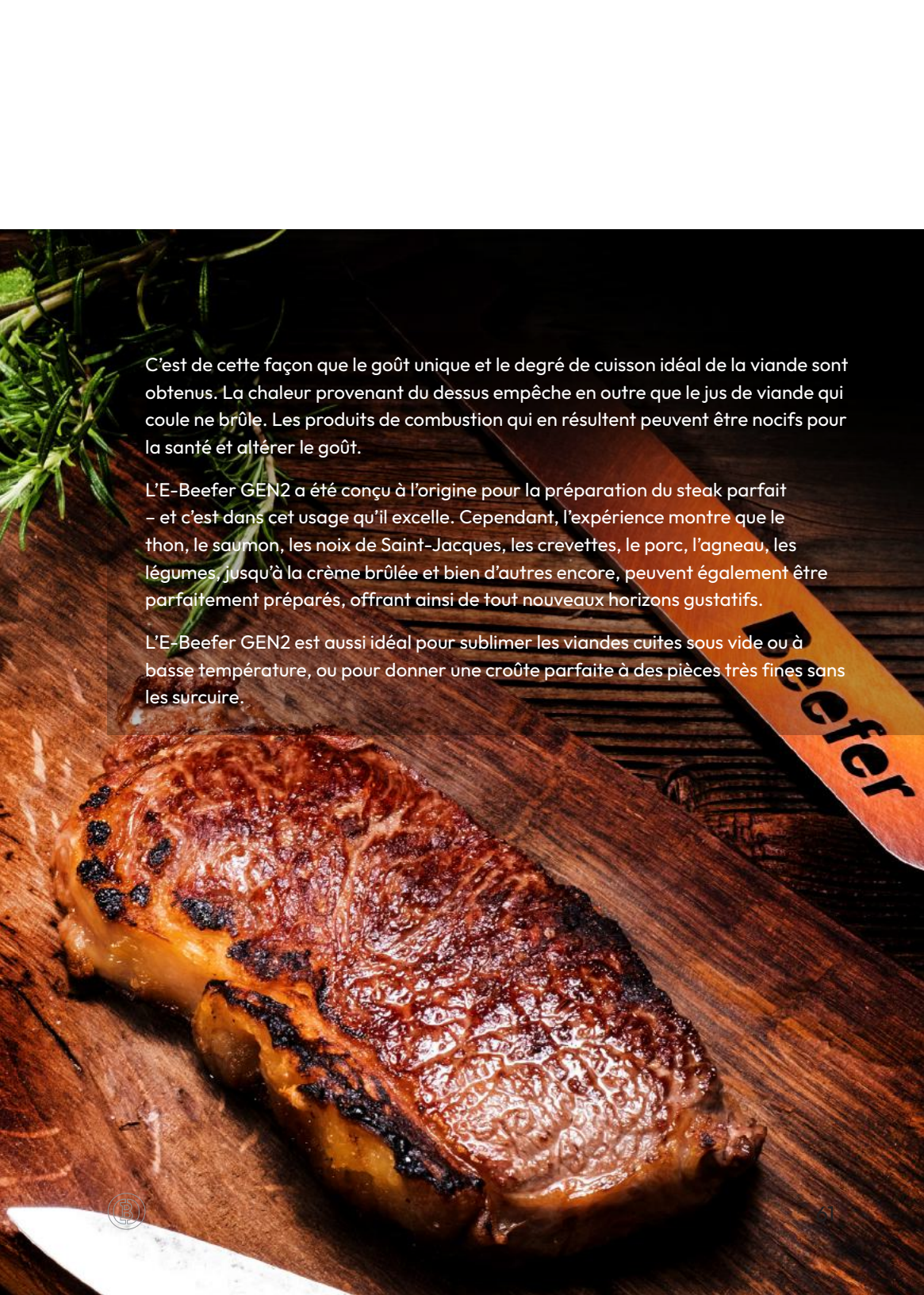


## 4 PHILOSOPHIE ET FONCTIONNEMENT

La qualité steakhouse new-yorkaise directement chez vous – enfin !

L'E-Beefer GEN2 est équipé d'un brûleur haute performance électrique doté d'une structure de surface optimisée.

La chaleur émise atteint bien plus de 800 °C à proximité immédiate de l'élément du brûleur. Cette chaleur extrême permet une cuisson par choc thermique et une caramélisation parfaite de la surface de vos protéines.

A close-up photograph of a thick, cooked steak resting on a dark wooden cutting board. The steak has a rich, brown, seared exterior with some charred spots. In the background, a bunch of fresh green herbs, possibly rosemary, is visible. A large knife with a wooden handle and a metal blade is positioned diagonally across the board. The blade has the word "Beef" written on it in a stylized font. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the meat and the wood.

C'est de cette façon que le goût unique et le degré de cuisson idéal de la viande sont obtenus. La chaleur provenant du dessus empêche en outre que le jus de viande qui coule ne brûle. Les produits de combustion qui en résultent peuvent être nocifs pour la santé et altérer le goût.

L'E-Beef GEN2 a été conçu à l'origine pour la préparation du steak parfait – et c'est dans cet usage qu'il excelle. Cependant, l'expérience montre que le thon, le saumon, les noix de Saint-Jacques, les crevettes, le porc, l'agneau, les légumes, jusqu'à la crème brûlée et bien d'autres encore, peuvent également être parfaitement préparés, offrant ainsi de tout nouveaux horizons gustatifs.

L'E-Beef GEN2 est aussi idéal pour sublimer les viandes cuites sous vide ou à basse température, ou pour donner une croûte parfaite à des pièces très fines sans les surcuire.



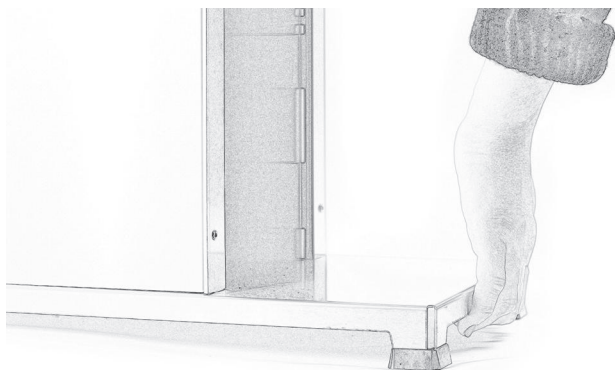
## 5 INSTALLATION

Veillez procéder comme suit :

1. Retirez soigneusement l'E-Beefer GEN2 de son emballage. Conservez l'emballage dans un endroit sûr.

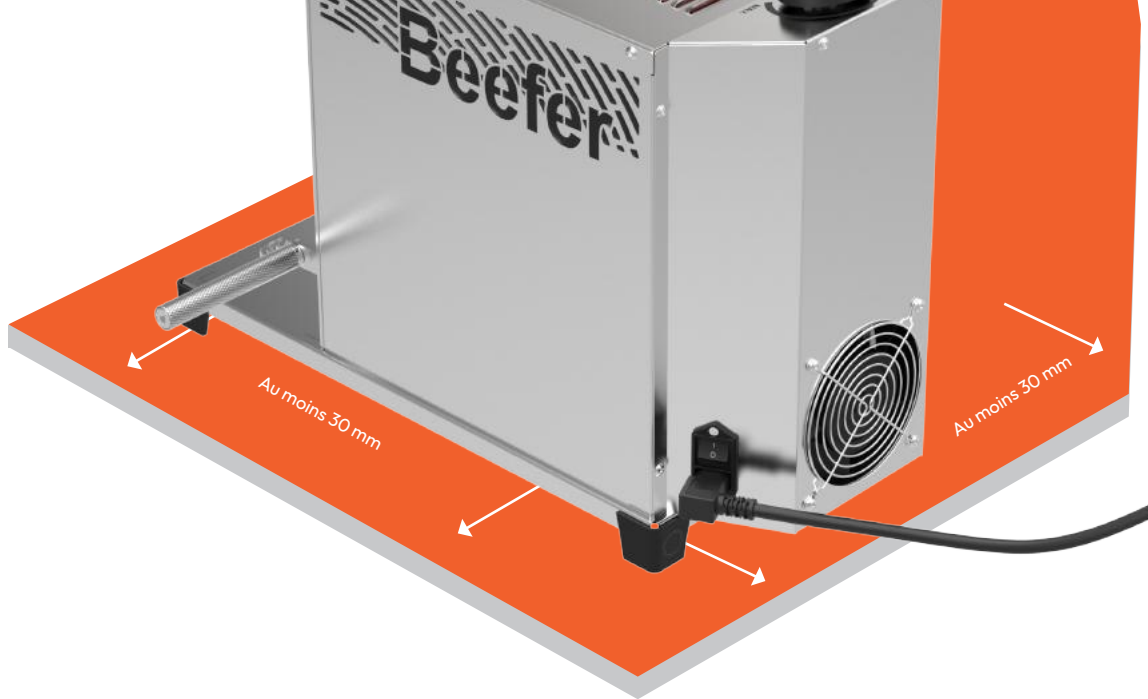
**ATTENTION : Risque de détérioration ! Ne transportez jamais l'E-Beefer GEN2 par le bouton de réglage de la température ou par le câble d'alimentation situé à l'arrière.**

2. Saisissez l'E-Beefer GEN2 par les petites faces. Demandez l'aide d'une autre personne si l'E-Beefer GEN2 est trop lourd pour vous.



3. Transportez prudemment l'E-Beefer GEN2 à l'emplacement souhaité.
4. Déposez avec précaution l'E-Beefer GEN2 à l'endroit désiré, afin de ne pas endommager le brûleur haute performance électrique.

**Pour déplacer l'E-Beefer GEN2 vers un autre endroit après utilisation, veuillez vous référer au chapitre 9: Entretien, transport et stockage.**



5. Veillez à laisser au moins 3 cm libres à l'arrière et sur le côté lors de l'installation de l'E-Beefer GEN2, afin d'assurer une alimentation en air suffisante pour le ventilateur.
6. Installez l'appareil à la distance recommandée par rapport à votre piscine.
7. Placez l'E-Beefer GEN2 sur une surface résistante à la chaleur et aux graisses afin d'éviter tout dommage éventuel.
8. Lors de l'utilisation de l'E-Beefer GEN2 en cuisine, placez-le sous une hotte aspirante afin d'assurer une évacuation correcte des fumées.

## 6 RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Dans les habitations, les circuits électriques individuels des appareils sont généralement protégés par des disjoncteurs de 16 ampères. Cela signifie que des appareils électriques d'une puissance maximale de 16 ampères x 230 volts = 3680 watts peuvent être utilisés sur un seul circuit. Si vous dépassez cette charge maximale, le fusible se déclenche et interrompt le circuit. Des différences peuvent exister dans les bâtiments anciens ou à l'étranger.



L'E-Beefer GEN2 est un appareil électrique à haute performance. Pendant la phase de préchauffage, l'appareil requiert jusqu'à environ 2600 watts (soit environ 12 ampères) et peut aisément fonctionner sur une prise domestique dans des logements standards.

**AVERTISSEMENT :** Avant de raccorder votre E-Beefer GEN2 à l'alimentation électrique, veuillez vérifier les points suivants :

- Le circuit est doté d'un fusible d'au moins 12 ampères.
- La prise est mise à la terre et protégée par un disjoncteur différentiel.

Toutefois, nous vous recommandons de ne pas brancher trop d'autres consommateurs électriques sur le même circuit afin d'éviter toute surcharge. Il est strictement interdit de faire fonctionner deux E-Beefer GEN2 sur le même circuit.

**ATTENTION :** Si vous souhaitez utiliser un adaptateur ou une rallonge pour votre E-Beefer GEN2, assurez-vous qu'ils sont conçus pour supporter un courant de 12 ampères. N'utilisez pas de prises multiples ou de multiprises pour rallonger la connexion de votre E-Beefer GEN2, afin d'éviter toute surcharge accidentelle du circuit.

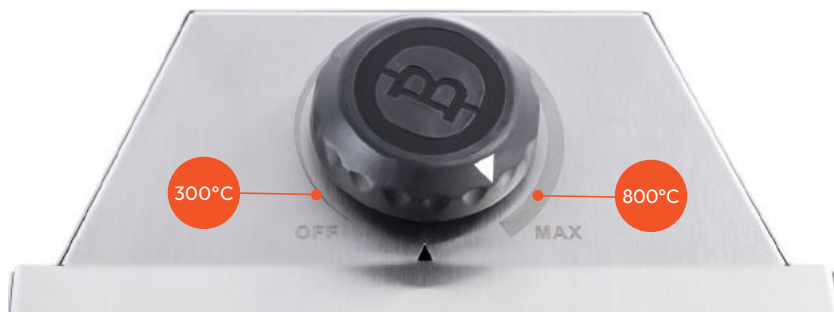


## 7 MISE EN SERVICE / PRÉPARATION

Toutes les consignes de sécurité des chapitres 5 (Installation) et 6 (Raccordement à l'alimentation électrique) doivent impérativement être respectées avant la mise en service de l'appareil.

1. Retirez la grille de l'E-Beefer GEN2 afin que la viande puisse ensuite être posée sur une grille froide.
2. Veillez à ce que le bac gastronorme fourni soit toujours positionné au fond de l'E-Beefer GEN2 afin de recueillir les jus de viande.
3. Insérez la prise d'alimentation dans la prise, actionnez l'interrupteur d'alimentation, puis réglez le bouton de réglage de la température sur la position souhaitée.
4. L'E-Beefer GEN2 offre une plage de température variable, allant de 300 °C en position minimale à plus de 800 °C en position de puissance maximale « MAX ». La température se règle facilement en tournant le bouton de réglage.
5. La température de fonctionnement de 800 °C (position maximale du bouton de commande) est atteinte après un préchauffage d'environ 5 minutes.

**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Tenez-vous à distance du brûleur haute performance électrique pendant le fonctionnement.**



**CONSEIL :** La viande doit être à température ambiante avant la préparation. Cela permet d'atteindre plus facilement le niveau de cuisson souhaité et d'obtenir une croûte plus homogène.

Les filets de thon ou de saumon peuvent également être recouverts d'une croûte très fine et savoureuse, tout en conservant un cœur cru au centre. Cet effet est difficile à obtenir avec des appareils de grillade classiques, car il existe toujours un risque de surcuisson du poisson au centre, ce qui le rend sec lorsque la croûte extérieure est parfaitement dorée.

Même les desserts comme la crème brûlée, les fruits confits et bien d'autres sont réalisés à la perfection et avec une finesse particulière dans le Beefer. N'hésitez pas à essayer !

Visitez [beefier.com](http://beefier.com)  
pour découvrir  
d'excellentes recettes  
adaptées à votre  
**E-Beefer GEN2!**



## 8 UTILISATION / MODE D'EMPLOI

**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! La poignée de la grille devient très chaude. Retirez immédiatement la poignée de la grille dès que vous avez inséré la viande.**

1. Placez la viande au centre de la grille et introduisez l'ensemble dans la chambre du brûleur à l'aide de la poignée. Veillez toujours à positionner la viande suffisamment haut pour laisser environ 20 mm de distance avec le brûleur haute performance électrique. C'est la seule manière de garantir que la surface de la viande soit toujours saisie à la température maximale.
2. Retournez l'aliment dès qu'il a atteint le degré de cuisson désiré. Cela intervient généralement après 45 secondes à 1 minute 15 en position la plus haute de la grille, mais cela dépend notamment de la qualité et du degré de maturation de la viande, ainsi que de la température ambiante et de celle des aliments au début de la cuisson.
3. Retirez les aliments de l'E-Beefer GEN2 et placez-les sur le bac gastronomique fourni. La méthode la plus fiable pour obtenir le degré de cuisson parfait selon votre goût est de mesurer la température à cœur à l'aide d'un thermomètre pendant la phase de repos.
4. Si besoin, poursuivez la cuisson de la viande dans le bac gastronomique, sur la surface de post-cuisson située au-dessus de l'E-Beefer GEN2, afin d'atteindre le degré de cuisson souhaité, tel que « saignant » ou « à point ».

**CONSEIL :** Après la phase de repos, replacez la viande dans l'E-Beefer GEN2 pendant environ 10 à 15 secondes de chaque côté ! Cela ravive la croûte et la rend particulièrement croustillante.



5. Pour éteindre l'E-Beefer GEN2 après utilisation, tournez le bouton de réglage de la température sur « OFF ».
6. Une fois l'E-Beefer GEN2 éteint, le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 10 minutes. afin de refroidir le brûleur électrique haute performance. Veuillez ne pas éteindre l'interrupteur d'alimentation pendant ce temps.



**ATTENTION :** L'E-Beefer GEN2 ne doit pas être éteint en retirant la prise. Éteignez l'appareil uniquement en tournant le bouton de réglage de la température sur « OFF ». Toute interruption de l'alimentation coupe également le ventilateur, ce qui ne garantit plus un refroidissement suffisant de la plaque du brûleur électrique. Cela réduit significativement la durée de vie de la plaque du brûleur électrique. Ce mode de fonctionnement inapproprié annule la garantie de l'appareil.

# 9 ENTRETIEN, TRANSPORT ET STOCKAGE

## Entretien

Avant de procéder au nettoyage de l'E-Beefer GEN2 et de ses éléments amovibles, assurez-vous que l'appareil est éteint et complètement refroidi.

**AVERTISSEMENT !** Risque de blessure dû à un feu de graisse ou à de la graisse chaude ! La graisse chaude présente dans le bac gastronomique peut s'enflammer si elle reste longtemps dans l'E-Beefer GEN2. La graisse chaude peut provoquer des brûlures de la peau. Nettoyez régulièrement le bac gastronomique et veillez à ne pas renverser de graisse chaude. Veillez à ce que la graisse chaude n'entre pas en contact avec de l'eau. Retirez le bac gastronomique de l'E-Beefer GEN2 uniquement lorsque le bac et la graisse sont complètement refroidis.

Le moyen le plus simple de nettoyer l'E-Beefer GEN2 après chaque utilisation est de le faire lorsqu'il est tiède (et non chaud !), de préférence avec le Beefer Cleaner\* pour les incrustations tenaces. Le Beefer Cleaner est disponible dans notre Beefer Shop ou chez les revendeurs spécialisés.

- Les deux supports qui maintiennent la grille, à droite et à gauche, peuvent simplement être soulevés vers l'intérieur sans outil, puis tirés vers l'avant pour les sortir de la chambre de cuisson.
- La grille, le bac gastronomique et toutes les autres pièces amovibles peuvent être facilement nettoyés au lave-vaisselle.

\* Les nettoyants Beefer ne sont pas disponibles dans tous les pays.



## Transport

Veillez prendre en compte les points suivants si vous souhaitez transporter votre E-Beefer GEN2 :

- Assurez-vous que l'E-Beefer GEN2 est éteint et qu'il a complètement refroidi.
- Retirez toutes les pièces amovibles telles que la grille et le bac gastronorme de l'E-Beefer GEN2.
- Veuillez vérifier que les accessoires sont bien fixés et ne présentent aucun dommage.
- Ne transportez l'E-Beefer GEN2 que dans son emballage d'origine, dans la caisse en bois spéciale Beefer ou dans le sac de transport Beefer.
- Pour réinstaller l'E-Beefer GEN2, veuillez vous référer au chapitre 5 : Installation.

## Stockage

Les consignes suivantes s'appliquent au stockage :

- Pour le stockage, veuillez également respecter toutes les instructions mentionnées précédemment concernant le transport.
- Rangez votre E-Beefer GEN2 dans un endroit sec, ne l'exposez pas à la pluie et gardez à l'esprit que le fond de l'appareil peut accumuler des dépôts de graisse après un usage fréquent, susceptibles de provoquer des taches sur, par exemple, du bois ou de la moquette. Couvrez soigneusement l'E-Beefer GEN2.

**CONSEIL :** Veillez à ce que votre E-Beefer GEN2 dispose d'un grand nombre d'entrées et de sorties d'air pour fonctionner correctement. Assurez-vous qu'elles ne soient jamais obstruées par des insectes, des corps étrangers ou des saletés. Examinez attentivement l'E-Beefer GEN2 si vous ne l'avez pas utilisé depuis longtemps. Merci de suivre attentivement toutes les consignes de nettoyage ainsi que les vidéos dédiées afin de garantir une puissance optimale de votre E-Beefer GEN2.

\* Les vidéos sont disponibles sur le site internet correspondant à votre pays, dans la section Service et Instructions. Vous y trouverez plusieurs vidéos sur ce sujet. Vous pouvez naturellement nous contacter personnellement à tout moment. Nous serons heureux de vous assister.



## 10 ÉLIMINATION

Veuillez ne pas jeter l'E-Beefer GEN2 avec les déchets ménagers et éliminez-le conformément à la réglementation en vigueur.



## 11 INFORMATIONS TECHNIQUES

Dénomination commerciale :	E-Beefer II
Modèle :	E-Beefer GEN2
Type d'utilisation :	Utilisation privée
Catégorie de l'équipement :	Appareil électrique domestique Selon DIN 60335
Puissance :	1800W
Tension :	220-240 volts 50-60Hz
Dimensions de l'appareil :	L 243 x H 410 x P 556 mm
Poids :	16 kg net sans accessoires
Certification:	GS Intertek

## 12 GARANTIE ET MISE EN GARDE :

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné.  
Toute utilisation non conforme ou modification annulera la garantie.

**ATTENTION : NE MODIFIEZ PAS L'APPAREIL !**

En raison des températures élevées, des résidus de graisse peuvent s'accumuler sur la grille et à l'intérieur de la chambre du brûleur à long terme ; cela est normal et ne constitue pas un motif de réclamation. La décoloration de la façade, causée par les vapeurs de combustion et la chaleur, est également inévitable et ne saurait faire l'objet d'une réclamation.

# BEEF IT OR LEAVE IT!

Pour être conforme à la norme EN 61000-3-11, le produit doit être connecté uniquement à une alimentation dont l'impédance du système est de  $|Z_{sys}| = 0,20071$  ohm ou moins. Avant de brancher le produit au réseau électrique public, veuillez consulter votre fournisseur d'électricité local afin de vérifier que le réseau réponde à cette exigence.



# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE



EU Konformitätserklärung (EU Conformity declaration)

1.	Dokument-Nr. / Monat.Jahr: <i>Document-No. / Month / Year</i>	#10/07.2025
2.	Diese Erklärung wird verantwortlich abgegeben für: <i>This declaration is made responsible for:</i>	
	Hersteller / Bevollmächtigter <i>Manufacturer/ Authorized representative</i>	Beefer Grillgeräte GmbH
	Anschrift: / <i>address:</i>	Mariechen-Graulich-Str. 2, 65439 Flörsheim am Main
3.	Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung der Konformitätserklärung in Bezug auf die Erfüllung der grundlegenden Anforderungen und die Anfertigung der technischen Unterlagen trägt: <i>The sole responsibility for issuing the declaration of conformity with regard the fulfillment of the essential requirements and the preparation of the technical documents lies with:</i>	
	Hersteller / <i>Manufacturer:</i>	Beefer Grillgeräte GmbH
	Anschrift: / <i>Address:</i>	Mariechen-Graulich-Str. 2, 65439 Flörsheim am Main
4.	Gegenstand der vorliegenden Erklärung ist folgendes Gerät: <i>The subject of this declaration is the following device:</i>	
	Bezeichnung, Modellnr.: <i>Designation, Model No.:</i>	Geräteart: Beefer (Elektrogrill), Typ E-Beefer II <i>Device Type: Beefer (Electrical Grill), Type E-Beefer II</i>
5.	Für das genannte Gerät wird hiermit erklärt, dass es den grundlegenden Anforderungen entspricht, die in den nachfolgend bezeichneten Harmonisierungsvorschriften festgelegt sind: <i>It is hereby declared that the named product meets the essential requirements set out in the harmonized regulations listed below:</i>	
	<p>RICHTLINIE 2014/35/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26.Februar 2014 über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt – kurz: <b>NSPRL- Richtlinie</b> <i>Directive 2014/35/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of February 26,2014 on the making electrical equipment available on the market for use within certain voltage limits - in short <b>LVD-Directive</b></i></p>	
	<p>RICHTLINIE 2011/30/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26.Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit – kurz: <b>EMV-Richtlinie</b> <i>Directive 2011/30/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of February 26,2014 about the electromagnetic compatibility - in short <b>EMC-Directive</b></i></p>	
	<p>RICHTLINIE 2011/65/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 08.Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (Neufassung) – kurz: <b>RoHS- Richtlinie</b> <i>Directive 2011/65/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of June 08,2011 on the restricting the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment - in short <b>ROHS Directive</b></i></p>	
	<p>RICHTLINIE 2009/125/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21.Oktober 2009 zur Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte- kurz: <b>ErP-Richtlinie (Ökodesign-Richtlinie)</b> <i>Directive 2009/125/EG OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL of October 21,2009 to define requirements for the environmentally friendly design of energy related products - in short <b>ErP Directive (Oecodesign-Directive)</b></i></p>	



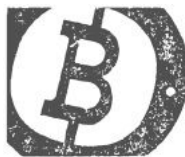


## EU Konformitätserklärung (EU Conformity declaration)

6.	Angabe der einschlägigen <b>harmonisierten Normen</b> , die zugrunde gelegt wurden, oder Angabe der Spezifikationen, für die die Konformität erklärt wird: <i>Indication of the relevant standards for which the conformity has been declared or indication of the specifications to which conformity is declared:</i>	
	Normen / standards	Harmonisierte Norm für die / harmonized standards for the
	EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010+AC: 2011+AC: 2012; EN IEC 60335-2-9:2023+A11:2023; EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15: 2021+A16: 2023	Niederspannungsrichtlinie/ Low Voltage Directive
	EN 55014-1:2017+A11:2020 EN/IEC 61000-3-2:2019 EN/IEC 61000-3-11:2019 EN 55024-2:2015	EMV-Richtlinie / EMC Directive
	---	RoHS-Richtlinie/ ROHS Directive
---	ErP-Richtlinie / ERP Directive	

7.	<b>Zusatzangaben/ Additional informations:</b> Diese Erklärung gilt für alle Exemplare, die nach den entsprechenden Fertigungszeichnungen/Fotos – die Bestandteil der technischen Unterlagen sind – hergestellt werden. Weitere Angaben über die Einhaltung obiger Normen enthalten die zur Verfügung stehenden Prüfberichte. <i>This declaration applies to all specimens that are manufactured according to the corresponding product drawings/photos which are part of the technical documentation . Further information on compliance with the above mentioned standards can be find in the available test reports.</i>
----	--

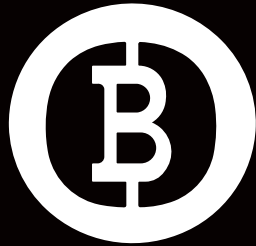
Unterszeichnet für und im Namen von: <i>Signed for and on behalf of:</i>	Beefer Grillgeräte GmbH Mariechen-Graulich-Str. 2, 65439 Flörsheim am Main
Name, Vorname: <i>Name, First Name:</i>	Dr. Philip Mundlos
Funktion/Function:	Geschäftsführer



**Beefer Grillgeräte GmbH**

Mariechen-Graulich-Str.2  
65439 Flörsheim am Main  
office@beefer.de  
beefer.com





**Beefe Original**

Est. 2011

MANUFACTURER :

Beefe Grillgeräte GmbH  
Mariechen-Graulich-Str. 2  
65439 Flörsheim am Main  
Germany

[beefe.com](http://beefe.com)

EB2-DEF-01

20-03-2026 | Printed in Germany

