

BEEFER PRO II

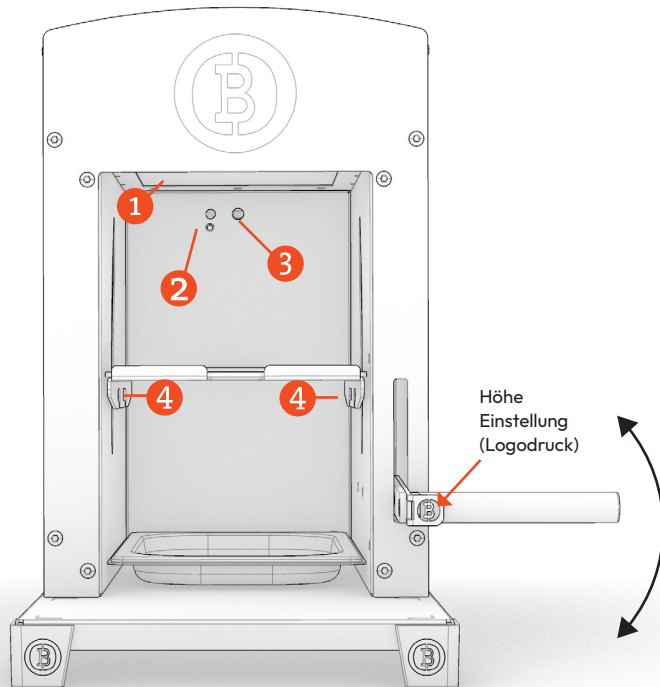


Bedienungsanleitung
Operating Manual
Instructions d'utilisation

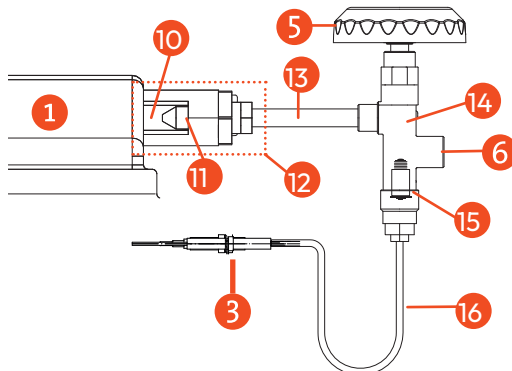
DE
EN
FR

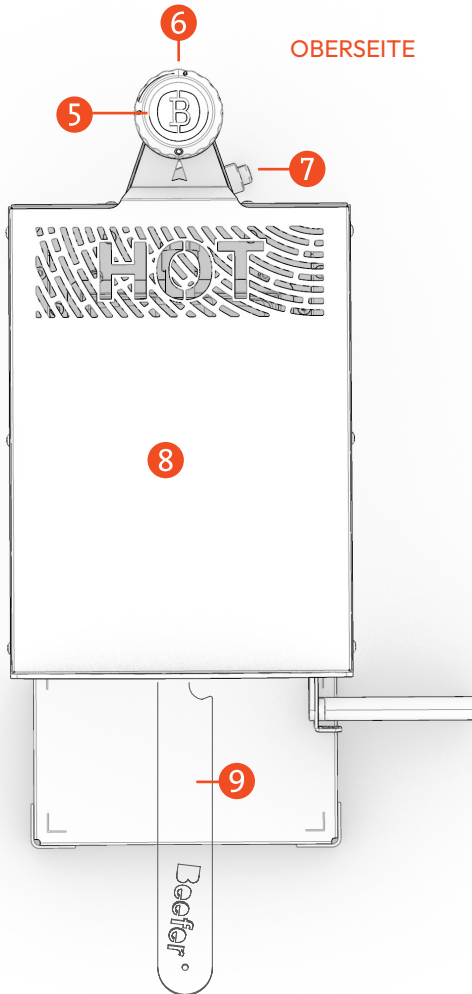
IHR BEEFER PRO II

VORDERSEITE



GAS-EINHEIT





OBERSEITE

- 1 Keramik-Brennerplatte mit Brenner
- 2 Elektrischer Zünder
- 3 Temperatursensor (Zündschutz)
- 4 Abnehmbare Grillrostauflage
- 5 Regler für Gaszufuhr
- 6 Gasanschluss
- 7 Zündknopf (Batteriefach für Zündung)
- 8 Fläche zum Warmhalten und Nachgaren
- 9 Abnehmbarer Grillrostgriff
- 10 Ansaugtrakt
- 11 Düse
- 12 Venturistück
- 13 Adapterrohr
- 14 Gasventil
- 15 Magnetventilschalter
- 16 Wärmeleiter

1 LIEFERUMFANG:

Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit. Ihr Beefeer Pro II wird mit den folgenden Komponenten geliefert:

- | | | | | | |
|---|---|-------------------------------|---|---|------------------|
| 1 | x | Beefeer mit 1,5 m Gasleitung* | 1 | x | Rostgriff |
| 1 | x | Druckregler* | 2 | x | Gastronormschale |
| 2 | x | Grillrost | 1 | x | AAA-Batterie |

* Propan-Ausführung



2 VORWORT

Sehr geehrter Feinschmecker,

Sie gehören nun zu den wenigen Glücklichen, die einen Beefer Pro II ihr Eigen nennen können. Erleben Sie Fleischgenuss auf einem Niveau, das Sie bislang zu Hause nicht kannten!

Die nachfolgenden Anweisungen erläutern alle erforderlichen Maßnahmen für einen sicheren Betrieb des Beefer Pro II und gewährleisten beste Ergebnisse bei der Zubereitung hochwertiger Speisen.

Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Beefer Pro II aufmerksam durch und befolgen Sie sämtliche Vorgaben und Hinweise exakt. Es ist unbedingt erforderlich, die vorgegebene Reihenfolge einzuhalten. Andernfalls kann die Funktion Ihres Beefer Pro II beeinträchtigt werden, das Gerät beschädigt werden oder im schlimmsten Fall zu Sach- oder Personenschäden führen. Beachten Sie besonders Kapitel 3 – Sicherheit.

Lesen Sie bei Unsicherheiten vor jedem Gebrauch diese Anweisungen erneut. Bewahren Sie die Betriebsanleitung stets griffbereit beim Gerät auf und stellen Sie sicher, dass alle Personen, die den Beefer Pro II bedienen, Zugang dazu haben.

Achten Sie besonders auf Kapitel 11, Technische Informationen, um zu erfahren, unter welchen Bedingungen Sie Ihren Beefer Pro II verwenden dürfen. Sorgen Sie stets dafür, dass Ihr Beefer Pro II an einem sicheren Ort steht, während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt bleibt und eine Gefahr für Kinder, Haustiere oder Gegenstände ausgeschlossen ist.

Viel Spaß beim Beefen!

Beef it or leave it!

Bitte lesen
alle Kapitel dieses
Handbuchs sorgfältig
bevor Sie beginnen!



3 SICHERHEIT:

Lesen Sie dieses Kapitel vor jeder Benutzung des Geräts sorgfältig durch. Die nachfolgenden Sicherheitshinweise sind für einen sicheren Betrieb und zum Schutz vor Verletzungen zwingend zu beachten. Halten Sie Kinder jederzeit vom Gerät fern.

Vermeiden Sie unbedingt Brand- und Explosionsgefahren.

Die Flamme des Beefers kann Brände auslösen. Der Beefer bietet insbesondere im Bereich des Gasventils Unterschlupf für Spinnen und andere Insekten. Dies kann den Gasfluss behindern, wodurch die Leistung beeinträchtigt wird oder – im schlimmsten Fall – Gas zurückströmt und aus dem Gasventil austritt. Dadurch kann es zu einem Brand im und um das Gasventil unterhalb des Gasversorgungseinstellknopfs kommen. Flüssiggas ist hochentzündlich und extrem explosionsgefährlich.

- Setzen Sie den Beefer ausschließlich im Freien auf einer ausreichend großen, hitzebeständigen Fläche ein und stellen Sie jederzeit eine ausreichende Belüftung sicher.
- Halten Sie den Beefer stets von elektrischen Geräten fern. Bei Gasaustritt während des Anschlussvorgangs kann dies eine erhebliche Gefahr darstellen.
- Achten Sie darauf, dass der Beefer auf einer absolut ebenen und rutschfesten Fläche steht und während des Betriebs nicht bewegt wird.
- Falls der Beefer in der Nähe von Hauswänden installiert wird, stellen Sie sicher, dass diese keine wärmeempfindliche Isolierung enthalten oder gefährden können.
- Vergewissern Sie sich, dass sich im Umfeld des Beefers keine brennbaren oder wärmeempfindlichen Stoffe beziehungsweise Gegenstände befinden.
- Setzen Sie Flüssiggasflasche und Gasleitung niemals hohen Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Befolgen Sie beim Umgang mit der Flüssiggasflasche unbedingt die Anweisungen des Herstellers oder Verleihers der Flüssiggasflasche.
- Lagern Sie Flüssiggasflaschen ausschließlich aufrecht, in gut belüfteten Außenbereichen und stets außerhalb der Reichweite von Kindern. Flüssiggasflaschen dürfen keinesfalls in geschlossenen Räumen, im Kofferraum von Fahrzeugen oder Ähnlichem aufbewahrt werden. Beachten Sie hierzu stets die Vorgaben des Herstellers der Flüssiggasflasche.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung den Beefer zu keiner Zeit berührt.



ACHTUNG!
HEISSE OBERFLÄCHE



3 SICHERHEIT:

- Tauschen Sie die Gasleitung unverzüglich aus, sofern poröse Stellen oder Beschädigungen feststellbar sind. Dies gilt gleichermaßen, wenn die Gasleitung das vorgeschriebene maximale Nutzungsdatum überschritten hat oder ein Austausch gemäß nationaler Vorschriften verpflichtend ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich beim Anschluss der Flüssiggasflasche keine Zündquellen in unmittelbarer Nähe des Beefers befinden; insbesondere kein offenes Feuer und keine brennenden Zigaretten, Kerzen, Lampen oder ähnliches.
- Zünden Sie den Brenner ausschließlich mit dem Zündknopf und befolgen Sie das Zündverfahren exakt wie in Kapitel 9 Inbetriebnahme und Vorbereitung beschrieben.
- Sollte der Brenner erlöschen, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie, bis der Brenner vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn erneut zünden.
- Decken Sie den Beefers immer unmittelbar nach vollständiger Abkühlung ab, um ihn vor Spinnen und anderen Insekten zu schützen.
- Schließen Sie nach jedem Gebrauch die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche.

Verbrennungsgefahr vermeiden!

Gehäuseteile können während des Betriebs sehr heiß werden. Insbesondere im Bereich der Frontöffnung und der Keramik-Brennerplatte entstehen Temperaturen, die bei Berührung schwere Verbrennungen verursachen und bei Kontakt mit Materialien oder Gegenständen Brände oder Schäden hervorrufen können. Auch die Flamme des Beefers kann Verbrennungen verursachen.

- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Führen Sie Arbeiten am Gehäuse erst durch, nachdem der Beefers vollständig abgekühlt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Grillrostgriff nicht am Grillrost angebracht bleibt, während sich der Grillrost im Beefers befindet. Der Grillrostgriff kann sich extrem erhitzen und zu schweren Verbrennungen führen.



ACHTUNG! HEISSE OBERFLÄCHE

3 SICHERHEIT:

Vermeiden Sie Erstickungsgefahr

Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff und kann bei unkontrolliertem Austritt zu gefährlichen Gaskonzentrationen im Bodenbereich von Vertiefungen oder beispielsweise in kleinen, schlecht belüfteten Innenhöfen führen. Eine zu hohe Gaskonzentration kann infolge von Sauerstoffmangel zu Erstickung führen.

- Achten Sie darauf, dass kein Flüssiggas unkontrolliert austritt.
- Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme die Gasleitung und alle Verbindungen auf Dichtheit.

Aufbau der Hinweise

Die folgende Übersicht erläutert die Signalwörter in den Warnhinweisen dieser Bedienungsanleitung und deren Bedeutung. Lesen Sie die Warnhinweise stets aufmerksam durch und beachten Sie besonders die Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen.

Signalwort Wird verwendet mit Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung

WARNUNG	Körperverletzung (unmittelbare Gefahr)	Möglicher Tod oder schwere Verletzungen
---------	---	--

VORSICHT	Sachschäden	Schäden am Eigentum von unterschiedlichem Schweregrad
----------	-------------	--

TIP	Dient zur Kennzeichnung von Empfehlungen im Text, z. B. Bezüglich der Zubereitung der Speisen.	
-----	---	--



4 PHILOSOPHIE UND FUNKTION

New Yorker Steakhaus-Qualität zu Hause – endlich!

Der Beefer Pro II erzeugt extreme Hitze von über 800 °C und ermöglicht echtes Schockgrillen für eine perfekte Karamellisierung und eine unvergleichliche Kruste – während das Innere exakt Ihren gewünschten Gargrad behält.

Da die Hitze von oben wirkt, gelangen keine Fleischsäfte auf den Brenner und verbrennen, sodass der pure Geschmack erhalten bleibt. Ursprünglich für das perfekte Steak konzipiert, eignet sich das Gerät ebenso hervorragend für Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Lamm, Gemüse, Crème brûlée und vieles mehr – und ist das ideale Finish-Tool für Sous-vide- und Niedrigtemperaturgaren.



5 INSTALLATION:

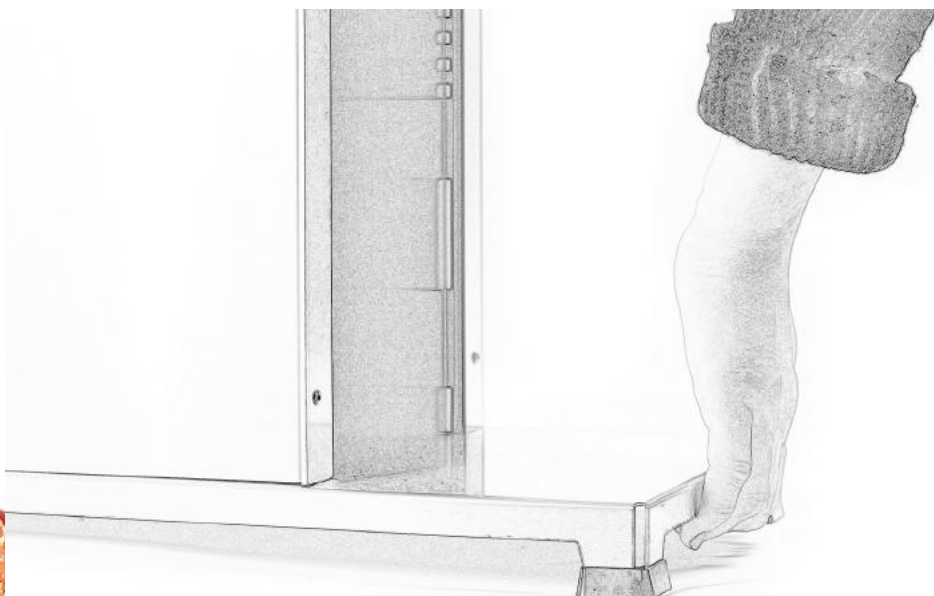
Führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Entnehmen Sie den Beefeeer vorsichtig aus der Verpackung.
Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf.

VORSICHT: BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! TRAGEN SIE DEN BEEFER NIEMALS AN DER RÜCKSEITE, AM GASREGLER, AM ZÜNDKNOPF ODER AM ANSCHLUSS FÜR DIE FLÜSSIGGASFLASCHE.

2. Fassen Sie den Beefeeer ausschließlich an den kurzen Seiten an. Bitte bitten Sie eine zweite Person um Hilfe, wenn der Beefeeer für Sie zu schwer ist.
3. Transportieren Sie den Beefeeer vorsichtig an den gewünschten Einsatzort.
4. Stellen Sie den Beefeeer sorgfältig an der vorgesehenen Position ab, um eine Beschädigung der keramischen Brennerplatte zu vermeiden.

Bei Transport des Beefeeers nach der Nutzung beachten Sie bitte Kapitel 12 Pflege, Transport und Lagerung.



6 ANSCHLUSS AN DIE FLÜSSIGGAS VERSORGUNG FLÜSSIGGASFLASCHE / ERDGAS

ACHTUNG: WENN SIE SICH BEIM ANSCHLUSS DER GASLEITUNG (OB PROPAN ODER ERDGAS) UNSICHER SIND ODER ZWEIFEL AN DER DICHTIGKEITSPRÜFUNG HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN EIN FACHUNTERNEHMEN ZUM ANSCHLUSS DER GASFÜHRENDE BAUTEILE.

Führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Stellen Sie die Flüssiggasflasche senkrecht und sicher in ausreichendem Abstand zum Beefers auf, sodass die Gasleitung nicht gespannt ist und niemals mit Teilen des Beefers in Berührung kommt.

Stellen Sie sicher, dass die Flüssiggasflasche in ausreichendem Abstand positioniert ist, damit keine Wärmestrahlung des Beefers auf die Oberfläche der Flüssiggasflasche oder die Gasleitung einwirken kann.

VORSICHT: VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH DIE MIT DEM GASGRILL GELIEFERTEN SCHLAUCHBRUCHSICHERUNGEN UND DRUCKREGLER (PROPANAUSFÜHRUNGEN). VERWENDEN SIE BEIM AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN AUSSCHLIESSLICH BAUTEILE DESSELBEN HERSTELLERS UND STELLEN SIE SICHER, DASS DER DRUCK DEM GERÄT ENTSpricht.

TIPP: VERWENDEN SIE BEI PROPANAUSFÜHRUNGEN NUR GASLEITUNGEN MIT EINER LÄNGE VON MAXIMAL 1,50 M*.

2. Bringen Sie die Schlauchbruchsicherung* – falls im jeweiligen Land vorgeschrieben und nicht bereits im Druckregler integriert – zwischen der Gasleitung und dem Druckregler an. Beachten Sie erforderlichenfalls die Durchflussrichtung.
3. Schrauben Sie den Druckregler auf das Ventil der Flüssiggasflasche, sofern ein Druckregler mitgeliefert wurde. Verwenden Sie hierfür das geeignete Werkzeug oder die entsprechende Aussparung am mitgelieferten Rillagegriff. 9
4. Wechseln Sie die Flüssiggasflasche immer entfernt von jeglichen Zündquellen. Lassen Sie die Flüssiggasflasche ausschließlich von einem Fachhändler wieder befüllen.

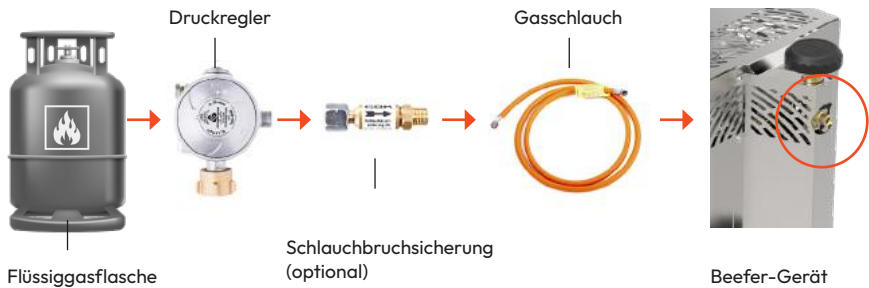
*Gasanschlüsse können je nach Land variieren.

VORSICHT: HALTEN SIE SICH BEIM WECHSELN DER FLÜSSIGGASFLASCHE ODER BEIM TRENNEN DES GASSCHLAUCHS / DER GASLEITUNG (ERDGASVERSIONEN) UNBEDINGT VON JEDLICHEN ZÜNDQUELLEN FERN.



6 ANSCHLUSS AN DIE FLÜSSIGGAS VERSORGUNG FLÜSSIGGASFLASCHE / ERDGAS

Propananschluss:



Maximales Gewicht der Gasflasche:	15kg
Maximaler Durchmesser der Gasflasche:	320mm
Maximale Höhe der Gasflasche:	680mm

Erdgasleitung Anschluss:



Gasleitung bzw. Gasschlauch ist aufgrund länderspezifischer Unterschiede und Vorschriften nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte konsultieren Sie vor Inbetriebnahme einen Installateur oder eine anderweitig qualifizierte Fachkraft.



7 DICHTHEITSPRÜFUNG:

Nach dem erstmaligen Anschluss, jedem Wechsel der Flüssiggasflasche oder einer längeren Betriebspause ist eine Dichtheitsprüfung aller gasführenden Bauteile verpflichtend durchzuführen. Verwenden Sie ausschließlich handelsübliches Lecksuchspray.

Führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Öffnen Sie das Ventil an der Flüssiggasflasche, um die Gaszufuhr sicherzustellen.
2. Setzen Sie das Lecksuchspray entsprechend den Anweisungen des Herstellers ein.
Verwenden Sie zur Lecksuche niemals eine offene Flamme.
3. Stellen Sie eine Undichtigkeit fest, schließen Sie sofort das Ventil an der Flüssiggasflasche zur Gaszufuhr und ziehen Sie die betreffende Verbindung fest.
Wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung anschließend. Kann die Undichtigkeit nicht behoben werden, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.
4. Schließen Sie das Ventil an der Flüssiggasflasche sowie die Gasversorgung.

8 EINSETZEN DER BATTERIE:

Für das Zünden des Beefers mittels elektrischem Zündknopf ist in diesem Gerät eine Batterie erforderlich. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die mitgelieferte Batterie einzusetzen oder eine entladene Batterie auszutauschen:



9 INBETRIEBNAHME & VORBEREITUNG:

Alle Sicherheitshinweise zu Anschluss und Dichtheit in den vorangegangenen Kapiteln müssen vor der Inbetriebnahme des Geräts zwingend beachtet werden.

1. Entnehmen Sie das Grillrost aus dem Beefer, damit das Fleisch später auf ein abgekühltes Grillrost gelegt werden kann.
2. Stellen Sie sicher, dass die mitgelieferte Gastronorm-Schale sich immer am Boden des Beefer befindet, um herabtropfende Fleischsäfte sicher aufzufangen.

WARNUNG! EXPLOSIONSGEFAHR! SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSORGUNG UNVERZÜGLICH, WENN GASGERUCH WAHRNEHMBAR IST ODER GASFÜHRENDE BAUTEILE WÄHREND DES BETRIEBS UNDICHT SIND. NEHMEN SIE DEN BEEFER ERST WIEDER IN BETRIEB, WENN DIE URSACHE VOLLSTÄNDIG BESEITIGT WURDE.

3. Öffnen Sie das Ventil an der Flüssiggasflasche, um den Beefer in Betrieb zu nehmen.
4. Vergewissern Sie sich, dass an dieser Stelle kein Gas austritt und kein Gasgeruch feststellbar ist. Ist dies der Fall, darf das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden. Beachten Sie hierzu Kapitel 7: Dichtheitsprüfung. Stellen Sie sicher, dass der Gasversorgungseinstellknopf **5** im "Betriebsmodus ,Hauptstellung" (= maximale Leistung größer als 800 °C).



WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR! DIE RFLAMME IST AUSSCHLIESSLICH AUF DER BRENNERPLATTE SICHTBAR. HALTEN SIE WÄHREND DES BETRIEBS STETS EINEN AUSREICHENDEN SICHERHEITSABSTAND ZUR BRENNERPLATTE EIN.

5. Drücken und halten Sie den Zündknopf. **7**. Es muss ein deutlich wahrnehmbares "Ticken" in kurzen Intervallen hörbar sein. Erst dann den Gasversorgungseinstellknopf nach unten drücken, um die Gaszufuhr zu öffnen. **5**.
6. Nachdem das Gas entzündet wurde, den Gasversorgungseinstellknopf weiterhin **5** für 5–bis 10 Sekunden gedrückt halten, bevor er losgelassen wird.
7. Lassen Sie das Gerät für etwa 5 Minuten vorheizen.



HINWEIS: DAS FLEISCH MUSS VOR DER ZUBEREITUNG RAUMTEMPERATUR ERREICHEN. AUF DIESE WEISE WIRD DER GEWÜNSCHTE GARGRAD OPTIMAL ERZIELT UND EINE GLEICHMÄSSIGERE KRUSTENBILDUNG GEWÄHRLEISTET.

Auch Thunfisch- oder Lachsfilets können mit einer sehr dünnen, schmackhaften Kruste versehen werden, wobei der Kern innen roh bleiben darf. Dieser Effekt ist bei herkömmlichen Grillgeräten schwierig zu erzielen, da stets das Risiko besteht, dass der Fisch im Inneren übergart und trocken wird, sobald die äußere Kruste perfekt geröstet ist. Darüber hinaus haftet das Grillgut im Beefor nicht am Grillrost.

Selbst Desserts wie Crème Brûlée, kandierte Früchte und viele weitere Spezialitäten können im Beefor mit besonderer Präzision und auf höchstem Niveau zubereitet werden.



10 BETRIEB: SO WIRD ES'GEMACHT:

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR! DER GRILLROSTGRIFF WIRD WÄHREND DES BETRIEBS EXTREM HEISS. ENTFERNEN SIE DEN GRILLROSTGRIFF UNMITTELBAR NACH DEM EINLEGEN DES FLEISCHES VOM GRILLROST.

1. Platzieren Sie das Fleisch mittig auf dem Grillrost und führen Sie diesen mithilfe des Grillrostgriffs vorsichtig in die Brennkammer ein. **9**. Setzen Sie das Fleisch immer so ein, dass es hoch genug liegt und etwa 20 mm Abstand zur Keramikbrennerplatte bleibt. Nur so ist gewährleistet, dass die Oberfläche des Fleisches stets bei maximaler Temperatur veredelt wird. Achten Sie darauf, dass Ihr Grillgut nicht den Temperatursensor **3** an der Rückwand des Garraums berührt, da sonst die Gaszufuhr unterbrochen wird und der Brenner erlischt.
2. Wenden Sie das Grillgut mit dem Grillrostgriff, sobald es den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Bereits nach 45 Sekunden bis 1 Minute und 15 Sekunden auf der höchsten Stufe des Grillrosts kann dies der Fall sein. Entscheidend sind dabei vor allem die Qualität und der Reifegrad des Fleisches sowie die Umgebungs- und Anfangstemperatur des Garguts.
3. Entnehmen Sie das Gargut mit dem Grillrostgriff aus dem Beefer und legen Sie es in die mitgelieferte Gastronorm-Schale. Am zuverlässigsten erreichen Sie den perfekten Gargrad nach Ihrem Geschmack, indem Sie während der Ruhephase mit einem Kernthermometer messen.
4. Falls erforderlich, garen Sie das Fleisch in der Gastronorm-Schale auf der Wärmehalte- und Nachgarfläche weiter. **8** nach dem Beefen, um den gewünschten Gargrad wie "medium rare" oder "medium".

TIPP: NACH DER RUHEPHASE SCHIEBEN SIE DAS FLEISCH ERNEUT FÜR CA. 10-15 SEKUNDEN PRO SEITE IN DEN BEEFER! DADURCH WIRD DIE KRUSTE AUFGEFRISCHT UND BESONDERS KNUSPRIG.

5. Um den Beefer nach dem Beefen auszuschalten, drehen Sie den Gasversorgungseinstellknopf **5** auf die Nullstellung oder schließen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche. Schließen Sie nach dem Beefen aus Sicherheitsgründen immer das Ventil an der Flüssiggasflasche für die Gasversorgung.

Zünden Sie den Beefer erst erneut, wenn er vollständig abgekühlt ist. Im kalten Zustand wird durch das offene Ventil der Flüssiggasflasche ein Austreten von Gas verhindert.



ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT EMPFEHLEN WIR AUSDRÜCKLICH, BEIM UMGANG MIT BESONDERS HEISSEN BAUTEILEN DES BEEFER HITZEBESTÄNDIGE SCHUTZHANDSCHUHE ZU VERWENDEN.



11 PROBLEME UND LÖSUNGEN:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Gerät lässt sich nicht entzünden	Flüssiggasflasche noch geschlossen Flüssiggasflasche leer Gasleitung oder Druckregler sind nicht geöffnet, nicht dicht oder sind geknickt bzw. gequetscht Regler für die Gaszufuhr 5 befindet sich nicht in der Hauptstellung Ansaugtrakt 10 blockiert, z. B. durch Insekten Keramikbrennerplatte 1 feucht	Ventil an der Flüssiggasflasche öffnen Flüssiggasflasche ersetzen Eine einwandfreie Installation sicherstellen und gegebenenfalls Druckregler oder Gasleitung austauschen Regler für die Gaszufuhr drehen 5 auf die Hauptstellung und anschließend nach unten drücken Lufteinlasssystem reinigen 10 Vorsichtig ein trockenes Tuch unter die Keramikbrennerplatte drücken 1

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Gerät ist in Betrieb, hat jedoch zu wenig Leistung	Düse 11 verschmutzt Keramikbrennerplatte 1 mit Fett bedeckt Keramikbrennerplatte 1 Beschädigt, z. B. durch unsachgemäßen Transport Ansaugtrakt 10 Blockiert, z. B. durch Insekten	Düse reinigen 11 Gerät ohne Lebensmittel auf höchster Stufe ca. 15 Minuten ausbrennen. Wenden Sie sich an Ihren Beefer-Fachhändler. Lufteinlasssystem reinigen 10



11 PROBLEME UND LÖSUNGEN:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Das Gerät funktioniert während des Betriebs nicht mehr	Flüssiggasflasche leer	Flüssiggasflasche ersetzen
	Das Grillgut hat den Temperatursensor berührt 3	Platzieren Sie das Grillgut auf dem Grillrost, sodass es den Temperatursensor berührt 3 nicht berührt, und zünden Sie das Gerät erneut
Elektrische Zündung, kein Funken	Batterie schwach 7	Neue Batterie einlegen 7
	Zünderlektrode am elektrischen Zünder 2 Verbogen	Wenden Sie sich an Ihren Beefer-Fachhändler
	Batteriekappe am Zündknopf 7 Nicht korrekt aufgeschraubt	Batteriekappe am Zündknopf lösen 7 , gegebenenfalls vollständig entfernen und wieder ordentlich aufschrauben
	Batterie falsch herum eingelegt	Setzen Sie die Batterie korrekt ein
Gasgeruch am Gerät	Venturibereich 12 blockiert	Sofort die Gaszufuhr unterbrechen und den Venturibereich sorgfältig reinigen 12

Weitere Hinweise und Tipps finden Sie im Bereich Service und Anleitungen auf der jeweiligen Länderseite. Es stehen Ihnen hierzu mehrere Videos zur Verfügung. Bei weiteren Fragen können Sie uns selbstverständlich jederzeit direkt kontaktieren. Wir stehen Ihnen gerne unterstützend zur Verfügung.




12 PFLEGE, TRANSPORT UND LAGERUNG:

Pflege

Vor der Reinigung des Beefers und aller losen Teile unbedingt sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und die Gaszufuhr unterbrochen ist.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH FETTBRAND ODER HEISSES FETT! HEISSES FETT IN DER FETTAUFFANGSCHALE ODER GASTRONORM-SCHALE KANN SICH ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM ENTZÜNDEN. HEISSES FETT KANN ZU HAUTVERBRENNUNGEN FÜHREN. REINIGEN SIE DIE FETTAUFFANGSCHALE BZW. GASTRONORM-SCHALE REGELMÄSSIG UND VERMEIDEN SIE DAS VERSCHÜTTEN VON HEISSEM FETT. ACHTEN SIE DARAUF, DASS HEISSES FETT NICHT MIT WASSER IN BERÜHRUNG KOMMT.

Die einfachste Reinigung des Beefers erfolgt nach jedem Gebrauch im lauwarmen (nicht heißen!) Zustand – am besten mit unserem Daily Cleaner* oder bei hartnäckigen Verkrustungen mit dem Power Cleaner*. Beide Produkte sind im Beefeer Shop erhältlich.

- Die beiden Grillrostgriffe  an der rechten und linken Seite lassen sich einfach ohne Werkzeug nach innen aus ihrer Halterung heben und anschließend nach vorne herausziehen aus dem Garraum.
- Grillrost, Gastronorm-Schale und alle weiteren losen Teile können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

* Beefeer-Reiniger sind nicht in allen Ländern verfügbar.

Transport

Beachten Sie bei einem Transport Ihres Beefers unbedingt folgende Punkte:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Beefeer ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist.
2. Schließen Sie das Ventil an der Flüssiggasflasche und trennen Sie die Gasleitung vom Beefeer, um jegliche Zugbelastung der Gasleitung zu vermeiden.
3. Entnehmen Sie alle losen Teile wie Grillage und Gastronorm-Schale aus dem Beefeer.
4. Stellen Sie sicher, dass sämtliches Zubehör sicher verstaut und unbeschädigt ist.
5. Transportieren Sie den Beefeer ausschließlich in der Originalverpackung oder der speziellen Beefeer-Holzbox.
6. Für die erneute Inbetriebnahme des Beefers beachten Sie bitte Kapitel 5.



Lagerung

Für die Lagerung gilt:

- Beachten Sie bei der Lagerung ebenfalls sämtliche vorher genannten Hinweise zum Transport.
- Bewahren Sie Ihren Beefer an einem trockenen Ort auf und setzen Sie ihn nicht dem Regen aus. Bitte beachten Sie, dass sich nach häufiger Benutzung am Boden des Beefers Fettrückstände ablagern können, die beispielsweise auf Holz oder Teppichen Flecken verursachen. Decken Sie den Beefer stets sorgfältig ab.

HINWEIS: BITTE BEACHTEN SIE, DASS IHR BEEFER EINE VIELZAHL VON LUFTEINLÄSSEN (AUCH IM INNEREN) BENÖTIGT, UM ORDNUNGSGEMÄSS ZU FUNKTIONIEREN. STELLEN SIE SICHER, DASS SÄMTLICHE LUFTEINLÄSSE JEDERZEIT FREI VON INSEKTEN, FREMDKÖRPERN UND VERSCHMUTZUNGEN SIND. ÜBERPRÜFEN SIE DEN BEEFER BESONDERS GRÜNDLICH, WENN DAS GERÄT LÄNGERE ZEIT NICHT IN BETRIEB WAR. BEACHTEN SIE ALLE REINIGUNGSHINWEISE SOWIE DIE HINWEISE IN DEN VIDEOS ZUR SACHGERECHTEN REINIGUNG, DAMIT IHR BEEFER STETS VOLLE LEISTUNG ERBRINGT.

*Videos finden Sie auf der jeweiligen Länder-Website im Bereich Service und Anleitungen. Dort stehen Ihnen zudem mehrere Videos zu diesem Thema zur Verfügung.

13 ENTSORGUNG:

Bitte entsorgen Sie den Beefer nicht über den Hausmüll, sondern führen Sie ihn der gesetzlich vorgeschriebenen Entsorgung zu. Entsorgen Sie Gasgrill, Flüssiggasflasche und Batterie jeweils getrennt und geben Sie diese bei geeigneten Sammelstellen ab.

Leere Batterien können Sie auch bei Ihrem Beefer-Fachhändler abgeben oder an Beefer zurücksenden.



14 TECHNISCHE INFORMATIONEN:

Verkaufsbezeichnung:	Beefer Pro II
Zulässige Verwendung:	Außenbereich
Nutzungsart:	privat
Modell:	Beefer Pro Gen2
Druckregler gemäß:	EN16129
Geräteklasse:	A1

Gas Type: Butane / Propane

Nominal input: 3.2 kW (233 g/h)					
Gas Category	₃₊ (28-30/37)		_{3BP} (30)	_{3BP} (37)	_{3BP} (50)
Gas	Butane G30	Propane G31	Butane / Propane		
Supply pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Burner injector Size	0.86 mm		0.86 mm	0.83 mm	0.8 mm
Country of destination	₃₊ (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR _{3BP} (30): AL, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, NL, NO, RO, SE _{3BP} (50): DE, AT, CH _{3BP} (37): PL				

Gasart: Erdgas

Nominal input: 2.9 kW (277 l/h)						
Gas Category	_{2H}	_{2E}	_{2E+}		_{2EK}	
Inlet gas	G20	G20	G20	G25	G20	G25.3
Supply pressure	20 mbar	20 mbar	20 mbar	25 mbar	20 mbar	25 mbar
Burner injector Size	1.26 mm	1.26 mm	1.26 mm	1.26 mm	1.26 mm	1.31 mm
Country of destination	_{2H} : AL, AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR _{2E} : DE, LU, PL, RO _{2EK} : NL _{2E+} : BE, FR					

15 EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

Hiermit erklären wir, dass Konzept, Konstruktion sowie die in Verkehr gebrachte Ausführung der nachstehend aufgeführten Geräte den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der einschlägigen EU-Richtlinien entsprechen. Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Gerät ohne unsere Zustimmung geändert wird.

Hersteller:
Beefer Grillgeräte GmbH
Mariechen-Graulich-Str. 2
65439 Flörsheim am Main, Deutschland

Beschreibung und Identifikation:
Hochtemperatur-Oberhitze Grill

Typ/Modell:
Beefer PRO GEN2

Baujahr:
2026

Hiermit wird die Einhaltung der für das Produkt maßgeblichen Richtlinien und Vorschriften erklärt: Gasgeräteverordnung EU/2016/426

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:
DIN EN 498
DIN EN 437



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

Dr. Philip Mundlos, Geschäftsführer
Flörsheim, Januar 2026



16 GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

DAS GERÄT IST AUSSCHLISSLICH FÜR DEN BESTIMMUNGSGEMÄSSEN GEBRAUCH GEEIGNET. JEDE ABWEICHUNG ODER VERÄNDERUNG ERLISCHT DEN GARANTIEANSPRUCH.

ACHTUNG: NEHMEN SIE KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VOR!

Ablagerungen von Fettrückständen auf dem Grillrost und im Brennerraum lassen sich aufgrund der hohen Temperaturen langfristig nicht vermeiden und stellen keinen Reklamationsgrund dar. Verfärbungen der Frontblende – verursacht durch Verbrennungsgase und die hohen Temperaturen – sind ebenfalls unvermeidbar und können nicht beanstandet werden.



BEEF IT OR LEAVE IT!





BEEFER PRO II

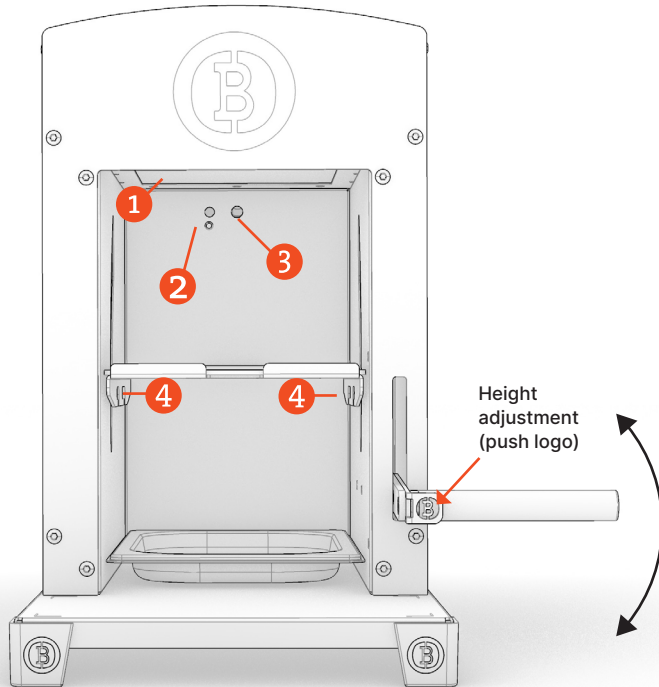


Operating Instructions

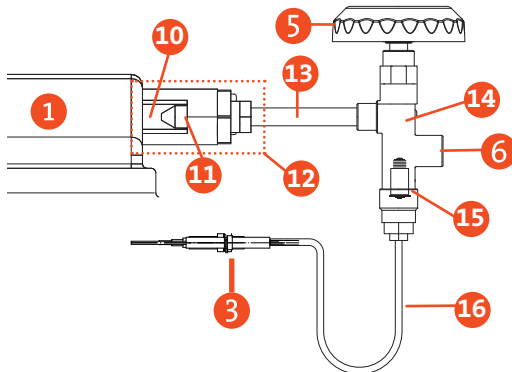
EN

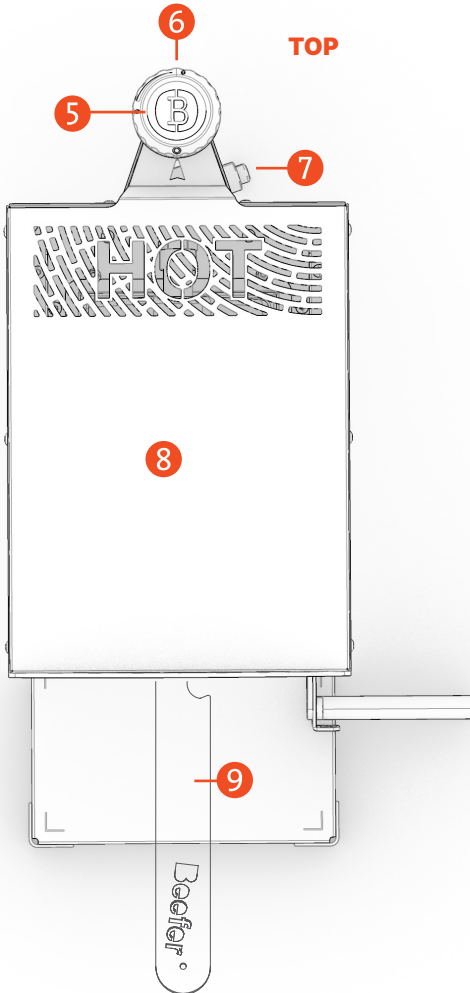
YOUR BEEFER PRO II

FRONT



GAS UNIT





- 1 Ceramic burner plate with burner
- 2 Electric ignitor
- 3 Temperature sensor (ignition protection)
- 4 Removable grillage support
- 5 Adjustment knob for gas supply
- 6 Gas port
- 7 Ignition button (battery compartment for ignition)
- 8 Warming and post-cooking surface
- 9 Removable grillage handle
- 10 Intake tract
- 11 Nozzle
- 12 Venturi section
- 13 Adapter tube
- 14 Gas valve
- 15 Solenoid switch
- 16 Thermal conductor

1 SCOPE OF DELIVERY:

Before commissioning, check the contents of the packaging for completeness. Your BeefeR Pro II comes with the following items:

- | | | | | | |
|---|---|-----------------------------|---|---|-----------------|
| 1 | x | BeefeR with 1.5 m gas line* | 1 | x | grate handle |
| 1 | x | pressure regulator* | 2 | x | Gastronorm tray |
| 2 | x | grill grate | 1 | x | AAA battery |

* *propane version*



2 FOREWORD

Dear Connoisseur,

you are now one of the lucky ones who can call an Beefer Pro II 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 Beefer Pro II and the highest enjoyment of perfect meat preparation.

It is essential to read this manual carefully before using the Beefer Pro II 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 Beefer Pro II, 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 Beefer Pro II. Keep this manual with the device and make it accessible to other people operating the Beefer Pro II.

Pay particular attention to Chapter 11 Technical information to find out under which conditions you may use your Beefer Pro II. Always ensure that your Beefer Pro II 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. Always keep children away from the device.

Avoid fire and explosion hazards

The Beefer flame can cause a fire. Your Beefer is also a possible shelter for spiders and other insects, especially in the area of the gas valve. This hinders the gas flow and thus decreases the performance or, in the worst case, gas flows back and out of the gas valve. This may cause a fire in and around the gas valve below the gas supply adjustment knob. Liquid gas is highly flammable and highly explosive.

- Only use the Beefer outdoors on a sufficiently large heat-resistant surface and always ensure adequate ventilation.
- Keep the Beefer away from electrical devices. These can pose a hazard if gas escapes during connection.
- Make sure that the Beefer stands on a level and non-slip surface and is not moved during use.
- If installed near house walls, ensure that they may contain heat-sensitive insulation.
- Make sure that there are no flammable or heat-sensitive substances or objects in the vicinity of the Beefer.
- Do not expose liquid gas cylinder and gas line to high temperatures and sunlight.
- When using the liquid gas cylinder, observe the instructions of the manufacturer or lender of the liquid gas cylinder.
- Liquid gas cylinders should only be stored upright in well-ventilated outdoor spaces and out of the reach of children. Do not store them in closed rooms, the car boot, etc. Also observe the specifications of the manufacturer of the liquid gas cylinder on this.
- Make sure that the gas line does not touch the Beefer.



ATTENTION! HOT SURFACE

3 SAFETY:

- Replace the gas line if it has porous or damaged areas. The same applies if the gas line has exceeded a maximum date of use and national regulations stipulate replacement.
- Make sure that there are no ignition sources near the Beefer when connecting the liquid gas cylinder; especially no open fire or burning cigarettes, candles, lamps, etc.
- Ignite the burner only with the ignition button and follow the ignition procedure exactly as described in Chapter 9 Commissioning and preparation.
- If the burner goes out, close the gas supply and wait until the burner has cooled down before re-igniting it.
- Always cover the Beefer as soon as it is cold enough to protect it against spiders and other insects.
- After use, close the gas supply on the liquid gas cylinder.

Avoid risk of burning

Parts of the housing become very hot during operation. Especially in front of the front opening and in the area of the ceramic burner plate, there are temperatures which can cause severe burns when touching and fires or damage when in contact with materials or objects. The Beefer flame can also cause burns.

- Do not move the device during operation.
- Wait until the Beefer housing has cooled down before performing any work on it.
- Make sure that the grillage handle does not remain attached to the grillage while the grillage is in the Beefer. The grillage handle can heat up extremely and cause severe burns.



ATTENTION! HOT SURFACE

3 SAFETY:

Avoid risk of suffocation

Liquid gas is heavier than oxygen and, in the event of uncontrolled outflow, can lead to harmful gas concentrations in the floor area of depressions or, for example, in small, poorly ventilated inner courtyards. Excessive gas concentration can lead to suffocation due to oxygen deficiency.

- Make sure that no liquid gas escapes uncontrolled.
- Check gas lines and connections for leaks before each commissioning.

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**

WARNING	Bodily harm (imminent danger)	Possible death or severe injuries
----------------	--	--

CAUTION	Property Damage	Damage to property of varying severity
----------------	------------------------	---

TIP	Is for recommendations in the text, e.g. Regarding the preparation of the food.
------------	--



4 PHILOSOPHY AND FUNCTION

New York steakhouse quality at home - finally!

The Beefer Pro II delivers extreme heat of over 800°C, creating true “shock grilling” for perfect caramelization and an unbeatable crust – while keeping the inside at your desired doneness.

Because the heat comes from above, no meat juices drip onto the burner and burn, preserving pure flavor. Originally developed for the perfect steak, it’s also ideal for tuna, salmon, scallops, prawns, lamb, vegetables, crème brûlée and more – and the perfect finishing tool for sous-vide and low-temperature cooking.



5 INSTALLATION:

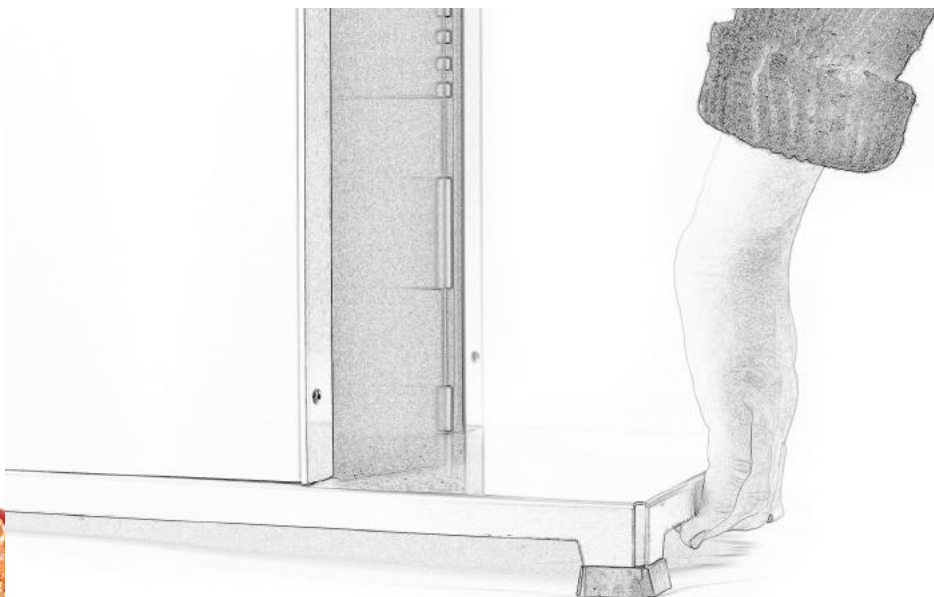
Proceed as follows:

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

CAUTION: Risk of damage! Never carry the Beefer holding the rear, the gas supply knob, the ignition button or the gas connection for the liquid gas cylinder.

2. Hold the Beefer by the short sides. Ask a second person for help if the Beefer is too heavy for you.
3. Carry the Beefer carefully to the desired place.
4. Carefully place the Beefer in the desired position so as not to damage the ceramic burner plate.

To transport the Beefer to another location after use, refer to Chapter 12 Care, transport and storage.



6 CONNECTING TO THE LIQUID GAS CYLINDER / NATURAL GAS

CAUTION: If you do not feel confident about connecting the gas line (whether propane or natural gas) or have doubts about the tightness test, please contact a specialist company to connect the gas-carrying components.

Proceed as follows:

1. Place the liquid gas cylinder upright in a safe position at a sufficient distance from the Beefer so that the gas line is not tensioned and never touches parts of the Beefer.

Make sure that the liquid gas cylinder is positioned far enough away so that the heat radiation of the Beefer does not reach the surface of the liquid gas cylinder or the gas line.

CAUTION: Only use hose breakage protections and pressure regulators supplied with the gas grill (propane versions). When replacing components, use only components from the same manufacturer and make sure that the pressure matches the device.

TIP: Use only gas pipes with a length of up to 1.50 m* on the propane versions.

2. Set the hose breakage protection* – if used in the country and if not already integrated in the pressure regulator – between the gas line and the pressure regulator. Note the direction of flow, if necessary.
3. Screw the pressure regulator onto the valve on the liquid gas cylinder if a pressure regulator is supplied. Use the appropriate tool or the corresponding cut-out on the supplied rillage handle. **9**
4. Always replace the liquid gas cylinder away from all ignition sources. Take the liquid gas cylinder to a specialist dealer to have it refilled.

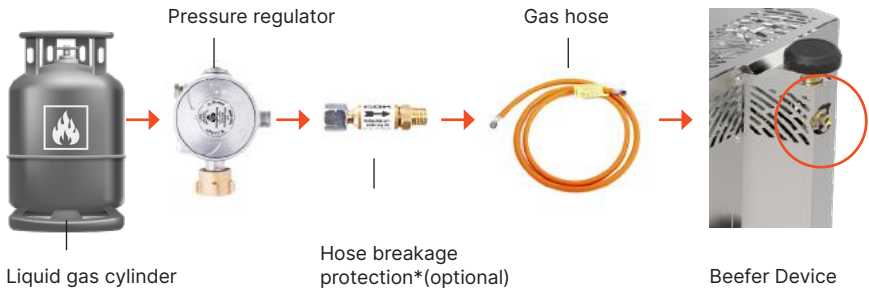
*Gas connections may vary from country to country.

CAUTION: KEEP AWAY FROM ANY SOURCE OF IGNITION WHEN CHANGING THE GAS CYLINDER OR DISCONNECTING THE GAS HOSE / GAS LINE (NATURAL GAS VERSIONS)



6 CONNECTING TO THE LIQUID GAS CYLINDER / NATURAL GAS

Propane connection:



The gas tank Max weight:	15kg
Max diameter of gas tank:	320mm
Max height off gas tank:	680mm

Natural Gas line connection:



Gas Line / gas hose not included in delivery due to country-specific differences / regulations

Please talk to a plumber or any qualified person first.



7 TIGHTNESS TEST:

A tightness test of all gas-carrying components must be carried out after the initial connection, after each liquid gas cylinder replacement or after a longer Beefer break. Use only commercially available leak detector spray.

Proceed as follows:

1. Open the valve on the liquid gas cylinder for the gas supply.
2. Use the leak detector spray according to the manufacturer's instructions. Never use an open flame to detect leaks.
3. If you detect a leaking connection, immediately close the valve on the liquid gas cylinder for the gas supply and retighten the corresponding connection.

Then perform the tightness test again. If you cannot remedy the leak in this way, please contact your dealer.

4. Close the valve on the liquid gas cylinder and the gas supply.

8 INSTALLING THE BATTERY:

This device requires a battery to light the Beefer with the electric ignition button. Proceed as follows to install the enclosed battery or to replace a dead battery:



9 COMMISSIONING & PREPARATION:

All safety instructions on connection and tightness in the previous chapters must be observed before commissioning the device.

1. Remove the grillage from the Beefer so that the meat is later placed on a cold grillage.
2. Make sure that the supplied Gastronorm bowl is always at the bottom of the Beefer to catch dripping meat juices.

WARNING! Risk of explosion! Close the gas supply immediately if there is a smell of gas or gas-carrying components are leaking during the beefing. Do not put the Beefer back into operation until the cause has been eliminated.

3. Open the valve on the liquid gas cylinder to start up the Beefer.
4. Make sure that there is no gas escaping or smell of gas at this point. If this is the case, the device must not be put into operation. Note Chapter 7 Tightness test on this. Make sure that the gas supply adjustment knob is **5** in the "Major setting" (= maximum power greater than 800 °C).



WARNING! Risk of burning! The burner flame is only visible on the burner plate. Keep a safe distance from the burner plate during operation.

5. Press and hold the ignition button **7**. You must hear a clearly perceptible "ticking" at short intervals.
6. Only then press down the gas supply adjustment knob to open the gas supply **5**.
7. After the gas has been ignited, keep the gas supply **5** adjustment knob pressed for about 5–10 seconds before releasing it.
8. Wait until the device has preheated for about 5 minutes.

Zero setting

Max setting



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. In addition, the food does not stick to the grillage in the Beefer.

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!



10 OPERATION: THIS IS HOW IT'S DONE:

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

1. Place the meat in the middle of the grillage and guide it into the burner chamber with the grillage handle ⑨. Always insert the meat high enough to leave an approx. distance of 20 mm to the ceramic burner plate. This is the only way to ensure that the surface of the meat is always refined at the maximum temperature. Make sure that your food does not touch the temperature sensor ③ on the rear wall of the cooking chamber as this closes the gas supply and the burner goes out.
2. Turn the food with the grillage handle 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 grillage 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 Beefer with the grillage handle and place it on the supplied Gastronorm bowl. 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 bowl on the heat-retaining and post-cooking surface ⑧ after beefing to achieve the desired degree of cooking like "medium rare" or "medium".

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

5. To switch off the Beefer after beefing, set the gas supply adjustment knob ⑤ to the zero setting or close the valve of the liquid gas cylinder. For safety, always put the valve on the liquid gas cylinder for the gas supply after beefing.

Do not reignite the Beefer until it has cooled down. When cold, the liquid gas cylinder is prevented from escaping gas when the valve is open.



FOR YOUR SAFETY, WE STRONGLY RECOMMEND USING HEAT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES WHEN HANDLING PARTICULARLY HOT COMPONENTS OF THE BEEFER.



11 PROBLEMS AND SOLUTIONS:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Device cannot be lit	Liquid gas cylinder still closed	Open the valve on the liquid gas cylinder
	Liquid gas cylinder empty	Replace the liquid gas cylinder
	Gas line or pressure regulator are not open, not tight or are bent or crushed	Ensure trouble-free installation, replace pressure regulator or gas line, if necessary
	Adjustment knob for the gas supply 5 is not in the major setting	Turn the adjustment knob for the gas supply 5 to the major setting and then press it down
	Suction tract 10 blocked, e.g. with insects	Clean the air intake system 10
	Ceramic burner plate 1 wet	Carefully press a dry cloth under the ceramic burner plate 1

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Device is lit but has too little power	Nozzle 11 dirty	Clean nozzle 11
	Ceramic burner plate 1 coated with grease	Burn the device clean without food at the highest setting approx. 15 minutes.
	Ceramic burner plate 1 broken, e.g. During incorrect transport	Contact your Beefer dealer
	Suction tract 10 blocked, e.g. with insects	Clean the air intake system 10



11 PROBLEMS AND SOLUTIONS:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Device stops working during operation	Liquid gas cylinder empty	Replace the liquid gas cylinder
	Food has touched the temperature sensor 3	Place the food on the grillage so it does not touch the temperature sensor 3 and re-ignite the device
Electric ignition, no sparking	Low battery 7	Insert new battery 7
	Ignition electrode on the electric igniter 2 bent	Contact your Beefer Dealer
	Battery cap on ignition button 7 not screwed on correctly	Loosen the battery cap on the ignition button 7 , remove completely, if necessary, and screw it back on
	Battery inserted the wrong way	Insert the battery correctly
Gas smell on the device	Venturi area 12 blocked	Stop the gas supply immediately, Carefully clean the venturi area 12

You can find more tips and tricks on the respective website for your country in the Service and Instructions section. Here are some videos for you. You can naturally also contact us personally at any time. We will be happy to help you.



12 CARE, TRANSPORT AND STORAGE:

Care

Before cleaning the Beefer and loose parts, make sure that the Beefer is switched off and the gas supply to the Beefer is blocked.

WARNING! Risk of injury from grease fire or hot grease! Hot grease in grease pan or Gastronorm bowl can ignite after a long period of time. Hot grease can cause skin burns. Clean grease pan or Gastronorm bowl regularly and do not spill hot grease. Make sure that the hot grease does not come into contact with water.

The easiest way to clean the Beefer after each use is in a lukewarm (not hot!) condition, preferably with our Daily Cleaner* or the Power Cleaner* for stubborn encrustations. Both are available from the Beefer Shop.

- The two grillage handles ④ 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.
- Grillage, Gastronorm bowl 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 Beefer:

1. Make sure that the Beefer is switched off and cooled down.
2. Make sure to close the valve on the liquid gas cylinder and detach the gas line from the Beefer to avoid tensile loads on the gas line.
3. Remove all loose parts such as grillage and Gastronorm bowl from the Beefer.
4. Make sure that the accessories are well secured and not damaged.
5. Transport the Beefer only in its original packaging or the special Beefer wooden box.
6. To set up the Beefer again, please refer to Chapter 5.



Storage

The following applies to storage:

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

TIP: Note that your Beefer needs a large number of air intakes (also inside) to function properly. Please make sure that all of them are always free from insects, foreign bodies and dirt. Check the Beefer especially 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 Beefer 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.

13 DISPOSAL:

Please do not throw the Beefer into the household waste and dispose of it in accordance with the legal regulations. Dispose of gas grill, liquid gas cylinder and battery separately by returning them to suitable collection points.

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



14 TECHNICAL INFORMATION:

Sales Name:	Beefer Pro II
Permissible use:	outdoors
Usage type:	private
Model:	Beefer Pro Gen2
Pressure regulators according to:	EN16129
Equipment category:	A1

Gas Type: Butane / Propane

Nominal input: 3.2 kW (233 g/h)					
Gas Category	₃₊ (28-30/37)		_{3BP (30)}	_{3BP (37)}	_{3BP(50)}
Gas	Butane G30	Propane G31	Butane / Propane		
Supply pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Burner injector Size	0.86 mm		0.86 mm	0.83 mm	0.8 mm
Country of destination	₃₊ (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR _{3BP (30)} : AL, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, NL, NO, RO, SE _{3BP(50)} : DE, AT, CH _{3BP (37)} : PL				

Gas Type: Natural Gas

Nominal input: 2.9 kW (277 l/h)						
Gas Category	_{2H}	_{2E}	_{2E+}		_{2EK}	
Inlet gas	G20	G20	G20	G25	G20	G25.3
Supply pressure	20 mbar	20 mbar	20 mbar	25 mbar	20 mbar	25 mbar
Burner injector Size	1.26 mm	1.26 mm	1.26 mm	1.26 mm	1.26 mm	1.31 mm
Country of destination	_{2H} : AL, AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR _{2E} : DE, LU, PL, RO _{2EK} : NL _{2E+} : BE, FR					



15 EC DECLARATION OF CONFORMITY:

We hereby declare, that concept, design as well as the marketed version of the below mentioned devices comply with the essential safety and health requirements of the EU directives. This declaration loses its validity if the machine is modified without our approval.

Manufacturer:

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

Description and identification:

High temperature top heat grill

Type/model:

Beefer PRO GEN2

Year of manufacture:

2026

Compliance with the following guidelines/regulations applicable to the product is declared:

Gas appliance regulation EU/2016/426

Applied harmonized standards in particular:

DIN EN 498
DIN EN 437



Beefer Grillgeräte GmbH

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

Dr. Philip Mundlos, Managing Director
Flörsheim, January 2026

16 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 grease 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!



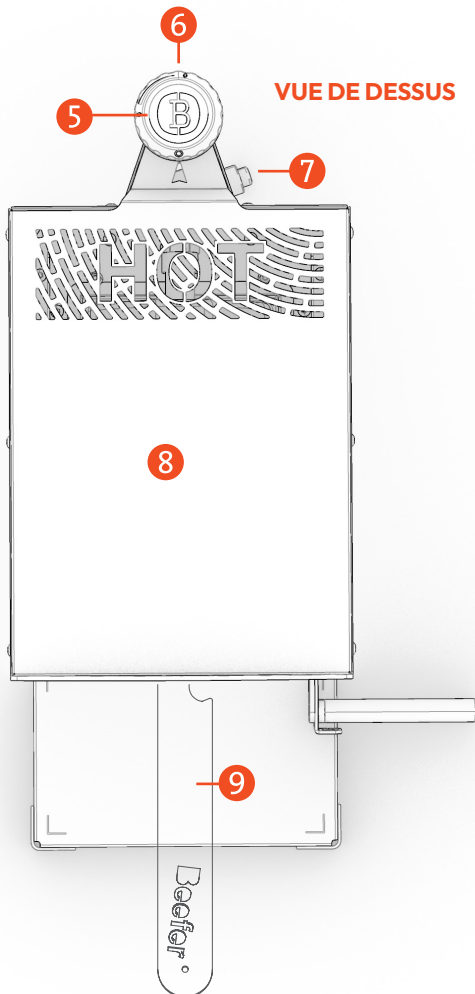


BEEFER PRO II



Notice d'utilisation

FR



- 1 Plaque de brûleur en céramique avec brûleur
- 2 Allumeur électrique
- 3 Capteur de température
- 4 Support amovible pour grille de cuisson
- 5 Bouton de réglage de l'alimentation en gaz
- 6 Orifice de gaz
- 7 Bouton d'allumage (compartiment de batterie pour l'allumage)
- 8 Surface de maintien au chaud et de finition
- 9 Poignée de grille de cuisson amovible
- 10 Conduit d'admission de gaz
- 11 Buse
- 12 Section Venturi
- 13 Tube adaptateur
- 14 Vanne de gaz
- 15 Commutateur à solénoïde
- 16 Conducteur thermique

1 CONTENU DE LA LIVRAISON :

Avant la mise en service, vérifiez l'intégralité du contenu de l'emballage. Votre BeefeR Pro II comprend les éléments suivants :

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---------------------|
| 1 | x | BeefeR équipé d'une conduite de gaz de 1,5 m* | 1 | x | poignée pour grille |
| 1 | x | détendeur de pression* | 2 | x | bac Gastronom |
| 2 | x | grille de cuisson | 1 | x | batterie AAA |

* version propane



2 AVANT-PROPOS

Cher Connaisseur,

Vous faites désormais partie des rares personnes à pouvoir se prévaloir de posséder un Beefer Pro II. Découvrez un plaisir de dégustation de viande jamais égalé à domicile jusqu'à présent.

Les instructions suivantes vous exposent l'ensemble des informations nécessaires pour garantir une utilisation sûre du Beefer Pro II et profiter pleinement d'une préparation optimale de la viande.

Il est impératif de lire attentivement ce manuel avant toute utilisation du Beefer Pro II et de suivre scrupuleusement toutes les instructions qui y sont données. Il est par ailleurs primordial de respecter strictement l'ordre des étapes indiquées. Le non-respect de ces consignes peut compromettre le bon fonctionnement de votre Beefer Pro II, endommager l'appareil ou, dans les cas les plus graves, entraîner des dommages matériels ou des blessures. Accordez une attention toute particulière au chapitre 3 relatif à la sécurité.

En cas de doute concernant les étapes à suivre lors de l'utilisation du Beefer Pro II, veuillez relire ces instructions avant chaque utilisation. Conservez ce manuel avec l'appareil et veillez à ce qu'il reste accessible à toute personne amenée à utiliser le Beefer Pro II.

Veuillez accorder une attention particulière au chapitre 11, Informations techniques, afin de connaître les conditions dans lesquelles vous pouvez utiliser votre Beefer Pro II. Veuillez toujours à ce que votre Beefer Pro II soit placé dans un endroit sécurisé, à ne jamais le laisser sans surveillance pendant son utilisation et à écarter tout danger pour les enfants, les animaux domestiques ou les objets.

**Nous vous souhaitons une
excellente expérience d'utilisation !
Beef it or leave it !**

Veuillez lire
tous les chapitres
de ce manuel
attentivement
avant de
commencer !



3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Veillez lire attentivement ce chapitre avant d'utiliser l'appareil. Les instructions de sécurité ci-après sont essentielles pour garantir un fonctionnement sûr et prévenir tout risque de blessure. Tenez toujours les enfants éloignés de l'appareil.

Évitez tout risque d'incendie ou d'explosion.

La flamme du Beefer peut déclencher un incendie. Votre Beefer peut également offrir un abri à des araignées ou autres insectes, notamment à proximité de la vanne à gaz. Cela peut entraver l'écoulement du gaz et ainsi réduire les performances ou, dans le pire des cas, provoquer un reflux de gaz sortant par la vanne. Cela peut entraîner un incendie au niveau ou aux abords de la vanne à gaz située sous la molette de réglage de l'alimentation. Le gaz de pétrole liquéfié est extrêmement inflammable et hautement explosif.

- Utilisez le Beefer exclusivement en extérieur, sur une surface suffisamment grande et résistante à la chaleur, et assurez-vous toujours d'une ventilation adéquate.
- Maintenez le Beefer à l'écart de tout appareil électrique. Ceux-ci peuvent représenter un danger si du gaz s'échappe lors du raccordement.
- Veillez à ce que le Beefer repose sur une surface plane et antidérapante et à ce qu'il ne soit pas déplacé durant son utilisation.
- En cas d'installation à proximité de murs d'habitation, assurez-vous que ceux-ci peuvent comporter une isolation sensible à la chaleur.
- Veillez à ce qu'aucune substance ou objet inflammable ou sensible à la chaleur ne soit présent à proximité du Beefer.
- N'exposez pas la bouteille de gaz de pétrole liquéfié ni la conduite de gaz à des températures élevées ou à la lumière directe du soleil.
- Lors de l'utilisation de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, respectez les instructions du fabricant ou du fournisseur de la bouteille.
- Les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié doivent toujours être stockées en position verticale dans des espaces extérieurs bien ventilés, hors de portée des enfants. Ne les stockez pas dans des pièces fermées, dans le coffre de la voiture, etc. Veillez également à respecter les recommandations du fabricant de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié à ce sujet.
- Assurez-vous que la conduite de gaz ne soit jamais en contact avec le Beefer.



ATTENTION ! SURFACE CHAUDE



3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

- Remplacez la conduite de gaz si elle présente des parties poreuses ou endommagées. Il en va de même si la conduite de gaz a dépassé sa durée maximale d'utilisation ou si la réglementation nationale impose son remplacement.
- Assurez-vous qu'aucune source d'allumage ne se trouve à proximité du Beefer lors du raccordement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié ; notamment aucune flamme nue, cigarette allumée, bougie, lampe, etc.
- N'allumez le brûleur qu'en utilisant le bouton d'allumage et suivez scrupuleusement la procédure d'allumage telle que décrite au chapitre 9, Mise en service et préparation.
- Si le brûleur s'éteint, fermez l'alimentation en gaz et attendez que le brûleur ait complètement refroidi avant de procéder à une nouvelle tentative d'allumage.
- Couvrez systématiquement le Beefer dès qu'il est suffisamment froid afin de le protéger contre les araignées et autres insectes.
- Après utilisation, fermez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.

Évitez tout risque de brûlure.

Certaines parties du boîtier deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation. En particulier devant l'ouverture frontale et dans la zone de la plaque de brûleur en céramique, des températures susceptibles de provoquer de graves brûlures en cas de contact, ainsi que des incendies ou des dommages en cas de contact avec des matériaux ou objets, peuvent être atteintes. La flamme du Beefer peut également provoquer des brûlures.

- Ne déplacez jamais l'appareil pendant son fonctionnement.
- Attendez que le boîtier du Beefer ait complètement refroidi avant d'effectuer toute intervention sur l'appareil.
- Veillez à ce que la poignée de grille ne reste pas attachée à la grille de cuisson lorsque celle-ci est insérée dans le Beefer. La poignée de grille peut atteindre une température extrêmement élevée et provoquer de graves brûlures.



ATTENTION ! SURFACE CHAUDE

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Évitez tout risque d'asphyxie

Le gaz de pétrole liquéfié est plus lourd que l'oxygène et, en cas d'échappement non maîtrisé, peut entraîner une accumulation dangereuse de gaz au niveau du sol, notamment dans des zones creuses ou, par exemple, dans de petites cours intérieures mal ventilées. Une concentration excessive de gaz peut entraîner un risque d'asphyxie par manque d'oxygène.

- Veillez à ce qu'aucun gaz de pétrole liquéfié ne s'échappe de manière incontrôlée.
- Contrôlez l'étanchéité des conduites de gaz et des raccordements avant chaque utilisation.

Structure des notes

L'aperçu suivant présente les mots signalant les avertissements dans ces instructions d'utilisation ainsi que leur signification. Lisez attentivement les avertissements à tout moment et accordez une attention particulière aux mesures destinées à éviter les risques.

Mot de signalisation

Utilisé avec

Conséquences en cas de nonrespect

AVERTISSEMENT

Blessures corporelles

Risque de décès ou de blessure graves (danger imminent) Blessures

ATTENTION

Domages matériels

Domages matériels de gravité variable

CONSEIL

Indique des recommandations dans le texte, par exemple: Relatif à la préparation des aliments.



4 PHILOSOPHIE ET FONCTION

La qualité d'un steakhouse new-yorkais à domicile — enfin accessible !

Le Beefer Pro II génère une chaleur extrême dépassant 800 °C, permettant un véritable « saisissage choc » pour une caramélisation optimale et une croûte incomparable, tout en conservant la cuisson intérieure à votre convenance.

La chaleur étant diffusée par le dessus, aucun jus de viande ne tombe ni ne brûle sur le brûleur, assurant ainsi l'intégrité des saveurs. Conçu à l'origine pour réaliser le steak parfait, il convient également parfaitement au thon, au saumon, aux coquilles Saint-Jacques, aux gambas, à l'agneau, aux légumes, à la crème brûlée et bien plus encore — c'est également l'outil idéal pour sublimer les préparations sous vide ou à basse température.



5 INSTALLATION:

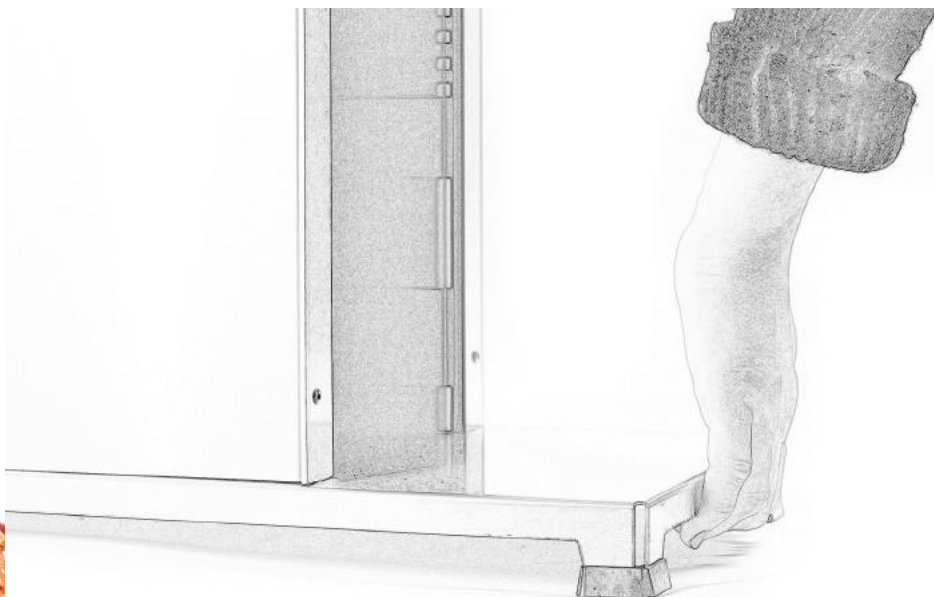
Procédez ainsi :

1. Retirez soigneusement le Beefer de son emballage.
Conservez l'emballage en lieu sûr.

ATTENTION : RISQUE DE DOMMAGE ! NE TRANSPORTEZ JAMAIS LE BEEFER EN LE TENANT PAR L'ARRIÈRE, PAR LE ROBINET D'ALIMENTATION EN GAZ, PAR LE BOUTON D'ALLUMAGE OU PAR LE RACCORD DE GAZ DE LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ.

2. Tenez le Beefer par les côtés courts. Demandez l'aide d'une seconde personne si le Beefer est trop lourd pour vous.
3. Déplacez le Beefer avec précaution à l'emplacement souhaité.
4. Placez soigneusement le Beefer à l'endroit désiré afin de ne pas endommager la plaque de brûleur en céramique.

Pour transporter le Beefer vers un autre emplacement après utilisation, veuillez vous référer au chapitre 12 : Entretien, transport et stockage.



6 RACCORDEMENT À LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ / GAZ NATUREL

ATTENTION : SI VOUS NE VOUS SENTEZ PAS EN MESURE DE RACCORDER LA CONDUITE DE GAZ (QUE CE SOIT POUR LE PROPANE OU LE GAZ NATUREL) OU SI VOUS AVEZ DES DOUTES CONCERNANT LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ, VEUILLEZ FAIRE APPEL À UNE ENTREPRISE SPÉCIALISÉE POUR EFFECTUER LE RACCORDEMENT DES ÉLÉMENTS TRANSPORTANT LE GAZ.

Procédez ainsi :

1. Placez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié en position verticale, dans un emplacement stable et à une distance suffisante du Beefer, de sorte que la conduite de gaz ne soit jamais tendue ni en contact avec les parties de l'appareil.
Veillez à ce que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié soit placée à une distance suffisante, de sorte que le rayonnement thermique du Beefer ne puisse pas atteindre la surface de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié ni la conduite de gaz.

ATTENTION : UTILISEZ UNIQUEMENT LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ CONTRE LA RUPTURE DE TUYAU ET LES DÉTENDEURS DE PRESSION FOURNIS AVEC LE GRILL À GAZ (VERSIONS PROPANE). LORS DU REMPLACEMENT DE COMPOSANTS, N'UTILISEZ QUE DES PIÈCES PROVENANT DU MÊME FABRICANT ET ASSUREZ-VOUS QUE LA PRESSION SOIT ADAPTÉE À L'APPAREIL.

CONSEIL : UTILISEZ UNIQUEMENT DES TUYAUX À GAZ D'UNE LONGUEUR MAXIMALE DE 1,50 M* POUR LES VERSIONS PROPANE.

2. Installez le dispositif de sécurité contre la rupture de tuyau* – s'il est requis dans votre pays et s'il n'est pas déjà intégré au détendeur de pression – entre la conduite de gaz et le détendeur de pression. Respectez le sens d'écoulement, si nécessaire.
3. Vissez le détendeur de pression sur le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié si un détendeur de pression est fourni. Utilisez l'outil adéquat ou la découpe prévue à cet effet sur la poignée de rillage fournie. 9
4. Remplacez toujours la bouteille de gaz de pétrole liquéfié à l'abri de toute source d'inflammation. Remettez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié à un revendeur spécialisé pour le remplissage.

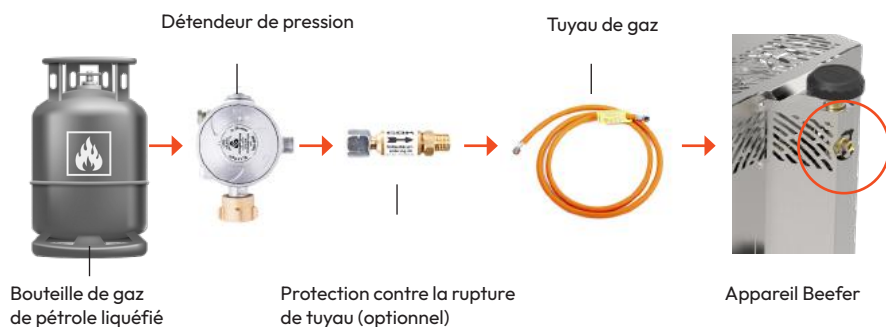
*Les raccords de gaz peuvent varier selon le pays.

ATTENTION : TENEZ ÉLOIGNÉ DE TOUTE SOURCE D'ALLUMAGE LORS DU REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ OU LORS DE LA DÉCONNEXION DU TUYAU DE GAZ / CONDUITE DE GAZ (VERSIONS GAZ NATUREL).



6 RACCORDEMENT À LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ / GAZ NATUREL

Raccordement au propane :



Poids maximal de la bouteille de gaz :	15kg
Diamètre maximal de la bouteille de gaz :	320mm
Hauteur maximale de la bouteille de gaz :	680mm

Raccordement à la conduite de gaz naturel :



La conduite de gaz ou le tuyau de gaz n'est pas fourni avec l'appareil, en raison de différences et réglementations spécifiques à chaque pays.

Veillez impérativement consulter au préalable un plombier ou toute personne qualifiée.

7 TEST D'ÉTANCHÉITÉ :

Un test d'étanchéité de tous les composants transportant du gaz doit être effectué après la connexion initiale, après chaque remplacement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié ou après une période prolongée d'inutilisation de l'appareil Beefer. N'utilisez qu'un spray détecteur de fuites disponible dans le commerce.

Procédez ainsi :

1. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié afin d'assurer l'alimentation en gaz.
2. Utilisez le spray détecteur de fuites conformément aux instructions du fabricant.
N'utilisez jamais de flamme nue pour rechercher des fuites.
3. Si vous détectez une fuite à un raccordement, fermez immédiatement la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et resserrez le raccord concerné.
Réalisez alors de nouveau le test d'étanchéité. Si la fuite ne peut être éliminée de cette manière, veuillez contacter votre revendeur.
4. Fermez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié ainsi que l'alimentation en gaz.

8 INSTALLATION DE LA BATTERIE :

Cet appareil nécessite une batterie afin d'allumer le Beefer à l'aide du bouton d'allumage électrique. Procédez comme suit pour installer la batterie fournie ou remplacer une batterie déchargée :



9 MISE EN SERVICE ET PRÉPARATION :

Avant la mise en service de l'appareil, il est impératif de respecter toutes les consignes de sécurité relatives au raccordement et à l'étanchéité exposées dans les chapitres précédents.

1. Retirez la grille de cuisson du Beefer afin de pouvoir ensuite déposer la viande sur une grille froide.
2. Vérifiez que le bac Gastronorm fourni est toujours placé au fond du Beefer afin de recueillir les jus de viande.

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'EXPLOSION ! FERMEZ IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION EN GAZ SI UNE ODEUR DE GAZ SE FAIT SENTIR OU SI DES ÉLÉMENTS TRANSPORTANT DU GAZ FUIENT PENDANT L'UTILISATION DU BEEFER. N'UTILISEZ PAS DE NOUVEAU LE BEEFER TANT QUE LA CAUSE DU PROBLÈME N'A PAS ÉTÉ RÉSOLUE.

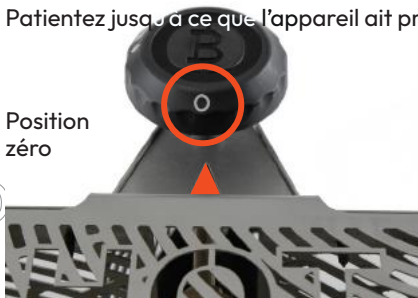
3. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié pour mettre le Beefer en fonctionnement.
4. Assurez-vous qu'aucun gaz ne s'échappe et qu'aucune odeur de gaz n'est perceptible à ce moment. Si tel est le cas, l'appareil ne doit pas être mis en service. Remarque Reportez-vous à ce sujet au chapitre 7, test d'étanchéité. Assurez-vous que le bouton de réglage de l'alimentation en gaz est 5 dans le "Réglage principal" (= puissance maximale supérieure à 800 °C).



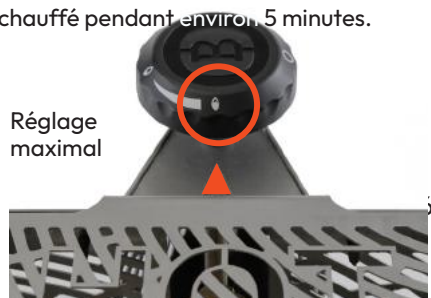
AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE ! LA FLAMME DU BRÛLEUR N'EST VISIBLE QUE SUR LA PLAQUE DU BRÛLEUR. MAINTENEZ UNE DISTANCE DE SÉCURITÉ AVEC LA PLAQUE DU BRÛLEUR PENDANT LE FONCTIONNEMENT.

5. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage enfoncé 7. Vous devez percevoir nettement un "cliquetis" à intervalles rapprochés.
6. Ce n'est qu'à ce moment que vous devez appuyer sur le bouton de réglage de l'arrivée de gaz afin d'ouvrir l'alimentation en gaz 5.
7. Après l'allumage du gaz, maintenez le bouton de réglage de l'arrivée de gaz 5 enfoncé pendant environ 5-à 10 secondes avant de le relâcher.
8. Patientez jusqu'à ce que l'appareil ait préchauffé pendant environ 5 minutes.

Position
zéro



Réglage
maximal



CONSEIL : LA VIANDE DOIT ÊTRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE AVANT LA PRÉPARATION. CELA PERMET D'ATTEINDRE PLUS PRÉCISÉMENT LE DEGRÉ DE CUISSON SOUHAITÉ ET ASSURE UNE CROÛTE PLUS HOMOGENÈME.

Les filets de thon ou de saumon peuvent également être dotés d'une croûte très fine et savoureuse, tout en gardant un cœur cru au centre. Cet effet est difficile à obtenir avec les appareils de grillage classiques, car il subsiste toujours un risque de surcuisson du poisson à l'intérieur, le rendant sec lorsque la croûte extérieure est parfaitement saisie. De plus, les aliments n'adhèrent pas à la grille de cuisson dans le Beefer.

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



10 UTILISATION : PROCÉDER AINSI'ÉTAPES :

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE ! LA POIGNÉE DE GRILLE CHAUFFE FORTEMENT. RETIREZ IMMÉDIATEMENT LA POIGNÉE DE GRILLE DE LA GRILLE DE CUISSON APRÈS AVOIR INSÉRÉ LA VIANDE.

1. Placez la viande au centre de la grille de cuisson et faites-la glisser dans la chambre du brûleur à l'aide de la poignée de grille. **9**. Veillez toujours à insérer la viande à une hauteur suffisante afin de laisser une distance d'environ 20 mm par rapport à la plaque de brûleur en céramique. C'est la seule manière de garantir que la surface de la viande soit toujours exposée à la température maximale. Assurez-vous que vos aliments n'entrent pas en contact avec le capteur de température **3** situé sur la paroi arrière de la chambre de cuisson, car cela entraînerait la coupure de l'alimentation en gaz et l'extinction du brûleur.
2. Retournez les aliments à l'aide de la poignée de grille dès qu'ils ont atteint le degré de brunissement souhaité. Ceci peut être le cas après 45 secondes à 1 minute 15 secondes au niveau le plus élevé de la grille de cuisson, et dépend principalement de la qualité et du degré de maturation de la viande, ainsi que de la température ambiante et de la température des aliments au début de la cuisson.
3. Retirez les aliments du Beefer à l'aide de la poignée de grille et placez-les dans le bac Gastronorm fourni. La méthode la plus fiable pour obtenir le degré de cuisson idéal selon vos préférences personnelles consiste à mesurer la température à cœur à l'aide d'un thermomètre pendant la phase de repos.
4. Si nécessaire, poursuivez la cuisson de la viande dans le bac Gastronorm sur la surface de maintien au chaud et de post-cuisson. **8** après la cuisson au Beefer afin d'atteindre le degré de cuisson souhaité comme "saignant" ou "à point".

ASTUCE : APRÈS LA PHASE DE REPOS, REMPLACEZ LA VIANDE DANS LE BEEFER PENDANT ENVIRON 10 À 15 SECONDES DE CHAQUE CÔTÉ. CECI PERMET DE RAVIVER LA CROÛTE ET DE LA RENDRE PARTICULIÈREMENT CROUSTILLANTE.

5. Pour éteindre le Beefer après utilisation, réglez le bouton de commande de l'alimentation en gaz **5** sur la position zéro ou fermez le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Pour des raisons de sécurité, fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié immédiatement après la cuisson.

Ne rallumez pas le Beefer tant qu'il n'a pas complètement refroidi. À froid, la bouteille de gaz de pétrole liquéfié empêche toute fuite de gaz lorsque le robinet est ouvert.



POUR VOTRE SÉCURITÉ, IL EST VIVEMENT RECOMMANDÉ D'UTILISER DES GANTS DE PROTECTION RÉSISTANTS À LA CHALEUR LORS DE LA MANIPULATION DES ÉLÉMENTS PARTICULIÈREMENT CHAUDS DU BEEFER.

11 PROBLÈMES ET SOLUTIONS :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
L'appareil ne s'allume pas	Bouteille de gaz de pétrole liquéfié encore fermée	Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié
	Bouteille de gaz de pétrole liquéfié vide	Remplacer la bouteille de gaz de pétrole liquéfié
	La conduite de gaz ou le détendeur ne sont pas ouverts, ne sont pas étanches ou sont pliés ou écrasés	Veiller à une installation irréprochable, remplacer le détendeur ou la conduite de gaz si nécessaire
	Bouton de réglage de l'alimentation en gaz 5 n'est pas réglé sur la position principale	Tourner le bouton de réglage de l'alimentation en gaz 5 jusqu'à la position principale, puis appuyer dessus
	Conduit d'aspiration 10 obstrué, par exemple par des insectes	Nettoyer le système d'admission d'air 10
	Plaque de brûleur en céramique 1 humide	Presser délicatement un chiffon sec sous la plaque de brûleur en céramique 1

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil est allumé mais la puissance est insuffisante	Gicleur 11 encrassé	Nettoyez la buse 11
	Plaque de brûleur en céramique 1 recouvert de graisse	Faites fonctionner l'appareil à vide, sans nourriture, sur le réglage le plus élevé pendant environ 15 minutes pour le nettoyer.
	Plaque de brûleur en céramique 1 Endommagé, par exemple lors d'un transport incorrect	Contactez votre Revendeur Beefer
	Conduit d'aspiration 10 Obstrué, par exemple par des insectes	Nettoyer le système d'admission d'air 10



11 PROBLÈMES ET SOLUTIONS :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil s'arrête de fonctionner durant son utilisation	Bouteille de gaz de pétrole liquéfié vide	Remplacer la bouteille de gaz de pétrole liquéfié
	Les aliments ont touché le capteur de température 3	Disposez les aliments sur la grille de cuisson de façon à ce qu'ils ne touchent pas le capteur de température 3 et rallumez l'appareil
Allumage électrique, absence d'étincelle	Batterie faible 7	Insérez une nouvelle batterie 7
	Électrode d'allumage sur l'allumeur électrique 2 Tordue	Contactez votre Revendeur Beefer
	Capuchon de batterie sur le bouton d'allumage 7 Non correctement vissé	Desserrer le capuchon de batterie sur le bouton d'allumage 7 , retirez-le complètement si nécessaire, puis revissez-le
	Batterie insérée à l'envers	Insérez la batterie correctement
Présence d'une odeur de gaz sur l'appareil	Zone venturi 12 obstruée	Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et nettoyez soigneusement la zone venturi 12

Vous pouvez consulter d'autres conseils et recommandations sur le site internet de votre pays, dans la rubrique Service et instructions. Voici plusieurs vidéos à votre disposition. Il vous est naturellement possible de nous contacter personnellement à tout moment. Nous sommes à votre entière disposition pour vous assister.



12 ENTRETIEN, TRANSPORT ET STOCKAGE :

Entretien

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE EN CAS D'INCENDIE OU DE CONTACT AVEC DE LA GRAISSE CHAUDE ! UNE GRAISSE CHAUDE PRÉSENTE DANS LE BAC COLLECTEUR OU LE BAC GASTRONORM PEUT S'ENFLAMMER APRÈS UN CERTAIN TEMPS. LA GRAISSE CHAUDE PEUT ENTRAÎNER DES BRÛLURES CUTANÉES. NETTOYEZ RÉGULIÈREMENT LE BAC COLLECTEUR OU LE BAC GASTRONORM ET VEILLEZ À NE PAS RENVERSER DE GRAISSE CHAUDE. ASSUREZ-VOUS QUE LA GRAISSE CHAUDE N'ENTRE JAMAIS EN CONTACT AVEC DE L'EAU.

La méthode la plus simple pour nettoyer le Beefer après chaque utilisation consiste à le faire lorsqu'il est tiède (et non chaud !), de préférence avec notre Daily Cleaner* ou Power Cleaner* pour les incrustations tenaces. Ces deux produits sont disponibles dans la boutique Beefer.

- Les deux poignées de grille ④ situées à droite et à gauche peuvent simplement être relevées vers l'intérieur sans outil, puis tirées vers l'avant pour être retirées de la chambre de cuisson.
- La grille de cuisson, le bac Gastronorm et toutes les autres pièces amovibles peuvent être nettoyés facilement au lave-vaisselle.

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

Transport

Veillez respecter les points suivants si vous souhaitez transporter votre Beefer :

1. Assurez-vous que le Beefer est éteint et complètement refroidi.
2. Fermez impérativement la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et déconnectez la conduite de gaz du Beefer afin d'éviter toute traction sur la conduite de gaz.
3. Retirez toutes les pièces amovibles, telles que la grille de cuisson et le bac Gastronorm, de l'appareil.
4. Vérifiez que les accessoires sont solidement fixés et exempts de tout dommage.
5. Ne transportez le Beefer que dans son emballage d'origine ou dans la caisse en bois dédiée Beefer.
6. Pour la remise en service du Beefer, veuillez consulter le chapitre 5.



Stockage

Les instructions suivantes s'appliquent au stockage :

- Pour le stockage, veillez également à respecter l'ensemble des recommandations précédentes concernant le transport.
- Rangez votre Beefer dans un endroit sec, évitez de l'exposer à la pluie et gardez à l'esprit que le dessous de l'appareil peut retenir de la graisse après une utilisation fréquente, ce qui risque de tacher, par exemple, le bois ou les tapis. Pensez à bien le recouvrir.

ASTUCE : VEUILLEZ NOTER QUE VOTRE BEEFER NÉCESSITE DE NOMBREUX ORIFICES D'ENTRÉE D'AIR (Y COMPRIS À L'INTÉRIEUR) POUR FONCTIONNER CORRECTEMENT. VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSÛRER QUE TOUS CES ORIFICES SONT EXEMPTS D'INSECTES, DE CORPS ÉTRANGERS ET DE SALETÉS. INSPECTEZ SOIGNEUSEMENT LE BEEFER, EN PARTICULIER SI VOUS NE L'AVEZ PAS UTILISÉ DEPUIS UNE LONGUE PÉRIODE. RESPECTEZ SCRUPULEUSEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE NETTOYAGE AINSI QUE LES VIDÉOS EXPLICATIVES, AFIN DE GARANTIR UNE PERFORMANCE OPTIMALE DE VOTRE BEEFER.

*Les vidéos sont disponibles sur le site internet dédié à votre pays dans la section Service et Instructions. Vous y trouverez également plusieurs vidéos consacrées à ce sujet.

13 ÉLIMINATION :

Ne jetez pas le Beefer avec les ordures ménagères et éliminez-le conformément à la réglementation en vigueur. Éliminez séparément le gril à gaz, la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et la batterie, en les rapportant dans des points de collecte appropriés.

Vous pouvez également rapporter les batteries usagées à votre Revendeur Beefer ou les renvoyer à Beefer.



14 INFORMATIONS TECHNIQUES :

Dénomination commerciale : Beefer Pro II
 Utilisation autorisée : extérieur
 Type d'utilisation : privée
 Modèle : Beefer Pro Gen2
 Détendeur de pression conforme à : EN16129
 Catégorie de l'équipement : A1

Gas Type: Butane / Propane

Nominal input: 3.2 kW (233 g/h)					
Gas Category	₃₊ (28-30/37)		_{3BP} (30)	_{3BP} (37)	_{3BP} (50)
Gas	Butane G30	Propane G31	Butane / Propane		
Supply pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Burner injector Size	0.86 mm		0.86 mm	0.83 mm	0.8 mm
Country of destination	₃₊ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR _{3BP} (30) : AL, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, NL, NO, RO, SE _{3BP} (50) : DE, AT, CH _{3BP} (37) : PL				

Type de gaz : gaz naturel

Nominal input: 2.9 kW (277 l/h)						
Gas Category	_{2H}	_{2E}	_{2E+}		_{2EK}	
Inlet gas	G20	G20	G20	G25	G20	G25.3
Supply pressure	20 mbar	20 mbar	20 mbar	25 mbar	20 mbar	25 mbar
Burner injector Size	1.26 mm	1.26 mm	1.26 mm	1.26 mm	1.26 mm	1.31 mm
Country of destination	_{2H} : AL, AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR _{2E} : DE, LU, PL, RO _{2EK} : NL _{2E+} : BE, FR					



15 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE :

Nous déclarons par la présente que la conception, la configuration ainsi que la version commercialisée des appareils mentionnés ci-dessous répondent aux exigences essentielles de sécurité et de santé des directives de l'Union européenne. La validité de cette déclaration est annulée si l'appareil est modifié sans notre autorisation.

Fabricant :
Beefe Grillgeräte GmbH
Mariechen-Graulich-Str. 2
65439 Flörsheim am Main, Allemagne

Description et identification :
Gril à chaleur supérieure à très haute température

Type/modèle :
Beefe PRO GEN2

Année de fabrication :
2026

La conformité du produit aux directives et réglementations applicables suivantes est déclarée :
Réglementation relative aux appareils à gaz EU/2016/426

Normes harmonisées appliquées, notamment :
DIN EN 498
DIN EN 437



Beefe Grillgeräte GmbH
Mariechen-Graulich-Str.2
65439 Flörsheim am Main
office@beefe.de
beefe.com

Dr. Philip Mundlos, Directeur général
Flörsheim, janvier 2026

16 GARANTIE ET CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ :

CET APPAREIL NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE CONFORMÉMENT À SA DESTINATION PRÉVUE.

TOUTE DÉROGATION OU MODIFICATION ENTRAÎNERA L'ANNULATION DE LA GARANTIE.

ATTENTION : IL EST INTERDIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS À L'APPAREIL !

Des dépôts de résidus de graisse sur la grille de cuisson ainsi qu'à l'intérieur de la chambre du brûleur sont inévitables à long terme en raison des températures élevées et ne constituent pas un motif de réclamation. La décoloration du panneau frontal, provoquée par les vapeurs de combustion et la température élevée, est également inévitable et ne peut faire l'objet d'aucune réclamation.



BEEF IT OR LEAVE IT!





Beefers Original

Est. 2011

MANUFACTURER :

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

beefers.com

BP2-DEF-01

20-03-2026 | Printed in Germany