

BEEFER XL II

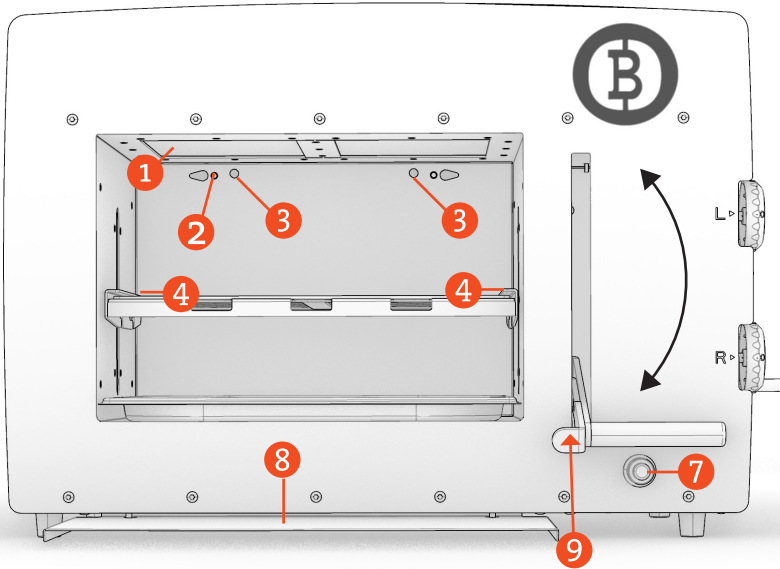


Bedienungsanleitung
Operating Manual
Instructions d'utilisation

DE
EN
FR

IHR BEEFER XL II

FRONT



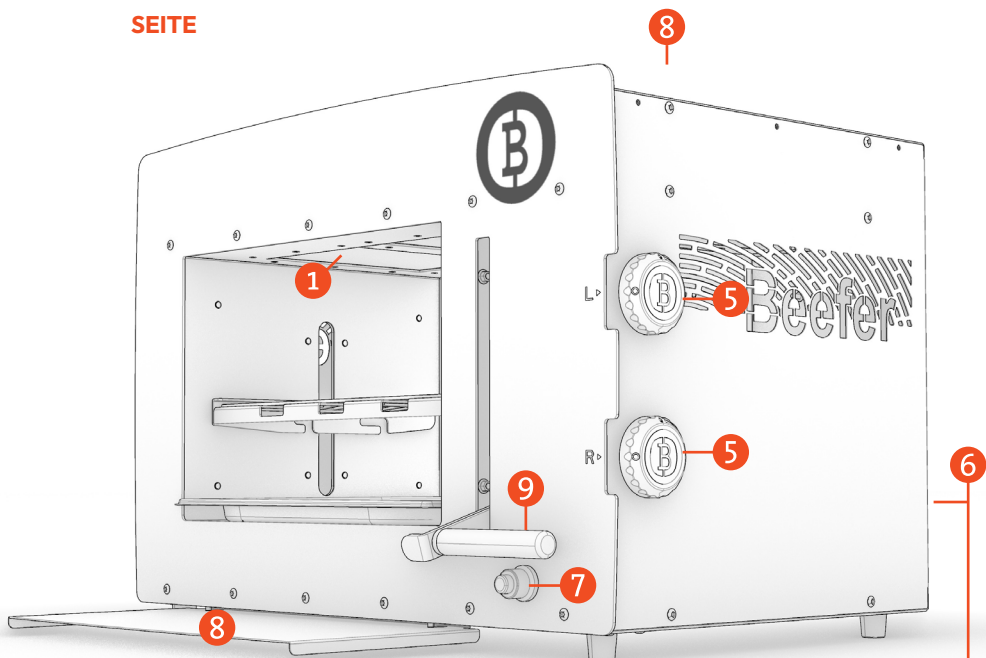
Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob der Verpackungsinhalt vollständig ist. Ihr Beefer XL II wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- | | | | | | |
|---|---|----------------------|---|---|---------------------|
| 1 | x | Beefer XL GEN2 Gerät | 1 | x | Griff für Grillrost |
| 1 | x | Gasschlauch* | 1 | x | Gastronorm-Schale |
| 1 | x | Druckregler* | 1 | x | AAA-Batterie |
| 1 | x | Grillrost | | | |

* Propan-Version



SEITE



RÜCKSEITE

- 1 Keramik-Brennerplatte mit Brenner
- 2 Elektrischer Zünder
- 3 Temperatursensor (Zündschutz)
- 4 Abnehmbarer Grillrostträger
- 5 Einstellknopf für Gaszufuhr
- 6 Gasanschluss
- 7 Zündknopf (Batteriefach für Zündung)
- 8 Warmhalte- und Nachgarfläche
- 9 Höhenverstellung mit einer Hand



2 VORWORT

Sehr geehrte Genießerin, sehr geehrter Genießer,

Sie gehören nun zu den Glücklichen, die einen Beefer XL II ihr Eigen nennen. Erleben Sie einen Fleischgenuss, wie Sie ihn zu Hause noch nie zuvor erfahren haben!

Die nachfolgenden Anweisungen erläutern Ihnen alle notwendigen Schritte für einen sicheren Betrieb des Beefer XL II und ermöglichen Ihnen den höchsten Genuss bei der perfekten Zubereitung von Fleisch.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Beefer XL II unbedingt sorgfältig durch und befolgen Sie sämtliche Anweisungen genau. Ebenso ist es zwingend erforderlich, die vorgeschriebene Reihenfolge einzuhalten. Nichtbeachtung kann die Funktion Ihres Beefer XL II beeinträchtigen, das Gerät beschädigen oder im schlimmsten Fall zu Sachschäden oder Personenschäden führen. Lesen und beachten Sie insbesondere das Kapitel 'Sicherheit' (Kapitel 3).

Lesen Sie im Zweifelsfall die Anleitung jeweils vor der Benutzung erneut, falls Sie sich hinsichtlich der durchzuführenden Schritte beim Betrieb des Beefer XL II unsicher sind. Bewahren Sie dieses Handbuch stets beim Gerät auf und stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die den Beefer XL II bedienen, jederzeit Zugriff auf die Anleitung haben.

Beachten Sie insbesondere das Kapitel 'Technische Informationen' (Kapitel 11), um die zulässigen Einsatzbedingungen für den Beefer XL II zu erfahren. Stellen Sie zu jeder Zeit sicher, dass Ihr Beefer XL II sicher aufgestellt ist, während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt bleibt und keinerlei Gefahr für Kinder, Haustiere oder Gegenstände besteht.

Viel Spaß beim Beefen!

Beef it or leave it!

Bitte lesen Sie
alle Kapitel dieses
Handbuchs
bevor Sie
beginnen!



3 SICHERHEIT:

Lesen Sie dieses Kapitel vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch. Die nachfolgenden Sicherheitshinweise sind für den sicheren Betrieb und den Schutz vor Verletzungen zwingend zu beachten. Halten Sie Kinder stets vom Gerät fern.

Vermeiden Sie unbedingt Brand- und Explosionsgefahren.

Die Flamme des Beefers kann Brände verursachen. Insbesondere im Bereich des Gasventils kann Ihr Beefee ein möglicher Unterschlupf für Spinnen und andere Insekten sein. Dies kann den Gasdurchfluss behindern und dadurch die Leistung mindern oder im schlimmsten Fall zu einem Rückstau führen, bei dem Gas am Gasventil austritt. Dadurch kann es zu einem Brand im und um das Gasventil unterhalb des Reglers zur Gaseinstellung kommen. Flüssiggas ist äußerst entzündlich und extrem explosionsgefährlich.

- Benutzen Sie den Beefee ausschließlich im Freien auf einer ausreichend großen, hitzebeständigen Fläche und sorgen Sie stets für eine ausreichende Belüftung.
- Halten Sie den Beefee von elektrischen Geräten fern. Diese können eine Gefahrenquelle darstellen, wenn beim Anschließen Gas austritt.
- Stellen Sie sicher, dass der Beefee auf einer ebenen, rutschfesten Fläche steht und während des Betriebs nicht bewegt wird.
- Sollte der Beefee in der Nähe von Hauswänden aufgestellt werden, prüfen Sie, ob diese möglicherweise wärmeempfindliche Isolierungen enthalten.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren oder wärmeempfindlichen Stoffe oder Gegenstände in der Nähe des Beefees befinden.
- Setzen Sie die Flüssiggasflasche und die Gasleitung weder hohen Temperaturen noch direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Beachten Sie bei der Verwendung der Flüssiggasflasche stets die Hinweise des Herstellers oder Verleihers der Flüssiggasflasche.
- Flüssiggasflaschen dürfen nur aufrecht, in gut belüfteten Außenbereichen und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Lagern Sie sie nicht in geschlossenen Räumen, im Kofferraum oder Ähnlichem. Beachten Sie zudem die Angaben des Herstellers der Flüssiggasflasche.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung den Beefee nicht berührt.



ACHTUNG! HEISSE OBERFLÄCHE



3 SICHERHEIT:

- Ersetzen Sie die Gasleitung umgehend, wenn diese poröse oder beschädigte Stellen aufweist. Gleiches gilt, wenn die Gasleitung die maximal zulässige Nutzungsdauer überschritten hat und nationale Vorschriften einen Austausch vorschreiben.
- Stellen Sie sicher, dass sich beim Anschluss der Flüssiggasflasche keine Zündquellen in der Nähe des Beefer XL II befinden; insbesondere kein offenes Feuer sowie keine brennenden Zigaretten, Kerzen, Lampen o. Ä.
- 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 einen erneuten Zündvorgang durchführen.
- Decken Sie den Beefer stets ab, sobald er ausreichend abgekühlt ist, um ihn vor dem Eindringen von Spinnen und anderen Insekten zu schützen.
- Schließen Sie nach jeder Benutzung die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche.

Verbrennungsgefahr vermeiden

Teile des Gehäuses werden während des Betriebs äußerst heiß. Insbesondere vor der Frontöffnung und im Bereich der keramischen Brennerplatte entstehen Temperaturen, die bei Berührung schwerste Verbrennungen verursachen sowie beim Kontakt mit Materialien oder Gegenständen Brände oder Schäden hervorrufen können. Die Beefer-Flamme kann ebenfalls Verbrennungen verursachen.

- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Warten Sie, bis das Beefer-Gehäuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie irgendetwas Arbeiten daran vornehmen.
- Achten Sie darauf, dass der Grillrostgriff nicht am Grillrost verbleibt, während sich der Grillrost im Beefer befindet. Der Grillrostgriff kann sich stark aufheizen und schwere Verbrennungen verursachen.



ACHTUNG! HEISSE OBERFLÄCHE

3 SICHERHEIT:

Erstickungsgefahr vermeiden

Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff und kann bei unkontrolliertem Austritt zu gefährlichen Gaskonzentrationen am Boden von Vertiefungen oder beispielsweise in kleinen, schlecht belüfteten Innenhöfen führen. Zu hohe Gaskonzentrationen können aufgrund von Sauerstoffmangel zur Erstickung führen.

- Achten Sie darauf, dass kein Flüssiggas unkontrolliert entweicht.
- Prüfen Sie Gasleitungen und Verbindungen vor jeder Inbetriebnahme sorgfältig auf Undichtigkeiten.

Aufbau der Hinweise

Die folgende Übersicht zeigt die Signalwörter in Warnhinweisen dieser Bedienungsanleitung sowie deren Bedeutung. Lesen Sie die Warnhinweise stets aufmerksam und achten Sie besonders auf die Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren.

Signalwort Verwendet in Verbindung Folgen bei Nichtbeachtung

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

VORSICHT	Sachschaden	Beschädigung von Eigentum unterschiedlichen Schweregrades
-----------------	-------------	---

TIP	Bezeichnet Empfehlungen im Text, z. B. zur Zubereitung der Speisen.	
------------	---	--



4 PHILOSOPHIE UND FUNKTION

New-York-Steakhouse-Qualität
zuhause – endlich!

Der Beefer XL II erzeugt extreme Hitze von über 800 °C und ermöglicht echtes „Schockgrillen“, wodurch eine perfekte Karamellisierung und eine unvergleichliche Kruste entstehen – während das Innere exakt auf den gewünschten Gargrad gebracht wird.

Da die Hitze von oben kommt, tropfen keine Fleischsäfte auf den Brenner und verbrennen dort – so bleibt der pure Geschmack erhalten. Ursprünglich für das perfekte Steak entwickelt, eignet sich das Gerät ebenso hervorragend für Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Lamm, Gemüse, Crème Brûlée und mehr – sowie als ideales Finishing-Tool für Sous-vide- und Niedrigtemperatur-Garen.



5 INSTALLATION:

Gehen Sie wie folgt vor:

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

VORSICHT: BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! TRAGEN SIE DEN BEEFER XL NIEMALS AM GASREGLER, ZÜNDKNOPF ODER DEM ANSCHLUSS FÜR DIE FLÜSSIGGASFLASCHE.

2. Bitten Sie eine zweite Person um Unterstützung, wenn der Beefer für Sie zu schwer ist.
3. Tragen Sie das Gerät vorsichtig an den gewünschten Standort.
4. Stellen Sie den Beefer behutsam an den gewünschten Platz, um die keramische Brennerplatte nicht zu beschädigen.

Für den Transport des Beefer nach der Benutzung an einen anderen Standort beachten Sie bitte Kapitel 12 Pflege, Transport und Lagerung.



6 ANSCHLUSS AN DIE FLÜSSIGGASFLASCHE GASFLASCHE BZW. ERDGAS

ACHTUNG: WENN SIE SICH BEIM ANSCHLUSS DER GASLEITUNG (UNABHÄNGIG OB PROPAN ODER ERDGAS) ODER BEI DER DURCHFÜHRUNG EINER DICHTHEITSPRÜFUNG UNSICHER SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN EIN FACHUNTERNEHMEN, UM DIE GASFÜHRENDE KOMPONENTEN FACHGERECHT ANSCHLIESSEN ZU LASSEN.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie die Flüssiggasflasche in aufrechter Position und sicherem Abstand zum Beefers auf, sodass die Gasleitung nicht unter Spannung gerät und niemals mit Teilen des Beefers in Berührung kommt.

Achten Sie darauf, dass die Flüssiggasflasche so weit entfernt steht, dass weder deren Oberfläche noch die Gasleitung der Wärmestrahlung des Beefers ausgesetzt werden.

VORSICHT: VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH DIE MIT DEM GASGRILL GELIEFERTEN SCHLAUCHBRUCHSICHERUNGEN UND DRUCKREGLER (NUR BEI PROPAN-VERSIONEN). VERWENDEN SIE BEIM AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN AUSSCHLIESSLICH BAUTEILE DESSELBEN HERSTELLERS UND STELLEN SIE SICHER, DASS DER DRUCK MIT DEM GERÄT ÜBEREINSTIMMT.

TIPP: VERWENDEN SIE BEI DEN PROPAN-VERSIONEN NUR GASLEITUNGEN MIT EINER LÄNGE VON BIS ZU 1,50 M*.

2. Bringen Sie die Schlauchbruchsicherung* – sofern in Ihrem Land vorgeschrieben und nicht bereits im Druckregler integriert – zwischen Gasleitung und Druckregler an. Beachten Sie gegebenenfalls die Flussrichtung.
3. Schrauben Sie den Druckregler auf das Ventil der Flüssiggasflasche, sofern ein Druckregler mitgeliefert ist. Verwenden Sie das passende Werkzeug oder die vorgesehene Aussparung am mitgelieferten Grillrostgriff. 9
4. Tauschen Sie die Flüssiggasflasche grundsätzlich entfernt von sämtlichen Zündquellen aus. Lassen Sie die Flüssiggasflasche ausschließlich von einem Fachhändler wiederbefüllen.

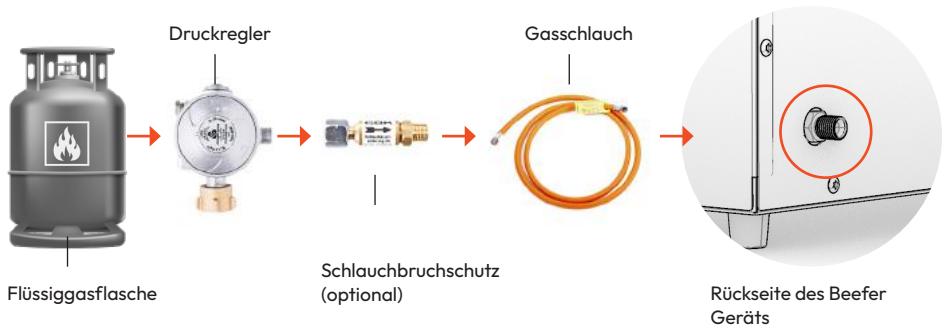
*Gasanschlüsse können je nach Land unterschiedlich sein.

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



6 ANSCHLUSS AN DIE FLÜSSIGGASFLASCHE GASFLASCHE BZW. ERDGAS

Flüssiggasanschluss:



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

Erdgasanschluss:



Gasleitung bzw. Gasschlauch sind nicht im Lieferumfang enthalten, da es länderspezifische Unterschiede und Vorschriften gibt.

Bitte konsultieren Sie zunächst einen Installateur oder eine andere qualifizierte Fachkraft.



7 DICHTHEITSPRÜFUNG:

Nach dem erstmaligen Anschluss, jedem Wechsel der Flüssiggasflasche oder nach einer längeren Betriebspause des Beefers ist eine Dichtheitsprüfung sämtlicher gasführender Komponenten zwingend durchzuführen. Verwenden Sie ausschließlich handelsübliches Lecksuchspray.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Öffnen Sie das Ventil an der Flüssiggasflasche, um die Gaszufuhr herzustellen.
2. Wenden Sie das Lecksuchspray gemäß den Herstellerangaben an. Verwenden Sie zur Lecksuche niemals offenes Feuer.
3. Bei festgestellten Undichtigkeiten ist das Ventil der Flüssiggasflasche sofort zu schließen und die entsprechende Verbindung nachzuziehen.

Führen Sie anschließend die Dichtheitsprüfung erneut durch. Falls Sie die Undichtigkeit auf diesem Weg nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

4. Schließen Sie das Ventil an der Flüssiggasflasche sowie die Gaszufuhr.

8 EINSETZEN DER BATTERIE:

Für die Zündung des Beefers mittels elektrischem Zündknopf ist in diesem Gerät eine Batterie erforderlich. Gehen Sie wie folgt vor, um die beiliegende Batterie einzusetzen oder eine entladene Batterie auszutauschen:



9 INBETRIEBNAHME UND VORBEREITUNG:

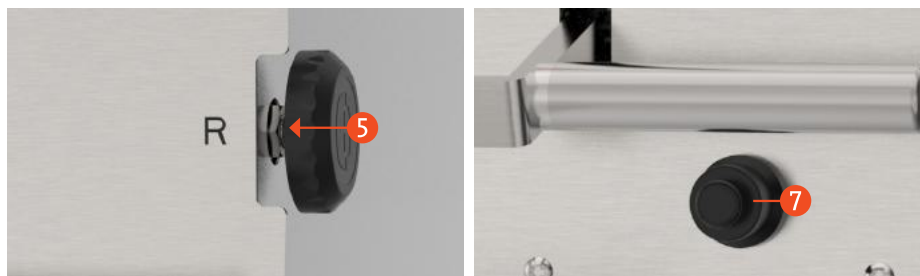
Beachten Sie vor der Inbetriebnahme sämtliche Sicherheitshinweise bezüglich Anschlüssen und Dichtheit aus den vorangegangenen Kapiteln. Entfernen Sie den Grillrost, damit das Fleisch anschließend auf einem kalten Grillrost platziert werden kann. Stellen Sie die mitgelieferte Gastronormschale stets am Boden des Beefers bereit, um herabtropfende Fleischsäfte aufzufangen.

WARNUNG: Explosionsgefahr! Wenn Sie während des Betriebs Gasgeruch wahrnehmen oder undichte Bauteile feststellen, schließen Sie umgehend die Gaszufuhr. Nehmen Sie den Beefeeer erst wieder in Betrieb, nachdem die Ursache eindeutig identifiziert und behoben wurde.

Zum Start des Beefeeers öffnen Sie das Ventil an der Flüssiggasflasche (bei der Erdgas-Version an der Erdgasleitung*) und prüfen Sie sofort auf austretendes Gas oder Gasgeruch. Wird Gas festgestellt, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb (siehe Kapitel 7: Dichtheitsprüfung). Stellen Sie sicher, dass der Gasregelknopf **5** auf "Maximalstellung" (Maximalleistung, >800°C) eingestellt ist.

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! Die Brennerflamme ist ausschließlich auf der Brennerplatte sichtbar. Halten Sie während des Betriebs stets einen sicheren Abstand.

Drücken und halten Sie den Zündknopf **7** bis ein deutliches Ticken zu hören ist. Drücken Sie dann den Gasregelknopf nach unten, **5** um die Gaszufuhr zu öffnen. Halten Sie nach dem Zünden den Knopf **5** für 5–bis 10 Sekunden weiterhin gedrückt, dann loslassen. Das Gerät etwa 5 Minuten vorheizen.



TIPP: DAS FLEISCH SOLLTE VOR DER ZUBEREITUNG ZIMMERTEMPERATUR ERREICHEN. DADURCH LÄSST SICH DER GEWÜNSCHTE GARGRAD BESSER ERZIELEN UND ES ENTSTEHT EINE GLEICHMÄSSIGERE KRUSTE.

Auch Thunfisch- oder Lachsfilets können mit einer sehr dünnen, schmackhaften Kruste versehen werden, während der Kern innen noch roh bleiben kann. Dieser Effekt ist mit herkömmlichen Grillgeräten schwer zu erzielen, da stets die Gefahr besteht, dass der Fisch im Inneren übergart und dadurch trocken wird, sobald die Kruste außen perfekt gebräunt ist. Zudem haftet das Grillgut im Beefer nicht am Grillrost.

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



10 INBETRIEBNAHME: SO GEHEN SIE VOR:'FÜHREN SIE DIE FOLGENDEN SCHRITTE AUS:

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR! DER GRILLROSTGRIFF ERHITZT SICH ERHEBLICH. ENTFERNEN SIE DEN GRILLROSTGRIFF UNMITTELBAR NACH DEM EINLEGEN DES FLEISCHES VOM GRILLROST.

1. Legen Sie das Fleisch mittig auf den Grillrost und schieben Sie diesen mithilfe des Grillrostgriffs in den Brennraum. Positionieren Sie das Fleisch stets so hoch, dass ein Abstand von ca. 20 mm zur Keramikbrennerplatte eingehalten wird. Nur so stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Fleisches immer bei maximaler Temperatur veredelt wird. Achten Sie darauf, dass Ihr Grillgut nicht den Temperatursensor **3** an der Rückwand der Garraumkammer berührt, da ansonsten die Gaszufuhr unterbrochen wird und der Brenner erlischt.
2. Wenden Sie das Grillgut mit dem Grillrostgriff, sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Dies ist bereits nach 45 Sek. bis 1,15 Min. auf höchster Stufe des Grillrosts der Fall und hängt insbesondere von der Qualität und dem Reifegrad des Fleisches sowie von der Umgebungstemperatur und der Anfangstemperatur des Grillguts ab.
3. Entnehmen Sie das Grillgut mit dem Grillrostgriff aus dem Beefer und legen Sie es auf die mitgelieferte Gastronormschale. Die zuverlässigste Methode zur Erreichung des perfekten Gargrades nach Ihrem persönlichen Geschmack ist die Messung mit einem Kerntemperaturthermometer während der Ruhephase.
4. Garen Sie das Fleisch bei Bedarf in der Gastronormschale auf der Wärmehalte- und Nachgarfläche weiter. **8** um nach dem Beefen den gewünschten Gargrad wie "medium rare" oder "medium".

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

5. Zum Abschalten des Beefers nach dem Beefen drehen Sie den Gasregler **5** auf die Nullstellung und schließen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche. Aus Sicherheitsgründen ist nach dem Beefen stets das Ventil an der Flüssiggasflasche für die Gaszufuhr zu schließen.

Zünden Sie den Beefer erst wieder, wenn er vollständig abgekühlt ist. Im kalten Zustand wird das Austreten von Gas aus der Flüssiggasflasche bei geöffnetem Ventil verhindert.



**ZU IHRER SICHERHEIT EMPFEHLEN WIR AUSDRÜCKLICH,
BEIM UMGANG MIT BESONDERS HEISSEN
KOMPONENTEN DES BEEFER STETS HITZEBESTÄNDIGE
SCHUTZHANDSCHUHE ZU TRAGEN.**

11 PROBLEME UND LÖSUNGEN:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Gerät lässt sich nicht zünden	Flüssiggasflasche noch geschlossen Flüssiggasflasche leer Gasleitung oder Druckregler sind nicht geöffnet, nicht dicht oder geknickt oder gequetscht Einstellknopf für die Gaszufuhr 5 nicht in der Hauptstellung Ansaugtrakt 10 blockiert, z. B. durch Insekten Keramik-Brennerplatte 1 nass	Ventil an der Flüssiggasflasche öffnen Flüssiggasflasche austauschen Störungsfreie Installation sicherstellen, ggf. Druckregler oder Gasleitung ersetzen Einstellknopf für die Gaszufuhr drehen 5 Stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe und drücken Sie dann den Regler nach unten. Reinigen Sie das Luftansaugsystem. 10 Drücken Sie vorsichtig ein trockenes Tuch unter die Keramikbrennerplatte. 1

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Das Gerät ist eingeschaltet, hat aber nicht genug Strom	Düse 11 verschmutzt Keramik-Brennerplatte 1 mit Fett behaftet Keramik-Brennerplatte 1 beschädigt, z. B. durch unsachgemäßen Transport Ansaugtrakt 10 verstopft, z. B. durch Insekten	Düse reinigen 11 Lassen Sie das Gerät ohne Grillgut auf höchster Stufe für ca. 15 Minuten ausbrennen, um es zu reinigen. Wenden Sie sich an Ihren Beefer-Fachhändler. Reinigen Sie das Luftansaugsystem. 10



11 PROBLEME UND LÖSUNGEN:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Das Gerät funktioniert während des Betriebs nicht mehr	Flüssiggasflasche leer	Flüssiggasflasche austauschen
	Das Lebensmittel hat den Temperatursensor berührt Temperatursensor 3	Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost, so dass es den Temperatursensor nicht berührt Temperatursensor 3 und zünden Sie das Gerät erneut
Elektrische Zündung, kein Funke	Batterie schwach 7	Neue Batterie einsetzen 7
	Zünderlektrode am elektrischen Zündgerät 2 verbogen	Wenden Sie sich an Ihren Beefeier-Händler
	Batteriedeckel am Zündknopf 7 nicht korrekt aufgeschraubt	Drehen Sie die Batteriekappe am Zündknopf locker 7, entfernen Sie diese gegebenenfalls vollständig und schrauben Sie sie anschließend wieder fest
	Batterie falsch herum eingelegt	Setzen Sie die Batterie korrekt ein
Gasgeruch am Gerät	Venturi-Bereich 12 blockiert	Gaszufuhr sofort stoppen und Venturibereich sorgsam reinigen.

Weitere Tipps und Hinweise finden Sie auf der jeweiligen Länder-Website im Bereich Service und Anleitungen. Hier finden Sie einige Videos für Sie. Selbstverständlich können Sie uns auch jederzeit persönlich kontaktieren. Wir unterstützen Sie gerne.



12 PFLEGE, TRANSPORT UND LAGERUNG:

Pflege

Vor der Reinigung des Beefers und der losen Teile stellen Sie unbedingt sicher, dass der Beefer ausgeschaltet und die Gaszufuhr gesperrt ist.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH FETTBRAND ODER HEISSES FETT! HEISSES FETT IN DER FETTAUFFANGSCHALE ODER GASTRONORMSCHALE KANN SICH NACH LÄNGERER ZEIT ENTZÜNDEN. HEISSES FETT KANN ZU HAUTVERBRENNUNGEN FÜHREN. REINIGEN SIE DIE FETTAUFFANGSCHALE ODER GASTRONORMSCHALE REGELMÄSSIG UND VERSCHÜTTEN SIE NIEMALS HEISSES FETT. ACHTEN SIE DARAUF, DASS HEISSES FETT NICHT MIT WASSER IN KONTAKT KOMMT.

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

- Die beiden Grillrostgriffe ④ an der rechten und linken Seite lassen sich ohne Werkzeug einfach nach innen aus der Halterung heben und anschließend nach vorne herausziehen aus dem Garraum.
- Grillrost, Gastronormschale und alle anderen losen Teile können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

* Beefer-Reiniger sind nicht in allen Ländern erhältlich.

Transport

Folgende Punkte sind zu beachten, wenn Sie Ihren Beefer transportieren möchten:

1. Stellen Sie sicher, dass der Beefer ausgeschaltet und abgekühlt ist.
2. Stellen Sie sicher, dass das Ventil an der Flüssiggasflasche geschlossen ist und trennen Sie die Gasleitung vom Beefer, um Zugbelastungen auf die Gasleitung zu vermeiden.
3. Entfernen Sie alle losen Teile wie Grillrost und Gastronormschale aus dem Beefer.
4. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör gut gesichert und nicht beschädigt ist.
5. Transportieren Sie den Beefer nur in der Originalverpackung oder in der speziellen Beefer-Holzbox.
6. Um den Beefer erneut aufzustellen, beachten Sie bitte Kapitel 5.



Lagerung

Für die Lagerung gilt Folgendes:

- Beachten Sie für die Lagerung auch alle oben genannten Punkte zum Transport.
- Bewahren Sie Ihren Beefeeer an einem trockenen Ort auf, schützen Sie ihn vor Regen und beachten Sie, dass sich am Boden nach häufiger Benutzung Fettrückstände bilden können. Diese können beispielsweise auf Holz oder Teppichen Flecken hinterlassen. Decken Sie den Beefeeer gut ab.

TIPP: BEACHTEN SIE, DASS IHR BEEFER EINE VIELZAHL VON LUFTEINLÄSSEN (AUCH IM INNEREN) BENÖTIGT, UM ORDNUNGSGEMÄSS ZU FUNKTIONIEREN. STELLEN SIE UNBEDINGT SICHER, DASS SÄMTLICHE LUFTEINLÄSSE STETS FREI VON INSEKTEN, FREMDKÖRPERN UND SCHMUTZ GEHALTEN WERDEN. KONTROLLIEREN SIE DEN BEEFER BESONDERS SORGFÄLTIG, WENN SIE DAS GERÄT LÄNGERE ZEIT NICHT BENUTZT HABEN. BEACHTEN SIE ALLE REINIGUNGSHINWEISE SOWIE DIE VIDEOS ZUR REINIGUNG, DAMIT IHR BEEFER SEINE VOLLE LEISTUNG ERBRINGEN KANN.

*Videos hierzu finden Sie auf der jeweiligen Landeswebseite im Bereich Service und Anleitungen. Dort stehen Ihnen mehrere Videos zu diesem Thema zur Verfügung.

13 ENTSORGUNG:

Werfen Sie den Beefeeer keinesfalls in den Hausmüll. Entsorgen Sie das Gerät ausschließlich gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften. Entsorgen Sie Gasgrill, Flüssiggasflasche und Batterie getrennt und geben Sie diese bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Leere Batterien können Sie auch bei Ihrem Beefeeer-Fachhändler zurückgeben oder an Beefeeer zurücksenden.



14 TECHNISCHE INFORMATIONEN:

Name:	Beefer XL GEN2
Abmessungen:	Breite: 600 Höhe: 446 Tiefe: 397 mm
Gewicht:	23,5 kg ohne Zubehör
Zertifikat:	Intertek

BUTAN / PROPAN

Nominal input: 6.4 kW (466 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	0.83 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				

ERDGAS

Nominal input: 5.8 kW (554 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					

Intertek



15 EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

Hiermit erklären wir, dass Konzept, Konstruktion sowie die in Verkehr gebrachte Ausführung der nachfolgend genannten Geräte den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU-Richtlinien entsprechen. Diese Erklärung verliert ihre Wirksamkeit, sofern das Gerät ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.

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

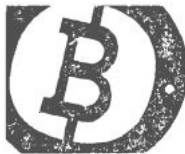
Beschreibung und Kennzeichnung:
Hochtemperatur-Oberhitze Grill

Typ/Modell:
Beefer XL GEN2

Baujahr:
2026

Hiermit wird die Konformität mit den für das Produkt geltenden nachstehenden Richtlinien/
Verordnungen erklärt:
Gasgeräteverordnung EU/2016/426

Angesetzte 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 GARANTIE UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

DAS GERÄT IST AUSSCHLISSLICH FÜR DEN VORGESEHENEN VERWENDUNGSZWECK GEEIGNET. JEGLICHE ABWEICHUNG ODER MODIFIKATION FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE.

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 sind kein Reklamationsgrund. Eine Verfärbung der Frontblende – verursacht durch Verbrennungsdämpfe und die hohe Temperatur – ist ebenfalls nicht zu vermeiden und kann nicht beanstandet werden.

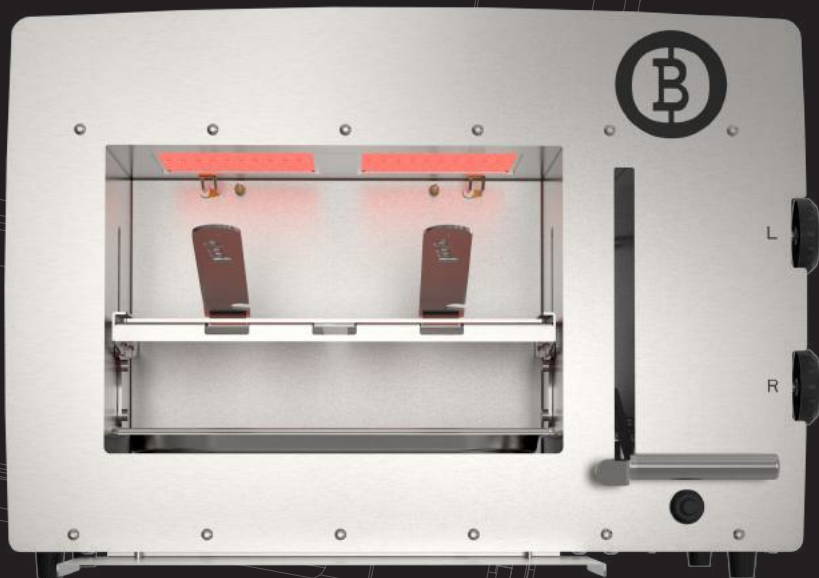


BEEF IT OR LEAVE IT!





BEEFER XL II

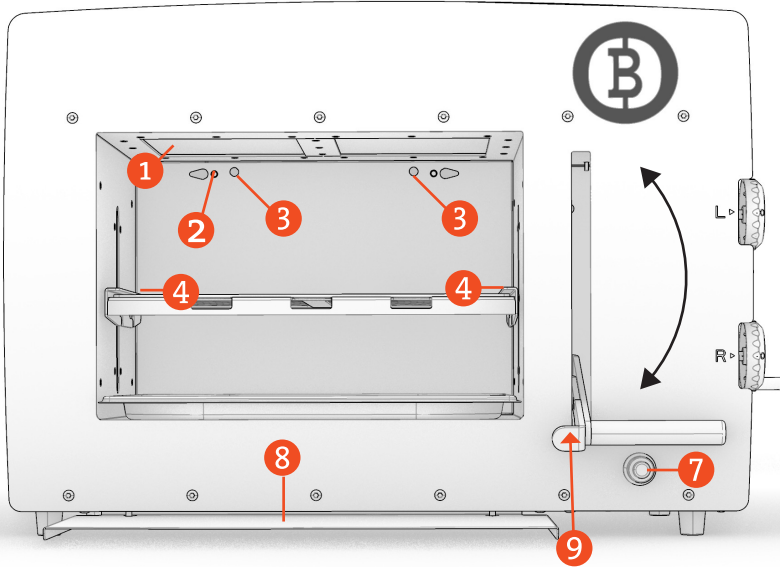


Operating Instructions

EN

YOUR BEEFER XL II

FRONT



1 SCOPE OF DELIVERY:

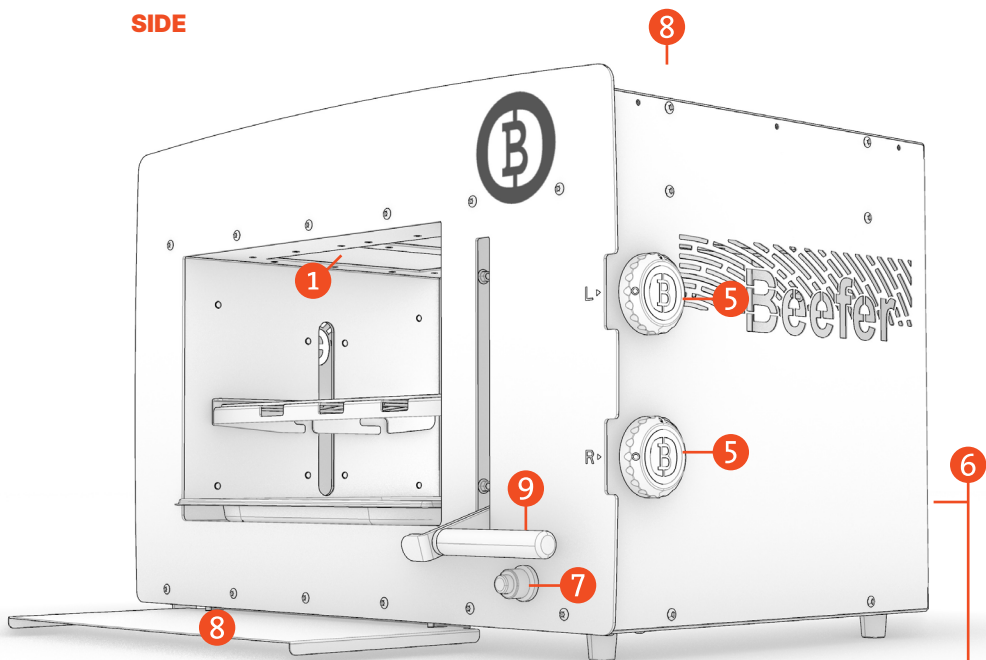
Before commissioning, check the contents of the packaging for completeness. Your Beefer XL II comes with the following items:

- | | | | | | |
|---|---|-----------------------|---|---|-----------------|
| 1 | x | Beefer XL GEN2 Device | 1 | x | grate handle |
| 1 | x | gas hose* | 1 | x | Gastronorm tray |
| 1 | x | pressure regulator* | 1 | x | AAA battery |
| 1 | x | grill grate | | | |

* propane version



SIDE



- 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 One hand height adjustment

REAR



2 FOREWORD

Dear Connoisseur,

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

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

Pay particular attention to Chapter 11 Technical information to find out under which conditions you may use your Beefer XL II. Always ensure that your Beefer XL 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 XL 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 XL with the gas supply knob, the ignition button or the gas connection for the liquid gas cylinder.

2. 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.

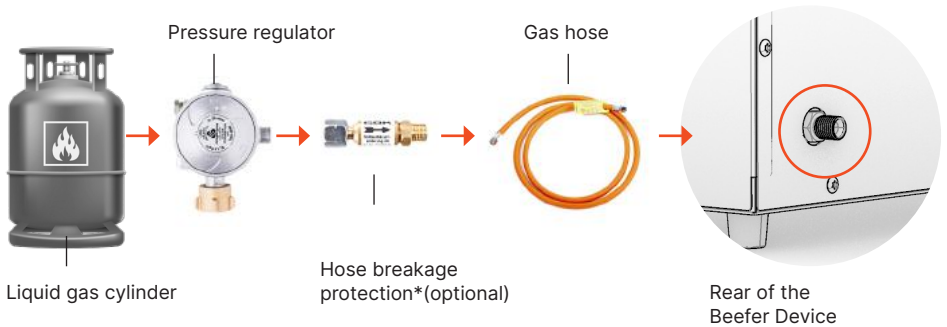
*Gas connections may vary from country to country.

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



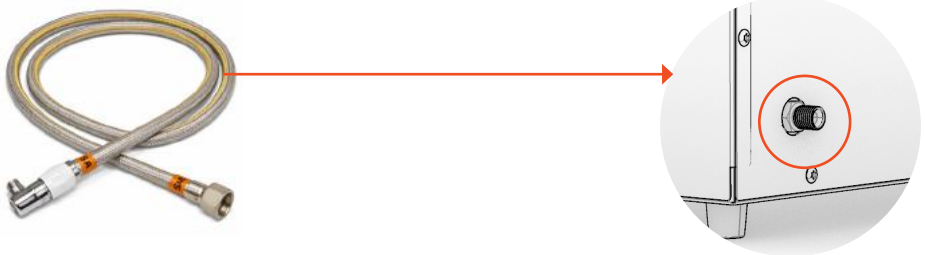
6 CONNECTING TO THE LIQUID GAS CYLINDER / NATURAL GAS

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:

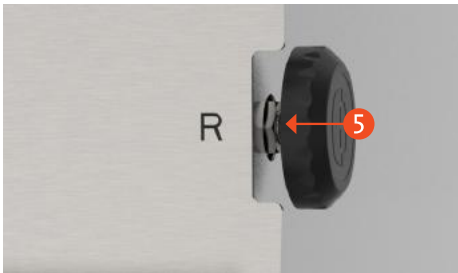
Before commissioning, follow all safety instructions on connections and tightness from previous chapters. Remove the grillage so the meat can later be placed on a cold grillage. Always place the supplied Gastronorm bowl at the bottom of the Beefer to catch dripping meat juices.

WARNING: Risk of explosion! If you smell gas or detect leaking components during operation, immediately close the gas supply. Do not use the Beefer again until the cause has been located.

To start the Beefer, open the valve on the liquid gas cylinder (or Natural Gas line* if NG Version) and check for escaping gas or gas smell. If gas is detected, do not operate the device (see Chapter 7: Tightness test). Ensure the gas supply adjustment knob **5** is set to "Max setting" (maximum power, >800°C).

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

Press and hold the ignition button **7** until you hear a clear ticking sound. Then press down the gas supply adjustment knob **5** to open the gas supply. After ignition, keep the knob **5** pressed for 5–10 seconds, then release. Preheat the device for about 5 minutes.




Zero setting (OFF)

Minimum setting

Max setting



A wooden table is set with several plates of food. In the foreground, there's a green plate with grilled meat, a small white bowl with grilled potato wedges and a sprig of rosemary, and a blue and white patterned plate with a piece of grilled fish and a lemon wedge. In the background, a grey plate holds a lobster tail and another piece of fish. A silver fork and knife are placed on the table. The lighting is warm and focused on the food.

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. 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:

Name: Beefer XL GEN2
 Dimensions: Width: 600 Height: 446 Depth: 397 mm
 Weight: 23,5 kg without accessories
 Certificate: Intertek

BUTANE / PROPANE

Nominal input: 6.4 kW (466 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	0.83 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				

NATURAL GAS

Nominal input: 5.8 kW (554 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					

Intertek



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 XL GEN2

Year of manufacture:

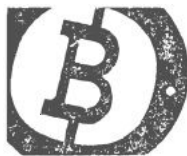
2026

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.

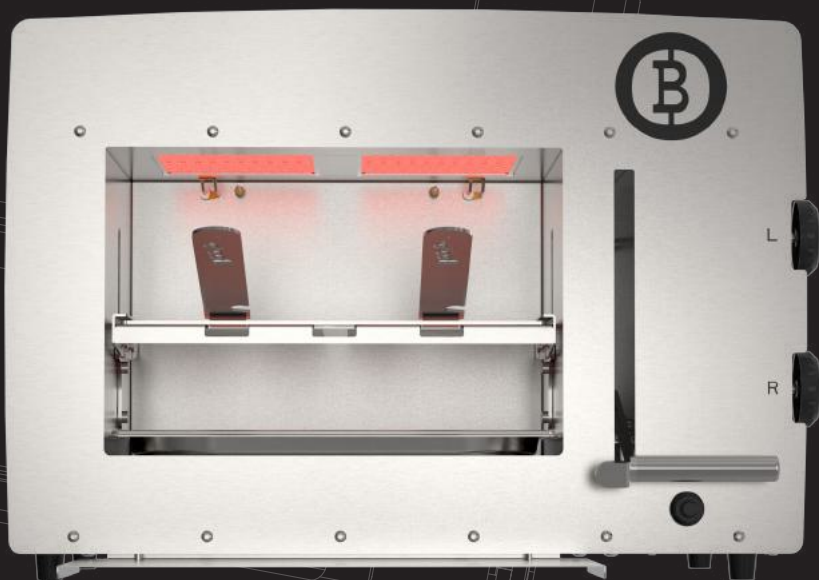


BEEF IT OR LEAVE IT!





BEEFER XL II

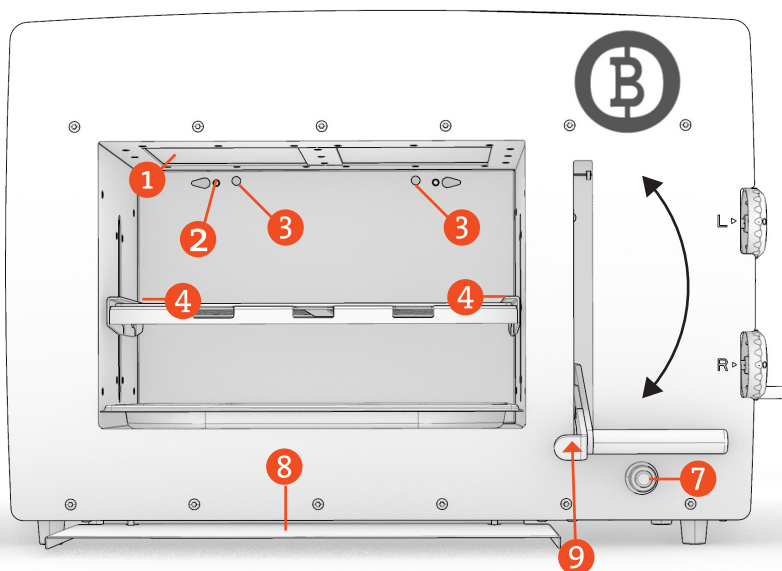


Instructions d'utilisation

FR

VOTRE BEEFER XL II

AVANT



1 CONTENU DE LA LIVRAISON :

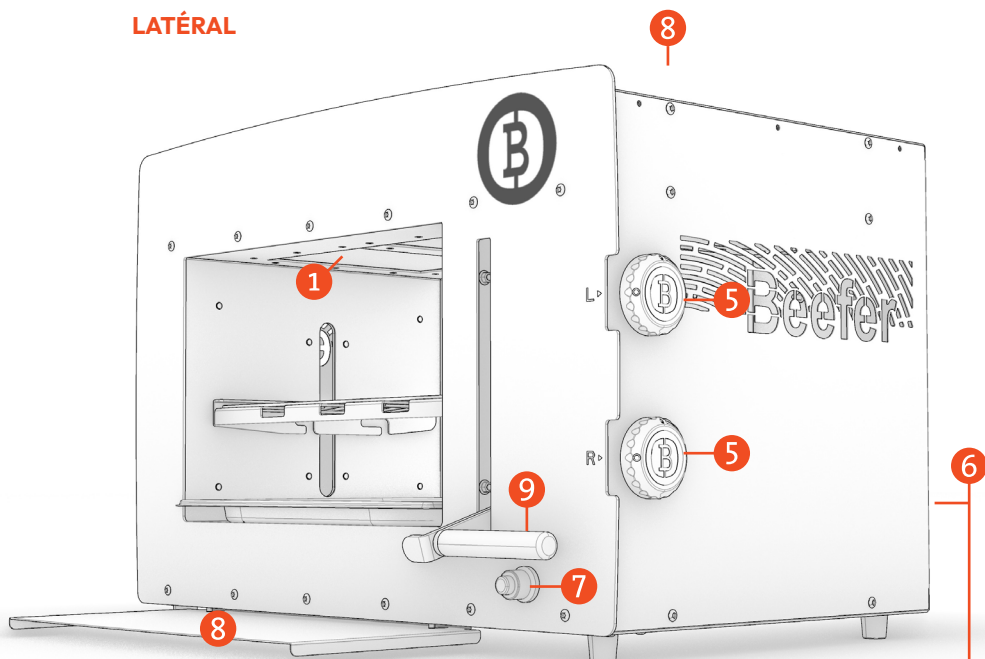
Avant la mise en service, vérifiez l'intégralité du contenu de l'emballage. Votre Beefier XL II est livré avec les éléments suivants :

- | | | | | | |
|---|---|--------------------------|---|---|-------------------|
| 1 | x | Appareil Beefier XL GEN2 | 1 | x | Poignée de grille |
| 1 | x | tuyau de gaz* | 1 | x | Bac Gastronorm |
| 1 | x | détendeur* | 1 | x | Batterie AAA |
| 1 | x | grille de cuisson | | | |

* version propane



LATÉRAL



- 1 Plaque de brûleur en céramique avec brûleur
- 2 Allumeur électrique
- 3 Capteur de température (protection d'a mage)
- 4 Support de grille amovible
- 5 Bouton de réglage de l'alimentation en gaz
- 6 Raccord de gaz
- 7 Bouton d'allumage
(compartiment batterie pour l'allumage)
- 8 Surface de maintien au chaud et de finition de cuisson
- 9 Réglage en hauteur à une main

ARRIÈRE



2 PRÉFACE

Cher Connaisseur,

Vous comptez désormais parmi les rares privilégiés à posséder un Beefer XL II. Profitez d'une expérience de cuisson de la viande inégalée à domicile.

Les instructions qui suivent vous apporteront toutes les informations nécessaires pour garantir une utilisation en toute sécurité de votre Beefer XL II et obtenir les meilleurs résultats lors de la préparation de vos viandes.

Il est impératif de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le Beefer XL II pour la première fois et de respecter scrupuleusement toutes les consignes fournies. Il est tout aussi essentiel de respecter l'ordre des étapes spécifié. Toute omission ou négligence peut entraver le bon fonctionnement du Beefer XL II, endommager l'appareil ou, dans le pire des cas, causer des dommages matériels ou des blessures corporelles. Portez une attention toute particulière au chapitre 3 relatif à la sécurité.

En cas de doute concernant la procédure à suivre lors de l'utilisation de votre Beefer XL II, veuillez consulter ces instructions avant chaque utilisation. Conservez ce manuel avec l'appareil et assurez-vous qu'il reste accessible à toute personne amenée à utiliser le Beefer XL II.

Référez-vous également au chapitre 11, Informations techniques, afin de connaître les conditions d'utilisation autorisées pour votre Beefer XL II. Veillez à toujours installer l'appareil dans un endroit stable et sécurisé ; durant son fonctionnement, ne le laissez jamais sans surveillance et éliminez tout risque d'exposition pour les enfants, les animaux domestiques ou les objets environnants.

**Profitez pleinement
de l'expérience Beefer !**

**Maîtrisez la cuisson
ou abstenez-vous !**

**Veuillez lire tous
les chapitres
de ce manuel avec
attention avant de
commencer !**



3 SÉCURITÉ :

Veillez lire attentivement ce chapitre avant d'utiliser l'appareil. Les instructions de sécurité suivantes sont indispensables pour assurer un fonctionnement sûr et prévenir tout risque de blessure. Tenez toujours les enfants à l'écart de l'appareil.

Évitez tout risque d'incendie et d'explosion.

La flamme du Beefer peut provoquer un incendie. Votre Beefer peut également servir de refuge aux araignées et autres insectes, notamment dans la zone de la vanne de gaz. Cela peut entraver l'alimentation en gaz, réduire les performances ou, dans le pire des cas, provoquer un reflux de gaz et une fuite au niveau de la vanne de gaz. Cela peut entraîner un incendie au niveau et autour de la vanne de gaz située sous le bouton de réglage de l'alimentation en gaz. Le gaz liquéfié est extrêmement inflammable et hautement explosif.

- N'utilisez le Beefer qu'en extérieur, sur une surface suffisamment grande et résistante à la chaleur, en veillant toujours à assurer une ventilation adéquate.
- Maintenez le Beefer à distance des dispositifs électriques. Ces dispositifs peuvent présenter un danger en cas de fuite de gaz lors du raccordement.
- Vérifiez que le Beefer est installé sur une surface plane, stable et antidérapante, et veillez à ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- En cas d'installation à proximité de murs d'habitation, assurez-vous que ceux-ci ne contiennent pas d'isolants sensibles à la chaleur.
- Veillez à ce qu'aucune matière ou objet inflammable, ou sensible à la chaleur, ne se trouve à proximité du Beefer.
- Ne soumettez jamais la bouteille de gaz liquéfié ni le tuyau de gaz à des températures élevées ou à l'exposition directe au soleil.
- Lors de l'utilisation de la bouteille de gaz liquéfié, suivez scrupuleusement les instructions du fabricant ou du prestataire.
- Stockez toujours les bouteilles de gaz liquéfié à la verticale, dans des espaces extérieurs bien ventilés et hors de portée des enfants. Ne les stockez pas dans des pièces fermées, dans le coffre de la voiture, etc. Respectez également les recommandations du fabricant de la bouteille de gaz liquéfié à ce propos.
- Veillez à ce que le tuyau de gaz ne soit jamais en contact avec le Beefer.



ATTENTION ! SURFACE CHAUDE

3 SÉCURITÉ :

- Remplacez la conduite de gaz si elle présente des zones poreuses ou des dommages. De même, procédez au remplacement si la conduite de gaz a dépassé la date d'utilisation maximale autorisée ou si la réglementation nationale l'exige.
- Veillez à ce qu'aucune source d'inflammation ne se trouve à proximité du Beefer lors du raccordement de la bouteille de gaz liquéfié ; notamment aucune flamme nue, cigarette allumée, bougie, lampe, etc.
- Allumez le brûleur uniquement à l'aide du bouton d'allumage et respectez scrupuleusement la procédure indiquée au chapitre 9 Mise en service et préparation.
- Si le brûleur s'éteint, fermez l'alimentation en gaz et attendez que le brûleur ait refroidi avant de le rallumer.
- Couvrez toujours le Beefer dès qu'il est suffisamment froid afin de le protéger des araignées et autres insectes.
- Après utilisation, fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz liquéfié.

Évitez tout risque de brûlure

Certaines parties du carter deviennent très chaudes lors de l'utilisation. En particulier devant l'ouverture frontale et au niveau de la plaque du brûleur en céramique, les températures atteignent des niveaux pouvant provoquer de graves brûlures par contact ou entraîner un incendie ou des dommages en cas de contact avec des matériaux ou objets. La flamme du Beefer peut également causer des brûlures.

- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- Attendez que le boîtier du Beefer ait complètement refroidi avant d'y effectuer une quelconque intervention.
- Assurez-vous que la poignée de grille ne reste pas fixée à la grille lorsque celle-ci est insérée dans le Beefer. La poignée de grille peut devenir extrêmement chaude et entraîner de graves brûlures.



ATTENTION ! SURFACE CHAUDE

3 SÉCURITÉ :

Évitez tout risque d'asphyxie.

Le gaz liquéfié est plus lourd que l'oxygène et, en cas de fuite incontrôlée, peut entraîner des concentrations dangereuses au niveau du sol, notamment dans les dépressions ou, par exemple, dans de petites cours intérieures mal aérées. Une concentration excessive de gaz peut provoquer une asphyxie par manque d'oxygène.

- Veillez à ce qu'aucun gaz liquéfié ne s'échappe de manière incontrôlée.
- Avant chaque mise en service, vérifiez l'étanchéité des conduites et des raccords de gaz.

Structure des consignes

L'aperçu ci-dessous présente les mots de signalisation utilisés dans les avertissements de ce manuel d'utilisation ainsi que leur signification. Lisez attentivement tous les avertissements et accordez une attention particulière aux mesures destinées à éviter tout danger.

Mot de signalement

Employé avec

Conséquences en cas de nonrespect

AVERTISSEMENT

Atteintes à l'intégrité physique

Risque de décès ou de blessures graves (danger imminent) blessures

ATTENTION

Dommmages matériels

Dommmages aux biens d'un degré de gravité variable

CONSEIL

Conseil destiné à formuler des recommandations dans le texte, par exemple. Relatif à la préparation des aliments.



4 PHILOSOPHIE ET FONCTION

La qualité d'un steakhouse new-yorkais
chez vous — enfin !

Le Beefer XL II génère une chaleur extrême de plus de 800 °C, permettant une saisie instantanée (« shock grilling ») pour une caramélisation parfaite et une croûte incomparable — tout en conservant l'intérieur selon la cuisson désirée.

Comme la chaleur provient du dessus, aucun jus de viande ne coule sur le brûleur pour s'y consumer, préservant ainsi la pureté des saveurs. Initialement développé pour la cuisson parfaite des steaks, il est également idéal pour le thon, le saumon, les noix de Saint-Jacques, les gambas, l'agneau, les légumes, la crème brûlée et bien plus encore — et c'est l'outil parfait pour la finition après une cuisson sous vide ou à basse température.



5 INSTALLATION:

Procédez comme suit :

1. Retirez délicatement le Beefer de son emballage.
Conservez l'emballage dans un endroit sécurisé.

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

2. Demandez l'assistance d'une seconde personne si le Beefer est trop lourd pour vous.
3. Transportez le Beefer avec précaution jusqu'à l'emplacement souhaité.
4. Placez soigneusement le Beefer à l'emplacement désiré afin d'éviter d'endommager la plaque du brûleur en céramique.

Pour transporter le Beefer vers un autre site après utilisation, veuillez consulter le chapitre 12 Entretien, transport et stockage.



6 RACCORDEMENT À LA BOUTEILLE DE GAZ LIQUÉFIÉ / GAZ NATUREL

ATTENTION : SI VOUS NE VOUS SENTEZ PAS CAPABLE DE RACCORDER LA CONDUITE DE GAZ (QU'IL S'AGISSE DE PROPANE OU DE GAZ NATUREL) OU SI VOUS AVEZ DES DOUTES QUANT AU CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ, VEUILLEZ CONTACTER UNE ENTREPRISE SPÉCIALISÉE POUR RACCORDER LES ÉLÉMENTS TRANSPORTANT LE GAZ.

Procédez comme suit :

1. Placez la bouteille de gaz liquéfié en position verticale dans un endroit sûr, à une distance suffisante du Beefer XL II, afin que la conduite de gaz ne soit jamais sous tension et ne touche aucune partie de l'appareil.

Vérifiez que la bouteille de gaz liquéfié est placée assez loin pour que la chaleur dégagée par le Beefer n'atteigne ni la surface de la bouteille de gaz liquéfié, ni la conduite de gaz.

ATTENTION : N'UTILISEZ QUE LES PROTECTIONS ANTI-RUPTURE DE TUYAU ET LES DÉTENDEURS FOURNIS AVEC LE BARBECUE À GAZ (VERSIONS PROPANE). LORS DU REMPLACEMENT DE COMPOSANTS, UTILISEZ EXCLUSIVEMENT DES COMPOSANTS DU MÊME FABRICANT ET VEILLEZ À CE QUE LA PRESSION CORRESPONDE À CELLE REQUISE PAR L'APPAREIL.

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

2. Placez la protection contre la rupture du tuyau* – si elle est requise dans votre pays et si elle n'est pas déjà intégrée au détendeur – entre la conduite de gaz et le détendeur. Respectez, le cas échéant, le sens d'écoulement.
3. Vissez le détendeur sur la vanne de la bouteille de gaz liquéfié si un détendeur est fourni. Utilisez l'outil approprié ou la découpe prévue à cet effet sur la poignée de rillage fournie. 9
4. Remplacez toujours la bouteille de gaz liquéfié à distance de toute source d'allumage. Confiez la bouteille de gaz liquéfié à un revendeur spécialisé pour le remplissage

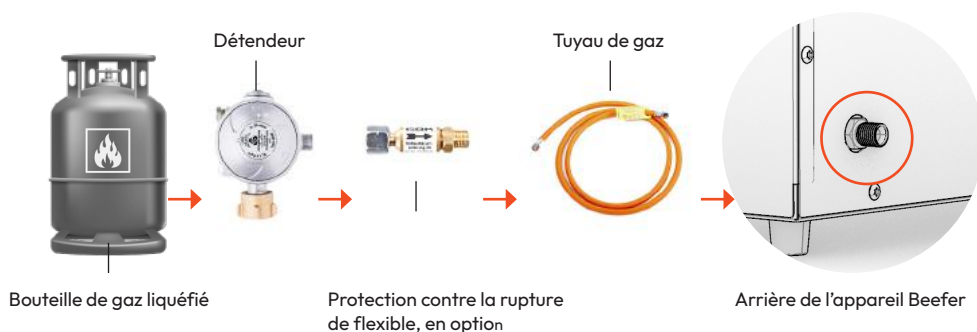
*Les raccords de gaz peuvent différer selon les pays.

ATTENTION : TENEZ-VOUS ÉLOIGNÉ DE TOUTE SOURCE D'ALLUMAGE LORS DU CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ LIQUÉFIÉ OU DE LA DÉCONNEXION DU TUYAU DE GAZ / DE L'ALIMENTATION EN GAZ (VERSIONS GAZ NATUREL).



6 RACCORDEMENT À LA BOUTEILLE DE GAZ 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 l'alimentation en gaz naturel :



La conduite de gaz / le tuyau de gaz ne sont pas inclus dans la livraison en raison de différences ou de réglementations propres à chaque pays.

Veuillez consulter un plombier ou une personne qualifiée au préalable.



7 TEST D'ÉTANCHÉITÉ :

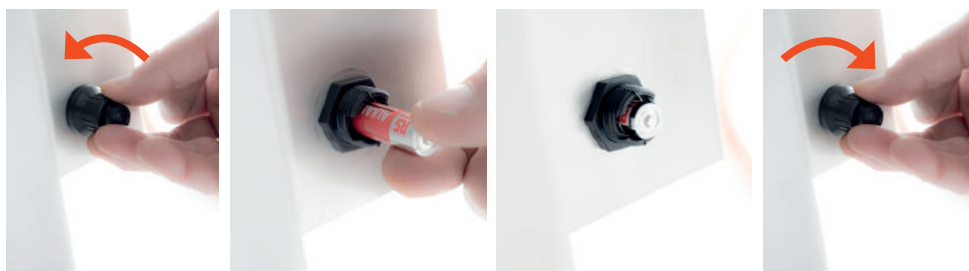
Un test d'étanchéité de tous les composants traversés par le gaz doit être réalisé après la première connexion, après chaque remplacement de la bouteille de gaz liquéfié ou après une longue période d'arrêt du Beefer. N'utilisez qu'un spray détecteur de fuites disponible dans le commerce.

Procédez comme suit :

1. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz liquéfié pour l'alimentation en gaz.
2. Appliquez le spray détecteur de fuites conformément aux instructions du fabricant.
N'utilisez jamais de flamme nue pour rechercher des fuites.
3. En cas de fuite détectée, fermez immédiatement la vanne de la bouteille de gaz liquéfié assurant l'alimentation en gaz et resserrez la connexion concernée.
Répétez ensuite le test d'étanchéité. Si vous ne parvenez pas à éliminer la fuite de cette manière, veuillez contacter votre revendeur.
4. Fermez la vanne de la bouteille de gaz liquéfié ainsi que l'alimentation en gaz.

8 INSTALLATION DE LA BATTERIE :

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



9 MISE EN SERVICE ET PRÉPARATION :

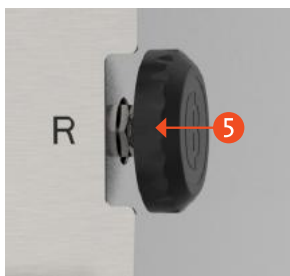
Avant la mise en service, respectez toutes les consignes de sécurité relatives aux raccordements et à leur étanchéité mentionnées dans les chapitres précédents. Retirez la grille afin que la viande puisse ensuite être placée sur une grille froide. Placez toujours le bac Gastronorme fourni au fond du Beefer afin de recueillir les jus de viande.

AVERTISSEMENT : Risque d'explosion ! Si vous sentez du gaz ou détectez une fuite pendant l'utilisation, fermez immédiatement l'alimentation en gaz. N'utilisez pas le Beefer tant que la cause n'a pas été identifiée.

Pour démarrer le Beefer, ouvrez la vanne de la bouteille de gaz liquéfié (ou la conduite de gaz naturel* si version GN) et vérifiez l'absence de fuite ou d'odeur de gaz. Si une fuite de gaz est détectée, n'utilisez pas l'appareil (voir chapitre 7 : Test d'étanchéité). Veillez à ce que le bouton de réglage de l'alimentation en gaz **5** soit positionné sur "Position maximale" (puissance maximale, >800°C).

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures ! La flamme du brûleur n'est visible que sur la plaque du brûleur. Gardez une distance de sécurité lors de l'utilisation.

Appuyez fermement et maintenez le bouton d'ignition **7** jusqu'à entendre un tic-tac distinct. Ensuite, appuyez vers le bas sur le bouton de réglage de l'alimentation en gaz **5** pour ouvrir l'alimentation en gaz. Après l'allumage, maintenez le bouton **5** enfoncé pendant 5-à 10 secondes, puis relâchez-le. Préchauffez l'appareil pendant environ 5 minutes.



Position zéro (OFF)



Réglage minimum



Position maximale



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

Les filets de thon ou de saumon peuvent aussi être saisis afin de former une croûte fine et savoureuse, tout en conservant un cœur cru au centre. Cet effet est difficile à obtenir avec des appareils de grillage conventionnels, car il existe un risque permanent que le poisson soit trop cuit à l'intérieur et devienne sec lorsque l'extérieur est parfaitement saisi. En outre, les aliments n'adhèrent pas à la grille dans le Beefer.

Même les desserts tels que la crème brûlée, les fruits confits et bien d'autres peuvent être réalisés avec précision et raffinement dans le Beefer. Il est vivement recommandé de les essayer.



10 UTILISATION :

Voici comment procéder'sdone:

ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURE ! LA POIGNÉE DE GRILLE CHAUFFE CONSIDÉRABLEMENT. RETIREZ IMMÉDIATEMENT LA POIGNÉE DE GRILLE DE LA GRILLE DÈS QUE LA VIANDE A ÉTÉ PLACÉE.

1. Placez la viande au centre de la grille et introduisez-la dans la chambre de combustion à l'aide de la poignée de grille. Veillez toujours à insérer la viande suffisamment haut afin de laisser une distance d'environ 20 mm par rapport à la plaque du brûleur en céramique. C'est seulement ainsi que la surface de la viande pourra être saisie en continu 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 interromprait l'alimentation en gaz et éteindrait le brûleur.
2. Retournez les aliments à l'aide de la poignée de grille dès qu'ils ont atteint le degré de brunissement souhaité. Ce résultat peut être obtenu après seulement 45 secondes à 1 minute 15 secondes au niveau le plus élevé de la grille, en fonction principalement de la qualité et du degré de maturation de la viande, mais aussi de la température ambiante et de celle des aliments au début de la cuisson.
3. Retirez les aliments du Beefer à l'aide de la poignée de grille et déposez-les dans le bac Gastronorme fourni. La méthode la plus fiable pour obtenir le degré de cuisson parfait selon vos préférences consiste à mesurer la température à cœur avec un thermomètre durant la phase de repos.
4. Si nécessaire, poursuivez la cuisson de la viande dans le bac Gastronorme, sur la surface de maintien au chaud et de post-cuisson. **8** après cuisson dans le Beefer afin d'atteindre le degré souhaité, tel que "saignant" ou "à point".

CONSEIL : APRÈS LA PHASE DE REPOS, REMPLACEZ LA VIANDE QUELQUES INSTANTS DANS LE BEEFER, ENVIRON 10 À 15 SECONDES PAR FACE. CELA PERMET DE RAVIVER LA CROÛTE ET DE LA RENDRE PARTICULIÈREMENT CROUSTILLANTE.

5. Pour éteindre le Beefer après cuisson, réglez le bouton d'ajustement de l'alimentation en gaz **5** sur la position zéro ou fermez la vanne de la bouteille de gaz liquéfié. Par mesure de sécurité, fermez toujours la vanne de la bouteille de gaz liquéfié alimentant l'appareil après cuisson.

N'allumez pas de nouveau le Beefer tant qu'il n'a pas complètement refroidi. Lorsqu'elle est froide, la bouteille de gaz liquéfié empêche toute fuite de gaz même si la vanne est ouverte.



POUR VOTRE SÉCURITÉ, IL EST FORTEMENT 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 liquéfié fermée	Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz liquéfié
	Bouteille de gaz liquéfié vide	Remplacez la bouteille de gaz liquéfié
	La conduite de gaz ou le détendeur ne sont pas ouverts, ne sont pas étanches, ou sont pliés ou écrasés	Assurez une installation sans défaut ; remplacez le détendeur ou la conduite de gaz, si nécessaire
	Bouton de réglage de l'alimentation en gaz 5 n'est pas positionné sur le réglage principal	Tournez le bouton de réglage de l'alimentation en gaz 5 positionnez sur le réglage maximal, puis appuyez vers le bas
	Conduit d'aspiration 10 obstrué, par exemple par des insectes	Nettoyez le système d'admission d'air 10
	Plaque du brûleur en céramique 1 humide	Appuyez délicatement un chiffon sec sous la plaque du brûleur en céramique 1
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
L'appareil est allumé mais manque de puissance	Buse 11 encrassée	Nettoyez la buse 11
	Plaque du brûleur en céramique 1 recouverte de graisse	Faites chauffer l'appareil à vide sans aliments à la puissance maximale pendant environ 15 minutes.
	Plaque du brûleur en céramique 1 endommagée, par exemple lors d'un transport incorrect	Contactez votre revendeur Beefer
	Conduit d'aspiration 10 obstruée, par exemple par des insectes	Nettoyez le système d'admission d'air 10



11 PROBLÈMES ET SOLUTIONS :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
L'appareil s'arrête de fonctionner en cours d'utilisation	Bouteille de gaz liquéfié vide Des aliments ont touché le capteur de température ③	Remplacez la bouteille de gaz liquéfié Disposez les aliments sur la grille de sorte qu'ils ne touchent pas le capteur de température ③ et rallumez l'appareil
Allumage électrique sans étincelle	Batterie faible ⑦ Électrode d'allumage de l'allumeur électrique ② déformée Capuchon de la batterie sur le bouton d'allumage ⑦ mal vissé Batterie insérée dans le mauvais sens	Insérez une nouvelle batterie ⑦ Contactez votre Revendeur Beefer Desserez le capuchon de la batterie du bouton d'allumage ⑦; retirez-le complètement si nécessaire, puis revissez-le solidement Insérez la batterie correctement
Odeur de gaz détectée sur l'appareil	Zone Venturi ⑫ obstruée	Arrêtez immédiatement l'alimentation en gaz, puis nettoyez avec précaution la zone Venturi ⑫

Vous trouverez d'autres astuces et conseils dans la rubrique Service et Instructions du site Internet dédié à votre pays. Voici quelques vidéos à votre disposition. Vous pouvez également nous contacter personnellement à tout moment. Nous serons heureux de 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 du Beefer est coupée.

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

Le nettoyage du Beefer est plus aisé juste après chaque utilisation, lorsqu'il est tiède (et non chaud !), idéalement avec notre Daily Cleaner* ou le 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 soulevées vers l'intérieur sans outils, puis tirées vers l'avant hors de la chambre de cuisson.
- La grille, le bac Gastronomme et toutes les autres pièces amovibles peuvent être facilement nettoyés au lave-vaisselle.

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

Transport

Lors du transport de votre Beefer, veuillez impérativement observer les points suivants :

1. Assurez-vous que le Beefer est éteint et complètement refroidi.
2. Fermez la vanne de la bouteille de gaz liquéfié et déconnectez la conduite de gaz du Beefer afin d'éviter toute tension sur la conduite.
3. Retirez toutes les pièces amovibles, telles que la grille et le bac Gastronomme, du Beefer.
4. Vérifiez que les accessoires sont correctement fixés et qu'ils ne présentent aucun dommage.
5. Transportez le Beefer uniquement dans son emballage d'origine ou dans la caisse en bois spécialement prévue à cet effet.
6. Pour remettre le Beefer en service, veuillez consulter le chapitre 5.



Stockage

Les consignes suivantes s'appliquent au stockage :

- Respectez également l'ensemble des recommandations ci-dessus relatives au transport lors du stockage.
- Rangez votre Beefer dans un endroit sec, à l'abri de la pluie. Veuillez noter qu'après de fréquentes utilisations, le fond de l'appareil peut contenir des dépôts de graisse susceptibles de provoquer des taches sur des surfaces telles que le bois ou les moquettes. Couvrez soigneusement le Beefer pendant le stockage.

CONSEIL : VEUILLEZ NOTER QUE VOTRE BEEFER NÉCESSITE DE NOMBREUSES ENTRÉES D'AIR (Y COMPRIS À L'INTÉRIEUR) POUR FONCTIONNER CORRECTEMENT. ASSUREZ-VOUS QU'ELLES SOIENT TOUJOURS DÉGAGÉES DE TOUT INSECTE, CORPS ÉTRANGER OU SALETÉ. VEUILLEZ INSPECTER LE BEEFER AVEC UNE ATTENTION PARTICULIÈRE SI VOUS NE L'AVEZ PAS UTILISÉ DEPUIS UNE LONGUE PÉRIODE. RESPECTEZ SCRUPULEUSEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS ET VIDÉOS DE NETTOYAGE AFIN DE GARANTIR UNE PUISSANCE DE FONCTIONNEMENT OPTIMALE DE VOTRE BEEFER.

*Les vidéos sont disponibles sur le site internet concerné pour votre pays, dans la rubrique Service et Instructions. Vous y trouverez également plusieurs vidéos relatives à ce sujet.

13 ÉLIMINATION :

Ne jetez pas le Beefer avec les ordures ménagères ; éliminez-le conformément à la législation en vigueur. Éliminez séparément le barbecue à gaz, la bouteille de gaz 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 directement à Beefer.



14 INFORMATIONS TECHNIQUES :

Nom :	Beefer XL GEN2
Dimensions: 397 mm	Largeur : 600 mm Hauteur : 446 mm Profondeur :
Poids :	23,5 kg sans accessoires
Certificat :	Intertek

BUTANE / PROPANE

Nominal input: 6.4 kW (466 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	0.83 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				

GAZ NATUREL

Nominal input: 5.8 kW (554 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					

Intertek



15 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE :

Nous déclarons par la présente que la conception, la fabrication ainsi que la version commercialisée des appareils mentionnés ci-dessous sont conformes aux exigences essentielles en matière de sécurité et de santé des directives européennes. La présente déclaration devient caduque si la machine est modifiée sans notre approbation.

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

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

Type/modèle :
Beefer XL GEN2

Année de fabrication :
2026

La conformité aux directives et réglementations applicables au produit suivantes est déclarée :
Règlementation sur les appareils à gaz UE/2016/426

Normes harmonisées appliquées notamment :
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, Directeur général
Flörsheim, janvier 2026

16 GARANTIE ET LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

CET APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ EXCLUSIVEMENT CONFORMÉMENT À SON USAGE PRÉVU.

TOUTE UTILISATION NON CONFORME OU TOUTE MODIFICATION ANNULE LA GARANTIE.

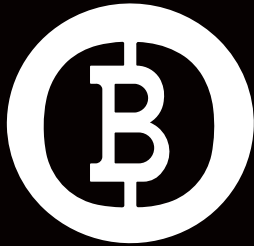
ATTENTION : IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS À L'APPAREIL !

Des dépôts de résidus de graisse sur la grille et 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 avant, provoquée par les vapeurs de combustion et les températures élevées, est également inévitable et ne saurait faire l'objet d'une réclamation.



BEEF IT OR LEAVE IT!





Beefe Original

Est. 2011

MANUFACTURER :

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

beefe.com

EX2-DEF-01

20-03-2026 | Printed in Germany