

Please note:

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

 DANGER

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

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

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

 DANGER

If you smell gas:

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

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

1 INCLUDED IN DELIVERY:

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

- 1 x Beefer with gas lines
- 1 x Pressure regulator
- 2 x Grate
- 1 x Grate handle
- 2 x Gastronorm tray
- 1 x Grilling gloves
- 1 x AAA battery
- 1 x Diverter

The following components of the appliance can be seen on the drawings in the envelope of this operating manual:

- | | |
|--|---------------------------|
| 1 Ceramic burner plate with burner | 9 Grate handle, removable |
| 2 Electric igniter | 10 Intake tract |
| 3 Temperature sensor (safety pilot) | 11 Nozzle |
| 4 Grill grate carrier, can be removed | 12 Venturi area |
| 5 Control knob for gas feed | 13 Adapter tube |
| 6 Gas connection | 14 Gas valve |
| 7 Ignition button (battery compartment for ignition) | 15 Magnetic switch |
| 8 Warming and post-browning area | 16 Heat conductor |
| | 17 Diverter |

2 FOREWORD:

Dear meat-lover,

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

These instructions explain everything you need to know in order to safely operate your Beefer and to achieve the great pleasure of perfectly-cooked meat.

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

Read this manual before starting it up every time if you have doubts about the steps to follow when using your Beefer. Keep this manual together with the Beefer and make it available for others who operate the Beefer.

Pay particular attention to Chapter 14, Technical Information, in order to know under what conditions you can use your Beefer. Take care at all times to ensure that your Beefer is only used in a safe place outdoors. Ensure that it is not operated without supervision and that hazards to children, pets and objects are avoided.

Enjoy your Beefer!

Beef it or leave it!



3 SAFETY:

Carefully read this chapter before starting up the appliance.

The following safety instructions are very important for safe operation and protection against injury. Always keep the Beefer away from children and pets.

Avoid fire and explosion hazards

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

- Only use your Beefer outdoors on a sufficiently large, heat-proof base and always ensure that there is sufficient ventilation. Do not use the Beefer in a building, garage or any other enclosed area.
- Note that the use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Keep the Beefer away from electrical appliances. These can be dangerous if gas escapes when connecting the gas lines.
- Ensure that the Beefer stands on a flat and non-slip surface and that it doesn't move during operation. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C).
- Make sure that the Beefer is not used under overhead unprotected combustible construction.
- Ensure when placing near house walls that the walls may have heat-sensitive insulation.
- Ensure that there are no flammable or heat-sensitive materials or objects near the Beefer including gasoline and other flammable vapors and liquids.
- If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (175°C) before relighting burner according to manufacturer's instructions.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.

- Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
- The Beefer is not intended for and should never be used as a heater.
- Do not subject the LPG bottle and the gas lines to too-high temperatures or sun radiation.
- When using the LPG, observe the requirements of the manufacturer or lender of the LPG bottle. Make sure that the LPG bottle is never filled beyond 80%.
- Store LPG bottles only in well-ventilated outdoor areas, vertically, out of the reach of children. Do not store in a building, garage, trunk or any other enclosed area. Do not store a spare LPG bottle under or near the Beefer. Also observe the requirements of the LPG bottle manufacturer.
- Ensure that the gas lines do not touch the Beefer. Keep the gas lines away from any heated surface(s).
- Replace the gas lines before each use of the appliance if these show porous or damaged areas. The same applies if the gas lines have exceeded the maximum date for use and national specifications require replacement.
- Ensure that there are no ignition sources near the Beefer when connecting the LPG bottle. In particular, ensure that there is no open fire or burning cigarettes, candles, lights, etc.
- Only light the burner with the ignition button and adhere precisely to the ignition procedure as set forth in Chapter 9, Start-up and preparation.
- If the burner goes out, close the gas feed and wait until the burner cools before igniting again.
- Keep the Beefer covered at all times, as soon as it is cool enough, in order to protect it against spiders and other insects.
- After using the Beefer close the gas feed on the LPG bottle.

Avoid burn hazards

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

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

Avoid suffocation hazards

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

- Ensure that LPG gas does not flow out uncontrollably.
- Ensure that there are no leaks at the gas lines and connectors every time you start the device.

Structure of the instructions

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

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

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



4 PHILOSOPHY AND FUNCTION:

New York steakhouse quality at home!

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

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

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



5 SET-UP:

Proceed as follows:

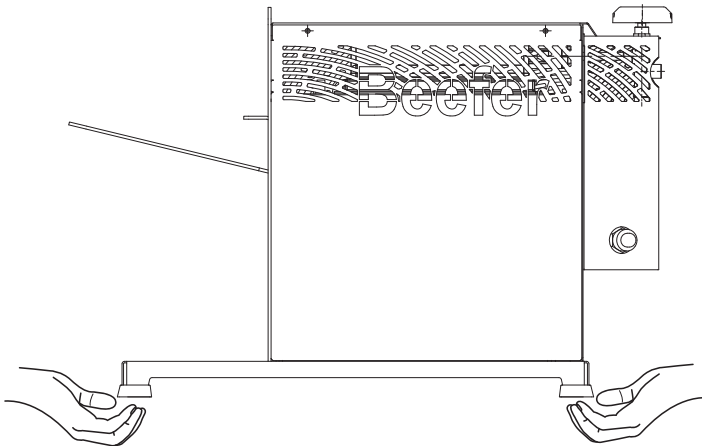
1. Carefully remove the Beefer from the package. Store the packaging.

ATTENTION: Damaging hazard. Never carry the Beefer from the back, on the control knob for gas feed, on the ignition button or gas connection for the LPG bottle.

2. Carry the Beefer on the short sides. Ask for help from a second person if the Beefer is too heavy for you.
3. Carefully carry the Beefer to where you would like to set it up.
4. Carefully set the Beefer at the desired place in order to not damage the ceramic burner plate.

If you would like to transport the Beefer to another place after use, note the instructions in Chapter 12, Care, Transport and Storage.

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



6 CONNECTING THE LPG BOTTLE:

Make sure that the cylinder (LPG bottle) has the following size and capacity: CGA-791, max. 40 lbs.

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

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

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

The cylinder (LPG bottle) must be provided with a shutoff valve terminating in a cylinder valve (valve on the LPG bottle) outlet specified, as applicable and a safety relief device having a direct communication with the vapor space of the cylinder (LPG bottle). The cylinder (LPG bottle) supply system must be arranged for vapor withdrawal, and the cylinder (LPG bottle) used, if in excess of 2.2 lb (1.00 kg) must include a collar to protect the cylinder valve (valve on the LPG bottle).

Proceed as follows:

1. Place the LPG bottle vertically in a safe state far enough away from the Beefer that the gas lines are not under current and do not touch the Beefer at all.

Ensure that the LPG bottle is far enough away that the heat radiation of the Beefer does not reach the surfaces of the LPG bottle or the gas lines.

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

2. Screw the pressure regulator to the valve on the LPG bottle if a pressure regulator is part of the delivered components. Use the right tool or the recess on the provided grate handle. 9
3. Always exchange the LPG bottle away from all ignition sources. Bring the LPG bottle to a specialist in order to have it refilled. Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.

7 CHECKING FOR LEAKS:

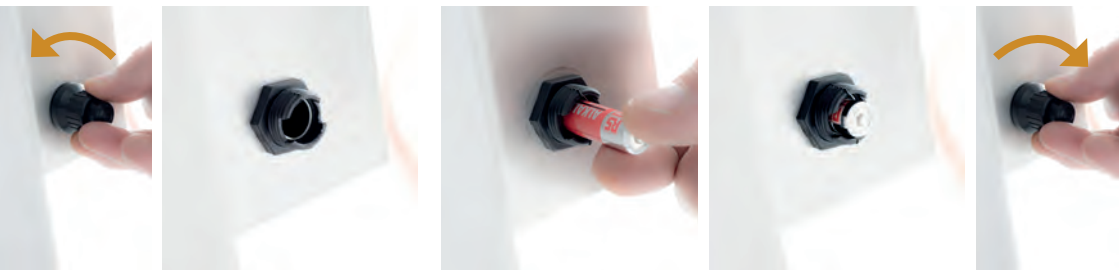
After first connecting, after each exchange of the LPG bottle or after a longer period of time of not using the Beefer, check all gas line components for leaks. Use only a commercial leak detection spray for this purpose.

Proceed as follows:

1. Turn the valve on the LPG bottle for gas feed.
2. Apply the leak detection spray as per the manufacturer's instructions. Do not in any case use open flames in order to detect leaks.
3. If you detect a leaking connection, turn the valve on the LPG bottle for gas feed off immediately and tighten the connector. Then perform a new leak test. If you cannot correct the leak in this way, then you must go to a specialist.
4. Close the valve on the LPG bottle and the gas feed.

8 INSTALLING THE BATTERY:

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



9 START-UP AND PREPARATION:

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

1. Remove the grate from the Beefer so that the meat can be later put on the cold grate.
2. Hang the provided diverter on the provided opening on the back of the combustion area. Remove the sheet for cleaning and transport. If lost, please obtain a replacement.
3. Ensure that the included Gastronorm tray is always under the grilling part of the Beefer so that any dripping meat juices can be captured.

WARNING! Explosion hazard! Immediately close the gas feed if when grilling you smell gas, or gas feed components are leaking. Only restart the Beefer after you have repaired the cause of the leak and have observed the instructions in Chapter 7, Checking for leaks.

4. Open the valve on the LPG bottle in order to start up the Beefer.
5. Don't forget to check at this point to ensure that there is no gas leaking out and that you don't smell gas. If this is the case, do not start up the appliance. In this regard, observe the instructions in Chapter 7, Checking for leaks. Ensure that the control knob for the gas feed **5** is in the "high position" (maximum power of more than 1500 °F (800 °C)).



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

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

Zero position



High position



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

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

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



10 OPERATING - HERE'S HOW IT'S DONE!

WARNING! Burn hazard! The grate handle can be very hot. Separate the grate handle from the grate after the meat has been pushed in. Only use the grate handle with the provided grilling glove.

1. Lay the meat in the middle of the grate and push it into the burner chamber with the grate handle ⑨. Push in the meat at a height that ensures that there is about 0.8" (20 mm) distance to the ceramic burner plate. This is how you can ensure that the surface of the meat is always grilled at maximum temperature. Make sure that the grilled item does not touch the temperature sensor ③ on the back wall of the oven area; this would shut off the gas feed and the burner would go out.
2. Turn over the grilled item with the grate handle as soon as it has achieved the desired browning. This takes place at the highest level of the grate after 45 seconds to one minute 15 seconds and depends most of all on the quality and the degree of ageing of the meat, as well as the ambient temperature and the temperature of the grilled item at the start of grilling.
3. Take out the grilled item from the Beefer with the grate handle and put it on the provided Gastronorm tray. The most reliable method to ensure the perfect degree of doneness- according to your personal taste - is to measure it with a core thermometer during the resting phase.
4. Leave the meat after grilling on the Gastronorm tray on the warming and post-browning area ⑧ in order to reach the desired degree of doneness, such as medium rare or medium.

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

5. In order to switch off the Beefer after grilling, move the control knob for the gas feed ⑤ to the zero position, or close the valve on the LPG bottle. For safety, always close the valve on the LPG bottle for the gas feed after grilling. Only restart the Beefer after letting it cool down. When cold, this will prevent gas leaking when the valve on the LPG bottle is open.

11 PROBLEMS AND SOLUTIONS:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ASSISTANCE
the flame cannot be ignited	LPG bottle still closed	open the valve on the LPG bottle
	LPG bottle empty	replace the LPG bottle
	gas lines or pressure regulator are not continuous, not tightly connected, kinked or pinched	ensure that the installation is correct; if necessary, replace the pressure regulator or gas lines
	control knob for gas feed ⑤ is not in the high position	move the control knob for gas feed ⑤ to the high position, then press it down
	intake tract ⑩ blocked, such as from insects	clean the intake tract ⑩
	ceramic burner plate ① wet	press a dry cloth carefully under the ceramic burner plate ①
the appliance is burning, but too little	nozzle ⑪ dirty	clean the nozzle ⑪
	ceramic burner plate ① has fat deposits	allow the appliance to burn without grilled items at maximum level for about 15 minutes.
	ceramic burner plate ① is broken, such as through improper transport	contact your Beefer dealer
	intake tract ⑩ blocked, such as by insects	clean the intake tract ⑩
appliance goes out during operation	LPG bottle empty	replace the LPG bottle
	the grilled item has touched the temperature sensor ③	place the grilled item on the grate so that it does not touch the temperature sensor ③ and reignite the appliance

11 PROBLEMS AND SOLUTIONS:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ASSISTANCE
electrical igniter, no sparks	battery 7 empty	put in a new battery 7
	ignition electrode on the electric igniter 2 bent	contact your Beefer dealer
	battery cap on the ignition button 7 not correctly screwed on	loosen the battery cap on the ignition button 7; if necessary, remove and screw back on again
	battery reversed	turn the battery around
smell of gas around the appliance	venturi area 12 blocked	immediately stop gas feed, carefully clean the venturi area 12

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

12 CARE, TRANSPORT AND STORAGE:

Care

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

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

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

- You can lift both grill grate carriers ④ right and left without tools, first to the inside from the bracket, then forwards out of the oven area.
- The grate, the Gastronorm tray and all other loose parts can be simply cleaned in a dishwasher.
- Make sure that the ventilation opening(s) of the LPG bottle are enclosure free and clear from debris. See manufacturer's instructions.
- Contact your local dealer for replacement parts.

Transport

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

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

Storage

For storage:

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

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

* You can find videos on the respective web pages for your country in the Service and Instructions area. It also has some videos about this topic. You can of course contact us personally at any time. We would be glad to help you.

13 DISPOSAL:

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

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

14 TECHNICAL INFORMATION:

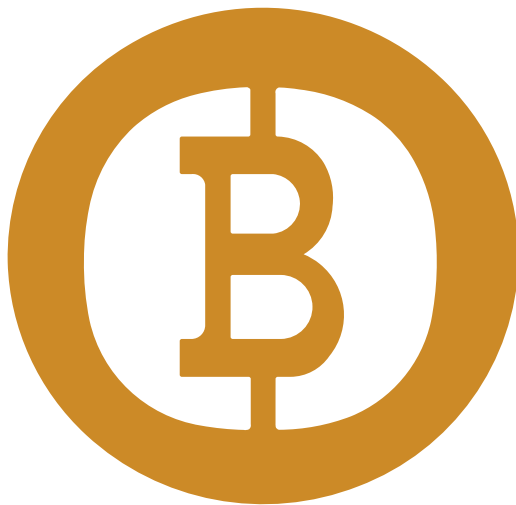
Destination country:	US, CA
Name:	The Beefer
Approved use:	Outdoors
Type of use:	Private and commercial
Prototype:	Beefer 4
Nozzle size:	0.80 mm
Appliance dimensions:	W 9.13" / 232 mm H 15.75" / 400 mm D 18.58" / 472 mm
Weight:	23 lbs (10.4 kg) net, without accessories

15 WARRANTY AND EXCLUSION OF LIABILITY:

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

ATTENTION: MAKE NO CHANGES TO THE APPLIANCE!

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



Beef Original

Est. 2011

Remarque :

- Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes nécessaires au montage et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Lis et respecte tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Respecte tous les avertissements et toutes les instructions lors de l'utilisation l'appareil.
- Conserve ce manuel pour consultation ultérieure.

 DANGER

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
 - Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3,0 m (10 pi) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz. (bouteille de GPL).
 - Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
 - Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà du repère maximal.
 - Ne jamais laisser l'huile ou la graisse chauffer à plus de 200 °C ou 400 °F. Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, ferme immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
 - Le liquide chauffé reste à la température d'ébullition longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que les liquides aient refroidi à 45 °C (115 °F) ou moins.
 - En cas d'incendie, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement le service d'incendie. Ne pas essayer d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

⚠️ AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou une maintenance incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort. Lis attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de réparer cet appareil.

⚠️ DANGER

Si tu détectes une odeur de gaz :

- Coupe l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteins toute flamme nue.
- Ouvre le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloigne-toi de l'appareil et appelle immédiatement le service d'incendie.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

1 INCLUS DANS L'EMBALLAGE :

Avant de commencer, assure-toi que toutes les pièces sont là.
Les pièces suivantes sont incluses dans l'emballage du Beefer :

- 1 x Beefer avec tuyaux de gaz
- 1 x Régulateur de pression
- 2 x Grilles
- 1 x Poignée de grille
- 2 x Plateaux Gastro Norm
- 1 x Gant de cuisson
- 1 x Pile AAA
- 1 x Déflecteur

Il est possible de repérer les composants suivants sur les schémas de l'enveloppe du manuel d'utilisation de l'appareil :

- | | | | |
|---|---|----|--------------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson en céramique et brûleur | 9 | Poignée de la grille, amovible |
| 2 | Allumeur électrique | 10 | Tubulure d'aspiration |
| 3 | Sonde thermique (veilleuse de sécurité) | 11 | Buse |
| 4 | Support de grille, peut être retiré | 12 | Zone du tube venturi |
| 5 | Bouton de commande de l'alimentation en gaz | 13 | Tube adaptateur |
| 6 | Raccord de gaz | 14 | Soupape à gaz |
| 7 | Bouton d'allumage (compartiment de la pile pour l'allumage) | 15 | Interrupteur magnétique |
| 8 | Section de maintien au chaud et de post-cuisson | 16 | Conducteur thermique |
| | | 17 | Déflecteur |



2 AVANT-PROPOS :

Cher amateur de viande,

Tu fais à présent partie des chanceux qui possèdent leur propre Beefer.
À toi le plaisir de déguster de la viande, comme jamais auparavant chez toi!

Tu trouveras, dans ce manuel, tout ce qu'il te faut savoir pour utiliser cet appareil de façon sécuritaire et avoir ainsi le plaisir de déguster une viande cuite à la perfection.

Prends le temps de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant de te servir du Beefer et respectes les instructions à la lettre. Il est également important de suivre les différentes étapes comme indiqué. Le non-respect des consignes peut avoir des incidences sur le fonctionnement du Beefer, endommager l'appareil ou, dans le pire des cas, causer des dommages ou des blessures. Porte tout particulièrement attention au chapitre 3, Sécurité.

Relis ce manuel avant chaque utilisation si tu as des doutes quant aux étapes à suivre lors de l'utilisation du Beefer. Conserve le manuel avec ton appareil et fais en sorte qu'il soit disponible à tout autre utilisateur éventuel.

Porte une attention particulière au chapitre 14, Information technique, pour connaître les conditions d'utilisation du Beefer. Utilise cet appareil uniquement à l'extérieur et dans un endroit sécuritaire, en tout temps! Assure-toi de ne pas laisser le Beefer allumé sans surveillance pour éviter que des enfants ou animaux se blessent et que des biens soient endommagés.

Beaucoup de plaisirs culinaires avec ton Beefer!

Un Beefer, sinon laisse faire!

3 SÉCURITÉ :

Lis attentivement ce chapitre avant de mettre l'appareil en service.

Les consignes de sécurité suivantes sont très importantes pour garantir un fonctionnement sécuritaire et empêcher les blessures. Gardez toujours le Beefer hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Attention aux risques d'incendie et d'explosion

Les flammes du Beefer peuvent provoquer un incendie. De plus, les araignées et autres insectes trouvent parfois refuge dans le Beefer, notamment au niveau de la soupape à gaz. Ils peuvent restreindre le débit de gaz, si bien que le rendement devient moins bon ou – pire encore – que le gaz retourne vers la soupape à gaz et s'en échappe. Un incendie pourrait alors survenir dans la soupape à gaz et autour d'elle sous le bouton de commande de l'alimentation en gaz. Le GPL est un gaz très inflammable et explosif.

- Utilise le Beefer uniquement à l'extérieur, sur une surface suffisamment grande et résistante à la chaleur. Assure-toi aussi que la ventilation soit toujours suffisante. N'utilise pas le Beefer dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Note que la consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à ta capacité d'assembler correctement ou d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Garde le Beefer éloigné des appareils électriques. Ceux-ci peuvent être dangereux si le gaz s'échappe lors du raccordement des tuyaux de gaz.
- Assure-toi que le Beefer repose sur une surface plane et antidérapante et qu'il ne bouge pas pendant son utilisation. Laisse refroidir le récipient de cuisson à 45 °C (115 °F).
- Assure-toi que le Beefer n'est pas utilisé sous une construction combustible suspendue non protégée.
- Si l'appareil est installé près des murs d'une maison, pense au fait que ceux-ci peuvent contenir des matériaux isolants sensibles à la chaleur.
- Assure-toi qu'il n'y a pas de matériaux ou d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur près du Beefer, y compris de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteins immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attend que la température baisse à moins de 175 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur selon les instructions du fabricant.
- En cas d'un feu d'huile ou de graisse, n'essaie pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelle immédiatement le service d'incendie. Un extincteur d'incendie du type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, maîtriser les flammes.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, recouvre immédiatement le récipient de cuisson et ferme les brûleurs et l'alimentation en gaz. N'essaie pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.

- Ne place pas d'ustensiles de cuisson vides sur l'appareil lorsqu'il est en marche. Sois prudent lorsque tu places quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en marche.
- Le Beefer n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- Attention à ne pas soumettre la bouteille de GPL et les tuyaux de gaz à des températures trop élevées ou au rayonnement solaire.
- Lorsque tu utilises du gaz GPL, respecte les exigences du fabricant ou du vendeur de la bouteille de GPL. Assure-toi que la bouteille de GPL ne soit jamais remplie à plus de 80 %.
- Range la bouteille de GPL uniquement dans des zones extérieures bien ventilées, verticalement, et hors de portée des enfants. N'entrepose pas la bouteille dans un bâtiment, un garage, un coffre ou tout autre endroit fermé. Ne range pas une bouteille de GPL de rechange sous le Beefer ou près de celui-ci. De plus, respecte les exigences du fabricant de bouteilles de GPL.
- Assure-toi que les tuyaux de gaz ne soient pas en contact avec le Beefer. Tiens les tuyaux de gaz éloignés de toute surface chauffée.
- Remplace les tuyaux de gaz avant chaque utilisation de l'appareil si ces derniers présentent des zones poreuses ou endommagées. Il en va de même pour les tuyaux dont la date limite d'utilisation est dépassée et qui doivent donc être remplacés conformément aux spécifications nationales.
- Assure-toi qu'il n'y ait aucune source d'inflammation à proximité du Beefer lorsque tu raccordes la bouteille de GPL. En particulier, assure-toi qu'il n'y a pas de flamme nue ou de cigarettes, de bougies et de veilleuses allumées, etc.
- Pour allumer le brûleur, sers-toi uniquement du bouton d'allumage et suis précisément la procédure d'allumage indiquée au chapitre 9 Mise en service et préparation.
- Si le brûleur s'éteint, ferme l'alimentation en gaz et attends que le brûleur refroidisse avant de le rallumer.
- Garde le Beefer couvert en tout temps, dès qu'il a refroidi pour le protéger des araignées et autres insectes.
- Après utilisation, ferme l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de GPL.

Attention aux risques de brûlures

Lorsque l'appareil fonctionne, certaines parties du boîtier deviennent brûlantes. Fais attention en particulier aux températures élevées autour de l'ouverture frontale et dans la zone de la plaque de cuisson en céramique qui pourraient causer de graves brûlures en cas de contact avec la peau, ou même un incendie ou des dommages en cas de contact avec des matériaux ou des objets. Les flammes du Beefer peuvent aussi causer des brûlures.

- Ne déplace pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Attends que le boîtier du Beefer soit refroidi avant d'effectuer tout travail sur celui-ci.
- Assure-toi que la poignée de la grille ne reste pas fixée sur la grille lorsque celle-ci se trouve dans le Beefer. Elle peut devenir extrêmement chaude et causer des brûlures graves.
- Il faut toujours utiliser le gant de cuisson fourni lors de la manipulation de la grille à l'aide de la poignée.
- Évite de cogner ou de heurter l'appareil afin de prévenir un renversement ou d'éclabousser le liquide de cuisson chaud.

Attention aux risques d'asphyxie

Le GPL est plus lourd que l'oxygène, et au niveau du sol des dépressions ou, par ex. dans les petites cours intérieures mal ventilées, il pourrait y avoir des concentrations de gaz dangereuses pour la santé si le gaz s'échappe de manière incontrôlable. Une trop forte concentration de gaz peut provoquer une asphyxie par manque d'oxygène.

- Assure-toi que le gaz GPL ne s'échappe pas de manière incontrôlable.
- Vérifie l'absence de fuites sur les tuyaux de gaz et les connecteurs chaque fois que tu mets l'appareil en service.

Explication des instructions

L'aperçu suivant indique les termes d'avertissement du présent manuel et leur signification. Lis attentivement les avertissements et accorde une attention particulière aux consignes visant à éviter les dangers.

Terme d'avertissement	Utilisation en cas de	Conséquences du non-respect
AVERTISSEMENT	Blessures physiques (danger directement menaçant)	Mort ou blessures graves possibles
ATTENTION	Dommages matériels	Graves dommages matériels

CONSEIL signifie que ce sont des recommandations qui concernent la préparation de l'aliment à griller, par exemple.



4 PHILOSOPHIE ET FONCTIONNEMENT :

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

Dans le Beefer, le gaz passe des tuyaux vers le brûleur en céramique ultra-performant doté d'une structure de surface optimisée, où il est mélangé avec de l'oxygène et brûle. Le rayonnement thermique produit dépasse de loin les 800 °C (1500 °F) à proximité du brûleur. Cette chaleur extrême permet de « saisir » la viande lorsque tu la déposes sur la grille, tout en caramélisant la surface. Cette technique permet de conférer un goût unique et un degré de cuisson parfait à la viande. En outre, ce niveau de chaleur empêche les jus de la viande, qui dégouttent, de brûler. La combustion provoquée par ces jus brûlés pourrait être dangereuse pour la santé et avoir une incidence sur le goût de la viande.

Le Beefer a été conçu au début pour cuire des steaks à la perfection – et c'est ce qu'il fait de mieux. Toutefois, le Beefer cuit aussi à la perfection le thon, le saumon, les pétoncles, les crevettes, le porc, l'agneau, les légumes, la crème brûlée et bien d'autres aliments, te permettant de faire de nouvelles découvertes gustatives.

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



5 MONTAGE :

Procède comme suit :

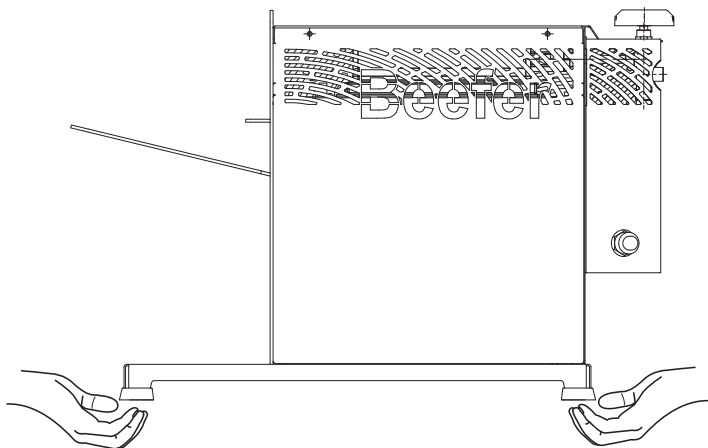
1. Retire délicatement le Beefer de son emballage. Range l'emballage.

ATTENTION : Risques de dommages! Ne soulève jamais l'appareil par l'arrière, par le bouton de commande de l'alimentation en gaz, le bouton d'allumage ou le raccord de gaz à la bouteille de GPL.

2. Transporte toujours le Beefer par les côtés. S'il est trop lourd pour toi, demande de l'aide.
3. Transporte le Beefer avec précaution jusqu'à l'endroit où tu souhaites l'installer.
4. Dépose-le délicatement à l'endroit désiré afin de ne pas endommager la plaque de cuisson en céramique.

Si tu souhaites déplacer le Beefer après utilisation, réfère-toi aux instructions du chapitre 12, Entretien, transport et entreposage.

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



6 RACCORDEMENT À LA BOUTEILLE DE GPL :

S'assurer que la bonbonne (bouteille de GPL) a la taille et la capacité suivantes : CGA-791, max. 40 lb.

Si tu n'es pas certain de la façon de raccorder la bonbonne (bouteille de GPL) et les tuyaux de gaz, ou si tu as des doutes sur les essais d'étanchéité, fais appel à un spécialiste pour le raccordement aux composants fournis avec le gaz.

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

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

Le système d'alimentation de la bonbonne (bouteille de GPL) doit être muni d'un robinet d'arrêt se terminant par une soupape de bonbonne (soupape de la bouteille de GPL) spécifique, si applicable, et d'un opercule de sécurité en contact direct avec la chambre de vapeur de la bonbonne (bouteille de GPL). La bonbonne (bouteille de GPL) doit être munie d'un dispositif de rejet des vapeurs et si la bonbonne (bouteille de GPL) utilisée, est de plus de 1,00 kg (2,2 lb), doit inclure un collier de protection pour la soupape de la bonbonne (soupape de la bouteille de GPL).

Procède comme suit :

1. Place la bouteille de GPL verticalement et suffisamment éloignée du Beefer de telle sorte que les tuyaux de gaz n'entrent pas en contact avec le courant et ne touchent pas du tout le Beefer.

Assure-toi que la bouteille de GPL soit suffisamment éloignée pour que le rayonnement thermique du Beefer n'atteigne pas la surface de la bouteille de GPL ou les tuyaux de gaz.

ATTENTION : N'utilise que le régulateur de pression et l'ensemble des tuyaux de gaz fournis avec le gril à gaz. Lorsqu'il te faut remplacer des composants, n'utilise que ceux du même fabricant et assure-toi que la bonne pression soit utilisée pour l'appareil.

2. Visse le régulateur de pression à la soupape de la bouteille de GPL si un régulateur de pression est fourni avec les composants. Utilise le bon outil ou l'encoche sur la poignée de la grille fournie. 9
3. Remplace toujours la bouteille de GPL loin de toute source d'inflammation. Apporte la bouteille de GPL chez un spécialiste pour la faire remplir. Ne place pas d'ustensiles de cuisson vides sur l'appareil lorsqu'il est en marche. Sois prudent lorsque tu places quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en marche.

7 DÉTECTION DES FUITES :

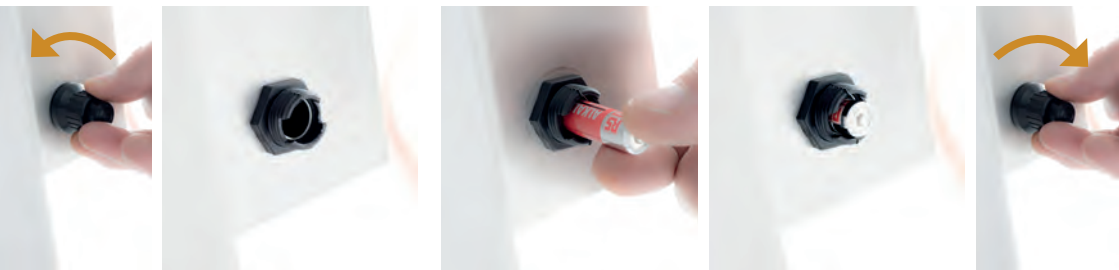
Après le premier raccordement, après chaque remplacement de la bouteille de GPL ou après une longue période d'inutilisation du Beefer, vérifie tous les composants du tuyau de GPL à la recherche de fuites. Pour ce faire, sers-toi uniquement d'un aérosol détecteur de fuites commercial.

Procède comme suit :

1. Tourne la soupape sur la bouteille de GPL pour l'alimentation en gaz.
2. Applique l'aérosol détecteur de fuites conformément aux instructions du fabricant. N'utilise en aucun cas une flamme nue pour détecter des fuites.
3. Si tu détectes une fuite au raccord, ferme immédiatement l'alimentation en gaz à la soupape de la bouteille de GPL et resserre le raccord. Fais ensuite un nouveau test de détection des fuites. Si tu ne parviens pas à réparer la fuite de cette manière, adresse-toi à un spécialiste.
4. Ferme la soupape de la bouteille de GPL et l'alimentation en gaz.

8 INSTALLATION DE LA PILE :

Pour allumer le Beefer à l'aide du bouton d'allumage électronique, cet appareil requiert une pile. Procède de la manière suivante pour installer la pile fournie ou pour la remplacer quand elle sera usée :



9 MISE EN SERVICE ET PRÉPARATION :

Respecte toutes les consignes de sécurité concernant les raccordements et les fuites comme indiqué dans les chapitres précédents avant d'allumer l'appareil.

1. Retire la grille du Beefer de telle sorte que la viande puisse être placée plus tard sur une grille froide.
2. Accrocher le déflecteur fourni à l'ouverture prévue à l'arrière de la zone de combustion. Retirer la plaque pour le nettoyage et le transport. En cas de perte, obtenir un remplacement.
3. Assure-toi que le plateau Gastro Norm, fourni avec le Beefer, soit placé sous la grille afin de récupérer les jus de la viande.

AVERTISSEMENT! Risques d'explosion! Ferme immédiatement l'alimentation en gaz si tu sens une odeur lors de la cuisson ou si les composants de l'alimentation en gaz fuient. Ne rallume le Beefer qu'une fois la fuite réparée et lorsque les instructions au chapitre 7 Détection des fuites, ont été observées.

4. Ouvre la soupape de la bouteille de GPL pour allumer l'appareil.
5. N'oublie pas de vérifier qu'il n'y a aucune fuite et que tu ne sens aucune odeur de gaz. Si c'est le cas, n'allume pas l'appareil! Dans ce cas, réfère-toi aux instructions du chapitre 7, Détection des fuites. Assure-toi que le bouton de commande de l'alimentation en gaz ⑤ soit à la « position maximale » (puissance max. supérieure à 800 °C (1500 °F).



AVERTISSEMENT! Risques de brûlures! La flamme du brûleur ne peut être vue que de la plaque de cuisson. Ne reste pas à proximité de la plaque de cuisson pendant l'utilisation du Beefer.

6. Tiens enfoncé le bouton d'allumage ⑦ . Tu devrais pouvoir entendre un tic-tac clair et rapide.
7. Appuie ensuite sur le bouton de commande de l'alimentation en gaz ⑤ pour l'ouvrir.
8. Une fois le gaz enflammé, maintiens le bouton de commande de l'alimentation en gaz ⑤ enfoncé pendant encore 5 à 10 secondes avant de le relâcher.
9. Attends que l'appareil préchauffe, environ 5 minutes.

Position
zéro



Position maximale



CONSEIL : La viande doit être à température ambiante avant sa préparation. Tu obtiens ainsi un meilleur degré de cuisson et une croûte uniforme.

Les filets de thon et de saumon peuvent aussi être grillés pour qu'ils aient une croûte délicieuse et très mince tout en restant crus au centre. Ceci n'est pas possible avec les grils traditionnels, le danger étant qu'en essayant d'obtenir la croûte désirée le poisson risque d'être trop cuit au centre et de devenir sec. Les aliments grillés ne collent pas à la grille du Beefer.

Même les desserts comme la crème brûlée, les fruits confits et autres peuvent être grillés sur le Beefer. Essaie donc!



10 FONCTIONNEMENT – VOICI COMMENT PROCÉDER :

AVERTISSEMENT! Risques de brûlures! La poignée de la grille peut devenir très chaude. Retire la poignée de la grille une fois que la viande y a été déposée. N'utilise la poignée qu'avec le gant de cuisson fourni.

1. Place la viande sur le milieu de la grille et pousse-la dans la chambre de combustion avec la poignée de la grille ⑨. Place la viande à une hauteur qui laisse un espace de 20 mm (0,8") par rapport à la plaque de cuisson en céramique. De cette façon, tu t'assures que la surface de la viande soit toujours grillée à la température maximale. Assure-toi que les aliments n'entrent pas en contact avec la sonde de température ③ placée sur la paroi arrière de la chambre de cuisson; ceci boucherait l'alimentation de gaz et éteindrait le brûleur.
2. Retourne les aliments avec la poignée dès qu'ils ont atteint le degré de cuisson désiré. Au plus haut niveau de la grille, la cuisson peut prendre de 45 secondes à 1 minute 15 secondes selon - principalement - la qualité et le degré de maturation de la viande et en fonction de la température ambiante et de la température des aliments au moment de la cuisson.
3. Retire les aliments du Beefer avec la poignée et place-les sur le plateau Gastro Norm fourni. La meilleure façon de garantir le degré de cuisson parfait selon tes goûts est de mesurer la température de la viande durant la phase de repos avec un thermomètre à viande.
4. Après l'avoir grillée, laisse la viande sur le plateau Gastro Norm sur la section de maintien au chaud et de post-cuisson ⑧ du Beefer pour obtenir le degré de cuisson désiré, comme saignant ou à point.

CONSEIL : Après la phase de repos, remets la viande dans le Beefer pour environ 10 à 15 secondes de chaque côté. Ceci réchauffera la croûte et la rendra plus croustillante.

5. Pour éteindre le Beefer après la grillage, tourne le bouton de commande de l'alimentation en gaz ⑤ à la position zéro, ou ferme la soupape de la bouteille de GPL. Pour des raisons de sécurité, ferme toujours la soupape de l'alimentation en gaz de la bouteille de GPL après avoir utilisé l'appareil.

Ne rallume le Beefer qu'après l'avoir laissé refroidir. Si l'appareil est froid, cela empêche les fuites de gaz lorsque la soupape de la bouteille de GPL est ouverte.

11 PROBLÈMES ET SOLUTIONS :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La flamme ne s'allume pas	La bouteille de GPL est encore fermée	Ouvrir la soupape sur la bouteille de GPL
	La bouteille de GPL est vide	Remplacer la bouteille de GPL
	Les tuyaux de gaz ou le régulateur de pression ne sont pas accessibles, pas branchés, pliés ou aplatis	S'assurer que l'installation est correcte, le cas échéant, remplacer le tuyau de gaz ou le régulateur de pression
	Le bouton de commande de l'alimentation en gaz ⑤ ne se trouve pas à la position maximale	Tourner le bouton de commande de l'alimentation en gaz ⑤ à la position maximale puis appuyer dessus
	La tubulure d'aspiration ⑩ est obstruée, comme par des insectes	Nettoyer la tubulure d'aspiration ⑩
L'appareil chauffe, mais trop peu	La plaque de cuisson en céramique ① est mouillée	Passer soigneusement un chiffon sec sous la plaque de cuisson en céramique ①
	La buse ⑪ est encrassée	Nettoyer la buse ⑪
	Il y a des dépôts de graisse sur ① la plaque de cuisson en céramique	Laisser l'appareil chauffer à vide à la position maximale pendant environ 15 minutes
	La plaque de cuisson en céramique ① est brisée, en raison d'un transport inapproprié	Communiquer avec le détaillant Beefer
L'appareil s'éteint pendant son fonctionnement	La tubulure d'aspiration ⑩ est obstruée, comme par des insectes	Nettoyer la tubulure d'aspiration ⑩
	La bouteille de GPL est vide	Remplacer la bouteille de GPL
	L'aliment grillé a touché la sonde de température ③	Placer l'aliment à cuire sur la grille de façon qu'il ne touche pas la sonde de température ③ et rallumer l'appareil

11 PROBLÈMES ET SOLUTIONS :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'allumeur électrique n'émet pas d'étincelles	La pile 7 est vide	Insérer une pile neuve 7
	L'électrode d'allumage sur l'allumeur électrique 2 est tordue	Communiquer avec le détaillant Beefer
	Le capuchon de la pile sur le bouton d'allumage 7 n'est pas vissé correctement	Desserrer le capuchon de la pile sur le bouton d'allumage 7; au besoin, le retirer e le revisser
	La pile est insérée dans le mauvais sens	Inverser la pile
L'appareil dégage une odeur de gaz	Les abords du tube venturi 12 sont obstrués	Couper immédiatement l'alimentation en gaz, nettoyer soigneusement les abords du tube venturi 12

Tu trouveras d'autres conseils sur les pages Internet de ton pays sous la rubrique Service et instructions. Tu y trouveras aussi quelques vidéos. Évidemment, tu peux également nous contacter en tout temps. Nous nous ferons un plaisir de t'aider.

12 ENTRETIEN, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE :

Entretien

Avant de nettoyer le Beefer et ses composantes amovibles, assure-toi qu'il soit éteint et que l'alimentation en gaz soit bloquée.

AVERTISSEMENT! Risques de brûlure dus aux dépôts de graisse brûlants ou chauds! La graisse chaude collectée dans le tiroir à graisse ou le plateau Gastro Norm peut prendre feu après une très longue période de temps. La graisse chaude peut provoquer des brûlures cutanées. Nettoie régulièrement le tiroir à graisse ou le plateau Gastro Norm et ne renverse pas la graisse chaude. Assure-toi que la graisse chaude n'entre pas en contact avec de l'eau.

La façon la plus simple pour nettoyer le Beefer après chaque utilisation est lorsqu'il a refroidi (il ne doit pas être chaud !) pour venir à bout des taches tenaces de cuisson.

- Tu peux soulever les deux supports de grille ④ à gauche et à droite sans outil, en les retirant d'abord des fixations intérieures puis en les tirant hors de la chambre de cuisson.
- La grille, le plateau Gastro Norm et toutes les autres composantes amovibles peuvent être tout simplement nettoyés au lave-vaisselle.
- Assure-toi que l'ouverture/les ouvertures de ventilation de la bouteille de GPL est/sont libre(s) et dégagée(s) de tout débris. Consulte les instructions du fabricant.
- Contacte le détaillant local pour obtenir des pièces de rechange.

Transport

Respecte les consignes suivantes lors du transport du Beefer :

1. Assure-toi tout d'abord que le Beefer est éteint et refroidi.
2. Veille à ce que la soupape de la bouteille de GPL soit bien fermée et retire les tuyaux de gaz du Beefer pour éviter de mettre du poids sur lesdits tuyaux.
3. Retire toutes les composantes amovibles comme la grille et le plateau Gastro Norm.
4. Assure-toi que tous les accessoires sont rangés de façon sécuritaire et ne peuvent être endommagés.
5. Ne transporte le Beefer que dans son emballage d'origine ou dans la caisse en bois Beefer spécialement conçue à cet effet.
6. Respecte les consignes du chapitre 5, Montage, lorsque tu assembleras le Beefer pour une prochaine utilisation.

Entreposage

Pour l'entreposage :

- Respecte toutes les consignes de transport lors de l'entreposage.
- Entrepose ton Beefer dans un endroit sec à l'abri de la pluie. Fais attention, il peut y avoir des dépôts de graisse dus à une utilisation intensive qui peuvent laisser des traces si l'appareil est entreposé, par exemple, sur du bois ou un tapis. Recouvre convenablement le Beefer. Avant de ranger le Beefer à l'intérieur, assure-toi que la bouteille de GPL est débranchée et retirée du Beefer.
- En cas d'utilisation d'un raccordement CGA n° 791, placer le capuchon antipoussière sur la soupape de la bonbonne (soupape de la bouteille de GPL) lorsque la bouteille n'est pas utilisée. N'installe que le type de bouchon antipoussière sur la soupape de la bonbonne (soupape de la bouteille de GPL) qui est fourni avec la soupape. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent entraîner une fuite de propane.

CONSEIL : Note que le Beefer nécessite plusieurs ouvertures d'admission d'air (même à l'intérieur) pour fonctionner correctement. Veille à ce que ces entrées d'air ne soient jamais obstruées par des insectes, des corps étrangers ou de la saleté. Inspecte attentivement le Beefer si tu ne l'as pas utilisé depuis longtemps. Prends connaissance de toutes les instructions et vidéos concernant le nettoyage du Beefer afin d'assurer une puissance maximale à l'appareil.

* Tu trouveras des vidéos sur les sites Internet de ton pays sous la rubrique Service et instructions. Cette rubrique contient également des vidéos à ce sujet. Évidemment, tu peux également nous contacter en tout temps. Nous nous ferons un plaisir de t'aider.

13 ÉLIMINATION DU BEEFER :

Ne te débarrasse pas de ton Beefer avec les ordures ménagères, mais procède conformément aux obligations légales. Jette l'appareil au gaz, la bouteille de GPL et la pile séparément en les déposant dans un centre de récupération.

Tu peux aussi retourner ou renvoyer les piles vides à ton détaillant Beefer.

14 INFORMATION TECHNIQUE :

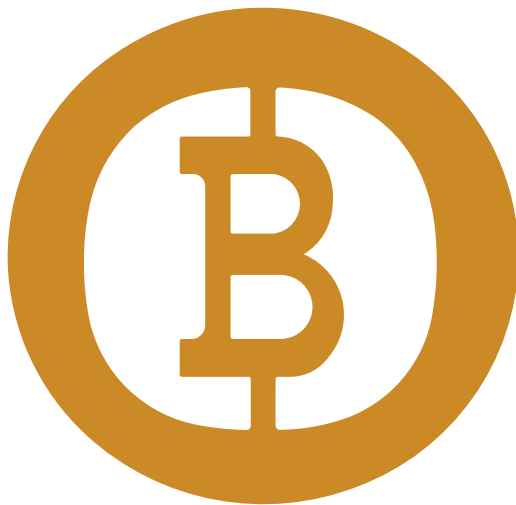
Pays de destination :	É.-U., CA
Nom :	The Beefer
Utilisation reconnue :	Pour l'extérieur
Type d'utilisation :	Privée ou commerciale
Prototype :	Beefer 4
Dimensions des buses :	0,80 mm
Dimensions de l'appareil :	L 232 mm / 9,13 po H 400 mm / 15,75 po P 472 mm / 18,58 po
Poids :	10,4 kg (23 lb) nets, sans accessoires

15 GARANTIE ET EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ :

L'APPAREIL N'EST DESTINÉ QUE POUR L'USAGE AUQUEL IL A ÉTÉ CONÇU. TOUTE TRANSFORMATION OU TOUT CHANGEMENT ENTRAÎNE UNE ANNULATION DE LA GARANTIE.

ATTENTION : NE PROCÈDE À AUCUNE MODIFICATION DE L'APPAREIL!

Avec le temps, des résidus de graisse peuvent se déposer sur la grille ou à l'intérieur du brûleur, ce qui ne peut être évité et ne peut faire l'objet d'une réclamation. Une décoloration du couvercle avant ne peut également être évitée. Cette décoloration est causée par les vapeurs de combustion et les températures élevées et ne peut pas non plus faire l'objet d'une réclamation.



Beefer Original
Est. 2011

Por favor, ten en cuenta que:

- Este manual de instrucciones contiene información importante y necesaria para el montaje correcto y el uso seguro del aparato.
- Lee y obedece todas las advertencias e instrucciones antes de armar y utilizar el aparato.
- Obedece todas las advertencias e instrucciones al utilizar el aparato.
- Conserva este manual para futuras consultas.



PELIGRO

- Nunca hagas funcionar el aparato sin que esté supervisado.
- Nunca operes este aparato a menos de 10 pies (3.0 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas (botella de GLP).
- Nunca operes este aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido combustible.
- No llenes el recipiente de cocción más allá de la tubería de llenado máximo.
- Nunca permitas que el aceite o la grasa se caliente a más de 400 °F o 200 °C. Si la temperatura excede los 400 °F (200 °C) o si el aceite comienza a humear, apaga inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
- El líquido calentado permanece a temperaturas de escaldado mucho tiempo después de terminar el proceso de cocción. Nunca toques el aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115 °F (45 °C) o menos.
- Si se produce un incendio, mantente alejado del aparato y llama inmediatamente al cuerpo de bomberos. No intentes extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.

La inobservancia de estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones o quemaduras que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

 **ADVERTENCIA:** Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lee detenidamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o dar servicio a este equipo.

 PELIGRO

Si hueles gas:

- Cierra el paso de gas al aparato.
- Apaga cualquier llama abierta.
- Abre la tapa.
- Si el olor continúa, mantente alejado del aparato y llama inmediatamente al cuerpo de bomberos.

La inobservancia de estas instrucciones puede provocar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

1 LA ENTREGA INCLUYE:

Antes de poner en funcionamiento, examina los paquetes para asegurarse de que todos los elementos estén presentes.

Los siguientes artículos están incluidos en el paquete de The Beefer:

- 1 x Beefer con tuberías de gas
- 1 x Regulador de presión
- 2 x Parrilla
- 1 x Asa de la parrilla
- 2 x Bandeja "Gastronorm"
- 1 x Guantes para asar
- 1 x Pila AAA
- 1 x Deflector

Los siguientes componentes del aparato se pueden ver en los planos que se encuentran en el sobre de este manual de instrucciones:

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Placa de quemador de cerámica con quemador | 9 Asa de la parrilla, extraíble |
| 2 Encendedor eléctrico | 10 Tracto de admisión |
| 3 Sensor de temperatura (piloto de seguridad) | 11 Boquilla |
| 4 Porta parrilla, extraíble | 12 Área de Venturi |
| 5 Perilla de control para la alimentación de gas | 13 Tubo adaptador |
| 6 Conexión del gas | 14 Válvula de gas |
| 7 Botón de encendido (compartimento de la pila para el encendido) | 15 Interruptor magnético |
| 8 Zona de calentamiento y post-dorado | 16 Conductor de calor |
| | 17 Deflector |



2 PRÓLOGO:

Querido amante de la carne,

Ahora eres uno de los afortunados que tiene su propio Beefer.

¡Experimenta el placer de comer carne en tu hogar como nunca antes!

Estas instrucciones explican todo lo que necesitas saber para operar con seguridad tu Beefer y para lograr el gran placer de una carne perfectamente cocida.

Por favor, lee cuidadosamente este manual antes de usar tu Beefer y sigue cuidadosamente las instrucciones que contiene. También es importante proceder en las secuencias que se muestran. No seguir las instrucciones del manual podría afectar el funcionamiento de tu Beefer, dañar el aparato o, en el peor de los casos, provocar daños o lesiones. Presta especial atención al Capítulo 3, Seguridad.

Lee este manual antes de comenzar cada vez que tengas dudas sobre los pasos a seguir cuando uses tu Beefer. Guarda este manual junto con el Beefer y ponlo a disposición de otras personas que operen el Beefer.

Presta especial atención al Capítulo 14, Información Técnica, para saber bajo qué condiciones puedes utilizar tu Beefer. Procura en todo momento asegurarte de que tu Beefer sólo se utilice en un lugar seguro al aire libre. Asegúrate de que no se utilice sin supervisión y de que se eviten los riesgos para los niños, las mascotas y los objetos.

¡Disfruta de tu Beefer!

¡Ásalo o déjalo!

3 SEGURIDAD:

Lee atentamente este capítulo antes de poner en marcha el aparato.

Las siguientes instrucciones de seguridad resultan muy importantes para un funcionamiento seguro y protección contra lesiones. Mantén siempre el Beefer fuera del alcance de los niños y las mascotas.

Evita los riesgos de incendio y explosión

Las llamas del Beefer podrían causar un incendio. Además, tu Beefer es un posible refugio para arañas y otros insectos, especialmente alrededor de la válvula de gas. Esto podría impedir el flujo de gas, de modo que el rendimiento sea menor o, en el peor de los casos, el gas fluye de vuelta y sale de la válvula de gas. Esto podría causar un incendio dentro y alrededor de la válvula de gas bajo la perilla de control para la alimentación del gas. El GLP es altamente inflamable y explosivo.

- Utiliza tu Beefer sólo al aire libre, sobre una base suficientemente grande y a prueba de calor, y asegúrate siempre de que haya suficiente ventilación. No utilices el Beefer en un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado.
- Ten en cuenta que el uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede perjudicar tu capacidad de ensamblar correctamente o de operar el aparato de manera segura.
- Mantén siempre el Beefer lejos de los aparatos eléctricos. Estos pueden ser peligrosos si se escapa el gas al conectar las tuberías del mismo.
- Cerciórate de que el Beefer esté sobre una superficie plana y antideslizante, y de que no se mueva durante el funcionamiento. Deja que el recipiente de cocción se enfríe a 115 °F (45 °C).
- Asegúrate de que el Beefer no se utilice bajo una construcción relacionada con combustible, sin protección en la parte superior.
- Al colocar cerca de las paredes de una casa, asegúrate de que las paredes puedan tener aislamiento sensible al calor.
- Asegúrate de que no haya materiales u objetos inflamables o sensibles al calor cerca del Beefer, incluyendo gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la temperatura excede los 400 °F (200 °C) o si el aceite comienza a humear, apaga inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espera a que la temperatura disminuya a menos de 350 °F (175 °C), antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- En caso de incendio causado por aceite o grasa, no intentes extinguirlo con agua. Llama inmediatamente a los bomberos. Un extintor de incendios tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras se cocina con aceite o grasa, cubre inmediatamente el recipiente de cocción y apaga los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intentes mover el aparato o el recipiente de cocción.

- No coloques el recipiente de cocción vacío sobre el aparato mientras esté en funcionamiento. Ten cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato esté en funcionamiento.
- El Beefer no está diseñado como un calentador y nunca debe ser usado como tal.
- No expongas la botella de GLP ni las tuberías de gas a temperaturas demasiado altas ni a la radiación solar.
- Al utilizar el GLP, ten en cuenta los requisitos del fabricante o prestador de la botella de GLP. Asegúrate de que la botella de GLP nunca esté más del 80 % llena.
- Almacena las botellas de GLP sólo verticalmente en áreas exteriores bien ventiladas, y fuera del alcance de los niños. No las almacenes en un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado. No guardes una botella de GLP de repuesto debajo o cerca del Beefer. Observa también los requisitos del fabricante de la botella de GLP.
- Asegúrate de que las tuberías de gas no toquen el Beefer. Mantén las tuberías de gas alejadas de cualquier superficie calentada.
- Reemplaza las tuberías de gas antes de cada uso del aparato si presentan áreas porosas o dañadas. Lo mismo aplica si las tuberías de gas han superado la fecha máxima de uso y las especificaciones nacionales requieren que sean sustituidas.
- Asegúrate de que no haya fuentes de ignición cerca del Beefer cuando conectes la botella de GLP. En particular, cerciórate de que no haya fuego abierto ni cigarrillos, velas, luces, etc., encendidos.
- Enciende el quemador únicamente con el botón de encendido y sigue exactamente el procedimiento de encendido descrito en el capítulo 9, Comienzo y preparación.
- Si el quemador se apaga, cierra la alimentación de gas y espera a que el quemador se enfríe antes de volver a encenderlo.
- Mantén el Beefer cubierto en todo momento, tan pronto como esté lo suficientemente frío, para protegerlo contra las arañas y otros insectos.
- Después de usar el Beefer, cierra la alimentación de gas en la botella de GLP.

Evita el peligro de quemaduras

Las partes de la carcasa pueden quedar muy calientes durante el funcionamiento. Sobre todo, evita las altas temperaturas alrededor de la abertura frontal y en el área de la placa del quemador de cerámica, que podrían causar quemaduras graves si se tocan, o podrían causar fuego o daños si entran en contacto con materiales u objetos. Las llamas del Beefer también pueden causar lesiones por quemaduras.

- No muevas el aparato durante el funcionamiento.
- Detén cualquier labor sobre la carcasa del Beefer hasta que se haya enfriado.
- Asegúrate de que el asa de la parrilla no permanezca unida a la misma mientras esté en el Beefer. El asa de la parrilla puede calentarse mucho y provocar quemaduras graves.
- Utiliza siempre el guante para asar suministrado cuando manipules el asa de la parrilla.
- Evita empujar o golpear el aparato para impedir que se derrame o salpique el líquido de cocción caliente.

Evita el riesgo de asfixia

El GLP es más pesado que el oxígeno, y, a nivel del suelo, en depresiones o, por ejemplo, en patios interiores pequeños y mal ventilados, esto podría dar lugar a concentraciones de gas que son peligrosas para la salud si fluye de forma incontrolable. Una concentración de gas demasiado alta podría provocar asfixia por falta de oxígeno.

- Asegúrate de que el gas GLP no fluya de forma incontrolada.
- Cerciórate de que no haya fugas en las tuberías de gas y en los conectores cada vez que enciendas el dispositivo.

Estructura de las instrucciones

El siguiente resumen muestra las palabras indicadoras en los avisos de advertencia de este manual y su significado. Lee atentamente las advertencias en todo momento y presta especial atención a las medidas para evitar peligros.

Palabra indicadora	Uso con	Consecuencias de la inobservancia
ADVERTENCIA	Lesiones personales (amenaza directa de peligro)	Muerte o posibles lesiones graves
ATENCIÓN	Daño a la propiedad	Daños graves a la propiedad

SUGERENCIA significa que se trata de recomendaciones en el texto que tienen que ver, por ejemplo, con la preparación del alimento a asar.



4 FILOSOFÍA Y FUNCIONAMIENTO:

¡La calidad de un asadero ("steakhouse") de New York en casa!

El Beefer conduce el gas mediante las tuberías de gas a un quemador de cerámica de alto rendimiento con una estructura superficial optimizada, mezclándolo con oxígeno y quemándolo. La radiación térmica producida es muy superior a 1500 °F (800 °C) en las proximidades del elemento quemador. Este calor extremo crea una especie de "asado de golpe" en la carne que yace sobre la parrilla y la caramelización de la superficie de la carne. De este modo se consigue un sabor y un grado de cocción únicos para la carne. Además, el calor desde arriba evita que se queme el jugo de la carne que gotea. Los productos de combustión así creados podrían ser peligrosos para la salud y afectar el sabor.

Originalmente, el Beefer fue desarrollado para cocinar filetes perfectos, que es algo que hace mejor. La experiencia ha demostrado, sin embargo, que también el atún, el salmón, las vieiras, los camarones, la carne de cerdo, el cordero, las verduras y la crema quemada (crème brûlée), y muchos otros productos son perfectamente adecuados y pueden abrir nuevas perspectivas gustativas.

Además, el Beefer es idóneo para la terminación de carnes cocidas al vacío o a baja temperatura, incluso en lonchas muy finas, proporcionando una corteza perfecta sin necesidad de asarlas en exceso.



5 PUESTA EN SERVICIO:

Procede de la siguiente manera:

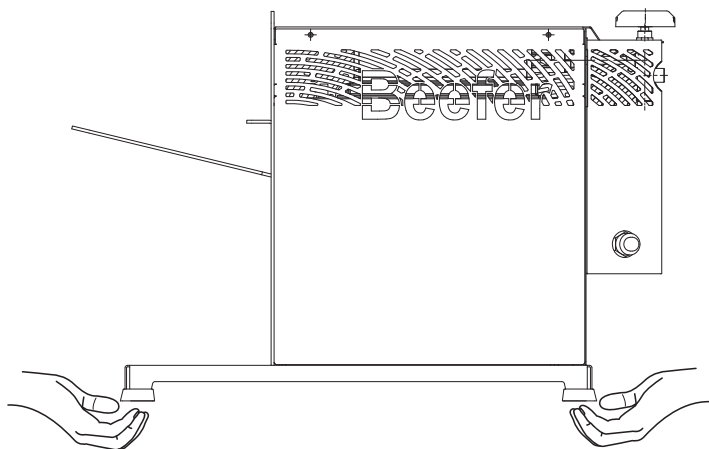
1. Retira cuidadosamente el Beefer del embalaje. Almacena el embalaje.

ATENCIÓN: Peligro de desperfectos. Nunca cargues el Beefer de la parte trasera, de la perilla de control para la alimentación de gas, del botón de encendido o de la conexión de gas para la botella de GLP.

2. Transporta el Beefer por los lados cortos. Pide ayuda a una segunda persona si el Beefer es demasiado pesado para tí.
3. Transporta con cuidado el Beefer a donde te gustaría ponerlo.
4. Coloca cuidadosamente el Beefer al lugar deseado para no dañar la placa del quemador de cerámica.

Si deseas transportar el Beefer a otro lugar después de utilizarlo, ten en cuenta las instrucciones del Capítulo 12, Cuidado, Transporte y Almacenamiento.

El manejo, almacenamiento y transporte de botellas de GLP de todos los tamaños debe estar de acuerdo con la norma para Almacenamiento y Manejo de Gases Licuados de Petróleo, NFPA 58 o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1.



6 CONEXIÓN DE LA BOTELLA DE GLP:

Asegúrate de que el cilindro (botella de GLP) tenga el siguiente tamaño y capacidad: CGA-791, máx. 40 lbs.

Si no estás seguro de la conexión del cilindro (botella de GLP) y las tuberías de gas, o tienes dudas sobre las pruebas de estanqueidad, acude a un especialista para conectar los componentes alimentados con gas.

La instalación debe cumplir con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manejo de Gases Licuados de Petróleo, ANSI/NFPA 58; o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1; Almacenamiento y Manejo de Propano, CSA B149.2; o el Estándar para Vehículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192; y el Código de Vehículos de Recreación, serie CSA Z240 RV, según proceda. Los cilindros de suministro de combustible (botellas de GLP) deben estar contruidos y marcados de acuerdo con las especificaciones para cilindros de propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), o CAN/CSA B339.

El cilindro de suministro de gas LP (botella de GLP) a utilizar debe estar contruido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma para Cilindros, Esferas y Tubos para el transporte de mercancías peligrosas, CAN/CSA-B339.

El cilindro (botella de GLP) deberá estar provisto de una válvula de cierre que termine en una salida de válvula de cilindro (válvula en la botella de GLP) especificada, según proceda, y de un dispositivo de alivio de seguridad que tenga una comunicación directa con el espacio de vapor del cilindro (botella de GLP). El sistema de suministro del cilindro (botella de GLP) debe estar preparado para la extracción de vapor, y el cilindro (botella de GLP) utilizado, si pesa más de 2.2 lb (1.00 kg), debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro (válvula en la botella de GLP).

Procede de la siguiente manera:

1. Coloca la botella de GLP verticalmente en una posición segura, lo suficientemente lejos del Beefer como para que las tuberías de gas no queden por debajo de la corriente y no toquen al Beefer en absoluto.

Asegúrate de que la botella de GLP esté lo suficientemente alejada para que la radiación de calor del Beefer no llegue a las superficies de la botella de GLP o de las tuberías de gas.

ATENCIÓN: Usa sólo el regulador de presión y el conjunto de la tubería de gas que viene con la parrilla de gas. Al sustituir componentes, utiliza únicamente piezas del mismo fabricante y asegúrate de que se utilice la presión correcta para el aparato.

2. Atornilla el regulador de presión a la válvula de la botella de GLP si los componentes suministrados incluyen un regulador de presión. Utiliza la herramienta adecuada o el hueco en el asa de la parrilla suministrada. 
3. Sustituye siempre la botella de GLP lejos de todas las fuentes de ignición. Lleva la botella de GLP a un especialista para que la rellene. No coloques el recipiente de cocción vacío sobre el aparato mientras esté en funcionamiento. Ten cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato esté en funcionamiento.

7 COMPROBACIÓN DE FUGAS:

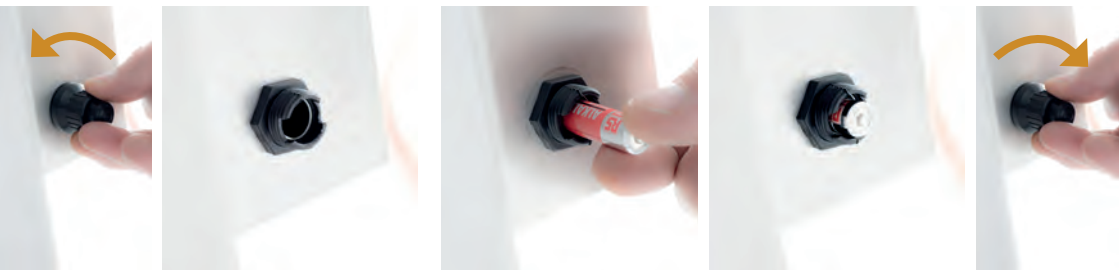
Después de la primera conexión, después de cada cambio de la botella de GLP o después de un largo período de tiempo de no usar el Beefer, comprueba que todos los componentes de las tuberías de gas no tengan fugas. Para este propósito utiliza sólo un aerosol comercial para la detección de fugas.

Procede de la siguiente manera:

1. Gira la válvula de la botella de GLP para poder suministrar el gas.
2. Aplica el aerosol de detección de fugas de acuerdo con las instrucciones del fabricante. No utilices en ningún caso llamas abiertas para detectar fugas.
3. Si detectas una fuga en la conexión, cierra inmediatamente la válvula de la botella de GLP para la alimentación de gas y aprieta el conector. A continuación, realiza una nueva prueba en busca de fugas. Si no puedes corregir la fuga de esta manera, debes acudir a un especialista.
4. Cierra la válvula de la botella de GLP y de la alimentación de gas.

8 INSTALACIÓN DE LA PILA:

Este aparato requiere una pila para que puedas encender el Beefer con el botón de encendido eléctrico. Procede de la siguiente manera para instalar la pila incluida o para cambiar una pila agotada:



9 COMIENZO Y PREPARACIÓN:

Antes de poner en marcha el aparato, ten en cuenta todas las instrucciones de seguridad de los capítulos anteriores relativas a las conexiones y fugas.

1. Retira la parrilla del Beefer para que la carne pueda ser colocada más tarde sobre la parrilla fría.
2. Cuelga el deflector suministrado en la abertura provista en la parte posterior del área de combustión. Retira la lámina para efectos de limpieza y transporte. Si se pierde, obtén un reemplazo.
3. Cerciórate de que la bandeja "Gastronorm" incluida esté siempre debajo de la parte de asado del Beefer para que pueda ser recogido cualquier jugo de carne que gotee.

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de explosión! Cierra inmediatamente la alimentación de gas si al asar huele a gas o si los componentes de la alimentación de gas presentan fugas. Vuelve a hacer funcionar el Beefer sólo después de haber reparado la causa de la fuga y haber observado las instrucciones del Capítulo 7, Comprobación de fugas.

4. Abre la válvula de la botella de GLP para poner a funcionar el Beefer.
5. No olvides revisar en este punto para asegurarte de que no hay fugas de gas y que no huele a gas. Si este es el caso, no pongas en funcionamiento el aparato. A este respecto, observa las instrucciones del capítulo 7, Comprobación de fugas. Asegúrate de que la perilla de control para la alimentación de gas **5** esté en la "posición de alta" (potencia máxima superior a 1500 °F (800 °C)).

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! La llama del quemador sólo puede verse sobre la placa del quemador. Mantente alejado de la placa del quemador durante el funcionamiento.

6. Presiona y mantén presionado el botón de encendido **7**. Podrás oír un tictac claro y rápido.
7. A continuación, pulsa la perilla de control de la alimentación de gas **5** para abrirla.
8. Después de que el gas se haya encendido, mantén presionada la perilla de control de la alimentación de gas **5** durante otros 5 a 10 segundos y luego suéltala.
9. Espera a que el aparato se precaliente, unos 5 minutos.



Posición de
cero



Posición de alta



SUGERENCIA: La carne debería estar a temperatura ambiente antes de la preparación.

Esto permite lograr mejor el grado de cocción y una corteza uniforme.

Los filetes de atún o salmón también se pueden asar a la parrilla para crear una deliciosa corteza muy fina, mientras que en el centro se puede mantener un núcleo crudo. Esto no es posible con las parrillas convencionales, ya que siempre existe el peligro de que el pescado quede demasiado cocido en el centro y se seque mientras se intenta conseguir la corteza deseada. Los artículos asados a la parrilla tampoco se pegan a la parrilla del Beefer.

Incluso los postres, como la crème brulée, las frutas confitadas y muchos otros pueden quedar perfectamente asados a la parrilla en el Beefer. ¡Inténtalo!



10 OPERACIÓN - ¡ASÍ ES COMO SE HACE!

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! El asa de la parrilla puede estar muy caliente. Separa el asa de la parrilla de la misma después de que la carne haya sido empujada hacia adentro. Utiliza el asa de la parrilla únicamente con el guante para asar suministrado.

1. Pon la carne en el centro de la parrilla y empujla hacia la cámara del quemador con el asa de la parrilla. ⑨. Empuja la carne a una altura que garantice una distancia de unos 0.8" (20 mm) con respecto a la placa del quemador de cerámica. De esta forma garantizas que la superficie de la carne siempre sea asada a la máxima temperatura. Asegúrate de que el alimento a asar no toque el sensor de temperatura ③ en la pared trasera del área del horno; esto cortaría la alimentación de gas y el quemador se apagaría.
2. Da vuelta al alimento a asar con el asa de la parrilla tan pronto como se haya conseguido el dorado deseado. Esto se realiza en el nivel más alto de la parrilla después de 45 segundos a un minuto y 15 segundos, y depende sobre todo de la calidad y el grado de envejecimiento de la carne, así como de la temperatura ambiente y la temperatura de la parrilla al inicio de la operación de asado.
3. Saca el alimento a asar del Beefer con el asa de la parrilla y colócala sobre la bandeja Gastronorm suministrada. El método más confiable para asegurar el grado perfecto de cocción según tu gusto personal, es medirlo con un termómetro de núcleo durante la fase de reposo.
4. Deja la carne después de la cocción en la bandeja Gastronorm en la zona de calentamiento y post-dorado ⑧ para llegar al grado de cocción deseado, como por ejemplo, medio crudo o medio.

SUGERENCIA: Después de la fase de reposo, coloca la carne en el Beefer una vez más durante unos 10 a 15 segundos por lado. Esto refrescará la corteza y la hará especialmente crujiente.

5. Para apagar el Beefer después de asar, mueve la perilla de control de la alimentación de gas ⑤ a la posición de cero, o cierra la válvula de la botella de GLP. Por razones de seguridad, cierra siempre la válvula de la botella de GLP para la alimentación de gas después de asar a la parrilla.

Vuelve a operar el Beefer después de dejar que se enfríe. Cuando esté frío, esto evitará la fuga de gas cuando la válvula de la botella de GLP esté abierta.

11 PROBLEMAS Y SOLUCIONES:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	REMEDIO
La llama no se puede encender	La botella de GLP todavía está cerrada	Abre la válvula de la botella de GLP
	La botella de GLP está vacía	Reemplaza la botella de GLP
	Las tuberías de gas o el regulador de presión no son continuos, no están bien conectados, están doblados o apretados	Cerciórate de que la instalación esté correcta; si es necesario, sustituye el regulador de presión o las tuberías de gas
	La perilla de control para la alimentación de gas ⑤ no está en la posición de alta	Mueve la perilla de control para la alimentación de gas ⑤ a la "posición de alta", luego oprímela
	El tracto de admisión ⑩ está bloqueado, por ejemplo, por insectos	Limpia el tracto de admisión ⑩
El aparato está quemando, pero muy poco	La placa de quemador de cerámica ① está húmeda	Presiona con cuidado un paño seco debajo de la placa del quemador de cerámica ①
	La boquilla ⑪ está sucia	Limpia la boquilla ⑪
	La placa de quemador de cerámica ① tiene depósitos de grasa	Deja que el aparato queme al máximo durante unos 15 minutos sin alimentos a asar.
	La placa de quemador de cerámica ① está rota, como por ejemplo a causa de transporte inadecuado	Ponte en contacto con tu distribuidor de Beefer
El aparato se apaga durante su funcionamiento	El tracto de admisión ⑩ está bloqueado, por ejemplo, por insectos	Limpia el tracto de admisión ⑩
	La botella de GLP está vacía	Reemplaza la botella de GLP
	El alimento a asar ha tocado el sensor de temperatura ③	Coloca el alimento a asar sobre la parrilla de tal modo que no toque el sensor de temperatura ③ y vuelve a encender el aparato

11 PROBLEMAS Y SOLUCIONES:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	REMEDIO
El encendedor eléctrico no produce chipas	La pila 7 está agotada	Coloca una pila nueva 7
	El electrodo de encendido en el encendedor eléctrico 2 está doblado	Ponte en contacto con tu distribuidor de Beefer
	La tapa de la pila en el botón de encendido 7 no está correctamente enroscada	Afloja la tapa de la pila en el botón de encendido 7; si es necesario, retírala y vuelve a enroscarla
	La polaridad de la pila está invertida	Da vuelta a la pila
Olor a gas alrededor del aparato	El área del Venturi 12 está bloqueada	Detén inmediatamente la alimentación de gas, limpia cuidadosamente el área del Venturi 12

Encontrarás más consejos y trucos en las respectivas páginas de Internet de su país, en el área de Servicio e Instrucciones. Allí también puedes encontrar algunos videos. Por supuesto, puedes ponerte en contacto con nosotros personalmente en cualquier momento. Estaremos encantados de ayudarte.

12 CUIDADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

Cuidado

Antes de limpiar el Beefer y las partes sueltas, asegúrate de que el Beefer esté apagado y que la alimentación de gas al Beefer esté bloqueada.

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras por combustión o grasa caliente! La grasa caliente en la bandeja para grasa o en la bandeja Gastronorm puede inflamarse después de un período más largo. La grasa caliente puede provocar quemaduras en la piel. Limpia periódicamente la bandeja para grasa o la bandeja Gastronorm y no derrames grasa caliente. Cerciórate de que la grasa caliente no entre en contacto con el agua.

La manera más fácil es limpiar el Beefer después de cada uso cuando esté tibio (¡no caliente!) para obtener una corteza dura y quemada.

- Puedes levantar ambos porta parrillas ④ derecho e izquierdo sin necesidad de herramientas, primero hacia el interior desde el soporte y luego hacia delante fuera del área del horno.
- La parrilla, la bandeja Gastronorm y todas las demás piezas sueltas se pueden limpiar fácilmente en el lavavajillas.
- Asegúrate de que la(s) abertura(s) de ventilación de la botella de GLP esté(n) libre(s) de obstrucciones y sin residuos. Consulta las instrucciones del fabricante.
- Ponte en contacto con tu distribuidor local para obtener piezas de repuesto.

Transporte

Ten en cuenta los siguientes puntos si deseas transportar tu Beefer:

1. Cerciórate de que el Beefer esté apagado y se haya enfriado.
2. Asegúrate de que la válvula de la botella de GLP esté cerrada y retira las tuberías de gas del Beefer para evitar cargas sobre las mismas.
3. Retira del Beefer todas las partes sueltas, como la parrilla y la bandeja Gastronorm.
4. Cerciórate de que los accesorios estén asegurados y no puedan resultar dañados.
5. Transporta el Beefer sólo en su embalaje original o en la caja especial de madera para Beefer.
6. Por favor, ten cuenta el Capítulo 5, Puesta en servicio, cuando vuelvas a poner en funcionamiento tu Beefer.

Almacenamiento

Para almacenamiento:

- Al almacenar ten en cuenta todos los puntos relacionados con el transporte.
- Guarda tu Beefer seco, no lo pongas bajo la lluvia y ten en cuenta el hecho de que el fondo del Beefer podría tener depósitos de grasa si se ha usado con frecuencia, lo que podría causar manchas si se almacena, por ejemplo, sobre madera o alfombra. Cubre el Beefer adecuadamente. Antes de guardar el Beefer en interiores, asegúrate de que la botella de GLP esté desconectada y retirada del Beefer.
- Cuando se utilice una conexión CGA No. 791, coloca una tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro (válvula de la botella de GLP) cada vez que el cilindro no esté en uso. Instala únicamente el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro (válvula de la botella de GLP) que se suministra con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

SUGERENCIA: Ten en cuenta que tu Beefer necesita una variedad de aberturas de admisión de aire (también en el interior) para funcionar perfectamente. Cerciórate de que siempre estén libres de insectos, cuerpos extraños y suciedad. Revisa tu Beefer con especial cuidado si no lo has usado durante mucho tiempo. Obedece todas las instrucciones de limpieza y los videos sobre la limpieza para que tu Beefer le proporcione el 100 % de potencia.

* Puedes encontrar videos en las respectivas páginas de Internet de tu país, en el área de Servicio e Instrucciones. También tiene algunos videos sobre este tema. Por supuesto, puedes ponerte en contacto con nosotros personalmente en cualquier momento. Estaremos encantados de ayudarte.

13 DESECHO:

Por favor, no deseches tu Beefer como parte de la basura doméstica; hazlo de acuerdo con los requisitos legales. Desecha la parrilla de gas, la botella de GLP y la pila por separado, depositándolas en lugares adecuados de recepción.

También puedes devolver las pilas agotadas a tu distribuidor de Beefer o enviarlas de vuelta a Beefer.

14 INFORMACIÓN TÉCNICA:

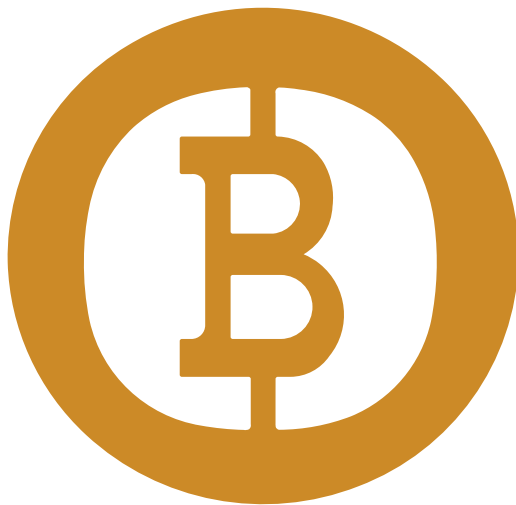
País de destino:	EE.UU., CA
Nombre:	The Beefer
Uso aprobado:	En exteriores
Tipo de uso:	Privado y comercial
Prototipo:	Beefer 4
Tamaño de boquilla:	0.80 mm
Dimensiones del aparato:	Ancho 9.13" / 232 mm Alto 15.75" / 400 mm Profundidad 18.58" / 472 mm
Peso:	23 lbs (10.4 kg) neto, sin accesorios

15 GARANTÍA Y EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD:

EL APARATO SÓLO ES ADECUADO PARA SU APLICACIÓN PREVISTA. CUALQUIER DESVIACIÓN O CAMBIO TENDRÁ COMO RESULTADO LA CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA.

ATENCIÓN: ¡NO MODIFIQUE EL APARATO!

Pueden formarse con el tiempo depósitos de grasa remanente sobre la parrilla y dentro del área de las llamas; con el tiempo no pueden evitarse y no son motivo de reclamos. La decoloración de la cubierta frontal también es inevitable, ya que es causada por los vapores de combustión y la temperatura elevada y tampoco es motivo de reclamos.



Beefer Original

Est. 2011

BEEF IT OR LEAVE IT



Beefer Original
Est. 2011

OFFICE:

Beefer USA Corporation
c/o GACC
1170 Howell Mill Rd., Suite* 300
Atlanta, GA 30318
USA

WAREHOUSE:

BEEFER USA Corporation
180 Industrial Park Circle
Lawrenceville, GA 30046
USA

Phone: 800.597.4514

usa@beefier.com
www.beefier.com

01

Instruction latest revision: 26.04.2018
These operating instructions are also available online at www.beefier.de



Beefer Original
Est. 2011

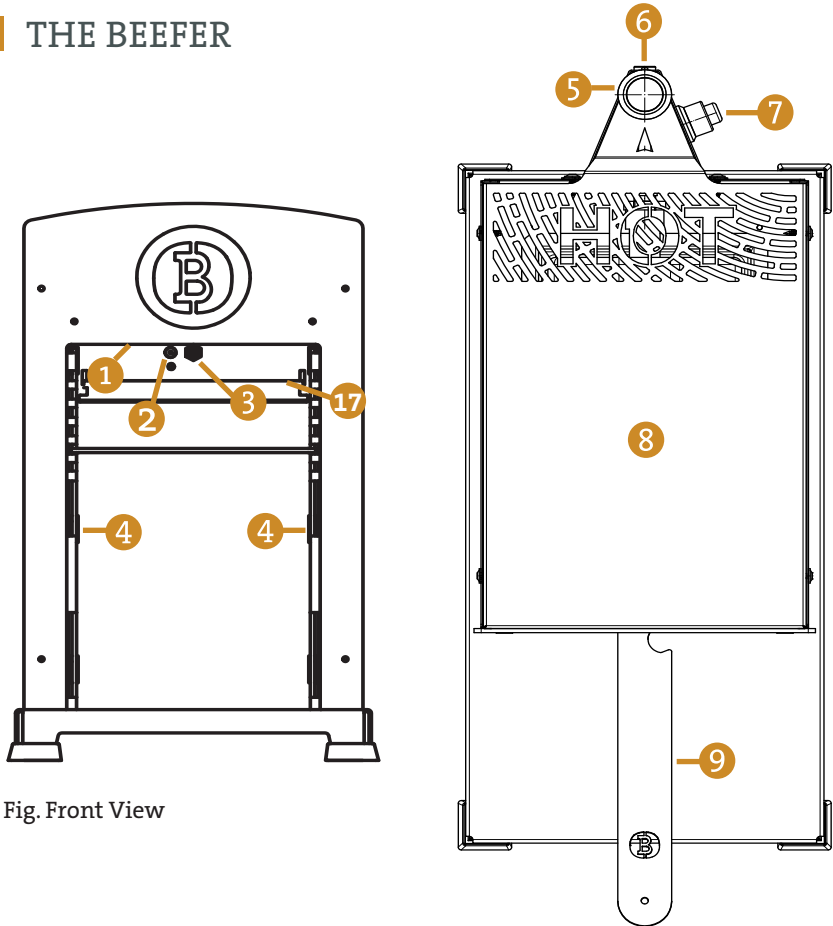


The Beefer

US Operating Instructions • **FR** Notice d'utilisation
ES Instrucciones de uso



THE BEEFER



1	US	English
21	FR	Français
41	ES	Español

