



*beef it or leave it!*



D

Deutsch | germany | alemán



*beef it or leave it!*

#### Inhaltsverzeichnis:

Seite	D	Deckblatt
Seite	0	Inhaltsverzeichnis
Seite	1	Vorwort Technische Informationen
Seite	2	Sicherheitshinweise
Seite	3	Funktion Lieferumfang
Seite	4	Anschluß Gasflasche
Seite	5	Dichtheitsprüfung
Seite	6	Philosophie
Seite	7	Verwendung Inbetriebnahme
Seite	7a	Inbetriebnahme
Seite	8	Zubereitung
Seite	9	Pflege und Lagerung Gewährleistung und Haftungsausschluss
Seite	10	Hersteller



*beef it or leave it!*

### Vorwort:

Lieber Fleischliebhaber: Nun zählst Du dich zu den Glücklichen, die den Beefers ihr Eigen nennen können. Erfahre Fleischgenuss, wie Du ihn noch nie zu Hause genießen durftest.

Die folgende Anleitung erklärt alles, was Du wissen solltest um einen sichern Betrieb des Beefers zu gewährleisten und in den höchsten Genuss perfekter Fleischzubereitung zu gelangen.

Es ist unbedingt erforderlich diese Anleitung vor dem Gebrauch des Beefers sorgfältig zu lesen und alle Anweisungen in dieser Anleitung genau und in vorgegebener Reihenfolge zu befolgen.

Das Nichtbeachten kann die Funktion deines Beefers beeinträchtigen, das Gerät beschädigen oder im schlimmsten Falle Sach- oder Personenschäden verursachen.

Lies diese Anleitung deshalb vor jeder Inbetriebnahme, falls Zweifel an den vorzunehmenden Schritten bei der Verwendung Deines Beefers bestehen.

Bitte bewahre diese Anleitung zusammen mit dem Beefers auf und mache diese für andere Personen zugänglich, die den Beefers bedienen.

Der Beefers ist ausschließlich für die Benutzung im Freien konstruiert und nur im privaten Bereich zu verwenden. Trage jederzeit Sorge, dass Dein Beefers ausschließlich an einem sicheren Ort im Freien aufgestellt wird und während er in Betrieb ist nicht unbeaufsichtigt bleibt und eine Gefährdung für Kinder, Haustiere und Gegenstände ausgeschlossen wird.

Das Gerät ist nur für die ihm zugedachte Verwendung geeignet. Jede Abweichung oder Veränderung des Geräts führt zum Erlöschen der Gewährleistung.

### Technische Informationen:

Nur im Freien verwenden

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.

**ACHTUNG:** zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.

Grillrostgriff und Drehkopf immer mit den mitgelieferten Grillhandschuh bedienen.

Bestimmungsland:	DE
Hersteller:	Beefers Grillgeräte GmbH
Name:	Beefers I
Wärmebelastung:	3,5KW
Brennwert:	0,28kg/h
Gasart:	Propan
Eingangsdruck:	50 mBar
Regler nach DIN EN:	12864 (01.12.2001)
Gerätekategorie:	I3P (50) nach DIN EN 498



*beef it or leave it!*

#### Sicherheitshinweise:

##### Betrieb:

Während des Betriebs werden Teile des Gehäuses sehr heiß. Vor allem im Bereich der keramischen Brenneinheit entstehen Temperaturen, die beim Berühren schwere Verbrennungen verursachen können oder beim Kontakt mit Stoffen oder Gegenständen Brände oder Beschädigungen verursachen können.

Beachte, dass der Beefe auf einem ausreichend großen hitzefesten Untergrund aufgestellt wird. Vor allem vor der vorderen Öffnung entstehen hohe Temperaturen. Der Griff für den Grillrost darf auf keinen Fall am Rost befestigt bleiben während dieser sich im Beefe befindet. Der Griff kann sich dabei extrem aufheizen und schwere Verbrennungen verursachen. Den Griff immer mit dem mitgelieferten Grillhandschuh benutzen.

Die Fläche muss eben sein und der Beefe darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.

Achte darauf, dass die Flamme nicht durch starken Wind beeinträchtigt wird. Wind könnte die Flamme ausblasen oder zu einer unregelmäßigen Verbrennung führen.

In der Umgebung des Beefers dürfen sich keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Stoffe oder Gegenstände befinden. Bedenke auch bei Aufstellung in der Nähe von Hauswänden, dass sich darin hitzeempfindliche Isolierungen befinden können.

Lasse den Beefe während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt und Sorge dafür, dass keine Kinder oder Haustiere in die Nähe des Beefers gelangen.

Warte bei allen Arbeiten am Gehäuse des Beefers bis er abgekühlt ist.

- Flüssiggas ist leicht entzündlich und hoch explosiv
- Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff und kann im Bodenbereich von Senken oder z. B. in kleinen schlecht belüfteten Innenhöfen beim unkontrollierten Ausströmen zu gesundheitsschädlichen Gaskonzentrationen führen.
- Achte darauf, dass kein Flüssiggas unkontrolliert ausströmt
- Eine zu hohe Gaskonzentration kann zur Erstickung durch Sauerstoffmangel führen.
- Beachte beim Gebrauch der Gasflaschen die Vorgaben des Herstellers oder Verleihers der Gasflaschen.
- Benutze den Beefe ausschließlich im Freien und Sorge immer für ausreichende Belüftung.
- Achte darauf, dass die Gasleitung keine Berührung mit dem Beefe hat.
- Die Gasflasche und -leitung darf keinen Temperaturen über 50°C ausgesetzt werden
- Entzünde das keramische Brennelement des Beefers ausschließlich mit einem ausreichend langen Streichholz und befolge genau die im Abschnitt „Inbetriebnahme“ beschriebene Anzündprozedur.
- Sollte die keramische Brenneinheit erlöschen, schließe die Gaszufuhr und warte vor dem erneuten zünden bis der Beefe abgekühlt ist.
- In der Nähe des Beefers sollten sich beim anschließen der Gasflasche keine Zündquellen befinden, vor allem kein offenes Feuer oder brennende Zigaretten, Kerzen, Lampen etc. Auch elektrische Geräte können eine Gefahr darstellen, falls beim Anschließen Gas ausströmt.
- Achte darauf, vor jeder Inbetriebnahme die Gasleitungen und Anschlüsse zu überprüfen, und Du nach längerer Beefepause den Bereich des Brenners und des Venturirohres nach Spuren von Fremdkörpern wie z.B. Insekten untersuchst, welche die Gaszufuhr verstopfen könnten und entferne diese vorsichtig mit geeigneten Hilfsmitteln.
- Bei poröser oder defekter Gasleitung darf der Beefe nicht in Betrieb genommen werden.
- Sollte die Schlauchleitung ein maximales Verwendungsdatum besitzen, wenn nationale Bestimmungen dieses erfordern und/oder deren Gültigkeit oder poröse oder beschädigte Stellen aufweisen, so ist diese auszutauschen.



*beef it or leave it!*

#### Funktion:

Beim Beefers gelangt das Gas über die Gasleitung in das keramische Brennelement. Es muss manuell mit einem Streichholz gezündet werden. Auf eine elektrische Zündung wurde u.a. aus Gründen der Wartungsfreundlichkeit verzichtet, da diese im Laufe der Zeit dazu neigen ihre Zuverlässigkeit einzubüßen. Zudem gibt es marktübliche Zündeinrichtungen nur noch im Betrieb mit Trockenbatterien was wir als einen umwelttechnischen Rückschritt ansehen.

Die Wärmestrahlung beträgt ca. 800°C unmittelbar in der Nähe des keramischen Brennelements. Die extreme Hitze bewirkt beim auf dem Grillrost liegenden Fleisch eine Art Karamellisierung der Oberfläche. So wird der einzigartige Geschmack und Gargrad des Fleisches erreicht.

#### Lieferumfang:

Zum Lieferumfang Deines Beefers gehören folgende Artikel. Prüfe vor der Inbetriebnahme den Inhalt der Verpackung auf seine Vollständigkeit.

- |     x     Beefers mit Gasschlauch und Druckminderer
- |     x     Grillrost Beefers
- |     x     Grillrostgriff Beefers
- |     x     Gastronormschale
- |     x     Grillhandschuh
- |     x     Streichhölzer



*beef it or leave it!*

#### Anschließen der Gasflasche:

##### Gefahrenhinweise:

- Flüssiggas ist leicht entzündlich und hoch explosiv
- Eine zu hohe Gaskonzentration kann zur Erstickung durch Sauerstoffmangel führen.
- Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff und kann im Bodenbereich von Senken oder z. B. in kleinen schlecht belüfteten Innenhöfen beim unkontrollierten Ausströmen zu gesundheitsschädlichen Gaskonzentrationen führen.
- Achten sie darauf, dass kein Flüssiggas unkontrolliert ausströmt
- Beachten beim Gebrauch der Gasflaschen die Vorgaben des Herstellers oder Verleihers der Gasflaschen.
- Benutzen Sie den Beefe ausschließlich im Freien und sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung.
- Achten Sie darauf, dass die Gasleitung keine Berührung mit dem Beefe hat.
- Die Gasflasche und -leitung darf keinen Temperaturen über 50°C ausgesetzt werden
- In der Nähe des Beefers sollten sich beim anschließen der Gasflasche keine Zündquellen befinden, vor allem kein offenes Feuer oder brennende Zigaretten, Kerzen, Lampen etc. Auch elektrische Geräte können eine Gefahr darstellen, falls beim Anschließen Gas ausströmt.
- Bei poröser oder defekter Gasleitung darf der Beefe nicht in Betrieb genommen werden.
- Achte darauf, vor jeder Inbetriebnahme die Gasleitungen und Anschlüsse zu überprüfen, und Du nach längerer Beefe pause den Bereich des Brenners und des Venturirohres nach Spuren von Fremdkörpern wie z.B. Insekten untersuchst, welche die Gaszufuhr verstopfen könnten und entferne diese vorsichtig mit geeigneten Hilfsmitteln.

Hast Du den Beefe an einem, den o.g. Sicherheitshinweisen entsprechenden Ort aufgestellt, kannst Du mit dem Anschließen der Gasflasche beginnen.

Die Gasflasche sollte so aufgestellt werden, dass sie aufrecht in sicherem Stand in einer Entfernung zum Beefe steht, dass der Schlauch nicht unter Spannung steht und auf keinen Fall Teile des Beefers berührt. Gleichzeitig sollte sie jedoch so weit entfernt stehen, dass die Wärmestrahlung des Beefers nicht die Oberfläche der Gasflasche oder des Gasschlauchs erreicht.

Der Druckminderer muss nun mit dem Ventil der Gasflasche verbunden werden.

Beachte, dass es sich bei den Schraubverbindungen um Linksgewinde handelt.

Benutze passendes Werkzeug und verwende den Druckminderer nicht zum festziehen der Schraubverbindung mit der Gasflasche.

#### **ACHTUNG:**

Beachte, dass nur Schlauchleitungen bis zu einer Länge von 1,50m verwendet werden sollten.

Sollte die Schlauchleitung ein maximales Verwendungsdatum besitzen, wenn nationale Bestimmungen dieses erfordern und/oder deren Gültigkeit oder poröse oder beschädigte Stellen aufweisen, so ist diese auszutauschen. Solltest du während des Beefens Gasgeruch oder Undichtigkeiten der gasführenden Komponenten feststellen, so muss die Gaszufuhr umgehend geschlossen werden. Erst nach Beseitigung der Ursache, darf der Beefe wieder in Betrieb genommen werden.



*beef it or leave it!*

#### Dichtheitsprüfung:

Nach dem Erstanchluss, nach jedem Wechsel der Gasflasche oder längerer Beeferpause ist eine Dichtheitsprüfung aller gasführenden Komponenten durchzuführen. Dabei kannst Du ein im Handel erhältliches Lecksuchspray verwenden.

Drehe die Gaszufuhr auf und wende das Spray entsprechend den Herstellerangaben an.

Verwende auf keinen Fall eine offene Flamme zum aufspüren von Lecks.

Falls Du eine undichte Verbindung aufspürst, drehe die Gaszufuhr sofort ab und ziehe die entsprechende Verbindung nach.

Führe danach erneut die Dichtheitsprüfung durch.

Falls Du beim Anschluss der Gasflasche und dem Schlauch unsicher sein solltest, oder Zweifel bei der Dichtheitsprüfung hast, beauftrage bitte einen Fachbetrieb mit dem Anschluss der gasführenden Komponenten.



*beef it or leave it!*

### Die Philosophie:

NewYorker Steakhausqualität zu Hause! Der Beefery ist die Antwort auf die gestiegenen Ansprüche an die Qualität von Grillfleisch und folgt dem Trend hin zum Genuss hochwertiger Fleischprodukte und weg von Massenproduktion und minderwertiger Qualität.

Der Beefery wurde ursprünglich für die Zubereitung des perfekten Steaks entwickelt. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass aber auch z. B. Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, auch Schwein, Lamm, Gemüse, bis hin zur Creme Brulee und vielem Anderen perfekt gelingen und ganz neue Geschmacksperspektiven eröffnen.

Dabei sorgt ein keramischer Hochleistungsbrenner mit optimierter Oberflächenstruktur für extreme Grilltemperaturen von etwa 800°C.

Der Beefery zeichnet sich vor allem durch zwei Eigenschaften aus: zum einen arbeitet er mit Oberhitze, zum anderen tut er dies mit einer so hohen Temperatur, wie sie von anderen handelsüblichen Grillgeräten so nicht erreicht werden kann. Die extrem hohe Grilltemperatur führt auf der Oberfläche des Grillguts zu einer Art Karamellisierung, heißt, das Fleisch erhält eine knusperige Oberflächenkruste, die ein Nichtgekanntes Geschmackserlebnis hervorruft. Ein "Rare" gegrilltes Ribeye-Steak mit derart knuspriger Oberfläche kann derzeit mit herkömmliche Grillgeräten nicht in diesem einzigartigen Maße erreicht werden.

Den bevorzugten Gargrad, wie „Medium Rare“ oder „Medium“ erreicht man, indem man das Fleisch nach dem Beefery auf der Ablage vor dem Beefery oder oben auf dem Beefery ruhen bzw. weitergaren lässt.

Der Beefery ist zudem bestens dazu geeignet, Sous Vide oder Niedertemperatur gegartes Fleisch mit einer perfekten Kruste zu veredeln.

Die Höhenverstellung ermöglicht dabei immer die perfekte Anpassung an die Dicke des Grillguts.

Mit dem Beefery ist man nun endlich in der Lage auch dünne Fleischstücke perfekt zu beefern, da das Fleisch durch die hohe Temperatur nur sehr kurz braucht um außen perfekt knusprig zu sein und innen dennoch von Rare bis Medium ist.

Die Oberhitze verhindert dabei, dass herabtropfender Fleischsaft verbrennt und dadurch gesundheitsschädliche Dämpfe an das Grillgut gelangen.

Der Grillrost nimmt ein bis zwei Stücke Fleisch auf. Das ist beabsichtigt da die Fleischzubereitung mit dem Beefery bestimmten, später beschriebenen Abläufen folgen sollte, um in den vollen Genuss der einzigartigen Fleischzubereitung zu kommen.

Der Beefery ist kein Grillgerät mit dem eine ganze Grillparty mit Massen von Fleisch versorgt werden soll, sondern will der kostbaren Ware, Fleisch perfekt zubereitet, gerecht werden.

Mit ein wenig Übung ist nun jeder in der Lage das perfekte NewYork Steakhouse Steak zuzubereiten.



*beef it or leave it!*

#### Verwendung:

Welches Fleisch?

Am besten geeignet ist immer hochwertiges Rindfleisch. Dabei erreicht man die besten Ergebnisse mit gut abgehangenem, idealerweise im Dry Age Verfahren gereiften Fleisch. Filet, Rumpsteak mit kleinem Fettrand, Ribesteak und alle Arten Steaks am Knochen, wie Ochsenkotelette, Porterhouse oder T-Bone sind dabei die beste Wahl. Selbst mit eigentlich günstigem Rindfleisch aus dem Bereich des Rindernackens (Zungenstück) werden dank der Zubereitung im Beefe überragende Ergebnisse erzielt.

Unser persönlicher Favorit ist das Ribeye mit möglichst starker Marmorierung im Muskelgewebe.

Das Fleisch muss vor der Zubereitung Zimmertemperatur haben. Nur so kann zuverlässig der gewünschte Gargrad erzeugt werden. Außerdem bräunen bei kaltem Fleisch die Fettanteile schneller als das Muskelgewebe, sodass eine ungleichmäßige Kruste entsteht.

Fischfilets vom Thunfisch oder Lachs können ebenso mit einer schmackhaften sehr dünnen Kruste überzogen werden, wobei sie in der Mitte ihren rohen Kern behalten. Auch dies ist auf konventionellen Grillgeräten schwierig zu erzielen, da immer die Gefahr besteht, dass der Fisch in der Mitte zu gar und damit trocken wird, wenn die Kruste außen die gewünschte Röstung hat. Auch das Festkleben des Fisches am Grillrost gehört der Vergangenheit an.

Selbst Deserts wie Creme Brulee und kandierte Früchte gelingen im Beefe perfekt und einfach.

#### Inbetriebnahme:

Vor der Inbetriebnahme müssen alle Sicherheitsanweisungen der vorherigen Kapitel zu den Themen Anschluss und Dichtheit beachtet werden.

Zunächst den Grillrost aus dem Beefe entfernen. Das Fleisch sollte später auf einen **kalten** Rost gelegt werden. Die mitgelieferte Gastronormschale sollte sich immer unten im Beefe befinden, damit herabtropfende Fleischsäfte aufgefangen werden.

#### Die Reihenfolge der kommenden Schritte muss unbedingt eingehalten werden!!!

Zur Inbetriebnahme des Beefe wird zunächst das Ventil der Gasflasche geöffnet.

Zu diesem Zeitpunkt darf an keiner Stelle Gas ausströmen oder Gasgeruch wahrnehmbar sein. Sollte dies doch der Fall sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

Danach ein ausreichend langes Streichholz oder ein Stabfeuerzeug entzünden und möglichst senkrecht unter das keramische Brennelement halten. Achte darauf, dass Du Deine Hand immer soweit wie möglich vom Brenner entfernt hältst



*beef it or leave it!*

#### Inbetriebnahme:

Dann den Einstellknopf des Sicherheitsventils so drehen, dass das große Flammensymbol auf Dich gerichtet ist. Pfeil im Deckelblech ▼

Streichholz gezündet unter den Brenner halten.

**Erst jetzt** den Einstellknopf niederdrücken um die Gaszufuhr in den Brenner zu öffnen. Sobald sich das Gas entzündet hat, das Streichholz zurückziehen, den Einstellknopf des Sicherheitsventils ca. 5 Sekunden gedrückt halten und dann erst loslassen.

Beachte, dass die Temperatur von etwa 800°C nur erreicht wird, wenn das große Flammensymbol auf den Pfeil gerichtet ist.

Zum Abschalten des Beefers kann das Sicherheitsventil in Stellung o gebracht werden, oder das Ventil an der Gasflasche geschlossen werden. Nach dem Beefen sollte zur Sicherheit immer die Gaszufuhr an der Flasche abgestellt werden.

Ein Wiederanzünden des Beefers darf erst nach Abkühlung erfolgen.

In kaltem Zustand verhindert das Sicherheitsventil das Austreten von Gas bei geöffnetem Ventil der Gasflasche. Während des Betriebs muss immer darauf geachtet werden, dass der Temperaturfühler in der Rückwand der Brennkammer nicht mit kaltem Grillgut in Berührung kommt, da ansonsten die Gaszufuhr durch das Sicherheitsventil abgeschaltet wird.



*beef it or leave it!*

#### Zubereitung:

New Yorker Steakhausqualität zu Hause!

Der Beefeater ist nicht dazu gedacht, einen konventionellen Grill zu ersetzen. Große Mengen Würste oder Schnitzel sind nicht sein Aufgabengebiet.

Er ist vielmehr dazu konzipiert Fleisch auf die Weise zuzubereiten, wie es in den exquisiten und bekannten Steakhäusern dieser Welt üblich ist.

Der Beefeater ist die Antwort auf die gestiegenen Ansprüche an die Qualität von Grillfleisch und folgt dem Trend hin zum Genuss hochwertiger Fleischprodukte und weg von Massenproduktion und minderwertiger Qualität.

Es ist sehr wichtig, dass das Steak mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen wird. Ansonsten werden beim beefeaten, die Fettanteile im Fleisch schwarz werden, während der Rest des Fleisches noch nicht den gewünschten Grad der Bräunung erreicht hat.

Es ist ausreichend, wenn Du Deinen Beefeater, je nach Umgebungstemperatur, 5 -10 Minuten auf der höchsten Gasstufe (großes Flammensymbol des Gasventil auf dich gerichtet) vorheizt. Dabei sollte sich der Grillrost nicht in der Brennkammer befinden. Das Fleisch würde sonst schon auf der Unterseite vorgegart werden.

Mit Hilfe des Handrades an der rechten Vorderseite des Beefeaters kannst Du die Höhe des Grillrosts anpassen. Das Handrad kann bei längerem Betrieb des Beefeaters heiß werden. Es sollte zur Sicherheit nur mit dem mitgelieferten Handschuh bedient werden.

Bei der Höheneinstellung gelten folgende Regeln:

Um das Steak „rare“ zuzubereiten wird der Rost so eingestellt, dass das Steak gerade noch unter der Unterkante der Frontblende hindurchpasst.

Je weiter der Rost zum beefeaten nach unten bewegt wird desto mehr nähert man sich, bei gleicher Bräunung des Fleisches, dem Gargrad medium.

Lege das Fleisch mittig auf den Grillrost und führe diesen mit dem Grillrostgriff in die Brennkammer. Achte darauf, dass der Rost sicher hinter der kleinen Kante des Grillrostträgers einrastet.

**Der Grillrostgriff muss danach sofort wieder vom Rost getrennt werden, da er sich sonst stark aufheizt und Verbrennungen verursachen kann. Zur Sicherheit sollten Griff und Handrad nur mit dem mitgelieferten Handschuh bedient werden.**

Das Fleisch wird ungewürzt zubereitet. Du musst das Fleisch wenden, wenn es auf der Oberfläche dunkel gebräunt ist. Dies ist auf der höchsten Stufe des Rostes schon nach 45 sek. bis 1:15 min. der Fall und richtet sich vor allem nach der Qualität und dem Reifegrad des Fleisches, sowie nach der Umgebungstemperatur.

Nach dem „beefeaten“ würzt man mit „Fleur de Sal“ lässt das Steak danach in einer Metallschale oder einer optional im Beefeater Shop erhältlichen zweiten Gastronormschale auf dem Deckelblech des Beefeaters ca. 5 Minuten ruhen.

In dieser Zeit wird ein Stück Butter in die Gastronormschale gegeben und im Beefeater erhitzt bis die Butter eine leichte Bräunung erhält (Nussbutter). Die Butter kann man nach Belieben mit frischen Kräutern und Knoblauch verfeinern.



*beef it or leave it!*

Nach der Entspannungsphase wird das Fleisch quer zu Faser schräg in Streifen geschnitten und auf einem vorgewärmten Teller mit der brodelnden Nussbutter angegossen. Dabei sollte man darauf achten, dass die Schnittflächen nicht in Berührung mit der Butter geraten, da sonst der Garprozess fortgesetzt wird.

Der Teller wird nun in der Mitte des Tisches aufgestellt und jeder Gast bedient sich hieraus. So wird der Genuss des Fleisches zelebriert, was eine angemessene Würdigung der Qualität und des Geschmacks dieses hochwertigen Produkts darstellt.

TIPP:

Ist ein Backofen in der Nähe des Beefeers, so kann man die Entspannungsphase des Fleisches bei 50°, für 5-10 Minuten auch dort durchführen. Zudem könnte man dort auch das Fleisch so lange lagern bis man weitere Stücke gebeeft hat.

Möchtest Du Dein Steak medium genießen, so kannst Du es auch im Beefe rare auf höchster Rostposition beefe und dann im Backofen bei 80° weiter garen.

#### Pflege und Lagerung:

Der Beefe kann mit haushaltsüblichen sanften Reinigungsmitteln gepflegt werden. Der Grillrost und die Gastroschale können in der Spülmaschine gereinigt werden. Am einfachsten ist die Reinigung des Beefe nach jedem Gebrauch, wenn er abgekühlt ist. Lagere Deinen Beefe trocken, setze ihn nicht Regen aus und bedenke, dass der Boden des Beefe nach häufigem Gebrauch Fettablagerungen aufweisen kann, die beim Abstellen auf Holz oder Teppichen flecken verursachen können. Vor der Lagerung sollte aus Sicherheitsgründen die Gasflasche vom Beefe getrennt werden.

#### Gewährleistung und Haftungsausschluss:

Das Gerät ist nur für die ihm zugedachte Verwendung geeignet. Jede Abweichung oder Veränderung führt zum Erlöschen der Gewährleistung.  
**KEINE ÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN!**  
Ablagerungen von Fettrückständen am Rost und im Inneren der Brennkammer werden sich auf Dauer allerdings, bedingt durch die hohen Temperaturen nicht verhindern lassen und sind kein Grund zur Reklamation.  
Verfärbungen der Frontblende sind bedingt durch Verbrennungsdämpfe und die hohe Temperatur ebenfalls unvermeidbar und können nicht reklamiert werden.



*beef it or leave it!*

Hersteller:

Beefers Grillgeräte GmbH  
Kronprinzenstraße 7  
53639 Königswinter  
Telefon: +49 (0) 2223 – 905 77 20  
Telefax: +49 (0) 2223 – 905 77 22  
office@beefers.de  
www.beefers.de

EG-Baumusterprüfbescheinigung  
CE-0085

Anleitung Stand 27.08.2015

Lieber Beefers - Kunde,

um zu Deinem ersten gebeeften Steak zu gelangen, musst Du noch den Gasschlauch mit dem Ventil des Beefers verbinden. Dazu bitte mit einem 17er Gabelschlüssel die Überwurfmutter des Gasschlauchs GEGEN den Uhrzeigersinn festziehen.

Dabei das Ventil festhalten um es gegen Verdrehen zu sichern.

Dazu ist kein sehr hoher Kraftaufwand nötig.

Danach die Verbindung wie in der Anleitung beschrieben auf Dichtheit prüfen.

Viel Spaß

Euer Beefers Team

