



beef it or leave it!





beef it or leave it!

Table des matières:

Page D	Page de couverture
Page 0	Table des matières
Page 1	Préface Informations techniques
Page 2	Consignes de sécurité
Page 3	Fonction Contenu de livraison
Page 4	Branchement bouteille de gaz
Page 5	Vérification d'étanchéité
Page 6	Philosophie
Page 7	Utilisation Mise en service
Page 8	Préparation
Page 9	Entretien et rangement Garantie et exclusion de responsabilité
Page 10	Fabricant



beef it or leave it!

Préface:

Cher amateur de viande. Tu peux te compter maintenant parmi les heureux propriétaires du Beefer. Vis le plaisir de déguster de la viande comme tu ne l'as encore jamais pu le déguster à la maison. Le manuel suivant t'explique tout ce que tu dois savoir pour garantir un fonctionnement sûr du Beefer et atteindre le plus grand plaisir d'une préparation parfaite de viande.

Il est obligatoirement nécessaire de lire attentivement ce manuel avant l'utilisation du Beefer et de suivre exactement et dans l'ordre indiqué toutes les consignes dans ce manuel.

Le non-respect peut diminuer le fonctionnement de ton Beefer, endommager l'appareil ou dans le pire des cas provoquer des dommages matériels et de personnes.

Lis donc ce manuel avant chaque mise en service s'il y a des doutes au sujet des pas à effectuer lors de l'utilisation de ton Beefer.

Merci de conserver ce manuel ensemble avec le Beefer et rend-le accessible aux autres personnes qui utilisent le Beefer.

Le Beefer est conçu exclusivement pour l'utilisation à l'extérieur et pour l'utiliser que dans le domaine privé. Veille toujours que ton Beefer est exclusivement installé à un endroit sûr à l'extérieur, qu'il ne reste pas sans surveillance lorsqu'il fonctionne et que tout risque pour enfants, animaux domestiques et objets est exclu.

L'appareil n'est adapté qu'à l'utilisation prévue. Toute déviation ou modification de l'appareil provoque l'annulation de la garantie.

Informations techniques :

A n'utiliser qu'à l'extérieur

Lisez le mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil.

ATTENTION: les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenez éloignés les enfants. Utilisez toujours la poignée de la grille et le bouton tournant avec le gant pour gril livré avec.

Pays destination:	DE
Fabricant:	Beefer Grillgeräte GmbH
Nom:	Beefer 1
Charge thermique:	3,5KW
Valeur calorique:	0,28kg/h
Type de gaz:	Propane
Pression d'entrée:	50 m bar
Régulation selon DIN EN:	12864 (01.12.2001)
Catégorie d'appareil:	I3P (50) selon DIN EN 498



beef it or leave it!

Consignes de sécurité

Utilisation :

Pendant l'utilisation, les parties du boîtier deviennent très chaudes. C'est surtout dans la zone de l'unité du brûleur à gaz céramique qu'on atteint des températures qui peuvent provoquer lors du toucher de graves brûlures ou provoquer lors d'un contact avec des tissus ou objets des incendies ou dommages.

Veille à ce que le Beefer soit installé sur un sol suffisamment grand et résistant à la chaleur. On atteint de fortes températures surtout à l'ouverture de devant. La poignée pour la grille ne doit rester en aucun cas fixée sur la grille lorsque celle-ci se trouve dans le Beefer. La poignée peut chauffer de manière extrême et provoquer des brûlures. Utilisez toujours la poignée avec le gant à gril livré avec.

La surface doit être plane et le Beefer ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.

Veille à ce que la flamme ne soit pas diminuée par un vent fort. Le vent pourrait éteindre la flamme ou provoquer une combustion irrégulière.

Aucune matière ou objet inflammable ou sensible à la chaleur doit se trouver dans l'environnement du Beefer. Tiens compte aussi lors de l'installation à proximité de murs de maison que dans les murs peuvent se trouver des matières d'isolation sensibles à la chaleur.

Ne laisse jamais le Beefer sans surveillance pendant le fonctionnement et veille qu'il n'y ait pas d'enfants ou animaux domestiques qui puissent s'approcher du Beefer.

Attends pour tous les travaux sur le boîtier du Beefer qu'il soit refroidi.

- Le gaz liquide est facilement inflammable et hautement explosif
Le gaz liquide est plus lourd que l'oxygène et peut provoquer lors d'une sortie incontrôlée des concentrations de gaz toxiques au sol dans des cuvettes ou par ex. dans des cours intérieurs mal aérées.
- Veille à ce qu'il n'y ait pas de sortie incontrôlée de gaz liquide
- Une concentration trop forte de gaz peut provoquer une asphyxie par manque d'oxygène.
Respecte lors de l'utilisation des bouteilles de gaz les consignes du fabricant ou distributeur des bouteilles de gaz.
- Utilise le Beefer exclusivement à l'extérieur et assure toujours une aération suffisante.
- Veille à ce que le conduit de gaz n'a aucun contact avec le Beefer.
La bouteille et conduit de gaz ne doit pas être exposé à des températures au-dessus de 50°C
- Allume le brûleur à gaz céramique du Beefer exclusivement avec une allumette suffisamment longue et suit exactement la procédure d'allumage décrite au paragraphe "Mise en service". Si le brûleur à gaz céramique s'éteint, ferme l'alimentation de gaz et attends que le Beefer est refroidi avant de le rallumer à nouveau.
Lors du branchement de la bouteille de gaz, aucune source d'allumage ne doit se trouver à proximité du Beefer, surtout pas de feu ouvert ou cigarettes allumées, bougies, lampes etc. Les appareils électriques peuvent également représenter un danger en cas de sortie de gaz lors du branchement.
- N'oublie pas de vérifier à chaque mise en service le conduit et raccords de gaz, et de contrôler après une longue pause d'utilisation du Beefer s'il y a des traces de corps étrangers, comme par ex. des insectes, dans la zone du brûleur et du tube venturi qui peuvent boucher l'alimentation de gaz, et enlève ces traces doucement avec des outils adaptés.
- En cas de conduit de gaz poreux ou défectueux, le Beefer ne doit pas être mis en service.
Si le tuyau flexible a une date d'utilisation limite puisque les dispositions nationales l'exigent, et/ou la validité le demande, ou s'il présente des endroits poreux ou endommagés, il faut remplacer le tuyau.



beef it or leave it!

Fonction:

Pour le Beefer, le gaz arrive à travers le conduit de gaz dans le brûleur à gaz céramique. Il doit être allumé manuellement avec une allumette. Pour faciliter l'entretien, on a renoncé à un allumage électrique puisque celui-ci a au fil du temps tendance à perdre sa fiabilité. Il y a en outre des dispositifs d'allumage courants sur le marché uniquement à fonctionnement avec des piles sèches, ce que nous considérons comme un pas en arrière au niveau écologique.

Le rayonnement de chaleur est d'env. 800°C à proximité immédiate du brûleur à gaz céramique. La chaleur extrême donne sur la viande placée sur la grille une sorte de caramélisation de la surface. On atteint ainsi le goût et degré de cuisson uniques de la viande.

Contenu de livraison:

Les articles suivants font partie du contenu de la livraison. Vérifie avant la mise en service le contenu de l'emballage pour son intégralité.

1	x	Beefer avec tuyau de gaz et réducteur de pression
1	x	Grille Beefer
1	x	Poignée grille Beefer
1	x	Bac Gastro
1	x	Gant à gril
1	x	Allumettes



beef it or leave it!

Branchement de la bouteille de gaz

Indications de danger:

Le gaz liquide est facilement inflammable et hautement explosif
Le gaz liquide est plus lourd que l'oxygène et peut provoquer lors d'une sortie incontrôlée des concentrations de gaz toxiques au sol dans des cuvettes ou par ex. dans des cours intérieurs mal aérées.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de sortie incontrôlée de gaz liquide

Une concentration trop forte de gaz peut provoquer une asphyxie par manque d'oxygène.

Respecte lors de l'utilisation des bouteilles de gaz les consignes du fabricant ou distributeur des bouteilles de gaz. Utilisez le Beefer exclusivement à l'extérieur et assurez toujours une aération suffisante. Veillez à ce que le conduit de gaz n'ait aucun contact avec le Beefer.

La bouteille et conduit de gaz ne doit pas être exposé à des températures au-dessus de 50°C

Lors du branchement de la bouteille de gaz, aucune source d'allumage ne doit se trouver à proximité du Beefer, surtout pas de feu ouvert ou cigarettes allumées, bougies, lampes etc. Les appareils électriques peuvent également représenter un danger en cas de sortie de gaz lors du branchement.

En cas de conduit de gaz poreux ou défectueux, le Beefer ne doit pas être mis en service.

N'oubliez pas de vérifier à chaque mise en service le conduit et raccords de gaz, et de contrôler après une longue pause de fonctionnement du Beefer s'il y a des traces de corps étrangers, comme par ex. des insectes, dans la zone du brûleur et du tube venturi qui peuvent boucher l'alimentation de gaz, et enlève ces traces doucement avec des outils adaptés.

Lorsque tu as installé le Beefer à un endroit correspondant aux consignes de sécurité indiquées plus haut, tu peux commencer à brancher la bouteille de gaz.

La bouteille de gaz doit être installée de manière droite en position sûre à une distance vers le Beefer de façon que le tuyau ne soit pas sous tension et ne touche en aucun cas des parties du Beefer. En même temps, elle doit être à une distance suffisante pour que le rayon de chaleur du Beefer n'atteigne pas la surface de la bouteille de gaz ou du tuyau de gaz.

Le réducteur de pression doit maintenant être relié à la valve de la bouteille de gaz.

Note que pour les raccords à visser, il s'agit d'un fileté à gauche.

Utilise des outils adaptés et n'utilise pas le réducteur de pression pour serrer le raccord à visser pour la bouteille de gaz.

ATTENTION:

Note qu'il ne faut utiliser que des tuyaux jusqu'à une longueur de 1,50m.

Si le tuyau flexible a une date limite d'utilisation, en cas d'exigence par des dispositions nationales et/ou si la validité le nécessite, ou s'il présente des endroits poreux ou endommagés, il faut le remplacer. Si tu constates lors de l'utilisation du Beefer une odeur de gaz ou des fuites des composants conduisant le gaz, l'alimentation de gaz doit être fermée immédiatement. Le Beefer ne doit être remis en service qu'après l'élimination de l'origine.



beef it or leave it!

Contrôle d'étanchéité:

Après le premier branchement, après chaque changement de bouteille de gaz ou après une longue pause de fonctionnement du Beefer, il faut effectuer un contrôle d'étanchéité de tous les composants conduisant du gaz. Tu peux utiliser pour ceci un spray détecteur de fuites disponible dans le commerce.

Ouvre l'alimentation de gaz et utilise le spray selon les indications du fabricant.

N'utilise en aucun cas une flamme ouverte pour détecter des fuites.

Si tu détectes une fuite, ferme immédiatement l'alimentation de gaz et resserre le raccord correspondant.

Effectue ensuite à nouveau le contrôle d'étanchéité.

Si lors du branchement de la bouteille de gaz et du tuyau, tu n'es pas certain ou tu as des doutes pour le contrôle d'étanchéité, demande à une entreprise spécialisée d'effectuer le branchement des composants conduisant du gaz.



beef it or leave it!

La philosophie:

La qualité d'un steakhouse new-yorkais à la maison ! Le Beefer est la réponse aux exigences accrues à la qualité de viande grillée et suit la tendance vers le goût de produits de viande de grande qualité, en s'éloignant de la production de masse et de qualité moindre.

Il s'agit pour le Beefer d'un appareil de grillade d'un type nouveau qui sert en premier lieu à la préparation de viande. Et ici particulièrement de viande de bœuf qui idéalement a mûrie d'après le procédé dry-age. On peut également cuire d'autres sortes de viande comme du thon ou autres. Un brûleur à gaz céramique avec une structure de surface optimisée donne des températures extrêmes de grillade d'environ 800°C.

Le Beefer se distingue avant tout par deux caractéristiques: il travaille d'une part avec de la chaleur haute, et d'autre part il le fait avec une température haute que les autres appareils de grillade dans le commerce n'arrivent pas à atteindre ainsi.

La température de grillade extrêmement haute donne à la surface de la viande à griller une sorte de caramélisation, c'est à dire la viande reçoit une croûte de surface croustillante suscitant une expérience gustative encore inconnue. En plus, de très courts temps de grillade sont possible par la température haute, on est donc très facilement capable de déterminer exactement le degré de cuisson de la viande. Un steak ribeye grillé "saignant" avec une surface tellement croustillante ne peut pas être obtenu actuellement à ce niveau unique avec des appareils de grillade traditionnels.

Si on préfère d'autres degrés de cuisson comme "mi-saignant" ou "à point", on peut les atteindre par le réglage de hauteur en continu de la grille. Ceci permet aussi une adaptation parfaite à l'épaisseur de la viande à griller.

Avec le Beefer, on est enfin capable de griller parfaitement même des morceaux de viande plus minces, puisque grâce à la haute température, la viande n'a besoin que de peu de temps pour être parfaitement croustillante à l'extérieur et être néanmoins à l'intérieur de "saignant" à "à point".

La chaleur haute empêche en même temps que le jus de viande qui s'égoutte brûle, et que des vapeurs toxiques arrivent sur la viande à griller.

La grille peut recevoir un à deux morceaux de viande. Ceci est voulu puisque la préparation de viande avec le Beefer doit suivre des processus déterminés et décrits plus bas afin de profiter pleinement de cette préparation de viande unique.

Le Beefer n'est pas un appareil de grillade avec lequel on doit approvisionner toute une réunion de barbecue avec une grande quantité de viande, mais il veut répondre à la marchandise précieuse, une viande parfaitement préparée.

Avec un peu d'exercice, tout le monde est maintenant capable de préparer le steak comme dans un steakhouse new-yorkais.



beef it or leave it!

Utilisation:

Quelle viande?

Ce qui convient de plus est toujours la viande bœuf de grande qualité. On obtient ici les meilleurs résultats avec de la viande bien mûre, idéalement selon le procédé dry-age. Le filet, le rumsteck avec un petit bord de graisse, le steak ribeye et toutes sortes de steaks sur l'os comme des côtes de bœuf sont ici le meilleur choix. Même avec la viande de bœuf plus économique du dos (pièce de langue), on obtient des résultats exceptionnels grâce à la préparation dans le Beefeater.

Avant la préparation, la viande doit être à température ambiante. Ce n'est qu'ainsi qu'on peut obtenir de manière fiable le degré de cuisson souhaité.

Les filets de poisson du thon ou saumon peuvent être couverts également d'une très mince croûte savoureuse, bien en gardant à l'intérieur leur noyau cru. Ceci est également impossible sur les appareils de grillade traditionnels puisqu'il y a toujours le risque que le poisson devient à l'intérieur trop cuit et ainsi sec lorsque la croûte à l'extérieur a la couleur souhaitée. Et le collage du poisson sur la grille appartient aussi au passé.

Même des desserts comme la crème brûlée et des fruits confits sont réussis parfaitement et facilement dans le Beefeater.

Mise en service:

Avant la mise en service, toutes les consignes de sécurité des chapitres précédents au sujet de branchement et d'étanchéité doivent être suivies.

Enlever d'abord la grille du Beefeater. La viande doit être placée plus tard sur une grille **froide**.

Pour la mise en service du Beefeater, il faut d'abord ouvrir la valve de la bouteille de gaz.

A ce moment, il ne doit y avoir à aucun endroit une fuite de gaz ou une odeur de gaz. Si c'est néanmoins le cas, l'appareil ne doit pas être mis en service.

Allumer ensuite une allumette suffisamment longue ou un allume-gaz et le placer en-dessous du brûleur à gaz céramique. Veille à ce que ta main se trouve en dehors de la zone de combustion. Tourner ensuite le bouton de réglage de la valve de sécurité de manière que le grand symbole de flamme soit orienté vers toi. (Flèche dans la tôle de couvercle ▼) Pousser ensuite le bouton vers le bas pour ouvrir l'alimentation de gaz dans le brûleur. Dès que le gaz s'est enflammé, retirer l'allumette et relâcher le bouton de réglage de la valve de sécurité seulement après env. 5 secondes.

Nous recommandons de laisser la valve de sécurité toujours en position maximale puisque ce n'est qu'ainsi qu'on atteint la température d'environ 800°C.

Pour arrêter le Beefeater, fermer simplement la valve de la bouteille de gaz.

Le Beefeater ne doit être rallumé à nouveau que lorsqu'il est refroidi.

En état froid, la valve de sécurité empêche la sortie de gaz en cas de valve ouverte de la bouteille de gaz.



beef it or leave it!

Préparation:

La qualité d'un steakhouse new-yorkais à la maison!

Le Beefer n'est pas destiné à remplacer un gril traditionnel. De grandes quantités de saucisses ou escalopes ne sont pas son domaine de travail.

Il est plutôt conçu pour préparer de la viande de la même façon que dans les steakhouses exquis et connus de ce monde.

Le Beefer est la réponse aux exigences accrues pour la qualité de viande grillée et suit cette tendance vers le plaisir de déguster des produits de viande de haute qualité et s'éloigner de la production de masse et de qualité moindre.

Il est très important d'enlever le steak du frigidaire au moins une heure avant la préparation. Sinon, les parties grasses dans la viande noircissent pendant la préparation au Beefer, pendant que le reste de viande n'a pas encore atteint le degré souhaité de brunissement.

Il est suffisant si tu préchauffes ton Beefer, dépendant de la température ambiante, 5 -10 minutes au niveau de gaz maximal (grand symbole de flamme de la valve de gaz orienté vers toi). A ce moment, la grille ne doit pas se trouver dans la chambre de combustion. Sinon, la viande sera déjà précuite au niveau inférieur.

A l'aide du bouton tournant sur le côté droit de devant du Beefer, tu peux adapter la hauteur de la grille. Le bouton tournant peut devenir très chaud pendant le fonctionnement prolongé du Beefer. Pour des raisons de sécurité, il doit être utilisé uniquement avec le gant à gril livré avec.

Pour le réglage de la hauteur, il y a les règles suivantes :

Pour préparer le steak "saignant", il faut régler la grille de manière que le steak passe tout juste en-dessous du bord inférieur du panneau frontal.

Plus on déplace la grille vers le bas pour la préparation dans le Beefer, plus on approche du degré de cuisson "à point", bien en ayant le même brunissement de la viande.

Pose la viande au milieu de la grille et amène celle-ci avec la poignée de grille dans la chambre de combustion. Veille à ce que la grille s'enclenche de manière sûre derrière le petit bord du support de grille. **La poignée de grille doit être enlevée ensuite immédiatement de la grille puisqu'autrement, elle chauffe fortement et peut provoquer des brûlures. Pour des raisons de sécurité, la poignée et le bouton tournant ne doivent être utilisés qu'avec le gant à gril livré avec.**

La viande est préparée sans épices. Tu dois retourner la viande lorsqu'elle est brunie foncée sur la surface. Ceci est déjà le cas après 45 secondes à 1min15 au plus haut niveau de la grille et dépend principalement de la qualité et degré de maturité de la viande, ainsi que de la température ambiante.

Après la préparation au Beefer, on épice avec du "Fleur de Sel" et laisse reposer ensuite le steak dans une coupelle en métal ou en option dans un deuxième bac Gastro disponible au Beefer Shop sur la tôle de couvercle du Beefer pendant env. 5 minutes. Pendant ce temps, on donne un morceau de beurre dans le bac Gastro et le chauffe dans le Beefer jusqu'à ce que le beurre brunisse légèrement (beurre noisette). On peut affiner le beurre aussi selon ses goûts avec des herbes fraîches et de l'ail.



beef it or leave it!

Après la phase de détente, la viande est coupée transversalement aux fibres en bandes et arrosée dans une assiette préchauffée avec le beurre noisette bouillant. Il faut veiller à ce que les surfaces des coupes ne soient pas en contact avec le beurre, sinon le processus de cuisson continue.

L'assiette est maintenant placée au milieu de la table et chaque invité s'en sert. On célèbre ainsi le plaisir de déguster la viande, ce qui représente un hommage à la qualité et au goût de ce produit de haute qualité.

ASTUCE:

S'il y a un four à proximité du Beefer, on peut effectuer la phase de détente aussi ici à 50° pendant 5 à 10 minutes. On peut également conserver ici la viande jusqu'à ce qu'on a préparé d'autres morceaux de viande dans le Beefer.

Si tu veux déguster ton steak à point, tu peux le préparer aussi dans le Beefer "saignant" à la position maximale de la grille et le cuire ensuite encore au four à 80°.

Entretien et rangement:

Le Beefer peut être entretenu avec les produits de nettoyage doux courants.

La grille et le bac Gastro peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.

Le plus simple est de nettoyer le Beefer après chaque utilisation lorsqu'il est refroidi.

Range ton Beefer lorsqu'il est sec, ne l'expose pas à la pluie et note que le fond du Beefer peut présenter après des utilisations fréquentes des dépôts de graisse qui peuvent laisser des traces lors de la dépose sur bois ou tapis. Pour des raisons de sécurité, la bouteille de gaz doit être séparée du Beefer avant le rangement.

Garantie et exclusion de responsabilité:

L'appareil n'est adapté qu'à l'utilisation qui est prévu pour lui. Toute déviation ou modification provoque l'annulation de la garantie.

N'EFFECTUEZ AUCUNE MODIFICATION SUR L'APPAREIL !

On ne peut néanmoins pas empêcher des dépôts de graisse sur la grille et à l'intérieur de la chambre de combustion sur la durée, dus aux températures élevées, et qui ne sont pas une raison de réclamation.

Des décolorations de la plaque frontale dues aux vapeurs de combustion et la température élevée sont également inévitables et ne peuvent pas être réclamées.



beef it or leave it!

Hersteller:

BeefeR Grillgeräte GmbH
Kronprinzenstr. aße 7
53639 Königswinter
Téléphone: 02223 – 90 94 310
Téléfax: 02223 – 90 98 195
office@beefeR.de
www.beefeR.de

Attestation d'examen de type CE
CE-0085CO0235

Manuel version 19.09.2013

Manuel français par BeefeR Luxembourg – www.beefeR.lu
274, route de Thionville
L-5884 Howald – Luxembourg
Téléphone : +352 35 78 11 – Téléfax : +352 35 78 13 – info@beefeR.lu

Cher client BeefeR,

pour obtenir ton premier steak préparé au BeefeR, tu dois encore relier le tuyau de gaz à la valve du BeefeR. Utilise pour ceci avec une clé 17 l'écrou-raccord du tuyau de gaz et serre-le dans le sens **CONTRAIRE** des aiguilles d'une montre.

Retiens en même temps la valve pour la protéger d'un retournement. Il ne faut pas beaucoup d'effort pour cela.

Vérifier ensuite le raccord pour étanchéité comme décrit dans le manuel.

Bon amusement

Votre équipe BeefeR

