



Beefe Original

Est. 2011

Beefe One Pro

Bedienungsanleitung

DE





INHALT

- 1 Vorwort
- 2 Lieferumfang & Sicherheitshinweise
- 3 Gefahrenhinweise
- 4 Anschließen der Gasflasche & Dichtheitsprüfung
- 5 Inbetriebnahme & Zubereitung
- 7 Philosophie & Funktion
- 8 Probleme & Lösungen
- 9 Pflege & Lagerung
- 10 Weiteres Zubehör
- 13 Rezepte
- 20 Gewährleistung und Haftungsausschluss & Technische Informationen



LIEBE FLEISCHLIEBHABERIN! LIEBER FLEISCHLIEBHABER!

Nun zählst Du Dich zu den Glücklichen, die den Beefee 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 sicheren 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 zu befolgen. Genauso wichtig ist die Einhaltung der vorgegebenen Reihenfolge. Das Nichtbeachten kann die Funktion Deines Beefers beeinträchtigen, das Gerät beschädigen oder im schlimmsten Fall Sach- oder Personenschäden verursachen.

Lies diese Anleitung deshalb vor jeder Inbetriebnahme, falls Zweifel an den vorzunehmenden Schritten bei der Verwendung Deines Beefers bestehen. Bewahre diese Anleitung zusammen mit dem Beefee auf und mache diese für andere Personen zugänglich, die den Beefee bedienen.

Der Beefee One Pro ist ausschließlich für die Benutzung im Freien konstruiert und kann privat sowie gewerblich bei Verwendung des Gewerbedruckreglers und der Schlauchbruchsicherung (beides im Lieferumfang enthalten) eingesetzt werden. . Trage jederzeit Sorge, dass Dein Beefee 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.

Viel Spaß beim Beefen!

Beef it or leave it!

LIEFERUMFANG:

Prüfe vor der Inbetriebnahme den Inhalt der Verpackung auf seine Vollständigkeit. Zum Lieferumfang Deines Beefer One Pro gehören folgende Artikel :

- 1 x Beefer mit Gasschlauch 1,5 m
- 1 x Gewerbedruckregler + Schlauchbruchsicherung
- 2 x Beefer-Grillrost
- 1 x Beefer-Grillrostgriff
- 2 x Gastronormschale
- 1 x Beefer-Grillhandschuh



SICHERHEITSHINWEISE:

NUR IM FREIEN VERWENDEN!

Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen!

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten! Grillrostgriff immer mit dem mitgelieferten Grillhandschuh bedienen! Gerät während des Betriebes nicht bewegen!

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen!

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

Beachte, dass der Beefer auf einem ausreichend großen hitzefesten Untergrund aufgestellt wird. Die Fläche muss eben sein und der Beefer darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden. 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.

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 Beefer befindet. Der Griff kann sich dabei extrem aufheizen und schwere Verbrennungen verursachen. Den Griff immer mit dem mitgelieferten Grillhandschuh benutzen.

Achte darauf, dass die Flamme nicht durch starken Wind beeinträchtigt wird, denn Wind könnte die Flamme ausblasen oder zu einer unregelmäßigen Verbrennung und damit nicht optimalen Grill-Ergebnissen führen. Warte mit allen Arbeiten am Gehäuse des Beefers bis dieser abgekühlt ist.

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.
- Achte darauf, dass kein Flüssiggas unkontrolliert ausströmt.
- Beachte beim Gebrauch der Gasflaschen die Vorgaben des Herstellers oder Verleihers der Gasflaschen.
- Benutze den Beefer ausschließlich im Freien und Sorge immer für ausreichende Belüftung.
- Achte darauf, dass die Gasleitung keine Berührung mit dem Beefer 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.
- Entzünde das keramische Brennelement des Beefers ausschließlich mit einem Streichholz und befolge genau die in Abschnitt „Inbetriebnahme“ beschriebene Anzündprozedur.
- Achte darauf, vor jeder Inbetriebnahme die Gasleitungen und Anschlüsse zu überprüfen.
- Dein Beefer ist – wie alle Gasgeräte, die im Freien verwendet werden – ein möglicher Unterschlupf für Spinnen und andere Insekten; insbesondere der Ventilbereich des Brenners. Durch diese wird möglicherweise der Gasfluss behindert, sodass die Leistung sinkt oder – schlimmstenfalls – Gas zurück und aus der Brennerluftöffnung ausströmt. Dadurch kann ein Brand in und um die Brennerluftöffnungen unter dem Einstellknopf des Ventils entstehen. Wir empfehlen, dass Du Deinen Beefer möglichst immer abdeckst, sobald er kalt genug ist. Sollte eines der folgenden Symptome auftreten, empfehlen wir das Rohr und die Ansaugöffnung **VORSICHTIG** zu reinigen:
 - 1.) Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Brennerflamme.
 - 2.) Der Beefer erreicht die Temperatur nicht.
 - 3.) Der Beefer heizt ungleichmäßig.
- Sollte die keramische Brenneinheit erlöschen, schliesse die Gaszufuhr und warte vor dem erneuten Zünden bis der Beefer abgekühlt ist.
- Sollte die Schlauchleitung poröse oder beschädigte Stellen aufweisen, so ist diese auszutauschen. Das gleiche gilt, wenn die Schlauchleitung ein maximales Verwendungsdatum überschritten hat und nationale Bestimmungen den Austausch erfordern.

ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE:

Hast Du den Beefer an einem, den o.g. Sicherheitshinweisen entsprechenden Ort aufgestellt, kannst Du die Gasflasche anschließen. Stelle die Gasflasche aufrecht in sicherem Stand in einer so großen Entfernung zum Beefer auf, 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 Druckregler muss nun mit dem Ventil der Gasflasche verbunden werden. (Beachte, dass es sich bei den Schraubverbindungen um Linksgewinde handelt.) Benutze dazu passendes Werkzeug oder die entsprechende Aussparung an dem mitgelieferten Grillrostgriff.*

ACHTUNG: Beachte, dass nur Schlauchleitungen bis zu einer Länge von 1,50m* verwendet werden dürfen. Solltest Du während des Beeferens Gasgeruch oder Undichtigkeiten der gasführenden Komponenten feststellen, so muss die Gaszufuhr umgehend geschlossen werden. Erst nach Beseitigung der Ursache darf der Beefer wieder in Betrieb genommen werden. Das Wechseln der Flüssiggasflasche muss fern jedweder Zündquelle durchgeführt werden!

*Landesspezifisch kann es zu Unterschieden bei den Gasanschlüssen kommen.

DICHTHEITSPRÜFUNG:

Nach dem Erstanschluss, nach jedem Wechsel der Gasflasche oder nach längerer Beefer-Pause ist eine Dichtheitsprüfung aller gasführenden Komponenten durchzuführen. Dabei kannst Du ein handelsübliches 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.



INBETRIEBNAHME UND ZUBEREITUNG:

Die Reihenfolge der kommenden Schritte muss unbedingt eingehalten werden!

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

Entferne bitte zunächst den Grillrost aus dem Beefer. (Das Fleisch sollte später auf einen kalten Rost gelegt werden.) Die mitgelieferte Gastronormschale sollte sich immer unten im Beefer befinden, damit herabtropfende Fleischsäfte aufgefangen werden.

Zur Inbetriebnahme des Beefers 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.

Der Einstellknopf ① am Gerät muss in „Großstellung“ stehen (= maximale Leistung von mehr als 800°C).

Den Zündknopf ② drücken und gedrückt halten. **Erst jetzt den Einstellknopf ① niederdrücken, um die Gaszufuhr zu öffnen.**

Sobald sich das Gas entzündet hat, den Einstellknopf ① des Sicherheitsventils noch ca. 5 – 10 Sekunden gedrückt halten und dann erst loslassen.

Das Gerät sollte nun etwa 5 Minuten vorheizen.

Vor der Zubereitung sollte das Fleisch Zimmertemperatur haben. So kann der gewünschte Gargrad besser erreicht werden und es entsteht eine gleichmäßigere Kruste.

Filets vom Thunfisch oder Lachs können ebenso mit einer schmackhaften sehr dünnen Kruste überzogen werden, wobei sie in der Mitte sogar einen rohen Kern behalten können. Auch dieser Effekt ist auf konventionellen Grillgeräten kaum 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. Das Gargut klebt im Beefer außerdem nicht am Grillrost fest.

Selbst Desserts wie Crème Brûlée, kandierte Früchte und vieles andere mehr gelingen im Beefer perfekt und mit besonderer Finesse.

Probier es einfach aus!



UND SO WIRD'S GEMACHT:

Lege das Fleisch mittig auf den Grillrost und führe diesen mit dem Grillrostgriff in die Brennkammer. Dabei ermöglicht die stufenlose Höhenverstellung immer die perfekte Anpassung an die Dicke des Grillguts. Bitte stelle den Grillrostträger immer so hoch ein, so dass das Fleisch gerade noch unter der Unterkante der Frontblende hindurch geschoben werden kann. Nur so ist es gewährleistet, dass die Oberfläche des Fleisches immer mit der maximalen Temperatur veredelt wird.

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

Wende das Gargut, sobald es die gewünschte Bräunung erreicht hat. 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 und der Temperatur des Gargutes zu Beginn des Beefens.

Den gewünschten Gargrad wie „medium rare“ oder „medium“ erreicht man, indem man das Fleisch nach dem Beefen oben auf dem Beefer ruhen bzw. weitergaren lässt. Die zuverlässigste Methode, um den perfekten – deinem persönlichem Geschmack entsprechenden – Gargrad zu erzielen, ist die Messung mit einem Kerntemperaturmessgerät während der Ruhephase.

TIPP: Nach der Ruhephase das Fleisch noch einmal für ca. 10 bis 15 Sekunden pro Seite in den Beefer schieben! So wird die Kruste noch einmal aufgefrischt und besonders kross.

Achte dabei darauf, dass Dein Grillgut nicht den Temperaturfühler an der Rückwand des Garraumes berührt, denn dadurch schließt das Sicherheitsventil automatisch die Gaszufuhr und der Brenner erlischt ungewollt.

Zum Abschalten des Beefers kann das Sicherheitsventil in Nullstellung 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.



PHILOSOPHIE UND FUNKTION:

New York Steakhausequalität endlich auch zu Hause!

Beim Beefer gelangt das Gas über die Gasleitung in einen keramischen Hochleistungsbrenner mit optimierter Oberflächenstruktur, wo es mit Sauerstoff vermischt wird und verbrennt. Die dabei entstehende Wärmestrahlung beträgt deutlich mehr als 800°C unmittelbar in der Nähe des Brennelements. Die extreme Hitze bewirkt beim auf dem Grillrost liegenden Fleisch eine Art „Schockgrillen“ und eine Karamellisierung der Oberfläche. So wird der einzigartige Geschmack und Gargrad des Fleisches erreicht. Zudem verhindert die Oberhitze, dass herabtropfender Fleischsaft verbrennt. Die dabei entstehenden Verbrennungsprodukte können gesundheitsschädlich sein und den Geschmack beeinträchtigen.

Ursprünglich wurde der Beefer für die Zubereitung des perfekten Steaks entwickelt – und das kann er auch am besten. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass auch z. B. Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Schwein, Lamm, Gemüse bis hin zur Crème Brûlée und vieles andere perfekt gelingen und ganz neue Geschmacksperspektiven eröffnen.

Der Beefer ist darüber hinaus bestens geeignet, Sous Vide oder Niedertemperatur gegartes Fleisch oder auch sehr dünne Stücke mit einer perfekten Kruste zu veredeln ohne sie zu übergaren.



PROBLEM

MÖGLICHE URSACHE

ABHILFE

Gerät lässt sich
nicht anzünden

Gasflasche noch geschlossen

Gasventil der Flasche öffnen

Gasflasche leer

Gasflasche ersetzen

Schlauch oder Druckregler sind
nicht durchgängig, nicht dicht,
abgeknickt oder gequetscht

Auf störungsfreie Verlegung
achten, ggf. Druckregler oder
Schlauch ersetzen

Gashahn am Beefer steht nicht
in Großstellung

Gashahn auf Großstellung drehen
und dann niederdrücken

Ansaugtrakt verstopft, z.B.
durch Insekten

Ansaugtrakt reinigen

Gerät brennt, hat
aber zu wenig
Leistung

Düse verschmutzt

Düse ausbauen und reinigen

Brennerplatte gebrochen,
z.B. durch unsachgemäßen
Transport

Beefer Fachhändler kontaktieren

Ansaugtrakt verstopft, z.B.
durch Insekten

Ansaugtrakt reinigen

Gerät geht
während des
Betriebs aus

Gasflasche leer

Gasflasche ersetzen

Gargut hat den
Temperaturfühler
(thermoelektrischer Generator)
berührt

Gargut ohne Kontakt zum
Temperaturfühler auf dem Rost
platzieren und Gerät neu zünden

Elektrische
Zündung, kein
Funken

Batterie leer

Neue Batterie einsetzen

Zündelektrode verbogen

Beefer Fachhändler kontaktieren



PFLEGE UND LAGERUNG:

Der Grillrost, die Gastroschale und alle übrigen losen Teile können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die beiden Rostträger rechts und links kannst Du dazu werkzeuglos einfach nach innen aus ihrer Halterung heben und dann nach vorne aus dem Brennraum herausziehen.

Am einfachsten ist die Reinigung des Beefers nach jedem Gebrauch im lauwarmen (nicht heißen!) Zustand, am besten mit unserem Daily Reiniger oder dem Power Reiniger für hartnäckige Verkrustungen. Beides ist im Beefer-Shop erhältlich.

Vor der Lagerung sollte aus Sicherheitsgründen die Gasflasche vom Beefer getrennt werden. Lagere Deinen Beefer trocken, setze ihn nicht dem Regen aus und bedenke, dass der Boden des Beefers nach häufigem Gebrauch Fettablagerungen aufweisen kann, die beim Abstellen beispielsweise auf Holz oder Teppichen Flecken verursachen können.

TIPP: Beachte, dass Dein Beefer zur einwandfreien Funktion eine Vielzahl von Zuluftöffnungen (auch im Inneren) benötigt. Bitte Sorge dafür, dass diese alle stets frei von Insekten, Fremdkörpern und Verschmutzungen sind.



*Power Reiniger
für hartnäckige
Verkrustungen.*

Daily Reiniger

WEITERES ZUBEHÖR FÜR DEINEN BEEFER:



PIZZASTEIN & SCHIEBER

Für Pizza,
Flammkuchen
& Co.



FETTWANNE

Die aus Edelstahl gefertigte Wanne
passt ganz genau unter den Beefer
und fängt so Flüssigkeiten auf.



BURGERROST MIT RING

Der perfekte Burger?
Hier kommt die Lösung



ABDECKHAUBE

Der Schutz für
deinen Beefeater

WEITERES ZUBEHÖR FÜR DEINEN BEEFER:



GRILLPINZETTE

Optimal für
den Beefer-Grillrost



SCHALENHEBER

Die perfekte Ergänzung
zu den Beefer GN-Behältern

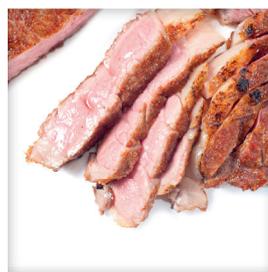


TRANSPORTKISTE

Beefer to go?
Kein Problem!

Weiteres Zubehör findest du im Beefer Shop auf beefer.de

DAS ALLES KANN DEIN BEEFER:



DAS PASSENDE BUCH ZUM GERÄT!

TOLLE REZEPTE &
BACKGROUND-INFOS!

Erhältlich im Beefer Shop: www.beefer.de



800 GRAD DER BEEFER

PERFEKTION FÜR STEAKS & CO.



Tre Torri

JAKOBSMUSCHELN IM
BACONMANTEL AUF
LINSENSALAT MIT
AVOCADO UND
MANGO

HIER 3 PREVIEWS
AUS DEM BUCH
FÜR EUCH...



JAKOBSMUSCHELN IM BACONMANTEL AUF LINSENSALAT MIT AVOCADO UND MANGO

Für 4 Portionen

LINSENSALAT MIT AVOCADO UND MANGO

100 g rote oder gelbe Linsen | ½ Fenchelknolle | 1 rote Zwiebel | 1 kleine Mango |
 ½ kleine Avocado | 1 Stängel Minze | 2 Stängel Koriander | 1 rote Thai-Chilischote |
 1 Knoblauchzehe | Saft von 1 Limette | 5 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer

Die Linsen nach Packungsangabe bissfest kochen. Das überschüssige Wasser abgießen und die Linsen abkühlen lassen. Fenchel putzen, waschen, den Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. Avocado schälen und in Würfel schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Für die Vinaigrette Chilischote waschen, ggf. entkernen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Chili und Limettensaft vermengen, dann das Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alle vorbereiteten Salatzutaten mit dem Dressing vermischen und kurz ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

JAKOBSMUSCHELN IM BACONMANTEL

8 Jakobsmuscheln | Murray River Salt | Currypulver | 8 Scheiben Bacon

Den Beefen auf niedrige Leistung vorheizen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Curry würzen, jede Jakobsmuschel mit einer Baconscheibe umwickeln. Nacheinander je vier Jakobsmuscheln auf mittlerer Einschubhöhe von beiden Seiten je ca. 60 Sekunden beefen. Anschließend bei voller Leistung und auf höchstmöglicher Einschubhöhe zweimal jeweils ca. 20 Sekunden je Seite beefen, bis der Speck schön kross ist.

UND JETZT:

Die ummantelten Jakobsmuscheln auf dem Linsensalat anrichten und genießen.

DRY-AGED ROASTBEEF-
STEAK MIT BRAT-
KARTOFFELSALAT



DRY-AGED ROASTBEEF-STEAK MIT BRATKARTOFFELSALAT

Für 4 Portionen

ROASTBEEF-STEAK

2 dry-aged Roastbeef-Steaks mit Knochen (à ca. 800 g), z. B. Original Beefer-Steak vom Black Angus Rind | Salz (z. B. Maldon Sea Salt oder Murray River Salt)

TIPP: Für eine würzigere Note die Schalotten mit 100 g Baconwürfeln braten und unter den Bratkartoffelsalat heben. Zusätzliche Cornichonwürfel geben noch etwas Biss.

Die Steaks von beiden Seiten salzen. Den Beefer auf volle Leistung vorheizen. Die Steaks nacheinander auf mittlerer Einschubhöhe in den Beefer schieben und ca. 1½ Minuten auf jeder Seite beefen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Dann in die Gastroschale auf den Boden des Beefers legen und alle 3 Minuten wenden, bis die entsprechende Kerntemperatur erreicht ist.

Nach Belieben kurz vor dem Servieren die Steaks auf höchstmöglicher Einschubhöhe noch mal nachbeefen. Nach Geschmack mit Salz bestreuen.

BRATKARTOFFEL-SALAT

2 Schalotten | 4 EL Weißweinessig | 4 EL Gemüsebrühe | 1 EL körniger Dijon-Senf | 4 EL Rapsöl | 1 TL flüssiger Honig | Salz | Pfeffer | ½ Bund Rucola | 500 g zubereitete Bratkartoffeln

Die Schalotten schälen und fein hacken. Mit Essig, Gemüsebrühe und Senf verrühren, dann das Öl zugeben. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Rucola putzen, waschen, trocken schleudern und je nach Größe klein schneiden. Die Vinaigrette vorsichtig mit den Bratkartoffeln und dem Rucola vermengen. Kurz ziehen lassen und nochmals abschmecken.

UND JETZT:

Die Roastbeef-Steaks mit dem Bratkartoffelsalat genießen. Dazu passt noch die BBQ-Sauce von Seite 172.

GRATINIERTER FEIGEN
MIT ZIEGENKÄSE



GRATINIERTE FEIGEN MIT ZIEGENKÄSE

Für 4 Portionen

Den Beefen auf volle Leistung vorheizen. Die Feigen waschen, das obere Ende abschneiden und das untere Ende gerade schneiden, damit die Feigen stabil auf dem Rost stehen. Auf die Feigen jeweils eine Ziegenfrischkäsescheibe legen und mit der Hälfte des Honigs beträufeln. Den Rost mit den Feigen auf mittlerer Einschubhöhe in den Beefen schieben und so lange beefen, bis der Käse anfängt zu schmelzen und braun wird.

UND JETZT:

Die angerichteten Feigen mit dem restlichen Honig beträufeln. Mit den Rosenblüten sowie den gerösteten Pinienkernen bestreuen und genießen.

8 Feigen | 8 Ziegenfrischkäsescheiben |
8 TL Akazienhonig |
2 TL Rosenblüten |
30 g geröstete Pinienkerne



GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

DAS GERÄT IST NUR FÜR DIE IHM ZUGEDACHTTE 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 lassen sich auf Dauer – bedingt durch die hohen Temperaturen – nicht vermeiden und sind kein Grund zur Reklamation. Verfärbungen der Frontblende sind – bedingt durch Verbrennungsdämpfe und die hohe Temperatur – ebenfalls unvermeidbar und können nicht reklamiert werden.

TECHNISCHE INFORMATIONEN:

BESTIMMUNGSLAND: DE
NAME: BEEFER ONE PRO
REGLER NACH DIN EN: 12864 (01.12.2001)
GERÄTEKATEGORIE: I3P (50) NACH DIN EN 498

LAND	KATEGORIE UND GASDRUCK	GASART LEISTUNG (kW) VERBRAUCH (g/h)
Bulgarien, Dänemark, Estland, Finnland, Island, Litauen, Lettland, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Schweden, Slowakische Republik, Slowenien, Spanien, Ungarn, Tschechische Republik, Türkei, Zypern	I3B/P 30 mbar	Propan 3,0 / 250
Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz	I3+ 28-30 / 37 mbar	Propan 3,5 / 250
Polen	I3B/P 37 mbar	Propan 3,5 / 250
Deutschland, Österreich	I3B/P & I3P 50 mbar	Propan 3,5 / 250

LÄNDER / KATEGORIEN / ANSCHLUSSDRÜCKE

Land	Kurz- bezeichnung	Kategorie	Anschlussdrücke [mbar]		Besondere Hinweise
			Erdgas	Flüssiggas	
Deutschland	DE	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	Es sind die nationalen Bestimmungen zu beachten
Österreich	AT	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Schweiz	CH	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Italien	IT	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Portugal	PT	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Spanien	ES	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Frankreich	FR	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Tschechien	CZ	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Griechenland	GR	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Großbritannien	GB	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Belgien	BE	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Niederlande	NL	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Litauen	LT	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Slowenien	SI	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Rumänien	RO	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Ungarn	HU	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Irland	IE	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Zypern	CY	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Dänemark	DK	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Estland	EE	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Finnland	FI	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Kroatien	HR	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Island	IS	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Luxemburg	LU	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Norwegen	NO	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Slowakei	SK	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Schweden	SE	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Lettland	LV	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	
Malta	MT	I _{3P}	-	28-30, 37, 50	



Beefee Original
Est. 2011

BEEF IT OR LEAVE IT

HERSTELLER:

Beefee Grillgeräte GmbH
Linzer Straße 97 – 99
53604 Bad Honnef
Deutschland

Telefon: +49 (0) 2224 – 980 64 24
Telefax: +49 (0) 2224 – 980 64 26

office@beefee.de
www.beefee.de

EG-Baumusterprüfbescheinigung
CE-0085CO0235

Anleitung Stand 22.11.2016
Diese Bedienungsanleitung ist auch online verfügbar auf www.beefee.de