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, fermer 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 d'entretien avant d'installer ou d'entretenir 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.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Ne stocke pas ou n'utilise pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

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 XL :

1 x Beefer avec tuyaux de gaz
1 x Régulateur de pression
1 x Grille XL
2 x Poignée de grille
1 x Plateaux Gastro Norm 2/3
1 x Pile AA
1 x Housse

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
2. Allumeur électrique
3. Sonde thermique (veilleuse de sécurité)
4. Support de grille, peut être retiré
5. Bouton de commande de l'alimentation en gaz
6. Raccord de gaz
7. Bouton d'allumage (compartiment de la pile pour l'allumage)
8. Section de maintien au chaud
9. Réglage de la hauteur
10. Déverrouillage du réglage de la hauteur
11. Tubulure d'aspiration
12. Buse
13. Zone du tube venturi
14. Soupape à gaz
15. Interrupteur magnétique
16. Admission de gaz du brûleur
17. Raccord de gaz

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!

Beef it or leave it!

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. Garde 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	Utilisé avec les	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.

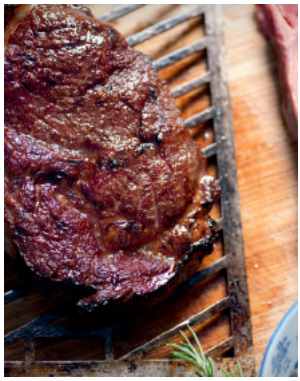
4 PHILOSOPHIE ET FONCTIONNEMENT :

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, la chaleur distribuée par le haut 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. À deux, retirez le Beefer de l'emballage avec les courroies de transport. Range l'emballage et les courroies de transport.

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.

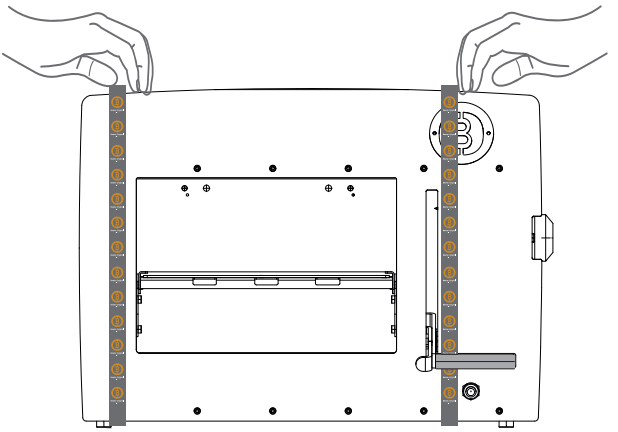
2. À deux, transportez soigneusement le Beefer avec les courroies de transport fournies (voir l'image ci-dessous) à l'emplacement souhaité.

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 :

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.

La bonbonne (bouteille de GPL) doit être munie 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 les régulateurs de pression et les 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 pour le faire.

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.

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. Assure-toi que le plateau, 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.

3. Ouvre la soupape de la bouteille de GPL pour allumer l'appareil.

4. 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. 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.

5. Tiens enfoncé le bouton d'allumage 7 . Tu devrais pouvoir entendre un tic-tac clair et rapide.

6. Appuie ensuite sur le bouton de commande de l'alimentation en gaz 5 pour l'ouvrir.

7. 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. Cette procédure permet d'allumer les deux brûleurs.

8. Attends que l'appareil préchauffe, environ 5 minutes.

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 la grille et pousse-la dans la chambre de combustion avec la poignée de la grille. Idéalement, positionne les petits morceaux pour qu'ils soient au milieu sous un brûleur. Tu optimiseras les résultats de la grillade. 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. Tu peux procéder au réglage de la hauteur en déverrouillant le mécanisme 10 vers l'appareil. Par la suite, tu règles la hauteur 9. Cela permet d'obtenir d'atteindre la hauteur presque parfaite pour griller la viande. Habituellement, les steaks (par exemple) devaient être grillés à la hauteur maximale.

3. 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.

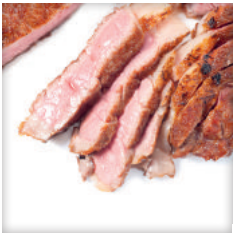
4. Retire les aliments du Beefer avec la poignée et place-les sur le plateau fourni. La meilleure façon de garantir le degré de cuisson parfait selon tes goûts est de mesurer la température de la viande durant la phase de repos avec un thermomètre à viande.

5. Après l'avoir grillée, laisse la viande sur le plateau sur la section de maintien au chaud 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.

6. Pour éteindre le Beefer après le grillage, tourne le bouton de commande de l'alimentation en gaz 5 à la position d'arrêt, 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
L'appareil 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	Mettre le bouton de commande de l'alimentation en gaz 5 à la position haute, puis appuyer dessus
	La tubulure d'aspiration 11 est obstruée, comme par des insectes	Nettoyer la tubulure d'aspiration 11
	La plaque de cuisson en céramique 1 est mouillée	Passer soigneusement un chiffon sec sous la plaque de cuisson en céramique 1
L'appareil chauffe, mais avec trop peu de flammes	La buse 12 est encrassée	Nettoyer la buse 12
	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
	La tubulure d'aspiration 11 est obstruée, comme par des insectes	Nettoyer la tubulure d'aspiration 11

11 PROBLÈMES ET SOLUTIONS :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'allumeur électrique n'émet pas d'étincelles	La pile 7 est épuisée	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 et 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 13 sont obstrués	Couper immédiatement l'alimentation en gaz, nettoyer soigneusement les abords du tube venturi 13
L'appareil s'éteint pendant son fonctionnement	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

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 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 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 de nettoyer le Beefer après chaque utilisation est lorsqu'il est encore tiède (il ne doit pas être chaud!) pour venir à bout des taches tenaces de cuisson.

- L'intérieur du Beefer est complètement fermé. Les liquides ne réussissent pas à s'échapper dans le boîtier de l'appareil. Assure-toi que le plateau soit installé lors du processus lié à la cuisson de la viande.
- Tu peux soulever les deux supports de grille 4 sans outil, en les retirant d'abord des fixations intérieures puis en les tirant hors de la chambre de cuisson.
- La grille, le plateau 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.

Si le rendement est trop faible, nettoie ou remplace les buses, le cas échéant.

Procède comme suit :

1. Retire l'alimentation à gaz du Beefer.

2. Dévisse les vis du couvercle du boîtier et retire-le.

ATTENTION : Ne perce pas les trous de buse avec un embout ou des aiguilles dures. N'essaie pas de passer à travers. Utilise seulement des brosses à soies douces.

3. Desserre les buses et nettoie-les à fond dans un solvant à graisse et attend qu'elles soient sèches.

4. Réinsère les buses sèches.
5. Serre les vis du couvercle du boîtier.
6. Détecte les fuites, au besoin.

Vérifie la bonne fixation et le bon positionnement de toutes les pièces de transport du gaz comme les tuyaux, les soupapes, les électrodes d'allumage et les thermocouples à l'intérieur de la chambre de combustion.*

En tant que tel, le Beefer ne comporte pas de pièces qui pourraient s'user. En cas de pièces endommagées, communiquez avec le détaillant ou le fabricant.

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.
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.
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'installer que le type de bouchon antipoussière sur la soupape cylindrique (soupape de la bouteille de GPL) qui est fourni avec la soupape cylindrique. 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 épuisées à ton détaillant ou au fabricant Beefer.

14 INFORMATION TECHNIQUE :

Pays de destination :	É.-U., CA
Nom :	Beefer XL
Utilisation reconnue :	pour l'extérieur
Type d'utilisation :	privée
Prototype :	Beefer 5
Dimensions des buses :	2 x 0,82 mm
Dimensions de l'appareil :	L 650 mm / 25,6 po H 460 mm / 18,2 po P 470 mm / 18,5 po
Poids :	38,8 kg (86 lb) nets, sans accessoires

15 GARANTIE ET EXCLUSION 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