

说明书制作:  
尺寸: 148.5x210mm  
印刷: 正反单黑印刷

材质: 105g双铜  
装订方式: 骑马订



## Contents

English	02-08
Deutsch	09-15
Français	16-22
Italiano	23-29
Español	30-36

### 800° High-performance Grill Top Heat Grill



Model: BG03

**WARNING!**  
USE OUTDOORS ONLY  
READ THE INSTRUCTION BEFORE USING THE APPLIANCES

**CAUTION!**  
ACCESSIBLE PART MAY BE VERY HOT. KEEP YOUR CHILDREN AWAY

### 800° High-performance grill top heat grill Beef Maker BG02

We congratulate you on choosing the FEMOR product and welcome you to the FEMOR user community.

Read this manual carefully before you use it for the first time and keep it for future reference.  
Before using the device, read all instructions and warnings regarding safe use. As long as this equipment is used for its intended purpose, it will comply with the current state of technology and the safety requirements at the time of its introduction. The 800° high performance grill has been developed for cooking food (e.g. meat, fish, vegetables, etc.). The appliance has not been designed for commercial use. All other types of use are prohibited. Improper use, modification of the appliance or the attachment of parts not tested or approved by the manufacturer may result in unforeseen damage. Improper use other than the actual use of the device and not included in this manual will release the manufacturer from any legal obligation or liability.

#### General safety instructions

- To use this device safely, the user must have read and understood the operating instructions prior to initial startup.
- Please observe all safety instructions! Violation can harm you or others.
- Engage all safety and use-relevant information for future use.
- Please use the device only in perfect condition. If the device is damaged or malfunctioning, have it repaired by a specialist.
- Keep out of the reach of children and unauthorized persons.
- Cover or misuse the device.
- Always use caution when handling the grill, and do not use it when you are tired or have consumed alcohol, medication, alcohol, etc.
- The device is not intended for the use of persons (including children) who are physically, sensory or mentally impaired. Even persons who have no experience or knowledge of the device, are not suitable for dealing with this, unless they have previously received an instruction or act under supervision.
- Make sure that children can not play with the device.
- Always adhere to valid national and international safety, health and work regulations

#### General safety instructions

- Gas is highly flammable and explosive. Reduce the risk of explosion or fire:
- Before connecting the unit to new gas cylinders, make sure that it has cooled down completely.
- Smoking and handling open fire is prohibited when handling gas.
- Make sure gas bottles outside only.
- Protect gas cylinders from direct sunlight.

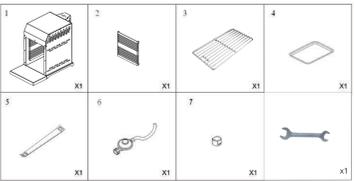
- Do not use rusty or dented gas cylinders or those with a broken valve.
- Please use gas cylinders only when standing and never lying down.
- Do not disassemble the valve or the gas regulator.
- Do not expose the gas hose to direct sunlight and avoid contact with hot objects.
- In case of malfunction, immediately shut off the gas supply and wait until the flame goes out.

#### Maintenance

- Make sure the throttle is turned off before performing any maintenance on the unit.
- Make sure all gas connections are tight. Check the gas hose for damage before each use. Replace it if necessary.
- Only the maintenance or troubleshooting described above should be performed.
- Everything else should be done by a specialist.
- Use only original spare parts provided by the manufacturer as they are specially designed for this device. Using other spare parts will not only void your warranty, but will endanger you and your environment.

#### Device-specific safety instructions

- Only use the device outdoors and never indoors.
- Do not use the device under canopies.
- Do not use the device in areas where gas can accumulate, e.g. in narrow niches, cavities or caves.
- The safe use of the device is only guaranteed if it is placed on a ground-level surface that also withstands the weight of the device.
- Check before each use that all gas connections are tight and that the gas hose is not cracked or damaged. Replace it if necessary.
- Never place the gas bottle in the cabinet under the appliance or store it there.
- Only use gas cylinders intended for this purpose, but never use charcoal or other flammable substances.
- Keep a safe distance of 3m to flammable materials. This device becomes very hot during use and should not be moved. Only clean the appliance when it has cooled down completely.
- Use safety gloves when using.
- Wear suitable clothing. Long, loose clothing can easily catch fire. Never leave the appliance unattended after use. Possible injury and fire hazard!
- The appliance should never be extinguished with water.
- Use suitable utensils. Long-handled utensils protect you from heat. Forks should only be used to turn food, pizzas or spatulas are more suitable. If you spit the food with a fork, it can cause a fat burn.
- To protect yourself from bacteria, make sure the food is kept well chilled or frozen. Thaw frozen food in the refrigerator or microwave. Store raw meat or fish separately from other foods. Wash any items that come into contact with raw meat or fish. Heat food sufficiently, refrigerate leftover food immediately.



- 800° high performance grill
- Removable grate holder (8 insert holes)
- Roll
- Gastro cup (flat)
- Handle
- Pressure regulator/gas hose
- Rotary knob (removable)
- Spanner

Set up the unit on a firm, level and sufficiently robust and heat-resistant lower surface.

#### Connecting the gas cylinder

- Plug the supplied knob onto the pin provided on top of the igniter.
- Turn all control knobs of the device to OFF.
- Make sure the unit is on a solid, level surface and protected from the wind.
- Unscrew the safety cap from the thread of the gas regulator (7).
- Check oil seals for damage and make sure they are tight; do not add any further seals.
- Tighten the screw connection (2) on the pressure regulator (3) counterclockwise by hand on the valve of the gas cylinder (attention: left-hand thread).

#### Adjust the temperature

- Turn the adjusting knob 90° counterclockwise = low temperature
- Turn the adjusting knob 180° counterclockwise = high temperature

#### Grilling

- Grease the grill with some cooking oil before use.
- Heat the grill for at least 5-10 minutes.
- It is important that you remove the steak from the fridge in time so that it can reach room temperature (20° C) before you grill it; even better is using a sous vide device to heat the steak to 52° C.
- Remove the handle from the grate immediately thereafter, otherwise it may become extremely hot and cause burns.
- According to the desired cut, thickness of the meat, set temperature etc., the steak must be turned after 45 to 90 seconds.
- To grill the meat at the highest temperature, slide the grate into the top rail of the grate holder as shown in step 4.
- After grilling at the highest level, the meat can be left to cook on the lowest level or outside on a tray for 5 to 7 minutes.

#### Leak testing

- Adjust hose valve on the screw connection (2) and the connection thread (4) of the hose (5) and pay attention to bubble development.
- Open the valve of the gas cylinder (4).
- The connectors are tight if no bubbles form.
- In the event of a leaking connector, immediately close the gas cylinder valve and replace the leaky connector.

#### Check before commissioning!

- Make sure that the device is in a safe operating state.
- Check that all components have been mounted correctly.
- Check all gas connections for leaks.
- Make sure that all regulators are OFF.

#### Ignite

- By depressing the button, the gas will flow and the ignition process will start, depress the button for another 5 seconds after the gas ignites

#### Before the ignition

- Clean the grill surface thoroughly.
- The grease drip tray should always be at the bottom of the appliance so that dripping meat juice will be caught in it.
- As described in step 2, always put out the drawer before use.

#### First commissioning

- Operate the grill for 30 minutes at the highest setting without food before use to remove any production residues.

#### Grilling

- Grease the grill with some cooking oil before use.
- Heat the grill for at least 5-10 minutes.
- It is important that you remove the steak from the fridge in time so that it can reach room temperature (20° C) before you grill it; even better is using a sous vide device to heat the steak to 52° C.
- Remove the handle from the grate immediately thereafter, otherwise it may become extremely hot and cause burns.
- According to the desired cut, thickness of the meat, set temperature etc., the steak must be turned after 45 to 90 seconds.
- To grill the meat at the highest temperature, slide the grate into the top rail of the grate holder as shown in step 4.
- After grilling at the highest level, the meat can be left to cook on the lowest level or outside on a tray for 5 to 7 minutes.

#### After the barbecue

- Put the grill for 5 minutes on the highest flame to burn excess fat
- Switch off all burners and close the valve of the gas cylinder.
- Allow the grill to cool completely before storing it.

#### Connection to a gas cylinder

- Important instructions
- To use the grill you need a tested and filled propane gas bottle with valve thread. Use a suitable gas regulator certified to BS EN 16129:2013 and / or local regulations (such as DIN EN 16129:2013).
- Use a flexible hose with a maximum length of 1.5m. The hose should be certified to BS EN 16436-1 and / or local regulations (eg DIN EN 16436-1).

#### warning

- To make sure the grill is working properly and efficiently, you need a proper gas regulator and proper propane gas bottle. Using a wrong or faulty controller is dangerous and void the warranty

#### Connecting the propane gas bottle

- Before connecting the propane gas bottle, make sure that there are no foreign objects or residues in the top of the propane gas bottle, the gas regulator or the head of the burner and the burner connections. Connect the gas hose by turning the valve thread anti-clockwise until it stops to connect it to the propane gas bottle. Make sure that the hose is not twisted.
- Use caution when setting up the gas cylinder. When connecting the hose to the propane gas bottle, make sure that the hose does not touch hot surfaces. Make sure that the propane gas bottle is safe during operation. Do not store other gas bottles at the place of operation! Never block the shut-off valve!

#### Warning: Close the propane gas bottle when you smell gas!

Removing the Propane Gas Bottle: Before you disconnect the propane gas bottle, make sure the shut off valve is closed. To disconnect the propane gas bottle, turn the valve thread clockwise. Every new connection requires a leak test.

#### Warning: When changing the propane gas bottle, keep it away from sources of ignition

Make sure the propane gas bottle when you smell gas!

#### Warning: NEVER PERFORM A LEAK TESTING WITH OPEN FLAME!

- If bubbles form over one of the screw connections, there is a leak.
- Turn off the gas supply by closing the valve thread of the propane gas bottle. Tighten the leaky screw connection. Repeat the test. If bubbles re-emerge, stop the experiments and ask your dealer for help. Perform the leak test annually or whenever the propane gas bottle has been removed or replaced.

#### Die Temperatur einstellen

- Drehen Sie den Einstellknopf 90° gegen den Uhrzeigersinn = geringe Temperatur
- Drehen Sie den Einstellknopf 180° gegen den Uhrzeigersinn = hohe Temperatur

#### Erste Inbetriebnahme

- Betreiben Sie den Grill für 30 Minuten auf der höchsten Einstellung ohne Lebensmittel vor der Benutzung, um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen.

#### Grillen

- Feilen Sie den Grillrost vor Benutzung mit etwas Speiseöl ein.
- Heizen Sie den Grill für mindestens 5-10 Minuten vor.
- Es ist wichtig, dass Sie das Steak rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, so dass es Raumtemperatur (20° C) erreichen kann bevor Sie es grillen; noch besser ist es, wenn Sie ein Sous Vide Gerät um das Steak auf 52° C zu erwärmen.
- Platzieren Sie das Steak auf dem kalten Rost und schieben Sie diesen mithilfe des Grills in den Brennkammer.
- Entfernen Sie sofort danach den Grill vom Rost, da dieser sich sonst extrem erhitzt und Verbrennungen verursachen kann.
- Je nach gewählter Kruste, Dicke des Fleisches, eingestellter Temperatur etc., muss das Steak nach 45 bis 90 Sekunden gewendet werden.
- Um das Fleisch auf der höchsten Temperatur zu grillen, schieben Sie den Rost bitte wie in Schritt 4 gezeigt in die oberste Schiene des Rosthalters.
- Nach dem Grillen auf höchster Stufe kann das Fleisch zum Durchgaren auf unterster Stufe oder außerhalb auf einem Tablett für 5 bis 7 Minuten belassen werden.

#### Nach dem Grillen

- Stellen Sie den Grill für 5 Minuten auf die höchste Flamme ein, um überschüssiges Fett zu verbrennen
- Schalten Sie die Brenner aus und schließen das Ventil der Gasflasche.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn verstauen.

#### Anschluss an eine Gasflasche

- Wichtige Hinweise
- Um den Grill in Betrieb zu nehmen benötigen Sie eine geprüfte und gefüllte Propan-Gas-Flasche mit Ventilgewinde. Verwenden Sie einen geeigneten und nach BS EN 16129:2013 und/oder lokalen Bestimmungen (z.B. DIN EN 16129:2013) zertifizierten Gasregler.
- Verwenden Sie einen flexiblen Schlauch mit einer Maximallänge von 1,5m. Der Schlauch sollte nach BS EN 16436-1 und/oder lokalen Bestimmungen (z.B. DIN EN 16436-1) zertifiziert sein.

#### Warnung

- Um sicher zu stellen, dass der Grill einwandfrei und effizient betrieben werden kann, benötigen Sie einen ordnungsgemäßen Gasregler und eine ordnungsgemäße Propan-Gas-Flasche. Die Verwendung eines falschen oder fehlerhaften Reglers ist gefährlich und führt zum Erlöschen jeglicher Garantie.

#### Cleaning and maintenance

Cleaning overview Regularly and in accordance with the operating conditions Cleaning the grill: Wipe with soap and water. Do not use sharp objects or aggressive cleaning agents.  
Cleaning the drip pan: Clean the grill with a brass bristle brush (not steel bristles). Do not use sharp objects or aggressive cleaning agents. The cleaning can also be done in the dishwasher.  
Cleaning the dip tray & drawer: Wipe clean with soap and water. Do not use sharp objects or aggressive cleaning agents; the cleaning can also be done in the dishwasher.  
Reserve technical changes!

This sign informs that after the device has worn down, it can not be disposed of with normal household waste. The consumer is obliged to deliver the device to a special disposal center for electronic waste. The collectors, including the local collection point, shops and community units form one special system that makes the dispensing of such devices possible. A corresponding procedure with worn-out electrical appliances helps to avoid harmful effects on the health and the environment that can result from harmful substances, incorrect storage and further processing. The device has been limited in its use of pollutants that could adversely affect the environment during and after use.

#### Note on policy compliance

Herewith the manufacturer declares that the device BG-02 / BG-02 X is in compliance with the basic requirements, the European Electromagnetic Compatibility Directive (2004/108 / EC) and the Low Voltage Directive (2006/95 / EC) if it is subject to the EU Machinery Directive 2006/42 / EC.  
Applied harmonized standards: EN60335-2-79; 2009; EN 60335-1 / A13; 2008; EN 55014-1; 2006; EN 55014-2 / A1; 2001; EN 61000-3-2; 2006; EN 61000-3-3 / A2; 2005; EN 62233-2008;

#### warranty terms

- For consumers, we grant a private warranty of 24 months from the date of purchase. If the device is suitable for commercial use, we grant a 12-month warranty on purchase by the manufacturer for the device.
- Privacy of our warranty services are the purchase of the device in Germany from one of our authorized dealers and the sending of a copy of the proof of purchase and this warranty certificate to us. If the device is located abroad at the time of the warranty claim, it must be made available to us at the expense of the buyer to provide the warranty.
- Defects must be reported to us in writing within 14 days of being recognizable. If the warranty claim is justified, we decide how to repair the damage / defect, whether by repair or replacement of an equivalent device.

#### Anschließen der Propangas-Flasche

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen der Propangas-Flasche, dass sich keine Fremdkörper oder Rückstände im Kopf der Propangas-Flasche, dem Gasregler oder dem Kopf des Brenners und der Brenneranschlüsse befinden. Verbinden Sie den Gas Schlauch, indem Sie das Ventilgewinde gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und so mit der Propangas-Flasche verbinden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht ist.
- Lassen Sie beim Aufziehen der Gasflasche Vorsicht wachen. Achten Sie beim Anschließen des Schlauchs an die Propangas-Flasche darauf, dass der Schlauch keine heißen Flächen berührt. Stellen Sie sicher, dass die Propangas-Flasche während des Betriebs sicher steht. Bewahren Sie weitere Gasflaschen nicht am Betriebsort auf! Bockieren Sie niemals das Absperrventil!

**Warnung:** Schließen Sie die Propangas-Flasche, wenn Sie Gas riecht!  
Entfernen der Propangas-Flasche: Bevor Sie die Verbindung zur Propangas-Flasche trennen, stellen Sie sicher, dass das Absperrventil geschlossen ist. Um die Propangas-Flasche zu trennen, drehen Sie das Ventilgewinde im Uhrzeigersinn. Bei jeder neuen Verbindung ist eine Dichtheitsprüfung erforderlich.

**Warnung:** Beim Wechsel der Propangas-Flasche ist diese von Zündquellen fernzuhalten

#### Dichtheitsprüfung (nur an ausreichend befüllten Plätzen durchführen)

- Stellen Sie sicher, dass sich alle Knöpfe des Grills in der Stellung „OFF“ befinden.
- Öffnen Sie das Gasventil an der Propangas-Flasche.
- Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, indem Sie Seifenlösung auf alle Schraubverbindungen und das Verbindungsgewinde des Schlauchs auftragen.
- FÜHREN SIE EINE DICHTHEITSPRÜFUNG NIEMALS MIT OFFENER FLAMME DURCH!
- Wenn sich über einer der Schraubverbindungen Blasen bilden, liegt ein Leck vor.
- Schalten Sie die Gaszufuhr aus, in dem Sie das Ventilgewinde der Propangas-Flasche schließen. Ziehen Sie die urchen Schlauch mit dem Ventilgewinde fest. Wiederholen Sie den Test. Wenn sich erneut Blasen bilden, stoppen Sie die Versuche und bitten Sie Ihre Hände um Hilfe. Führen Sie die Dichtheitsprüfung jährlich durch oder wann immer die Propangas-Flasche entfernt oder gewechselt wurde.

#### Reinigung und Wartung

Reinigungsübersicht Regelmäßig und übereinstimmend mit den Betriebsbedingungen Reinigen des Grills: Mit Seife und Wasser abwischen. Nutzen Sie keine scharfen Objekte oder aggressive Putzmittel.  
Reinigen des Grillrosts & der Eisens-platten: Reigen Sie den Rost mit einer Grillbürste mit Messing-Borsten (keine Stahl-Borsten). Nutzen Sie keine scharfen Objekte oder aggressive Putzmittel. Die Reinigung kann auch in der Spülmaschine erfolgen.  
Reinigen der Fettauffangschale & der Schublade: Mit Seife und Wasser abwischen. Nutzen Sie keine scharfen Objekte oder aggressive Putzmittel. Die Reinigung kann auch in der Spülmaschine erfolgen.  
Technische Änderungen vorbehalten!

- Guarantee is not provided for defects caused by non-observance of the instructions for use, improper handling or normal wear and tear of the device. Warranty claims are also excluded for easily breakable parts, such as e.g. Glass or plastic.
- The date of purchase is the beginning of the warranty period, any warranty repairs do not extend the warranty period. The warranty statement is a voluntary service by us as the manufacturer of the device. The statutory warranty rights (subsequent performance, withdrawal, compensation and reduction) are not affected by this guarantee.

Dieses Zeichen informiert, dass nachdem das Gerät abgerufen ist, es nicht mit normalem Hausmüll entsorgt werden kann. Der Verbraucher ist dazu verpflichtet, das Gerät an einer Fachentsorgungsstelle für Elektronik abzugeben. Die Sammelstellen, darunter die lokale Sammelstelle, Geschäfte und Gemeindeeinheiten bilden ein spezielles System, welches das Abgeben solcher Geräte möglich macht. Ein entsprechendes Vorgehen mit abgenutzten Elektrogeräten hilft Gesundheit- und umweltschädliche Folgen zu vermeiden, die durch Schadstoffe, falsche Lagerung und Weiterverarbeitung entstehen können. Im Gerät wurden Schadstoffe, die die Umwelt während seiner Nutzung und auch danach, negativ beeinflussen könnten, begrenzt angewandt.

#### Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät BG-02/BG-02 X in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet, demselben unterliegt es der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42 / EC.  
Angewandte harmonisierte Normen: EN60335-2-79; 2009; EN 60335-1 / A13; 2008; EN 55014-1; 2006; EN 55014-2 / A1; 2001; EN 61000-3-2; 2006; EN 61000-3-3 / A2; 2005; EN 62233-2008;

#### Garantiebedingungen

- Gegenüber Verbrauchern gewährleisten wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
- Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Überendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantieformals an uns. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers aus zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
- Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennen eines gegenüber schriftlich angezeigt werden. Bei der Anzeige des Geräts, die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachlieferung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.
- Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas oder Kunststoff.
- Das Kaufdatum ist der Beginn der Garantiezeit, etwaige Garantiereparaturen verlängern nicht die Garantiezeit. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachlieferung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.