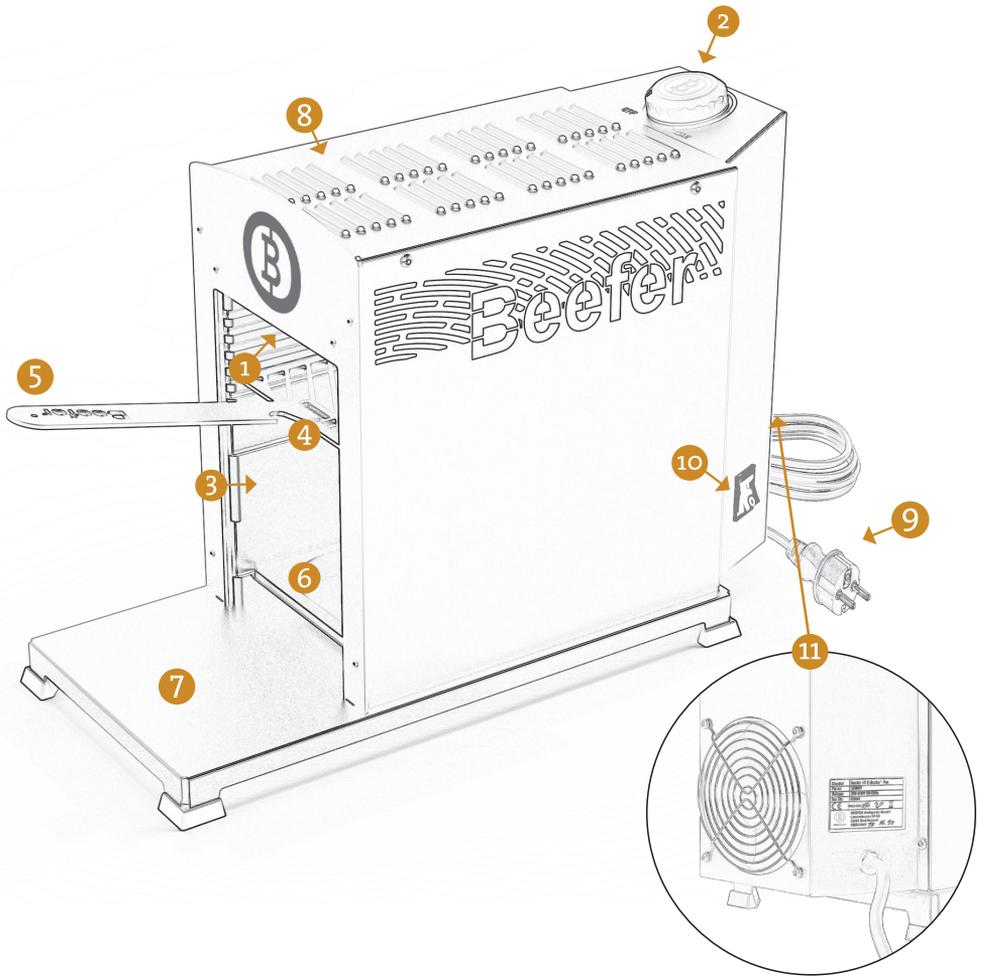


E-BEEFER **PRO**



Bedienungsanleitung



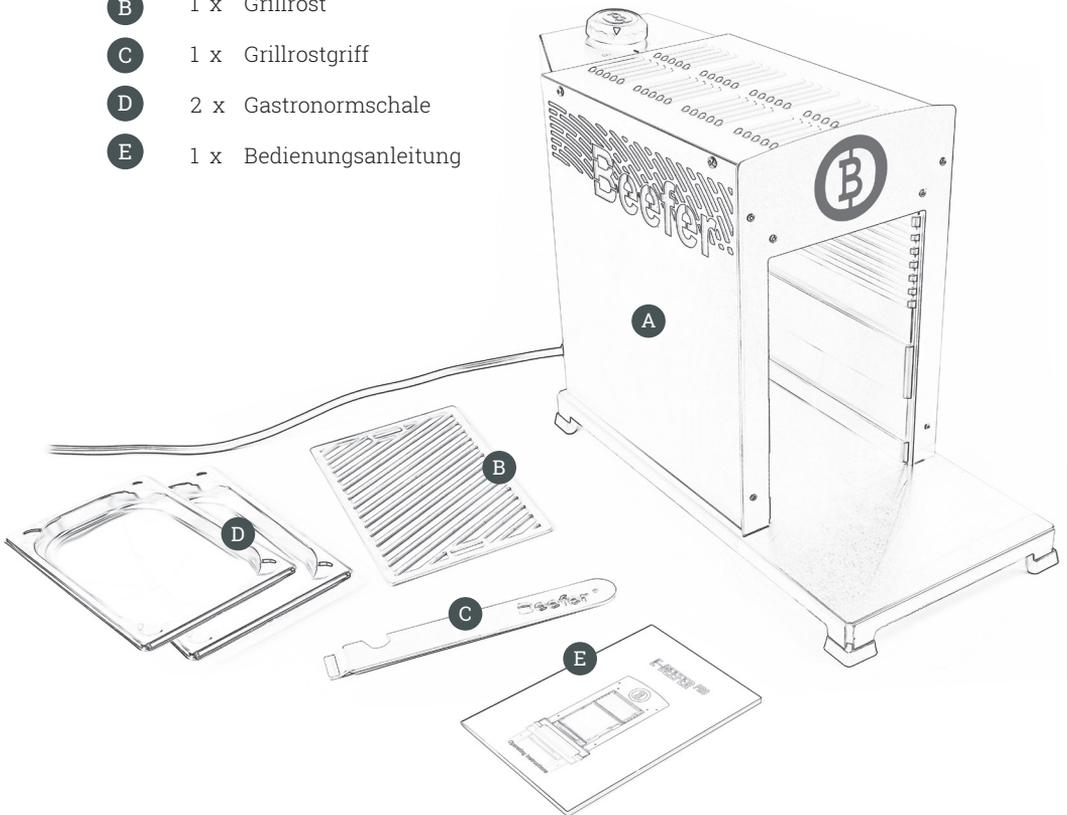
DAS IST DEIN E-BEEFER PRO

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Keramische Brennerplatte mit Brenner | 6 | Gastronormschale |
| 2 | Ein-/Ausschalter u. Temperaturregler | 7 | Warmhalte- und Nachgarfläche |
| 3 | Grillrostträger herausnehmbar | 8 | Obere Abluft- bzw. Warmhaltefläche |
| 4 | Grillrost | 9 | 230V Netzstecker |
| 5 | Grillrostgriff | 10 | 230V Netzschalter |
| | | 11 | Ventilator mit Nachlauffunktion |

1 LIEFERUMFANG

Prüfe bitte vor der Inbetriebnahme den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit. Zum Lieferumfang Deines E-Beefer Pro gehören folgende Artikel:

- A** 1 x E-Beefer Pro
- B** 1 x Grillrost
- C** 1 x Grillrostgriff
- D** 2 x Gastronormschale
- E** 1 x Bedienungsanleitung



2 VORWORT

Liebe Fleischliebhaberin, lieber Fleischliebhaber!

Nun zählst Du Dich zu den Glücklichen, die den E-Beefer Pro 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 E-Beefer Pro zu gewährleisten und in den höchsten Genuss perfekter Fleischzubereitung zu gelangen.

Es ist unbedingt erforderlich, diese Anleitung vor dem Gebrauch des E-Beefer Pro 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 E-Beefer Pro beeinträchtigen, das Gerät beschädigen oder im schlimmsten Fall Sach- oder Personenschäden verursachen. Beachte insbesondere das Kapitel 3 Sicherheit.

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

Beachte insbesondere Kapitel 11 Technische Informationen, um nachzulesen, unter welchen Bedingungen Du Deinen E-Beefer Pro verwenden darfst. Trage jederzeit Sorge, dass Dein E-Beefer Pro ausschließlich an einem sicheren Ort aufgestellt wird, während er in Betrieb ist, nicht unbeaufsichtigt bleibt und eine Gefährdung für Kinder, Haustiere und Gegenstände ausgeschlossen wird.

Viel Spaß beim Beefen! Beef it or leave it!



3 SICHERHEIT

Lies dieses Kapitel vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Die folgenden Sicherheitshinweise sind für einen sicheren Betrieb und Schutz vor Verletzungen sehr wichtig.

Allgemeine Gefahrenhinweise

- Das Gerät darf nur entsprechend der Nutzungsempfehlungen dieser Bedienungsanleitung eingesetzt werden.
- An dem Gerät dürfen keine baulichen Veränderungen vorgenommen werden.
- Benutze Deinen E-Beefer Pro nicht, wenn das Gerät beschädigt ist.
- Das Gerät ist nicht zum Einbau in eine Küche geeignet. Bitte Sorge während des Betriebs für eine ausreichende Luftzufuhr, damit das Gerät über den Ventilator gekühlt werden kann.
- Halte Kinder und Haustiere stets von dem Gerät fern.

Bitte lies alle Kapitel dieser Anleitung sorgfältig durch, bevor Du loslegst.



3 SICHERHEIT



Achtung! Elektrischer Schlag möglich



Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden

Gefahr durch Elektrizität

Dein E-Beefer Pro ist ein elektrisches Haushaltsgerät, das einer sorgfältigen Prüfung und Zertifizierung unterzogen wurde. Vor dem Betrieb sind einige Dinge zu beachten, um Gefahren eines Stromschlags zu vermeiden. Bitte ließ hierzu auch Kapitel 6 Anschließen an die Stromzufuhr sorgfältig.

- Gerät trocken lagern
- Prüfe, ob die Steckdose, die Du verwenden möchtest, geerdet ist und der Gerätestromkreis ausreichend gesichert ist.
- Vor jeder Inbetriebnahme Stromkabel auf Schäden prüfen.
- Achte bei dem Betrieb des Gerätes bitte darauf, dass das Kabel Deines E-Beefer Pro nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Das Gerät ist nicht spritzwassergeschützt. Den E-Beefer Pro daher nicht bei Regen im Freien nutzen und Dein Bier/Getränk besser neben das Gerät stellen.
- Der E-Beefer Pro darf nicht zur Reinigung oder sonstigen Zwecken in Flüssigkeiten eingetaucht werden.



3 SICHERHEIT



Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Nennfehler-Betriebsstrom (FI-Schalter) von maximal 30mA angeschlossen werden.



Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen einer Beschädigung überprüft werden. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel verwendet werden.

Brandgefahr vermeiden

Die hohe Hitze des E-Beefer Pro kann zu einem Brand führen.

- Den E-Beefer Pro im Trockenen auf einem ausreichend großen Untergrund verwenden und immer für ausreichende Belüftung sorgen.
- Sicherstellen, dass der E-Beefer Pro auf einer ebenen und rutschfesten Fläche steht und während des Gebrauchs nicht bewegt wird.
- Sicherstellen, dass sich in der Umgebung des E-Beefer Pro keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Stoffe oder Gegenstände befinden.
- Sicherstellen, dass der Ventilator zur Kühlung des Gehäuses nicht blockiert ist, da das Außengehäuse sonst sehr heiß und die elektrische Brennerplatte beschädigt wird.
- Fett kann sich ab einer Temperatur von ca. 230°C selber entzünden. Um einen solchen „Fettbrand“ zu vermeiden, muss die Gastronormschale während des Gebrauchs regelmäßig geleert werden. Zur Vermeidung von Verbrennungen die Gastronormschale nur entnehmen, wenn Schale und Fett abgekühlt sind.



3 SICHERHEIT



VORSICHT! Heiße Oberfläche

Verbrennungsgefahr vermeiden

Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Vor allem an der elektrischen Brennerplatte, im Innenraum und den daran angrenzenden Bereichen der vorderen Öffnung entstehen Temperaturen, die beim Berühren schwere Verbrennungen verursachen oder beim Kontakt mit Stoffen oder Gegenständen Brände oder Beschädigungen verursachen können.

- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.
- Mit allen Arbeiten am Gehäuse des E-Beefer Pro warten, bis dieser abgekühlt ist.
- Sicherstellen, dass der Grillrostgriff auf keinen Fall am Grillrost befestigt bleibt während der Grillrost sich im Beefer befindet. Der Grillrostgriff kann sich dabei extrem aufheizen und schwere Verbrennungen verursachen.
- Während des Gebrauchs kann sich in der Gastronormschale heißes Fett ansammeln. Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Zur Vermeidung von Verbrennungen die Gastronormschale daher nur entnehmen, wenn Schale und Fett abgekühlt sind.
- Heißes Fett nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen. Das Wasser verdampft explosionsartig. Ein Liter Wasser entspricht ca. 1700 Litern heißem Wasserdampf. Verbrennungsgefahr!



Aufbau der Hinweise

Die folgende Übersicht zeigt die Signalworte in Warnhinweisen in dieser Bedienungsanleitung und ihre Bedeutung. Lies die Warnhinweise jederzeit aufmerksam durch und beachte insbesondere die Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren.

Signalwort	Verwendung bei	Folgen bei Nichtbeachtung
WARNUNG	Personenschäden	Tod oder schwere Verletzungen (unmittelbare drohende Gefahr) möglich
ACHTUNG	Sachschäden	unterschiedlich schwere Sachschäden
TIPP	steht für Empfehlungen im Text, die z. B. die Zubereitung des Garguts betreffen.	



4 PHILOSOPHIE UND FUNKTION

**New York Steakhausequalität
endlich auch zu Hause!**

Der E-Beef Pro wird über einen elektrischen Hochleistungsbrenner mit optimierter Oberflächenstruktur betrieben. Die dabei entstehende Wärmestrahlung beträgt 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 Beefefer 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 Beefefer 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.

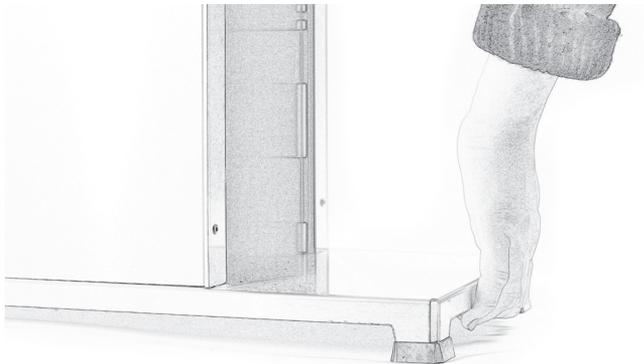
5 AUFSTELLEN

Gehe wie folgt vor:

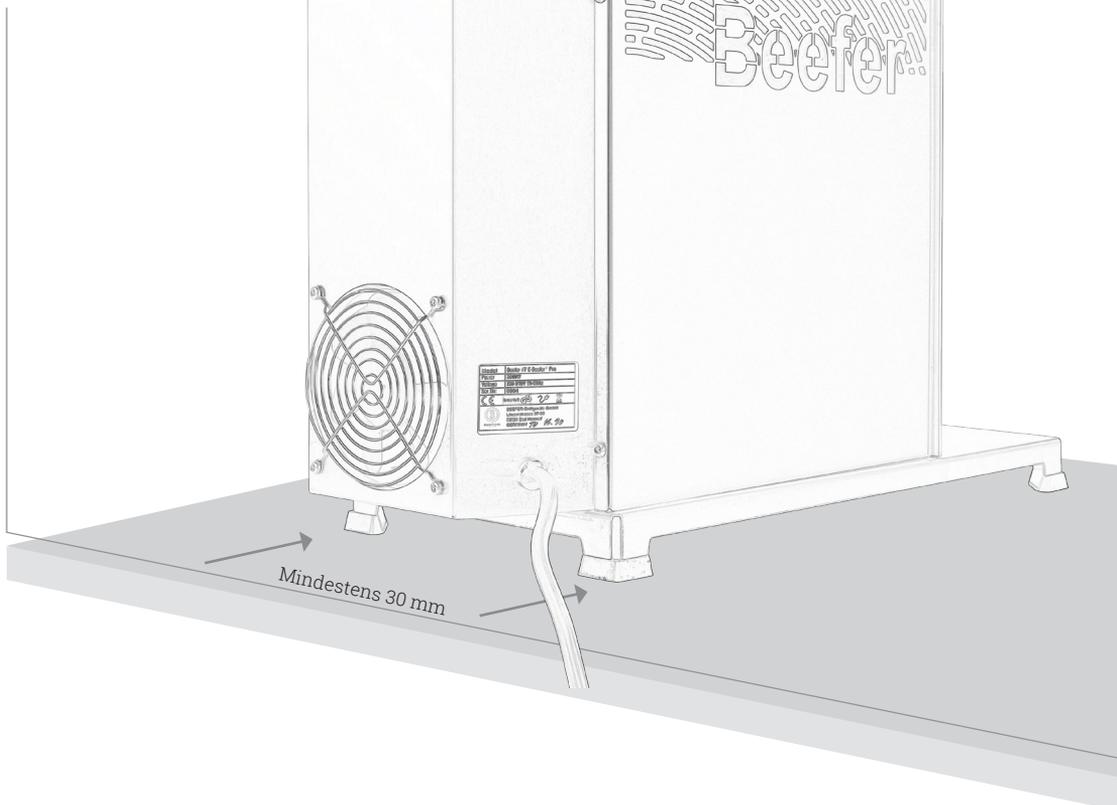
1. Entnehme den E-Beefer Pro vorsichtig der Verpackung. Bewahre die Verpackung gut auf.

ACHTUNG: Beschädigungsgefahr! Trage den E-Beefer Pro niemals an der Rückseite am Einstellknopf für die Temperatur oder am Stromkabel.

2. Fasse den E-Beefer Pro an den kurzen Seiten an. Nimm eine zweite Person hinzu, falls Dir das Gerät zu schwer ist.



3. Trage den E-Beefer Pro vorsichtig zur gewünschten Stelle.
4. Setze den E-Beefer Pro an der gewünschten Stelle vorsichtig ab, um den elektrischen Hochleistungsbrenner nicht zu beschädigen.



5. Achte darauf, dass bei der Aufstellung des E-Beef Pro an der Rückseite mind. 3 cm frei bleiben und so eine ausreichende Luftzufuhr des Ventilators gewährleistet ist.
6. Stelle das Gerät mit dem ausreichendem Abstand zu Deinem Pool, Bassin oder Teich auf.
7. Den E-Beef Pro auf einer Oberfläche aufstellen, die unempfindlich gegen Hitze und Fett ist, um eventuelle Schäden zu vermeiden.
8. Beim Gebrauch in der Küche sollte der E-Beef Pro unter einer Dunstabzugshaube stehen, um den Rauch abführen zu können.

Um den E-Beef Pro nach Verwendung an eine andere Stelle zu transportieren, beachte bitte Kapitel 9 Pflege, Transport und Lagerung.

6 ANSCHLIESSEN UND STROMZUFUHR

In normalen Wohngebäuden sind die einzelnen elektrischen Gerätestromkreise für Normalverbraucher in der Regel mit 16-Ampere-Sicherungsautomaten abgesichert. Daraus ergibt sich, dass an einem Stromkreis elektrische Verbraucher mit einer maximalen Leistung von $16 \text{ Ampere} \times 230 \text{ Volt} = 3680 \text{ Watt}$ betrieben werden können.

Überschreitest Du diese Maximallast, löst die Sicherung aus und unterbricht den Stromkreis. In älteren Gebäuden oder im Ausland kann es hier zu Abweichungen kommen.



Der E-Beefer Pro ist ein elektrisches Hochleistungsgerät. Während der Aufheizphase benötigt das Gerät bis zu ca. 2600 Watt (ca. 12 Ampere) und kann problemlos über eine Haushaltssteckdose in normalen Wohngebäuden betrieben werden. Bevor Du Deinen E-Beefer Pro an die Stromzufuhr anschließt, prüfe daher Folgendes:

- Stromkreis verfügt über eine Sicherung von mindestens 12 Ampere.
- Steckdose ist geerdet und ist über einen Fehlerstromschutzschalter (FI) abgesichert.

Entsprechend empfehlen wir allerdings, nicht zu viele weitere elektrische Verbraucher im selben Stromkreis anzuschließen, um eine Überlastung zu vermeiden. Unter keinen Umständen können zwei E-Beefer Pro über denselben Stromkreis betrieben werden.

ACHTUNG: Wenn Du für Deinen E-Beefer Pro einen Adapter oder ein Verlängerungskabel verwenden möchtest, stelle sicher, dass diese für eine Stromstärke von 12 Ampere ausgelegt sind. Verwende keine Mehrfachsteckdosen zur Verlängerung des Anschlusses Deines E-Beefer Pro, damit es nicht zu einer versehentlichen Überlastung des Stromkreises kommt.



7 INBETRIEBNAHME UND ZUBEREITUNG

Vor der Inbetriebnahme müssen alle Sicherheitsanweisungen der vorherigen Kapitel zu den Themen 5 Aufstellung und 6 Anschließen der Stromzufuhr beachtet werden.

1. Entferne den Grillrost aus dem E-Beefer Pro, damit das Fleisch später auf einen kalten Grillrost gelegt wird.
2. Stelle sicher, dass sich die mitgelieferte Gastronormschale immer unten im E-Beefer Pro befindet, damit herabtropfende Fleischsäfte aufgefangen werden.
3. Stecke den Netzstecker in die Steckdose, schalte den Netzschalter ein und drehe den Temperaturregler auf die gewünschte Position.
4. Der E-Beefer Pro verfügt über eine stufenlose **Temperatureinstellung von 300°C** in der Kleinstellung bis über **800°C** in der Maximalleistung „MAX“. Über den Einstellknopf kann durch Drehen die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Bei Inbetriebnahme ertönt ein Signalton 🎵. Wird die erstmals vorgewählte Temperatur erreicht, ertönt ebenfalls ein Signalton 🎵. Wird die Temperatur verändert, ertönt kein Signalton mehr.



5. Wird die Maximalleistung „MAX“ gewählt, benötigt das Gerät ca. 5 Minuten bis es vorgeheizt ist.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Im Betrieb Abstand von dem elektrischen Hochleistungsbrenner halten.



TIPP: 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. 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.

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



Auf [beefer.de](https://www.beefer.de)
findest Du tolle
Rezepte und Zubehör
für Deinen
E-Beefer Pro



8 **BEDIENUNG**

WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Der Grillrostgriff heizt sich stark auf. Den Grillrostgriff sofort vom Grillrost trennen, sobald das Gargut eingeschoben ist.

1. Lege das Fleisch mittig auf den Grillrost und führe diesen mit dem Grillrostgriff in die Brennkammer. Schiebe das Fleisch immer so hoch ein, dass es einen Abstand von ca. 20 mm zur elektrischen Brennerplatte hat. Nur so ist gewährleistet, dass die Oberfläche des Fleisches immer mit der maximalen Temperatur veredelt wird.
2. Wende das Gargut sobald es die gewünschte Bräunung erreicht hat. Dies ist auf der höchsten Stufe des Grillrostes 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.
3. Entnehme dem E-Beefer Pro das Gargut und lege es auf die mitgelieferte Gastronormschale. Die zuverlässigste Methode, um den perfekten – Deinem persönlichen Geschmack entsprechenden – Gargrad zu erzielen, ist die Messung mit einem Kernthermometer während der Ruhephase.
4. Lass das Fleisch nach dem Beefen bei Bedarf in der Gastronormschale auf der Warmhalte- und Nachgarfläche auf dem E-Beefer Pro weitergaren, um den gewünschten Gargrad wie „medium rare“ oder „medium“ zu erreichen.

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



- Um den E-Beefer Pro nach dem Beefen abzuschalten, bringe den Einstellknopf für die Temperatur auf „OFF“. Ein Signalton zeigt Dir, dass der E-Beefer Pro ausgeschaltet wurde.
- Nachdem der E-Beefer Pro ausgeschaltet wurde, läuft der Ventilator noch ca. 10 Minuten um den elektrischen Hochleistungsbrenner abzukühlen. Bitte schalte in dieser Zeit den Netzschalter nicht aus.



ACHTUNG: Der E-Beefer Pro darf nicht durch Ziehen des Steckers ausgeschaltet werden, da so auch der Ventilator abschaltet und keine ausreichende Kühlung der elektrischen Brennerplatte gewährleistet ist. Hierdurch wird die Lebensdauer der elektrischen Brennerplatte erheblich reduziert. Das Gerät verliert durch diese unsachgemäße Bedienung seine Gewährleistung.

9 PFLEGE, TRANSPORT UND LAGERUNG

Pflege

Stelle vor der Reinigung des E-Beefers Pro und der losen Teile sicher, dass der E-Beefers Pro ausgeschaltet und abgekühlt ist.

WARNUNG! Verletzungsgefahr durch Fettbrand oder heißes Fett! Heißes Fett in der Fettwanne bzw. Gastronormschale kann sich nach längerer Zeit im E-Beefers Pro entzünden. Heißes Fett kann zu Hautverbrennungen führen. Die Fettwanne bzw. Gastronormschale regelmäßig reinigen und heißes Fett nicht verschütten. Sicherstellen, dass das heiße Fett nicht mit Wasser in Berührung kommt. Gastronormschale nur entnehmen, wenn Schale und Fett abgekühlt sind.

Am einfachsten ist die Reinigung des E-Beefers Pro nach jedem Gebrauch im lauwarmen (nicht heißen) Zustand, am besten mit unserem Beefers-Reiniger* für hartnäckige Verkrustungen. Er wurde speziell für die Reinigung des Beefers von uns entwickelt und ist in unserem Beefers Shop oder im Fachhandel erhältlich.

- Die beiden Grillrostträger rechts und links kannst Du dazu werkzeuglos einfach nach innen aus ihrer Halterung heben und dann nach vorne aus dem Garraum herausziehen
- Der Grillrost, die Gastronormschale und alle übrigen losen Teile können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

* Die Reiniger von Beefers sind nicht für alle Länder erhältlich.



9 PFLEGE, TRANSPORT UND LAGERUNG

Transport

Folgende Punkte solltest Du beachten, wenn Du Deinen E-Beefer Pro transportieren möchtest:

- Stelle sicher, dass der E-Beefer Pro ausgeschaltet und abgekühlt ist
- Entferne alle losen Teile wie Grillrost und Gastronormschale aus dem E-Beefer Pro
- Stelle sicher, dass das Zubehör gut gesichert ist und nicht beschädigt wird
- Transportiere den E-Beefer Pro nur in seiner Originalverpackung, der speziellen Beefer Holzkiste oder Beefer Tragetasche
- Um den E-Beefer Pro wieder aufzustellen, beachte bitte Kapitel 5 Aufstellung

Lagerung

Für die Lagerung gilt:

- Beachte zur Lagerung auch alle vorstehenden Punkte zum Transport.
- Lagere Deinen E-Beefer Pro trocken, setze ihn nicht dem Regen aus und bedenke, dass der Boden des E-Beefer Pro nach häufigem Gebrauch Fettablagerungen aufweisen kann, die beim Abstellen beispielsweise auf Holz oder Teppichen Flecken verursachen können. Decke den E-Beefer Pro gut ab.

TIPP: Beachte, dass Dein E-Beefer Pro zur einwandfreien Funktion Zu- und Abluftöffnungen benötigt. Bitte Sorge dafür, dass der Ventilator und die Abluftwege stets frei von Insekten, Fremdkörpern und Verschmutzungen sind. Prüfe den E-Beefer Pro besonders genau, wenn Du ihn länger nicht verwendet hast. Beachte dazu alle Reinigungshinweise und die Videos zur Reinigung, damit Dein E-Beefer Pro 100% Leistung bringt.

*Videos findest Du auf der jeweiligen Internetseite für Dein Land im Bereich Service und Anleitungen. Dort sind einige Videos zum Thema für Dich hinterlegt. Du kannst uns natürlich auch jederzeit gerne persönlich kontaktieren. Wir helfen Dir dann gerne weiter.



10 ENTSORGUNG

Bitte führe den E-Beefer Pro nicht dem Hausmüll zu, sondern entsorge ihn entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen.



11 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Name:	E-Beefer Pro
Verwendungsart:	privat und gewerblich
Baumuster:	Beefer #7
Gerätekategorie:	Elektrisches Haushaltsgerät nach DIN 60335
Leistung:	2,6 kW (ca. 12 Ampere)
Spannung:	220-240V 50-60Hz
Gerätemaße:	B: 243 H: 410 T: 556 mm
Gewicht:	16 kg netto ohne Zubehör
Zertifikat:	GS Intertek

12 GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS

DAS GERÄT IST NUR FÜR DIE IHM ZUGEDACHTTE VERWENDUNG GEEIGNET. JEDE ABWEICHUNG ODER VERÄNDERUNG FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GEWÄHRLEISTUNG.

ACHTUNG: 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.

BEEF IT OR LEAVE IT!

Um die Anforderungen der EN 61000-3-11 zu erfüllen, darf das Produkt nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von: $|Z_{sys}| = 0,20071 \text{ Ohm}$ oder weniger angeschlossen werden. Bevor Sie das Produkt an das öffentliche Stromnetz anschließen, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stromversorgungsbehörde, um sicherzustellen, dass das Stromnetz die oben genannten Anforderungen erfüllt.





Beefer Original
Est. 2011

HERSTELLER:

Beefer 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@beefer.de
www.beefer.de



02

Stand der Anleitung: 12.06.2022
Diese Bedienungsanleitung ist auch
online verfügbar unter beefer.de

