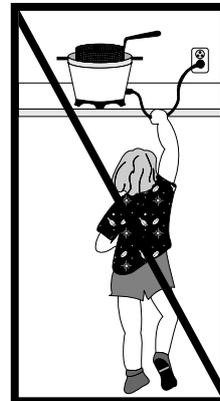


D

W I C H T I G

- Wie bei allen Elektrogeräten sollen mit der Gebrauchsanweisung möglichst viele der eventuell eintretenden Situationen gedeckt werden; dennoch ist bei Gebrauch der Fritteuse immer Vorsicht und ein gesunder Menschenverstand geboten, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A. (Falls der Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose passen sollte, muss die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals ins Wasser. Durch eindringendes Wasser könnte ein elektrischer Schlag verursacht werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. **STELLEN SIE ES IMMER AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUF.**
- Heißes Öl kann ernsthafte Verbrennungen verursachen. Verändern Sie den Standort der Fritteuse nicht solange das Öl heiß ist.
- Berühren Sie während des Frittierens nie das Sichtfenster, denn es wird sehr heiß.
- **Tragen Sie das Gerät immer an den dafür vorgesehenen Tragegriffen (J). (Das Gerät darf auf keinen Fall an dem Griff des Frittierkorbs angehoben werden). Transportieren Sie die Fritteuse niemals, wenn das Öl noch heiß ist, da Sie sich sonst schwer verbrennen könnten.**
- **Die Fritteuse darf erst eingeschaltet werden, nachdem sie mit Öl oder Fett gefüllt wurde. Wenn sie leer erhitzt wird, wird ein Wärmeschutzschalter ausgelöst, der den Betrieb blockiert. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst, um den Schalter zu ersetzen.**
- Falls Öl ausläuft, wenden Sie sich bitte an vom Hersteller autorisierten technischen Kundendienst.
- Bevor die Fritteuse zum ersten Mal benutzt wird, müssen folgende Teile mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel gewaschen werden: Frittierbecken, Frittierkorb, Deckel (Filter vorher herausnehmen). Dann sorgfältig abtrocknen.
- Die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien und Teile sind EG-richtlinienkonform.
- Bei erstmaligem Gebrauch kann unter Umständen Rauch aus dem Gerät kommen. Das ist normal, der Rauch verschwindet nach wenigen Minuten. Lüften Sie den Raum.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unerfahrenen Personen bedient werden.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie also darauf, dass das Kabel nicht vom Bord der Arbeitsfläche, wo die Fritteuse steht, herabhängt, weil es so Kindern zugänglich wäre oder sich der Benutzer selbst darin verfangen könnte. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, darf nur ein Kabel vom Typ H05VVF aus drei Leitern mit Querschnitt 1 mm² benutzt werden. Das Ersatzkabel muss den geltenden gesetzlichen Sicherheitsvorschriften entsprechen und denselben Durchmesser wie das Originalkabel haben.
- Bei dem Einsetzen und Herausnehmen des Frittierbeckens (K) ist besondere Vorsicht geboten (Abb.8). Warten Sie stets ab, dass das Öl und das Gerät abgekühlt sind. Sobald Sie das entnehmbare Frittierbecken(K) an seinem Platz (S) eingesetzt haben, überprüfen Sie, dass es auch ganz eingerastet ist. Andernfalls könnte der Deckel (D) beim Schließen beschädigt werden.



GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| A. Öffnung für die Filterkontrolle | M. Display der Signaluhr (nicht bei allen Modellen) |
| B. Griff des Frittierkorbs | N. Drucktaste der Signaluhr (nicht bei allen Modellen) |
| C. Schieber am Korbgriff | O. Griffe des entnehmbaren Frittierbeckens |
| D. Deckel | P. Kontrolllampe |
| E. Sichtfenster (nicht bei allen Modellen) | Q. Temperaturregler und ON/OFF-Schalter (ein/aus) |
| F. Filterabdeckung | R. Drucktaste zum Öffnen des Deckels |
| G. Frittierkorb | S. Behälter des entnehmbaren Frittierbeckens |
| H. Haken der Filterabdeckung | |
| I. Kabelstufach | |
| J. Tragegriff | |
| K. Entnehmbares Frittierbecken | |
| L. Stellfuß | |

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Vor dem Gebrauch muss sichergestellt werden, dass die Netzspannung den am Gerät angegebenen Werten entspricht.
- Vor dem Gebrauch muss das Frittierbecken, der Deckel (Filter herausnehmen) und der Frittierkorb mit warmem Wasser gespült werden. Das Frittierbecken anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, ohne sie vorher mit Öl oder Fett gefüllt zu haben. Wenn sie ohne Öl oder Fett benutzt wird, wird der Betrieb von einem Wärmeschutzschalter blockiert. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an eines unserer Kundendienstzentren bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

FÜLLEN MIT ÖL BZW. FETT

- Heben Sie den Frittierkorb ganz an, indem Sie den Griff "B" nach oben ziehen (Abb. 1). **Der Deckel muss IMMER geschlossen bleiben, wenn der Frittierkorb angehoben oder eingesenkt wird.**
- Öffnen Sie den Deckel (D) durch Drücken der Taste (R) (Abb. 2).
- Ziehen Sie den Korb nach oben und nehmen Sie ihn heraus (Abb. 3).
- Geben Sie 2,2 Liter Öl in das Frittierbecken (bzw. 2 kg Fett).

WICHTIGER HINWEIS

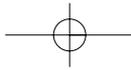
Achten Sie immer darauf, das Frittierbecken in der vorschriftsmäßigen Richtung einzusetzen. Wenn sich der Deckel nur schwer schließen lässt, überprüfen Sie, ob das Becken vollständig und korrekt eingesetzt ist.

Der Ölstand muss immer innerhalb der Höchst- und Mindestanzeige liegen.

Verwenden Sie die Fritteuse nie, wenn der Ölstand unter der Mindestmenge "min" liegt: der Wärmeschutzschalter könnte ausgelöst werden; dieser kann nur in einem unserer Kundendienstzentren ersetzt werden.

Nehmen Sie nicht mehr als die vorgeschriebene Ölmenge, um zu vermeiden, dass während des Frittierens Öl heraustritt.

Die besten Resultate erzielen Sie, wenn Sie hochwertiges Öl verwenden. Mischen Sie keine unterschiedlichen Ölsorten. Wenn Frittierfett in Tafeln verwendet wird, muss dieses in Stücke geschnitten werden, damit die Fritteuse sich in den ersten Minuten nicht erhitzt, ohne dass das Fett gleichmäßig verteilt ist. Die Temperatur muss bis zur vollständigen Verflüssigung des Fetts auf 150°C eingestellt werden. Erst danach die gewünschte Temperatur einstellen.



FRITTIEREN

1. Geben Sie das Frittiergut in den Korb, ohne diesen zu überfüllen (maximal 1,25 kg rohe Kartoffeln).
Bei Tiefkühlkost muss sichergestellt werden, dass sich wenig Eis auf der Oberfläche befindet (siehe: Frittieren von Tiefkühlkost).
2. Bringen Sie den Frittierkorb in angehobene Stellung (Abb. 3) und schließen Sie den Deckel mit einem leichten Druck nach unten, bis er hörbar einrastet. Schließen Sie den Deckel immer, bevor Sie den Korb einsenken, damit kein heißes Öl austreten kann.
3. Stellen Sie den Temperaturregler (Q) auf die gewünschte Temperatur ein (Abb. 4). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe (P).
4. Berühren Sie während des Frittierens nie das Sichtfenster, denn es wird sehr heiß.
5. Nach dem Erlöschen der Kontrolllampe den Frittierkorb in das Öl einsenken. Dazu den Schieber (C) nach hinten schieben und den Griff langsam senken.
 - Es ist vollkommen normal, wenn gleich danach eine große Menge an Dampf austritt.
 - Bei Beginn des Frittierens, also gleich nachdem das Frittiergut in das Öl gegeben wurde, bedeckt sich die Innenseite des Sichtfensters (F) (sofern vorgesehen) mit Dampf, der dann nach und nach wieder verschwindet.
 - Es ist normal, dass sich um den Griff des Korbs Kondenswassertropfen bilden, solange das Gerät in Betrieb ist.

Modelle mit Elektronischer Signaluhr

Stellen Sie die Frittierzeit durch Drücken der Taste (N) ein; am Display (M) werden die eingestellten Minuten angezeigt.

Die Zahlen beginnen gleich darauf, zu blinken, was bedeutet, dass die Frittierzeit begonnen hat. Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.

Wenn versehentlich eine falsche Zeit eingestellt wurde, kann die neue Frittierzeit eingestellt werden, indem die Taste länger als zwei Sekunden gedrückt wird. Das Display wird auf Null gestellt. Nun den Vorgang wiederholen.

Die Signaluhr zeigt das Ende des Frittiervorgangs mit zwei Folgen von Signaltönen an. Um den Signaltönen abzuschalten, genügt es, die Taste der Signaluhr (N) zu drücken. Die Signaluhr kann mit dem Clip an der Kleidung befestigt werden.

WICHTIGER HINWEIS: Die Signaluhr schaltet das Gerät nicht aus

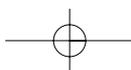
Ersatz der Batterie der Signaluhr

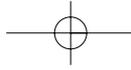
- Die Signaluhr herausnehmen (Abb. 5).
- Den hinteren Deckel mit einem Schraubenzieher abnehmen (Abb. 6).
- Die Abdeckung der Batterie (Abb. 7) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich löst.
- Die Batterie durch eine andere desselben Typs ersetzen.
- Die Signaluhr wieder zusammenbauen.

Wenn das Gerät ersetzt oder weggeworfen wird, muss die Batterie vorher herausgenommen und gemäß den gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden, da sie einen umweltgefährdenden Abfallstoff darstellt.

NACH DEM FRITTIEREN

Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb (M) hochheben und überprüfen, ob das Frittiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Bei den Modellen mit Sichtfenster ist die Kontrolle durch das Sichtfenster möglich, ohne den Deckel anheben zu müssen.





Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät aus. Dazu drehen Sie den Temperaturregler auf "O" bis ein Klicken zu vernehmen ist.

Lassen Sie den Frittierkorb in angehobener Stellung in der Fritteuse, um das überschüssige Öl abtropfen zu lassen.

Hinweis: Wenn für den Frittiervorgang 2 Phasen vorgesehen sind (z.B. Pommes Frites), heben Sie den Frittierkorb nach Ablauf der ersten Frittierphase an und warten ab, bis die Kontrolllampe wieder erlischt. Erst dann tauchen Sie den Frittierkorb ein zweites Mal in das Öl (siehe Tabellen an anderer Stelle).

FILTRIEREN DES ÖLS BZW. DES FETTES

Wir empfehlen, das Öl nach jedem Frittieren zu filtrieren, vor allem, wenn panierte oder in Mehl gewälzte Lebensmittel frittiert wurden. Die im Öl bleibenden Lebensmittelrückstände neigen dazu, zu verbrennen und verkürzen somit die Dauer der Verwendbarkeit des Öls oder des Fetts.

ACHTUNG

Entleeren Sie die Fritteuse niemals, indem Sie sie schräg stellen oder umkippen (Abb. 10).

Nehmen Sie vielmehr das Frittierbecken heraus und entleeren dann das Öl.

Sicherstellen, dass das Öl ausreichend abgekühlt ist, (etwa zwei Stunden abwarten).

1. Nehmen Sie den Deckel und das entnehmbare Frittierbecken (K) an den Griffen (O) (Abb.8) heraus und entleeren Sie es (Abb.9).
2. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen an dem Frittierbecken mit einem Schwamm oder Küchenpapier. Setzen Sie das entnehmbare Becken (K) wieder an seinem Platz (S) ein.
3. Bringen Sie den Frittierkorb wieder in die angehobene Stellung und stellen Sie einen der mitgelieferten Filter (Abb.11) darunter. Die Filter sind bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst erhältlich.
4. Lassen Sie nun das Öl oder das Fett sehr langsam in die Fritteuse laufen, damit es nicht über den Filter hinaus tritt (Abb.12).

Hinweis: Das auf diese Weise filtrierte Öl kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch zwischen einem und dem anderen Frittiervorgang sehr viel Zeit verstreichen, wird empfohlen, das Öl in einem geschlossenen Gefäß aufzubewahren, damit dies nicht schlecht wird. Es ist angebracht, das zum Frittieren von Fisch und das zum Frittieren von anderen Speisen verwendete Öl getrennt aufzubewahren.

- **Sollten Sie Fett benutzen, lassen Sie dies bitte nicht zu sehr abkühlen, da es sonst hart wird.**

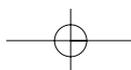
ERSATZ DES GERUCHFILTERS

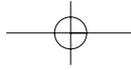
Mit der Zeit verlieren die Geruchfilter im Deckel an Effizienz. Wenn durch die Öffnung (A) der Abb. 13 im Deckelinnern zu sehen ist, dass der Filter seine Farbe ändert, bedeutet dies, dass der Filter ausgewechselt werden muss. Um ihn zu ersetzen, muss die Filterabdeckung aus Plastik (F) (Abb. 14) entfernt werden. Dazu auf den Haken (H) in Pfeilrichtung 1 drücken. Dann in Pfeilrichtung 2 anheben. Die Filter ersetzen.

Hinweis: Der weiße Filter muss am Metallteil anliegen (Abb. 15) und der farbige Bereich muss nach oben gerichtet sein (in Richtung schwarzer Filter).

Die Filterabdeckung wieder einsetzen. Dabei darauf achten, dass die vorderen Haken korrekt einrasten (wie auf Abbildung 15 dargestellt).

Nehmen Sie das Gerät nicht mit verbrauchten Filtern in Betrieb; dadurch könnten unangenehme Gerüche verursacht, und das Austreten des Dampfes behindert werden.





REINIGUNG

Vor der Reinigung muss immer der Netzstecker gezogen werden.

* **Tauchen Sie die Fritteuse niemals ins Wasser und stellen Sie sie nicht unter den Wasserhahn. Durch eindringendes Wasser könnte ein Kurzschluss und ein elektrischer Schlag verursacht werden.**

Lassen Sie das Öl etwa zwei Stunden abkühlen, und entleeren Sie das Öl bzw. Fett dann wie im Abschnitt "Filterieren des Öls bzw. des Fettes" beschrieben.

• **Entleeren Sie die Fritteuse niemals, indem Sie sie schräg stellen oder umkippen (Abb. 10).**

Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn vorsichtig nach vorne (siehe Pfeil "1" Abb. 13) und nach oben ziehen (siehe Pfeil "2" Abb. 13).

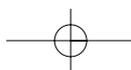
Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser, ohne vorher die Filter entfernt zu haben.

Zur Reinigung des entnehmbaren Frittierbeckens (K), gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entnehmen Sie es (S) und spülen Sie es mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel. Sie können es allerdings auch im Geschirrspüler waschen.
- Danach spülen Sie es nochmals gut aus und trocknen es sorgfältig ab: Falls Sie es im Geschirrspüler waschen, positionieren Sie es so, dass die Antihaft-Beschichtung nicht verkratzt wird.
- Es wird empfohlen, den Frittierkorb regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Speiserückstände vollständig zu beseitigen.
- Nachdem Sie das entnehmbare Becken (K) entnommen haben, reiben Sie die Beckenaufnahme (S) innen und die Fritteuse außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab, um eventuelle Ölspritzer/-tropfen oder Kondenswasser zu beseitigen.
- Reinigen Sie die Dichtung und trocknen Sie sie sorgfältig ab, um zu vermeiden, dass sie während der Nichtbenutzung des Geräts am Becken festklebt. (Sollte dies jedoch trotzdem eintreten, zum Öffnen des Deckels diesen von Hand anheben und dabei gleichzeitig die Freigabetaste drücken).
- Der Frittierkorb kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Modell mit Antihaft-Becken

Um das antihaftbeschichtete Frittierbecken zu reinigen, benutzen Sie ein weiches Tuch und einen Neutralreiniger; verwenden Sie auf keinen Fall Scheuermittel.



TIPPS FÜR DAS FRITTIEREN

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS ODER -ÖLS

Das Frittieröl bzw. -fett darf niemals unter den Mindeststand sinken. Ab und zu muss es komplett ersetzt werden. Die Verwendungsdauer des Frittierfetts oder -öls hängt davon ab, was frittiert wird. Paniertes Frittiergut zum Beispiel verschmutzt das Öl viel mehr als einfache frittierte Speisen. Wie bei allen Fritteusen verliert das Öl nach und nach durch das mehrmalige Erhitzen an Qualität. Wir empfehlen daher, auch bei einem vorschriftsmäßigen Gebrauch, das Öl regelmäßig vollständig zu erneuern.

Wir empfehlen, das Öl nach 5- bis 8-maligem Gebrauch oder in folgenden Fällen zu wechseln:

- unangenehme Gerüche
- Rauchbildung während des Frittierens
- das Öl wird dunkel

RICHTIGES FRITTIEREN

- Es ist wichtig, für jedes Rezept die empfohlene Temperatur einzuhalten. Bei einer zu niedrigen Temperatur nimmt das Frittiergut zuviel Öl auf. Ist die Temperatur hingegen zu hoch, bildet sich um das Frittiergut eine Kruste und innen bleibt es roh.
- **Das Frittiergut darf erst in das Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe erlischt.**
- Nicht zuviel Frittiergut in den Korb geben, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken würde und das Frittiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.
- Wenn eine geringe Menge Frittiergut frittiert werden soll, muss die Temperatur des Öls niedriger als angegeben eingestellt werden, um so ein starkes Aufbrodeln des Öls zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiergut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig geschnittenes Frittiergut auch zur gleichen Zeit gart.
- **Bevor Sie das Frittiergut in das Öl bzw. Fett eintauchen, trocknen Sie es gut ab**, denn noch feuchtes Frittiergut wird nicht knusprig und bleibt nach dem Frittieren weich (insbesondere Kartoffeln). Es empfiehlt sich, stark wasserhaltige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) zu panieren oder in Mehl zu wenden. Achten Sie jedoch darauf, das überschüssige Paniermehl oder Mehl abzuklopfen, bevor Sie das Frittiergut ins Öl eintauchen.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

Nahrungsmittel		Höchstmenge	Temperatur °C	Zeit in Minuten	
POMMES FRITES	halbe Portion	600	170	1° Phase	7-9
				2° Phase	3-5
	HÖCHSTMENGE (Sicherheitsgrenze) ganze Menge	1250	190	1° Phase	11-13
				2° Phase	3-4
FISCH	Tintenfische	550	160	9-10	
	Scampischwänze	600	160	8-11	
	Sardinen	450	160	10-12	
	Seezunge (2 Stück)	400	160	7-9	
FLEISCH	Schweineschnitzel (3-4 Stück)	350	170	7-9	
	Hähnchenschnitzel (3-4 Stück)	350	180	6-8	
	Frikadellen (15 Stück)	600	170	7-9	
GEMÜSE	Zwiebelringe	400	170	6-8	
	Blumenkohl	450	150	7-9	
	Pilze	450	150	7-9	
	Auberginen	350	150	8-10	
	Zucchini	400	150	9-11	

Denken Sie daran, dass es sich bei den angegebenen Frittierzeiten und -temperaturen um Richtwerte handelt, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können.

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

- Tiefkühlkost hat bekanntlich sehr niedrige Temperaturen. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur der Frittierflüssigkeit erheblich ab. Wenn Sie die in der Tabelle von uns empfohlenen Höchstmengen einhalten, können dennoch gute Ergebnisse erzielt werden.
- **Tiefkühlkost ist häufig von Eiskristallen bedeckt, die vor dem Frittieren beseitigt werden müssen. Dazu genügt es, den Korb kräftig zu schütteln.** Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Frittieröl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu verhindern.

Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Anfangstemperatur des Frittierguts und der vom Hersteller der Tiefkühlkost empfohlenen Temperatur zu variieren sind.

Nahrungsmittel		Höchstmenge	Temperatur °C	Zeit in Minuten
POMMES FRITES	Empfohlene Menge für ein ausgezeichnetes Frittiererergebnis	330 (*)	190	5-6
KARTOFFELKROKETTEN		600	190	6-7
FISCH	Kabeljau-Fischstäbchen	400	190	5-6
	Shrimps	400	190	4-5
FLEISCH	Hühnerschnitzel (3 Stk.)	300	190	4-5

WICHTIGER HINWEIS: Vor Eintauchen des Frittierkorbs muss sichergestellt werden, dass der Deckel gut verschlossen ist.

(*) Dies ist die empfohlene Menge für ein ausgezeichnetes Frittiererergebnis. Natürlich kann auch eine größere Menge Pommes Frites frittiert werden, aber in diesem Fall werden sie aufgrund des unvermittelten Absinkens der Öltemperatur bei Eintauchen des Frittierguts viel fetter sein.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Unangenehmer Geruch	Der Geruchfilter ist erschöpft. Das Öl ist verbraucht. Die Frittierflüssigkeit ist ungeeignet.	Filter ersetzen. Frittieröl bzw. -fett wechseln. Sonnenblumenöl oder pflanzliches Öl guter Qualität benutzen.
Öl läuft über	Das Öl ist verbraucht und deshalb bildet sich zu viel Schaum. Das eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug. Der Korb wurde zu schnell eingesenkt. Der Ölstand übersteigt die Höchstmarke.	Frittieröl bzw. -fett wechseln Die Lebensmittel gut abtrocknen. Langsam eintauchen. Ölmenge im Frittierbecken reduzieren.
Das Frittiergut erhält beim Frittieren nicht die typische goldbraune Färbung	Zu niedrige Öltemperatur. Der Korb wurde überfüllt.	Eine höhere Temperatur einstellen. Menge des Frittierguts reduzieren.
Das Öl wird nicht erhitzt	Die Fritteuse wurde ohne Öl im Frittierbecken benutzt, und folglich der Wärmeschutzschalter ausgelöst. Das Frittierbecken ist nicht korrekt eingesetzt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (die Vorrichtung muss ersetzt werden) Überprüfen Sie, ob das Becken in der vorschrittmäßigen Richtung und vollständig eingesetzt ist.