

KÜCHENPROFI

Bedienungsanleitung

Professionelle Küchenwaage

Art. Nr. 09 0320 28 00



Bedienungsanleitung bitte aufbewahren!

KÜCHENPROFI





Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für den Kauf einer qualitativ hochwertigen, professionellen Waage entschieden. Diese Waage verfügt über das von Beranger entwickelte Hebelsystem aus gehärtetem Stahl HRc 64:65. Das Gehäuse besteht aus Stahl in bester Verchromung, die Schale aus rostfreiem Edelstahl.

Bei sachgemäßer Benutzung und ein wenig Pflege werden Sie viele Jahre Freude an dieser professionellen Küchenwaage haben.

Achtung! Der Wiegemechanismus dieser Waage ist in Öldämpfern gelagert. Vermeiden Sie bitte, die Waage stark zu kippen, da sonst das Öl ausläuft.

Inbetriebnahme

1. Lösen und entfernen Sie die Sperrschaube / Transportsicherung ④, die Sie deutlich an dem aus der Bodenplatte herausragendem Sechskant - Kopf erkennen können.
2. Stellen Sie die Waage durch verstellen der Füße ③ waagerecht. Sie können die Position anhand der Luftblase in der Wasserwaage ① kontrollieren.
3. Eine Zeigerstellung "0" erreichen Sie durch justieren aller 4 Füße ③.
4. Steht die Waage gerade und ist die Zeigerstellung "0" erreicht, sichern Sie die Position der Füße ③ mittels der Sechskantmuttern, indem Sie diese zum Gehäuse hin festziehen.
5. Um immer ein genaues Messergebnis zu erzielen, sollte die Waage möglichst immer auf dem gleichen Platz stehen.

Einstellung des Wiegebereichs

Sie können am Einstellrad ② durch Drehen den Wiegebereich einstellen. Dies geschieht in 300 g Schritten, 0 g – 300 g, 300 g – 600 g, ... , 2400 g – 2700 g, 2700 g – 3000 g.

Transport der Waage

Sie sollten die Waage für den Transport blockieren/sichern, indem Sie die Sperrschaube ④ wieder in das Gewinde, aus dem Sie sie entfernt haben, schrauben.

Achtung! Die Waage während des Transportes immer aufrecht transportieren, da sonst Öl ausläuft!



KÜCHENPROFI GmbH & Co. KG
Solingen · Germany
Tel.: +49 (0) 212/6582-0
Fax: +49 (0) 212/6582-10
www.kuechenprofi.de