



**Modèle 142-3742-8**  
**Balance de cuisine numérique**  
**Mode d'emploi**

Merci d'avoir choisi une balance de cuisine Paderno. Votre balance Paderno a été fabriquée selon les normes les plus élevées en matière de conception et de qualité. Nous vous invitons à lire le présent mode d'emploi avant de vous servir de votre appareil. Gardez-le à portée de la main afin de pouvoir le consulter au besoin.

**Installation des piles**


1. Utilisez 3 piles AAA (incluses). Enlevez tout emballage plastique sur les piles avant de commencer. Remplacez toujours toutes les piles en même temps; évitez de combiner de vieilles piles avec des neuves. Évitez de combiner des piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou rechargeables (Ni-Cd, Ni-MH, etc.). Évitez de jeter les piles au feu, car elles peuvent exploser ou couler. Enlevez les piles si vous prévoyez ne pas utiliser la balance pendant une longue période.
2. Retirez le couvercle du compartiment à piles se trouvant sous la balance.
3. Insérez les piles dans le compartiment en respectant les indications de polarité (« + » et « - ») inscrites à l'intérieur du compartiment.
4. Remplacez le couvercle du compartiment à piles.

**REMARQUE :** Veuillez recycler ou jeter les piles conformément aux règlements locaux.

**MISE EN GARDE :** Les piles peuvent présenter un risque d'étouffement. Comme pour tous les petits objets, ne laissez pas les enfants manipuler les piles. En cas d'ingestion, consultez un médecin immédiatement.






**PRÉCAUTION :** Ne jetez pas les piles au feu : elles pourraient exploser ou couler. Retirez les piles si vous prévoyez ne pas utiliser la balance pendant une longue période.

**Piles faibles**

Votre balance Paderno possède un indicateur de faiblesse des piles. Lorsque l'icône «  » s'affiche, que l'intensité lumineuse de l'affichage diminue ou que les valeurs deviennent irrégulières, il faut remplacer les piles.

**Pesée normale**

1. Installez 3 piles AAA dans l'appareil. (Veuillez lire la section « Installation des piles » du présent mode d'emploi pour connaître la procédure.) Il est à noter que sur certains modèles, une étiquette électrostatique couvre l'écran pour prévenir les égratignures. Veuillez l'enlever avant d'utiliser la balance.
2. Placez la balance sur une surface dure et plane.


3. Appuyez sur le bouton «  » pour mettre la balance sous tension. L'écran s'allume et affiche «  », puis, quand l'appareil est prêt à être utilisé, le chiffre zéro apparaît à l'écran. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur le bouton «  » pour remettre la balance à zéro. Vous pouvez maintenant l'utiliser.
4. Par défaut, la balance est réglée pour indiquer le poids en livres et en onces. Pour changer ce réglage, appuyez sur le bouton «  ». Vous aurez alors le choix entre livres/onces (lb/oz), kilogrammes/grammes (kg/g), onces liquides (fl. oz) et millilitres (ml).
5. Placez l'ingrédient à peser au centre du plateau : son poids s'affiche à l'écran. Plus vous ajoutez du poids sur la balance, plus la mesure indiquée augmente.
6. La balance s'éteint automatiquement au bout d'environ 3 minutes si on ne l'utilise pas ou si l'n'y a aucun changement de poids. Pour éteindre la balance manuellement, maintenez le bouton «  » enfoncé.

**Pesée d'ingrédients liquides** : La fonction de pesée des liquides convient à tous les liquides à base d'eau, notamment le vin, le lait, le bouillon, la crème, etc. **Remarque** : Comme les huiles ont une densité relative plus faible, la mesure du volume sera plus élevée de plus ou moins 10 %. Si vous mesurez des huiles au volume à l'aide de cette balance, veuillez en tenir compte.


### **Tarage**

Vous voudrez peut-être peser des ingrédients dans un bol ou dans tout autre contenant (non inclus). Le cas échéant, vous devrez tarer, ou si vous préférez, déduire le poids du bol de sorte que seul le poids de l'ingrédient s'affiche.

1. Choisissez un contenant que vous pourrez poser sur le plateau sans qu'il bascule ou tombe. N'utilisez pas un contenant lourd, car la capacité maximale de la balance pourrait s'en trouver réduite.


2. Appuyez sur «  » pour mettre la balance sous tension.


3. Placez le contenant vide sur le plateau de la balance.

4. Appuyez sur «  ». L'icône « TARE » s'affiche à l'écran, puis le chiffre zéro apparaît. Le poids du contenant a été taré.

5. Ajoutez l'ingrédient à peser. Le poids qui s'affiche à l'écran est uniquement celui de l'ingrédient.

6. Il est aussi possible de tarer le poids d'ingrédients additionnels. Par exemple, une recette demande ½ lb de riz et ½ lb de fèves. Versez le riz dans le bol, jusqu'à ce que vous ayez la bonne quantité de riz.

Appuyez ensuite sur «  ». L'icône « TARE » s'affiche à l'écran, puis la balance est remise à zéro. Versez alors les fèves dans le bol, jusqu'à ce que l'écran indique ½ lb : les deux ingrédients ont été pesés avec exactitude dans le même bol.

7. Après avoir effectué un tarage, l'écran affiche un nombre négatif lorsqu'on retire les ingrédients de la balance. Appuyez sur le bouton «  » pour remettre la balance à zéro et procéder à une nouvelle pesée. L'icône « TARE » disparaît et la balance est remise à zéro.

### **Précautions et messages à l'écran**

1. Avant la première utilisation et si nécessaire, nettoyez les parties exposées à l'aide d'un linge doux et légèrement humide. Pour éliminer les taches, utilisez un savon doux. N'utilisez jamais de détergent, de l'eau en trop grande quantité, des linges traités, des agents nettoyants puissants ou des pulvérisateurs. Évitez le contact avec des produits acides comme le jus d'agrumes.

2. Évitez de toucher les composants internes de la balance, ce qui invaliderait la garantie et pourrait endommager l'appareil. Celui-ci ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

3. Bien que la balance soit conçue de façon à ne nécessiter aucun entretien, elle comprend des composantes électroniques sensibles. Manipulez-la avec soin afin d'en assurer le bon fonctionnement.

4. Cette balance est destinée à un usage domestique et par les consommateurs seulement. Elle ne convient pas à un usage commercial ni médical.

5. Cette balance peut peser jusqu'à 30 lb x 0,01 oz, ou 13,6 kg x 0,5 g, ou 477 fl. oz x 0,01 fl. oz, ou 14 000 ml x 0,5 ml. Pour éviter tout dommage, ne dépassez pas la capacité maximale de 30 lb, 13,6 kg, 477 fl. oz ou 14 000 ml de la balance.

6. Évitez de ranger la balance au même endroit que des produits nettoyants. Les vapeurs qui émanent de certains produits ménagers peuvent avoir une incidence sur les composants électroniques de l'appareil. Évitez de placer la balance sur le côté.
7. Cette balance est très sensible. Afin d'économiser les piles, ne laissez rien sur le plateau.
8. Ne jetez pas les piles au feu : elles pourraient exploser ou couler. Évitez de combiner de vieilles piles avec des neuves. Évitez de combiner des piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou rechargeables (Ni-Cd, Ni-MH). Enlevez les piles si vous prévoyez ne pas utiliser la balance pendant une longue période.
9. **Avertissement d'instabilité** : Si les lettres « **unSt** » apparaissent à l'écran, c'est que la balance n'est pas stable. Placez-la sur une surface dure et de niveau pendant que vous l'utilisez.
10. **Avertissement de surcharge** : Si les lettres « **OL** » apparaissent à l'écran pendant une pesée, c'est que la capacité de pesée maximale de la balance a été dépassée. Retirez la charge immédiatement, sans quoi la balance subira des dommages permanents.
11. **Fonction de tarage automatique** : Pour les ingrédients pesant moins de 1 lb **seulement**. Un bol ou tout autre élément pesant moins d'une (1) livre (500 g) est automatiquement taré lorsqu'on le place sur le plateau avant de mettre la balance sous tension.
12. **Affichage de « out2 »** : Le bol ou l'ingrédient pesé dépasse la limite du tarage automatique (il pèse une (1) livre ou plus). Suivez la procédure indiquée à la section « Tarage » pour tarer le poids.

### **Garantie limitée de un (1) an**

Ce produit Paderno bénéficie d'une garantie limitée de un (1) an contre tout vice de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages ou la défaillance du produit qui résulte d'un usage inapproprié ou abusif. Padinox peut à sa discrétion réparer ou remplacer sans frais tout produit défectueux s'il est retourné avec la preuve d'achat originale. Si ce produit est supprimé ou n'est plus disponible, Padinox Inc., à sa seule discrétion, peut le remplacer avec un produit comparable de substitution.

1 800 263-9768  
[customer.service@padinox.ca](mailto:customer.service@padinox.ca)

Fabrique en Chine selon nos spécifications exactes.  
Non légal pour le commerce.

Fabrique en Chine  
Importé pour Padinox Inc Toronto, Canada M4S 2B8