

Cuisinart®



Balance électronique
Electronic scales

SOMMAIRE

1. Introduction	4
2. Caractéristiques produit	4
3. Utilisation	5
A. Assemblage - Installation des piles	5
B. Conseils d'utilisation - Le pesage - La fonction tare	5
Messages sur l'écran numérique	6
4. L'avis des Chefs	6
5. Questions/Réponses	7
6. Nettoyage et rangement	7
7. Consignes de sécurité	7

CONTENTS

1. Introduction	8
2. Description	8
3. Use of the appliance	9
A. Assembly - Installing the batteries	9
B. Operating the appliance - Measuring - The tare feature	9
Messages on the digital screen	10
4. Chefs' tips and hints	10
5. Questions/Answers	11
6. Cleaning and storage	11
7. Safety cautions	11

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	12
2. Eigenschaften des Produkts	12
3. Gebrauch	13
A. Zusammensetzen - Einlegen der Batterien	13
B. Gebrauchshinweise - Wiegen - Die Funktion Tare	13
Anzeigen auf dem Digitalschirm	14
4. Die Ratschläge der Chefs	14
5. Fragen/Antworten	15
6. Reinigen und Verstauen	15
7. Sicherheitshinweise	15

INHOUD

1. Inleiding	16
2. Onderdelen	16
3. Gebruik	17
A. Monteren - Aanbrengen van de batterijen	17
B. Bediening - Het wegen - De tarrafunctie	17
Boodschappen op het digitale scherm	18
4. De mening van de chefs	18
5. Vragen en antwoorden	19
6. Schoonmaken en opbergen	19
7. Veiligheidsinstructies	19

CONTENUTO

1. Introduzione	20
2. Caratteristiche	20
3. Utilizzo	21
A. Montaggio - Inserimento delle pile	21
B. Consigli di utilizzo - La pesatura - La funzione tara	21
Messaggi visualizzati sullo schermo digitale	22
4. Il parere dello chef	22
5. Domande/risposte	23
6. Pulizia e manutenzione	23
7. Istruzioni di sicurezza	23

CONTENIDO

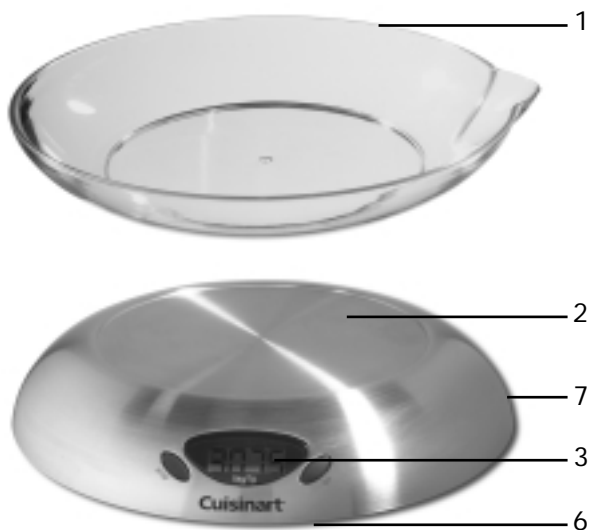
1. Introducción	24
2. Características del producto	24
3. Utilización	25
A. Montaje - Instalación de las pilas	25
B. Consejos de utilización - Pesado - Función tara	25
Mensajes en la pantalla digital	26
4. Sugerencias de los chefs	26
5. Preguntas y respuestas	27
6. Limpiar y guardar	27
7. Consignas de seguridad	27

1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition d'une balance électronique Cuisinart®. La recherche constante dans l'innovation et le soin apporté à l'élaboration de ce produit vous garantissent un appareil de qualité. Simple d'utilisation et d'entretien.

La balance culinaire Cuisinart® est compacte et légère. D'une capacité de 1g à 5 kg, elle permet de peser les aliments au gramme près. Elle offre deux modes de pesée, en grammes ou en décilitres. Sa fonction « tare » permet de peser plusieurs ingrédients dans un seul récipient.

2. CARACTERISTIQUES PRODUIT



1. Bol malin avec bec verseur. Ce bol en polycarbonate fourni avec la balance peut être confié au lave-vaisselle et utilisé au four à micro-ondes. Il peut contenir des liquides, des solides ou des aliments en cours de préparation. Il s'ajuste à la perfection sur la surface de pesage de la balance.
2. Surface de pesage. Surface circulaire pouvant accueillir tout type de contenant, outre le bol malin s'adaptant parfaitement à son diamètre.
3. Affichage numérique à cristaux liquides. L'écran affiche les données de poids allant de 1 g à 5 kg.
4. Touche 0/I. Cette touche sert à allumer ou à éteindre la balance, à remettre l'affichage à zéro et à peser un récipient vide (en utilisant la fonction « tare »).
5. Touche g / dl. Cette touche permet d'afficher le poids soit en grammes, soit en décilitres. Pour changer l'affichage de l'unité de mesure, il suffit d'appuyer une fois sur la touche g / dl. Quand on allume la balance, le poids en grammes s'affiche par défaut.
6. Pieds antidérapants (non illustrés).
7. Compartiment des piles (non illustré). Retirer le couvercle en enfonçant légèrement l'encoche rectangulaire en direction du couvercle. L'espace est destiné à recevoir 2 piles alcalines de 1,5 volts chacune.

3. UTILISATION

A. ASSEMBLAGE

INSTALLATION DES PILES

La balance fonctionne au moyen de 2 piles alcalines de 1,5 volts chacune. Ne jamais utiliser de piles défectueuses ou fuyantes qui pourraient endommager l'appareil. Pour insérer les piles, retirer le couvercle du compartiment des piles en enfonçant légèrement l'encoche rectangulaire en direction du couvercle. Introduire les piles en s'assurant que les bornes positive (+) et négative (-) correspondent respectivement aux bornes + et - indiquées à l'intérieur du compartiment. Replacer le couvercle en l'enfonçant dans les deux encoches prévues à cet effet et appuyer légèrement jusqu'à ce qu'un clic confirme sa fermeture.

« Lo » qui apparaît sur l'écran numérique indique que les piles sont faibles et qu'elles doivent être remplacées.

IMPORTANT ! Utiliser des piles ALCALINES uniquement.

B. UTILISATION

LE PESAGE

Placer la balance sur une surface plane et uniforme. Si le bol malin ou un autre récipient sont utilisés pour peser les ingrédients, le placer sur le plateau avant d'allumer la balance. Cela évitera de devoir réappuyer sur la touche « 0/1 » pour remettre la balance à zéro.

Appuyer sur la touche « 0/1 ». « 8888 » s'affiche automatiquement. Attendre quelques secondes, « 0 » apparaît sur l'écran numérique. Placer alors l'aliment à peser dans le bol malin, dans un autre récipient ou directement sur le plateau. Le poids s'affiche sur l'écran numérique.

Pour convertir l'unité de mesure, autrement dit pour passer d'un mode de pesée en grammes à un mode de pesée en décilitres, il suffit d'appuyer sur la touche g / dl.

La balance a une capacité de 1g à 5 kg.

REMARQUE : la capacité de pesage maximale de la balance est réduite en fonction du poids du bol ou du récipient utilisé.

Les aliments sont pesés au gramme près.

LA FONCTION TARE

Cette fonction permet de peser séparément des ingrédients incorporés l'un à la suite de l'autre. En suivant ces directives, on utilise les quantités précises pour chaque ingrédient qu'exige une recette.

1. Allumer la balance comme indiqué ci-dessus.
2. Quand le « 0 » est affiché sur l'écran numérique, placer le récipient vide destiné à contenir les aliments à peser.
3. Appuyer sur la touche « 0/1 ». Attendre que le « 0 » apparaisse sur l'écran numérique. Cette fonction a pour but de soustraire le poids du bol vide du poids total du bol et des ingrédients.
4. Peser le premier ingrédient. Le poids désiré s'affiche.
5. Appuyer sur la touche « 0/1 » pour annuler le poids du premier ingrédient pesé. Attendre que le « 0 » apparaisse sur l'écran numérique.
6. Peser l'ingrédient suivant. Son poids apparaît sur l'écran numérique.

On peut procéder ainsi de suite avec plusieurs ingrédients.

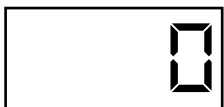
REMARQUE : Au cas où le poids total de la préparation excéderait 5 kg ou 50 dl sur la balance (autrement dit, sa capacité maximale), « E--- » s'affiche sur l'écran numérique.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche « 0/1 » pendant quelques secondes. Si on la laisse allumée, la balance s'éteint automatiquement au bout de 90 secondes de non-utilisation, ceci afin d'épargner les piles.

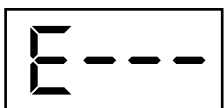
MESSAGES SUR L'ECRAN NUMERIQUE



Paraît quand on allume la balance. Attendez que « 0 » apparaisse avant de commencer à peser.



Paraît lorsque la balance est prête à peser.



Paraît quand la balance est surchargée. Enlever le poids excédent de la balance.



Paraît quand les piles sont faibles. Les remplacer par 2 nouvelles piles alcalines de 1,5 volts.

4. L'AVIS DES CHEFS



- La balance électronique Cuisinart® est compacte, légère et facile à utiliser. Le fonctionnement et le nettoyage sont également faciles et rapides. Son design en acier brossé la rend robuste et résistante.
- Grâce à son système de graduation au gramme près, la balance permet de respecter à la lettre les quantités exigées par une recette.
- Le bol malin est muni d'un bec verseur très pratique. Ce bol peut servir à réchauffer ou à faire fondre des ingrédients au four à micro-ondes. Une fois propre, il peut être retourné sur la balance pour la protéger quand elle n'est pas utilisée ou pour la ranger.
- Au cours d'une même recette, la balance culinaire offre la possibilité de peser des liquides et des solides, il suffit pour cela de pousser sur la touche g / dl, l'affichage numérique passe automatiquement d'une pesée en grammes à une pesée en décilitres.

5. QUESTIONS-REponses

Que faire si	Réponses :
ma balance ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les piles sont bien en place.• Ne pas oublier de changer les piles quand elles sont déchargées.
les ingrédients pesés ne correspondent pas à ma recette ?	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas oublier de changer le mode de pesée en fonction des aliments pesés, soit des solides en g., soit des liquides en dl.

6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

Mettre la balance hors tension avant de la nettoyer.

Utiliser un chiffon humide imprégné d'un peu de savon ou de détergent pour nettoyer la surface apparente de la balance.

Eviter de laisser sécher des dépôts sur la balance, qui pourraient l'endommager.

Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de produits nettoyants abrasifs.

Rincer à l'aide d'un chiffon légèrement humide et sécher soigneusement après chaque nettoyage.

La balance électronique Cuisinart® peut être laissée sur le plan de travail de la cuisine pour autant qu'elle ne soit pas mise en contact avec une source de chaleur ou de vibration.

7. CONSIGNES DE SECURITE

- Ne pas immerger la balance dans l'eau ou tout autre liquide.

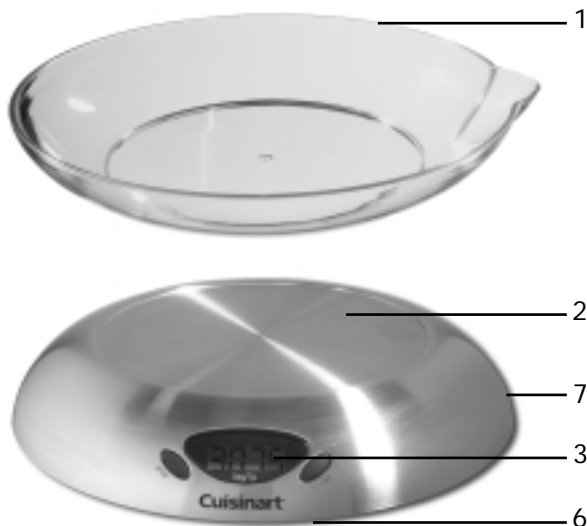
- Ne pas la placer sous un jet d'eau.
- Placer la balance sur une surface plane et régulière qui ne soit pas mise en contact avec une source de chaleur ou de vibration.
- Ne pas mettre la balance en contact avec des surfaces chaudes ou des appareils chauffants.
- Ne rien ranger sur la balance.
- Ranger la balance hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser seuls la balance électronique.
- Ne pas laisser la balance dans un environnement humide.
- Ne pas utiliser la balance si elle est tombée ou si elle présente des traces apparentes de dommage.
- Ne pas introduire de piles défectueuses ou fuyantes dans la balance.
- Ne pas introduire les mains humides dans le compartiment pour piles.
- N'utiliser que des piles alcalines totalisant 3 volts.
- Cet appareil satisfait aux exigences essentielles des directives 89/336/CEE (compatibilité électromagnétique) et 73/23/CEE (sécurité des appareils électro-domestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).
- A usage domestique uniquement.

1. INTRODUCTION

You have just acquired a Cuisinart® electronic scale. Constant research into improvements and the care taken in developing this product guarantee you a quality appliance. The scale is easy to use and clean.

The Cuisinart® kitchen scale is compact and light. With a capacity of 1g to 5 kg, food can be weighed to the nearest gram. It can measure food in either grams or decilitres. Its 'tare' feature allows you to measure several ingredients in a single container.

2. DESCRIPTION



1. Handy bowl with pouring spout. This polycarbonate bowl, which comes with the scale, is dishwasher and microwave oven safe. It can hold liquids, solids, or foods that are being prepared. It fits perfectly on the weighing platform.
2. Weighing platform. Circular surface on which you can place any type of container; in addition, the handy bowl fits perfectly on the platform diameter.
3. Digital liquid crystal display. The screen displays weights from 1g to 5kg.
4. O/I button. Use this button to turn the scale on or off, reset the display to zero and weigh empty containers (by using the tare feature).
5. The g/dl button. This button allows you to display the unit of measure in either grams or decilitres. To change the display of the unit of measure, you need only press the g/dl button once. Grams are the default unit of measure that lights up when the scale is turned on.
6. Anti-slip feet (not shown).
7. Battery compartment (not shown). Remove the cover by gently pushing the rectangular notch towards the cover. The compartment holds two 1.5-volt alkaline batteries.

3. USE OF THE APPLIANCE

A. ASSEMBLY

INSTALLING THE BATTERIES

The scale operates on two 1.5-volt alkaline batteries. Never use defective or leaking batteries as these can damage the appliance. To install the batteries, remove the battery compartment cover by gently pushing the rectangular notch towards the cover. Install the batteries, making sure that the positive (+) and negative (-) terminals on the batteries correspond to the positive (+) and negative (-) terminals inside the compartment. Replace the cover by pushing the two notches intended for this and gently press until you hear a click indicating it has been locked in place.

“Lo” will appear on the digital display when the batteries are low and should be replaced.

IMPORTANT! Use ALKALINE batteries only.

B. OPERATING THE APPLIANCE

MEASURING

Place the scale on a level and even surface. If you use the handy bowl or other container for weighing the ingredients, place it on the platform before turning the scale on. This will prevent the need to press the O/I button to reset the scale to zero.

Press the O/I button. “8888” will be displayed automatically. After a few seconds, “0” will appear on the digital screen. Now place the food you want to weigh into the bowl or other container, or directly onto the platform. The weight will be displayed on the digital screen.

To change the unit of measure, ie to change from measuring in grams to measuring in decilitres, you need only press the g/dl button.

The scale has a capacity of 1g to 5kg.

NOTE: the maximum capacity of the scale is reduced depending on the weight of the bowl or container you use.

The food is weighed to the nearest gram.

THE TARE FEATURE

This feature lets you weigh the ingredients separately as they are added to the mixture in the bowl or other container. By following these instructions, you use the amounts of each ingredient specified in the recipe.

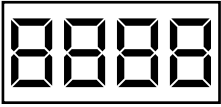
1. Turn the scale on as described above.
2. When “0” is displayed on the digital screen, place the empty container into which the ingredients are to be measured on the platform.
3. Press the O/I button. Wait until the “0” appears on the digital screen. The aim of this feature is to subtract the weight of the empty container from the total weight of the bowl and the ingredients.
4. Measure the first ingredient. The desired weight or amount will be displayed.
5. Press the O/I button so that the weight of the first ingredient is subtracted. Wait until the “0” appears on the digital screen.
6. Weigh the next ingredient. Its weight will appear on the digital screen.

You can repeat the process for several ingredients.

NOTE: If the total weight of the preparation exceeds 5kg or 50dl on the scale (ie, its maximum capacity), “E---” will be displayed on the screen.

To turn the machine off, press the O/I button for a few seconds. If the appliance is left on, it will turn off automatically after 90 seconds of non-use to save battery power.

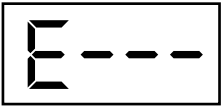
MESSAGES ON THE DIGITAL SCREEN



Appears when the scale is turned on. Wait until "0" appears before weighing ingredients.



Appears once the scale is ready to measure.



Appears when the scale is overloaded. Remove excess weight from the scale.



Appears when the batteries are low. Replace them with two new 1.5 volt alkaline batteries.

4. CHEFS' ADVICE



- The Cuisinart® electronic scale is compact, light and easy to use. Operating and cleaning it is also quick and easy. Its brushed stainless steel design makes it robust and durable.
- Thanks to its measurement to the nearest gram, the scale lets you use the exact amounts called for in recipes.
- The handy bowl has a very practical pouring spout. This bowl can be used to heat up or melt ingredients in the microwave. Once it is clean, it can be put upside down on the scale to protect the scale when it is not in use or for storage.
- While making a recipe, the kitchen scale lets you weigh liquids and solids. All you need to do is press the g/dl button and the digital display will automatically change from grams to decilitres.

5. QUESTIONS/ANSWERS

What do I do if	Answers:
my scale doesn't work?	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the batteries are properly installed.• Don't forget to change the batteries when they are dead.
the weighed ingredients don't correspond to my recipe?	<ul style="list-style-type: none">• Don't forget to change the unit of measure according to the food being measured, either solids in g., or liquids in dl.

6. CLEANING AND STORAGE

Turn the scale off before cleaning it.

Use a damp cloth with a bit of soap or detergent to clean the visible surfaces of the scale.

Avoid letting deposits dry on the scale as this could damage the scale.

Don't use an abrasive sponge or abrasive cleaning products.

Rinse with a damp cloth and dry carefully every time after cleaning it.

The Cuisinart® electronic scale may be left on the kitchen counter, but ensure that it does not come into contact with heat or vibration.

7. SAFETY CAUTIONS

- Do not immerse the scale in water or any other liquid.
- Do not place under running water.

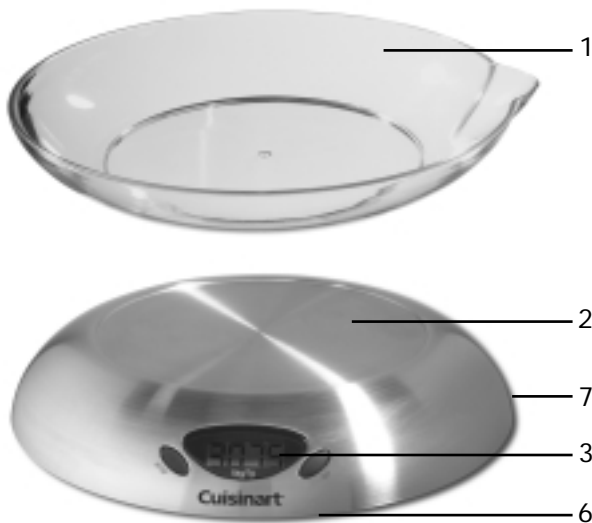
- Place the scale on an even, level surface that does not come in contact with heat or vibration.
- Do not let the scale touch hot surfaces or heating appliances.
- Do not store anything on the scale.
- Store the scale out of the reach of children. Do not allow children to use the electronic scale unsupervised.
- Do not use the scale in damp or humid conditions.
- Do not use the scale if it has fallen or if it appears to be damaged.
- Do not insert defective or leaking batteries into the scale.
- Do not handle the battery compartment with wet hands.
- Only use alkaline batteries totalling 3 volts.
- This appliance meets the basic requirements of Directives 89/336/EEC (electromagnetic compatibility) and 73/23/EEC (safety of domestic electrical equipment), as amended by Directive 93/68/EEC (CE marking).
- For domestic use only.

1. EINLEITUNG

Sie haben gerade eine elektronische Küchenwaage von Cuisinart® erstanden. Die konstante Suche nach Neuerungen und eine sorgfältige Produktverarbeitung gewährleisten die hochwertige Qualität dieses Geräts. Es ist leicht zu benutzen und zu pflegen.

Die elektronische Küchenwaage von Cuisinart® ist kompakt und leichtgewichtig. Mit einer Kapazität von 1g bis 5 kg wiegt sie die Nahrungsmittel bis aufs Gramm genau. Sie bietet die Wahl zwischen zwei Gewichtsangaben, Gramm oder Deziliter. Mit der Funktion «Tare» können verschiedene Zutaten im selben Gefäß gewogen werden.

2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS



1. Schlaue Schale mit Gießschnabel. Die mit der Waage gelieferte Polykarbonatschale kann dem Geschirrspüler anvertraut und im Mikrowellenherd verwendet werden. Sie kann Flüssigkeiten, Feststoffe oder Nahrungsmittel aufnehmen, während sie zubereitet werden. Sie passt perfekt auf die Wiegefläche der Waage.
2. Wiegefläche. Runde Fläche, um alle Arten von Gefäßen aufnehmen zu können, und natürlich die schlaue Schale, die perfekt an den Durchmesser der Wiegefläche angepasst ist.
3. Digitale Flüssigkristallanzeige. Der Schirm zeigt das Gewicht zwischen 1 g und 5 kg an.
4. Taste O/I. Mit dieser Taste wird die Waage ein- und ausgeschaltet, die Anzeige auf Null zurückgesetzt und das Leergewicht eines Gefäßes gewogen (dazu die Funktion «Tare» verwenden).
5. Taste g/dl . Mit dieser Taste wird das Gewicht in Gramm oder in Dezilitern angegeben. Um die Gewichtseinheit zu ändern, einfach die Taste g/dl ein Mal betätigen. Nach dem Einschalten zeigt die Waage das Gewicht immer in Gramm an.
6. Rutschfeste Füße (nicht abgebildet).
7. Batteriefach (nicht abgebildet). Den Deckel abnehmen, indem die rechteckige Einkerbung leicht in Richtung Deckel gedrückt wird. Das Fach ist für 2 alkalische Batterien von je 1,5 Volt vorgesehen.

3. GEBRAUCH

A. ZUSAMMENSETZEN

EINLEGEN DER BATTERIEN

Die Waage wird mit 2 alkalischen Batterien von je 1,5 Volt betrieben. Nie defekte oder auslaufende Batterien verwenden, die das Gerät beschädigen könnten. Zum Einlegen der Batterien den Deckel des Batteriefachs abnehmen und dazu die rechteckige Einkerbung leicht in Richtung Deckel drücken. Die Batterien einlegen und dabei beachten, dass die Markierungen Positiv (+) und Negativ (-) auf den Batterien mit den Markierungen + und - im Batteriefach übereinstimmen. Den Deckel wieder befestigen, indem er in die beiden dafür vorgesehenen Kerben gedrückt wird, bis ein Klickgeräusch anzeigt, dass er korrekt verschlossen ist.

« Lo » als Anzeige auf dem Digitalschirm zeigt an, dass die Batterien schwach sind und ersetzt werden müssen.

WICHTIG! Ausschließlich ALKALISCHE Batterien verwenden.

B. GEBRAUCHSHINWEISE

WIEGEN

Die Waage auf eine ebene und glatte Oberfläche stellen. Wenn die schlaue Schale oder ein anderes Gefäß zum Wiegen der Zutaten verwendet wird, dieses vor dem Einschalten der Waage auf die Wiegfläche stellen. So muss nicht erneut die Taste « 0/I » betätigt werden, um die Waage auf Null zu stellen.

Die Taste « 0/I » betätigen. « 8888 » erscheint automatisch. Nach einigen Sekunden Wartezeit erscheint «0» auf dem Digitalschirm. Nun die zu wiegenden Nahrungsmittel in die schlaue Schale, in ein anderes Gefäß oder direkt auf die Wiegfläche geben. Das Gewicht erscheint auf dem Digitalschirm.

Zum Ändern der Maßeinheit, das heißt um vom Wiegen in Gramm zum Wiegen in Dezilitern zu wechseln, einfach die Taste g/dl betätigen.

Die Waage ist für Gewichte zwischen 1g und 5 kg geeignet.

ANMERKUNG: Die Höchstgewichtsmenge der Waage verringert sich um das Gewicht des gebrauchten Gefäßes.

Die Nahrungsmittel werden auf das Gramm genau gemessen.

DIE FUNKTION TARE

Mit dieser Funktion können nacheinander hinzugefügte Zutaten einzeln gewogen werden. Wenn die untenstehenden Anweisungen eingehalten werden, kann genau die Menge jeder Zutat hinzugefügt werden, die im Rezept vorgegeben ist.

1. Die Waage wie oben beschrieben einschalten.
2. Wenn « 0 » auf dem Digitalschirm zu sehen ist, das leere Gefäß, das die Zutaten aufnehmen soll, auf die Wiegfläche stellen.
3. Die Taste « 0/I » betätigen. Warten, bis wieder «0» auf dem Digitalschirm erscheint. Durch diese Funktion wird das Leergewicht des Gefäßes vom Gesamtgewicht von Gefäß und Inhalt abgezogen.
4. Die erste Zutat wiegen. Das gewünschte Gewicht wird angezeigt.
5. Die Taste « 0/I » betätigen, um das Gewicht der ersten gewogenen Zutat zu annullieren. Warten, bis wieder «0» auf dem Digitalschirm erscheint.
6. Die nächste Zutat wiegen. Ihr Gewicht erscheint auf dem Digitalschirm.

Diese Vorgangsweise kann für beliebig viele Zutaten wiederholt werden.

ANMERKUNG: In dem Fall, dass das Gesamtgewicht auf der Waage 5 kg oder 50 dl (mit anderen Worten, das Höchstgewicht) übersteigt, erscheint « E--- » auf dem Digitalschirm.

Zum Ausschalten des Geräts die Taste « 0/I » einige Sekunden lang betätigen. Wenn die Waage nicht von Hand

ausgeschaltet, aber nicht gebraucht wird, schaltet sie sich selbst nach 90 Sekunden Inaktivität aus, um Batterien zu sparen.

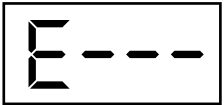
ANZEIGEN AUF DEM DIGITALSCHIRM



Erscheint, wenn die Waage eingeschaltet wird. Vor dem Wiegen warten, bis «0» erscheint.



Erscheint, wenn die Waage bereit ist zu wiegen.



Erscheint, wenn das Höchstgewicht überschritten ist. Das überzählige Gewicht von der Waage entfernen.



Erscheint wenn die Batterien schwach sind. Diese durch 2 neue alkalische Batterien von 1,5 Volt ersetzen.

4. DIE RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Die elektronische Küchenwaage von Cuisinart® ist kompakt, leichtgewichtig und einfach zu benutzen. Betrieb und Reinigung sind ebenso einfach und schnell. Das Design aus gebürstetem Stahl macht sie robust und widerstandsfähig.
- Dank Ihrer bis aufs Gramm genauen Maßeinteilung wird es mit dieser Waage möglich, die in einem Rezept vorgegebenen Mengen exakt einzuhalten.
- Die schlaue Schale ist mit einem sehr praktischen Gießschnabel ausgestattet. Dieses Gefäß kann auch eingesetzt werden, um Zutaten im Mikrowellenherd zu wärmen oder zu schmelzen. Sobald sie wieder sauber ist, kann sie wieder auf die Waage gesetzt werden, um diese zu schützen, wenn sie nicht verwendet wird oder verstaut werden soll.
- Während eines Rezepte bietet die Küchenwaage die Möglichkeit, Flüssigkeiten und feste Zutaten zu wiegen. Dazu einfach die Taste g/dl betätigen, die Digitalanzeige wechselt automatisch vom Wiegen in Gramm zum Wiegen in Dezilitern.

5. FRAGEN/ANTWORTEN

Was tun wenn	Antworten :
meine Waage nicht funktioniert ?	<ul style="list-style-type: none">•Überprüfen, dass die Batterien korrekt platziert sind.•Nicht vergessen, die Batterien zu wechseln, wenn sie leer sind.
die gewogenen Zutaten nicht meinem Rezept entsprechen ?	<ul style="list-style-type: none">•Vergessen Sie nicht, die Gewichtseinheit für die gewogenen Zutaten zu verändern: entweder feste Stoffe in g, oder aber Flüssigkeiten in dl.

6. REINIGEN UND VERSTAUEN

Die Waage vor dem Reinigen ausschalten.

Die sichtbaren Oberflächen der Waage mit einem feuchten Tuch und etwas Seifenlauge oder mildem Haushaltsreiniger abwischen.

Vermeiden Sie es, Rückstände auf der Waage antrocknen zu lassen, denn sie könnte hierdurch beschädigt werden.

Keine Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.

Nach jeder Reinigung mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und sorgfältig abtrocknen.

Die elektronische Küchenwaage von Cuisinart® kann auf der Arbeitsfläche der Küche stehen bleiben, solange sie nicht mit einer Hitze- oder Vibrationsquelle in Berührung gerät.

7. SICHERHEITSHINWEISE

- Die Waage nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten

tauchen.

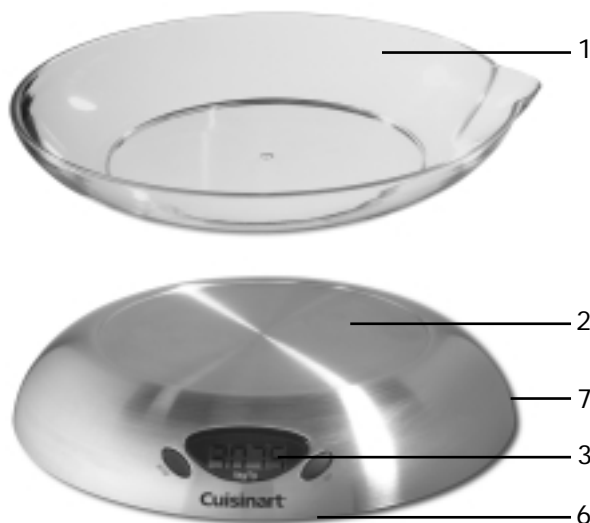
- Nicht unter einen Wasserstrahl halten.
- Die Waage auf eine flache, ebene Oberfläche stellen und nicht mit einer Hitze- oder Vibrationsquelle in Berührung kommen lassen.
- Jede Berührung der Waage mit heißen Oberflächen oder Heizgeräten vermeiden.
- Nichts auf der Waage lagern.
- Die Waage außerhalb der Reichweite von Kindern verstauen. Kinder die Elektrowaage nicht allein benutzen lassen.
- Die Waage nicht längere Zeit einer feuchten Umgebung aussetzen.
- Die Waage nicht benutzen, wenn sie heruntergefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Keine defekten oder auslaufenden Batterien in die Waage einlegen.
- Nicht mit feuchten Händen in das Batteriefach greifen.
- Ausschließlich alkalische Batterien von insgesamt 3 Volt verwenden.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 89/336/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 73/23/EWG (Sicherheit von Haushaltsgeräten), abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG (CE-Markierung).
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

1. INLEIDING

U heeft net een elektronische keukenweegschaal van Cuisinart® gekocht. Het constante streven naar vernieuwing, en de zorg die wordt besteed aan de uitwerking van dit product waarborgen u een kwaliteitsapparaat dat eenvoudig in gebruik en onderhoud is.

De keukenweegschaal van Cuisinart® is compact en licht. Ze kan van 1 gr tot 5 kg en tot op de gram na voedingsmiddelen wegen. Zij biedt twee manieren van wegen aan, in gram of in deciliter. Met haar "tarra" functie kunnen verschillende ingrediënten in één schaal worden gewogen.

2. ONDERDELEN



1. Kom met schenkruit. Deze meegeleverde kom van polycarbonaat is vaatwasser- en microgolfovenbestendig. Ze is geschikt voor vloeistoffen en vaste stoffen en voor de bereiding van spijzen. Ze past perfect op het weegvlak van de weegschaal.
2. Weegvlak. Rond oppervlak waarop alle soorten schalen kunnen worden geplaatst, waaronder de handige kom die perfect aan de diameter van het vlak is aangepast.
3. LCD-display. Op het scherm verschijnen de gewichtgegevens van 1 gr tot 5 kg.
4. Toets O/I. Deze toets dient om de weegschaal aan of uit te zetten, om de nulstand in te stellen en om een lege schaal te wegen (met behulp van de "tarra" functie).
5. Toets gr/dl. Met deze toets kan het gewicht in gram of in deciliter worden weergegeven. Om de weergave van de maateenheid te wijzigen, volstaat het dat u een keer op de toets gr/dl drukt. Bij het aanzetten van de weegschaal wordt het gewicht standaard in gram weergegeven.
6. Antislipvoetjes (niet afgebeeld).
7. Batterijenvak (niet afgebeeld). Om het deksel te verwijderen, drukt u zacht op de rechthoekige inkeping in de richting van het deksel. In het vak kunnen 2 alkaline-batterijen van elk 1,5 volt worden ondergebracht.

3. GEBRUIK

A. MONTEREN

AANBRENGEN VAN DE BATTERIJEN

De weegschaal werkt met behulp van 2 alkalinebatterijen van elk 1,5 volt. Gebruik nooit beschadigde of lekkende batterijen, aangezien die het apparaat kunnen beschadigen. Om de batterijen aan te brengen, verwijdert u het deksel van het batterijenvak door lichtjes te drukken op de rechthoekige inkeping in de richting van het deksel. Breng de batterijen aan en vergewis u ervan dat de positieve (+) en negatieve (-) polen respectievelijk overeenkomen met de + en – klemmen die in het vak aangeduid zijn. Om het deksel opnieuw aan te brengen, drukt u het zacht in de twee daartoe voorziene inkepingen, totdat u een klik hoort die erop wijst dat het deksel vastzit.

Als op het digitale scherm "Lo" verschijnt, betekent dit dat de batterijen zwak zijn en dat ze moeten worden vervangen.

BELANGRIJK! Uitsluitend ALKALINE batterijen gebruiken.

B. BEDIENING

HET WEGEN

Plaats de weegschaal op een vlak en gelijkmatig oppervlak. Als de meegeleverde kom of een andere schaal worden gebruikt om de ingrediënten te wegen, zet die dan op het weegvlak voordat u de weegschaal inschakelt. Dan hoeft u niet opnieuw op de toets "0/I" te drukken om de weegschaal in nulstand te zetten.

Druk op de toets "0/I". Automatisch verschijnt "8888". Wacht enkele seconden. Op het digitale scherm verschijnt "0". Breng het te wegen voedingsmiddel in de meegeleverde kom, in een andere schaal of rechtstreeks op het weegvlak. Het gewicht wordt op het digitale scherm weergegeven.

Om de maateenheid te veranderen, dus om van gram naar

deciliter over te schakelen, volstaat het dat u op de toets gr/dl drukt.

De weegschaal kan van 1 gr tot 5 kg wegen.

OPMERKING: het maximale weegvermogen van de weegschaal hangt af van het gewicht van de meegeleverde kom of van de gebruikte schaal. De voedingsmiddelen worden tot op de gram nauwkeurig gewogen.

DE TARRAFUNCTIE

Met deze functie kunnen ingrediënten die na elkaar worden toegevoegd, apart worden gewogen. Volg deze richtlijnen om van elk ingrediënt van een recept de juiste hoeveelheid te krijgen.

1. Schakel de weegschaal in zoals hierboven uiteengezet.
2. Verschijnt "0" op het digitale scherm, breng dan de lege schaal aan waarin u de voedingsmiddelen gaat wegen.
3. Druk op de toets "0/I". Wacht tot "0" op het digitale scherm verschijnt. Met deze functie wordt het gewicht van de lege kom afgetrokken van het totale gewicht van de kom en de ingrediënten samen.
4. Weeg het eerste ingrediënt. Het gewenste gewicht verschijnt.
5. Druk op de toets "0/I" om het gewicht van het eerste gewogen ingrediënt te annuleren. Wacht tot "0" verschijnt op het digitale scherm.
6. Weeg het volgende ingrediënt. Het gewicht ervan verschijnt op het digitale scherm.

U kunt op dezelfde manier te werk gaan met verschillende ingrediënten.

OPMERKING: Indien het totale gewicht van de bereiding meer dan 5 kg of 50 dl is op de weegschaal (haar maximumvermogen), verschijnt er "E---" op het digitale scherm.

Om het apparaat uit te schakelen, drukt u gedurende enkele seconden op de toets "0/I". Laat u de weegschaal ingeschakeld zonder ze te gebruiken, dan gaat ze automatisch na 90 seconden uit, om de batterijen te sparen.

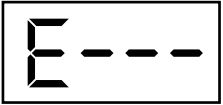
BOODSCHAPPEN OP HET DIGITALE SCHERM



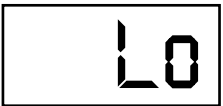
Verschijnt wanneer u de weegschaal inschakelt. Wacht tot "0" verschijnt, om te beginnen wegen.



Verschijnt als de weegschaal klaar is om te beginnen wegen.



Verschijnt als de weegschaal te zwaar beladen is. Verwijder het overtollige gewicht van de weegschaal.



Verschijnt wanneer de batterijen zwak zijn. Vervang ze door 2 nieuwe alkalinebatterijen van 1,5 volt.

4. DE MENING VAN DE CHEFS



- De elektronische keukenweegschaal van Cuisinart® is compact, licht en makkelijk te gebruiken. Ze is makkelijk en snel te bedienen en te reinigen. Door haar design van geborsteld staal is ze sterk en duurzaam.
- Dankzij haar schaalverdeling in gram kunt u met deze weegschaal de benodigde hoeveelheden voor een recept tot op de gram nauwkeurig wegen.
- De meegeleverde kom heeft een zeer praktische schenktuit. In deze kom kunnen ingrediënten in de microgolfoven worden opgewarmd of gesmolten. Na reiniging kan ze omgekeerd op de weegschaal worden gezet, om deze laatste te beschermen wanneer ze niet wordt gebruikt of wordt opgeborgen.
- Met deze keukenweegschaal kunnen tijdens het bereiden van een en hetzelfde recept vloeistoffen en vaste stoffen worden gewogen. Het volstaat dat u op de toets gr/dl drukt, om de digitale display automatisch te laten overschakelen van een weging in gram naar een weging in deciliter.

5. VRAGEN EN ANTWOORDEN

Wat moet ik doen als	Antwoorden :
mijn weegschaal niet werkt?	<ul style="list-style-type: none">•Controleer of de batterijen goed zitten.•Vergeet niet om de batterijen te vervangen als ze leeg zijn.
de gewogen ingrediënten niet overeenkomen met mijn recept?	<ul style="list-style-type: none">•Vergeet niet om de weegmodus te wijzigen afhankelijk van de gewogen voedingsmiddelen, namelijk vaste stoffen in gr, vloeistoffen in dl.

6. REINIGING EN OPBERGING

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de weegschaal gaat reinigen.

Gebruik een vochtige doek die doordrenkt is met een beetje zeep of detergent om de buitenkant van de weegschaal te reinigen.

Laat geen resten opdrogen op de weegschaal. Die zouden haar kunnen beschadigen.

Gebruik geen schuurspons of schurende reinigingsproducten.

Spoel de weegschaal af met een licht bevochtigde doek en droog ze steeds zorgvuldig af.

De elektronische weegschaal van Cuisinart® kan op het werkvlak blijven staan voor zover ze niet in contact komt met een warmte- of trillingsbron.

7. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

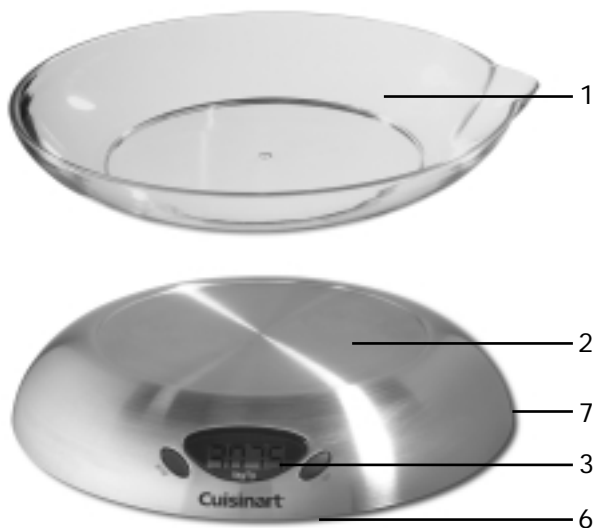
- Dompel de weegschaal niet onder in water of een andere vloeistof.
- Plaats ze niet onder een waterstraal.
- Plaats de weegschaal op een vlak en gelijkmatig oppervlak dat niet in contact komt met een warmte- of trillingsbron.
- Breng de weegschaal niet in contact met warme oppervlakken of met verwarmingsapparaten.
- Zet niets op de weegschaal.
- Berg de weegschaal op buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen de elektronische weegschaal niet alleen gebruiken.
- Zet de weegschaal niet in een vochtige omgeving.
- Gebruik de weegschaal niet als ze gevallen is of als ze zichtbare sporen van beschadiging vertoont.
- Breng geen beschadigde of lekkende batterijen in de weegschaal.
- Kom niet in het batterijenvak met vochtige handen.
- Gebruik uitsluitend alkalinebatterijen van in totaal 3 volt.
- Dit apparaat beantwoordt aan de hoofdvereisten van de richtlijnen 89/336/EEG (elektromagnetische compatibiliteit) en 73/23/EEG (veiligheid van huishoudelijke elektrische apparaten), gewijzigd door richtlijn 93/68/EEG (CE-markering).
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

1. INTRODUZIONE

Avete acquistato una bilancia elettronica Cuisinart®. La ricerca costante dell'innovazione e l'attenzione nell'elaborazione del prodotto garantiscono un apparecchio di qualità. Facile da utilizzare e pulire.

La bilancia da cucina Cuisinart® è compatta e leggera. Con una portata massima di 5 kg, permette di pesare gli alimenti con precisione al grammo. È dotata di due modalità di pesata: grammi o decilitri. La funzione «tara» permette di pesare ingredienti diversi in un solo recipiente.

2. CARATTERISTICHE



1. Recipiente universale intelligente con beccuccio dosatore, in policarbonato, in dotazione con la bilancia. Può essere lavato in lavastoviglie e utilizzato nel forno a microonde. Può contenere liquidi, solidi o alimenti durante la preparazione. Si incastra perfettamente sul piatto della bilancia.
2. Piatto della bilancia. La superficie circolare può accogliere qualsiasi tipo di contenitore, oltre al recipiente universale in dotazione, dello stesso diametro.
3. Visualizzazione digitale a cristalli liquidi. Lo schermo visualizza i dati relativi al peso fino a 5 kg.
4. Tasto O/I. Con questo tasto è possibile accendere o spegnere la bilancia, azzerare lo schermo e pesare un recipiente vuoto (utilizzando la funzione «tara»).
5. Tasto g/dl. Con questo tasto è possibile visualizzare il peso in grammi o in decilitri. Per modificare l'unità di misura, basta premere una volta il tasto g/dl. Quando si accende la bilancia, viene visualizzato automaticamente il peso in grammi.
6. Piedini antiscivolo (non riportati in figura).
7. Vano pile (non riportato in figura). Togliere il coperchio spingendo leggermente l'apposita tacca rettangolare verso lo stesso. Nell'apposito vano è possibile inserire 2 pile alcaline da 1,5 volt ciascuna.

3. UTILIZZO

A. MONTAGGIO

INSERIMENTO DELLE PILE

La bilancia funziona con 2 pile alcaline da 1,5 volt ciascuna. Non utilizzare mai pile difettose o che presentano perdite. Potrebbero danneggiare l'apparecchio. Per inserire le pile, togliere il coperchio dall'apposito vano premendo leggermente la tacca rettangolare verso il coperchio. Inserire le pile verificando che le polarità indicate sulle batterie corrispondano a quelle riportate nell'apposito vano. Riposizionare il coperchio inserendolo nelle apposite tacche e premere leggermente fino a sentire uno scatto.

Se lo schermo visualizza la scritta «Lo» significa che le pile sono scariche e che devono essere sostituite.

IMPORTANTE! Utilizzare esclusivamente pile **ALCALINE**.

B. CONSIGLI DI UTILIZZO

LA PESATURA

Posizionare la bilancia su una superficie piana e uniforme. Prima di accendere la bilancia, posizionare sul piatto il recipiente in dotazione o un altro recipiente. In questo modo non dovrete spingere nuovamente il tasto «0/l» per azzerare la bilancia. Premere il tasto «0/l». La scritta « 8888 » sarà visualizzata automaticamente. Attendere qualche secondo, lo schermo visualizzerà «0». Posizionare l'alimento da pesare nel recipiente in dotazione, in un altro recipiente o direttamente sul piatto della bilancia. Il peso viene visualizzato sullo schermo digitale. Per cambiare unità di misura (da grammi a decilitri), basta premere il tasto g/dl.

La bilancia ha una portata massima di 5 kg.

NOTA: la portata massima della bilancia si riduce in funzione del peso del recipiente utilizzato. Gli alimenti vengono pesati con precisione al grammo.

LA FUNZIONE TARA

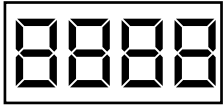
Questa funzione permette di pesare separatamente ingredienti aggiunti successivamente. Di seguito viene descritto come pesare le quantità precise di ogni singolo ingrediente previsto da una ricetta.

1. Accendere la bilancia come descritto in precedenza.
2. Quando lo schermo digitale visualizza «0», posizionare il recipiente in cui saranno posti gli alimenti da pesare.
3. Spingere il tasto «0/l». Attendere che lo schermo digitale visualizzi «0». Questa funzione permette di sottrarre il peso del recipiente vuoto dal peso totale del recipiente con gli ingredienti.
4. Pesare il primo ingrediente. Viene visualizzato il peso desiderato.
5. Premere il tasto «0/l» per annullare il peso del primo ingrediente pesato. Attendere che lo schermo digitale visualizzi «0».
6. Pesare l'ingrediente successivo. Il peso viene visualizzato sullo schermo digitale.

È possibile ripetere la procedura descritta aggiungendo altri ingredienti.

NOTA: nel caso in cui il peso totale della preparazione superi i 5 kg o i 50 dl (portata massima della bilancia), lo schermo numerico visualizzerà la scritta « E--- ». Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto il tasto «0/l» per qualche secondo. Se lasciata accesa e non utilizzata per più di 90 secondi, la bilancia si spegne automaticamente per ragioni di risparmio energetico.

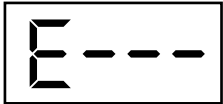
MESSAGGI VISUALIZZATI SULLO SCHERMO DIGITALE



Appare quando si accende la bilancia. Attendere che lo schermo visualizzi «0» prima di cominciare a pesare.



Appare quando la bilancia è pronta a pesare.



Appare quando la bilancia è sovraccarica. Togliere il peso in eccesso.



Appare quando le pile sono scariche. Sostituirle con 2 pile alcaline da 1,5 volt nuove.

4. IL PARERE DELLO CHEF



- La bilancia elettronica Cuisinart® è compatta, leggera e facile da utilizzare. Anche il funzionamento e la pulizia sono facili e rapidi. La struttura in acciaio spazzolato la rende robusta e resistente.
- Grazie al sistema di divisione al grammo, la bilancia permette di rispettare in modo preciso le quantità previste dalla ricetta.
- Il recipiente universale è dotato di un pratico beccuccio dosatore e può essere utilizzato per riscaldare o far fondere gli ingredienti nel forno a microonde. Una volta pulito, il recipiente può essere riutilizzato come coperchio per proteggere la bilancia una volta riposta.
- Durante la preparazione di una ricetta, la bilancia da cucina permette di pesare liquidi e solidi. Semplicemente spingendo il tasto g/dl, la visualizzazione digitale passa automaticamente dai grammi ai decilitri.

5. DOMANDE-RISPOSTE

Che fare se	Risposte:
la bilancia non funziona?	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che le pile siano posizionate correttamente.• Cambiare le pile scariche.
gli alimenti pesati non corrispondono a quelli riportati nella ricetta?	<ul style="list-style-type: none">• Non dimenticare di cambiare la modalità di pesata a seconda degli alimenti, da solidi in grammi a liquidi in dl.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Togliere le pile prima di pulire la bilancia. Pulire la superficie della bilancia con un panno inumidito con un po' di sapone o di detersivo.

Non lasciar seccare eventuali impurità sulla bilancia. Potrebbero danneggiarla.

Non utilizzare spugne o detersivi abrasivi.

Dopo la pulizia sciacquare con un panno umido e asciugare accuratamente.

La bilancia elettronica Cuisinart® può essere lasciata sul piano di lavoro della cucina. Verificare che sia lontana da fonti di calore o vibrazioni.

7. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non immergere la bilancia in acqua o altro liquido.
- Evitare di tenere la bilancia sotto l'acqua corrente.
- Posizionare la bilancia su una superficie piana e regolare, lontana da fonti di calore o vibrazioni.

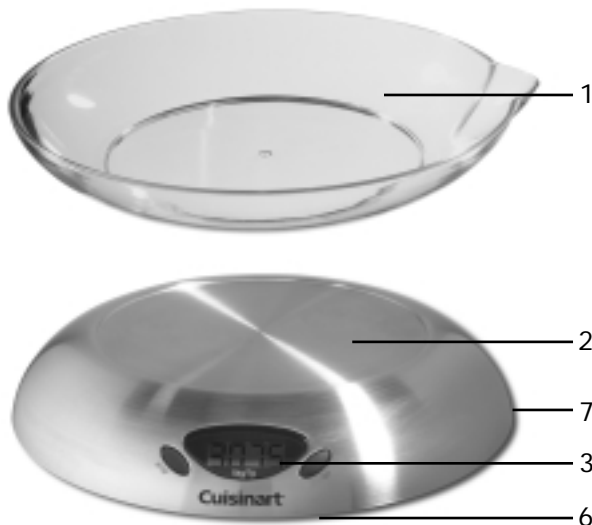
- Evitare il contatto con superfici calde o apparecchi emananti calore.
- Non riporre nulla sulla bilancia.
- Riporre la bilancia fuori della portata dei bambini. Non lasciare che i bambini utilizzino da soli la bilancia elettronica.
- Non riporre la bilancia in ambiente umido.
- Non utilizzare la bilancia se caduta o se presenta danni evidenti.
- Non inserire pile difettose o che presentano perdite.
- Non introdurre le mani umide nel vano pile.
- Utilizzare esclusivamente pile alcaline per un totale di 3 volt.
- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 89/336/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 73/23/CEE (sicurezza degli elettrodomestici), modificate dalla direttiva 93/68/CEE (marcatore CE).
- Ad esclusivo uso domestico.

1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir una balanza electrónica Cuisinart®. La investigación constante, buscando la innovación, y el esmero con el que se elabora este producto le garantizan un electrodoméstico de calidad. Es sencillo de utilizar y de mantener.

La balanza de cocina Cuisinart® es compacta y ligera. De una capacidad de 1 g a 5 kg, permite pesar los alimentos con una precisión de un gramo. Ofrece dos sistemas de pesada, en gramos o en decilitros. Su función "tara" permite pesar varios ingredientes en un solo recipiente.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



1. Práctico recipiente con pico vertedor El recipiente de policarbonato que lleva incluida la balanza es adecuado para lavavajillas y microondas. Puede contener líquidos, sólidos o alimentos en proceso de preparación. Se ajusta a la perfección sobre la plataforma de pesado de la balanza.
2. Plataforma de pesado. Superficie circular sobre la que puede depositar todo tipo de recipiente, además del recipiente incluido, que se adapta perfectamente a su diámetro.
3. Pantalla digital de cristal líquido. La pantalla presenta información sobre el peso de 1 g a 5 kg.
4. Tecla 0/1. Esta tecla sirve para encender o apagar la balanza, poner a cero la pantalla y pesar un recipiente vacío (utilizando la función "tara").
5. Tecla g/dl. Esta tecla permite presentar el peso en gramos o en decilitros. Para cambiar la unidad de medida, sólo tiene que pulsar una vez la tecla g/dl. Cuando enciende la balanza, aparece el peso en gramos por defecto.
6. Patas antiderrapantes (no aparecen en la ilustración).
7. Compartimento de las pilas (no aparece en la ilustración). Retire la tapadera presionando ligeramente la muesca rectangular en dirección de la tapadera. Puede incluir 2 pilas alcalinas de 1,5 voltios cada una.

3. UTILIZACIÓN

A. MONTAJE

INSTALACIÓN DE LAS PILAS

La balanza funciona por medio de 2 pilas alcalinas de 1,5 voltios cada una. No utilice nunca pilas defectuosas o con fugas, que podrían dañar la balanza. Para insertar las pilas, retire la tapadera del compartimento presionando ligeramente la muesca rectangular en dirección de la tapadera. Coloque las pilas, verificando que sus bornes positivo (+) y negativo (-) se corresponden respectivamente con los bornes + y - indicados en el interior del compartimento. Coloque de nuevo la tapadera, empujando las dos muescas previstas para ello y presione ligeramente hasta que un clic confirme que está bien cerrada.

La indicación "Lo" en la pantalla digital significa que las pilas están gastadas y debe sustituirlas. ¡IMPORTANTE! Utilice únicamente pilas ALCALINAS.

B. UTILIZACIÓN

PESADO

Coloque la balanza sobre una superficie plana y uniforme. Si utiliza el recipiente incluido o cualquier otro recipiente para pesar los alimentos, colóquelo sobre la base antes de encender la balanza. De esta forma no necesitará volver a pulsar la tecla 0/I para poner la pantalla en cero.

Pulse la tecla "0/I". Aparecerá automáticamente en la pantalla "8888". Espere unos segundos y la pantalla digital indicará "0". Coloque los alimentos que vaya a pesar en el recipiente incluido, en cualquier otro recipiente o directamente sobre la base. Su peso se reflejará en la pantalla digital.

Para cambiar de unidad de medida, es decir, para pasar de

la pesada en gramos a la pesada en decilitros, sólo tiene que pulsar la tecla g/dl.

La balanza tiene una capacidad de 1 g a 5 kg.

OBSERVACIÓN: la capacidad de pesada máxima de la balanza se reduce en función del peso del recipiente utilizado. Los alimentos se pesan con una precisión de un gramo.

FUNCIÓN "TARA"

Esta función permite pesar por separado ingredientes incorporados sucesivamente. Siguiendo estas directrices puede utilizar las cantidades precisas para cada ingrediente que exija una receta.

1. Encienda la balanza tal y como se indica más arriba.
2. Cuando aparezca "0" en la pantalla digital, coloque el recipiente vacío destinado a contener los alimentos que vaya a pesar.
3. Pulse la tecla "0/I". Espere unos segundos a que la pantalla digital indique "0". De esta forma, el peso del recipiente vacío se deducirá del peso total del recipiente más los ingredientes.
4. Pese el primer ingrediente. Aparecerá su peso en la pantalla.
5. Pulse la tecla "0/I" para anular el peso del primer ingrediente pesado. Espere a que la pantalla digital indique "0".
6. Pese el siguiente ingrediente. Aparecerá su peso en la pantalla digital.

Puede proceder de esta forma con varios ingredientes.

OBSERVACIÓN: En caso de que el peso total de la preparación supere los 5 kg o los 50 dl sobre la balanza (es decir, su capacidad máxima) aparecerá "E---" en la pantalla digital.

Para apagar la balanza, pulse la tecla "0/I" durante unos segundos. Si deja la balanza encendida, se apagará automáticamente cuando lleve 90 segundos inactiva, con el fin de economizar pilas.

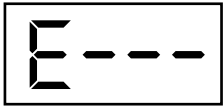
MENSAJES EN LA PANTALLA DIGITAL



Aparece cuando se enciende la balanza. Espere a que aparezca "0" antes de empezar a pesar.



Aparece cuando la balanza está lista para pesar.



Aparece cuando la balanza está sobrecargada. Retire el peso excedentario de la balanza.



Aparece cuando las pilas están gastadas. Sustitúyalas por 2 nuevas pilas alcalinas de 1,5 voltios.

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- La balanza electrónica Cuisinart® es compacta, ligera y fácil de utilizar. Su funcionamiento y su limpieza son también fáciles y rápidos. Por su diseño en acero pulido es un instrumento robusto y resistente.
- Gracias a su sistema de graduación con una precisión de un gramo, la balanza permite respetar con precisión las cantidades que requiere una receta.
- El recipiente incluido está provisto de un pico vertedor muy práctico. Este recipiente puede servir para calentar o fundir ingredientes en el microondas. Una vez limpio, puede colocarse boca abajo sobre la balanza para protegerla cuando no se utiliza o cuando está guardada.
- Mientras prepara una receta, la balanza de cocina le ofrece la posibilidad de pesar líquidos y sólidos. Para ello sólo tiene que pulsar la tecla g/dl y la pantalla alternará la presentación en gramos y en decilitros.

5. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

¿Qué hacer si	Respuestas :
la balanza no funciona ?	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que las pilas están bien colocadas.• No olvide cambiarlas cuando estén gastadas.
Los ingredientes pesados no se corresponden con mi receta ?	<ul style="list-style-type: none">• No olvide cambiar la presentación en función de los alimentos que vaya a pesar, sólidos en gramos o líquidos en dl.

6. LIMPIAR Y GUARDAR

Apague la balanza antes de limpiarla.

Utilice un paño húmedo impregnado con un poco de jabón o detergente para limpiar la superficie aparente de la balanza.

No deje que se sequen restos de comida sobre la balanza, pues se podría dañar.

No utilice esponjas abrasivas o productos limpiadores abrasivos.

Limpie con un trapo ligeramente humedecido y seque cuidadosamente después de limpiar.

Puede dejar la balanza electrónica Cuisinart® sobre el mostrador de la cocina, siempre que no entre en contacto con una fuente de calor o de vibración.

7. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- No sumerja la balanza en agua o en cualquier otro líquido.

- No la coloque bajo un chorro de agua.
- Sitúe la balanza sobre una superficie plana y regular que no esté en contacto con una fuente de calor o de vibración.
- No coloque la balanza en contacto con superficies calientes o aparatos calentadores.
- No deje objetos sobre la balanza.
- Guarde la balanza fuera del alcance de los niños. No deje que los niños utilicen solos la balanza electrónica.
- No deje la balanza en un ambiente húmedo.
- No utilice la balanza si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- No utilice pilas defectuosas o con fugas en la balanza.
- No toque con las manos húmedas el interior del compartimento de las pilas.
- Utilice únicamente pilas alcalinas que totalicen 3 voltios.
- Este aparato cumple con las exigencias esenciales de las directivas 89/336/CEE (compatibilidad electromagnética) y 73/23/CEE (seguridad de los electrodomésticos), modificadas por la directiva 93/68/CEE (etiquetado CE).
- Únicamente para uso doméstico.