

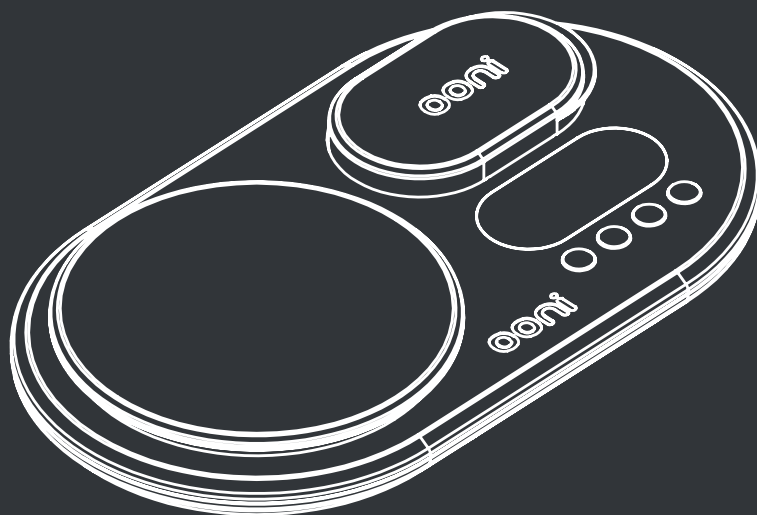


Dual Platform Scales

Essentials Guide & Manual

Balances à deux plateaux

Guide et manuel des essentiels



Ooni Dual Platform Scales

Streamline your pizza prep and make the perfect dough every time with our Ooni Dual platform Scales. Measure out all your ingredients down to a tenth of a gram – yes, even those tiny amounts of salt and yeast – using the brushed stainless steel platforms, a

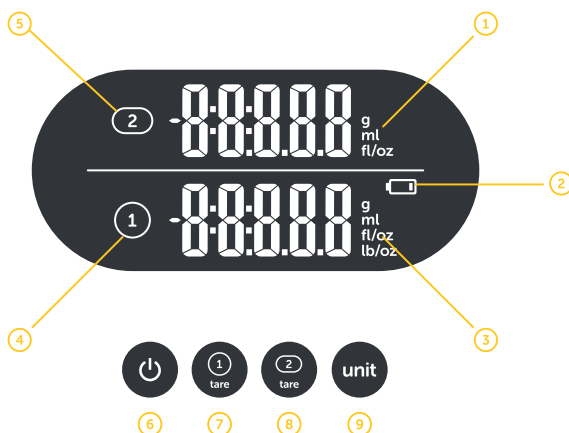
dual LCD display to see both platform measurements simultaneously, and a custom-fit measuring dish for yeast or herbs. Baking is as much of a science as it is an art and being able to fine-tune and perfect your dough is only possible with precision scales.

Key features

Precision scale accurate to a tenth of a gram, use dual weighing platforms simultaneously, and batteries are included.

LCD Readout and function keys

1. Unit of measurement for the precision scale.
2. Low battery indicator
3. Unit of measurement for the main scale.
4. Main scale icon.
5. Precision scale icon.
6. Power button, press to switch on, long press to switch off.
7. Tare button, to weigh several different ingredients in measuring dish included or a bowl, press the tare button and wait for the large display to reset to zero between each ingredient.
8. Same as number 7.
9. Unit button, Press unit button to scroll to your desired unit of measurement (g, lb/oz, ml, fl/oz).



Scale	Max. capacity (g)*	Min. capacity (g)
Main Scale	10,000	2
Precision Scale	200	0.2

*Exceeding this limit will display the ERR code

Battery

3 x AAA. Ensure +/- terminals are the correct way. Please insert battery before use. Replace the batteries when the Low Battery warning appears on the display, or the readings grow dim or irregular. To replace the batteries: Use three 1.5 volt AAA batteries. Always replace all batteries at the same time; do not combine old and new batteries. Do not mix alkaline, standard (carbon-zinc) or rechargeable (nicad, ni-mh, etc.) batteries. Do not dispose of batteries in fire, as batteries may explode or leak. Remove the batteries if the scale will not be used for a long period of time.

Note: Recycle or dispose of batteries per local regulations.

Warning: Batteries may pose a choking hazard. As with all small items, do not let children handle batteries. If swallowed, seek medical attention immediately.

Cleaning & Care

Clean the scale with a soft, slightly damp cloth. Never use detergents, excess water, treated cloths, harsh cleaning agents, or sprays. DO NOT immerse the electronic scale in water or wash in a dishwasher. All plastic parts and S/S platform should be cleaned immediately after contact with fats, spices, vinegar and strongly flavoured/coloured foods. Avoid contact with acids such as citrus juices.

Advice to User

This product is a sensitive electronic instrument and as such may temporarily be affected by Radio Transmitting Devices being used in close proximity to it (such as Mobile Phones, Walkie Talkies, CB Radios, Radio Model Controllers, and some Microwave Ovens, etc.) Additionally, extreme levels of Electrostatic Interference may cause this product to temporarily malfunction. In such case it may be necessary to remove and re-install the battery to re-establish normal working. Do not tamper with the scale's internal components. Doing so will invalidate the warranty on this unit and may cause damage. Other than replacing the batteries, the scale contains no user-serviceable parts. If the problem persists then contact support@ooni.com. Although your Scale is designed to be maintenance-free, it contains sensitive electronic parts. Avoid rough treatment. Treat it with care to ensure the best performance.

Do not store scale where you store cleaning chemicals. The vapours from some household products may affect the electronic components of your scale. Do not store scale on its side. This Scale is an extremely Sensitive weighing device. In order to prevent run down of the battery, do not store anything on the scale. Err = Overload Warning or Tare Capacity Warning: Should "Err" appear on the display during a weighing, this indicates that the maximum weighing or Tare capacity has been exceeded. Remove the weight immediately; otherwise, permanent damage could occur. Err = Instability Error. Should "Err" appear on the display, this indicates the scale is unstable. Place the scale on a hard, level surface during use.



WEEE Explanation

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



Battery Directive

This symbol indicates that batteries must not be disposed of in the domestic waste as they contain substances which can be damaging to the environment and health. Please dispose of batteries in designated collection points.

Caution: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Operating Conditions

Temperature: 5°C to 40°C

Humidity: 30% to 75% RH

Atmospheric pressure: 700 hPa to 1060 hPa.

Electromagnetic Compatibility

EN: This product is intended for domestic use. It is not intended for commercial or medical use.

DA: Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til kommerciel eller medicinsk brug.

DE: Dieses Produkt ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen oder medizinischen Gebrauch bestimmt.

ES: Este producto está destinado para uso doméstico. No está destinado para uso comercial o médico.

FI: Tämä tuote on tarkoitettu kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai lääketieteelliseen käyttöön.

FR: Ce produit est destiné à un usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou médical.

IT: Questo prodotto è destinato all'uso domestico. Non è inteso per uso commerciale o medico.

NL: Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor commercieel of medisch gebruik.

PT: Este produto é destinado ao uso doméstico. Não se destina a uso comercial ou médico.

SE: Denna produkt är avsedd för hushållsbruk. Det är inte avsett för kommersiellt eller medicinskt bruk.

CH: 本产品仅供家庭使用。它不适用于商业或医学用途。

JP: この製品は家庭用です。商用または医療用ではありません。

!W מוצר זה מיועד לשימוש ביתי. הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי או רפואי.

Classic Pizza Dough Recipe

Ingredient	Weight (g)	Qty / Vol
Type '00' flour*	500	4½ cups
Water	300	1¼ cups
Salt	10	2 tsp
Fresh yeast**	7	¼ oz

*or strong white flour

**if unavailable, use ½ tsp (3g) active dried yeast or ½ tsp (2g) instant dried yeast

Method

1. Bring ⅓ of the water to the boil and mix with the rest of the cold water. This brings the water to the correct temperature.
2. Whisk in the yeast.
3. Meanwhile prepare the flour by sifting it into a bowl along with the salt.
4. Pour the water on top of the flour and begin mixing with a wooden spoon. Once the dough has started to form begin mixing with your hands.
5. Turn the dough onto a lightly floured surface and knead using both hands. Continue to knead for around 10 minutes until the dough is firm and stretchy. Cover the dough and leave in a warm place to prove for 1-2 hours.
6. Once the dough is proved, divide into dough balls and let them rise for a further 20 minutes before stretching.



Balances à deux plateaux Ooni

Simplifiez la préparation de votre pizza et faites la pâte parfaite chaque fois avec nos balances à deux plateaux Ooni. Mesurez tous vos ingrédients, jusqu'à un dixième de gramme. Oui! même ces minuscules quantités de sel et de levure, en utilisant les plateaux en acier inoxydable brossé, un affichage

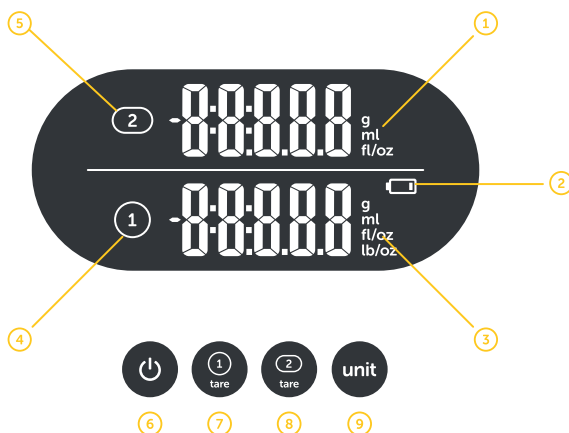
ACL double pour voir les deux plateaux de mesure simultanément et un plat à mesure personnalisé pour la levure et les fines herbes. La pâtisserie est autant une science qu'un art et pour être capable de perfectionner votre pâte, une balance de précision est indispensable.

Principales fonctions

Balance de précision qui mesure jusqu'à un dixième de gramme : utilisez la double plateforme de pesée simultanément; les piles sont incluses.

Écran ACL et touches de fonction

1. Unité de mesure pour la balance de précision.
2. Voyant de pile faible
3. Unité de mesure pour la balance principale.
4. Icône de la balance principale.
5. Icône de la balance de précision.
6. Bouton d'alimentation : appuyez pour mettre sous tension; appuyez longtemps pour mettre hors tension.
7. Bouton tare : pour peser plusieurs ingrédients différents dans le bol à mesurer inclus ou un autre bol; appuyez sur le bouton tare et attendez que le grand affichage se réinitialise à zéro entre chaque ingrédient.
8. Même chose que le numéro 7.
9. Bouton d'unité : appuyez sur le bouton d'unité pour défiler jusqu'à l'unité de mesure souhaitée (g, lb/oz, ml, oz liq).



Balance	Capacité maximale (g)*	Capacité minimale (g)
Balance principale	10 000	2
Balance de précision	200	0,2

*Quand la limite est dépassée, l'écran affichera le code ERR

Piles

3 x AAA. Assurez-vous que les bornes +/- soient placées de la bonne façon. Veuillez insérer les piles avant l'utilisation. Remplacez les piles lorsque l'indicateur « Low Battery » (pile faible) s'affiche sur le tableau ou si l'affichage s'estompe ou est irrégulier. Pour remplacer les piles : utilisez trois piles AAA de 1,5 volt. Remplacez toujours toutes les piles en même temps. Ne combinez pas de vieilles et nouvelles piles. Ne mélangez pas les piles alcalines, traditionnelles (carbone-zinc) ou les piles rechargeables (nicad, ni-mh, etc.). Ne jetez pas les piles dans le feu, car les piles peuvent exploser ou couler. Retirez les piles si la balance ne sera pas utilisée pendant une longue période.

Remarque : Recyclez ou éliminez les piles conformément aux règlements locaux.

Mise en garde : Les piles peuvent présenter un risque d'étouffement. Comme avec tous les petits objets, ne pas laisser les enfants manipuler les piles. Si elles sont avalées, demandez immédiatement une aide médicale.

Nettoyage et entretien

Nettoyez la balance avec un doux linge légèrement humide. N'utilisez jamais de détergents, un excès d'eau, de linges traités, des agents nettoyants durs, ou des vaporisateurs. N'immergez PAS la balance électronique dans l'eau et ne la lavez pas au lave-vaisselle. Toutes les pièces en plastique et le plateau en acier inoxydable doivent être nettoyés immédiatement après avoir été en contact avec des gras, des épices, du vinaigre et des aliments fortement assaisonnés ou colorés. Évitez le contact avec les acides comme les jus d'agrumes.

Conseils à l'utilisateur

Ce produit est un instrument électronique sensible et comme tel, peut être temporairement touché par les appareils de transmission radio en étroite proximité (comme les téléphones cellulaires, les radios bidirectionnelles, les B.P., les contrôleurs de modèles radio et certains fours à microonde, etc.) De plus, des niveaux extrêmes d'interférence électrostatique peuvent entraîner le mauvais fonctionnement temporaire de ce produit. Dans ces cas, il peut être nécessaire de retirer et de réinstaller la pile pour rétablir le fonctionnement normal. Ne manipulez pas les composantes internes de la balance. Cela invalidera la garantie de cette unité et peut provoquer des dommages. Autre que le remplacement des piles, la balance ne contient pas de pièces que l'utilisateur peut entretenir. Si le problème persiste, contactez le soutien à support@ooni.com. Bien que votre balance soit conçue pour ne pas nécessiter d'entretien, elle contient des pièces électroniques délicates. Évitez les mauvais traitements. Traitez-la avec soin pour assurer sa meilleure performance.

Ne rangez pas la balance où vous rangez des agents de nettoyage chimiques. Les vapeurs de certains produits ménagers peuvent nuire aux pièces électroniques de votre balance. Ne pas ranger la balance sur son côté. Cette balance est un appareil de pesée extrêmement sensible. Afin de prévenir le vidage de la pile, ne rien ranger sur la balance. Err = avertissement de surcharge ou avertissement de tare : Si « Err » apparaît sur l'affichage pendant une pesée, cela indique que la capacité maximale de charge ou de tare est dépassée. Retirez immédiatement la charge, sinon des dommages permanents pourraient se produire. Err = erreur d'instabilité. Si « Err » apparaît sur l'affichage, cela indique que la balance n'est pas stable. Placez la balance sur une surface dure nivelée pendant l'utilisation.



Explication de la marque WEEE

Cette marque indique que ce produit ne devrait pas être éliminé avec les déchets domestiques à travers l'Europe. Pour prévenir tout effet nocif sur l'environnement ou la santé humaine causé par une élimination non contrôlée des déchets, recyclez la balance de manière responsable qui promeut la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le détaillant de qui le produit a été

acheté. Il peut reprendre ce produit pour un recyclage environnemental sécuritaire.



Directives sur les piles

Ce symbole indique que les piles ne doivent pas être éliminées dans les déchets domestiques, car elles contiennent des substances qui peuvent être dommageables pour l'environnement et la santé. Veuillez éliminer les piles dans les points de collecte désignés.

Attention : Les changements ou les modifications qui ne sont pas expressément approuvées par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur de faire fonctionner l'équipement.

Remarque : Ce dispositif est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement est assujéti aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne peut pas causer d'interférences nocives et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris l'interférence qui peut entraîner un fonctionnement indésirable. Cet équipement a été testé et a été trouvé conforme aux limites pour un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des rayonnements de radiofréquence pouvant causer des interférences avec la réception de signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être détecté en le fermant et en l'ouvrant. L'utilisateur est encouragé à essayer de corriger le problème de l'une des manières suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connecter l'équipement dans une prise sur un circuit différent de celui où le récepteur est connecté.
- Consultez le concessionnaire ou un technicien qualifié en radio/télé pour obtenir de l'aide.

Conditions de fonctionnement

Température : 5 °C à 40 °C

Humidité : 30 % à 75 % HR

Pression atmosphérique : 700 hPa à 1 060 hPa.

Comptabilité électromagnétique

EN : This product is intended for domestic use. It is not intended for commercial or medical use.

DA : Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til kommerciel eller medicinsk brug.

DE : Dieses Produkt ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen oder medizinischen Gebrauch bestimmt.

ES : Este producto está destinado para uso doméstico. No está destinado para uso comercial o médico.

FI : Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai lääketieteelliseen käyttöön.

FR : Ce produit est destiné à un usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou médical.

IT : Questo prodotto è destinato all'uso domestico. Non è inteso per uso commerciale o medico.

NL : Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor commercieel of medisch gebruik.

PT : Este produto é destinado ao uso doméstico. Não se destina a uso comercial ou médico.

SE : Denna produkt är avsedd för hushållsbruk. Det är inte avsett för kommersiellt eller medicinskt bruk.

CH : 本产品仅供家庭使用。它不适用于商业或医学用途。

JP : この製品は家庭用です。商用または医療用ではありません。

מוצר זה מיועד לשימוש ביתי. הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי או רפואי. **IW**

Recette de pâte à pizza traditionnelle

Ingrédients	Poids (g)	Qté/vol.
Type de farine « 00 »*	500	4½ tasses
Eau	300	1¼ tasse
Sel	10	2 c. à thé
Levure fraîche**	7	¼ oz

*ou farine blanche forte

**si non disponible, utilisez ½ c. à thé (3 g) de levure active sèche ou ½ c. à thé (2 g) de levure instantanée sèche

Préparation :

1. Amenez ⅓ de l'eau à ébullition et mélangez-la avec le reste de l'eau froide. Cela amène l'eau à la bonne température.
2. Incorporez la levure au fouet.
3. Entretemps, préparez la farine en la tamisant dans un bol avec le sel.
4. Versez l'eau sur le dessus de la farine et commencez à mélanger le tout avec une cuiller en bois. Lorsque la pâte commence à se former, mélangez avec vos mains.
5. Tournez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrissez en utilisant les deux mains. Continuez de la pétrir pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit ferme et élastique. Couvrez la pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.
6. Lorsque la pâte a levé, divisez-la en boules de pâte et laissez-les lever pendant encore 20 minutes avant de les étirer.



ooni.com

© 2022 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

Ooni est une marque de commerce déposée de Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

PA-A00143