

# **SOBA**



**NW510**

**DIET SCALE**

**DIÄTWAAGE**

**BALANCE DIÉTÉTIQUE**

**BILANCIA DIETETICA**

**DIETNE TEHTNICE**

**INSTRUCTION MANUAL 2**

**GEBRAUCHSANLEITUNG 12**

**MODE D'EMPLOI 22**

**ISTRUZIONI PER L'USO 32**

**NAVODILA ZA UPORABO 42**

## INTRODUCTION

Thank you for choosing the NW510 diet scales. The scales are easy to use and have a number of sophisticated special features.

Just key in the food code and you can read off and save the calorie, protein, carbohydrate and cholesterol values. The nutritional values of all the foods in a meal can be added together and shown on the display. This means you can read off the four overall values of a meal. Please read these instructions carefully so you can fully benefit from the special features of your diet scales.

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

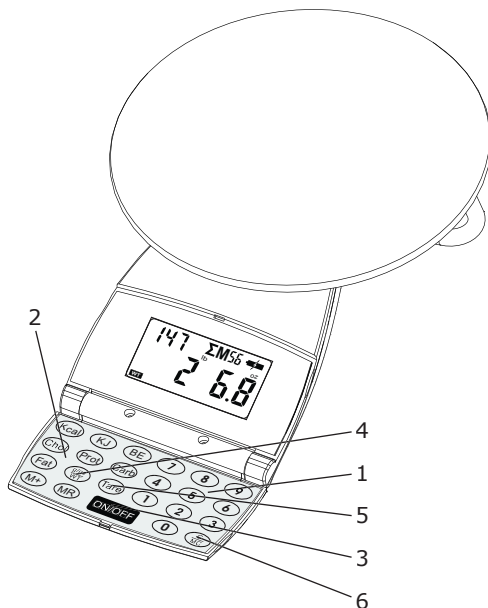
1. Always observe the fundamental safety precautions essential when using any electric device.
2. The scales are not waterproof and should therefore never be exposed to water or dampness.
3. Never dismantle the diet scales. There are no parts that can be repaired by the user.
4. Read the instructions thoroughly before using the scales for the first time.
5. The diet scales may only be used for the purpose they were designed for.
6. The scales are programmed with the nutritional values of 476 foods using 476 codes.
7. Please note that these scales are not designed for either commercial or medical use.

## SPECIFICATIONS

Food codes:	476
Weighing capacity:	3 kg or 6.6 lb.
Weighing units:	g, kg, oz. lb/oz
Operating temperature:	0°C ~40°C
Units:	1g or 1 oz.
Memory:	99 memory units
Batteries:	2 x CR2032 lithium button batteries

### **N.B.**

- Always handle the diet scales carefully.
- Never use the scales on an uneven surface.
- Always put the food in the centre of the weigh plate.
- Never expose the unit to water or humidity.



## KEYPAD

### 1. Numeric keypad

0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

### 2. Function keys

#### a) Nutritional value keys

Kcal key	Kilo calorie input key
KJ key	Kilo joule input key
Prot key	Protein content input key
Fat key	Fat content input key
Carb key	Carbohydrate input key
Chol key	Cholesterol content input key
BE key	Bread unit input key
(1BE = 12 g carbohydrate)	

#### b) Other function keys

M+	Key to save the values
MR	Key to recall memory values

### 3. ON/OFF

Press to switch the scales on. The LCD shows all available symbols for 2 seconds. Press the ON/OFF button again to switch off.

### 4. G/oz/WT

Select display in g, kg or oz & lb.

### 5. Tare

Sets the scales to zero. By pressing this key the display reverts to 0 g or 0 oz.

### 6. C/MC

When the weighing mode is set, use this key to clear the memory or delete and incorrect food code input.

**Excess weight**

The diet scales are designed for weights up to 3 kilos. If this maximum weight is exceeded, the display shows "Error".

**N.B.** If this happens remove what you are weighing carefully to avoid damaging the scales.

**OPERATING THE DIET SCALES**

Switch on the diet scales by pressing the ON/OFF key.

The LCD shows all available symbols for 2 seconds. Choose the weighing mode.

**Food code input**

1. Look up the three digit food code in the "Food Code List".
2. Enter the code on the numeric key pad. The code entered appears top left on the display.
3. You can cancel incorrect inputs with the C/MC key. The code is shown as soon as all three digits have been entered.
4. If you make a mistake, press the C/MC to delete it and key in the correct code.

**N.B.** The food list contains a total of 476 codes (from 001 to 476). If an invalid code is input (e.g. 512) the display shows "Error". Press the C/MC key to delete the invalid code and enter the correct code.

**Reading off the nutritional values**

Place the food on the scales and enter the three digit code. Press the Kcal, Prot, Fat, Carb or. Chol to display the nutritional readings.

**Saving/ recalling the data**

If you want to know the total values for a meal or day you can save the individual values and the scales will add them up.

1. After weighing and entering the food code press the M+ key to save the result. The display shows M01 for the first reading.
2. Press the C/MC key to delete the previous food code. Place the next food item on the scales and enter the relevant code.
3. Now press the M+ key to save the reading for the second food item in the memory. M02 appears on the display.
4. Repeat the above steps for all the food items to add the values together. A total of 99 values can be input.
5. Press the MR key in weighing mode to recall all the saved values. The display shows the total weight. You can call up the accumulated nutritional values by pressing the Kcal, Prot, Fat, Carb or Chol.
6. Press C/MC to delete the saved values.

**Using Tare (or net weight) mode**

If a container is used when weighing, put the empty container on the weigh plate before switching on. Alternatively, put it on the weigh plate after switching on and press the "Tare" key so the weight of the container is deducted. The scales are ready as soon as "0 g/0 oz" appears on the display.

**N.B.** Press the "Tare" key when the food item is on the scales to reset to zero. As soon as the food item is removed, the display shows a negative value.

**Weighing**

Switch the scales on by pressing the ON/OFF key. As soon as "0 g/0 oz" appears on the display you can put the item to be weighed on the weigh plate and read off the weight.

**N.B.** When not in use the scales switch off automatically after 60 seconds.

**Changing the batteries**

1. Remove the glass weigh plate and turn the scales over on a firm surface.
2. Open the battery compartment.
3. Insert two CR2032 lithium button batteries.
4. The batteries must be placed in the centre between anode and cathode.
5. Close the battery compartment.

**N.B.**

1. Always remove the batteries, if the scales are not used for some time.
2. Always respect the environment when disposing of exhausted batteries. Take them to an authorised collection point.

**N.B.**

Remove the protective cardboard before using the scales.

**FOOD CODE LIST****A. Bread**

- 001 Baguette
- 002 Rolls
- 003 Rye bread
- 004 Crispbread
- 005 Dark rye bread
- 006 Pumpernickel
- 007 Brown bread with rye
- 008 Wholemeal rye bread
- 009 White sliced bread (toast bread)
- 010 Wholemeal rolls
- 011 White, wheat bread
- 012 Flat bread with wheat
- 013 Wheat mix brown bread
- 014 Wholemeal wheat bread

**B. Cakes and biscuits**

- 015 Low fat apple flan, sponge base
- 016 Apple flan with topping, shortcrust pastry base, high fat
- 017 Apricot-cream sponge gateau
- 018 Doughnuts, yeast dough, low fat
- 019 Butter biscuits
- 020 Croissant, puff pastry
- 021 Strawberry-cream sponge gateau
- 022 Peanut flips
- 023 Low fat sponge gateau with topping
- 024 Yeast dough plait, low fat
- 025 Cheese straws, puff pastry
- 026 Cheesecake on sponge base, high fat
- 027 Cheesecake
- 028 Brine glaze rolls
- 029 Sponge fingers
- 030 Sacher gateaux
- 031 Salted brine glaze snacks
- 032 Cocktail sticks
- 033 Rusks

**C. Cereals, grains and milled products**

- 034 Cornflakes
- 035 Cornflakes frosted with sugar/honey
- 036 Fruit muesli
- 037 Barley wholemeal flour
- 038 Rye wholemeal flour
- 039 Rolled oats
- 040 Ground maize
- 041 Wholefood maize, cooked
- 042 Popcorn
- 043 Rice, half polished, cooked
- 044 Rice, parboiled, cooked
- 045 Rye flour, 1150 type

- 046 Rye wholemeal flour
- 047 Wheat semolina
- 048 Wheat germ
- 049 Wheat flour, fine, 405 type
- 050 Wheat starch
- 051 Wheat wholemeal flour
- 052 Wheat wholemeal flakes

**D. Sweets**

- 053 Ice cream wafers for diabetics
- 054 Dairy milk chocolate for diabetics
- 055 Hazelnut-nougat cream for diabetics
- 056 Fructose icing for diabetics
- 057 Sugar for diabetics
- 058 Fructose
- 059 Jelly babies with fruit essence
- 060 Blended honey
- 061 Cocoa powder (slightly fat reduced)
- 062 Cocoa powder (low fat)
- 063 Preserves
- 064 Jams (extra quality)
- 065 Marzipan
- 066 Milk chocolate
- 067 Milk chocolate, crunchy
- 068 Mocha milk chocolate
- 069 Nougat milk chocolate
- 070 Nut dairy milk chocolate
- 071 Ice cream with milk
- 072 Muesli bar
- 073 Nut-nougat cream chocolate
- 074 Chocolates with alcohol centres
- 075 Filled chocolates
- 076 Sorbitol-saccharine mixture
- 077 Artificial sweetener
- 078 Toffee (soft)
- 079 Dextrose
- 080 White chocolate
- 081 Dark chocolate

**E. Potatoes and potato products**

- 082 Fried potatoes
- 083 Mashed potato
- 084 Potato crisps
- 085 Potato dumplings, half and half (dehydrated) with milk
- 086 Potato dumplings, half and half (dehydrated) with butter
- 087 Potato croquettes
- 088 Potatoes, peeled, fresh
- 089 Potatoes, peeled, cooked
- 090 Potato cakes

- 091 Potato salad with cucumber and mayonnaise dressing
- 092 Potato sticks
- 093 Potato dumplings made from boiled potatoes
- 094 Dumplings made from raw potatoes (Thuringian dumplings)
- 095 Jacket potatoes, cooked
- 096 Chips

**F. Nuts**

- 097 Cashews, salted
- 098 Roast chestnuts
- 099 Peanuts, fresh
- 100 Peanuts, salted
- 101 Hazelnuts, fresh
- 102 Hazelnuts, toasted
- 103 Coconut, fresh
- 104 Desiccated coconut
- 105 Flax seeds, fresh
- 106 Almonds, toasted
- 107 Brazil nuts, fresh
- 108 Brazil nuts, salted
- 109 Pistachios, salted
- 110 Sunflower seeds, toasted
- 111 Walnut, fresh
- 112 Walnut, toasted

**G. Fruit**

- 113 Pineapple, fresh
- 114 Pineapple (tinned)
- 115 Apple, fresh
- 116 Apple, peeled, fresh
- 117 Stewed apples
- 118 Apricot, fresh
- 119 Apricots (tinned, drained)
- 120 Avocado, fresh
- 121 Banana, fresh
- 122 Pear, fresh
- 123 Pear (tinned)
- 124 Blackberries (tinned)
- 125 Dates, dried
- 126 Strawberries, fresh
- 127 Strawberries (tinned)
- 128 Figs, fresh
- 129 Figs, dried
- 130 Pomegranate, fresh
- 131 Grapefruit, fresh
- 132 Guava, fresh
- 133 Myrtle, fresh
- 134 Myrtle / Blueberries (tinned)
- 135 Raspberries, fresh
- 136 Raspberries (tinned)

- 137 Honeydew melon, fresh
- 138 Redcurrants, fresh
- 139 Redcurrants (tinned)
- 140 Blackcurrants, fresh
- 141 Blackcurrants (tinned)
- 142 Kiwi, fresh
- 143 Litchis, fresh
- 144 Mandarins, fresh
- 145 Mandarins (tinned)
- 146 Mango, mango
- 147 Yellow plums, fresh
- 148 Yellow plums (tinned)
- 149 Nectarine, fresh
- 150 Orange, fresh
- 151 Papaya, fresh
- 152 Passion fruit, fresh
- 153 Peach, peach
- 154 Peaches (tinned)
- 155 Plums, fresh
- 156 Plums, (tinned)
- 157 Cranberries (tinned, drained)
- 158 Currants
- 159 Morello cherries, fresh
- 160 Morello cherries (tinned)
- 161 Gooseberries, fresh
- 162 Gooseberries (tinned)
- 163 Cherries
- 164 Water melon, fresh
- 165 Black grapes, fresh
- 166 Lemon, fresh

**H. Vegetables**

- 167 Artichokes (tinned)
- 168 Aubergine, egg plant
- 169 Bamboo shoots, fresh
- 170 Leaf spinach, fresh
- 171 Leaf spinach, frozen
- 172 Cauliflower, fresh
- 173 Green beans, fresh
- 174 Green beans, pickled, drained
- 175 Green beans, frozen
- 176 Broccoli, fresh
- 177 Chicory, fresh
- 178 Chinese leaves, fresh
- 179 Pickled gherkin, drained
- 180 Iceberg lettuce
- 181 Endive, fresh
- 182 Garden peas, fresh
- 183 Garden peas (tinned, drained)
- 184 Garden peas, frozen
- 185 Lambs' lettuce, fresh
- 186 Fennel
- 187 Tomatoes, fresh

- 188 Capsicum, yellow, fresh
- 189 Capsicum, green, fresh
- 190 Capsicum, red, fresh
- 191 Capsicum, red (tinned, drained)
- 192 Spring greens, fresh
- 193 Spring greens (tinned, drained)
- 194 Cucumber, fresh
- 195 Garlic, fresh
- 196 Celeriac, fresh
- 197 Kohlrabi, fresh
- 198 Lettuce, fresh
- 199 Spring onions, fresh
- 200 Lentils, ripe (tinned)
- 201 Turnip, fresh
- 202 Horse radish (tinned)
- 203 Carrots, fresh
- 204 Carrots (tinned, drained)
- 205 Carrots, frozen
- 206 Leeks, fresh
- 207 Radicchio, fresh
- 208 Radishes, red, fresh
- 209 White radish, fresh
- 210 Brussels sprouts, fresh
- 211 Beetroot (tinned, drained)
- 212 Red cabbage, fresh
- 213 Red cabbage (tinned, drained)
- 214 Sauerkraut (tinned, drained)
- 215 Salsify, fresh
- 216 Salsify (tinned)
- 217 Soya beans, fresh
- 218 Soya beans (tinned, drained)
- 219 Soya bean sprouts, fresh
- 220 Soya bean sprouts (tinned, drained)
- 221 Asparagus, fresh
- 222 Asparagus (tinned, drained)
- 223 Asparagus, frozen
- 224 Spinach, frozen
- 225 Tomatoes, red, fresh
- 226 Tomatoes, fresh
- 227 Tomato ketchup
- 228 Tomato purée
- 229 White cabbage, fresh
- 230 Courgettes, fresh
- 231 Sweet corn (tinned, drained)
- 232 Onions, fresh

**I. Mushrooms**

- 233 Champignons, fresh
- 234 Champignons (tinned, drained)
- 235 Morel mushrooms, dried
- 236 Chanterelle mushrooms, fresh
- 237 Chanterelle mushrooms (tinned, drained)

- 238 Boletus mushrooms

**J. Eggs and Pasta**

- 239 Wheat pasta, made with eggs and spinach
- 240 Eggs noodles, made from wheat with tomato
- 241 Egg noodles, cooked
- 242 Egg yolk (hen's eggs), fresh
- 243 Egg yolk (hen's eggs), dried
- 244 Egg whites (hen's eggs), fresh
- 245 Egg whites (hen's eggs), dried
- 246 Hen's egg, fresh
- 247 Fried egg (hen's egg), fresh
- 248 Boiled egg, fresh
- 249 Schwäbische Maultasche (German ravioli)
- 250 Wholemeal pasta (wheat), cooked

**K. Butter, Oils, Margarine**

- 251 Butter
- 252 Butter, low fat
- 253 Coconut fat
- 254 Margarine, low fat, > 50% linoleic acid
- 255 Shortening
- 256 Mayonnaise, 80% fat
- 257 Olive oil
- 258 Salad cream, 50% fat
- 259 Lard, pork fat
- 260 Soya oil
- 261 Sunflower oil

**L. Cheese**

- 262 Blue cheese, min 50% fat (dry weight)
- 263 Brie, min. 60% and max. 85% fat (dry weight)
- 264 Bel Paese, min 45% fat (dry matter)
- 265 Camembert, min. 60% and max. 85% fat (dry weight)
- 266 Camembert, min 50% fat (dry matter)
- 267 Edam cheese, min 40% fat (dry matter)
- 268 Blue cheese, min 45% fat (dry matter)
- 269 Emmental cheese, min 45% fat (dry matter)
- 270 Cream cheese, min. 60% and max. 85% fat (dry weight)
- 271 Cream cheese with herbs, min. 60% fat (dry matter)
- 272 Cream cheese, min 50% fat (dry matter)
- 273 Gorgonzola
- 274 Gouda cheese, min 40% fat (dry matter)



- 275 Cottage cheese, min 20% fat (dry matter)
- 276 Limburger cheese, min 45% fat (dry matter)
- 277 Munster, min 50% fat (dry matter)
- 278 Parmesan
- 279 Quark, min. 60% and max. 85% fat (dry weight)
- 280 Quark, min 40% fat (dry matter)
- 281 Quark, min 10% fat (dry matter)
- 282 Fruit quark, min 45% fat (dry matter)
- 283 Herb quark, min 40% fat (dry matter)
- 284 Raclette cheese, min 50% fat (dry matter)
- 285 Cheese slices, min 40% fat (dry matter)
- 286 Processed cheese, min. 60% and max. 85% fat (dry weight)
- 287 Processed cheese with mushrooms, min. 60% fat (dry matter)
- 288 Processed cheese with ham, min. 45% fat (dry matter)
- 289 Processed cheese, min 45% fat (dry matter)
- 290 Tilsit cheese, min 40% fat (dry matter)

#### **M. Milk and Milk Products**

- 291 Buttermilk
- 292 Fruit flavoured buttermilk
- 293 Cream, 30% fat
- 294 Cream, 40% fat
- 295 Junket, fat reduced
- 296 Junket, min 45% fat (dry matter)
- 297 Junket with fruit
- 298 Yoghurt, 10% fat
- 299 Yoghurt, minimum fat
- 300 Fruit yoghurt, low fat
- 301 Yoghurt, fat reduced
- 302 Fruit yoghurt, min 45% fat (dry matter)
- 303 Coffee cream, 10% fat
- 304 Kefir, 10% fat
- 305 Kefir, minimum fat
- 306 Fruit kefir
- 307 Kefir, fat reduced
- 308 Skimmed cow's milk (no details)
- 309 Fat reduced cow's milk (no details)
- 310 Cow's milk, min 45% fat (dry matter)
- 311 Whey
- 312 Sour cream, 20% fat
- 313 Sour cream, 30% fat
- 314 Cream for whipping, 30% fat
- 315 Cream for whipping, 40% fat

#### **N. Meat**

- 316 Minced beef, fresh
- 317 Minced pork, fresh
- 318 Lean beef, fresh, cooked
- 319 Beef, medium fat, fresh, cooked
- 320 Filet of beef, lean, fresh, cooked
- 321 Steak (beef), fresh, cooked
- 322 Beef stew, lean, fresh, cooked
- 323 Rolled beef, lean, fresh, cooked
- 324 Beef sirloin (roast), lean, cooked
- 325 Filet of veal, lean, fresh, cooked
- 326 Veal cutlet, medium fat, fresh, cooked
- 327 Veal escalope, lean, fresh, cooked
- 328 Rolled veal, lean, fresh, cooked
- 329 Leg of veal, lean, fresh, cooked
- 330 Filet of pork, lean, fresh, cooked
- 331 Pork chop, lean, fresh, cooked
- 332 Pork steak, lean, fresh, cooked
- 333 Pork escalope, lean, fresh, cooked
- 334 Pork stew, fat, fresh, cooked
- 335 Pork roast, medium fat, fresh, cooked
- 336 Pork shoulder, medium fat, fresh, cooked
- 337 Pork knuckle, lean, fresh, cooked
- 338 Pork knuckle, (hind leg) medium fat, fresh, cooked
- 339 Filet of lamb, lean, fresh, cooked
- 340 Leg of lamb (gigot), lean, fresh, cooked
- 341 Beef tongue, cooked

#### **O. Meat products and sausages**

- 342 Berlin Knackwurst
- 343 Ham pâté
- 344 Bierwurst (coarse smoked sausage)
- 345 Thick frankfurters
- 346 "Cabanossi" (heat cured)
- 347 Cervelats
- 348 Corned Beef
- 349 German curry sausage
- 350 "Debreziner"
- 351 Luncheon meat, sliced
- 352 Frankfurters (Vienna sausages)
- 353 Goose liver in aspic
- 354 Mortadella made from poultry
- 355 Homemade blood sausage
- 356 Hard, flat smoked sausages (German speciality)
- 357 Calves liver sausage
- 358 Valves liver sausage (coarse)
- 359 Smoked pork roast, "Kassler"
- 360 "Katenrauchwurst" (smoked speciality)
- 361 Luncheon meat, piece
- 362 Liver sausage, fine

- 363 Liver sausage, coarse
- 364 "Breslauer" sausage
- 365 Beef and pork sausage, coarse
- 366 Hungarian salami
- 367 Ham salami
- 368 Bierschinken (ham speciality)
- 369 Raw pork ham, smoked
- 370 Bacon, marbled, breakfast bacon
- 371 Teewurst (pork and beef sausage)
- 372 Teewurst, (pork and beef sausage), coarse
- 373 Munich white sausages
- 374 Vienna sausages

**P. Game and poultry**

- 375 Roast chicken, cooked
- 376 Leg of roast chicken, cooked
- 377 Duck, fresh with skin
- 378 Goose, fresh with skin
- 379 Leg of goose, fresh
- 380 Goose liver, frozen
- 381 Hare, fresh
- 382 Saddle of stag, fresh
- 383 Turkey breast, fresh (white meat)
- 384 Turkey, with skin
- 385 Leg of turkey, fresh
- 386 Game, fresh
- 387 Boiling fowl, frozen
- 388 Wild duck, frozen
- 389 Wild boar, frozen

**Q. Fish**

- 390 Eel, cooked
- 391 Eel, smoked
- 392 Eel, tinned in oil
- 393 Anchovies
- 394 Pickled herrings
- 395 Jellied eels
- 396 Fried herring
- 397 Fried mackerel
- 398 Kipper
- 399 Fish fingers, in bread crumbs, frozen
- 400 Flounder, fresh, fried, filleted
- 401 Flounder, fried
- 402 Trout, fresh, filleted
- 403 Trout, smoked
- 404 Pike, fresh, filleted
- 405 Halibut, fresh, fried, filleted
- 406 Halibut, smoked
- 407 Herring, fresh, fried, filleted
- 408 Herring filet in dill sauce
- 409 Filet of herring in tomato sauce
- 410 Pickled filet of herring

- 411 Cod, fresh, fried, filleted
- 412 Carp, poached
- 413 Smoked salmon
- 414 Grilled salmon filet
- 415 Smoked mackerel
- 416 Rolled, pickled herring
- 417 Rosefish, fresh, fried, filleted
- 418 Sardines (tinned, in oil)
- 419 Haddock, fresh, fried, filleted
- 420 Spiny dogfish
- 421 Plaice, fresh, fried, filleted
- 422 Hake, fresh, fried, filleted
- 423 Coalfish, fresh, fried, filleted
- 424 Sole, fresh, fried, filleted
- 425 Sprats, smoked
- 426 Sprats (tinned, drained)
- 427 Turbot, fresh, fried, filleted
- 428 Bonito (tuna), tinned, in oil
- 429 Tuna, grilled
- 430 Squid, fresh, fried, whole
- 431 Zander, fresh, filleted

**R. Crustaceans**

- 432 Crayfish, frozen, cooked
- 433 Langoustine, frozen
- 434 Lobster, frozen, cooked
- 435 Shrimps, small, fresh, cooked
- 436 Oysters, fresh
- 437 Mussels, fresh, cooked
- 438 King prawns, grilled

**S. Non-alcoholic Beverages and Juices**

- 439 Apple juice
- 440 Morello cherry juice
- 441 Buckthorn berry juice
- 442 Pineapple juice
- 443 Pineapple drink
- 444 Passion fruit drink
- 445 Lemon juice
- 446 Orange juice
- 447 Orange drink
- 448 Fizzy drink with fruit extract, non-alcoholic
- 449 Orange squash
- 450 Apple and orange squash
- 451 Cola (with caffeine)
- 452 Cola (low calorie)

**T. Alcoholic drinks**

- 453 Wheat yeast beer (top fermented)
- 454 Alt beer (full strength, top fermented)
- 455 Kölsch - Cologne beer
- 456 Light beer (lager)

- 457 Pils (light beer)
- 458 Bock beer, strong
- 459 "Berliner Weisse mit Schuss"
- 460 White wine Kabinett (dry)
- 461 White wine, late harvest (semi dry)
- 462 Red wine, medium quality
- 463 Weissherbst (superior wine, rosé)
- 464 Shandy
- 465 Champagne (dry)
- 466 Sherry (medium dry)
- 467 Almond liqueur
- 468 Egg nog
- 469 Brandy
- 470 Calvados
- 471 Vodka
- 472 Gin (London or Bombay Gin)
- 473 Malt whisky (uisge beathe, usque  
baugh)
- 474 Rum > 38%
- 475 Arrack
- 476 Plum spirits

## EINFÜHRUNG

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Kauf der Diätwaage NW510 entschieden haben. Sie verfügt über eine Vielzahl von Funktionen und ist einfach zu bedienen.

Nach Eingabe des Lebensmittelcodes können Sie die Kalorien, den Eiweiss-, Kohlenhydrat- und Cholesteringehalt des Lebensmittels ablesen und abspeichern. Die Werte der Lebensmittel einer Mahlzeit lassen sich zusammenaddieren und abrufen. Sie kennen so die vier Gesamtwerte einer Mahlzeit. Bitte lesen Sie die vorliegende Anleitung aufmerksam durch, damit Sie den grössten Nutzen aus Ihrer Diätwaage ziehen können.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

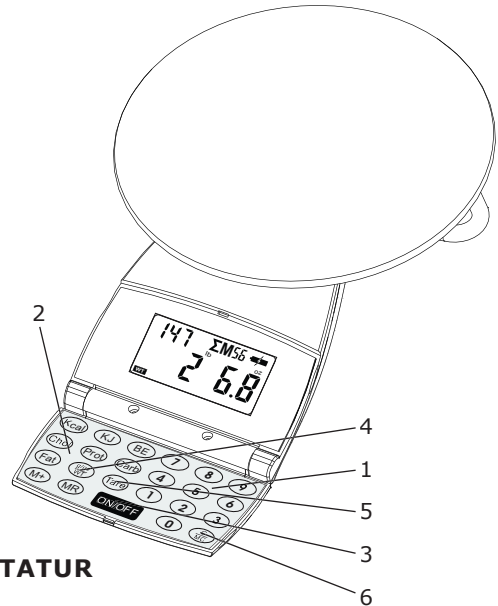
1. Wenden Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen an, die bei der Nutzung jedes Elektrogeräts zu beachten sind.
2. Dieses Gerät ist nicht wasserdicht und sollte deshalb vor Wasser und Feuchtigkeit geschützt werden.
3. Die Diätwaage nie auseinander nehmen. Das Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer repariert werden könnten.
4. Lesen Sie die Anleitung vollständig durch, bevor Sie die Waage in Betrieb nehmen.
5. Die Diätwaage darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
6. Die Nährwerte von 476 Lebensmitteln wurden mittels 476 Codes in die Waage einprogrammiert.
7. Bitte beachten Sie, dass diese Waage nicht für eine kommerzielle oder medizinische Nutzung vorgesehen ist.

## GERÄTEANGABEN

Lebensmittelcodes:	476
Wiegekapazität:	3 kg oder 6,6 lb.
Wiegeeinheiten:	g, kg, oz. lb/oz
Betriebstemperatur:	0°C ~40°C
Abstufung:	1g oder 1oz
Speicher:	99 Speicherplätze
Batterien:	2 x CR2032 Lithium-Knopfbatterien

### Achtung:

- Diätwaage vorsichtig behandeln.
- Die Waage nie auf einer unebenen Fläche benutzen.
- Lebensmittel immer auf die Mitte der Glasplatte platzieren.
- Das Gerät vor Wasser und Feuchtigkeit schützen.



## BESCHREIBUNG DER TASTATUR

### 1. Numerisches Tastenfeld

0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

### 2. Funktionstasten

#### a) Taste Nährwerte

Taste Kcal	Taste für die Angabe der Kilokalorien
Taste KJ	Taste für die Angabe der Kilojoule
Taste Prot	Taste für die Angabe des Eiweissgehalts
Taste Fat	Taste für die Angabe des Fettgehalts
Taste Carb	Taste für die Angabe der Kohlenhydrate
Taste Chol	Taste für die Angabe des Cholesteringehalts
Taste BE	Taste für die Angabe der Broteinheiten (1BE = 12 g Kohlenhydrate)

#### b) Weitere Funktionstasten

M+	Taste für das Speichern der Werte
MR	Taste zum Abrufen der gespeicherten Werte

### 3. ON/OFF

Zum Einschalten des Geräts diese Taste drücken. Die LCD-Anzeige zeigt während 2 Sekunden alle verfügbaren Zeichen. Zum Ausschalten die ON/OFF-Taste erneut drücken.

### 4. G/oz/WT

Taste zur wahlweisen Gewichtsanzeige in g, kg, oz & lb.

### 5. Tare

Taste zum Nullstellen der Waage. Durch Drücken dieser Taste wechselt die Anzeige auf 0g bzw. 0oz.

### 6. C/MC

Ist der Wiegemodus eingestellt, so können mit Hilfe dieser Taste alle Speicherplätze oder ein falsch eingegebener Lebensmittelcode gelöscht werden.

## Überbelastung

Die Diätwaage kann bis 3 Kilogramm wägen. Wird dieses Höchstgewicht überschritten, erscheint die Fehleranzeige "Error" auf dem Display.

**Achtung:** Entfernen Sie in solchen Fällen das zu wiegende Gut vorsichtig, damit die Waage nicht beschädigt wird.

## BEDIENUNG DER DIÄTWAAGE

Schalten Sie die Diätwaage durch Drücken der Taste ON/OFF ein.

Das LCD-Display zeigt während 2 Sekunden alle verfügbaren Zeichen. Wählen Sie nun den Wiegemodus.

### Eingabe Lebensmittelcode

1. Suchen Sie den dreistelligen Lebensmittelcode in der "Liste Lebensmittelcodes".
2. Geben Sie den Code im numerischen Tastenfeld ein. Der eingegebene Code erscheint im Display oben links.
3. Falsche Eingaben können mit der Taste C/MC gelöscht werden. Der Code wird angezeigt, sobald die 3 Zahlen vollständig eingegeben wurden.
4. Eine falsche Eingabe löschen Sie, indem Sie nach dem Eingeben der dreistelligen Zahl die Taste C/MC drücken und den richtigen Code eingeben.

**Hinweis:** Die Lebensmittelliste enthält insgesamt 476 Codes (von 001 bis 476). Wird ein falscher Code eingegeben (z.B. 512), erscheint auf dem Display die Meldung "Errcd". Drücken Sie die Taste C/MC, um den falschen Code zu löschen, und geben Sie den richtigen Code ein.

### Ablesen der Nährwertangaben

Legen Sie das Lebensmittel auf die Waage und geben Sie den dreistelligen Code ein. Durch Drücken der Tasten Kcal, Prot, Fat, Carb bzw. Chol können Sie die Nährwertangaben abrufen.

### Speichern / Abrufen der Angaben

Falls Sie die Gesamtangaben pro Mahlzeit oder pro Tag erfahren möchten, können Sie die Werte der verschiedenen Lebensmittel speichern und zusammenaddieren lassen.

1. Nach dem Wiegen und der Eingabe des Lebensmittelcodes die Taste M+ drücken, um das Ergebnis zu speichern. Die Angabe M01 erscheint für den ersten Messwert.
2. Drücken Sie die Taste C/MC, um den vorherigen Lebensmittelcode zu löschen. Legen Sie das nächste Lebensmittel auf die Waage und geben Sie den entsprechenden Code ein.
3. Drücken Sie nun die Taste M+, um die Werte des zweiten Lebensmittels im Speicher abzuspeichern. Auf der Anzeige erscheint M02.
4. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte für alle Lebensmittel, um die Werte zu addieren. Insgesamt können 99 Werte eingegeben werden.
5. Zum Abrufen aller gespeicherten Werte drücken Sie im Wiegemodus die Taste

MR. Auf dem Display erscheint das Gesamtgewicht, durch Drücken der Tasten Kcal, Prot, Fat, Carb bzw. Chol können Sie die addierten Nährwertangaben abrufen.

6. Um die gespeicherten Werte zu löschen drücken Sie die Taste C/MC.

### **Verwendung Tara-Modus**

Wird beim Wiegen ein Behälter benutzt, sollte dieser vor dem Einschalten der Waage auf die Glasplatte gelegt werden. Wahlweise kann der Behälter auch nach dem Einschalten aufgelegt werden, doch muss in diesem Fall die Taste "Tare" gedrückt werden, damit das Gewicht des Behälters tariert wird. Sobald die Anzeige "0g/0oz" anzeigt, ist die Waage bereit.

**Hinweis:** Drücken Sie die Taste "Tare" mit aufgelegtem Wiegegut, um die Waage auszugleichen. Sobald Sie das Wiegegut entfernen, zeigt das Display einen negativen Wert an.

### **Wiegevorgang**

Schalten Sie durch Drücken der ON/OFF-Taste die Waage ein. Sobald "0g/0oz" angezeigt wird, können Sie das Wiegegut auf die Wiegefläche auflegen und das Gewicht ablesen.

**Hinweis:** Die Waage schaltet bei Nichtgebrauch nach 60 Sekunden automatisch ab.

### **Batteriewechsel**

1. Entfernen Sie die Glasplatte und legen Sie dann die Waage umgekehrt auf eine stabile Fläche.
2. Öffnen Sie das Batteriefach.
3. Legen Sie zwei CR2032 Lithium-Knopfbatterien ein.
4. Die Batterien müssen in die Mitte zwischen die Anode und Kathode gelegt werden.
5. Schliessen Sie das Batteriefach.

### **Hinweis:**

1. Bitte entfernen Sie die Batterien, wenn die Waage für längere Zeit nicht gebraucht wird.
2. Leere Batterien umweltgerecht entsorgen. Bringen Sie diese zur nächsten Sammelstelle.

### **Achtung:**

Entnehmen Sie den Schutzkarton, bevor Sie die Waage in Betrieb setzen.

**LISTE LEBENSMITTELCODES****A. Brot**

- 001 Baguette
- 002 Brötchen
- 003 Roggenbrot
- 004 Knäckebrot
- 005 Dunkles Roggenbrot
- 006 Pumpernickel
- 007 Schwarzbrot aus Roggenmischung
- 008 Vollkorn-Roggenbrot
- 009 Weisses Toastbrot
- 010 Vollkornbrötchen
- 011 Weisses Weizenmehlbrot
- 012 Fladenbrot aus Weizenmehl
- 013 Schwarzbrot aus Weizenmischung
- 014 Vollkorn-Weizenbrot

**B. Kuchen und Gebäck**

- 015 Apfelkuchen mit Biskuitboden, fettarm
- 016 Apfel-Streuselkuchen aus Mürbeteig, fettreich
- 017 Aprikosen-Sahne-Torte aus Biskuitmasse
- 018 Berliner (Pfannkuchen) aus Hefeteig, fettarm
- 019 Butterkeks
- 020 Croissant (Gipfeli) aus Blätterteig
- 021 Erdbeer-Sahne-Torte aus Biskuitmasse
- 022 Erdnussflips
- 023 Kuchen (aus Hefeteig) mit Streusel, fettarm
- 024 Hefezopf, fettarm
- 025 Käsegebäck aus Blätterteig
- 026 Käsesahnetorte (Quarktorte) mit Biskuitboden, fettreich
- 027 Käsesahnetorte (Quarktorte)
- 028 Laugengebäck
- 029 Löffelbiskuit aus Biskuitmasse
- 030 Sachertorte
- 031 Gesalzenes Laugengebäck
- 032 Salzstangen
- 033 Zwieback

**C. Getreide, Körner und gemahlene Produkte**

- 034 Cornflakes
- 035 Cornflakes mit Zucker/Honig, geröstet
- 036 Früchtemüsli
- 037 Gerstenvollkornmehl
- 038 Roggenvollkornmehl
- 039 Haferflocken
- 040 Maisgriess
- 041 Mais Vollkorn, gegart

- 042 Popcorn
- 043 Reis, halb poliert, gegart
- 044 Reis, parboiled, gegart
- 045 Roggenmehl, Typ 1150
- 046 Roggenvollkornmehl
- 047 Weizengriessmehl
- 048 Weizenkeime
- 049 Weizenmehl, fein, Typ 405
- 050 Weizenstärke
- 051 Weizenvollkornmehl
- 052 Weizenvollkornflocken

**D. Süssigkeiten**

- 053 Eiswaffeln für Diabetiker
- 054 Vollmilchschokolade für Diabetiker
- 055 Haselnuss-Nougat-Creme für Diabetiker
- 056 Glasur mit Fruktose für Diabetiker
- 057 Diabetikerzucker
- 058 Fruktose (Fruchtzucker)
- 059 Gummibonbon mit Fruchtessenz
- 060 Blütenhonig-Mischung
- 061 Kakaopulver (schwach entfettet)
- 062 Kakaopulver (stark entfettet)
- 063 Marmelade
- 064 Konfitüre (Feinkost)
- 065 Marzipan
- 066 Milchschokolade
- 067 Milchschokolade Krokant
- 068 Milchschokolade Mokka
- 069 Milchschokolade Nougat
- 070 Nuss-Vollmilchschokolade
- 071 Milchspeiseeis
- 072 Müsliriegel
- 073 Nuss-Nougatcreme-Praline
- 074 Pralinen mit Alkoholfüllung
- 075 Gefüllte Pralinen
- 076 Sorbit-Saccharin-Mischung
- 077 Süsstoff
- 078 Karamellbonbon (weich)
- 079 Traubenzucker
- 080 Weisse Schokolade
- 081 Zartbitterschokolade

**E. Kartoffel und Kartoffelerzeugnisse**

- 082 Bratkartoffel
- 083 Kartoffelbrei (Kartoffelstock)
- 084 Kartoffelchips
- 085 Kartoffelklösse, halb-halb (getrocknet) mit Milch
- 086 Kartoffelklösse, halb-halb (getrocknet) mit Butter



- 087 Kartoffelkroketten
- 088 Kartoffel, geschält, frisch
- 089 Kartoffel, geschält, gegart
- 090 Kartoffelpuffer
- 091 Kartoffelsalat mit Gurke und Mayonnaise-Sauce
- 092 Kartoffelsticks
- 093 Kartoffelklöße aus Salzkartoffeln
- 094 Klöße von rohen Kartoffeln (Thüringer Klöße)
- 095 Gekochte Schalenkartoffeln
- 096 Pommes frites

**F. Nüsse**

- 097 Cashew-Nüsse, gesalzen
- 098 Maroni (Marone), geröstet
- 099 Erdnüsse, frisch
- 100 Erdnüsse, gesalzen
- 101 Haselnüsse, frisch
- 102 Haselnüsse, geröstet
- 103 Kokosnuss, frisch
- 104 Kokosraspel
- 105 Leinsamen, frisch
- 106 Mandel, geröstet
- 107 Paranuss, frisch
- 108 Paranuss, gesalzen
- 109 Pistazien, gesalzen
- 110 Sonnenblumenkerne, geröstet
- 111 Walnuss, frisch
- 112 Walnuss, geröstet

**G. Früchte**

- 113 Ananas, frisch
- 114 Ananas (Konserve)
- 115 Apfel, frisch
- 116 Apfel, geschält, frisch
- 117 Apfelmus
- 118 Aprikose, frisch
- 119 Aprikose, (Konserve, abgetropft)
- 120 Avocado, frisch
- 121 Banane, frisch
- 122 Birne, frisch
- 123 Birne (Konserve)
- 124 Brombeere (Konserve)
- 125 Dattel, gedörrt
- 126 Erdbeere, frisch
- 127 Erdbeere (Konserve)
- 128 Feige, frisch
- 129 Feige, gedörrt
- 130 Granatapfel, frisch
- 131 Grapefruit, frisch
- 132 Guave, frisch
- 133 Heidelbeere, frisch

- 134 Heidelbeere (Konserve)
- 135 Himbeere, frisch
- 136 Himbeere (Konserve)
- 137 Zuckermelone/Honigmelone, frisch
- 138 Rote Johannisbeere, frisch
- 139 Rote Johannisbeere (Konserve)
- 140 Schwarze Johannisbeere, frisch
- 141 Schwarze Johannisbeere (Konserve)
- 142 Kiwi, frisch
- 143 Litschi, frisch
- 144 Mandarine, frisch
- 145 Mandarine (Konserve)
- 146 Mango, frisch
- 147 Mirabelle, frisch
- 148 Mirabelle (Konserve)
- 149 Nektarine, frisch
- 150 Orange, frisch
- 151 Papaya, frisch
- 152 Passionsfrucht, frisch
- 153 Pfirsich, frisch
- 154 Pfirsich (Konserve)
- 155 Pflaume (Zwetschge), frisch
- 156 Pflaume (Zwetschge) (Konserve)
- 157 Preiselbeere (Konserve, abgetropft)
- 158 Rosine
- 159 Sauerkirsche, frisch
- 160 Sauerkirsche (Konserve)
- 161 Stachelbeere, frisch
- 162 Stachelbeere (Konserve)
- 163 Süsskirsche
- 164 Wassermelone, frisch
- 165 Rote Weintraube, frisch
- 166 Zitrone, frisch

**H. Gemüse**

- 167 Artischocke (Konserve)
- 168 Aubergine, frisch
- 169 Bambussprosse, frisch
- 170 Blattspinat, frisch
- 171 Blattspinat, tiefgefroren
- 172 Blumenkohl, frisch
- 173 Grüne Bohne, frisch
- 174 Grüne Bohne, eingelegt, abgetropft
- 175 Grüne Bohne, tiefgefroren
- 176 Brokkoli, frisch
- 177 Chicorée, frisch
- 178 Chinakohl, frisch
- 179 Salzgurke, abgetropft
- 180 Eissalat (Eisbergsalat), frisch
- 181 Endivie, frisch
- 182 Grüne Erbse, frisch
- 183 Grüne Erbse (Konserve, abgetropft)
- 184 Grüne Erbse, tiefgefroren

- 185 Feldsalat (Nüssler), frisch
- 186 Fenchel
- 187 Fleischtomate, frisch
- 188 Gelbe Paprika, frisch
- 189 Grüne Paprika, frisch
- 190 Rote Paprika, frisch
- 191 Rote Paprika (Konserve, abgetropft)
- 192 Frühlkohl, frisch
- 193 Frühlkohl (Konserve, abgetropft)
- 194 Gurke, frisch
- 195 Knoblauch, frisch
- 196 Knollensellerie, frisch
- 197 Kohlrabi, frisch
- 198 Kopfsalat, frisch
- 199 Lauchzwiebel, frisch
- 200 Linsen, reif (Konserve)
- 201 Mangold, frisch
- 202 Meerrettich (Konserve)
- 203 Karotte (Rüebli), frisch
- 204 Karotte (Rüebli) (Konserve, abgetropft)
- 205 Karotte (Rüebli), tiefgefroren
- 206 Lauch, frisch
- 207 Radicchio, frisch
- 208 Roter Rettich, frisch
- 209 Weissler Rettich, frisch
- 210 Rosenkohl, frisch
- 211 Rote Rübe (Rote Bete, Randen) (Konserve, abgetropft)
- 212 Rotkohl, frisch
- 213 Rotkohl (Konserve, abgetropft)
- 214 Sauerkraut (Konserve, abgetropft)
- 215 Schwarzwurzel, frisch
- 216 Schwarzwurzel (Konserve)
- 217 Sojabohne, frisch
- 218 Sojabohne (Konserve, abgetropft)
- 219 Sojasprosse, frisch
- 220 Sojasprosse (Konserve, abgetropft)
- 221 Spargel, frisch
- 222 Spargel (Konserve, abgetropft)
- 223 Spargel, tiefgefroren
- 224 Spinat, tiefgefroren
- 225 Tomate, rot, frisch
- 226 Tomate, frisch
- 227 Tomatenketchup
- 228 Tomatenmark
- 229 Weisskohl, frisch
- 230 Zucchini (Zucchetti), frisch
- 231 Zuckermais (Süssmais) (Konserve, abgetropft)
- 232 Zwiebel, frisch

**I. Pilze**

- 233 Champignon, frisch

- 234 Champignon (Konserve, abgetropft)
- 235 Morchel, getrocknet
- 236 Pfifferling (Eierschwamm), frisch
- 237 Pfifferling (Eierschwamm) (Konserve, abgetropft)
- 238 Steinpilz, frisch

**J. Eier und Nudeln**

- 239 Eierteigwaren aus Weizenmehl mit Spinat
- 240 Eiernudel aus Weizenmehl mit Tomaten
- 241 Eierteigwaren, gegart
- 242 Eigelb (Hühnerlei), frisch
- 243 Eigelb (Hühnerlei), getrocknet
- 244 Eiweiss (Hühnerlei), frisch
- 245 Eiweiss (Hühnerlei), getrocknet
- 246 Hühnerlei, frisch
- 247 Spiegelei (Hühnerlei), frisch
- 248 Hühnerlei, frisch, gekocht
- 249 Schwäbische Maultasche
- 250 Vollkornteigwaren (Weizenmehl), gegart

**K. Butter, Öle, Margarine**

- 251 Butter
- 252 Butter halbfett
- 253 Kokosfett
- 254 Margarine halbfett, Linolsäuregehalt > 50%
- 255 Backmargarine
- 256 Mayonnaise, 80% Fett
- 257 Olivenöl
- 258 Salatmayonnaise, 50% Fett
- 259 Schweineschmalz, Schweinefett
- 260 Sojaöl
- 261 Sonnenblumenöl

**L. Käse**

- 262 Edelpilzkäse, min. 50% Fett (Trockenmasse)
- 263 Brie, min. 60% und höchstens 85% Fett (Trockenmasse)
- 264 Bel Paese, min. 45% Fett (Trockenmasse)
- 265 Camembert, min. 60% und höchstens 85% Fett (Trockenmasse)
- 266 Camembert, min. 50% Fett (Trockenmasse)
- 267 Edamer, min. 40% Fett (Trockenmasse)
- 268 Edelpilzkäse, min. 45% Fett (Trockenmasse)
- 269 Emmentaler, min. 45% Fett (Trockenmasse)
- 270 Frischkäse, min. 60% und höchstens 85% Fett (Trockenmasse)
- 271 Frischkäse, mit Kräutern, min. 60% Fett

- (Trockenmasse)
- 272 Frischkäse, min. 50% Fett (Trockenmasse)
- 273 Gorgonzola
- 274 Gouda, min. 40% Fett (Trockenmasse)
- 275 Hüttenkäse, min. 20% Fett (Trockenmasse)
- 276 Limburger, min. 45% Fett (Trockenmasse)
- 277 Munster, 50% Fett (Trockenmasse)
- 278 Parmesan
- 279 Quark, min. 60% und höchstens 85% Fett (Trockenmasse)
- 280 Quark, min. 40% Fett (Trockenmasse)
- 281 Quark mit höchstens 10% Fett (Trockenmasse)
- 282 Früchtequark, min. 45% Fett (Trockenmasse)
- 283 Kräuterquark, min. 40% Fett (Trockenmasse)
- 284 Raclettekäse, 50% Fett (Trockenmasse)
- 285 Schichtkäse, min. 40% Fett (Trockenmasse)
- 286 Schmelzkäse, min. 60% und höchstens 85% Fett (Trockenmasse)
- 287 Schmelzkäse mit Pilzen, min. 60% Fett (Trockenmasse)
- 288 Schmelzkäse mit Schinken, min. 45% Fett (Trockenmasse)
- 289 Schmelzkäse, min. 45% Fett (Trockenmasse)
- 290 Tilsiter, min. 40% Fett (Trockenmasse)
- M. Milch und Milchprodukte**
- 291 Buttermilch
- 292 Buttermilch mit Fruchtaroma
- 293 Sahne (Rahm), 30% Fett
- 294 Sahne (Rahm), 40% Fett
- 295 Dickmilch, teilentrahmt
- 296 Dickmilch, min. 45% Fett (Trockenmasse)
- 297 Dickmilch mit Früchten
- 298 Joghurt, 10% Fett
- 299 Joghurt, entrahmt
- 300 Fruchtjoghurt, fettarm
- 301 Joghurt, teilentrahmt
- 302 Fruchtjoghurt, 45% Fett (Trockenmasse)
- 303 Kaffeerahm, 10% Fett
- 304 Kefir, 10% Fett
- 305 Kefir, entrahmt
- 306 Fruchtkefir
- 307 Kefir, teilentrahmt
- 308 Kuhmilch, entrahmt (ohne weitere Angaben)
- 309 Kuhmilch, teilentrahmt (ohne weitere Angaben)
- 310 Kuhmilch, min. 45% Fett (Trockenmasse)
- 311 Molke
- 312 Saure Sahne (Sauerrahm), 20% Fett
- 313 Saure Sahne (Sauerrahm), 30% Fett
- 314 Schlagsahne (Schlagrahm), 30% Fett
- 315 Schlagsahne (Schlagrahm), 40% Fett
- N. Fleisch**
- 316 Rinderhackfleisch, frisch
- 317 Schweinehackfleisch, frisch
- 318 Rindfleisch, mager, frisch, gegart
- 319 Rindfleisch, mittelfett, frisch, gegart
- 320 Rinderfilet, mager, frisch, gegart
- 321 Rindersteak (Beefsteak), frisch, gegart
- 322 Rindergulasch, mager, frisch, gegart
- 323 Rinderroulade, mager, frisch, gegart
- 324 Rinderhohrücken (Braten), mager, gegart
- 325 Kalbsfilet, mager, frisch, gegart
- 326 Kalbskotelett, mittelfett, frisch, gegart
- 327 Kalbsschnitzel, mager, frisch, gegart
- 328 Kalbsroulade, mager, frisch, gegart
- 329 Kalbskeule, mager, frisch, gegart
- 330 Schweinefilet, mager, frisch, gegart
- 331 Schweinekotelett, mager, frisch, gegart
- 332 Schweinesteak, mager, frisch, gegart
- 333 Schweineschnitzel, mager, frisch, gegart
- 334 Schweinegulasch, fett, frisch, gegart
- 335 Schweinebraten, mittelfett, frisch, gegart
- 336 Schweinenacken, mittelfett, frisch, gegart
- 337 Schweinehaxe, mager, frisch, gegart
- 338 Schweinehaxe (Hinterbein), mittelfett, frisch, gegart
- 339 Lammfilet, mager, frisch, gegart
- 340 Lammkeule (Gigot), mager, frisch, gegart
- 341 Rinderzunge, gegart
- O. Fleisch- & Wurstwaren**
- 342 Berliner Knackwurst
- 343 Schinkenpastete
- 344 Bierwurst
- 345 Dicker Frankfurter
- 346 "Cabanossi" (hitzebehandelt)
- 347 Cervelat
- 348 Corned Beef
- 349 Currywurst gebraten
- 350 "Debreziner"
- 351 Frühstücksfleisch, einfach
- 352 Frankfurter (Wienerli)
- 353 Gänseleber in Aspik (Gelee)
- 354 Geflügelmortadella

- 355 Hausgemachte Blutwurst  
 356 Flachgepresste harte Räucherwurst (Süd- und Norddeutschland)  
 357 Kalbsleberwurst  
 358 Kalbsleberwurst grob  
 359 Geräucherter Schweinebraten "Kassler"  
 360 "Katenrauchwurst"  
 361 Frühstücksfleisch, Platte  
 362 Leberwurst, fein  
 363 Leberwurst, grob  
 364 "Breslauer"-Wurst  
 365 Rinder- und Schweinewurst, grob  
 366 Ungarische Salami  
 367 Schinkensalami  
 368 Bierschinken  
 369 Roher Schweineschinken, geräuchert  
 370 Speck, durchwachsen (Schweinefleisch), Frühstücksspeck  
 371 Teewurst  
 372 Teewurst, grob  
 373 Münchner Weisswurst  
 374 Wiener Würstchen
- P. Wild und Geflügel**  
 375 Brathähnchen (Mistkratzerli), gegart  
 376 Schenkel vom Brathähnchen (Mistkratzerli), gegart  
 377 Ente, Frischfleisch mit Haut  
 378 Gans, Frischfleisch mit Haut  
 379 Gänseschenkel, frisch  
 380 Gänseleber, tiefgefroren  
 381 Hase, Frischfleisch  
 382 Hirschrücken, frisch  
 383 Putenbrust (Trutenbrust), frisch, (helles Fleisch)  
 384 Putenfleisch (Trutenfleisch), mit Haut  
 385 Putenschenkel (Truthahnschenkel), frisch  
 386 Wild, Frischfleisch  
 387 Suppenhuhn, tiefgefroren  
 388 Wildente, tiefgefroren  
 389 Wildschweinfleisch, tiefgefroren
- Q. Fisch**  
 390 Aal, gegart  
 391 Aal, geräuchert  
 392 Aal, in Ölkonserve eingelegt  
 393 Sardelle  
 394 Bismarck-Hering (Hering in Essig eingelegt)  
 395 Aalkonserve  
 396 Brathering  
 397 Bratmakrele  
 398 Bückling (eingesalzener, bei starker Hitze geräucherter Hering)  
 399 Fischstäbchen, paniert, tiefgefroren  
 400 Flunder, frisch, gebraten, geschnitten  
 401 Flunder, gebraten  
 402 Forelle, frisch, gegart, geschnitten  
 403 Forelle, geräuchert  
 404 Hecht, frisch, gegart, geschnitten  
 405 Heilbutt, frisch, gebraten, geschnitten  
 406 Heilbutt, geräuchert  
 407 Hering, frisch, gebraten, geschnitten  
 408 Heringfilet in Dillcreme  
 409 Heringfilet in Tomatensauce  
 410 Heringfilet Matjesart  
 411 Dorsch, frisch, gebraten, geschnitten  
 412 Karpfen blau  
 413 Lachs, geräuchert  
 414 Lachsfilet, gebraten  
 415 Makrele, geräuchert  
 416 Gerollter, eingelegter Hering  
 417 Goldbarsch (Rotbarsch), frisch, gebraten, geschnitten  
 418 Sardine (Ölkonserve, abgetropft)  
 419 Schellfisch, frisch, gebraten, geschnitten  
 420 Dornhai  
 421 Scholle, frisch, gebraten, geschnitten  
 422 Seehecht, frisch, gebraten, geschnitten  
 423 Köhler, frisch, gebraten, geschnitten  
 424 Seezunge, frisch, gebraten, geschnitten  
 425 Sprotte, geräuchert  
 426 Sprotte (Konserve, abgetropft)  
 427 Steinbutt, frisch, gebraten, geschnitten  
 428 Bonito (Thunfisch), in Öl eingelegt  
 429 Thunfisch (Thon), gebraten  
 430 Tintenfisch, frisch, gebraten, ganz  
 431 Zander, frisch, gegart, geschnitten
- R. Krebse und Schalentiere**  
 432 Flusskrebs, tiefgefroren, gegart  
 433 Languste, tiefgefroren  
 434 Hummer, tiefgefroren, gegart  
 435 Garnele, klein, frisch, gegart  
 436 Auster, frisch  
 437 Essbare Muschel, frisch, gegart  
 438 Riesengarnele, gegrillt
- S. Nicht-alkoholische Getränke und Säfte**  
 439 Apfelsaft  
 440 Sauerkirschensaft  
 441 Sanddornsaft  
 442 Ananassaft  
 443 Ananasdrink  
 444 Passionsfruchtdrink

- 445 Zitronensaft
- 446 Orangensaft
- 447 Orangendrink
- 448 Kohlensäurehaltiges alkoholfreies Ge-  
tränk mit Fruchtextrakt
- 449 Orangen-Squash
- 450 Apfel-Orangen-Squash
- 451 Colagetränk (coffeinhaltig)
- 452 Colagetränk (kalorienarm)

**T. Alkoholische Getränke**

- 453 Hefe-Weizenbier (obergärig)
- 454 Altbier (Vollbier), (obergärig)
- 455 Kölschbier
- 456 Helles Bier (Lager)
- 457 Pils (helles Bier)
- 458 Doppelbock (Starkbier)
- 459 Berliner Weisse mit Schuss
- 460 Weisswein Kabinett (trocken)
- 461 Weisswein Spätlese (halbtrocken)
- 462 Rotwein, mittlere Qualität
- 463 Weissherbst, (Qualitätswein, rosé)
- 464 Schorle (Gespritzter)
- 465 Champagner (trocken)
- 466 Sherry (mittel trocken)
- 467 Mandellikör
- 468 Eierlikör (Eierflip)
- 469 Weinbrand
- 470 Calvados
- 471 Wodka
- 472 Gin (London oder Bombay Gin)
- 473 Malzwhisky (uisge beathe, usque baugh)
- 474 Rum > 38%
- 475 Arrak
- 476 Zwetschgenwasser

## INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la balance diététique NW510, avec ses nombreuses fonctions et sa facilité d'emploi!

Une fois entré le code de l'aliment, on peut lire et enregistrer le nombre de calories, la teneur de l'aliment en protéines, hydrates de carbone et cholestérol. Les valeurs nutritives peuvent ainsi s'additionner et se consulter, pour connaître les quatre valeurs totales d'un repas. Prière de lire attentivement ce mode d'emploi pour tirer le meilleur parti de la balance diététique.

## MESURES DE SECURITE

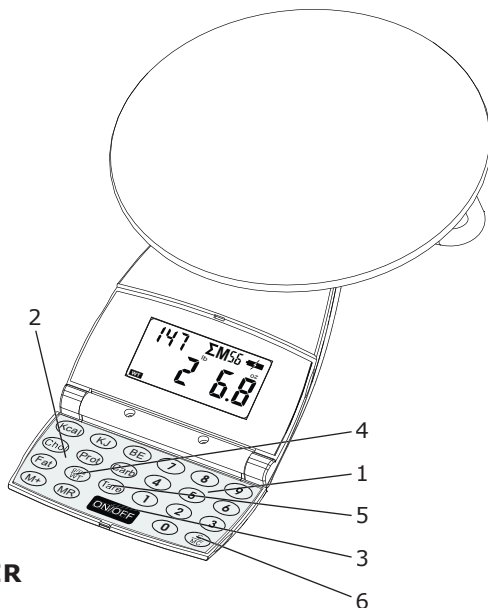
1. Appliquer les mesures de sécurité fondamentales qui s'imposent à l'usage de tout appareil électrique.
2. Cet appareil n'est pas étanche et doit donc être protégé de l'eau et de l'humidité.
3. Ne jamais démonter la balance. L'appareil ne contient pas de pièces que l'utilisateur puisse réparer lui-même.
4. Lire tout le mode d'emploi avant de mettre la balance en service.
5. La balance diététique ne peut s'utiliser qu'aux fins prévues.
6. Les valeurs nutritives de 476 aliments ont été programmées dans la balance au moyen de 476 codes.
7. Attention, cette balance n'est pas prévue pour un usage commercial ou médical.

## FICHE DE L'APPAREIL

Codes d'aliments:	476
Capacité de pesée:	3 kg ou 6,6 lb
Unités de pesée:	g, kg, oz, lb/oz
Température de fonctionnement:	0°C ~ 40°C
Graduation:	1 g ou 1 oz
Mémoire:	99 espaces mémoire
Piles:	2 piles boutons au lithium CR2032

### Attention

- Manier la balance diététique avec précaution.
- Ne l'utiliser que sur une surface plane.
- Toujours placer l'aliment au milieu de la plaque de verre.
- Tenir l'appareil à l'abri de l'eau et de l'humidité.



## DESCRIPTION DU CLAVIER

### 1. Pavé numérique

0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

### 2. Touches de fonctions

#### a) Touches valeurs nutritives

- Touche Kcal Pour indiquer les kilocalories
- Touche KJ Pour indiquer les kilojoules
- Touche Prot Pour indiquer la teneur en protéines
- Touche Fat Pour indiquer la teneur en lipides
- Touche Carb Pour indiquer la teneur en hydrates de carbone
- Touche Chol Pour indiquer la teneur en cholestérol
- Touche BE Pour indiquer les unités pain  
(1 BE = 12 g glucides)

#### b) Autres touches de fonctions

- M+ Pour enregistrer les valeurs
- MR Pour consulter les valeurs en mémoire

### 3. ON/OFF

Presser cette touche pour allumer l'appareil. Pendant 2 secondes, l'affichage LCD montre tous les signes disponibles. Pour éteindre, presser de nouveau la touche ON/OFF.

### 4. G/oz/WT

Pour indiquer le poids au choix en g, kg, oz ou lb.

### 5. Tare

Pour remettre la balance à zéro. Une pression de cette touche remet l'affichage à 0g ou 0oz.

### 6. C/MC

En mode de pesée, cette touche permet d'effacer tous les emplacements mémoire ou un mauvais code d'aliment entré.

### Surcharge

La balance diététique peut peser jusqu'à 3 kilogrammes. Si cette limite est atteinte, le message d'erreur "Error" s'inscrit sur l'écran.

**Attention:** enlever alors prudemment l'aliment à peser, pour ne pas endommager la balance.

## UTILISATION DE LA BALANCE DIETETIQUE

Allumer la balance diététique en pressant la touche ON/OFF.

Pendant 2 secondes, l'affichage LCD montre tous les signes disponibles. Choisir maintenant le mode de pesée.

### Entrée du code de l'aliment

1. Chercher le code à trois chiffres de l'aliment dans la liste.
2. Taper le code sur le pavé numérique. Le code entré apparaît en haut à gauche de l'affichage.
3. Les entrées erronées peuvent se corriger au moyen de la touche C/MC. Le code s'affiche dès que les 3 chiffres sont entrés entièrement.
4. Une entrée erronée s'efface d'une pression sur la touche C/MC après entrée du code à trois chiffres, suivie de l'entrée du code correct.

**Remarque:** la liste des aliments comprend un total de 476 codes (de 001 à 476). S'il est entré un code erroné (p.ex. 512), l'affichage indique un message d'erreur. Presser la touche C/MC pour effacer le code erroné et entrer le bon code.

### Lecture des valeurs nutritives

Poser l'aliment sur la balance et entrer le code à trois chiffres. Une pression sur les touches Kcal, Prot, Fat, Carb ou Chol permet d'obtenir les valeurs nutritives.

### Enregistrer / consulter les indications

Si l'on souhaite une indication totale par repas ou par jour, les valeurs des différents aliments peuvent s'enregistrer et s'additionner.

1. Après la pesée et l'entrée du code de l'aliment, presser la touche M+ pour enregistrer le résultat. L'indication M01 apparaît pour la première valeur mesurée.
2. Presser la touche C/MC pour effacer le code de l'aliment précédent. Poser l'aliment suivant sur la balance et entrer le code correspondant.
3. Presser alors la touche M+ pour enregistrer les valeurs du deuxième aliment dans la mémoire. L'affichage indique M02.
4. Répéter les étapes ci-dessus pour tous les aliments, afin d'additionner les valeurs. Il est possible d'entrer un total de 99 valeurs.
5. Pour consulter toutes les valeurs en mémoire, presser la touche MR en mode de pesée. L'affichage indique le poids total, une pression sur les touches Kcal, Prot, Fat, Carb ou Chol permet d'obtenir les valeurs nutritives additionnées.
6. Pour effacer les valeurs en mémoire, presser la touche C/MC.



**Utilisation en mode tare**

Si la pesée recourt à un récipient, il faut le poser sur la plaque de verre avant d'allumer la balance. Autre possibilité: le récipient peut aussi être posé après avoir allumé la balance, mais, dans ce cas, il faut presser la touche "Tare", pour tarer le poids du récipient. Dès qu'apparaît l'indication "0g/0oz", la balance est prête.

**Remarque:** presser la touche "Tare" avec l'aliment sur la balance pour remettre l'indication à zéro. Dès que l'aliment est retiré, l'affichage indique une valeur négative.

**Processus de pesée**

Allumer la balance en pressant la touche ON/OFF. Dès que s'affiche "0g/0oz", l'aliment à peser peut être posé sur la plaque et le poids, lu.

**Remarque:** si elle n'est pas utilisée, la balance s'éteint automatiquement après 60 secondes.

**Remplacement des piles**

1. Enlever la plaque de verre et retourner la balance sur une surface stable.
2. Ouvrir le compartiment à piles.
3. Placer deux piles boutons au lithium CR2032.
4. Les piles doivent se placer au milieu entre l'anode et la cathode.
5. Fermer le compartiment à piles.

**Remarque:**

1. Enlever les piles si la balance n'est pas utilisée pendant un certain temps.
2. Eliminer les piles usées sans nuire à l'environnement. Les rapporter au lieu de collecte le plus proche.

**Attention:**

Enlever le carton protecteur avant de mettre la balance en service.

**LISTE DES CODES ALIMENTAIRES****A. Pain**

- 001 Baguette
- 002 Petit pain
- 003 Pain de seigle
- 004 Pain croustillant
- 005 Pain de seigle noir
- 006 Pumpernickel
- 007 Pain noir de seigle mélangé
- 008 Pain de seigle complet
- 009 Pain de mie blanc
- 010 Petit pain complet
- 011 Pain de froment blanc
- 012 Galette de froment
- 013 Pain noir de froment mélangé
- 014 Pain de froment complet

**B. Gâteaux et pâtisserie**

- 015 Gâteau aux pommes à fond de biscuit, allégé
- 016 Gâteau aux pommes avec crumble, pâte riche en graisse
- 017 Gâteau aux abricots et à la crème, pâte à biscuit
- 018 Boule de Berlin en pâte levée, allégée
- 019 Biscuit au beurre
- 020 Croissant de pâte feuilletée
- 021 Gâteau aux fraises et à la crème, pâte à biscuit
- 022 Biscuit apéritif aux cacahuètes
- 023 Gâteau en pâte levée avec crumble, allégé
- 024 Tresse levée, allégée
- 025 Biscuit de pâte feuilletée au fromage
- 026 Gâteau au fromage (séré) à fond de biscuit, riche en graisse
- 027 Gâteau au fromage (séré)
- 028 Bretzel
- 029 Biscuit à la cuiller
- 030 Gâteau Sacher
- 031 Bretzel salé
- 032 Flûte au sel
- 033 Biscotte

**C. Céréales, grains et produits moulus**

- 034 Pétales de céréales
- 035 Pétales de céréales au sucre/miel, grillés
- 036 Muesli aux fruits
- 037 Farine d'orge complète
- 038 Farine de seigle complète
- 039 Flocons d'avoine

- 040 Semoule de maïs
- 041 Maïs complet, cuit
- 042 Pop-corn
- 043 Riz, semi-poli, cuit
- 044 Riz, parboiled, cuit
- 045 Farine de seigle, type 1150
- 046 Farine de seigle complète
- 047 Semoule de blé
- 048 Germes de blé
- 049 Farine de froment, fleur, type 405
- 050 Amidon de froment
- 051 Farine de blé complet
- 052 Flocons de blé complet

**D. Friandises**

- 053 Gaufrette à glace pour diabétiques
- 054 Chocolat au lait entier pour diabétiques
- 055 Crème noisette-nougat pour diabétiques
- 056 Glaçage au fructose pour diabétiques
- 057 Sucre pour diabétiques
- 058 Fructose (sucre de fruits)
- 059 Boule de gomme à l'essence de fruit
- 060 Miel de fleurs mélangé
- 061 Poudre de cacao (partiellement dégraissée)
- 062 Poudre de cacao (fortement dégraissée)
- 063 Marmelade
- 064 Confiture
- 065 Massepain
- 066 Chocolat au lait
- 067 Chocolat au lait croquant
- 068 Chocolat au lait moka
- 069 Chocolat au lait nougat
- 070 Chocolat au lait entier et aux noisettes
- 071 Crème glacée au lait
- 072 Barre au muesli
- 073 Bonbon au chocolat fourré noisette-nougat
- 074 Bonbon au chocolat fourré d'alcool
- 075 Bonbon au chocolat fourré
- 076 Mélange sorbitol-saccharine
- 077 Edulcorant
- 078 Caramel (mou)
- 079 Sucre de raison
- 080 Chocolat blanc
- 081 Chocolat amer

**E. Pommes de terre et produits dérivés**

- 082 Pomme sautée
- 083 Purée de pommes de terre
- 084 Chips
- 085 Boulette de pommes de terre, moitié-

	moitié, au lait (déshydratée)	131	Pamplemousse, frais
086	Boulette de pommes de terre, moitié- moitié, au beurre (déshydratée)	132	Goyave, fraîche
087	Croquette de pommes de terre	133	Myrtille, fraîche
088	Pomme de terre fraîche, épluchée	134	Myrtille, en boîte
089	Pomme de terre épluchée et cuite	135	Framboise, fraîche
090	Galette de pommes de terre	136	Framboise, en boîte
091	Salade de pommes de terre avec cornichons et mayonnaise	137	Melon jaune/melon sucrin, frais
092	Bâtonnet de pommes de terre	138	Groseille rouge, fraîche
093	Boulette de pommes de terre bouillie	139	Groseille rouge, en boîte
094	Boulette de pommes de terre crue	140	Cassis, frais
095	Pomme de terre cuite en robe des champs	141	Cassis, en boîte
096	Pomme frite	142	Kiwi, frais
	<b>F. Noix</b>	143	Litchi, frais
097	Noix de cajou salée	144	Mandarine, fraîche
098	Marron (châtaigne) grillé	145	Mandarine, en boîte
099	Cacahuète, fraîche	146	Mangue, fraîche
100	Cacahuète, salée	147	Mirabelle, fraîche
101	Noisette, fraîche	148	Mirabelle, en boîte
102	Noisette, salée	149	Nectarine, fraîche
103	Noix de coco, fraîche	150	Orange, fraîche
104	Noix de coco râpée	151	Papaye, fraîche
105	Graines de lin, fraîches	152	Fruit de la Passion, frais
106	Amande, grillée	153	Pêche, fraîche
107	Noix du Brésil, fraîche	154	Pêche, en boîte
108	Noix du Brésil, salée	155	Prune (quetsche), fraîche
109	Pistache, salée	156	Prune (quetsche), en boîte
110	Graines de tournesol, grillées	157	Airelle, en boîte, égouttée
111	Noix, fraîche	158	Raisin sec
112	Noix, grillée	159	Griotte, fraîche
	<b>G. Fruits</b>	160	Griotte, en boîte
113	Ananas, frais	161	Groseille à maquereau, fraîche
114	Ananas, en boîte	162	Groseille à maquereau, en boîte
115	Pomme, fraîche	163	Cerise
116	Pomme fraîche, épluchée	164	Pastèque, fraîche
117	Compote de pommes	165	Raisin noir, frais
118	Abricot, frais	166	Citron, frais
119	Abricot, en boîte, égoutté		<b>H. Légumes</b>
120	Avocat, frais	167	Artichaut, en boîte
121	Banane, fraîche	168	Aubergine, fraîche
122	Poire, fraîche	169	Pousses de bambou, fraîches
123	Poire, en boîte	170	Epinard en branche, frais
124	Mûre, en boîte	171	Epinard en branche, surgelé
125	Datte, séchée	172	Chou-fleur, frais
126	Fraise, fraîche	173	Haricot vert, frais
127	Fraise, en boîte	174	Haricot vert, en conserve, égoutté
128	Figue, fraîche	175	Haricot vert, surgelé
129	Figue, séchée	176	Brocoli, frais
130	Grenade, fraîche	177	Endive, fraîche
		178	Chou chinois, frais
		179	Concombre, égoutté
		180	Laitue iceberg, fraîche
		181	Chicorée, fraîche

182 Pois vert, frais  
 183 Pois vert, en boîte, égoutté  
 184 Pois vert, surgelé  
 185 Mâche (doucette), fraîche  
 186 Fenouil  
 187 Tomate charnue, fraîche  
 188 Poivron jaune, frais  
 189 Poivron vert, frais  
 190 Poivron rouge, frais  
 191 Poivron rouge, en boîte, égoutté  
 192 Chou de printemps, frais  
 193 Chou de printemps, en boîte, égoutté  
 194 Concombre, frais  
 195 Ail, frais  
 196 Céleri rave, frais  
 197 Chou-rave (colrave), frais  
 198 Laitue pommée, fraîche  
 199 Ciboule, fraîche  
 200 Lentilles, mûres, en boîte  
 201 Bette à côte, fraîche  
 202 Raifort, en conserve  
 203 Carotte, fraîche  
 204 Carotte, en boîte, égouttée  
 205 Carotte, surgelée  
 206 Poireau, frais  
 207 Chicorée rouge, fraîche  
 208 Radis rouge, frais  
 209 Radis blanc, frais  
 210 Chou de Bruxelles, frais  
 211 Betterave rouge, en conserve, égouttée  
 212 Chou rouge, frais  
 213 Chou rouge, en conserve, égouttée  
 214 Choucroute, en conserve, égouttée  
 215 Scorsonère (salsifis noir), frais  
 216 Scorsonère, en boîte  
 217 Soja, frais  
 218 Soja, en conserve, égoutté  
 219 Pousses de soja, fraîches  
 220 Pousses de soja, en conserve, égouttées  
 221 Asperge, fraîche  
 222 Asperge, en boîte, égouttée  
 223 Asperge, surgelée  
 224 Epinard, surgelé  
 225 Tomate, rouge, fraîche  
 226 Tomate, fraîche  
 227 Ketchup  
 228 Purée de tomate  
 229 Chou blanc, frais  
 230 Courgette, fraîche  
 231 Mais doux, en boîte, égoutté  
 232 Oignon, frais

**I. Champignons**

233 Champignon de couche (de Paris), frais  
 234 Champignon de couche, en boîte, égoutté  
 235 Morille, séchée  
 236 Girolle (chanterelle), fraîche  
 237 Girolle (chanterelle), en boîte, égouttée  
 238 Bolet (cèpe), frais

**J. Oeufs et nouilles**

239 Pâtes aux oeufs à base de froment, avec épinard  
 240 Pâtes aux oeufs à base de froment, avec tomate  
 241 Pâtes aux oeufs, cuites  
 242 Jaune d'œuf (de poule), frais  
 243 Jaune d'œuf (de poule), en poudre  
 244 Blanc d'œuf (de poule), frais  
 245 Blanc d'œuf (de poule), en poudre  
 246 Oeuf de poule, frais  
 247 Oeuf (de poule) frais, au plat  
 248 Oeuf de poule, frais, bouilli  
 249 Ravioli à la souabe  
 250 Pâtes complètes (farine de froment), cuites

**K. Beurre, huile, margarine**

251 Beurre  
 252 Beurre demi-gras (demi-écrémé)  
 253 Graisse de coco  
 254 Margarine demi-grasse, teneur en acide linoléique > 50%  
 255 Margarine de cuisine  
 256 Mayonnaise, 80 % graisse  
 257 Huile d'olive  
 258 Mayonnaise à salade, 50 % graisse  
 259 Saindoux / graisse de porc  
 260 Huile de soja  
 261 Huile de tournesol

**L. Fromage**

262 Fromage à moisissure noble, 50 % au moins de matières grasses (masse sèche)  
 263 Brie, 60 % au moins et 85 % au plus de matières grasses (masse sèche)  
 264 Bel Paese, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)  
 265 Camembert, 60 % au moins et 85 % au plus de matières grasses (masse sèche)  
 266 Camembert, 50 % au moins de matières grasses (masse sèche)  
 267 Edam, 40 % au moins de matières grasses (masse sèche)  
 268 Fromage à moisissure noble, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)

269	Emmenthal, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)	295	Lait caillé, partiellement écrémé
270	Fromage frais, 60 % au moins et 85 % au plus de matières grasses (masse sèche)	296	Lait caillé, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)
271	Fromage frais aux herbes, 60 % au moins de matières grasses (masse sèche)	297	Lait caillé aux fruits
272	Fromage frais, 50 % au moins de matières grasses (masse sèche)	298	Yoghourt, 10 % de matières grasses
273	Gorgonzola	299	Yoghourt, écrémé
274	Gouda, 40 % au moins de matières grasses (masse sèche)	300	Yoghourt aux fruits, allégé
275	Fromage blanc (cottage cheese), 20 % au moins de matières grasses (masse sèche)	301	Yoghourt, partiellement écrémé
276	Limbourg, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)	302	Yoghourt aux fruits, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)
277	Munster, 50 % au moins de matières grasses (masse sèche)	303	Crème à café, 10 % de matières grasses
278	Parmesan	304	Kéfir, 10 % de matières grasses
279	Séré (caillé), 60 % au moins et 85 % au plus de matières grasses (masse sèche)	305	Kéfir, écrémé
280	Séré (caillé), 40 % au moins de matières grasses (masse sèche)	306	Kéfir aux fruits
281	Séré (caillé), 10 % au plus de matières grasses (masse sèche)	307	Kéfir, partiellement écrémé
282	Séré (caillé) aux fruits, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)	308	Lait de vache, écrémé (sans autres indications)
283	Séré (caillé) aux herbes, 40 % au moins de matières grasses (masse sèche)	309	Lait de vache, partiellement écrémé (sans autres indications)
284	Raclette, 50 % au moins de matières grasses (masse sèche)	310	Lait de vache, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)
285	Fromage en couches (layer cheese), 40 % au moins de matières grasses (masse sèche)	311	Petit-lait
286	Fromage fondu, 60 % au moins et 85 % au plus de matières grasses (masse sèche)	312	Crème aigre (acidulée), 20 % de matières grasses
287	Fromage fondu aux champignons, 60 % au moins de matières grasses (masse sèche)	313	Crème aigre (acidulée), 30 % de matières grasses
288	Fromage fondu au jambon, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)	314	Crème (chantilly) fouettée, 30 % de matières grasses
289	Fromage fondu, 45 % au moins de matières grasses (masse sèche)	315	Crème (chantilly) fouettée, 40 % de matières grasses
290	Tilsit, 40 % au moins de matières grasses (masse sèche)		
	<b>M. Lait et produits laitiers</b>		<b>N. Viande</b>
291	Babeurre	316	Bœuf haché, frais
292	Babeurre aromatisé aux fruits	317	Porc haché, frais
293	Crème (chantilly), 30 % de matières grasses	318	Bœuf, maigre, frais, cuit
294	Crème (chantilly), 40 % de matières grasses	319	Bœuf, demi-gras, frais, cuit
		320	Filet de bœuf, maigre, frais, cuit
		321	Steak de bœuf (bifteck), frais, cuit
		322	Ragoût de bœuf, maigre, frais, cuit
		323	Roulade de bœuf, maigre, fraîche, cuite
		324	Entrecôte de bœuf (rôti), maigre, cuite
		325	Filet de veau, maigre, frais, cuit
		326	Côte de veau, demi-grasse, fraîche, cuite
		327	Escalope de veau, maigre, fraîche, cuite
		328	Roulade de veau, maigre, fraîche, cuite
		329	Cuisseau de veau, maigre, frais, cuit
		330	Filet de porc, maigre, frais, cuit
		331	Côtelette de porc, maigre, fraîche, cuite
		332	Steak de porc, maigre, frais, cuit
		333	Escalope de porc, maigre, fraîche, cuite
		334	Ragoût de porc, gras, frais, cuit
		335	Rôti de porc, demi-gras, frais, cuit
		336	Echine de porc, demi-grasse, fraîche, cuite

- 337 Jarret de porc, maigre, frais, cuit
- 338 Jarret de porc (patte de derrière), demi-gras, frais, cuit
- 339 Filet d'agneau, maigre, frais, cuit
- 340 Gigot d'agneau, maigre, frais, cuit
- 341 Langue de bœuf, cuite

**O. Charcuterie**

- 342 Saucisse de Berlin
- 343 Pâté au jambon
- 344 Bierwurst (saucisson à base de lard, de bœuf et de cœur)
- 345 Grosse saucisse de Francfort
- 346 Cabanossi (saucisse de porc séchée très piquante)
- 347 Cervelas
- 348 Corned Beef
- 349 Saucisse rôtie au curry
- 350 Debreziner (saucisse de porc au paprika)
- 351 Mortadelle, simple
- 352 Francfort (saucisse de Vienne)
- 353 Aspic (gelée) de foie gras
- 354 Mortadelle de volaille
- 355 Boudin maison
- 356 Saucisse sèche, fumée et aplatie (Allemagne du Sud et du Nord)
- 357 Saucisse de foie de veau
- 358 Saucisse de foie de veau grossière
- 359 Rôti de porc fumé (Kassler)
- 360 Katenrauchwurst (saucisse fumée)
- 361 Mortadelle, bloc
- 362 Saucisse de foie, fine
- 363 Saucisse de foie, grossière
- 364 Breslauer (saucisson de Lyon)
- 365 Saucisse de bœuf et porc (grossière)
- 366 Salami hongrois
- 367 Salami de porc
- 368 Saucisse au jambon
- 369 Jambon cru, fumé
- 370 Lard (porc) pour petit déjeuner
- 371 Teewurst (saucisse à tartiner très fine et piquante)
- 372 Teewurst, grossière
- 373 Keep (saucisse blanche de Munich)
- 374 Petites saucisses de Vienne

**P. Gibier et volaille**

- 375 Poulet rôti, cuit
- 376 Cuisse de poulet rôtie, cuite
- 377 Canard, viande fraîche avec peau
- 378 Oie, viande fraîche avec peau
- 379 Cuisse d'oie, fraîche
- 380 Foie d'oie, surgelé

- 381 Lièvre, viande fraîche
- 382 Selle de cerf, fraîche
- 383 Blanc (poitrine) de dinde, frais (viande blanche)
- 384 Viande de dinde, avec peau
- 385 Cuisse de dinde, fraîche
- 386 Gibier, viande fraîche
- 387 Poule à bouillir, surgelée
- 388 Canard sauvage, surgelé
- 389 Viande de sanglier, surgelée

**Q. Poisson**

- 390 Anguille, cuite
- 391 Anguille, fumée
- 392 Anguille, conservée dans l'huile
- 393 Anchois
- 394 Hareng mariné au vinaigre, type Bismarck
- 395 Anguille en conserve
- 396 Hareng frit
- 397 Maquereau frit
- 398 Bückling (hareng salé, fumé à haute température)
- 399 Stick (bâtonnet) de poisson pané, surgelé
- 400 Flet, frais, en filets rôtis
- 401 Flet, rôti
- 402 Truite, fraîche, en filets cuits
- 403 Truite, fumée
- 404 Brochet, frais, en filets cuits
- 405 Flétan, frais, en filets rôtis
- 406 Flétan, fumé
- 407 Hareng, frais, en filets rôtis
- 408 Filet de hareng en sauce à l'aneth
- 409 Filet de hareng en sauce tomate
- 410 Filet de hareng type matje
- 411 Morue, fraîche, en filets rôtis
- 412 Carpe au bleu
- 413 Saumon, fumé
- 414 Filet de saumon, rôti
- 415 Maquereau, fumé
- 416 Hareng enroulé au vinaigre (rollmops)
- 417 Perche, fraîche, en filets rôtis
- 418 Sardine, conservée dans l'huile, égouttée
- 419 Eglefin (morue noire), frais, en filets rôtis
- 420 Aiguillat commun
- 421 Plie, fraîche, en filets rôtis
- 422 Merlu blanc, frais, en filets rôtis
- 423 Lieu noir (colin), frais, en filets rôtis
- 424 Sole, fraîche, en filets rôtis
- 425 Sprat, fumé
- 426 Sprat, en conserve, égoutté
- 427 Turbot, frais, en filets rôtis

- 428 Bonito (thon), à l'huile
- 429 Thon, rôti
- 430 Seiche, fraîche, rôtie entière
- 431 Sandre, frais, en filets cuits

**R. Coquillages et crustacés**

- 432 Ecrevisse, surgelée, cuite
- 433 Langouste, surgelée
- 434 Homard, surgelé, cuit
- 435 Crevette, petite, fraîche, cuite
- 436 Huître, fraîche
- 437 Moule, fraîche, cuite
- 438 Crevette géante, grillée

**S. Boissons sans alcool et jus**

- 439 Jus de pomme
- 440 Jus de griotte
- 441 Jus de baies d'argousier
- 442 Jus d'ananas
- 443 Boisson à l'ananas
- 444 Boisson au fruit de la passion
- 445 Jus de citron
- 446 Jus d'orange
- 447 Boisson à l'orange
- 448 Boisson gazeuse, sans alcool, aux extraits de fruits
- 449 Orangeade
- 450 Orangeade aux pommes
- 451 Boisson au cola
- 452 Boisson au cola (allégée)

**T. Boissons alcoolisées**

- 453 Bière blanche à la levure, de fermentation haute
- 454 Bière brune (entière), de fermentation haute
- 455 Bière de Cologne
- 456 Bière blonde, de fermentation basse
- 457 Pils (bière blonde)
- 458 Bière double, forte
- 459 Bière blanche avec sirop
- 460 Vin blanc sec
- 461 Vin blanc vendange tardive (demi-sec)
- 462 Vin rouge, qualité moyenne
- 463 Vin rosé de pinot noir
- 464 Vin additionné d'eau gazeuse
- 465 Champagne (sec)
- 466 Sherry (moyen)
- 467 Liqueur aux amandes
- 468 Liqueur aux œufs (flip)
- 469 Cognac
- 470 Calvados
- 471 Vodka

- 472 Gin (London ou Bombay)
- 473 Whisky de malt (uisge beathe, usque baugh)
- 474 Rhum > 38 %
- 475 Arack
- 476 Eau de vie de quetsche/prune

## INTRODUZIONE

Congratulazioni per aver acquistato la bilancia da cucina dietetica NW510. Essa dispone di innumerevoli funzioni ed è semplice da usare.

Dopo aver digitato il codice degli alimenti, la bilancia calcola le calorie e i valori nutritivi, quali le proteine, i carboidrati e il colesterolo. Questi valori sono leggibili sul display e possono essere sommati e memorizzati per calcolare i valori totali di un pasto. Leggete attentamente il presente manuale d'istruzioni per utilizzare al meglio la vostra bilancia dietetica.

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

1. Rispettate le misure di sicurezza basilari, valide per qualsiasi elettrodomestico.
2. Questo apparecchio non è resistente all'acqua. Proteggerlo quindi da acqua e umidità.
3. Non smontare mai la bilancia dietetica. Non contiene componenti che possono essere riparate dall'utente.
4. Leggere fino in fondo le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione la bilancia.
5. La bilancia dietetica può essere usata solo per lo scopo previsto.
6. I valori nutritivi di 476 alimenti sono stati memorizzati nella bilancia con i rispettivi 476 codici.
7. Questa bilancia non è stata programmata per uso commerciale o medico.

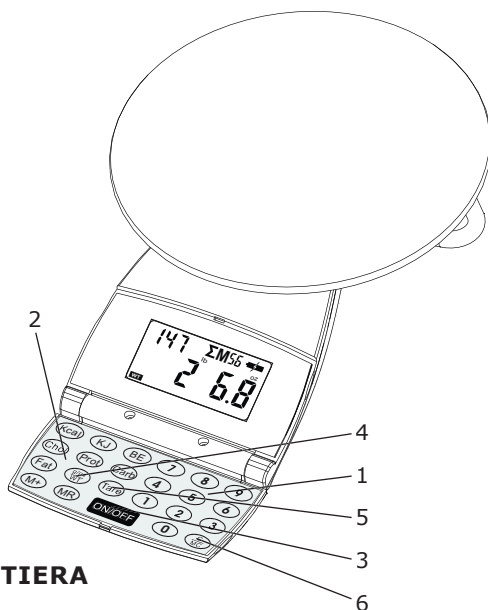
## SCHEDA TECNICA

Codici degli alimenti:	476
Capacità della bilancia:	3 kg o 6,6 lb.
Unità di peso:	g, kg, oz. lb/oz
Temperatura di funzionamento:	0°C ~40°C
Differenza:	1g o 1oz
Memoria:	99 codici memorizzabili
Batterie:	2 batterie CR2032 ultrapiatte al litio

### Attenzione

- Trattare con cura la bilancia da cucina dietetica.
- Posare sempre la bilancia su una superficie piana.
- Collocare sempre gli alimenti al centro del piatto di vetro.
- Proteggere la bilancia da acqua e umidità.





## DESCRIZIONE DELLA TASTIERA

### 1. Tasti numerici

0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

### 2. Tasti di funzione

#### a) Tasti dei valori nutritivi

Tasto Kcal	Tasto indicante le chilocalorie
Tasto KJ	Tasto indicante i kilojoule
Tasto Prot	Tasto indicante il contenuto di proteine
Tasto Fat	Tasto indicante il contenuto di grassi
Tasto Carb	Tasto indicante i carboidrati
Tasto Chol	Tasto indicante il contenuto di colesterolo
Tasto BE	Tasto indicante le unità di pane (1BE = 12 g di carboidrati)

#### b) Altri tasti di funzione

M+	Tasto per memorizzare i valori
MR	Tasto per richiamare i valori memorizzati

### 3. ON/OFF (acceso/spento)

Premendo questo tasto, si accende l'apparecchio. L'indicatore LCD indica per 2 secondi tutti i simboli disponibili. Per spegnere l'apparecchio, premere nuovamente il tasto ON/OFF.

### 4. G/oz/WT

Tasto per l'indicazione a scelta del peso in g, kg, oz & lb.

### 5. Tara

Tasto per tarare la bilancia. Premendo questo tasto, l'indicatore cambia su 0g risp. 0oz.

### 6. C/MC

Selezionando la funzione di pesatura, con questo tasto si possono annullare tutte le digitazioni memorizzate o un codice di alimento errato.

### **Sovraccarico**

Con questa bilancia dietetica si possono pesare fino a 3 chilogrammi di alimenti. Se questo peso massimo viene superato, sul display compare l'indicazione di errore "Error".

**Attenzione:** togliere con prudenza il cibo in eccesso senza danneggiare la bilancia.

## **FUNZIONAMENTO DELLA BILANCIA DA CUCINA DIETETICA**

Azionare la bilancia premendo il tasto ON/OFF.

Il display LCD indica per 2 secondi tutti i simboli disponibili. Selezionare la funzione di pesatura.

### **Digitazione dei codici degli alimenti**

1. Cercare il codice a tre cifre dell'alimento corrispondente nella "Lista dei codici degli alimenti".
2. Digitare il codice sulla tastiera numerica. Il codice digitato compare sul display in alto a sinistra.
3. Le indicazioni errate del codice possono essere annullate con il tasto C/MC. Il codice digitato compare sul display appena sono state digitate le 3 cifre.
4. Per azzerare un errore di digitazione, basta premere dopo l'indicazione delle 3 cifre il tasto C/MC e digitare nuovamente il codice corretto.

**Osservazione:** la lista totale degli alimenti contiene 476 codici (da 001 a 476). Se viene digitato un codice errato (p. es. 512), compare sul display l'avviso "Error". Premere il tasto C/MC per annullare il codice errato e digitare nuovamente il codice corretto.

### **Lettura dei valori nutritivi**

Collocare gli alimenti da pesare sulla bilancia e digitare il codice a 3 cifre. Premendo i tasti Kcal, Prot, Fat, Carb risp. Chol si possono leggere le indicazioni nutrizionali.

### **Memorizzare / richiamare le indicazioni**

Per conoscere il totale dei valori per pasto o giorno, si possono memorizzare e sommare i valori dei diversi alimenti.

1. Dopo la pesatura e la digitazione dei codici degli alimenti, premere il tasto M+ per memorizzare il risultato. Per il primo valore pesato compare l'indicazione M01.
2. Premere il tasto C/MC per azzerare il precedente codice degli alimenti. Posare il prossimo alimento sulla bilancia e digitare il codice corrispondente.
3. Premere ora il tasto M+ per memorizzare il secondo alimento. Sul display compare l'indicazione M02.
4. Ripetere la medesima procedura per tutti gli altri alimenti e sommare così i valori. In totale si possono digitare 99 valori.
5. Per richiamare tutti i valori memorizzati, premere il tasto MR. Sul display compare il peso totale. Premendo i tasti Kcal, Prot, Fat, Carb risp. Chol si possono richiamare i valori nutritivi sommati.
6. Per azzerare i valori memorizzati, premere il tasto C/MC.

**Utilizzo della funzione di taratura**

Se per pesare gli alimenti si utilizza un contenitore, è necessario posarlo sul piatto di vetro prima di accendere la bilancia. È possibile posare il contenitore sul piatto anche dopo aver acceso la bilancia, ma in questo caso è necessario premere il tasto "Tare" (tara) per tarare il peso del contenitore. Appena compare l'indicazione "0g/0oz", la bilancia è pronta.

**Osservazione:** Premere il tasto "Tare" con gli alimenti da pesare per tarare la bilancia. Appena si tolgono gli alimenti, il display indica nuovamente un valore negativo.

**Pesatura**

Accendere la bilancia premendo il tasto di accensione e spegnimento ON/OFF. Appena compare l'indicazione "0g/0oz", collocare gli alimenti da pesare sul piatto della bilancia e leggere l'indicazione del peso.

**Osservazione:** La bilancia si spegne automaticamente dopo 60 secondi se non la si usa.

**Sostituzione delle batterie**

1. Togliere il piatto di vetro e posare la bilancia capovolta su una superficie piana e stabile.
2. Aprire il vano batterie.
3. Inserire due batterie ultrapiatte al litio CR2032.
4. Le batterie devono essere inserite al centro, tra gli anodi e i catodi.
5. Chiudere il vano batterie.

**Osservazione:**

1. Estrarre le batterie se non si usa la bilancia per un periodo prolungato.
2. Smaltire le batterie scariche secondo le norme ambientali in vigore. Portarle nel posto di raccolta più vicino.

**Attenzione:**

Togliere il cartone di protezione prima di far funzionare la bilancia.

**LISTA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI****A. Pane**

- 001 Baguette, pane parigino
- 002 Panini
- 003 Pane di segale
- 004 Knäckebrot
- 005 Pane scuro di segale
- 006 Pumpernickel
- 007 Pane scuro di miscela di segale
- 008 Pane integrale di segale
- 009 Pan carré bianco
- 010 Panini integrali
- 011 Pane bianco con farina di frumento
- 012 Pagnotta/galletta con farina di frumento
- 013 Pane nero di miscela di frumento
- 014 Pane integrale con farina di frumento

**B. Torte, crostate e paste al forno**

- 015 Torta di mele su fondo di biscotto, povera di grassi
- 016 Torta di mele cosparsa di granelli di zucchero su pasta sfoglia, ricca di grassi
- 017 Torta di albicocche e panna su fondo di biscotto
- 018 Berliner ("Krapfen") di pasta lievitata, poveri di grassi
- 019 Biscotti al burro
- 020 Croissant ("chifer") di pasta sfoglia
- 021 Torta di fragole e panna su massa di biscotto
- 022 Flips di spagnolette
- 023 Torta (di pasta lievitata) cosparsa di granelli di zucchero, povera di grassi
- 024 Treccia di lievito, povera di grassi
- 025 Pasticcini al formaggio in pasta sfoglia
- 026 Torta di formaggio (torta di ricotta) su fondo di biscotto, ricca di grassi
- 027 Torta di panna e formaggio (torta di ricotta)
- 028 Ciambelline
- 029 Savoiaardi in pasta biscottata
- 030 Torta "Sacher" al cioccolato
- 031 Ciambelline salate, Bretzel
- 032 Grissini salati
- 033 Zwieback

**C. Cereali, semi di grano e prodotti macinati**

- 034 Cornflakes
- 035 Cornflakes con zucchero/miele, tostati
- 036 Müsli alla frutta
- 037 Farina integrale d'orzo

- 038 Farina integrale di segale
- 039 Fiocchi d'avena
- 040 Semolino di mais
- 041 Cereali integrali e mais, cotti
- 042 Popcorn
- 043 Riso bianco, bollito
- 044 Riso, parboiled, bollito
- 045 Farina di segale, tipo 1150
- 046 Farina integrale di segale
- 047 Semolino di farina di frumento
- 048 Germi di frumento
- 049 Farina di frumento, fine, tipo 405
- 050 Fecola di frumento
- 051 Farina integrale di frumento
- 052 Fiocchi di farina di frumento
- 053 Cialda di gelato per diabetici
- 054 Cioccolata al latte intero per diabetici
- 055 Crema alla nocciola e nougat per diabetici
- 056 Glassa al fruttosio per diabetici
- 057 Zucchero per diabetici
- 058 Fruttosio (zucchero di frutta)
- 059 Caramelle gommosse con essenza di frutta
- 060 Miele millefiori
- 061 Cacao in polvere (leggermente sgrassato)
- 062 Cacao in polvere (molto sgrassato)
- 063 Marmellata
- 064 Confettura (specialità gastronomica)
- 065 Marzapane
- 066 Cioccolata al latte
- 067 Cioccolata croccante al latte
- 068 Cioccolata mocca al latte
- 069 Cioccolata nougat al latte
- 070 Cioccolata alle noci con latte intero
- 071 Gelato al latte
- 072 Barretta di müsli
- 073 Cioccolatino alla crema di nougat e nocciola
- 074 Cioccolatino al liquore
- 075 Cioccolatino ripieno
- 076 Sorbite e saccarina
- 077 Dolcificante
- 078 Caramella mole al caramello
- 079 Zucchero d'uva
- 080 Cioccolata bianca
- 081 Cioccolata amara

<b>E. Patate e prodotti a base di patate</b>	125 Dattero, secco
082 Patate arrosto	126 Fragola, fresca
083 Purea di patate	127 Fragola (in scatola di conserva)
084 Patatine chips	128 Fico, fresco
085 Gnocchetti di patate, (in polvere) metà- metà con latte	129 Fico, secco
086 Gnocchetti di patate, (in polvere) metà- metà con burro	130 Melagrana, fresca
087 Crocchette di patate	131 Pompelmo, fresco
088 Patate, sbucciate, fresche	132 Guaiava, fresca
089 Patate, sbucciate, lesse	133 Mirtilli, freschi
090 Frittelle di patate	134 Mirtilli (in scatola di conserva)
091 Insalata di patate con cetriolo e salsa con maionaise	135 Lampone, fresco
092 Bastoncini di patate	136 Lampone (in scatola di conserva)
093 Gnocchetti di patate lesse	137 Melone, fresco
094 Gnocchetti di patate crude (gnocchetti di Turingia)	138 Ribes rossi, freschi
095 Patate lesse con la buccia	139 Ribes rossi (in scatola di conserva)
096 Patatine fritte	140 Ribes neri, freschi
<b>F. Noci</b>	141 Ribes neri (in scatola di conserva)
097 Noci cashew, salate	142 Kiwi, fresco
098 Caldarroste	143 Litschi, fresco
099 Arachidi, fresche	144 Mandarino, fresco
100 Arachidi, salate	145 Mandarino (in scatola di conserva)
101 Nocciole, fresche	146 Mango, fresco
102 Nocciole, tostate	147 Mirabella, fresca
103 Noce di cocco, fresca	148 Mirabella (in conserva)
104 Noce di cocco grattugiata	149 Pesca noce, fresca
105 Semi di lino, freschi	150 Arancio, fresco
106 Mandorle, tostate	151 Papaya, fresco
107 Noci del Parà, fresche	152 Frutto della passione, fresco
108 Noci del Parà, salate	153 Pesca, fresca
109 Pistacchi, salati	154 Pesca (in scatola di conserva)
110 Semi di girasole, tostati	155 Prugna, fresca
111 Noce, fresca	156 Prugna (in scatola di conserva)
112 Noce, tostata	157 Mirtilli rossi (in scatola di conserva, sgocciolati)
<b>G. Frutta</b>	158 Uvetta
113 Ananas, fresca	159 Viscicola, fresca
114 Ananas (in scatola di conserva)	160 Visciola (in scatola di conserva)
115 Mela, fresca	161 Uva spina, fresca
116 Mela, pelata, fresca	162 Uva spina (in scatola di conserva)
117 Purea di mele	163 Ciliegia dolce
118 Albicocca, fresca	164 Anguria, fresca
119 Albicocca (in scatola di conserva, sgocciolata)	165 Uva rossa, fresca
120 Avocado, fresco	166 Limone, fresco
121 Banana, fresca	<b>H. Verdura</b>
122 Pera, fresca	167 Carciofo (in scatola di conserva)
123 Pera (in scatola di conserva)	168 Melanzana, fresca
124 Mora (in scatola di conserva)	169 Germogli di bambù, freschi
	170 Spinaci in foglia, freschi
	171 Spinaci in foglia, surgelati
	172 Cavolfiore, fresco
	173 Fagiolini verdi, freschi
	174 Fagiolini verdi, in scatola di conserva,

sgocciolati	219	Germogli di soia, freschi
175 Fagiolini verdi, surgelati	220	Germogli di soia (in scatola di conserva, sgocciolati))
176 Broccoli, freschi	221	Asparagi, freschi
177 Cicoria di Bruxelles, fresca	222	Asparagi (in scatola di conserva, sgocciolati)
178 Cavolo della Cina, fresco	223	Asparagi, surgelati
179 Cetriolo, sgocciolato	224	Spinaci, surgelati
180 Lattuga romana, fresca	225	Pomodoro, rosso, fresco
181 Indivia, fresca	226	Pomodoro, fresco
182 Piselli verdi, freschi	227	Ketchup al pomodoro
183 Piselli verdi (in scatola di conserva, sgocciolati)	228	Concentrato di pomodoro
184 Piselli verdi, surgelati	229	Cavolo bianco, fresco
185 Soncino, fresco	230	Zucchino (zucchetto), fresco
186 Finocchio	231	Mais dolce (in scatola di conserva, sgocciolato)
187 Pomodoro polposo, fresco	232	Cipolla, fresca
188 Peperone giallo, fresco		
189 Peperone verde, fresco		
190 Peperone rosso, fresco		
191 Peperone rosso (in scatola di conserva, sgocciolato)	<b>I. Funghi</b>	
192 Cavolino novello, fresco	233	Fungo prataiolo, fresco
193 Cavolino novello (in scatola di conserva, sgocciolato)	234	Fungo prataiolo (in scatola di conserva, sgocciolato)
194 Cocomero, fresco	235	Spugnola, sgocciolata
195 Aglio, fresco	236	Gallinaccio, fresco
196 Sedano rapa, fresco	237	Gallinaccio (in scatola di conserva, sgocciolato)
197 Navone, fresco	238	Porcino, fresco
198 Lattuga, fresca		
199 Gambo di porro, fresco	<b>J. Uova e pasta</b>	
200 Lenticchie, mature (in scatola di conserva)	239	Pasta all'uovo, farina di frumento e spinaci
201 Bietola da coste, fresca	240	Pasta all'uovo di farina di frumento con pomodori
202 Rafano (in scatola di conserva)	241	Pasta all'uovo, cotta
203 Carota, fresca	242	Tuorlo d'uovo (di gallina), fresco
204 Carota (in scatola di conserva, sgocciolata)	243	Tuorlo d'uovo (di gallina), in polvere
205 Carota, surgelata	244	Albume (uovo di gallina), fresco
206 Porro, fresco	245	Albume (uovo di gallina), in polvere
207 Radicchio, fresco	246	Uovo di gallina, fresco
208 Rafano rosso, fresco	247	Uovo (di gallina) al tegamino, fresco
209 Rafano bianco, fresco	248	Uovo (di gallina) à la coque, fresco
210 Cavolo di Bruxelles, fresco	249	Sfogliatella sveva
211 Barbabietola rossa (in scatola di conserva, sgocciolata)	250	Pasta integrale (farina di frumento), cotta
212 Cavolo rosso, fresco		
213 Cavolo rosso (in scatola di conserva, sgocciolato)	<b>K. Burro, olio, margarina</b>	
214 Crauti (in scatola di conserva, sgocciolati)	251	Burro
215 Scorzanera, fresca	252	Burro semigrasso
216 Scorzanera (in scatola di conserva)	253	Grasso di noce di cocco
217 Semi di soia, freschi	254	Margarina semigrassa, contenuto di acido linoleico > 50%
218 Semi di soia (in scatola di conserva, sgocciolati)	255	Margarina da cucina
	256	Maionese, 80% di grasso

257	Olio d'oliva	(materia secca)	
258	Maionese per insalata, 50% di grassi	286	Formaggio da spalmare, min. 60% e max. 85% di materia grassa (materia secca)
259	Strutto di maiale		
260	Olio di soia	287	Formaggio da spalmare ai funghi, min. 60% di materia grassa (materia secca)
261	Olio di girasole	288	Formaggio da spalmare al prosciutto, min. 45% di materia grassa (materia secca)
<b>L. Formaggi</b>		289	Formaggio da spalmare, min. 45% di materia grassa (materia secca)
262	Formaggio alle erbe, min. 50% di materia grassa (materia secca)	290	Tilsiter, min. 40% di materia grassa (materia secca)
263	Brie, min. 60% e max. 85% di materia grassa (materia secca)	<b>M. Latte e latticini</b>	
264	Bel Paese, min. 45% di materia grassa (materia secca)	291	Latticello
265	Camembert, min. 60% e max. 85% di materia grassa (materia secca)	292	Latticello all'aroma di frutta
266	Camembert, min. 50% di materia grassa (materia secca)	293	Panna, 30% di materia grassa
267	Formaggio olandese Edam, min. 40% di materia grassa (materia secca)	294	Panna, 40% di materia grassa
268	Formaggio alle erbe, min. 45% di materia grassa (materia secca)	295	Latte cagliato, parzialmente scremato
269	Formaggio Emmental, min. 45% di materia grassa (materia secca)	296	Latte cagliato, min. 45% di materia grassa (materia secca)
270	Formaggio fresco, min. 60% e max. 85% di materia grassa (materia secca)	297	Latte cagliato alla frutta
271	Formaggio fresco, con erbe aromatiche, min. 60% materia grassa (materia secca)	298	Jogurt, 10% di materia grassa
272	Formaggio fresco, min. 50% materia grassa (materia secca)	299	Yogurt, scremato
273	Gorgonzola	300	Yogurt, povero di grassi
274	Gouda, min. 40% di materia grassa (materia secca)	301	Yogurt, parzialmente scremato
275	Cottage Cheese, min. 20% di materia grassa (materia secca)	302	Yogurt alla frutta, 45% di materia grassa (materia secca)
276	Limburger, min. 45% di materia grassa (materia secca)	303	Panna per il caffè, 10% di materia grassa
277	Munster, 50% di materia grassa (materia secca)	304	Kefir, 10% di materia grassa
278	Parmigiano	305	Kefir, scremato
279	Ricotta, min. 60% e max. 85% di materia grassa (materia secca)	306	Kefir alla frutta
280	Ricotta, min. 40% di materia grassa (materia secca)	307	Kefir, scremato
281	Ricotta con max. 10% di materia grassa (materia secca)	308	Latte di mucca, scremato (senza ulteriori indicazioni)
282	Ricotta alla frutta, min. 45% di materia grassa (materia secca)	309	Latte di mucca, parzialmente scremato (senza ulteriori indicazioni)
283	Ricotta alle erbe aromatiche, min. 40% di materia grassa (materia secca)	310	Latte di mucca, min. 45% di materia grassa (materia secca)
284	Formaggio per raclette, 50% di materia grassa (materia secca)	311	Siero di latte
285	Sottilette, min. 40% di materia grassa	312	Panna acida, 20% di materia grassa
		313	Panna acida, 30% di materia grassa
		314	Panna da montare, 30% di materia grassa
		315	Panna da montare, 40% di materia grassa
		<b>N. Carne</b>	
		316	Macinata di manzo, fresca
		317	Macinata di maiale, fresca
		318	Carne di manzo, magra, fresca, cotta

- 319 Carne di manzo, semigrassa, fresca, cotta  
 320 Filetto di manzo, magro, fresco, cotto  
 321 Bistecca di manzo, fresca, cotta  
 322 Spezzatino di manzo, magro, fresco, cotto  
 323 Involtino di manzo, magro, fresco, cotto  
 324 Arrosto di manzo, magro, cotto  
 325 Filetto di vitello, magro, fresco, cotto  
 326 Cotoletta di vitello, semigrassa, fresca, cotta  
 327 Impanata di vitello, magra, fresca, cotta  
 328 Involtino di vitello, magro, fresco, cotto  
 329 Coscia di vitello, magra, fresca, cotta  
 330 Filetto di maiale, magro, fresco, cotto  
 331 Cotoletta di maiale, magra, fresca, cotta  
 332 Bistecca di maiale, magra, fresca, cotta  
 333 Scaloppina di maiale, magra, fresca, cotta  
 334 Spezzatino di maiale, grasso, fresco, cotto  
 335 Arrosto di maiale, semigrasso, fresco, cotto  
 336 Piedino/Zampetto di maiale semigrasso, fresco, cotto  
 337 Piedino di maiale, magro, fresco, cotto  
 338 Cosciotto di maiale, semigrasso, fresco, cotto  
 339 Filetto d'agnello, magro, fresco, cotto  
 340 Gigot d'agnello, magro, fresco, cotto  
 341 Lingua di manzo, cotta
- 361 Affettato misto per la colazione  
 362 Salsiccia di fegato, fine  
 363 Salsiccia di fegato, grossolana  
 364 Salsiccia di Breslauer  
 365 Salsiccia di manzo e maiale, grossolana  
 366 Salame ungherese  
 367 Salame al prosciutto  
 368 Prosciutto alla birra  
 369 Prosciutto crudo di maiale, affumicato  
 370 Pancetta di maiale, pancetta per colazione  
 371 Salsicciotto fine  
 372 Salsicciotto grossolano per la merenda  
 373 Salsiccia bianca di Monaco di Baviera  
 374 Salsiccia viennese

**P. Selvaggina e pollame**

- 375 Pollo arrosto, cotto  
 376 Coscia di pollo arrosto, cotta  
 377 Anatra, carne fresca con la pelle  
 378 Oca, carne fresca con la pelle  
 379 Coscia d'oca, fresca  
 380 Fegato d'oca, surgelato  
 381 Coniglio, carne fresca  
 382 Sella di cervo, fresca  
 383 Petto di tacchino, fresco (carne bianca)  
 384 Carne di tacchino, con la pelle  
 385 Coscia di tacchino, fresco  
 386 Carne di selvaggina, fresca  
 387 Pollo da lessare, surgelato  
 388 Anatra selvatica, surgelata  
 389 Carne di cinghiale, surgelata

**O. Salumi e salsicce**

- 342 Salsiccia/Wurstel berlinese  
 343 Pasticcio al prosciutto  
 344 Salsiccia alla birra  
 345 Salsiccia di Francoforte  
 346 "Cabanossi" (cotto ad alta temperatura)  
 347 Cervelat  
 348 Corned Beef  
 349 Salsiccia al curry, arrostita  
 350 "Debreziner"  
 351 Affettato per la colazione, semplici  
 352 Salsiccia di Francoforte (Wienerli)  
 353 Fegato d'oca in gelatina (aspic)  
 354 Mortadella di pollame  
 355 Sanguinaccio fatto in casa  
 356 Salsiccia affumicata dura, appiattita (Germania del nord e del sud)  
 357 Salsiccia di fegato di vitello  
 358 Salsiccia di fegato di vitello grossolana  
 359 Arrosto di maiale affumicato "Kassler"  
 360 Salsiccia affumicata "Katen"

**Q. Pesce**

- 390 Anguilla, bollita  
 391 Anguilla, affumicata  
 392 Anguilla, sott'olio  
 393 Acciuga  
 394 Aringa di Bismarck, sott'aceto  
 395 Anguilla in scatola di conserva  
 396 Aringa da cuocere in padella o al forno  
 397 Sgombro da cuocere in padella o al forno  
 398 Aringa affumicata (in crosta di sale, affumicata ad alta temperatura)  
 399 Bastoncino di pesce, impanato, surgelato  
 400 Passera, fresca, cotta in padella, a fette  
 401 Passera, cotta in padella o al forno  
 402 Trota, fresca, bollita, filettata  
 403 Trota, affumicata  
 404 Luccio, fresco, bollito, tagliato  
 405 Ippoglosso, fresco, fritto, tagliato  
 406 Ippoglosso, affumicato  
 407 Aringa, fresca, arrosto, tagliata



- 408 Filetto di aringa in salsa d'aneto
- 409 Filetto d'aringa in salsa di pomodoro
- 410 Filetto d'aringa
- 411 Merluzzo, fresco, fritto, tagliato
- 412 Carpa bollita
- 413 Salmone, affumicato
- 414 Filetto di salmone, cotto in padella o al forno
- 415 Sgombro, affumicato
- 416 Involtino d'aringa, sott'aceto
- 417 Acerina, fresca, frita, tagliata
- 418 Sardina (in scatola, sott'olio, sgocciolata)
- 419 Eglefino, fresco, cotto in padella o al forno, tagliato
- 420 Spinello
- 421 Passera di mare, fresca, frita, tagliata
- 422 Luccio di lago, fresco, fritto, tagliato
- 423 Merluzzo carbonaro, fresco, fritto, tagliato
- 424 Sogliola, fresca, frita, tagliata
- 425 Spratto, affumicato
- 426 Spratto (in scatola di conserva, sgocciolato)
- 427 Rombo, fresco, fritto, tagliato
- 428 Bonito (tonno) in scatola, sott'olio
- 429 Tonno cotto in padella o al forno
- 430 Polpo, calamaro, fresco, fritto, intero
- 431 Luccioperca, fresco, bollito, tagliato

#### **R. Gamberi e crostacei**

- 432 Gambero di fiume, surgelato, bollito
- 433 Aragosta, surgelata
- 434 Astice, surgelato, bollito
- 435 Gamberetto grigio, piccolo, fresco, bollito
- 436 Ostrica, fresca
- 437 Molluschi commestibili, freschi, bolliti
- 438 Gambero rosso, grigliato

#### **S. Bevande analcoliche e succhi**

- 439 Succo di mele
- 440 Succo d'amarena
- 441 Succo di olivello spinoso
- 442 Succo di ananas
- 443 Drink di ananas
- 444 Drink ai frutti della passione
- 445 Succo di limone
- 446 Succo d'arancia
- 447 Drink d'arancia
- 448 Bevanda analcolica gasata con estratti di frutta
- 449 Squash all'arancia

- 450 Squash alla mela e arancia
- 451 Bevanda a base di coca cola (con caffeina)
- 452 Bevanda a base di coca cola (povera di calorie)

#### **T. Bevande alcoliche**

- 453 Birra di lievito di frumento (a fermentazione alta)
- 454 Birra forte, (a fermentazione alta)
- 455 Birra Kölsch
- 456 Birra chiara Lager
- 457 Birra chiara Pils
- 458 Birra molto forte
- 459 Birra chiara di Berlino con liquore
- 460 Vino bianco di qualità superiore (secco)
- 461 Vino bianco di raccolta tardiva (semisecco)
- 462 Vino rosso di media qualità
- 463 Bianco autunnale (vino di qualità, rosé)
- 464 Vino allungato con acqua minerale/selz
- 465 Champagne (secco)
- 466 Sherry (semisecco)
- 467 Liquore alle mandorle
- 468 Cognac/liquore all'uovo
- 469 Acquavite, brandy
- 470 Calvados
- 471 Wodka
- 472 Gin (di Londra o Bombay)
- 473 Whisky di malto (uisge beathe, usque baugh)
- 474 Rum > 38%
- 475 Arrak
- 476 Grappa di prugna

## UVOD

Prisrčna hvala, da ste se odločili za nakup dietne tehtnice NW510. Naprava ima številne funkcije, ravnanje z njo pa je enostavno.

Po vnosu živilske kode lahko vse podatke o kalorijah, beljakovinah, ogljikovih hidratih, holesterolu, ki jih vsebuje določeno živilo, preberete na zaslonu in shranite v spomin. Vrednosti živil posameznega obroka lahko seštejete in prikličete. Tako imate pred očmi skupno vrednost enega obroka. Prosimo, pred uporabo skrbno preberite pričujoča navodila, da boste od svoje dietne tehtnice imeli čimveč koristi.

## POMEMBNA NAVODILA ZA VARNO DELO

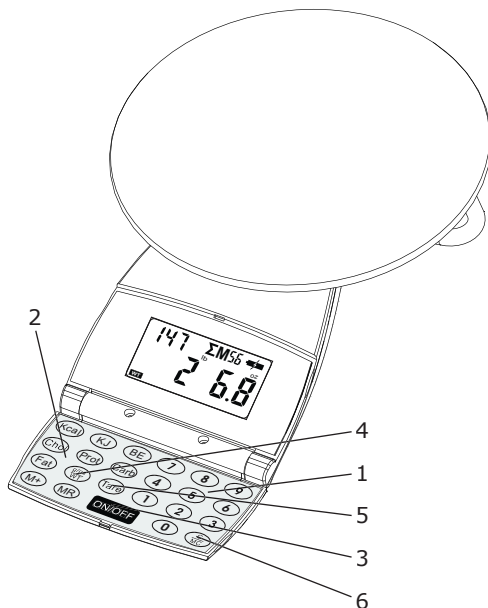
1. Upošteвайте osnovne varnostne ukrepe, ki veljajo pri vsaki uporabi električnih aparatov.
2. Naprava ni neprepustna za vodo, zato jo je treba varovati pred vodo in vlago.
3. Dietne tehtnice ne smete nikoli razstaviti. Naprava ne vsebuje nobenega dela, ki bi ga lahko popravil uporabnik sam.
4. Navodila preberite v celoti, preden začnete tehtnico uporabljati.
5. Dietno tehtnico smete uporabljati samo v predvidene namene.
6. Hranilne vrednosti 476 živil so predprogramirane v tehtnico v obliki 476 kod.
7. Prosimo upoštevajte, da ta tehtnica ni predvidena za uporabo v trgovske ali medicinske namene.

## PODATKI O NAPRAVI

Število živilskih kod:	476
Tehtalno območje:	3 kg ali 6,6 lb
Merilne enote tehtnice:	g, kg, lb/oz (funt/unča)
Delovna temperatura:	0°C ~40°C
Razpon:	1g ali 1oz
Pomnilnik:	99 pomnilnih mest
Napajanje:	2 x CR2032 litijeva gumb baterija

### Pozor

- Z dietno tehtnico ravnajte previdno.
- Tehtnice nikoli ne uporabljajte na neravni površini.
- Živila vedno postavite v sredino steklene plošče.
- Napravo varujte pred vodo in vlago.



## OPIS TIPKOVNICE

### 1. Številčna polja

0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

### 2. Funkcijske tipke

#### a) Tipka Hranilne vrednosti

Tipka Kcal	Tipka za vnos kilokalorij
Tipka KJ	Tipka za vnos kilojoulov
Tipka Prot	Tipka za vnos vsebnosti beljakovin
Tipka Fat	Tipka za vnos vsebnosti maščob
Tipka Carb	Tipka za vnos vsebnosti ogljikovih hidratov
Tipka Chol	Tipka za vnos vsebnosti holesterola
Tipka BE	Tipka za vnos enot kruha (1BE = 12 g ogljikovih hidratov)

#### b) Druge funkcijske tipke

M+	Tipka za shranitev vrednosti
MR	Tipka za priklic shranjenih vrednosti

### 3. ON/OFF

Za vklop naprave pritisnite na tipko. Zaslona LCD vam bo potem 2 sekundi kazal vse razpoložljive znake. Za izklop naprave ponovno pritisnite na tipko ON/OFF.

### 4. G/oz/WT

Tipka za izbiro prikaza teže v g, kg, oz & lb (unčah in funtih).

### 5. Tare

Tipka za nastavitev tehtnice v ničelno lego. S pritiskom na to tipko se prikaz postavi na vrednost 0g oziroma 0oz.

### 6. C/MC

Če je tehtnica v funkciji tehtanja, lahko s pomočjo te tipke izbršete vsa pomnilniška mesta ali napačno vneseno živilsko kodo.

### **Preobremenitev**

Dietna tehtnica zmore tehtanje do 3 kilogramov. V primeru tehtanja preko najvišje dovoljene teže se na zaslonu pojavi znak napake "Error".

**Pozor:** V tem primeru previdno odstranite tehtano hrano, da ne pride do poškodbe tehtnice.

## **UPORABA DIETNE TEHTNICE**

Dietno tehtnico vklopite s pritiskom na tipko ON/OFF.

Zaslon LCD kaže 2 sekundi vse razpoložljive znake. Zdaj izberite način tehtanja.

### **Vnos živilske kode**

1. Poiščite triciferno živilsko kodo na "Seznamu živilskih kod".
2. Vnesite kodo v številčno tipkovnico. Vnešena koda se pojavi na zaslonu zgoraj levo.
3. Napačno vnešene podatke lahko izbrišete s pritiskom na tipko C/MC. Koda se pojavi na zaslonu, takoj ko so v celoti vnešene vse tri cifre.
4. Napačno vnešeno kodo izbrišete tako, da po vnosu triciferne številke pritisnete na tipko C/MC in potem vnesete pravilno kodo.

**Napotek:** Seznam živilskih kod vsebuje skupno 476 kod (od 001 do 476). Če pride do vnosa napačne kode (npr. 512), se na zaslonu pojavi sporočilo "Errcd". Pritisnite na tipko C/MC, da izbrišete napačno kodo, nato vnesite pravilno kodo.

### **Odčitavanje podatkov o hranilni vrednosti**

Položite živilo na tehtnico in vnesite triciferno kodo. S pritiskom na tipke Kcal, Prot, Fat, Carb oz. Chol lahko prikličete podatke o hranilni vrednosti.

### **Shranitev / priklic podatkov**

Če želite zvedeti, kakšna je vsota vseh vrednosti na obrok ali na dan, lahko vrednosti različnih živil shranite, naprava za vas izračuna skupno vsoto.

1. Po tehtanju in vnosu živilskih kod pritisnite na tipko M+, da shranite rezultat. Podatek M01 se pojavi za prvo merilno vrednost.
2. Pritisnite na tipko C/MC, da izbrišete prejšnjo živilsko kodo. Nato položite na tehtnico naslednje živilo in vnesite ustrezno kodo.
3. Zdaj pritisnite na tipko M+, da v pomnilnik shranite vrednosti drugega živila. Na zaslonu se pojavi podatek M02.
4. Ponovite zgoraj opisane korake za vsako živilo, tako da bo možno vrednosti sešteti. Skupaj naprava omogoča vnos 99 vrednosti.
5. Za priklic vseh shranjenih vrednosti pritisnite na tipko MR, ko je tehtnica v funkciji tehtanja. Na zaslonu se bo pojavila skupna teža. Ob pritisku na tipke Kcal, Prot, Fat, Carb oz. Chol lahko prikličete tudi vsoto posamičnih hranilnih vrednosti.
6. Shranjene vrednosti izbrišete tako, da pritisnete na tipko C/MC.

**Uporaba modusa tara**

Če pri tehtanju uporabljate posodo, morate le-to postaviti na stekleno ploščo, preden vključite tehtnico. Možno je sicer postaviti posodo na tehtnico tudi po vklopu tehtnice, v tem primeru pa je treba pritisniti na tipko "Tare", da bo teža posode starirana. Ko se na zaslonu pojavi napis "0g/0oz", je tehtnica pripravljena za uporabo.

**Napotek:** Pritisnite na tipko "Tare" z naloženo snovjo za tehtanje, zaradi izravnave tehtnice. Takoj ko tehtano snov odstranite, se na zaslonu pokaže negativno vrednost.

**Potek tehtanja**

Tehtnico vključite s pritiskom na tipko ON/OFF. Takoj ko se prikaže napis "0g/0oz", lahko snov za tehtanje položite na površino za tehtanje in na zaslonu preberete, kolika je teža.

**Napotek:** Če tehtnice ne uporabljate, se le-ta samodejno izklopi po preteku 60 sekund.

**Menjava baterij**

1. Odstranite stekleno ploščo, tehtnico obrnite in jo položite na stabilno površino.
2. Odprite predal za baterije.
3. Vložite dve litijevi gumb bateriji CR2032.
4. Bateriji morata ležati v sredini med anodo in katodo.
5. Zaprite predal za baterije.

**Napotek:**

1. Prosimo odstranite baterije iz predala, če tehtnice ne boste dalj časa uporabljali.
2. Prazne baterije odstranite na okolju prijazen način. Najbolje je, da jih odnesete na posebna zbirališča baterij.

**Pozor:**

Pred uporabo tehtnice odstranite zaščitni karton.

**SEZNAM ŽIVILSKIH KOD****A. Kruh**

- 001 Francoska štruca
- 002 Žemljica
- 003 Rženi kruh
- 004 Hrustljavi kruh (iz grobe ržene moke)
- 005 Črni rženi kruh
- 006 Rženi kruh z otrobi
- 007 Črni kruh iz soržice
- 008 Polnozrnati rženi kruh
- 009 Beli toast kruh
- 010 Polnozrnate žemljice
- 011 Kruh iz bele pšenične moke
- 012 Nekvašeni kruh iz pšenične moke
- 013 Črni kruh iz pšenične mešanice
- 014 Polnozrnati pšenični kruh

**B. Kolači in pecivo**

- 015 Jabolčni kolač z biskvitnim dnom, nemasten
- 016 Jabolčni kolač iz krhkega testa, bogat z maščobo
- 017 Marelično-smetanova torta iz biskvitne mase
- 018 Krof iz kvašenega testa, nemasten
- 019 Masleni piškoti
- 020 Rogljček iz listnatega testa
- 021 Jagodno-smetanova torta iz biskvitne mase
- 022 Arašidni flips
- 023 Kolač (iz kvašenega testa) z mrvicami, nemasten
- 024 Pletenica, nemastna
- 025 Sirov zavitek iz listnatega testa
- 026 Sirovo-smetanova torta (skutina torta) z biskvitnim dnom, bogata z maščobo
- 027 Sirovo-smetanova torta (skutina torta)
- 028 Preste in prestno pecivo
- 029 Bebi keks iz biskvitne mase
- 030 Sacherjeva torta
- 031 Slane preste in prestno pecivo
- 032 Slane paličice
- 033 Prepečeneč

**C. Žito, zrna in mlevni izdelki**

- 034 Koruzni kosmiči
- 035 Koruzni kosmiči s sladkorjem/z medom, praženi
- 036 Sadna kaša (musli)
- 037 Polnozrnata ječmenova moka
- 038 Polnozrnata ržena moka
- 039 Ovseni kosmiči

- 040 Koruzni zdrob
- 041 Koruza polnozrnata, pripravljena
- 042 Pokovka
- 043 Riž, pol poliran, pripravljen
- 044 Riž, predkuhan, pripravljen
- 045 Ržena moka, tip 1150
- 046 Polna ržena moka
- 047 Moka iz pšeničnega zdroba
- 048 Pšenični kalčki
- 049 Pšenična moka, fina, tip 405
- 050 Pšenični škrob
- 051 Polnozrnata pšenična moka
- 052 Polnozrnati pšenični kosmiči

**D. Sladkarije**

- 053 Sladoledni holipi in vafliji za diabetike
- 054 Čokolada iz neposnetega mleka za diabetike
- 055 Lešnikova nugat krema za diabetike
- 056 Glazura s fruktozo za diabetike
- 057 Sladkor za diabetike
- 058 Fruktoza (sadni sladkor)
- 059 Gumibonbon s sadno esenco
- 060 Cvetni med
- 061 Kakavov prah (malo razmaščen)
- 062 Kakavov prah (močno razmaščen)
- 063 Marmelada
- 064 Džem (delikatesa)
- 065 Marcipan
- 066 Mlečna čokolada
- 067 Mlečna čokolada krokant
- 068 Mlečna čokolada kava
- 069 Mlečna čokolada nugat
- 070 Lešnikova čokolada iz neposnetega mleka
- 071 Mlečni sladoled
- 072 Ploščica musli
- 073 Pralina z lešnikovo-nugatno kremo
- 074 Praline, polnjene z alkoholom
- 075 Polnjene praline
- 076 Sladilo iz mešanice sorbitola in saharina
- 077 Sladilo
- 078 Karamelni bonboni (mehki)
- 079 Grozdni sladkor
- 080 Bela čokolada
- 081 Rahlo grenka (temna) čokolada

**E. Krompir in krompirjevi izdelki**

- 082 Pražen krompir
- 083 Krompirjev pire
- 084 Krompirjevi cvrтки (čips)

- 085 Krompirjevi cmoki, pol-pol (suhi) z mlekom
- 086 Krompirjevi cmoki, pol-pol (suhi) z maslom
- 087 Krompirjevi kroketi
- 088 Krompir, olupljen, svež
- 089 Krompir, olupljen, kuhan
- 090 Krompirjevi ocvrtki
- 091 Krompirjeva solata s kumarico in majonezno omako
- 092 Krompirjeve paličice
- 093 Krompirjevi cmoki iz kuhanega slanega krompirja
- 094 Cmoki iz surovega krompirja
- 095 Krompir v oblicah
- 096 Pomfri
- F. Orehi**
- 097 Akažu orešček (indijski orešček, cashew), slani
- 098 Maroni, praženi
- 099 Zemeljski oreški (arašidi), sveži
- 100 Arašidi (kikiriki), slani
- 101 Lešniki, sveži
- 102 Lešniki, praženi
- 103 Kokosov oreh, sveži
- 104 Kokosova moka
- 105 Laneno seme, sveže
- 106 Mandelj, praženi
- 107 Brazilski orešček, sveži
- 108 Brazilski orešček, slani
- 109 Pistacije, slane
- 110 Sončnična semena, pražena
- 111 Oreh (navaden), sveži
- 112 Oreh, praženi
- G. Sadje**
- 113 Ananas, sveži
- 114 Ananas (v pločevinki)
- 115 Jabolko, sveže
- 116 Jabolko, olupljeno, sveže
- 117 Jabolčna čežana
- 118 Marelica, sveža
- 119 Marelica (iz pločevinke, odcejena)
- 120 Avokado, sveži
- 121 Banana, sveža
- 122 Hruška, sveža
- 123 Hruška (v pločevinki)
- 124 Robida (v pločevinki)
- 125 Datelj, suhi
- 126 Jagode, sveže
- 127 Jagode (v pločevinki)
- 128 Figa, sveža
- 129 Figa, suha
- 130 Granatno jabolko, sveže
- 131 Grenivka, sveža
- 132 Guava, sveža
- 133 Borovnice, sveže
- 134 Borovnice (v pločevinki)
- 135 Maline, sveže
- 136 Maline (v pločevinki)
- 137 Dinja, sveža
- 138 Rdeči ribez, sveži
- 139 Rdeči ribez (v pločevinki)
- 140 Črni ribez (črno grozdličje), sveži
- 141 Črni ribez (v pločevinki)
- 142 Kivi, sveži
- 143 Liči, sveži
- 144 Mandarina, sveža
- 145 Mandarina (v pločevinki)
- 146 Mango, sveži
- 147 Mirabela, sveža
- 148 Mirabela (v pločevinki)
- 149 Nektarina, sveža
- 150 Pomaranča, sveža
- 151 Papaja, sveža
- 152 Marakuja (pasijonka, granadilja), sveža
- 153 Breskev, sveža
- 154 Breskev (v pločevinki)
- 155 Sliva (češplja), sveža
- 156 Sliva (češplja), (v pločevinki)
- 157 Brusnica (v pločevinki, odcejena)
- 158 Rozine
- 159 Višnje, sveže
- 160 Višnje (v pločevinki)
- 161 Kosmulje, sveže
- 162 Kosmulje (v pločevinki)
- 163 Češnje
- 164 Lubenica, sveža
- 165 Rdeče oz. črno grozdje, sveže
- 166 Limona, sveža
- H. Zelenjava**
- 167 Artičoke (v pločevinki)
- 168 Jajčevец (melancana), sveži
- 169 Bambusovi poganjki, sveži
- 170 Špinača, sveža
- 171 Špinača, globoko zamrznjena
- 172 Cvetača (karfijola), sveža
- 173 Stročji fižol, sveži
- 174 Stročji fižol, vložen, odcejen
- 175 Stročji fižol, globoko zamrznjen
- 176 Brokoli, sveži
- 177 Radič (korenasti), sveži
- 178 Kitajsko zelje, sveže
- 179 Slana kislá kumarica, odcejena

180 Solata ledenka, sveža  
 181 Endivija, sveža  
 182 Vrtni grah, sveži  
 183 Vrtni grah (v pločevinki, odcejen)  
 184 Vrtni grah, globoko zamrznjen  
 185 Motovilec, sveži  
 186 Koprč (komarček, koromač)  
 187 Mesnat paradižnik, sveži  
 188 Rumena paprika, sveža  
 189 Zelena paprika, sveža  
 190 Rdeča paprika, sveža  
 191 Rdeča paprika (v pločevinki, odcejena)  
 192 Zgodnje zelje, sveže  
 193 Zgodnje zelje (v pločevinki, odcejeno)  
 194 Kumarica, sveža  
 195 Česen, sveži  
 196 Gomoljna zelena, sveža  
 197 Kolerabica, sveža  
 198 Glavnata solata, sveža  
 199 Mlada čebula z zelenjem, sveža  
 200 Leča, zrela (v pločevinki)  
 201 Blitva, sveža  
 202 Hren (v pločevinki)  
 203 Korenček, sveži  
 204 Korenček (v pločevinki, odcejen)  
 205 Korenček, globoko zamrznjen  
 206 Por, sveži  
 207 Radič (listnati), sveži  
 208 Zimska (rdeča) redkev, sveža  
 209 Poletna (bela) redkev, sveža  
 210 Brstični ohrov, sveži  
 211 Rdeča pesa (v pločevinki, odcejena)  
 212 Rdeče zelje, sveže  
 213 Rdeče zelje (v pločevinki, odcejeno)  
 214 Kislo zelje (v pločevinki, odcejeno)  
 215 Črni koren, sveži  
 216 Črni koren (v pločevinki)  
 217 Soja (v strokih), sveža  
 218 Soja (v pločevinki, odcejena)  
 219 Sojini kalčki (poganjki), sveži  
 220 Sojini kalčki (v pločevinki, odcejeni)  
 221 Beluši, sveži  
 222 Beluši (v pločevinki, odcejeni)  
 223 Beluši, globoko zamrznjeni  
 224 Špinača, globoko zamrznjena  
 225 Paradižnik, rdeči, sveži  
 226 Paradižnik, sveži  
 227 Paradižnikov kečup  
 228 Paradižnikova mezga  
 229 Zelje, sveže  
 230 Bučka, sveža  
 231 Sladka koruza (v pločevinki, odcejena)  
 232 Čebula, sveža

**I. Gobe**

233 Šampinjoni, sveži  
 234 Šampinjoni (v pločevinki, odcejeni)  
 235 Mavrahi (smrčki), suhi  
 236 Lisičke, sveže  
 237 Lisičke (v pločevinki, odcejene)  
 238 Jurčki, sveži

**J. Jajca in testenine**

239 Jajčne testenine iz pšenične moke s špinačo  
 240 Jajčni rezanci iz pšenične moke s paradižnikom  
 241 Jajčne testenine, kuhane  
 242 Jajčni rumenjaki (kokošnje jajce), sveži  
 243 Jajčni rumenjaki (kokošnje jajce), suhi  
 244 Jajčni beljaki (kokošnje jajce), sveži  
 245 Jajčni beljaki (kokošnje jajce), suhi  
 246 Kokošje jajce, sveže  
 247 Jajce na oko (kokošje jajce), sveže  
 248 Kokošje jajce, sveže, skuhan  
 249 Žlikrof  
 250 Testenine iz polnozrnatih pšeničnih moka, pripravljene

**K. Maslo, olja, margarina**

251 Maslo  
 252 Maslo polmastno  
 253 Kokosova mast  
 254 Margarina polmastna, vsebuje > 50% linolske kisline  
 255 Margarina za peko  
 256 Majoneza, 80% maščobe  
 257 Olivno olje  
 258 Solatna majoneza, 50% maščobe  
 259 Salo, svinjska mast  
 260 Sojino olje  
 261 Sončnično olje

**L. Sir**

262 Sir z žlahtnimi plesnimi, najmanj 50% maščobe (suha snov)  
 263 Brie, najmanj 60% in največ 85% maščobe (suha snov)  
 264 Bel Paese, najmanj 45% maščobe (suha snov)  
 265 Camembert, najmanj 60% in največ 85% maščobe (suha snov)  
 266 Camembert, najmanj 50% maščobe (suha snov)  
 267 Edamer, najmanj 40% maščobe (suha snov)  
 268 Sir z žlahtnimi plesnimi, najmanj 45%



- maščobe (suha snov)
- 269 Ementalec, najmanj 45% maščobe (suha snov)
- 270 Sveži sir, najmanj 60% in največ 85% maščobe (suha snov)
- 271 Sveži sir, z zelišči in začimbami, najmanj 60% maščobe (suha snov)
- 272 Sveži sir, najmanj 50% maščobe (suha snov)
- 273 Gorgonzola
- 274 Gavda, najmanj 40% maščobe (suha snov)
- 275 Zrnasta skuta (kajžarski sir), najmanj 20% maščobe (suha snov)
- 276 Limburški sir, najmanj 45% maščobe (suha snov)
- 277 Munster (mehki zorjeni sir), 50% maščobe (suha snov)
- 278 Parmezan
- 279 Skuta (sirček), najmanj 60% in največ 85% maščobe (suha snov)
- 280 Skuta, najmanj 40% maščobe (suha snov)
- 281 Skuta z največ 10% maščobe (suha snov)
- 282 Skuta s sadjem, najmanj 45% maščobe (suha snov)
- 283 Skuta z zelišči, najmanj 40% maščobe (suha snov)
- 284 Sir Raclette, 50% maščobe (suha snov)
- 285 Sirček, najmanj 40% maščobe (suha snov)
- 286 Topljeni sir, najmanj 60% in največ 85% maščobe (suha snov)
- 287 Topljeni sir z gobicami, najmanj 60% maščobe (suha snov)
- 288 Topljeni sir s šunko, najmanj 45% maščobe (suha snov)
- 289 Topljeni sir, najmanj 45% maščobe (suha snov)
- 290 Tilsitski sir, najmanj 40% maščobe (suha snov)
- M. Mleko in mlečni izdelki**
- 291 Pinjenec
- 292 Pinjenec s sadno aromo
- 293 Smetana, 30% maščobe
- 294 Smetana, 40% maščobe
- 295 Kislo mleko, delno posneto
- 296 Kislo mleko, najmanj 45% maščobe (suha snov)
- 297 Kislo mleko s sadjem
- 298 Jogurt, 10% maščobe
- 299 Jogurt, posnet
- 300 Sadni jogurt, nemasten
- 301 Jogurt, delno posnet
- 302 Sadni jogurt, 45% maščobe (suha snov)
- 303 Smetana za kavo, 10% maščobe
- 304 Kefir, 10% maščobe
- 305 Kefir, posnet
- 306 Sadni kefir
- 307 Kefir, deloma posnet
- 308 Kravje mleko, posneto (brez drugih podatkov)
- 309 Kravje mleko, deloma posneto (brez drugih podatkov)
- 310 Kravje mleko, najmanj 45% maščobe (suha snov)
- 311 Sirotkva
- 312 Kisla smetana, 20% maščobe
- 313 Kisla smetana, 30% maščobe
- 314 (Tolčena) sladka smetana, 30% maščobe
- 315 (Tolčena) sladka smetana, 40% maščobe
- N. Meso**
- 316 Mleto goveje meso, sveže
- 317 Mleto svinjsko meso, sveže
- 318 Govedina, pusta, sveža, pripravljena
- 319 Govedina, polmastna, sveža, pripravljena
- 320 Goveja pljučna pečenka, pusta, sveža, pripravljena
- 321 Goveji zrezek (biftek), svež, pripravljen
- 322 Goveji golaž, nemasten, svež, pripravljen
- 323 Goveja rolada, pusta, sveža, pripravljena
- 324 Goveja bržola (pečenka), pusta, pripravljena
- 325 Telečji file, pust, svež, pripravljen
- 326 Telečji kotlet, polmasten, svež, pripravljen
- 327 Telečji zrezek, pust, svež, pripravljen
- 328 Telečja rolada, pusta, sveža, pripravljena
- 329 Telečje stegno, pusto, sveže, pripravljeno
- 330 Svinjska ribica, pusta, sveža, pripravljena
- 331 Svinjski kotlet, pust, svež, pripravljen
- 332 Svinjski steak, pust, svež, pripravljen
- 333 Svinjski zrezek, pust, svež, pripravljen
- 334 Svinjski golaž, polnomasten, svež, pripravljen
- 335 Svinjska pečenka, polmastna, sveža,

- pripravljena
- 336 Svinjski vrat, polmasten, svež, pripravljen
- 337 Svinjska krača, pusta, sveža, pripravljena
- 338 Svinjska krača (zadnja noga), polmastna, sveža, pripravljena
- 339 Ovčja pečenka, pusta, sveža, pripravljena
- 340 Ovčje stegno (koštrunovo bedro), pusto, sveže, pripravljeno
- 341 Goveji jezik, pripravljen

**O. Meso in mesni izdelki**

- 342 Safalada
- 343 Šunkina pašteta
- 344 Pivska klobasa
- 345 Debela hrenovka
- 346 Trajna dimljena klobasa tipa Cabanossi (toplotno obdelana)
- 347 Polsuha poletna klobasa Cervelat
- 348 Corned Beef (izključno goveji mesni izdelek v nepredušni posodi)
- 349 Klobasa s curryjem pečena
- 350 Debrecinka
- 351 Narezek za zajtrk, enostavni
- 352 Hrenovka (frankfurtska klobasa)
- 353 Gosja jetra v aspiku
- 354 Mortadela iz perutnine
- 355 Domača krvavica
- 356 Tlačenka (trda dimljena klobasa)
- 357 Telečja jetrna klobasa
- 358 Telečja jetrna klobasa groba
- 359 Prekajeno svinjsko meso
- 360 Dimljena klobasa
- 361 Narezek za zajtrk, plošča
- 362 Jetrna klobasa v ovitku, fina
- 363 Jetrna klobasa, groba
- 364 Klobasa (Breslavska/Wroclawska klobasa)
- 365 Goveja in svinjska klobasa, groba
- 366 Ogrska salama
- 367 Šunkarica
- 368 Pivska šunka
- 369 Surova svinjska gnjat, dimljena
- 370 Slanina, preraščena z mastjo (svinjsko meso), slanina za zajtrk
- 371 Čajna klobasa
- 372 Čajna klobasa, groba
- 373 Bela klobasa (telečja barjena klobasa)
- 374 Dunajske klobasice (hrenovke)

**P. Divljačina in perutnina**

- 375 Pečeni piščanec, pripravljen
- 376 Bedro pečenega piščanca, pripravljeno
- 377 Raca, sveže meso s kožo
- 378 Gos, sveže meso s kožo
- 379 Gosje bedro, sveže
- 380 Gosja jetra, globoko zamrznjena
- 381 Zajec, sveže meso
- 382 Jelenji hrbet, sveži
- 383 Puranja prsa, sveža, (belo meso)
- 384 Puranje meso, s kožo
- 385 Puranje bedro, sveže
- 386 Divljačina, sveže meso
- 387 Kokoš za juho, globoko zamrznjena
- 388 Divja raca, globoko zamrznjena
- 389 Meso divjega prašiča, globoko zamrznjeno

**Q. Ribe**

- 390 Jegulja, pripravljena
- 391 Jegulja, dimljena
- 392 Jegulja, v oljni konzervi
- 393 Sardela
- 394 Slanik v kisu
- 395 Jeguljina v konzervi
- 396 Slanik (pečen in vložen)
- 397 Skuša (pečena in vložena)
- 398 Prekajena sled (soljen slanik, dimljen pri visoki temperaturi)
- 399 Ribje paličice, panirane, globoko zamrznjene
- 400 Iverka, sveža, pečena, narezana
- 401 Iverka, pečena
- 402 Postrv, sveža, pripravljena, narezana
- 403 Postrv, dimljena
- 404 Ščuka, sveža, pripravljena, narezana
- 405 Navadni jezik, svež, pečen, narezan
- 406 Navadni jezik, dimljen
- 407 Atlantska sled (slanik), sveža, pečena, narezana
- 408 Rusli v koprovi omaki
- 409 Rusli v paradiznikovi omaki
- 410 Rusli (Matjes)
- 411 Trska, sveža, pečena, narezana
- 412 Krap kuhan
- 413 Losos, dimljen
- 414 Lososov file, pečen
- 415 Skuša, dimljena
- 416 Zvit, vložen slanik
- 417 Rdeči okun, svež, pečen, narezan
- 418 Sardela (konzervirana v olju, odcejena)
- 419 Vahnja (navadni lupač), sveža, pečena, narezana

- 420 Trnež
- 421 Morska plošča, sveža, pečena, narezana
- 422 Oslič, svež, pečen, narezan
- 423 Saj, svež, pečen, narezan
- 424 Morski list, svež, pečen, narezan
- 425 Sardelica (papalina), dimljena
- 426 Sardelica (papalina), (v pločevinki, odcejena)
- 427 Veliki robec (romb), svež, pečen, narezan
- 428 Bonito (kvalitetni beli tun), vloženi v olju
- 429 Tun, pečen
- 430 Sipa, sveža, pečena, cela
- 431 Smuč, svež, pripravljen, narezan
- R. Raki in mehkužci lupinarji**
- 432 Potočni rak (koščak), globoko zamrznjen, pripravljen
- 433 Rarog, globoko zamrznjen
- 434 Jastog, globoko zamrznjen, pripravljen
- 435 Kozica (škamp), mala, sveža, pripravljena
- 436 Ostriga, sveža
- 437 Jedilne školjke, sveže, pripravljene
- 438 Velike kozice, pečene na žaru

**S. Brezalkoholne pijače in sokovi**

- 439 Jabolčni sok
- 440 Višnjev sok
- 441 Sok rakitovca
- 442 Ananasov sok
- 443 Ananasov napitek
- 444 Napitek iz marakuje (pasijonke, granadilje)
- 445 Limonin sok
- 446 Pomarančni sok
- 447 Pomarančni napitek
- 448 Umetno gazirana brezalkoholna pijača s sadnim koncentratom
- 449 Pomarančni nektar
- 450 Pomarančni in jabolčni nektar
- 451 Cola napitek (vsebuje kofein)
- 452 Cola napitek (malokaloričen)

**T. Alkoholne pijače**

- 453 Kvašeno pivo iz pšeničnega slada (zgornje vrenje)
- 454 Ležak (polno pivo), (zgornje vrenje)
- 455 Kölnsko pivo
- 456 Svetlo pivo (Lager)
- 457 Plzensko pivo (svetlo pivo Pils)
- 458 Močno pivo (Doppelbock)
- 459 Berlinsko svetlo pivo

- 460 Belo kabinetno vino (suho)
- 461 Belo vino pozne trgatve (polsuho)
- 462 Rdeče/črno vino, srednje kakovosti
- 463 Rdeče vino Weissherbst (kakovostno rosé vino)
- 464 Mešana pijača z mineralno vodo ali sodavico (brizganec)
- 465 Šampanjec (suho)
- 466 Sherry (srednje suho)
- 467 Mandljev liker
- 468 Jajčni liker
- 469 Vinjak (vinsko žganje)
- 470 Kalvados (jabolčno žganje)
- 471 Vodka
- 472 Gin (tipa London ali Bombay)
- 473 Sladni whisky
- 474 Rum > 38%
- 475 Arrak (riževo žganje)
- 476 Slivovka

<b>Code</b>	<b>Kcal</b> /100g	<b>KJ</b> /100g	<b>Prot</b> g/100g	<b>Fat</b> g/100g	<b>Carb</b> g/100g	<b>Chol</b> mg/100g	<b>BE</b> /100g	<b>Food name</b> (English)
000	0	0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	
001	248	1038	7.43	1.35	50.65	0	4.22	<b>A. Bread</b>
002	248	1038	7.43	1.35	50.65	0	4.22	
003	234	979	7.78	1.92	45.57	0	3.80	
004	359	1504	10.76	1.96	73.38	0	6.11	
005	210	880	5.65	0.79	44.35	0	3.70	
006	188	786	6.49	0.96	37.57	0	3.13	
007	210	880	5.65	0.79	44.35	0	3.70	
008	188	786	6.49	0.96	37.57	0	3.13	
009	253	1060	7.36	3.34	47.69	0	3.97	
010	222	928	7.96	1.53	43.30	0	3.61	
011	235	985	7.05	1.28	48.08	0	4.01	
012	235	985	7.05	1.28	48.08	0	4.01	
013	219	917	7.11	0.84	44.95	0	3.75	
014	212	889	7.72	1.46	41.37	0	3.45	
015	144	604	2.83	3.43	25.03	19	2.09	<b>B. Cake and cookies</b>
016	232	973	1.96	11.03	31.18	40	2.60	
017	262	1096	3.24	14.07	30.27	62	2.52	
018	322	1350	8.42	12.76	43.12	104	3.59	
019	480	2008	9.98	21.21	61.82	62	5.15	
020	508	2126	7.08	33.57	44.86	26	3.74	
021	202	847	2.90	10.56	23.71	58	1.98	
022	529	2216	9.69	34.68	45.17	0	3.76	
023	302	1263	7.48	9.07	46.58	84	3.88	
024	302	1263	7.48	9.07	46.58	84	3.88	
025	527	2205	10.92	38.44	34.80	110	2.90	
026	310	1297	6.00	17.14	32.89	65	2.74	
027	209	874	5.91	6.24	31.38	94	2.61	
028	340	1423	9.41	2.61	68.52	0	5.71	
029	414	1734	12.17	8.28	71.80	281	5.98	
030	337	1413	5.84	14.48	45.68	145	3.81	
031	347	1452	9.00	0.50	75.30	0	6.28	
032	347	1452	9.00	0.50	75.30	0	6.28	
033	365	1529	9.19	4.30	71.41	0	5.95	
034	355	1488	7.15	0.60	79.07	0	6.59	<b>C. Cereals, Grains and Milled products</b>
035	353	1479	6.52	0.54	79.27	0	6.61	
036	340	1423	9.94	6.04	60.33	0	5.03	
037	320	1338	9.84	2.10	64.31	0	5.36	
038	324	1358	10.76	2.70	63.25	0	5.27	
039	370	1548	12.53	7.00	63.29	0	5.27	
040	345	1444	8.80	1.10	73.76	0	6.15	
041	107	446	3.01	1.34	20.28	0	1.69	
042	369	1544	12.70	5.00	67.23	0	5.60	
043	94	392	2.08	0.33	20.24	0	1.69	
044	108	451	2.22	0.17	23.97	0	2.00	
045	318	1332	8.31	1.30	67.21	0	5.60	

046	294	1231	9.00	1.70	59.70	0	4.98	
047	326	1363	9.56	0.79	68.91	0	5.74	
048	314	1313	26.60	9.20	30.64	0	2.55	
049	337	1409	9.80	1.00	70.90	0	5.91	
050	351	1470	0.40	0.14	85.76	0	7.15	
051	313	1310	11.73	2.00	60.97	0	5.08	
052	313	1310	11.73	2.00	60.97	0	5.08	
053	446	1868	7.19	32.49	31.97	136	2.66	<b>D. Sweets</b>
054	409	1712	11.06	10.06	67.36	1	5.61	
055	521	2182	4.86	31.10	55.33	0	4.61	
056	409	1712	11.06	10.06	67.36	1	5.61	
057	236	990	0.00	0.00	99.00	0	8.25	
058	405	1697	0.00	0.00	99.80	0	8.32	
059	188	789	1.00	0.00	45.00	0	3.75	
060	306	1283	0.38	0.00	75.07	0	6.26	
061	342	1433	19.80	24.50	10.84	0	0.90	
062	253	1058	23.08	12.00	12.63	0	1.05	
063	279	1170	0.13	0.15	68.32	0	5.69	
064	258	1082	0.15	0.17	63.08	0	5.26	
065	459	1920	6.08	17.58	68.57	0	5.71	
066	536	2245	9.20	31.50	54.10	9	4.51	
067	503	2105	7.35	30.18	50.78	0	4.23	
068	520	2179	7.93	31.29	51.91	10	4.33	
069	515	2157	8.22	30.75	51.56	9	4.30	
070	521	2183	8.54	32.42	49.13	9	4.09	
071	85	355	2.29	2.43	13.18	9	1.10	
072	375	1569	6.89	18.88	43.92	0	3.66	
073	521	2183	4.32	29.63	59.56	0	4.96	
074	387	1620	1.35	6.14	68.72	0	5.73	
075	502	2102	10.46	32.49	42.46	0	3.54	
076	238	998	0.00	0.00	99.80	0	8.32	
077	250	1047	0.00	0.00	0.00	0	0.00	
078	449	1881	2.10	17.20	71.10	0	5.93	
079	405	1697	0.00	0.00	99.80	0	8.32	
080	542	2268	5.06	30.14	62.49	20	5.21	
081	496	2078	7.13	32.70	43.82	1	3.65	
082	117	491	1.74	6.71	12.14	1	1.01	<b>E. Potatoes and Potato-products</b>
083	78	328	2.06	2.49	11.45	7	0.95	
084	535	2242	5.48	39.40	40.60	0	3.38	
085	94	393	2.35	1.68	1.70	0	1.39	
086	121	505	2.67	4.85	16.09	47	1.34	
087	150	627	3.91	7.65	15.95	43	1.33	
088	71	298	2.04	0.11	14.81	0	1.23	
089	69	287	1.96	0.10	14.24	0	1.19	
090	180	754	2.99	11.82	15.23	35	1.27	
091	86	358	1.68	4.86	8.38	13	0.70	
092	492	2060	6.50	31.50	46.10	0	3.84	
093	88	367	2.57	1.20	16.01	18	1.33	
094	79	329	2.33	1.90	12.49	6	1.04	
095	57	239	1.63	0.09	11.85	0	1.99	
096	124	519	2.29	5.10	16.62	0	1.39	

097	583	2440	15.83	47.27	24.80	0	2.07	<b>F. Nuts</b>
098	239	1000	2.28	10.83	33.00	0	2.75	
099	561	2350	25.25	48.10	8.29	0	0.69	
100	568	2377	25.13	48.43	9.27	0	0.77	
101	636	2662	11.96	61.60	10.54	0	0.88	
102	658	2755	10.88	65.06	9.59	0	0.80	
103	358	1498	3.92	36.50	4.78	0	0.40	
104	610	2555	6.20	63.26	6.40	0	0.53	
105	372	1558	24.40	30.90	0.00	0	0.00	
106	586	2454	20.38	53.73	7.00	0	0.58	
107	660	2763	13.59	66.80	3.55	0	0.30	
108	667	2791	12.12	68.42	3.17	0	0.26	
109	615	2573	17.55	54.31	15.59	0	1.30	
110	602	2522	20.45	53.60	11.22	0	0.94	
111	654	2738	14.40	62.50	10.60	0	0.88	
112	675	2824	13.10	65.87	9.64	0	0.80	

113	59	246	0.46	0.15	13.12	0	1.09	<b>G. Fruits</b>
114	88	367	0.25	0.08	20.83	0	1.74	
115	52	217	0.34	0.40	11.43	0	0.95	
116	56	233	0.30	0.40	12.40	0	1.03	
117	66	277	0.26	0.30	15.20	0	1.27	
118	42	177	0.90	0.10	8.54	0	0.71	
119	78	328	0.74	0.08	17.60	0	1.47	
120	217	909	1.90	23.50	0.40	0	0.03	
121	95	398	1.15	0.18	21.39	0	1.78	
122	52	219	0.50	0.30	12.40	0	1.03	
123	84	352	0.27	0.16	20.44	0	1.70	
124	72	302	0.65	0.54	15.19	0	1.27	
125	285	1194	2.03	0.51	66.12	0	5.51	
126	32	134	0.80	0.40	5.50	0	0.46	
127	68	283	0.29	0.15	15.75	0	1.31	
128	63	264	1.30	0.50	12.90	0	1.08	
129	284	1190	5.86	2.26	58.17	0	4.85	
130	78	326	0.70	0.60	16.70	0	1.39	
131	50	209	0.60	0.15	8.95	0	0.75	
132	38	158	0.90	0.50	6.70	0	0.56	
133	42	176	0.60	0.60	7.40	0	0.62	
134	74	311	0.26	0.26	16.96	0	1.41	
135	34	142	1.30	0.30	4.80	0	0.40	
136	68	286	0.48	0.11	15.49	0	1.29	
137	26	110	0.88	0.10	5.30	0	0.44	
138	43	181	1.10	0.20	7.30	0	0.61	
139	75	313	0.48	0.09	16.92	0	1.41	
140	57	239	1.30	0.20	10.30	0	0.86	
141	81	339	0.57	0.09	18.24	0	1.52	
142	61	255	1.00	0.63	10.77	0	0.90	
143	76	319	0.90	0.30	17.00	0	1.42	
144	50	210	0.70	0.30	10.10	0	0.84	
145	83	348	0.38	0.16	19.19	0	1.60	
146	60	252	0.60	0.45	12.80	0	1.07	
147	64	269	0.70	0.20	14.00	0	1.17	
148	91	379	0.38	0.11	21.31	0	1.78	

149	57	238	0.90	0.10	12.40	0	1.03
150	47	197	1.00	0.20	9.19	0	0.77
151	13	54	0.52	0.09	2.40	0	0.20
152	80	335	2.40	0.40	13.44	0	1.12
153	41	170	0.80	0.10	8.90	0	0.74
154	78	325	0.43	0.05	18.54	0	1.55
155	47	197	0.60	0.20	10.20	0	0.85
156	81	341	0.32	0.11	19.25	0	1.60
157	76	320	0.25	0.41	16.75	0	1.40
158	298	1247	2.46	0.55	66.20	0	5.52
159	58	241	0.90	0.40	11.00	0	0.92
160	87	364	0.49	0.22	19.68	0	1.64
161	44	184	0.80	0.20	8.50	0	0.71
162	80	333	0.43	0.11	18.33	0	1.53
163	63	265	0.90	0.30	13.30	0	1.11
164	38	160	0.60	0.20	8.28	0	0.69
165	71	297	0.70	0.30	15.60	0	1.30
166	56	235	0.70	0.60	8.08	0	0.67

167	14	60	1.58	0.08	1.64	0	0.14
168	17	72	1.24	0.18	2.49	0	0.21
169	18	76	2.50	0.30	0.96	0	0.08
170	17	73	2.52	0.30	0.55	0	0.05
171	18	76	2.64	0.32	0.55	0	0.05
172	23	95	2.46	0.28	2.34	0	0.20
173	25	106	2.39	0.24	3.20	0	0.27
174	21	90	2.20	0.22	2.49	0	0.21
175	27	113	2.63	0.26	3.34	0	0.28
176	26	110	3.30	0.20	2.51	0	0.21
177	17	72	1.30	0.18	2.34	0	0.20
178	14	57	1.19	0.30	1.19	0	0.10
179	16	68	0.64	0.18	1.82	0	0.15
180	13	55	1.00	0.20	1.57	0	0.13
181	11	46	1.75	0.20	0.30	0	0.03
182	82	342	6.55	0.48	12.30	0	1.03
183	70	294	6.21	0.46	9.85	0	0.82
184	86	361	7.13	0.52	12.72	0	1.06
185	14	60	1.84	0.36	0.70	0	0.06
186	25	103	2.43	0.30	2.84	0	0.24
187	17	73	0.95	0.21	2.60	0	0.22
188	30	126	1.20	0.30	5.30	0	0.44
189	20	85	1.17	0.30	2.91	0	0.24
190	37	154	1.30	0.50	6.40	0	0.53
191	30	127	1.21	0.46	5.02	0	0.42
192	37	155	4.30	0.90	2.54	0	0.21
193	33	138	3.98	0.83	1.99	0	0.17
194	12	51	0.60	0.20	1.81	0	0.15
195	142	593	6.05	0.12	28.41	0	2.37
196	19	81	1.70	0.30	2.25	0	0.19
197	25	103	2.00	0.10	3.70	0	0.31
198	12	49	1.25	0.22	1.06	0	0.09
199	42	174	0.90	0.30	8.50	0	0.71
200	77	322	5.85	0.35	12.26	0	1.02

## H. Vegetables

201	25	106	2.13	0.30	2.90	0	0.24
202	40	169	1.85	0.20	7.32	0	0.61
203	26	108	0.98	0.20	4.80	0	0.40
204	21	89	0.91	0.18	3.75	0	0.31
205	26	109	1.03	0.21	4.79	0	0.40
206	26	107	2.24	0.34	3.21	0	0.27
207	14	57	1.20	0.22	1.50	0	0.13
208	15	61	1.05	0.14	2.13	0	0.18
209	14	57	1.05	0.15	1.89	0	0.16
210	36	151	4.45	0.34	3.29	0	0.27
211	34	143	1.43	0.09	6.60	0	0.55
212	23	95	1.50	0.18	3.54	0	0.30
213	19	79	1.38	0.17	2.76	0	0.23
214	16	65	1.38	0.28	0.60	0	0.05
215	17	70	1.40	0.40	1.63	0	0.14
216	11	45	0.92	0.26	1.02	0	0.08
217	143	598	11.90	5.90	10.40	0	0.87
218	131	547	11.39	5.65	8.41	0	0.70
219	52	217	5.30	1.20	4.68	0	0.39
220	41	172	4.61	1.04	3.16	0	0.26
221	18	74	1.90	0.14	2.04	0	0.17
222	15	63	1.75	0.13	1.58	0	0.13
223	20	82	2.10	0.15	2.25	0	0.19
224	18	76	2.64	0.32	0.55	0	0.05
225	17	73	0.95	0.21	2.60	0	0.22
226	17	73	0.95	0.21	2.60	0	0.22
227	110	460	2.10	0.30	24.00	0	2.00
228	74	309	4.50	0.20	12.90	0	1.08
229	25	104	1.37	0.20	4.16	0	0.35
230	19	80	1.60	0.40	2.05	0	0.17
231	76	317	3.12	1.17	12.63	0	1.05
232	28	117	1.25	0.25	4.91	0	0.41
233	15	64	2.74	0.24	0.56	0	0.50
234	14	60	2.59	0.23	0.50	0	0.04
235	98	410	14.62	2.81	4.41	0	0.37
236	11	48	1.57	0.50	0.20	0	0.02
237	11	46	1.49	0.47	0.18	0	0.01
238	20	83	3.60	0.40	0.53	0	0.04
239	340	1422	10.72	2.56	67.24	71	5.60
240	339	1420	10.78	2.45	67.33	69	5.61
241	126	527	4.41	0.99	24.42	34	2.03
242	348	1459	16.10	31.90	0.30	1260	0.03
243	661	2769	31.70	59.30	2.10	2430	0.18
244	50	208	11.10	0.20	0.70	0	0.06
245	357	1496	77.30	1.20	8.10	0	0.68
246	154	646	12.90	11.20	0.70	396	0.06
247	164	686	13.71	11.91	0.74	421	0.06
248	149	622	12.43	10.79	0.67	382	0.06
249	146	610	8.30	5.51	15.47	73	1.29
250	139	581	5.76	1.08	26.06	0	2.17

## I. Mushroom

## J. Eggs and Noodles



251	741	3101	0.67	83.20	0.60	240	0.05	<b>K. Butter, oils and margarine</b>
252	382	1601	4.00	39.80	3.50	140	0.29	
253	878	3677	0.80	99.00	0.01	1	0.00	
254	362	1514	1.60	40.00	0.40	4	0.03	
255	709	2970	0.20	80.00	0.40	7	0.03	
256	743	3112	1.49	82.50	2.00	237	0.17	
257	881	3689	0.00	99.60	0.20	1	0.02	
258	482	2018	0.50	52.00	5.00	52	0.42	
259	882	3691	0.10	99.70	0.00	86	0.00	
260	871	3648	0.00	98.60	0.00	2	0.00	
261	882	3693	0.00	99.80	0.00	1	0.00	
262	358	1500	21.60	29.80	1.00	90	0.08	<b>L. Cheese</b>
263	362	1517	16.80	33.20	0.00	93	0.00	
264	299	1250	21.70	23.50	0.00	54	0.00	
265	362	1517	16.80	33.20	0.00	93	0.00	
266	309	1295	20.50	25.50	0.00	72	0.00	
267	316	1323	26.10	23.40	0.00	52	0.00	
268	303	1270	22.00	24.00	0.00	59	0.00	
269	383	1604	28.70	30.00	0.00	90	0.00	
270	335	1403	11.00	31.50	2.50	103	0.21	
271	249	1044	8.50	23.00	2.40	85	0.20	
272	281	1177	13.80	23.60	3.41	77	0.28	
273	356	1492	19.40	31.20	0.00	102	0.00	
274	300	1258	24.70	22.30	0.00	52	0.00	
275	102	428	12.60	4.30	2.60	16	0.22	
276	287	1203	22.54	22.00	0.00	51	0.00	
277	313	1309	20.00	26.00	0.00	61	0.00	
278	440	1842	32.30	34.80	0.00	82	0.00	
279	217	909	7.10	19.80	2.80	59	0.23	
280	143	598	9.00	10.30	3.20	31	0.27	
281	75	315	13.50	0.20	4.00	1	0.33	
282	134	563	4.06	5.32	17.09	16	1.42	
283	113	474	5.47	4.73	11.82	14	0.98	
284	343	1435	22.70	28.00	0.00	65	0.00	
285	146	610	9.70	10.30	3.20	38	0.27	
286	327	1371	13.20	30.40	0.90	85	0.08	
287	324	1355	10.53	30.00	3.47	70	0.29	
288	278	1164	15.96	21.00	6.41	49	0.53	
289	299	1252	20.00	24.00	1.00	55	0.08	
290	300	1257	24.80	22.30	0.00	52	0.00	
291	36	150	3.20	0.50	4.01	3	0.33	<b>M. Milk and Milk produces</b>
292	75	312	2.75	0.44	14.19	3	1.18	
293	288	1204	2.50	30.00	2.40	90	0.20	
294	373	1560	2.10	40.00	2.00	117	0.17	
295	46	193	3.40	1.50	4.10	6	0.34	
296	64	266	3.40	3.50	4.00	13	0.33	
297	97	406	2.94	2.94	14.04	11	1.17	
298	118	496	3.10	10.00	3.70	37	0.31	
299	38	159	4.30	0.10	4.20	1	0.35	
300	83	346	2.94	1.28	14.12	4	1.18	
301	46	193	3.40	1.50	4.10	5	0.34	

302	99	414	2.86	3.19	14.04	12	1.17
303	117	491	3.10	10.00	4.00	39	0.33
304	121	508	3.08	10.00	3.73	37	0.31
305	38	158	3.45	0.10	4.16	0	0.35
306	86	358	2.94	1.28	14.12	5	1.18
307	50	208	3.40	1.50	4.10	6	0.34
308	36	151	3.50	0.10	5.00	2	0.42
309	48	203	3.40	1.60	4.90	6	0.41
310	64	269	3.30	3.50	4.76	13	0.40
311	25	104	0.82	0.24	4.70	2	0.39
312	204	855	2.80	20.00	3.40	65	0.28
313	288	1204	2.50	30.00	2.40	90	0.20
314	288	1207	2.50	30.00	3.20	90	0.27
315	358	1498	2.10	38.10	3.10	126	0.26
<b>N. Meat</b>							
316	202	846	19.65	13.63	0.46	58	0.04
317	250	1045	17.79	20.06	0.00	63	0.00
318	151	632	28.88	3.80	0.00	73	0.00
319	180	755	27.62	7.72	0.00	63	0.00
320	152	636	29.63	3.57	0.00	73	0.00
321	161	676	31.18	3.95	0.00	72	0.00
322	157	658	28.38	4.75	0.00	63	0.00
323	151	632	28.88	3.80	0.00	73	0.00
324	161	676	31.18	3.95	0.00	72	0.00
325	142	593	28.34	3.00	0.00	73	0.00
326	172	719	26.94	7.04	0.00	74	0.00
327	134	563	29.73	1.57	0.00	73	0.00
328	134	563	29.73	1.57	0.00	73	0.00
329	134	563	29.73	1.57	0.00	73	0.00
330	146	610	31.10	2.19	0.00	87	0.00
331	173	724	30.39	5.60	0.00	74	0.00
332	173	724	30.39	5.60	0.00	74	0.00
333	146	610	31.36	2.08	0.00	87	0.00
334	228	956	27.49	13.21	0.00	85	0.00
335	217	910	27.96	11.76	0.00	86	0.00
336	240	1004	27.43	14.53	0.00	73	0.00
337	175	734	29.87	6.10	0.00	86	0.00
338	214	894	27.13	11.70	0.00	77	0.00
339	150	630	28.31	4.02	0.00	88	0.00
340	161	673	27.99	5.34	0.00	80	0.00
341	188	786	16.93	11.46	4.33	102	0.36
<b>O. Meat-productions &amp; Sausage</b>							
342	326	1366	16.42	29.26	0.24	58	0.02
343	180	754	18.25	11.88	0.15	60	0.01
344	252	1053	13.28	22.24	0.21	43	0.02
345	296	1240	15.19	26.37	0.28	53	0.02
346	331	1384	13.74	30.90	0.33	50	0.03
347	369	1546	20.10	32.42	0.27	76	0.02
348	141	591	21.70	6.00	0.00	70	0.00
349	273	1141	12.21	25.06	0.33	51	0.03
350	330	1382	15.63	30.08	0.24	57	0.02
351	316	1323	17.60	27.49	0.31	49	0.03
352	276	1157	14.54	24.45	0.20	56	0.02

353	117	490	17.16	3.31	4.42	400	0.37	
354	174	728	21.00	9.82	0.32	81	0.03	
355	344	1439	15.73	31.39	0.60	33	0.05	
356	218	912	16.83	16.78	0.19	59	0.02	
357	316	1325	16.75	27.38	1.51	185	0.13	
358	346	1447	14.91	31.72	1.09	114	0.09	
359	172	719	16.62	11.38	0.89	51	0.07	
360	365	1530	19.99	32.06	0.23	76	0.02	
361	269	1126	17.41	22.21	0.41	69	0.03	
362	328	1374	15.24	29.44	1.46	160	0.12	
363	323	1351	17.50	27.83	1.34	159	0.11	
364	267	1119	13.05	24.09	0.27	67	0.02	
365	311	1302	16.89	27.35	0.19	65	0.02	
366	366	1531	19.83	32.12	0.30	76	0.03	
367	348	1456	20.62	29.78	0.20	76	0.02	
368	294	1232	11.52	27.82	0.29	62	0.02	
369	116	487	18.29	4.36	0.89	51	0.07	
370	145	606	17.50	7.95	0.85	49	0.07	
371	367	1537	14.44	34.81	0.20	60	0.02	
372	302	1264	16.56	26.49	0.17	60	0.01	
373	270	1132	14.47	23.79	0.29	58	0.02	
374	304	1274	14.37	27.69	0.19	57	0.02	
375	189	790	26.01	9.41	0.00	90	0.00	<b>P. Vension and Poultry</b>
376	214	897	28.16	11.30	0.00	85	0.00	
377	225	944	18.10	17.20	0.00	76	0.00	
378	338	1414	15.70	31.00	0.00	86	0.00	
379	218	912	14.32	18.07	0.00	86	0.00	
380	131	549	18.00	4.28	5.00	466	0.42	
381	116	485	22.00	3.01	0.00	65	0.00	
382	113	474	20.60	3.34	0.00	50	0.00	
383	107	446	24.10	0.99	0.00	60	0.00	
384	216	905	20.60	15.00	0.00	74	0.00	
385	155	647	18.92	8.80	0.00	75	0.00	
386	122	512	22.40	3.55	0.00	70	0.00	
387	257	1074	19.00	20.30	0.00	94	0.00	
388	205	858	17.40	15.20	0.00	80	0.00	
389	109	457	19.50	3.38	0.00	65	0.00	
390	266	1115	17.98	21.86	0.00	181	0.00	<b>Q. Fish</b>
391	290	1215	15.70	25.64	0.00	149	0.00	
392	241	1009	14.76	20.48	0.00	148	0.00	
393	323	1354	14.71	29.83	0.00	82	0.00	
394	180	753	15.45	11.65	3.20	83	0.27	
395	214	897	14.77	17.46	0.00	147	0.00	
396	162	677	12.45	8.97	7.65	53	0.64	
397	155	648	13.12	7.92	7.53	46	0.63	
398	217	909	19.14	15.77	0.00	96	0.00	
399	118	495	13.50	1.17	13.04	61	1.09	
400	112	468	19.18	3.84	0.00	60	0.00	
401	147	615	17.47	8.00	1.26	66	0.11	
402	123	513	23.84	2.90	0.00	69	0.00	
403	120	502	21.76	3.56	0.00	59	0.00	

404	93	391	21.39	0.74	0.00	87	0.00	
405	112	471	23.28	2.03	0.00	38	0.00	
406	102	429	21.32	1.80	0.00	34	0.00	
407	237	993	20.51	17.42	0.00	106	0.00	
408	172	722	11.26	13.34	2.09	50	0.17	
409	184	771	14.91	13.14	1.78	72	0.15	
410	209	877	17.83	15.51	0.00	99	0.00	
411	90	375	20.31	0.81	0.00	60	0.00	
412	117	489	20.04	3.98	0.01	80	0.00	
413	138	579	19.48	6.71	0.00	37	0.00	
414	170	711	19.70	9.57	1.26	44	0.11	
415	192	804	20.01	12.54	0.00	79	0.00	
416	128	536	10.75	8.82	0.90	52	0.07	
417	125	525	21.53	4.30	0.00	50	0.00	
418	166	693	17.03	10.90	0.00	14	0.00	
419	91	382	20.88	0.73	0.00	69	0.00	
420	154	644	18.50	8.90	0.00	74	0.00	
421	105	438	20.81	2.28	0.00	50	0.00	
422	108	453	20.00	3.05	0.00	60	0.00	
423	96	402	21.31	1.08	0.00	85	0.00	
424	97	408	20.39	1.65	0.00	60	0.00	
425	225	944	17.56	17.45	0.00	115	0.00	
426	212	886	16.48	16.38	0.00	107	0.00	
427	97	408	19.47	2.08	0.00	72	0.00	
428	222	929	20.52	15.69	0.00	69	0.00	
429	255	1066	20.39	18.11	2.71	66	0.23	
430	72	303	14.11	0.86	1.81	112	0.15	
431	96	402	22.28	0.63	0.00	86	0.00	
432	92	385	18.96	1.11	1.26	146	0.10	<b>R. Cray- and Shellfish</b>
433	102	428	20.60	1.51	1.30	140	0.11	
434	88	369	19.11	0.94	0.52	100	0.04	
435	93	390	18.90	1.51	0.78	145	0.06	
436	63	264	9.00	1.20	3.91	123	0.33	
437	69	288	10.00	1.40	3.87	132	0.32	
438	142	596	21.93	5.22	1.75	168	0.15	
439	49	207	0.32	0.33	10.61	0	0.88	<b>S. Non-alcoholic Beverages and Juices</b>
440	58	243	0.82	0.32	11.36	0	0.95	
441	87	366	1.31	5.90	6.26	0	0.52	
442	59	248	0.42	0.12	13.35	0	1.11	
443	70	294	0.21	0.06	16.66	0	1.39	
444	60	253	0.55	0.08	13.40	0	1.12	
445	100	419	0.56	0.43	19.85	0	1.65	
446	45	188	0.93	0.17	8.79	0	0.73	
447	63	264	0.46	0.08	14.38	0	1.20	
448	42	174	0.00	0.00	10.00	0	0.83	
449	29	122	0.00	0.00	7.00	0	0.58	
450	35	148	0.09	0.04	8.44	0	0.70	
451	61	254	3.32	0.00	10.85	0	0.90	
452	4	15	0.00	0.00	0.10	0	0.01	

453	38	160	0.30	0.00	3.04	0	0.25	<b>T. Alcoholic Beverages</b>
454	41	173	0.50	0.00	3.50	0	0.29	
455	46	194	0.40	0.00	4.00	0	0.33	
456	39	163	0.50	0.00	2.90	0	0.24	
457	42	177	0.50	0.00	3.12	0	0.26	
458	62	261	0.80	0.00	3.80	0	0.32	
459	53	220	0.29	0.01	6.90	0	0.58	
460	72	302	0.20	0.00	0.10	0	0.01	
461	74	311	0.10	0.00	2.60	0	0.22	
462	66	277	0.22	0.00	2.40	0	0.20	
463	88	369	0.10	0.00	2.44	0	0.20	
464	37	156	0.05	0.00	1.30	0	0.11	
465	79	330	0.16	0.00	3.58	0	0.29	
466	119	499	0.10	0.00	3.60	0	0.30	
467	318	1331	0.00	0.00	28.30	0	2.36	
468	285	1192	4.00	7.00	28.00	150	2.33	
469	237	994	0.00	0.00	1.98	0	0.17	
470	313	1310	0.00	0.00	1.65	0	0.14	
471	231	969	0.00	0.00	0.00	0	0.00	
472	262	1099	0.00	0.00	0.00	0	0.00	
473	250	1046	0.00	0.00	0.11	0	0.01	
474	231	969	0.00	0.00	0.00	0	0.00	
475	231	969	0.00	0.00	0.00	0	0.00	
476	242	1015	0.00	0.00	0.00	0	0.00	

## **CONDITIONS OF GUARANTEE**

The guarantee is valid for 2 years from date of supply to the end user. In order to claim under the guarantee the faulty appliance must be taken to the official after-sales service agent together with proof of purchase (copy of the invoice or receipt). The guarantee covers the costs for work and material.

The guarantee shall be invalid or prematurely discontinued if damages are due to any of the following causes: utilisation of the appliance in the commercial sector, exterior influences, non-professional installation, non-observance of the instructions for use or operating instructions, force majeure, inappropriate use, intervention by non-authorised persons as well as normal wear and tear. Also excluded are damage due to dropping or falling, water or operating with incorrect electrical power.

## **GARANTIEBESTIMMUNGEN**

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbonn) und in Original-Verpackung (oder anderer versandsicherer Verpackung) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais de matériel et de travail.

La garantie est supprimée ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation industrielle de l'appareil, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou des instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'usure normale. Sont également exclus de la garantie les dégâts dus à des chutes ou dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

National representatives / After-sales service addresses: see last page

Ländervertretungen / Kundendienstadressen: siehe letzte Seite

Représentations / Adresse service après-vente: voir dernière page

## **CONDIZIONI DI GARANZIA**

La garanzia è valida per due anni a partire dalla data di consegna all'utente. Per far valere le prestazioni di garanzia, presentare l'apparechio guasto al servizio di assistenza clienti ufficiale, unitamente alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o scontrino di cassa). Sono compresi nella garanzia i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia si estingue anticipatamente o le prestazioni non rientrano nella garanzia, nei casi in cui i guasti sono imputabili alle seguenti cause: uso industriale dell'apparechio, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o la messa in funzione dell'apparechio, forza maggiore, uso inappropriato, interventi da parte di servizi di assistenza non autorizzati, consueta usura. Non rientrano nelle prestazioni di garanzia nemmeno i guasti dovuti a caduta, danni dell'acqua e collegamento ad errata tensione nominale.

## **GARANCIJSKI POGOJI**

Garancija velja dve leti od datuma dostave aparata uporabniku. Da je uveljavljanje garancijskih uslug mogoče, mora biti okvarjeni aparat dostavljen uradnemu servisu za popravila, ki ga mora spremljati tudi dokazilo o nakupu (fotokopija računa ali blagajniškega listka). Garancija se nanaša na stroške materiala in dela.

Garancija je izničena oz. njena veljavnost poteče predčasno, če je na aparatu povzročena škoda iz sledečih razlogov: zaradi industrijske uporabe aparata, zunanjih dejavnikov, nepravilne namestitve, neupoštevanja navodil ali priporočil za uporabo, višje sile, neprimerne uporabe, posegov nepooblaščenih tretjih oseb, kakor tudi zaradi običajne izrabe. Prav tako so iz garancije izključene škode zaradi padcev, ter škode zaradi vode in neupoštevanja nominalnega pritiska.

Kundendienst Schweiz:  
Service après-vente suisse:  
Servizio assistenza clienti:

KENWOOD SCHUMPF AG  
Lättichstrasse 6  
Postfach 351  
CH-6341 Baar  
www.kenwood.ch

Telefon 041-766 87 27  
Telefax 041-761 77 48

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH  
Gunskirchener Strasse 19  
A-4600 Wels  
www.eudorasoba.at

Telefon (07242) 485-0  
Telefax Verkauf (07242) 29068  
Telefax Kundendienst (07242) 56610

Contact us for Customer Service addresses in other countries.

Information from SOBA International Trading AG.

Übrige Länder auf Anfrage. Auskunft erteilt SOBA International Trading AG.

Autres pays sur demande. Renseignements auprès de SOBA International Trading S.A.

Altri paesi su richiesta. Informazioni presso SOBA International Trading AG.

Druge dežele po povpraševanju. Informacije pri SOBA International S.A.

# SOBA

Headquarters  
Hauptsitz  
Siège principal  
Sede centrale  
Glavni sedež

**SOBA International Trading AG**  
**Lättichstrasse 6**  
**Postfach 514**  
**CH-6341 Baar**  
**www.sobabaar.com**

**Telefon 041-769 70 70**  
**Telefax 041-769 70 71**