

# Food Pilot 8057/Food Control 8046

## Inbetriebnahme und Gebrauch

Wellness-Hotline  
Tel. 0180-5281666  
Fax. 0180-5281667  
wellness@soehnle.de

Inbetriebnahme

Start-up

Mise en service

Messa in funzione

Puesta en servicio

Inbedrijfstelling



**SOEHNLE**

<b>1</b>	deutsch	<b>5 - 1 1</b>
<b>2</b>	english	<b>1 2 - 2 1</b>
<b>3</b>	français	<b>2 2 - 3 1</b>
<b>4</b>	italiano	<b>3 2 - 4 1</b>
<b>5</b>	español	<b>4 2 - 5 1</b>
<b>6</b>	nederlands	<b>5 2 - 6 1</b>

## HINWEISE ZUM RICHTIGEN GEBRAUCH

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres neuen Diätcomputers diese Gebrauchsanleitung sorgfältig. Infolge falscher Handhabung bzw. inkorrekt eingetragener Werte kann das Gerät Ergebnisse liefern, die bei Personen, die nach Diät leben müssen, zu Fehlernährung und damit gesundheitlichen Schäden führen können.

In Ihrem Diätcomputer sind die Mittelwerte der Nährwertkomponenten von 425 Lebensmitteln programmiert. Die gespeicherten Werte entsprechen dem Bundeslebensmittelschlüssel. Diese im Gerät gespeicherten Werte liegen in etwa in dem Bereich, der für das jeweilige Lebensmittel in Nährwerttabellen der Ernährungswissenschaft für handelsübliche Ware nach heutiger Kenntnis ausgewiesen ist. Diese programmierten Nährwerte sind als unverbindliche Vorgaben zu verstehen. Dem Benutzer des Diätcomputers obliegt es insbesondere zu prüfen, ob das verwendete Lebensmittel mit abweichenden Werten ausgewiesen ist oder ob sonstige Umstände vorliegen, die für abweichende Werte sprechen.

Ein Umprogrammieren ist immer dann zwingend notwendig, wenn die Verwendung der werkseitig gespeicherten Daten mit der Gefahr einer gesundheits- oder gar lebensbedrohenden Fehlernährung verbunden wäre.

Jede Umprogrammierung muß äußerst sorgfältig erfolgen, da das Gerät keine Plausibilitätskontrolle vornimmt, sondern bei der Umprogrammierung auch falsche Werte akzeptiert. Die richtige Handhabung ist dieser Gebrauchsanleitung zu entnehmen.

Die geänderten Daten müssen in die beigelegte Lebensmittelliste eingetragen werden, damit nicht versehentlich mit den hier angegebenen alten Werten gearbeitet wird.

Der Diätcomputer kann eine erforderliche ärztliche Überwachung und Betreuung nicht ersetzen. Anwender des Diätcomputers sollten zudem über das erforderliche Wissen für eine gesundheitsgerechte Ernährung verfügen.

## INHALT

So starten Sie Ihren Food Pilot 8057/ Food Control 8046	5
Voreinstellungen	5
Wiegen und Speichern	5-6
Hand-Eingabe in den Summenspeicher	7-8
Änderung der Berechnungseinheit	8
Änderung der programmierten Lebensmittel	8-9
Batteriewechsel / Fehlermeldungen	9
Technische Daten	10
Garantie	11

Sollten Sie eine Bedienungsanleitung in weiteren Sprachen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Adresse.

If you require operating instructions in additional languages, please contact our address.

Si vous avez besoin d'une notice d'utilisation dans une autre langue, adressez la demande à l'adresse ci-dessous.

Se desiderate ricevere istruzioni per l'uso in altre lingue vi preghiamo di contattarci al nostro indirizzo.

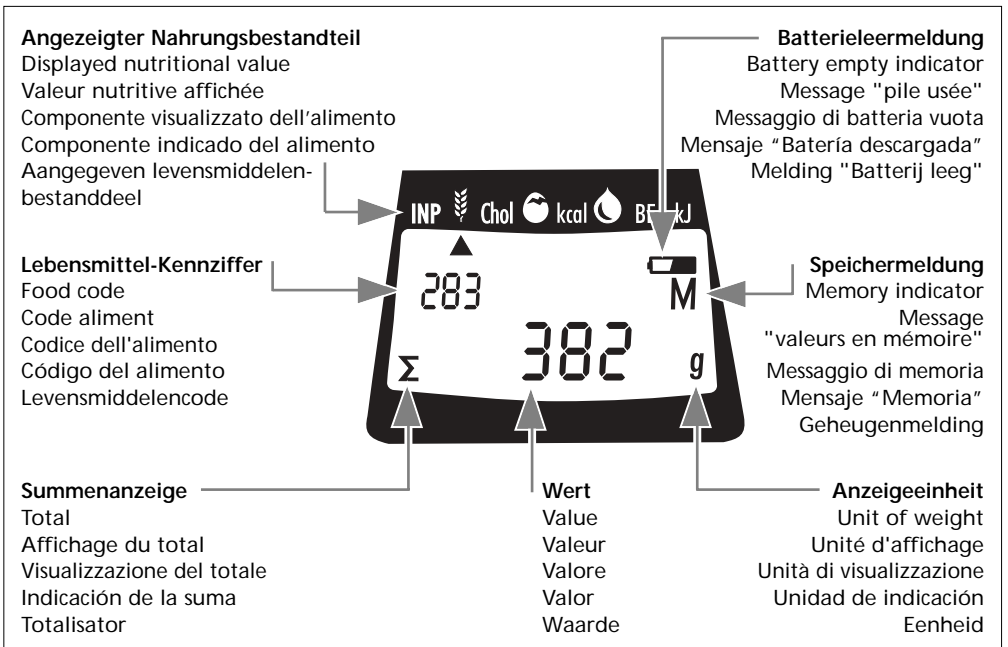
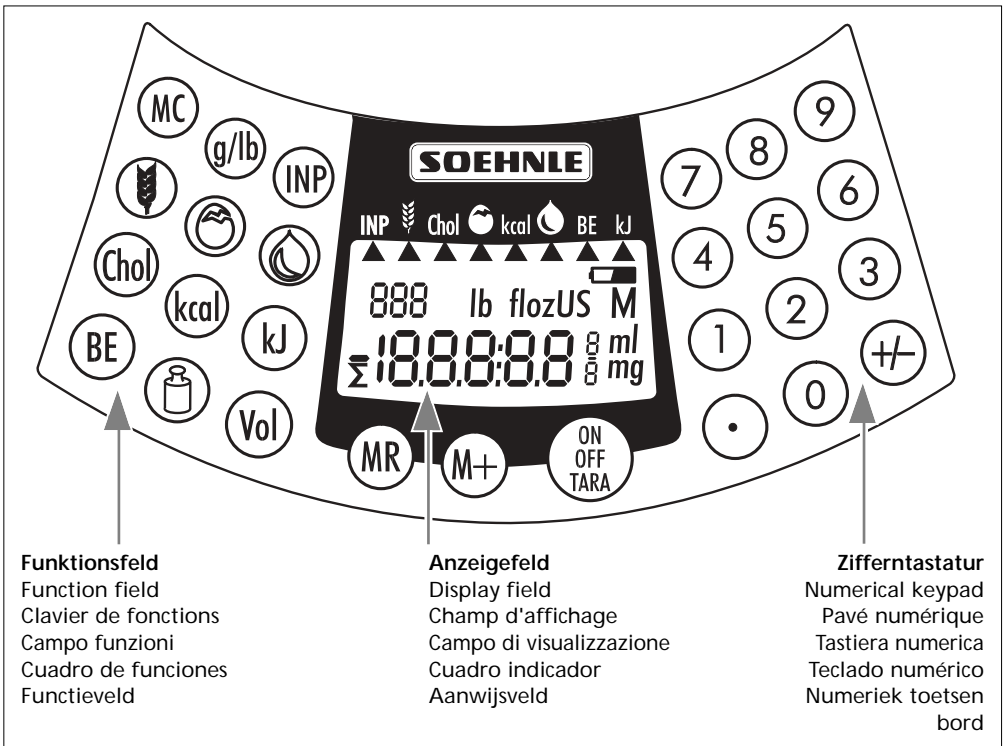
En caso de que necesitara las instrucciones de servicio en otros idiomas, puede dirigirse a nuestra dirección.
















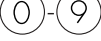



Voor gebruiksaanwijzingen in andere talen gelieve met het onderstaande adres contact op te nemen.

# SOEHNLE

Soehnle-Waagen GmbH & Co. KG  
Wilhelm-Soehnle-Straße 2  
D-71640 Murrhardt

Telefon +49(0) 71 92/28-1  
Telefax +49(0) 71 92/28-601



-  Taste zum Löschen aller gespeicherten Summenwerte
-  Taste zum Umschalten der Grammanzeige /Anzeige in Pfund oder Unzen
-  Eingabetaste
-  Taste zur Anzeige des Kohlenhydratanteils
-  Taste zur Anzeige des Eiweißanteils
-  Taste zur Anzeige des Fettanteils
-  Taste zur Anzeige des Cholesterinanteils
-  Taste zur Anzeige des Kilo-Kalorienanteils
-  Taste zur Anzeige der in Kilo-Joule umgerechneten Kilo-Kalorien
-  Taste zur Angabe der Berechnungseinheiten: Diese werden eigenständig aus den Kohlenhydraten errechnet (**Faktor 1:10**)  
Änderung siehe Seite 8
-  Taste für Gewichtsmodus, Anzeige des Gewichts ( Masse)
-  Taste für Flüssigkeiten-Modus, Angabe in Liter (floz, flozUS),  
intern vorgegeben
-  Taste zur Anzeige der gespeicherten Summenwerte
-  Additionstaste
-  Taste Ein/Aus, Tara = Nullstellen der Anzeige
-  Zifferntastaten
-  Taste zur Änderung des Vorzeichens von Werten bei der Handeingabe
-  Kommataste für Dezimale
-  Positionspfeil zeigt an, welcher Wert angezeigt wird

## SO STARTEN SIE IHREN DIÄTCOMPUTER

Ihr Soehnle Diätcomputer ist sofort betriebsbereit: Einfach auspacken und starten. Zum Wiegen von Lebensmitteln stellen Sie den Diätcomputer bitte auf eine ebene und feste Standfläche.



**Einschalten:** On-/Off-Taste drücken. Im Display wird „0 g“ angezeigt. Ihr Diätcomputer ist wiegebereit.



**Ausschalten:** Nach dem Wiegen erscheint im Display die Anzeige „0“. Zwei Sekunden nach Drücken der On-/Off-Taste schaltet die Waage automatisch ab.

Wird nach dem Wiegevorgang im Display nicht „0“ angezeigt, wird beim Druck der Taste tariert („TARA“-Tastenerklärung siehe Seite 6). Zum Ausschalten muß erneut die On-/Off-Taste gedrückt werden. Findet zwei Minuten kein Wiegevorgang statt, schaltet die Waage automatisch ab. Im Display erscheint kurz die Anzeige „AOFF“.

### Zubehör: Edelstahlschale (nur bei Food control 8046)

Die Wägeplattform des Food Control 8046/Food Pilot 8057 besteht aus lebensmittelechtem Material. Dennoch können aus hygienischen Gründen offene Lebensmittel auf der beim Food Control 8046 mitgelieferten Edelstahlschale oder auf einer anderen Unterlage (Folie, Teller, Schüssel usw.) gewogen werden. Durch drücken der ON-OFF-Taste werden Unterlagen tariert.

## VOR-EINSTELLUNGEN



In Ihrem Diätcomputer ist die Gewichtsanzeige in Gramm („g“) bereits eingestellt. Durch Drücken der Taste „g/lb“ können Sie von Gramm auf Pfund umstellen – im Display erscheint die Einheit „lb/oz“.

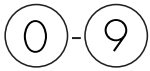
Diese Einstellung bleibt – auch nach Ausschalten des Diätcomputers – so lange gespeichert, bis Sie über die Einheitentaste erneut umstellen.

## WIEGEN UND ABRUFEN DER NÄHRWERTE

Schalten Sie den Diätcomputer ein und warten Sie ab, bis die Prüfanzeige erlischt. Im Display erscheint die von Ihnen gewählte Gewichtseinheit („g“ oder „oz“).



Einfaches Auswiegen: Werden Lebensmittel gewogen, muß das Gewicht der Auflage vor dem Wiegevorgang mit Druck auf die Taste „TARA“ berücksichtigt werden. Die Waage stellt sich auf „0“.



Lebensmittel-Kennziffern: Im Diätcomputer sind die Nährwerte, Energie-  
werte und Dichten von 425 Lebensmitteln gespeichert. Über die Ziffern-  
tastatur wird das gewählte Lebensmittel mit einer dreistelligen Kenn-  
ziffer eingegeben. Die jeweiligen Kennziffern sind in der beiliegenden  
Lebensmittelliste aufgeführt.

Beispiel: Für das Lebensmittel Nr. 4 (Brötchen) muß die Ziffernfolge 004  
eingetippt werden.



Nicht gültig sind die Ziffern 000 sowie 426 bis 999. Wird eine dieser  
Ziffern fälschlicherweise eingegeben, blinkt diese Ziffer im Display –



Abruf und Anzeige von Nährwerten sind ebenso wenig möglich wie die  
Übertragung der Daten von der Waage an einen PC.



Über die entsprechenden Tasten im Funktionsfeld können die einzelnen  
Nahrungsbestandteile des eingegebenen Lebensmittels abgerufen wer-  
den.



Sollen Flüssigkeiten gewogen werden, muß mit der Taste „Vol“ in den  
Volumenmodus umgestellt werden.

Handelt es sich um keine Flüssigkeit oder kein Schüttgut, dann werden  
im Volumenmodus 5 Striche angezeigt. Durch wiederholtes Drücken der  
Vol-Taste kann von „ml“ auf „floz“ oder „flozUS“ umgestellt werden.

### Zuwiegen, Speichern und Abrufen der summierten Werte:

Erneut Gefäß oder Unterlage tariieren. Erstes Lebensmittel auflegen oder  
einfüllen und die 3-stellige Lebensmittel-Kennziffer eingeben.



Mit Drücken der Taste „M+“ werden sämtliche Werte des Lebensmittels  
gespeichert und – bei Zugabe weiterer Lebensmittel – addiert.



Um den Wert des zuvor abgewogenen Lebensmittels wieder auf Null zu  
stellen, muß beim Zuwiegen weiterer Lebensmittel bei jedem einzelnen  
Lebensmittel jeweils die Taste „TARA“ gedrückt werden.



Je Lebensmittel wird die entsprechende Kennziffer eingegeben und mit  
der Taste „M+“ zum Speicherinhalt addiert. Die Taste „M+“ darf je  
Addition nur einmal gedrückt werden, da sich sonst die aktuellen Werte  
erneut zum Speicherinhalt addieren! Ein „M“ im Display zeigt, daß sich  
die Werte im Summenspeicher befinden.

Um am Ende einer selbst gewählten Zeitspanne zu wissen, wieviel und  
was innerhalb dieses Zeitraums gegessen wurde, können die Werte der  
gewogenen und summierten Lebensmittel in jedem Nahrungsbestand-  
teil-Modus abgerufen werden.

**MR**

Zum Abrufen der Nahrungsbestandteile wird zunächst die entsprechende Taste gedrückt (zur Kontrolle dient hierbei der Pfeil am oberen Rand des Displays) und dann die Taste „MR“ betätigt. Sollen die Summen weiterer Nahrungsbestandteile abgerufen werden, muß die Anzeige zwischenzeitlich jeweils auf Wägebetrieb zurückspringen.

Auch nach Ausschalten der Waage bleiben alle Werte gespeichert. Das blinkende „M“ im Display zeigt an, daß die Kapazität des Summenspeichers überschritten ist.

**MC**

Mit der Taste „MC“ wird der Speicherinhalt gelöscht, das „M“ im Display erlöscht nach etwa drei bis vier Sekunden.

Sollen neue Nahrungsmittelwerte eingegeben und summiert werden, muß zunächst geprüft werden, ob der Speicher auch tatsächlich leer ist. (kein M in Display)

## HANDEINGABE IN DEN SUMMENSPEICHER

Falls Sie ein bestimmtes Lebensmittel nicht wiegen können, es aber in den Summenspeicher übernehmen wollen oder eine bereits gespeicherte Menge eines Lebensmittels reduzieren oder erhöhen möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

**INP**

Nach Eingabe der Lebensmittel-Kennziffer drücken Sie die Taste „INP“ und geben den Gewichtswert über die Zifferntastatur ein. Falls Sie eine bestimmte Menge subtrahieren wollen, erfolgt die Eingabe mit Minuszeichen. Die so korrigierte bzw. ergänzte Summe wird mit der Taste „M+“ in den Summenspeicher übernommen. Erfolgt innerhalb von zehn Sekunden keine Eingabe, schaltet die Waage in den normalen Wägebereich zurück.

**M+**

**Für Länder, die als Maßeinheiten „lb, oz, floz, flozUS“ verwenden, wird die Handeingabe wie folgt durchgeführt:**

Die blinkende „0“ zeigt die Ziffernposition des Cursors an.

Einstellfolge:

„Lb“ und „oz“ werden als Zahl eingegeben.

Mit dem Punkt der Zifferntastatur wird der Cursor weitersetzt.

Nach jeder Zifferneingabe den Cursor mit dem Punkt weitersetzen, bis die letzte Ziffer (Nenner des Bruchs) eingegeben ist.

(1 lb = 16 oz = 0,454 kg)

## Korrekturmöglichkeiten

Fehler	Korrektur
Ein Lebensmittel wurde unter falscher Kennziffer in den Summenspeicher addiert.	Falsche Kennziffer eingeben, „INP“ betätigen, Gewichtswert eingeben, „+/-“ drücken. Der falsche Wert wird mit „M+“ aus dem Speicher genommen.
Ein Lebensmittel wurde unter falscher Kennziffer in den Summenspeicher addiert, der Fehler wird sofort bemerkt.	Das betreffende Lebensmittel auf der Wiegefläche lassen, Gewicht mit „TARA“ eliminieren, Lebensmittel von der Wiegefläche nehmen und den Minus-Wert mit „M+“ vom Speicherinhalt subtrahieren.  Bei der Handeingabe können einzelne Ziffern durch Betätigen der „MR“-Taste gelöscht werden.

### ÄNDERUNG DES FAKTORS FÜR BE-BERECHNUNG

INP

BE



INP

Die im Diätcomputer gespeicherten BE-Werte orientieren sich an der Formel:

1 Berechnungseinheit (BE) = 10 g Kohlenhydrate (**Faktor 0,1**).

Wollen Sie die BE-Werte auf die früher üblichen Broteinheiten umstellen (1 Broteinheit (BE) = 12 g Kohlenhydrate) müssen Sie zunächst die „INP“-Taste und dann die „BE“-Taste drücken. Nach Eingabe des Faktors 0,083 und Bestätigung über die Kohlenhydrat-Taste wird erneut die Taste „INP“ betätigt. Ihr Diätcomputer schaltet danach automatisch wieder in den normalen Wägebetrieb.

### ÄNDERUNG DER PROGRAMMIERTEN LEBENSMITTEL

Wenn Sie die im Diätcomputer programmierten Lebensmittel ändern möchten, schalten Sie zunächst die Waage in den Gewichtsmodus und geben dann die Kennziffer ein, die Sie ändern möchten.

INP

Drücken Sie die Taste „INP“ und dann die entsprechende Eingabetaste des Nahrungsbestandteils. Über die Zifferntastatur wird anschließend der Wert pro 100 Gramm Masse, bei Flüssigkeiten die Dichte eingegeben. Statt Komma verwenden Sie hierbei die Punkt-Taste der Zifferntastatur.





Ist Ihnen bei einem Lebensmittel ein einzelner Nahrungsbestandteil nicht bekannt, wird die Taste „MR“ so oft gedrückt bis fünf waagrechte Striche im Display erscheinen.

Zur Bestätigung wird jeweils noch einmal die Taste zur Anzeige des entsprechenden Nahrungsbestandteils betätigt.

Nach Eingabe aller Nahrungsbestandteile ist das jeweils gewünschte Lebensmittel programmiert. Auf diese Weise können Sie auch die Werte der im Diätcomputer schon programmierten Lebensmittel ganz nach Bedarf verändern. Bei der Eingabe neuer Lebensmittelwerte dürfen die Tasten „BE“ und „kJ“ nicht betätigt werden, da das Programm sonst in den Faktormodus wechselt. Durch Drücken der „INP“-Taste kann der Eingabemodus jederzeit beendet werden.

### Eingabegenauigkeit bei der Handeingabe

	Wert	Eingabe	Bitte beachten Sie, daß bei der Handeingabe immer alle Stellen – auch die Stellen nach dem Komma – eingegeben werden.
Kohlenhydrate	3g	3.00	
Eiweiß	4,329g	4.33	
Fett	5,2g	5.20	
Kcal	25	25	
Chol	21mg	21.00	

### BATTERIEWECHSEL / FEHLERMELDUNGEN



**Batteriewechsel:** Wenn im Display das Batterie-Symbol erscheint, sollte die Batterie gewechselt werden. Öffnen Sie das Batteriefach, lösen Sie mit einem Stift die Batterie aus der Halterung und schieben Sie die neue Batterie unter die Halterung.

**Alte Batterien bitte stets umweltgerecht entsorgen!**



**Maximalgewicht:** Wird Ihre Waage über das Maximalgewicht belastet, erscheinen im oberen Teil des Displays fünf waagrechte Striche.



**Fehlermeldung:** Erscheinen im mittleren Teil des Displays fünf waagrechte Striche sind keine Werte für das entsprechende Lebensmittel definiert.



**Prüfanzeige:** Läßt sich die Anzeige nicht mehr in den Wiegemodus umschalten, sollte der Diätcomputer kurz aus- und wieder eingeschaltet werden oder aber die Batterie entnommen und nach etwa zehn Sekunden wieder eingesetzt werden.

<b>Wiegebereich:</b>	0 - 2000 g
<b>Feinteilung, Auflösung, Schrittweite:</b>	bis 1000 g x 1 g, über 1000 g x 2 g
<b>Einschwingzeit:</b>	3 - 4 s
<b>Batterie:</b>	3V-Lithium CR 2430
<b>Zubehör:</b>	Edelstahlschale (bei Food control 8046)
<b>Sonderzubehör:</b>	Mit der Soehnle Body Control Software nutzen Sie die Möglichkeiten Ihres Soehnle Food Pilot 8057/Food control 8046 noch intensiver. Die Body Control Software ist ein außerordentlich umfangreicher Ernährungsmanager. Über ein kostenlos bei Soehnle anzuforderndes Schnittstellenkabel ist der Dialog zwischen Food Pilot 8057/Food Control 8046 und PC und eine sehr komfortable Programmierung eigener Lebensmittel möglich.



**Pb**  
**Cd**  
**Hg**

### Batterie-Entsorgung:

Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien zurückzugeben. Sie können Ihre alten Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde oder überall dort abgeben, wo Batterien der betreffenden Art verkauft werden.

### Hinweis:

Diese Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:

Pb = Batterie enthält Blei  
Cd = Batterie enthält Cadmium  
Hg = Batterie enthält Quecksilber

## GARANTIE

Soehnle garantiert für 3 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch.

Bitte bei Kauf Garantieabschnitt vom Händler ausfüllen und stempeln lassen. Im Garantiefall bitte Waage mit Garantieabschnitt an Ihren Händler zurückgeben.

**Dieses Gerät entspricht den Anforderungen nach 90/384/EWG und ist funkentstört entsprechend der geltenden EG-Richtlinie 89/336/EWG.**

Hinweis: Unter extremen elektromagnetischen Einflüssen, z.B. bei Betreiben eines Funkgerätes in unmittelbarer Nähe des Gerätes, kann eine Beeinflussung des Anzeigewertes verursacht werden. Nach Ende des Störeinflusses ist das Produkt wieder bestimmungsgemäß benutzbar, ggf. ist ein Wiedereinschalten erforderlich.

Technische Änderungen vorbehalten.



### Garantieabschnitt



\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
Strasse

\_\_\_\_\_  
Postleitzahl, Ort

\_\_\_\_\_  
Kaufdatum:

\_\_\_\_\_  
Beanstandungsgrund:

\_\_\_\_\_

## NOTES FOR CORRECT USE

Please read the instructions for your new diet computer carefully before use. As a result of faulty operation or incorrect input, the device may provide data which could lead to incorrect diet and hence damage to health for persons who must follow a strict diet.

The mean values for the nutritional components of 425 foods are programmed in your diet computer. The values set correspond to the German food code. The values set in this device are approximately in the range specified in nutritional tables for commercially standard quantities of the respective foods, according to present-day knowledge. These programmed nutritional values are not binding. In particular, the user of the diet computer is responsible for verifying whether the foodstuff actually used has other values and whether there are any other circumstances indicating that the values may differ.

The values must be reprogrammed without fail, if use of the data programmed by the factory could lead to an incorrect diet, potentially harming a person's health or threatening his/her life.

Utmost care must be taken when making programme changes, since the computer does not carry out any plausibility checks. In other words, it also accepts incorrect values when reprogrammed. Information on correct operation can be found in these instructions.

The modified data must be entered in the enclosed food list, so that the old values contained in the list are not used inadvertently.
















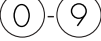



The diet computer cannot provide a substitute for medical supervision and care. Users of the diet computer should also ensure that they have the necessary knowledge to ensure a healthy diet.

←-----  
Please pull out cover page



## CONTENTS

How to start your Food Pilot 8057/ Food Control 8046	15
Presetting	15
Weighing and saving	15-16
Manual entry into accumulator	17-18
Changing the calculation unit	18
Changing the set foods	18-19
Changing the battery/ error messages	19
Technical data	20
Guarantee	21

-  Key to clear all accumulated values in accumulator
-  Key to change over between value in grams / value in pounds and ounces
-  Input key
-  Key for indication of the carbohydrate value
-  Key for indication of the protein value
-  Key for indication of the fat value
-  Key for indication of the cholesterol value
-  Key for indication of the kilocalories
-  Key for indication of the calories after conversion to Joules
-  Key for entering the conversion units: these are calculated automatically from the carbohydrates (**Factor 1:10**). See page 18 for information on changing these units.
-  Key for weighing mode, indication of the weight
-  Key for liquid mode, indication in litres (floz, flozUS), programmed internally
-  Key for indication of the accumulated memory value
-  Addition key
-  On/Off/Tara key = to zero the display
-  Numerical keys
-  Key for changing the sign before values when making manual inputs
-  Decimal point
-  Arrow indicates which value is being displayed

## HOW TO START YOUR DIET COMPUTER

Your Soehnle diet computer is ready for operation immediately: simply unpack it and start it up. When weighing food, place the diet computer on a level, sturdy surface.



**Switching on:** Press the On/Off key. "0 g" appears in the display. Your diet computer is ready to weigh.



**Switching Off:** After weighing, "0" appears in the display. Two seconds after pressing the On/Off key the scales automatically turn off.

If after weighing, "0" does not appear in the display, the scales will be tared when the key is pressed (for an explanation of the TARA key, see page 16).

The On/Off key must be pressed again to switch the scales off.

If nothing is weighed, the scales switch off automatically after two minutes. The message "AOFF" appears briefly in the display.

### Accessories: Stainless steel bowl (only with Food Control 8046)

The weighing platform of Food Control 8046/Food Pilot 8057 is made from food-safe material. Nevertheless, uncovered food can be weighed completely hygienically in the stainless steel bowl supplied with the Food Control 8046 or on another base (foil, plate, dish etc.). By pressing the On/Off key the base is tared.

## PRE-SETTINGS



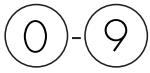
In your diet computer the reading for the weight is already set in "g". By pressing the key "g/lb" you can change from grams to pounds – "lb/oz" appears in the display. As long as this setting is stored it is retained, even after the diet computer is switched off, until you modify it via the unit key again.

## WEIGHING AND RECALLING NUTRITIONAL VALUES

Switch on your diet computer and wait until the test display goes out. The weighing units chosen by you appear in the display, ("g" or "oz").



**Easy weighing:** When weighing food, the weight of the support must be taken into account; press the "TARA" key before starting to weigh. The scales reset to "0".



Food code: The nutritional value, energy value and density of 425 foods are set in your diet computer. The chosen food, which has a three-digit number, is entered on the numerical keypad. The respective codes are listed on the enclosed list of foods.



Example: For food no. 4 (bread rolls), the figure 004 must be typed in. The figures 000, as well as 426 to 999, are not valid. If one of these figures is entered by mistake, the figure flashes in the display. It is not possible to recall and display the nutritional values or to transfer data from the scales to a PC.



Individual nutritional values of the food entered can be recalled via the corresponding keys in the function field.



In order to weigh liquids, you first have to switch over to the volume mode via the "Vol" key.

If neither liquid nor bulk goods are to be weighed, 5 dashes will appear in the volume mode. By repeatedly pressing the Vol. key, "ml" can be changed to "floz" or "flozUS".

### **Weighing, saving and recalling values:**

Tare container or base once more. Place or pour in the first food and enter the 3-digit food code.



By pressing the "M+" key, all of the food values will be stored and added up when more food is added.



In order to zero the value of the previously weighed food and weigh other food, the "TARA" key must be pressed for each individual food added.



The corresponding code number of each food should be entered and added to the accumulator by pressing the "M+" key. The "M+" key should be pressed only once with each addition, otherwise the current values are added on again to the accumulator! An "M" in the display indicates that the values are to be found in the accumulator.

If at the end of a chosen period of time you want to know how much and what you have eaten, you can recall the values of the foods weighed and accumulated in each nutritional value mode.





To recall the nutritional values, first press the corresponding key (the arrow at the upper edge of the display can be used as a check) and then press the "MR" key. For the accumulated totals to be recalled, the display must revert to weighing mode each time.

All values are retained even when the scales are switched off. A flashing "M" in the display indicates that the capacity of the accumulator has been exceeded.



The accumulator is cleared by pressing the "MC" key. The "M" in the display goes out after approximately 3 – 4 seconds.

If new nutritional values are to be entered and accumulated, check first of all that the memory is actually clear (no "M" in the display).

### MANUAL INPUT INTO THE ACCUMULATOR

In case you cannot weigh a certain foodstuff but would like it to be included in the accumulator, or if you wish to reduce or increase the accumulated quantity for a food, then proceed in the following manner:



After entering the food code, press the "INP" key and key in the weight via the numerical keypad. If you wish to subtract a certain amount, enter a minus sign. The corrected or additional amount will be transferred to the accumulator by pressing the "M+" key. If nothing is entered within ten seconds, the scales revert to normal weighing mode.



**For countries in which the units "lb, oz, floz, flozUS" are used, proceed as follows to enter values by hand:**

The flashing "0" indicates the numerical position of the cursor.

Sequence of settings:

"Lb" and "oz" are entered as a figure.

Press the decimal point on the numerical keypad to move the cursor.

Whenever each numeral has been entered, press the decimal point to advance the cursor until the last digit (denominator of a fraction) has been entered (1 lb = 16 oz = 0.454 kg).

## Corrections

Error	Correction
A food has been added to the accumulator under the wrong code number.	Enter the wrong code, press "INP", enter the value, press "+/-". The wrong value is deleted from the accumulator when "M+" is pressed.
A food has been added to the accumulator under the wrong code number, but the error was noticed immediately.	Leave the foodstuff on the weighing surface, eliminate the value by pressing "TARA", then remove the food from the weighing surface and subtract the negative value from the accumulator total by pressing "M+".  Individual digits can be deleted by pressing "MR" during manual input.

### CHANGING THE CARBOHYDRATE CONVERSION FACTOR (BE)

INP

BE



INP

The BE values saved in the diet computer are adapted to the formula:  
1 BE = 10 g carbohydrate (**factor 0.1**).

If you wish to convert the BE values to the bread unit equivalent used in the past (1 bread unit equivalent (BE) = 12 g carbohydrate), press the "INP" key first and then the "BE" key. After entering factor 0.083 and confirming with the carbohydrate key, press the "INP" key once more. Your diet computer automatically reverts to the normal weighing mode.

### CHANGING THE SET FOODS

If you wish to change the foods programmed into the diet computer, first of all switch the scales to weighing mode and then enter the code number of the food to be changed.

INP

Press the "INP" key and then the key for the nutritional value concerned. Key in the value per 100 g of weight, or liquid density. Use the decimal point key on the numerical keypad instead of the comma.



If you do not know a nutritional value for a particular component of a food, press the "MR" key until five horizontal dashes appear in the display.

Pressing the key once more will confirm the nutritional value in the display.

After entering all of the nutritional values, the required food is programmed. In this way you can edit the values for the pre-programmed foods in the diet computer to suit your requirements. When entering new nutritional values the "BE" and "KJ" keys must not be pressed, since the programme reverts to factor switch mode. By pressing the "INP" key you can end the input mode at any time.

### Accuracy of manual inputs

	Value	Input	Please ensure that all digits – including the decimal places – are always entered when making manual inputs.
Carbohydrates	3g	3.00	
Protein	4.329g	4.33	
Fat	5.2g	5.20	
Kcal	25	25	
Chol	21mg	21.00	

### BATTERY CHANGE / ERROR MESSAGES



**Battery change:** If the battery symbol appears in the display, the battery should be changed. Open the battery compartment, remove the battery from its holder with a pen and slide a new battery into the holder. **Please ensure that old batteries are always disposed of correctly!**



**Maximum weight:** If your scales have been loaded beyond their weighing capacity, five horizontal dashes appear in the upper segment of the display.



**Error messages:** If five horizontal dashes appear in the middle segment of the display, no values have been determined for the food concerned.



**Test display:** If the display no longer switches over to weighing mode, the diet computer should be switched off briefly and turned back on again, or the battery removed and refitted after approximately ten seconds.

<b>Weighing range:</b>	0 – 2000 g
<b>Gradation, resolution, scale divisions:</b>	Up to 1000 g x 1 g, Over 1000 g x 2 g
<b>Settling time:</b>	3 – 4 s
<b>Battery:</b>	3 V lithium CR 2430
<b>Accessories:</b>	Stainless steel bowl (with Food Control 8046)
<b>Special accessories:</b>	With Soehnle Body Control Software you can utilise the possibilities which your Soehnle Food Pilot 8057/Food Control 8046 offers more fully. Body Control Software manages nutrition in an extremely efficient manner. An interface lead, supplied free of charge by Soehnle, allows communication between Food Pilot 8057/Food Control 8046 and a PC, and convenient programming of your own food is possible.



**Pb**  
**Cd**  
**Hg**

#### **Battery disposal:**

Batteries must not be disposed of as household waste. The law requires that you, as consumer, return the waste batteries either to public collection points in your town or village or to any outlet selling batteries of the same kind.

#### **Note:**

Batteries containing pollutant substances are marked as follows:

Pb = Battery contains lead  
Cd = Battery contains cadmium  
Hg = Battery contains mercury

## GUARANTEE

Soehnle guarantees that all defects due to poor materials or manufacturing faults will be replaced or repaired free of charge for a period of three years as from the date of purchase.

Please ensure that your dealer completes and stamps the guarantee card when you buy your diet computer. If you have any complaints, please return the scales to your dealer with the guarantee card.

**This device complies with the requirements of 90/384/EEC and is screened in accordance with the applicable EC Directive 89/336/EEC.**

Note: The display value may be affected by extreme electromagnetic influences, e.g. when a radio is operated in the immediate vicinity of the device. The product can be used for its intended purpose again when the interference disappears, but may have to be switched on again first.

Subject to change without notice.



### Guarantee card



\_\_\_\_\_  
Surname, first name

\_\_\_\_\_  
Street

\_\_\_\_\_  
Postcode, town

\_\_\_\_\_  
Date purchased:

\_\_\_\_\_  
Reason for complaint:

\_\_\_\_\_

## INSTRUCTIONS POUR UN USAGE CORRECT

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre nouvelle balance électronique diététique. Une mauvaise manipulation ou des saisies erronées peuvent donner des résultats qui risquent d'entraîner une alimentation incorrecte chez les personnes qui doivent suivre un régime alimentaire et nuire ainsi à leur santé.

Les valeurs nutritives moyennes de 425 aliments sont programmées dans votre balance électronique diététique. Les valeurs mémorisées correspondent aux codes des aliments employés en Allemagne. Elles situent dans la plage définie pour chaque aliment dans les tableaux des valeurs nutritives établis d'après les connaissances diététiques pour les produits en vente dans le commerce. Ces valeurs nutritives programmées sont des valeurs indicatives sans engagement. Il incombe à l'utilisateur de la balance électronique diététique de vérifier si l'aliment employé présente des valeurs différentes ou si les circonstances donnent à penser que ces valeurs peuvent être différentes.

Une reprogrammation est absolument nécessaire si l'utilisation des valeurs mémorisées en usine impliquerait le risque d'une malnutrition pouvant constituer un danger pour la santé ou même la vie de l'utilisateur.

La reprogrammation doit être effectuée avec le plus grand soin car la balance électronique diététique n'effectue aucune contrôle de plausibilité, c.-à-d. qu'elle accepte également des valeurs erronées lors de la reprogrammation. La procédure correcte est décrite dans cette notice d'utilisation.




















Les données modifiées doivent également être reportées dans la liste des aliments afin d'éviter d'utiliser par mégarde les anciennes valeurs qui y figurent encore.

La balance électronique diététique ne saurait remplacer les contrôles et les suivis médicaux nécessaires. Son utilisation requiert de la part de l'utilisateur les connaissances nécessaires pour une nutrition saine.



## SOMMAIRE

Mise en marche de votre Food Pilot 8057 / Food Control 8046	25
Réglages préalables	25
Pesée et mémorisation	25-26
Saisie manuelle dans la mémoire totalisatrice	27-28
Modification de l'unité de calcul	28
Modification des aliments programmés	28-29
Changement de pile / Messages d'erreur	29
Caractéristiques techniques	30
Garantie	31

-  Touche pour l'effacement de toutes les valeurs additionnées mémorisées
-  Touche de commutation affichage en grammes/affichage en livres ou onces
-  Touche d'entrée
-  Touche d'affichage de la teneur en glucides
-  Touche d'affichage de la teneur en protéines
-  Touche d'affichage de la teneur en lipides
-  Touche d'affichage de la teneur en cholestérol
-  Touche d'affichage de la valeur calorique
-  Touche d'affichage des calories converties en joules
-  Touche d'affichage des unités de calcul: Celles-ci sont calculées automatiquement à partir des glucides (**facteur 1:10**). Pour modifier le facteur de conversion, voir page 28.
-  Touche de mode poids, affichage du poids (masse)
-  Touche de mode liquide, affichage en litres (floz, US floz), prédéfinition interne
-  Touche d'affichage des valeurs additionnées mémorisées
-  Touche d'addition
-  Touche marche/arrêt, tare = remise à zéro de l'affichage
-  Touches numériques
-  Touche de modification du signe précédant les valeurs en cas d'entrée manuelle
-  Touche de virgule pour les décimales
-  Flèche de position, indiquant quelle est la valeur affichée



## MISE EN MARCHÉ DE VOTRE BALANCE ÉLECTRONIQUE DIÉTÉTIQUE

Votre balance électronique diététique est prête à l'emploi. Posez-la sur une surface plane et stable pour la pesée des aliments.



**Mise en marche :** Appuyez sur la touche On/Off, l'afficheur indique "0 g". Votre balance est prête pour la pesée.



**Arrêt :** L'afficheur indique "0" après la pesée. La balance s'éteint automatiquement 2 secondes après avoir appuyé sur la touche On/Off. Si l'afficheur n'indique pas "0" après une pesée, il faut procéder à un tarage en appuyant sur la touche "TARA", voir page 26. Appuyez à nouveau sur la touche On/Off pour arrêter la balance.

La balance s'arrête automatiquement si aucune pesée n'est effectuée pendant 2 minutes. Le message "AOFF" s'affiche pendant un court instant.

### Accessoires : Bol en inox (seulement avec Food Control 8046)

Le plateau de la balance Food Control 8046 / Food Pilot 8057 est fabriqué dans un matériau compatible alimentaire. Toutefois, pour des raisons d'hygiène, les aliments non emballés peuvent également être placés dans le bol en inox fourni avec la balance Food Control 8046 ou sur tout autre support (film, assiette, tasse, etc.) pour être pesés. Une pression sur la touche On/Off permet de tarer le support utilisé.

## RÉGLAGES PRÉALABLES



Votre balance électronique diététique est réglée d'origine pour un affichage en grammes ("g"). Appuyez sur la touche "g/lb" si vous voulez afficher le poids en livres – l'unité affichée est alors "lb/oz".

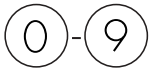
Cette unité choisie sera utilisée – même après arrêt de la balance – jusqu'à ce que vous la changiez de nouveau.

## PESÉE ET MÉMORISATION

Mettez la balance électronique diététique en marche et attendez que le message de test disparaisse. L'afficheur indique alors l'unité de poids que vous avez choisie ("g" ou "oz").



**Pesée simple :** appuyez sur la touche "TARA" avant de peser des aliments afin d'intégrer le poids du récipient utilisé. L'afficheur indique alors "0".



Codes des aliments : Les valeurs nutritives moyennes de 425 aliments sont mémorisées dans votre balance électronique diététique. Les touches numériques vous permettent de saisir le code à trois chiffres de l'aliment pesé. Vous trouverez ces codes dans la liste des aliments jointe.



Exemple : si vous voulez peser l'aliment N° 4 (du pain), saisissez 004.

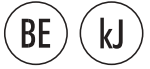
Le chiffre 000 ainsi que les chiffres entre 426 et 999 ne sont pas reconnus. L'afficheur clignote si l'un de ces chiffres est saisi par erreur.



Il existe la possibilité d'afficher les valeurs nutritives et de transmettre les données de la balance vers un PC.



Les touches de fonction correspondantes permettent d'afficher les différentes composantes nutritives de l'aliment saisi.



Pour peser des liquides, appuyez sur la touche "Vol" pour effectuer la conversion en volume.

5 tirets s'affichent en mode volume si l'aliment pesé n'est pas un liquide ni un produit en vrac. Appuyez à nouveau sur la touche Vol pour passer de "ml" en "floz" ou en "flozUS".

### **Pesage, mémorisation et consultation des valeurs totalisées :**

Tarer le nouveau récipient. Y poser ou y déverser le premier aliment et saisir les 3 chiffres du code de l'aliment.



Une pression sur la touche "M+" mémorise toutes les valeurs de l'aliment et les additionne avec celles déjà mémorisées des autres aliments.



Pour remettre immédiatement à zéro la valeur de l'aliment qui vient d'être pesé, appuyez sur la touche "TARA" avant de peser un nouvel aliment.



Le code de chaque aliment est saisi et les valeurs correspondantes sont ajoutées au contenu de la mémoire en appuyant sur la touche "M+". Il ne faut appuyer qu'une seule fois sur la touche "M+", car les valeurs sont ajoutées au contenu de la mémoire à chaque nouvelle pression. Un "M" dans l'afficheur signale que des valeurs sont déjà mémorisées.

Pour savoir ce que vous avez consommé pendant une période donnée, vous pouvez consulter toutes les valeurs des composantes nutritives des aliments pesés et additionnés.



Pour afficher les composantes nutritives, appuyez tout d'abord sur la touche correspondante (la flèche qui apparaît en haut de l'afficheur sert ici de contrôle) et ensuite sur la touche "MR". Si vous voulez afficher les totaux des autres composantes nutritives, vous devez repasser par la fonction pesage.

Toutes les valeurs restent mémorisées après l'arrêt de la balance. Le "M" clignotant signale que la capacité de la mémoire est atteinte.



Appuyez sur "MC" pour effacer la mémoire. Le "M" disparaît de l'afficheur après 3 à 4 secondes.

Avant de saisir et de totaliser de nouvelles valeurs nutritives, vous devez vérifier si la mémoire est bien vide (le "M" ne doit pas s'afficher).

### SAISIE MANUELLE DANS LA MÉMOIRE TOTALISATRICE

Procédez comme suit si vous ne voulez peser un aliment mais que vous souhaitez mémoriser ses caractéristiques ou si vous voulez réduire ou augmenter les quantités déjà mémorisées d'un aliment :



Appuyez sur la touche "INP" après avoir saisi le code de l'aliment puis saisissez le poids au clavier. Si vous voulez soustraire une quantité donnée, saisissez un nombre négatif. Le total ainsi corrigé ou complété est mémorisé avec la touche "M+". Si aucune saisie n'est effectuée dans les 10 secondes, la balance revient automatiquement en mode pesage.



**Pour les pays utilisant les unités de mesure "lb, oz, floz, US floz",** l'entrée manuelle s'effectue de la manière suivante :

Le "0" clignotant indique la position du curseur.

Pour procéder au réglage :

Entrez "lb" et "oz" sous forme de nombre.

Faites avancer le curseur avec le point du pavé numérique.

Après chaque chiffre entré, faites avancer le curseur avec le point jusqu'à ce que vous ayez entré le dernier chiffre (dénominateur de la fraction).  
(1 lb = 16 oz = 0,454 kg)

## Corrections possibles

Erreur	Correction
Un aliment a été additionné sous le mauvais code dans la mémoire totalisatrice.	Entrez le mauvais code, appuyez sur "INP", entrez le poids, appuyez sur "+/-". Pour effacer la mauvaise valeur de la mémoire, appuyez sur "M+".
Un aliment a été additionné sous le mauvais code dans la mémoire totalisatrice. Vous vous êtes aperçu immédiatement de l'erreur.	Laissez l'aliment sur la surface de pesée, éliminez le poids avec "TARA", retirez l'aliment de la surface de pesée et soustrayez la valeur négative du contenu de la mémoire avec "M+".  Pendant l'entrée manuelle, des chiffres isolés peuvent être effacés en appuyant sur la touche "MR".

## MODIFICATION DE L'UNITÉ DE CALCUL

INP

BE



INP

Les unités de calcul mémorisées dans la balance électronique diététique se basent sur la formule suivante :

1 unité de calcul (BE) = 10 g de glucide (**facteur 0,1**).

Si vous voulez convertir les valeurs BE en équivalents pain qui étaient utilisés autrefois (1 équivalent pain = 12 g de glucide), appuyez tout d'abord sur la touche "INP" et ensuite sur la touche "BE". Saisissez le facteur 0,083, appuyez sur la touche des glucides et appuyez à nouveau sur la touche "INP". Votre balance électronique diététique revient alors automatiquement en mode pesage.

## MODIFICATION DES ALIMENTS PROGRAMMÉS

Si vous voulez modifier les aliments programmés dans votre balance électronique diététique, passez tout d'abord en mode pesage puis saisissez le code de l'aliment que vous voulez modifier.

INP

Appuyez sur "INP" puis sur la touche de la composante nutritive. Saisissez ensuite la valeur pour 100 g de masse ou la densité dans le cas des liquides. Le point du pavé numérique sert ici de virgule.



Si vous ne connaissez pas certaines composantes nutritives d'un aliment, appuyez sur la touche "MR" jusqu'à faire apparaître 5 tirets sur l'afficheur.

Appuyez une nouvelle fois sur la touche de la composante nutritive correspondante pour confirmer.

Le nouvel aliment est programmé lorsque vous avez saisi toutes les composantes nutritives. Vous pouvez modifier à volonté les valeurs déjà programmées dans la balance électronique diététique de la même manière. N'appuyez jamais sur les touches "BE" ou "KJ" lors de la saisie d'un nouvel aliment, car le programme se trouverait alors en mode conversion. Une pression sur la touche "INP" permet de quitter le mode saisie à tout moment.

### Précision des entrées manuelles

	Valeur	Entrée	Veillez à bien entrer tous les chiffres, également les chiffres après la virgule, lors d'une entrée manuelle.
Glucides	3g	3.00	
Protéines	4,329g	4.33	
Lipides	5,2g	5.20	
Kcal	25	25	
Chol.	21mg	21.00	

### CHANGEMENT DE PILE / MESSAGES D'ERREUR



**Changement de pile :** Il est nécessaire de remplacer la pile lorsque le symbole correspondant s'affiche. Ouvrez le compartiment de la pile, sortez la pile de son logement avec une pointe puis glissez la pile neuve sous l'attache.

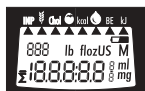
**Éliminez les piles usagées en respectant l'environnement !**



**Poids maximum :** cinq tirets apparaissent dans l'afficheur si le poids dépasse la capacité maximale de la balance.



**Message d'erreur :** cinq tirets qui apparaissent dans la partie centrale de l'afficheur signalent qu'aucune valeur n'est définie pour l'aliment concerné.



**Test de l'afficheur :** s'il est impossible de retourner en mode pesage, éteignez puis rallumez la balance ou alors sortez la pile et attendez quelques secondes avant de la remettre en place.

Plage de pesée :	0 – 2000 g
Graduations, résolution, pas :	1 g jusqu'à 1000 g 2 g au-dessus de 1000 g
Temps de stabilisation de l'affichage :	3 – 4 s
Pile :	3 V lithium CR 2430
Accessoire :	Bol en inox (avec Food Control 8046)
Accessoire spécial :	Le logiciel Soehnle Body Control vous permet d'exploiter pleinement toutes les possibilités de votre balance Food Pilot 8057 / Food Control 8046. Le logiciel Body Control est un gestionnaire d'alimentation exceptionnellement complet. Un câble de liaison gratuit fourni par Soehnle permet à votre balance Food Pilot 8057 / Food Control 8046 de communiquer avec un PC et de programmer très facilement vos propres aliments.



**Pb**

**Cd**

**Hg**

### Élimination des piles:

Les piles ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères.

En tant qu'utilisateur, vous êtes légalement responsable du retour des piles usagées.

Vous pouvez ramener vos piles usagées aux points de collecte publics de votre commune ou à tout point de vente de piles similaires.

### Remarque:

Vous trouverez les symboles suivants sur les piles contenant des substances toxiques:

Pb = pile contenant du plomb

Cd = pile contenant du cadmium

Hg = pile contenant du mercure

## GARANTIE

Soehnle s'engage pour une durée de 3 ans à compter de la date d'achat à éliminer gratuitement, par réparation ou remplacement, les défaut dus à des vices de matériaux ou à un dysfonctionnement.

Le coupon de garantie doit être rempli par le revendeur et revêtu de son cachet à l'achat. Dans les cas de garantie, veuillez remettre la balance avec le coupon de garantie à votre revendeur.

**Cet appareil est conforme à la prescription 90/384/CEE et est antiparasité conformément à la directive 89/336/CEE.**

Nota : Une modification des valeurs affichées est possible en présence d'influences électromagnétiques extrêmes, p. ex. en cas de fonctionnement d'un appareil radio à proximité immédiate de la balance. Après disparition de la perturbation, la balance peut à nouveau être utilisée conformément à sa destination; une remise en marche peut éventuellement s'avérer nécessaire.

Sous réserve de modifications techniques.



### Coupon de garantie



\_\_\_\_\_  
Nom, prénom

\_\_\_\_\_  
Rue

\_\_\_\_\_  
Code postal, ville

\_\_\_\_\_  
Date d'achat :

\_\_\_\_\_  
Motif de la réclamation :

\_\_\_\_\_

## AVVERTENZE PER UN USO CORRETTO

Prima della messa in funzione del nuovo computer per dieta si prega di leggere con cura le presenti istruzioni per l'uso. In seguito ad un uso errato dell'apparecchio o a introduzioni non corrette, l'apparecchio può fornire risultati che possono causare danni alle persone che devono vivere in regime di dieta, una nutrizione errata e quindi danni alla salute.

Nel computer per dieta Soehnle sono stati programmati in fabbrica, mediante appositi codici, i valori medi dei valori nutritivi di 425 elementi. I valori memorizzati nell'apparecchio sono valori medi approssimativi e sono compresi nella gamma corrispondente delle tabelle dei valori nutritivi per alimenti dell'odierna scienza dell'alimentazione secondo l'attuale stato della tecnologia. I valori nutritivi programmati in fabbrica sono impostazioni iniziali non vincolanti per l'utente. L'utente del computer per dieta ha l'obbligo di verificare in particolare se l'alimento impiegato viene indicato con valori differenti oppure se esistono motivi particolari che giustificano dei valori differenti.

È necessario modificare la programmazione se con l'impiego dei dati memorizzati in fabbrica sussiste il pericolo di danni alla salute o addirittura il pericolo di alimentazione errata con conseguenze letali.

Ogni modifica della programmazione deve essere ben ponderata poiché il computer per dieta non esegue alcun controllo di plausibilità, cioè durante la nuova programmazione accetta anche valori errati. Per la corretta programmazione del computer si rimanda alle presenti istruzioni per l'uso.

I dati modificati devono essere trascritti nella lista degli alimenti, altrimenti esiste il pericolo che si lavori con i vecchi valori memorizzati in precedenza.



















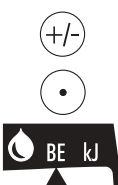
Il computer per dieta non può in nessun caso sostituire i necessari controlli e le visite del medico curante. Inoltre, il presupposto indispensabile per l'uso del computer è che l'utente possieda le nozioni necessarie per una sana alimentazione.





## INDICE

Come avviare Food Pilot 8057/ Food Control 8046	35
Preimpostazioni	35
Pesatura e memorizzazione	35-36
Introduzione manuale nella memoria dei totali	37-38
Modifica delle unità di calcolo	38
Modifica degli alimenti programmati in fabbrica	38-39
Sostituzione batteria/ Messaggi di errore	39
Dati tecnici	40
Garanzia	41

-  Tasto per cancellare tutti i valori totali memorizzati
-  Tasto per commutare della visualizzazione grammi/visualizzazione in libbre o once
-  Tasto di introduzione
-  Tasto per visualizzare l'aliquota di carboidrati
-  Tasto per visualizzare l'aliquota di proteine
-  Tasto per visualizzare l'aliquota di grasso
-  Tasto per visualizzare l'aliquota di colesterolo
-  Tasto per visualizzare l'aliquota di calorie
-  Tasto per visualizzare l'aliquota di calore calcolate in joule
-  Tasto per l'introduzione delle unità di calcolo: queste vengono calcolate separatamente in base ai carboidrati (**fattore 1:10**)  
Modifica vedi pagina 38
-  Tasto per il modo peso, visualizzazione del peso (massa)
-  Tasto per il modo liquido, indicazione in litri (floz, flozUS), impostato all'interno del computer
-  Tasto per visualizzare i valori totali memorizzati
-  Tasti di addizione
-  Tasto On/Off, tara = azzerare la visualizzazione
-  Tasti numerici
-  Tasto per modificare il segno matematico dei valori durante l'introduzione manuale
-  Tasto della virgola per i decimali
-  La freccia di posizione indica quale valore viene visualizzato

## COME AVVIARE IL COMPUTER PER DIETA

Il computer per dieta Soehnle è subito pronto per l'impiego: rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio e avviarlo. Per pesare gli alimenti si prega di disporre il computer per dieta su una superficie di appoggio piana e stabile.



**Inserimento:** Premere il tasto On/Off. Sul display appare "0 g". Il computer per dieta è pronto per la pesatura.



**Disinserimento:** Dopo la pesatura, sul display appare "0". Due secondi dopo aver premuto il tasto On/Off la bilancia si disinserisce automaticamente.

Se dopo la pesatura sul display non appare "0", quando si preme il tasto viene eseguita la taratura (per la spiegazione del tasto "TARA" vedi pagina 36). Per il disinserimento si deve premere nuovamente il tasto On/Off. Se per durante due minuti non ha luogo alcuna pesatura, la bilancia si disinserisce automaticamente. Sul display appare brevemente l'indicazione "AOFF".

### Accessori: piatto in acciaio inossidabile (solo per Food Control 8046)

Il piatto di pesatura del Food Control 8046/Food Pilot 8057 è composto da materiali adatti per alimenti. Tuttavia, per motivi igienici è possibile pesare alimenti sciolti sul piatto di acciaio inossidabile fornito con Food Control 8046 oppure su un altro supporto (foglio, piatto, ciotola, ecc.). La taratura dei supporti avviene premendo il tasto On/Off.

## PREIMPOSTAZIONI



Nel computer per dieta è già stata preimpostata la visualizzazione del peso ("g"). Premendo il tasto "g/lb" si può commutare da grammi a libbre – sul display appare l'unità "lb/oz".

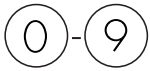
Questa impostazione rimane memorizzata – anche dopo il disinserimento del computer per dieta – fino ad una nuova commutazione tramite il tasto unità.

## PESATURA E RICHIAMO DEI VALORI NUTRITIVI

Inserire il computer per dieta e attendere lo spegnimento dell'indicatore di controllo. Sul display appare l'unità di peso da voi selezionata ("g" o "oz").



**Pesatura semplice:** se si pesano alimenti, prima della pesatura si deve tener conto del peso del supporto premendo il tasto "TARA". Dopodiché, la bilancia commuta su "0".



Codici degli alimenti: nel computer per dieta sono memorizzati valori nutritivi, valori di energia e densità di 425 alimenti. Tramite la tastiera numerica si introduce l'alimento selezionato con un codice di tre cifre. La lista degli alimenti allegata contiene i codici dei vari alimenti. Esempio: per l'alimento no. 4 (panini) si deve introdurre la sequenza di cifre 004.



Non sono valide le cifre 000 e 426 fino a 999. Se si introduce una cifra errata, quest'ultima lampeggia sul display. In tal caso non sono possibili né il richiamo e la visualizzazione di valori nutritivi né la trasmissione dei dati dalla bilancia ad un PC.



Tramite i tasti corrispondenti del campo funzioni è possibile richiamare i singoli componenti nutritivi dell'alimento introdotto.



Se si desidera pesare dei liquidi si deve commutare al modo volume con il tasto "Vol".

Se non si tratta né di liquidi né di merci alla rinfusa, nel modo volume vengono visualizzati 5 trattini. Premendo ripetutamente il tasto "Vol" si può commutare da "ml" a "floz" o "flozUS".

### **Pesatura, memorizzazione e richiamo dei totali:**

Tarare nuovamente il recipiente o supporto. Deposare o versare il primo alimento e introdurre il codice alimento di 3 cifre.



Dopo aver premuto il tasto "M+" vengono memorizzati e – in caso di aggiunta di altri alimenti – sommati tutti i valori degli alimenti.



Per azzerare nuovamente il valore dell'alimento pesato in precedenza, quando si esegue la pesatura addizionale di ulteriori alimenti si deve premere il tasto "TARA" per ogni alimento.



Per ogni alimento si deve introdurre il codice corrispondente e sommarlo al contenuto della memoria con il tasto "M+". Per ogni addizione il tasto "M+" deve essere premuto una sola volta, altrimenti i valori attuali vengono sommati nuovamente al contenuto della memoria! Una "M" sul display indica che i valori si trovano nella memoria dei totali.

Se alla fine di un determinato periodo di tempo scelto a piacere si desidera sapere che cosa e quanto si è mangiato durante tale periodo, è possibile richiamare i valori degli alimenti pesati e sommati in qualsiasi modo componenti nutritivi.



Per richiamare i componenti degli alimenti, premere dapprima il tasto corrispondente (per il controllo si può usare la freccia sul margine superiore del display) e quindi il tasto "MR". Se si desidera richiamare la somma di ulteriori componenti nutritivi occorre commutare il display sul modo pesatura.

Tutti i valori rimangono memorizzati anche dopo il disinserimento della bilancia. La "M" lampeggiante sul display indica che la capacità della memoria dei totali è esaurita.



Tramite il tasto "MC" si cancella il contenuto della memoria; la "M" sul display appare dopo circa 3 – 4 secondi.

Se si desidera introdurre e sommare nuovi valori di alimenti, si deve dapprima controllare se la memoria è effettivamente vuota. (nessuna "M" nel display)

#### INTRODUZIONE MANUALE NELLA MEMORIA DEI TOTALI

Se non è possibile pesare un determinato alimento, ma si desidera memorizzarlo nella memoria dei totali oppure ridurre o aumentare una determinata quantità di un alimento già memorizzata, si prega di procedere come segue:



Dopo aver introdotto il codice dell'alimento, premere il tasto "INP" e introdurre il valore del peso tramite la tastiera. Se si desidera sottrarre una determinata quantità occorre munire del segno negativo il valore introdotto. Dopo aver premuto il tasto "M+" la somma così corretta o modificata viene memorizzata nella memoria dei totali. Se entro dieci secondi non viene eseguita alcuna introduzione dati, la bilancia commuta nuovamente al modo di pesatura normale.



**Per i Paesi che utilizzano (lb, oz, floz, flozUS) come unità di massa,** l'introduzione manuale viene eseguita come segue:

Lo "0" lampeggiante indica la posizione numerica del cursore.

Sequenza di regolazione:

Introdurre "Lb" e "oz" come cifra.

Spostare il cursore con il punto della tastiera numerica.

Dopo ogni introduzione di cifre, spostare il cursore con il punto fino all'introduzione dell'ultima cifra (denominatore della frazione).

(1 lb = 16 oz = 0,454 kg)

## Possibilità di correzione

Errore	Correzione
Un alimento è stato sommato nella memoria dei totali sotto un codice di identificazione errato.	È stato introdotto un codice di identificazione errato, azionare "INP", introdurre il valore del peso, premere "+/-". Il valore errato viene rimosso dalla memoria con "M+".
Un alimento è stato sommato nella memoria dei totali sotto un codice di identificazione errato, l'errore viene accertato immediatamente.	Lasciare l'alimento corrispondente sulla superficie di pesatura, eliminare il peso con "TARA", rimuovere l'alimento dalla superficie di pesatura e sottrarre il valore negativo dalla memoria con "M+".  Durante l'introduzione manuale è possibile cancellare cifre singole azionando il tasto "MR".

## MODIFICA DEL FATTORE PER LE UNITÀ DI CALCOLO

INP

BE



INP

I valori BE introdotti nel computer per dieta si orientano alla formula:  
1 unità di calcolo (BE) = 10 g carboidrati (**fattore 0,1**).

Se si desidera convertire i valori BE in unità per il pane normalmente usate in passato (1 unità per pane (BE) = 12 g carboidrati) si deve dapprima premere il tasto "INP" e quindi il tasto "BE". Dopo aver introdotto il fattore 0,083 e confermato tramite il tasto dei carboidrati, si deve premere nuovamente il tasto "INP". Il computer per dieta commuta quindi automaticamente al normale modo di pesatura.

## MODIFICA DEGLI ALIMENTI PROGRAMMATI

Se si desidera modificare gli alimenti programmati nel computer per dieta si deve dapprima commutare la bilancia al modo pesatura e introdurre quindi il codice che si desidera modificare.

INP

Premere il tasto "INP" e quindi il corrispondente tasto di introduzione del componente nutritivo. Tramite la tastiera numerica si introduce quindi il valore per ogni 100 grammi di massa oppure la densità in caso di liquidi.



Se non conoscete un singolo componente di nutrizione di un alimento, si deve premere più volte il tasto "MR" fino a quando sul display non appaiano cinque trattini orizzontali.

Per la conferma si deve azionare nuovamente il tasto per visualizzare il corrispondente componente nutritivo.

Dopo aver introdotto tutti i componenti nutritivi, l'alimento desiderato è programmato. In tal modo potete modificare in base alle necessità anche i valori degli alimenti già programmati nel computer per dieta. Quando si introducono nuovi valori di alimenti non è consentito azionare i tasti "BE" e "KJ" altrimenti il programma passa al modo commutazione fattore. Premendo il tasto "INP" si può uscire in qualsiasi momento dal modo introduzione.

### Precisione di introduzione manuale

	Valore	Introduzione	Si prega di osservare che nell'introduzione manuale si devono intro-durre sempre tutte le cifre - anche le cifre dopo la virgola.
Carboidrati	3g	3.00	
Proteine	4,329g	4.33	
Grasso	5,2g	5.20	
Chilocalorie	25	25	
Colesterolo	21mg	21.00	

### SOSTITUZIONE BATTERIA / MESSAGGI DI ERRORE



**Sostituzione batteria:** se sul display appare il simbolo della batteria occorre sostituire la batteria. Aprire il vano batteria, con una penna sganciare la batteria dal suo supporto e inserire una nuova batteria nel supporto.

**Le batterie scariche devono essere sempre smaltite nel pieno rispetto dell'ambiente!**



**Peso massimo:** se la bilancia viene caricata con un peso superiore al massimo peso consentito, nella parte superiore del display appaiono cinque trattini orizzontali.



**Messaggio di errore:** se nella parte centrale del display appaiono cinque trattini orizzontali, non è stato definito alcun valore per l'alimento corrispondente.



**Indicatore di controllo:** se non è più possibile commutare il display nel modo pesatura, si deve spegnere e riaccendere poco dopo il computer per dieta oppure si deve estrarre la batteria e reinserirla dopo circa dieci secondi.

<b>Gamma di pesatura:</b>	0 – 2000 g
<b>Suddivisione fine, risoluzione, ampiezza di passo</b>	fino a 1000 g x 1 g, oltre 1000 g x 2 g
<b>Tempo di preparazione:</b>	3 – 4 s
<b>Batteria:</b>	3V litio CR 2430
<b>Accessori:</b>	Piatto in acciaio inossidabile (per Food Control 8046)
<b>Accessori speciali:</b>	Il software Soehnle Body Control consente un uso più intenso delle possibilità offerte da Food Pilot 8057/Food Control 8046. Il software Body Control è un manager per nutrizione con una vasta gamma di funzioni. Tramite un cavo interfaccia, che può essere richiesto gratuitamente alla Soehnle, è possibile sia il dialogo tra Food Pilot 8057/Food Control 8046 e il PC, sia una confortevole programmazione di alimenti propri.



**Pb**

**Cd**

**Hg**

#### **Smaltimento delle batterie:**

le batterie non devono essere gettate nel bidone dei rifiuti solidi urbani.

Come consumatore, le leggi vigenti vi obbligano a riconsegnare le batterie consumate.

Potete consegnare le vostre vecchie batterie presso gli appositi centri di raccolta pubblici del vostro comune oppure ovunque vengano vendute batterie del genere.

#### **Avvertenza:**

Le batterie che contengono sostanze dannose sono contrassegnate con queste sigle:

Pb = batteria contenente piombo

Cd = batteria contenente cadmio

Hg = batterie contenente mercurio



## GARANZIA

Soehnle garantisce la sostituzione gratuita dei pezzi di ricambio per un periodo di 3 anni se vengono riscontrati difetti di materiale o disturbi di funzionamento. Al momento dell'acquisto si prega di far riempire e timbrare dal rivenditore il tagliando di garanzia. In caso di ricorso alla garanzia l'apparecchio deve essere consegnato al proprio rivenditore insieme con la prova di acquisto.

**Questo apparecchio è conforme alle esigenze secondo 90/384/CEE ed è dotato di soppressione radiodisturbi conformemente alla direttiva CE 89/336/CEE.**

Avvertenza: sotto estremi influssi elettromagnetici, p. es. se si usa un apparecchio ricetrasmittente nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, il valore visualizzato può non essere corretto. Dopo l'eliminazione del disturbo, il prodotto può essere nuovamente utilizzato in modo conforme all'uso; se necessario si dovrà reinserire l'apparecchio.

Con riserve di modifiche tecniche.



Tagliando di garanzia



Cognome, nome

Via

CAP, località

Data di acquisto:

Motivo del reclamo:

## INDICACIONES PARA EL USO CORRECTO

Antes de la puesta en servicio de su nueva computadora dietética, sírvase leer atentamente estas instrucciones de servicio. En caso de manejo incorrecto, el aparato puede suministrar resultados que pueden causar una alimentación inadecuada con los consiguientes perjuicios para la salud en personas que necesitan seguir una dieta especial.

En su computadora dietética están programados los valores medios de los componentes nutritivos de 425 alimentos. Los valores almacenados corresponden a la Clave de alimentos de la República Federal de Alemania. Estos valores almacenados se sitúan aproximadamente en la gama determinada para este alimento en las tablas de valores nutritivos para productos corrientes en el mercado según los conocimientos actuales de la ciencia de la alimentación. Estos valores nutritivos programados se tienen que considerar como especificaciones sin compromiso. En particular, es asunto del usuario de la computadora dietética comprobar si el alimento utilizado está declarado con valores diferentes o si existen otras circunstancias que indiquen desviaciones en los valores.

La reprogramación es absolutamente necesaria si el uso de los datos memorizados en fábrica conllevara el peligro de una alimentación errónea con peligro para la salud o incluso para la vida.

Cualquier reprogramación tiene que efectuarse con el máximo cuidado, ya que el aparato no realiza ningún control de plausibilidad, aceptando también valores erróneos en la reprogramación. El manejo correcto se describe en las presentes instrucciones de servicio.

Los datos modificados tienen que introducirse en la lista de alimentos para evitar que se pueda trabajar accidentalmente con los valores antiguos que allí figuran.




















La computadora dietética no puede sustituir el control y la asistencia por parte del médico. Además, el usuario debería disponer de los conocimientos necesarios para una alimentación sana.

← Sírvase abrir la portada



## ÍNDICE

Conexión de su Food Pilot 8057 / Food Control 8046	45
Ajustes previos	45
Pesaje y memorización	45-46
Introducción manual en la memoria de sumas	47-48
Modificación de la unidad de cálculo	48
Modificación de los alimentos programados	48-49
Cambio de batería / mensajes de error	49
Datos técnicos	50
Garantía	51

-  Tecla para borrar todos los valores acumulativos memorizados
-  Tecla para la conmutación de la indicación en gramos / indicación en libras u onzas
-  Tecla de introducción
-  Tecla para la indicación de la cantidad de hidratos de carbono
-  Tecla para la indicación de la cantidad de proteínas
-  Tecla para la indicación de la cantidad de grasa
-  Tecla para la indicación de la cantidad de colesterol
-  Tecla para la indicación de la cantidad de calorías
-  Tecla para la indicación de las calorías convertidas en joule
-  Tecla para la indicación de las unidades de cálculo: éstas se calculan automáticamente a partir de los hidratos de carbono (**factor 1:10**). modificación: ver página 48
-  Tecla para el modo de peso, indicación del peso (masa)
-  Tecla para el modo de líquidos, indicación en litros (floz, flozUS), especificación interna
-  Tecla para la indicación de los valores acumulativos memorizados
-  Tecla de suma
-  Tecla ON/OFF, tara = puesta a cero de la indicación
-  Teclas numéricas
-  Tecla para la modificación del signo de valores en la introducción manual
-  Tecla de coma para decimales
-  La flecha de posición indica qué valor se está visualizando

## CONEXIÓN DE SU COMPUTADORA DIETÉTICA

Su computadora dietética Soehnle está inmediatamente dispuesta para el funcionamiento: basta con desembalarla y conectarla. Para pesar alimentos, coloque la computadora dietética sobre una superficie plana y firme.



**Conexión:** Pulse la tecla ON/OFF. En el cuadro indicador se muestra "0 g". Su computadora dietética está preparada para pesar.



**Desconexión:** Después del pesaje aparece en el cuadro indicador la indicación "0". Dos segundos después de pulsar la tecla ON/OFF, la balanza se desconecta automáticamente.

Si, después del proceso de pesaje, el cuadro indicador no muestra "0", se determina la tara al accionar la tecla (explicación de la tecla "TARA" en página 46). Para desconectar el aparato, se tiene que pulsar nuevamente la tecla ON/OFF. Si no se realiza ningún proceso de pesaje, la balanza se desconecta automáticamente al cabo de 2 minutos. En el cuadro indicador aparece brevemente la indicación "AOFF".

### Accesorios: bandeja de acero fino (sólo para Food control 8046)

La plataforma de pesaje del Food Control 8046 / Food Pilot 8057 está fabricada de material resistente a los alimentos. Sin embargo, por razones higiénicas, los alimentos a granel se pueden pesar en la bandeja de acero fino suministrada con el Food Control 8046 o sobre otra base (lámina, plato, fuente, etc.). Pulsando la tecla ON/OFF se determina la tara del recipiente.

## AJUSTES PREVIOS



En su computadora dietética, la indicación del peso en gramos ("g") ya está ajustada. Pulsando la tecla "g/lb" puede conmutar de gramos a libras; en el cuadro indicador aparece la unidad "lb/oz".

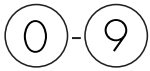
Incluso al desconectar la computadora dietética, este ajuste se mantiene hasta que vuelva a conmutarlo a través de la tecla de unidades.

## PESAJE Y CONSULTA DE LOS VALORES NUTRITIVOS

Conecte la computadora dietética y espere hasta que se apague la indicación de prueba. En el cuadro indicador aparece la unidad de peso seleccionada por usted ("g" u "oz").



**Pesaje simple:** Para pesar alimentos, se ha de eliminar el peso de la bandeja con la tecla "TARA" antes del proceso de pesaje. La balanza se ajusta a "0".



Códigos de alimentos: en la computadora dietética están almacenados los valores nutritivos, los valores energéticos y las densidades de 425 alimentos. A través del teclado numérico se introduce el alimento elegido con un código de tres números. Los correspondientes códigos figuran en la lista de alimentos adjunta.

Ejemplo: para el alimento n° 4 (panecillos) se tiene que introducir la secuencia numérica 004.



No son válidos los números 000, así como 426 a 999. Si, por error, se introduce uno de estos números, éste parpadea en el cuadro indicador; no es posible la consulta y la visualización de los valores nutritivos, ni tampoco la transferencia de los datos de la balanza a un PC.



A través de las correspondientes teclas en el cuadro de funciones se pueden consultar los distintos componentes del alimento introducido.



Para pesar líquidos, es necesario conmutar con la tecla "Vol" al modo de volumen.

Si no se trata ni de líquidos ni de alimentos a granel, aparecen cinco guiones en el cuadro indicador si está activado el modo de volumen. Pulsando repetidamente la tecla "Vol", se puede conmutar a "froz" o "frozUS".

#### **Adición, memorización y consulta de los valores sumados:**

Vuelva a determinar la tara del recipiente o de la base. Coloque el primer alimento e introduzca el código de alimento de 3 dígitos.



Pulsando la tecla "M+", se memorizan todos los valores del alimento y se suman al añadir más alimentos.



Para volver a ajustar a cero el valor del alimento pesado anteriormente, es necesario pulsar cada vez la tecla "TARA" al añadir nuevos alimentos.



Para cada alimento se introduce el correspondiente código y se suman los valores al contenido de la memoria con la tecla "M+". La tecla "M+" sólo se debe pulsar una vez por suma, ya que, de lo contrario, los valores actuales se suman una segunda vez al contenido de la memoria. Una "M" en el cuadro indicador indica que se encuentran valores en la memoria de sumas.

Para saber al final de un lapso de tiempo de elección propia cuánto y qué se ha consumido a lo largo de este tiempo, se pueden consultar los valores de los alimentos pesados y sumados en cada modo de componente de alimentos.

**MR**

Para consultar los componentes de los alimentos, pulse la tecla en cuestión (control a través de la flecha en el borde superior del cuadro indicador) y a continuación la tecla "MR". Para consultar las sumas de otros componentes, la indicación tiene que volver cada vez antes al modo de pesaje.

Todos los valores permanecen en memoria incluso después de la desconexión de la balanza. Una "M" intermitente en el cuadro indicador señala que se ha sobrepasado la capacidad de la memoria de sumas.

**MC**

La memoria se borra con la tecla "MC"; entonces, la "M" en el cuadro indicador se apaga al cabo de 3 – 4 segundos.

Antes de introducir y sumar nuevos alimentos, compruebe siempre que la memoria esté realmente vacía (ninguna M en el cuadro indicador).

### INTRODUCCIÓN MANUAL EN LA MEMORIA DE SUMAS

Puede ocurrir que no le sea posible pesar un alimento pero quiera introducirlo de todas maneras en la memoria de sumas, o bien que quiera reducir o aumentar una cantidad ya memorizada de un alimento. Entonces, proceda como sigue:

**INP**

Tras introducir el código del alimento, pulse la tecla "INP" e introduzca el valor de peso a través del teclado numérico. Para restar una determinada cantidad, la entrada se efectúa con un signo "menos". La suma corregida o completada de este modo se adopta en la memoria de sumas pulsando la tecla "M+". Si durante 10 segundos no se realiza ninguna entrada, la balanza conmuta al modo de pesaje normal.

**M+**

**Para países que utilicen las unidades de medida "lb, oz, floz, flozUS", la introducción manual se realiza como sigue:**

Un "0" intermitente indica la posición del cursor.

Secuencia de ajuste:

"Lb" y "oz" se introducen como número.

Con el punto del teclado numérico se desplaza el cursor.

Después de cada entrada numérico, avance el cursor con el punto hasta que haya introducido el último número (denominador del quebrado).

(1 lb = 16 oz = 0,454 kg)

## Posibilidades de corrección

Error	Corrección
Un alimento ha sido sumado a la memoria de sumas bajo un código erróneo.	Introduzca el código erróneo, accione "INP", introduzca el valor de peso, pulse "+/-". El valor erróneo se suprime de la memoria pulsando la tecla "M+".
Un alimento ha sido sumado a la memoria de sumas bajo un código erróneo, y el error se detecta enseguida.	Coloque el alimento en cuestión en la superficie de pesaje, elimine el peso con "TARA", retire el alimento de la superficie de pesaje y reste el valor negativo con "M+" del contenido de la memoria.  En caso de introducción manual, los números individuales pueden borrarse accionando la tecla "MR".

## MODIFICACIÓN DEL FACTOR PARA EL CÁLCULO DE UNIDADES DE CÁLCULO



Los valores de unidades de cálculo memorizados en la computadora dietética se orientan en la siguiente fórmula:

1 unidad de cálculo = 10 g de hidratos de carbono (**factor 0,1**).



Si desea convertir los valores de unidades de cálculo a las unidades de pan que se utilizaban anteriormente (1 unidad de pan = 12 g de hidratos de carbono), tiene que pulsar primero la tecla "INP" y después la tecla "BE". Tras la introducción del factor 0,083 y la confirmación con la tecla Hidratos de carbono, accione nuevamente la tecla "INP".



Su computadora dietética vuelve a conmutar automáticamente al modo de pesaje normal.

## MODIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS PROGRAMADOS

Si desea modificar los alimentos programados en la computadora dietética, conmute la balanza primero al modo de pesaje e introduzca a continuación el código que quiere modificar.



Pulse la tecla "INP" y, a continuación, la correspondiente tecla de introducción del componente del alimento. A través del teclado numérico se introduce después el valor por 100 gramos de masa o, en líquidos, la densidad. En lugar de la coma, utilice la tecla de punto en el teclado numérico.





Si, en algún alimento, no conoce el valor de un determinado componente, vaya accionando la tecla "MR" hasta que aparezcan 5 guiones en el cuadro indicador.

Para la confirmación, pulse una vez más la tecla para la indicación del componente de alimento en cuestión.

Una vez que haya introducido todos los componentes, el alimento deseado queda programado. De esta manera puede modificar también los valores de los alimentos programados en la computadora dietética según sus necesidades. Al introducir nuevos valores de alimentos no se deben accionar las teclas "BE" y "kJ", dado que, en este caso, el programa conmutaría al modo de conmutación del factor. Accionando la tecla "INP", el modo de introducción se puede abandonar en todo momento.

### Precisión de entrada en la introducción manual

	Valor	Entrada
Hidratos de carbono	3g	3.00
Proteínas	4,329g	4.33
Grasa	5,2g	5.20
Kcal	25	25
Col.	21mg	21.00

Tenga en cuenta que, en la introducción manual, se tienen que introducir siempre todos los dígitos, también los situados después de la coma.

### CAMBIO DE BATERÍA / MENSAJES DE ERROR



**Cambio de batería:** Si aparece el símbolo de batería en el cuadro indicador, se debería cambiar la batería. Abra el compartimento de batería, suelte la batería de su soporte con la ayuda de un lápiz o similar y empuje la batería nueva debajo del soporte.

**¡Asegure la eliminación no contaminante de las baterías usadas!**



**Peso máximo:** Si su balanza está cargada más allá del peso máximo, aparecen 5 guiones en la parte superior del cuadro indicador.



**Mensaje de error:** Si aparecen 5 guiones en la parte central del cuadro indicador, no existen valores definidos para el alimento en cuestión.



**Indicación de prueba:** Si la indicación ya no se puede conmutar al modo de pesaje, desconecte brevemente la computadora dietética y vuelva a conectarla, o retire la batería y vuelva a insertarla al cabo de 10 segundos aproximadamente.

Gama de pesaje:	0 – 2000 g
División, resolución, ancho de paso:	hasta 1000 g x 1 g, desde 1000 g x 2 g
Tiempo de estabilización:	3 – 4 segundos
Batería:	3V Litio CR 2430
Accesorios:	Bandeja de acero fino (con Food control 8046)
Accesorios especiales:	El software Soehnle Body Control le permite aprovechar aún más intensamente las posibilidades de su Soehnle Food Pilot 8057 / Food control 8046. El software Body Control es un administrador de alimentación extraordinariamente amplio. Un cable de interface, que se puede pedir gratuitamente a través de Soehnle, posibilita el diálogo entre el Food Pilot 8057 / Food Control 8046 y un PC y una programación muy cómoda de alimentos propios.



**Pb**

**Cd**

**Hg**

### Eliminación de pilas:

Las pilas no deben tirarse a la basura doméstica. Como usuario está obligado por ley a devolver las pilas usadas. Puede entregar sus pilas usadas en los puntos de recogida oficiales de su municipio o en todos los puntos de venta de pilas del tipo en cuestión.

### Nota:

Estos símbolos se encuentran en pilas que contienen sustancias contaminantes:

Pb = la pila contiene plomo  
Cd = la pila contiene cadmio  
Hg = la pila contiene mercurio

## GARANTÍA

Soehne garantiza para un período de 3 años a partir de la fecha de compra, la subsanación gratuita de fallos debidos a defectos de material o de fabricación por reparación o cambio.

Al comprar el aparato, haga rellenar y sellar el talón de garantía por el vendedor. En caso de reclamaciones bajo garantía, entregue la balanza junto con el talón de garantía en su comercio.

**Este aparato cumple los requisitos según 90/384/CEE y de la supresión de interferencias según la Directiva CE vigente 89/336/CEE.**

Nota: Bajo influencias electromagnéticas extremas, p.ej. en caso de utilización de un radiotransmisor en la proximidad inmediata del aparato, se puede producir una alteración del valor indicado. Tras la finalización de la perturbación, el producto puede volver a utilizarse conforme a su destino; en su caso, será necesario reconectarlo.

Salvo modificaciones técnicas.



Talón de garantía



Apellidos, nombre

Calle

Código postal, localidad

Fecha de compra:

Causa de la reclamación:

## OPMERKINGEN VOOR HET JUISTE GEBRUIK

Voor de inbedrijfstelling van uw nieuwe dieetcomputer gelieve u deze gebruiksaanwijzing nauwgezet te lezen. Bij bedieningsfouten en als gevolg van onjuist ingevoerde gegevens kan het apparaat resultaten leveren, die de gezondheid van personen, die op dieet moeten leven, nadelig kunnen beïnvloeden.

In uw dieetcomputer zijn de gemiddelde waarden van de voedingsbestanddelen van 425 levensmiddelen geprogrammeerd. Deze in het geheugen opgeslagen waarden zijn afkomstig uit de officiële Duitse levensmiddelenlijst en liggen ongeveer binnen het bereik dat voor het desbetreffende levensmiddel in voedingswaardetabellen voor gebruikelijke eetwaren overeenkomstig de huidige stand van de wetenschap aangegeven is. Deze geprogrammeerde voedingswaarden zijn als vrijblijvende criteria op te vatten. De gebruiker van de dieetcomputer dient in het bijzonder te controleren of er aanleiding bestaat om voor de gebruikte levensmiddelen met afwijkende waarden rekening te houden of dat er andere omstandigheden aanwezig zijn waardoor de werkelijke waarden van die in de tabel zouden kunnen afwijken.

De dieetcomputer moet altijd worden omgeprogrammeerd wanneer het gebruik van de in de fabriek geprogrammeerde gegevens een risico voor de gezondheid zouden betekenen of tot een levensgevaarlijke verkeerde voeding zou kunnen leiden.

Het omprogrammeren moet altijd uiterst zorgvuldig geschieden aangezien het apparaat de ingevoerde gegevens niet kan controleren zodat het bij het omprogrammeren ook verkeerde waarden accepteert. Behandeling en gebruik van het apparaat zijn in deze gebruiksaanwijzing beschreven.

De gewijzigde waarden moeten in de bijgevoegde levensmiddelenlijst worden genoteerd om te voorkomen dat er abusievelijk met de daarin aangegeven oude waarden wordt gewerkt.

De dieetcomputer kan een noodzakelijke medische controle en behandeling niet vervangen. De gebruiker van de dieetcomputer dient bovendien over de noodzakelijke kennis m.b.t. een gezonde voeding te beschikken.



## INHOUD

Zo start uw Food Pilot 8067/ Food Control 8046	55
Fabrieksinstelling	55
Wegen en gegevens in het geheugen opslaan	55-56
Handinvoer in het cumulatiegeheugen	57-58
Wijziging van de berekeningseenheid	58
Wijziging van de geprogrammeerde levensmiddelen	58-59
Batterij vervangen/ foutmeldingen	59
Technische gegevens	60
Garantie	61



Toets voor het wissen van alle in het geheugen opgeslagen cumulatieve waarden



Toets voor het omschakelen van gram-indicatie op pond of ounces



Invoertoets



Toets voor het oproepen van het aandeel aan koolhydraten



Toets voor het oproepen van het aandeel aan eiwitten



Toets voor het oproepen van het aandeel aan vetten



Toets voor het oproepen van het aandeel aan cholesterol



Toets voor het oproepen van het aandeel aan calorieën



Toets voor het oproepen van de in Joule omgerekende calorieën



Toets voor het opgeven van de berekeningseenheden: Deze worden automatisch uit de koolhydraten berekend (**factor 1:10**)  
Verandering zie pagina 58



Toets voor gewichtsmodus, aanduiding van het gewicht (massa)



Toets voor vloeistoffen-modus, opgave in liter (floz, flozUS), intern vastgelegd



Toets voor het oproepen van de in het geheugen opgeslagen cumulatieve waarden



Opteltoets



Toets AAN/UIT, Tarra = display op nul zetten



Cijfertoetsen



Toets voor de verandering van het voorteken van handmatig ingevoerde waarden



Komματοets voor decimalen



Het pijltje wijst aan, welke waarde aangegeven wordt

## ZO START U UW DIEETCOMPUTER

Uw Soehnle dieetcomputer is terstond gereed voor het gebruik. Alleen maar uitpakken en starten. Voor het wegen van levensmiddelen zet u de dieetcomputer op een platte en stevige ondergrond.



**Inschakelen:** ON/OFF toets indrukken. Op het display wordt "0 g" aangegeven. Uw dieetcomputer is klaar om te wegen.



**Uitschakelen:** Na het wegen verschijnt op het display de aanduiding "0". Twee seconden na het indrukken van de ON/OFF toets wordt het weegtoestel automatisch uitgeschakeld.

Wanneer het display na het wegen niet "0" aanwijst, wordt het weegtoestel met een druk op de knop getarreed ("TARA" toetsenbeschrijving zie pagina 56). Voor het uitschakelen moet opnieuw de ON/OFF toets ingedrukt worden. Als er twee minuten lang niets wordt afgewogen, schakelt het weegtoestel zichzelf uit. Op het display verschijnt even de aanduiding "AOFF".

### **Toebehooren: stalen schaalte (alleen bij Food Control 8046)**

Het weegvlak van de Food Control 8046/Food Pilot 8057 bestaat uit voor levensmiddelen geschikt materiaal. Desondanks kunnen er uit hygiënische overwegingen open levensmiddelen op het met de Food Control 8046 bijgeleverde stalen schaalte of op een ander voorwerp (folie, bordje, kom enz.) worden afgewogen. Door het indrukken van de ON-OFF toets wordt het schaalte getarreed.

## FABRIEKSINSTELLING



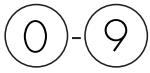
In uw dieetcomputer is de gewichtsaanduiding in gram ("g") reeds ingesteld. Door het indrukken van de toets "g/lb" kunt u van gram op pond omschakelen – op het display verschijnt de eenheid "lb/oz". Deze instelling blijft – ook na het uitschakelen van de dieetcomputer – zolang in het geheugen opgeslagen totdat de gewichtseenheid opnieuw door u wordt omgeschakeld.

## WEGEN EN OPROEPEN VAN VOEDINGSWAARDEN

Schakel de dieetcomputer in en wacht totdat de test aanduiding uitgaat. Op het display verschijnt de door u gekozen gewichtseenheid ("g" of "oz").



Eenvoudig afwegen: Wanneer er levensmiddelen worden afgewogen, moet het gewicht van het schaalte door een druk op de toets "TARA" worden gecompenseerd. De weegschaal staat daarna op "0".



Levensmiddelencodes: In de dieetcomputer zijn de voedingswaarden, energiewaarden en soortelijke gewichten van 425 levensmiddelen opgeslagen. Via het numerieke toetsenbord wordt het gekozen levensmiddel met een driecijferige code ingevoerd. De desbetreffende codecijfers zijn in de bijgaande levensmiddelenlijst vermeld. Voorbeeld: Voor het levensmiddel nr. 4 (broodje) moet het codecijfer 004 worden ingetikt.



Ongeldig zijn de cijfers 000 en 426 t/m 999. Wordt één van deze cijfers ten onrechte ingevoerd, knippert dit cijfer op het display – voedingswaarden kunnen dan niet worden opgeroepen of aangewezen en ook het overbrengen van gegevens vanuit de dieetcomputer naar een PC is dan niet mogelijk.



Via de overeenkomstige toetsen op het bedieningspaneel kunnen de afzonderlijke voedingsbestanddelen van het ingevoerde levensmiddel worden opgeroepen.



Voor het afwegen van vloeistoffen moet de volumemodus d.m.v. de toets "vol" worden ingeschakeld.

Als er niet van een vloeistof of van stortgoed sprake is, worden er in volumemodus 5 strepen aangegeven. Door het herhaalde indrukken van de toets "vol" kan van "ml" op "floz" of "flozUS" worden omgeschakeld.

#### Tarreren, opslag en oproep van getotaliseerde waarden:

Opnieuw kom of schaalteje tarreren, het eerste levensmiddel erin doen en dan de 3-cijferige levensmiddelencode invoeren.



Met een druk op de toets "M+" worden alle waarden van het levensmiddel in het geheugen opgeslagen en – bij toevoeging van nog meer levensmiddelen – bij elkaar opgeteld.



Om de waarde van het van tevoren afgewogen levensmiddel weer op nul te zetten, moet bij het tarreren van verdere levensmiddelen bij elk afzonderlijke levensmiddel telkens de toets "TARA" worden ingedrukt.



Voor elk levensmiddel wordt het bijbehorende codecijfer ingevoerd en met de toets "M+" bij de geheugeninhoud opgeteld. De toets "M+" mag per optelling maar één keer worden ingedrukt want anders worden de actuele waarden opnieuw bij de geheugeninhoud opgeteld! Een "M" op het display geeft aan dat de waarden in het cumulatieve geheugen zijn opgenomen.

Om aan het einde van een zelf gekozen tijdsbesten weten, hoeveel en wat er binnen een bepaald tijdsbestek is gegeten, kunnen de waarden van de gewogen en gecumuleerde levensmiddelen in elke levensmiddelenbestanddeelmodus worden opgeroepen.



MR

Voor het oproepen van de levensmiddelenbestanddelen wordt eerst de bijbehorende toets ingedrukt (ter controle dient hierbij de pijl omhoog in de bovenmarge van het display) en dan de toets "MR" ingedrukt. Wanneer de totalen van verdere levensmiddelenbestanddelen moeten worden opgeroepen, moet het display tussendoor telkens op de weegfunctie terugspringen.

Ook na het uitschakelen van de dieetcomputer blijven alle waarden in het geheugen opgeslagen. De knipperende "M" op het display geeft aan dat de capaciteit van het cumulatieve geheugen overschreden is.

MC

Met de toets "MC" wordt de geheugeninhoud gewist, de "M" op het display gaat na ongeveer drie tot vier seconden uit.

Wanneer er nieuwe levensmiddelenwaarden moeten worden ingevoerd en bij elkaar opgeteld, dient men eerst te controleren of het geheugen ook daadwerkelijk leeg is (geen "M" op het display).

## HANDMATIGE INVOER IN HET CUMULATIEGEHEUGEN

Als u een bepaald levensmiddel niet kunt wegen maar het wel in het cumulatieve geheugen wilt invoeren of wanneer u een reeds in het geheugen opgeslagen hoeveelheid van een levensmiddel wilt verlagen of verhogen, dan gaat u als volgt te werk:

INP

Na het invoeren van de levensmiddelencode de toets "INP" indrukken en dan de gewichtswaarde via het numerieke toetsenbord invoeren. Als u een bepaalde hoeveelheid wilt aftrekken, wordt die waarde met een minteken ingevoerd. De zo gecorrigeerde resp. aangevulde som wordt door een druk op de toets "M+" in het cumulatieve geheugen opgeslagen. Als er binnen tien seconden niets wordt ingevoerd, schakelt het weegtoestel terug op het normale weegbereik.

M+

**Voor landen, die als eenheden "lb oz, floz, flozUS" gebruiken, wordt de handmatige invoer als volgt uitgevoerd:**

De knipperende "0" wijst de positie van de cijfers van de cursor aan. Volgorde van instellen:

"lb" en "oz" worden als getal ingevoerd.

Met de punttoets van het numerieke toetsenbord wordt de cursor verder gezet.

Na het invoeren van cijfers de cursor telkens met de punttoets verder zetten totdat het laatste cijfer (noemer van de breuk) ingevoerd is. (1 lb = 16 oz = 0,454 kg)

## Correctiemogelijkheden

Fout	Correctie
Een voedingsmiddel is onder een verkeerde code in het cumulatiegeheugen opgeteld.	De verkeerde code invoeren, "INP" indrukken, gewichtswaarde invoeren, "+/-" indrukken. De verkeerde waarde wordt met "M+" uit het geheugen gewist.
Een voedingsmiddel is onder een verkeerde code in het cumulatiegeheugen opgeteld, de fout wordt terstond opgemerkt.	Het betreffende voedingsmiddel op het weegvlak laten liggen, het gewicht met "TARA" elimineren, het voedingsmiddel van het weegvlak nemen en de min-waarde met "M+" van de geheugeninhoud aftrekken.  Bij de handmatige invoer kunnen afzonderlijke cijfers met een druk op de toets "MR" worden gewist.

### WIJZIGING VAN DE BEREKENINGSFACTOR



De in dieetcomputer opgeslagen BE-waarden zijn afgeleid van de formule:



1 berekeningseenheid (BE) = 10 g koolhydraten (**factor 0,1**).



Wilt u de BE-waarden op de vroeger gebruikelijke broodeenheden omstellen (1 broodeenheid (BE) = 12 g koolhydraten), moet u eerst de "INP" toets en dan de "BE" toets indrukken. Na het invoeren van de factor 0,083 en bevestiging via de koolhydraten toets wordt opnieuw de toets "INP" ingedrukt. Uw dieetcomputer schakelt daarna automatisch weer terug op het normale weegbereik.



### WIJZIGING VAN DE GEPROGRAMMEERDE LEVENSMIDDELEN

Om de in de dieetcomputer geprogrammeerde levensmiddelen te wijzigen, moet om te beginnen de gewichtsmodus worden ingeschakeld. Daarna kan dan het te wijzigen codecijfer worden ingevoerd.



Druk op de toets "INP" en dan op de overeenkomstige invoertoets van het levensmiddelenbestanddeel. Via het numerieke toetsenbord wordt vervolgens de waarde per 100 gram massa, bij vloeistoffen het soortelijk gewicht ingevoerd. In plaats van de komma dient hierbij de punttoets van het toetsenbord te worden gebruikt.



Wanneer van een bepaald levensmiddel een bestanddeel niet bekend is, wordt de toets "MR" zovaak ingedrukt totdat er vijf horizontale strepen op het display verschijnen.

Ter bevestiging telkens de toets voor het oproepen van het overeenkomstige levensmiddel nog eens indrukken.

Na het invoeren van alle levensmiddelenbestanddelen is het betreffende levensmiddel geprogrammeerd. Op deze manier kunt u ook de waarden van de in de dieetcomputer reeds geprogrammeerde levensmiddelen al naar gelang de behoeften veranderen. Bij het invoeren van nieuwe levensmiddelwaarden mogen de toetsen "BE" en "KJ" niet worden gebruikt aangezien het programma anders op de factor-omschakelmodus overgaat. Door het indrukken van de toets "INP" kan de invoermodus te allen tijde worden beëindigd.

### Invoernauwkeurigheid bij handmatige invoer

	Waarde	Invoeren
Koolhydraten	3g	3.00
Eiwitten	4,329g	4.33
Vetten	5,2g	5.20
kcal	25	25
Chol	21mg	21.00

U gelieve eraan te denken dat bij handmatige invoer altijd alle tekens – ook de tekens achter de komma – moeten worden ingevoerd.

### BATTERIJ VERVANGEN / FOUTMELDINGEN



**Batterij vervangen:** Als op het display het batterijsymbool verschijnt, is de batterij aan vervanging toe. Open het batterijvak, dan met een stift de oude batterij uit de houder halen en een nieuwe batterij onder de houder duwen.

**Oude batterijen altijd milieubesparend afvoeren!**



**Maximum gewicht:** Bij overbelasting verschijnen er vijf horizontale strepen op het bovenste gedeelte van het display.



**Foutmelding:** Wanneer er op het middelste gedeelte van het display vijf horizontale strepen verschijnen, zijn er voor het betreffende levensmiddel geen waarden gedefinieerd.



**Testaanduiding:** Als het display niet meer op de weegmodus omschakelt, moet de dieetcomputer even uit- en opnieuw worden ingeschakeld of de batterij moet ongeveer tien seconden lang worden verwijderd.

<b>Weegbereik:</b>	0 – 2000 g
<b>Schaalverdeling, resolutie, stapwijdte:</b>	tot 1000 g x 1 g, boven 1000 g x 2 g
<b>Aanlooptijd:</b>	3 – 4 s
<b>Batterij:</b>	3V lithium CR 2430
<b>Toebehoren:</b>	Stalen schaalpje (bij Food Control 8046)
<b>Speciale toebehoren:</b>	Met de Soehnle Body Control software kunt u de mogelijkheden van uw Soehnle Food Pilot 8057/Food Control 8046 nog intensiever benutten. De Body Control software is een buitengewoon omvangrijke voedingsmanager. Via een gratis bij Soehnle verkrijgbaar interfacekabel is niet alleen een dialoog tussen Food Pilot 8057/ Food Control 8046 en PC maar bovendien een zeer comfortabele programmering van eigen levensmiddelen mogelijk.



**Pb**

**Cd**

**Hg**

### **Batterijen afvoeren:**

Batterijen horen niet in de vuilnisbak. Als consument bent u wettelijk verplicht om uw lege batterijen terug te geven. U kunt uw oude batterijen bij de openbare depots in uw gemeente of overal daar afgeven, waar batterijen van de betreffende soort worden verkocht.

### **Opmerking:**

Deze tekens vindt u op batterijen, die schadelijke stoffen bevatten:

Pb = de batterij bevat lood

Cd = de batterij bevat cadmium

Hg = de batterij bevat kwik

## GARANTIE

Soehnle garandeert gedurende 3 jaar vanaf de aankoopdatum het kosteloze opheffen van gebreken op grond van materiaal- of fabricagefouten door middel van reparatie of vervanging.

Gelieve bij de koop het garantiebewijs door de handelaar te laten invullen en afstempelen. In geval van garantie a.u.b. het weegtoestel met garantiebewijs aan uw handelaar teruggeven.

**Dit apparaat voldoet aan het gestelde in 90/384/EEG en is radio-ontstoord overeenkomstig de daarvoor geldende EG-richtlijn 89/336/EEG.**

Opmerking: Onder extreme elektromagnetische invloeden, bijv. bij het gebruik van een mobilfoon in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat, kan er een beïnvloeding van de meetwaarde plaatsvinden. Na het verdwijnen van de storende invloed is het product weer voor het beoogde doel te gebruiken, eventueel moet het opnieuw worden ingeschakeld.

Technische wijzigingen voorbehouden.

### Garantiebewijs

\_\_\_\_\_  
Naam, voornaam

\_\_\_\_\_  
Straat

\_\_\_\_\_  
Postcode, plaatsnaam

\_\_\_\_\_  
Aankoopdatum:

\_\_\_\_\_  
Reden van de klacht:





Soehnle-Waagen GmbH & Co. KG  
Wilhelm-Soehnle-Straße 2  
D-71540 Murrhardt

Telefon +49(0) 71 92/28-1  
Telefax +49(0) 71 92/28-601

Internet: [www.soehnle.com](http://www.soehnle.com)



# Lebensmittel-Kennzahlen für die SOEHNLE-Diätcomputerwaage 8046 und 8057

Die SOEHNLE-Diätcomputerwaage errechnet Kalorien, Joule, Proteineinheiten, Cholesterin, Kohlenhydrate, Fett und Eiweiß von über 400 Nahrungsmitteln; speichert alle gemessenen Werte; Abruf der aufsummierten Werte jederzeit möglich; wiegt als hervorragende Back- und Briefwaage.

Tragkraft: 2000 g, Teilung: bis 1000 g = 1 g, ab 1000 g = 2 g



## BROT, GEBÄCK & KUCHEN

- 001 Apfelkuchen, Hefeteig fettarm
- 002 Baguette/-brötchen
- 003 Biskuitrolle mit Erdbeersahne
- 004 Brötchen (Semmel)
- 005 Croissant, Blätterteig
- 006 Gugelhupf (Napfkuchen)
- 007 Hefezopf, fettarm
- 008 Knäckebrot mit Schrotanteilen
- 009 Käsegebäck, Blätterteig
- 010 Käsekuchen, Mürbteig
- 011 Käsesahnetorte
- 012 Löffelbiskuit
- 013 Laugengebäck
- 014 Obstboden, Biskuit, leicht
- 015 Pizza mit Tomaten/Käse/Salami
- 016 Pizzabaguette
- 017 Plundergebäck
- 018 Pumpernickel
- 019 Roggenfladenbrot
- 020 Roggenmischbrot
- 021 Roggenvollkornbrot
- 022 Salzgebäck
- 023 Sechskornbrot
- 024 Streuselkuchen, Hefeteig fettreich
- 025 Toastbrot (Weissbrot)
- 026 Vollkornbrötchen
- 027 Weizenbrot (Weissbrot)
- 028 Weizenmischbrot
- 029 Weizenvollkornbrot
- 030 Zwieback
- 031 Zwiebelkuchen

## GETREIDE & GETREIDERZEUGNISSE

- 032 Cornflakes
- 033 Dampfnudeln, zubereitet
- 034 Gerste, Vollkorn
- 035 Grünkern (Dinkel), Vollkorn
- 036 Hafer, Vollkorn
- 037 Haferflocken, Vollkorn
- 038 Hirse, geschält
- 039 Mais, Griess (Polenta)
- 040 Mais, Stärke
- 041 Maultaschen, schwäbisch
- 042 Müsli mit Trockenobst
- 043 Paniermehl
- 044 Pfannkuchen zubereitet
- 045 Reis, halbpoliert
- 046 Reis, ungeschält
- 047 Roggen, Mehl, Type 1150
- 048 Roggen, Schrot, Type >1700
- 049 Roggen, Vollkorn
- 050 Weizen, Feinmehl, Type 405
- 051 Weizen, Griess
- 052 Weizen, Vollkorn
- 053 Weizen, Kleie
- 054 Weizen, Mehl, Type 1700
- 055 Weizen, Stärke

## ZUCKER, HONIG & SÜSSWAREN

- 056 Diabetiker-Frucht-Musli-Riegel
- 057 Diabetiker-Fruchtwaffeln
- 058 Diabetikergebäck
- 059 Diabetiker-Süsse (Sorbit)
- 060 Diabetiker-Vollmilchschokolade
- 061 Diabetiker-Zartbitterschokolade
- 062 Diätspeiseeis
- 063 Fruchtis
- 064 Fruchtgummi mit Fruchtessenz
- 065 Fruchtzucker
- 066 Honig
- 067 Kakaopulver, entölt
- 068 Kinderschokolade
- 069 Konfitüre, einfach
- 070 Konfitüre, kalorienreduziert
- 071 Marzipan
- 072 Milchschnitte
- 073 Milchsokolade

- 074 Milkschokolade mit Nuss
- 075 Milchspeiseeis
- 076 Mohrenkopf
- 077 Nuss-Nougat-Creme, süß
- 078 Vanilleeis
- 079 Weisse Schokolade
- 080 Zucker, weiss

## KARTOFFEL & KARTOFFELPRODUKTE

- 081 Bratkartoffeln, zubereitet
- 082 Kartoffel, roh
- 083 Kartoffelbrei, zubereitet
- 084 Kartoffelchips (verzehrfertig)
- 085 Kartoffelklösse, gekochte Kartoffeln
- 086 Kartoffelklösse, halb/halb
- 087 Kartoffelkroketten, zubereitet
- 088 Kartoffelpuffer, zubereitet
- 089 Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- 090 Kartoffelsticks (verzehrfertig)
- 091 Pelkartoffeln, gekocht
- 092 Pommes Frites, zubereitet

## TEIGWAREN

- 093 Cannelloni, zubereitet
- 094 Eierteigwaren mit hohem Eianteil, gekocht
- 095 Eierteigwaren mit hohem Eianteil, roh
- 096 Käsespätzle, zubereitet
- 097 Lasagne, zubereitet
- 098 Ravioli mit Tomatensosse, überbacken
- 099 Spätzle, zubereitet
- 100 Spaghetti Bolognese
- 101 Spaghetti mit Tomatensosse
- 102 Teigwaren ohne Ei, roh
- 103 Teigwaren ohne Ei, gekocht
- 104 Vollkornteigwaren, gekocht

## NÜSSE & SAMEN

- 105 Cashewnuss
- 106 Erdnuss, geröstet/gesalzen
- 107 Esskastanie (Marone), frisch
- 108 Haselnuss, gemahlen
- 109 Kokosnuss, geraspelt
- 110 Mandel, süß, gemahlen
- 111 Mohnsamen, frisch
- 112 Paranuss, gemahlen
- 113 Pistazie, geröstet/gesalzen
- 114 Sesam, frisch
- 115 Sonnenblumenkerne, frisch
- 116 Walnuss ohne Schale, frisch

## FRÜCHTE

- 117 Ananas, frisch
- 118 Ananas, Konserve abgetropft
- 119 Apfel, frisch
- 120 Apfelmus, ungezuckert
- 121 Apfelsine, frisch, geschält
- 122 Aprikose, frisch
- 123 Aprikose, Konserve abgetropft
- 124 Avocado, frisch
- 125 Banane, frisch, geschält
- 126 Birne, frisch
- 127 Brombeere, frisch
- 128 Dattel, getrocknet
- 129 Erdbeere, frisch
- 130 Feige, frisch
- 131 Grapefruit, frisch, geschält
- 132 Guave, frisch
- 133 Heidelbeere, frisch
- 134 Himbeere, frisch
- 135 Johannisbeere, rot, frisch
- 136 Johannisbeere, schwarz, frisch
- 137 Kirsche, sauer, frisch
- 138 Kiwi, frisch, geschält

- 139 Limette, frisch
- 140 Litchi, frisch
- 141 Mandarine, frisch, geschält
- 142 Mango, frisch
- 143 Mirabelle, frisch
- 144 Oliven, grün, frisch
- 145 Papaya, frisch
- 146 Passionsfrucht, frisch
- 147 Pfirsich, frisch
- 148 Pfirsich, Konserve, abgetropft
- 149 Pflaume, frisch
- 150 Preiselbeere, Konserve, abgetropft
- 151 Reneklade (Reineclade), frisch
- 152 Rosinen
- 153 Süsskirsche, frisch
- 154 Stachelbeere, frisch
- 155 Wassermelone, frisch
- 156 Weintrauben, weiss, frisch
- 157 Zitrone, frisch, geschält
- 158 Zucker-/Honigmelone, frisch

## GEMÜSE & GEMÜSEPRODUKTE

- 159 Artischocke, frisch
- 160 Aubergine, frisch
- 161 Bleichsellerie, frisch
- 162 Blumenkohl, frisch
- 163 Bohnen, dick, frisch
- 164 Bohnen, grün, frisch
- 165 Broccoli, frisch
- 166 Chicoree, frisch
- 167 Chinakohl, frisch
- 168 Eisbergsalat, frisch
- 169 Endivien, frisch
- 170 Erbsen, grün, frisch
- 171 Erbsen, Konserve, abgetropft
- 172 Kichererbsen, reif, frisch
- 173 Feldsalat, frisch
- 174 Fenchel, frisch
- 175 Grünkohl, frisch
- 176 Gurke, frisch
- 177 Cornichons, Konserve, abgetropft
- 178 Kohlrabi, frisch
- 179 Kopfsalat, frisch
- 180 Kürbis, frisch
- 181 Linsen, reif, frisch
- 182 Linsen, reif, Konserve
- 183 Mangold, frisch
- 184 Meerrettich, frisch
- 185 Mohrrübe, frisch
- 186 Möhre, Konserve, abgetropft
- 187 Paprika, grün, frisch
- 188 Paprika, rot, Konserve, abgetropft
- 189 Porree/Lauch, frisch
- 190 Radieschen, frisch
- 191 Rettich, frisch
- 192 Rhabarber, frisch
- 193 Rosenkohl, frisch
- 194 Rote Beete, frisch
- 195 Rotkohl, frisch
- 196 Sauerkraut, frisch, abgetropft
- 197 Schwarzwurzel, frisch
- 198 Sellerie, Knolle, frisch
- 199 Sojabohnen, reif, frisch
- 200 Sojasprossen, frisch
- 201 Spargel, frisch
- 202 Spinat, frisch
- 203 Tofu
- 204 Tomaten, frisch
- 205 Tomate, Konserve, abgetropft
- 206 Tomatenmark
- 207 Tomatenketchup
- 208 Weisskohl, frisch
- 209 Wirsingkohl, frisch
- 210 Zucchini, frisch
- 211 Zuckermais, Konserve, abgetropft
- 212 Zwiebeln, frisch

## PILZE

- 213 Austernpilz, frisch
- 214 Champignon, frisch

- 215 Champignon, Konserve, abgetropft
- 216 Morchel, frisch
- 217 Pfifferling, frisch
- 218 Steinpilz, frisch

## EIER

- 219 Eigelb, roh
- 220 Eiweiß, roh
- 221 Hühnerlei, ohne Schale, roh
- 222 Rührei
- 223 Spiegelei

## BUTTER, ÖL & MARGARINE

- 224 Butter
- 225 Butter, halbfett
- 226 Diät-Halbfettmargarine
- 227 Diät-Margarine
- 228 Kokosfett
- 229 Mayonnaise, 80 % Fett
- 230 Schweineschmalz
- 231 Sonnenblumenöl

## KÄSE

- 232 Blauschimmel, 50 % F.i.Tr.
- 233 Brie, 50 % F.i.Tr.
- 234 Camembert, 30 % F.i.Tr.
- 235 Camembert, 45 % F.i.Tr.
- 236 Camembert, 60 % F.i.Tr.
- 237 Camembert, gebacken
- 238 Edamer, 30 % F.i.Tr.
- 239 Edamer, 45 % F.i.Tr.
- 240 Emmentaler, 45 % F.i.Tr., gerieben
- 241 Frischkäse, 50 % F.i.Tr.
- 242 Frischkäse, 60 % F.i.Tr.
- 243 Gorgonzola Magerstufe
- 244 Gouda, 45 % F.i.Tr.
- 245 Hüttenkäse, 20 % F.i.Tr.
- 246 Limburger, 40 % F.i.Tr.
- 247 Mozzarella
- 248 Münsterkäse, 45 % F.i.Tr.
- 249 Parmesan, 40 % F.i.Tr., gerieben
- 250 Quark, 10 % F.i.Tr.
- 251 Quark, 20 % F.i.Tr.
- 252 Quark, 40 % F.i.Tr.
- 253 Sauermilchkäse (Harzer)
- 254 Schafskäse (Feta)
- 255 Schichtkäse, 10 % F.i.Tr.
- 256 Schmelzkäse, 45 % F.i.Tr.
- 257 Tilsiter, 30 % F.i.Tr.
- 258 Tilsiter, 45 % F.i.Tr.

## MILCH/MILCHPRODUKTE

- 259 Buttermilch
- 260 Creme fraiche, 30 % Fett
- 261 Creme fraiche, 40 % Fett
- 262 Dickmilch, entrahmt
- 263 Dickmilch, vollfett
- 264 Fruchtjoghurt mit Süsstoff
- 265 Fruchtjoghurt, entrahmt
- 266 Fruchtjoghurt, teilentrahmt
- 267 Fruchtjoghurt, vollfett
- 268 Joghurt, entrahmt
- 269 Joghurt, teilentrahmt
- 270 Joghurt, vollfett
- 271 Kaffeesahne, 10 % Fett
- 272 Kefir mit Früchten, vollfett
- 273 Kefir, vollfett
- 274 Kondensmilch, 10 % Fett
- 275 Kondensmilch, 7,5 % Fett
- 276 Kuhmilch, 0,3 % (entrahmt)
- 277 Kuhmilch, 1,5 % (teilentrahmt)
- 278 Kuhmilch, 3,5 %
- 279 Saure Sahne, 10 % Fett
- 280 Saure Sahne, 20 % Fett
- 281 Schlagsahne, 30 % Fett

## FLEISCH & INNEREIE

- 282 Hammel/Lamm, Steak, roh
- 283 Hammel/Lamm, Filet, roh
- 284 Hammel/Lamm, Kotelett, roh
- 285 Kalbfleisch, Brust, roh
- 286 Kalbfleisch, Filet, roh
- 287 Kalbfleisch, Keule, roh

- 288 Kalbfleisch, reines Muskelfleisch, roh
- 289 Kalbsbries, roh
- 290 Kalbsniere, roh
- 291 Rind/Schwein-Hackfleisch, roh
- 292 Rinderleber, roh
- 293 Rinderzunge, roh
- 294 Rindfleisch, Filet, mager, roh
- 295 Rindfleisch, Hackfleisch, roh
- 296 Rindfleisch, Kotelett, mager, roh
- 297 Rindfleisch, Kotelett, mittelfett, roh
- 298 Rindfleisch, Steak, mager, roh
- 299 Rindfleisch, Tatar (Schabefleisch)
- 300 Schweinefleisch, Bauch, roh
- 301 Schweinefleisch, Filet, roh
- 302 Schweinefleisch, Hackfleisch, roh
- 303 Schweinefleisch, Haxe (Eisbein), roh
- 304 Schweinefleisch, Kotelett, mager, roh
- 305 Schweinefleisch, Schnitzel, mager, roh
- 306 Schweinefleisch, Schnitzel, mittelfett, roh
- 307 Schweineschnitzel, paniert, gegart

## FLEISCHERZEUGNISSE & WURST

- 308 Bierwurst, bayerisch
- 309 Blutwurst
- 310 Bockwurst
- 311 Bratwurst
- 312 Breslauer/Lyoner
- 313 Cabanossi
- 314 Cervelatwurst
- 315 Corned Beef
- 316 Curry-Bratwurst
- 317 Fleischkäse
- 318 Fleischsalat (Grundlage)
- 319 Fleischwurst/Stadtwurst
- 320 Fleischwurstsalat mit Öl
- 321 Frankfurter Würstchen
- 322 Frikadelle, roh
- 323 Geflügelmortadella
- 324 Gelbwurst
- 325 Jagdwurst
- 326 Kalbsleberwurst
- 327 Kasseler
- 328 Kochschinken, Schwein, ungeräuchert
- 329 Lachsschinkenpastete
- 330 Leberwurst, fettarm
- 331 Mortadella, fettarm
- 332 Rindswurst/Rote
- 333 Salami
- 334 Schinkenwurst
- 335 Schweineschinken, geräuchert, roh
- 336 Schweinespeck, durchwachsen, roh
- 337 Süße und Aspik
- 338 Weisswurst, Münchener
- 339 Wiener Würstchen

## WILD & GEFLÜGEL

- 340 Ente, Schenkel, roh
- 341 Ente mit Haut, roh
- 342 Fasan mit Haut, roh
- 343 Gans mit Haut, roh
- 344 Hasenfleisch, roh
- 345 Huhn (Brathähnchen), Brust, roh
- 346 Huhn (Brathähnchen), Leber, roh
- 347 Huhn (Brathähnchen), Schenkel, roh
- 348 Huhn (Suppenhuhn), roh
- 349 Pute, Brust, roh
- 350 Pute, Schenkel, roh
- 351 Putenschnitzel, natur, roh
- 352 Rehfleisch, mager, roh
- 353 Rehfleisch, mittelfett, roh
- 354 Taube mit Haut, roh
- 355 Wildschweinfleisch, roh

## FISCH & FISCHERZEUGNISSE

- 356 Aal, frisch
- 357 Aal, geräuchert
- 358 Barsch, frisch
- 359 Bismarck-Hering Konserve, abgetropft
- 360 Brathering Konserve, abgetropft
- 361 Buckling, frisch
- 362 Filet, Hering in Tomatensoße
- 363 Filet, Hering in Dillrahmcreme
- 364 Fischstäbchen, zubereitet
- 365 Flunder, frisch
- 366 Forelle, frisch
- 367 Heilbutt, geräuchert
- 368 Kabeljau (Dorsch), frisch
- 369 Kabeljau, paniert, zubereitet
- 370 Karpfen, frisch
- 371 Katfisch (Steinbeisser), frisch
- 372 Lachs, frisch
- 373 Makrele, frisch
- 374 Makrele, geräuchert
- 375 Matjeshering, frisch
- 376 Ostseehering, frisch
- 377 Renke (Felchen), frisch
- 378 Rollmöpse
- 379 Sardine, frisch
- 380 Sardine, Konserve in Öl, abgetropft
- 381 Schellfisch, frisch
- 382 Schillerlocken (Dornhai), geräuchert
- 383 Schlemmerfilet, tiefgefroren
- 384 Scholle, frisch
- 385 Seehecht, frisch
- 386 Seelachs (Köhler), frisch
- 387 Seezunge, frisch
- 388 Sprotte, geräuchert
- 389 Thunfisch, frisch
- 390 Thunfisch, Konserve in Öl, abgetropft
- 391 Tintenfisch, frisch
- 392 Tintenfisch, paniert, zubereitet
- 393 Zander, frisch

## SCHALEN- & KRUSTENTIERE

- 394 Auster, ausgelöst, frisch gegart
- 395 Hummer, ausgelöst, frisch gegart
- 396 Krabben, frisch
- 397 Krebs (Flusskrebs), frisch
- 398 Languste (Scampi), frisch
- 399 Miesmuschel, ausgelöst, frisch gegart
- 400 Nordseegarnele, frisch

## GETRÄNKE & ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

- 401 Apfel Fruchtsaft
- 402 Apfelwein/Most
- 403 Bier, alkoholfrei
- 404 Bier, dunkel
- 405 Bier, Export, dunkel
- 406 Bier, Pils, hell
- 407 Colagetränk
- 408 Diabetiker-Bier Pils
- 409 Grapefruit Fruchtsaft
- 410 Johannisbeeren Fruchtnektar
- 411 Kirschsaff (sauer) Fruchtsaft
- 412 Limonaden mit Fruchtgeschmack
- 413 Mohrrübe Gemüsesaft
- 414 Multi-Vitamin-Nektar mit Süßstoff
- 415 Orange Fruchtsaft
- 416 Portwein
- 417 Rotwein, schwer
- 418 Sekt, trocken
- 419 Sherry, medium
- 420 Tomaten Gemüsesaft
- 421 Weintrauben Fruchtsaft
- 422 Weisswein, lieblich
- 423 Weisswein, trocken
- 424 Weizenbier (Weissbier), hell
- 425 Wermutwein, trocken



# Codici di identificazione alimenti per la bilancia per dieta con computer SOEHNLE 8046/8057

La bilancia per dieta con computer SOEHNLE calcola calorie, joule, unità di calcolo per pane, colesterolo, carboidrati, grassi e proteine di oltre 400 prodotti alimentari; tutti i valori misurati vengono memorizzati con possibilità di richiamarli in qualsiasi momento. Può essere usata anche come bilancia per cucina e pesalettere.

Portata: 2000 g, Suddivisione: fino a 1000 g = 1 g, da 1000 g = 2 g



## PANE, PASTICCERIA E DOLCI

- 001 Torta di mele, pasta lievitata povera di grassi
- 002 Baguette / panini
- 003 Pan di Spagna con panna alla fragola
- 004 Panini (rosette)
- 005 Croissant, millefoglie
- 006 Focaccia (panettone)
- 007 Treccia di pasta lievitata, povera di grassi
- 008 Pane croccante di segale, ricco di tritello
- 009 Biscotto al formaggio, millefoglie
- 010 Torta di ricotta, pasta frolla
- 011 Torta di ricotta alla panna
- 012 Savoiardi
- 013 Ciambelle salate
- 014 Fondi per torte di frutta, pan di Spagna, leggero
- 015 Pizza con pomodori / formaggio / salami
- 016 Pizza baguette
- 017 Dolci di pasta sfoglia
- 018 Pane di segale
- 019 Focacce di segale imburrate
- 020 Pane misto di segale
- 021 Pane integrale di segale
- 022 Salatini
- 023 Pane integrale
- 024 Dolce cosperso di granelli di zucchero, pasta lievitata, ricca di grassi
- 025 Pane tostato (pane bianco)
- 026 Panini integrali
- 027 Pane di frumento (pane bianco)
- 028 Pane di frumento misto
- 029 Pane di frumento integrale
- 030 Fette biscottate
- 031 Sformato di cipolle

## CEREALI E PRODOTTI DERIVATI

- 032 Cornflakes
- 033 Brioches, pasta lievitata
- 034 Orzo integrale
- 035 Spelta (graminacea), integrale
- 036 Avena integrale
- 037 Fiochetti d'avena, integrale
- 038 Miglio sbucciato
- 039 Granoturco, semolino (polenta)
- 040 Granoturco, amido
- 041 Sfofietelle, specialità sveva
- 042 Musli con frutta secca
- 043 Pane grattugiato
- 044 Frittata preparata
- 045 Riso, brillato
- 046 Riso, non brillato
- 047 Segale, farina, tipo 1150
- 048 Segale, cruschetto, tipo >1700
- 049 Segale integrale
- 050 Frumento, farina fine, tipo 405
- 051 Frumento, semolino
- 052 Frumento, integrale
- 053 Frumento, crusca
- 054 Frumento, farina, tipo 1700
- 055 Frumento, amido

## ZUCCHERO, MIELE E DOLCIUMI

- 056 Stecche di frutta e Musli (Fiochetti d'avena e frutta con frutta secca) per diabetici
- 057 Wafer di frutta per diabetici
- 058 Paste miste per diabetici
- 059 Dolcificanti per diabetici (Sorbit)
- 060 Cioccolata al latte intero per diabetici
- 061 Cioccolata dolce-amara per diabetici
- 062 Gelato per dieta
- 063 Gelato con frutta
- 064 Orsacchiotti alla frutta con essenza alla frutta
- 065 Fruttosio
- 066 Miele
- 067 Polvere di cacao, senza olio
- 068 Cioccolata per bambini
- 069 Confettura semplice

- 070 Confettura con riduzione di calorie
- 071 Marzapane
- 072 Fette al latte
- 073 Cioccolata di latte
- 074 Cioccolata di latte con noci
- 075 Gelato al latte
- 076 Africano
- 077 Crema di noce nougat, dolce
- 078 Gelato alla vaniglia
- 079 Cioccolata bianca
- 080 Zucchero bianco

## PATATE E PRODOTTI A BASE DI PATATE

- 081 Patate arrosto preparate
- 082 Patate crude
- 083 Purè di patate preparato
- 084 Patatine fritte (chips), pronte al consumo
- 085 Gnocchi di patate, patate bollite
- 086 Gnocchi di patate, metà e metà
- 087 Crocchette di patate, preparate
- 088 Frittele di patate preparate
- 089 Insalata di patate con maionese
- 090 Bastoncini di patate, pronti al consumo
- 091 Patate in camicia bollite
- 092 Patatine fritte preparate

## PASTE ALIMENTARI

- 093 Cannelloni preparati
- 094 Paste alimentari con grande contenuto di uova, preparate
- 095 Paste alimentari ad alto contenuto di uova, non preparate
- 096 Spätzle al formaggio (pasta fatta in casa), preparate
- 097 Lasagne preparate
- 098 Ravioli al pomodoro, gratinati
- 099 Spätzle (pasta fatta in casa), preparate
- 100 Spaghetti alla bolognese
- 101 Spaghetti al pomodoro
- 102 Paste alimentari senza uova crude
- 103 Paste alimentari senza uova cotte
- 104 Paste alimentari integrali cotte

## NOCI E SEMI

- 105 Noci cashew
- 106 Arachidi arrostiti / salati
- 107 Castagne (marroni), fresche
- 108 Noccioline, macinate
- 109 Noci di cocco, grattugiate
- 110 Mandorle, dolci, macinate
- 111 Semi di papavero, freschi
- 112 Noci del Parà, macinate
- 113 Pistacchi arrostiti / salati
- 114 Semi di sesam, freschi
- 115 Semi di girasole, freschi
- 116 Noci senza guscio, freschi

## FRUTTA

- 117 Ananas fresco
- 118 Ananas, in conserva, sgocciolate
- 119 Mele fresche
- 120 Composta di mele non zuccherata
- 121 Arance, fresche, sbucciate
- 122 Albicocche fresche
- 123 Albicocche, in conserva, sgocciolate
- 124 Avocado fresco
- 125 Banane, fresche, sbucciate
- 126 Pere fresche
- 127 More di rovo fresche
- 128 Datteri secchi
- 129 Fragole fresche
- 130 Fichi freschi
- 131 Pompelmo, fresco, sbucciato
- 132 Guave (frutto di guaiava) fresco
- 133 Mirtilli freschi
- 134 Lamponi freschi
- 135 Ribes rossi freschi
- 136 Ribes neri freschi
- 137 Ciliegie amarene fresche
- 138 Kiwi, freschi, sbucciati
- 139 Limetta (limoncello), fresco
- 140 Frutto del litchi

- 141 Mandarini freschi
- 142 Mango fresco
- 143 Prugne mirabella fresche
- 144 Olive, verdi, fresche
- 145 Papaia fresca
- 146 Frutti della passione freschi
- 147 Pesche fresche
- 148 Pesche, in conserva, sgocciolate
- 149 Prugne fresche
- 150 Mirtilli rossi, in conserva, sgocciolati
- 151 Prugna regina Claudia (Reineclaude), fresca
- 152 Uva secca
- 153 Ciliegie dolci fresche
- 154 Uva spina fresca
- 155 Cocomero fresco
- 156 Uva bianca fresca
- 157 Limone, fresco, sbucciato
- 158 Melone / melone al miele fresco

## VERDURE E PRODOTTI A BASE DI VERDURA

- 159 Carciofi, freschi
- 160 Melanzane, fresche
- 161 Sedano, fresco
- 162 Cavolfiore, fresco
- 163 Fave grosse, fresche
- 164 Fagiolini, verdi, freschi
- 165 Broccoli, freschi
- 166 Indivia belga, fresca
- 167 Cavolo di Cina, fresco
- 168 Insalata iceberg, fresca
- 169 Indivia riccia, fresca
- 170 Piselli, verdi, freschi
- 171 Piselli, in conserva, freschi
- 172 Ceci, maturi, freschi
- 173 Lattughella, fresca
- 174 Finocchi, freschi
- 175 Cavolo verde, fresco
- 176 Cetrioli, freschi
- 177 Cetriolini, in conserva, sgocciolati
- 178 Cavolo rapa, fresco
- 179 Lattuga, fresca
- 180 Zucca, fresca
- 181 Lenticchie, mature, fresche
- 182 Lenticchie mature in conserva
- 183 Bietole, fresche
- 184 Rafano, fresche
- 185 Carote, fresche
- 186 Carote, in conserva, fresche
- 187 Paprica, verde, fresca
- 188 Paprica, rossa, in conserva, sgocciolata
- 189 Porro, fresco
- 190 Ravanelli, freschi
- 191 Rafano, fresco
- 192 Rabarbaro, fresco
- 193 Cavolini di Bruxelles, freschi
- 194 Barbabietole, fresche
- 195 Cavolo rosso, fresco
- 196 Crauti, freschi, asciugati
- 197 Scorzonera, fresca
- 198 Sedano, sedano rapa, fresco
- 199 Soia, matura, fresca
- 200 Gemme di soia, fresche
- 201 Asparagi, freschi
- 202 Spinaci, freschi
- 203 Tofu
- 204 Pomodori, freschi
- 205 Pomodori, in conserva, sgocciolati
- 206 Concentrato di pomodoro
- 207 Ketchup (di pomodoro)
- 208 Cavolo bianco, fresco
- 209 Cavolo verzotto, fresco
- 210 Zucchini, freschi
- 211 Granturco dolce, in conserva, sgocciolato
- 212 Cipolle, fresche

## FUNGHI

- 213 Funghi ostriformi
- 214 Funghi coltivati, freschi
- 215 Funghi coltivati, in conserva, sgocciolati
- 216 Spugnoli, freschi
- 217 Funghi cantarelli, freschi
- 218 Funghi porcini, freschi

## UOVA

- 219 Tuorlo d'uovo crudo
- 220 Albume crudo
- 221 Uova di gallina senza guscio
- 222 Uova strapazzate
- 223 Uova al tegame

## BURRO, OLIO E MARGARINA

- 224 Burro
- 225 Burro semigrasso
- 226 Margarina semigrassa per dieta
- 227 Margarina per dieta
- 228 Grasso di cocco
- 229 Maionese 80% grasso
- 230 Strutto
- 231 Olio di girasole

## FORMAGGI

- 232 Formaggio fermentato 50% grasso
- 233 Brie 50% grasso
- 234 Camembert 30% grasso
- 235 Camembert 45% grasso
- 236 Camembert 60% grasso
- 237 Camembert fritto
- 238 Edamer 30% grasso
- 239 Edamer 45% grasso
- 240 Emmentaler, 45% grasso, grattugiato
- 241 Ricotta 50% grasso
- 242 Ricotta 60% grasso
- 243 Gorgonzola, magro
- 244 Gouda 45% grasso
- 245 Quark asciutto
- 246 Limburger 40% grasso
- 247 Mozzarella
- 248 Formaggio di Münster 45% grasso
- 249 Parmigiano, 40% grasso, grattugiato
- 250 Quark 10% grasso
- 251 Quark 20% grasso
- 252 Quark 40% grasso
- 253 Formaggio di latte fermentato (Harzer)
- 254 Formaggio di pecora (Feta)
- 255 Ricotta 10% grasso
- 256 Formaggio fondente 45% grasso
- 257 Tilsiter 30% grasso
- 258 Tilsiter 45% grasso

## LATTE / PRODOTTI CASEARI

- 259 Latticello
- 260 Creme fraiche 30% grasso
- 261 Creme fraiche 40% grasso
- 262 Latte rappreso scremato
- 263 Latte rappreso extragrasso
- 264 Yogurt alla frutta con dolcificante
- 265 Yogurt alla frutta scremato
- 266 Yogurt alla frutta parzialmente scremato
- 267 Yogurt alla frutta extragrasso
- 268 Yogurt scremato
- 269 Yogurt parzialmente scremato
- 270 Yogurt extragrasso
- 271 Panna al caffè 10% grasso
- 272 Kefir, con frutta, extragrasso
- 273 Kefir extragrasso
- 274 Latte condensato 10% grasso
- 275 Latte condensato 7.5% grasso
- 276 Latte di mucca 0.3% (scremato)
- 277 Latte di mucca 1.5% (parzialmente scremato)
- 278 Latte di mucca 3.5%
- 279 Panna acida 10% grasso
- 280 Panna acida 20% grasso
- 281 Panna montata 30% grasso

## CARNI E INTERIORA

- 282 Montone / Agnello, steak, crudo
- 283 Montone / Agnello, filetto, crudo
- 284 Montone / Agnello, cotoletta, crudo
- 285 Carne di vitello, petto, crudo
- 286 Carne di vitello, filetto, crudo
- 287 Carne di vitello, cosciotto, crudo

- 288 Carne di vitello, pura carne muscolare, cruda
- 289 Animelle di vitello, crude
- 290 Rognone di vitello, crudo
- 291 Carne tritata manzo/maiale, cruda
- 292 Fegato di manzo, crudo
- 293 Lingua di manzo, cruda
- 294 Carne di manzo, filetto
- 295 Carne di manzo, carne tritata, cruda
- 296 Carne di manzo, magra, cruda
- 297 Carne di manzo, mediograssa, cruda
- 298 Carne di manzo, roastbeef, cruda
- 299 Carne di manzo alla tartara (carne macinata)
- 300 Carne di maiale, pancia, cruda
- 301 Carne di maiale, filetto, cruda
- 302 Carne di maiale, carne tritata, cruda
- 303 Carne di maiale, zampone, cruda
- 304 Carne di maiale, cotoletta, magra, cruda
- 305 Carne di maiale, scaloppina, magra, cruda
- 306 Carne di maiale, scaloppina, mediograssa, cruda
- 307 Scaloppina di maiale, impanata, cotta

## PRODOTTI A BASE DI CARNE E SALUMI

- 308 Salsiccia bavarese
- 309 Sanguinaccio
- 310 Salsiccia di carne magra
- 311 Salsiccia arrosto
- 312 Salsiccia Breslauer / Lyoner
- 313 Salsiccia Cabanossi
- 314 Salsiccia cervellata
- 315 Corned Beef
- 316 Salsiccia arrosto curry
- 317 Coppa
- 318 Insalata di carne (base)
- 319 Salsiccia / Salsiccia di città
- 320 Insalata di salsiccia all'olio
- 321 Würstel
- 322 Polpette di carne, crude
- 323 Mortadella di pollame
- 324 Salsiccia gialla
- 325 Salsiccia piccante
- 326 Salsiccia di fegato di vitello
- 327 Cotoletta di maiale, in salamoia
- 328 Prosciutto cotto, maiale, non affumicato
- 329 Pastetta di prosciutto al salmone
- 330 Salsiccia di fegato, povera di grasso
- 331 Mortadella, povera di grasso
- 332 Salsiccia di carne di manzo/rossa
- 333 Salame
- 334 Salsiccia di prosciutto
- 335 Prosciutto di maiale, affumicato, crudo
- 336 Lardo, mezzo grasso e mezzo magro, crudo
- 337 Galantina e gelatina
- 338 Salsiccia bianca
- 339 Salsiccia di Monaco di Baviera
- 340 Salsiccia di Vienna

## SELVAGGINA E POLLAME

- 340 Anatra, cosciotto, cruda
- 341 Anatra, con pelle, cruda
- 342 Fagiano, con pelle, crudo
- 343 Oca, con pelle, cruda
- 344 Carne di lepore, cruda
- 345 Pollo (pollo arrosto), petto, crudo
- 346 Pollo (pollo arrosto), fegato, crudo
- 347 Pollo (pollo arrosto), cosciotto, crudo
- 348 Pollo (pollo per brodo), crudo
- 349 Tacchino, petto, crudo
- 350 Tacchino, cosciotto, crudo
- 351 Scaloppine di tacchino, natura, crude
- 352 Carne di capriolo, magra, cruda
- 353 Carne di capriolo, medio grassa, cruda
- 354 Piccione, con pelle, crudo
- 355 Carne di cinghiale, cruda

## PESCI E PRODOTTI ITTICI

- 356 Anguille, fresche
- 357 Anguille affumicate
- 358 Persico, fresco
- 359 Aringhe marinate, in conserva, sgocciolate
- 360 Aringhe arrosto, in conserva, sgocciolate
- 361 Aringhe affumicate, fresche
- 362 Filetto in salsa di pomodori
- 363 Filetto in panna acida
- 364 Bastoncini di pesce, preparati
- 365 Passera, fresca
- 366 Trota, fresca
- 367 Ippoglosso affumicato
- 368 Merluzzo (merluzzo comune), fresco
- 369 Filetto di merluzzo, impanato, preparato
- 370 Carpe, fresche
- 371 Bavosa lupa (Cobite comune), fresca
- 372 Salmone, fresco
- 373 Sgombro, fresco
- 374 Sgombro affumicato
- 375 Aringa giovane, fresca
- 376 Aringa del Baltico, fresca
- 377 Coregone (Coregonus), fresco
- 378 Aringhe arrotolate
- 379 Sardine, fresche
- 380 Sardine, conserva in olio, sgocciolate
- 381 Eglefino, fresco
- 382 Filetto di spinello, affumicato
- 383 Filetto di pesce misto, congelato
- 384 Passera, fresca
- 385 Nasello, fresco
- 386 Merlano nero (gado carbonario), fresco
- 387 Sogliola, fresca
- 388 Papalina, affumicata
- 389 Tonno, fresco
- 390 Tonno, conservato in olio, sgocciolato
- 391 Calamari, freschi
- 392 Calamari, impanati, preparati
- 393 Lucciopecca, fresco

## MOLLUSCHI E CROSTACEI

- 394 Ostriche, staccate, cotte fresche
- 395 Astice, staccato, cotto fresco
- 396 Gamberetti, freschi
- 397 Granchi (gamberi di fiume), freschi
- 398 Aragoste (langostini), freschi
- 399 Cozze, staccate, cotte fresche
- 400 Gamberetti del Mare del Nord, freschi

## BIBITE E BEVANDE ALCOLICHE

- 401 Succo di mela
- 402 Sidro / mosto
- 403 Birra analcolica
- 404 Birra scura
- 405 Birra esportazione
- 406 Birra Pils chiara
- 407 Bevanda con Coca Cola
- 408 Birra per dieta
- 409 Succo di pompelmo
- 410 Succo di ribes
- 411 Succo di ciliegie (acido)
- 412 Limonata con gusto di frutta
- 413 Succo di carote
- 414 Succo multivitaminico con addolcificante
- 415 Succo d'arancia
- 416 Porto
- 417 Vino rosso pesante
- 418 Spumante secco
- 419 Sherry medio
- 420 Succo di pomodoro e verdure
- 421 Succo d'uva e di frutta
- 422 Vino bianco dolce
- 423 Vino bianco secco
- 424 Birra di frumento (birra bianca), chiara
- 425 Vermut secco



## Codes voor het wegen van Levensmiddelen met de SOEHNLE-Dieet-Computerweegschaal 8046/8057

De SOEHNLE dieetcomputerweegschaal berekent calorieën, joules, broodeenheden, cholesterol, koolhydraten, vetten en eiwitten van meer dan 400 levensmiddelen en slaat alle gemeten waarden in het geheugen op. Getotaliseerde waarden kunnen te allen tijde worden opgevraagd. Het toestel is ook uitstekend geschikt als bak- en briefweger;



draagkracht: 2000 g, schaalverdeling: tot 1000 g = 1 g, vanaf 1000 g = 2 g

### BROOD, GEBAK & KOEK

- 001 Appeltaart, gistdeeg (brooddeeg), vetarm
- 002 Baguette/broodjes
- 003 Rol biscuit m. aardbeiencreme
- 004 Broodjes (bolletjes)
- 005 Croissant, bladerdeeg
- 006 Tulband (cake)
- 007 Gevlochten broodje, vetarm
- 008 Knäckebrod met schroot
- 009 Kaasgebak, bladerdeeg
- 010 Kaaskoek, zandtaartdeeg
- 011 Kwarktaart
- 012 Lange vingers
- 013 Zout gebak
- 014 Taartbodem (vlaaiobodem), biscuit, licht
- 015 Pizza m. tomaten/kaas/salami
- 016 Pizzabaguette
- 017 Plundergebak
- 018 Pompernikkel (Westfaals roggebrood)
- 019 Rond plat roggebrood
- 020 Roggen-tarwebrood
- 021 Roggen-volkorenbrood
- 022 Zouten biscuits
- 023 Zeskorenbrood
- 024 Kruielgebak (snipperkoek), gistdeeg (brooddeeg), vet
- 025 Toastbrood (wittebrood)
- 026 Volkorenbroodjes
- 027 Tarwebrood (wittebrood)
- 028 Tarwe-roggenbrood
- 029 Tarwe-volkorenbrood
- 030 Gebak
- 031 Uientaart

### GRAAN & GRAANPRODUCTEN

- 032 Cornflakes
- 033 Knoedeltjes, toebereid
- 034 Gerst, volkoren
- 035 Grutten (spelt), volkoren
- 036 Haver, volkoren
- 037 Havermout, volkoren
- 038 Gierst, geschild
- 039 Mais, griesmeel (polenta)
- 040 Mais, bloem
- 041 Rissole, Zwabisch
- 042 Muesli met gedroogd fruit
- 043 Paneermeel
- 044 Pannenkoek, toebereid
- 045 Rijst, half gepeld
- 046 Rijst, niet geschild
- 047 Rogge, meel, type 1150
- 048 Rogge, schroot, type > 1700
- 049 Rogge, volkoren
- 050 Tarwe, bloem, type 405
- 051 Tarwe, griesmeel
- 052 Tarwe, volkoren
- 053 Tarwe, zemelen
- 054 Tarwe, meel, type 1700
- 055 Tarwe, bloem

### SUIKER, HONING & SNOEPJES

- 056 Diabeten vrucht-muesli-reep
- 057 Diabeten fruitwafels
- 058 Gebak voor diabetici
- 059 Diabeten zoetjes (sorbiet)
- 060 Diabeten vollemelkchocolade
- 061 Diabeten pure chocola
- 062 Dieetconsumptie-ijs
- 063 Vruchtenijs
- 064 Vruchtengom met vruchtessence
- 065 Vruchtensuiker
- 066 Honing
- 067 Cacaopoeder met gereduceerd vetgehalte
- 068 Kinderchocolade
- 069 Jam, eenvoudig
- 070 Jam, met gereduceerd caloriegehalte
- 071 Marspein
- 072 Melksneetjes
- 073 Melkchocolade
- 074 Melkchocolade met noot
- 075 Consumptie-ijs van melk

- 076 Moorkop
- 077 Noot-noga-creme, zoet
- 078 Vanille-ijs
- 079 Witte chocolademelk
- 080 Suiker, wit

### AARDAPPELEN & AARDAPPELPRODUCTEN

- 081 Gebakken aardappelen, toebereid
- 082 Aardappel, rauw
- 083 Aardappelpuree, toebereid
- 084 Aardappelchips (voor directe consumptie)
- 085 Aardappelknodels, gekookte aardappelen
- 086 Aardappelknodels, half om half
- 087 Aardappelkroketten, toebereid
- 088 Aardappelkoek, toebereid
- 089 Aardappelsalade met mayonaise
- 090 Aardappelsticks (voor directe consumptie)
- 091 Aardappelen, in de schil gekookt
- 092 Pommes frites, toebereid

### MEELPRODUCTEN

- 093 Cannelloni, toebereid
- 094 Knoedel met hoog eighalte, gekookt
- 095 Knoedel met hoog eighalte, rauw
- 096 Kaasmacaroni, toebereid
- 097 Lasagne, toebereid
- 098 Ravioli met tomatensaus, gratineerd
- 099 Macaroni, toebereid
- 100 Spaghetti Bolognese
- 101 Spaghetti met tomatensaus
- 102 Meelproducten zonder ei, rauw
- 103 Meelproducten zonder ei, gekookt
- 104 Volkorenmeelproducten, gekookt

### NOTEN & ZADEN

- 105 Cashewnoot (bombaynoot)
- 106 Aardnoot (pinda), geroosterd/gezouten
- 107 Eetbare kastanje (eetbare pijpzwam), vers
- 108 Hazelnoot, gemalen
- 109 Cocosnoot, geraspt
- 110 Amandel, zoet, gemalen
- 111 Maanzaad, vers
- 112 Paranoot, gemalen
- 113 Pistache (groene amandel), geroosterd/gezouten
- 114 Sesamzaad, vers
- 115 Zonnebloemenpitten, vers
- 116 Walnoot zonder schaal, vers

### FRUIT

- 117 Ananas, vers
- 118 Ananas, in blik, afgedropen
- 119 Appel, vers
- 120 Appelmoes, niet gesuikerd
- 121 Sinaasappel, vers, geschild
- 122 Abrikoos, vers
- 123 Abrikoos, in blik, afgedropen
- 124 Avocado, vers
- 125 Banaan, vers, geschild
- 126 Peer, vers
- 127 Bramen, vers
- 128 Dadel, gedroogd
- 129 Aardbei, vers
- 130 Vijg, vers
- 131 Grapefruit, vers, geschild
- 132 Guave, vers
- 133 Blauwe bosbes, vers
- 134 Framboos, vers
- 135 Aalbes, rood, vers
- 136 Aalbes, zwart, vers
- 137 Kers, zuur, vers

- 138 Kiwi, vers, geschild
- 139 Limette, vers
- 140 Litchi (lychee), vers
- 141 Mandarijn, vers, geschild
- 142 Mango (manga), vers
- 143 Mirabel, vers
- 144 Olijven, groen, vers
- 145 Papaja, vers
- 146 Passievrucht, vers
- 147 Perzik, vers
- 148 Perzik, in blik, afgedropen
- 149 Pruim, vers
- 150 Vossebes (rode bosbes), in blik, afgedropen
- 151 Zoete pruim (reine-claude), vers
- 152 Rozijnen
- 153 Zoete kers, vers
- 154 Kruisbes, vers
- 155 Watermeloen, vers
- 156 Druif, wit, vers
- 157 Citroen, vers, geschild
- 158 Suiker-/suikermeloen, vers

### GROENTE & PEULVRUCHTEN

- 159 Artisjok, vers
- 160 Aubergine, vers
- 161 Bleekselderij, vers
- 162 Bloemkool, vers
- 163 Bonen, dik, vers
- 164 Bonen, groen, vers
- 165 Broccoli, vers
- 166 Witlof, vers
- 167 Chinese kool, vers
- 168 Ijsbergsla, vers
- 169 Andijvie, vers
- 170 Erwten, groen, vers
- 171 Erwten, in blik, afgedropen
- 172 Grauwe erwten (keukenerwten), rijp, vers
- 173 Veldsla, vers
- 174 Venkel, vers
- 175 Boerenkool, vers
- 176 Augurken, vers
- 177 Cornichons, in blik, afgedropen
- 178 Koolraap, vers
- 179 Kropsla, vers
- 180 Pompoen, vers
- 181 Linzen, rijp, vers
- 182 Linsen, rijp, in blik
- 183 Mangelwortel, vers
- 184 Mierrickswortel, vers
- 185 Wortel, vers
- 186 Wortel (peen), in blik, afgedropen
- 187 Paprika, groen, vers
- 188 Paprika, rood, in blik, afgedropen
- 189 Prei, vers
- 190 Radisjes, vers
- 191 Rammenas, vers
- 192 Rarbarber, vers
- 193 Spruitjes, vers
- 194 Rode biet, vers
- 195 Rode kool, vers
- 196 Zuurkool, vers, afgedropen
- 197 Schorseneer, vers
- 198 Selderij, wortelknol, vers
- 199 Sojabonen, rijp, vers
- 200 Tauge (spruiten van gekiemde soja), vers
- 201 Asperges, vers
- 202 Spinazie, vers
- 203 Tofu (kaas van sojabonenmelk)
- 204 Tomaten, vers
- 205 Tomaat, in blik, afgedropen
- 206 Tomatenpuree
- 207 Tomatenketchup
- 208 Witte kool, vers
- 209 Savoiekoek, vers
- 210 Zucchini, vers
- 211 Suikermais, in blik, afgedropen
- 212 Uien, vers

### PADDESTOELEN

- 213 Oesterzwam
- 214 Champignon, vers
- 215 Champignon, in blik, afgedropen
- 216 Morille (morietje), vers

- 217 Cantharel (dooierzwan), vers
- 218 Eekhoortjesbrood, vers

### EIEREN

- 219 Eigeel, rauw
- 220 Eiwit, rauw
- 221 Kippenei, zonder schaal, rauw
- 222 Roerei
- 223 Spiegelei

### BOTER, OLIE & MARGARINE

- 224 Boter
- 225 Boter, halfvet
- 226 Dieet-halvarine
- 227 Dieet-margarine
- 228 Cocosvet
- 229 Mayonaise, 80% vet
- 230 Reuzel
- 231 Zonnebloemolie

### KAAS

- 232 Roquefort, 50%\*
- 233 Brie, 50%\*
- 234 Camembert, 30%\*
- 235 Camembert, 45%\*
- 236 Camembert, 60%\*
- 237 Camembert, gebakken
- 238 Edammer kaas, 30%\*
- 239 Edammer kaas, 45%\*
- 240 Emmentaler kaas, 45%\*, geraspt
- 241 Verse kaas, 50%\*
- 242 Verse kaas, 60%\*
- 243 Gorgonzola, mager
- 244 Gouda, 45%\*
- 245 Plattekaas (cottage cheese), 20%\*
- 246 Limburger, 40%\*
- 247 Mozzarella
- 248 Munsterkaas, 45%\*
- 249 Parmezaanse kaas, 40%\*, geraspt
- 250 Kwark, 10%\*
- 251 Kwark, 20%\*
- 252 Kwark, 40%\*
- 253 Kaas - van dikke melk (Harzer)
- 254 Schapenkaas (Feta)
- 255 Kwart in lagen, 10%\*
- 256 Smeerkaas, 45%\*
- 257 Tilsiter, 30%\*
- 258 Tilsiter, 45%\*
- (\* vet in droge stof)

### MELK/ZUIVELPRODUCTEN

- 259 Karnemelk
- 260 Crème fraîche, 30% vet
- 261 Crème fraîche, 40% vet
- 262 Dikke zure melk, afgeroomd
- 263 Dikke zure melk, volvet
- 264 Yoghurt met vruchten, met zoetstof
- 265 Yoghurt met vruchten, gedeeltelijk afgeroomd
- 266 Yoghurt met vruchten, gedeeltelijk afgeroomd
- 267 Yoghurt met vruchten, volvet
- 268 Yoghurt, afgeroomd
- 269 Yoghurt, gedeeltelijk afgeroomd
- 270 Yoghurt, volvet
- 271 Koffiemelk, 10% vet
- 272 Kefir met fruit, volvet
- 273 Kefir, volvet
- 274 Gecondenseerde melk, 10% vet
- 275 Gecondenseerde melk, 7,5% vet
- 276 Koemelk, 0,3% (afgeroomd)
- 277 Koemelk, 1,5% (gedeeltelijk afgeroomd)
- 278 Koemelk, 3,5%
- 279 Zure room, 10% vet
- 280 Zure room, 20% vet
- 281 Slagroom, 30% vet

### VLEES & INGEGWANDEN

- 282 Schapevlees, steak, rauw
- 283 Schapevlees, filet, rauw

- 284 Schapevlees, karbonade, rauw
- 285 Kalfsvlees, borst, rauw
- 286 Kalfsvlees, filet, rauw
- 287 Kalfsvlees, bout, rauw
- 288 Kalfsvlees, zuiver spiervlees, rauw
- 289 Zwezerik, rauw
- 290 Kalfsnieren, rauw
- 291 Rundvlees/varkensvlees, gehakt, rauw
- 292 Runderlever, rauw
- 293 Runder tong, rauw
- 294 Rundvlees, filet, mager, rauw
- 295 Rundvlees, gehakt, rauw
- 296 Rundvlees, karbonade, mager, rauw
- 297 Rundvlees, karbonade, matig vet, rauw
- 298 Rundvlees, steak, mager, rauw
- 299 Rundvlees, tartaar (geraspt vlees)
- 300 Varkensvlees, buik, rauw
- 301 Varkensvlees, filet, rauw
- 302 Varkensvlees, gehakt, rauw
- 303 Varkensvlees, schenkel (kluij), rauw
- 304 Varkensvlees, karbonade, mager, rauw
- 305 Varkensvlees, schnitzel, mager, rauw
- 306 Varkensvlees, schnitzel, matig vet, rauw
- 307 Varkensschnitzel, gepaneerd, gestoofd

### VLEESPRODUCTEN & WORST

- 308 Bierworst, Beiers
- 309 Bloedworst, Beiers
- 310 Kookworst
- 311 Braadworst
- 312 Breslauer/Lyonese worst
- 313 Cabanossi
- 314 Cervelaatworst
- 315 Corned Beef
- 316 Kerrie-braadworst
- 317 Vlees in aspic (gelei)
- 318 Vlees in sla (basis)
- 319 Worst van fijngehakt vlees
- 320 Vleesworst in sla met olie
- 321 Frankfurter worstjes
- 322 Frikandel, rauw
- 323 Mortadella van gevogelte
- 324 Gele worst
- 325 Jachtworst
- 326 Kalfsleverworst
- 327 Kasseler
- 328 Gekookte ham, varken, niet gerookt
- 329 Pate gerookte ham
- 330 Leverworst, vetarm
- 331 Mortadella, vetarm
- 332 Runderworst, rode
- 333 Salami
- 334 Hamworst
- 335 Varkensham, gerookt, rauw
- 336 Varkensspek, doorregen, rauw
- 337 Zult en aspic
- 338 Witte worst, Münchener
- 339 Weense worstjes

### WILD & GEVOGELTE

- 340 Eend, schenkel, rauw
- 341 Eend met huid, rauw
- 342 Fazant met huid, rauw
- 343 Gans met huid, rauw
- 344 Hazevlees, rauw
- 345 Kip (gebraden), borst, rauw
- 346 Kip (gebraden), lever, rauw
- 347 Kip (gebraden), schenkel, rauw
- 348 Kip (soepkip), rauw
- 349 Kalkoense hen, borst, rauw
- 350 Kalkoense hen, schenkel, rauw
- 351 Kalkoenschnitzel, naturel, rauw
- 352 Reevelees, mager, rauw
- 353 Reevelees, matig vet, rauw

- 354 Duif met huid, rauw
- 355 Vlees van wilde zwijnen, rauw

### VIS & VISPRODUCTEN

- 356 Paling, vers
- 357 Paling, gerookt
- 358 Baars, vers
- 359 Haring, ingelegd, zonder graat, in blik, afgedropen
- 360 Panharing, in blik, afgedropen
- 361 Bokking, vers
- 362 Filet, haring in tomatensaus
- 363 Filet, haring in dillecreme
- 364 Vissticks, toebereid
- 365 Bot, vers
- 366 Forel, vers
- 367 Heilbot, gerookt
- 368 Kabeljauw (dors), vers
- 369 Kabeljauw, gepaneerd, toebereid
- 370 Karper, vers
- 371 Zeewolf (steenbijter), vers
- 372 Zalm, vers
- 373 Makreel, vers
- 374 Makreel, gerookt
- 375 Maatjesharing, vers
- 376 Haring uit de Oostzee, vers
- 377 Meerforel, vers
- 378 Roolmops
- 379 Sardine, vers
- 380 Sardine in blik, in olie, afgedropen
- 381 Schelvis, vers
- 382 Doornhaai, gerookt
- 383 Gourmeffilet, diepgevroren
- 384 Schol, vers
- 385 Stokvis, vers
- 386 Zeezalm (koolvis), vers
- 387 Tong, vers
- 388 Sprotten, gerookt
- 389 Tonijn, vers
- 390 Tonijn in olie, in blik, afgedropen
- 391 Inktvis, vers
- 392 Inktvis, gepaneerd, toebereid
- 393 Snoekbaars, vers

### SCHAALDIEREN

- 394 Oester, uitgehaald, vers, gestoofd
- 395 Zeekreeft, uitgehaald, vers, gestoofd
- 396 Krabben, vers
- 397 Kreeft (rivierkreeft), vers
- 398 Langoest (langoustine), vers
- 399 Mossel, uitgehaald, vers, gestoofd
- 400 Gewone garnaal, vers

### ALCOHOLVRIJE EN ALCOHOL-HOUDENDE DRANKEN

- 401 Appel vruchtensap
- 402 Cider/Most
- 403 Bier, alcoholvrij
- 404 Bier, donker
- 405 Bier, export
- 406 Bier, Pils, licht
- 407 Cola-drink
- 408 Diabeticus-bier Pils
- 409 Grapefruit vruchtensap
- 410 Aalbes vruchtennectar
- 411 Kersesap (zuur), vruchtensap
- 412 Limonades met vruchtensmaak
- 413 Wortel groentensap
- 414 Multi-vitamine nectar met zoetstof
- 415 Sinaasappel vruchtensap
- 416 Port
- 417 Rode wijn, zwaar
- 418 Champagne, droog
- 419 Sherry, medium
- 420 Tomaten groentensap
- 421 Druiven vruchtensap
- 422 Witte wijn, zacht, mild
- 423 Witte wijn, dry
- 424 Witbier, licht
- 425 Vermout, droog



## Food codes for your SOEHNLE diet computer scales 8046/8057

The SOEHNLE Diet Computer Scales can calculate calories, joules, bread unit equivalent, cholesterol, carbohydrate, fat and protein contents of more than 400 foodstuffs, store measured values and recall totals at any time. Also suitable for baking or as a letter scale.



Maximum capacity: 2000 g, scale division: up to 1000 g = 1 g, over 1000 g = 2 g

### BREAD, CAKES AND PASTRIES

- 001 Apple tart on yeast base, low-fat
- 002 Baguette or petit pain
- 003 Swiss roll
- 004 Roll (bread roll)
- 005 Croissant (flaky pastry)
- 006 Pound cake, Madeira cake
- 007 Yeast-based pastry, low-fat
- 008 Crispbread with high fibre content
- 009 Cheese cake, short-crust pastry
- 010 Cheese cake
- 011 Cream cheese cake
- 012 Sponge finger
- 013 Pretzels
- 014 Light sponge fruit tart
- 015 Tomat / cheese / salami pizza
- 016 Pizza baguette
- 017 Danish pastries
- 018 Pumpernickel
- 019 Pitta bread (rye)
- 020 Rye bread
- 021 Wholemeal rye bread
- 022 Savoury snacks
- 023 Six-seed bread
- 024 Crumble-topped cake on a yeast base, high-fat
- 025 White toast
- 026 Wholemeal rolls
- 027 Tea loaf
- 028 Bread made from more than one kind of flour
- 029 Wholemeal bread
- 030 Rusks
- 031 Onion tart

### GRAINS AND CEREALS

- 032 Corn Flakes
- 033 Dumplings
- 034 Barley, whole grain
- 035 Green corn (spelt), whole grain
- 036 Jumbo oats
- 037 Rolled oats, whole grain
- 038 Millet, processed
- 039 Maize meal (Polenta)
- 040 Cornflour
- 041 Filled pasta squares similar to ravioli
- 042 Muesli with dried fruit
- 043 Breadcrumbs
- 044 Pancakes
- 045 Rice, semi-polished
- 046 Rice, brown
- 047 Rye flour
- 048 Coarse rye flour
- 049 Wholemeal rye flour
- 050 Plain flour
- 051 Semolina
- 052 Wheat, whole grain
- 053 Bran
- 054 Strong white flour
- 055 Wheat-based starch

### SUGAR, HONEY AND SWEETS

- 056 Sweet bar for diabetics
- 057 Biscuits for diabetics
- 058 Cake and cookies for diabetics
- 059 Fructose
- 060 Milk chocolate for diabetics
- 061 Dark chocolate for diabetics
- 062 Slimmer's ice cream
- 063 Sorbet
- 064 Fruit gums with fruit essence
- 065 Fruit sugar
- 066 Honey
- 067 Drinking chocolate, oil extracted
- 068 "Kinder" chocolate
- 069 Jam

- 070 Reduced-calorie jam
- 071 Marzipan
- 072 Cream chocolate snack
- 073 Milk chocolate
- 074 Milk chocolate with hazelnuts
- 075 Dairy ice cream
- 076 Small chocolate-covered cream cake
- 077 Chocolate spread
- 078 Vanilla ice cream
- 079 White chocolate
- 080 White sugar

### POTATOES AND POTATO PRODUCTS

- 081 Sauté potatoes, ready to eat
- 082 Potatoes, raw
- 083 Mashed potatoes
- 084 Potato crisps (ready to eat)
- 085 Potato dumplings made from boiled potatoes
- 086 Potato dumplings (raw and boiled potatoes)
- 087 Potato croquettes, ready to eat
- 088 Potato fritters, ready to eat
- 089 Potato salad with mayonnaise dressing
- 090 Potato sticks (ready to eat)
- 091 Boiled potatoes
- 092 Chips

### PASTA

- 093 Cannelloni, ready to eat
- 094 Egg pasta, cooked
- 095 Egg pasta, uncooked
- 096 Cheese Spätzle (special kind of pasta), ready to eat
- 097 Lasagne, ready to eat
- 098 Ravioli in tomato sauce, gratinated
- 099 Spätzle (special kind of pasta), ready to eat
- 100 Spaghetti bolognese
- 101 Spaghetti with tomato sauce
- 102 Durum wheat pasta, uncooked
- 103 Durum wheat pasta, cooked
- 104 Wholemeal pasta, cooked

### NUTS AND SEEDS

- 105 Cashew nuts
- 106 Roasted / salted peanuts
- 107 Chestnuts, fresh
- 108 Hazelnuts, ground
- 109 Coconut, grated
- 110 Almonds, sweet, ground
- 111 Poppy seeds, fresh
- 112 Brazil nuts, ground
- 113 Roasted / salted pistachio nuts
- 114 Sesame seeds, fresh
- 115 Sunflower seeds, fresh
- 116 Walnuts, shelled, fresh

### FRUIT

- 117 Pineapple, fresh
- 118 Pineapple, tinned, drained
- 119 Apple, fresh
- 120 Apple sauce, unsweetened
- 121 Orange, fresh, peeled
- 122 Apricots, fresh
- 123 Apricots, tinned, drained
- 124 Avocado, fresh
- 125 Banana, fresh, peeled
- 126 Pear, fresh
- 127 Blackberries, fresh
- 128 Dates, dried
- 129 Strawberries, fresh
- 130 Figs, fresh
- 131 Grapefruit, fresh, peeled
- 132 Guava, fresh
- 133 Blueberries, fresh
- 134 Raspberries, fresh
- 135 Redcurrants, fresh

- 136 Blackcurrants, fresh
- 137 Morello cherries, fresh
- 138 Kiwi fruit, fresh, peeled
- 139 Sweet lime, fresh
- 140 Lychees, fresh
- 141 Tangerines, fresh, peeled
- 142 Mango, fresh
- 143 Mirabelle plums, fresh
- 144 Olives, green, fresh
- 145 Papaya, fresh
- 146 Passion fruit, fresh
- 147 Peach, fresh
- 148 Peaches, tinned, drained
- 149 Plums, fresh
- 150 Cranberries, tinned, drained
- 151 Greengages, fresh
- 152 Raisins
- 153 Sweet cherries, fresh
- 154 Gooseberries, fresh
- 155 Water melon, fresh
- 156 Grapes, fresh
- 157 Lemons, fresh, peeled
- 158 Honeydew melon, fresh

### VEGETABLES AND VEGETABLE PRODUCTS

- 159 Artichokes, fresh
- 160 Aubergine (eggplant), fresh
- 161 Celery, fresh
- 162 Cauliflower, fresh
- 163 Broad beans, fresh
- 164 Runner beans, fresh
- 165 Broccoli, fresh
- 166 Chicory (endive), fresh
- 167 Chinese cabbage, fresh
- 168 Iceberg salad, fresh
- 169 Endive (chicory), fresh
- 170 Peas, green, fresh
- 171 Peas, tinned, drained
- 172 Chickpeas, ripe, fresh
- 173 Lamb's lettuce, fresh
- 174 Fennel, fresh
- 175 Green cabbage, fresh
- 176 Cucumber, fresh
- 177 Gherkins / cornichons, tinned, drained
- 178 Kohlrabi, fresh
- 179 Lettuce, fresh
- 180 Pumpkin, fresh
- 181 Lentils, ripe, fresh
- 182 Lentils, tinned
- 183 Swiss chard, fresh
- 184 Horseradish, fresh
- 185 Carrots, fresh
- 186 Carrots, tinned, drained
- 187 Green peppers, fresh
- 188 Red peppers, tinned, drained
- 189 Leak, fresh
- 190 Radishes, fresh
- 191 White radish, fresh
- 192 Rhubarb, fresh
- 193 Brussel sprouts, fresh
- 194 Beetroot, fresh
- 195 Red cabbage, fresh
- 196 Sauerkraut, fresh, drained
- 197 Salsify, fresh
- 198 Celeriac, fresh
- 199 Soybeans, ripe, fresh
- 200 Bean sprouts, fresh
- 201 Asparagus, fresh
- 202 Spinach, fresh
- 203 Tofu
- 204 Tomatoes, fresh
- 205 Tomatoes, tinned, drained
- 206 Tomato purée
- 207 Tomato sauce
- 208 White cabbage, fresh
- 209 Savoy cabbage, fresh
- 210 Courgettes (zucchini), fresh
- 211 Sweet corn, tinned, drained
- 212 Onions, fresh

### MUSHROOMS

- 213 Oyster mushrooms
- 214 Mushrooms, fresh
- 215 Mushrooms, tinned, drained
- 216 Morels, fresh
- 217 Chanterelles, fresh
- 218 Boletus, fresh

### EGGS

- 219 Egg yolk, uncooked
- 220 Egg white, uncooked
- 221 Egg, whole, uncooked
- 222 Scrambled eggs
- 223 Fried eggs

### BUTTER, OIL AND MARGARINE

- 224 Butter
- 225 Reduced-calorie butter spread
- 226 Diet margarine spread
- 227 Diet margarine
- 228 Vegetable fat (coconut)
- 229 Mayonnaise, 80% fat
- 230 Lard
- 231 Sunflower oil

### CHEESE

- 232 Blue cheese, 50% fat
- 233 Brie, 50% fat
- 234 Camembert, 30% fat
- 235 Camembert, 45% fat
- 236 Camembert, 60% fat
- 237 Camembert, fried
- 238 Edam cheese, 30% fat
- 239 Edam cheese, 45% fat
- 240 Emmental cheese, 45% fat, grated
- 241 Cream cheese, 50% fat
- 242 Cream cheese, 60% fat
- 243 Gorgonzola, low-fat
- 244 Gouda, 45% fat
- 245 Cottage cheese, 20% fat
- 246 Limburg cheese, 40% fat
- 247 Mozzarella
- 248 Munster, 45% fat
- 249 Parmesan cheese, 40% fat, grated
- 250 Soft curd cheese, 10% fat
- 251 Soft curd cheese, 20% fat
- 252 Soft curd cheese, 40% fat
- 253 Sour milk cheese (Harzer)
- 254 Sheep's milk cheese (Feta)
- 255 Low-fat curd cheese, 10% fat
- 256 Processed cheese, 45% fat
- 257 Tilsit cheese, 30% fat
- 258 Tilsit cheese, 45% fat

### MILK AND MILK PRODUCTS

- 259 Buttermilk
- 260 Crème fraîche, 30% fat
- 261 Crème fraîche, 40% fat
- 262 Sour milk, skimmed
- 263 Sour milk, full-cream
- 264 Fruit yoghurt with artificial sweetener
- 265 Fruit yoghurt, skimmed
- 266 Fruit yoghurt, semi-skimmed
- 267 Fruit yoghurt, full-cream
- 268 Yoghurt, skimmed
- 269 Yoghurt, semi-skimmed
- 270 Yoghurt, full-cream
- 271 Cream for coffee, 10% fat
- 272 Kefir with fruit, full-fat
- 273 Kefir, full-cream
- 274 UHT cream, 10% fat
- 275 UHT cream, 7.5% fat
- 276 Milk, skimmed (0.3% fat)
- 277 Milk, semi-skimmed (1.5% fat)
- 278 Milk, full-cream (3.5% fat)
- 279 Soured cream, 10% fat
- 280 Soured cream, 20% fat
- 281 Whipping cream, 30% fat

### MEAT AND OFFAL

- 282 Mutton / lamb, steak, uncooked
- 283 Mutton / lamb, fillet, uncooked
- 284 Mutton / lamb, chops, uncooked
- 285 Saddle of veal, uncooked
- 286 Veal fillet, uncooked

- 287 Leg of veal, uncooked
- 288 Diced veal, uncooked
- 289 Calf's sweetbreads, uncooked
- 290 Veal kidney, uncooked
- 291 Minced beef / pork, uncooked
- 292 Ox liver, uncooked
- 293 Ox tongue, uncooked
- 294 Fillet of beef, lean, uncooked
- 295 Minced beef, uncooked
- 296 Beef chops, lean, uncooked
- 297 Beef chops, marbled, uncooked
- 298 Beef steak, lean, uncooked
- 299 Extra-lean mince
- 300 Belly of pork, uncooked
- 301 Pork tenderloin, uncooked
- 302 Minced pork, uncooked
- 303 Pork shank, uncooked
- 304 Pork chops, lean, uncooked
- 305 Pork steak, lean, uncooked
- 306 Pork steak, marbled, uncooked
- 307 Pork escalope, breadcrumbed, cooked

### MEAT PRODUCTS, SAUSAGES

- 308 Bavarian beer sausage
- 309 Black pudding
- 310 Hot dog sausage
- 311 Sausage
- 312 Lyoner sausage
- 313 Cabanossi
- 314 Cervelat
- 315 Corned beef
- 316 German curried sausage
- 317 Continental meat loaf
- 318 Meat salad with mayonnaise dressing (basic)
- 319 German meat sausage
- 320 Meat salad with vinaigrette dressing
- 321 Frankfurters
- 322 Hamburgers, uncooked
- 323 Poultry mortadella
- 324 Veal sausage
- 325 Smoked sausage
- 326 Spreading pâté
- 327 Gammon
- 328 Boiled ham, pork, unsmoked
- 329 Ham pâté
- 330 Liver pâté, low-fat
- 331 Mortadella, low-fat
- 332 Beef sausage
- 333 Salami
- 334 Meat sausage
- 335 Smoked ham, uncooked
- 336 Bacon, uncooked
- 337 Brawn
- 338 Bavarian veal sausage
- 339 Wiener

### POULTRY AND GAME

- 340 Duck drumsticks, uncooked
- 341 Duck with skin, uncooked
- 342 Pheasant with skin, uncooked
- 343 Goose with skin, uncooked
- 344 Hare, uncooked
- 345 Chicken, breast, uncooked
- 346 Chicken livers, uncooked
- 347 Chicken drumsticks, uncooked
- 348 Broiler, uncooked
- 349 Turkey, breast, uncooked
- 350 Turkey, leg meat, uncooked
- 351 Turkey steak, without dressing, uncooked
- 352 Venison, lean, uncooked
- 353 Venison, marbled, uncooked
- 354 Pigeon with skin, uncooked
- 355 Wild boar, uncooked

### FISH AND FISH PRODUCTS

- 356 Eel, fresh
- 357 Smoked eel
- 358 Perch, fresh
- 359 Bismarck herring, tinned, drained
- 360 Fried herring, tinned, drained
- 361 Buckling, fresh
- 362 Fish fillet in tomato sauce
- 363 Fish fillet in creamy dill sauce
- 364 Fish fingers, ready to eat
- 365 Flounder, fresh
- 366 Trout, fresh
- 367 Halibut, smoked
- 368 Cod, fresh
- 369 Cod, breadcrumbed, ready to eat
- 370 Carp, fresh
- 371 Catfish, fresh
- 372 Salmon, fresh
- 373 Mackerel, fresh
- 374 Smoked mackerel
- 375 Matjes herring, fresh
- 376 Baltic herring, fresh
- 377 Whitefish, fresh
- 378 Rollmops
- 379 Sardines, fresh
- 380 Sardines, tinned in oil, drained
- 381 Haddock, fresh
- 382 Dogfish, smoked
- 383 Fish fillet, deep-frozen ready-meal
- 384 Plaice, fresh
- 385 Sea pike, fresh
- 386 Saithe (coalfish), fresh
- 387 Dover sole, fresh
- 388 Sprats, smoked
- 389 Tuna, fresh
- 390 Tuna, tinned in oil, drained
- 391 Squid, fresh
- 392 Squid in batter, ready to eat
- 393 Pike-perch, fresh

### SHELLFISH

- 394 Oysters, without shells, freshly cooked
- 395 Lobster meat, freshly cooked
- 396 Prawns, fresh
- 397 Crabmeat, fresh
- 398 Crawfish (scampis), fresh
- 399 Mussels without shells, freshly cooked
- 400 Shrimps, fresh

### SOFT AND ALCOHOLIC DRINKS

- 401 Apple juice
- 402 Cider
- 403 Beer, alcohol-free
- 404 Beer, bitter
- 405 Beer, Export
- 406 Beer, lager
- 407 Cola-type drink
- 408 Diet beer, lager
- 409 Grapefruit juice
- 410 Redcurrant drink
- 411 Cherry juice
- 412 Lemonade with fruit flavouring
- 413 Carrot juice
- 414 Multi-vitamin drink with sweetener
- 415 Orange juice
- 416 Port
- 417 Claret
- 418 Sparkling wine, brut
- 419 Sherry, medium-sweet
- 420 Tomato juice
- 421 Grape juice
- 422 White wine, dry
- 423 White wine, medium-sweet
- 424 Weizenbier (Bavarian speciality beer), light
- 425 Vermouth, dry



# Code aliments pour la balance électronique diététique SOEHNLE 8046/8057

La balance électronique diététique SOEHNLE calcule les calories, les joules, les équivalents pain, le cholestérol, les glucides (sucres), les lipides (graisses) et les protéines (protéides) contenus dans plus de 400 denrées alimentaires. Elle mémorise toutes les valeurs mesurées; un affichage des sommes calculées est possible à volonté. La balance est idéale pour la pâtisserie et peut également servir de pèse-lettres.



Portée: 2000 g, graduations: par 1 g jusqu'à 1000 g, par 2 g à partir de 1000 g

## PAIN, PATISSERIES

- 001 Tarte aux pommes, pâte levée, à faible teneur en matière grasse
- 002 Baguette
- 003 Biscuit roulé fourré à la chantilly et aux fraises
- 004 Petits pains
- 005 Croissants, pâte feuilletée
- 006 Koulof
- 007 "Hefezopf" (genre de brioche en forme de natte tressée), à faible teneur en matière grasse
- 008 Pain suédois, complet
- 009 Petits biscuits au fromage, pâte feuilletée
- 010 Gâteau au fromage blanc, pâte brisée
- 011 Käsesahnetorte
- 012 Biscuits à la cuillère
- 013 Petits biscuits salés
- 014 Fond de tarte aux fruits, biscuit de Savoie, léger
- 015 Pizza tomates, fromage, salami
- 016 Pizzabaguette
- 017 Pâtisseries feuilletées
- 018 Pumpnickel
- 019 Roggenfladenbrot
- 020 Pain de seigle bis
- 021 Pain de seigle complet
- 022 Petits biscuits salés
- 023 Pain six céréales
- 024 "Streuselkuchen" (gâteau recouvert de petits grains de pâte sablée), pâte levée, riche en matière grasse
- 025 Pain de mie
- 026 Petits pains complets
- 027 Pain de froment (pain blanc)
- 028 Pain de froment bis
- 029 Pain de froment complet
- 030 Biscottes
- 031 Tarte à l'oignon

## CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES

- 032 Corn-flakes
- 033 Dampfnudeln, zubereitet
- 034 Orge, grains entiers
- 035 Blé vert, grains entiers
- 036 Avoine, grains entiers
- 037 Flocons d'avoine, complets
- 038 Millet, décortiqué
- 039 Mais, semoule (polenta)
- 040 Mais, féculé
- 041 Maultaschen, schwäbisch
- 042 Muesli aux fruits secs
- 043 Chapelure
- 044 Crêpes préparées
- 045 Riz, poli
- 046 Riz, non décortiqué
- 047 Seigle, farine, type 1150
- 048 Seigle, moulu grossièrement, type > 1700
- 049 Seigle, grains entiers
- 050 Froment, farine fine, type 405
- 051 Froment, semoule
- 052 Froment, grains entiers
- 053 Froment, son
- 054 Froment, farine, type 1700
- 055 Froment, féculé

## SUCRE, MIEL ET SUCRERIES

- 056 Barres de muesli aux fruits pour diabétiques
- 057 Gaufrettes fourrées fruit pour diabétiques
- 058 Biscuits pour diabétiques
- 059 Edulcorant
- 060 Chocolat au lait pour diabét.
- 061 Chocolat noir extra-fin pour diabétiques
- 062 Glace diététique
- 063 Glace aux fruits
- 064 Gomme gélifiée à l'essence de fruits
- 065 Fructose
- 066 Miel
- 067 Cacao en poudre, dégraissé

- 068 Kinderschokolade
- 069 Confiture normale
- 070 Confiture, à faible val. calorique
- 071 Pâte d'amande
- 072 Milchschnitte
- 073 Chocolat au lait
- 074 Chocolat au lait aux noisettes
- 075 Glace au lait
- 076 Mohrenkopf
- 077 Pâte à tartiner aux noisettes, sucrée
- 078 Glace à la vanille
- 079 Chocolat blanc
- 080 Sucre blanc

## POMMES DE TERRE ET PRODUITS A BASE DE POMMES DE TERRE

- 081 Pommes de terre sautées
- 082 Pommes de terre crues
- 083 Purée de pommes de terre, préparée
- 084 Pommes chips (prêtes à consommer)
- 085 Kartoffelklosse, gekochte Kartoffeln
- 086 Kartoffelklosse, halb/halb
- 087 Pommes dauphine
- 088 Rösti
- 089 Salade de pommes de terre à la mayonnaise
- 090 Pommes paille (prêtes à consommer)
- 091 Pommes de terre en robe des champs
- 092 Pommes frites

## PATES

- 093 Cannellonis, préparés
- 094 Pâtes aux oeufs, cuites
- 095 Pâtes aux oeufs, pas cuites
- 096 Spécialité souabe de pâtes fraîches au fromage, préparées
- 097 Lasagne, préparées
- 098 Raviolis à la sauce tomate, gratinés
- 099 Spécialité souabe de pâtes fraîches, préparées
- 100 Spaghettis bolonaise
- 101 Spaghettis à la sauce tomate
- 102 Pâtes sans oeufs, pas cuites
- 103 Pâtes sans oeufs, cuites
- 104 Pâtes complètes, cuites

## NOIX ET GRAINES

- 105 Noix de cajou
- 106 Cacahuètes, grillées / salées
- 107 Châtaignes, fraîches
- 108 Noisettes, moulues
- 109 Noix de coco, râpée
- 110 Amandes douces, moulues
- 111 Graines de pavot, fraîches
- 112 Noix du Brésil, moulue
- 113 Pistaches, grillées / salées
- 114 Sésame, frais
- 115 Graines de tournesol, fraîches
- 116 Noix, sans coquilles, fraîches

## FRUITS

- 117 Ananas, frais
- 118 Ananas, en boîte, égoutté
- 119 Pommes, fraîches
- 120 Compote de pommes, non sucrée
- 121 Oranges, fraîches, épluchées
- 122 Abricots, frais
- 123 Abricots, en boîte, égouttés
- 124 Avocats, frais
- 125 Bananes, fraîches, épluchées
- 126 Poires, fraîches
- 127 Mûres, fraîches
- 128 Dattes, séchées
- 129 Fraises, fraîches
- 130 Figs, fraîches
- 131 Pamplemousses, frais, épluchés
- 132 Goyave
- 133 Myrtilles, fraîches
- 134 Framboises, fraîches
- 135 Groseilles, fraîches

- 136 Cassis, frais
- 137 Griottes, fraîches
- 138 Kiwis, frais, épluchés
- 139 Citrons verts, frais
- 140 Litchis, frais
- 141 Mandarines, fraîches, épluchées
- 142 Mangues, fraîches
- 143 Mirabelles, fraîches
- 144 Olives vertes, fraîches
- 145 Papayes, fraîches
- 146 Fruits de la passion, frais
- 147 Pêches, fraîches
- 148 Pêches, en boîte, égouttées
- 149 Prunes, fraîches
- 150 Airelles rouges, en conserve, égouttées
- 151 Reines-claude, fraîches
- 152 Raisons secs
- 153 Cerises, fraîches
- 154 Groseilles à maquereau, fraîches
- 155 Pastèques, fraîches
- 156 Raisins blancs, frais
- 157 Citrons, frais, épluchés
- 158 Melons, frais

## LEGUMES ET PRODUITS A BASE DE LEGUMES

- 159 Artichauts, frais
- 160 Aubergines, fraîches
- 161 Céleri en branches, frais
- 162 Chou-fleur, frais
- 163 Fèves, fraîches
- 164 Haricots verts, frais
- 165 Broccoli, frais
- 166 Endives, fraîches
- 167 Chou chinois, frais
- 168 Salade "Eisberg" (variété de salade très craquante), fraîche
- 169 Chicorée, fraîche
- 170 Petits pois, frais
- 171 Petits pois, en boîte, égouttés
- 172 Pois chiches, mûrs, frais
- 173 Mâche, fraîche
- 174 Fenouil, frais
- 175 Chou-vert, frais
- 176 Concombres, frais
- 177 Cornichons, en conserve, égouttés
- 178 Chou-rave, frais
- 179 Laitue, fraîche
- 180 Courge, fraîche
- 181 Lentilles, mûres, fraîches
- 182 Lentilles, mûres, en boîte
- 183 Bettes, fraîches
- 184 Raifort, frais
- 185 Carottes, fraîches
- 186 Carottes, en boîte, égouttées
- 187 Poivrons verts, frais
- 188 Poivrons rouges, en conserve, égouttés
- 189 Poireaux, frais
- 190 Radis, frais
- 191 Radis blancs, frais
- 192 Rhubarbe, fraîche
- 193 Choux de Bruxelles, frais
- 194 Betteraves rouges, fraîches
- 195 Choux rouge, frais
- 196 Choucroute, fraîche, égouttée
- 197 Salsifis, frais
- 198 Céleri-rave, frais
- 199 Fèves de soja, mûres, fraîches
- 200 Pousses de soja, fraîches
- 201 Asperges, fraîches
- 202 Epinards, frais
- 203 Tofu
- 204 Tomates, fraîches
- 205 Tomates, en boîte, égouttées
- 206 Concentré de tomate
- 207 Ketchup
- 208 Chou blanc, frais
- 209 Chou frisé, frais
- 210 Courgettes, fraîches
- 211 Mais, en boîte, égoutté
- 212 Oignons, frais

## CHAMPIGNONS

- 213 Pleurottes
- 214 Champignons de Paris, frais
- 215 Champignons de Paris, en boîte, égouttés

- 216 Morilles, fraîches
- 217 Girolles, fraîches
- 218 Cèpes, frais

## OEUFS

- 219 Jaune d'oeuf, cru
- 220 Blanc d'oeuf, cru
- 221 Oeuf de poule, sans coquille, cru
- 222 Oeufs brouillés
- 223 Oeufs sur le plat

## BEURRE, HUILE ET MARGARINE

- 224 Beurre
- 225 Beurre, demi-gras
- 226 Margarine diététique demi-grasse
- 227 Margarine diététique
- 228 Graisse de coco
- 229 Mayonnaise, 80 % de MG
- 230 Saindoux
- 231 Huile de tournesol

## FROMAGE

- 232 Bleu, 50 % de MG
- 233 Brie, 50 % de MG
- 234 Camembert, 30 % de MG
- 235 Camembert, 45 % de MG
- 236 Camembert, 60 % de MG
- 237 Camembert, frit
- 238 Edam, 30 % de MG
- 239 Edam, 45 % de MG
- 240 Emmenthal, 45 % de MG, râpé
- 241 Fromage frais, 50 % de MG
- 242 Fromage frais, 60 % de MG
- 243 Gorgonzola, maigre
- 244 Gouda, 45 % de MG
- 245 Hüttenkäse, 20 % de MG
- 246 Limburger, 40 % de MG
- 247 Mozzarella
- 248 Munster, 45 % de MG
- 249 Parmesan, 40 % de MG, râpé
- 250 Fromage blanc, 10 % de MG
- 251 Fromage blanc, 20 % de MG
- 252 Fromage blanc, 40 % de MG
- 253 Sauermilchkäse (Harzer)
- 254 Fromage de brebis (fêta)
- 255 Schichtkäse, 10 % de MG
- 256 Fromage fondu, 45 % de MG
- 257 Tilsiter, 30 % de MG
- 258 Tilsiter, 45 % de MG

## LAIT / PRODUITS LAITIERS

- 259 Babeurre
- 260 Crème fraîche, 30 % de MG
- 261 Crème fraîche, 40 % de MG
- 262 Lait caillé, écrémé
- 263 Lait caillé, gras
- 264 Yaourt aux fruits, avec édulcorant
- 265 Yaourt aux fruits, écrémé
- 266 Yaourt aux fruits, partiellement écrémé
- 267 Yaourt aux fruits, gras
- 268 Yaourt, écrémé
- 269 Yaourt, partiellement écrémé
- 270 Yaourt, gras
- 271 Crème à café, 10 % de MG
- 272 Kéfir aux fruits, gras
- 273 Kéfir, gras
- 274 Lait condensé, 10 % de MG
- 275 Lait condensé, 7,5 % de MG
- 276 Lait de vache, 0,3 % (écrémé)
- 277 Lait de vache, 1,5 % (partiellement écrémé)
- 278 Lait de vache, 3,5 %
- 279 Crème fraîche épaisse, 10 % de MG
- 280 Crème fraîche épaisse, 20 % de MG
- 281 Crème fraîche liquide, 30 % de MG

## VIANDES ET ABATS

- 282 Mouton/agneau, bifteck, cru
- 283 Mouton/agneau, filet, cru

- 284 Mouton/agneau, cotelettes, crues
- 285 Veau, poitrine, crue
- 286 Veau, filet, cru
- 287 Veau, gigot, cru
- 288 Veau, muscle, cru
- 289 Ris de veau, cru
- 290 Rognons de veau, crus
- 291 Viande hachée de boeuf/porc, crue
- 292 Foie de génisse, cru
- 293 Langue de boeuf, crue
- 294 Boeuf, filet, maigre, cru
- 295 Boeuf, viande hachée, crue
- 296 Boeuf, cotelettes, maigres, crues
- 297 Boeuf, cotelettes, moyennement grasses, crues
- 298 Boeuf, bifteck, maigre, cru
- 299 Boeuf, steak tartare
- 300 Porc, poitrine, crue
- 301 Porc, filet, cru
- 302 Porc, viande hachée, crue
- 303 Porc, jarret, cru
- 304 Porc, cotelettes, maigres, crues
- 305 Porc, escalopes, maigres, crues
- 306 Porc, escalopes, moyennement grasses, crues
- 307 Escalopes de porc, panées, cuites

## CHARCUTERIE

- 308 Bierwurst, bayrisch
- 309 Boudin noir
- 310 Bockwurst
- 311 Saucisse grillée
- 312 Breslauer/Lyoner
- 313 Cabanossi
- 314 Cervelatwurst
- 315 Corned-beef
- 316 Saucisse grillée au curry
- 317 Fleischkäse
- 318 Salade de saucisse (préparation de base)
- 319 Fleischwurst/Stadtwurst
- 320 Fleischwurstsalat mit Öl
- 321 Saucisses de Francfort
- 322 Boulettes de viande hachée, crues
- 323 Saucisse de volaille
- 324 Gelbwurst
- 325 Jagdwurst
- 326 Kalbsleberwurst
- 327 Longe de porc saumurée
- 328 Jambon blanc, porc, non fumé
- 329 Pâté de filet de porc fumé
- 330 Pâté de foie, maigre
- 331 Mortadelle, maigre
- 332 Saucisse de boeuf / saucisse à griller
- 333 Saucisson/Salami
- 334 Schinkenwurst
- 335 Jambon de porc, fumé, cru
- 336 Lard maigre, cru
- 337 Aspic
- 338 Boudin blanc de Munich
- 339 Saucisses de Strasbourg

## GIBIER ET VOLAILLES

- 340 Canard, cuisses, crues
- 341 Canard, avec peau, cru
- 342 Faisan, avec peau, cru
- 343 Oie, avec peau, crue
- 344 Lievre, cru
- 345 Poulet, blanc, cru
- 346 Poulet, foies, crus
- 347 Poulet, cuisses, crues
- 348 Poularde, crue
- 349 Dinde, filets, crus
- 350 Dinde, cuisses, crues
- 351 Escalopes de dinde, nature, crues
- 352 Chevreuil, cuisseau, cru
- 353 Chevreuil, moyennement gras, cru
- 354 Pigeons, avec peau, crus
- 355 Sanglier, cru

## POISSON

- 356 Anguille, fraîche
- 357 Anguille fumée
- 358 Perche, fraîche
- 359 Filets de hareng marinés, en boîte, égouttés
- 360 Harengs frits et marinés, en boîte, égouttés
- 361 Harengs saurs, frais
- 362 Filets de harengs à la sauce tomate
- 363 Filets de harengs à la crème et à l'aneth
- 364 Bâtonnets de poisson frits
- 365 Flet, frais
- 366 Truites, fraîches
- 367 Flétan, fumé
- 368 Cabillaud, frais
- 369 Cabillaud, pané, cuisiné
- 370 Carpe, fraîche
- 371 Loche, fraîche
- 372 Saumon, frais
- 373 Maquereau, frais
- 374 Maquereau, fumé
- 375 Harengs marinés dans du sel, frais
- 376 Hareng de la mer Baltique, frais
- 377 Corégone, frais
- 378 Rollmops
- 379 Sardines, fraîches
- 380 Sardines à l'huile, en boîte, égouttées
- 381 Aiglefin, frais
- 382 Filets de roussette fumés et enroulés
- 383 Filets de poisson gratinés, surgelés
- 384 Carrelet, frais
- 385 Colin, frais
- 386 Lieu noir, frais
- 387 Sole, fraîche
- 388 Sprats, fumés
- 389 Thon, frais
- 390 Thon à l'huile, en boîte, égoutté
- 391 Calmars, frais
- 392 Calmars, panés, cuisinés
- 393 Sandre, frais

## MOLLUSQUES ET CRUSTACES

- 394 Huitres, sans coquille, cuites
- 395 Homard, sans carapace, cuit
- 396 Crevettes, fraîches
- 397 Crabes (écrevisses), frais
- 398 Langouste (langoustines, grosses crevettes), fraîches
- 399 Moules, sans coquilles, cuites
- 400 Crevettes de la mer du Nord, fraîches

## JUS ET BOISSONS

- 401 Jus de pomme
- 402 Cidre
- 403 Bière, sans alcool
- 404 Bière brune
- 405 Bière export
- 406 Pils blonde
- 407 Coca cola
- 408 Pils diététique
- 409 Jus de pamplemousse
- 410 Nectar de groseille
- 411 Jus de groseille
- 412 Limonade fruitée
- 413 Jus de carotte
- 414 Nectar multivitaminé avec édulcorant
- 415 Jus d'orange
- 416 Porto
- 417 Vin rouge, corsé
- 418 Vin mousseux ou champagne, brut
- 419 Sherry, demi-sec
- 420 Jus de tomate
- 421 Jus de raisin
- 422 Vin blanc, doux
- 423 Vin blanc, sec
- 424 Bière de froment (bière blanche), blonde
- 425 Vermouth, sec



## Claves de alimentos para la balanza dietética electrónica SOEHNLE 8046/8057

La balanza dietética electrónica SOEHNLE calcula las calorías, julios, unidades pan, colesterol, hidratos de carbono, grasas y proteínas de más de 400 alimentos; almacena todos los valores y posibilita la extracción de la suma de los valores siempre que se desee; ideal como balanza de cocina y para el correo;

resistencia: 2000 g, división: hasta 1000 g = 1 g, a partir de 1000 g = 2 g



### PAN, BOLLERÍA Y PASTELES

- 001 Pastel de manzana, masa de levadura, pobre en grasa
- 002 Baguette, panecillo
- 003 Brazo de gitano con crema de fresas
- 004 Panecillo (candéal)
- 005 Croissant, hojaldre
- 006 Torta alemana (pastel de molde)
- 007 Bollo de hojaldre trenzado, pobre en grasa
- 008 Pan sueco con salvado
- 009 Pastas al queso, hojaldre
- 010 Tarta de queso, pastaflora
- 011 Tarta de queso y nata
- 012 Lenguas de gato
- 013 Rosca de pan
- 014 Bizcocho de frutas, ligero
- 015 Pizza con tomate / queso / salami
- 016 Pizzabaguette
- 017 Milhojas
- 018 Pan negro de Westfalia
- 019 Torta de pan de centeno
- 020 Pan de centeno
- 021 Pan integral de centeno
- 022 Pastel salado
- 023 Pan de seis cereales
- 024 Pastel de masa quebrada de levadura, rica en grasa
- 025 Pan de molde (pan blanco)
- 026 Panecillos integrales
- 027 Pan candéal
- 028 Pan de trigo mezclado
- 029 Pan candéal integral
- 030 Galletas
- 031 Pastel de cebolla

### CEREALES Y SUS DERIVADOS

- 032 Cornflakes
- 033 Pastas al vapor, preparadas
- 034 Cebada, integral
- 035 Espelta integral
- 036 Avena, integral
- 037 Copos de avena integrales
- 038 Mijo, pelado
- 039 Maíz, sémola (polenta)
- 040 Maíz, fécula
- 041 Pasta rellena para sopa
- 042 Muesli con fruta seca
- 043 Pan rallado
- 044 Tortitas, ya preparadas
- 045 Arroz semipulido
- 046 Arroz integral
- 047 Harina de centeno, tipo 1150
- 048 Centeno molido, tipo >1700
- 049 Centeno, integral
- 050 Harina fina de trigo tipo 405
- 051 Sémola de trigo
- 052 Trigo integral
- 053 Trigo, salvado
- 054 Harina de trigo, tipo 1700
- 055 Trigo

### AZÚCAR, MIEL Y GOLOSINAS

- 056 Tabletas de muesli y frutas para diabéticos
- 057 Barquillo de frutas para diabéticos
- 058 Pastelería para diabéticos
- 059 Edulcorante para diabéticos
- 060 Chocolate con leche para diabéticos
- 061 Chocolate amargo para diabéticos
- 062 Helado dietético
- 063 Helado de frutas
- 064 Gominolas con esencia de fruta
- 065 Fructosa
- 066 Miel
- 067 Cacao en polvo, desaceitado
- 068 Chocolate Kinder
- 069 Mermelada, normal
- 070 Mermelada, baja en calorías
- 071 Mazapán

- 072 Rebanadas de leche
- 073 Chocolate con leche
- 074 Chocolate con avellanas
- 075 Helado de leche
- 076 Pastel con chocolate
- 077 Cacao en crema, dulce
- 078 Helado de vainilla
- 079 Chocolate blanco
- 080 Azúcar blanco

### PATATAS Y PRODUCTOS CON PATATAS

- 081 Patatas salteadas, preparado
- 082 Patatas, crudas
- 083 Puré de patatas, preparado
- 084 Patatas fritas "chips" (listas para comer)
- 085 Bola de patatas, patatas cocidas
- 086 Bola de patatas, mitad-mitad
- 087 Croquetas de patata, preparadas
- 088 Tortilla de patata, preparada
- 089 Ensalada de patata con mayonesa
- 090 Varitas de patata (listas para comer)
- 091 Patatas cocidas sin pelar
- 092 Patatas fritas, preparadas

### PASTAS

- 093 Canelones, preparados
- 094 Pastas al huevo con alto contenido en huevo, preparadas
- 095 Pastas al huevo con alto contenido en huevo, crudas
- 096 Pasta alemana con queso, preparada
- 097 Lasaña, preparada
- 098 Raviolis con salsa de tomate, gratinados
- 099 Pasta alemana, preparada
- 100 Espagueti a la boloñesa
- 101 Espagueti con salsa de tomate
- 102 Pastas sin huevo, crudas
- 103 Pastas sin huevo, preparadas
- 104 Pastas integrales, preparadas

### FRUTOS SECOS

- 105 Anacardos
- 106 Cacahuets, salados / tostados
- 107 Castañas frescas
- 108 Avellana molida
- 109 Coco rallado
- 110 Almendra dulce molida
- 111 Semillas de adormidera frescas
- 112 Nuez del Brasil, molida
- 113 Pistachos, salados / tostados
- 114 Semillas de sésamo frescas
- 115 Pipas de girasol frescas
- 116 Nueces sin cáscara, frescas

### FRUTAS

- 117 Piña, fresca
- 118 Piña en conserva, escurrida
- 119 Manzana, fresca
- 120 Compota de manzana, sin azúcar
- 121 Naranja fresca, pelada
- 122 Albaricoque, fresco
- 123 Albaricoque en conserva, escurrido
- 124 Aguacate, fresco
- 125 Plátano fresco, pelado
- 126 Pera, fresca
- 127 Zarzamora, fresca
- 128 Dátiles, secos
- 129 Fresas, frescas
- 130 Higos, frescos
- 131 Pomelo fresco, pelado
- 132 Guayaba, fresca
- 133 Arándanos, frescos
- 134 Frambuesas, frescas
- 135 Grosellas rojas, frescas
- 136 Grosellas negras, frescas
- 137 Cerezas agrias, frescas
- 138 Kiwi fresco, pelado
- 139 Lima fresca

- 140 Lichis, frescos
- 141 Mandarina fresca, pelada
- 142 Mangos, frescos
- 143 Ciruelas amarillas, frescas
- 144 Aceitunas verdes, frescas
- 145 Papaya, fresca
- 146 Fruta de la pasión, fresca
- 147 Durazno, fresco
- 148 Melocotón en conserva, escurrido
- 149 Ciruelas, frescas
- 150 Arándanos rojos en conserva, escurridos
- 151 Ciruelas claudias, fresca
- 152 Pasas
- 153 Guindas, frescas
- 154 Uvas crespas, frescas
- 155 Sandía, fresca
- 156 Uvas, frescas
- 157 Limón fresco, pelado
- 158 Melón dulce, fresco

### VERDURAS Y HORTALIZAS

- 159 Alcachofa fresca
- 160 Berenjena fresca
- 161 Apio fresco
- 162 Coliflor fresca
- 163 Judías frescas
- 164 Judías verdes frescas
- 165 Brécol fresco
- 166 Achicoria fresca
- 167 Col china fresca
- 168 Lechuga iceberg fresca
- 169 Endibias frescas
- 170 Guisantes frescos
- 171 Guisantes en conserva, escurridos
- 172 Garbanzos maduros, frescos
- 173 Canónigo fresco
- 174 Hinojo fresco
- 175 Col rizada fresca
- 176 Pepino fresco
- 177 Pepinillo en conserva, escurrido
- 178 Colinabo fresco
- 179 Lechuga fresca
- 180 Calabaza fresca
- 181 Lentejas maduras, frescas
- 182 Lentejas, en conserva
- 183 Acelga fresca
- 184 Rabano picante, fresco
- 185 Zanahoria fresca
- 186 Zanahoria en conserva, escurrida
- 187 Pimiento verde fresco
- 188 Pimiento rojo en conserva, escurrido
- 189 Puerro fresco
- 190 Rabanito fresco
- 191 Rabano fresco
- 192 Ruiibarbo fresco
- 193 Col de Bruselas fresca
- 194 Remolacha fresca
- 195 Lombarda fresca
- 196 Choucroute fresca, escurrida
- 197 Escorzonera fresca
- 198 Apio, bulbo, fresco
- 199 Habas de soja frescas
- 200 Germenes de soja, frescas
- 201 Espárragos frescos
- 202 Espinacas frescas
- 203 Tofu
- 204 Tomate fresco
- 205 Tomate en conserva, escurrido
- 206 Puré de tomate
- 207 Tomate ketchup
- 208 Repollo fresco
- 209 Berza de Saboya fresca
- 210 Calabacín fresco
- 211 Maíz dulce en conserva, escurrido
- 212 Cebolla fresca

### SETAS

- 213 Seta de cardo
- 214 Champiñón fresco
- 215 Champiñón en conserva, escurrido
- 216 Colmenilla fresca

- 217 Cantarella fresca
- 218 Boleta fresco

### HUEVOS

- 219 Yema, cruda
- 220 Clara, cruda
- 221 Huevo de gallina, sin cáscara, crudo
- 222 Huevo revuelto
- 223 Huevo frito

### MANTEQUILLA, ACEITE Y MARGARINA

- 224 Mantequilla
- 225 Mantequilla, semidescremada
- 226 Margarina diet., semidescremada
- 227 Margarina dietética
- 228 Aceite de coco
- 229 Mayonesa, 80% grasa
- 230 Manteca de cerdo
- 231 Aceite de girasol

### QUESOS

- 232 Queso azul, 50% grasa
- 233 Brie, 50% grasa
- 234 Camembert, 30% grasa
- 235 Camembert, 45% grasa
- 236 Camembert, 60% grasa
- 237 Camembert, gratinado
- 238 Edam, 30% grasa
- 239 Edam, 45% grasa
- 240 Emmental, 45 % grasa, rallado
- 241 Queso fresco, 50% grasa
- 242 Queso fresco, 60% grasa
- 243 Gorgonzola magro
- 244 Gouda, 45% grasa
- 245 Queso de cabaña, 20% grasa
- 246 Limburgo, 40% grasa
- 247 Mozzarella
- 248 Queso de Münster
- 249 Parmesano, 40 % grasa, rallado
- 250 Requesón, 10% grasa
- 251 Requesón, 20% grasa
- 252 Requesón, 40% grasa
- 253 Cuajada
- 254 Queso de oveja (Feta)
- 255 Requesón (mezcla de normal y magro)
- 256 Queso fundido, 45% grasa
- 257 Tilsit, 30% grasa
- 258 Tilsit, 45% grasa

### LECHE, PRODUCTOS LÁCTEOS

- 259 Suero de mantequilla
- 260 Nata, 30% grasa
- 261 Nata, 40% grasa
- 262 Leche cuajada, desnatada
- 263 Leche cuajada, entera
- 264 Yogur de frutas, azucarado
- 265 Yogur de frutas, desnatado
- 266 Yogur de frutas, semidesnatado
- 267 Yogur de frutas, entero
- 268 Yogur, desnatado
- 269 Yogur, semidesnatado
- 270 Yogur, entero
- 271 Crema para café, 10% grasa
- 272 Kefir con fruta, entero
- 273 Kefir, entero
- 274 Leche condensada, 10% grasa
- 275 Leche condensada, 7,5% grasa
- 276 Leche, 0,3%
- 277 Leche, 1,5% (semidesnatada)
- 278 Leche, 3,5%
- 279 Crema agria, 10% grasa
- 280 Crema agria, 20% grasa
- 281 Nata montada, 30% grasa

### CARNE

- 282 Carnero / cordero, bistec, crudo
- 283 Carnero / cordero, lomo, crudo

- 284 Carnero / cordero, chuleta, cruda
- 285 Ternera, pecho, crudo
- 286 Ternera, lomo, crudo
- 287 Ternera, pierna, cruda
- 288 Ternera, carne sin hueso, cruda
- 289 Ternera, mollejas crudas
- 290 Ternera, riñones crudos
- 291 Vaca / cerdo, carne picada, cruda
- 292 Vaca, hígado crudo
- 293 Vaca, lengua cruda
- 294 Vaca, lomo magro, crudo
- 295 Vaca, carne picada cruda
- 296 Vaca, chuleta magra, cruda
- 297 Vaca, chuleta semigrasa, cruda
- 298 Vaca, bistec magro, crudo
- 299 Vaca, tártaro (carne picada)
- 300 Cerdo, panceta cruda
- 301 Cerdo, lomo crudo
- 302 Cerdo, carne picada cruda
- 303 Cerdo, codillo crudo
- 304 Cerdo, chuleta magra, cruda
- 305 Cerdo, filete magro, crudo
- 306 Cerdo, filete semigraso, crudo
- 307 Cerdo, escalopa rebosada y cocida

### PRODUCTOS CÁRNICOS Y EMBUTIDOS

- 308 Salchicha a la cerveza, bávara
- 309 Morcilla
- 310 Salchicha cocida
- 311 Salchicha para freír
- 312 Salchichón de Breslau / Lyon
- 313 Cabanossi
- 314 Mortadela ahumada
- 315 Cecina de vaca
- 316 Salchicha al curry para freír
- 317 Preparado de carne con queso
- 318 Ensalada de carne (preparación base)
- 319 Embutido de carne adobada
- 320 Ensalada de embutidos con aceite
- 321 Salchicha frankfurt
- 322 Albóndigas crudas
- 323 Mortadela de ave
- 324 Embutido con huevo
- 325 Mortadela
- 326 Paté de ternera
- 327 Lomo de cerdo adobado
- 328 Jamón cocido, cerdo, sin ahumar
- 329 Pastel de jamón asalmonado
- 330 Morcilla de hígado, pobre en grasa
- 331 Mortadela pobre en grasa
- 332 Salchicha de carne de vaca, roja
- 333 Salami
- 334 Salchicha de jamón
- 335 Jamón ahumado, crudo
- 336 Tocino entreverado, crudo
- 337 Gelatina
- 338 Salchicha blanca
- 339 Salchicha vienesa

### CAZA Y AVES

- 340 Pato, muslo crudo
- 341 Pato con piel, crudo
- 342 Faisán con piel, crudo
- 343 Ganso con piel, crudo
- 344 Liebre, cruda
- 345 Pollo, pechuga cruda
- 346 Pollo, hígado crudo
- 347 Pollo, muslo crudo
- 348 Gallina cruda
- 349 Pavo, pechuga cruda
- 350 Pavo, muslo crudo
- 351 Pavo, filete natural, crudo
- 352 Corzo magro, crudo
- 353 Corzo semigraso, crudo
- 354 Pichón, con piel, crudo
- 355 Jabalí crudo

### PESCADO Y DERIVADOS

- 356 Anguila fresca
- 357 Anguila, ahumada
- 358 Perca fresca
- 359 Arenque en escabeche, escurrido
- 360 Arenque asado en conserva, escurrido
- 361 Arenque ahumado, fresco
- 362 Arenque, filete en salsa de tomate
- 363 Arenque, filete en crema al eneldo
- 364 Varitas de pescado, fritas
- 365 Platija fresca
- 366 Trucha fresca
- 367 Halibut, ahumado
- 368 Bacalao fresco
- 369 Bacalao rebosado, preparado
- 370 Carpa fresca
- 371 Perro del Norte fresco
- 372 Salmón fresco
- 373 Caballa fresca
- 374 Caballa, ahumada
- 375 Arenque virgen fresco
- 376 Arenque del Báltico, fresco
- 377 Corégono fresco
- 378 Arenque arrollado
- 379 Sardina fresca
- 380 Sardina, conserva en aceite, escurrida
- 381 Eglefino fresco
- 382 Filetes de gallo ahumados
- 383 Delicias de merluza, congeladas
- 384 Solla fresca
- 385 Merluza fresca
- 386 Carbonero fresco
- 387 Lenguado fresco
- 388 Anchoa, ahumada
- 389 Atún fresco
- 390 Atún, conserva en aceite, escurrido
- 391 Calamar fresco
- 392 Calamar rebosado, preparado
- 393 Lucio fresco

### MOLUSCOS Y MARISCOS

- 394 Ostra, sin concha, recién hecha
- 395 Bogavante, pelado, recién hecho
- 396 Cangrejo fresco
- 397 Cangrejo de río, fresco
- 398 Langosta fresca
- 399 Mejillón, sin concha, recién hecho
- 400 Gambas frescas

### BEBIDAS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- 401 Zumo de manzana
- 402 Sidra
- 403 Cerveza, sin alcohol
- 404 Cerveza, negra
- 405 Cerveza, de exportación
- 406 Cerveza, rubia, Pilsen
- 407 Cola
- 408 Cerveza Pilsen para diabéticos
- 409 Zumo de pomelo
- 410 Néctar de grosella
- 411 Zumo de cereza (ácido)
- 412 Limonadas con sabor de fruta
- 413 Zumo de zanahoria
- 414 Néctar multivitaminado con edulcorante
- 415 Zumo de naranja
- 416 Oporto
- 417 Vino tinto
- 418 Cava, seco
- 419 Jerez, semiseco
- 420 Zumo de tomate
- 421 Zumo de uva
- 422 Vino blanco, dulce
- 423 Vino blanco, seco
- 424 Cerveza de trigo (cerveza blanca), clara
- 425 Vermut, seco



Code No.	kcal	Protein g	Fat g	CH g	Chol mg	Density g/ml	Code No.	kcal	Protein g	Fat g	CH g	Chol mg	Density g/ml	Code No.	kcal	Protein g	Fat g	CH g	Chol mg	Density g/ml	Code No.	kcal	Protein g	Fat g	CH g	Chol mg	Density g/ml
001	144	2,78	3,43	25,0	19,00	----	086	84	2,38	1,11	15,4	0	----	171	70	6,21	0,46	9,85	0	0,74	256	299	20,0	24,0	1,00	55,00	----
002	252	7,81	1,41	51,0	0	----	087	144	4,49	5,34	19,0	49,00	----	172	268	19,8	3,40	38,3	0	----	257	271	28,7	17,2	0	37,00	----
003	216	3,56	11,6	24,2	91,00	----	088	168	3,00	10,4	15,4	34,00	----	173	14	1,84	0,36	0,70	0	----	258	354	26,3	27,7	0	95,00	----
004	252	7,81	1,41	51,0	0	----	089	102	1,89	4,50	13,1	4,000	----	174	25	2,43	0,30	2,84	0	----	259	36	3,20	0,50	4,01	3,000	1,05
005	508	7,52	33,2	45,2	26,00	----	090	492	6,50	31,5	46,1	0	----	175	37	4,30	0,90	2,54	0	----	260	288	2,50	30,0	2,40	90,00	0,98
006	353	6,76	16,9	43,0	46,00	----	091	71	2,04	0,11	14,8	0	----	176	12	0,60	0,20	1,81	0	----	261	373	2,10	40,0	2,00	117,0	0,97
007	303	7,60	9,09	46,8	84,00	----	092	157	1,98	10,0	14,4	0	----	177	11	0,47	0,15	1,50	0	----	262	34	3,40	0,10	4,20	1,000	1,01
008	343	11,1	1,46	70,2	0	----	093	171	11,4	8,12	12,9	449,0	----	178	25	2,00	0,10	3,70	0	----	263	64	3,40	3,50	4,00	13,00	1,05
009	527	10,9	38,4	34,8	110,0	----	094	126	3,99	1,64	23,5	56,00	----	179	12	1,25	0,22	1,06	0	----	264	64	3,10	3,46	4,56	13,00	1,05
010	276	8,84	14,1	27,9	118,0	----	095	353	11,2	4,59	65,8	157,0	----	180	27	1,40	0,20	4,59	0	----	265	76	3,69	0,12	14,2	1,000	1,05
011	209	5,91	6,24	31,4	94,00	----	096	266	12,6	11,4	28,1	135,0	----	181	309	23,5	1,40	49,3	0	0,82	266	83	2,94	1,28	14,1	4,000	1,06
012	414	12,2	8,28	71,8	281,0	----	097	131	5,63	4,79	16,1	96,00	----	182	77	5,85	0,35	12,3	0	0,78	267	99	2,86	3,19	14,0	12,00	1,08
013	340	9,41	2,61	68,5	0	----	098	171	11,4	8,12	12,9	449,0	----	183	25	2,13	0,30	2,90	0	----	268	38	4,30	0,10	4,20	1,000	1,04
014	284	8,88	5,55	48,9	186,0	----	099	132	7,04	5,36	13,9	158,0	----	184	64	2,80	0,30	11,7	0	----	269	46	3,40	1,50	4,10	5,000	1,03
015	265	8,38	13,7	26,8	11,00	----	100	129	6,68	9,36	4,67	34,00	----	185	26	0,98	0,20	4,80	0	----	270	66	3,30	3,80	4,00	14,00	1,03
016	390	8,80	28,0	25,8	----	----	101	168	5,51	10,3	13,3	25,00	----	186	21	0,91	0,18	3,75	0	----	271	117	3,10	10,0	4,00	39,00	1,04
017	310	4,78	14,4	40,1	58,00	----	102	348	12,5	1,20	70,5	0	----	187	20	1,17	0,30	2,91	0	----	272	99	2,86	2,94	14,0	11,00	1,03
018	187	6,47	0,97	37,4	0	----	103	150	5,38	0,52	30,3	0	----	188	30	1,21	0,46	5,02	0	----	273	66	3,30	3,50	4,00	13,00	1,03
019	211	6,04	0,95	43,8	0	----	104	139	5,76	1,08	26,1	0	----	189	26	2,24	0,34	3,21	0	----	274	176	8,80	10,0	12,5	38,00	1,06
020	213	5,86	0,83	44,6	0	----	105	568	17,5	4,22	30,5	0	0,56	190	15	1,05	0,14	2,13	0	----	275	133	6,50	7,50	9,70	28,00	1,05
021	187	6,46	0,97	37,4	0	----	106	568	25,1	48,4	9,27	0	0,59	191	14	1,05	0,15	1,89	0	----	276	36	3,50	0,10	5,00	2,000	1,02
022	347	9,00	0,50	75,3	0	----	107	173	2,48	1,90	36,0	0	----	192	13	0,60	0,10	1,36	0	----	277	48	3,40	1,60	4,90	6,000	1,03
023	216	7,60	1,60	42,8	0	----	108	636	12,0	61,6	10,5	0	0,40	193	36	4,45	0,34	3,29	0	----	278	64	3,30	3,50	4,76	13,00	1,03
024	377	6,01	14,9	54,5	42,00	----	109	610	6,20	63,3	6,40	0	0,38	194	42	1,53	0,10	8,38	0	----	279	117	3,10	10,0	3,30	37,00	1,02
025	259	7,93	3,41	48,4	0	----	110	569	18,7	54,1	3,70	0	0,41	195	23	1,50	0,18	3,54	0	----	280	204	2,80	20,0	3,40	65,00	0,99
026	223	8,12	1,56	43,5	0	----	111	472	20,2	42,2	4,20	0	0,61	196	17	1,50	0,30	0,77	0	----	281	288	2,50	30,0	2,40	90,00	1,02
027	239	7,43	1,34	48,5	0	----	112	676	13,9	68,5	3,64	0	0,50	197	17	1,40	0,40	1,63	0	----	282	282	24,1	20,9	0	76,00	----
028	219	7,11	0,88	44,9	0	----	113	615	17,6	54,3	15,6	0	0,51	198	19	1,70	0,30	2,25	0	----	283	186	27,3	8,54	0	77,00	----
029	212	7,71	1,48	41,3	0	----	114	559	17,7	50,4	10,2	0	0,65	199	323	33,7	18,1	6,29	0	----	284	263	24,9	18,3	0	79,00	----
030	365	9,19	4,30	71,4	0	----	115	574	22,5	49,0	12,3	0	0,61	200	52	5,30	1,20	4,68	0	----	285	131	18,6	6,30	0	73,00	----
031	218	5,17	13,8	18,3	89,00	----	116	654	14,4	62,5	10,6	0	0,42	201	18	1,90	0,14	2,04	0	----	286	111	20,2	3,34	0	70,00	----
032	355	7,15	0,60	79,1	0	----	117	59	0,46	0,15	13,1	0	----	202	17	2,52	0,30	0,55	0	----	287	102	21,3	1,76	0	70,00	----
033	163	4,81	6,25	21,7	29,00	----	118	87	0,38	0,13	20,3	0	----	203	92	10,6	5,30	0,62	0	----	288	94	21,3	0,81	0	70,00	----
034	320	9,84	2,10	64,3	0	0,83	119	52	0,34	0,40	11,4	0	----	204	17	0,95	0,21	2,60	0	----	289	100	17,2	3,40	0	268,0	----
035	324	10,8	2,70	63,3	0	0,78	120	40	0,26	0,30	8,74	0	1,10	205	15	0,87	0,19	2,02	0	----	290	112	15,8	5,00	1,00	364,0	----
036	353	11,7	7,09	59,8	0	0,78	121	47	1,00	0,20	9,19	0	----	206	74	4,50	0,20	12,9	0	1,21	291	221	18,9	16,2	0,27	60,00	1,03
037	370	12,5	7,00	63,3	0	0,40	122	42	0,90	0,10	8,54	0	----	207	110	2,10	0,30	24,0	0	1,18	292	139	20,5	3,86	5,30	354,0	----
038	354	9,84	3,90	68,8	0	0,83	123	78	0,74	0,08	17,6	0	----	208	25	1,37	0,20	4,16	0	----	293	195	16,0	13,0	3,68	108,0	----
039	345	8,80	1,10	73,8	0	0,60	124	217	1,90	23,5	0,40	0	----	209	26	3,00	0,40	2,41	0	----	294	121	21,2	4,00	0	70,00	----
040	351	0,40	0,08	85,8	0	0,52	125	95	1,15	0,18	21,4	0	----	210	19	1,60	0,40	2,05	0	----	295	202	19,7	13,6	0,46	58,00	----
041	180	10,0	11,6	8,94	101,0	----	126	52	0,50	0,30	12,4	0	----	211	76	3,12	1,17	12,6	0	----	296	130	22,5	4,45	0	70,00	----
042	340	9,92	6,01	60,4	0	0,44	127	30	1,20	1,00	2,70	0	----	212	28	1,25	0,25	4,91	0	----	297	160	19,0	9,31	0	60,00	----
043	358	10,1	2,10	73,5	0	0,54	128	285	2,03	0,51	66,1	0	----	213	11	2,40	0,10	0	0	----	298	130	22,5	4,45	0	70,00	----
044	200	7,80	10,7	18,1	161,0	----	129	32	0,80	0,40	5,50	0	----	214	15	2,74	0,24	0,56	0	----	299	113	21,4	3,00	0	58,00	----
045	350	7,02	1,10	76,8	0	0,80	130	63	1,30	0,50	12,9	0	----	215	14	2,59	0,23	0,50	0	----	300	259	17,8	21,1	0	60,00	----
046	349	7,22	2,20	74,1	0	0,78	131	50	0,60	0,15	8,95	0	----	216	11	1,66	0,32	0,50	0	----	301	107	22,0	2,00	0	70,00	----
047	318	8,31	1,30	67,2	0	0,46	132	38	0,90	0,50	6,70	0	----	217	11	1,57	0,50	0,20	0	----	302	250	17,8	20,1	0	63,00	1,04
048	293	10,0	1,50	59,0	0	0,64	133	42	0,60	0,60	7,40	0	----	218	20	3,60	0,40	0,53	0	----	303	178	20,4	10,8	0	70,00	----
049	294	9,00	1,70	59,7	0	0,82	134	34	1,30	0,30	4,80	0	----	219	348	16,1	31,9	0,30	1260	1,04	304	133	21,6	5,15	0	60,00	----
050	337	9,80	1,00	70,9	0	0,62	135	43	1,10	0,20	7,30	0	----	220	50	11,1	0,20	0,70	0	1,03	305	107	22,2	1,90	0	70,00	----
051	326	9,56	0,79	68,9	0	0,81	136	57	1,30	0,20	10,3	0	----	221	154	12,9	11,2	0,70	396,0	1,03	306	136	21,2	5,60	0	70,00	----
052	313	11,7	2,00	61,0	0	0,82	137	58	0,90	0,40	11,0	0	----	222	241	13,0	20,8	0,85	424,0	----	307	236	20,7	10,8	13,9	79,00	----
053	172																										

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>