

ADLER

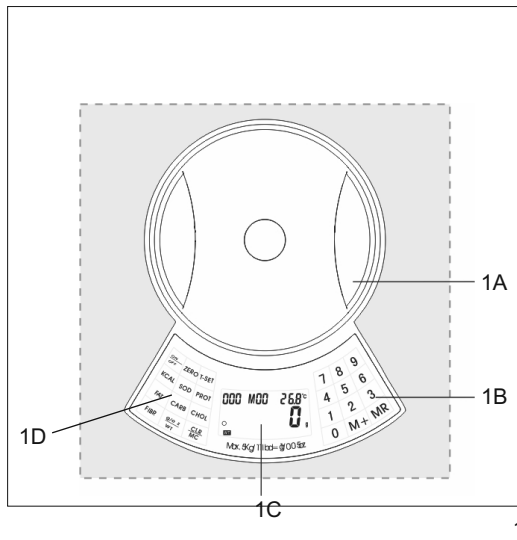
EUROPE



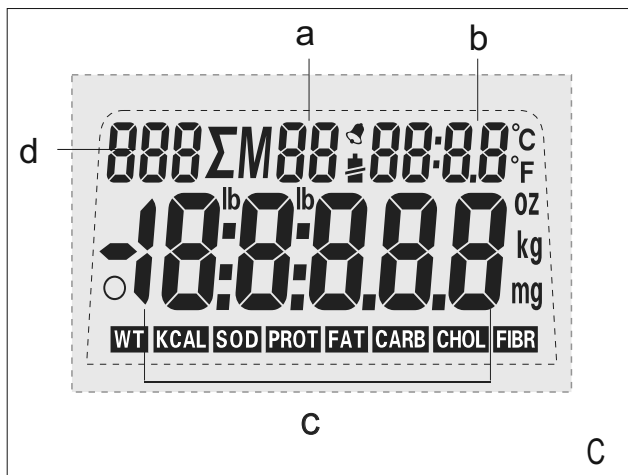
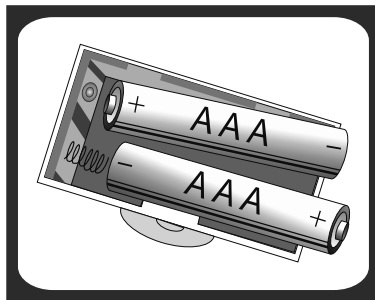
AD 3133

(GB) user manual
(F) mode d'emploi
(P) manual de serviço
(LV) lietošanas instrukcija
(CZ) návod k obsluze
(RO) Instrucțiunea de deservire
(PL) instrukcja obsługi

(D) bedienungsanweisung
(E) manual de uso
(LT) naudojimo instrukcija
(EST) kasutusjuhend
(SK) návod na obsluhu
(GR) οδηγίες χρήσεως



1



SAFETY RULES

The warranty conditions are different, if the device is used for commercial purpose.

1. Before using the product please read carefully and always comply with the following instructions.

The manufacturer is not responsible for any damages due to any misuse.

2. The product is only to be used indoors. Do not use the product for any purpose that is not compatible with its application.
3. Please be cautious when using around children. Do not let the children to play with the product. Do not let children or people who do not know the device to use it without supervision.
4. This appliance is not intended use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or instruction concerning use of the appliance by a Person responsible for their safety.
5. Never put whole device into the water. Never expose the product to the atmospheric conditions such as direct sun light or rain, etc.. Never use the product in humid conditions.
6. Never use the product if it was dropped or damaged in any other way or if it does not work properly. Do not try to repair the defected product yourself because it can lead to electric shock. Damaged device always turn to a professional service location in order to repair it. All the repairs can be done only by authorized service professionals. The repair that was done incorrectly can cause hazardous situations for the user.
7. Never put the product on or close to the hot or warm surfaces or the kitchen appliances like the electric oven or gas burner.
8. Never use the product close to combustibles.
9. Never use this device close to water, e.g.: Under shower, in bathtub or above sink filled with water.
10. Do not touch the device with wet hands.



To protect your environment: please separate carton boxes and plastic bags and dispose them in corresponding waste bins. Used appliance should be delivered to the dedicated collecting points due to hazardous components, which may effect the environment. **Do not dispose this appliance in the common waste bin.**

DEUTSCH**ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN**

1. Bei Verwendung des Gerätes zu gewerblichen Zwecken werden die Garantiebedingungen geändert.
2. Vor dem ersten Gebrauch, die Bedienungsanleitung lesen und die dort angegebenen Hinweise beachten. Der Produzent trägt keine Verantwortung für Schäden, die aufgrund von bestimmungswidriger Nutzung oder unsachgemäßer Bedienung entstanden sind.
3. Falls sich Kinder in der Nähe befinden, sollte bei der Nutzung des Gerätes spezielle Vorsicht bewahrt werden. Dieses Gerät ist nicht zum Spielen für Kinder, sowie für Erwachsene, die sich mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut gemacht haben, geeignet.
4. Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht gemäß der ausführlichen Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
5. Falls das Kabel oder ein anderer Teil des Gerätes beschädigt oder das Gerät fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß arbeitet, sollte es nicht benutzt werden. Das Gerät darf nicht durch unbefugte Personen repariert werden, da die Gefahr eines Stromstoßes besteht. Ein beschädigtes Gerät in einem spezialisierten Service zur Kontrolle oder Reparatur abgeben. Jegliche Reparaturen dürfen nur durch einen spezialisierten Service vorgenommen werden. Eine nicht korrekt ausgeführte Reparatur kann das Leben des Benutzers gefährden.
6. Das Gerät auf einer kühlen, geraden Fläche, entfernt von wärmeausstrahlenden Geräten, wie: Elektroherd, Gasherd, usw. stellen.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, z.B.: unter der Dusche, in der Badewanne oder über dem Waschbecken mit Wasser.



Den Pappkarton im Altpapier entsorgen. Polyäthylenbeutel (PE) in dem Behälter für Kunststoff entsorgen. Das abgenutzte Gerät zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle bringen, da es gefährliche Substanzen enthält, die die Umwelt gefährden können. Das Gerät sollte in einer Form abgegeben werden, die eine weitere Nutzung unmöglich macht. Wenn es Batterien enthält, sollten diese rausgenommen und separat an einer Sammelstelle abgegeben werden. **Das Gerät darf nicht in den Hausmüll rausgeworfen werden!!**

CONDITIONS GENERALES DE SECURITE

En cas d'utilisation dans des buts commerciaux, les conditions de garantie changent.

1. Lisez ce mode d'emploi avant la première utilisation et suivez les conseils d'utilisation. Le fabricant n'est pas responsable des dégâts occasionnés par toute utilisation pour laquelle l'appareil n'est pas destiné ou en cas d'usage non conforme aux règles d'utilisation.
2. L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne pas l'utiliser à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été prévu.
3. Lors de l'utilisation de l'appareil, il faut être particulièrement prudent s'il y a des enfants à proximité. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. N'autoriser l'utilisation de l'appareil ni aux enfants ni aux personnes ne connaissant pas ce produit.
4. L'appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou à des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance de l'appareil, sauf sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et conformément aux règles d'utilisation de l'appareil.
5. Ne pas tremper le cordon, la fiche ou l'appareil entier dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas exposer l'appareil à des conditions atmosphériques (pluie, soleil etc.). Ne pas l'utiliser non plus dans des conditions d'humidité élevée (salle de bain, mobile-homes humides).
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil est tombé ou qu'il a été endommagé de quelque autre manière ou au cas où il ne fonctionne pas correctement. Ne pas réparer l'appareil soi-même car cela présente un risque d'électrocution. Un appareil endommagé doit être remis chez un professionnel pour vérification ou réparation. Toute réparation doit être effectuée par un service de réparation agréé. Une réparation mal effectuée peut constituer un danger non négligeable pour l'utilisateur.
7. L'appareil doit être posé sur une surface fraîche, stable et lisse, loin des appareils électroménagers dégageant de la chaleur (cuisinière électrique, brûleur à gaz etc.).
8. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
9. Il est interdit d'utiliser l'appareil près de l'eau, p. ex. : sous la douche, dans la baignoire ni dans un lavabo plein d'eau.
10. Il est interdit de toucher l'appareil ou l'alimentateur avec des mains mouillées.



Respect de l'environnement. Nous vous prions de bien vouloir trier les emballages en carton ainsi que les sachets plastiques (en polyéthylène). L'appareil usagé ne doit pas être jeté à la poubelle mais remis au point de collecte prévu à cet effet car il contient des éléments pouvant être nocifs pour l'environnement. L'appareil électrique doit être remis de manière à limiter au maximum une éventuelle utilisation ultérieure. Si l'appareil contient des piles, il faut les retirer et les remettre à un autre point de collecte. Ne pas jeter l'appareil dans une poubelle de déchets ménagers !!!

ESPAÑOL

CONDICIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Si usa el aparato con fines comerciales, las condiciones de la garantía cambiarán.

1. Antes de usar el equipo, lee las instrucciones del manual de uso y sigue las indicaciones que figuran en él. El fabricante no es responsable de los daños causados por el uso indebido del equipo o su manejo inadecuado.
2. El equipo sirve única y exclusivamente para el uso doméstico. No lo uses para otros fines que los indicados.
3. Hay que actuar con especial precaución durante el uso del equipo, si los niños están a su alcance. No dejar que los niños jueguen con el equipo ni que los niños o personas no familiarizadas usen el equipo.
4. El equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o bien con falta de experiencia o conocimiento del equipo, a menos que se realiza bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad y conforme con las instrucciones de uso del equipo.
5. Coloca el equipo en una superficie fría, estable y plana, lejos de los equipos de cocina que se calientan, como cocina eléctrica, cocina de gas, etc.
6. No uses el equipo cerca de los materiales inflamables.
7. No use el aparato cerca del agua, por ejemplo: en la ducha, en la bañera ni encima del lavabo con agua.
8. No coja el aparato ni el cargador con las manos mojadas.



Preocupación por el medio ambiente...

Por favor, lleva las cajas de cartón a un sitio de reciclaje. Las bolsas de polietileno se deben tirar al cubo de la basura amarillo (para envases). El equipo gastado debe ser entregado en el punto de almacenamiento adecuado, porque las piezas que constituyen el equipo pueden suponer un peligro para el medio ambiente. Debes entregar el equipo. Hay que devolver el equipo eléctrico con el fin de evitar su reutilización. Si en el equipo se encuentran pilas, hay que sacarlas y entregar por separado, en un punto de almacenamiento adecuado.

No tires el equipo al contenedor para residuos urbanos!!

CONDIÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Em caso da sua utilização para os fins comerciais, as condições de garantia são sujeitas às alterações.

1. Antes de começar a utilização do dispositivo deve-se ler o manual de serviço e as instruções nele incluídas. O fabricante não é responsável pelos danos causados pela utilização não conforme a sua aplicação ou pelo manejo inadequado do mesmo.
2. O dispositivo serve somente para uso doméstico. Não utilizar para outros fins, não conformes a sua aplicação.
3. Devem-se tomar precauções especiais durante a utilização do dispositivo quando há crianças nas proximidades. Não se deve permitir brincar às crianças com o dispositivo. Não se deve permitir utilizar o dispositivo às crianças e pessoas não familiarizadas com o dispositivo.
4. O dispositivo não está destinado para utilização por pessoas (incluídas as crianças) com capacidade física, sensitiva ou mental reduzida ou sem experiência ou conhecimento de dispositivo, a não ser que isso tenha lugar sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança e conforme ao manual de utilização do dispositivo.
5. Não submergir o cabo, pino de tomada nem todo o dispositivo em água ou outro líquido. Não expôr dispositivo à ação das condições atmosféricas (chuva, sol, etc.) nem utilizar em condições de umidade aumentada (banheiros, casas de camping úmidas).
6. O dispositivo deve-se colocar numa superfície fria, estável, plana, longe de aparelhos de cozinha que se esquentam como: cozinha elétrica, queimador a gas, etc.
7. Não utilizar o dispositivo perto de materiais inflamáveis.
8. Não utilizar o aparato na proximidade de água p.ex.: no duche, banheira ou em cima do lavabo.
9. É proibido tocar o aparato e a fonte de alimentação com as mãos molhadas.
10. O aparato deve ser desligado após cada utilização.



Proteção do meio ambiente.

Rogamos, os embalagens de cartão destinem-se para papéis velhos. Os sacos de polietileno (PE) devem-se colocar em contenedores para material plástico. O dispositivo usado deve-se levar a um ponto de armazenamento adequado porque os componentes perigosos que ficam dentro do dispositivo podem ser perigosos para o meio ambiente. O dispositivo elétrico deve-se entregar de modo que se reduza a sua nova utilização e uso. Se no dispositivo há pilhas, devem-se tirar e levar a um ponto de armazenamento em separado. Não colocar o dispositivo em contenedores para resíduos municipais!!

LIETUVIŲ

BENDROSIS SAUGOS SĄLYGOS

Jeigu prietaisas naudojama komerciniais tikslais, taikomos kitokios garantijos sąlygos.

1. Prieš pradėdant naudoti prietaisą būtina perskaityti naudojimo instrukciją ir vadovautis joje pateikiamais nurodymais. Gamintojas neatsako už žalą, padarytą naudojant prietaisą ne pagal jo paskirti ar netinkamai jį naudojant.
2. Prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Nenaudoti kitiems tikslams, neatitinkantiems jo paskirties.
3. Būtina imtis ypatingo atsargumo naudojantis prietaisu, kai šalia yra vaikų. Neleisti vaikams žaisti su prietaisu. Neleisti vaikams ar prietaiso neišmanantiems asmenims juo naudotis.
4. Prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti (taip pat ir vaikams), ar neturintiems patirties arba neišmanantiems prietaiso, nebent leidžiama naudotis prižiūrint asmeniui, atsakingam už jų saugumą ir laikantis prietaiso naudojimo instrukcijos.
5. Nenaudinti laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kitokį skystį. Nepalikti prietaiso, kad jį veiktų aplinkos veiksniai (lietus, saulė ir pan.), taip pat nenaudoti padidėjusios drėgmės sąlygomis (vonios kambariuose, drėgnuose kempingo nameliuose).
6. Nenaudoti prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas ar prietaisas buvo numestas, kitaip sugadintas arba netinkamai veikia. Netaisyti prietaiso savarankiškai, nes gresia smūgis. Sugadintą prietaisą atiduoti atitinkamam servisui, kad patikrintų ar pataisytų. Bet kokius taisymus gali atlikti tik įgaliotieji servisi. Netinkamai atliktas taisymas gali kelti rimtą pavojų naudotojui.
7. Prietaisą statyti ant vėsaus, stabilaus, lygaus paviršiaus, toliau nuo kaistančių virtuvės prietaisų: elektrinės viryklės, dujų degiklių ir pan.
8. Nenaudoti prietaiso šalia degių medžiagų.
9. Draudžiama prietaisą naudoti arti vandens, pvz.: duše, vonioje ar prie praustuvo su vandeniu.
10. Negalima prietaiso ir kroviklio imti šlapiomis rankomis.



Rūpinantis aplinka...

Kartono pakuotes atiduoti į makulatūrą. Polietileno (PE) maišelius mesti į plastikui skirtą konteinerį. Susidėvėjusį prietaisą atiduoti į atitinkamą atliekų surinkimo vietą, nes prietaise esančios pavojingos medžiagos gali kelti grėsmę aplinkai. Elektrinį prietaisą atiduoti tokį, kad nebūtų galima jo pakartotinai naudoti ir panaudoti. Jeigu prietaise yra baterijos, būtina jas išimti ir atskirai atiduoti į atliekų surinkimo vietą.

Nemesti prietaiso į buitinių atliekų konteinerį!

VISPARIGIE DROŠĪBAS NOTEIKUMI

Ja ierīce tiek izmantota komerciāliem nolūkiem, garantijas nosacījumi mainās.

1. Pirms ierīces lietošanas, uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju un rīkieties saskaņā ar tās norādījumiem. Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas vai citādi neatbilstošas lietošanas rezultātā.
2. Ierīce paredzēta lietošanai tikai mājās apstākļos. Neizmantojiet ierīci mērķiem, kas neatbilst instrukcijā norādītajiem.
3. Ievērot īpašu piesardzību ierīces lietošanas laikā, ja tuvumā atrodas mazi bērni. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci. Neatļaut ierīci lietot bērniem vai ar tās lietošanu neiepazīstinātām personām.
4. Ierīce nav paredzēta lietošanai personām ar ierobežotām fiziskām un garīgām spējām (tai skaitā arī bērni), ierobežotu maņas sajūtu, personām ar pieredzes trūkumu ierīces lietošanas jomā, ja vien tas nenotiek par drošību atbildīgās personas klātbūtnē, kas ir iepazinusies un pārzin ierīces lietošanas instrukciju.
5. Neiegremdējiet strāvas vadu, kontaktdakšu kā arī pašu ierīci ūdenī vai arī jebkāda cita veida šķidrumā. Nepakļaujiet ierīci laika apstākļu iedarbībai (lietus, saule, utml.), kā arī nelietojiet ierīci pārmērīga mitruma apstākļos (vannasistabas, mitri kempinga namiņi).
6. Nelietojiet ierīci ar bojātu strāvas vadu, ierīci, kas sabojāta nometot vai kļūdu citu apstākļu rezultātā kā arī ierīci, kas nepareizi darbojas. Nemēģiniet labot ierīci pašrocīgi, šāda darbība draud ar strāvas triecienu. Bojātu ierīci nododiet attiecīgajā servisa punktā, lai pārbaudītu vai remontētu ierīci. Visa veida remonta darbus drīkst veikt tikai pilnvarota persona autorizētos servisa centros. Nepareizi remonta darbi var izraisīt nopietnus draudus lietotāja veselībai.
7. Ierīci novietot uz vēsas, stabilas, līdzenas virsmas, prom no silstošām virtuves ierīcēm, tādām kā, piemēram: elektriskā plīts, gāzes deglis, utml.
8. Nelietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā..
9. Ierīci aizliegts izmantot ūdens tuvumā, piemēram,,: dušā, vannā virs izlietnes ar ūdeni.
10. Neturiet ierīci vai barošanas bloku ar slapjām rokām.



Apkārtējās vides aizsardzība

Kartona iepakojumu, lūdzu, nododiet atsevišķai pārstrādei. Polietilēna maisiņus (PE) izmest plastmasas izstrādājumiem paredzētajos konteineros. Lietotas elektropreces nododiet attiecīgajos pieņemšanas punktos. Ierīcē satur bīstamas sastāvdaļas, kas var izraisīt draudus apkārtējai videi. Elektroierīce jānodod tā, lai ierobežotu tās atkārtotu izmantošanu. Ja ierīcē atrodas baterijas, izņemiet tās un nododiet pieņemšanas punktā atsevišķi. Produktu neizmest sadzīves atkritumu konteinerā!

EESTI

ÜLDISED OHUTUSNÕUDED

Kui seadet kasutatakse ärilisel eesmärgil, muutuvad garantiitingimused.

1. Enne seadme kasutamist loe kasutusjuhend hoolikalt läbi ja järgi kõiki seal leiduvaid juhiseid. Tootja ei vastuta nende kahjustuste eest, mis tekivad seadme mitteotstarbekohase kasutamise ja ebaõige käsitsemise tagajärjel.
2. Seade on ettenähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ära kasuta seadet mitteotstarbekohastel eesmärkidel.
3. Seadme kasutamise ajal ole eriti ettevaatlik ja tähelepanelik siis, kui läheduses viibivad lapsed. Ära luba lastel mängida seadmega, samuti ära luba lastel ega isikutel, kes ei tunne seda seadet, et nad kasutaksid seda.
4. Seade pole määratud kasutamiseks nende isikute (sealhulgas laste) poolt, kes on füüsiliselt, meeleliselt või vaimselts alaarenenud, või kellel puuduvad selle seadme käsitsemise kogemused või nad ei tunne seadet. Juhul kui need isikud kasutavad seadet, võivad nad seda teha ainult nende ohutuse eest vastutavate isikute järelevalvel ja kooskõlas seadme kasutusjuhendiga.
5. Ära pane kaablit, pistikut ega seadet vette või mingisse muuse vedelikku. Kaitse seadet ilmastikingimuste (vihm, päike, jne) eest ning ära kasuta kõrgendatud niiskuse tingimustes (vannitoad, niisked kämpingumajad).
6. Ära kasuta vigastatud toitejuhtmega seadet, või kui seade kukkus maha või on mingil muul viisil vigastatud või töötab ebaõigelt. Ära paranda seadet ise, sest sa võid saada elektrilöögi. Vigastatud seade anna selleks volitatud remonditöökohta, et ta seal ära parandataks. Kõiki parandustöid võivad teostada ainult selleks volitatud remonditöökojad. Valesti teostatud seadme parandus võib tekitada tõsise ohtu ohtu korra seadme kasutajale.
7. Pärast kasutamist aseta seade jahedale, kindlale ja siledale pinnale ja vaata, et lähedal poleks soojusallikaid nagu: elektripliit, gaasipliit, jms.
8. Ära kasuta seadet kergestisüttivate materjalide läheduses.
9. Ärge kasutage seadet vee läheduses, näiteks duši all, vannis ega vett täis kraanikausi kohal.
10. Ärge puudutage masinat ega laadijat märgade kätega.



Hoolitse keskkonnakaitse eest..

Kartongist pakendid vii makulatuurri. Kilekotid (PE) viska kasutatud plastiku jaoks ettenähtud mahutitesse. Kasutatud seadmed vii selleks ettenähtud kogumispunktidesse, sest seadmes leiduvad ohtlikud elemendid võivad olla kahjulikud keskkonnale. Elektriseadmed tuleb anda nii ära, et seadet ei saaks enam uuesti kasutada. Kui seadmes on patareid, tuleb need välja võtta ja anda eraldi kogumispunkti. Seadet ei tohi visata olmejäätmete konteineritesse!!

BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY

1. Než začnete přístroj používat, přečtěte si pečlivě návod k obsluze a postupujte podle pokynů v něm obsažených. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené nesprávným používáním přístroje nebo používáním, které by bylo v rozporu s jeho určením.
2. Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Nepoužívejte přístroj k jiným účelům, než ke kterým je určen.
3. Zvláštní opatrnost zachovávejte při používání přístroje, kdy jsou poblíž děti. Nenechávejte děti, aby si s přístrojem hrály, nedovolujte dětem ani osobám s přístrojem neseznámeným přístroj používat.
4. Tento přístroj není určen k používání osobami se sníženou fyzickou, citovou či psychickou způsobilostí (včetně dětí), ani osobami nezkušenými či neseznámenými s přístrojem, pokud by k tomu nedocházelo pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost a podle návodu k použití přístroje.
5. Přírodní sňůru, zástrčku ani celý přístroj nenamáčejte ve vodě ani jiné kapalině. Nevystavujte přístroj působení povětrnostních podmínek (slunce, déšť atd.) ani jej nepoužívejte v prostorách se zvýšenou vlhkostí (koupelna, vlhké kempinkové chatky).
6. Nepoužívejte přístroj s poškozenou přírodní sňůrou, byl-li upuštěn či poškozen jiným způsobem nebo nepracuje-li správně. Neopravujte přístroj vlastními silami, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Poškozený přístroj odevzdejte do příslušného servisního střediska ke kontrole nebo k provedení opravy. Veškeré opravy mohou provádět výhradně oprávněná servisní střediska. Nesprávně provedená oprava může vést k vážnému ohrožení uživatele.
7. Přístroj pokládejte na chladnou stabilní rovnou plochu v bezpečné vzdálenosti od horkých kuchyňských spotřebičů jako elektrický sporák, plynový vaříč atp.
8. Nepoužívejte přístroj v blízkosti hořlavých látek.



Ochrana životního prostředí. Kartón odevzdejte do sběru. Polyetylenové sáčky (PE) vyhazujte do kontejneru na plasty. Vysloužilý přístroj odevzdejte do příslušného sběrného dvoru, protože některé části zařízení mohou představovat pro životní prostředí nebezpečí. Elektrický přístroj odevzdejte tak, aby se omezilo jeho opětovné používání. Pokud jsou v přístroji baterie, vyjměte je a odevzdejte do příslušného sběrného místa zvlášť. Přístroj nevyhazujte do popelnice ani kontejneru na směsný odpad!!

SLOVENČINA

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ PODMIENKY

1. Pred použitím spotrebiča si prečítajte návod na obsluhu a postupujte podľa pokynov v ňom uvedených. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené používaním spotrebiča v rozpore s jeho určením alebo jeho nesprávnou obsluhou.
2. Spotrebič je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho na účely, ktoré sú v rozpore s jeho určením.
3. Ak sa počas používania spotrebiča v jeho blízkosti nachádzajú deti buďte obzvlášť obozretní. Nedovoľte deťom aby sa hrali so spotrebičom a nedovoľte ho používať deťom ani osobám neoboznámeným so spotrebičom.
4. Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
5. Neponárajte kábel, zástrčku ani celý spotrebič do vody ani inej kvapaliny. Nevystavujte spotrebič pôsobeniu poveternostných podmienok (dažďu, slnku a podobne) a nepoužívajte ho v podmienkach zvýšenej vlhkosti (kúpeľne, vlhké kempingové domčeky).
6. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným sieťovým káblom ani po páde alebo poškodení akýmkoľvek iným spôsobom alebo ak nefunguje správne. Spotrebič neopravujte samostatne kvôli riziku úrazu elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič odovzdajte príslušnému servisu za účelom kontroly alebo opravy. Akékoľvek opravy smú vykonávať len oprávnené servisy. Nesprávne vykonaná oprava môže vážne ohroziť užívateľa.
7. Spotrebič kladte na chladnom, stabilnom a rovnom povrchu, v bezpečnej vzdialenosti od nahrievajúcich sa kuchynských spotrebičov ako elektrický alebo plynový sporák a podobne.
8. Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavín.



Starostlivosť o životné prostredie. Kartónový obal odovzdajte do zberných surovín. Polyetylenové vrecká (PE) vyhodte do kontajnera na plast. Opatrebný spotrebič odovzdajte na príslušný zberný dvor, nebezpečné látky spotrebiča môžu predstavovať riziko pre životné prostredie. Elektrospotrebič odstráňte tak, aby nedochádzalo j jeho ďalšiemu použitiu. Ak sa v spotrebiči nachádzajú batérie, vyberte ich a odovzdajte ich na zberné miesto osobitne. Spotrebič nevyhadzujte do kontajnera na komunálny odpad!

CONDIȚII GENERALE DE SIGURANȚĂ

1. Înainte de începerea utilizării dispozitivului citiți instrucțiunea de deservire și procedați în conformitate cu indicațiile cuprinse în aceasta. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate datorită utilizării incorecte sau a manipulării necorespunzătoare.
2. Dispozitivul este prevăzut numai pentru uz casnic. Nu îl folosiți în scopuri, care nu sunt în conformitate cu destinația sa.
3. Se recomandă păstrarea unei atenții deosebite în timpul utilizării dispozitivului, atunci când în apropiere se află copii. Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul, nu permiteți copiilor sau persoanelor ne familiarizate cu dispozitivul să îl utilizeze.
4. Dispozitivul nu este destinat pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale sau de către persoane care nu au experiență sau cunoștințe adecvate ca privire la dispozitiv, cu excepția cazului în care utilizarea acestuia are loc sub supravegherea persoanei responsabile de siguranța acestor persoane și în conformitate cu instrucțiunile de deservire a dispozitivului.
5. Nu scufundați cablul, fișa sau întregul dispozitiv în apă sau orice alt fel de substanțe lichide. Nu expuneți dispozitivul la acțiunea factorilor atmosferici (ploaie, soare, etc.) și nici nu îl folosiți în condiții de umiditate ridicată (băi, cabane umede).
6. Nu folosiți dispozitivul care are deteriorat conductorul de alimentare sau care a fost scăpat din mână sau deteriorat în orice alt fel sau nu funcționează corect. Nu reparați dispozitivul personal, deoarece acest lucru poate conduce la electrocutare. Dispozitivul care este stricat trebuie trimis la un punct de service corespunzător cu scopul ca acesta să fie verificat sau reparat. Toate reparațiile pot fi realizate numai de punctele de service autorizate. Reparația care nu este realizată corect poate reprezenta pericol pentru beneficiar.
7. Dispozitivul trebuie pus pe o suprafață rece, stabilă, egală, la distanță de dispozitivele din bucătărie care se încălzesc: aragaz electric, aragaz pe gaz, etc..
8. Nu folosiți dispozitivul în apropierea materialelor ușor inflamabile.



Din grija pentru mediul înconjurător. Ambalajele din carton vă rugăm să le transmiteți la centrele de maculatură. Sacii din polietilenă (PE) trebuie aruncați în recipientele pentru materialele plastice. Dispozitivul uzat trebuie transmis la punctul corespunzător de depozitare, deoarece componentele periculoase care se găsesc în dispozitiv pot fi foarte periculoase pentru mediul înconjurător. Dispozitivul electric trebuie transmis în așa fel încât să se limiteze utilizarea lui repetată. Dacă în dispozitiv se găsesc baterii acestea trebuie scoase și transmise către punctul de depozitare a acestora, separat.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ**ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

1. Πριν από τη χρήση της συσκευής πρέπει να διαβάσετε τις οδηγίες χρήσεως και να τις ακολουθήσετε. Ο παραγωγός δεν ευθύνεται για ενδεχόμενες ζημιές που οφείλονται σε μη ενδεδειγμένη χρήση ή σε λάθος χειρισμό της συσκευής.
2. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Απαγορεύεται η χρήση της για άλλους σκοπούς, για τους οποίους δεν προορίζεται.
3. Πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερος κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής όταν δίπλα βρίσκονται παιδιά. Δεν επιτρέπεται τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ή άτομα που δεν έχουν ενημερωθεί σχετικά με το χειρισμό της.
4. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες ικανότητες κινητικές, αισθητικές και νοητικές είτε από άτομα που δεν έχουν εμπειρία ή δεν έχουν ενημερωθεί σχετικά με το καλώδιο, το ρευματολήπτη και ολόκληρη τη συσκευή στο νερό ή άλλο υγρό. Προστατεύετε τη συσκευή από δυσμενείς καιρικές συνθήκες (βροχή, ήλιο, κ.ά.). Μην τη χρησιμοποιείτε σε συνθήκες αυξημένης υγρασίας (μπάνιο, κάμινγκ).
6. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με ελαττωματικό καλώδιο προφθορισίας είτε με καλώδιο που έχει πέσει ή έχει υποστεί οποιαδήποτε άλλη ζημιά είτε δεν λειτουργεί σωστά. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Την ελαττωματική συσκευή πρέπει να την ελέγξει ή να την επισκευάσει η κατάλληλη υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Οι επισκευές μπορούν να γίνουν μόνο από εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες εξυπηρέτησης πελατών. Η λανθασμένη επισκευή μπορεί να προκαλέσει σοβαρό κίνδυνο για τους χρήστες.
7. Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε κρύα σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, μακριά από εστίες ζέστης όπως ηλεκτρική κουζίνα, μπρίκι, κ.ά.
8. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή πλάι σε εύφλεκτα υλικά.



Προστασία του περιβάλλοντος
 Η χάρτινη συσκευασία παρακαλούμε να παραδοθεί για ανακύκλωση.
 Τις σακούλες από πολυαιθυλένιο να τις πετάτε σε κατάλληλα δοχεία.
 Τις παλιές συσκευές πρέπει να αποσύρετε με κατάλληλες διαδικασίες συγκέντρωσης αποβλήτων, διότι επικίνδυνα συστατικά της συσκευής

OPĆI UVJETI SIGURNOSTI

1. Prije početka eksploatacije uređaja treba pročitati uputstvo za uporabu i postupati prema njegovim uputama. Proizvođač ne snosi odgovornost za štete koje su nastale uslijed nenamjenske uporabe ili neodgovarajućeg rukovanja.
2. Uređaj je namjenjen isključivo za kućnu uporabu. Ne smije se koristiti u druge svrhe – koje nisu u skladu s njegovom namjenom.
3. Treba obraćati posebnu pažnju tijekom korištenja uređaja, kad se u blizini nalaze djeca. Nemojte dopustiti djeci da se igraju uređajem. Nemojte dozvoljavati djeci niti osobama koje nisu upoznate sa uređajem da ga koriste.
4. Uređaj nije namjenjen za uporabu od strane osoba (ovo važi i za djecu) sa ograničenim fizičkim, osjetljivim i mentalnim sposobnostima ili osoba neiskusnih te neupoznatih sa uređajem, sem ako se uporaba ne vrši pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i u skladu sa uputstvom za uporabu uređaja.
5. Ne potapati kabel, utikač ili sav uređaj u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Ne izlagati dejstvu atmosferskih prilika (kiša, sunce i dr.) i ne koristiti u uvjetima povišene vlažnosti (kupaonice, vlažne vikendice).
6. Nemojte koristiti uređaj: kad je oštećen kabel za napajanje, nakon pada na tlo, kad je na bilo koji način oštećen, kad nepravilno radi. Nemojte samostalno popravljati uređaj zbog opasnosti od udara struje. Oštećen uređaj predajte odgovarajućem servisu da izvrši provjeru ili popravak. Sve popravke mogu vršiti isključivo ovlašteni servisi. Nepravilno izveden popravak može prouzročiti ozbiljnu opasnost za korisnika.
7. Uređaj treba staviti na hladnu, stabilnu, ravnu površinu, daleko od zagrijanih kuhinjskih uređaja kao što su: štednjak, plinski plamenik i dr.
8. Nemojte koristiti uređaj u blizini lako zapaljivih materijala.



Brinuci za okoliš..

Molimo Vas da kartonska pakovanja odnesete u otkup otpadnog papira. Polietilenske džakove (PE) bacajte u kontejner za plastiku. Iskorišćen uređaj treba odneti na odgovarajuću deponiju, jer opasni sastojci koji se u njemu nalaze, mogu biti opasni za okoliš. Električni uređaj treba odneti na način, koji ograničava njegovu ponovnu uporabu i korištenje. Ako se u uređaju nalaze baterije, treba ih izvaditi i odvojeno predati na deponiju.

Uređaj se ne smije bacati u kontejner za komunalni otpad!

ITALIANO

CONDIZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA

1. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni operative e seguire le indicazioni in esse contenute. Il produttore non è responsabile per i danni causati da un utilizzo dell'apparecchio non conforme alla sua destinazione o da un uso improprio.
2. Il dispositivo è destinato esclusivamente ad uso domestico. Non usare per scopi diversi da quelli previsti.
3. Deve essere usata particolare cautela quando si utilizza il dispositivo in luoghi in cui stazionano bambini. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio e non consentire l'uso dell'apparecchio ai bambini o a persone che non ne abbiano dimestichezza.
4. Il dispositivo non è adatto per essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche, o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, salvo l'uso sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza e in conformità con le istruzioni d'uso.
5. Non immergere il cavo, la spina, o l'intero apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre l'apparecchio all'azione degli agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.) e non utilizzare in ambienti umidi (bagni, bungalow umidi).
6. Non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione danneggiato, o se è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi altro modo, o se funziona in modo improprio. Non tentare di riparare l'apparecchio da sé, per non incorrere nel rischio di scosse elettriche. Portare l'apparecchio danneggiato ad un centro di servizio specializzato, per controllarlo o per eseguire riparazioni. Qualunque riparazione può essere effettuata solo nei centri di assistenza autorizzati. Una riparazione effettuata in modo improprio può essere causa di gravi rischi per l'utente.
7. Collocare l'apparecchio su una superficie fredda, stabile e orizzontale, lontano da apparecchi da cucina che si riscaldano, come: fornelli elettrici, bruciatori a gas, ecc.
8. Non utilizzare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili.



Prendersi cura dell'ambiente

Gli imballi di cartone devono essere smaltiti nel contenitore per la carta. I sacchetti di polietilene (PE) vanno gettati nel contenitore per la plastica. L'apparecchio usato deve essere rottamato presso un centro di raccolta autorizzato, poiché contiene elementi pericolosi che potrebbero costituire una minaccia per l'ambiente. I dispositivi elettrici devono essere resi al fine di evitare il loro riutilizzo. Se il dispositivo contiene una batteria, deve essere rimossa e smaltita separatamente in un punto di raccolta.

Non gettare l'apparecchio nei contenitori dei rifiuti urbani!

OPŠTI USLOVI BEZBJEDNOSTI

1. Prije početka eksploatacije aparata treba pročitati uputstvo za upotrebu i postupati prema njegovim uputama. **Proizvođač ne snosi odgovornost za štete koje su nastale uslijed nenamjenske upotrebe ili neodgovarajućeg rukovanja.**
2. Aparat je namjenjen isključivo za kućnu upotrebu. Ne smije se koristiti u druge svrhe – koje nisu u skladu s njegovom namjenom.
3. Treba obraćati posebnu pažnju tokom korištenja aparata, kad se u blizini nalaze djeca. Nemojte dopustiti djeci da se igraju aparatom. Nemojte dozvoljavati djeci niti osobama koje nisu upoznate sa aparatom da ga koriste.
4. Aparat nije namjenjen za upotrebu od strane osoba (ovo važi i za djecu) sa ograničenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili osoba neiskusnih te neupoznatih sa aparatom, sem ako se upotreba ne vrši pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbjednost i u skladu sa uputstvom za upotrebu aparata.
5. Aparat treba staviti na hladnu, stabilnu, ravnu površinu, daleko od zagrijanih kuhinjskih uređaja kao što su: štednjak, plinski plamenik i dr.
6. Nemojte koristiti aparat u blizini lako zapaljivih materijala.
7. Aparat i uređaj za napajanje ne smiju se hvatati mokrim rukama.
8. Aparat treba isključiti svaki put kad ga ostavljate.

Brinuci za okoliš..

Molimo Vas da kartonska pakovanja odnesete u otkup otpadnog papira. Polietilenske džakove (PE) bacajte u kontejner za plastiku. Iskorišćen uređaj treba odneti na odgovarajuću deponiju, jer opasni sastojci koji se u njemu nalaze, mogu biti opasni za okoliš. Električni uređaj treba odneti na način, koji ograničava njegovu ponovnu upotrebu i korištenje. Ako se u uređaju nalaze baterije, treba ih izvaditi i odvojeno predati na deponiju.

Uređaj se ne smije bacati u kontejner za komunalni otpad!!

РУССКИЙ

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1. До начала употребления устройства прочитать инструкцию обслуживания и действовать по указаниям содержащимся в ней. Производитель не несёт ответственность за вред причинённый употреблением устройства не в соответствии с его предназначением или его несоответствующим обслуживанием.
2. Устройство служит только для домашнего употребления. Не употреблять с другой целью, не в соответствии с его предназначением.
3. Надо соблюдать особенную осторожность во время употребления устройства, когда вблизи находятся дети. Не надо допускать детей к развлечениям с устройством, не разрешай ни детям ни лицам не знакомым с устройством на употребление его.
4. Устройство не предназначено для употребления лицами (в том числе детьми) с ограниченной физической способностью, способностью к ощущению и умственной способностью или с отсутствием опыта или познания с устройством, разве, что это происходит при надзоре лица ответственного за их безопасность и в соответствии с инструкцией употребления устройства.
7. Не погружай кабель, штепсель, также всё устройство в воде или другой жидкости. Не выставляй устройство на действие атмосферных условий (дождя, солнца и пр.), не употребляй при условиях повышенной влажности (ванные комнаты, влажные летние домики).
9. Не употребляй устройство с повреждённым питающим проводом или когда оно упало или было повреждено каким-нибудь другим образом или оно неправильно работает. Не осуществлять ремонт устройства самостоятельно, так как это угрожает поражением током. Повреждённое устройство передай в соответствующую сервисную точку для проверки или осуществления ремонта. Все ремонты могут осуществлять только сервисные точки, у которых на это право. Неправильно осуществлённый ремонт может причинить серьёзную угрозу для пользователя.
10. Надо устанавливать устройство на холодной, устойчивой, ровной поверхности, далеко нагревающейся кухонной техники такой как: электрическая плита, газовая горелка и др.
11. Не употреблять устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов.



Заботясь об окружающей среде.. Упаковку из картона передайте, пожалуйста, на макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выкидать в резервуар для пластмассы. Изношенное устройство надо передать в соответствующую точку хранения, так как находящиеся в устройстве опасные составляющие могут являться угрозой для окружающей среды. Электрическое устройство надо передать таким образом, чтобы ограничить его повторное употребление и использование. Если в устройстве находятся батареи, их надо вытянуть и передать в точку хранения отдельно. Устройство не выкидать в резервуар для коммунальных отходов!

OGÓLNE WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. **Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.**
2. Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
3. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem nie pozwolić dzieciom ani osobom nie zaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub umysłowej bądź o braku doświadczenia lub znajomości urządzenia, chyba, że odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo i zgodnie z instrukcją użytkowania urządzenia.
5. Nie zanurzać kabla, wtyczki oraz całego urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).
6. Nie używaj urządzenia które jest uszkodzone w jakikolwiek sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem. Uszkodzone urządzenie oddaj do właściwego punktu serwisowego w celu sprawdzenia lub dokonania naprawy. **Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.**
7. Należy stawiać urządzenie na chłodnej stabilnej, równej powierzchni, z dala od nagrzewających się urządzeń kuchennych jak: kuchenka elektryczna, palnik gazowy, itp..
8. Nie korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
9. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu wody np.: pod prysznicem, w wannie ani nad umywalką z wodą.
10. Nie wolno chwytać urządzenia ani zasilacza mokrymi dłońmi.

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej

Adler Sp. z o.o. ul. Ordon 2a 01-237 Warszawa zapewnia Użytkownika o dobrej jakości sprzętu, na który wydana jest niniejsza karta gwarancyjna i udziela 24 miesięcznej gwarancji, która liczy się od daty zakupu sprzętu. Usługi gwarancyjne świadczono są po okazaniu prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej i dowodu zakupu (kopii paragonu lub faktury VAT). Wady lub uszkodzenia sprzętu ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez Serwis Centralny. W przypadku zakupu sprzętu przez przedsiębiorcę (faktura VAT) okres gwarancyjny wynosi 12 miesięcy. UWAGA: Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Naprawami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z odkamienianiem, konserwacją, czyszczeniem urządzenia oraz części i akcesoria ulegające zużyciu przy normalnym użytkowaniu. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych uszkodzeń sprzętu oraz wad i uszkodzeń wynikłych wskutek:

- niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, przechowywania i konserwacji;
- ingerencji nieautoryzowanego serwisu, samowolnych napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych;
- użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych.
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i powstałych na skutek przepięcia w sieci.
- karta gwarancyjna jest nieważna bez daty zakupu, pieczęci sprzedającego i kopii dokumentu zakupu.
- gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne i akcesoria w tym: elementy szklane (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe, sieciowe, żarówki, baterie, nożyki i folie do urządzeń tnących, nasadki miksujące, trzepaki, mieszaki, ssawkoszczotki, rury, węże, kubki miksujące, głowice tnące i sita.

Reklamowany sprzęt jest dostarczany do Serwisu Centralnego przez Klienta w stanie kompletnym i odpowiednio zabezpieczony na czas transportu. Po dokonanej naprawie reklamowany sprzęt odbierany jest z Serwisu Centralnego przez Klienta.

Termin usunięcia wady może zostać wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części, nie dłuższy niż 30 dni roboczych. W każdym takim przypadku warsztat serwisowy powiadomi klienta o wydłużeniu terminu naprawy gwarancyjnej. W związku z koniecznością sprowadzenia części zamiennych i poinformuje o nowym terminie usunięcia wady.

W przypadku stwierdzenia usterki należy ją zgłosić w punkcie sprzedaży lub w Serwisie Centralnym, ul. Ordon 2A, 01-237 Warszawa, tel. 728-595-006 lub e-mail: serwis@adler.com.pl.

W zgłoszeniu proszę podać swój adres, nr telefonu i opis usterki. Do reklamacji konieczne jest dołączenie kopii dokumentu zakupu.

Gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza oraz nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

SERWIS CENTRALNY

01-237 Warszawa ul.Ordon 2A

tel. 728 - 595 - 006

serwis@adler.com.pl www.adler.com.pl

.....
(data sprzedaży)

.....
(pieczętka sklepu i podpis sprzedawcy)

adnotacje serwisu:



W trosce o środowisko..

Opakowania kartonowe prosimy przekazać na makulaturę. Worki polietylenowe (PE) wrzucać do pojemnika na plastik Zużyte urządzenie należy oddać do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą stanowić zagrożenie dla środowiska. Urządzenie elektryczne należy oddać tak aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno.

Urządzenia nie wyrzucać do pojemnika na odpady komunalne!!

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Wagę należy stawiać na twardej, poziomej powierzchni.
2. Podczas ważenia waga powinna stać nieruchomo. Zapewni to maksymalną dokładność i powtarzalność pomiarów.
3. Jeżeli waga nie będzie używana przez dłuższy okres czasu, należy wyjąć z niej baterię.
4. Należy unikać stawiania wagi w sąsiedztwie urządzeń emitujących silne pole elektromagnetyczne oraz w sąsiedztwie urządzeń będących źródłem ciepła np. kuchenek, piecyków, palników.
5. Nie narażać urządzenia na wstrząsy i skrajne warunki pracy, gdyż może to negatywnie wpływać na precyzję pomiarów.
6. Wartości odżywcze produktów wyświetlane na wyświetlaczu pochodzą ze standartowych statystyk. Wartości odżywcze faktycznie zawarte w ważonym produkcie mogą nieco odbiegać od wyświetlanych, ze względu na specyficzne składniki produktów lub specyficzne warunki ich przechowywania.
7. Nie używać w celach komercyjnych i medycznych.
8. Termometr wagi służy do pomiaru temperatury w pomieszczeniach.

OPIS URZĄDZENIA (rys 1, rys C)

1A - platforma do ważenia produktów;

1B - klawiatura numeryczna;

1C - wyświetlacz LCD;

1D - klawiatura funkcyjna.

Klawiatura numeryczna (1B):

0 – 9 – klawisze numeryczne do wprowadzania kodu produktu lub ustawiania czasu alarmu timera;

M+ - funkcja dodawania wartości odżywczej ważonego produktu do pamięci wagi. Możliwe jest zapisanie w pamięci max. 99 pozycji.

MR – funkcja sprawdzania całkowitej wartości odżywczej produktów zapisanych w pamięci.

Wyświetlacz LCD (1C):

Wartości wyświetlane na wyświetlaczu ilustruje rys. C, gdzie:








a – pamięć;

b – timer/temperatura;

c – wartość wagi produktu;

d – kod produktu;

Opis ikon wyświetlacza (rys C):

	: Ikona pamięci całkowitej	oz	: Jednostki masy: uncje
	: Wskaźnik niskiego poziomu baterii	kg	: Jednostki masy: kilogramy
	: Wskaźnik załączonego TIMERA	mg	: Jednostki masy: miligramy
	: Jednostki temperatury :stopnie Celsjusza	lb	: Jednostki masy: funty
	: Jednostki temperatury: stopnie Fahrenheita		: Wskaźnik zerowania
	: Znak minus	WT	: Wskaźnik ważenia
KCAL SOD PROT FAT CARB CHOL FIBR : Kod wartości odżywczych			

Klawiatura funkcyjna (1D):

ON/OFF – przycisk Włączania/Wyłączenia urządzenia;

ZERO – tarowanie;

T-SET – przycisk ustawienia alarmu timera;

g/oz/WT – zmiana jednostki wagi w trybie ważenia, powrót do wyświetlania wagi produktu w trybie wyświetlania wartości odżywczych;

CLR/MC – przycisk usuwania informacji o kodzie produktu i czyszczenia pamięci;

KCAL/SOD/PROT/FAT/CARB/CHOL/FIBR – przyciski wyboru informacji o wartości odżywczej.

WYMIANA BATERII (rys 2)

Należy otworzyć kieszeń na baterię na spodzie wagi. Założyć baterię 2 x 1,5V LR03 (AAA) zwracając uwagę na polaryzację.

WAŻENIE

1. Włączyć wagę przyciskiem ON/OFF na klawiaturze funkcyjnej (1D). Poczekać aż na wyświetlaczu (1C) wyświetli się "0".

2. Połóż na tacy produkt, odczytaj pomiar z wyświetlacza.

TAROWANIE

1. Włącz wagę przyciskiem ON/OFF. Na wyświetlaczu wyświetli się "0". Połóż naczynie, opakowanie (tarę) na tacy wagi, odczytaj pomiar z wyświetlacza.

2. Naciśnij przycisk ZERO na klawiaturze funkcyjnej. Wyświetli się wartość "0".

ZMIANA JEDNOSTEK WAGI

Naciskając przycisk g/oz/WT możesz zmienić jednostki wagi. Naciskając go zmienisz jednostki z gramów na kilogramy, uncje, funty.

POMIAR WARTOŚCI ODŻYWCZYCH WAŻONYCH PRODUKTÓW

Zważ produkt jak opisano w punkcie WAŻENIE. Wprowadź na klawiaturze 1B trzycyfrowy kod produktu odczytany z tabeli produktów. Naciśnij na klawiaturze funkcyjnej 1D interesującą Cię wartość odżywczą.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	KOD	JEDNOSTKA
Kalorie	KCAL	kcal
Sód	SOD	mg
Białko	PROT	g
Tłuszcz	FAT	g
Węglowodany	CARB	g
Cholesterol	CHOL	mg
Blonnik	FIBR	g

Wyświetli się wartość odżywcza. Aby powrócić do wyświetlania wagi produktu naciśnij g/oz/WT.

Aby usunąć przyporządkowanie kategorii produktu, naciśnij przycisk CLR/MC.

SUMOWANIE WARTOŚCI ODŻYWCZYCH

Po zważeniu produktu i przypisaniu mu kodu produktu naciśnij przycisk M+ na klawiaturze numerycznej 1B.

Waga produktu zostanie dopisana do pamięci (rys C, a).

Po skończeniu ważenia produktów, naciśnij przycisk MR. Wyświetli się łączna waga produktów. W celu sprawdzenia sumy wartości odżywczych naciśnij odpowiedni przycisk na klawiaturze funkcyjnej.

W celu wyczyszczenia pamięci, przytrzymaj 5 sekund przycisk CLR/MC, aż usłyszysz piknięcie a wskaźnik ilości pomiarów w pamięci (rys C, a) wskaże 0.

USTAWIANIE CZASOMIERZA (TIMER)

Naciśnij przycisk T-SET na klawiaturze funkcyjnej D. Timer zostanie aktywowany, wpisz korzystając z klawiatury numerycznej 1B minuty i sekundy po których waga wyda sygnał dźwiękowy. Aby rozpocząć odliczanie, naciśnij ponownie przycisk T-SET.

Aby wyłączyć timer przed upływem ustawionego czasu, naciśnij przycisk T-SET. Pojawi się możliwość wpisania innego okresu czasu. Jeżeli nic nie zostanie wpisane i zostanie naciśnięty przycisk T-SET, timer zostanie wyłączony.

WSKAZANIA BŁĘDÓW

Error - za duże obciążenie wagi, produkt waży więcej niż 5 kg.

nutFL - przekroczono maksymalną wartość sumy wartości odżywczych.

DANE TECHNICZNE

Maksymalne obciążenie – 5 kg/11 lb;

Dokładność – 1 g/0,05 oz;

Zasilanie – 2 x 1,5V LR03 (AAA) bateria alkaliczna (brak w zestawie);

Zakres temperatur – 0 - 40°C (32 – 104 °F);

podziałka temperatury – 0,5 °C/0,5 °F;

Zakres alarmu timera – 99'59.

Automatyczne wyłączanie po 2 min

Urządzenie jest wykonane w III klasie izolacji i nie wymaga uziemienia.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

Wyrób oznaczony CE na tabliczce znamionowej

LISTA KODÓW PRODUKTÓW

KOD NAZWA PRODUKTU

Pieczyno, produkty zbożowe, makaron i ryż

- 001 rogal, bez dodatków,
- 002 rogal, z cynamonem i rodzynekami,
- 003 rogal jajeczny,
- 004 chleb bananowy, "domowej roboty", z margaryną
- 005 kasza perłowa, nie gotowana,
- 006 herbatnik maślany, 2% mleka,
- 007 suchary pieczone, zwykłe,

Pieczyno

- 008 chleb pszeniczny, z pszenicy łupanej
- 009 chleb jajeczny,
- 010 chleb wiedeński, francuski robiony na zakwasie,
- 011 indyjski chleb drożdżowy, smażony,
- 012 chleb włoski,
- 013 chleb z mieszanki zbóż, nie podpiekany,
- 014 chleb owsiany, nie podpiekany,
- 015 pita,
- 016 pumpernikiel, nie podpiekany,
- 017 chleb z rodzynekami, nie podpiekany,
- 018 chleb żytni, nie podpiekany,
- 019 chleb żytni, dietetyczny,
- 020 chleb pszeniczny, nie podpiekany,
- 021 chleb pszeniczny, dietetyczny,
- 022 chleb biały, nie podpiekany,
- 023 bułka tarta,
- 024 chleb biały, dietetyczny,
- 025 chleb pszeniczny, razowy,
- 026 suszony chleb tarty, bez dodatków, wzbogacony,
- 027 chleb tarty z przyprawami, nie wzbogacony,
- 028 sucha mieszanka tartych chlebów.

Śniadanie/batoniki z płatków owsianych

- 029 batonik śniadaniowy: płatki śniadaniowe, owoce suszone, beztłuszczowy,
- 030 batonik śniadaniowy: płatki bez dodatków,
- 031 batonik śniadaniowy: dietetyczny, bez polewy, z wiórkami czekoladowymi,
- 032 batonik śniadaniowy: dietetyczny, bez polewy, z rodzynekami,
- 033 batonik z płatków Nutri-grain, z owocami,
- 034 bulgur,
- 035 chleb kukurydziany:, mieszanka kukurydziana,
- 036 chleb kukurydziany, 2% mleka,
- 037 mąka kukurydziana, żółta, pełnoziarnista,
- 038 mąka kukurydziana, oczyszczona (odkielekowana), wzbogacona,
- 039 skrobia kukurydziana,
- 040 kuskus, nie gotowany
- 041 kuskus, przyprawiony,
- 042 bułeczka angielska, bez dodatków, nie podpiekana,
- 043 tost francuski, 2% mleka, smażony na margarynie,
- 044 tost francuski, mrożony,

Mąka

- 045 mąka na chleb, wzbogacona
- 046 mąka gryczana, pełnoziarnista,

- 047 mąka na placek lub ciasto francuskie, nie przesiana,
- 048 mąka kukurydziana, "Masa", wzbogacona,
- 049 mąka z dodatkiem proszku do pieczenia, wzbogacona, nie przesiana,
- 050 mąka pszenna wszelkich zastosowań, wzbogacona, przesiana,
- 051 mąka pszenna uniwersalna, wzbogacona, nie przesiana,
- 052 maca, bez dodatków

Bułki

- 053 bułka z jagodami, zwykła,
- 054 bułka z jagodami, mix,
- 055 bułka: otręby z rodzynekami,
- 056 bułka kukurydziana, zwykła,
- 057 bułka kukurydziana, mix gatunków,
- 058 bułka: płatki otrębowe, zwykła
- 059 płatki otrębowe, nie gotowane
- 060 naleśniki, zamrożone, gotowe,
- 061 gotowa masa na naleśniki,
- 062 naleśniki, z dodatkiem 2% mleka, jajka i oleju,
- 063 kruche ciasto "domowej roboty",
- 064 kruche ciasto upieczone z mrożonej gotowej masy,
- 065 ciastko kruche: krakers z razowej mąki pszennej "grahamek",

Ciasta

- 066 szarlotka,
- 067 ciasto z jagodami,
- 068 ciasto z wiśniami,
- 069 ciasto z kremem czekoladowym,
- 070 ciasto z kremem cytrynowym, dekorowane bezami,
- 071 ciasto z orzechami pekan,
- 072 ciasto z dyni,
- 073 sajgonki,
- 074 sajgonki, hamburger lub hot-dog,
- 075 bułeczki cynamonowe, z rodzynekami,
- 076 bułeczki cynamonowe, z gotowej zamrożonej masy, z lukrem,
- 077 taco, pieczone
- 078 granulat z tapioki,
- 079 opiekane ciasteczka owocowe,
- 080 opiekane ciasteczka o niskiej zawartości tłuszczu
- 081 tortilla gotowa do przyrządzenia, kukurydziana (mąką "Masa"),
- 082 tortilla gotowa do przyrządzenia, na mące uniwersalnej,
- 083 waffle domowe, bez dodatków,
- 084 waffle bez dodatków, zamrożone, podpiekane,
- 085 waffle bez dodatków, o niskiej zawartości tłuszczu,
- 086 ziarna pszeniczne, pełne, twarde,
- 087 kielki pszeniczne, podpiekane, bez dodatków,
- 088 grys kukurydziany, biały,
- 089 grys kukurydziany, żółty,
- 090 grys kukurydziany, instant bez dodatków,
- 091 grysik pszeniczny, zwykły,
- 092 grysik pszeniczny, błyskawiczny,

- 093 grysik pszeniczny, "zmiksuj i zjedz", bez dodatków,
- 094 owsianka instant, wzbogacona, bez dodatków,
- 095 owsianka instant, z jabłkami i cynamonem,
- 096 owsianka instant, z cukrem klonowym i brązowym,
- 097 owsianka instant, zwykła, bez dodatków, nie wzbogacona,
- 098 kólecčka pszeniczne wysokobłonnikowe "Wheatena",

Produkty zbożowe, gotowe do spożycia

- 099 otręby Ali Bran,
- 100 Cheerios, jabłko z cynamonem,
- 101 płatki Kellogg's jabłko z cynamonem "Apple Jack",
- 102 Basic 4,
- 103 Cap'n crunch, płatki kukurydziane i owsiane,
- 104 Cheerios,
- 105 Chex, płatki kukurydziane,
- 106 Chex, miód i orzechy,
- 107 Chex, otręby,
- 108 Chex, ryżowy,
- 109 Chex, pszeniczny,
- 110 płatki cynamonowe Life Cinnamon,
- 111 Krispies, kakaowe,
- 112 płatki śniadaniowe kakaowe, Cocoa Puffs,
- 113 płatki otrębowe, pełnowartościowe, Complete Wheat Bran Flakes
- 114 płatki Cornflakes, zwykłe,
- 115 płatki Cornflakes, Kellogg's,
- 116 płatki kukurydziane Corn Pops
- 117 Crispix,
- 118 kólecčka zbożowe Frut Loop,
- 119 płatki śniadaniowe, kukurydziane, lukrowane, Frosted Flakes,
- 120 płatki pszeniczne lukrowane, Frosted Mini Wheats, zwykłe
- 121 płatki pszeniczne lukrowane, Frosted Mini Wheats, powiększone ("Bite Size"),
- 122 płatki kukurydziano-pszeniczne z miodem i brązowym cukrem, Golden Grahams,
- 123 Cheerios, miód i orzechy,
- 124 Clusters, miód i orzechy,
- 125 Kix,
- 126 Life,
- 127 batonik Natural Valley,
- 128 100% naturalne płatki śniadaniowe zbożowe, miód i rodzynki,
- 129 100% naturalne płatki śniadaniowe zbożowe, miód i rodzynki, niska zawartość tłuszczu,
- 130 płatki śniadaniowe multiwitamina, Product 19,
- 131 prażony ryż,
- 132 prażona kukurydza,
- 133 otręby z rodzynkami pełnowartościowe, Raisin Bran Total,
- 134 otręby, Raisin Bran - Kellogg's,
- 135 otręby z rodzynkami i orzechami, Raisin Nut Bran,
- 136 Krispies ryżowe,
- 137 płatki śniadaniowe pszeniczne,
- 138 płatki pszeniczno-ryżowe Special K,
- 139 płatki owsiane, podpiekane z miodem i

- orzechami, Ouaker,
- 140 produkt zbożowy Whole Grain, pełnowartościowy,
- 141 płatki pszeniczno-otrębowe, Wheaties,

Makarony

- 142 makaron (elbow), wzbogacony, ugotowany,
- 143 chińska potrawa z mięsa, makaronu i jarzyn, Chow Mein, z puszkii,
- 144 makaron chiński, wzbogacony, gotowany,
- 145 makaron chiński, wzbogacony, gotowany, ze szpinakiem,
- 146 makaron japoński Soba, gotowany,
- 147 makaron zwykły, gotowany,
- 148 spaghetti, wzbogacone, gotowane,
- 149 spaghetti, pszeniczne, razowe, gotowane,

Ryż

- 150 makaron ryżowy, gotowany,
- 151 ryż brązowy, długoziarnisty, gotowany,
- 152 ryż długoziarnisty, biały, naturalny
- 153 ryż długoziarnisty, gotowany,
- 154 ryż długoziarnisty, biały, instant,
- 155 ryż w łupinach, naturalny,
- 156 ryż w łupinach, gotowany,
- 157 dziki ryż, gotowany,
- 158 placek ryżowy, z ryżu brązowego, bez dodatków,

Warzywa

- 159 kiełki lucerny, naturalne
- 160 karczoch, gotowany, osuszony
- 161 asparagus, gotowany, naturalny, osuszony
- 162 asparagus, mrożony, gotowany, osuszony,
- 163 pędy asparagus, puszkowane, osuszone,
- 164 pędy bambusa, puszkowane, osuszone, Beans
- 165 kiełki fasoli, naturalne,
- 166 kiełki fasoli, gotowane, odsączone,
- 167 kiełki fasoli Black-eyed, gotowane, naturalne, odsączone,
- 168 kiełki fasoli Black-eyed, mrożone, gotowane, odsączone,
- 169 fasola Lima Ford Hooks, mrożona, suszona, odsączona,
- 170 fasola Lima Baby, mrożona, gotowana, odsączona,
- 171 fasolka szparagowa, zielona, gotowana, odsączona,, naturalna,
- 172 fasolka szparagowa, żółta, gotowana, odsączona,, naturalna,
- 173 fasolka szparagowa, mrożona, odsączona,, gotowana,
- 174 fasolka szparagowa, żółta, mrożona, odsączona, gotowana,
- 175 fasolka szparagowa, zielona, puszkowana, odsączona,
- 176 fasolka szparagowa, żółta, puszkowana, odsączona,

Buraki

- 177 buraki krojone w talarki, gotowane, suszone,
- 178 buraki w całości, gotowane, suszone,
- 179 buraki krojone w talarki, puszkowane, suszone,
- 180 buraki w całości, puszkowane, suszone,

181 gotowane zielone liście i łodygi z buraków, odsączone,

Brokuły

182 brokuły surowe, siekane lub krojone w kostkę,
183 pędy brokuł, surowe,
184 kwiatostan brokuł, naturalny,
185 brokuły siekane, gotowane, odsączone,
186 brokuły mrożone, siekane, odsączone,
187 brokuły w sosie serowym, mrożone,
188 kielki brukselki, mrożone, gotowane, odsączone,
189 kielki brukselki, surowe, gotowane, odsączone,
190 kapusta szatkowana, surowa,
191 kapusta gotowana,

Kapusta chińska, szatkowana, gotowana, odsączone

192 kapusta Pak Choi lub Bak Choy,
193 Napa,
194 kapusta czerwona szatkowana, surowa,
195 kapusta włoska, szatkowana, surowa,

Marchew

196 sok z marchwi, puszkowany lub z kartonu,
197 marchew surowa,
198 młoda marchew,
199 marchew krojona w plasterki, gotowana, odsączone,
200 marchew mrożona, gotowana, odsączone, Kalafior
201 kalafior surowy,
202 kalafior naturalny, gotowany, odsączone,
203 kalafior mrożony, gotowany, odsączone,

Seler

204 łodyga selera, surowa,
205 seler krojony w kostkę,
206 seler gotowany, odsączone, bez soli,
207 szczypiorek, siekany, surowy,
208 kolendra, surowa,
209 boćwinka szwajcarska, surowa,
210 surówka z białej kapusty, Coleslaw
211 kapusta liściasta, gotowana, siekana, odsączone,
212 kapusta liściasta, mrożona, gotowana, siekana, odsączone,

Kukurydza, słodka, żółta (gotowana, odsączone)

213 kolba kukurydzy, surowa,
214 kolba kukurydzy, mrożona,
215 ziarno kukurydzy,
216 kukurydza puszkowana, kremowa,
217 kukurydza pełnoziarnista, puszkowana,
218 kukurydza, słodka, biała, gotowana, odsączone,
219 ogórek, obrany,
220 ogórek w skórce,
221 liście mniszka lekarskiego, gotowane, odsączone,
222 koper, surowy,
223 bakłażan, gotowany, odsączone,
224 endywia, rozdrobniona, surowa,
225 czosnek, surowy,
226 liście winogronowe, puszkowane,

227 korzeń imbiru, surowy,
228 cebulka kopru włoskiego,
229 serca palmowe, puszkowane,
230 karczoch jerozolimski, surowy, krojony w plasterki,
231 kapusta włoska, gotowana, odsączone, siekana, naturalna,
232 kapusta włoska, mrożona, odsączone, siekana,
233 kalarepa, gotowana, odsączone, krojona w plastry,
234 por, korzeń i dolne liście, siekane, krojone w kostkę, gotowane, odsączone,
235 sałata,
236 sałata krucha, lodowa, liście,
237 sałata krucha, lodowa,
238 sałata liściasta,
239 sałata liściasta, szatkowana,
240 sałata długolistna, liście wewnętrzne,
241 sałata długolistna szatkowana,

Grzyby

242 grzyby surowe,
243 grzyby gotowane, odsączone,
244 grzyby puszkowane, odsączone,
245 grzyby Shitake, gotowane,
246 grzyby Shitake, suszone,
247 liście gorzycy, gotowane, odsączone,
248 piżman jadalny, naturalny, gotowany, krojony w plasterki, odsączone,
249 piżman jadalny,, mrożony, gotowany krojony w plasterki, odsączone,

Cebule

250 cebula surowa,
251 cebula gotowana, odsączone,
252 płatki cebulowe suszone,
253 cebulka wiosenna, surowa,
254 pietruszka, surowa,
255 pasternak, krojony w plastry, gotowany, odsączone,
256 groszek, jadalny cały strąk, naturalny, gotowany, odsączone,
257 groszek jadalny cały strąk, mrożony, gotowany, odsączone,
258 groszek zielony, puszkowany, odsączone,
259 groszek zielony, mrożony, gotowany, odsączone,

Papryki

260 pepperoncini, surowe,
261 chilli ostre, surowe, zielone,
262 chilli ostre, surowe, czerwone,
263 papryczka Jalapenos, puszkowana, krojona w plastry
264 papryka słodka, surowa, zielona, siekana,
265 papryka słodka, surowa, czerwona, siekana,
266 papryka słodka, zielona, gotowana, odsączone, siekana,
267 papryka słodka, czerwona, gotowana, odsączone, siekana,
268 papryka słodka czerwona, Pimento,
269 ogórki konserwowe, z koprem,
270 ogórki konserwowe, przystawkowe, słodkie,

Ziemniaki

- 271 ziemniaki pieczone w mundurkach,
- 272 ziemniaki, pieczone, bez skórki,
- 273 pieczone łupiny ziemniaczane,
- 274 ziemniaki gotowane w łupinkach, obrane po ugotowaniu,
- 275 ziemniaki gotowane, obrane przed gotowaniem,

Produkty ziemniaczane

- 276 ziemniaki zapiekane Au Gratin, w proszku, mieszanka różnych gatunków, z masłem,
- 277 ziemniaki zapiekane Au Gratin, "domowej roboty", z masłem,
- 278 frytki, mrożone, pieczone w piekarniku,
- 279 potrawa z siekanych ziemniaków, zasmażanych z cebulą, mrożona,
- 280 potrawa z siekanych ziemniaków, zasmażanych z cebulą, domowej roboty,
- 281 puree ziemniaczane, z torebki, w proszku, z mlekiem, masłem i solą,
- 282 puree ziemniaczane, domowe, z mlekiem,
- 283 puree ziemniaczane, domowe, z mlekiem i margaryną,
- 284 placki ziemniaczane, "domowej roboty",
- 285 sałatka ziemniaczana, "domowej roboty",
- 286 frytki w panierce, z mlekiem i masłem,
- 287 frytki w panierce, "domowej roboty", z masłem,
- 288 puree z gotowanej dyni,
- 289 dynia puszkowana,
- 290 rzodkiew surowa,
- 291 rzepa, gotowana, odsączona,
- 292 kapusta kiszona, puszkowana,
- 293 wodorosty morskie (Brunatnice), naturalne,
- 294 algi morskie (Spirulina), suszone,
- 295 cebula szalotka, surowa, siekana,
- 296 ziarna soi, gotowane, odsączone,

Szpinak

- 297 szpinak naturalny,
- 298 szpinak naturalny, gotowany, odsączony,
- 299 szpinak mrożony, gotowany, odsączony
- 300 szpinak puszkowany, siekany, odsączony,

Sałatki

- 301 squash wiosenny, krojony w plasterki, surowy,
- 302 squash gotowany, odsączony,
- 303 squash zimowy, mrożony, krojony w kostkę,
- 304 puree z Butternut, mrożone, gotowane,

Śładkie ziemniaki

- 305 ziemniaki pieczone w mundurkach,
- 306 ziemniaki gotowane, obrane,
- 307 ziemniaki kandyzowane,
- 308 ziemniaki puszkowane, w syropie, odsączone,

Pomidory

- 309 pomidory naturalne,
- 310 pomidory wiśniowe,
- 311 pomidory w puszcze,
- 312 pomidory suszone na słońcu, bez dodatków,
- 313 sok z pomidorów, z kartonu, solony,
- 314 pasta pomidorowa w puszcze,

- 315 sos pomidorowy w puszcze,
- 316 pomidory duszone, puszkowane,
- 317 rzepa gotowana, krojona w kostkę
- 318 liście młodej rzepy, naturalne, gotowane, odsączone,
- 319 liście młodej rzepy, mrożone, gotowane, odsączone,
- 320 sok warzywny, koktajl, z kartonu,
- 321 mieszanka warzywna, z puszeki odsączona,
- 322 mieszanka warzywna, mrożona, gotowana, odsączona,
- 323 ma tai, puszkowane, krojone,
- 324 chiński słodki ziemniak Yam, gotowany i odsączany lub pieczony,

Owoce

- 325 jabłka surowe, ze skórką
- 326 jabłka surowe, obrane,
- 327 jabłka suszone,
- 328 jabłka duszone, z cukrem,
- 329 jabłka duszone, bez cukru,
- 330 mus jabłkowy, słodzony,
- 331 mus jabłkowy, niesłodzony,
- 332 morela,
- 333 morela - połówki, puszkowana, w gęstym syropie,
- 334 morela - połówki, puszkowana, w soku,
- 335 morela suszona, puszkowana, w gęstym syropie,
- 336 gruszka azjatycka,
- 337 avocado, bez skóry i ziaren,
- 338 banany,
- 339 jeżyny,
- 340 jeżyny, puszkowane, w gęstym syropie,
- 341 borówki, naturalne,
- 342 borówki, mrożone, słodzone,
- 343 Carambola (gwiaździsty owoc), naturalny,
- 344 wiśnie, kwaśne, czerwone, wypestkowane, puszkowane, zalane wodą
- 345 wiśnie, słodkie, czerwone, wypestkowane,
- 346 nadzienie do ciasta wiśniowego, ze słoika,
- 347 żurawiny, suszone, słodzone,
- 348 mus żurawinowy, słodzony, ze słoika,
- 349 porzeczkki, suszone,
- 350 daktyle, bez pestek, w całości,
- 351 figi, suszone,
- 352 koktajl owocowy, z puszeki, w gęstym syropie,
- 353 koktajl owocowy, z puszeki, w soku,
- 354 grejfrut, naturalny, bez skórki, i pestek - sam miąższ, różowy bądź czerwony,
- 355 grejfrut, naturalny, bez skórki, i pestek - sam miąższ, biały,
- 356 grejfrut, naturalny, bez skórki, i pestek - sam miąższ, puszkowane, w syropie,
- 357 winogrona, bez pestek, naturalne,
- 358 kiwi, bez skórki, naturalne,
- 359 cytryna, bez skórki, naturalna,
- 360 sok z cytryn, naturalny,
- 361 sok z cytryn, z puszeki bądź butelkowany, niesłodzony,
- 362 sok z limonek, naturalny,
- 363 sok z limonek, puszkowany, niesłodzony,
- 364 mandarynki w lekkim syropie,
- 365 mango, naturalne, bez skórki i nasion,

- 366 czeresienki Maraschino, puszkowane, odsączone,
 367 melon Kantalupa, bez skorupy,
 368 melon Honeydew, bez skorupy,
 369 nektarynki, naturalne,
 370 pomarańcze, naturalne, bez skórki i nasion,
 371 oliwki, piklowane, zielone,
 372 oliwki puszkowane, dojrzałe, czarne,
 373 papaje, naturalne,
 374 brzoskwinie, naturalne,
 375 brzoskwinie puszkowane, w gęstym syropie,
 376 brzoskwinie w własnej zalewie,
 377 brzoskwinie suszone,
 378 gruszki,
 379 gruszki w puszcze, w gęstym syropie,
 380 gruszki w puszcze, w zalewie własnej,
 381 ananas, krojony w kostkę, naturalny,
 382 ananas puszkowany, w gęstym syropie, w drobnych kawałkach,
 383 ananas puszkowany, w gęstym syropie, krojony w plastry,
 384 ananas puszkowany, w zalewie własnej, w drobnych kawałkach,
 385 ananas puszkowany, w zalewie własnej, krojony w plastry,
 386 sok ananasowy, niesłodzony, z puszkki lub kartonu,
 387 figa rajska, bez skórki, naturalna,
 388 śliwki, naturalne,
 389 śliwka Prune, nie gotowana, bez pestki,
 390 śliwka Prune, duszona, niesłodzona,
 391 sok z śliwek Prune, z puszkki, kartonu, butelki,
 392 rodzynki, odmiana bez nasionek,
 393 maliny, naturalne,
 394 maliny, mrożone, słodzone, rozmrożone,
 395 rabarbar, mrożony, gotowany z cukrem,
 396 truskawki, naturalne, duże,
 397 truskawki, naturalne, średnie,
 398 truskawki, mrożone, słodzone, krojone, rozmrożone,
 399 tangerynki, naturalne, bez skórki i nasion,
 400 arbuz, naturalny, krojony

MIĘSO

Wołowina

- 401 zad wołowy, gotowany, mięso tłuste i chude,
 402 zad wołowy, gotowany, mięso chude,
 403 pieczeń wołowa, duszona, mięso tłuste i chude,
 404 pieczeń wołowa, duszona, mięso chude,
 405 wołowina peklowana, puszkowana,
 406 udziec wołowy, mięso tłuste i chude,
 407 udziec wołowy, mięso chude,
 408 wołowina mielona 83%, pieczona na grillu,
 409 wołowina mielona 79%, pieczona na grillu,
 410 wołowina mielona 73%, pieczona na grillu,
 411 wołowina suszona,
 412 wątroba wołowa, smażona,
 413 żeberka pieczone w piekarniku, mięso tłuste i chude,
 414 żeberka pieczone w piekarniku, mięso chude,
 415 stek z polędwicy wołowej, grillowany, mięso tłuste

- i chude,
 416 stek z polędwicy wołowej, grillowany, mięso chude,
 417 stek z górnej części polędwicy wołowej, grilowany, mięso chude,
 418 stek wołowy T-bone (rostbef z kością), grilowany, mięso chude,
 419 polędwica wołowa, grilowana, mięso chude,
 420 befsztyk z polędwicy, grilowany, mięso chude, Baranina
 421 kotlet z jagnięcia, gotowany, mięso chude i tłuste,
 422 kotlet z jagnięcia, gotowany, mięso chude,
 423 polędwica jagnięca, grilowana, mięso chude i tłuste,
 424 polędwica jagnięca, grilowana, mięso chude,
 425 pieczony udziec jagnięcy, mięso chude i tłuste,

DRÓB

Kurczaki

- 426 broiler, kurczak, mięso i skóra, smażony, w cieście,
 427 broiler, kurczak, mięso i skóra, smażony, obtaczany w mące,
 428 broiler, kurczak, mięso i skóra, pieczony,
 429 broiler, kurczak, pierś bez skóry, smażona,
 430 broiler, kurczak, pierś bez skóry, pieczona,
 431 broiler, kurczak, ciemne mięso bez skóry, smażony,
 432 broiler, kurczak, ciemne mięso bez skóry, pieczony,
 433 broiler, kurczak, udka, smażone, w cieście,
 434 broiler, kurczak, udka, smażone, obtaczane w mące,
 435 podroby z kurczaka, gotowane,
 436 broiler, kurczak, białe mięso bez skóry, smażony,
 437 broiler, kurczak, białe mięso bez skóry, pieczony,
 438 broiler, kurczak, udo, smażone, w cieście,
 439 broiler, kurczak, udo, smażone, obtaczane w mące,
 440 broiler, kurczak, skrzydełka, smażone, w cieście,
 441 broiler, kurczak, skrzydełka, smażone, obtaczane w mące,
 442 kurczak w rosole, puszkowany,
 443 pisklę, mięso i skóra, pieczone,
 444 wątróbka z kurczaka gotowana,
 445 kurczak białe mięso, bez skóry, pieczone, Kaczki
 446 kaczka pieczona,
 447 kaczka pieczona, bez skóry,
 448 kaczka pekińska, pierś, mięso i skóra, bez kości, pieczona,

Gęś

- 449 gęś, pieczona,
 450 gęś, pieczona, bez skóry
 451 wątróbka z gęsi,

Indyk

- 452 pierś z indyka pieczona, polewana tłuszczem,
 453 indyk, ciemne mięso ze skórą, pieczone,
 454 podroby z indyka, gotowane,
 455 mięso z indyka, mielone, gotowane,

- 456 białe i ciemne mięso z indyka, krojone w kostkę, w przyprawach,
- 457 indyk, mięso białe, ze skórą pieczone,
- 458 indyk, mięso białe, bez skóry, pieczone,
- 459 paszteciki, panierowane lub w maśle, smażone,

Wieprzowina

- 460 bekon, wędzony, gotowany,
- 461 bekon kanadyjski, wędzony, gotowany,
- 462 szynka w puszcze,
- 463 szynka świeża, gotowana, mięso chude i tłuste,
- 464 szynka wędzona, mięso chude i tłuste,
- 465 szynka z mięsa z nogi, pieczona w kawałkach, mięso chude i tłuste,
- 466 żeberka, pieczone, mięso chude i tłuste,
- 467 żeberka, gotowane, mięso chude i tłuste,
- 468 żeberka, gotowane, mięso chude i tłuste, duszone,
- 469 kielbasa, gotowana,
- 470 kielbaski - paszteciki, gotowane,
- 471 polędwica grillowana, mięso chude,

Ciełecina

- 472 kotlet, grillowany, mięso chude i tłuste,
- 473 kotlet, panierowany, gotowany, mięso chude i tłuste,

Dziczyzna

- 474 polędwica, gotowana, grillowana, mięso chude,
- 475 zrazówka, gotowana, grillowana. chude mięso,

Mięso delikatesowe i mieszane

- 476 kielbasa bolońska, z wołowiny,
- 477 kielbasa bolońska, z wołowiny i wieprzowiny,
- 478 kielbasa bolońska, z indyka,
- 479 kielbasa bratwurst, wołowo-wieprzowa, wędzona,
- 480 kielbasa bratwurst, wieprzowa, gotowana,
- 481 kielbasa z wątróbek wieprzowych,
- 482 sucha kielbasa Chorizo, z mięsa wołowego i wieprzowego,
- 483 suszona wołowina, wędzona,
- 484 szynka gotowana, zwykła,
- 485 szynka gotowana, mocno odtłuszczona,
- 486 szynka miodowa, wędzona, gotowana,
- 487 hot-dog, frankfurterki, wołowe,
- 488 hot-dog, frankfurterki, wołowina i wieprzowina,
- 489 Pastrami, wołowe, wędzone,
- 490 Pepperoni, wieprzowe lub wołowe, wędzone,
- 491 Salami, wołowo-wieprzowe, gotowane,
- 492 Salami, wołowo-wieprzowe, suche,
- 493 polska kielbasa,
- 494 sucha, wędzona kielbasa Cervelat, wołowo-wieprzowa,
- 495 kielbasa wiedeńska,
- 496 indyk, białe mięso, delikatesowe,

Owoce morza

- 497 okoń słodkowodny, suszony, gotowany,
- 498 okoń morski, suszony, gotowany,
- 499 zębaczk, panierowany, smażony,
- 500 małże, surowe,
- 501 małże panierowane, smażone,

- 502 małże z puszek, odsączone,
- 503 dorsz, grillowany, pieczony,
- 504 krab, Król Alaski, gotowany,
- 505 mięso z kraba, puszkowane,
- 506 ciasto krabowe, jajko, margaryna, smażone,
- 507 węgorz, gotowany, suszony,
- 508 filety rybne, panierowane, smażone,
- 509 paluszki rybne panierowane, mrożone, podpiekane,
- 510 flądra lub sola, pieczona lub grillowana,
- 511 łupacz, pieczony lub grillowany,
- 512 halibut, pieczony lub grillowany,
- 513 śledź piklowany,
- 514 homar, gotowany na parze,
- 515 makrela,
- 516 maśl jadalny (Omulek), gotowany na parze,
- 517 karmazyn pospolity, gotowany,
- 518 ostrygi, tylko mięso, surowe,
- 519 ostrygi, w bulce tartej, smażone,
- 520 dorsz, pieczony lub grillowany,
- 521 ryba Rockfish, pieczona lub grillowana,
- 522 gardłoszcz atlantycki, pieczony lub grillowany,
- 523 łosoś, pieczony lub grillowany,
- 524 łosoś puszkowany (różowy), razem z ośmi, 525 łosoś wędzony,
- 526 sardynki atlantycki, puszkowane, woleju, razem z ośmi odsączone,
- 527 przegrzebki, gotowane, panierowane, smażone,
- 528 przegrzebki, gotowane na parze,
- 529 krewetki, panierowane, smażone,
- 530 krewetki puszkowane, odsączone,
- 531 miecznik, pieczony lub grillowany,
- 532 pstrąg, pieczony lub grillowany,
- 533 tuńczyk, pieczony lub grillowany,
- 534 tuńczyk puszkowany, w oleju, odsączony, w kawałkach,
- 535 tuńczyk puszkowany, w wodzie, odsączony, w kawałkach,
- 536 tuńczyk puszkowany, w oleju, odsączony, w całości,
- 537 sałatka z tuńczyka, tuńczyk w oleju, marynaty i dressing typu Mayo,
- 538 sandacz,

SUCHA FASOLA I ORZECHY

- 539 migdały, w łupinach,

Fasola, suszona, gotowana

- 541 fasola Great Northern,
- 542 fasola Kidney,
- 543 fasola Lima, duża,
- 544 groszek granatowy,
- 545 fasola Pinto,

Fasola puszkowana

- 546 fasola pieczona, bez dodatków lub wegetariańska,
- 547 groszek Black Eyed, suszony, gotowany,
- 548 groszek Black Eyed, suszony, puszkowany,
- 549 fasola Kidney, czerwona,
- 550 fasola Lima, duża,
- 551 groszek biały,

552 orzechy brazylijskie, w skorupkach,
553 mączka chleba świętojańskiego,
554 nerkowiec solony, suszony, pieczony,
555 nerkowiec, solony, pieczony w oleju,
556 kasztany, europejskie, pieczone, w skorupie,
557 groch włoski, suszony, gotowany,
558 groch włoski, puszkowany,
559 wiórki kokosowe, naturalne,
560 wiórki kokosowe, naturalne, suszone, słodzone,
561 orzechy laskowe, siekane,
562 Hummus,
563 soczewica, suszona, gotowana,
564 orzechy Macadamia, suszone, pieczone, solone,
565 orzechy ziemne, suszone, prażone,
566 orzechy ziemne, prażone w oleju,
567 orzechy ziemne, suszone, prażone, solone,
568 orzechy ziemne, suszone, prażone, nie solone,
569 orzechy ziemne, prażone w oleju, solone,
570 masło orzechowe, zwykłe, gładkie (bez kawałków orzechów),
571 masło orzechowe, zwykłe, z kawałkami orzechów,
572 masło orzechowe, niskotłuszczowe, gładkie (bez kawałków orzechów),
573 groszek, luzem, suszony, gotowany,
574 orzechy Pecan, połówki,
575 orzechy sosnowe, w skorupkach,
576 pistacje, suszone, prażone, w skorupkach, solone,
577 ziarnka z dyni, prażone, solone,
578 fasola, suszona gotowana, tłuczona na miazgę i smażona na smalcu, z puszki,
579 ziarno sezamowe,

Produkty sojowe

580 Miso,
581 soja, suszona, gotowana,
582 mleko sojowe,
583 orzechy sojowe, prażone,
584 tofu, twarde,
585 tofu, delikatne,
586 ziarnka słonecznika, prażone, solone,
587 Tahini,
588 orzech włoski, siekany,

Jaja

589 jajka surowe, w całości,
590 jajka surowe, białko,
591 jajka surowe, żółtko,
592 jajka gotowane na twardo, bez skorupki,
593 jajka gotowane z solą,
594 jajecznicza na margarynie z mlekiem i solą,
595 substytut jajka,
596 omlet, bez dodatków,

NABIAŁ

Ser naturalny

597 ser pleśniowy,
598 Camembert,
599 Cheddar lub Colby,
600 Cheddar lub Colby, niskotłuszczowy,
601 twaróg,

602 twaróg, kremowy z owocami,
603 twaróg, niskotłuszczowy (2%),
604 twaróg, niskotłuszczowy (1%),
605 twaróg, beztłuszczowy,
606 biały tłusty ser, kremowy,
607 biały ser, kremowy, niskotłuszczowy,
608 biały ser, kremowy, beztłuszczowy,
609 ser tarty,
610 ser Feta,
611 Gouda,
612 Monterey,
613 Mozzarella, pełnomleczna,
614 Muenster,
615 Neufchatel,
616 Parmezan,
617 Prawione,
618 Ricotta, pełnomleczna,
619 Ricotta, z mleka półtłustego,
620 ser rzymski (Romano),
621 ser szwajcarski,

Sery pasteryzowane

622 ser amerykański, zwykły,
623 ser amerykański, beztłuszczowy,
624 szwajcarski,

Krem, słodki

625 krem "pół na pół",
626 krem dietetyczny, kawowy,
627 nie ubita masa na bitą śmietaną,
628 nie ubita masa na bitą śmietaną, dietetyczna,
628 bita śmietana dekoracyjna, w sprayu,

Kwaśna śmietana

629 zwykła,
630 dietetyczna, niskotłuszczowa,
631 beztłuszczowa,
632 śmietana z koprem,
633 krem w proszku,
634 krem w proszku z mlekiem,
635 krem w sprayu,
636 bita śmietana, mrożona,

Desery mrożone

637 jogurt, mocno schłodzony, czekoladowy,
638 jogurt, mocno schłodzony, waniliowy,
639 lody czekoladowe,
640 lody czekoladowe, dietetyczne,
641 lody waniliowe,
642 lody waniliowe, dietetyczne,
643 lody, mocno schłodzone, waniliowe,
644 lody mleczne,

Mleko

Płynne

645 mleko (3,25%),
646 mleko (2%),
647 mleko niskotłuszczowe (1%),
648 mleko odtłuszczone,
649 maślanka,
650 mleko sojowe,

Puszkowane

- 651 skondensowane, słodzone,
- 652 mleko zagęszczone, pełne,
- 653 mleko zagęszczone, odtłuszczone
- 654 maślanka w proszku,

Koktajle mleczne

- 655 koktajl czekoladowy,
- 656 koktajl czekoladowy, obniżona zawartość tłuszczu,
- 657 koktajl czekoladowy, niskotłuszczowy,
- 658 gęsty napój z mleka i jaj (Eggnog),
- 659 shake mleczny, gęsty, czekoladowy,
- 660 shake mleczny, gęsty, waniliowy,
- 661 jogurt z sokami owocowymi,

Jogurty

- 662 jogurt niskotłuszczowy, owocowy,
- 663 jogurt niskotłuszczowy, naturalny,
- 664 jogurt beztłuszczowy, owocowy,
- 665 jogurt beztłuszczowy, naturalny,
- 666 jogurt pełnotłusty, naturalny,
- 667 mleko beztłuszczowe, niskokaloryczne, słodzone słodzikiem, waniliowe bądź cytrynowe

Ciasta/batony/pączki/placki

- 668 ciasto Angelfood ,
- 669 ciasto Boston Cream,
- 670 Brownies, "kupcze", bez lukru, zwykłe,
- 671 Brownies, "kupcze", bez lukru, beztłuszczowe,
- 672 Brownies, suchy mix, niskokaloryczne,
- 673 ciastka, suchy mix, Angelfood,
- 674 ciastka, suchy mix, dietetyczne: woda, białka jajek, bez lukru,
- 675 sernik,
- 677 ciasto kawowe, kruche,
- 678 ciastka duńskie, z kremem serowym,
- 679 ciastka duńskie, z owocami,
- 680 pączek, bez nadzienia,
- 681 pączek na zaczynie drożdżowym, lukrowany,
- 682 ciasto owocowe,
- 683 ciasto Pound (funt), maślane,
- 684 ciasto Pound, bez tłuszczu,
- 685 ciasteczka, czekoladowe, z kremem i lukrem,
- 686 ciasteczka, czekoladowe, z lukrem, niskotłuszczowe,
- 687 ciasteczka, czekoladowe, w polewie czekoladowej,

Słodycze, cukierki, batoniki

- 688 żelki,
- 689 landrynki,
- 690 cukierki z galaretką
- 691 ptasie mleczko, miniaturowe,
- 692 ptasie mleczko, zwykłe,
- 693 M&M's, orzechowy,
- 694 M&M's, klasyczny,
- 695 Milky Way,
- 696 ciasteczko z masła orzechowego - Reese's (Hershey),
- 697 batonik Snickers,
- 698 karmelek, klasyczny,

699 karmelek, czekoladowy, rolowany,

Czekolada

- 700 czekolada mleczna, zwykła,
- 701 czekolada mleczna z migdałami,
- 702 czekolada mleczna z orzechami ziemnymi,
- 703 płatki z czekolady, mleczne,
- 704 płatki z czekolady, półsłodkie,
- 705 płatki z czekolady, czekolada biała,
- 706 orzechy ziemne w czekoladzie,
- 707 rodzynki w czekoladzie,
- 708 czekolada gorzka,

Ciasteczka

- 709 ciasteczka maślane,
- 710 ciasteczka z płatkami z czekolady, klasycznymi,
- 711 ciasteczka z płatkami z czekolady o obniżonej kaloryczności,
- 712 ciasteczka z płatkami z czekolady, zamrożona masa,
- 713 baton figowy,
- 714 ciasteczka owsiane, zwykłe, duże
- 715 ciasteczka owsiane, delikatne,
- 716 ciasteczka owsiane, beztłuszczowe,
- 717 ciasteczka z masłem orzechowym,
- 718 ciasteczka z masłem orzechowym i z margaryną
- 719 ciasteczka czekoladowe z nadzieniem kremowym
- 720 herbatnik, zwykły,
- 721 ciasteczka cukrowe, zwykłe,
- 722 masa mrożona na ciasteczka cukrowe,
- 723 ciasteczka cukrowe, z margaryną "domowej roboty",

Krakersy

- 725 krakersy serowe,
- 726 krakersy grahamowe, bez dodatków,
- 727 krakersy grahamowe, kruszone,
- 728 kruchy brązowy tost (Melba),
- 729 wafelek ryżowy, pełnoziarnisty, naturalny,
- 730 krakers posypany solą (Saltine), kwadratowy,
- 731 krakers klasyczny,
- 732 krakers klasyczny, okrągły,
- 733 krakers pszeniczny, cienki,
- 734 krakers pszeniczny, pełnoziarnisty,

Budynie

- 735 budyn w proszku i 2% mleko, czekoladowy, instant,
- 736 budyn w proszku i 2% mleko, czekoladowy, zwykły, ugotowany,
- 737 budyn w proszku i 2% mleko, waniliowy, instant,
- 738 budyn w proszku i 2% mleko, waniliowy, zwykły, ugotowany,
- 739 budyn gotowy, "kupczy", zwykły, czekoladowy,
- 740 pudding ryżowy gotowy, "kupczy", zwykły,
- 741 pudding gotowy, "kupczy", zwykły, tapioka,
- 742 budyn gotowy, "kupczy", zwykły, waniliowy,
- 743 budyn gotowy, "kupczy", beztłuszczowy, czekoladowy,
- 744 pudding gotowy, "kupczy", beztłuszczowy, tapioka,

745 budyn gotowy, kupczy, beztłuszczowy, waniliowy,

790 margaryna z masłem,

Przekąski i chipsy

- 746 mieszanka Chex,
- 747 chipsy kukurydziane, bez dodatków,
- 748 Popcorn, prażony gorącym powietrzem, nie solony,
- 749 Popcorn, prażony na oleju, solony,
- 750 Popcorn karmelowy, z orzechami,
- 751 Popcorn, serowy,
- 752 chipsy ziemniaczane, solone,
- 753 chipsy ziemniaczane cream & onion, (śmietanka z cebulką),
- 754 chipsy ziemniaczane, obniżona zawartość tłuszczu,
- 755 chipsy ziemniaczane, beztłuszczowe,
- 756 paluszki,
- 757 precelki,
- 758 płatki śniadaniowe Krispies ryżowe, kwadraki,
- 759 chipsy tortilla, zwykłe, bez dodatków,
- 760 chipsy tortilla, niskotłuszczowe, pieczone,
- 761 chipsy tortilla o smaku nacho, zwykłe,
- 762 chipsy tortilla nacho, dietetyczne, obniżona kaloryczność,

Cukier

- 765 cukier biały, granulowany,
- 766 cukier puder, nie przesiany,

Syropy

- 767 czekoladowy, rzadki,
- 768 czekoladowy, gęsty, typu "krówka",
- 769 syrop kukurydziany,
- 770 syrop klonowy,
- 771 melasa,

Inne słodczyce

- 772 lukier gotowy, czekoladowy,
- 773 lukier gotowy, waniliowy,
- 774 mrożony batonik, kawałki owoców i sok,
- 775 lody owocowe, wodne,
- 776 ryż włoski,
- 777 żelatyna, zwykła,
- 778 żelatyna, obniżona kaloryczność,
- 779 miód,
- 780 dżemy i konfitury,
- 781 galaretki,

OLEJE

Masło

- 782 solone,
- 783 nie solone,
- 784 smalec,

Margaryna, solona

- 785 zwykła (80% tłuszczu), twarda,
- 786 zwykła (80% tłuszczu), delikatna,
- 787 margaryna do smarowania (60% tłuszczu), twarda,
- 788 margaryna do smarowania (60% tłuszczu), delikatna,
- 789 margaryna do smarowania,

Oleje sałatkowe lub do pieczenia, gotowania, smażenia

- 791 olej roślinny Canola,
- 792 olej kukurydziany,
- 793 oliwa z oliwek,
- 794 olej z orzechów ziemnych,
- 795 olej z kwiatów Krokosza barwierskiego,
- 796 olej sezamowy,
- 797 olej sojowy, z wodorem,
- 798 olej słonecznikowy,

Dressing sałatkowy

- 799 ser pleśniowy, zwykły,
- 800 ser pleśniowy, dietetyczny,
- 801 Caesar (sos majonezowy z grzankami), zwykły,
- 802 Caesar (sos majonezowy z grzankami), dietetyczny,
- 803 Coleslaw dressing,
- 804 francuski, zwykły,
- 806 włoski, zwykły,
- 807 włoski, dietetyczny,
- 808 majonez, zwykły,
- 809 majonez dietetyczny (bez cholesterolu),
- 810 majonez, beztłuszczowy,
- 811 dressing Ranch, zwykły,
- 812 dressing Ranch dietetyczny,
- 813 dressing Ranch, beztłuszczowy,
- 814 dressing rosyjski, zwykły,
- 815 dressing rosyjski, niskokaloryczny,
- 816 dressing Thousand Island, zwykły,
- 817 dressing Thousand Island, dietetyczny,

MIESZANKI

- 818 makaron jajeczny Alfredo w kremowym sosie, suchy mix,
- 819 makaron z wołowiną, mrożony,
- 820 Ravioli z wołowiną, w pomidorach i sosie mięsnym, puszkowane,
- 821 wołowina duszona z jarzynami, puszkowana,
- 822 mięso z kurczaka z jarzynami zapiekane w cieście,
- 823 mielona wołowina z papryczką chili i fasolą, puszkowana,
- 824 hot-dog w cieście z maki kukurydzianej (corn dog), mrożony,
- 825 kanapka z szynką i z serem, mrożona,
- 826 Lasagna z mięsem i sosem,
- 827 Lasagna warzywna,
- 828 makaron z serem, z puszeki z olejem z kukurydzy,
- 829 paluszki z sera Mozzarella,
- 830 hamburger bezmięсны, mrożony,
- 831 ryż meksykański, przystawka, suchy,
- 832 wieprzowina z fasolą z sosem pomidorowym, puszkowana,
- 833 kotlet z mielonej wieprzowiny, mrożony,
- 834 spaghetti bolognese, mrożone,
- 835 suflet szpinakowy, "domowej roboty",
- 836 Tortellini, makaron nadziewany serem, mrożony,

Fast foody, śniadania

- 837 suchary z jajkami i kielbasą
838 tost francuski z masłem,
839 potrawa z siekanych ziemniaków, zasmażanych z
cebulą,
840 placki ziemniaczane, masło i syrop,
841 Burrito, fasola i ser,
842 Burrito, fasola i mięso,

Cheesburgery, zwykle z dodatkami

- 843 podwójny, warzywa i sos,
844 pojedynczy,

Cheesburgery, zwykle bez dodatków

- 845 podwójny,
846 podwójny, 3 kawałki bułki,

Cheesburgery, duże z dodatkami

- 848 pojedyncza bułka, z sosem majonezowym i
warzywami,
849 kanapka z filetem z kurczaka (panierowanym,
smażonym), bez dodatków,
850 kawałki kurczaka, bez kości (panierowane,
smażone), bez dodatków,
851 mielona wołowina z papryczką chilli,
852 sałatka Coleslaw,
853 lody w rożku, waniliowe, delikatne,
854 deser lodowy, gorąca krowka,
855 kanapka z rybą, sosem tatarskim i serem,
856 frytki,

Hamburger zwykły, z dodatkami

- 857 podwójny,
858 pojedynczy,

Hamburger duży z dodatkami, sosem majonezowym, warzywami

- 859 podwójny,
860 pojedynczy,
861 hot-dog, bez dodatków,
862 hot-dog, chilli,
863 puree ziemniaczane,
864 krążki cebuli, panierowane, smażone,
865 pizza serowa,
866 pizza Pepperoni,
867 sałatka z kurczakiem, bez dresingu,
868 shake czekoladowy,
869 shake waniliowy,
870 krewetki panierowane, smażone,
871 kanapka na bagietce, olej i ocet, ser, salami,
szynka, warzywa,
872 kanapka na bagietce, pieczona wołowina,
majonez, warzywa,
873 kanapka na bagietce, sałatka z tuńczyka,
majonez, sałata,
874 Taco z wołowiną,

ZUPY

Zupy puszkowane, skondensowane, przygotowywane z mlekiem pełnym.

- 875 brokułowo-serowa,
876 zupa o smaku sera Cheddar,

- 877 gęsta zupa z małż jadalnych, z Nowej Anglii,
878 krem selerowy,
879 krem z kurczaka,
880 krem grzybowy,
881 zupa pomidorowa,

Zupy puszkowane, skondensowane.

przygotowywane z wodą.

- 884 rosół z kury z makaronem,
885 gęsta zupa z małż jadalnych, Manhattan,
886 krem z kury,
887 krem grzybowy,
888 włoska zupa jarzynowa,
889 zupa warzywna,
890 zupa pomidorowa,
891 zupa warzywna z wołowiną,
892 zupa warzywna, wegetariańska,

Zupy puszkowane, gotowe do spożycia.

- 893 rosół z kury z makaronem,
894 zupa z kurczaka z warzywami,
895 zupa warzywna z wołowiną,

Zupy puszkowane, gotowe do spożycia, niskokaloryczne. o obniżonej zawartości sodu.

- 896 rosół z kury,
897 rosół z kury z makaronem,
898 zupa z kury z ryżem i warzywami,
899 gęsta zupa z małż jadalnych, Nowa Anglia,
900 zupa z soczewicy,
901 włoska zupa jarzynowa,
902 zupa warzywna,

Zupa w proszku

- 903 bulion wołowy,
904 zupa cebulowa,
905 zupka japońska Ramen, z makaronem, o smaku
kurczaka,

Zupa w proszku przygotowana na wodzie

- 906 rosół z kury z makaronem,
907 zupa cebulowa,

Domowe buliony

- 908 wołowy,
909 z kury,
910 rybny,

Sosy gotowe do spożycia

- 911 Barbecue,
912 serowy,
913 sos enchilada,
914 sos Nacho serowy,
915 Salsa,
916 sos sojowy,
917 sos Spaghetti/Marinara/Pasta,
918 sos kwaśno-słodki,
919 Teriyaki,
920 sos Worcestershire (sos sojowy z octem i
przyprawami),

Sosy mięsne, puszkowane

- 921 sos wołowy,
- 922 sos drobiowy, kurczak

RÓŻNE

- 925 skraweczki bekonowe,
- 926 proszek do pieczenia: soda, aluminium, siarczan,
- 927 proszek do pieczenia: prosty fosforan,
- 928 proszek do pieczenia: niskosodowy,
- 929 soda do pieczenia (Baking Soda),
- 930 ketchup,
- 931 nasiona selera,
- 932 papryka Chilli w proszku,
- 933 czekolada używana przy do wypieków, niesłodzona,
- 934 czekolada używana przy do wypieków, w płynie,
- 935 cynamon,
- 936 kakao w proszku, niesłodzone,
- 937 sos tatarski,
- 938 przyprawa curry w proszku,
- 939 czosnek w proszku,
- 940 chrzan tarty,
- 941 francuskie cebulki, smażone,
- 942 musztarda, żółta,
- 943 Nutella,
- 944 cebula w proszku,
- 945 Papryka,
- 946 suszona pietruszka,
- 947 pieprz czarny,
- 948 olejek waniliowy do ciast,
- 949 ocet jabłkowy,
- 950 ocet destylowany,
- 951 drożdże aktywne,
- 952 drożdże sprasowane,

NAPOJE

Alkohole

- 953 piwo zwykłe,
- 954 piwo jasne,
- 955 gin, rum, drink, tequila, wódka, whisky
- 956 likier,
- 957 wino czerwone,
- 958 wino różowe,
- 959 wino białe,

Napoje gazowane

- 960 Cola,
- 961 Cola dietetyczna,
- 962 piwo imbirowe,
- 963 napój winogronowy,
- 964 napój cytrynowy, limonowy,
- 965 napój cytrynowy, limonowy, dietetyczny,
- 966 napój cytrusowy, z kofeiną
- 967 napój pomarańczowy,
- 968 piwo korzenne,
- 969 mieszanka czekolad w proszku do picia,

Kawy

- 970 kawa parzona,
- 971 espresso,
- 972 kawa rozpuszczalna,

Soki jabłkowe

- 973 sok jabłkowy,
- 974 sok jabłkowy, mrożony, skoncentrowany, nierozcieńczony,
- 975 sok jabłkowy, mrożony, skoncentrowany, rozcieńczony,

Soki grejpfrutowe

- 976 naturalny, różowy,
- 977 naturalny, biały,
- 978 naturalny, puszkowany lub w kartonie, niesłodzony,
- 979 naturalny, puszkowany lub w kartonie, słodzony,
- 980 naturalny, mrożony, skoncentrowany, niesłodzony, nierozcieńczony,
- 981 naturalny, mrożony, skoncentrowany, niesłodzony, rozcieńczony,

Soki winogronowe

- 982 z puszki lub w kartonie,
- 983 mrożony, skoncentrowany, słodzony, nierozcieńczony,
- 984 mrożony, skoncentrowany, słodzony, rozcieńczony,

Soki pomarańczowe

- 985 naturalny, wszystkie odmiany,
- 986 puszkowany lub z kartonu,
- 987 zmrożony,
- 988 nierozcieńczony,
- 989 rozcieńczony,

Drinki owocowe

- 990 koktajl z soku żurawinowego,
- 991 poncz owocowy,
- 992 drink winogronowy,

Lemoniady

- 993 mrożona, skoncentrowana,
- 994 lemoniada w proszku, zwykła, rozpuszczona w wodzie,

Herbata

- 995 czarna
- 996 mieszanka herbaciana,
- 997 rozpuszczalna, w proszku, rozrobiona, niesłodzona,
- 998 słodzona, cytrynowa,
- 999 słodzona słodzikiem, cytrynowa

DETAILED SAFETY CONDITIONS

1. The scale should be placed on hard, level surface.
2. The scale should stand still while weighing. This is to ensure optimal measurement accuracy and repeatability.
3. Remove the battery if the scale will not be used for longer time.
4. The scale should not be placed near devices that emit strong electromagnetic field or near heat sources, such as stoves, ovens, burners.
5. Do not expose the scale to shocks and extreme operating conditions, as this may impede the measurement accuracy.
6. Displayed nutritional values of products are based on standard statistics. Actual nutritional values of weighed product may differ slightly from the displayed value, because of specific product ingredients or specific storage conditions.
7. Do not use for commercial or medical purposes.
8. The scale thermometer is intended to measure indoor temperature.

DEVICE DESCRIPTION (fig 1, fig C)

1A- weighing platform;

1B – numeric keypad;

1C – LCD display;

1D – function keypad.

Numeric keypad (1B):

0 - 9 – numeric keys used to input product code or to set alarm timer;

M+ - used to add nutritional value of weighed product to the scale memory. It is possible to memorize up to 99 items.

MR – used to recall total nutritional value of products stored in memory. LCD display (1C):

Displayed values are shown on fig. C, where:


a – memory;

b – timer/temperature;

c – product weight value;


d – product code;

Description of display icons (fig. C):

 : Total memory icon

 : Low battery indicator

 : Timer on indicator

 : Temperature units: degrees Celsius

 : Temperature units: degrees Fahrenheit

 : Minus sign

oz : Mass units: ounces

kg : Mass units: kilograms

mg : Mass units: milligrams

lb : Mass units: pounds

 : Tare indicator

WT : Weighing indicator

KCAL|SOD|PROT|FAT|CARB|CHOL|FIBR : Nutritional value code

Function keypad (1D):

ON/OFF – used to switch device on/off; ZERO - tare;

T-SET – alarm timer set button;

g/oz/WT – used to change mass unit in weighing mode, and to return to weight display mode while in nutritional value display mode;

CLR/MC – used to erase product code information and to erase memory;

KCAL/SOD/PROT/FAT/CARB/CHOL/FIBR – buttons used to choose nutritional value information.

BATTERY REPLACEMENT (fig 2)

Open battery compartment on the bottom of the scale. Insert 2 x 1,5V LR03 (AAA) battery, paying attention to correct polarity.

WEIGHING

1. Switch the scale on using ON/OFF button on functional keypad (1D). Wait until display (1C) shows "0".
2. Put the product on the tray, read the weight on the display.

TARRING

1. Switch the scale on by pushing the ON/OFF button. Display will show "0". Put the package or dish on the tray, read the weight on the display.
2. Press ZERO button on function keypad. Display will show "0".

CHANGE OF MASS UNIT

Mass units can be changed using g/oz/WT button. By pressing this button you can change units from grams to kilograms, ounces, pounds.

MEASUREMENT OF NUTRITIONAL VALUE OF WEIGHED PRODUCT

Weigh product as described in WEIGHING section. On keypad 1B enter three-digit product code from the table of products. On functional keypad 1D press appropriate nutritional value.

NUTRITIONAL VALUE	CODE	UNIT
Calories	KCAL	kcal
Sodium	SOD	mg
Protein	PROT	g
Fat	FAT	g
Carbohydrates	CARB	g
Cholesterol	CHOL	mg
Fiber	FIBR	g

Nutritional value will be displayed. To return to product weight display, press g/oz/WT. In order to remove product category assignment, press CLR/MC button.

TOTALIZATION OF NUTRITIONAL VALUES

After the product is weighed and product code is assigned, press M+ button on numeric keypad 1B. Product weight will be added to memory (fig C, a).

After weighing is finished, press MR button. The total weight will be displayed. In order to check total nutritional values press appropriate button on function keypad. In order to clean memory hold CLR/MC button for 5 seconds, until sound is heard, and measurement counter in memory (fig C, a) will show 0.

SETTING TIMER

Press T-SET button on functional keypad D. The timer will be activated, using numeric keypad 1B enter amount of minutes and seconds, after which the scale will sound a beep. In order to start countdown press again T-SET button.

In order to switch the timer off before the time has run out, press T-SET button. You will have the possibility to enter other time period. If no value is entered, and T-SET button will be pressed, the timer will switch off.

ERROR INDICATIONS

- Error – scale overload, product weighs more than 5 kg.
- nutFL – maximum total nutritional value has been reached.

TECHNICAL PARAMETERS Maximum load – 5kg/11lb;

Accuracy - 1g/.05 oz;

Power supply – 2 x 1,5V LR03 (AAA) alkaline battery (not included);

Temperature range - 0 - 40°C (32 - 104 °F);

temperature graduation - 0,5 °C/0,5 °F;

Alarm timer range - 99'59,

Automatically switches off after 2 min.

Device is made in class III of isolation.

Device is compliant with EU directives:

- Electromagnetic compatibility (EMC)

Device marked CE mark on rating label

FOOD LIST FOR ELECTRONICS DIET SCALE

CODE FOOD NAME

BREAD

Bread, cereal, pasta & rice

- 001 Bagels, plain
- 002 Bagels, cinnamon-raisin
- 003 Bagels, egg
- 004 Banana bread, recipe, margarine
- 005 Barley, pearled, uncooked
- 006 Biscuits, Plain or buttermilk, recipe, 2% milk
- 007 Biscuits, Refrigerated dough, baked, regular

Cereal, ready to eat

- 008 Cracked wheat
- 009 Egg bread
- 010 French, Vienna, sour dough
- 011 Indian fry bread (naan)
- 012 Italian bread
- 013 Mixed grain, untoasted
- 014 Oatmeal, untoasted
- 015 Pita
- 016 Pumpernickel, untoasted
- 017 Raisin, untoasted
- 018 Rye, untoasted
- 019 Rye, reduced calorie
- 020 Wheat, untoasted
- 021 Wheat, reduced calorie
- 022 White, untoasted
- 023 White, soft crumbs
- 024 White, reduced calorie
- 025 Whole wheat, untoasted
- 026 Bread crumbs, dry, grated, plain, enriched
- 027 Bread crumbs, dry, grated, seasoned, unenriched
- 028 Bread stuffing, dry mix

Breakfast/Granola Bar

- 029 Breakfast bar, cereal crust, fruit filling, fat free
- 030 Granola bar, hard, plain
- 031 Granola bar, soft, uncoated, chocolate chip
- 032 Granola bar, soft, uncoated, raisin
- 033 Nutri grain cereal bar, fruit
- 034 Bulgur, cooked
- 035 Cornbread, mix
- 036 Cornbread, recipe, 2% milk
- 037 Cornmeal, yellow, dry, whole grain
- 038 Cornmeal, degermed, enriched
- 039 Cornstarch
- 040 Couscous, uncooked
- 041 Croutons, seasoned
- 042 English muffin, plain, untoasted
- 043 French toast, recipe, 2% milk, fried in margarine
- 044 French toast, frozen

Flour

- 045 Bread flour, enriched
- 046 Buckwheat flour, whole groat
- 047 Cake or pastry flour, enriched, unsifted, spooned
- 048 Corn flour, masa, enriched
- 049 Self rising, enriched, unsifted, spooned
- 050 Wheat flour, all purpose, enriched, sifted, spooned

051 Wheat flour, all purpose, enriched, unsifted, spooned

052 Matzo, plain

Muffins

- 053 Muffins, blueberry, commercial
- 054 Muffins, blueberry, mix
- 055 Muffins, Bran with raisins
- 056 Muffins, Corn, Commercial
- 057 Muffins, corn mix
- 058 Muffins, Oatbran, commercial
- 059 Oat bran, uncooked
- 060 Pancakes, frozen, ready
- 061 Pancakes, complete mix
- 062 Pancakes, mix, 2% milk, egg & oil
- 063 Pie crust, baked, recipe
- 064 Pie crust, baked, frozen
- 065 Pie crust, graham cracker

Pie, commercial

- 066 Apple
- 067 Blueberry
- 068 Cherry
- 069 Chocolate Creme
- 070 Lemon meringue
- 071 Pecan
- 072 Pumpkin
- 073 Rolls, dinner
- 074 Rolls, hamburger or hotdog
- 075 Sweet rolls, cinnamon with raisins, commercial
- 076 Sweet rolls, cinnamon, frozen dough, baked with frosting
- 077 Taco shell, baked
- 078 Tapioca, pearl, dry
- 079 Toaster pastries, fruit
- 080 Toaster pastries, low fat
- 081 Tortilla, ready to cook, corn
- 082 Tortilla, ready to cook, flour
- 083 Waffles, plain, recipe
- 084 Waffles, plain, frozen, toasted
- 085 Waffles, plain, low fat
- 086 Whole wheat; hard wheats, stirred, spooned
- 087 Wheat germ, toasted plain

Cereal, cooked

- 088 Corn Grits, White
- 089 Corn Grits, Yellow
- 090 Corn Grits, Instant plain
- 091 Cream of wheat, Regular
- 092 Cream of wheat, Quick
- 093 Cream of wheat, Mix 'n eat, plain
- 094 Oatmeal, Instant, fortified, plain
- 095 Oatmeal, Instant, Apples & Cinnamon
- 096 Oatmeal, Instant, Maple & Brown sugar
- 097 Oatmeal, Regular, quick or instant, plain, nonfortified
- 098 Wheatena

Cereal, ready to eat

- 099 All Bran
- 100 Apple Cinnamon, Cheerios

- 101 Apple jacks
- 102 Basic 4
- 103 Cap'N Crunch
- 104 Cheerios
- 105 Chex, Corn
- 106 Chex, honey nut
- 107 Chex, multi bran
- 108 Chex, rice
- 109 Chex, wheat
- 110 Cinnamon Life
- 111 Cocoa Krispies
- 112 Cocoa Puffs
- 113 Complete Wheat Bran flakes
- 114 Cornflakes, General Mills, Total
- 115 Cornflakes, Kellogg's
- 116 Corn Pops
- 117 Crispix
- 118 Froot loops
- 119 Frosted Flakes
- 120 Frosted Mini Wheats, regular
- 121 Frosted Mini Wheats, bite size
- 122 Golden Grahams
- 123 Honey Nut Cheerios
- 124 Honey Nut Clusters
- 125 Kix
- 126 Life
- 127 Nature Valley, Granola
- 128 100% Natural Cereal, Oats, honey and raisins
- 129 100% Natural Cereal, Oats, honey and raisins,
Low fat
- 130 Product 19
- 131 Puffed Rice
- 132 Puffed Wheat
- 133 Raisin Bran, General Mills, Total
- 134 Raisin Bran, Kellogg's
- 135 Raisin Nut Bran
- 136 Rice Krispies
- 137 Shredded Wheat
- 138 Special K
- 139 Toasted Oatmeal, Quaker, Honey Nut
- 140 Total, Whole grain
- 141 Wheaties

Pasta

- 142 Marcaroni (elbow), enriched, cooked
- 143 Noodles, chow mein, canned
- 144 Noodles(egg), enriched, cooked, regular
- 145 Noodles(egg), enriched, cooked,spinach
- 146 Noodles, Japanese, soba, cooked
- 147 Pasta, fresh-refrigerated, plain, cooked
- 148 Spaghetti, cooked, enriched
- 149 Spaghetti, whole wheat, cooked
- 150 Rice, noodles, cooked
- 151 Rice, brown, long grain, cooked
- 152 White long grain, raw
- 153 White long grain, cooked
- 154 White long grain, instant
- 155 Parboiled, raw
- 156 parboiled, cooked
- 157 Wild, cooked
- 158 Rice cake, brown rice, plain

VEGETABLES

- 159 Alfafa sprouts, raw
- 160 Artichokes, cooked, drained
- 161 Asparagus, raw, cooked, drained
- 162 Asparagus, frozen, cooked, drained
- 163 Asparagus, canned, spears, drained
- 164 Bamboo shoots, canned, drained

Beans

- 165 Beans sprouts, raw
- 166 Bean sprouts cooked, drained
- 167 Black eyed peas, raw, cooked, drained
- 168 Black eyed peas,frozen, cooked, drained
- 169 Lima, Ford Hooks, frozen, cooked, drained
- 170 Lima, baby, frozen, cooked, drained
- 171 Snap, green, raw, cooked, drained
- 172 Snap, yellow, raw, cooked, drained
- 173 Snap, green, frozen, cooked, drained
- 174 Snap, yellow, frozen, cooked, drained
- 175 Snap, green, canned, drained
- 176 Snap, yellow, canned, drained

Beets

- 177 Slices, cooked, drained
- 178 Whole, cooked, drained
- 179 Slices, canned, drained
- 180 Whole, canned, drained
- 181 Green, leaves & stems, cooked, drained
- 182 Raw, chopped or diced
- 183 Raw, spear
- 184 Raw, flower cluster
- 185 Raw, cooked, drained, chopped
- 186 Frozen, drained, chopped
- 187 In cheese flavored sauce, frozen
- 188 Brussel sprouts, frozen, cooked, drained
- 189 Brussel sprouts, raw, cooked, drained
- 190 Cabbage raw, shredded
- 191 Cabbage cooked

Cabbage, Chinese, shredded, cooked, drained

- 192 Pak choi or bok choy
- 193 Napa
- 194 Cabbage, red, raw, shredded
- 195 Cabbage, savoy, raw, shredded

Carrots

- 196 Carrot juice, canned
- 197 Raw
- 198 baby
- 19 Raw, cooked, sliced, drained
- 200 Frozen; cooked, sliced, drained

Cauliflower

- 201 Raw
- 202 Raw, cooked, drained
- 203 Frozen; cooked, drained

Celery

- 204 Celery raw, stalk
- 205 Celery, pieces, diced
- 206 Celery, cooked, drained without salt
- 207 Chives, raw, chopped

- 208 Cilantro, raw
- 209 Chard, Swiss, raw
- 210 Coleslaw
- 211 Collards, cooked, drained, chopped, raw
- 212 Collards, frozen, cooked, drained, chopped

Corn, sweet, yellow(cooked & drained)

- 213 Raw, kernels on the cob
- 214 Frozen, kernels on the cob
- 215 Kernels
- 216 Canned, cream style
- 217 Canned, whole kernel
- 218 Corn,sweet, white, cooked, drained
- 219 Cucumber, peeled
- 220 Cucumber, unpeeled
- 221 Dandelion greens, cooked, drained
- 222 Dill weed, raw
- 223 Eggplant, cooked, drained
- 224 Endive,curly (incl.Escarole),raw, small pieces
- 225 Garlic, raw
- 226 Grape leaves, canned
- 227 Ginger root, raw
- 228 Fennel,bulb, raw
- 229 Hearts of palm, canned
- 230 Jerusalem artichoke, raw,sliced
- 231 Kale, cooked, drained, chopped, raw
- 232 Kale, frozen, cooked, drained, chopped
- 233 Kohlrabi, cooked,drained, slices
- 234 Leeks, bulb & lower leaf, chopped, diced, cooked, drained
- 235 Lettuce, raw (Butterhead, Boston types)
- 236 Crisphead, iceberg, leaf
- 237 Crisphead, iceberg
- 238 Looseleaf, leaf
- 239 Looseleaf,pieces,shredded
- 240 Romaine or cos, inner leaf
- 241 Romaine or cos, pieces, shredded

Mushrooms

- 242 Raw
- 243 Cooked, drained
- 244 Canned, drained
- 245 Shitake, cooked
- 246 Shitake, dried
- 247 Mustard greens, cooked, drained
- 248 Okra, raw; sliced, cooked, drained
- 249 Okra, frozen, sliced, cooked, drained

Onions

- 250 Raw
- 251 Raw, cooked, drained
- 252 Dehydrated flakes
- 253 Spring, raw
- 254 Parsley, raw
- 255 Parsnips,sliced, cooked, drained
- 256 Peas, edible pod, raw: cooked, drained
- 257 Peas, edible pod, frozen; cooked, drained
- 258 Peas, green, canned, drained
- 259 Peas, green, frozen, boiled, drain

Peppers

- 260 Banana, raw

- 261 Hot chili, raw green
- 262 Hot chili, raw, red
- 263 Jalapenos, canned, sliced, solids, liquids
- 264 Sweet pepper, raw, green, chopped
- 265 Sweet pepper, raw, red, chopped
- 266 Sweet pepper, cooked, drained, chopped, green
- 267 Sweet pepper, cooked, drained, chopped, red
- 268 Pimento, canned
- 269 Pickles, cucumber, dill
- 270 Pickles, relish, sweet

Potatoes

- 271 Baked with skin
- 272 Baked, flesh only
- 273 Baked, skin only
- 274 Peeled after boiling
- 275 Peeled before boiling

Potato products

- 276 Au gratin, dry mix, whole mix, butter
- 277 Au gratin, home recipe, butter
- 278 French fried, frozen, oven heated
- 279 Hashed brown, frozen
- 280 Hashed brown, home recipe
- 281 Mashed, dehydrated flakes, whole milk, butter, salt
- 282 Mashed, home recipe, whole milk
- 283 Mashed, home recipe, whole milk & margarine
- 284 Potato pancakes, home prepared
- 285 Potato salad, home prepared
- 286 Scalloped, dry mix, whole milk, butter
- 287 Scalloped, home recipe, butter
- 288 Pumpkin, cooked, mashed
- 289 Pumpkin, canned
- 290 Radishes, raw
- 291 Rutabagas, cooked, drained
- 292 Sauerkraut, canned, solids, liquid
- 293 Seaweed, kelp, raw
- 294 Seaweed, spirulina, dried
- 295 Shallots, raw, chopped
- 296 Soybeans, green, cooked, drained

Spinach

- 297 Raw
- 298 Raw; cooked, drained
- 299 Frozen; cooked, drained
- 300 Canned, drained, pieces

Squash

- 301 Summer, sliced, raw
- 302 Cooked, drained
- 303 Winter, baked, cubes
- 304 Butternut, frozen, cooked, mashed

Sweet potatoes

- 305 Cooked, baked with skin
- 306 Boiled, without skin
- 307 Candied
- 308 Canned, syrup pack, drained

Tomatoes

- 309 Raw

- 310 Cherry
 - 311 Canned, solids, liquid
 - 312 Sundried, plain
 - 313 Tomato juice, canned, salt
 - 314 Canned, paste
 - 315 Canned, sauce
 - 316 Canned, stewed
 - 317 Turnips, cooked, cubed
 - 318 Turnip greens, raw, cooked, drained
 - 319 Turnip greens, frozen, cooked, drained
 - 320 Vegetable juice, cocktail, canned
 - 321 Vegetables, mixed, canned, drained
 - 322 Vegetables, mixed, frozen; cooked, drained
 - 323 Waterchestnuts, canned, slices, solids, liquid
 - 324 Yam, cooked, broiled, drained, or baked
 - 325 Apples, raw, with skin
 - 326 Apples, raw, peeled
 - 327 Apples, dried
 - 328 Apples, stewed with added sugar
 - 329 Apples, stewed without added sugar
 - 330 Applesauce, canned, sweetened
 - 331 Applesauce, canned, unsweetened
 - 332 Apricots, raw
 - 333 Apricots, canned, halves, fruit & liquids, heavy syrup
 - 334 Apricots, canned, halves, fruit & liquids,juice pack
 - 335 Apricots, dried, sulfured
 - 336 Asian pears, raw
 - 337 Avocados, raw, without skin & seed
 - 338 Bananas, raw, whole
 - 339 Blackberries, raw
 - 340 Blackberries, canned, heavy syrup
 - 341 Blueberries, raw
 - 342 Blueberries, frozen, sweetened
 - 343 Carambola (starfruit), raw
 - 344 Cherries, sour, red, pitted, canned, water pack
 - 345 Cherries, sweet, raw, without pits & stems
 - 346 Cherry pie filling, canned
 - 347 Cranberries, dried, sweetened
 - 348 Cranberry sauce, sweetened, canned
 - 349 Currants, dried
 - 350 Dates without pits, whole
 - 351 Figs, dried
 - 352 Fruit cocktail, canned, fruit & liquid, heavy syrup
 - 353 Fruit cocktail, canned, fruit & liquid, juice pack
 - 354 Grapefruit,raw without peel,membrane & seeds, pink or red
 - 355 Grapefruit,raw without peel,membrane & seeds, white
 - 356 Grapefruit,raw without peel,menbrane & seeds, canned, light syrup
 - 357 Grapes, seedless, raw
 - 358 Kiwi fruit, raw, without skin
 - 359 Lemons, raw, without skin
 - 360 Lemon juice, raw
 - 361 Lemon juice, canned or bottled, unsweetened
 - 362 Lime juice, raw
 - 363 Lime juice, canned, unsweetened
 - 364 Mandarin oranges, light syrup
 - 365 Mangos, raw, without skin & seed, whole
 - 366 Maraschino Cherries, canned, drained
 - 367 Melon,Cantaloupe, wedge without rind
 - 368 Melon,Honeydew, wedge without rind
 - 369 Nectarines, raw
 - 370 Oranges, raw, without peel & seeds
 - 371 Olives, pickled, green
 - 372 Olives, canned,ripe, black
 - 373 Papayas, raw
 - 374 Peaches, raw
 - 375 Peaches, canned, heavy syrup
 - 376 Peaches, canned, juice pack
 - 377 Peaches, dried
 - 378 Pears, raw
 - 379 Pears, canned, heavy syrup
 - 380 Pears, canned, juice pack
 - 381 Pineapple, raw, diced
 - 382 Pineapple, canned, heavy syrup, crushed, chunks
 - 383 Pineapple, canned, heavy syrup, slices
 - 384 Pineapple, canned, juice pack, crushed, sliced or chunks
 - 385 Pineapple, canned, juice pack, slices
 - 386 Pineapple juice, unsweetened, canned
 - 387 Plantain, without peel, raw
 - 388 Plums, raw
 - 389 Prunes, dried, pitted, uncooked
 - 390 Prunes, stewed, unsweetened, fruit & liquid
 - 391 Prune juice, canned or bottled
 - 392 Raisins, seedless
 - 393 Raspberries, raw
 - 394 Raspberries, frozen, sweetened, thawed
 - 395 Rhubarb, frozen, cooked with sugar
 - 396 Strawberries, raw, large
 - 397 Strawberries, raw, medium
 - 398 Strawberries, frozen, sweetened, sliced, thawed
 - 399 Tangerines, raw, without peels & seeds
 - 400 Watermelon, raw, wedge
- MEATS AND POULTRY**
- Beef**
- 401 Bottom round, cooked, lean & fat
 - 402 Bottom round, cooked, lean
 - 403 Braised or pot roast, lean & fat
 - 404 Braised or pot roast, lean
 - 405 Canned, corned
 - 406 Eye of round, lean & fat
 - 407 Eye of round, lean
 - 408 Ground beef 83%, broiled
 - 409 Ground beef 79%, broiled
 - 410 Ground beef 73%, broiled
 - 411 Jerky
 - 412 Liver, fried, sliver
 - 413 Roast, oven cooked, rib, lean & fat
 - 414 Roast, oven cooked, rib, lean
 - 415 Steak, sirloin, broiled, piece, lean & fat
 - 416 Steak, sirloin, broiled, piece, lean
 - 417 Steak, sirloin tip, broiled, lean
 - 418 Steak, T-bone, broiled, lean
 - 419 Steak, tenderloin, broiled, lean
 - 420 Steak, porterhouse / short-loin, broiled, lean
- Lamb**
- 421 Chops, cooked, lean & fat
 - 422 Chops, cooked, lean

- 423 Loin broiled, lean & fat
- 424 Loin broiled, lean
- 425 Leg, roasted, lean & fat

Poultry

Chicken

- 426 Broilers or fryers, meat & skin, fried, batter
- 427 Broilers or fryers, meat & skin, fried, flour
- 428 Broilers or fryers, meat & skin, roasted
- 429 Broilers or fryers, breast, meat only, fried
- 430 Broilers or fryers, breast, meat only, roasted
- 431 Broilers or fryers, dark meat, meat only, fried
- 432 Broilers or fryers, dark meat, meat only, roasted
- 433 Broilers or fryers, drumstick, meat & skin, fried, batter
- 434 Broilers or fryers, drumstick, meat & skin, fried, flour
- 435 Chicken giblets, simmered
- 436 Broilers or fryers, light meat, meat only, fried
- 437 Broilers or fryers, light meat, meat only, roasted
- 438 Broilers or fryers, thigh, meat & skin, fried, batter
- 439 Broilers or fryers, thigh, meat & skin, fried, flour
- 440 Broilers or fryers, wing, meat & skin, fried, batter
- 441 Broilers or fryers, wing, meat & skin, fried, flour
- 442 Canned, meat only, with broth
- 443 Cornish game hens, meat & skin, roasted
- 444 Liver, simmered
- 445 Roasting, light meat, meat only, roasted

Duck

- 446 Meat & skin, roasted
- 447 Meat only, roasted
- 448 Pekin, breast, meat & skin, boneless, roasted

Goose

- 449 Meat & skin, roasted
- 450 Meat only, roasted
- 451 Pate de froye gras (goose liver pate)

Turkey

- 452 Breast, pre-basted, meat & skin, roasted
- 453 Dark meat, meat & skin, roasted
- 454 Giblets, simmered
- 455 Ground, cooked
- 456 Light & dark meat, diced, seasoned
- 457 Light meat, meat & skin, roasted
- 458 Light meat, meat only, roasted
- 459 Patties, breaded or battered, fried

Pork

- 460 Bacon, cured, cooked
- 461 Bacon, Canadian, cured, cooked
- 462 Ham, canned
- 463 Ham, fresh, cooked, lean & fat
- 464 Ham, cured, lean & fat
- 465 Ham, leg, roasted piece, lean & fat
- 466 Rib roast, lean & fat
- 467 Ribs, lean & fat, cooked, backribs
- 468 Ribs, lean & fat, cooked, spareribs, braised
- 469 Sausage, cooked, link
- 470 Sausage, cooked, patty
- 471 Tenderloin, broiled, lean

Veal

- 472 Cutlet, braised, lean & fat
- 473 Cutlet, breaded, cooked, lean & fat

Vension

- 474 Loin, cooked, broiled, lean
- 475 Top round, cooked, broiled, lean

Mixed and Deli Meats

- 476 Bologna, beef
- 477 Bologna, beef and pork
- 478 Bologna, turkey
- 479 Bratwurst, beef & pork, smoked
- 480 Bratwurst, pork, cooked
- 481 Braunschweiger (liver sausage, pork)
- 482 Chorizo, beef & pork
- 483 Dried beef, cured
- 484 Ham, cooked, regular
- 485 Ham, cooked, extra lean
- 486 Ham, honey, smoked, cooked
- 487 Hot dog / Frankfurter, beef
- 488 Hot dog / Frankfurter, beef & pork
- 489 Pastrami, beef, cured
- 490 Pepperoni, pork, beef
- 491 Salami, beef & pork, cooked
- 492 Salami, beef & pork, dry
- 493 Sausage, Polish & Kielbasa
- 494 Summer sausage, cervelat, beef & pork
- 495 Vienna sausage
- 496 Turkey, white, deli cut

SEAFOOD

- 497 Bass, freshwater, cooked, dry heat
- 498 Bass, sea, cooked, dry heat
- 499 Catfish, breaded, fried
- 500 Clam, raw meat
- 501 Clam, breaded, fried
- 502 Clam, canned, drained solids
- 503 Cod, baked or broiled
- 504 Crab, Alaskan King, cooked
- 505 Crab meat, canned
- 506 Crab cake, egg, onion, margarine, fried
- 507 Eel, cooked, dry heat
- 508 Fish fillet, battered or breaded and fried
- 509 Fish stick & portion, breaded, frozen, preheated
- 510 Flounder or Sole, baked or broiled
- 511 Haddock, baked or broiled
- 512 Halibut, baked or broiled
- 513 Herring, pickled
- 514 Lobster, steamed
- 515 Mackerel
- 516 Mussels, steamed
- 517 Ocean perch, cooked
- 518 Oyster, raw meat only
- 519 Oyster, breaded, fried
- 520 Pollock, baked or broiled
- 521 Rockfish, baked or broiled
- 522 Roughy, orange, baked or broiled
- 523 Salmon, baked or broiled
- 524 Salmon, canned (pink), solids & liquid (incl bones)
- 525 Salmon, smoked (chinook)

- 526 Sardine, Atlantic, canned in oil, drained solids (incl bones)
- 527 Scallop, cooked, breaded, fried
- 528 Scallop, steamed
- 529 Shrimp, breaded, fried
- 530 Shrimp, canned, drained solids
- 531 Swordfish, baked or broiled
- 532 Trout, baked or broiled
- 533 Tuna, baked or broiled
- 534 Tuna canned, drained solids, oil pack, chunk light
- 535 Tuna canned, drained solids, water pack, chunk light
- 536 Tuna canned, drained solids, water pack, solid white
- 537 Tuna salad: light tuna in oil, pickle relish, mayo type salad dressing
- 538 Walleye, Pike

DRY BEANS AND NUTS

- 539 Almonds, shelled

Beans, dry, cooked

- 540 Black
- 541 Great Northern
- 542 Kidney, red
- 543 Lima, large
- 544 Pea, navy
- 545 Pinto

Canned, solids & liquid

- 546 Baked beans, plain or vegetarian
- 547 Black eyed peas, dry, cooked
- 548 Black eyed peas, dry, canned, solids & liquids
- 549 Kidney, red
- 550 Lima, large
- 551 White beans
- 552 Brazil nuts, shelled
- 553 Carob flour
- 554 Cashews, salted, dry roasted
- 555 Cashews, salted, oil roasted
- 556 Chestnuts, European, roasted, shelled
- 557 Chickpeas, dry cooked
- 558 Chickpeas, canned, solids & liquids
- 559 Coconut, raw, shredded, not packed
- 560 Coconut, raw, shredded, dried, sweetened
- 561 Hazelnuts, chopped
- 562 Hummus, commercial
- 563 Lentils, dry, cooked
- 564 Macademia nuts, dry roasted, salted
- 565 Peanuts, dry roasted
- 566 Peanuts, oil roasted
- 567 Peanuts, dry roasted, salted
- 568 Peanuts, dry roasted, unsalted
- 569 Peanuts, oil roasted, salted
- 570 Peanut butter, regular, smooth
- 571 Peanut butter, regular, chunk
- 572 Peanut butter, reduced fat, smooth
- 573 Peas, split, dry, cooked
- 574 Pecan halves
- 575 Pine nuts, shelled
- 576 Pistachio nuts, dry roasted, salt, shelled
- 577 Pumpkin kernels, roasted, salt

- 578 Refried beans, canned
- 579 Sesame seeds

Soy products

- 580 Miso
- 581 Soybeans, dry cooked
- 582 Soy milk
- 583 Soy nuts, dry roasted
- 584 Tofu, firm
- 585 Tofu, soft
- 586 Sunflower seeds, dry roasted, salt
- 587 Tahini
- 588 Walnuts, English, chopped
- 589 Raw, whole
- 590 Raw, white
- 591 Raw, yolk
- 592 Hard boiled, no shell
- 593 Poached with salt
- 594 Scrambled, margarine, whole milk, salt
- 595 Substitute, liquid
- 596 Omelet, plain

DAIRY

Cheese, natural

- 597 Blue
- 598 Camembert
- 599 Cheddar or Colby
- 600 Cheddar or Colby, low fat
- 601 Cheese, cottage, large or small curd
- 602 Cheese, cottage, creamed with fruit
- 603 Cheese, cottage, low fat (2%)
- 604 Cheese, cottage, low fat (1%)
- 605 Cheese, cottage, nonfat
- 606 Cream cheese, regular
- 607 Cream cheese, low fat
- 608 Cream cheese, fat free
- 609 Cheese, Shredded
- 610 Feta
- 611 Gouda
- 612 Monterey
- 613 Mozzarella, whole milk
- 614 Muenster
- 615 Neufchatel
- 616 Parmesan
- 617 Provolone
- 618 Ricotta, whole milk
- 619 Ricotta, part skim milk
- 620 Romano
- 621 Swiss

Pasteurized process

- 622 American, regular
- 623 American, fat free
- 624 Swiss

Cream, sweet

- 625 Half and half
- 626 Light coffee
- 627 Whipping cream, unwhipped
- 628 Whipped topping (pressurized)

Cream, sour

- 629 Regular
- 630 Reduced fat
- 631 Fat free
- 632 Dill dip

Cream product, sweet

- 633 Powdered
- 634 Powdered with whole milk
- 635 Pressurized

Frozen dessert

- 636 Whipped topping, frozen
- 637 Yogurt, soft serve, chocolate
- 638 Yogurt, soft serve, vanilla
- 639 Ice cream, chocolate
- 640 Ice cream, chocolate, light
- 641 Ice cream, vanilla
- 642 Ice cream, vanilla, light
- 643 Ice cream, soft serve, vanilla
- 644 Sherbert

MILK

Fluid

- 645 Whole (3.25%)
- 646 Reduced fat (2%)
- 647 Lowfat (1%)
- 648 nonfat (skim)
- 649 Buttermilk
- 650 Soy milk

Canned

- 651 Condensed, sweetened
- 652 Evaporated, whole milk
- 653 Evaporated, skim milk
- 654 Dried, Buttermilk

Milk beverage

- 655 Chocolate commercial
- 656 Chocolate commercial, reduced fat
- 657 Chocolate commercial, low fat
- 658 Eggnog
- 659 Milk Shake, thick, chocolate
- 660 Milk Shake, thick, vanilla
- 661 Yogurt & Juice blend

Yogurt

- 662 Lowfat, fruit flavored
- 663 Lowfat, plain
- 664 Nonfat, fruit flavored
- 665 Nonfat, plain
- 666 Whole milk, plain
- 667 Nonfat milk, low cal sweetener, vanilla or lemon

CAKES/BARS/DONUTS/ PASTRY

- 668 Angelfood
- 669 Boston Cream
- 670 Brownies, commercial, without icing, regular
- 671 Brownies, commercial, without icing, fat free
- 672 Brownies, dry mix, reduced calories
- 673 Cakes, dry mix, Angelfood
- 674 Cake, dry mix, yellow, light, water, egg white, no frosting

- 675 Cheesecake
- 676 Chocolate with chocolate frosting
- 677 Coffee cake, crumb
- 678 Danish pastry, cream cheese
- 679 Danish pastry, fruit
- 680 Doughnut, cake
- 681 Doughnut, yeast leavened, glazed
- 682 Fruitcake
- 683 Pound, Butter
- 684 Pound, fat free
- 685 Snack Cake, Chocolate, creme filled, frosting
- 686 Snack Cake, Chocolate, frosting, low fat
- 687 Snack Cake, Yellow, with chocolate frosting

CANDY

- 688 Gummy bears
- 689 Hard candy
- 690 Jelly beans
- 691 Marshmallows, miniature
- 692 Marshmallows, regular
- 693 M&M's, peanut (M&M Mars)
- 694 M&M's, plain (M&M Mars)
- 695 Milky way (M&M. Mars)
- 696 Reese's Peanut butter cup (Hershey)
- 697 Snickers bar (M&M. Mars)
- 698 Caramel, plain
- 699 Caramel, chocolate flavored roll

Chocolate

- 700 Chocolate, milk, plain
- 701 Chocolate, milk, with almonds
- 702 Chocolate, milk, with peanuts, Mr. Goodbar
- 703 Chocolate chips, milk
- 704 Chocolate chips, semi sweet
- 705 Chocolate chips, white
- 706 Chocolate coated, peanuts
- 707 Chocolate coated, raisins
- 708 Special dark, sweet chocolate (Hershey)

COOKIES

- 709 Butter, commercial
- 710 Chocolate chip, commercial, regular
- 711 Chocolate chip, commercial, reduced fat
- 712 Chocolate chip, commercial, refrigerated dough
- 713 Fig Bar
- 714 Oatmeal, Regular, large
- 715 Oatmeal, Soft type
- 716 Oatmeal, Fat free
- 717 Peanut butter, commercial
- 718 Peanut butter, recipe with margarine
- 719 Chocolate with cream filling
- 720 Shortbread, commercial, plain
- 721 Sugar, commercial
- 722 Sugar, refrigerated dough
- 723 Sugar, recipe, margarine
- 724 Vanilla wafer, low fat

Crackers

- 725 Cheese
- 726 Graham, plain
- 727 Graham, crushed
- 728 Melba toast, plain

729 Rye wafer, whole grain, plain
730 Saltine, square
731 Standard cracker, bite sized
732 Standard cracker, round
733 Wheat thins
734 Whole wheat

PUDDINGS

735 Dry mix & 2% milk, chocolate, instant
736 Dry mix & 2% milk, chocolate, regular, cooked
737 Dry mix & 2% milk, vanilla, instant
738 Dry mix & 2% milk, vanilla, regular, cooked
739 Ready to eat, regular, chocolate
740 Ready to eat, regular, rice
741 Ready to eat, regular, tapioca
742 Ready to eat, regular, vanilla
743 Ready to eat, fat free, chocolate
744 Ready to eat, fat free, tapioca
745 Ready to eat, fat free, vanilla

Snacks and chips

746 Chex Mix
747 Corn chips, plain
748 Popcorn, air popped, unsalted
749 Popcorn, oil popped, salted
750 Popcorn, caramel, peanuts
751 Popcorn, cheese flavor
752 Potato chips, plain, salted
753 Potato chips, sour cream & onion
754 Potato chips, reduced fat
755 Potato chips, fat free
756 Pretzels, stick
757 Pretzels, twisted
758 Rice krispies treat, square
759 Tortilla chips, plain, regular
760 Tortilla chips, low fat, baked
761 Tortilla chips, nacho, regular
762 Tortilla chips, nacho, light, reduced fat

Sugar

763 Brown, packed
764 Brown, unpacked
765 White, granulated
766 White, powdered, unsifted

Syrup

767 Thin, chocolate flavored
768 Chocolate flavored, fudge type
769 Corn, light
770 Maple
771 Molasses

OTHER SWEETS

772 Frosting, ready to eat, chocolate
773 Frosting, ready to eat, vanilla
774 Frozen, fruit & juice bar
775 Ice pop
776 Italian ice, Restaurant prepared
777 Gelatin, dessert powder & water, regular
778 Gelatin, dessert powder & water, reduced calorie
779 Honey
780 Jams & Preserves

781 Jellies

Butter

782 Salted
783 Unsalted
784 Lard

Margarine, salt

785 Regular (80% fat), hard
786 Regular (80% fat), soft
787 Spread (60% fat), hard
788 Spread (60% fat), soft
789 Spread (40%)
790 Butter blend

Oils, salad or cooking

791 Canola
792 Corn
793 Olive
794 Peanut
795 Safflower
796 Sesame
797 Soybean, hydrogenated
798 Sunflower

Salad dressings

799 Blue cheese, regular
800 Blue cheese, light
801 Caesar; regular
802 Caesar; light
803 Coleslaw dressing
804 French, regular
805 French, light
806 Italian, regular
807 Italian, light
808 Mayonaise, regular
809 Mayonaise, light (cholesterol free)
810 Mayonaise, fat free
811 Ranch, regular
812 Ranch, light
813 Ranch, fat free
814 Russian, regular
815 Russian, low cal
816 Thousand Island, regular
817 Thousand Island, light

MIXED

818 Alfredo egg noodles in a creamy sauce, dry mix
819 Beef macaroni, frozen, Healthy choice
820 Beef ravioli in tomato & meat sauce, canned
821 Beef stew, canned
822 Chicken pot pie, frozen
823 Chili con carne with beans, canned
824 Corn dog, frozen
825 Ham 'n cheese stuffed sandwich, frozen
826 Lasagna with meat & sauce
827 Lasagna, vegetable
828 Macaroni & cheese, canned with corn oil
829 Mozzarella cheese sticks
830 Meatless burger patty, frozen, Morningstar farms
831 Mexican rice, side dish, dry
832 Pork and beans with tomato sauce, canned

- 833 Salisbury steak entree, frozen
- 834 Spaghetti bolognese, frozen, Healthy Choice
- 835 Spinach souffle, home-prepared
- 836 Tortellini, pasta with cheese filling, frozen

Fast foods, breakfast items

- 837 Biscuit with egg & sausage
- 838 French toast with butter
- 839 Hash brown potatoes
- 840 Pancakes, butter & syrup
- 841 Burrito, beans & cheese
- 842 Burrito, beans & meat

Fast foodsother

Cheeseburger, regular with condiments

- 843 Double patty, vegetables and dressing
- 844 Single patty

Cheeseburger, regular, plain

- 845 Double patty
- 846 Double patty, 3-piece bun
- 847 single bun

Cheeseburger, large with condiments

- 848 Single patty,with mayo type dressing & vegetables
- 849 Chicken breaded (breaded & fried) sandwich, plain
- 850 Chicken pieces, boneless (breaded & fried), plain
- 851 Chili con carne
- 852 Coleslaw
- 853 Ice milk, vanilla, soft, cone
- 854 Sundae, hot fudge
- 855 Fish sandwich, tartar sauce, cheese
- 856 French fries

Hamburger, regular with condiments

- 857 Double patty
- 858 Single patty

Large with condiments, mayo type dressing, vegetables

- 859 Double patty
- 860 Single patty
- 861 Hot dog, plain
- 862 Hot dog, chili
- 863 Mashed potatoes
- 864 Onion rings, breaded, fried
- 865 Pizza, cheese
- 866 Pizza, pepperoni
- 867 Salad, chicken, no dressing
- 868 Shake, chocolate
- 869 Shake, vanilla
- 870 Shrimp, breaded, fried
- 871 Sub sandwich, oil & vinegar, cheese, salami, ham, vegetable
- 872 Sub sandwich, roast beef, mayo, vegetable
- 873 Sub sandwich, tuna salad, mayo, lettuce
- 874 Taco, beef

SOUPS

Soups canned, condensed, prepared with whole milk

- 875 Broccoli-cheese
- 876 Cheddar Cheese
- 877 Clam chowder, New England
- 878 Cream of Celery
- 879 Cream of Chicken
- 880 Cream of Mushroom
- 881 Tomato

Canned, condensed, prepared with water

- 882 Beef broth, bouillon
- 883 Beef noodle
- 884 Chicken noodle
- 885 Clam chowder, Manhattan
- 886 Cream of chicken
- 887 Cream of Mushroom
- 888 Minestrone
- 889 Pea, green
- 890 Tomato
- 891 Vegetable beef
- 892 Vegetarian Vegetable

Canned, ready to serve, chunky

- 893 Chicken noodle
- 894 Chicken, vegetable
- 895 Vegetable, beef

Canned,ready to serve, low fat, reduced sodium

- 896 Chicken broth
- 897 Chicken noodle
- 898 Chicken, rice, vegetable
- 899 Clam chowder, New England
- 900 Lentil
- 901 Minestrone
- 902 Vegetable

Dehydrated unprepared

- 903 Beef bouillon
- 904 Onion
- 905 Ramen noodle, chicken flavor

Dehydrated prepared with water

- 906 Chicken noodle
- 907 Onion

Home prepared stock

- 908 Beef
- 909 Chicken
- 910 Fish

Ready to serve sauces

- 911 Barbecue
- 912 Cheese
- 913 Enchilada sauce
- 914 Nacho cheese
- 915 Salsa
- 916 Soy
- 917 Spaghetti/ Marinara/ Pasta
- 918 Sweet 'n sour
- 919 Teriyaki
- 920 Worcestershire

Gravies, canned

- 921 Beef
- 922 Chicken
- 923 Mushroom
- 924 Turkey

MISCELENEAOUS

- 925 Bacon bits
- 926 Baking powder; sodium aluminium sulfate
- 927 Baking powder; straight phosphate
- 928 Baking powder; low sodium
- 929 Baking soda
- 930 Ketchup
- 931 Celery seed
- 932 Chili powder
- 933 Chocolate, unsweetened, baking, solid
- 934 Chocolate, unsweetened, baking, liquid
- 935 Cinnamon
- 936 Cocoa powder, unsweetened
- 937 Cream of Tartar
- 938 Curry powder
- 939 Garlic powder
- 940 Horseradish, prepared
- 941 French fried onions
- 942 Mustard, prepared, yellow
- 943 Nutella
- 944 Onion powder
- 945 Paprika
- 946 Parsley, dried
- 947 Pepper, black
- 948 Vanilla extract
- 949 Vinegar, cider
- 950 Vinegar, distilled
- 951 Yeast, dry, active'
- 952 Yeast, compressed

BEVERAGES

Alcoholic

- 953 Beer, regular
- 954 Beer, light
- 955 Gin, rum, shooters, tequila, vodka, whisky (80 proof)
- 956 Liqueur (53 proof)
- 957 Wine, red
- 958 Wine, rose/blush
- 959 Wine, white

Carbonated

- 960 Cola
- 961 Cola, diet
- 962 Ginger ale
- 963 Grape soda
- 964 Lemon Lime soda
- 965 Lemon Lime soda, diet
- 966 Citrus soda, with caffeine
- 967 Orange soda
- 968 Root beer soda
- 969 Chocolate powder mix

Coffee

- 970 Brewed
- 971 Espresso

- 972 Instant prepared

Juice

- 973 Apple juice, bottled or canned
- 974 Apple juice, frozen, concentrate, undiluted
- 975 Apple juice, frozen, concentrate, diluted

Grapefruit juice

- 976 Raw, pink
- 977 Raw, white
- 978 Raw, canned, unsweetened
- 979 Raw, canned, sweetened
- 980 Raw, frozen, concentrate, unsweetened, undiluted
- 981 Raw, frozen, concentrate, unsweetened, diluted

Grape juice

- 982 Canned or bottled
- 983 Frozen concentrate, sweetened, undiluted
- 984 Frozen concentrate, sweetened, diluted

Orange juice

- 985 Raw, all varieties
- 986 Canned, unsweetened
- 987 Chilled
- 988 Undiluted
- 989 Diluted

Fruit drinks

- 990 Cranberry juice cocktail
- 991 Fruit punch drink
- 992 Grape drink

Lemonade

- 993 Frozen concentrate prepared
- 994 Powder, prepared regular with water

Tea

- 995 Black
- 996 Herb
- 997 Instant, powder, prepared, unsweetened
- 998 Sweetened, lemon flavor
- 999 Sweetened with sweetener, lemon flavor

DETAILLIERTE SICHERHEITSHINWEISE

1. Stellen Sie die Waage immer auf einen festen und waagerechten Untergrund.
2. Während des Wiegevorgangs hat die Waage stabil zu stehen. Dies sichert die höchste Genauigkeit und Wiederholbarkeit von Messungen.
3. Wird die Waage für längere Zeit nicht benutzt, sollte die Batterie aus dem Batteriefach entnommen werden.
4. Vermeiden Sie es, die Waage in der Nähe von Geräten aufzustellen, die starke elektromagnetische Felder erzeugen oder Wärmequellen/Heizkörpern sind wie z.B. Herd, Ofen, Brenner.
5. Schütteln Sie das Gerät nicht und setzen es extremen Betriebsbedingungen nicht aus, weil dies die Präzision von Messungen negativ beeinflussen kann.
6. Die auf dem Display angezeigten Nährwerte von Produkten kommen aus Standardstatistiken. Die im gewogenen Produkt tatsächlich enthaltenen Nährwerte können von den angezeigten Werten ein bisschen abweichen; dies verursachen spezifische Bestandteile von Produkten und spezifische Aufbewahrungsbedingungen.
7. Die Waage darf nicht für kommerzielle und medizinische Zwecke verwendet werden.
8. Das Waagethermometer dient den Temperaturmessungen in Räumen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb. 1, Abb. C)

1A – Waageplattform für das Wiegen vom Wiegegut;

1B – Nummerntastatur;

1C – LCD-Anzeige;

1D – Bedientastatur (1B):

0-9 – Nummerntasten für Eingabe des Codes vom Wiegegut oder für Einstellung der Alarmzeit des Timers;

M+ - Funktion der Addierung von Nährwerten der im Speicher gespeicherten Produkte. Im Speicher können max. 99 Positionen gespeichert werden.

MR – Funktion der Prüfung von Nährwerten der im Speicher gespeicherten Produkte. LCD-Anzeige (1C):

Die im Display erscheinenden Werte stellt die Abb. C dar, wo:


a – Speicher;

b – Timer/Temperatur;

c – Gewichtswert vom Wiegegut;

d – Code des Wiegegutes;

Erklärung der Symbole im Display (Abb. C):

 : Gesamtspeicher

 : Indikator für niedrigen Batteriestand

 : Indikator für eingeschalteten TIMER

 : Temperatureinheiten: Grad Celsius

 : Temperatureinheiten: Grad Fahrenheit

 : Minuszeichen

oz : Maßeinheiten: Unzen

kg : Maßeinheiten: Kilogramm

mg : Maßeinheiten: Milligramm

lb : Maßeinheiten: Pfund

 : Indikator für Nulleinstellung

WT : Indikator für Wiegevorgang

KCAL|SOD|PROT|FAT|CARB|CHOL|FIBR : Code der Nährwerte

Bedientastatur (1D):

ON/OFF – Taste zum Ein- der Ausschalten des Gerätes; ZERO - Tarierung;

T-SET – Taste zur Timer-/Alarm-Einstellungen

g/oz/WT – Taste zum Umschalten von Gewichtseinheiten im Wiegenmodus; Rückkehr zum Anzeigen des Gewichtes vom Wiegegut im Modus der Nährwerte;

CLR/MC – Taste zum Abrufen der Daten über Code vom Wiegegut und zum Löschen des Speichers:

KCAL/SOD/PROT/FAT/CARB/CHOL/FIBR – Wähltasten von Angaben zu Nährwerten.

BATTERIEWECHSEL (Abb. 2)

Öffnen Sie das Batteriefach auf der Unterseite der Waage. Beim Einlegen der neuen Batterie 2 x 1,5V LR03 (AAA) achten Sie auf korrekte Polarität.

WIEGENVORGANG

1. Schalten Sie die Waage mit der Taste ON/OFF auf der Bedientastatur (1D) ein. Warten Sie bis im Display (1C) „0“ erscheint.
2. Legen Sie auf die Wiegewanne das Wiegegut und lesen Sie den Messwert vom Display ab.

TARIEREN.

1. Schalten Sie die Waage mit der Taste ON/OFF ein. Im Display erscheint „0“. Legen Sie einen Behälter, die Verpackung (Tara) auf die Wiegewanne und lesen Sie den Messwert vom Display ab.
2. Schalten Sie die ZERO/NULL-Taste auf der Bedientastatur ein. Die Waageanzeige geht auf „0“.

UMSCHALTEN VON GEWICHTSEINHEITEN

Durch Drücken der Taste g/oz/WT können Sie die Gewichtseinheiten ändern. Durch Drücken dieser Taste können Sie zwischen Gramm, Kilogramm, Unze und Pfund umschalten.

MESSUNG DER NÄHRWERTE VOM WIEGENGUT

Wiegen Sie das Wiegengut, wie im Punkt WIEGENVORGANG beschrieben wurde. Geben Sie über Tastatur 1B den aus der Wiegengutstabelle abgelesene Dreizifferncode vom Wiegengut ein. Drücken Sie auf der Bedientastatur 1D den gewünschten Nährwert.

NÄHRWERT	CODE	EINHEIT
Kalorie	KCAL	cal
Salz	SOD	mg
Eiweiß	PROT	g
Fett	FAT	g
Kohlenhydrate	CARB	g
Cholesterin	CHOL	mg
Zellulose	FIBR	g

Angezeigt wird der Nährwert. Drücken Sie die Taste g/oz/WT, um zum Anzeigen vom Gewicht des Wiegenguts zurückzukehren. Zum Abrufen der zugeordneten Kategorie vom Wiegengut drücken Sie die Taste CLR/MC.

ADDITION VON NÄHRWERTEN

Wiegen Sie das Wiegengut, ordnen Sie ihm einen Code zu und drücken Sie die Taste M+ auf der Nummerntastatur 1B. Das Gewicht vom Wiegengut wird dem Speicher (Abb. C, a) hinzugefügt. Nach Beendigung des Wiegens vom Wiegengut drücken Sie die Taste MR. Angezeigt wird das Gesamtgewicht vom Wiegengut. Zum Prüfen der Summe von Nährwerten drücken Sie eine entsprechende Taste auf der Bedientastatur. Zum Löschen des Speichers halten Sie 5 Sekunden lang die Taste CLR/MC gedrückt, bis die Waage einen Piepton ausgibt und der Anzeiger von Anzahl der Messungen im Speicher (Abb. C, a) „0“ anzeigt.

EINSTELLUNG DES ZEITMESSERS (TIMERS):

Drücken Sie die Taste T-SET auf der Bedientastatur D. Der Timer wird aktiviert. Über Zifferntastatur 1B geben Sie Minuten und Sekunden ein, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Zum Zählvorgang drücken Sie erneut die Taste T-SET.

Um den Timer vor Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten, drücken Sie die Taste T-SET. Nun kann man eine andere Uhrzeit eingeben. Sofern nichts eingegeben und die Taste T-SET gedrückt wird, schaltet der Timer aus.

FEHLERMELDUNGEN

- Error – die Waage ist überladen, das Wiegengut wiegt mehr als 5 kg.
- NutFL – es wurde die maximal zugelassene Summe von Nährwerten überschritten.

TECHNISCHE DATEN

- Max. Belastung – 5 kg/11 lb;
- Genauigkeit – 1 g/0.05 oz;
- Stromversorgung – 2 x 1,5V LR03 (AAA)
- Alkalibatterie (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Temperaturbereich – 0 – 40°C (32 – 104°F);
- Temperaturskala – 0,5°C/0,5 °F;
- Alarmumfang vom Timer – 99'59.
- Automatisches Ausschalten nach 2 Minuten.

Das Gerät wurde in der III Isolationsklasse angefertigt, wodurch es keine Erdung erfordert. Das Gerät ist mit den Voraussetzungen folgender Richtlinien übereinstimmend.
Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)
Das Produkt mit CE auf dem Leistungsschild bezeichnet.

FRANÇAIS

CONSIGNES DETAILLÉES DE SECURITE

1. Placer la balance sur une surface horizontale dure.
2. Lors de la pesée, la balance doit rester immobile. Cela assurera une précision maximale de la mesure.
3. Si la balance n'est pas utilisée pendant longtemps, retirer sa pile.
4. Éviter de poser la balance au voisinage des appareils émettant un champ électromagnétique fort ou étant une source de chaleur comme les cuisinières, les fours, les brûleurs...
5. Ne pas exposer l'appareil à des secousses ou des conditions extrêmes de fonctionnement car cela peut avoir

un effet négatif sur la précision de la mesure.

6. Les valeurs nutritives des articles alimentaires affichées sur l'écran proviennent des sources statistiques standard. Les valeurs nutritives affichées peuvent diverger par rapport à leur teneur réelle dans l'article pesé, selon ses ingrédients spécifiques ou des conditions spéciales de conservation.

7. Ne pas utiliser l'appareil à des fins commerciales ou médicales.

8. L'appareil sert à mesurer la température dans des pièces fermées.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (images 1, C)

1A- plateforme de pesée des articles :

1B - clavier numérique ;

1C – écran LCD;

1D – clavier de commande.

Clavier numérique (1B):

0 – 9 – touches numériques pour introduire les codes des produits ou régler l'heure de l'alarme du minuteur ;
M+ - fonction d'ajout à la mémoire de la balance d'une valeur nutritive du produit pesé. Il est possible d'enregistrer dans la mémoire au maximum 99 positions.

MR – fonction de vérification de la valeur nutritive totale des produits enregistrés dans la mémoire. Ecran LCD (1C) :

Les valeurs affichées sur l'écran sont illustrées sur l'image C :


a – mémoire ;

b – minuteur/température ;

c – poids du produit ;


d – code du produit ;

Description des icônes de l'écran (image C) :

 : Icône de mémoire intégrale

 : Indicateur de pile faible

 : Indicateur du minuteur (TIMER)

 : Unités de mesure de temp. : degrés Celsius

 : Unités de mesure de temp. : degrés Fahrenheit

 : Symbole « moins »

oz : Unités de mesure de poids : onces

kg : Unités de mesure de poids : kilogrammes

mg : Unités de mesure de poids : milligrammes

lb : Unités de mesure de poids : livres

 : Mise à zéro

WT : Indicateur de pesée

KCAL SOD PROT FAT CARB CHOL FIBR : Code des valeurs nutritives

Clavier de commande (1D) :

ON/OFF – touche marche/arrêt ; ZERO – tarage ;

T-SET – touche de réglage de l'alarme du minuteur

g/oz/WT – changement de l'unité de mesure de poids dans le mode de pesée, retour vers l'affichage du poids du produit dans le mode d'affichage des valeurs nutritives ;

CLR/MC – touche de suppression des informations sur le code du produit et de nettoyage de la mémoire ;

KCAL/SOD/PROT/FAT/CARB/CHOL/FIBR – touches de choix d'information sur la valeur nutritive

REPLACEMENT DES PILES (image 2)

Ouvrir le compartiment de piles qui se trouve en bas de la balance. Insérer une pile 2 x 1,5V LR03 (AAA) en veillant à un bon emplacement des électrodes.

PESEE

1. Allumer l'appareil à l'aide de la touche ON/OFF sur le clavier de commande (1D). Attendre que « 0 » s'affiche sur l'écran (1C0).

2. Placer sur le plateau le produit, lire sur l'écran la mesure de poids.

TARAGE

1. Allumer la balance à l'aide de la touche ON/OFF. La valeur « 0 » s'affichera sur l'écran. Poser le récipient, l'emballage (tare) sur le plateau de la balance et lire sur l'écran le résultat de la pesée.

2. Appuyer sur la touche ZERO sur le clavier de commande. La valeur « 0 » s'affichera.

CHANGEMENT D'UNITE DE MESURE DE POIDS

En appuyant sur la touche g/oz/WT, il est possible de changer les unités de mesure de poids. On peut changer les unités de grammes en kilogrammes, onces ou livres.

ANALYSE DES VALEURS NUTRITIVES DES ARTICLES PESES

Peser l'article en suivant le paragraphe PESEE. Introduire sur le clavier 1B le code à 3 chiffres de produit provenant du tableau des produits. Appuyer sur une touche correspondant à la valeur nutritive souhaitée sur le clavier de commande.

VALEUR NUTRITIVE	CODE	UNITE
Calories	KCAL	kcal
Sodium	SOD	mg
Protéines	PROT	g
Lipides	FAT	g
Glucides	CARB	g
Cholestérol	CHOL	mg
Fibres	FIBR	g

La valeur nutritive s'affichera alors. Afin de revenir à l'affichage du poids du produit, appuyer sur la touche g/oz/WT. Afin de supprimer l'appartenance du produit à une catégorie, appuyer sur la touche CLR/MC.

ADDITION DES VALEURS NUTRITIVES

Après avoir pesé l'article et lui avoir attribué un code, appuyer sur la touche M+ sur le clavier numérique 1B. Le poids du produit sera ajouté à la mémoire (image C, a).

Après avoir fini de peser les articles, appuyer sur la touche MR. Le poids total des articles s'affichera alors. Afin de vérifier la somme des valeurs nutritives, appuyer sur la touche appropriée sur le clavier de commande. Afin de nettoyer la mémoire, maintenir la touche CLR/MC appuyée pendant 5 secondes jusqu'à entendre un bip et voir la valeur "0" s'afficher (indication du nombre de mesures enregistrées dans la mémoire - image C, a).

REGLAGE DU MINUTEUR (TIMER)

Appuyer sur la touche T-SET sur le clavier de commande (D). Le minuteur s'activera. En utilisant le clavier numérique (1B), introduire la valeur de minutes et de secondes, après laquelle la balance émettra un signal sonore. Afin de commencer le compte à rebours, appuyer de nouveau sur la touche T-SET.

Afin de désactiver le minuteur avant l'écoulement du temps programmé, appuyer sur la touche T-SET. Une possibilité d'introduire une autre durée apparaîtra. Si rien n'est renseigné et la touche T-SET est appuyée de nouveau, le minuteur sera désactivé.

SIGNALEMENT DES ERREURS

Error – surcharge de la balance - le produit pèse plus de 5 kg.

nutFL – la valeur totale maximale des valeurs nutritives a été dépassée.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Charge maximale : 5 kg/11 lb ;

Précision : +/- 1 g/0,05 oz ;

Alimentation : 2 x 1,5V LR03 (AAA) pile alcaline (non fournie);

Etendue des températures : 0-40°C (32-104°F);

échelle de température : 0,5°C/0,5°F ;

Minuteur/alarme : 99'59.

Arrêt automatique après 2 minutes de non utilisation.

L'appareil de IIIe classe d'isolation électrique ne demande pas de prise à la terre.

L'appareil est conforme aux exigences des directives:

Compatibilité électromagnétique (EMC)

ESPAÑOL

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD

1. Coloque la balanza en una superficie plana y dura.

2. La balanza debe estar fija durante la medición. De esta manera estará garantizada la exactitud y la repetitividad de las medidas.

3. Si la balanza está sin usar durante mucho tiempo, hay que sacar las pilas.

4. Evite colocar la balanza cerca de los dispositivos que emitan un fuerte campo electromagnético y de los dispositivos que sean fuente de calor, como cocinas, hornos, mecheros, etc.

5. No exponga el dispositivo a temblores ni sacudidas, ni a las condiciones extremas del funcionamiento, porque puede afectar la precisión de la medición.

6. Los valores alimenticios de los productos que se proyectan en la pantalla, provienen de las estadísticas estándar. Los valores alimenticios reales del producto pesado pueden variar ligeramente con respecto a los proyectados, debido a ingredientes específicos de los productos o a las condiciones específicas de su almacenamiento.

7. No use para los fines comerciales ni médicos.

8. El termómetro de la balanza sirve para medir la temperatura en los interiores.

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO (dib. 1, dib. C)

1A- plataforma para pesar los productos;

1B – teclado numérico;

1C – pantalla LCD;

1D – teclado de funciones. Teclado numérico (1B):

0 - 9 – teclas numéricas para introducir el código del producto o para ajustar el tiempo de la alarma en el temporizador;

M+ - función de añadir el valor alimenticio del producto pesado a la memoria de la balanza. Es posible grabar en la memoria un máximo de 99 posiciones.

MR – función de comprobación del valor alimenticio total de los productos grabados en la memoria. Pantalla LCD (1C):

Los valores proyectados en la pantalla están mostrados en el dib. C, donde:













a – memoria;

b – temporizador/temperatura;

c – valor del peso del producto;

d – código del producto;

Descripción de los iconos de la pantalla (dib. C):

	: Icono de la memoria total		: Unidades de masa: onzas
	: Indicador del nivel bajo de la batería		: Unidades de masa: kilogramos
	: Indicador del TEMPORIZADOR incorporado		: Unidades de masa: miligramos
	: Unidades de temperatura: grados de Celsius		: Unidades de masa: libras
	: Unidades de temperatura: grados de Fahrenheit		: Indicador de anulación (puesta en cero)
	: Signo de menos		: Indicador de medición de peso
KCAL SOD PROT FAT CARB CHOL FIBR : Código de valores alimenticios			

Teclado de funciones (1D):

ON/OFF – botón de Iniciar/Parar; ZERO – equilibración de la balanza;

T-SET – botón de ajustar la alarma del temporizador;

g/oz/WT – cambio de la unidad de masa en el modo de medición de peso, regreso a la proyección de la masa del producto en el modo de proyección de los valores alimenticios;

CLR/MC – botón de eliminar la información sobre el código del producto y limpieza de la memoria;

KCAL/SOD/PROT/FAT/CARB/CHOL/FIBR – botones de seleccionar la información sobre el valor alimenticio.

CAMBIO DE PILAS (dib. 2)

Abra el compartimento para las pilas en la parte inferior de la balanza. Coloque la pila de 2 x 1,5V LR03 (AAA) respetando los polos.

MEDICIÓN DE PESO

1. Encienda la balanza con el botón de ON/OFF en el teclado de funciones (1D). Espere hasta que aparezca en la pantalla (1C) el "0".

2. Coloque un producto en la bandeja, lea la medida en la pantalla.

EQUILIBRACIÓN DE LA BALANZA

1. Encienda la balanza con el botón ON/OFF. En la pantalla aparecerá el "0". Coloque la envoltura, caja (tara) sobre la bandeja de la balanza. Lea el resultado que aparece en la pantalla.

2. Pulse el botón ZERO en el teclado de funciones. Aparecerá el valor "0".

CAMBIO DE UNIDADES DE MASA

Pulsando el botón g/oz/WT puede cambiar la unidad de masa. Pulsándolo cambiará unidades de gramos a kilogramos, onzas, libras.

MEDICIÓN DE LOS VALORES ALIMENTICIOS DE LOS PRODUCTOS PESADOS

Pese el producto como se indica en el punto MEDICIÓN DE PESO. Introduzca en el teclado 1B el código del producto de tres dígitos proyectado en la tabla de productos. Pulse en el teclado de funciones 1D el valor alimenticio que le interese.

VALOR ALIMENTICIO	CÓDIGO	UNIDAD
Calorías	KCAL	kcal
Sodio	SOD	mg
Proteínas	PROT	g

Grasas	FAT	g
Carbohidratos	CARB	g
Colesterol	CHOL	mg
Fibra	FIBR	g

Se proyectará el valor alimenticio. Para volver a proyectar el peso del producto pulse g/oz/WT. Para eliminar la asignación de la categoría del producto, pulse el botón CLR/MC.

SUMA DEL VALOR ALIMENTICIO

Después de pesar el producto y atribuirle un código de producto, pulse el botón M+ en el teclado numérico 1B. El peso del producto será añadido a la memoria (dib. C, a).

Después de pesar los productos pulse el botón MR. Aparecerá la suma de los pesos de los productos. Para comprobar la suma de los valores alimenticios pulse el botón adecuado en el teclado de funciones. Para limpiar la memoria pulse el botón CLR/MC durante 5 segundos, hasta que oiga una señal sonora y el indicador de cantidad de mediciones en la memoria (dib. C, a) muestre 0.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR (TIMER)

Pulse el botón T-SET en el teclado de funciones D. Cuando el temporizador se active, introduzca, usando el teclado numérico 1B, los minutos y los segundos después de los cuales la balanza emitirá una señal sonora. Para comenzar a descontar, pulse de nuevo el botón T-SET.

Para apagar el temporizador antes de que el tiempo indicado transcurra, pulse el botón T-SET. Aparecerá la opción de introducir otro período de tiempo. Si no introduce ningún dato y pulsa el botón T-SET, el temporizador se apagará.

INDICACIÓN DE ERRORES

Error – sobrepeso de la balanza, el producto pesa más de 5 kg.

nutFL – ha sobrepasado el valor máximo de la suma de los valores alimenticios.

FICHA TÉCNICA

Peso máximo - 5 kg/11 lb;

Exactitud - 1 g/0,05 oz;

Alimentación - 2 x 1,5V LR03 (AAA) pilas alcalinas (no incluidas); Este aparato está fabricado con aislamiento de la

Límites de las temperaturas - 0 - 40°C (32 - 104 °F);
escala de la temperatura - 0,5 °C/0,5 °F; Este aparato cumple requisitos de las directivas:

Escala de la alarma del temporizador - 99'59. Compatibilidad electromagnética (EMC)

Apagado automático después de 2 minutos

PORTUGUÊS

CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DETALHADAS

- Há que colocar a balança num chão duro e horizontal.
- Durante a medição de peso a balança deve permanecer imóvel, garantindo deste modo a precisão e repetibilidade de medições.
- Se não quiser utilizar a balança por um período de tempo prolongado, tem que retirar a pilha da mesma.
- Há que evitar colocar na proximidade da balança dispositivos que emitam um campo electromagnético forte, assim como dispositivos que sejam fontes de calor, p...e. cozinhas, fornos, bocas de gás, etc.
- Não se deve expor a balança ao risco de forte agitação e a condições de trabalho extremas, pois os mesmos podem ter influência negativa na precisão de medições.
- As informações nutricionais sobre produtos alimentários apresentadas no ecrã provêm de estatísticas standard. As informações nutricionais reais podem diferir das apresentadas devido a ingredientes específicos de produtos ou devido a condições específicas de armazenamento.
- Não se pode utilizar a balança para os fins comerciais ou médicos.
- O termómetro da balança serve para medir a temperatura em lugares fechados.

DESCRIÇÃO DA BALANÇA (imagem 1, imagem C)

1A- plataforma para pesar produtos;

1B – teclado numérico ;

1C – ecrã LCD;

1D – teclado de funções.

Teclado numérico (1B):

0 - 9 – teclas numéricas que servem para a introdução do código de produtos ou para o ajustamento de alarme do timer;

M.+ - função que serve para adicionar o valor nutricional de um produto pesado à memória da balança. É possível gravar o máx. 99 posições.

MR - função que serve para verificar o valor nutricional de produtos gravados na memória.

Ecrã LCD (1C):

A imagem C mostra os valores apresentados no ecrã, onde:


a – memória;

b – timer/temperatura;


c – peso de produto;

d – código de produto;

Descrição de ícones (imagem C):

 : Ícone da memória total

 : Indicador do baixo nível de carregamento da pilha

 : Indicador do TIMER

 : Unidades de temperatura: graus Celsius

 : Unidade de temperatura: graus Fahrenheit


 : Símbolo menos

oz : Unidades de peso: onças

kg : Unidades de peso: quilogramas

mg : Unidades de peso: miligramas

lb : Unidades de peso: libras

 : Indicador de anulação do resultado

 : Indicador de medição de peso

KCAL SOD PROT FAT CARB CHOL FIBR : Código de valores nutricionais

Teclado de funções (1D):

ON/OFF – tecla que serve para Ligar/Desligar a balança; ZERO - taragem;

T-SET – tecla que serve para ajustar o alarme do timer;

g/oz/WT – mudança da unidade de peso durante a medição, retorno à apresentação do peso de produto no modo de apresentação do valor nutricional;

CLR/MC – tecla que serve para anular informações sobre o código de produto assim como para limpar a memória; KCAL/SOD/PROT/FAT/CARB/CHOL/FIBR – teclas que servem para escolher uma informação sobre o valor nutricional.

SUBSTITUIÇÃO DE PILHAS (imagem 2)

Há que abrir um esconderijo para pilhas que se encontra na parte inferior da balança, a seguir pôr uma pilha 2 x 1,5V LR03 (AAA) prestando a atenção à polarização.

MEDIÇÃO DE PESO

1. Ligar a balança pressionando o botão ON/OFF no teclado de funções (1D). Esperar até aparecer "0" no ecrã (1C).

2. Colocar um produto na bandeja, ler o resultado de medição no ecrã.

TARAGEM

1. Ligar a balança com o botão ON/OFF. No ecrã aparecerá "0". Colocar uma embalagem (tara) na bandeja da balança e ler o resultado de medição no ecrã.

2. Pressionar o botão ZERO no teclado de funções. No ecrã aparecerá "0".

MUDANÇA DE UNIDADES DE PESO

Pressionando o botão g/oz/WT pode mudar as unidades de peso. Ao pressionar este botão mudará unidades de gramas para quilogramas, onças e libras.

MEDIÇÃO DE VALORES NUTRICIONAIS DE PRODUTOS PESADOS

Pesar um produto segundo as instruções apresentadas na secção MEDIÇÃO DE PESO. Introduzir no teclado 1B o código de produto composto por três cifras, apresentado na tabela de produtos. Pressionar no teclado de funções 1D um valor nutricional que lhe interessar.

VALOR NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL	CÓDIGO/UNIDADE
Calorias	KCAL kcal
Sódio	SOD mg
Proteínas	PROT g
Gordura	FAT g
Hidratos de carbono	CARB g
Colesterol	CHOL mg
Fibra dietética	FIBR g

No ecrã aparecerá o valor nutricional. Para voltar à apresentação do peso de produto há que pressionar g/oz/WT. Para anular a categoria de produto, há que pressionar CLR/MC.

SOMA DE VALORES NUTRICIONAIS

Depois de pesar um produto e atribuir-lhe um código, há que pressionar o botão M+ no teclado numérico 1B. O peso de produto será gravado na memória da balança (imagem C, a). Uma vez acabada a medição de peso, há que pressionar o botão MR. No ecrã aparecerá o peso total de produtos. A fim de verificar a soma de valores nutricionais, pressione um botão adequado no teclado de funções. Com vista a limpar a memória da balança, pressione e mantenha por 5 segundos o botão CLR/MC, até ouvir um sinal sonoro e o indicador de medições na memória (imagem C, a) apresentar 0.

AJUSTAMENTO DO CRONÓMETRO (TIMER)

Pressione o botão T-SET no teclado de funções D. O timer será activado. A seguir introduza o valor de minutos e segundos, utilizando para este fim o teclado numérico 1B. Deve ouvir um sinal sonoro. Para iniciar a contagem decrescente tem que pressionar de novo o botão T-SET. Para desligar o timer antes de o tempo ajustado acabar, pressione o botão T-SET. Aparecerá uma possibilidade de inserir um novo período de tempo. Se não inserir nenhum valor e pressionar o botão T-SET, o timer será desligado.

APRESENTAÇÃO DE ERROS

Error – sobrecarregamento da balança, um produto pesa mais que 5 kg.
nutFL – foi ultrapassado o limite máximo da soma de valores nutricionais.

DADOS TÉCNICOS

Carga máxima - 5 kg/11 lb; Precisão - 1 g/0,05 oz;

Alimentação -2 x 1,5V LR03 (AAA) pilha alcalina (não incluída no conjunto);

Âmbito de temperaturas - 0 - 40°C (32 - 104 °F);

escala de temperaturas - 0,5 °C/0,5 °F;

Âmbito de alarmes do timer - 99'59.

Desligação automática depois de 2 minutos.

Dispositivo fabricado com classe de isolamento III e não precisa de ligação à terra. Dispositivo está conforme com os requisitos das diretivas:

Compatibilidade eletromagnética (EMC)

Produto com símbolo CE na placa de características

LIETUVIŲ

YPATINGOSIOS SAUGOS SĄLYGOS

1. Svarstyklės dėti ant kieto, horizontalaus paviršiaus.
2. Sveriant svarstyklės turėtų nejudėti. Tai užtikrins geriausią svėrimo tikslumą ir kartojamumą.
3. Jeigu svarstyklės nenaudojamos ilgesnį laiką, išimti iš jų elementus.
4. Nelaikyti svarstyklių greta stiprų elektromagnetinį lauką skleidžiančių prietaisų ir šilumos šaltinių, pvz., viryklių, krosnelių, degiklių.
5. Saugoti prietaisą nuo smūgių ir nenaudoti kraštutinėmis sąlygomis, nes tai gali neigiamai paveikti matavimo tikslumą.
6. Displėjuje rodoma produktų maistinė vertė yra standartiniai statistiniai duomenys. Faktinė sveriamo produkto maistinė vertė gali šiek tiek skirtis nuo rodomos dėl specifinių produkto sudedamųjų dalių ar laikymo sąlygų.
7. Nenaudoti verslo ir medicinos tikslams.
8. Svarstyklių termometras skirtas patalpų temperatūrai matuoti.

PRIETAISO APRAŠYMAS (1 pieš., C pieš.)

1A – produktų svėrimo platforma;

1B – skaičių klaviatūra;

1C – LCD displėjus;

1D – funkcijų klaviatūra. Skaičių klaviatūra (1B):

0–9 - skaičių klavišai produkto kodui įvesti arba laikmačio įspėjamojo signalo laikui įvesti;

M..+ - Sveriamo produkto maistinės vertės įrašymo į svarstyklių atmintį funkcija. Atmintyje galima įrašyti daugiausia 99 vertes.

MR – Atmintyje įrašytų produktų bendrosios maistinės vertės tikrinimo funkcija. LCD displėjus (1C):

Displėjuje matomi dydžiai rodomi C pieš., kur:

a – atmintis;

b – laikmatis/temperatūra;

c – produkto svoris;

d – produkto kodas;

Displėjaus piktogramų aprašymas (C pieš.):

Σ : Bendrosios atminties piktograma	oz : Svorio vienetas: uncijos
■ : Senkančių elementų indikatorius	kg : Svorio vienetas: kilogramai
◀ : Įjungto LAIKMAČIO indikatorius	mg : Svorio vienetas: miligramai
°C : Temperatūros vienetas: Celsijaus laipsniai	lb : Svorio vienetas: svarai
°F : Temperatūros vienetas: Farenheito laipsniai	○ : Nulio nustatymo indikatorius
➔ : Minuso ženklas	WT : Svėrimo indikatorius
KCAL SOD PROT FAT CARB CHOL FIBR : Maistinės vertės kodas	

Funkcijų klaviatūra (1D):

ON/OFF – prietaiso įjungimo/išjungimo mygtukas; ZERO – taros nustatymas;

T-SET – laikmačio įspėjamojo signalo nustatymo mygtukas;

g/oz/WT – svarstyklių svorio vienetų keitimas svėrimo režimu, grįžimas į produkto svorio rodymą maistinės vertės rodymo režimu;

CLR/MC – informacijos apie produkto kodą šalinimo ir atminties valymo mygtukas;

KCAL/SOD/PROT/FAT/CARB/CHOL/FIBR – informacijos apie maistinę vertę parinkimo mygtukas.

ELEMENTŲ KEITIMAS (2 pieš.)

Atidaryti svarstyklių apačioje esančią elementų dėtuvę. Įdėti 2 x 1,5V LR03 (AAA) elementus – atkreipti dėmesį į poliariškumą. SVĖRIMAS

1. Funkcijų klaviatūros (1D) mygtuku ON/OFF įjungti svarstyklės. Palaukti, kol displėjuje (1C) pasirodys „0“.
2. Padėti ant padėklo produktą, iš displėjaus nuskaityti rodmenis.

TAROS NUSTATYMAS

1. Mygtuku ON/OFF įjungti svarstyklės. Displėjuje rodomas „0“. Padėti ant svarstyklių padėklo indą, pakuotę (tarą), iš displėjaus nuskaityti rodmenis.
2. Funkcijų klaviatūroje paspausti mygtuką ZERO. Rodomas „0“.

SVARSTYKLIŲ VIENETŲ KEITIMAS

Mygtuku g/oz/WT galima keisti svarstyklių vienetus. Spaudžiant mygtuką vienetus galima pakeisti iš gramų į kilogramus, uncijas, svarus.

SVĖRIAMŲ PRODUKTŲ MAISTINĖS VERTĖS MATAVIMAS

Pasverti produktą, kaip nurodyta dalyje SVĖRIMAS. Klaviatūra 1B įvesti trijų skaitmenų produkto kodą iš produktų lentelės. Funkcijų klaviatūroje 1D paspausti reikiamą maistinę vertę.

MAISTINĖ VERTĖ	KODAS	VIENETAS
Kalorijos	KCAL	kcal
Natris	SOD	mg
Baltymai	PROT	g
Riebalai	FAT	g
angliavandeniai	CARB	g
Cholesterolis	CHOL	mg
Skaidulos	FIBR	g

Rodoma maistinė vertė. Kad rodytų produkto svorį, spausti g/oz/WT. Priskirtai produkto kategorijai pašalinti spausti mygtuką CLR/MC.

MAISTINĖS VERTĖS SUMAVIMAS

Pasvėrus produktą ir priskyrus jam produkto kodą, spausti mygtuką M+ skaičių klaviatūroje 1B. Produkto svoris įrašomas į atmintį (C, a pieš.).

Baigus sverti produktus, spausti mygtuką MR. Rodomas bendrasis produktų svoris. Maistinės vertės sumai patikrinti spausti atitinkamą mygtuką funkcijų klaviatūroje. Atminčiai ištrinti 5 sekundes palaikyti nuspaustą mygtuką CLR/MC, kol pasigirs pyptelėjimas ir matavimų kiekio atmintyje indikatorius (C, a pieš.) parodys 0.

LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Funkcijų klaviatūroje D spausti mygtuką T-SET. Aktyvuojamas Laikmatis. Skaičių klaviatūra 1B įvesti minutes ir sekundes – pasigirs garsinis signalas. Skaičiavimui pradėti dar kartą spausti mygtuką T-SET. Laikmačiui išjungti iki baigsis nustatytas laikas, spausti mygtuką T-SET. Atsiraa galimybė įvesti kitą laiką. nieko neįvedus ir paspaudus mygtuką T-SET, laikmatis išjungiamas.

KLAIDŪ RODYMAS

Error – pernelyg apkrautos svarstykklės – produktas sveria daugiau nei 5 kg.

nutFL – viršyta didžiausia maistinių verčių suma.

TECHNINIAI DUOMENYS didžiausia apkrova - 5 kg/11 lb;

Tikslumas – 1 g/o,05 oz;

Maitinimas – 2 x 1,5V LR03 (AAA) šarminis elementas (nepridedamas);

Temperatūros ribos – 0–40 °C (32–104 °F);

temperatūros skalė – 0,5 °C/0,5 °F;

Laikmačio įspėjamojo signalo ribos – 99'59.

Automatinis išjungimas po 2 min.

Prietaisas yra III izoliacijos klasės ir nereikia jo žeminti.

Prietaisas atitinka šių direktyvų reikalavimus:

Elektromagnetinis suderinamumas (EMC)

Prietaisas turi CE ženklą vardinėje lentelėje.

LATVIEŠU

DETALIZĒTI DROŠĪBAS NOTEIKUMI

1. Novietojiet svarus uz cietas un līdzenas virsmas.

2. Svēršanās laikā svāriem ir jāatrodas nekustīgā stāvoklī. Tas nodrošinās maksimālu precizitāti un mērījumu atkārtošanos.

3. Ja svāri netiks izmantoti tuvākajā laikā, izņemiet bateriju.

4. Nenovietojiet svarus elektromagnētisko lauku izstarojošu iekārtu un siltuma avotu tuvumā, piem., krāsns, cepeškrāsns, degļi u. tml.

5. Nepakļaujiet ierīci triecēm un nepiemērotiem darba apstākļiem. Tas var negatīvi ietekmēt mērījumu precizitāti.

6. Displejā uzrādītā produktu enerģētiskā vērtība nāk no standarta statistikas. Faktiskā sveramā produktu enerģētiskā vērtība var atšķirties no displejā redzamās, ņemot vērā specifiskās produktu sastāvdaļas un uzglabāšanas apstākļus.

7. Šie svāri ir radīti izmantošanai mājāsaimniecībā, nevis komerciālos nolūkos vai medicīniskai lietošanai.

8. Svaru termometrs ir paredzēts istabas temperatūras noteikšanai.

IERĪCES APRAKSTS (1. zīm., C zīm.)

1A- produktu svēršanas platforma;

1B – klaviatūra ar numerāciju;

1C – LCD displejs;

1D – funkciju klaviatūra.

Klaviatūra ar numerāciju (1B):

0 - 9 – ciparu taustiņi produkta koda ievadīšanai vai taimera laika iestatīšanai;

M+ - sveramā produkta enerģētiskās vērtības palielināšanas un saglabāšanas funkcija. Svaru atmiņā ir iespējams saglabāt max. 99 pozīcijas.

MR – atmiņā saglabāto produktu kopējās enerģētiskās vērtības noteikšanas funkcija. LCD displejs (1C):

Displejā uzrādītās vērtības attēlo C zīm., kur:


a – atmiņa;

b – taimeris / temperatūra;

c – produkta svara vērtība;

d – produkta kods

Displeja ikonu apraksts (C zīm.):

 : Kopējās atmiņas ikona

 : Zema baterijas līmeņa rādītājs

 : Pievienotā TAIMERA rādītājs

 : Temperatūras vienības: Celsija grādi

 : Temperatūras vienības: Fārenheita skala

 : Mīnuss zīme

 : Masas mērvienība: unce

 : Masas mērvienība: kilogrami

 : Masas mērvienība: miligrami

 : Masas mērvienība: mārciņas

 : Nulles rādītājs

 : Svēršanas rādītājs

KCAL | SOD | PROT | FAT | CARB | CHOL | FIBR : Enerģētisko vērtību kods

Funkciju klaviatūra (1D):

ON/OFF – ierīces ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzis; ZERO - regulēšana;

T-SET – taimera signāla ieslēgšanas slēdzis;

g/oz/WT – svaru mērvienības pārslēgšana svēršanas laikā, atgriezties pie produkta svara uzrādīšanas un produkta enerģētiskās vērtības režīma;

CLR/MC – produkta koda dzēšanas funkcija un atmiņas tīrīšanas funkcija;
KCAL/SOD/PROT/FAT/CARB/CHOL/FIBR – enerģētiskās vērtības informācijas slēdži.

BATERIJU NOMAĪŅA (2. zīm.)

Atveriet baterijas nodalījuma vāku svaru apakšējā daļā. Ievietojiet bateriju 2 x 1,5V LR03 (AAA), pievēršot uzmanību polu izvietojumam.

SVĒRŠANA

1. Ieslēdziet svaru ar ON/OFF slēdži, kas atrodas uz funkciju klaviatūras (1D). Uzgaidiet, kamēr displejā parādīsies (1C) simbols "0".
2. Novietojiet produktu uz svaru platformas, nolasiet datus no displeja.

REGULĒŠANA

1. Ieslēdziet svaru ar ON/OFF slēdži. Displejā parādīsies simbols "0". Novietojiet trauku, iesaiņojumu uz svaru platformas un nolasiet rādījumus no displeja.
2. Nospiediet taustiņu ZERO uz funkciju klaviatūras. Parādīsies vērtība "0".

MASAS MĒRVIENTĪBAS MAIŅA

Piespiežot taustiņu g/oz/WT, variet nomainīt ierīces masas mērvienību. Piespiežot, nomainīsiet gramus uz kilogramiem, uncēm un mārciņām.

SVĒRAMO PRODUKTU ENERĢĒTISKĀS VĒRTĪBAS MĒRĪJUMI

Nosveriet produktus kā tas aprakstīts punktā SVĒRŠANA. Ievadiet klaviatūrā 1B produkta trīsciparu kodu no produktu tabulas. Funkciju tabulā 1D izvēlieties Jūs interesējošo enerģētisko produkta vērtību.

ENERĢĒTISKĀ VĒRTĪBA VIENĪBAS KODS

Kalorijas	KCAL	kcal
Nātrijs	SOD	mg
Olbaltumvielas	PROT	g
Tauki	FAT	g
Ogļhidrāti	CARB	g
Holesterīns	CHOL	mg
Šķiedrvielas	FIBR	g

Displejā parādīsies produkta enerģētiskā vērtība. Lai atgrieztos pie produkta svara, nospiediet g/oz/WT. Lai izdzēstu produkta kategoriju, nospiediet taustiņu CLR/MC.

ENERĢĒTISKĀS VĒRTĪBAS KOPSUMMA

Pēc produkta nosvēšanas un koda izvēles, nospiediet taustiņu M+ uz numerācijas klaviatūras 1B. Produkta svars tiks saglabāts atmiņā (C zīm., a).

Pēc produktu svēršanas beigām, nospiediet taustiņu MR. Parādīsies kopējais produkta svars. Lai pārbaudītu produktu enerģētiskās vērtības kopsumu, nospiediet attiecīgo taustiņu uz funkciju klaviatūras. Lai iztīrītu atmiņu, 5 sekundes turiet piespiestu taustiņu CLR/MC līdz brīdim, kad izdzirdēsiet skaņas signālu, bet atmiņas mērījumu daudzums (C zīm., a) uzrādīs 0.

TAIMERA UZSTĀDĪŠANA

Nospiediet taustiņu T-SET uz funkciju klaviatūras D. Taimeris tiks aktivizēts. Izmantojot numerāciju klaviatūru 1B, ievadiet minūtes un sekundes par kuru beigām svāri signalizēs ar skaņas signālu. Lai uzsāktu skaitīšanu, atkārtoti nospiediet taustiņu T-SET.

Lai izslēgtu taimeris pirms iestatītā laika beigām, nospiediet taustiņu T-SET. Parādīsies iespēja iestatīt jaunu laiku. Ja netiks ievadīts jauns laiks un tiks nospiests taustiņš T-SET, taimeris tiks izslēgts.

KĻŪDU NORĀDE

Error – svāri ir pārāk noslogoti, produkts sver vairāk par 5 kg.
nutFL – pārsniegta maksimālā enerģētiskās vērtības summa.

TEHNISKIE PARAMETRI

Maksimālais noslogojums - 5 kg/11 lb;

Precizitāte - 1 g/0,05 oz;

Spriegums - 2 x 1,5V LR03 (AAA), alkaline baterija (nav komplektā);

Temperatūras diapazons - 0 - 40°C (32 - 104 °F);

temperatūras skala - 0,5 °C/0,5 °F;

Taimera trauksme - 99'59.

Automātiskā izslēgšanās pēc 2 min.

Ierīce ir izstrādāta III izolācijas klasē un atbilst nepieciešamajām direktīvām:
elektromagnētiskā saderība (EMC),
izstrādājums ir atzīmēts ar CE marķējumu.

ERIOHUTUSNÕUDED

1. Asetage kaal kõvale ja horisontaalsele pinnale.
2. Kaalumise ajal ei tohiks kaalu liigutada. See tagab tulemuste maksimaalse täpsuse ja korduvuse.
3. Kui te ei kavatse kaalu pikema aja jooksul kasutada, võtke sellest patareid välja.
4. Ärge asetage kaalu tugeva elektromagnetväljaga seadmete ega soojusallikate, näiteks pliitide, ahjude, põletite lähedusse.
5. Ärge kasutage kaalu äärmuslikes tingimustes, sest see võib mõjutada tulemuste täpsust.
6. Toiduainete toiteväärtused pärinevad standardstatistikast. Kaalutavate toiduainete reaalne toiteväärtus võib erineda kuvatavast toiteväärtusest toiduainete eriliste koostisosade või erinevate säilitamistingimuste tõttu.
7. Kaal ei ole mõeldud kasutamiseks ärilisel ja meditsiinilisel eesmärgil.
8. Kaalu termomeeter on mõeldud ruumi temperatuuri mõõtmiseks.

SEADME KIRJELDUS (joonis 1, joonis C)

1A – toiduainete kaalumise plaat;

1B – numbritega klaviatuur;

1C – LCD-näidik;

1D – funktsiooniklaviatuur

Numbritega klaviatuur (1B):

0–9 – numbrilahvid toote kaalu sisestamiseks ja taimeri seadistamiseks;

M+ – kaalutava toote toiteväärtuse kaalu mällu lisamise funktsioon. Maksimaalselt on võimalik salvestada mällu 99 väärtust.

MR – mällu salvestatud toiduainete kogutoiteväärtuse arvestamise funktsioon.

LCD-näidik (1C):

Näidikule kuvatavaid väärtusi illustreerib joonis V, millel tähed tähistavad järgmisi näite:

a – mälu ;

b – taimer/temperatuur;

c – toote kaal;


d – toote kood;

Näidiku ikoonide kirjeldus (joonis C):

 : Tervikmälu ikoon

 : Patarae tühenemise näit

 : TAIMERI näit

 : Temperatuuriühik : Celsjuse kraadid

 : Temperatuuriühik: Fahrenheiti kraadid

 : Miinus-märk

oz : Kaaluühik: untsid

kg : Kaaluühik: kilogrammid

mg : Kaaluühik: milligrammid

lb : Kaaluühik: naelad

 : Nullimise näit

WT : Kaalumise näit

KCAL | SOD | PROT | FAT | CARB | CHOL | FIBR : Toiteväärtuse kood

Funktsiooniklaviatuur (1D):

ON/OFF – seadme sisse- ja väljalülitamine;

ZERO – taara kaalu arvestamine;

T-SET – taimeri alarmi seadistamine;

g/oz/WT – kaaluühiku muutmine, toiteväärtuse kuvamise režiimi korral naasmine toiduainete kaalu kuvamise juurde

CLR/MC – tootekoodi info eemaldamine ja mälu puhastamine;

KCAL/SOD/PROT/FAT/CARB/CHOL/FIBR – toiteväärtuse info valimine.

PATAREI VAHETAMINE (joonis 2)

Avage kaalu põhja all asuv patareipesa. Paigaldage 2 x 1,5V LR03 (AAA) patareid, jälgides selle polaarsust.

KAALUMINE

1. Lülitage kaal sisse funktsiooniklaviatuuril (1D) paiknevast nupust ON/OFF. Oodake kuni näidikule (1C) ilmuv väärtus „0”.

2. Asetage toiduaine kaalumisplaadile ja lugege kaalumistulemus.

TAARA KAALU ARVESTAMINE

1. Lülitage kaal nupust ON/OFF sisse. Näidikule ilmub väärtus „0”. Asetage nõu või pakend (taara) kaalu

plaadile ja lugege kaalumistulemus.

2. Vajutage funktsiooniklaviatuurile asetsevat nuppu ZERO. Kuvatakse väärtus „0”.

KAALUÜHIKU MUUTMINE

Kaalühikut saate muuta nupu g/oz/WT abil. Sellele nupule vajutades saate valida kilode, untside ja naelte vahel.

KAALUTAVATE TOIDUAINETE TOITEVÄÄRTUSE ARVESTAMINE

Kaaluge toiduained punktis KAALUMINE kirjeldatud viisil. Sisestage klaviatuuri 1B abil toiduaine kolmekohaline kood, mille leiata toiduainete tabelist. Leidke teid huvitav toiteväärtus funktsiooniklaviatuuri 1D abil.

TOITEVÄÄRTUS	ÜHIKU	TÄHIS
Kalorid	KCAL	kcal
Naatrium	SOD	mg
Valgud	PROT	g
Rasvad	FAT	g
Süsivesikud	CARB	g
Kolesterool	CHOL	mg
Kiudained	FIBR	g

Kuvatakse toiteväärtus. Et kuvada näidikule uuesti kaal, vajutage nuppu g/oz/WT. Toiduaine kategooria määramiseks vajutage nupule CLR/MC.

TOITEVÄÄRTUSTE SUMMEERIMINE

Kui olete toiduaine kaalunud ja lisanud sellele tootekoodi, vajutage numbrikliaviatuurile 1B nuppu M1. Toote kaal salvestatakse seadme mällu (joonis C, a).

Kui olete kõik toiduained ära kaalunud, vajutage nuppu MR. Kuvatakse toiduainete kogukaal. Toiteväärtuste summa vaatamiseks vajutage vastavat nuppu funktsiooniklaviatuurile. Mälu puhastamiseks vajutage 5 sekundiks nupule CLR/MC, kuulete piiksu ja mällu salvestatud mõõtmiste hulga näit jõuab väärtuseni „0” (joonis C).

TAIMERI SEADISTAMINE

Vajutage funktsiooniklaviatuurile 1D nuppu T-SET. Kui taimer aktiveerub, sisestage numbrikliaviatuuri 1B abil minutid ja sekundid, mille möödudes helisignaal tööle hakkab. Aja tagasiarvestuse käivitamiseks vajutage uuesti nupule T-SET.

Taimeri väljalülitamiseks enne määratud aja möödumist vajutage nuppu T-SET. Kuvatakse uue ajavahemiku sisestamise võimalus. Kui te ühtegi väärtust ei sisesta ja vajutate uuesti nuppu T-SET, lülitub taimer välja.

VEATEATED

Error – kaal on üle koormatud, asetate kaalu rohkem kui 5 kg.

nutFL – ületatud on maksimaalne toiteväärtuste summa arv.

TEHNILISED ANDMED

Maksimaalne koormus: 5 kg / 11 lb;

täpsus: 1 g, 0,035 oz;

Toide: 2 x 1,5V LR03 (AAA) leelispatarei (ei ole komplektis);

Temperatuurivahemik: 0–40°C (32–104 °F);

möötesamm: 0,5 °C/0,5 °F;

Taimeri alarmi vahemik: 99'59.

Automaatne väljalülitus 2 minuti möödudes.

Seade on valmistatud III ohutusklassis ja ei vaja maandamist.

Seade on vastavuses direktiivide nõudmistega:

Elektromagneetiline ühilduvus (EMC)

Toode on märgistatud andmeplaadil CE märgiga

ADLER

EUROPE



Hair Clipper
AD 2813



Hair Dryer
AD 2224



Hair Straightener
AD 261



Hair Styler
AD 203



Electronic kitchen scale
AD 3138



Steam Mop
AD 7003



Juice Extractor
AD 4106



Egg boiler
AD 4459



Portable cooler
AD 8069



Kettle
AD 1203



Table Fan
AD 7302



Steam Iron
AD 5014



Electric Oven
AD 6001



Bathroom Scale
AD 8121



Lint Remover
AD 9608



Fan Heater
AD 7703

ADLER

EUROPE



Fan heater
AD 77



Electric heating pad
AD 7403



Electric shaver
AD 2914



LED illuminated mirror
AD 2159



Coffee grinder
AD 443



Rice cooker
AD 6406



Personal blender
AD 4054g



Food dryer
AD 6654



Steam cooker
AD 633



Air fryer
AD 6307



Microwave oven
with grill
AD 6204



Slow juicer
AD 4113



Electric grill
AD 6602



Oil-filled radiator
AD 7801



Mini washing
machine with
spinning function
AD 8051



Canister vacuum
cleaner
AD 7022