

smartLAB[®] diet

Bilancia da cucina con dati nutrizionali integrati

Manuale d'uso



*Per favore leggi questo manuale attentamente
prima del primo uso di questo dispositivo*



HMM Diagnostics GmbH
D-69221 Dossenheim, Germany
www.hmm.info

Indice

I. Introduzione

II. La tua smartLAB[®] diet

Display e funzionalità	5
Specifiche	5
Pulsanti di controllo	5

III. Impostazioni e funzioni operative

Cambiare le batterie	6
Usare la tua smartLAB diet	6
Cambiare unità di misura	6
Pesare il cibo	6
Funzione Tara	7
Mostra i valori nutrizionali	8
Salvare i dati nutrizionali	8
Caricare i dati nutrizionali	9
Cancellare i dati nutrizionali	9

IV. Generali

Informazioni importanti	10
Garanzia	10
Utilizzo dei codici cibo	11
Garanzia	23

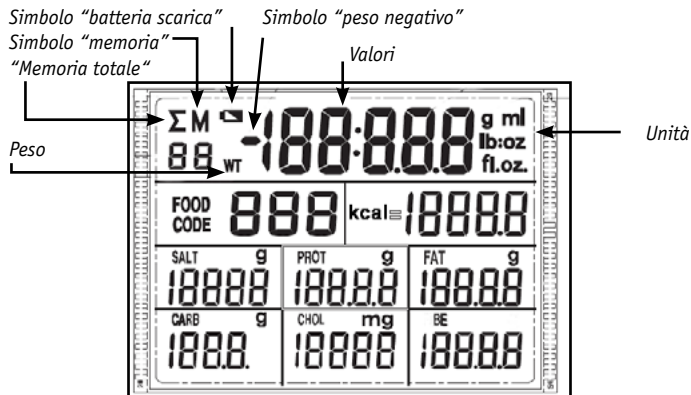
I. Introduzione

Grazie per aver scelto la bilancia da cucina smartLAB diet. Questa bilancia è stata sviluppata specialmente per i bisogni delle persone con diabete. Tuttavia, può essere usata anche in altre circostanze, dove è sia presente una funzione di sana nutrizione.

Con ben 999 codici di cibo memorizzati nel dispositivo, la tua bilancia smartLAB diet, può mostrare il peso del cibo, ma anche molto altro. Infatti ti informa sui fattori nutrizionali rilevanti, come grasso, proteine, sale, quantità di colesterolo e unità di pane. Questo è il motivo del perché la smartLAB diet trova applicazioni in numerosi ambiti e rasserena gli utenti grazie alla facile interpretazione dei risultati, in ciò che stanno preparando per i loro pasti.

II. La tua smartLAB[®] diet

Display e funzionalità



Specifiche

- Pulsante di accensione e auto spegnimento
- Capacità: fino a 5000g, 176.4oz, 11lb:0.4oz, 5000ml
- Divisione: 1g, 0.1oz, 1ml
- Simbolo mostrato quando sovraccarico (>5100g): "Err"
- Indicazione di "Batteria scarica"
- Batteria di tipo CR2032 Al litio.

Pulsanti di controllo

- Accensione
- Spegnimento
- Tara
- CLR/MC: Cancellazione memoria
- g/oz: cambio unità di misura
- M+: aggiungere memoria
- MR: Mostra valori nutrizionali
- Tasti numerici: 0-9

Contenuto della confezione

- 1 smartLAB diet, bilancia da cucina
- 1 manuale d'uso
- 1 batterie di tipo CR2032

III. Impostazioni e funzioni operative

Cambiare le batterie

- Apri il vano batterie sul retro della bilancia
- Inserisci la batterie "CR2032" facendo attenzione alla corretta polarità
- Chiudi il vano batterie.



Quando il display mostra il simbolo  cambia la batteria con una nuova



Rimuovi le batterie se pensi di non usare il dispositivo per uno o più mesi.



La bilancia e le batterie, devono essere smaltite in accordo alle leggi locali.

Usare la tua smartLAB diet

- Dopo aver inserito le batterie, premi "ON" per accendere la bilancia.
- Puoi spegnere la bilancia premendo il tasto "OFF". Se nessun pulsante verrà premuto, la bilancia si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi. Per risparmiare batteria, dovresti spegnere sempre la bilancia manualmente quando ne termini l'utilizzo.

Cambiare unità di misura

Mentre si sta effettuando la pesatura, si può usare il pulsante "g/oz" per cambiare tra le differenti unità di misura. Puoi scegliere tra: g/oz/ml.

Pesare il cibo

1. Accendi la tua bilancia smartLAB diet con il pulsante "ON"
2. Il dispositivo effettua un controllo iniziale. Il display dovrebbe mostrare tutte le sue funzionalità. Non appena appare il simbolo "weight", sul lato alto sinistro dello

schermo, la tua smartLAB diet è pronta all'uso

3. Lentamente appoggia il cibo che vuoi pesare sulla tua bilancia
4. Il display visualizzerà immediatamente il peso rilevato

Funzione Tara

Puoi usare la funzione tara durante il processo di peso. Sarà sufficiente premere il pulsante "zero" e il display mostrerà lo "0". Dunque il valore precedentemente misurato viene riportato a 0. Puoi ripetere l'operazione tutte le volte che vuoi. Procedi nella maniera seguente:

1. Accendi la tua smartLAB diet con il pulsante "ON"
2. Scegli l'unità di misura (g/oz/ml)
3. Poggia l'elemento di cui vuoi determinare il peso sulla bilancia.
4. Premi il pulsante "zero" dopo la misurazione. Il display mostrerà di nuovo "0"
5. Se aggiungerai altri elementi sul piatto, il display mostrerà solo il peso di questi ultimi.
6. Ripeti tutte le volte che vuoi

Se vuoi ripristinare la funzione di Tara procedi come descritto: Rimuovi tutto il cibo dalla bilancia. Comparirà il simbolo negativo. Premi il pulsante "zero" per ripristinare il dispositivo.

Nota: Puoi memorizzare i dati nutrizionali dopo ogni pesatura. Per favore fai riferimenti al paragrafo "Salvare i dati nutrizionali" di questo manuale.

Mostra i valori nutrizionali

1. Accertati che la smartLAB diet sia in modalità pesatura. Premi il pulsante “g/oz”, se necessario. Il simbolo di pesatura (“WT”) apparirà sullo schermo.
2. Poggia i cibi sulla bilancia
3. Dai un’occhiata al codice di tre cifre presente nel capitolo “Codici cibo” di questo manuale.
4. Inserisci il codice con i tasti numerici della bilancia. Il codice viene mostrato nell’angolo del display. Il codice è mostrato nell’angolo del display. Puoi cancellare il dato inserito, premendo il pulsante “CLR/MC”.
5. La bilancia mostra i seguenti dati nutrizionali:
KCAL: totale delle chilocalorie
Sale: quantità di sale
Prot: Quantità di proteine
FAT: quantità di grassi
CARB: quantità di carboidrati
CHOL: quantità di colesterolo
BE: unità di pane

Salvare i dati nutrizionali

Puoi salvare i dati nutrizionali misurati sulla memoria interna della bilancia. Procedi come segue:

1. Pesa un cibo corrispondente al suo codice, come descritto nel capitolo “Mostra i dati nutrizionali”
2. Premi il pulsante “M+” per salvare le informazioni. Il display legge “M01” per la prima informazione salvata.
3. Se vuoi pesare un altro cibo in aggiunta, devi prima premere il pulsante di tara. Alternativamente puoi rimuovere e pesare un nuovo elemento sulla bilancia. Prima di essere capace di salvare le sue informazioni, devi cancellare il precedente codice. Premi il pulsante “CLR/MC” per farlo. Inserisci un nuovo codice per il cibo e salva le informazioni con il pulsante “M+”

Nota:

- I valori vengono salvati sulla memoria anche quando spegni la bilancia
- Il segno mostrato quando sovraccarico è: "Err"
- Puoi salvare fino a 99 nomi. Se vuoi salvare altre informazioni nutrizionali e la memoria è piena, puoi premere "CLR/MC" per cancellare la memoria e salvare nuovamente i dati.
- E' solamente possibile salvare le informazioni nutrizionali quando inserisci un codice cibo.

Caricare i dati nutrizionali

1. Accertati che la tua bilancia smartLAB diet sia in modalità pesatura. Premi il pulsante "g/oz" se necessario. Il simbolo ("WT") apparirà sul display.
2. Premi il pulsante "MR". Il display mostrerà il totale di tutti i valori memorizzati nel dispositivo. Questo è indicato dal simbolo di sommatoria sull'angolo in alto a sinistra. Premi "MR" per ritornare alla modalità peso.

Nota: Il peso totale di tutti gli elementi salvati non può essere mostrato con questo dispositivo.

Cancellare i dati nutrizionali

1. Assicurati che la tua smartLAB diet sia in modalità pesatura. Se necessario premi il pulsante "g/oz". Il simbolo di pesatura "WT" apparirà sul display.
2. Mantieni premuto il pulsante "CLR/MC" fino a quando il simbolo "M" inizia a lampeggiare. Se premi il pulsante di nuovo tutta la memoria verrà svuotata.

Nota: non posizionare oggetti che eccedono il peso massimo pesabile dalla bilancia. Se succedesse un simbolo di errore apparirà sul display. Nel caso rimuovi tutti gli oggetti pesanti in modo da evitare ulteriori danni.

IV. Generali

Informazioni importanti

- La tua smartLAB diet è stata programmata con 999 tipi di cibo. Con questi codici, le informazioni nutrizionali (come calorie, sale, proteine, colesterolo e unità di pane) dei più comuni cibi possono essere mostrati. I valori preimpostati, sono solo un'indicazione e non devono mai essere considerati come assoluti. I valori nutrizionali sono dati approssimativi che sono basati sul Bundeslebensmittelschlüssel del Ministero federale della nutrizione, agricoltura e protezione del consumatore.
- Per favore accertati che la bilancia sia alla stessa temperatura della stanza. Posizionala in una superficie orizzontale dura, dove non oscilla.
- Questa bilancia non è resistente all'acqua. Non esporre ad umidità. Non lavare sotto getto d'acqua.
- MAI provare a disassemblare la bilancia da soli. In questo caso il diritto di garanzia si invalida.
- I dati mostrati possono essere influenzati da interferenze elettromagnetiche da radio da cucina e dispositivi simili. Se questo dovesse accadere, posiziona la bilancia fuori dall'interferenza e accendila di nuovo.

Garanzia

- Non lavare sotto l'acqua corrente e non immergere
- Usa un telo asciutto e un detergente delicato per pulire la bilancia.
- Non usare spugne abrasive o detersivi aggressivi come benzina o acetone
- Proteggi il dispositivo da flussi d'aria, umidità, polvere, agenti chimici, sbalzi di temperatura eccessivi, e fonti di calore troppo vicine.

Utilizzo dei codici cibo

La tua bilancia smartLAB ha immagazzinati tutti i dati nutrizionali di moltissimi cibi, in accordo ad uno specifico codice (colonna sinistra). Per favore fai riferimento a questo manuale per imparare come i codici sono stati inseriti.

La lista è stata divisa in differenti categorie, in modo da poter più facilmente trovare il cibo desiderato:

	<i>Pane</i>	S. 12
	<i>Cereali etc</i>	S. 12
	<i>Prodotti da forno e pasticceria</i>	S. 12
	<i>Prodotti ipocalorici</i>	S. 16
	<i>Uova e Pasta</i>	S. 13
	<i>Pesci e prodotti ittici</i>	S. 19
	<i>Carne</i>	S. 20
	<i>Selvaggina, polleria e viscere</i>	S. 21
	<i>Frutta</i>	S. 13
	<i>Vegetali</i>	S. 14
	<i>Bevande (alcoliche)</i>	S. 18
	<i>Bevande (non alcoliche)</i>	S. 18
	<i>Legumi nocciole semi oleosi</i>	S. 16
	<i>Patate e funghi</i>	S. 16
	<i>Latte e prodotti caseari</i>	S. 17
	<i>Oli, grassi e burro,</i>	S. 18
	<i>Additivi per cibi</i>	S. 19
	<i>Caramelle e dolci</i>	S. 19
	<i>Cibi vegetariani</i>	S. 16
	<i>Prodotti a base di carne, salsicce, viscere</i>	S. 21
	<i>Ricette</i>	S. 21

Codici cibi

Pane

01. *Pane integrale*
02. *Pane integrale con sesamo*
03. *Pane di segale con grano contuso*
04. *Pane di segale con cereali*
05. *Pane di segale multigrano*
06. *Pane bianco- toast*
07. *Pane bianco – pane di grano*
08. *Ciambella integrale*
09. *Ciambella integrale con semi oleosi*
10. *Ciambella*
11. *Ciambella con semi*
12. *Ciambella di segale*
13. *Croccantini*
14. *Pane graham*
15. *Pumpernickel*
16. *Baguette*
17. *Pita*
18. *Pangrattato*

Cereali, grano ecc

19. *Grano integrale*
20. *Semi di grano*
21. *Semolino*
22. *Segale integrale*
23. *Avena (seme intero)*
24. *Fiocchi d'avena*
25. *Orzo*
26. *Orzo perlato*
27. *Farina*
28. *Farina di grano integrale*
29. *Farina di grano tipo 1050*
30. *Farina di grano tipo 405*
31. *Farina di grano tipo 550*
32. *Crusca*
33. *Farina di segale integrale*
34. *Farina di segale tipo 1150*
35. *Farro acerbo integrale*
36. *Buckwheat*
37. *Miglio (seme intero)*
38. *Miglio (seme pelato)*
39. *Fiocchi di miglio*
40. *Cereali integrali*
41. *Cereali di miglio*
42. *Riso naturale*

43. *Riso cotto naturale*
44. *Riso puliso*
45. *Riso pulito cotto*
46. *Riso parboiled*
47. *Riso parboiled cotto*
48. *Pannocchia*
49. *Muesli*
50. *Muesli ai frutti*
51. *Muesli al cioccolato*
52. *Cereali*
53. *Ricecrispie*
54. *Fiocchi di cereali*
55. *Cereali al miele*
56. *Riso soffiato*
57. *Riso soffiato con zucchero/miele*
58. *Cereali di riso soffiato*

Prodotti da panetteria e pasticceria a lunga conservazione

59. *lye dough products*
60. *snack salati*
61. *zwieback*
62. *pop corn*
63. *cracker*
64. *stuzzichini*
65. *pretzel*
66. *pasticceria*
67. *pasta choux*
68. *pasta lievitata*
69. *pastafrolla*
70. *tortino di cipolla*
71. *flan di frutta*
72. *torta con frutta secca*
73. *torta al burro*
74. *torta di pasta lievitata*
75. *torta di pastafrolla*
76. *torta*
77. *gateau di crema*
78. *torta sacher*
79. *cheesecake*
80. *Linsertorte*
81. *Torta foresta nera*
82. *Gelatina*
83. *Crema burro*
84. *Flan*

85. *Torta*
 86. *Torta di nocciola*
 87. *Pan di zenzero*
 88. *Torta al burro*
 89. *Torta di marmo*
 90. *Donau wellen*
 91. *Torta sabbiaata*
 92. *Frankfurter Kranz*
 93. *Torta di pasta lievitata*
 94. *Torta di pasta lievitata con uva passa*
 95. *Torta Kranz*
 96. *Ciambella lievitata*
 97. *Kranz ripieno*
 98. *Be-sting con pasta lievitata*
 99. *Stollen*
 100. *Marzapane*
 101. *Nut kranz*
 102. *Kranz di papavero*
 103. *Cheese cake*
 104. *Strudel di mele*
 105. *Strudel di quark*
 106. *Piccole briciole di pasta speciale*
 107. *Meringa*
 108. *Waffle*
 109. *Biscotto pane corto*
 110. *Lebkuchen*
 111. *Noce moscata*
 112. *Tora piramide*
 113. *Biscotti*
 114. *Ladyfinger*
 115. *Eclairs alla crema*
 116. *Crema su pasta lievitata*
 117. *Muffin ai frutti di bosco*
 118. *Biscotti di pasta frolla*
 119. *Biscotti di mandorla di pasta frolla*
 120. *Torta di frutta di pasta frolla*
 121. *Pancake berlinese*
 122. *Dolcetti di noci*
 123. *Pasta fritta con pochi grassi*
 124. *Schnecken con pochi grassi*
 125. *Croissant*
 126. *Pasta danese*
 127. *Biscotti di grano*
 128. *Torta ready mix*

Uova e pasta

129. *Uova fresche*
 130. *Uova fresche cotte*

131. *Rosso d'uovo*
 132. *Bianco d'uovo*
 133. *Pasta*
 134. *Pasta senza uova*
 135. *Pasta senza uovo cotta*
 136. *Pasta con l'uovo*
 137. *Pasta all'uovo cotta*
 138. *Pasta integrale cotta*
 139. *Pasta integrale senza uovo*
 140. *Pasta integrale con l'uovo*
 141. *Pasta dough*

Frutta

142. *Rabarbaro fresco*
 143. *Misto frutta*
 144. *Misto frutta secco*
 145. *Succo misto frutta*
 146. *Nettare mistofrutta*
 147. *Marmallata misto frutta*
 148. *Frutta secca in conserva*
 149. *Mela fresca*
 150. *Mela fresca con torsolo e buccia*
 151. *Mela cotta*
 152. *Mela secca*
 153. *Succo di mela*
 154. *Nettare di mela*
 155. *Mela pelata*
 156. *Mela pelata secca*
 157. *Pera*
 158. *Pera con buccia e torsolo*
 159. *Pera cotta*
 160. *Nettare di pera*
 161. *Pera secca*
 162. *Marmellata di mela cotogna*
 163. *Albicocca*
 164. *Albicocca cotta*
 165. *Albicocca secca*
 166. *Nettare di albicocca*
 167. *Marmellata di albicocca*
 168. *Albicocca secca*
 169. *Nettarina*
 170. *Pesca*
 171. *Nettare di pesca*
 172. *Pesca secca*
 173. *Ciliegia*
 174. *Ciliegia secca*
 175. *Ciliegia aspra*
 176. *Succo di ciliegia aspra*

177. *Nettare di ciliegia aspra*
178. *Marmellata di ciliegia aspra*
179. *Ciliegia aspra secca*
180. *Prugna*
181. *Prugna secca*
182. *Succo di prugna*
183. *Prugna secca in lattina*
184. *Susina*
185. *Mirabelle*
186. *Marmellata di mirabelle*
187. *Mirabelle secca in lattina*
188. *Prugna greengage*
189. *Fragole*
190. *Marmellata di fragole*
191. *Lamponi*
192. *Nettare di lamponi*
193. *Marmellata di lamponi*
194. *Mora*
195. *Marmellata di Mora*
196. *Mirtilli*
197. *Marmellata di mirtilli*
198. *Uva spina*
199. *Marmellata di uva spina*
200. *Uva*
201. *Uva secca*
202. *Succo d'uva*
203. *Ribes rosso*
204. *Nettare di ribes*
205. *Marmellata di ribes rosso*
206. *Ribes nero*
207. *Nettare di ribes nero*
208. *Marmellata di ribes nero*
209. *Lingonberry marmellata*
210. *Concentrato*
211. *Sea buckthorn concentrato*
212. *Sambuco*
213. *Succo di sambuco*
214. *Ananas*
215. *Anans secca*
216. *Avocado*
217. *Banana*
218. *Banana secca*
219. *Datteri secchi*
220. *Fico*
221. *Fico secco*
222. *Melograno*
223. *Cachi*
224. *Frutto della passione*
225. *Succo di frutto della passione*

226. *Melone*
227. *Kiwi*
228. *Marmellata di kiwi*
229. *Lychee in lattina*
230. *Mango*
231. *Mango secco*
232. *Papaya*
233. *Melone*
234. *Limone*
235. *Succo di limone*
236. *Arancia*
237. *Succo di arancia*
238. *Nettare di arancia*
239. *Marmellata di arancia*
240. *Pompelmo*
241. *Succo di pompelmo*
242. *Nettare di pompelmo*
243. *Tangerina*
244. *Tangerina secca*
245. *Clementina*
246. *Satsuma*
247. *Uva passa*
248. *Uva sultanina*

Vegetali

249. *Alga*
250. *Erba cipollina*
251. *Erbette miste*
252. *Verdure miste cotte*
253. *Bevanda di verdure miste*
254. *Verdura*
255. *Cicoria*
256. *Indivia*
257. *Lattuga iceberg*
258. *Valerianella*
259. *Lattuga butterhead*
260. *Radicchio*
261. *Lattuga romana*
262. *Spinaci cotti*
263. *Spinaci cotti surgelati*
264. *Foglie di spinaci*
265. *Sedano bianco cotto*
266. *Sedano bianco fresco*
267. *Sedano bianco*
268. *Mangel*
269. *Prezzemolo*
270. *Dandelion*
271. *Acetosa*
272. *Wattercross*

273. *Crescione*
 274. *Cavolfiore*
 275. *Cavolfiore cotto*
 276. *Broccoli*
 277. *Cavolo cinese*
 278. *Cavolo cinese cotto*
 279. *Borecole*
 280. *Borecole cotta in lattina*
 281. *Kohlrabi*
 282. *Kohlrabi cotto*
 283. *Germogli di bruxelles*
 284. *Germogli di bruxelles cotti*
 285. *Cavolo rosso con buccia e torsolo*
 286. *Cavolo rosso cotto*
 287. *Cavolo bianco*
 288. *Cavolo bianco cotto*
 289. *Verza cotta*
 290. *Sauerkraut cotta*
 291. *Sauerkraut in lattina*
 292. *Saurkraut fresca*
 293. *Carciofo il latta*
 294. *Finocchio*
 295. *Finocchio cotto*
 296. *Cuore di palma in latta*
 297. *Asparagi cotti*
 298. *Asparagi cotti in lattina*
 299. *Porcellana*
 300. *Porro cotto*
 301. *Cipolle*
 302. *Cipolle cotte*
 303. *Confit d'oignon*
 304. *Cipolline*
 305. *Aglione*
 306. *Zucchina*
 307. *Cetriolo*
 308. *Cetriolo cotto*
 309. *Peperone*
 310. *Peperone verde*
 311. *Peperone rosso*
 312. *Peperone rosso in latta*
 313. *Pomodori cotti*
 314. *Concentrato di pomodoro*
 315. *Succo di pomodoro*
 316. *Pomodori cotti in latta*
 317. *Pomodori freschi*
 318. *Mais dolce cotto*
 319. *Mais dolce in latta*
 320. *Zucca cotta*
 321. *Zucchini*
322. *Zucchine cotte*
 323. *Midollo vegetale*
 324. *Routabaga*
 325. *Barbabietola*
 326. *Barbabietola cotta*
 327. *Barbabietola cotta in latta*
 328. *Barbabietola bianca*
 329. *Barbabietola bianca cotta*
 330. *Carota*
 331. *Carota cotta*
 332. *Succo di carota*
 333. *Carota cotta in scatola*
 334. *Rafano in scatola*
 335. *Pastinaca*
 336. *Pastinaca cotta*
 337. *Scorzoneria*
 338. *Scorzoneria cotta*
 339. *Scorzoneria in latta*
 340. *Sedano rapa*
 341. *Sedano rapa cotto*
 342. *Ravanella*
 343. *Ravanella rossa*
 344. *Fagiolo verde cotto*
 345. *Fagiolo verde congelato*
 346. *Fagiolo verde in latta*
 347. *Fagiolo cotto*
 348. *Fagiolo cotto in scatola*
 349. *Fave secche*
 350. *Soia secca*
 351. *Pisellini*
 352. *Pisellini cotti*
 353. *Pisellini confelati*
 354. *Pisellini cotti in scatola*
 355. *Ceci secchi*
 356. *Fagioli di lima secchi cotti*
 357. *Zuppa di cavolfiore istantanea*
 358. *Zuppa di radici e tuberi*
 359. *Sottaceti misti*
 360. *Cetriolini in scatola*
 361. *Cornichon in scatola*
 362. *Barbabietola in scatola*
 363. *Insalata di fagioli in scatola*
 364. *Insalata di sedano in scatola*
 365. *Insalata di carote in scatola*
- Legumi, noci, semi oleosi**
 366. *Noci fresche*
 367. *Noccioline*
 368. *Noce europea*

- 369. *Haselnut*
- 370. *Cocco*
- 371. *Latte di cocco*
- 372. *Anacardi*
- 373. *Noce brasiliana*
- 374. *Mandorla dolce*
- 375. *Castagne cotte*
- 376. *Castagne arrosto*
- 377. *Pistacchi tostati e salati*
- 378. *Semi zucca*
- 379. *Pinoli freschi*
- 380. *Semi di lino*
- 381. *Sesamo*
- 382. *Semi di girasole*
- 383. *Semi di mais*
- 384. *Olive verdi*
- 385. *Olive nere*
- 386. *Bamboo in latta*
- 387. *Alfalfa*
- 388. *Germogli di oia*
- 389. *Germogli di grano*
- 390. *Legumi*
- 391. *Piselli stagionati*
- 392. *Lenticchie secche cotte in latta*
- 393. *Fagioloni cotti*
- 394. *Fagioloni in latta*
- 395. *Fagioli in latta*
- 396. *Mix di legumi*
- 397. *Zuppa di legumi*

CIBI vegetariani

- 398. *Soia tostata*
- 399. *Farina di soia senza grassi*
- 400. *Proteine di soia (TVP)*
- 401. *Latte di soia*
- 402. *Tofu*
- 403. *Hamburger asciutto*
- 404. *Carne di soia con spezia*
- 405. *Torta vegetariana*
- 406. *Taglio di soia*
- 407. *Estratto di lievito*
- 408. *Frikadelle vegetariana*
- 409. *Salsicce di soia in latta*

Patate e funghi

- 410. *Patate cotte pelate*
- 411. *Polvere per purea*
- 412. *Farina di patate*
- 413. *Patate cotte istantanee*

- 414. *Patatine pronte*
- 415. *Manioca*
- 416. *Patata dolce*
- 417. *Sunchoke*
- 418. *Tapioca*
- 419. *Funghi cotti*
- 420. *Funghi secchi in scatola*
- 421. *Funghi bianchi*
- 422. *Funghi bianchi secchi*
- 423. *Funghi bianchi in scatola*
- 424. *Chanterelle fresca*
- 425. *Chanterelle secca*
- 426. *Chanterelle in scatola*
- 427. *Boleto*
- 428. *Boleto secco*
- 429. *Boleto in scatola*
- 430. *Shiitake*
- 431. *Funghi selvatici*
- 432. *Zuppa di funghi bianchi in polvere*

Cibi dietetici

- 433. *Pane nero con farina di carruba*
- 434. *Waffle con poche proteine*
- 435. *Biscotti senza glutine*
- 436. *Misto di farina per pane senza glutine*
- 437. *Zweiback senza glutine*
- 438. *Waffle di mais senza glutine*
- 439. *Millettbread senza glutine*
- 440. *Pane di castagne dolci senza glutine*
- 441. *Biscotto di mais senza glutine*
- 442. *Barretta energetica con crema di haselnut*
- 443. *Zucchero per diabetici*
- 444. *Crema per diabetici*
- 445. *Marmellata con dolcificante*
- 446. *Cioccolato per diabetici*
- 447. *Caramelle per diabetici*
- 448. *Prodotti da forno per diabetici*
- 449. *Zwieback per diabetici*
- 450. *Paste per diabetici*
- 451. *Ciclamato e saccarina*
- 452. *Salsicce e carne con pochi grassi*
- 453. *Yogurt con dolcificante alla frutta*
- 454. *Formaggio con caglio di frutta con dolcificante*
- 455. *Panna con caglio di frutta con dolcificante*
- 456. *Succo d'arancia con dolcificante*
- 457. *Nettare con dolcificante multivitamina*
- 458. *Sale e spezie sostitutive per la dieta*

Latte e prodotti caseari

459.	Latte di capra	507.	Emmentaler
460.	Roquefort	508.	Greyerzer
461.	Feta	509.	Parmigiano
462.	Mozzarella	510.	Crema di raquelette
463.	Latte di mucca cotto	511.	Jarsberg
464.	Latte di mucca scremato	512.	Cheddar
465.	Latte di mucca parzialmente scremato	513.	Sottilette
466.	Latte fresco scremato	514.	Sottilette grasse
467.	Latte con pochi grassi fresco	515.	Sottilette full fat
468.	Latte intero fresco	516.	Sottilette cremose
469.	Latte intero di mucca	517.	Edam
470.	Panna	518.	Gouda
471.	Panna scremata	519.	Tilsiter
472.	Panna parzialmente scremata	520.	Fontina
473.	Panna 10%	521.	Formaggio semi duro
474.	Kefir	522.	Formaggio semi duro grasso
475.	Kefir scremato	523.	Formaggio semi duro full fat
476.	Yogurt scremato	524.	Crema di formaggio semi duro
477.	Yogurt parzialmente scremato	525.	Doppia crema di formaggio semi duro
478.	Yogurt intero	526.	Butterkase
479.	Burro	527.	Crema di funghi
480.	Whey	528.	Trappisten
481.	Panna	529.	Esrom
482.	Panna con il 10% di grassi	530.	Faromaggio blu
483.	Panna con il 20% di grassi	531.	Danablu
484.	Panna con il 30% di grassi	532.	Stilton doppia crema
485.	Panna con il 40% di grassi	533.	Gorgonzola
486.	Panna montata 30% di grassi	534.	Fette di formaggio
487.	Latte condensato zuccherato 10%	535.	Formaggio cremoso
488.	Latte condensato 4% di grassi	536.	Formaggio soffice
489.	Latte condensato 7.5% di grassi	537.	Formaggio soffice grasso
490.	Latte condensato 10% di grassi	538.	Formaggio soffice full fat
491.	Latte al cacao o al cioccolato	539.	Formaggio soffice crema
492.	Panna acida con frutta	540.	Formaggio soffice doppia crema
493.	Panna acida con frutta	541.	Formaggio soffice 70% FDM
494.	Panna acida e muesli	542.	Brie
495.	Yogurt alla frutta	543.	Camembert
496.	Yogurt con pochi grassi alla frutta	544.	Limburger
497.	Yogurt intero con frutta	545.	Romadur
498.	Yogurt al 10% con frutta	546.	Port salut
499.	Yogurt con muesli	547.	Cream cheese
500.	Latticello con frutta	548.	Crema di crema
501.	Formaggio duro	549.	Crema full fat
502.	Formaggio duro con pochi grassi	550.	Cottage cheese
503.	Formaggio duro intero	551.	Cottage cheese scremato
504.	Crema di formaggio	552.	Cagliata scremata
505.	Formaggio alpino grasso	553.	Cagliata
506.	Chester	554.	Cagliata full fat
		555.	Panna acida scremata

- 556. Ricotta doppia crema
- 557. Formaggio processato
- 558. Formaggio processato semi grasso
- 559. Cream cheese
- 560. Formaggio stagionato con frutta
- 561. Formaggio stagionato con erbe
- 562. Creme
- 563. Latte in polvere intero
- 564. Latte in polvere scremato
- 565. Latticello in polvere

Bevande non alcoliche

- 566. Acqua
- 567. Acqua minerale
- 568. Acqua naturale
- 569. Succhi
- 570. Limonata
- 571. Limonata ipocalorica
- 572. Limonata frizzante
- 573. Limonata frizzante con poche calorie
- 574. Coca cola
- 575. Diet coke
- 576. Polvere per instant drink
- 577. Coca mix
- 578. Caffè
- 579. Caffè con latte
- 580. Caffè con latte e zucchero
- 581. Caffè con latte condensato
- 582. Caffè con latte condensato e zucchero
- 583. Caffè con zucchero
- 584. Caffè istantaneo
- 585. Te
- 586. Te nero con latte
- 587. Te nero con latte e zucchero
- 588. Te nero con zucchero
- 589. Tisana
- 590. Tisana con zucchero

Bevande alcoliche

- 591. Birra
- 592. Birra non alcolica (<0.3%)
- 593. Birra poco alcolica (<1.5%)
- 594. Birra di malto
- 595. Birra di grano top fermentata
- 596. Birra di grano export
- 597. Birra pils chiara
- 598. Birra ambrata /doppio malto
- 599. Birra con limonata
- 600. Vino

- 601. Vino secco
- 602. Vino delicato
- 603. Vino semi secco
- 604. Vino rosso medio
- 605. Vino rosso
- 606. Punch di vino caldo
- 607. Spritz
- 608. Punsch
- 609. Vino sfuso
- 610. Sidro
- 611. Liquore di vino secco e dolce
- 612. Liquore
- 613. Advocaat
- 614. Liquore alle erbe
- 615. Brandy
- 616. Liquore forte
- 617. Liquore forte di cereali
- 618. Rum
- 619. Cocktail

Oli, grassi e burro

- 620. Olio d'oliva
- 621. Olio di rapa
- 622. Oli vegetali con acido linoleico tra il 30 e il 60%
- 623. Olio di arachidi
- 624. Olio di germe di grano
- 625. Olio di sesamo
- 626. Olio di mais
- 627. Olio di soia
- 628. Olio di noci
- 629. Olio di girasole
- 630. Olio di semi d'uva
- 631. Saffloweroil
- 632. Margarina con acido linoleico tra il 30 e il 50%
- 633. Margarina con acido linoleico maggiore del 50%
- 634. Margarina a basso contenuto di grassi
- 635. Margarina per cucinare
- 636. Burro d'arachide
- 637. Olio di cocco
- 638. Olio di palma
- 639. Burro
- 640. Burro semi grasso
- 641. Burro d'olio
- 642. Olio di fegato di merluzzo
- 643. Rdo
- 644. Sugna

645. *Dripping*
 646. *Grasso di chip*
 647. *Maionese 80% di grassi*
 648. *Maionese con il 50% di grassi*

Ingredienti per ricette, additivi per cibi

649. *Sale*
 650. *Sale alle erbe*
 651. *Aceto*
 652. *Mostarda*
 653. *Sapori*
 654. *Ketchup*
 655. *Salsa di soia*
 656. *salsaBBQ*
 657. *salsa Shashlik*
 658. *Dado*
 659. *Purea di tomato*
 660. *Buccia d'arancia candita*
 661. *Buccia di limoni conditi*
 662. *Lievito in polvere*
 663. *Lievito*
 664. *Zucchero a velo*
 665. *Gelatina*
 666. *Starch*
 667. *Polveri per gelati e salse*
 668. *Dado per brodo*
 669. *Dado per brodo ricco*
 670. *Sughetto*

Caramelle e dolci

671. *Caramelle*
 672. *Zucchero*
 673. *Zucchero di canna*
 674. *Glucosio*
 675. *Zucchero di latte*
 676. *Fruttosio*
 677. *Miele*
 678. *Miele artificiale*
 679. *Marmellata*
 680. *Marmellata easy*
 681. *Gelatina*
 682. *Marmellata*
 683. *Nutella*
 684. *Sciroppo*
 685. *Burro di prugna*
 686. *Ghiaccio*
 687. *Gelato*
 688. *Sorbetto*
 689. *Gelato pesante*

690. *Gelato*
 691. *Gelato confezionato*
 692. *Gelato soffice*
 693. *Zucchero caramelle*
 694. *Caramelle gommosse*
 695. *Tofee*
 696. *Gomme*
 697. *Chewinggum*
 698. *Liquirizia*
 699. *Marzapane*
 700. *Frutta secca*
 701. *Nougat*
 702. *Caramelle*
 703. *Noci caramellate*
 704. *Noccioline caramellate*
 705. *Fragole candite*
 706. *Cocktail di cherry*
 707. *Preserva di frutta mista*
 708. *Brittle*
 709. *Cioccolato*
 710. *Cioccolato al latte*
 711. *Cioccolato al latte e noci*
 712. *Cioccolato*
 713. *Cioccolato bianco*
 714. *Caramelle assortite*
 715. *Caramelle all'alcool*
 716. *Caramelle con noci*
 717. *Cioccolato ripieno*
 718. *Cioccolato ghiacciato*
 719. *Cacao*
 720. *Cacao per bevande solubile*
 721. *Muesli bar*

Pesce e prodotti ittici

722. *Pesce cotto*
 723. *Calamari confelati cotti*
 724. *Pesce palombo*
 725. *Pesce palombo affumicato*
 726. *Murena*
 727. *Murena affumicata*
 728. *Lucciolo*
 729. *Pescediavolo*
 730. *Tonno heril cotto*
 731. *Tonno herring in latta con olio*
 732. *Matie*
 733. *Acciughe salate*
 734. *Sardine cotte*
 735. *Sardine affumicate*
 736. *Sardine in latta*

737. Spratto
738. Spratto affumicato
739. Sgombro fresco cotto
740. Sgombro sott'olio
741. Tonno fresco cotto
742. Tonno sott'olio
743. Merluzzo cotto
744. Merluzzo cotto congelato
745. Eglefino cotto
746. Rombo cotto
747. Passera di mare cotta
748. Hailbut
749. Halibut affumicato
750. Sogliola fresca
751. Pesce piatto cotto
752. Salmone cotto
753. Pesce bianco cotto
754. Salmone fresco
755. Salmone affumicato
756. Trota fresca
757. Trota affumicata
758. Carpa fresca
759. Pescegatto
760. Triglia
761. Pernica
762. Lucioperca
763. Pesce rosso fresco
764. Conchiglie (frutti di mare)
765. Gamberetti in latta
766. Aragosta fresca
767. Gamberetti cotti
768. Gamberetti piccoli
769. Ostrica fresca
770. Ostrica fresca cotta
771. Cozza fresca
772. Cozza in latta
773. Pettine
774. Stoccafisso congelato
775. Pesce
776. Aringa sott'aceto
777. Filetti di aringa in crema
778. Filetti di aringa in salsa
779. Aringhe fritte in latta
780. Caviale
781. Sostituto di caviale
782. Filetti di pesce panati, congelati

Carne

783. Carne cotta

784. Carne fresca
785. Carne di mucca cotta
786. Carne di maiale cotta
787. Misto carni cotto
788. Salsiccia fresche
789. Tastare di bistecca
790. Carne di mucca fresco (al sangue)
791. Carne di mucca fresco (medio)
792. Carne di mucca fresco (grasso)
793. Filetto di mucca
794. Carne di vitello cotta
795. Carne di vitello fresco (al sangue)
796. Carne di vitello cotta (media)
797. Dorsale di vitello (medio=
798. Vitello Vordenhaxe cotto
799. Carne di maiale cotta
800. Carne di maiale affumicata
801. Carne di maiale salata
802. Carne di maiale magro
803. Carne di maiale medio
804. Carne di maiale grasso
805. Cotoletta di maiale)medio)
806. Cotoletta di maiale
807. Nocca di maiale
808. Carne di pecora cotta (magra)
809. Carne di pecore cotta (grassa)
810. Cotoletta di pecora cotta (media)
811. Giunto di pecora cotto (media)
812. Vitello tedesco salto in latta
813. Ragù
814. Coda di bue , zuppa
815. Goulash in latta
816. Sugo di vitello scuro
817. Sugo di vitello ai funghi in latta

Equini, pollame e interiora

818. Carne di cavallo cotto
819. Carne di capra fresca cotta (medio)
820. Petto di coniglio
821. Fagiano
822. Selvaggina carne fresca (media)
823. Carne di cervo (medio)
824. Carne di coniglio (magro)
825. Carne di quaglia con pelle
826. Tacchino piccolo cotto
827. Coscia di tacchino cotto
828. Chook petto
829. Casseruola con pollame con pelle
830. Casseruola con cosce di pollame

831. *Carne di antatra (media)*
 832. *Oca con pelle*
 833. *Oca coscia*
 834. *Tacchino con pelle*
 835. *Tacchino con pelle fresco*
 836. *Tacchino coscia*
 837. *Tacchino petto*
 838. *Piccione con pelle cotto*
 839. *Cuore di manzo cotto*
 840. *Cuore di maiale cotto*
 841. *Fegato di manzo cotto*
 842. *Fegato di vitello cotto*
 843. *Fegato di maiale cotto*
 844. *Polmone di maiale cotto*
 845. *Trippa di mucca*
 846. *Trippa di maiale*
 847. *Rene di mucca*
 848. *Rene di vitello*
 849. *Rene di maiale*
 850. *Pane dolce di vitello*
 851. *Lingua di mucca*
 852. *Lingua di vitello*
 853. *Lingua di maiale*
 854. *Fegato di chook*

Prodotti di carne, salsicce, frattaglie

855. *Braunschweiger Mettwurst*
 856. *Teewurst*
 857. *Cervelletto*
 858. *Salame*
 859. *Salsiccia*
 860. *Landjäger Sausage*
 861. *Kabanos Sausage*
 862. *wiener sausage*
 863. *wurstel*
 864. *knockwurst*
 865. *salsiccia di mucca rossa*
 866. *curry bratwurst*
 867. *salsiccia alla griglia*
 868. *salsiccia di vitello bavarese*
 869. *salsiccia di prosciutto*
 870. *pagnotta di carne*
 871. *salsiccia di maiale*
 872. *Gelbwurst*
 873. *Salsiccia polacca*
 874. *Jagdwurst*
 875. *Salsiccia e prosciutto rustici*
 876. *Bierwurst*
 877. *Pagnotta di manzo*

878. *Formaggio testa bianca*
 879. *Petto di manzo pieno*
 880. *Mortadella di pollo*
 881. *liverwurst fine*
 882. *wurstel di vitello*
 883. *liverwurst easy*
 884. *salsiccia di sangue*
 885. *salsuccia filetto di sangue*
 886. *testa formaggio*
 887. *gelatina*
 888. *patè di fegato*
 889. *pancetta affumicata*
 890. *prosciutto affumicato*
 891. *prosciutto cotto*
 892. *maiale tagliato affumicato*
 893. *curing food Rippes*
 894. *mortadella*
 895. *wiener sausage tin*

Ricette

896. *purea di patate*
 897. *besciamella*
 898. *succotash messicano*
 899. *insalato di fagioli*
 900. *brodo*
 901. *patate fritte*
 902. *patate fritte con bacon e cipolla*
 903. *cannelsoni*
 904. *cheeseburger*
 905. *gnocchi*
 906. *pancake*
 907. *uova*
 908. *stufato di manzo*
 909. *pisselli cotti e carote*
 910. *stufato di piselli e salsiccia*
 911. *marinata di aceto*
 912. *pesce in scatola*
 913. *torta di pesce*
 914. *filetti di pesce panati*
 915. *insalata di salsiccia*
 916. *brodo*
 917. *polpette di carne fritte*
 918. *polpette*
 919. *involtini*
 920. *vellutata*
 921. *piatto di verdura*
 922. *risotto alle verdure*
 923. *insalata con condimento*
 924. *zuppa vegetale*

- | | | | |
|------|---|------|-------------------------------------|
| 925. | <i>zuppa vegetale con salsicce</i> | 974. | <i>Ratatouille</i> |
| 926. | <i>tartare di verdure miste</i> | 975. | <i>Insalata di riso</i> |
| 927. | <i>insalata di pollo</i> | 976. | <i>Rollata di manzo</i> |
| 928. | <i>casseruola di verdure</i> | 977. | <i>Goulash di manzo</i> |
| 929. | <i>brodo di verdure</i> | 978. | <i>Gelatina di frutti rossi</i> |
| 930. | <i>semolino</i> | 979. | <i>Arrosto di scamone</i> |
| 931. | <i>weight souce base</i> | 980. | <i>Uova strapazzate con bacon</i> |
| 932. | <i>insalata greca</i> | 981. | <i>Uova strapazzate</i> |
| 933. | <i>basic souce con mostarda</i> | 982. | <i>Hash bruni</i> |
| 934. | <i>insalata di cetrioli</i> | 983. | <i>Insalata</i> |
| 935. | <i>ambrosia</i> | 984. | <i>Patate bollite</i> |
| 936. | <i>polpetta di carne</i> | 985. | <i>Shashlik spit</i> |
| 937. | <i>hamburger</i> | 986. | <i>Costine di maiale</i> |
| 938. | <i>fricassea francese</i> | 987. | <i>Cotoletta di maiale panata</i> |
| 939. | <i>patate schiacciate</i> | 988. | <i>Cotoletta di maiale naturale</i> |
| 940. | <i>gnocchi di patate</i> | 989. | <i>Schupfnudeln</i> |
| 941. | <i>crocchette di patate</i> | 990. | <i>Pane</i> |
| 942. | <i>patate fritte</i> | 991. | <i>Salsa olandese</i> |
| 943. | <i>insalata di patate</i> | 992. | <i>Uovo fritto</i> |
| 944. | <i>patate gratinate</i> | 993. | <i>Spaghetti col ragu</i> |
| 945. | <i>zuppa di patate</i> | 994. | <i>Zuppa di asparagi</i> |
| 946. | <i>kebab</i> | 995. | <i>Insalata di pomodori</i> |
| 947. | <i>zuppa varia</i> | 996. | <i>Zuppa di pomodori</i> |
| 948. | <i>cavolo stufato</i> | 997. | <i>Torta viennese</i> |
| 949. | <i>insalata di cavolo</i> | 998. | <i>Salsiccia</i> |
| 950. | <i>Kaesepaetzle</i> | 999. | <i>Tzatziki</i> |
| 951. | <i>Lasagne al verde</i> | | |
| 952. | <i>Lasagna con hash</i> | | |
| 953. | <i>Bruschetta all'aglio</i> | | |
| 954. | <i>Gnocchi di fegato</i> | | |
| 955. | <i>Lenticchie</i> | | |
| 956. | <i>Zuppa di lenticchie con salsicce</i> | | |
| 957. | <i>Maccheroni con sugo di pomodoro</i> | | |
| 958. | <i>Calzoni svevi</i> | | |
| 959. | <i>Calzoni svevi in brodo</i> | | |
| 960. | <i>Tortino di riso</i> | | |
| 961. | <i>Insalata di carote</i> | | |
| 962. | <i>Pasta con carne</i> | | |
| 963. | <i>Pasta con verdure</i> | | |
| 964. | <i>Insalata di pasta con maionese</i> | | |
| 965. | <i>Zuppa di noodle</i> | | |
| 966. | <i>Omelette</i> | | |
| 967. | <i>Paella</i> | | |
| 968. | <i>Peperoni stufati con lardo</i> | | |
| 969. | <i>Pancake dolci</i> | | |
| 970. | <i>Pizza</i> | | |
| 971. | <i>Patatine fritte</i> | | |
| 972. | <i>Schnitzel di tacchino</i> | | |
| 973. | <i>Ravioli con sugo di pomodoro</i> | | |

Garanzia

I prodotti della HMM Diagnostics GmbH sono conformi ad elevati standard di qualità. Per questa ragione, sono provvisti di due anni di garanzia. Puoi anche estendere la garanzia dai 2 ai 5 anni senza nessun pagamento extra, se registri il tuo prodotto online. Per favore usa la carta di garanzia inclusa nella confezione.

Le parti soggette ad usura, le batterie etc, non sono coperte da garanzia.

Manufacturer



HMM Diagnostics GmbH
Friedrichstr. 89
D-69221 Dossenheim, Germany

mail: info@hmm.info
www.hmm.info

Weitere Informationen zu den smartLAB® Produkten /
More information on our smartLAB® products:

www.smartlab.org