



(D) Nährwert-Analysewaage
Gebrauchsanweisung

(GB) Nutritional analysis scale
Instruction for Use

**(F) Balance d'analyse des valeurs
nutritionnelles**
Mode d'emploi

**(E) Báscula analizadora de valor
nutritivo**
Instrucciones para el uso

(I) Bilancia nutrizionale
Istruzioni per l'uso

(TR) Besin değeri analizli terazi
Kullanma Talimatı

**(RUS) Кухонные весы для
диетического питания**
Инструкция по применению

(PL) Waga dietetyczna
Instrukcja obsługi



Inhalt

1. Zum Kennenlernen	2
2. Sicherheitshinweise	2
3. Gerätebeschreibung	3
4. Inbetriebnahme	3
5. Bedienung	3
6. Eigene Lebensmittel-Codes programmieren	4
7. Batterien wechseln	4
8. Aufbewahrung und Pflege	5
9. Was tun bei Problemen?	5
10. Technische Angaben	5
11. Garantie und Service	5
12. Lebensmittel-Codes	5

Lieferumfang

- Diät-Küchenwaage
- 3 x AAA Batterien
- Diese Gebrauchsanweisung

1. Zum Kennenlernen

Funktionen des Gerätes

Diese digitale Nährwert-Analysewaage dient zum Wiegen von Lebensmitteln sowie zur Ernährungskontrolle. Das Gewicht wird in 1-Gramm-Schritten angezeigt. Die Waage ist für die Verwendung im privaten Bereich bestimmt. Sie können damit schnell und unkompliziert:

- das **Gewicht** von Lebensmitteln bis 5000 g messen (Wiegemodus),
- verschiedene **Nährwerte** (Eiweißgehalt, Fettgehalt, Cholesterin, Kohlenhydrat-Gehalt) von 950 Lebensmitteln bestimmen,
- den **Energiewert** von 950 Lebensmitteln in Kalorien (kcal) oder Kilojoule (kJ) bestimmen,
- den Kohlenhydrat-Gehalt in **BE** (Broteinheiten) abrufen,
- die über einen bestimmten Zeitraum gewogenen Lebensmittel speichern und die Summen anzeigen lassen (Speichermodus).

Außerdem verfügt die Nährwert-Analyse-Küchenwaage über folgende weitere Funktionen:

- 50 individuell belegbare Speicherplätze für Lebensmittel,
- Zuwiege-Funktion (Tara-Funktion) für das Wiegen von Lebensmitteln direkt nacheinander oder in einer Schüssel,
- Umschaltmöglichkeit zwischen Gramm und Unzen,
- automatische Abschaltfunktion nach 180 Sekunden,
- automatische Warnfunktion bei Überschreiten des oberen Wiegebereiches von 5000 g,
- Batteriewechsel-Anzeige bei schwachen Batterien.

2. Sicherheitshinweise

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf und machen Sie diese auch anderen Anwendern zugänglich.

WARNUNG

- Beachten Sie, dass Sie keine Medikation (z. B. Verabreichung von Insulin) vornehmen dürfen, die ausschließlich von den Nährwertangaben der Nährwert-Analysewaage ableiten. Überprüfen Sie vor einer Medikamentengabe die Nährwertangaben mit einer zweiten Quelle (z. B. Literatur zum Thema, Ernährungskurse). Eine Plausibilitätsprüfung ist besonders wichtig im Hinblick auf mögliche Bedienungsfehler (z. B. Vertippen bei der Eingabe) sowie mögliche Abweichungen der Lebensmittelnährwerte von den in der Nährwert-Analysewaage hinterlegten Richtwerten. Im Ernstfall könnte es zu einer Falschdosierung von Medikamenten kommen, für die wir keine Haftung übernehmen.

ACHTUNG

- Die in der Waage hinterlegten Werte für Fertig- und Mischprodukte (z. B. Schwarzwälder Kirschtorte) können je nach Hersteller oder Zubereitung größeren Abweichungen unterliegen. Bei Fertigprodukten wird daher empfohlen, die Werte mit den Herstellerangaben auf der Verpackung zu vergleichen und bei Mischprodukten den Nährwert durch addieren der Einzelzutaten zu ermitteln.
- Die hinterlegten Nährwerte für die einzelnen Lebensmittel sind nach bestem Wissen und gemäß dem Stand bei der Drucklegung der Gebrauchsanweisung in der Waage programmiert. Wenn Lebensmittel keine Angaben enthalten (Anzeige: ) , addieren Sie diese nicht mit der Summierfunktion. Das Endergebnis könnte falsch sein.
- Die Waage ist nicht dafür vorgesehen, Medikamente oder unerlaubte Materialien zu wiegen.
- Das Gerät ist nur zur Eigenanwendung, nicht für den medizinischen oder kommerziellen Gebrauch vorgesehen.

Batterien

- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie Batterien für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Batterien nicht ins Feuer werfen. Explosionsgefahr!

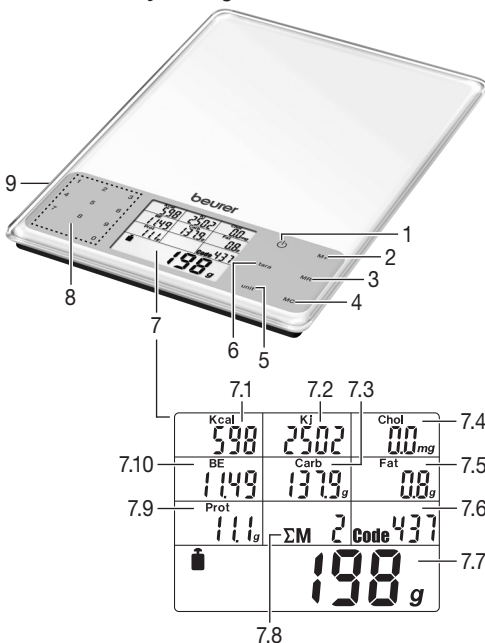
- Batterien dürfen nicht geladen oder mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen oder kurzgeschlossen werden.
- Batterien entnehmen, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.

Reparatur

- Sie dürfen das Gerät keinesfalls öffnen oder reparieren, da sonst eine einwandfreie Funktion nicht mehr gewährleistet ist. Bei Nichtbeachten erlischt die Garantie.
- Wenden Sie sich bei Reparaturen an den Kundenservice oder an einen autorisierten Händler.

3. Gerätebeschreibung

Nährwert-Analysewaage



- 1 Ein-/Aus-Taste $\odot$
- 2 Speichern der Messung **M+**
- 3 Anzeigen der Summenwerte **MR**
- 4 Löschen des Speichers **MC**
- 5 Schalter zum Umstellen der Gewichtseinheiten g/oz **unit**
- 6 Tara-Taste **tara**
- 7 Display
 - 7.1 Anzeige der Kilokalorien
 - 7.2 Anzeige der Kilojoule
 - 7.3 Anzeige des Kohlenhydratgehalts
 - 7.4 Anzeige des Cholesteringehalts
 - 7.5 Anzeige des Fettgehalts
 - 7.6 Anzeige des Codes
 - 7.7 Anzeige des Gewichts

7.8 Anzeige Anzahl der Speicherplätze

7.9 Anzeige des Eiweißgehalts

7.10 Anzeige der Proteineinheiten

8 Nummerntasten 0–9 zur Eingabe des Lebensmittel-Codes

9 Batteriefach (Rückseite)

4. Inbetriebnahme

Gewichtseinheit ändern

Die Waage kann die Werte in den Gewichtseinheiten **g** (Gramm) oder **oz** (Unze) anzeigen. Die werksseitige Einstellung ist Gramm. Sie können die Einheit über die **unit**-Taste umstellen.

Waage aufstellen

Stellen Sie die Waage auf einen ebenen und festen Untergrund. Eine feste Standfläche ist Voraussetzung für eine korrekte Messung.

5. Bedienung

5.1 Wiegen

Waage einschalten

Das Display zeigt das Gewicht des Wiegegutes an. Drücken Sie die Taste $\odot$.

Wiegegut zuwiegen (Tara)

Um weitere Mengen zuzuwiegen, können Sie die Waage auf „0 g“ stellen.

→ Drücken Sie hierzu **tara**.

Lebensmittel-Code eintippen

→ Suchen Sie aus der Lebensmittelliste (ab Seite 6) den 3-stelligen Code zu ihrem Wiegegut und tippen Sie diesen über die Nummerntasten ein.

Falls Sie sich vertippt haben, füllen Sie den Code mit beliebigen Nummern bis drei Stellen auf. Tippen Sie den Code dann neu.

Das Display zeigt nun alle Nähr- und Energiewerte an.

Beachten Sie, dass aufgrund natürlicher Schwankungen der Nähr- und Energiewerte in Lebensmitteln nur ungefähre Angaben möglich sind.

Waage ausschalten

Die Waage schaltet sich 180 Sekunden nach der letzten Wiege-Änderung automatisch ab.

Um manuell auszuschalten drücken Sie die Taste $\odot$.

5.2 Wiegegut speichern

Sie können Gewicht, Nähr- und Energiewerte des aktuell gemessenen Lebensmittels speichern. Die Waage addiert automatisch die Werte jeder gespeicherten Messung. Sie können sich Gesamtgewicht, Gesamt-Nährwerte und Gesamt-Energiewerte jederzeit anzeigen lassen.

Die gespeicherten Daten bleiben bei Ein- und Ausschalten der Waage und bei einem Batteriewechsel erhalten.

Erste Messung speichern

Sie haben zuvor eine Messung durchgeführt und den Lebensmittel-Code eingegeben.

→ Drücken Sie die Speichertaste **M+**.

Das Display zeigt das Summenzeichen **ΣM**, den Speicherplatz (z. B. **01**) und das Gesamtgewicht an.

Weitere Messungen speichern

Ersetzen Sie das Wiegegut und wiederholen Sie den Schritt 1.

Addierte Messwerte anzeigen

Rufen Sie, z. B. täglich, die gespeicherten Werte ab.

→ Drücken Sie die Speichertaste **MR**.

Das Display zeigt das Summenzeichen **ΣM**, die Anzahl der Speicherplätze (z. B. **02**) und das gespeicherte Gesamtgewicht sowie die addierten Nähr- und Energiewerte an.

Speicher löschen

Löschen Sie den Speicher regelmäßig, z. B. täglich.

→ Drücken Sie die Speichertaste **MC**.

Das Symbol **M** erlischt. Der Speicher wurde gelöscht.

6. Eigene Lebensmittel-Codes programmieren

Das Gerät verfügt über gespeicherte Nähr- und Energiewerte für 950 Lebensmittel (Speicherplätze 000–949). Sie können 50 weitere Speicherplätze (950–999) mit eigenen Lebensmitteln programmieren und diese in den freien Zeilen der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel-Codes“ eintragen. Dazu müssen Sie die Nähr- und Energiewerte dieser Lebensmittel kennen.

Hinweis

Die einzugebenden Nähr- und Energiewerte beziehen sich auf ein Gewicht von 100 g des jeweiligen Lebensmittels.

Gehen Sie zum Programmieren der zusätzlichen Lebensmittel wie folgt vor:

- Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie dazu die Taste .
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **tara** und **MR** für ca. drei Sekunden. Das Gerät wechselt in den Programmier-Modus. Die Anzeige für den Lebensmittel-Code zeigt den Wert 950 an. Die letzten beiden Ziffern blinken.
- Geben Sie den gewünschten Lebensmittel-Code (Zahlen 50–99) ein und bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR**.

Im Anschluss wird der Energiewert des Lebensmittels abgefragt.

- Geben Sie mit den Zahlentasten den Energiewert des Lebensmittels (in 1-kcal-Einteilung) ein und bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR**.

Nachfolgend werden die Werte für den Cholesterin-Gehalt (in 1-mg-Einteilung), den Kohlenhydrat-Gehalt (in 0,1-g-Einteilung), den Fett-Gehalt (in 0,01-g-Einteilung) und den Eiweiß-Gehalt (in 0,01-g-Einteilung) abgefragt.

- Nach Eingabe des zugehörigen Wertes gelangen Sie durch Drücken der Taste **MR** zum jeweils nächsten abgefragten Wert. Nach Eingabe des letzten Wertes (für den Eiweiß-Gehalt) und Drücken der Taste **MR** schaltet sich das Gerät in den Wiege-Modus.

Hinweis: Sollte Ihnen ein abgefragter Wert des Lebensmittels nicht bekannt sein, belassen Sie den Wert bei „0“ und drücken die Taste **MR**, um den nächsten Wert einzugeben.

Beachten Sie bei ihrer Ernährungskontrolle, dass der bei „0“ belassene Wert nicht in die Addition eines Nähr- oder Energiewertes einfließt (siehe „Addierte Messwerte anzeigen“).

- Kontrollieren Sie den eingegebenen Wert auf Plausibilität.

7. Batterien wechseln

Für die Waage sind 3 x AAA Batterien erforderlich. Wenn das Batteriewechsel-Symbol  erscheint, sind die Batterien fast leer. Setzen Sie die Batterien im Batteriefach auf der Unterseite der Waage ein. Achten Sie unbedingt darauf, dass die Batterien entsprechend der Kennzeichnung mit korrekter Polung eingelegt werden.

Hinweis

- Bei Batteriewechsel bleiben die gespeicherten Messwerte erhalten.
- Verwenden Sie keine wiederaufladbaren Akkus.
- Verwenden Sie schwermetalldfreie Batterien. Sie erkennen schwermetalhaltige Batterien an diesen Zeichen:
Pb = Batterie enthält Blei,
Cd = Batterie enthält Cadmium,
Hg = Batterie enthält Quecksilber.



Entsorgung

Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften bei der Entsorgung der Materialien.

- Verbrauchte Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihre örtliche Wertstoff-Sammelstelle. Dazu sind Sie gesetzlich verpflichtet.
- Entsorgen Sie das Gerät gemäß der Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Verordnung 2002/96/EC – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die für die Entsorgung zuständige kommunale Behörde.



8. Aufbewahrung und Pflege

Sie können die Waage mit einem angefeuchteten Tuch reinigen, auf das Sie bei Bedarf etwas Spülmittel auftragen können.

Reinigen Sie regelmäßig die Oberseite der Wiegeplatte.

Die Genauigkeit der Messwerte und Lebensdauer des Gerätes hängt ab vom sorgfältigen Umgang.



ACHTUNG

- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit auf die Waage gelangt. Tauchen Sie die Waage niemals in Wasser. Spülen Sie sie niemals unter fließendem Wasser ab.
- Reinigen Sie die Waage nicht in der Spülmaschine!
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Waage, wenn sie nicht benutzt wird.
- Schützen Sie die Waage vor Stößen, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizungskörper).
- Setzen Sie die Waage nicht hohen Temperaturen oder starken elektromagnetischen Feldern (z. B. Mobiltelefone) aus.

9. Was tun bei Problemen?

Display	Ursache	Behebung
E----	Der Wiegebereich von 5000 g wurde überschritten.	Entfernen Sie das Wiegegut von der Wiegeplatte.
	Der maximale Speicher von mindestens einem der Nähr- oder Energiewerte wurde überschritten, z. B. mehr als 99999 kJ.	Löschen Sie den Speicher mit Speichertaste MC .
≡≡≡≡	Für dieses Lebensmittel liegt der angeforderte Nähr- oder Energiewert nicht vor. Im Speichermodus wird 0 addiert.	
M blinkt	Der maximale Speicher von mindestens einem der Nähr- oder Energiewerte wurde überschritten, z. B. mehr als 99999 kJ.	Löschen Sie den Speicher mit Speichertaste MC .
Lo	Die Batterie ist fast leer.	Wechseln Sie die Batterie (siehe Kapitel 7. Batterien wechseln, Seite 4).
Minus-Wert (-)	Das Wiegegut wurde aufgelegt, bevor die Waage eingeschaltet wurde.	Drücken Sie die Taste ϕ .
Keine Anzeige	Die Batterie ist vollständig leer.	Legen Sie eine neue Batterie ein (siehe Kapitel 7. Batterien wechseln, Seite 4).

10. Technische Angaben

Datenbank 950 Lebensmittel mit folgenden Nähr- und Energiewerten:

- Protein/Eiweiß in g (oz)
- Fett in g (oz)
- Cholesterin in mg (oz)
- Kohlenhydrate in g (oz) und BE
- Energie in kcal oder kJ

Einteilung

Nähr- und

Energiewerte

- Protein/Eiweiß: 0,1 g (0,01 oz)
- Fett: 0,1 g (0,01 oz)
- Cholesterin: 0,1 mg (0,001 oz)
- Kohlenhydrate: 0,1 g (0,01 oz)
- BE: 0,01
- Energie: 1 kcal/kJ

11. Garantie und Service

Sie erhalten 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler des Produktes.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen,
- für Verschleißteile,
- für Mängel, die dem Kunden bereits bei Kauf bekannt waren,
- bei Eigenverschulden des Kunden.

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 5 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der Beurer GmbH, Söflinger Straße 218, 89077 Ulm, Germany, geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

12. Lebensmittel-Codes

Abkürzungen

- i. D. im Durchschnitt
- i. Tr. in der Trockenmasse (z. B. bei der Fettangabe von Käse)
- Vol. % Alkohol Alkoholgehalt in Volumenprozent

Definitionen

Verzehrfertige

Anteile

Trockenprodukt

Käufliche Rohware minus Abfall
Pulverform wird abgewogen, d.h. in nicht zubereiteter Form. Es sei denn, es wird näher beschrieben oder anders formuliert, z. B. „aus Trockenprodukt“ oder „verzehrfertig“.

Alle Angaben beziehen sich auf verzehrfertige Anteile. Es sei denn, es wird näher beschrieben oder anders formuliert.

Die Angaben auf Richtigkeit der Lebensmittelliste sind ohne Gewähr.

Hinweis

Einige der aufgeführten Lebensmittel sind nicht in allen Lieferländern erhältlich. Sollten für Sie wichtige Lebensmittel nicht aufgeführt sein, haben Sie die Möglichkeit, diese auf den frei programmierbaren Speicherplätzen (950–999) abzuspeichern.

Milchprodukte	
000	Ayran
001	Buttermilch
002	Crème fraîche, 30 % Fett
003	Crème fraîche, 40 % Fett
004	Dickmilch, fettarm
005	Dickmilch, vollfett
006	Fruchtjoghurt, fettarm
007	Fruchtjoghurt, mager
008	Fruchtjoghurt, vollfett
009	Fruchtquark, 20 % Fett i. Tr.
010	Grießbrei, Kirsch
011	Joghurt, fettarm, 1,5 % Fett
012	Joghurt, mager
013	Kakaotrunk aus Magermilch
014	Kefir
015	Kefir, mit Früchten
016	Kondensmilch, 10 % Fett
017	Kondensmilch, 4 % Fett
018	Kondensmilch, 7,5 % Fett
019	Kuhmilch (fettarm), 1,5 %
020	Kuhmilch (Vollmilch), 3,5 %
021	Magermilch
022	Milchpudding
023	Milchreis, Schoko
024	Milchshake
025	Molke, süß
026	Molkenpulver, Trockenprodukt
027	Rohmilch, Vorzugsmilch
028	Rohmilch, Milch-ab-Hof
029	Sahne (Kaffeerahm), 10 % Fett
030	Sahne, sauer (Sauerrahm)
031	Schlagsahne, 30 % Fett
032	Schmand, 24 % Fett
033	Speisequark mit Sahne, 40 % Fett i. Tr.
034	Speisequark, 20 % Fett i. Tr.
035	Speisequark, mager
036	Ziegenmilch

Käse	
037	Appenzeller, 50 % Fett i. Tr.
038	Back-Camembert, 45 % Fett i. Tr.
039	Bavaria Blue, 70 % Fett i. Tr.
040	Bel Paese
041	Bergkäse, 45 % Fett i. Tr.
042	Blauschimmelpilzkäse (Edelpilzkäse), 50 % Fett i. Tr.
043	Brie, 50 % Fett i. Tr.
044	Butterkäse, 30 % Fett i. Tr.
045	Butterkäse, 50 % Fett i. Tr.
046	Cambosola, 70 % Fett i. Tr.
047	Camembert, 30 % Fett i. Tr.
048	Camembert, 45 % Fett i. Tr.
049	Camembert, 60 % Fett i. Tr.
050	Camembert, gebacken
051	Cheddar
052	Chester, 50 % Fett i. Tr.
053	Edamer, 30 % Fett i. Tr.
054	Edamer, 40 % Fett i. Tr.
055	Edelpilzkäse, 60 % Fett i. Tr.
056	Emmentaler, 45 % Fett i. Tr.
057	Fetakäse (Schafskäse), 45 % Fett i. Tr.
058	Frischkäse, körnig
059	Frischkäsezubereitung mit Kräutern, 20 % Fett i. Tr.
060	Gorgonzola, 55 % Fett i. Tr.
061	Gouda, 45 % Fett i. Tr.
062	Gruyère, 45 % Fett i. Tr.
063	Hardanger, 45 % Fett i. Tr.
064	Hüttenkäse (Cottage-Käse), 20 % Fett i. Tr.
065	Jarlsberg, 45 % Fett i. Tr.
066	Käsepastete mit Walnüssen, 50 % Fett i. Tr.
067	Leerdamer, 45 % Fett i. Tr.
068	Limburger, 20 % Fett i. Tr.
069	Maasdamer, 45 % Fett i. Tr.
070	Maaslander, 50 % Fett i. Tr.
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % Fett i. Tr.
073	Mozzarella-Käse
074	Münsterkäse
075	Palmarello, 50 % Fett i. Tr.
076	Parmesan, 36 % Fett i. Tr.
077	Provolone
078	Pyrenäenkäse, 50 % Fett i. Tr.
079	Raclettekäse, 48 % Fett i. Tr.
080	Rauch-Schinken-Käse, 45 % Fett i. Tr.

081	Reibekäse, 45 % Fett i. Tr.
082	Romadur-Käse, 20 % Fett i. Tr.
083	Roquefort-Käse
084	Rottaler, 45 % Fett i. Tr.
085	Rubiola, 75 % Fett i. Tr.
086	Sauermilch-Käse (Harzer, Mainzer), 10 % Fett i. Tr.
087	Sbrinz, 48 % Fett i. Tr.
088	Schichtkäse, 10 % Fett i. Tr.
089	Schmelzkäse, 20 % Fett i. Tr.
090	Steppenkäse, 45 % Fett i. Tr.
091	Tête de Moine, 50 % Fett i. Tr.
092	Tilsiter, 30 % Fett i. Tr.
093	Tilsiter, 45 % Fett i. Tr.
094	Trappistenkäse, 45 % Fett i. Tr.
095	Weichkäse mit Nüssen, 70 % Fett i. Tr.
096	Weinbergkäse, 60 % Fett i. Tr.
097	Weißacker, 50 % Fett i. Tr.
098	Westberg, 45 % Fett i. Tr.
099	Ziegenkäse, Schnittkäse, 48 % Fett i. Tr.
100	Ziegenkäse, Weichkäse, 45 % Fett i. Tr.
Eier und Eigerichte	
101	Hühnerei, gesamt (100 g)
102	Hühnereidotter (Flüssigeigelt)
103	Hühnereiklar (Flüssigeiweiß)
104	Rührei
105	Spiegelei
Öle und Fette	
106	Baumwollsaatöl
107	Butter (Süß- und Sauerrahmbutter)
108	Butter, halbfett
109	Butterschmalz
110	Distelöl, raffiniert
111	Erdnussöl, raffiniert
112	Kakaobutter
113	Kokosfett, raffiniert
114	Kürbiskernöl
115	Lebertran
116	Leinöl
117	Maiskeimöl (Maisöl), raffiniert
118	Margarine (Diätmargarine)
119	Margarine (Standardmargarine)
120	Mayonnaise, fettreich
121	Milchhalbfett
122	Olivöl
123	Rapsöl (Rüböl)
124	Rindertalg

125	Salatmayonnaise (50 % Fett)
126	Schweineschmalz
127	Sesamöl
128	Sojaöl, raffiniert
129	Sonnenblumenöl, raffiniert
130	Walnussöl
131	Weizenkeimöl
Fleisch	
132	Bündner Fleisch (Bünden-Fleisch)
133	Fleischextrakt
134	Frühstücksfleisch
135	Hackfleisch (halb Rind und halb Schwein)
136	Hammel, Brust
137	Hammel, Keule (Schlegel)
138	Hammel, Lende
139	Hammelfleisch (Filet)
140	Hammelfleisch (Kotelett)
141	Hammelleber
142	Kalbfleisch (Bug, Schulter)
143	Kalbfleisch (Filet)
144	Kalbfleisch (Hals, Nacken mit Knochen)
145	Kalbfleisch (Haxe mit Knochen)
146	Kalbfleisch (Keule, Schlegel mit Knochen)
147	Kalbfleisch (reines Muskelfleisch)
148	Kalbfleisch (Rückensteak mit Knochen)
149	Kalbsbries
150	Kalbsbrust
151	Kalbskotelett
152	Kalbsleber
153	Kalbsniere
154	Kalbsschnittel
155	Kasseler vom Schwein
156	Lammfleisch (reines Muskel- fleisch)
157	Ochsenschwanz
158	Pferdefleisch i. D.
159	Rind-/Schabefleisch (Tatar)
160	Rinderhackfleisch
161	Rinderkeule (Schlegel)
162	Rinderleber
163	Rinderzunge
164	Rindfleisch (Filet)
165	Rindfleisch (Hochrippe, Rostbraten, dicke Rippe)
166	Rindfleisch (Hüfte, Schwanzstück)
167	Rindfleisch (Kamm, Hals)
168	Rindfleisch (Oberschale)
169	Rindfleisch (reines Muskelfleisch)

170	Rindfleisch (Roastbeef, Lende)
171	Rückenspeck vom Schwein
172	Schweinebug (Schulter)
173	Schweinefleisch (Bauch)
174	Schweinefleisch (Filet)
175	Schweinefleisch (Kasseler)
176	Schweinefleisch (Kotelett mit Knochen)
177	Schweinefleisch (reines Muskelfleisch)
178	Schweinefleisch (Schnitzelfleisch, Oberschale)
179	Schweinefleisch, Hintereisbein (Hinterhaxe)
180	Schweinehackfleisch
181	Schweineniere
182	Schweinerippchen, geschmort
183	Schweineschinken, gekocht
184	Schweinskeule (Schlegel, Hinterschinken)
185	Ziegenfleisch i. D.
186	Zunge vom Schwein
Geflügel und Wild	
187	Ente i. D.
188	Fasan i. D.
189	Gans i. D.
190	Hase i. D.
191	Hirschfleisch i. D.
192	Huhn (Brathuhn) i. D.
193	Huhn (Suppenhuhn) i. D.
194	Huhn, Brathuhn, Keule (Schlegel), mit Haut
195	Huhn, Brust mit Haut
196	Hühnerleber
197	Kaninchenfleisch i. D.
198	Rebhuhn
199	Rehfleisch, Keule (Schlegel)
200	Reh-Rücken
201	Taube
202	Truthahn, Brust, ohne Haut
203	Truthahn, Keule (Schlegel), ohne Haut und Knochen
204	Truthahn, mit Haut, i. D.
205	Wachtel
206	Wildschwein
Wurst, Pasteten & Fleischprodukte	
207	Bauernbratwurst
208	Bierschinken
209	Bierwurst
210	Bockwurst
211	Bratwurst (Schweinsbratwurst)
212	Cabanossi

213	Cervelatwurst
214	Corned Beef (deutsch)
215	Dosenwürstchen
216	Fleischkäse (Leberkäse)
217	Fleischwurst
218	Frankfurter Würstchen
219	Frikadelle, roh
220	Gänseleber-Pastete
221	Geflügelwurst, mager
222	Gelbwurst (Hirnwurst)
223	Jagdwurst
224	Kalbsbratwurst
225	Kalbsleberwurst
226	Knackwurst
227	Lachsschinken
228	Landjäger
229	Leberpastete
230	Leberwurst, mager
231	Lyoner
232	Mettwurst (Braunschweiger Mettwurst)
233	Mortadella
234	Rotwurst (Blutwurst)
235	Salami (deutsch)
236	Schinken (Kochschinken)
237	Schinken (Lachsschinken)
238	Schinken, geräuchert (Schinkenspeck)
239	Schinkenwurst, fein
240	Schwartenmagen (Presswurst, rot)
241	Schweinebauch, geräuchert
242	Speck, durchwachsen
243	Sülze/Aspik
244	Weißwurst
245	Wiener Würstchen
Fische, Krusten- und Weichtiere	
246	Aal
247	Auster
248	Barsch (Flussbarsch)
249	Blauleng
250	Brasse
251	Bückling
252	Dornhai (Dornfisch)
253	Felchen (Renke)
254	Fischfilet
255	Flunder
256	Forelle (Bach-, Regenbogen- forelle)
257	Garnele, Krabbe
258	Grenadier
259	Hecht

260	Heilbutt, schwarzer (Grönland-Heilbutt)
261	Heilbutt, weißer
262	Hering (Atlantik)
263	Hering (Ostseehering)
264	Hummer
265	Kabeljau (Dorsch)
266	Kamm-Muschel
267	Karpfen
268	Katfisch (Steinbeißer)
269	Krabben
270	Krebs (Flusskrebis)
271	Krill (Antarktis)
272	Lachs (Salm)
273	Languste
274	Lengfisch
275	Makrele
276	Miesmuschel
277	Rotbarsch, Goldbarsch
278	Sardelle
279	Sardine
280	Schellfisch
281	Schleie
282	Scholle
283	Seehecht
284	Seelachs (Alaska-Seelachs)
285	Seeteufel (Anglerfisch)
286	Seezunge
287	Sprotte
288	Steinbutt
289	Stint
290	Thunfisch
291	Tintenfisch (Sepia)
292	Weinbergschnecke
293	Zander
Fischprodukte	
294	Aal, geräuchert
295	Bückling, geräuchert
296	Hering, Brathering
297	Hering, mariniert (Bismarckhering)
298	Hering, Matjeshering
299	Heringsfilet in Tomatensauce
300	Kaviar, echt (Stör-Kaviar)
301	Kaviar-Ersatz (deutscher Kaviar)
302	Krabben in Dosen
303	Krebsfleisch in Dosen
304	Lachs, geräuchert, in Dosen
305	Makrele, geräuchert
306	Ölsardinen
307	Rotbarsch, geräuchert

308	Salzhering
309	Schellfisch, geräuchert
310	Schillerlocken
311	Seelachs, geräuchert
312	Stockfisch
313	Thunfisch in Öl
Getreide und Getreideprodukte	
314	Amaranth
315	Apfelkuchen, gedeckt
316	Apfelstrudel
317	Apfeltasche
318	Bagel
319	Baguette
320	Berliner Pfannkuchen
321	Biskuit (Löffel-)
322	Blätterteig
323	Brötchen (Semmeln)
324	Brownies
325	Buchweizengrütze
326	Buchweizenmehl, Vollkorn
327	Butterkeks
328	Butterkuchen
329	Cerealien, mit Fruchtroma
330	Cerealienriegel (mit Schokolade)
331	Cookies, Butter-
332	Corn Flakes
333	Corn Flakes, mit Nuss + Honig
334	Corn Flakes, Vollkorn
335	Couscous, gekocht
336	Couscous, roh
337	Diabetiker-Gebäck
338	Dinkelmehl, Vollkorn
339	Doughnut
340	Eierteigwaren (Nudeln), gekocht/abgetropft
341	Eierteigwaren (Nudeln, Makkaroni, Spaghetti), roh
342	Früchtebrot
343	Früchtekuchen, engl.
344	Früchte-Müsli, ohne Zucker
345	Gerstengraupen
346	Gewürzkuchen (Dauerbackwaren)
347	Gingerbread
348	Glasnudeln, gekocht
349	Grahambrot
350	Grieß, Korn
351	Grießschnitten
352	Grünkernmehl
353	Grünkernbratlinge
354	Haferflocken, Instant

355	Hefegebäck, einfach
356	Hefeteig (Backmischung)
357	Hefezopf
358	Hirse, Korn
359	Käsekuchen
360	Kleieflocken, Hafer
361	Kleingebäck, gemischt
362	Knäckebröt
363	Laugenbrezel/-brötchen
364	Mais, ganzes Korn
365	Mais-Frühstücksflocken, ungesüßt
366	Maismehl
367	Mandelmakronen
368	Marmorkuchen
369	Mehl, Roggenvollkorn
370	Mehrkornbröt
371	Mohnkuchen
372	Mohnstriezel
373	Mokka-Sahnetorte
374	Muffin, Heidelbeer-
375	Müslikeks
376	Müsli-Mischung, Trockenprodukt
377	Nusskuchen (Backmischung)
378	Nusskuchen (Fein-/Dauerbackwaren)
379	Obstkuchen, Hefeteig
380	Obsttortenboden, verzehrfertig
381	Paniermehl
382	Pizzateig
383	Popcorn
384	Pumpernickel
385	Reis, poliert, gekocht, abgetropft
386	Reis, poliert, roh
387	Reis, unpoliert
388	Reismehl
389	Roggen, ganzes Korn
390	Roggenbröt
391	Roggenmehl, Type 1800
392	Roggenmehl, Type 815
393	Roggenmischbröt
394	Roggenschrot- und Vollkornbröt
395	Roggenvollkornbröt
396	Rührteig
397	Russisch Bröt
398	Sachertorte
399	Sahnetorte
400	Schoko-Müsli
401	Schwarzwälder Kirschtorte
402	Shortbread
403	Spätzle

404	Speisekleie
405	Toastbrot
406	Tortellini, verzehrfertig
407	Tortenboden
408	Triticale
409	Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen
410	Vollkorn-Fladenbrot
411	Vollkornkeks
412	Vollkornnudeln, roh
413	Vollkornzwieback
414	Waffelmischung
415	Weihnachtsstollen, sächsischer
416	Weißbrot
417	Weizen, ganzes Korn
418	Weizengrieß
419	Weizenkeime
420	Weizenkleie
421	Weizenmehl, Type 405
422	Weizenmischbrot
423	Weizenstärke
424	Weizentoastbrot
425	Weizenvollkornbrot
426	Wildreis, roh
427	Zitronenkuchen
428	Zwieback
429	Zwiebelkuchen
Kartoffeln und Kartoffelprodukte	
430	Bratkartoffeln, verzehrfertig
431	Kartoffel, gekocht (mit Schale)
432	Kartoffelknödel, Trockenprodukt/Pulverform
433	Kartoffelknödel, halb und halb, verzehrfertig
434	Kartoffelkroketten, Trockenprodukt/Pulverform
435	Kartoffeln, gebacken (mit Schale)
436	Kartoffeln, mit Schale (roh)
437	Kartoffelpuffer (Reibekuchen), Trockenprodukt/Pulverform
438	Kartoffelpuffer (Reibekuchen), tiefgekühlt/verzehrfertig
439	Kartoffelpüree
440	Kartoffelpüree, Trockenprodukt/Pulverform
441	Kartoffelstärke
442	Kartoffelsuppe, Trockenprodukt/Pulverform
443	Pellkartoffeln, gekocht
444	Pommes frites, verzehrfertig, ungesalzen
445	Rösties, tiefgekühlt

Gemüse und Salate	
446	Artischocke
447	Artischocken in Öl
448	Aubergine
449	Bambussprossen
450	Batate, Süßkartoffel
451	Bleichsellerie
452	Blumenkohl
453	Bohnen, grün
454	Bohnen, grün, in Dosen
455	Broccoli
456	Brunnenkresse
457	Chicorée
458	Chinakohl
459	Eisbergsalat
460	Endivie
461	Farmersalat
462	Feldsalat, Rapunzel
463	Fenchel, Blatt (Bologneser Fenchel)
464	Fleischsalat, selbstgemacht
465	Frühlingszwiebel
466	Gartenkresse
467	Gewürzgurken
468	Grünkohl (Braunkohl)
469	Gurke
470	Heringssalat
471	Ingwer
472	Kartoffelsalat
473	Knoblauch, roh
474	Kohlrabi
475	Kopfsalat
476	Kürbis
477	Löwenzahn
478	Maiskölbchen
479	Mangold
480	Matjessalat
481	Meerrettich
482	Möhre, Karotte
483	Möhren (Karotten), in Dosen
484	Mungobohnensprossen
485	Nudelsalat, italienisch
486	Okra
487	Paprikafrüchte (Paprikaschote)
488	Pastinake
489	Petersilie, (Blatt-)
490	Porree, Lauch
491	Portulak
492	Radicchio
493	Radieschen

494	Rettich
495	Rhabarber
496	Rosenkohl
497	Rote Rübe, Rote Beete
498	Rotkohl (Blaukraut)
499	Rucola
500	Sauerampfer
501	Sauerkraut, abgetropft
502	Schnittlauch
503	Schwarzwurzeln
504	Sellerie, Knolle
505	Sojasprossen/-keime
506	Spargel
507	Spinat
508	Spinat, tiefgefroren
509	Steckrübe
510	Suppengemüse
511	Tomate
512	Tomaten in Dosen
513	Topinambur
514	Tzatziki
515	Waldorfsalat
516	Wegerich (Breit-)
517	Weißer Rübe
518	Weißkohl (Weißkraut)
519	Weißkrautsalat
520	Wirsingkohln
521	Zucchini
522	Zuckermais
523	Zuckermais, in Dosen
524	Zwiebel
Pilze	
525	Austernpilz
526	Butterpilz
527	Champignon (Zuchtchampignon)
528	Champignons in Dosen
529	Hallimasch
530	Morchel (Speisemorchel)
531	Pfifferling (Eierschwammerl)
532	Pfifferling (Eierschwammerl), getrocknet
533	Rotkappe
534	Steinpilz
535	Steinpilz, getrocknet
536	Trüffel
Obst	
537	Acerola
538	Ananas
539	Ananas in Dosen
540	Apfel

541	Apfel, getrocknet (geschwefelt)
542	Apfelmus
543	Apfelsine, Orange
544	Aprikose
545	Aprikose, getrocknet
546	Aprikosen in Dosen
547	Avocado
548	Banane
549	Banane, getrocknet
550	Baumtomate
551	Birne
552	Birnen in Dosen
553	Brombeere
554	Brotfrucht
555	Carissa
556	Chayote
557	Cherimoya (Anone)
558	Dattel, getrocknet
559	Erdbeere
560	Erdbeere, tiefgefroren
561	Feige
562	Feige, getrocknet
563	Granatapfel
564	Grapefruit (Pampelmuse)
565	Guave
566	Hagebutte
567	Heidelbeere (Blaubeere)
568	Heidelbeere (Blaubeere), tiefgefroren, ungesüßt
569	Himbeere
570	Holunderbeere, schwarz
571	Honigmelone
572	Jackfrucht
573	Japanische Mispel
574	Johannisbeere, rot
575	Johannisbeere, schwarz
576	Kaki
577	Kaktusfeigen
578	Karambole, Sternfrucht
579	Kirsche, süß
580	Kirschen im Glas
581	Kiwi
582	Kumquat, roh
583	Limone, Limette
584	Litschi
585	Longan
586	Mandarine
587	Mango
588	Maulbeere
589	Mirabelle

590	Moosbeere
591	Nektarine
592	Olive, grün, mariniert
593	Olive, schwarz, mariniert
594	Papaya
595	Passionsfrucht
596	Pfirsich
597	Pfirsich, getrocknet
598	Pfirsiche in Dosen
599	Pflaume
600	Physalis
601	Preiselbeere (Kronsbeere)
602	Quitte
603	Rambutan
604	Reneklode (Reineclaude)
605	Sanddornbeere
606	Sharonfrucht
607	Stachelbeere
608	Sultaninen, getrocknet
609	Tamarinde
610	Wassermelone
611	Weinbeere, getrocknet (Rosine)
612	Weinbeere, Weintraube
613	Zitrone
614	Zuckermelone, Honigmelone
Nüsse	
615	Cashewnuss
616	Edelkastanie (Marone)
617	Erdnuss
618	Erdnuss, geröstet und geschält
619	Haselnuss
620	Kokosnuss
621	Kokosraspel
622	Kürbiskerne
623	Macadamianuss (Australnuss)
624	Mandel, süß
625	Mohn, Samen (trocken)
626	Paranuss
627	Pekannuss
628	Pinienkerne
629	Pistazie (grüne Mandel)
630	Sesam, Samen (trocken)
631	Sonnenblumenkerne, Samen (trocken)
632	Walnuss
Hülsenfrüchte und Samen	
633	Bohne, Samen, weiß, trocken
634	Erbse, Samen, trocken
635	Erbse, Schote + Samen, grün
636	Erbsen, grün, in Dosen

637	Erbsen, grün, tiefgefroren, Samen
638	Kapern, eingelegt
639	Kichererbse, Samen, trocken
640	Kichererbse, Sprossen, frische
641	Kidneybohnen, in Dosen
642	Kuhbohne (Augenbohne), roh
643	Leinsamen, Lein
644	Limabohne, roh
645	Linse, Samen, gekocht
646	Linse, Samen, trocken
647	Mohn, Samen, trocken
648	Sesam, Samen, trocken
649	Sojabohne, Samen, trocken
650	Sojafleisch
651	Sojamilch
652	Sojasprossen
653	Sojawurst i. D.
654	Sonnenblumenkern
655	Straucherbse, roh
Alkoholfreie Getränke	
656	Ananassaft
657	Apfeldicksaft
658	Apfelsaft, Handelsware
659	Apfelsaftschorle
660	Aprikosen-Nektar
661	Bier, alkoholfrei, international
662	Cappuccino
663	Cola
664	Cola, light
665	Eiskaffee
666	Eistee, Pfirsich
667	Grapefruitsaft, Handelsware
668	Himbeersirup
669	Holunderbeersaft
670	Johannisbeernektar, schwarz
671	Kaffee
672	Kaffee-Extrakt-Pulver (Instant-Kaffee), Trockenprodukt/Pulverform
673	Kokosnussmilch
674	Latte Macchiato
675	Limonade, Cola-Mix
676	Mandarinensaft, frisch gepresst
677	Möhrensaft (Karottensaft)
678	Multi-Vitaminsaft
679	Orangenlimonade
680	Orangensaft, Apfelsinensaft, frisch gepresst
681	Orangensaft, Apfelsinensaft, Handelsware
682	Roter Rübensaft

683	Sanddornbeerensaft
684	Sauerkirschsaft
685	Sojadrink, fruchtig
686	Tee, schwarzer
687	Tomatensaft
688	Traubensaft, Handelsware
689	Zitronensaft, frisch gepresst
Alkoholische Getränke	
690	Alkoholfreies Bier, deutsch
691	Altbier (5 Vol. % Alkohol)
692	Amaretto (28 Vol. % Alkohol)
693	Apfelwein (Cidre, Cider)
694	Bier, Kölsch
695	Bier, Pilsener Lagerbier, normales Bier, deutsch
696	Bockbier, hell, untergärig (7 Vol. % Alkohol)
697	Bowle, Erdbeer
698	Cuba Libre
699	Curacao (35 Vol. % Alkohol)
700	Dessertweine (16–18 Vol. % Alkohol)
701	Doppelbockbier, dunkel (8 Vol. % Alkohol)
702	Eierlikör
703	Exportbier, hell (5 Vol. % Alkohol)
704	Fruchtwein (8–10 Vol. % Alkohol)
705	Gin
706	Glühwein
707	Klarer Korn (32 Vol. % Alkohol)
708	Lagerbier (Vollbier), hell (5 Vol. % Alkohol)
709	Leichtbier, untergärig (2,5–3,0 Vol. % Alkohol)
710	Liköre (30 Vol. % Alkohol)
711	Maisbier (Weizenbier, obergärig)
712	Malzbier, Malztrunk (0,04–0,6 Vol. % Alkohol)
713	Obstbranntwein (40–45 Vol. % Alkohol)
714	Ouzo (38 Vol. % Alkohol)
715	Pina Colada
716	Portwein
717	Rotwein, schwer
718	Rum
719	Sangria
720	Sekt Orange
721	Sekt, weiß (deutscher Schaumwein)
722	Weinbrand, Brandy (Cognac)
723	Weißwein
724	Weizenvollbier, hefefrei (5 Vol. % Alkohol)

725	Weizenvollbier, hefehaltig (5 Vol. % Alkohol)
726	Wermut
727	Whisky
728	Wodka
Süßes	
729	Ahornsirup,
730	Baiser
731	Bonbons, Hartkaramellen
732	Dessertsoße, Frucht, verzehrfertig
733	Dessertsoße, Schoko, verzehrfertig
734	Diabetiker-Pralinen
735	Diabetiker-Schokolade, Vollmilch
736	Diabetiker-Schokolade, Zartbitter
737	Diabetiker-Süße
738	Diätspeiseeis
739	Dominostein
740	Dresdner Stollen, mit Marzipan
741	Eiscreme
742	Eiscreme, Fürst-Pückler-Art
743	Eiscreme, Schoko
744	Eiscreme, Vanille
745	Elisen-Lebkuchen
746	Erdnusspaste (-mus)
747	Fondant
748	Frankfurter Kranz
749	Fruchtcreme, aus Trockenprodukt, verzehrfertig
750	Fruchteis
751	Frucht-Kaubonbon
752	Götterspeise, Gelee, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Wasser
753	Götterspeise, Waldmeister, Fertigprodukt
754	Gugelhupf
755	Gummibären
756	Honig (Blütenhonig)
757	Kaiserschmarrn
758	Kakaopulver, schwach entölt
759	Lakritze
760	Marzipan
761	Milchschokolade
762	Milchspeiseeis, mindestens 70 % Milch
763	Mohrenkopf
764	Mousse au Chocolat
765	Nougat
766	Nusskuchen mit Glasur
767	Nuss-Nougat-Creme
768	Plumpudding

769	Rohrzucker aus Zuckerrüben (brauner Zucker)
770	Rote Grütze, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Wasser
771	Russischer Zupfkuchen
772	Schoko-/Erdnussriegel
773	Schoko-/Karamellriegel
774	Schoko-/Kokosriegel
775	Schokokuss
776	Schokolade, milchfrei, mindestens 40 % Kakao
777	Schokolade, weiß
778	Schokoladencreme, aus Trockenprodukt, verzehrfertig
779	Schokolinsen
780	Schokopudding, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Milch
781	Softeis
782	Spekulatius
783	Tiramisu
784	Vanille-, Sahnepudding, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Milch
785	Vanillecreme, aus Trockenprodukt, verzehrfertig
786	Vanillesoße, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Milch
787	Vollmilchschokolade
788	Vollmilchschokolade mit Haselnüssen
789	Weingummi i. D.
790	Zimtstern
791	Zitronenkuchen
792	Zucker (Rohrzucker, Rübenzucker)
Saucen und Dressings	
793	Barbecue-Sauce
794	Béchamelsauce
795	Bratensoße
796	Bratensoße, hell
797	Currysauce
798	French-Dressing
799	Gekörnte Brühe
800	Helle Sauce, gebunden
801	Italian-Dressing
802	Jägersauce
803	Ketchup
804	Kräuter-Butter-Sauce
805	Maggiwürze
806	Mango Chutney
807	Mayonnaise-Dressing
808	Meerrettich (Tübe)
809	Pfeffer-Rahmsauce

810	Rahmsoße
811	Salatmayonnaise
812	Sauce Hollandaise
813	Sauce Süß-Sauer
814	Sauce für Gyrospfanne, Trockenprodukt/Pulverform
815	Sauce für Paprikagulasch, Trockenprodukt/Pulverform
816	Sauce für Sauerbraten, Trockenprodukt/Pulverform
817	Senf
818	Sojasauce
819	Thousand Island-Dressing
820	Tomatenmark
821	Tomatensauce, klassische Grundsauce
822	Tomatensauce, italienisch
823	Vinaigrette
824	Zigeunersauce
825	Zwiebelsauce
Konfitüren	
826	Apfelgelee
827	Apfelsinenkonfitüre, Orangen-
828	Aprikosenkonfitüre
829	Brombeerkonfitüre
830	Diabetiker-Konfitüre, mit Fruchtzucker
831	Diabetiker-Konfitüre, mit Süßstoff/ Fruchtzucker
832	Erdbeerkonfitüre
833	Himbeerkonfitüre
834	Johannisbeergelee, rot
835	Kirschkonfitüre
836	Pflaumenkonfitüre, (Zwetschgen-)
837	Pflaumenmus
838	Quittengelee
839	Quittenkonfitüre
Suppen und Eintöpfe	
840	Blumenkohl-Broccoli-Suppe, fettarm, Trockenprodukt/Pulverform
841	Bohneneintopf, weiß
842	Champignoncremesuppe
843	Chili con carne
844	Chinesische Nudel-Suppe
845	Erbseneintopf mit Wurst
846	Flädlesuppe
847	Fränk. Grünkerncreme-Suppe
848	Gemüsebrühe
849	Gemüsesuppe, italienisch
850	Grießklößchen-Suppe
851	Gulaschsuppe

852	Hühnerbrühe, klar
853	Hühnersuppe mit Nudeln, Trockenprodukt/Pulverform
854	Kartoffelsuppe mit Wurst
855	Lauchcremesuppe
856	Linseneintopf mit Speck, Trockenprodukt/Pulverform
857	Linsensuppe
858	Nudelsuppe
859	Ochsenschwanzsuppe
860	Reichelsteiner Eintopf
861	Reistopf mit Fleischklößchen
862	Rindfleischsuppe
863	Spragelcremesuppe
864	Steinpilzrahmsuppe
865	Tomatencremesuppe
866	Tomatensuppe mit Reis, Trockenprodukt/Pulverform
867	Zwiebelsuppe
Fertigprodukte	
868	Baguettes, Salami, tiefgekühlt
869	Bayrisch Kraut, tiefgekühlt
870	Bruschetta, Tomate, Basilikum, tiefgekühlt
871	Canneloni
872	Cevapcici
873	Cheeseburger
874	Chinapfanne, Trockenprodukt/Pulverform
875	Cordon bleu
876	Döner Kebap
877	Eiersalat
878	Erbsen und Karotten, tiefgekühlt
879	Fischfilet in Kräutersauce, tiefgekühlt
880	Fischfilet, Bordelaise, tiefgekühlt
881	Fischstäbchen
882	Flammkuchen, tiefgekühlt
883	Fleischsalat, Fertigprodukt
884	Frühlingsrolle, tiefgekühlt
885	Geflügelsalat, mit Sahne
886	Gemüse-Lasagne, Trockenprodukt/Pulverform
887	Gemüse-Mix, tiefgekühlt
888	Germknödel, tiefgekühlt
889	Geschnetzeltes Züricher Art, Trockenprodukt/Pulverform
890	Gulasch, ungarisch
891	Hähnchen süßsauer, tiefgekühlt
892	Hamburger
893	Hirschbraten in Rahmsoße, tiefgekühlt

894	Hühnerfrikassee
895	Hühner-Nudeltopf, Trockenprodukt/Pulverform
896	Kartoffelbrei „Rheinische Art“, Trockenprodukt/Pulverform
897	Kartoffel-Gratin
898	Kartoffel-Knödel (halb und halb)
899	Kartoffelsalat mit Mayonnaise
900	Käsespätzle
901	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung
902	Kohlrouladen, bratfertig, tiefgekühlt
903	Königsberger Klopse
904	Lachsfilet in Blätterteig, tiefgekühlt
905	Lasagne
906	Leipziger Allerlei, tiefgekühlt
907	Linseneintopf mit Wurst
908	Maultasche, gekocht
909	Nasi Goreng, tiefgekühlt
910	Nudelsalat mit Mayonnaise
911	Nudeltopf mit Rindsklößchen, Trockenprodukt/Pulverform
912	Paprikaschote, gefüllt
913	Pfannengemüse, französisch, tiefgekühlt
914	Pfannengemüse, italienisch, tiefgekühlt
915	Pfannengemüse, mexikanisch, tiefgekühlt
916	Pfannkuchen
917	Pizza Hawaii, tiefgekühlt
918	Pizza Margherita, tiefgekühlt
919	Pizza Salami, tiefgekühlt
920	Pizza Schinken, tiefgekühlt
921	Quiche Lorraine, tiefgekühlt
922	Ravioli mit Tomatensauce
923	Rinderroulade
924	Risotto
925	Schollenfilet, paniert, tiefgekühlt
926	Semmelknödel, Fertigprodukt
927	Spaghetti alla Carbonara, Trockenprodukt/Pulverform
928	Spaghetti Bolognese
929	Spaghetti Funghi, Trockenprodukt/Pulverform
930	Spaghetti mit Tomatensauce
931	Spare Ribs, gebacken, tiefgekühlt
932	Spinat, tiefgekühlt
933	Tafelspitz
934	Waldorfsalat mit Mayonnaise
935	Weißkohlsalat mit Öl
936	Wurst-Käse-Salat

937	Zwetschgenknödel, tiefgekühlt
938	Zwiebelringe, frittiert
Sonstiges	
939	Bäckerhefe, gepresst
940	Bierhefe, getrocknet
941	Erdnusslocken
942	Gelatine (Speisegelatine)
943	Kartoffelchips, gesalzen, ölgeröstet
944	Kartoffelsticks, gesalzen, ölgeröstet
945	Kräcker
946	Puddingpulver, Trockenprodukt/ Pulverform
947	Salzstangen
948	Tofu
949	Tortilla Chips
Für eigene Eintragungen	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	

964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	

982	
983	
984	
985	
986	
987	
988	
989	
990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	

Contents

1. Getting to know your instrument	14
2. Safety information	14
3. Instrument Description	15
4. Start-up	15
5. Operation	15
6. Programming your own food codes	16
7. Replacing the batteries	16
8. Storage and care	16
9. In the event of problems	17
10. Technical details	17
11. Food codes	17

Scope of supply

- Diet kitchen scales
- 3 x AAA batteries
- These instructions for use

1. Getting to know your instrument

Instrument functions

This digital nutritional analysis scale can be used to weigh foods or to monitor nutrition. Weight is displayed in 1 g graduations. The scales are designed for private use. The following functions can thus be performed quickly and easily:

- measuring the **weight** of foodstuffs up to 5000 g (weighing mode),
- determining various **nutritional values** (protein content, fat content, cholesterol, carbohydrate content) of 950 foodstuffs,
- determining the **energy value** of 950 foodstuffs in kilocalories (kcal) or kilojoules (kJ),
- calculating the carbohydrate content in bread units (BE),
- storing foodstuffs which have been weighed over a specific period and displaying the totals (storage mode).

Moreover, the nutritional analysis kitchen scale also includes the following additional functions:

- 50 individually allocable memory spaces for foods,
- Additional weighing function (tare function) for weighing foodstuffs directly one after the other in one bowl,
- Possibility to switch between grams and ounces,
- Automatic switch-off function after 180 seconds,
- Automatic warning function when the upper weighing range limit of 5000 g is exceeded,
- 'Change battery' display when batteries are low.

2. Safety information

Keep these instructions carefully and also make them accessible to other users.



WARNING

- Please note that you must not take any medication (e.g. administration of insulin) based solely on the nutritional information of the nutritional analysis scale. Check the nutritional information against a second source before administering medication (e.g. literature on the subject, nutritional courses). A plausibility check is particularly important in view of possible operating errors (e.g. typing errors when entering information) as well as possible deviations of nutritional food values from the approximate values stored in the nutritional analysis scale. In serious cases, this could lead to errors in administering medication, for which we cannot assume liability.



IMPORTANT

- The values stored in the scale for finished products and mixtures (e.g. Black Forest gâteau) may be subject to relatively great deviations depending on the manufacturer or preparation. With finished products, we therefore recommend comparing the values with the information given by the manufacturer on the packaging and, with mixtures, we recommend calculating the nutritional value by addition of the separate ingredients.
- The stored nutritional values for the individual food items are programmed into the scale in good faith and in accordance with the applicable data at the time of printing the instructions for use. If foods have no information (display: **=====**), do not add these to the sum function. The end result could be incorrect.
- The scale is not intended to be used to weigh medication or unauthorised substances.
- The product is for private use only and is not intended for medical or commercial use.

Batteries

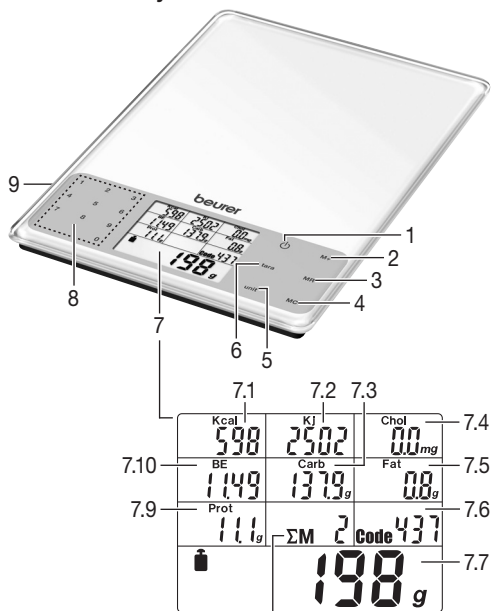
- Batteries can be fatal if swallowed. You should store the batteries where they are inaccessible to small children. If a battery has been swallowed, medical assistance must be obtained immediately.
- Never throw batteries into the fire. Danger of explosion!
- Batteries should not be charged or reactivated with any other means, nor should they be taken apart or shortcircuited.
- Remove the batteries if the instrument is not going to be used for a longer period. This prevents any damage as a result of leakage.

Repair

- Never open or repair the instrument, otherwise perfect functioning is no longer guaranteed. If these instructions are not heeded, the warranty becomes null and void.
- In the event of repairs, please contact customer service or an authorised dealer.

3. Instrument Description

Nutritional analysis scale



- 1 On/off button
- 2 **M+** To store measurement
- 3 **MR** To display sum values
- 4 **MC** To clear memory
- 5 Switch to change the weight units (g/oz) **unit**
- 6 Tare button **tara**
- 7 Display
 - 7.1 Kilocalories display
 - 7.2 Kilojoules display
 - 7.3 Displaying the carbohydrate content
 - 7.4 Displaying the cholesterol content
 - 7.5 Fat content display
 - 7.6 Displaying the code
 - 7.7 Weight display
 - 7.8 Displaying the number of memory spaces
 - 7.9 Protein content display
 - 7.10 Bread units display
- 8 Digital buttons 0–9 for entering the foodstuffs code
- 9 Battery compartment (back)

4. Start-up

Changing the weight unit

The scales can display values in the weight units **g** (grams) or **oz** (ounces). The default setting is in grams. You can adjust the unit using the **unit** button.

Positioning scales

Place the scales on a firm, even surface. A firm base is essential to correct measurement.

5. Operation

5.1 Weighing

Switching on scales

The display shows the weight of the item to be weighed. Press the button.

Weighing additional items (tare)

To weigh additional quantities you can reset the scales to 0 g.

→ To do this, press **tara**.

Entering the foodstuffs code

→ From the food list (page 17 onwards), find the 3-digit code for the material you want to weigh and enter this number using the digit buttons.

If you have entered the wrong number, fill in the code with any numbers up to three digits. Then reenter the code again.

The display now shows all nutritional and energy values.

Please note that, due to natural fluctuations in the nutritional and energy values of foodstuffs only approximate data is possible.

Switching off scales

The scales switch off automatically 180 seconds after the last weighing change.

Press the button to switch off manually.

5.2 Saving weighed items

You can save the weight, nutritional and energy values of the foodstuff currently being measured. The scales automatically add up the values of each measurement stored. You can view the total weight, total nutritional values and total energy values at any time. The saved data is retained even if the scales are switched on and off or if the battery is changed.

Saving the first measurement

You have previously done a measurement and entered the foodstuffs code.

→ Press the memory button **M+**.

The display shows the summation symbol **ΣM**, the memory space (e.g. **01**) and the total weight.

Saving other measurements

Substitute the item to be weighed and repeat step 1.

Displaying added measured values

To retrieve the saved values, e.g. on a daily basis:
→ Press the memory button **MR**.

The display shows the summation symbol **ΣM**, the number of memory spaces (e.g. **02**) and the total stored weight as well as the total nutritional and energy values.

Clear memory

Clear the memory regularly, e.g. on a daily basis.
→ Press the memory button **MC**.

The symbol **M** clears. The memory has been cleared.

6. Programming your own food codes

The appliance has stored nutritional and energy values for 950 foods (memory locations 000–949). You can program a further 50 memory locations (950–999) with your own types of food and enter these in the blank lines of the table in the section on “Food codes”. To this purpose you have to know the nutritional and energy values of these foods.

Note

The nutritional and energy values to be entered relate to a weight of 100 g of the specific type of food.

Please proceed as follows in order to program the additional types of food:

- Turn the appliance on. In order to do this, press the button .
- Press the buttons **tara** and **MR** simultaneously for approximately three seconds. The appliance changes to the programming mode. The display for the food code shows the value 950. The last two figures flash.
- Enter the desired food code (figures 50–99) and confirm the input by pressing the button **MR**.

Then the energy value of the food is requested.

- Use the number buttons to enter the energy value of the food (in 1 kcal graduations) and confirm the input by pressing the button **MR**.
Next the values for the cholesterol content (in 1 mg graduations), the carbohydrate content (in 0.1 g graduations), the fat content (in 0.01 g graduations) and the protein content (in 0.01 g graduations) are requested. After you have entered the appropriate value, press the button **MR** in order to move to the next requested value. After you have entered the last value (for the protein content) and pressed the button **MR**, the appliance switches to the weighing mode.

Note: If you do not know a requested value of the food, please leave the value on “0” and press the button **MR** in order to enter the next value. Please note that in your diet control the value that has been left as “0” is not included in the addition of a

nutritional or energy value (see “Displaying added readings”).

- Please check that the entered value is plausible.

7. Replacing the batteries

The scale requires 3x AAA batteries. If the replace battery symbol  appears, it means that the batteries are almost empty. Insert the batteries into the battery compartment on the underside of the scale. Make sure that the batteries are inserted the correct way round.

Note

- When the batteries are changed, the stored results are retained. When the batteries are changed, the stored results are retained.
- Do not use rechargeable batteries.
- You should preferably use batteries which are free of heavy metal. You can recognise batteries containing heavy metal by the following symbols: Pb = Battery contains lead, Cd = Battery contains cadmium, Hg = Battery contains mercury.



Disposal

Follow local regulations regarding disposal of materials.

- Used batteries do not belong in domestic waste. Dispose of them through your electrical dealer or your local recycling point. You have a legal obligation to do this.
- The appliance should be disposed of according to Regulation 2002/96/ECWEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). In case of queries, please contact the municipal authorities responsible for waste disposal in your area.



8. Storage and care

You can clean the scale with a damp cloth, using a little washing-up liquid if necessary. Clean the weigh plate surface regularly.

Accuracy of readings and the instrument's service life depend on careful handling.

IMPORTANT

- Make sure that no liquid comes onto the scales. Never immerse the scales in water. Never rinse them off under running water.
- Do not clean the scales in the dishwasher!
- Do not place any objects on the scales when not in use.
- Protect the scales from impact, moisture, dust, chemicals, major temperature fluctuations and keep away from heat sources (ovens, radiators).

- Do not expose the scales to high temperatures or strong electromagnetic fields (e.g. mobile telephones).

9. In the event of problems

Display	Cause	Remedy
E ----	The weighing range of 5000 g has been exceeded. The maximum memory of at least one of the nutritional or energy values has been exceeded, e.g. over 99999 kJ.	Remove the item to be weighed from the weigh plate. Clear the memory with memory button MC .
=====	There is no nutritional or energy value for this foodstuff that has been requested. 0 is added in memory mode.	
M is flashing	The maximum memory of at least one of the nutritional or energy values has been exceeded, e.g. over 99999 kJ.	Clear the memory with memory button MC .
L 0	The battery is almost flat.	Replace the battery in the scale (see Chapter 7. Replacing the batteries, page 16).
Minus value (-)	The item to be weighed was placed on the scales before they were switched on.	Press the  button.
No display	The battery is completely flat.	Insert a new battery (see Chapter 7. Replacing the batteries, page 16).

10. Technical details

Database 950 foodstuffs with the following nutritional and energy values:

- Protein in g (oz)
- Fat in g (oz)
- Cholesterol in mg (oz)
- Carbohydrates in g (oz) and BU
- Energy in kcal or kJ

Classification of nutritional and energy values

- Protein: 0.1 g (0.01 oz)
- Fat: 0.1 g (0.01 oz)
- Cholesterol: 0.1 mg (0.0028 g)
- Carbohydrates: 0.1 g (0.01 oz)
- BU: 0.01
- Energy: 1 kcal/kJ

11. Food codes

Abbreviations

o.a.	on average
i.d.m.	in dry matter (e.g. when indicating fat content of cheese)
vol. % alcohol	percent alcohol content by volume

Definitions

ready to eat parts	purchasable raw goods minus waste
dried product	powder is weighed. That is to say before it is prepared. Unless it is described in more detail or worded differently, e.g. 'made with dried products' or 'ready to eat'.

All data refers to portions that are ready to eat. Unless it is described in more detail or worded differently.

We take no responsibility for the information on the accuracy of foods lists.

Note

Some of the foods listed are not available in certain countries. If a food that is important to you is not listed, you can set it up in the freely programmable memory locations (950–999).

Dairy Products

000	Ayran
001	Buttermilk
002	Crème fraîche, 30 % fat
003	Crème fraîche, 40 % fat
004	Soured milk, low-fat
005	Soured milk, full-fat
006	Fruit yoghurt, low-fat
007	Fruit yoghurt, low-fat
008	Fruit yoghurt, full-fat
009	Fruit quark, 20 % fat i. d. m.
010	Semolina pudding, cherry
011	Yoghurt, low-fat, 1.5 % fat
012	Yoghurt, low-fat
013	Cocoa drink made of skimmed milk
014	Kefir
015	Kefir, with fruits
016	Condensed milk, 10 % fat
017	Condensed milk, 4 % fat
018	Condensed milk, 7.5 % fat
019	Cow's milk (low-fat), 1.5 %
020	Cow's milk (full-fat), 3.5 %
021	Skimmed milk
022	Milk pudding
023	Rice pudding, chocolate
024	Milkshake

025	Whey, sweet
026	Whey powder, dry product
027	Raw milk, certified milk
028	Raw milk, farm-gate milk
029	Cream (coffee cream), 10 % fat
030	Cream, sour (sour cream)
031	Whipped cream, 30 % fat
032	Heavy sour cream, 24 % fat
033	Farmer's cheese with cream, 40 % fat i. d. m.
034	Farmer's cheese, 20 % fat i. d. m.
035	Farmer's cheese, low-fat
036	Goat's milk
Cheese	
037	Appenzeller, 50 % fat i. d. m.
038	Baking Camembert, 45 % fat i. d. m.
039	Bavaria Blue, 70 % fat i. d. m.
040	Bel Paese
041	Alpine cheese, 45 % fat i. d. m.
042	Blue mould cheese (blue-veined cheese), 50 % fat i. d. m.
043	Brie, 50 % fat i. d. m.
044	Mild, full-fat cheese, 30 % fat i. d. m.
045	Mild, full-fat cheese, 50 % fat i. d. m.
046	Cambozola, 70 % fat i. d. m.
047	Camembert, 30 % fat i. d. m.
048	Camembert, 45 % fat i. d. m.
049	Camembert, 60 % fat i. d. m.
050	Camembert, baked
051	Cheddar
052	Chester, 50 % fat i. d. m.
053	Edam, 30 % fat i. d. m.
054	Edam, 40 % fat i. d. m.
055	Blue-veined cheese, 60 % fat i. d. m.
056	Emmental, 45 % fat i. d. m.
057	Feta (sheep cheese), 45 % fat i. d. m.
058	Cream cheese, granular
059	Cream cheese prepared with herbs, 20 % fat i. d. m.
060	Gorgonzola, 55 % fat i. d. m.
061	Gouda, 45 % fat i. d. m.
062	Gruyère, 45 % fat i. d. m.
063	Hardanger, 45 % fat i. d. m.
064	Cottage cheese, 20 % fat i. d. m.
065	Jarlsberg, 45 % fat i. d. m.
066	Cheese pie with walnuts, 50 % fat i. d. m.

067	Leerdamer, 45 % fat i. d. m.
068	Limburger, 20 % fat i. d. m.
069	Maasdamer, 45 % fat i. d. m.
070	Maaslander, 50 % fat i. d. m.
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % fat i. d. m.
073	Mozzarella cheese
074	Münster cheese
075	Palmarello, 50 % fat i. d. m.
076	Parmesan, 36 % fat i. d. m.
077	Provolone
078	Pyrenean cheese, 50 % fat i. d. m.
079	Raclette cheese, 48 % fat i. d. m.
080	Smoked ham cheese, 45 % fat i. d. m.
081	Grating cheese, 45 % fat i. d. m.
082	Romadur cheese, 20 % fat i. d. m.
083	Roquefort cheese
084	Rottaler, 45 % fat i. d. m.
085	Rubiola, 75 % fat i. d. m.
086	Sour milk cheese (Harzer, Mainzer), 10 % fat i. d. m.
087	Sbrinz, 48 % fat i. d. m.
088	Mixed cream cheese and cottage cheese, 10 % fat i. d. m.
089	Processed cheese, 20 % fat i. d. m.
090	Low-fat hard cheese, 45 % fat i. d. m.
091	Tête de Moine, 50 % fat i. d. m.
092	Tilsit, 30 % fat i. d. m.
093	Tilsit, 45 % fat i. d. m.
094	Trappista cheese, 45 % fat i. d. m.
095	Soft cheese with nuts, 70 % fat i. d. m.
096	Vineyard cheese, 60 % fat i. d. m.
097	Weissacker, 50 % fat i. d. m.
098	Westberg, 45 % fat i. d. m.
099	Goat's cheese, semi-hard cheese, 48 % fat i. d. m.
100	Goat's cheese, soft cheese, 45 % fat i. d. m.
Eggs and Egg Dishes	
101	Hen's egg, complete (100 g)
102	Hen's egg yolk (liquid yolk)
103	Hen's egg, clear (liquid yolk)
104	Scrambled egg
105	Fried egg
Oils and Fats	
106	Cottonseed oil
107	Butter (sweet and sour cream butter)

108	Butter, medium fat
109	Clarified butter
110	Safflower oil, refined
111	Peanut oil, refined
112	Cocoa butter
113	Coconut oil, refined
114	Pumpkin seed oil
115	Cod liver oil
116	Linseed oil
117	Maize germ oil (corn oil), refined
118	Margarine (diet margarine)
119	Margarine (standard margarine)
120	Mayonnaise, high-fat
121	Half-fat butter
122	Olive oil
123	Rapeseed oil (colza oil)
124	Suet
125	Salad mayonnaise (50 % fat)
126	Lard
127	Sesame seed oil
128	Soya bean oil, refined
129	Sunflower oil, refined
130	Walnut oil
131	Wheat germ oil
Meat	
132	Air-dried meat
133	Meat extract
134	Luncheon meat
135	Minced meat (half beef and half pork)
136	Mutton, breast
137	Mutton, leg
138	Mutton, loin
139	Mutton (fillet)
140	Mutton (chop)
141	Sheep liver
142	Veal (blade, shoulder)
143	Veal (fillet)
144	Veal (neck with bones)
145	Veal (knuckle with bones)
146	Veal (leg, with bones)
147	Veal (pure muscle)
148	Veal (loin eye muscle with bones)
149	Veal sweetbread
150	Breast of veal
151	Veal chop
152	Calf's liver
153	Calf's kidney
154	Escalope of veal
155	Smoked pork chop

156	Lamb (pure muscle meat)
157	Oxtail
158	Horsemeat o. a.
159	Beef/minced meat (tartate)
160	Ground beef
161	Leg of beef (Schlegel)
162	Beef liver
163	Ox tongue
164	Beef (fillet)
165	Beef (prime rib, roast joint, riblet)
166	Beef (hip, silverside)
167	Beef (crest, neck)
168	Beef (top round)
169	Beef (pure muscle meat)
170	Beef (roast beef, loin)
171	Back bacon
172	Blade of pork (shoulder)
173	Pork (belly)
174	Pork (fillet)
175	Smoked pork chop
176	Pork (chop with bones)
177	Pork (pure muscle meat)
178	Pork (schnitzel meat, top round)
179	Pork, hind hock (hind knuckle)
180	Minced pork
181	Pig's kidney
182	Ribs of pork, braised
183	Ham, boiled
184	Leg of pork (gammon)
185	Goat's meat o. a.
186	Tongue of pork
Poultry and Game	
187	Duck o. a.
188	Pheasant o. a.
189	Goose o. a.
190	Hare o. a.
191	Venison o. a.
192	Chicken (roast chicken) o. a.
193	Chicken (boiling fowl) o. a.
194	Chicken, roast chicken, leg, with skin
195	Chicken, breast with skin
196	Chicken's livers
197	Rabbit meat o. a.
198	Partridge
199	Venison, leg
200	Saddle of venison
201	Pigeon
202	Turkey, breast, without skin

203	Turkey, leg, without skin and bones
204	Turkey, with skin, o. a.
205	Quail
206	Wild boar
Sausage, pâté & meat products	
207	Farmer's sausage
208	Ham sausage
209	Beer sausage
210	Bockwurst (large Frankfurter)
211	Bratwurst (fried pork sausage)
212	Cabanossi
213	Cervelat sausage
214	Corned beef
215	Canned sausage
216	Meatloaf
217	Pork sausage
218	Frankfurter sausages
219	Rissole, raw
220	Goose liver pâté
221	Poultry sausage, low-fat
222	Pork and veal sausage (brain sausage)
223	Chasseur sausage
224	Veal sausage
225	Calf liver pâté
226	Knackwurst
227	Smoked, rolled fillet of ham
228	Landjäger sausage
229	Liver pâté
230	Liver sausage, low-fat
231	Ring Bologna
232	Smoked pork / beef sausage (Braunschweiger Mettwurst)
233	Mortadella
234	Blood sausage (black pudding)
235	Salami (German)
236	Ham (boiled ham)
237	Ham (smoked, rolled fillet of ham)
238	Ham, smoked (bacon)
239	Ham sausage, fine
240	Brawn (head cheese, red)
241	Pork belly, smoked
242	Bacon, streaky
243	Aspic
244	Bavarian veal sausage
245	Wiener
Fish, crustaceans and molluscs	
246	Eel
247	Oyster

248	Perch
249	Blue ling
250	Bream
251	Kipper
252	Dogfish
253	Whitefish (vendace)
254	Fish fillet
255	Flounder
256	Trout (river trout, rainbow trout)
257	Shrimp, prawn
258	Grenadier
259	Hake
260	Halibut, black (Greenland halibut)
261	Halibut, white
262	Herring (Atlantic)
263	Herring (Baltic)
264	Lobster
265	Cod
266	Scallop
267	Carp
268	Catfish (wolf fish)
269	Prawns
270	Crab (crayfish)
271	Krill (Antarctic)
272	Salmon
273	Spiny lobster
274	Ling
275	Mackerel
276	Mussels
277	Rosefish, redfish
278	Anchovy
279	Sardine
280	Haddock
281	Tench
282	Plaice
283	European hake
284	Pollock (Alaska pollock)
285	Monkfish (angler fish)
286	Sole
287	Sprat
288	Turbot
289	Smelt
290	Tuna
291	Octopus (sepia)
292	Edible snail
293	Zander
Fish Products	
294	Eel, smoked
295	Kipper, smoked

296	Herring, fried herring
297	Herring, marinated (pickled herring)
298	Herring, young herring
299	Herring fillet in tomato sauce
300	Caviar, genuine (sturgeon caviar)
301	Mock caviar (German caviar)
302	Prawns in tins
303	Crabmeat in tins
304	Salmon, smoked, in tins
305	Mackerel, smoked
306	Sardines in oil
307	Rosefish, smoked
308	Salted herring
309	Haddock, smoked
310	Strips of smoked rock salmon
311	Pollock, smoked
312	Dried cod
313	Tuna in oil
Cereals and Cereal Products	
314	Amaranth
315	Apple pie, covered
316	Apple strudel
317	Apple turnover
318	Bagel
319	Baguette
320	Berlin pancake
321	Sponge cake (sponge fingers)
322	Puff pastry
323	Rolls (buns)
324	Brownies
325	Buckwheat groats
326	Buckwheat flour, wholemeal
327	Shortbread
328	Butter cake
329	Cereals, with fruit aroma
330	Cereal bar (with chocolate)
331	Cookies, butter
332	Corn Flakes
333	Corn Flakes, with nut + honey
334	Corn Flakes, wholemeal
335	Couscous, boiled
336	Couscous, raw
337	Diabetic pastries
338	Spelt flour, wholemeal
339	Doughnut
340	Egg-based pasta (noodles), boiled/drained
341	Egg-based pasta (noodles, macaroni, spaghetti), raw

342	Fruit loaf
343	Fruitcake, English
344	Fruit muesli, without sugar
345	Pearl barley
346	Spice cake (long-life bakery products)
347	Gingerbread
348	Glass noodles, boiled
349	Graham bread
350	Semolina, grain
351	Semolina slices
352	Unripe spelt grain meal
353	Spelt grain rissoles
354	Oats, Instant
355	Raised pastry, single
356	Yeast dough (mixture)
357	Plaited yeast bun
358	Millet, grain
359	Cheesecake
360	Bran flakes, oats
361	Small baked items, mixed
362	Crispbread
363	Soft pretzel/pretzel-style rolls
364	Maize, wholegrain
365	Maize breakfast flakes, unsweetened
366	Cornmeal
367	Almond macaroons
368	Marble cake
369	Flour, wholemeal rye
370	Multigrain bread
371	Poppy-seed cake
372	Poppy-seed roll
373	Mocha cream torte
374	Muffin, blueberry
375	Muesli biscuit
376	Muesli mixture, dry product
377	Nut cake (baking mixture)
378	Nut cake (pastry/long-life bakery products)
379	Flan, yeast dough
380	Fruit flan base, ready-to-eat
381	Breadcrumbs
382	Pizza dough
383	Popcorn
384	Pumpernickel
385	rice, polished, boiled, drained
386	rice, polished, raw
387	rice, polished
388	Rice flour

389	Rye, wholegrain
390	Rye bread
391	Rye flour, type 1800
392	Rye flour, type 815
393	Rye-wheat bread
394	Rye wholemeal bread and wholemeal bread
395	Rye wholegrain bread
396	Cake mixture
397	Russian bread
398	Sacher torte
399	Cream gateau
400	Chocolate muesli
401	Black Forest gateau
402	Shortbread
403	Spaetzle
404	Edible bran
405	Bread for toasting
406	Tortellini, ready-to-eat
407	Flan case
408	Triticale
409	Wholemeal bread with sunflower seeds
410	Wholemeal pita bread
411	Wholemeal biscuit
412	Wholemeal noodles, raw
413	Wholemeal rusks (zwieback)
414	Waffle mixture
415	Christmas stollen, Saxon
416	White bread
417	Wheat, wholegrain
418	Wheat semolina
419	Wheat germs
420	Wheat bran
421	Wheat flour, type 405
422	Wheat-rye bread
423	Wheat starch
424	Wheat bread for toasting
425	Wholemeal wheat bread
426	Wild rice, raw
427	Lemon cake
428	Zwieback (rusk)
429	Onion cake
Potatoes and Potato Products	
430	Roast potatoes, ready-to-eat
431	Potato, boiled (with peel)
432	Potato dumplings, dry product/powder form
433	Potato dumplings, half and half, ready-to-eat

434	Potato croquettes, dry product/ powder form
435	Potatoes, baked (with peel)
436	Potatoes, with peel (raw)
437	Potato fritters (potato/pancakes), dry product/powder form
438	Potato fritters (potato pancakes), deep-frozen/ready-to-eat
439	Mashed potatoes
440	Mashed potatoes, dry product/ powder form
441	Potato starch
442	Potato soup, dry product/ powder form
443	Unpeeled potatoes, boiled
444	Chips, ready-to-eat, unsalted
445	Fried grated potatoes, deep-frozen
Vegetables and Salads	
446	Artichoke
447	Artichokes in oil
448	Aubergine
449	Bamboo sprouts
450	Batata, sweet potato
451	Blanched celery
452	Cauliflower
453	Beans, green
454	Beans, green, in tins
455	Broccoli
456	Watercress
457	Chicory
458	Chinese cabbage
459	Iceberg lettuce
460	Endive
461	Farmer salad
462	Field salad, lamb's lettuce
463	Fennel, leaf (Florence fennel)
464	Cooked meat salad, home-made
465	Spring onion
466	Garden cress
467	Gherkins
468	Green cabbage (curly kale)
469	Cucumber
470	Herring salad
471	Ginger
472	Potato salad
473	Garlic, raw
474	Kohlrabi
475	Kopf salad
476	Pumpkin
477	Dandelion

478	Baby corn
479	Swiss chard
480	Matie salad
481	Horseradish
482	Carrots
483	Carrots, in tins
484	Mung bean sprouts
485	Noodle salad, Italian
486	Okra
487	Paprika fruits (pepper)
488	Parsnip
489	Parsley, (leaf)
490	Leek
491	Purslane
492	Radicchio
493	Small radish
494	Radish
495	Rhubarb
496	Sprouts
497	Beetroot
498	Red cabbage
499	Rocket
500	Sorrel
501	Sauerkraut, drained
502	Chives
503	Black salsify
504	Celeriac
505	Soya bean sprouts
506	Asparagus
507	Spinach
508	Spinach, deep-frozen
509	Swede
510	Bouquet garni
511	Tomato
512	Tomatoes in tins
513	Jerusalem artichoke
514	Tzatziki
515	Waldorf salad
516	Plantain (greater)
517	Turnip
518	White cabbage
519	White cabbage salad
520	Savoy cabbage
521	Zucchini
522	Sweet corn
523	Sweet corn, in tins
524	Onion
Mushrooms	
525	Oyster mushroom
526	Slippery Jack

527	Champignon (cultivated mushrooms)
528	Champignons in tins
529	Honey coloured agaric
530	Morel (common morel)
531	Chanterelle
532	Chanterelle, dried
533	Red cap
534	Edible boletus
535	Edible boletus, dried
536	Truffles
Fruit	
537	Acerola
538	Pineapple
539	Pineapple in tins
540	Apple
541	Apple, dried (sulphurated)
542	Apple sauce
543	Orange
544	Apricot
545	Apricot, dried
546	Apricots in tins
547	Avocado
548	Banana
549	Banana, dried
550	Tree tomato
551	Pear
552	Pears in tins
553	Blackberry
554	Bread-fruit
555	Carissa
556	Chayote
557	Cherimoya (anone)
558	Date, dried
559	Strawberry
560	Strawberry, deep-frozen
561	Fig
562	Fig, dried
563	Pomegranate
564	Grapefruit
565	Guava
566	Rose hip
567	Bilberry (blueberry)
568	Bilberry (blueberry), deep-frozen, unsweetened
569	Raspberry
570	Elderberry, black
571	Honey melon
572	Jackfruit
573	Japanese medlar

574	Redcurrants
575	Blackcurrants
576	Kaki
577	Prickly pears
578	Carambola, star fruit
579	Cherry, sweet
580	Cherries in a jar
581	Kiwi
582	Kumquat, raw
583	Lime, sweet lime
584	Litchi
585	Longan
586	Mandarin
587	Mango
588	Mulberry
589	Mirabelle
590	Cranberry
591	Nectarine
592	Olive, green, marinated
593	Olive, black, marinated
594	Papaya
595	Passion fruit
596	Peach
597	Peach, dried
598	Peach, in tins
599	Plum
600	Cape gooseberry
601	Cranberries
602	Quince
603	Rambutan
604	Greengage
605	Sea buckthorn berry
606	Persimmon
607	Gooseberry
608	Sultans, dried
609	Tamarind
610	Watermelon
611	Grapes, dried (raisins)
612	Grapes
613	Lemon
614	Sugar melon, honey melon
Nuts	
615	Cashew nut
616	Sweet chestnut
617	Peanut
618	Peanut, roasted and shelled
619	Hazelnut
620	Coconut
621	Coconut flakes
622	Pumpkin seeds

623	Macadamia nut (Australian nut)
624	Almond, sweet
625	Poppy, seeds (dry)
626	Brazil nut
627	Pecan nut
628	Pine nuts
629	Pistachio (green almond)
630	Sesame, seeds (dry)
631	Sunflower seeds (dry)
632	Walnut
Pulses and Seeds	
633	Bean, seeds, white, dry
634	Pea, seeds, dry
635	Pea, pod + seeds, green
636	Peas, green, in tins
637	Peas, green, deep-frozen, seeds
638	Capers, pickled
639	Chickpea, seeds, dry
640	Chickpea, sprouts, fresh
641	Kidney beans, in tins
642	Cow pea (black-eyed pea), raw
643	Linseed, flax
644	Lima bean, raw
645	Lentil, seeds, boiled
646	Lentil, seeds, dry
647	Poppy, seeds, dry
648	Sesame, seeds, dry
649	Soya beans, seeds, dry
650	Soy meat
651	Soy milk
652	Soya bean sprouts
653	Soy sausage o. a.
654	Sunflower seed
655	Pigeon pea, raw
Non-alcoholic Drinks	
656	Pineapple juice
657	Apple juice
658	Apple juice, commercially available
659	Apple juice spritzer
660	Apricot nectar
661	Beer, non-alcoholic, international
662	Cappuccino
663	Coke
664	Coke, light
665	Iced cafe
666	Iced tea, peach
667	Grapefruit juice, commercially available
668	Raspberry syrup

669	Elderberry juice
670	Blackcurrant nectar
671	Coffee
672	Coffee extract powder (instant coffee), dry product/powder form
673	Coconut milk
674	Latte Macchiato
675	Lemonade, Cola Mix
676	Mandarin juice, freshly squeezed
677	Carrot juice
678	Multi-vitamin juice
679	Orangeade
680	Orange juice, freshly squeezed
681	Orange juice, commercially available
682	Beetroot juice
683	Sea buckthorn berry juice
684	Sour cherry juice
685	Soya drink, fruity
686	Tee, black
687	Tomato juice
688	Grape juice, commercially available
689	Lemon juice, freshly squeezed
Alcoholic Drinks	
690	Alcohol-free beer, German
691	Top-fermented dark beer (5 vol. % alcohol)
692	Amaretto (28 vol. % alcohol)
693	Apple wine (cider)
694	Beer, Koelsch (beer from Cologne)
695	Beer, Pils, lager, normal beer, German
696	Bock beer, light, bottom-fermented (7 vol. % alcohol)
697	Punch, strawberry
698	Cuba Libre
699	Curacao (35 vol. % alcohol)
700	Dessert wines (16–18 vol. % alcohol)
701	Double bock beer, dark (8 vol. % alcohol)
702	Advocaat
703	Export beer, light (5 vol. % alcohol)
704	Fruit wine (8–10 vol. % alcohol)
705	Gin
706	Mulled wine
707	Clear Korn (32 vol. % alcohol)
708	Lager (full-strength beer), light (5 vol. % alcohol)

709	Light, bottom-fermented (2.5–3.0 vol. % alcohol)
710	Liqueurs (30 vol. % alcohol)
711	Maize beer (wheat beer, top-fermented)
712	Malt beer, malt drink (0.04–0.6 vol. % alcohol)
713	Fruit brandy (40–45 vol. % alcohol)
714	Ouzo (38 vol. % alcohol)
715	Pina Colada
716	Port
717	Red wine, heavy
718	Rum
719	Sangria
720	Sparkling wine, orange
721	Sparkling wine, white (German sparkling wine)
722	Brandy (Cognac)
723	White wine
724	Full wheat beer, yeast-free (5 vol. % alcohol)
725	Full wheat beer, yeast-containing (5 vol. % alcohol)
726	Vermouth
727	Whisky
728	Vodka
Sweet Items	
729	Maple syrup,
730	Meringue
731	Bonbons, hard caramels
732	Dessert sauce, fruit, ready-to-eat
733	Dessert sauce, chocolate, ready-to-eat
734	Diabetic chocolates
735	Diabetic chocolate, full-fat
736	Diabetic chocolate, plain
737	Diabetic sweetener
738	Diet ice cream
739	Dominostein (German chocolate cake)
740	Dresden Stollen, with marzipan
741	Ice cream
742	Ice cream, Neapolitan-type
743	Ice cream, chocolate
744	Ice cream, vanilla
745	Gingerbread cake
746	Peanut butter (puree)
747	Fondant
748	Frankfurt Crown Cake
749	Fruit custard, made of dry product, ready-to-eat

750	Fruit ice cream
751	Fruit chews
752	Ambrosia, jelly, made of dry product, ready-to-eat with water
753	Gelatine dessert ("jelly"), ready-made product
754	Ring cake
755	Jelly babies
756	Honey (blossom honey)
757	Sugared pancake with raisins
758	Cocoa powder, slightly de-oiled
759	Licorice
760	Marzipan
761	Milk chocolate
762	Ice cream, at least 70 % milk
763	Chocolate marshmallow
764	Mousse au Chocolat
765	Nougat
766	Nut cake with icing
767	Nut nougat crème
768	Plum pudding
769	Cane sugar made from sugar beets (brown sugar)
770	Red fruit compote, made of dry product, ready-to-eat with water
771	Russian chocolate cheesecake
772	Chocolate/peanut bar
773	Chocolate/caramel bar
774	Chocolate/coconut bar
775	Chocolate-coated marshmallow
776	Chocolate, milk-free, at least 40 % cocoa
777	Chocolate, white
778	Chocolate crème, made of dry product, ready-to-eat
779	Chocolate buttons
780	Chocolate pudding, made of dry product, ready-to-eat with milk
781	Soft Ice cream
782	Almond biscuit
783	Tiramisu
784	Vanilla, cream pudding, made of dry product, ready-to-eat with milk
785	Vanilla crème, made of dry product, ready-to-eat
786	Vanilla sauce/custard, made of dry product, ready-to-eat with milk
787	Full-milk chocolate
788	Full-milk chocolate with hazelnuts
789	Wine gums o. a.

790	Cinnamon biscuit
791	Lemon cake
792	Sugar (cane sugar, beet sugar)
Sauces and Dressings	
793	Barbecue sauce
794	Béchamel sauce
795	Gravy
796	Gravy, light
797	Curry sauce
798	French dressing
799	Instant broth
800	Light sauce, thickened
801	Italian dressing
802	Hunter's sauce
803	Ketchup
804	Herbal butter sauce
805	Maggi seasoning sauce
806	Mango chutney
807	Mayonnaise dressing
808	Horseradish (tube)
809	Pepper cream sauce
810	Cream sauce
811	Salad mayonnaise
812	Sauce hollandaise
813	Sweet and sour sauce
814	Sauce for gyros meat, dry product/powder form
815	Sauce for paprika goulash, dry product/powder form
816	Sauce for marinated beef, dry product/powder form
817	Mustard
818	Soy sauce
819	Thousand island dressing
820	Tomato puree
821	Tomato sauce, traditional basic sauce
822	Tomato sauce, Italian
823	Vinaigrette
824	Zingara sauce
825	Onion sauce
Jams	
826	Apple jelly
827	Orange jam
828	Apricot jam
829	Blackberry jam
830	Diabetic jam, with fructose jam
831	Diabetic jam, with sweetener/ fructose jam
832	Strawberry jam
833	Raspberry jam

834	Redcurrant jelly
835	Cherry jam
836	Plum jam, (damson)
837	Plum puree
838	Quince jelly
839	Quince jam
Soups and Stews	
840	Cauliflower-broccoli soup, low-fat, dry product/powder form
841	Bean stew, white
842	Cream of mushroom soup
843	Chilli con carne
844	Chinese noodle soup
845	Pea stew with sausage
846	Pancake soup
847	Cream of unripe spelt grain soup
848	Vegetable broth
849	Vegetable soup, Italian
850	Semolina dumpling soup
851	Goulash soup
852	Chicken broth, clear
853	Chicken soup with noodles, dry product/powder form
854	Potato soup with sausage
855	Cream of leek soup
856	Lentil stew with bacon, dry product/powder form
857	Lentil soup
858	Noodle soup
859	Oxtail soup
860	Bavarian meat stew
861	Rice pot with meatballs
862	Beef soup
863	Cream of asparagus soup
864	Cream of cep mushroom soup
865	Cream of tomato soup
866	Tomato soup with rice, dry product/powder form
867	Onion soup
Ready-to-Eat Products	
868	Baguettes, salami, deep-frozen
869	Pickled Bavarian cabbage, deep-frozen
870	Bruschetta, tomato, basil, deep-frozen
871	Cannelloni
872	Cevapcici
873	Cheeseburger
874	China pan, dry product/powder form
875	Cordon bleu

876	Döner kebab
877	Egg salad
878	Peas and carrots, deep-frozen
879	Fish fillet in herbal sauce, deep-frozen
880	Fish fillet, bordelaise, deep-frozen
881	Fish fingers
882	Tarte flambée, deep-frozen
883	Meat salad, ready-made product
884	Spring roll, deep-frozen
885	Poultry salad, with cream
886	Vegetable lasagne, dry product/powder form
887	Vegetable mix, deep-frozen
888	Yeast dumplings filled with plum sauce, deep-frozen
889	Meat cut into strips, Zurich style, dry product/powder form
890	Goulash, Hungarian
891	Sweet and sour chicken, deep-frozen
892	Hamburger
893	Roast venison in cream sauce, deep-frozen
894	Chicken fricassee
895	Chicken noodle pot, dry product/powder form
896	"Rhenish" mashed potatoes, dry product/powder form
897	Potato gratin
898	Potato dumplings (half and half)
899	Potato salad with mayonnaise
900	Cheese spaetzle
901	Stuffed cabbage leaf with minced meat filling
902	Stuffed cabbage leaves, oven-ready, deep-frozen
903	Meatballs in a white sauce with capers
904	Fillet of salmon in puff pastry, deep-frozen
905	Lasagne
906	Leipzig vegetable medley, deep-frozen
907	Lentil stew with sausage
908	Pasta squares, boiled
909	Nasi goreng, deep-frozen
910	Noodle salad with mayonnaise
911	Noodle pot with beef dumplings, dry product/powder form
912	Pepper, filled
913	Pan-cooked vegetables, French, deep-frozen

914	Pan-cooked vegetables, Italian, deep-frozen
915	Pan-cooked vegetables, Mexican, deep-frozen
916	Pancake
917	Pizza Hawaii, deep-frozen
918	Pizza Margherita, deep-frozen
919	Pizza salami, deep-frozen
920	Pizza Ham, deep-frozen
921	Quiche Lorraine, deep-frozen
922	Ravioli with tomato sauce
923	Roll of beef
924	Risotto
925	Fillet of plaice, in breadcrumbs, deep-frozen
926	Bread dumplings, ready-to-eat
927	Spaghetti alla carbonara, dry product/powder form
928	Spaghetti Bolognese
929	Spaghetti funghi, dry product/powder form
930	Spaghetti with tomato sauce
931	Spare ribs, baked, deep-frozen
932	Spinach, deep-frozen
933	Prime boiled beef
934	Waldorf salad with Mayonnaise
935	White cabbage salad with oil
936	Sausage and cheese salad
937	Plum dumplings, deep-frozen
938	Onion rings, fried
Miscellaneous	
939	Baker's yeast, pressed
940	Brewer's yeast, dried
941	Peanut Flips
942	Gelatine (edible)
943	Potato crisps, salted, oil roasted
944	Potato sticks, salted, oil roasted
945	Crackers
946	Blancmange/custard powder, dry product/powder form
947	Salt sticks
948	Tofu
949	Tortilla chips
For your own entries	
950	
951	

952	
953	
954	
955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	

968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	

984	
985	
986	
987	
988	
989	
990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	

Sommaire

1. Premières expériences	26
2. Remarques de sécurité	26
3. Description de l'appareil	27
4. Mise en service	27
5. Utilisation	27
6. Programmation de codes aliments propres	28
7. Changer les piles	28
8. Rangement et entretien	29
9. Que faire en cas de problème ?	29
10. Données techniques	29
11. Codes aliments	29

Fourniture

- Balance de ménage de régime
- 3 piles AAA
- Le présent mode d'emploi

1. Premières expériences

Fonctions de l'appareil

Cette balance d'analyse numérique des valeurs nutritionnelles sert à peser des aliments et au contrôle de l'alimentation. Le poids s'affiche par incréments de 1 gramme. La balance est prévue pour un usage privé. Elle permet rapidement et sans difficulté de :

- mesurer le **poids** des aliments jusqu'à 5000 g (mode pesage),
- déterminer les différentes **valeurs nutritionnelles** (protéines, lipides, cholestérol, glucides) de 950 aliments,
- connaître la **valeur énergétique** de 950 aliments en kilocalories (kcal) ou en kilojoules (kJ),
- consulter la teneur en glucides en **Unités pain**,
- enregistrer les aliments pesés pendant un temps donné et d'afficher le total (mode mémoire).

La balance de cuisine d'analyse des valeurs nutritives dispose en outre des fonctionnalités suivantes :

- 50 emplacements de sauvegarde individuels disponibles pour les aliments,
- Fonction pesage cumulé (fonction tarage) pour le pesage d'aliments les uns à la suite des autres ou dans un récipient,
- Possibilité de commutation entre les grammes et les onces,
- Fonction désactivation automatique au bout de 180 secondes,
- Fonction avertissement automatique en cas de dépassement de la limite de pesée supérieure de 5000 g,
- Indication de la nécessité de changer les piles lorsqu'elles sont faibles.

2. Remarques de sécurité

Conservez le présent mode d'emploi et faites en sorte qu'il soit accessible aux autres utilisateurs.



AVERTISSEMENT

- Veillez à ne prendre aucun médicament (par ex. administration d'insuline) uniquement sur la base des données nutritionnelles de la balance d'analyse des valeurs nutritives. Avant toute administration de médicaments, vérifiez les données nutritionnelles à l'aide d'une deuxième source (par ex. documentation sur le thème, cours de nutrition). Un contrôle de plausibilité est particulièrement important par rapport à d'éventuelles erreurs d'utilisation (par ex. erreur de saisie) et à des différences des valeurs nutritionnelles des aliments par rapport aux valeurs de référence enregistrées dans la balance d'analyse des valeurs nutritives. Dans les cas sérieux, cela pourrait entraîner de mauvais dosages des médicaments, pour lesquels nous déclinons toute responsabilité.



ATTENTION

- Les valeurs enregistrées dans la balance pour les produits finis et mélangés (par ex. gâteau forêt noire) peuvent présenter de grosses différences en fonction du fabricant ou de la préparation. Pour les produits finis, nous recommandons donc de comparer les valeurs avec les indications du fabricant sur l'emballage et d'indiquer la valeur nutritionnelle des produits mélangés en additionnant chaque ingrédient.
- Les valeurs nutritionnelles indiquées pour chaque aliment sont programmées dans la balance d'après les meilleures connaissances et l'état actuel lors de l'impression du mode d'emploi. Si les aliments ne contiennent aucune donnée (affichage : ) , ne les additionnez pas avec la fonction d'addition. Le résultat final pourrait être faux.
- La balance n'est pas prévue pour la pesée de médicaments ou de produits illégaux.
- Le produit est uniquement destiné à un usage domestique, il n'est pas prévu pour une utilisation médicale ou commerciale.

Piles

- Les piles avalées risquent de mettre la vie en danger. Laissez les piles hors de portée des jeunes enfants. Au cas où une pile a été avalée, faites immédiatement appel à un médecin.
- Ne jetez pas les piles au feu. Risque d'explosion !

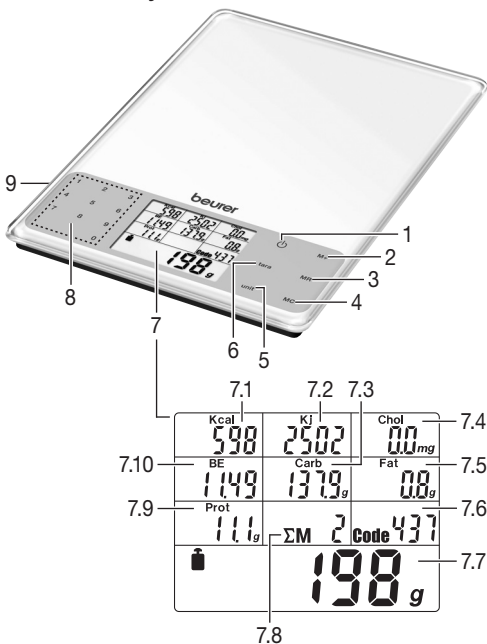
- Les piles ne doivent être ni rechargées ni réactivées par d'autres méthodes ni démontées ni court-circuitées.
- Enlevez les piles si l'appareil n'est pas utilisé pendant une assez longue période. Vous éviterez ainsi les dommages liés aux fuites.

Réparations

- N'ouvrez ou ne réparez l'appareil en aucun cas. Dans le cas contraire, nous ne pouvons pas garantir qu'il fonctionnera parfaitement. Le non respect de cette consigne annule la garantie.
- Pour toute réparation, adressez-vous au service après-vente ou à un dépositaire agréé.

3. Description de l'appareil

Balance d'analyse des valeurs nutritionnelles



- 1 Touche marche/arrêt
- 2 **M+** Enregistrement de la mesure
- 3 **MR** Affichage des valeurs cumulées
- 4 **MC** Effacement de la mémoire
- 5 Interrupteur de changement d'unité de poids g/oz **unit**
- 6 Touche tare **tara**
- 7 Affichage
 - 7.1 Affichage en kilocalories
 - 7.2 Affichage en kilojoules
 - 7.3 Affichage de la teneur en glucides
 - 7.4 Affichage de la teneur en cholestérol
 - 7.5 Affichage des lipides
 - 7.6 Affichage du code
 - 7.7 Affichage du poids
- 7.8 Affichage du nombre d'emplacements mémoire
- 7.9 Affichage des protéines
- 7.10 Affichage des unités pain

- 7.8 Affichage du nombre d'emplacements mémoire
- 7.9 Affichage des protéines
- 7.10 Affichage des unités pain
- 8 Touches numériques 0 à 9 servant à entrer le code des aliments
- 9 Compartiment des piles (au dos)

4. Mise en service

Modification de l'unité de poids

La balance peut afficher les valeurs en **g** (gramme) ou en **oz** (onces). L'affichage en grammes est réglé en usine. Vous pouvez changer d'unité avec la touche **unit**.

Mise en place de la balance

Posez la balance sur un support plat et ferme. Une surface d'appui solide s'impose pour garantir une mesure correcte.

5. Utilisation

5.1 Effectuer une pesée

Mise sous tension de la balance

L'affichage indique le poids du produit pesé. Appuyez sur la touche .

Pesage cumulé (tarage)

Pour peser différents produits en les additionnant, vous pouvez régler la balance sur 0 g.

→ Appuyez sur la touche **tara**.

Entrée du code de l'aliment

→ Cherchez dans la liste des aliments (page 30 et suivantes) le code à 3 chiffres correspondant à l'aliment que vous pesez et tapez-le sur les touches numériques.

En cas d'erreur, inscrivez n'importe quel numéro de code puis tapez le code correct.

Toutes les valeurs nutritives énergétiques sont affichées.

Notez que, du fait de la variation naturelle des valeurs nutritionnelles et énergétiques des aliments, les indications fournies sont approximatives.

Mise hors tension de la balance

La balance s'éteint automatiquement 180 secondes après le dernier pesage.

Pour éteindre manuellement, appuyez sur la touche .

5.2 Enregistrement d'un produit pesé

Vous pouvez enregistrer le poids, les valeurs nutritionnelles et énergétiques de l'aliment en cours de pesage. La balance additionne automatiquement les valeurs de chaque mesure enregistrée. Vous pouvez afficher le poids total, les valeurs nutritionnelles totales et les valeurs énergétiques totales à tout moment.

Les données enregistrées sont conservées même lorsque la balance est éteinte et lors du changement de piles.

Enregistrement de la première mesure

Vous venez de peser un aliment et vous avez déjà entré le code correspondant.

→ Appuyez sur la touche mémoire **M+**.

Le symbole de somme **ΣM**, l'emplacement de sauvegarde (par ex. **01**) et le poids total sont affichés.

Enregistrement d'autres mesures

Prenez un nouveau produit à peser et recommencez les opérations de l'étape 1.

Affichage des valeurs mesurées ajoutées

Par exemple, chaque jour, appelez les valeurs enregistrées.

→ Appuyez sur la touche mémoire **MR**.

Le symbole de somme **ΣM**, le nombre d'emplacement de sauvegarde utilisés (par ex. **02**) et le poids total sont affichés, ainsi que les valeurs nutritives et énergétiques additionnées.

Effacer mémoire

Effacez la mémoire régulièrement, par exemple une fois par jour.

→ Appuyez sur la touche mémoire **MC**.

Le symbole **M** disparaît. La mémoire a été effacée.

6. Programmation de codes aliments propres

L'appareil dispose de valeurs nutritives et énergétiques mémorisées pour 950 aliments (emplacements de mémoire 000–949). Vous pouvez programmer avec des aliments propres 50 autres emplacements de mémoire (950–999) et inscrire ceux-ci dans les lignes vides du tableau au chapitre « Codes aliments ». Il vous faut pour cela connaître les valeurs nutritives et énergétiques de ces aliments.

Remarque

Les valeurs nutritives et énergétiques à saisir se rapportent à un poids de 100 g de l'aliment correspondant.

Pour programmer des aliments supplémentaires, procédez comme suit :

- Allumez l'appareil. Appuyez pour ce faire sur la touche **⏻**.
- Appuyez simultanément pendant env. 3 secondes sur les touches **tara** et **MR**. L'appareil passe au mode de programmation. L'affichage du code aliment 12 affiche 950. Les deux derniers chiffres clignotent.
- Entrez le code aliment voulu (chiffres 50–99) et confirmez l'entrée par pression sur la touche **MR**.

Est demandée ensuite la valeur énergétique de l'aliment.

- A l'aide des touches numériques, saisissez la valeur énergétique de l'aliment (avec une précision par unités de 1 kcal) et confirmez l'entrée par pression sur la touche **MR**.

Sont demandées ensuite les valeurs de la teneur en cholestérol (avec une précision par unités de 1 mg), la teneur en glucides (avec une précision par unités de 0,1 g), la teneur en matières grasses (avec une précision par unités de 0,01 g) et la teneur en protéines (avec une précision par unités de 0,01 g).

- La valeur correspondante saisie, vous passez par pression de la touche **MR** à la valeur suivante demandée. La dernière valeur (de la teneur en protéines) saisie et après avoir appuyé sur la touche **MR**, l'appareil se met en mode de pesée.

Avis : Si vous ne connaissez pas l'une des valeurs demandées pour l'aliment concerné, laissez la valeur à « 0 » et appuyez sur la touche **MR** pour saisir la valeur suivante. Lors du contrôle de votre alimentation, tenez compte du fait que la valeur laissée à « 0 » n'est pas incluse dans l'addition d'une valeur nutritive ou énergétique (voir « Affichage des valeurs mesurées additionnées »).

- Contrôlez la plausibilité de la valeur saisie.

7. Changer les piles

La balance nécessite 3 piles AAA. Lorsque le symbole « changement des piles »  apparaît, c'est que les piles sont presque déchargées. Insérez les piles dans le compartiment à pile situé sous la balance. Veillez impérativement à insérer les piles en respectant la polarité indiquée.

Remarque

- Lors du changement de piles, les valeurs mesurées enregistrées restent en mémoire.
- N'utilisez pas de piles rechargeables.
- Utilisez des piles sans métaux lourds. Vous reconnaîtrez les piles contenant des métaux lourds aux symboles suivants.
Pb = pile contenant du plomb,
Cd = pile contenant du cadmium,
Hg = pile contenant du mercure.



Elimination

Lors de l'élimination des matériaux, respectez les prescriptions locales.

- Les piles usées ne sont pas des ordures ménagères. Pour les éliminer, apportez-les à votre magasin d'électricité ou aux points de collecte du matériel recyclable proches de chez vous. La législation vous y oblige.
- Pour éliminer l'appareil, conformez-vous à la directive sur les appareils électriques et électroniques 2002/96/CE – DEEE (Déchets



des équipements électriques et électroniques).
Pour toute question, adressez-vous aux collectivités locales responsables de l'élimination de ces déchets.

8. Rangement et entretien

Vous pouvez nettoyer la balance à l'aide d'un chiffon légèrement humide sur lequel vous pouvez mettre, au besoin, un peu de produit vaisselle.
Nettoyez régulièrement la surface supérieure du plateau.

L'appareil doit être conservé dans un environnement approprié afin de garantir la précision des valeurs et d'optimiser la durée de vie du produit :

ATTENTION

- Veillez à ce qu'il n'aille pas de liquide sur la balance. Ne plongez jamais la balance dans l'eau. Ne la rincez jamais sous l'eau courante.
- Ne lavez pas la balance au lavevaisselle !
- Ne posez aucun objet sur la balance lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Mettez la balance à l'abri des chocs, de l'humidité, de la poussière, des produits chimiques, des fortes variations de température et évitez la proximité de sources de chaleur (fourneaux, radiateurs de chauffage).
- Ne soumettez pas la balance à des températures élevées ou à de forts champs magnétiques (par exemple téléphones mobiles).

9. Que faire en cas de problème ?

Affichage	Cause	Remède
E----	La limite de pesage de 5000 g a été dépassée.	Retirez le produit pesé du plateau.
	La mémoire maximale d'au moins une des valeurs nutritionnelles ou énergétiques a été dépassée, par exemple plus de 99999 kJ.	Effacez la mémoire avec la touche mémoire MC .
	Il n'existe pas de valeur nutritionnelle ou énergétique pour cet aliment. 0 est ajouté en mode mémoire.	
M cli-gnote	La mémoire maximale d'au moins une des valeurs nutritionnelles ou énergétiques a été dépassée, par exemple plus de 99999 kJ.	Effacez la mémoire avec la touche mémoire MC .
Lo	La pile est presque usée.	Changez la pile (voir Chapitre 7. Changer les piles, page 28).

Affichage	Cause	Remède
Valeur négative (-)	Le produit à peser a été posé avant la mise en marche de la balance.	Appuyez sur la touche  .
Absence d'affichage	La pile est usée.	Insérez une nouvelle pile (voir Chapitre 7. Changer les piles, page 28).

10. Données techniques

Base de données 950 aliments avec les valeurs nutritionnelles et énergétiques suivantes :

- Protéines en g (oz)
- Lipides en g (oz)
- Cholestérol en mg (oz)
- Glucides en g (oz) et en unités pain
- Energie en kcal ou en kJ

Incréments des valeurs nutritionnelles et énergétiques

- Protéines : 0,1 g (0,01 oz)
- Lipides : 0,1 g (0,01 oz)
- Cholestérol : 0,1 mg (0,0001 oz)
- Glucides : 0,1 g (0,01 oz)
- Unités pain : 0,01
- Énergie : 1 kcal/kJ

11. Codes aliments

Abréviations

e.moy. en moyenne
sur mat. sèche sur matière sèche (par exemple, indication du % de matière grasse des fromages)
% vol. d'alcool Teneur en alcool en pourcentage du volume

Définitions

Parties prêtes à consommer Matière brute achetée moins les résidus
Produit sec La forme en poudre est pesée. C'est-à-dire pas sous forme préparée. Sauf description plus détaillée ou autre formulation. Par ex. « du produit sec » ou « prêt à consommer ».

Toutes les indications se réfèrent au produit prêt à consommer. Sauf description plus détaillée ou autre formulation.

L'exactitude des données de la liste d'aliments n'est pas garantie.

Remarque

Certains des aliments mentionnés ne sont pas disponibles dans tous les pays de vente. Si des aliments importants pour vous ne sont pas mentionnés, vous pouvez les mémoriser sur les emplacements de mémoire pouvant être programmés à discrétion (950–999).

Produits laitiers	
000	Ayran
001	Babeurre
002	Crème fraîche, 30 % de matières grasses
003	Crème fraîche, 40 % de matières grasses
004	Lait caillé, allégé
005	Lai caillé, riche en matières grasses
006	Yaourt aux fruits, allégé
007	Yaourt aux fruits, maigre
008	Yaourt aux fruits, riche en matières grasses
009	Fromage blanc aux fruits, 20 % de matières grasses/E. S.
010	Bouillie de semoule, aux cerises
011	Yaourt, allégé, 1,5 % de matières grasses
012	Yaourt, maigre
013	Boisson au cacao à base de lait écrémé
014	Képhir
015	Képhir, aux fruits
016	Lait condensé, 10 % de matières grasses
017	Lait condensé, 4 % de matières grasses
018	Lait condensé, 7,5 % de matières grasses
019	Lait de vache (allégé), 1,5 %
020	Lait de vache (lait entier), 3,5 %
021	Lait écrémé
022	Flan au lait
023	Riz au lait, chocolat
024	Milk-shake
025	Petit-lait, sucré
026	Poudre de petit-lait, produit sec
027	Lait cru, lait sélectionné
028	Lait cru, lait de ferme
029	Crème (à café), 10 % de matières grasses
030	Crème, aigre (crème fleurette)
031	Chantilly, 30 % de matières grasses
032	Smetana, 24 % de matières grasses
033	Petit-suisse, 40 % de matières grasses/E. S.
034	Fromage blanc, 20 % de matières grasses/E. S.
035	Fromage blanc, maigre
036	Lait de chèvre

Fromages	
037	Appenzell, 50 % de matières grasses/E. S.
038	Camembert à rôti, 45 % de matières grasses/E. S.
039	Bleu de Bavière, 70 % de matières grasses/E. S.
040	Bel Paese
041	Fromage de montagne, 45 % de matières grasses/E. S.
042	Bleu (fromage à moisissure noble), 50 % de matières grasses/E. S.
043	Brie, 50 % de matières grasses/E. S.
044	Fromage gras à pâte pressée, 30 % de matières grasses/E. S.
045	Fromage gras à pâte pressée, 50 % de matières grasses/E. S.
046	Cambozola, 70 % de matières grasses/E. S.
047	Camembert, 30 % de matières grasses/E. S.
048	Camembert, 45 % de matières grasses/E. S.
049	Camembert, 60 % de matières grasses/E. S.
050	Camembert, rôti
051	Cheddar
052	Chester, 50 % de matières grasses/E. S.
053	Edam, 30 % de matières grasses/E. S.
054	Edam, 40 % de matières grasses/E. S.
055	Fromage à moisissure noble, 60 % de matières grasses/E. S.
056	Emmental, 45 % de matières grasses/E. S.
057	Feta (brebis), 45 % de matières grasses/E. S.
058	Fromage frais, à caillots
059	Fromage frais aux herbes, 20 % de matières grasses/E. S.
060	Gorgonzola, 55 % de matières grasses/E. S.
061	Gouda, 45 % de matières grasses/E. S.
062	Gruyère, 45 % de matières grasses/E. S.
063	Hardang, 45 % de matières grasses/E. S.
064	Cottage cheese, 20 % de matières grasses/E. S.
065	Jarlsberg, 45 % de matières grasses/E. S.

066	Fromage aux noix, 50 % de matières grasses/E. S.
067	Leerdammer, 45 % de matières grasses/E. S.
068	Limbourg, 20 % de matières grasses/E. S.
069	Maasdam, 45 % de matières grasses/E. S.
070	Maasland, 50 % de matières grasses/E. S.
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % de matières grasses/E. S.
073	Mozzarella
074	Münster
075	Palmarello, 50 % de matières grasses/E. S.
076	Parmesan, 36 % de matières grasses/E. S.
077	Provolone
078	Fromage des Pyrénées, 50 % de matières grasses/E. S.
079	Raclette, 48 % de matières grasses/E. S.
080	Fromage au jambon fumé, 45 % de matières grasses/E. S.
081	Râpé, 45 % de matières grasses/E. S.
082	Romadur, 20 % de matières grasses/E. S.
083	Roquefort
084	Rottaler, 45 % de matières grasses/E. S.
085	Rubiola, 75 % de matières grasses/E. S.
086	Fromages à base de lait caillé (Harzer, Mainzer), 10 % de matières grasses/E. S.
087	Sbrinz, 48 % de matières grasses/E. S.
088	Fromage frais sec en couches, 10 % de matières grasses/E. S.
089	Fromage fondu, 20 % de matières grasses/E. S.
090	Steppenkäse, 45 % de matières grasses/E. S.
091	Tête de Moine, 50 % de matières grasses/E. S.
092	Tilsit, 30 % de matières grasses/E. S.
093	Tilsit, 45 % de matières grasses/E. S.
094	Trappe, 45 % de matières grasses/E. S.
095	Fromage à pâte molle aux noix, 70 % de matières grasses/E. S.

096	Fromage vigneron, 60 % de matières grasses/E. S.
097	Fromage à la bière, 50 % de matières grasses/E. S.
098	Westberg, 45 % de matières grasses/E. S.
099	Chèvre, pâte non fraîche, 48 % de matières grasses/E. S.
100	Chèvre, pâte molle, 45 % de matières grasses/E. S.
OEufs et plats aux oeufs	
101	OEuf de poule, entier (100 g)
102	Jaune d'oeuf (jaune d'oeuf liquide)
103	Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf liquide)
104	OEufs brouillés
105	OEuf sur le plat
Huiles et matières grasses	
106	Huile de graines de coton
107	Beurre (à base de crème non aigre ou aigre)
108	Demi-beurre
109	Beurre fondu
110	Huile de chardon, raffinée
111	Huile d'arachide, raffinée
112	Beurre de cacao
113	Beurre de coco, raffiné
114	Huile de graines de citrouille
115	Huile de foie de morue
116	Huile de graines de lin
117	Huile de maïs, raffinée
118	Margarine (margarine diététique)
119	Margarine (standard)
120	Mayonnaise, riche en matières grasses
121	Matières grasses du lait allégées
122	Huile d'olive
123	Huile de colza
124	Suif de boeuf
125	Dressing mayonnaise (50 % de matières grasses)
126	Saindoux de porc
127	Huile de sésame
128	Huile de soja, raffinée
129	Huile de tournesol, raffinée
130	Huile de noix
131	Huile de germes de blé
Viandes	
132	Viande des Grisons
133	Extrait de viande
134	Pâté allemand

135	Viande hachée (moitié boeuf, moitié porc)
136	Mouton, poitrine
137	Mouton, gigot
138	Mouton, faux-filet
139	Mouton (filet)
140	Mouton (côtelette)
141	Foie de mouton
142	Veau (épaule)
143	Veau (filet)
144	Veau (collet avec le carré décou- vert, échine avec os)
145	Veau (jarret avec os)
146	Veau (cuisse, cuissot avec os)
147	Veau (chair du muscle)
148	Veau (côtes couvertes)
149	Ris de veau
150	Poitrine de veau
151	Côtes de veau
152	Foie de veau
153	Rognons de veau
154	Escalope
155	Côte de porc salée et fumée
156	Agneau (chair du muscle)
157	Queue de boeuf
158	Viande de cheval
159	Hachis de boeuf (boeuf tartare)
160	Steak haché
161	Cuisse de boeuf
162	Foie de boeuf
163	Langue de boeuf
164	Boeuf (filet)
165	Boeuf (surlonge, rôti, poitrine)
166	Boeuf (culotte, quasi)
167	Boeuf (talon de collier, collier)
168	Boeuf (tende de tranche)
169	Boeuf (chair du muscle)
170	Boeuf (roastbeef, aloyau)
171	Gras du dos de porc
172	Epaule de porc
173	Porc (ventre)
174	Porc (filet)
175	Porc (salé et fumé)
176	Porc (côte avec os)
177	Porc (viande du muscle)
178	Porc (escalope, jambon démangé)
179	Porc, jambonneau arrière (jarret arrière)
180	Porc haché
181	Rognons de porc

182	Poitrine, braisée
183	Jambon cuit
184	Jambon arrière
185	Viande de chèvre moy.
186	Langue de porc
Volailles et gibiers	
187	Canard moy.
188	Faisan moy.
189	Oie moy.
190	Lièvre moy.
191	Viande de cerf moy.
192	Poulet moy.
193	Poularde moy.
194	Poulet, cuisse avec la peau
195	Blanc de poulet avec la peau
196	Foies de poulet
197	Viande de lapin moy.
198	Perdrix
199	Viande de chevreuil, cuisse
200	Selle de chevreuil
201	Pigeon
202	Dindonneau, blanc, sans la peau
203	Dindonneau, cuisse, sans la peau ni les os
204	Dindonneau, avec la peau, moy.
205	Caille
206	Sanglier
Charcuteries, pâtés & produits à base de viande	
207	Saucisses paysannes
208	Mortadelle au jambon
209	Charcuterie au jambon
210	Saucisse à l'eau
211	Saucisse (porc)
212	Cabanossi
213	Salami
214	Corned Beef (allemand)
215	Petites saucisses en boîte
216	Pâté de chair à saucisse pressé bavarois
217	Cervelas
218	Saucisses de Francfort
219	Boulettes de viande, crues
220	Foie gras d'oie
221	Cervelas de volaille, maigre
222	Cervelas bavarois blanc
223	Saucisson à l'ail et à la moutarde, cuit et fumé
224	Saucisse de veau
225	Pâté de veau
226	Saucisse porc et boeuf

227	Filet de porc fumé
228	Gendarme
229	Pâté de foie
230	Pâté de foie sous boyau, maigre
231	Saucisson de Lyon
232	Saucisse fumée à tartiner
233	Mortadelle
234	Boudin noir
235	Saucisson (allemand)
236	Jambon cuit
237	Jambon cru
238	Jambon cru fumé (lard maigre)
239	Mortadelle au jambon
240	Fromage de tête rouge
241	Lard de poitrine, fumé
242	Lard maigre
243	Charcuterie en aspic
244	Boudin blanc bavarois aux herbes
245	Saucisses viennoises
Poissons, crustacés et mollusques	
246	Anguille
247	Huître
248	Perche
249	Lingue bleue
250	Brème
251	Hareng saur
252	Aiguillat
253	Féra (corégone)
254	Filet de poisson
255	Flet
256	Truite (truite de rivière, truite arc-en-ciel)
257	Crevette
258	Petit crabe
259	Brochet
260	Flétan noir (du Groenland)
261	Flétan blanc
262	Hareng (Atlantique)
263	Hareng (Baltique)
264	Homard
265	Cabillaud (morue)
266	Coquilles Saint-Jacques
267	Carpe
268	Loche
269	Crabes
270	Ecrevisse
271	Krill (Antarctique)
272	Saumon
273	Langouste

274	Lingue
275	Maquereau
276	Moules
277	Sébaste, rascasse du Nord
278	Anchois
279	Sardine
280	Eglefin
281	Tanche
282	Carrelet
283	Merlu
284	Colin (d'Alaska)
285	Lotte de mer
286	Sole
287	Sprat
288	Turbot
289	Eperlan
290	Thon
291	Calmar
292	Escargot
293	Sandre
Produits à base de poissons	
294	Anguille fumée
295	Hareng fumé
296	Hareng, hareng frit mariné
297	Hareng mariné (à la Bismarck)
298	Hareng, jeune hareng mariné au sel
299	Filet de hareng en sauce tomate
300	Véritable caviar (d'esturgeon)
301	Faux caviar (caviar allemand)
302	Crevettes en boîte
303	Crabe en boîte
304	Saumon fumé en boîte
305	Maquereau fumé
306	Sardines à l'huile
307	Sébaste fumé
308	Hareng salé
309	Eglefin fumé
310	Filet d'aiguillat fumé
311	Colin fumé
312	Morue sèche
313	Thon à l'huile
Céréales et produits céréaliers	
314	Amaranthe
315	Tarte aux pommes couverte
316	Strudel aux pommes
317	Chausson aux pommes
318	Bagel
319	Pain
320	Crêpes berlinoises

321	Biscuit (à la cuillère)
322	Pâte feuilletée
323	Petits pains
324	Brownies
325	Gruau de sarrasin
326	Farine de sarrasin, complète
327	Petit beurre
328	Gâteau au levain garni de flocons de beurre et de sucre
329	Céréales, arôme fruits
330	Barres de céréales (au chocolat)
331	Cookies, au beurre
332	Flocons de maïs
333	Flocons de maïs, noisettes et miel
334	Flocons de maïs, complets
335	Couscous, cuit
336	Couscous, non cuit
337	Petits gâteaux pour diabétiques
338	Farine d'épeautre, complète
339	Doughnut
340	Pâtes alimentaires aux oeufs, cuites/égouttées
341	Pâtes alimentaires aux oeufs (nouilles, macaronis, spaghettis), non cuites
342	Pain de fruits secs
343	Cake aux fruits secs
344	Céréales aux fruits, sans sucre
345	Orge perlée
346	Pain d'épices
347	Biscuits gingembre cannelle
348	Vermicelle chinois, cuit
349	Pain complet au froment
350	Semoule en grains
351	Croquettes de semoule
352	Farine de graines d'épeautre vert
353	Grillade d'épeautre vert
354	Flocons d'avoine, instantanés
355	Viennoiserie
356	Pâte levée (préparation instantanée pour)
357	Brioche tressée
358	Grains de millet
359	Gâteau au fromage blanc
360	Flocons de son, avoine
361	Petits gâteaux, mélange
362	Pain suédois croustillant
363	Bretzel/petit pain au sel
364	Maïs, grains entiers
365	Flocons de maïs petit-déjeuner, non sucrés

366	Farine de maïs
367	Macarons
368	Gâteau marbré
369	Farine, seigle complet
370	Pain multi céréales
371	Gâteau aux graines de pavot
372	Rouleau aux graines de pavot
373	Tarte à la crème moka
374	Muffin, aux myrtilles
375	Petits gâteaux aux céréales
376	Mélange de céréales, produit sec
377	Gâteaux aux noisettes (préparation instantanée pour)
378	Gâteaux aux noisettes (pâtisseries longue conservation)
379	Tartes aux fruits, pâte levée
380	Pâte à tarte, prête à la consommation
381	Chapelure
382	Pâte à pizza
383	Pop-corn
384	Pain noir de Westphalie
385	Riz, poli, cuit, égoutté
386	Riz, poli, non cuit
387	Riz, non poli
388	Farine de riz
389	Seigle, grains entiers
390	Pain de seigle
391	Farine de seigle, type 1800
392	Farine de seigle, type 815
393	Pain bis
394	Pain de seigle concassé et pain complet
395	Pain de seigle complet
396	Quatre-quarts et génoise
397	Petits gâteaux ABC
398	Gâteau au chocolat Sacher
399	Gâteau à la crème
400	Céréales au chocolat
401	Forêt-Noire
402	Biscuits sablés écossais
403	Nouilles souabes
404	Son alimentaire
405	Pain de mie
406	Tortellinis, prêts à la consommation
407	Fond de tarte
408	Triticale
409	Pain complet aux graines de tournesol
410	Fougace à la farine complète

411	Petits gâteaux à la farine complète
412	Pâtes alimentaires complètes, non cuites
413	Biscottes complètes
414	Mélange de gaufrettes
415	Gâteau brioché saxon de Noël
416	Pain blanc allemand
417	Froment, grains entiers
418	Semoule de froment
419	Germes de blé
420	Son de blé
421	Farine de froment, type 405
422	Pain principalement de froment
423	Amidon de froment
424	Pain de mie au froment
425	Pain de froment complet
426	Riz sauvage, non cuit
427	Gâteau au citron
428	Biscottes
429	Tarte à l'oignon
Pommes de terre et produits à base de pommes de terre	
430	Pommes de terre sautées, prêtes à la consommation
431	Pomme de terre bouillie dans la peau
432	Quenelles de pommes de terre, produit sec/en poudre
433	Quenelles de pommes de terre, à base de pomme de terre cuite et de pomme de terre crue, prêtes à la consommation
434	Croquettes de pommes de terre produit sec/en poudre
435	Pommes de terre au four (dans la peau)
436	Pommes de terre, avec la peau (crues)
437	Galette de pommes de terre, produit sec/en poudre
438	Galette de pommes de terre, surgelée/prête à la consommation
439	Purée de pommes de terre
440	Purée de pommes de terre, produit sec/en poudre
441	Fécule de pomme de terre
442	Soupe de pommes de terre, produit sec/en poudre
443	Pommes de terre bouillies dans la peau, cuites
444	Frites, prêtes à la consommation, non salées
445	Röstie bernois, surgelé

	Légumes et salades
446	Artichaut
447	Artichauts à l'huile
448	Aubergine
449	Pousses de bambou
450	Patate douce
451	Céleri en branches
452	Chou-fleur
453	Haricots, verts
454	Haricots, verts, en boîte
455	Brocoli
456	Cresson
457	Endives
458	Chou chinois
459	Laitue d'hiver
460	Chicorée
461	Salade carotte, céleri, oeufs, mayonnaise
462	Mâche, raiponce
463	Fenouil, feuilles (fenouil de Bologne)
464	Salade de cervelas, faite maison
465	Oignons printaniers
466	Cresson alénois
467	Cornichons à la russe
468	Chou de Milan
469	Concombre
470	Salade de hareng
471	Gingembre
472	Salade de pommes de terre
473	Ail, cru
474	Chou-rave
475	Laitue
476	Citrouille
477	Pissenlit
478	Petit épi de maïs
479	Bette
480	Salade de jeune hareng mariné
481	Raifort
482	Carotte
483	Carottes (en boîte)
484	Pousse de haricots mungo
485	Salade de pâtes, à l'italienne
486	Gombo
487	Poivrons
488	Panais
489	Persil
490	Poireau
491	Pourpier
492	Chicorée rouge

493	Radis
494	Radis noir
495	Rhubarbe
496	Choux de Bruxelles
497	Betterave rouge
498	Chou rouge
499	Roquette
500	Oseille
501	Choucroute, égouttée
502	Ciboulette
503	Salsifis
504	Céleri-rave
505	Pousses/germes de soja
506	Asperges
507	Epinards
508	Epinards, surgelés
509	Navet
510	Légumes potagers
511	Tomate
512	Tomates en boîte
513	Topinambours
514	Tsatsiki
515	Salade Waldorf
516	Plantain
517	Rave
518	Chou blanc
519	Salade de chou blanc
520	Chou frisé
521	Courgettes
522	Mais doux
523	Mais doux, en boîte
524	Oignons
Champignons	
525	Pleurote
526	Bolet jaune
527	Champignon de Paris (champignon de couche)
528	Champignons de Paris en boîte
529	Armillaire
530	Morille
531	Girolle (chanterelle)
532	Girolle (chanterelle), séchée
533	Bolet orangé
534	Cèpe
535	Cèpe, séché
536	Truffe
Fruits	
537	Cerise des Barbades
538	Ananas
539	Ananas en boîte

540	Pomme
541	Pomme, séchée (souffrée)
542	Compote de pommes
543	Orange
544	Abricot
545	Abricot, séché
546	Abricots en boîte
547	Avocat
548	Banane
549	Banane, séchée
550	Tomate
551	Poire
552	Poires en boîte
553	Mûre
554	Fruit à pain
555	Prune du Natal
556	Chayotte
557	Cherimoya
558	Datte, séchée
559	Fraise
560	Fraise, surgelée
561	Figue
562	Figue, séchée
563	Grenade
564	Pamplemousse
565	Goyave
566	Cynorrhodon
567	Myrtille
568	Myrtille, surgelée, non sucrée
569	Framboise
570	Baie de sureau
571	Melon miel
572	Fruit du jacquier
573	Nèfle du Japon
574	Groseille
575	Cassis
576	Kaki
577	Figues de Barbarie
578	Carambole
579	Bigarreau
580	Cerises en bocal
581	Kiwi
582	Kumquat, cru
583	Citron vert
584	Litchi
585	Longane
586	Clémentine
587	Mangue
588	Mûre
589	Mirabelle

590	Canneberge
591	Brugnon
592	Olive, verte, marinée
593	Olive, noire, marinée
594	Papaye
595	Fruit de la passion
596	Pêche
597	Pêche, séchée
598	Pêches en boîte
599	Prune
600	Physalis
601	Airelles rouges
602	Coing
603	Litchi chevelu
604	Reine-claude
605	Argousier
606	Kaki
607	Groseille à maquereau
608	Raisins secs de Smyrne
609	Tamarin
610	Pastèque
611	Raisin sec
612	Raisin
613	Citron
614	Melon miel
Noix et noisettes	
615	Noix de cajou
616	Châtaigne
617	Cacahuète
618	Cacahuète, grillée et épluchée
619	Noisette
620	Noix de coco
621	Noix de coco râpée
622	Graines de citrouille
623	Noix de macadamia
624	Amande, douce
625	Pavot, graines (séchées)
626	Noix du Brésil
627	Noix de Pécan
628	Pignons
629	Pistache
630	Sésame, graines (séchées)
631	Graines de tournesol, graines (séchées)
632	Noix
Féculents et graines	
633	Haricots blancs secs
634	Petits pois écossés secs
635	Petits pois, écosse + petits pois, verts

636	Petits pois, verts, en boîte
637	Petits pois, verts, surgelées, écosés
638	Câpres, macérées
639	Pois chiches, graines, secs
640	Pois chiches, pousses, fraîches
641	Haricots rouges, en boîte
642	Dolique, crue
643	Lin
644	Haricot de Lima, cru
645	Lentille, graines, cuite
646	Lentille, graines, sèches
647	Pavot, graines, séchées
648	Sésame, graines, séchées
649	Graine de soja, graines, séchées
650	Soja remplaçant la viande
651	Lait de soja
652	Pousses de soja
653	Saucisse de soja moy.
654	Graines de tournesol
655	Pois d'ambrevade, cru
Boissons sans alcool	
656	Jus d'ananas
657	Jus dense de pomme
658	Jus de pomme, commercial
659	Mélange de jus de pomme et d'eau minérale gazeuse
660	Nectar d'abricot
661	Bière, sans alcool, internationale
662	Cappuccino
663	Cola
664	Cola, light
665	Café liégeois
666	Thé glacé, pêche
667	Jus de pamplemousse, commercial
668	Sirop de framboise
669	Jus de baie de sureau
670	Nectar de cassis
671	Café
672	Café soluble (instantané), produit sec/en poudre
673	Lait de noix de coco
674	Latte Macchiato
675	Limonade, Boisson mélange coca
676	Jus de clémentine, pressé frais
677	Jus de carotte
678	Jus multivitamines
679	Limonade à l'orange
680	Jus d'orange, pressé frais

681	Jus d'orange, commercial
682	Jus de betteraves rouges
683	Jus d'argousier
684	Jus de griottes
685	Boisson au soja, aux fruits
686	Thé
687	Jus de tomate
688	Jus de raisin, commercial
689	Jus de citron, pressé frais
Boissons alcoolisées	
690	Bière sans alcool, allemande
691	Bière maltée à haute fermentation (5 % vol.)
692	Amaretto (28 % vol.)
693	Cidre
694	Bière blonde de la région de Cologne
695	Bière de garde « Lager » de la région de Pilsen, bière normale, allemande
696	Bière forte, blonde, à basse fermentation (7 % vol.)
697	Boisson alcoolisée à base de vin, aux fraises
698	Cuba Libre
699	Curaçao (35 % vol.)
700	Vins de liqueur (16–18 % vol.)
701	Double bière forte, brune (8 % vol.)
702	Liqueur au jaune d'oeuf
703	Bière d'exportation, blonde (5 % vol.)
704	Vin de fruits (8–10 % vol.)
705	Gin
706	Vin chaud
707	Alcool de grains clair (32 % vol.)
708	Bière de garde « Lager » (bière à teneur de moût élevée), blonde (5 % vol.)
709	Bière légère, à basse fermentation (2,5–3,0 % vol.)
710	Liqueurs (30 % vol.)
711	Bière de maïs (bière blanche, à haute fermentation)
712	Bière de malt (0,04–0,6 % vol.)
713	Eau-de-vie de fruits (40–45 % vol.)
714	Ouzo (38 % vol.)
715	Pina Colada
716	Porto
717	Vin rouge, lourd
718	Rhum
719	Sangria

720	Vin mousseux/jus d'orange
721	Vin mousseux allemand
722	Cognac
723	Vin blanc
724	Bière de froment à teneur de moût élevée, sans levure (5 % vol.)
725	Bière de froment à teneur de moût élevée, contenant de la levure (5 % vol.)
726	Vermouth
727	Whisky
728	Vodka
Desserts et confiseries	
729	Sirop d'érable
730	Meringue
731	Bonbons, caramels durs
732	Coulis de fruits, prêt à la consommation
733	Sauce au chocolat, prête à la consommation
734	Chocolats pour diabétiques
735	Chocolat pour diabétiques, au lait
736	Chocolat pour diabétiques, noir
737	Edulcorant pour diabétiques
738	Glace de régime
739	Bouchée de pain d'épice fourré nappé de chocolat
740	Gâteau de Noël de Dresde, à la pâte d'amandes
741	Crème glacée
742	Tranche napolitaine
743	Crème glacée, chocolat
744	Crème glacée, vanille
745	Pain d'épice Elise
746	Pâte de cacahuète
747	Fondant
748	Gâteau à la crème au beurre enrobé d'amandes et de croquant
749	Bavarois, à partir de produit sec, prêt à la consommation
750	Glace aux fruits
751	Gomme à mâcher aux fruits
752	Dessert gélifié, à partir de produit sec, prêt à la consommation avec de l'eau
753	Dessert gélifié, aspérule, tout prêt
754	Kouglof
755	Oursons gélifiés
756	Miel (miel de fleurs)
757	Kaiserschmarrn

758	Poudre de cacao, faiblement dégraissé
759	Régliasse
760	Pâte d'amandes
761	Chocolat au lait
762	Glace au lait, au moins 70 % de lait
763	Tête de nègre
764	Mousse au chocolat
765	Praliné
766	Gâteau aux noisettes avec glaçage
767	Pâte à tartiner aux noisettes et cacao
768	Plum-pudding
769	Sucre de canne
770	Compote de fruits rouges refroidie, à partir de produit sec, prête à la consommation avec de l'eau
771	Russischer Zupfkuchen
772	Barre de chocolat/cacahuète
773	Barre de chocolat/caramel
774	Barre de chocolat/noix de coco
775	Bouchées de mousse enrobée de chocolat
776	Chocolat, sans lait, à au moins 40 % cacao
777	Chocolat, blanc
778	Crème au chocolat, à partir de produit sec, prête à la consommation
779	Bonbons au chocolat enrobés de sucre
780	Flan au chocolat, à partir de produit sec, prêt à la consommation avec du lait
781	Glace à l'italienne
782	Spéculoos
783	Tiramisu
784	Flan à la vanille, flan à la crème, à partir de produit sec, prêt à la consommation avec du lait
785	Crème à la vanille, à partir de produit sec, prête à la consommation
786	Sauce à la vanille, à partir de produit sec, prête à la consommation avec du lait
787	Chocolat au lait
788	Chocolat au lait aux noisettes
789	Bonbon gélifié moy.
790	Biscuit à la cannelle en forme d'étoile
791	Gâteau au citron
792	Sucre (sucre de canne, sucre de betterave)

Sauces	
793	Sauce Barbecue
794	Sauce Béchamel
795	Jus de viande
796	Jus de viande, clair
797	Sauce au curry
798	French-Dressing
799	Mélange pour bouillon instantané
800	Sauce blanche, épaissie
801	Italian-Dressing
802	Sauce chasseur
803	Ketchup
804	Sauce au beurre persillée
805	Arôme Maggi
806	Chutney mangue
807	Sauce style mayonnaise
808	Raifort (tube)
809	Sauce au poivre
810	Sauce à la crème
811	Mayonnaise pour salade
812	Sauce hollandaise
813	Sauce aigre-douce
814	Sauce pour poêle gyros, produit sec/en poudre
815	Sauce pour goulasch hongrois, produit sec/en poudre
816	Sauce pour rôti de boeuf mariné au vinaigre, produit sec/en poudre
817	Moutarde
818	Sauce au soja
819	Sauce cocktail
820	Concentré de tomates
821	Sauce tomate, sauce de base classique
822	Sauce tomate, à l'italienne
823	Vinaigrette
824	Sauce piquante
825	Sauce à l'oignon
Confitures	
826	Gelée de pomme
827	Marmelade d'orange
828	Confiture d'abricot
829	Confiture de mûre
830	Confiture pour diabétiques, au fructose
831	Confiture pour diabétiques, à l'édulcorant/au fructose
832	Confiture de fraise
833	Confiture de framboise
834	Gelée de groseilles
835	Confiture de cerises

836	Confiture de prune, (quetsche)
837	Compote de prune
838	Gelée de coing
839	Confiture de coing
Potages, potées et plats uniques	
840	Crème de brocoli et chou-fleur, allégé, produit sec/en poudre
841	Cassoulet
842	Crème de champignons
843	Chili con carne
844	Soupe de nouilles chinoises
845	Cassolette de petits pois à la saucisse
846	Soupe aux célestines
847	Crème d'épeautre vert franco-nienne
848	Bouillon de légumes
849	Minestrone
850	Bouillon aux noques de semoule
851	Goulasch
852	Bouillon de poule
853	Bouillon de poule aux pâtes alimentaires, produit sec/en poudre
854	Soupe aux pommes de terre à la saucisse
855	Crème de poireau
856	Lentilles au lard, produit sec/en poudre
857	Lentilles
858	Soupe au vermicelle
859	Oxtail
860	Potée de Pichelstein
861	Soupe au riz aux boulettes de viande
862	Consommé de boeuf
863	Crème d'asperges
864	Crème de cèpes
865	Velouté de tomates
866	Soupe à la tomate au riz, produit sec/en poudre
867	Soupe à l'oignon
Plats cuisinés	
868	Baguettes, saucisson, surgelées
869	Choucroute bavaroiise, surgelée
870	Bruschetta, tomate, basilic, surgelée
871	Cannelloni
872	Cevapcici
873	Cheeseburger
874	Poêlée chinoise de légumes, produit sec/en poudre
875	Escalope Cordon bleu
876	Döner Kebab

877	OEufs en salade
878	Petits pois/carottes, surgelés
879	Filet de poisson sauce aux herbes, surgelé
880	Filet de poisson à la bordelaise, surgelé
881	Bâtonnet de poisson pané
882	Tarte alsacienne flambée, surgelée
883	Cervelas en salade
884	Rouleau de printemps, surgelé
885	Salade de volaille, à la crème
886	Lasagne de légumes, produit sec/en poudre
887	Légumes mélangés, surgelés
888	Boules prune-pavot cuites à l'étuvée, surgelées
889	Emincé zurichoïse, produit sec/en poudre
890	Goulasch, hongrois
891	Poulet aigre-doux, surgelé
892	Hamburger
893	Rôti de cerf à la crème, surgelé
894	Blanquette
895	Bouillon de poule aux pâtes, produit sec/en poudre
896	Purée de pommes de terre « à la rhénane », produit sec/en poudre
897	Gratin dauphinois
898	Quenelles de pommes de terre, à base de pomme de terre cuite et de pomme de terre crue
899	Salade de pommes de terre à la mayonnaise
900	Nouilles souabes au fromage
901	Chou farci
902	Choux farcis, prêts à la cuisson, surgelés
903	Boulettes de viande en sauce aux câpres
904	Filet de saumon en pâte feuilletée, surgelé
905	Lasagne
906	Potée de Leipzig, surgelée
907	Saucisses aux lentilles
908	Raviolo souabe, cuite
909	Nasi Goreng, surgelé
910	Salade de pâtes à la mayonnaise
911	Potée de nouilles aux boulettes de boeuf, produit sec/en poudre
912	Poivron farci
913	Poêle de légumes à la française, surgelée

914	Poêle de légumes à l'italienne, surgelée
915	Poêle de légumes à la mexicaine, surgelée
916	Crêpes
917	Pizza Hawaïi, surgelée
918	Pizza Margherita, surgelée
919	Pizza saucisson, surgelée
920	Pizza jambon, surgelée
921	Quiche Lorraine, surgelée
922	Raviolis en sauce tomate
923	Paupiette de boeuf
924	Riz pilaf
925	Filet de carrelet, pané, surgelé
926	Quenelles de pain, produit cuisiné
927	Spaghettis alla Carbonara, produit sec/en poudre
928	Spaghettis bolognaise
929	Spaghettis Funghi, produit sec/en poudre
930	Spaghettis à la tomate
931	Travers de porc à la texane, au four, surgelés
932	Epinards, surgelés
933	Pointe de culotte bouillie
934	Salade Waldorf à la mayonnaise
935	Salade de chou blanc à l'huile
936	Cervelas et fromage en salade
937	Boules aux quetsches cuites à l'étuvée, surgelées
938	Rondelles d'oignons, frites
Autres	
939	Levure de boulanger, pressée
940	Levure de bière, sèche
941	Cacahuètes soufflées
942	Gélatine
943	Chips, salés, frits à l'huile
944	Sticks de pommes de terre, salés, frits à l'huile
945	Gâteaux salés
946	Poudre pour flan, produit sec/en poudre
947	Sticks salés
948	Tofu
949	Tortillas
Entrées propres	
950	

951	
952	
953	
954	
955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	

964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	
975	

976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	
987	

988	
989	
990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	

Contenido

1. Para conocer el producto	39
2. Instrucciones de seguridad	39
3. Descripción del aparato	40
4. Puesta en marcha	40
5. Manejo	40
6. Programar códigos propios de alimentos	41
7. Cómo cambiar la pila	41
8. Almacenamiento y cuidado	42
9. ¿Qué hacer si hay problemas?	42
10. Datos técnicos	42
11. Códigos de alimentos	42

Volumen de suministro

- Báscula de cocina para dietas
- 3 pilas AAA
- Estas instrucciones para el uso

1. Para conocer el producto

Funciones del aparato

Esta báscula digital analizadora del valor nutritivo sirve para pesar alimentos y para llevar un control sobre la alimentación.

El peso se indica en pasos de 1 gramo. La báscula debe usarse exclusivamente en el sector privado. Ud. puede usar el presente aparato de forma fácil y rápida para:

- medir **el peso** de alimentos de hasta 5000 g (modo de pesaje).
- Determinar los **valores nutritivos** (contenidos de proteínas, grasa, colesterol, hidratos de carbono) de 950 alimentos diferentes.
- determinar el **valor calórico** de 950 alimentos diferentes en kilocalorías (kcal) o en kilojoules (kJ).
- activar el contenido de hidratos de carbono en **BE** (unidades de pan).
- memorizar los alimentos pesados en un espacio de tiempo determinado y visualizar las sumas correspondientes (modo de almacenamiento).

La báscula de cocina analizadora de valor nutritivo dispone además de las siguientes funciones:

- 50 espacios de memoria a los que se pueden asignar alimentos de forma individual,
- Dos funciones de pesaje con tara (función de tara) para pesar alimentos directamente uno después del otro o bien en un platillo,
- Posibilidad de conmutación entre gramos y onzas,
- Función de desconexión automática después de 180 segundos,
- Función de advertencia automática, si se sobrepasa el límite de peso superior de 5000 gramos,
- Indicación de cambio de pilas, poco antes de agotarse las pilas.

2. Instrucciones de seguridad

Guarde el presente manual de instrucciones para el uso y póngala a disposición de los otros eventuales usuarios.



ADVERTENCIA

- Tenga en cuenta que no debe administrarse ninguna medicación (p. ej. insulina) basada exclusivamente en los datos de valores nutritivos de la balanza analizadora de valor nutritivo. Antes de administrar una dosis de medicamentos compruebe los datos de valores nutritivos con una segunda fuente (p. ej. bibliografía especializada o cursos de alimentación).

Es muy importante realizar una comprobación lógica de los datos con vistas a posibles fallos operativos (p. ej. error al introducir datos) y posibles desviaciones de los valores nutritivos de los alimentos respecto a los valores orientativos almacenados en la balanza analizadora de valor nutritivo. En casos graves podría producirse una dosificación errónea de los medicamentos, de la cual no asumimos ninguna responsabilidad.



ATENCIÓN

- Los valores almacenados en la báscula para productos elaborados o mezclas (p. ej. tarta Selva Negra) pueden estar sujetos a grandes variaciones en función del fabricante o de la preparación. Por lo tanto, en el caso de los productos elaborados se recomienda comparar los valores con las indicaciones incluidas en el envase por el fabricante y en el caso de las mezclas se recomienda calcular el valor nutritivo sumando los ingredientes que las constituyen.
- Los valores nutritivos almacenados para cada alimento están programados en la báscula de buena fe y según las condiciones presentes en el momento de la impresión del manual de instrucciones. Si los alimentos no contienen datos (indicación: **≡≡≡≡**), no los sume con la función de sumar. El resultado final podría ser erróneo.
- La báscula no está pensada para pesar medicamentos o materiales no permitidos.
- El producto solo está dispuesto para el uso propio, no para el uso médico o comercial.

Pilas

- Las pilas pueden significar peligro mortal, si se tragan. Guarde las pilas en lugares inaccesibles para niños pequeños. Si se ha tragado una pila, será necesario consultar inmediatamente a un médico.
- No echar las pilas al fuego. ¡Peligro de explosión!

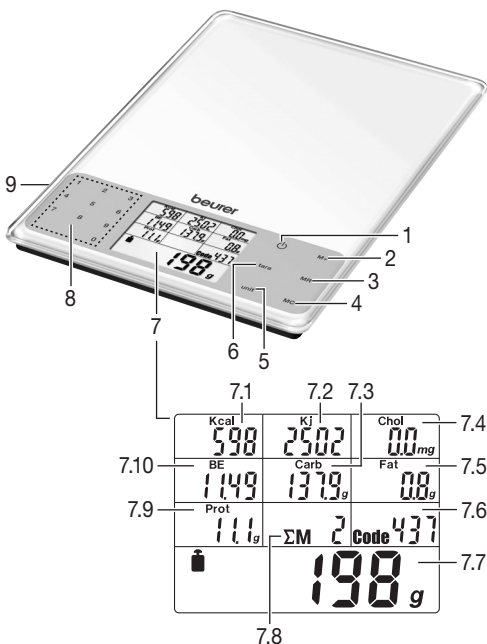
- Las pilas no deben recargarse ni reactivarse mediante otros medios; no deben desarmarse ni deben ser cortocircuitadas.
- Sacar las pilas, si el aparato no se usará por un prolongado espacio de tiempo. De esta manera se evitan daños que podrían ser causados por fugas en la pila.

Reparación

- En ningún caso debe Vd. abrir el aparato, ya que de lo contrario no se podrá garantizar un correcto funcionamiento. Si se abre el aparato, caducará la garantía.
- En casos de reparación, sírvase dirigirse al servicio postventa o uno de los distribuidores autorizados.

3. Descripción del aparato

Báscula analizadora de valor nutritivo



- 1 Botón de encendido y apagado
- 2 **M+** Memorizar la medición
- 3 **MR** Indicaciones de los valores de sumas
- 4 **MC** Borrado de la memoria
- 5 Interruptor para cambiar entre unidades de peso g/oz **unit**
- 6 Tecla "Tara" **tara**
- 7 Pantalla
 - 7.1 Indicación de kilocalorías
 - 7.2 Indicación de kilojoules
 - 7.3 Indicación del contenido en hidratos de carbono
 - 7.4 Indicación del contenido en colesterol
 - 7.5 Indicación del contenido de grasa

- 7.6 Indicación del código
- 7.7 Indicación del peso
- 7.8 Indicación del número de espacios de memoria
- 7.9 Indicación del contenido de proteínas
- 7.10 Indicación de las unidades de pan
- 8 Botones numéricos 0-9 para entrar el código de alimento
- 9 Compartimento de pilas (lado trasero)

4. Puesta en marcha

Cambiar la unidad de peso

La báscula puede indicar los valores en las unidades de peso **g** (gramos) o bien **oz** (onzas). El ajuste de fábrica es gramos. Utilizando la tecla **unit** puede cambiar la unidad de peso.

Emplazar la báscula

Coloque la báscula sobre una superficie plana y firme. Una superficie firme es imprescindible para obtener una correcta medición.

5. Manejo

5.1 Pesado

Conectar la báscula

La pantalla indica el peso del producto. Presionar el botón .

Pesar el producto (tara)

Para continuar pesando otros productos, puede Vd. colocar la báscula en 0 g.

→ Pulse para ello la tecla **tara**.

Entrar el código de alimento

→ Localice en el listado de alimentos (página 43 en adelante) el código de tres números correspondiente al alimento que está pesando e introduzca el código utilizando el teclado numérico.

Si Vd. se equivocó, entre un código de hasta tres cifras con cualquier número. Ahora entre el código correcto nuevamente.

En la pantalla se muestran todos los valores nutricionales y energéticos.

Observe que, debido a fluctuaciones naturales del valor nutritivo y del valor calórico en los alimentos, los valores indicados son sólo aproximados.

Desconectar la báscula

180 segundos después de la última modificación de peso, la báscula se desconecta automáticamente. Para apagar la báscula manualmente pulse la tecla .

5.2 Memorizar el producto pesado

Vd. puede memorizar el peso, el valor nutritivo y el valor calórico del alimento pesado actualmente. La báscula suma automáticamente los valores de cada medición memorizada. Vd. puede visualizar en cual-

quier momento el peso total, los valores totales nutritivo y calórico.

Los datos memorizados permanecen almacenados después de conectarse y desconectarse la báscula y después de cambiar las pilas.

Memorizar la primera medición

Vd. ha llevado a cabo anteriormente una medición y ha entrado el código de alimento.

→ Presione el botón de memorización **M+**.

La pantalla muestra el símbolo para sumatorio **ΣM**, el espacio de memoria (p. ej. **01**) y el peso total.

Memorizar otras mediciones

Reemplace el producto a pesar y repita el paso 1.

Visualizar los valores sumados

Active, por ejemplo diariamente, los valores memorizados.

→ Presione el botón de memorización **MR**.

La pantalla muestra el símbolo para sumatorio **ΣM**, el número de espacios de memoria (p. ej. **02**) y el peso total memorizado, así como la suma de los valores nutricionales y energéticos.

Borrar memoria

Borre Vd. la memoria periódicamente, por ejemplo diariamente.

→ Presione el botón de memorización **MC**.

El símbolo **M** se borra. La memoria ha sido borrada.

6. Programar códigos propios de alimentos

El aparato dispone de valores nutritivos y energéticos memorizados de 950 alimentos (posiciones de memoria 000–949). Usted puede programar 50 posiciones de memoria adicionales (950–999) con alimentos propios, e introducirlos en las celdas vacías de la tabla, en el capítulo “Códigos de alimentos”. Para ello deberá conocer los valores nutritivos y energéticos de dichos alimentos.

Nota

los valores nutritivos y energéticos se referirán siempre a un peso de 100 g del alimento correspondiente.

Proceda de la manera siguiente para programar los alimentos adicionales:

- Conecte el aparato. Para ello, pulse la tecla .
- Pulse simultáneamente las teclas **tara** y **MR** durante aprox. 3 segundos. El aparato cambia al modo de programación. El indicador del código de alimentos mostrará el valor 950. Las dos últimas cifras parpadearán.
- Introduzca el código de alimento deseado (números 50–99) y confirme la introducción pulsando la tecla **MR**.

A continuación se le preguntará el valor energético del alimento.

- Con las teclas numéricas introduzca el valor energético del alimento (en divisiones de 1 kcal) y confirme la introducción pulsando la tecla **MR**.

A continuación se le pedirán los valores del contenido en colesterol (en divisiones de 1 mg), en hidratos de carbono (en divisiones de 0,1 g), en grasa (en divisiones de 0,01 g) y el contenido en proteínas (en divisiones de 0,01 g).

- Una vez introducido el valor correspondiente, pulsando la tecla **MR** accederá al siguiente valor solicitado. Tras haber introducido el último valor (contenido en proteínas) y pulsado la tecla **MR** el aparato vuelve al modo de pesaje.

Nota: si desconociera uno de los valores solicitados del alimento, deje el valor “0” y pulse la tecla **MR** para introducir el siguiente valor.

Tenga en cuenta para el control de su alimentación, que el valor que se ha dejado como “0” no será considerado al sumar los valores nutritivos o energéticos (véase “Visualizar valores de medición añadidos”).

- Compruebe la plausibilidad del valor introducido.

7. Cómo cambiar la pila

Esta báscula lleva 3 pilas AAA. Si aparece el símbolo del cambio de pilas , significa que las pilas están prácticamente agotadas. Coloque las pilas en el compartimento para pilas que se encuentra en la parte inferior de la báscula. Compruebe que las pilas se hayan colocado según la polaridad indicada.

Indicación

- Al cambiar las pilas, se conservan los valores de medición memorizados.
- No utilizar pilas recargables.
- Utilice pilas exentas de metales pesados. Las pilas que contienen metales pesados llevan el siguiente símbolo:

Pb = la pila contiene plomo

Cd = la pila contiene cadmio

Hg = la pila contiene mercurio



Eliminación de desechos

Siga las prescripciones de las autoridades locales respecto a la eliminación de los materiales.

- Las pilas gastadas no deben ser desechadas en la basura doméstica. Entregue las pilas gastadas a su vendedor especializado en equipos eléctricos o bien al punto de recogida local de materias de Svalor. Usted está obligado por ley a desechar correctamente las pilas.
- Elimine el aparato de acuerdo con la Directiva 2002/96/CE sobre Residuos de aparatos eléctricos y Electrónicos (WEEE = Waste Electrical and Electronic Equipment). Si tiene 

alguna duda diríjase a las autoridades comunales competentes para la eliminación de desechos.

8. Almacenamiento y cuidado

Limpie la báscula con un paño ligeramente humedecido, al que puede añadir un poco de líquido lavavajillas en caso necesario.

Limpie periódicamente el lado superior de la placa de pesaje.

La exactitud de los valores de medición y la vida útil del aparato dependen de su cuidadoso manejo:

⚠ ATENCION

- Asegúrese que la báscula no entre en contacto con líquidos. Nunca sumerja la báscula en agua. Nunca lave la báscula bajo agua corriente.
- ¡Nunca lave la báscula en la máquina lavavajillas!
- No deposite objetos sobre la báscula, si no la va a usar.
- Proteja la báscula contra golpes, humedad, polvo, productos químicos, altas fluctuaciones de temperatura y contra fuentes de calor muy cercanas (estufas, radiadores).
- No exponga la báscula a temperaturas altas o a campos magnéticos fuertes (por ejemplo, teléfonos celulares).

9. ¿Qué hacer si hay problemas?

Pantalla	Causa	Remedio
E - - - -	Se ha sobrepasado el límite de pesaje de 5000 g.	Saque el producto a pesar de la placa de pesaje.
	Por lo menos uno de los valores nutritivos o calóricos ha sobrepasado el límite de capacidad de la memoria, por ejemplo, más de 99999 kJ.	Borre la memoria con el botón de memoria MC .
≡≡≡≡	No existe el valor nutritivo o calórico requerido para este alimento. En el modo de memorización se suma 0.	
M parpadea	Por lo menos uno de los valores nutritivos o calóricos ha sobrepasado el límite de capacidad de la memoria, por ejemplo, más de 99999 kJ.	Borre la memoria con el botón de memoria MC .
Lo	La pila está prácticamente agotada.	Cambie la pila (consulte cómo cambiar la pila en el capítulo 7, página 41).
Valor menos (-)	Se colocó el producto a pesar antes de haber conectado la báscula.	Presione el botón  .

Pantalla	Causa	Remedio
La pantalla está vacía	La pila está completamente agotada.	Coloque una pila nueva (consulte cómo cambiar la pila en el capítulo 7, página 41).

10. Datos técnicos

Base de datos	950 alimentos con los siguientes valores nutritivos y calóricos: • Proteína/albúminas g (oz) • Grasa en (oz) • Colesterol en mg (oz) • Hidratos de carbono en g (oz) y BE • Energía en kcal o kJ
Divisiones para los valores nutritivos y calóricos	• Proteína/albúmina: 0,1 g (0,01 oz) • Grasa: 0,1 g (0,01 oz) • Colesterol: 0,1 mg (0,0001 oz) • Hidratos de carbono: 0,1 g (0,01 oz) • BE: 0,01 • Energía: 1 kcal/kJ

11. Códigos de alimentos

Abreviaciones

e.p.	en promedio
e.m.s.	en masa seca (por ejemplo, en la especificación de grasa de quesos)
Vol. % alcohol	Contenido de alcohol en porcentajes

Definiciones

Porciones listas para el consumo	Productos crudos a la venta menos desecho
Producto seco	Se pesa en forma de polvo. Es decir, sin estar preparado. A menos que se describa con mayor detalle o se formule de otra forma. P. ej. “de producto seco” o “listo para el consumo”.

Todas las especificaciones se refieren a porciones listas para ser consumidas. A menos que se describa con mayor detalle o se formule de otra forma.

Los datos de la lista de alimentos se ofrecen sin garantía de su exactitud.

 Indicación

algunos de los alimentos indicados no están disponibles en todos los países distribuidores. Si no se incluyen alimentos que a Ud. le parecen importantes, tiene la posibilidad de guardarlos en las posiciones de memoria libre programable (950–999).

Productos lácteos	
000	Ayran
001	Suero de mantequilla
002	Crème fraîche, 30 % grasa
003	Crème fraîche, 40 % grasa
004	Leche agria, baja en grasas
005	Leche agria, grasa
006	Yogur de frutas, bajo en grasas
007	Yogur de frutas, semigraso
008	Yogur de frutas, graso
009	Queso quark de frutas, 20 % grasas mat. sec.
010	Papilla de sémola, cereza
011	Yogur, bajo en grasas, 1,5 % grasa
012	Yogur, semigraso
013	Bebida de cacao con leche semidesnatada
014	Kefir
015	Kefir, con frutos
016	Leche condensada, 10 % grasa
017	Leche condensada, 4 % grasa
018	Leche condensada, 7,5 % grasa
019	Leche de vaca (baja en grasas), 1,5 %
020	Leche de vaca (entera), 3,5 %
021	Leche semidesnatada
022	Pudin de leche
023	Arroz con leche, chocolate
024	Batido de leche
025	Suero de leche, dulce
026	Suero en polvo, producto seco
027	Leche cruda, leche sin procesos de calentamiento
028	Leche cruda, leche de granja
029	Nata (crema para café), 10 % grasa
030	Nata, agria (crema agria)
031	Nata para montar, 30 % grasa
032	Smetana, 24 % grasa
033	Requesón con nata, 40 % grasa mat. sec.
034	Requesón, 20 % grasa mat. sec.
035	Requesón, semigraso
036	Leche de cabra
Queso	
037	Queso Appenzel, 50 % grasa mat. sec.
038	Camembert, 45 % grasa mat. sec.
039	Bavaria Blue, 70 % grasa mat. sec.
040	Bel Paese

041	Queso alpino, 45 % grasa mat. sec.
042	Queso azul, 50 % grasa mat. sec.
043	Brie, 50 % grasa mat. sec.
044	Queso mantecoso, 30 % grasa mat. sec.
045	Queso mantecoso, 50 % grasa mat. sec.
046	Cambozola, 70 % grasa mat. sec.
047	Camembert, 30 % grasa mat. sec.
048	Camembert, 45 % grasa mat. sec.
049	Camembert, 60 % grasa mat. sec.
050	Camembert, cocinado
051	Cheddar
052	Chester, 50 % grasa mat. sec.
053	Queso Edam, 30 % grasa mat. sec.
054	Queso Edam, 40 % grasa mat. sec.
055	Queso azul, 60 % grasa mat. sec.
056	Queso Emmental, 45 % grasa mat. sec.
057	Queso Feta (queso de oveja), 45 % grasa mat. sec.
058	Queso fresco, granulado
059	Preparado de queso fresco con hierbas, 20 % grasa mat. sec.
060	Gorgonzola, 55 % grasa mat. sec.
061	Gouda, 45 % grasa mat. sec.
062	Gruyère, 45 % grasa mat. sec.
063	Queso de Hardang, 45 % grasa mat. sec.
064	Queso Cottage, 20 % grasa mat. sec.
065	Queso Jarlsberg, 45 % grasa mat. sec.
066	Pasta de queso con nueces, 50 % grasa mat. sec.
067	Queso Leerdamer, 45 % grasa mat. sec.
068	Queso Limberger, 20 % grasa mat. sec.
069	Queso maasdam, 45 % grasa mat. sec.
070	Queso de Maasland, 50 % grasa mat. sec.
071	Queso mascarpone
072	Queso Morbier, 40 % grasa mat. sec.
073	Mozzarella

074	Queso munster
075	Palmarello, 50 % grasa mat. sec.
076	Parmesano, 36 % grasa mat. sec.
077	Provolone Val Padana
078	Queso de los Pirineos, 50 % grasa mat. sec.
079	Queso raclette, 48 % grasa mat. sec.
080	Queso con jamón ahumado, 45 % grasa mat. sec.
081	Queso para rallar, 45 % grasa mat. sec.
082	Queso romadur, 20 % grasa mat. sec.
083	Roquefort
084	Queso rottaler, 45 % grasa mat. sec.
085	Queso Robiola, 75 % grasa mat. sec.
086	Queso de leche agria (Harzer, Mainzer), 10 % grasa mat. sec.
087	Sbrinz, 48 % grasa mat. sec.
088	Requesón sin batir, 10 % grasa mat. sec.
089	Queso para fundir, 20 % grasa mat. sec.
090	Queso de estepa, 45 % grasa mat. sec.
091	Tête de Moine, 50 % grasa mat. sec.
092	Queso Tilsit, 30 % grasa mat. sec.
093	Queso Tilsit, 45 % grasa mat. sec.
094	Queso trapista, 45 % grasa mat. sec.
095	Queso blando con nueces, 70 % grasa mat. sec.
096	Queso Vignotte, 60 % grasa mat. sec.
097	Queso Weißacker, 50 % grasa mat. sec.
098	Westberg, 45 % grasa mat. sec.
099	Queso de cabra, queso en lonchas, 48 % grasa mat. sec.
100	Queso de cabra, queso blando, 45 % grasa mat. sec.
Huevos y platos con huevo	
101	Huevo de gallina, completo (100 g)
102	Yema de huevo de gallina (yema líquida)
103	Clara de huevo de gallina (clara líquida)
104	Huevos revueltos
105	Huevo frito

Aceites y grasas	
106	Aceite de semilla de algodón
107	Mantequilla (mantequilla de nata dulce y ácida)
108	Mantequilla, semigrasa
109	Mantequilla derretida
110	Aceite de cardo, refinado
111	Aceite de cacahuete, refinado
112	Mantequilla de cacao
113	Grasa de coco, refinada
114	Aceite de pipa de calabaza
115	Aceite de hígado de bacalao
116	Aceite de linaza
117	Aceite de maíz, refinado
118	Margarina (margarina dietética)
119	Margarina (margarina estándar)
120	Mayonesa, rica en grasas
121	Margarina de leche
122	Aceite de oliva
123	Aceite de colza
124	Grasa de vaca
125	Mayonesa para ensalada (50 % grasa)
126	Manteca de cerdo
127	Aceite de sésamo
128	Aceite de soja, refinado
129	Aceite de girasol, refinado
130	Aceite de nuez
131	Aceite de germen de trigo
Carne	
132	Carne de los grisonos (Cantón de los Grisonos)
133	Extracto de carne
134	Carne de cerdo en conserva
135	Carne picada (mitad ternera y mitad cerdo)
136	Carnero, pecho
137	Carnero, pierna
138	Carnero, lomo
139	Carne de carnero (filete)
140	Carne de carnero (chuleta)
141	Hígado de carnero
142	Carne de ternera (espaldilla)
143	Carne de ternera (filete)
144	Carne de ternera (pescuezo, con hueso)
145	Carne de ternera (codillo con hueso)
146	Carne de ternera (pierna con hueso)
147	Carne de ternera (pura carne muscular)

148	Carne de ternera (solomillo bajo con hueso)
149	Mollejas de ternera
150	Pecho de ternera
151	Chuletas de ternera
152	Hígado de ternera
153	Riñones de ternera
154	Escalope de ternera
155	Lacón cocido y ahumado
156	Carne de cordero (pura carne muscular)
157	Rabo de buey
158	Carne de caballo v. m.
159	Carne vacuna/carne picada de vaca (steak tartare)
160	Carne vacuna picada
161	Pierna de vacuno
162	Hígado de vacuno
163	Lengua de vacuno
164	Carne de vacuno (filete)
165	Carne de vacuno (lomo alto, rosbif, costillas)
166	Carne de vacuno (cadera, rabo)
167	Carne de vacuno (morriño, pescuezo)
168	Carne de vacuno (babilla)
169	Carne de vacuno (pura carne muscular)
170	Carne de vacuno (rosbif, lomo)
171	Tocino de cerdo
172	Paleta de cerdo (hombro)
173	Carne de cerdo (panceta)
174	Carne de cerdo (filete)
175	Carne de cerdo (lacón)
176	Carne de cerdo (chuleta con hueso)
177	Carne de cerdo (pura carne muscular)
178	Carne de cerdo (escalope de cerdo, jamón)
179	Carne de cerdo, lacón trasero (pata trasera)
180	Carne picada de cerdo
181	Riñones de cerdo
182	Costillas de cerdo, estofadas
183	Jamón de cerdo, cocido
184	Pierna de cerdo (muslo, jamón)
185	Carne de cabra v. m.
186	Lengua de cerdo
Aves y caza	
187	Pato v. m.
188	Faisán v. m.
189	Ganso v. m.

190	Liebre v. m.
191	Carne de ciervo v. m.
192	Pollo (pollo asado) v. m.
193	Pollo (para sopa) v. m.
194	Pollo, pollo asado, muslo (pata), con piel
195	Pollo, pechuga con piel
196	Hígado de pollo
197	Carne de conejo v. m.
198	Perdiz
199	Carne de corzo, pierna (muslo)
200	Espalda de corzo
201	Paloma
202	Pavo, pechuga, sin piel
203	Pavo, muslo (pata), sin piel ni hueso
204	Pavo, con piel, v. m.
205	Codorniz
206	Jabalí
Embutido, patés y productos cárnicos	
207	Salchicha alemana campesina
208	Chopped alemán
209	Bierwurst (embutido de carne mixta)
210	Salchicha Bockwurst
211	Salchicha Bratwurst
212	Cabanossi
213	Salchicha de Servela
214	Corned Beef (alemán)
215	Salchichas enlatadas
216	Paté de carne horneada
217	Salchicha cocida
218	Salchichitas Frankfurt
219	Albóndiga, cruda
220	Pasta de hígado de ganso
221	Embutido de ave, semigraso
222	Embutido Gelbwurst
223	Embutido Jagdwurst
224	Salchicha de ternera
225	Paté de hígado de ternera
226	Salchicha knacker
227	Jamón salado y ahumado (Lachsschinken)
228	Salchicha ahumada Landjäger
229	Paté de hígado
230	Paté de hígado, semigraso
231	Cervelas
232	Tripa rellena de carne picada (Mettwurst)
233	Mortadela
234	Embutido de sangre (Blutwurst)

235	Salami (alemán)
236	Jamón cocido
237	Jamón salado y ahumado (Lachsschinken)
238	Jamón, ahumado (panceta)
239	Fiambre de jamón, fino
240	Embuchado (mondejo, rojo)
241	Panceta, ahumada
242	Tocino, entreverado
243	Carne en gelatina/gelatina de carne
244	Salchicha blanca (Weißwurst)
245	Salchichas tipo vienés
Pescado, crustáceos y moluscos	
246	Anguila
247	Ostra
248	Perca (de río)
249	Escolano azul
250	Brema
251	Arenque ahumado
252	Mielga (galludo)
253	Corégono
254	Filete de pescado
255	Platija
256	Trucha (de río, arco iris)
257	Gamba, cangrejo de mar
258	Granadero
259	Lucio
260	Rodaballo, negro (rodaballo de Groenlandia)
261	Rodaballo, blanco
262	Arenque (Atlántico)
263	Arenque (Mar Báltico)
264	Bogavante
265	Bacalao (abadejo)
266	Vieira
267	Carpa
268	Anarichádido (Cobitis taenia)
269	Cangrejo de mar
270	Cangrejo (de río)
271	Krill (Antártida)
272	Salmón
273	Langosta
274	Maruca
275	Caballa
276	Mejillón
277	Gallineta
278	Anchoa
279	Sardina
280	Eglefino
281	Tenca

282	Platija
283	Merluza
284	Abadejo (Alaska)
285	Rape
286	Lenguado
287	Espadín
288	Rodaballo
289	Eperlano
290	Atún
291	Sepia
292	Caracol de viña
293	Lucio
Productos de pescado	
294	Anguila, ahumada
295	Arenque, ahumado
296	Arenque, frito
297	Arenque, marinado (arenque Bismarck)
298	Arenque, fresco
299	Filete de arenque con salsa de tomate
300	Caviar, auténtico (caviar de esturión)
301	Sustituto de caviar (caviar alemán)
302	Cangrejos de mar enlatados
303	Carne de cangrejo enlatada
304	Salmón, ahumado, enlatado
305	Caballa, ahumada
306	Sardinias en aceite
307	Gallineta, ahumada
308	Arenque salado
309	Eglefino, ahumado
310	Tiras de mielga ahumada
311	Abadejo, ahumado
312	Bacalao secado al aire
313	Atún en aceite
Cereales y derivados	
314	Amaranto
315	Pastel de manzana, cubierto
316	Apfelstrudel
317	Empanadilla de manzana
318	Bagel
319	Baguette
320	Buñuelo berlinés
321	Bizcocho (lenguas de gato)
322	Hojaldre
323	Panecillo
324	Brownies
325	Sémola de alforfón
326	Harina de alforfón, integral

327	Galletas de mantequilla
328	Pastel de mantequilla
329	Cereales, con aroma frutal
330	Barrita de cereales (con chocolate)
331	Cookies, de mantequilla
332	Copos de maíz
333	Copos de maíz, con nueces+miel
334	Copos de maíz, integral
335	Couscous, cocinado
336	Couscous, crudo
337	Galletas para diabéticos
338	Harina de escanda, integral
339	Dónut
340	Pastas al huevo (pasta), cocidas/escurridas
341	Pastas al huevo (pasta, macarrones, espagueti), crudas
342	Pan de frutas
343	Pastel de frutas, ingl.
344	Musli de frutas, sin azúcar
345	Cebada mondada
346	Pastel aromático (bollería industrial)
347	Pan de jengibre
348	Fideos celofán, cocidos
349	Pan Graham
350	Sémola, grano
351	Postre dulce de sémola
352	Harina de escanda
353	Croquetas de harina de escanda
354	Copos de avena, instantáneos
355	Bollería con levadura, simple
356	Masa de levadura (preparado para pastel)
357	Pastel trenzado
358	Mijo, grano
359	Tarta de queso
360	Copos de salvado, avena
361	Pastas, mezcladas
362	Pan sueco crujiente
363	Brezel/pan salado
364	Maíz, grano entero
365	Copos de maíz, sin endulzar
366	Harina de maíz
367	Macaroon de almendra
368	Bizcocho marmolado
369	Harina, centeno integral
370	Pan multicereal
371	Pastel de adormidera
372	Arrollado de amapola

373	Tarta de nata y moka
374	Muffin, de arándanos
375	Galletas de musli
376	Mezcla de musli, producto seco
377	Pastel de nueces (preparado para pastel)
378	Pastel de nueces (bollería fina/ industrial)
379	Pastel de frutas, masa de levadura
380	Base de tarta de frutas, lista para consumir
381	Harina de empanar
382	Masa de pizza
383	Palomitas
384	Pumpernickel
385	Arroz, pulido, cocido, escurrido
386	Arroz, pulido, crudo
387	Arroz, sin pulir
388	Harina de arroz
389	Centeno, grano entero
390	Pan de centeno
391	Harina de centeno, tipo 1800
392	Harina de centeno, tipo 815
393	Pan de centeno y trigo
394	Pan de centeno y pan integral
395	Pan integral de centeno
396	Masa de bizcocho
397	Pan ruso
398	Tarta Sacher
399	Tarta de nata
400	Musli de chocolate
401	Tarta Selva Negra
402	Shortbread
403	Spätzle (pasta sueva al huevo)
404	Salvado alimenticio
405	Pan para tostar
406	Tortellini, listos para consumir
407	Base para tarta
408	Triticale
409	Pan integral con pipas de girasol
410	Pan ácimo integral
411	Galletas integrales
412	Pasta integral, cruda
413	Pan tostado integral
414	Mezcla para gofres
415	Bizcocho de Navidad, sajón
416	Pan blanco
417	Trigo, grano entero
418	Sémola de trigo
419	Brotes de trigo
420	Salvado de trigo

421	Harina de trigo, tipo 405
422	Pan de centeno y trigo
423	Almidón de trigo
424	Pan para tostar de trigo
425	Pan de trigo integral
426	Arroz salvaje, crudo
427	Pastel de limón
428	Pan tostado
429	Pastel de cebolla
Patatas y productos de patata	
430	Patatas cocidas y salteadas, listas para consumir
431	Patatas, cocidas (con piel)
432	Bolas de patata (Knödel), producto seco/en polvo
433	Bolas de patata (Knödel), mitad y mitad, listas para consumir
434	Croquetas de patata, producto seco/en polvo
435	Patatas, al horno (con piel)
436	Patatas, con piel (crudas)
437	Tortitas de patata (Reibekuchen), producto seco/en polvo
438	Tortitas de patata (Reibekuchen), ultracongeladas/listas para consumir
439	Puré de patata
440	Puré de patata, producto seco/en polvo
441	Almidón de patata
442	Sopa de patata, producto seco/en polvo
443	Patatas con piel, cocidas
444	Patatas fritas, listas para consumir, sin sal
445	Rösti, ultracongelado
Verduras y ensaladas	
446	Alcachofas
447	Alcachofas en aceite
448	Berenjena
449	Brotes de bambú
450	Batata, boniato
451	Apio
452	Coliflor
453	Judías, verdes
454	Judías, verdes, enlatadas
455	Brócoli
456	Berro de fuente
457	Achicoria
458	Col china
459	Lechuga iceberg
460	Endivia
461	Ensalada Farmersalat

462	Canónigos, ruiponte
463	Hinojo, hoja (hinojo de Bolonia)
464	Ensalada Fleischsalat, artesanal
465	Cebolleta
466	Berro
467	Pepinillos
468	Col rizada
469	Pepino
470	Ensalada de arenque
471	Jengibre
472	Ensalada de patata
473	Ajo, crudo
474	Colinabo
475	Lechuga
476	Calabaza
477	Diente de león
478	Mazorquitas
479	Acelga
480	Ensalada Matjessalat
481	Rábano rusticano
482	Zanahoria, carlota
483	Zanahorias (carlotas), enlatadas
484	Brotes de frijol verde
485	Ensalada de pasta, italiana
486	Gombo
487	Guindilla
488	Pastinaca
489	Perejil, (rizado)
490	Puerro
491	Verdolaga
492	Repollo morado
493	Rabanitos
494	Rábano largo
495	Ruibarbo
496	Coles de bruselas
497	Remolacha
498	Lombarda
499	Rúcula
500	Acedera
501	Choucroute, escurrida
502	Cebollino
503	Escorzonera
504	Apio, tubérculo
505	Brotes de soja
506	Espárragos
507	Espinacas
508	Espinacas, ultracongeladas
509	Nabicol
510	Verduras para sopa
511	Tomate
512	Tomates enlatados

513	Tupinambo
514	Tzatziki
515	Ensalada Waldorf
516	Llantén
517	Nabo
518	Repollo
519	Ensalada blanca Weißkraut
520	Col de Saboya
521	Calabacín
522	Maíz dulce
523	Maíz dulce, enlatado
524	Cebolla
Setas	
525	Champiñón ostra
526	Boleto anillado
527	Champiñón (cultivado)
528	Champiñones enlatados
529	Seta miel
530	Colmenillas (morchella)
531	Rebozuelo (chantarella)
532	Rebozuelo (chantarella), seco
533	Leccinum
534	Boletos
535	Boletos, secos
536	Trufas
Fruta	
537	Acerola
538	Piña
539	Piña enlatada
540	Manzana
541	Manzana, deshidratada (sulfitada)
542	Mousse de manzana
543	Naranja
544	Albaricoque
545	Albaricoque, deshidratado
546	Albaricoques enlatados
547	Aguacate
548	Banana
549	Banana, deshidratada
550	Tamarillo
551	Pera
552	Peras enlatadas
553	Moras
554	Fruto del pan
555	Carissa
556	Chayota
557	Chirimoya
558	Dátil, deshidratado
559	Fresas
560	Fresas, ultracongeladas
561	Higo

562	Higo, deshidratado
563	Granada
564	Pomelo
565	Guayabo
566	Escaramujo
567	Arándanos
568	Arándanos, ultracongelados, sin azúcar añadido
569	Frambuesa
570	Bayas de saúco, negras
571	Melón verde
572	Yaca
573	Níspero de Japón
574	Grosellas, rojas
575	Grosellas, negras
576	Caqui
577	Higos chumbos
578	Carambolo
579	Cerezas, dulces
580	Cerezas envasadas
581	Kiwi
582	Quinoto, crudo
583	Limas
584	Lichi
585	Dimocarpus
586	Mandarina
587	Mango
588	Moras
589	Ciruela mirabelle
590	Arándanos rojos
591	Nectarina
592	Oliva, verde, marinada
593	Oliva, negra, marinada
594	Papaya
595	Fruta de la pasión
596	Melocotón
597	Melocotón, deshidratado
598	Melocotón enlatado
599	Ciruela
600	Physalis
601	Arándano rojo (arándano)
602	Membrillo
603	Rambután
604	Ciruela claudia
605	Bayas de espinoso amarillo
606	Persimón
607	Grosella espinosa
608	Pasas sultanas, deshidratadas
609	Tamarindo
610	Sandía
611	Uvas, deshidratadas (pasas)

612	Uvas
613	Limón
614	Melón, melón verde
Nueces	
615	Nueces cashew
616	Castaña
617	Cacahuete
618	Cacahuete, tostado y pelado
619	Avellana
620	Coco
621	Ralladura de coco
622	Pipas de calabaza
623	Nueces macadamia
624	Almendra, dulce
625	Amapola, semillas (secas)
626	Nuez de Brasil
627	Nuez Pecan
628	Piñones
629	Pistachos
630	Sésamo, semillas (secas)
631	Pipas de girasol, semillas (secas)
632	Nuez
Legumbres y semillas	
633	Alubias, semillas, blancas, secas
634	Guisantes, semillas, secos
635	Guisantes, vaina + semillas, verdes
636	Guisantes, verdes, enlatados
637	Guisantes, verdes, ultracongelados, semillas
638	Alcaparras, encurtidas
639	Garbanzos, semillas, secas
640	Garbanzos, brotes, frescos
641	Judías Kidney, enlatadas
642	Caupí (chícharo salvaje), crudas
643	Semillas de lino, lino
644	Habas de lima, crudas
645	Lentejas, semillas, cocinadas
646	Lentejas, semillas, secas
647	Amapola, semillas, secas
648	Sésamo, semillas, secas
649	Soja, semillas, secas
650	Carne de soja
651	Leche de soja
652	Brotes de soja
653	Embutido de soja v. m.
654	Pipas de girasol
655	Guandul, crudo
Bebidas sin alcohol	
656	Zumo de piña
657	Zumo de manzana concentrado

658	Zumo de manzana, comercial
659	Gaseosa de manzana
660	Néctar de albaricoque
661	Cerveza, sin alcohol, internacional
662	Capuchino
663	Cola
664	Cola, light
665	Café helado
666	Té frío, melocotón
667	Zumo de pomelo, comercial
668	Jarabe de frambuesa
669	Zumo de bayas de saúco
670	Néctar de grosella, negra
671	Café
672	Extracto de café pulverizado (café instantáneo), producto seco/en polvo
673	Leche de coco
674	Latte Macchiato
675	Limonada, Cola-Mix
676	Zumo de mandarina, recién exprimido
677	Zumo de zanahoria (zumo de carlota)
678	Zumo multivitaminas
679	Limonada de naranja
680	Zumo de naranja, recién exprimido
681	Zumo de naranja, comercial
682	Zumo de remolacha
683	Zumo de bayas de espinillo amarillo
684	Zumo de guinda
685	Bebida de soja, sabor a fruta
686	Té, negro
687	Zumo de tomate
688	Mosto, comercial
689	Zumo de limón, recién exprimido
Bebidas alcohólicas	
690	Cerveza sin alcohol, alemana
691	Cerveza Altbier (5 vol. % alcohol)
692	Amaretto (28 vol. % alcohol)
693	Sidra
694	Cerveza, Kölsch
695	Cerveza, Pilsen Lager, cerveza normal, alemana
696	Cerveza Bockbier, clara, fermentación baja (7 vol. % alcohol)
697	Ponche, fresca
698	Cuba Libre
699	Curaçao (35 vol. % alcohol)
700	Vinos de postre (16–18 vol. % alcohol)

701	Cerveza Doppelbock, oscura (8 vol. % alcohol)
702	Licor de huevo
703	Cerveza de exportación, clara (5 vol. % alcohol)
704	Vino de frutas (8–10 vol. % alcohol)
705	Ginebra
706	Vino caliente Glühwein
707	Aguardiente claro (32 vol. % alcohol)
708	Cerveza Lager (fuerte), clara (5 vol. % alcohol)
709	Cerveza ligera, fermentación baja (2,5–3,0 vol. % alcohol)
710	Licores (30 vol. % alcohol)
711	Cerveza de maíz (cerveza de trigo, fermentación alta)
Cerveza de malta, bebida de malta	
712	(0,04–0,6 vol. % alcohol)
713	Aguardiente de frutas (40–45 vol. % alcohol)
714	Ouzo (38 vol. % alcohol)
715	Piña Colada
716	Vino de Oporto
717	Vino tinto, pesado
718	Ron
719	Sangría
720	Vino espumoso de naranja
721	Vino blanco espumoso (alemán)
722	Brandy (Cognac)
723	Vino blanco
724	Cerveza fuerte de trigo, sin levadura (5 vol. % alcohol)
725	Cerveza fuerte de trigo, con levadura (5 vol. % alcohol)
726	Vermú
727	Whisky
728	Vodka
Jarabe dulce	
729	De arce,
730	Merengue
731	Caramelos, duros
732	Salsa para postres, de fruta, lista para consumir
733	Salsa para postres, chocolate, lista para consumir
734	Bombones para diabéticos
735	Chocolate para diabéticos, leche entera
736	Chocolate para diabéticos, amargo extrafino
737	Edulcorante para diabéticos
738	Helado dietético
739	Dulce Dominostein

740	Dulce Christstollen, con mazapán
741	Crema de helado
742	Crema de helado, helado napolitano
743	Crema de helado, chocolate
744	Crema de helado, vainilla
745	Pan de jengibre Elisen-Lebkuchen
746	Pasta de cacahuètes (mousse)
747	Fondant
748	Tarta Frankfurter Kranz
749	Crema de fruta, producto seco, listo para consumir
750	Helado de frutas
751	Caramelo masticable de frutas
752	Gelatina, producto seco, listo para consumir con agua
753	Gelatina, asperilla, producto elaborado
754	Bizcocho Gugelhupf
755	Gominolas
756	Miel (miel de flores)
757	Postre Kaiserschmarrn
758	Cacao en polvo, ligeramente desengrasado
759	Regaliz
760	Mazapán
761	Chocolate con leche
762	Helado de leche, al menos 70 % de leche
763	Merengue cubierto de chocolate
764	Mousse de chocolate
765	Nougat
766	Torta de nueces con cobertura
767	Crema nougat-nueces
768	Plum pudding
769	Azúcar de caña de remolacha azucarera (azúcar moreno)
770	Postre Rote Grütze, producto seco, listo para consumir con agua
771	Pastel Russischer Zupfkuchen
772	Barritas de chocolate/cacahuete
773	Barritas de chocolate/caramelo
774	Barritas de chocolate/coco
775	Beso de moza
776	Chocolate, sin leche, al menos 40 % cacao
777	Chocolate, blanco
778	Crema de chocolate, producto seco, listo para consumir
779	Lentejas de chocolate

780	Pudin de chocolate, producto seco, listo para consumir con leche
781	Helado cremoso
782	Galletas Spekulatius
783	Tiramisú
784	Pudin de vainilla, crema, producto seco, listo para consumir con leche
785	Crema de vainilla, producto seco, listo para consumir
786	Salsa de vainilla, producto seco, listo para consumir con leche
787	Chocolate con leche entera
788	Chocolate con leche entera con avellanas
789	Gominolas de vino v. m.
790	Estrellas de canela
791	Pastel de limón
792	Azúcar (azúcar de caña, azúcar de remolacha)
Salsas y aliños	
793	Salsa barbacoa
794	Salsa bechamel
795	Salsa de carne
796	Salsa de carne, clara
797	Salsa curry
798	Aliño francés
799	Caldo granulado
800	Salsa clara, ligada
801	Aliño italiano
802	Salsa cazadora
803	Ketchup
804	Salsa de hierbas y mantequilla
805	Cubitos Maggi
806	Chutney de mango
807	Aliño de mayonesa
808	Rábano rusticano (tubo)
809	Salsa de nata y pimienta
810	Salsa con nata
811	Mayonesa para ensalada
812	Salsa holandesa
813	Salsa agrídulce
814	Salsa para gyros, producto seco/en polvo
815	Salsa para gulasch, producto seco/en polvo
816	Salsa para asado Sauerbraten, producto seco/en polvo
817	Mostaza
818	Salsa de soja
819	Salsa mil islas
820	Concentrado de tomate

821	Salsa de tomate, salsa base clásica
822	Salsa de tomate, italiana
823	Vinagreta
824	Salsa zíngara
825	Salsa de cebolla
Confituras	
826	Gelatina de manzana
827	Confitura de naranja
828	Confitura de albaricoque
829	Confitura de moras
830	Confitura para diabéticos, con fructosa
831	Confitura para diabéticos, con edulcorante/fructosa
832	Confitura de fresa
833	Confitura de frambuesa
834	Gelatina de grosella, roja
835	Confitura de cereza
836	Confitura de ciruela
837	Mousse de ciruela
838	Gelatina de membrillo
839	Confitura de membrillo
Sopas y potajes	
840	Sopa de coliflor-brócoli, baja en grasas, producto seco/en polvo
841	Potaje de judías, blancas
842	Crema de champiñón
843	Chili con carne
844	Sopa de fideos chinos
845	Potaje de guisantes con carne
846	Sopa Pfannkuchensuppe
847	Sopa franca de harina de escanda
848	Caldo de verduras
849	Sopa de verduras, italiana
850	Sopa con pelotitas de sémola
851	Sopa de Gulasch
852	Caldo de pollo, claro
853	Caldo de pollo con fideos, producto seco/en polvo
854	Sopa de patata con carne
855	Crema de puerro
856	Lentejas con tocino, producto seco/en polvo
857	Lentejas
858	Sopa de fideos
859	Sopa de rabo de buey
860	Potaje Pichelsteiner
861	Arroz a la cazuela albóndigas
862	Sopa de carne vacuna
863	Crema de espárragos
864	Crema de boletos

865	Crema de tomate
866	Sopa de tomate con arroz, producto seco/en polvo
867	Sopa de cebolla
Alimentos preparados	
868	Baguettes, salami, ultracongeladas
869	Col a la bávara, ultracongelada
870	Bruschetta, tomate, albahaca, ultracongelada
871	Canelones
872	Cevapcici
873	Hamburguesa con queso
874	Salteado chino, producto seco/en polvo
875	Cordon bleu
876	Döner Kebap
877	Ensalada de huevos
878	Guisantes y zanahorias, ultracongelados
879	Filetes de pescado en salsa de hierbas, ultracongelados
880	Filetes de pescado, salsa de Burdeos, ultracongelados
881	Palitos de pescado
882	Flammkuchen, ultracongelado
883	Ensalada Fleischsalat, producto elaborado
884	Rollitos de primavera, ultracongelados
885	Ensalada de pollo, con nata
886	Lasaña de verduras, producto seco/en polvo
887	Mezcla de verduras, ultracongelada
888	Bolitas Germknödel, ultracongeladas
889	Ragú de ternera al estilo Zúrich, producto seco/en polvo
890	Gulasch, húngaro
891	Pollo agrídulce, ultracongelado
892	Hamburguesa
893	Asado de ciervo con salsa con crema, ultracongelado
894	Fricasé de pollo
895	Pasta con pollo, producto seco/en polvo
896	Puré de patata "al estilo renano", producto seco/en polvo
897	Patatas gratinadas
898	Bolas de patata (mitad y mitad)
899	Ensalada de patata con mayonesa
900	Pasta de huevo al queso
901	Col rellena de carne picada

902	Col rellena, lista para freír, ultracongelada
903	Albóndigas con salsa de crema de alcaparras (Königsberger Klopse)
904	Filetes de salmón en hojaldre, ultracongelados
905	Lasaña
906	Minestrone Leipziger Allerlei, ultracongelada
907	Lentejas con carne
908	Pasta rellena Maultasche, cocinada
909	Nasi Goreng, ultracongelado
910	Ensalada de pasta con mayonesa
911	Pasta con albóndigas de vacuno, producto seco/en polvo
912	Pimiento, relleno
913	Verduras para saltear, francesas, ultracongeladas
914	Verduras para saltear, italianas, ultracongeladas
915	Verduras para saltear, mexicanas, ultracongeladas
916	Crepes
917	Pizza Hawaiana, ultracongelada
918	Pizza Margarita, ultracongelada
919	Pizza de salami, ultracongelada
920	Pizza de pollo, ultracongelada
921	Quiche Lorraine, ultracongelada
922	Ravioli con salsa de tomate
923	Rollo de ternera
924	Risotto
925	Filete de platija, empanado, ultracongelado
926	Bolas de pan Semmelknödel, producto elaborado
927	Espagueti carbonara, producto seco/en polvo
928	Espagueti boloñesa
929	Espagueti con champiñones, producto seco/en polvo
930	Espagueti con salsa de tomate
931	Spare ribs, asadas, ultracongeladas
932	Espinacas, ultracongeladas
933	Carne de ternera al estilo vienés
934	Ensalada Waldorf con mayonesa
935	Ensalada de col blanca con aceite
936	Ensalada de queso y embutido
937	Knödel rellenos de ciruela, ultracongelados
938	Aros de cebolla, fritos

Otros	
939	Levadura de cerveza, prensada
940	Levadura de cerveza, seca
941	Gusanitos de cacahuete
942	Gelatina (gelatina alimenticia)
943	Patatas fritas de bolsa, saladas, tostadas en aceite
944	Palitos de patata, salados, tostados en aceite
945	Galletas saladas
946	Preparado para pudín, producto seco/en polvo
947	Palitos salados
948	Tofu
949	Nachos
Para condimentos propios	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	

957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	

968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	

979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	
987	
988	
989	

990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	

Sommario

1. Presentazione	52
2. Avvertenze di sicurezza	52
3. Descrizione dell'apparecchio	53
4. Messa in servizio	53
5. Uso	53
6. Programmazione dei propri codici degli alimenti	54
7. Sostituzione delle batterie	54
8. Conservazione e cura	55
9. Che fare quando sorgono problemi?	55
10. Specifiche tecniche	55
11. Codici degli alimenti	55

Stato di fornitura

- Bilancia dietetica da cucina
- 3 batterie AAA
- Il presente manuale di istruzioni per l'uso

1. Presentazione

Funzioni dell'apparecchio

Questa bilancia nutrizionale digitale consente di pesare gli alimenti e di controllare l'alimentazione. Il peso viene indicato ad intervalli di 1 grammo. La bilancia è concepita per l'uso privato. Essa consente di eseguire le seguenti funzioni in modo rapido e semplice:

- misurare il **peso** degli alimenti fino a 5000 g (modalità di pesata),
- determinare diversi **valori nutrizionali** (contenuto di proteine, di grasso, colesterolo, contenuto di carboidrati) di 950 prodotti alimentari,
- determinare il **valore energetico** di 950 prodotti alimentari in chilocalorie (kcal) o kilojoule (kJ),
- richiamare il contenuto di carboidrati in **BE** (unità-pane),
- memorizzare gli alimenti pesati in un determinato periodo e visualizzare le somme (modalità memoria).

Inoltre la bilancia nutrizionale dispone di altre funzioni:

- 50 posizioni di memoria personalizzabili per alimenti,
- funzione di pesatura addizionale (funzione Tara) per la pesata di alimenti direttamente di seguito oppure in una ciotola,
- possibilità di commutazione tra grammo e oncia,
- spegnimento automatico dopo 180 secondi,
- avvertimento automatico quando si supera il peso massimo consentito di 5000 g,
- indicazione di cambio batterie quando le batterie sono prossime all'esaurimento.

2. Avvertenze di sicurezza

Conservare queste istruzioni per l'uso e metterle a disposizione anche degli altri utenti.



AVVERTENZA

Si raccomanda di non assumere alcun medicinale (ad es. somministrazione di insulina) esclusivamente sulla base dei valori nutrizionali della bilancia nutrizionale. Prima di somministrare un medicinale verificare le informazioni nutrizionali con una seconda fonte (ad es. Letteratura sull'argomento, corsi sull'alimentazione). Per evitare possibili errori d'uso (ad es. errori di digitazione nell'immissione dei dati), è importante verificare l'attendibilità dei valori rilevati e considerare eventuali scostamenti dei valori nutrizionali rispetto ai valori di riferimento memorizzati nella bilancia nutrizionale. Nei casi più gravi potrebbe verificarsi un errato dosaggio dei farmaci, per il quale non assumiamo alcuna responsabilità.



ATTENZIONE

- Lo scostamento rispetto ai valori memorizzati nella bilancia per gli alimenti pronti e preparati (ad es. la torta di ciliegie della foresta nera) può essere rilevante, a seconda del produttore e della preparazione. In caso di alimenti pronti si raccomanda pertanto di confrontare i valori con le informazioni del produttore sulla confezione e per i preparati pronti di calcolare il valore nutrizionale mediante l'aggiunta dei singoli ingredienti.
- I valori nutrizionali memorizzati per i singoli alimenti vengono programmati nella bilancia al momento della stampa del manuale d'istruzioni con cognizione di causa e conformemente allo stato. Se gli alimenti non presentano alcuna indicazione (display: ) , non sommarli con la funzione di addizione. Il risultato finale potrebbe essere falsato.
- La bilancia non è concepita per pesare farmaci o sostanze non consentite.
- L'utilizzo prodotto è previsto solo per uso personale, e non è idoneo per uso medico o commerciale.

Batterie

- L'ingerimento delle batterie può essere mortale. Conservare le batterie fuori della portata dei bambini piccoli. In caso d'ingerimento di una batteria, contattare immediatamente un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco. Pericolo di esplosione!
- Non ricaricare o riattivare le batterie con altri mezzi, non scomporle, non cortocircuitarle.
- Rimuovere le batterie quando l'apparecchio non viene usato per un lungo periodo. In questo modo

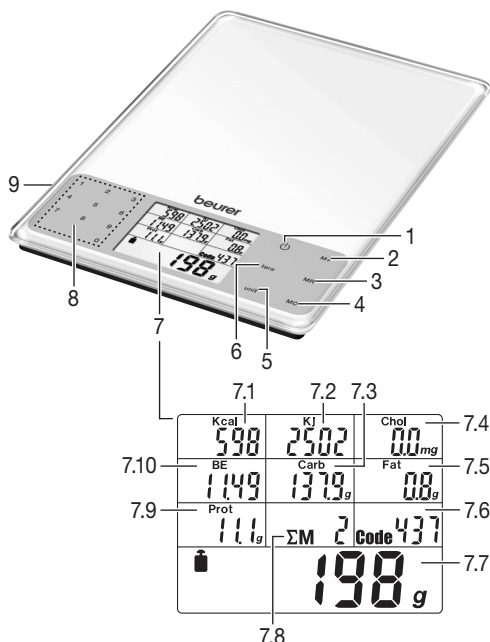
si evitano danni causati da una eventuale fuoriuscita del liquido dalle batterie.

Riparazione

- Non aprire o riparare in nessun caso l'apparecchio, altrimenti non è più garantito il suo funzionamento corretto. La non osservanza di questa prescrizione invalida la garanzia.
- Per le riparazioni rivolgersi al servizio assistenza o ad un rivenditore autorizzato.

3. Descrizione dell'apparecchio

Bilancia nutrizionale



- 1 Pulsante ON/OFF
- 2 **M+** Salvataggio della misurazione
- 3 **MR** Indicazione dei totali
- 4 **MC** Cancellazione della memoria
- 5 Interruttore per la commutazione delle unità di peso g/oz **unit**
- 6 Pulsante Tara **tara**
- 7 Display
 - 7.1 Indicazione delle kilocalorie
 - 7.2 Indicazione dei kilojoule
 - 7.3 Indicazione del contenuto di carboidrati
 - 7.4 Indicazione del contenuto di colesterolo
 - 7.5 Indicazione del contenuto di grasso
 - 7.6 Indicazione del codice
 - 7.7 Indicazione del peso
 - 7.8 Indicazione del numero di posizioni di memoria
 - 7.9 Indicazione del contenuto di proteine
 - 7.10 Indicazione delle unità-pane

8 Tastierino numerico 0-9 per l'immissione del codice alimentare

9 Vano batterie (sul retro)

4. Messa in servizio

Cambiare l'unità di misura del peso

La bilancia può indicare il valore del peso in **g** (grammo) o **oz** (oncia). L'impostazione di fabbrica è il grammo. L'unità può essere cambiata con il pulsante **unit**.

Installazione della bilancia

Collocare la bilancia su una base piana e solida. Una superficie di appoggio solida è il presupposto per una misurazione corretta.

5. Uso

5.1 Pesatura

Accendere la bilancia

Il display visualizza il peso dell'alimento. Premere il tasto

Pesata di singoli alimenti senza rimuovere il contenuto già presente (tara)

Per la pesatura continua di singoli ingredienti si può mettere a 0 g la bilancia.

→ Premere il pulsante **tara**.

Digitare il codice alimentare

→ Dall'elenco degli alimenti (pag. 55 e succ.) selezionare il codice a 3 cifre corrispondente al prodotto da pesare e digitarlo con i pulsanti numerici.

In caso di errore d'immissione, riempire il codice di tre cifre con numeri qualsiasi. Digitare quindi nuovamente il codice.

Sul display sono ora visualizzati tutti i valori nutrizionali ed energetici.

Tener presente che, a causa di variazioni naturali dei valori nutrizionali ed energetici negli alimenti, è possibile indicare solo dati approssimativi.

Spegnere la bilancia

La bilancia si spegne automaticamente dopo 180 secondi dall'ultima variazione di pesata.

Per spegnere manualmente, premere il pulsante

5.2 Salvare i dati degli alimenti

È possibile memorizzare il peso, i valori nutrizionali ed energetici dell'alimento corrente misurato. La bilancia aggiunge automaticamente i valori di ogni misurazione salvata. È possibile visualizzare in qualunque momento il peso totale, il valore nutrizionale totale e il valore energetico totale.

I dati salvati rimangono in memoria anche quando si accende e si spegne la bilancia o si sostituiscono le batterie.

Salvare la prima misurazione

È stata eseguita una misurazione ed è stato digitato il codice alimentare associato.

→ Premere il tasto di memoria **M+**.

Sul display sono visualizzati: la somma **ΣM**, la posizione di memoria (ad es. **01**) e il peso complessivo.

Salvare le altre misurazioni

Cambiare alimento da pesare e ripetere il passo 1.

Visualizzare la somma dei valori misurati

Richiamare ad es. giornalmente i valori memorizzati.

→ Premere il tasto di memoria **MR**.

Sul display sono visualizzati: la somma **ΣM**, il numero delle posizioni (ad es. **02**) e il peso complessivo memorizzato insieme ai valori nutrizionali ed energetici aggiunti.

Cancellare la memoria

Cancellare regolarmente la memoria, ad es. giornalmente.

→ Premere il tasto di memoria **MC**.

Il simbolo **M** sul display scompare. La memoria è stata cancellata.

6. Programmazione dei propri codici degli alimenti

L'apparecchio dispone di valori nutrizionali e calorici relativi a 950 alimenti (locazioni di memoria da 000–949).

È possibile programmare altre 50 locazioni di memoria (da 950 a 999) relativamente ad alimenti scelti dall'utilizzatore, e immetterli nelle righe libere della tabella fornita nel capitolo "Codici degli alimenti".

A tale scopo è necessario conoscere i valori nutrizionali e calorici di questi alimenti.

Avvertenza

I valori nutrizionali e calorici da immettere si riferiscono a un peso di 100 g dell'alimento in questione.

Per programmare gli alimenti aggiuntivi procedere come segue:

- Accendere l'apparecchio. A tale scopo premere il tasto .
- Premere contemporaneamente i tasti **tara** e **MR** per circa tre secondi. L'apparecchio si commuta nella modalità di programmazione. La visualizzazione relativa al codice degli alimenti 12 mostra il valore 950. Le ultime due cifre lampeggiano.
- Immettere il codice di alimento desiderato (cifre da 50 a 99) e confermare l'immissione premendo il tasto **MR**.

Di seguito viene richiamato il valore calorico dell'alimento in questione.

- Premendo i tasti numerici immettere il valore calorico dell'alimento in questione (con una suddivi-

sione di 1 kcal) e confermare l'immissione premendo il tasto **MR**.

Uno dopo l'altro vengono richiamati i valori relativi al contenuto di colesterolo (con una suddivisione di 1 mg), al contenuto di carboidrati (con una suddivisione di 0,1 g), al contenuto di grassi (con una suddivisione di 0,01 g) e al contenuto di proteine (con una suddivisione di 0,01 g).

- Dopo avere immesso il valore relativo all'alimento in questione, premendo il tasto **MR** si accede al valore di volta in volta richiamato. Dopo avere immesso l'ultimo valore (relativo al contenuto di proteine) e avere premuto il tasto **MR** l'apparecchio si commuta in modalità di pesatura.

Nota: Qualora un valore di alimento richiamato non fosse conosciuto all'utilizzatore, lasciare il valore "0" e premere il tasto **MR** per immettere il valore successivo. Tenere conto del fatto che in occasione del controllo nutrizionale il valore "0" lasciato inalterato non si somma al valore nutrizionale o calorico (vedi il capitolo "Visualizzazione dei valori di misurazione sommati").

- Controllare che il valore immesso sia plausibile.

7. Sostituzione delle batterie

Per la bilancia servono 3 batterie di tipo AAA. Quando compare il simbolo della sostituzione delle batterie **L α**, significa che le batterie sono quasi scariche. Inserire le batterie nell'apposito vano situato nella parte inferiore della bilancia. Verificare che le batterie siano inserite correttamente, con i poli posizionati in base alle indicazioni.

Avvertenza

- Durante la sostituzione delle batterie i valori misurati salvati rimangono memorizzati.
- Non utilizzare accumulatori ricaricabili.
- Utilizzare batterie esenti da metalli pesanti. Le batterie contenenti metalli pesanti sono riconoscibili da queste indicazioni:
Pb = la batteria contiene piombo,
Cd = la batteria contiene cadmio,
Hg = la batteria contiene mercurio.



Smaltimento

Rispettare le disposizioni locali per lo smaltimento dei materiali.

- Non gettare le batterie esauste nei rifiuti casalinghi. Smaltirle tramite un negozio specializzato di prodotti elettrici o presso i centri locali di recupero dei materiali inquinanti. La legge lo impone.
- Smaltire l'apparecchio conformemente alla direttiva sui vecchi apparecchi elettrici ed elettronici 2002/96/EC WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). Per domande specifiche su questo argomento rivolgersi all'ufficio comunale competente per lo smaltimento ecologico.



8. Conservazione e cura

Per pulire la bilancia utilizzare un panno leggermente inumidito e, se necessario, una piccola quantità di detergente.

Pulire regolarmente la superficie superiore del piatto di pesatura.

Maneggiare l'apparecchio con precauzione per garantire l'esattezza dei valori misurati e preservare la durata di vita dell'apparecchio.



ATTENZIONE

- Prestare attenzione a non versare liquidi sulla bilancia. Non immergere mai la bilancia nell'acqua. Non risciacquarla mai sotto l'acqua del rubinetto.
- Non pulire la bilancia nella lavastoviglie!
- Non posare oggetti sulla bilancia quando non viene utilizzata.
- Proteggere la bilancia da urti, umidità, polvere, prodotti chimici, forti variazioni di temperatura e tenerla lontano da fonti di calore (stufe, radiatori).
- Non esporre la bilancia ad alte temperature o a forti campi elettromagnetici (ad es. telefoni cellulari).

9. Che fare quando sorgono problemi?

Display	Causa	Rimedio
E - - - -	Il peso massimo ammissibile di 5.000 g è stato superato.	Rimuovere l'alimento dal piatto di pesatura.
	La memoria massima di almeno un valore nutrizionale o energetico è stato superato, ad es. oltre 99999 kJ.	Cancellare la memoria con il tasto MC .
≡≡≡≡	Per questo specifico alimento non esiste il valore nutritivo o energetico richiesto. Nella modalità memoria viene addizionato uno 0.	
M lampeggia	La memoria massima di almeno un valore nutrizionale o energetico è stato superato, ad es. oltre 99999 kJ.	Cancellare la memoria con il tasto MC .
L o	La batteria è quasi esaurita.	Sostituire la batteria (vedere il capitolo 7. "Sostituzione delle batterie", pagina 54).
Valore negativo (-)	L'alimento è stato messo prima di aver attivato la bilancia.	Premere il tasto (b) .
Nessuna indicazione sul display	La batteria è completamente esaurita.	Inserire una nuova batteria (vedere il capitolo 7. "Sostituzione delle batterie", pagina 54).

10. Specifiche tecniche

Banca dati 950 alimenti con i seguenti valori nutrizionali ed energetici:

- Proteine in g (oz)
- Grassi in g (oz)
- Colesterolo in mg (oz)
- Carboidrati in g (oz) e UP
- Energia in kcal o kJ

Scala per valori nutrizionali ed energetici

- Proteine: 0,1 g (0,01 oz)
- Grasso: 0,1 g (0,01 oz)
- Colesterolo: 0,1 mg (0,0028 g)
- Carboidrati: 0,1 g (0,01 oz)
- BE: 0,01
- Energia: 1 kcal/kJ

11. Codici degli alimenti

Abbreviazioni

i. m.

in media

s.s.

nella sostanza secca (ad es. nell'indicazione di grasso per il formaggio) percentuale in volume di alcol

Alc.% vol

Definizione

parti pronte all'uso
Prodotto essiccato

materie prime in vendita meno gli scarti
viene pesato sotto forma di polvere, cioè non già preparato. In casi specifici viene descritto più dettagliatamente o in modo diverso. Ad es. "da prodotto essiccato" oppure "pronto all'uso".

Tutti i dati si riferiscono ad alimenti pronti al consumo. In casi specifici viene descritto più dettagliatamente o in modo diverso.

La correttezza dell'elenco degli alimenti non è coperta da garanzia.



Avvertenza

Alcuni tra gli alimentari indicati non sono reperibili in tutti i Paesi dove il prodotto viene esportato. Qualora degli alimenti importanti per l'utilizzatore non fossero inseriti nella lista, vi è la possibilità di memorizzarli nelle locazioni di memoria liberamente programmabili (950 - 999).

Latticini

000	Ayran
001	Latticello
002	Crème fraîche, 30 % di grassi
003	Crème fraîche, 40 % di grassi
004	Latte cagliato parzialmente scremato
005	Latte cagliato intero
006	Yogurt alla frutta parzialmente scremato
007	Yogurt alla frutta scremato
008	Yogurt alla frutta intero
009	Ricotta alla frutta, 20 % di grassi, s.s.

010	Semolino alle ciliegie
011	Yogurt parzialmente scremato, 1,5 % di grassi
012	Yogurt scremato
013	Bevanda al cacao da latte scremato
014	Kefir
015	Kefir, con frutti
016	Latte condensato, 10 % di grassi
017	Latte condensato, 4 % di grassi
018	Latte condensato, 7,5 % di grassi
019	Latte di mucca (parzialmente scremato), 1,5 %
020	Latte di mucca (latte intero), 3,5 %
021	Latte scremato
022	Budino al latte
023	Riso al latte, al cioccolato
024	Frappé
025	Siero di latte, dolce
026	Siero di latte in polvere, prodotto allo stato secco
027	Latte crudo, latte certificato
028	Latte crudo, latte del contadino
029	Panna (panna per caffè), 10 % di grassi
030	Panna acida
031	Panna montata, 30 % di grassi
032	Panna da cucina, 24 % di grassi
033	Ricotta con panna, 40 % di grassi, s.s.
034	Ricotta alla frutta, 20 % di grassi, s.s.
035	Ricotta, scremata
036	Latte di capra
Formaggi	
037	Appenzeller, 50 % di grassi, s.s.
038	Camembert, cotto, 45 % di grassi, s.s.
039	Bavaria Blue, 70 % di grassi, s.s.
040	Bel Paese
041	Bergkäse (formaggio di montagna), 45 % di grassi, s.s.
042	Formaggio erborinato (Edelpilzkäse), 50 % s.s.
043	Brie, 50 %, s.s.
044	Butterkäse, 30 % di grassi, s.s.
045	Butterkäse, 50 % di grassi, s.s.
046	Cambozola, 70 % di grassi, s.s.
047	Camembert, 30 % di grassi, s.s.
048	Camembert, 45 % di grassi, s.s.
049	Camembert, 60 % di grassi, s.s.

050	Camembert, cotto
051	Cheddar
052	Chester, 50 % di grassi, s.s.
053	Edamer, 30 % di grassi, s.s.
054	Edamer, 40 % di grassi, s.s.
055	Edelpilzkäse, 60 % di grassi, s.s.
056	Emmentaler, 45 % di grassi, s.s.
057	Feta (pecorino), 45 % di grassi, s.s.
058	Formaggio fresco, granulato
059	Formaggio fresco alle erbe aromatiche, 20 % s.s.
060	Gorgonzola, 55 % di grassi, s.s.
061	Gouda, 45 % di grassi, s.s.
062	Gruviera, 45 % di grassi, s.s.
063	Hardanger, 45 % di grassi, s.s.
064	Hüttenkäse (formaggio Cottage), 20 % di grassi, s.s.
065	Jarlsberg, 45 % di grassi, s.s.
066	Sfoggia al formaggio con noci, 50 % di grassi, s.s.
067	Leerdamer, 45 % di grassi, s.s.
068	Limburger, 20 % di grassi, s.s.
069	Maasdamer, 45 % di grassi, s.s.
070	Maaslander, 50 % di grassi, s.s.
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % di grassi, s.s.
073	Mozzarella
074	Formaggio Münster
075	Palmarello, 50 % di grassi, s.s.
076	Parmigiano, 36 % di grassi, s.s.
077	Provolone
078	Formaggio dei Pirenei, 50 % di grassi, s.s.
079	Formaggio Raclette, 48 % di grassi, s.s.
080	Formaggio al prosciutto affumicato, 45 % di grassi, s.s.
081	Formaggio grana, 45 % di grassi, s.s.
082	Formaggio Romadur, 20 % di grassi, s.s.
083	Formaggio Roquefort
084	Rottaler, 45 % di grassi, s.s.
085	Rubiola, 75 % di grassi, s.s.
086	Formaggio di latte acido (Harzer, Mainzer), 10 % di grassi, s.s.
087	Sbrinz, 48 % di grassi, s.s.
088	Formaggio a strati, 10 % di grassi, s.s.
089	Formaggio fondente, 20 % di grassi, s.s.
090	Steppenkäse, 45 % di grassi, s.s.

091	Tête de Moine, 50 % di grassi, s.s.
092	Tilsiter, 30 % di grassi, s.s.
093	Tilsiter, 45 % di grassi, s.s.
094	Formaggio dei trappisti, 45 % di grassi, s.s.
095	Formaggio tenero con noci, 70 % di grassi, s.s.
096	Weinbergkäse, 60 % di grassi, s.s.
097	Weißacker, 50 % di grassi, s.s.
098	Westberg, 45 % di grassi, s.s.
099	Formaggio caprino, formaggio da taglio, s.s.
100	Formaggio caprino, formaggio tenero, 45 % di grassi, s.s.
Uova e piatti con uova	
101	Uovo di gallina, totale, (100 g)
102	Rosso d'uovo di gallina (tuorlo liquido)
103	Bianco d'uovo di gallina (albume liquido)
104	Uova strapazzate
105	Uovo al tegamino
Oli e grassi	
106	Olio di semi di cotone
107	Burro (burro di panna dolce e acida)
108	Burro, semigrasso
109	Strutto di burro
110	Olio di cardo, raffinato
111	Olio di noccioline americane, raffinato
112	Burro di cacao
113	Grasso di cocco, raffinato
114	Olio di semi di zucca
115	Olio di fegato di merluzzo
116	Olio di lino
117	Olio di semi di mais (olio di mais), raffinato
118	Margarina (margarina dietetica)
119	Margarina (margarina standard)
120	Maionese, ricca di grassi
121	Latte semigrasso
122	Olio di oliva
123	Olio di colza
124	Sego bovino
125	Maionese da insalata, (50 % di grasso)
126	Strutto
127	Olio di sesamo
128	Olio di soia, raffinato
129	Olio di girasole, raffinato

130	Olio di noci
131	Olio di semi di cereali
Carne	
132	Bresaola
133	Estratto di carne
134	Carne da colazione
135	Carne tritata (metà bovina, metà suina)
136	Montone, petto
137	Montone, cosciotto
138	Montone, lombo
139	Carne di montone (filetto)
140	Carne di montone (cotoletta)
141	Fegato di montone
142	Carne di vitello (spalla)
143	Carne di vitello (filetto)
144	Carne di vitello (collo, nuca con l'osso)
145	Carne di vitello (zampa con l'osso)
146	Carne di vitello (cosciotto con l'osso)
147	Carne di vitello (pura carne di muscolo)
148	Carne di vitello (bistecca di schienale con l'osso)
149	Timo di vitello
150	Petto di vitello
151	Cotoletta di vitello
152	Fegato di vitello
153	Rognone di vitello
154	Scaloppina di vitello
155	Cotoletta di maiale in salamoia
156	Carne di agnello (pura carne di muscolo)
157	Coda di bue
158	Carne di cavallo, i. m.
159	Carne di manzo/macinata (alla tartara)
160	Carne tritata di manzo
161	Cosciotto di manzo
162	Fegato di manzo
163	Lingua di manzo
164	Carne di manzo (filetto)
165	Carne di manzo (costa alta, arrosto alla griglia, costa da brodo)
166	Carne di manzo (anca, coda)
167	Carne di manzo (collottola, collo)
168	Carne di manzo (fesa)
169	Carne di manzo (pura carne di muscolo)
170	Carne di manzo (roastbeef, lombo)

171	Lardo dorsale di maiale
172	Spalla di maiale
173	Carne di maiale (ventre)
174	Carne di maiale (filetto)
175	Carne di maiale (cotoletta in salamoia)
176	Carne di maiale (cotoletta con l'osso)
177	Carne di maiale (pura carne di muscolo)
178	Carne di maiale (scaloppina, fesa)
179	Carne di maiale (zampetto posteriore di maiale lessso, zampa posteriore)
180	Carne tritata di maiale
181	Rognone di maiale
182	Costoletta di maiale, stufato
183	Prosciutto cotto di maiale
184	Cosciotto di maiale (prosciutto posteriore)
185	Carne di pecora, i. m.
186	Lingua di maiale
Pollame e selvaggina	
187	Anatra, i. m.
188	Fagiano, i. m.
189	Oca, i. m.
190	Lepre, i. m.
191	Carne di cervo, i. m.
192	Pollo (pollo arrosto), i. m.
193	Pollo (pollo in brodo), i. m.
194	Pollo, pollo arrosto, coscia con la pelle
195	Pollo, petto con la pelle
196	Fegato di pollo
197	Carne di coniglio, i. m.
198	Starna
199	Carne di capriolo, cosciotto
200	Lombata di capriolo
201	Colomba
202	Tacchino, petto senza la pelle
203	Tacchino, cosciotto, senza pelle e osso
204	Tacchino con pelle, i. m.
205	Quaglia
206	Cinghiale
Salsicce, paté e prodotti di carne	
207	Bauernbratwurst (salsiccia arrostita casareccia)
208	Bierschinken (salsiccia di prosciutto)
209	Bierwurst (salume di birra)
210	Bockwurst (salsiccia di carne magra bollita)

211	Bratwurst (salsiccia arrostita di maiale)
212	Cabanossi
213	Cervelatwurst (salame fine stagionato)
214	Corned Beef (tedesco)
215	Dosenwürstchen (Würstchen in barattolo)
216	Fleischkäse (Leberkäse)
217	Fleischwurst (sorta di salsiccia)
218	Frankfurter Würstchen
219	Polpetta cruda
220	Stogliata ripiena di fegato di oca
221	Salume di pollame, magro
222	Gelbwurst (salsiccia gialla)
223	Jagdwurst (salsiccia cotta)
224	Kalbsbratwurst (salsiccia arrostita di vitello)
225	Kalbsleberwurst (salsiccia di fegato di vitello)
226	Salsicciotto
227	Lachsschinken (prosciutto di salmone)
228	Landjäger (salsiccia secca)
229	Paté di fegato
230	Leberwurst (salsiccia di fegato), magra
231	Lionese
232	Mettwurst (salsicciotto) (Braunschweiger Mettwurst)
233	Mortadella
234	Rotwurst (sanguinaccio)
235	Salame (tedesco)
236	Prosciutto (prosciutto cotto)
237	Prosciutto (prosciutto di salmone)
238	Prosciutto affumicato (speck di prosciutto)
239	Salsiccia di prosciutto, grana fine
240	Soppressata (pressata, rossa)
241	Pancetta di maiale, affumicata
242	Speck misto di maiale
243	Gelatina/aspic
244	Salsiccia bianca
245	Wiener Würstchen (salsicciotto viennese)
Pesci, molluschi e crostacei	
246	Anguilla
247	Ostriche
248	Pesce persico
249	Molva azzurra
250	Orata
251	Aringa affumicata

252	Razza chiodata (ga- sterosteide)
253	Coregone
254	Filetto di pesce
255	Passera di mare
256	Trota (trota di ruscello, trota iridea)
257	Gamberetto, granchio
258	Granatiere
259	Luccio
260	Ippoglosso nero (ippoglosso della Groenlandia)
261	Ippoglosso bianco
262	Aringa (Atlantico)
263	Aringa (Mare Baltico)
264	Gambero di mare
265	Merluzzo
266	Pettine
267	Carpa
268	Cobite comune
269	Granchio
270	Gambero (gambero di fiume)
271	Krill (Antartide)
272	Salmone
273	Aragosta
274	Molva
275	Sgombro
276	Cozze
277	Sebastes, acerina
278	Sardella
279	Sardina
280	Eglefino
281	Tinca
282	Passera di mare
283	Nasello
284	Merlano nero (merlano nero dell'Alaska)
285	Pesce diavolo (pesce da pesca)
286	Sogliola
287	Spratto
288	Rombo
289	Sperlano
290	Tonno
291	Seppia
292	Lumaca delle vigne
293	Lucioperca
Pesce conservato	
294	Anguilla affumicata
295	Aringa affumicata
296	Aringa, fritta
297	Aringa marinata, (alla Bismarck)
298	Aringa, aringa vergine

299	Filetto di aringa in salsa di pomodoro
300	Caviale vero (caviale di storione)
301	Caviale succedaneo (caviale tedesco)
302	Granchi in scatola
303	Gamberi in scatola
304	Salmone affumicato, in scatola
305	Sgombro affumicato
306	Sardine sott'olio
307	Sebastes affumicato
308	Aringa salata
309	Eglefino affumicato
310	Cannolo alla panna
311	Merlano nero affumicato
312	Stoccafisso, baccalà
313	Tonno sott'olio
Cereali, prodotti cereali	
314	Amaranto
315	Torta di mele, ricoperta
316	Strudel di mele
317	Fagottino alle mele
318	Bagel
319	Baguette
320	Sgonfiotti berlinesi
321	Pan di Spagna (cucchiaio)
322	Pasta sfoglia
323	Panini, rosette
324	Brownies
325	Grütze di grano saraceno
326	Farina di grano saraceno, integrale
327	Biscotti al burro
328	Dolce al burro
329	Cereali con aroma alla frutta
330	Barretta ai cereali (con cioccolato)
331	Cookies al burro
332	Cornflakes (fiocchi di mais)
333	Cornflakes con noci + miele
334	Cornflakes integrali
335	Couscous cotto
336	Couscous crudo
337	Biscotti, paste per diabetici
338	Farina di spelta, integrale
339	Donut
340	Pasta all'uovo, cotta e scolata
341	Pasta all'uovo (spaghettim maccheroni), cruda
342	Früchtebrot (pane speziato)
343	Dolce di frutta secca, ingl.
344	Müsli alla frutta, senza zucchero

345	Orzo mondato
346	Dolce aromatico (biscotti)
347	Gingerbread
348	Spaghetti di soia (cotti)
349	Pane Graham
350	Semolino, grano
351	Fette di semolino
352	Farina di semi verdi
353	Grünkernbratlinge
354	Fiocchi d'avena, istantanei
355	Dolce di pasta lievitata, semplice
356	Pasta lievitata (miscela per cottura al forno)
357	Hefezopf (pasta lievitata dolce e grassa)
358	Miglio, grano
359	Torta di ricotta
360	Fiocchi di crusca, avena
361	Biscotteria, pasticcini misti
362	Pane croccante di segala
363	Ciambella salata/ panino salato
364	Mais, grano integrale
365	Fiocchi di mais, non dolcificati
366	Farina di mais
367	Dolcetti alle mandorle
368	Marmorkuchen (torta bicolore al cacao)
369	Farina, segale integrale
370	Pane di farine miste
371	Focaccia con semi di papavero
372	Mohnstriezel
373	Torta di mocca alla panna
374	Muffin ai mirtilli
375	Biscotti Müsli
376	Miscela di Müsli, prodotto secco
377	Dolce di noci (miscela per cottura al forno)
378	Dolce di noci (pasticcini e biscotti)
379	Dolce di frutta, pasta lievitata
380	Fondo per torta di frutta, pronto al consumo
381	Pane grattugiato
382	Pasta per pizza
383	Popcorn
384	Pumpernickel (tipo di pane di segale)
385	Riso levigato, cotto e scolato
386	Riso levigato, grezzo
387	Riso non levigato
388	Farina di riso
389	Segale, grano integrale

390	Pane di segale
391	Farina di segale, tipo 1800
392	Farina di segale, tipo 815
393	Pane misto di segale
394	Pane di segale integrale e pane integrale
395	Pane di segale integrale
396	Pasta sbattuta
397	Pane russo
398	Torta Sacher
399	Torta alla panna
400	Müsli al cioccolato
401	Torta di ciliegie della Foresta Nera
402	Shortbread
403	Spätzle (tipo di pasta fatta in casa)
404	Crusca commestibile
405	Pane per toast
406	Tortellini, pronti al consumo
407	Fondo per torte
408	Triticale
409	Pane integrale con semi di girasole
410	Schiacciata integrale
411	Biscotti integrali
412	Pasta integrale cruda
413	Fette biscottate integrali
414	Waffel misti
415	Focaccia natalizia della Sassonia
416	Pane bianco
417	Frumento, grano integrale
418	Semolino di frumento
419	Semi di frumento
420	Crusca di frumento
421	Farina di frumento, tipo 405
422	Pane misto di frumento
423	Amido di frumento
424	Pane di frumento per toast
425	Pane di frumento integrale
426	Riso selvatico, grezzo
427	Dolce al limone
428	Fette biscottate
429	Torta alle cipolle
Patate e derivati delle patate	
430	Patate al forno, pronte al consumo
431	Patate cotte (con buccia)
432	Gnocchi di patate, prodotto essiccato/in polvere
433	Canederli, pronti all'uso

434	Crocchette di patate, prodotto essiccato/in polvere
435	Patate, cotte al forno (con buccia)
436	Patate con buccia (crude)
437	Frittelle di patate (torta di patate), prodotto essiccato/in polvere
438	Frittelle di patate (torta di patate), surgelate/ pronte all'uso
439	Purè di patate
440	Purè di patate, prodotto essiccato/in polvere
441	Fecola di patate
442	Zuppa di patate, prodotto essiccato/in polvere
443	Patate bollite con la buccia
444	Patatine fritte, pronte al consumo, senza sale
445	Rösties, surgelate
Verdure e insalate	
446	Carciofo
447	Carciofi sott'olio
448	Melanzane
449	Germogli di bambù
450	Batata, patata dolce o americana
451	Sedano
452	Cavolfiore
453	Fagioli verdi
454	Fagioli verdi, in scatola
455	Broccoli
456	Nasturzio, crescione
457	Cicoria di Bruxelles
458	Cavolo cinese
459	Lattuga iceberg
460	Indivia
461	Lattuga di fattoria
462	Lattughella, raponzolo
463	Finocchio, foglia (finocchio bolognese)
464	Insalata fredda di carne, fatta in casa
465	Cipolle primaverili
466	Crescione
467	Cetrioli sott'aceto
468	Cavolo riccio (cavolo bruno)
469	Cetriolo
470	Insalata di aringa
471	Zenzero
472	Insalata di patate
473	Aglione crudo
474	Cavolo rapa
475	Lattuga cappuccia

476	Zucca
477	Denti di leone
478	Pannocchietta di granoturco
479	Bietola
480	Insalata di Matjes (aringa)
481	Barbaforte, rafano
482	Carota
483	Carote in scatola
484	Germogli di fagioli verdi
485	Insalata di pasta, italiana
486	Okra
487	Peperoni
488	Pastinaca
489	Prezzemolo (foglie)
490	Porro
491	Portulaca
492	Radicchio
493	Ravanelli
494	Rafano
495	Rabarbaro
496	Cavolo di Bruxelles
497	Rapa rossa, barbabie tola rossa
498	Cavolo rosso
499	Rucola
500	Rucola cruda
501	Crauti scolati
502	Erba cipollina
503	Scorzonera
504	Sedano, bulbo
505	Germogli/semi di soia
506	Asparagi
507	Spinaci
508	Spinaci, surgelati
509	Navone
510	Verdure per minestra
511	Pomodori
512	Pomodori in scatola
513	Topinambur
514	Tzatziki
515	Insalata Waldorf
516	Rapa
517	Cavolo rapa
518	Cavolo bianco
519	Insalata di cavolo bianco
520	Verza
521	Zucchini
522	Mais dolce
523	Mais dolce in scatola
524	Cipolla

Funghi
525 Porcinello
526 Boletto giallo
527 Fungo prataiolo (fungo di coltivazione)
528 Funghi prataioli in scatola
529 Chiodino
530 Morchella, spugnola (morchella commestibile)
531 Gallinaccio, cantarello
532 Gallinaccio, cantarello, secco
533 Porcinello rosso
534 Porcino
535 Porcino secco
536 Tartufo
Frutta
537 Acerola
538 Ananas
539 Ananas in scatola
540 Mela
541 Mela secca (sulfurata)
542 Purè di mele
543 Arancia
544 Albicocca
545 Albicocca secca
546 Albicocche in scatola
547 Avocado
548 Banana
549 Banana secca
550 Pomodoro arboreo
551 Pera
552 Pere in scatola
553 More
554 Frutto dell'albero del pane
555 Carissa
556 Chayote
557 Cherimoya (Anone)
558 Datteri secchi
559 Fragole
560 Fragole, surgelate
561 Fico
562 Fico secco
563 Melagrana
564 Pompelmo
565 Guave
566 Coccole della rosa canina
567 Mirtilli
568 Mirtilli, surgelati non zuccherati
569 Lamponi
570 Cocco di sambuco, nero

571 Melone
572 Frutta di Jack
573 Nespola giapponese
574 Ribes rosso
575 Ribes nero
576 Cachi
577 Fichi d'India
578 Carambola
579 Ciliogia, dolce
580 Ciliogia sottovetro
581 Kiwi
582 Kumquat crudo
583 Limone
584 Litschi
585 Longan
586 Mandarino
587 Mandarini in scatola
588 Mora di gelso
589 Mirabella
590 Ossicocco
591 Nettareina
592 Olive verdi, marinate
593 Olive nere, marinate
594 Papaya
595 Frutto della passione
596 Pesca
597 Pesca secca
598 Pesche in scatola
599 Prugna, susina
600 Physalis
601 Ribes (mirtillo rosso)
602 Cotogna
603 Rambutan
604 Susina Reineclaude
605 Bacche di olivello spinoso
606 Frutto di Sharon
607 Uva spina
608 Uva sultanina, secca
609 Tamarindo
610 Anguria, cocomero
611 Acini d'uva, secchi (uva passa)
612 Acini d'uva, grappolo
613 Limone
614 Melone
Noci
615 Noci Cashew
616 Castagne (marroni)
617 Nocciolina americana
618 Noccioline americane arrostate e sbucciate

619 Nocchie
620 Noce di cocco
621 Noce di cocco grattato giata
622 Semi di zucca
623 Noce Macadamia
624 Mandorle dolci
625 Papavero, semi (secchi)
626 Noce del Parà
627 Noce Pekan
628 Pinoli
629 Pistacchi (mandorle verdi)
630 Sesamo, semi (secchi)
631 Semi di girasole (secchi)
632 Noci
Legumi
633 Fagioli, semi, bianchi, secchi
634 Piselli, semi, secchi
635 Piselli, baccello + semi, verdi
636 Piselli verdi, in scatola
637 Piselli verdi, surgelati, semi
638 Capperi in salamoia
639 Ceci, semi, secchi
640 Ceci, germogli, freschi
641 Fagioli kidney in scatola
642 Fagiolini dall'occhio nero, crudi
643 Semi di lino, lino
644 Fagioli Lima, crudi
645 Ceci, semi, cotti
646 Ceci, semi, secchi
647 Papavero, semi, secchi
648 Sesamo, semi, secchi
649 Fagioli di soia, semi, secchi
650 Carne di soia
651 Latte di soia
652 Germogli di soia
653 Salume di soia, i. m.
654 Semi di girasole
655 Caiano, crudo
Bevande analcoliche
656 Succo di ananas
657 Succo di mele
658 Succo di mele, articolo commerciale
659 Bibita rinfrescante di mele e acqua
660 Nettare di albicocca
661 Birra, senza alcol, internazionale
662 Cappuccino
663 Cola
664 Cola, light

665	Caffè freddo
666	Tè freddo, pesca
667	Succo di pompelmo, articolo commerciale
668	Sciroppo di mirtilli
669	Succo di coccole di sambuco
670	Nettare di ribes nero
671	Caffè
672	Estratto di caffè in polvere (caffè istantaneo), prodotto essiccato / in polvere
673	Latte di cocco
674	Latte Macchiato
675	Limonata, Mix di Coca Cola
676	Succo di mandarino, spremuto fresco
677	Succo di carote
678	Succo multivitaminico
679	Aranciata
680	Succo di arancia, succo di mele, spremuto fresco
681	Succo di arancia, succo di mele, articolo commerciale
682	Succo di ribes rosso
683	Succo di bacche di olivello spinoso
684	Succo di ciliege acide
685	Bevanda di soia, alla frutta
686	Tè nero
687	Succo di pomodori
688	Succo d'uva, articolo commerciale
689	Succo di limone, spremuto fresco
Bevande alcoliche	
690	Birra senza alcol, tedesca
691	Altbier (alc. % vol)
692	Amaretto (alc. % vol)
693	Sidro
694	Birra, Kölsch
695	Birra, pils, Lagerbier, birra normale, tedesca
696	Bockbier (birra forte), bionda, a bassa fermentazione (alc. 7 % vol.)
697	Bowle, fragola
698	Cuba Libre
699	Curacao (alc. 35 % vol.)
700	Vini da dessert (alc. 7 % vol.)
701	Doppelbockbier (birra molto forte), scura (alc. 8 % vol.)
702	Cognac all'uovo
703	Birra export, bionda (alc. 5 % vol.)
704	Sidro (alc. 8-10 % vol.)

705	Gin
706	Vino brûlé
707	Acquavite bianca (alc. 32 % vol.)
708	Birra di conserva, bionda (alc. 5 % vol.)
709	Birra leggera a bassa fermentazione (alc. 2,5-3,0 % vol.)
710	Liquori (alc. 30 % vol.)
711	Birra di mais (birra di frumento, a fermentazione alta)
712	Birra di malto, bevanda al malto (alc. 0,04-0,06 % vol.)
713	Acquavite di frutta (alc. 40-45 % vol.)
714	Ouzo (alc. 38 % vol.)
715	Pina Colada
716	Porto
717	Vino rosso, pesante
718	Rum
719	Sangria
720	Spumante Arancio
721	Spumante bianco (spumante tedesco)
722	Acquavite, Brandy (Cognac)
723	Vino bianco
724	Birra di frumento integrale, senza lievito (alc. 5 % vol.)
725	Birra di frumento integrale, con lievito (alc. 5 % vol.)
726	Wermut
727	Whisky
728	Vodka
Dolciumi	
729	Sciroppo di acero
730	Baci
731	Caramelle
732	Salsa per dessert, frutta, pronta al consumo
733	Salsa per dessert, cioccolato, pronta al consumo
734	Praline per diabetici
735	Cioccolato per diabetici da latte intero
736	Cioccolato per diabetici, delicatamente amaro
737	Dolcificante per diabetici
738	Gelato per diabetici
739	Dominostein (piccolo dolce ricoperto di cioccolato)
740	Stollen di Dresda, con marzapane
741	Gelato di crema
742	Gelato di crema, alla Fürst Pückler
743	Gelato di crema, cioccolato

744	Gelato di crema, vaniglia
745	Panpepato Elisen
746	Pasta (passato) di noccioline americane
747	Fondant
748	Frankfurter Kranz (ciambella di Francoforte)
749	Crema di frutta, da prodotto essiccato, pronta all'uso
750	Gelato alla frutta
751	Caramella da masticare alla frutta
752	Budino di gelatina alla frutta, gelatina, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di acqua
753	Budino di gelatina alla frutta, asperula, prodotto finito
754	Gugelhupf (ciambella a pasta lievitata)
755	Caramelline gommose a forma di orsetti
756	Miele (miele di fiori)
757	Frittata dolce sminuzzata
758	Cacao in polvere, leggermente disoleato
759	Liquirizia
760	Marzapane
761	Cioccolato al latte
762	Gelato alla panna, con almeno il 70 % di latte
763	Testa di moro, africano
764	Mousse au chocolat
765	Nougat
766	Dolce di noci con glassa
767	Crema di nougat e noci
768	Plum pudding (budino di prugne)
769	Zucchero grezzo da barbabietola (zucchero bruno)
770	Gelatina di frutti rossi, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di acqua
771	Zupfkuchen russo (torta russa)
772	Barra di cioccolato/noccioline americane
773	Barra di cioccolato/caramello
774	Barra di cioccolato/cocco
775	Bacio di cioccolato
776	Cioccolato, senza latte, min. 40 % di cacao
777	Cioccolato bianco
778	Crema di cioccolato, da prodotto essiccato, pronta all'uso
779	Cioccolatini rotondi

780	Budino di cioccolato, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di latte
781	Softeis
782	Biscotti di panpepato
783	Tiramisu
784	Budino alla panna con vaniglia, da prodotto essiccato, pronto all'uso con l'aggiunta di latte
785	Crema alla vaniglia, da prodotto essiccato, pronta per l'uso
786	Salsa alla vaniglia, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di latte
787	Cioccolato al latte intero
788	Cioccolato al latte intero con noccioline
789	Weingummi (caramelle morbide al gusto di frutta), i. m.
790	Stella di cannella
791	Dolce di limone
792	Zucchero (zucchero grezzo, zucchero di barbabietola)
Salse e condimenti	
793	Salsa per barbecue
794	Salsa béchamelle
795	Salsa per arrosti
796	Sugo di arrosto, chiaro
797	Salsa al curry
798	Dressing alla francese
799	Brodo granulato
800	Salsa chiara, vellutata
801	Dressing all'italiana
802	Salsa alla cacciatora
803	Ketchup
804	Salsa con burro alle erbe aromatiche
805	Condimento Maggi
806	Mango Chutney
807	Dressing alla maionese
808	Barbaforte (tubo)
809	Salsa alla panna con pepe
810	Salsa alla panna
811	Maionese per insalata
812	Salsa olandese
813	Salsa agrodolce
814	Salsa per gyros, prodotto essiccato/in polvere
815	Salsa per gulasch con paprica, prodotto essiccato/in polvere
816	Salsa per arrosto all'agro, prodotto essiccato/in polvere
817	Senape

818	Salsa di soia
819	Dressing alla Thousand Island
820	Concentrato (conserva) di pomodoro
821	Salsa di pomodoro, salsa base classica
822	Salsa di pomodoro, all'italiana
823	Vinaigrette
824	Salsa alla zingara
825	Salsa di cipolle
Confetture	
826	Gelatina di mele
827	Marmellata di arance
828	Marmellata di albicocche
829	Marmellata di mirtilli
830	Marmellata per diabetici, con fruttosio
831	Marmellata per diabetici, con edulcoranti/fruttosio
832	Marmellata di fragole
833	Marmellata di lamponi
834	Gelatina di ribes rosso
835	Marmellata di ciliege
836	Marmellata di prugne (susine)
837	Passata di prugne
838	Gelatina di cotogne
839	Marmellata di cotogne
Minestre e minestrini	
840	Zuppa di cavolfiori e broccoli, povera di grassi, prodotto essiccato/in polvere
841	Minestrone di fagioli bianchi
842	Crema di funghi
843	Chili con carne
844	Pasta in brodo cinese
845	Minestrone di piselli con salsiccia
846	Minestra di Flädle (frittella della Svevia)
847	Fränkische Grünkerncreme-Suppe (crema di spezie della Franconia)
848	Brodo di verdura
849	Minestra di verdure, all'italiana
850	Minestra di gnocchetti di semolino
851	Minestra di goulasch
852	Brodo di pollo, chiaro
853	Brodo di pollo con pastina, prodotto essiccato/in polvere
854	Minestra di patate con salsiccia
855	Crema di porri

856	Stufato di lenticchie con speck, prodotto essiccato/in polvere
857	Minestra di ceci
858	Pasta in brodo
859	Minestra di coda di bue
860	Minestrone Pichelsteiner
861	Riso in pentola con gnocchetti di carne
862	Minestra di manzo
863	Crema d'asparagi
864	Crema di porcini
865	Crema di pomodori
866	Zuppa di pomodoro con riso, prodotto essiccato/in polvere
867	Zuppa di cipolle
Piatti pronti	
868	Baguette, salame, surgelata
869	Crauti bavaresi, surgelati
870	Bruschetta, pomodoro, basilico, surgelata
871	Cannelloni
872	Čevapčići
873	Cheeseburger
874	Piatto cinese, prodotto essiccato/in polvere
875	Cordon bleu
876	Döner Kebap
877	Insalata di uova
878	Piselli e carote, surgelati
879	Filetto di pesce in salsa alle erbe aromatiche, surgelato
880	Filetto di pesce, bordelaise, surgelato
881	Bastoncini di pesce
882	Flammkuchen (sorta di dolce), surgelato
883	Insalata di carne, prodotto finito
884	Involtoino primavera, surgelato
885	Insalata di pollame con panna
886	Lasagne alle verdure, prodotto essiccato/in polvere
887	Verdure miste, surgelate
888	Germknödel (gnocchi di pasta lievitata, canederli dolci lievitati), surgelati
889	Spezzatino di vitello con cipolle e funghi, prodotto essiccato/in polvere
890	Gulasch ungherese
891	Pollo agrodolce, surgelato
892	Hamburger
893	Arrosto di cervo in salsa alla panna, surgelato

894	Fricassee di pollo
895	Zuppa di pollo, prodotto essiccato/in polvere
896	Purè di patate alla renana, prodotto essiccato/in polvere
897	Patate gratinate
898	Gnocchi di patate (metà e metà)
899	Insalata di patate con maionese
900	Spätzle di formaggio
901	Involtni di foglie di cavolo, arrostiti, surgelati
902	Königsberger Klopse (polpette alla Königsberg)
903	Filetto di salmone in pasta sfoglia, surgelato
904	Involtni di foglie di cavolo, arrostiti, surgelati
905	Lasagne
906	Leipziger Allerlei, surgelata
907	Minestra di ceci con salsiccia
908	Fagottini, cotti
909	Nasi Goreng, surgelato
910	Insalata di pasta con maionese
911	Pasta con gnocchetti di manzo, prodotto essiccato/in polvere
912	Peperone ripieno
913	Verdure in padella, alla francese, surgelate
914	Verdure in padella, all'italiana, surgelate
915	Verdure in padella, alla messicana, surgelate
916	Crêpe
917	Pizza Hawaii, surgelata
918	Pizza Margherita, surgelata
919	Pizza Salami, surgelata
920	Pizza Schinken, surgelata
921	Quiche lorenesa, surgelata
922	Ravioli al sugo di pomodoro
923	Involtni di manzo
924	Risotto
925	Filetto di platessa, impanato, surgelato
926	Semmelknödel (canederli di pane), prodotto finito
927	Spaghetti alla carbonara, prodotto essiccato/in polvere
928	Spaghetti alla bolognese
929	Spaghetti ai funghi, prodotto essiccato/in polvere
930	Spaghetti al pomodoro
931	Spare Ribs, cotti, surgelati
932	Spinaci, surgelati

933	Manzo lessato con rafano
934	Insalata Waldorf con maionese
935	Insalata di cavolo bianco con olio
936	Insalata di formaggio e salsiccia
937	Gnocchi di prugne, surgelati
938	Anelli di cipolle, fritti
Altri cibi	
939	Lievito da forno, pressato
940	Lievito di birra, secco
941	Fiocchi di noccioline americane
942	Gelatina commestibile
943	Patatine, salate, fritte all'olio
944	Bastoncini di patate, salati, fritti all'olio
945	Cracker
946	Polvere da budino, prodotto essiccato/in polvere
947	Bastoncini salati
948	Tofu
949	Tortilla Chips
Inserire un altro alimento di propria scelta	
950	
951	
952	
953	
954	
955	

956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	

967	
968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	

978	
979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	
987	
988	

989	
990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	

İçindekiler

1. Ürün Özellikleri	65
2. Güvenlik notları.....	65
3. Cihaz açıklaması	66
4. Çalıştırma	66
5. Kullanım.....	66
6. Kendinize özel gıda maddesi kodlarının programlanması	67
7. Piller değiştirilmesi	67
8. Saklama ve bakım	67
9. Sorunların giderilmesi.....	68
10. Teknik veriler	68
11. Gıda maddeleri kodları	68

Teslimat kapsamı

- Diyet mutfak terazisi
- 3 adet AAA pil
- Bu kullanım kılavuzu

1. Ürün Özellikleri

Cihazın işlevleri

Bu dijital besin değeri analizli terazi gıda maddelerinin tartılması ve beslenme kontrolü için kullanılır.

Ağırlık 1'er gramlık kademelerle gösterilir. Terazi kişisel kullanım için tasarlanmıştır. Bu teraziyile hızlı ve kolay bir şekilde şunları yapabilirsiniz:

- 5000 g'a kadar gıda maddelerinin **ağırlığını** ölçebilirsiniz (tartı modu),
- 950 farklı gıda maddesinin **besin değerlerini** (protein, yağ, kolesterol, karbonhidrat oranları) saptayabilirsiniz,
- 950 gıda maddesinin kilokalori (kcal) ve kilojul (kJ) cinsinden **enerji değerini** saptayabilirsiniz,
- **BE** (ekmek birimi) cinsinden karbonhidrat oranını görüntüleyebilirsiniz,
- Belli bir süre içinde tartılmış olan gıda maddelerini kaydederek toplamalarını görüntüleyebilirsiniz (bellek modu).

Besin değeri analizli mutfak terazisi ayrıca aşağıdaki işlevleri sunar:

- Gıda maddeleri için bireysel olarak kaydedilebilir 50 ayrı kayıt yeri,
- Gıda maddelerini peş peşe veya kap içinde tartmak için sıralı tartma özelliği (dara alma özelliği),
- Gram ve ons birimleri arasında geçiş özelliği,
- 180 saniye sonra otomatik kapanma özelliği,
- 5000 g'lık azami tartma kapasitesi aşıldığında otomatik uyarı özelliği,
- Piller zayıfladığında pil değişim göstergesi.

2. Güvenlik notları

Bu kullanım kılavuzunu ileride kullanmak üzere saklayın ve diğer kullanıcıların da erişebilmesini sağlayın.



UYARI:

- Yalnızca besin değeri analizli terazinin besin değerleri bilgilerine dayanarak ilaç düzenlemesi (örn. ensülin) yapmamanız gerektiğini unutmayın. İlaç almadan önce besin değeri bilgilerini ikinci bir kaynak ile kontrol edin (örn. konuyla ilişkili literatür, beslenme kursu).
Özellikle olası kullanım hatası (örn. giriş sırasında yanlış yazma) ve gıda maddesi besin değerlerinin besin değeri analizli terazide belirtilen standart değerlerden farklı olma olasılığı açısından tutarlılık kontrolü önemlidir. Acil durumlarda ilaçların yanlış dozda alınması söz konusu olabilir. Bu durumdan sorumlu tutulamayız.



DİKKAT

- Hazır ürünler ve karma ürünler (örn. karaorman pastası) için terazide yer alan değerler üreticiye veya hazırlayana göre büyük farklılıklar gösterebilir. Hazır ürünlerde bu nedenle ambalajın üzerindeki üretici bilgileriyle değerlerin karşılaştırılması ve karma ürünlerde besin değerine her bir içeriğinin eklenmesiyle bu değerlerin belirlenmesi önerilir.
- Her bir gıda maddesi için verilen besin değerleri bilinen kadarıyla ve kullanım talimatının basılmasındaki durum itibarıyla terazide programlanmıştır. Gıda maddeleri bilgi içermiyorsa (gösterge: ≡≡≡≡) bunları toplama özelliğiyle birbiriyle toplamayın. Nihai sonuç yanlış olabilir.
- Terazi ilaç veya izin verilmeyen malzemelerin tartılması için öngörülmemiştir.
- Cihaz kişisel kullanım içindir; tıbbi veya ticari kullanıma uygun değildir.

Piller

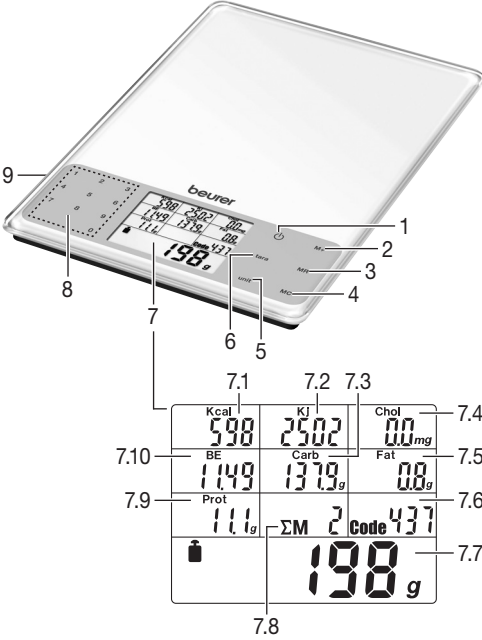
- Yutma durumunda piller hayatı tehlikeye neden olabilir. Pilleri çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın. Pil yutulursa hemen tıbbi yardım alınmalıdır.
- Pilleri ateşe atmayın. Patlama tehlikesi!
- Piller yeniden şarj edilmemeli veya başka maddelerle yeniden aktif hale getirilmemeli, içindeki maddeler çıkartılmamalı veya kısa devre yaptırılmamalıdır.
- Cihazı uzun bir süre kullanmayacaksanız pilleri içinden çıkarın. Böylece pillerin akması sonucu meydana gelebilecek hasarları önlemiş olursunuz.

Onarım

- Cihazı kesinlikle açmayınız ve tamir etmeyiniz, aksi taktirde kusursuz çalışması garanti edilememektedir. Bu husus dikkate alınmadığı takdirde garanti geçerliliğini yitirir.
- Onarım için müşteri servisi veya yetkili bir satıcıya başvurun.

3. Cihaz açıklaması

Besin değeri analizli terazi



- 1 Açma/Kapama düğmesi
- 2 Ölçümü kaydetmek için **M+**
- 3 Toplam değerleri görüntülemek için **MR**
- 4 Belleği silmek için **MC**
- 5 Ağırlık birimini g/oz **unit** olarak değiştirmek için şalter
- 6 Dara düğmesi **tara**
- 7 Ekran
 - 7.1 Kilokalori göstergesi
 - 7.2 Kilojul göstergesi
 - 7.3 Karbonhidrat oranı göstergesi
 - 7.4 Kolesterol oranı göstergesi
 - 7.5 Yağ oranı göstergesi
 - 7.6 Kod göstergesi
 - 7.7 Ağırlık göstergesi
 - 7.8 Kayıt yeri sayısı göstergesi
 - 7.9 Protein oranı göstergesi
 - 7.10 Ekmek birimi göstergesi
- 8 Gıda maddesi kodunu girmek için 0–9 sayı tuşları
- 9 Pil yuvası (arka yüz)

4. Çalıştırma

Ağırlık birimini değiştirme

Terazi ağırlık birimlerini **g** (gram) veya **oz** (ons) cinsinden gösterebilir. Fabrika ayarı gram şeklindedir. Birimi **unit** düğmesinden değiştirebilirsiniz.

Terazinin kurulması

Terazi düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin. Doğru ölçüm için yüzeyin sabit olması ön şarttır.

5. Kullanım

5.1 Tartma

Teraziye açın

Tartılan ürünlerin ağırlığı ekranda gösterilir. düğmesine basın.

Tartıya ürün ekleme (dara)

Daha başka miktarları da birlikte tartmak için teraziye "0 g" olacak şekilde sıfırlayabilirsiniz.

→ Bunun için **tara** düğmesine basın.

Gıda maddesi kodunu girin

→ Tartacağınız ürüne ait 3 haneli kodu gıda maddeleri listesinden (Sayfa 68'dan itibaren) arayıp bulun ve sayı tuşlarıyla girin.

Eğer yanlış bir sayı girerseniz, üç hane doluncaya kadar rastgele sayılar tuşlayın. Ardından kodu yeniden girin.

Ekran şimdi tüm besin ve enerji değerlerini gösterir.

Gıda maddelerinin besin ve enerji değerlerindeki doğal değişikliklerden dolayı verilerin yaklaşık veri şeklinde gösterildiğini unutmayın.

Terazinin kapatılması

Son tartı değişikliğinden 180 saniye sonra terazi otomatik olarak kapanır.

Elle kapatmak için düğmesine basın.

5.2 Tartılan ürünleri kaydetme

Ölçmekte olduğunuz gıda maddesinin ağırlığını, besin ve enerji değerlerini kaydedebilirsiniz. Terazi kaydedilen ölçümlerin değerlerini otomatik olarak toplar. İstedığınız zaman toplam ağırlık, toplam besin değeri ve toplam enerji değeri bilgilerini görüntüleyebilirsiniz. Kayıtlı veriler terazi açılıp kapatıldıktan sonra ve pil değiştirildikten sonra kaybolmaz.

İlk ölçümün kaydedilmesi

Daha önce bir ölçüm yapmış ve gıda maddesi kodunu girmiş olmalısınız.

→ **M+** hafıza düğmesine basın.

Ekranla toplam işareti **ΣM**, kayıt yeri numarası (örn. **01**) ve toplam ağırlık gösterilir.

Başka ölçümlerin kaydedilmesi

Tartılan ürünü değiştirin ve 1. adımı tekrarlayın.

Toplanan ölçüm değerlerinin görüntülenmesi
Kaydedilen değerleri örn. her gün sorgulayabilirsiniz.
→ **MR** hafıza düğmesine basın.

Ekranda toplam işareti **ΣM**, kayıt yeri sayısı (örn. **02**) ve kayıtlı toplam ağırlık ile toplanan besin ve enerji değerleri gösterilir.

Belleğin silinmesi

Belleği düzenli aralıklarla, örn. her gün silin.
→ **MC** hafıza düğmesine basın.

M simgesi kaybolur. Bellek silinmiştir.

6. Kendinize özel gıda maddesi kodlarının programlanması

Cihaz 595 gıda maddesi için kayıtlı besin ve enerji değerlerine sahiptir (kayıt yerleri 000–949). Kendinize özel 50 kayıt yerine (950–999) gıda maddeleri programlayabilirsiniz ve bunları “Gıda maddeleri kodları” bölümündeki tabloda boş olan satırlara yazabilirsiniz. Bunun için söz konusu gıda maddesinin besin ve enerji değerlerini bilmelisiniz.

Not

Girilecek besin ve enerji değerleri söz konusu gıda maddesinin 100 g'lık miktarını esas almaktadır.

Ek gıda maddelerinin programlamak için aşağıdaki gibi hareket edin:

- Cihazı çalıştırın. Bunun için  düğmesine basın.
- Aynı anda **tara** ve **MR** düğmelerine yakl. üç saniye boyunca basın. Cihaz programlama moduna geçecektir. Gıda maddesi koduna ait gösterge 950 değerini gösterir. Son iki hane yanıp söner.
- İstediğiniz gıda maddesi kodunu (50–99 arası sayılar) yazın ve **MR** düğmesine basarak onaylayın.

Bunun ardından gıda maddesinin enerji değeri sorulur.

- Gıda maddesinin enerji değerini sayı tuşlarıyla (1 kcal kademelerle) yazın ve **MR** düğmesine basarak onaylayın.
- Ardından kolesterol oranı (1 mg kademelerle), karbohidrat oranı (0,1 g kademelerle), yağ oranı (0,01 g kademelerle) ve protein oranı (0,01 g kademelerle) sorulur.

- İlgili değerleri girdikten sonra her seferinde **MR** düğmesine basarak bir sonraki değer sorgulamasına ulaşırsınız. En son değer girişini (protein oranı) tamamladıktan ve **MR** düğmesine bastıktan sonra cihaz **tara** moduna geçer.

Not: Eğer gıda maddesinin sorulan değeri bilinmiyorsa değeri “0” da bırakın ve bir sonraki değere gitmek için **MR** düğmesine basın.

Beslenme kontrolünüzde “0” olarak bırakılan değerlerin besin ve enerji değerleri toplamına alınmayacağını unutmayın (bkz. “Toplanan ölçüm değerlerinin görüntülenmesi”).

- Girilen değerin tutarlı olup olmadığını kontrol edin.

7. Piller değiştirilmesi

Terazi için 3 adet AAA pil gerekmektedir. Pil değişim sembolü  görüntülediğinde, piller neredeyse tükenmiş demektir. Pilleri terazinin alt tarafındaki pil yuvasına yerleştirin. Pilleri işaretlere göre kutupları doğru yere gelecek şekilde yerleştirmeye mutlaka dikkat edin.

Not

- Pil değişiminde kayıtlı ölçüm değerleri muhafaza edilir.
- Şarj edilebilen piller kullanmayın.
- Ağır metal içermeyen piller kullanın. Ağır metal içeren pilleri şu işaretlerden ayırt edebilirsiniz:
Pb = Pil kurşun içerir,
Cd = Pil kadmiyum içerir,
Hg = Pil cıva içerir.



Bertaraf etme

Malzemelerin bertaraf edilmesi sırasında yerel yönetmeliklere uyun.

- Bitmiş piller evsel atık değildir. Bunları elektronik ürün mağazasına veya yerel değerli atık toplama noktasına teslim edin. Bunu yapmanız yasal olarak zorunludur.
- Cihazınızı 2002/96/EC – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) elektrikli - elektronik eski cihazlar standartlarına uygun şekilde bertaraf edin. Bertaraf etmeyle ilgili diğer sorularınızı atık bertaraf işlemlerinden sorumlu yerel makamlara iletebilirsiniz.



8. Saklama ve bakım

Teraziye, gerektiğinde üzerine biraz sıvı bulaşık deterjanı dökülebileceğiniz nemli bir bez ile temizleyebilirsiniz.

Tartı tablasının yüzeyini düzenli olarak temizleyin.

Ölçüm değerlerinin hassasiyeti ve cihazın kullanım ömrü itinalı kullanıma bağlıdır:

DİKKAT

- Terazinin üzerine sıvı gelmemesini sağlayın. Teraziyi kesinlikle suya daldırmayın. Kesinlikle akan suyun altında yıkamayın.
- Teraziyi bulaşık makinesine koyarak temizlemeyin!
- Kullanıldığında terazinin üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Teraziyi darbelerden, nemden, tozdan, kimyasallardan, aşırı sıcaklık değişikliklerinden ve çok yakın ısı kaynaklarından (soba, kalorifer radyatörü) koruyun.
- Teraziyi yüksek sıcaklıklara ve kuvvetli elektromanyetik alanlara maruz bırakmayın (örn. cep telefonları).

9. Sorunların giderilmesi

Ekran	Neden	Çözüm
E - - - -	5000 g tartı kapasitesi aşılmıştır.	Tartı tablası üzerindeki ürünü kaldırın.
≡≡≡≡	En az bir besin veya enerji değerine ait maksimum bellek aşılmıştır, örn. 99999 kJ değerinden fazla.	Belleği MC hafıza düğmesine basarak silin.
≡≡≡≡	Bu gıda maddesi için istenen besin veya enerji değeri mevcuttur. Bellek modunda 0 eklenir.	
M yanıp söner	En az bir besin veya enerji değerine ait maksimum bellek aşılmıştır (örn. 99999 kJ değerinden fazla).	Belleği MC hafıza düğmesine basarak silin.
Lo	Piller bitmek üzere.	Pilleri değiştirin (bkz. Bölüm 7. Piller değiştirilmesi, Sayfa 67).
Eksi değeri (-)	Tartılan ürün terazi açılmadan önce konulmuştur.	Üdüşmesinebasın.
Gösterge yok	Piller tamamen bitmiştir.	Yeni pil takın (bkz. Bölüm 7. Piller değiştirilmesi, Sayfa 67).

10. Teknik veriler

Veri bankası	Aşağıdaki besin ve enerji değerleriyle birlikte 950 gıda maddesi:
	- Protein, g (oz) cinsinden - Yağ, g (oz) cinsinden - Kolesterol, mg (oz) cinsinden - Karbonhidrat, g (oz) ve BE cinsinden - Enerji, kcal veya kJ cinsinden
Besin ve enerji değerleri kademe-leri	- Protein: 0,1 g (0,01 oz) - Yağ: 0,1 g (0,01 oz) - Kolesterol: 0,1 mg (0,001 oz) - Karbonhidrat: 0,1 g (0,01 oz) - BE: 0,01 - Enerji: 1 kcal/kJ

11. Gıda maddeleri kodları

Kısaltmalar

ort.	Ortalama değer
k. m.	Kuru madde (örn. peynirin yağ oranı belirtilirken)
Vol. % Alkol	Hacim yüzdesi cinsinden alkol oranı

Tanımlar

Tüketime hazır oranlar	Satın alınan ham ürün eksi atık
Kuru ürünler	Daha ayrıntılı açıklanmadığı veya örn. "kuru üründen" veya "tüketime hazır" gibi farklı şekilde ifade edilmediği sürece, toz halde, yani tüketime hazır olmayan biçimde tartılır.

Tüm veriler, daha ayrıntılı açıklanmadığı veya farklı şekilde ifade edilmediği sürece, tüketime hazır oranları esas almaktadır.

Gıda listesindeki bilgilerin doğruluğu garanti edilmez.

i Not

Listelenen gıda maddelerinin bazıları teslimat yapılan ülkelerin hepsinde bulunmamaktadır. Eğer sizin için önemli olan gıda maddeleri burada listelenmemişse, bunları programlanabilir kayıt yerlerine (950–999) kaydedebilirsiniz.

Süt ürünleri
000 Ayran
001 Yayıklı ayranı
002 Crème fraîche, %30 yağlı
003 Crème fraîche, %40 yağlı
004 Ayran, yarım yağlı
005 Ayran, tam yağlı
006 Meyveli yoğurt, yarım yağlı
007 Meyveli yoğurt, yağsız
008 Meyveli yoğurt, tam yağlı
009 Meyveli süzme yoğurt, %20 yağlı k. m.
010 İrmik lapası, vişne
011 Yoğurt, yarım yağlı, %1,5 yağlı
012 Yoğurt, yağsız
013 Yağsız sütte kakao içecek
014 Kefir
015 Kefir, meyveli
016 Konsantre süt, %10 yağlı
017 Konsantre süt, %4 yağlı
018 Konsantre süt, %7,5 yağlı
019 İnek sütü (yarım yağlı), %1,5 yağlı
020 İnek sütü (tam yağlı), %3,5 yağlı
021 Yağsız süt
022 Sütlu puding
023 Sütlaç, çikolata
024 Milkshake
025 Peynir altı suyu, tatlı
026 Peynir altı suyu tozu, kuru ürün
027 İşlenmemiş süt, sağma süt
028 İşlenmemiş süt, çiftlik sütü
029 Krema (kahve kreması), %10 yağlı
030 Krema, ekşi (ekşi krema)
031 Kremşanti, %30 yağlı
032 Kaymak, %24 yağlı
033 Kremalı sofralık quark, %40 yağlı k. m.
034 Sofralık quark, %20 yağlı k. m.
035 Sofralık quark, yağsız
036 Keçi sütü

Peynir	
037	Appenzeller, %50 yağlı k. m.
038	Back-Camembert, %45 yağlı k. m.
039	Bavaria Blue, %70 yağlı k. m.
040	Bel Paese
041	Dağ peyniri, %45 yağlı k. m.
042	Mavi küflü peynir (has mantarlı peynir), %50 yağlı k. m.
043	Brie, %50 yağlı k. m.
044	Kaşar peyniri, %30 yağlı k. m.
045	Kaşar peyniri, %50 yağlı k. m.
046	Cambozola, %70 yağlı k. m.
047	Camembert, %30 yağlı k. m.
048	Camembert, %45 yağlı k. m.
049	Camembert, %60 yağlı k. m.
050	Camembert, pişmiş
051	Cheddar
052	Chester, %50 yağlı k. m.
053	Edam, %30 yağlı k. m.
054	Edam, %40 yağlı k. m.
055	Has mantarlı peynir, %60 yağlı k. m.
056	Emmentaler, %45 yağlı k. m.
057	Beyaz peynir (koyun peyniri), %45 yağlı k. m.
058	Taze peynir, taneli
059	Otlı taze peynir karışımı, %20 yağlı k. m.
060	Gorgonzola, %55 yağlı k. m.
061	Gouda, %45 yağlı k. m.
062	Gruyère, %45 yağlı k. m.
063	Hardanger, %45 yağlı k. m.
064	Sepet peyniri (köy peyniri), %20 yağlı k. m.
065	Jarlsberg, %45 yağlı k. m.
066	Cevizli peynir ezmesi, %50 yağlı k. m.
067	Leerdamer, %45 yağlı k. m.
068	Limburger, %20 yağlı k. m.
069	Maasdamer, %45 yağlı k. m.
070	Maaslander, %50 yağlı k. m.
071	Mascarpone
072	Morbier, %40 yağlı k. m.
073	Mozarella
074	Münster peyniri
075	Palmarello, %50 yağlı k. m.
076	Parmesan, %36 yağlı k. m.
077	Provolone
078	Pirene peyniri, %50 yağlı k. m.
079	Raclett peyniri, %48 yağlı k. m.

080	Tütsülenmiş jambonlu peynir, %45 yağlı k. m.
081	Rendelenmiş peynir, %45 yağlı k. m.
082	Romadur peyniri, %20 yağlı k. m.
083	Rokfor peyniri
084	Rottaler, %45 yağlı k. m.
085	Rubiola, %75 yağlı k. m.
086	Ekşi süt peyniri (Harzer, Mainzer), %10 yağlı k. m.
087	Sbrinz, %48 yağlı k. m.
088	Dil peyniri, %10 yağlı k. m.
089	Eritme peyniri, %20 yağlı k. m.
090	Bozkır peyniri, %45 yağlı k. m.
091	Tête de Moine, %50 yağlı k. m.
092	Tilsiter, %30 yağlı k. m.
093	Tilsiter, %45 yağlı k. m.
094	Trappisten peyniri, %45 yağlı k. m.
095	Findıklı yumuşak peynir, %70 yağlı k. m.
096	Weinberg peyniri, %60 yağlı k. m.
097	Weisslacker, %50 yağlı k. m.
098	Westberg, %45 yağlı k. m.
099	Keçi peyniri, dilimli peynir, %48 yağlı k. m.
100	Keçi peyniri, yumuşak peynir, %45 yağlı k. m.
Yumurta ve yumurta yemekleri	
101	Tavuk yumurtası, genel (100 g)
102	Tavuk yumurtası sarısı (sıvı yumurta sarısı)
103	Tavuk yumurtası akı (sıvı yumurta akı)
104	Çırpılmış yumurta
105	Sahanda yumurta
Sıvı yağlar ve katı yağlar	
106	Pamuk tohumu yağı
107	Tereyağı (tatlı ve ekşi tereyağı)
108	Tereyağı, yarım yağlı
109	Tereyağı, eritme
110	Devedikeni yağı, rafine
111	Fıstık yağı, rafine
112	Kakao yağı
113	Hindistancevizi yağı, rafine
114	Kabak çekirdeği yağı
115	Balıkyağı
116	Keten tohumu yağı
117	Mısırözü yağı (mısır yağı), rafine
118	Margarin (diyet margarin)
119	Margarin (standart margarin)
120	Mayonez, yağlı

121	Yarım yağlı tereyağı
122	Zeytin yağı
123	Kanola yağı (kolza yağı)
124	Sığır iç yağı
125	Salata mayonezi (%50 yağlı)
126	Domuz yağı
127	Susam yağı
128	Soya yağı, rafine
129	Ayçiçeği yağı, rafine
130	Ceviz yağı
131	Buğday özü yağı
Et	
132	Bündner eti
133	Et ekstresi
134	Kahvaltılık et
135	Kıyma (yansı dana, yarısı domuz)
136	Koyun, göğüs
137	Koyun, but (üst bacak)
138	Koyun, sırt
139	Koyun eti (fileto)
140	Koyun eti (pirzola)
141	Koyun ciğeri
142	Dana eti (göğüs, omuz))
143	Dana eti (fileto)
144	Dana eti (boyun, kemikli ense)
145	Dana eti (kemikli paça)
146	Dana eti (but, kemikli üst bacak)
147	Dana eti (saf kas eti)
148	Dana eti (kemikli sırt bifteği)
149	Dana uykuluğu
150	Dana göğsü
151	Dana pirzola
152	Dana ciğeri
153	Dana böbreği
154	Dana şnitzel
155	Domuz bifteği
156	Kuzu eti (saf kas eti)
157	Sığır kuyruğu
158	At eti ort.
159	Sığır/kıyma eti (Tatar)
160	Sığır kıyma
161	Sığır but (üst bacak)
162	Sığır ciğeri
163	Sığır dili
164	Sığır eti (fileto)
165	Sığır eti (yüksek kaburga, kızartma, kalın kaburga)
166	Sığır eti (kalça, kuyruk parçası)
167	Sığır eti (tarak, boyun)
168	Sığır eti (üst uyluk)

169	Siğir eti (saf kas eti)
170	Siğir eti (roz bif, kalça)
171	Domuz sırt yağı
172	Domuz budu (kolu)
173	Domuz eti (karın)
174	Domuz eti (fileto)
175	Domuz eti (biftek)
176	Domuz eti (kemikli pirzola)
177	Domuz eti (saf kas eti)
178	Domuz eti (şnitzel eti, üst kol)
179	Domuz eti, arka kalça (but)
180	Domuz eti kıyması
181	Domuz böbreği
182	Domuz kaburgası, buğulanmış
183	Domuz jambonu, pişmiş
184	Domuz budu (üst bacak, kalça)
185	Keçi eti ort.
186	Domuz dili
Kanatlılar ve yaban	
187	Ördek ort.
188	Sülün ort.
189	Kaz ort.
190	Tavşan ort.
191	Geyik eti ort.
192	Tavuk (kızartmalık) ort.
193	Tavuk (çorbalık) ort.
194	Tavuk, kızartmalık, but (baget), derili
195	Tavuk, derili göğüs
196	Tavuk ciğeri
197	Tavşan eti ort.
198	Çil, keklük
199	Karaca eti, but (üst bacak)
200	Karaca, sırt
201	Güvercin
202	Hindi, göğüs, derisiz
203	Hindi, but (baget), derisiz ve kemiksiz
204	Hindi, derili ort.
205	Bıldırcın
206	Yabandomuzu
Sucuk, ezmeler ve et ürünleri	
207	Köylü sucuğu
208	Bira jambonu
209	Bira sucuğu
210	Sosis
211	Kızartma sosisi (kızartmalık domuz sosisi)
212	Cabanossi
213	Cervelat salamı
214	Comed Beef (Alman)

215	Konserve sosis
216	Et ezmesi (ciğer ezmesi)
217	Etili salam
218	Frankfurt sosisi
219	Köfte, ciğ
220	Kaz ciğeri ezmesi
221	Kümes hayvanı salamı, yağsız
222	Sarı sucuk (beyin sucuğu)
223	Av sucuğu
224	Dana kızartma sosisi
225	Dana ciğeri sucuğu
226	Çıtır sosis
227	Saf jambon
228	Tütsülenmiş sucuk
229	Ciğer ezmesi
230	Ciğer ezmesi sucuğu, yağsız
231	Lyon sucuğu
232	Mettwurst (Braunschweig usulü Mettwurst)
233	Mortadella
234	Kırmızı sucuk (kan sucuğu)
235	Salam (Alman)
236	Jambon (haşlama jambon)
237	Jambon (saf jambon)
238	Jambon, tütsülenmiş (yağlı jambon)
239	Jambon sucuğu, ince
240	Domuz şirden dolması (sıkma sucuk, kırmızı)
241	Domuz karnı, tütsülenmiş
242	Domuz yağı, adale üstünden
243	Baş parçası/jelatinli et
244	Beyaz sucuk
245	Viyana sosisi
Balıklar, kabuklular ve yumuşak-çalar	
246	Yılan balığı
247	İstiridye
248	Levrek (akarsu levreği)
249	Lüfer
250	karagöz balığı
251	Uskumru
252	Mahmuzlu camgöz (mahmuzlu köpek balığı)
253	Alp dağları som balığı (som balığı)
254	Balık fileto
255	Pisi balığı
256	Alabalık (dere, gökkuşağı alabalığı)
257	Karides, pavurya
258	Grenadier

259	Turnabalığı
260	Dil balığı, siyah (Grönland dil balığı)
261	Dil balığı, beyaz
262	Ringa (Atlantik)
263	Ringa (Baltık denizi ringası)
264	Istakoz
265	Morina (morina balığı)
266	Taraklı midye
267	Sazan
268	Kurt balığı
269	Karides
270	Yengeç (akarsu yengeci)
271	Krill (Antarktika)
272	Somon (som balığı)
273	Kıskaçsız istakoz
274	Gelincik balığı
275	İstavrit
276	Kum midyesi
277	Kırmızı levrek, mercan balığı
278	Hamsi
279	Sardalya
280	Kiliz balığı
281	Kadife balığı
282	Pisibalığı
283	Barlam
284	Kömür balığı (Alaska kömür balığı)
285	Deniz şeytanı (oitalı balık)
286	Dil balığı
287	Çaça balığı
288	Kalkan balığı
289	İzmarit
290	Ton balığı
291	Mürekkkep balığı (sepya)
292	Bağ salyangozu
293	Akarsu levreği
Balık ürünleri	
294	Yılanbalığı, tütsülenmiş
295	Uskumru, tütsülenmiş
296	Ringa, kızartma ringa balığı
297	Ringa, marine edilmiş (Bismarck ringası)
298	Ringa, Matjes ringası
299	Domates sosu içinde ringa filetosu
300	Havyar, gerçek (mersinbalığı havyarı)
301	Havyar eşdeğeri (Alman havyarı)
302	Teneke kutuda karides
303	Teneke kutuda yengeç eti

304	Somon, işlenmiş, teneke kutuda
305	İstavrit, tütsülenmiş
306	Yağlı sardalya
307	Kırmızı levrek, tütsülenmiş
308	Tuzlu ringa
309	Mezgit, tütsülenmiş
310	Tütsülenmiş mahmuzlu camgöz filetosu
311	Kömür balığı, tütsülenmiş
312	Kurutulmuş morina balığı
313	Yağ içinde ton balığı
Tahıl ve tahıl ürünleri	
314	Yabani pazu
315	Elmalı kek, üstü kaplanmış
316	Elmalı poğaça
317	Elmalı çörek
318	Lokma
319	Baget
320	Berliner gözlemesi
321	Bisküvi (kaşık)
322	Yufka
323	Küçük ekmek (sandviç ekmeği)
324	Browni
325	Kara buğday kırı
326	Kara buğday unu, tam tahıllı
327	Pötibör bisküvi
328	Tereyağlı kurabiye
329	Tahıl gevreği, meyve aromalı
330	Tahıllı bar (çikolatalı)
331	Kurabiye, tereyağlı
332	Corn Flakes
333	Corn Flakes, cevizli + ballı
334	Corn Flakes, tam tahıllı
335	Kuskus, pişmiş
336	Kuskus, çiğ
337	Diyabetik kurabiye
338	Kızıl buğday unu, tam tahıllı
339	Donut
340	Yumurtalı hamur ürünleri (erişte), pişmiş/süzülmüş
341	Yumurtalı hamur ürünleri (erişte, makarna, spaghetti), çiğ
342	Meyveli ekmek
343	Meyveli kek, İngiliz
344	Meyveli müsli, şekeriz
345	Kaba kırılmış arpa
346	Baharatlı çörek (dayanıklı fırın ürünleri)
347	Zencefilli pekmezli kurabiye
348	Şehriye, pişmiş
349	Graham ekmeği

350	İrmik, tane
351	İrmik kurabiyesi
352	Yeşil taneli buğday unu
353	Yeşil taneli buğday kurabiyesi
354	Yulaf ezmesi, kurutulmuş
355	Yulaf kurabiyesi, basit
356	Yulaf hamuru (fırın karışımı)
357	Yulaf çöreği
358	Dan, tane
359	Cheese cake
360	Kepek ezmesi, yulaf
361	Küçük kurabiyeler, karışık
362	Gevrek ekmek
363	Simit ekmeği/küçük ekmek
364	Mısır, tam tane
365	Kahvaltılık mısır gevreği, tatlandırılmamış
366	Mısır unu
367	Badem kurabiyesi
368	Hareli kek
369	Un, çavdar
370	Çok tahıllı ekmek
371	Haşhaşlı kurabiye
372	Haşhaşlı çörek
373	Kremalı kahveli pasta
374	Kabark kek, yaban mersinli
375	Müsli keki
376	Müsli karışımı, kuru ürün
377	Cevizli kek (fırın karışımı)
378	Cevizli kek (pasta/ dayanıklı fırın ürünleri)
379	Meyveli kek, yulaf hamuru
380	Meyveli pasta tabanı, yenmeye hazır
381	Galeta unu
382	Pizza hamuru
383	Patlamış mısır
384	Pandispanya
385	Pirinç, ayıklanmış, pişirilmiş, süzölmüş
386	Pirinç, ayıklanmış, çiğ
387	Pirinç, ayıklanmamış
388	Pirinç unu
389	Çavdar, tam tane
390	Çavdar ekmeği
391	Çavdar unu, Tip 1800
392	Çavdar unu, Tip 815
393	Karışık çavdar ekmeği
394	Çavdar kırı ve tam tahıllı ekmek
395	Tam taneli çavdar ekmeği

396	Cıvık hamur
397	Rus ekmeği
398	Sacher pastası
399	Kaymaklı pasta
400	Çikolatalı müsli
401	Vişneli karaorman pastası
402	Şekerli galeta
403	Spätzle
404	Yemeklik kepek
405	Tost ekmeği
406	Tortellini, yenmeye hazır
407	Pasta tabanı
408	Triticale
409	Ayçiçeği çekirdekli tam tahıllı ekmek
410	Tam tahıllı pide
411	Tam tahıllı kek
412	Tam tahıllı erişte, çiğ
413	Tam tahıllı peksimet
414	Waffel karışımı
415	Noel keki, Saksonya usulü
416	Beyaz ekmek
417	Buğday, tam tane
418	Kırma buğday
419	Buğday filizi
420	Buğday kepeği
421	Buğday unu, Tip 405
422	Karışık buğday ekmeği
423	Buğday nişastası
424	Buğday tost ekmeği
425	Tam tahıllı buğday ekmeği
426	Hint pirinci, çiğ
427	Limonlu kek
428	Peksimet
429	Soğan çöreği
Patates ve patates ürünleri	
430	Patates tava, yenmeye hazır
431	Patates, haşlanmış (kabuklu)
432	Patates köftesi, kuru ürün/toz
433	Patates köftesi, yarı yarıya, tüke-time hazır
434	Patates kroket, kuru ürün/toz
435	Patates, fırınlanmış (kabuklu)
436	Patates, kabuklu (çiğ)
437	Patates kroket (mücver), kuru ürün/toz
438	Patates kroket (mücver), dondurulmuş/tüketime hazır
439	Patates püresi
440	Patates püresi, kuru ürün/toz
441	Patates nişastası

442	Patates çorbası, kuru ürün/toz
443	Haşlama patates, pişmiş
444	Patates kızartması, yenmeye hazır, tuzlanmamış
445	Kavrulmuş patates, dondurulmuş
Sebzeler ve salatalar	
446	Enginar
447	Yağ içinde enginar
448	Patlıcan
449	Bambu filizi
450	Batate, tatlı patates
451	Beyaz kereviz
452	Karnabahar
453	Fasulye, yeşil
454	Fasulye, yeşil, konserve
455	Brokoli
456	Su teresi
457	Hindiba
458	Çin lahanası
459	Aysberg
460	Güveyik
461	Marul
462	Frenk salatası, rapunzel
463	Rezene, yaprak (Bologna reze- nesi)
464	Etlî salata, ev yapımı
465	Taze soğan
466	Bahçe teresi
467	Salatalık turşusu
468	Yeşil lahana (esmer lahana)
469	Salatalık
470	Ringa salatası
471	Zencefil
472	Patates salatası
473	Sarımsak, çiğ
474	Yer lahanası
475	Kıvırcık marul
476	Balkabağı
477	Karahindiba
478	Küçük mısır
479	Pazı
480	Matjes salatası
481	Kara turp
482	Havuç
483	Havuç, konserve
484	Mungo fasulyesi filizi
485	Makarna salatası, İtalyan usulü
486	Bamya
487	Biber
488	Yabani havuç

489	Maydanoz (yaprak)
490	Pırasa
491	Semizotu
492	Taze hindiba
493	Kırmızı turp
494	Bayır turpu
495	Ravent
496	Brüksel lahanası
497	Pancar, kırmızı pancar
498	Kırmızı lahana (mor lahana)
499	Roka
500	Kuzukulağı
501	Lahana turşusu, süzölmüş
502	Soğancık
503	İşkorçına
504	Kereviz, yumru
505	Soya filizi
506	Kuşkonmaz
507	Ispanak
508	Ispanak, derin dondurulmuş
509	Şalgam
510	Çorbalık sebze
511	Domates
512	Domates, konserve
513	Yerelması
514	Cacık
515	Waldorf salatası
516	Sinir otu (geniş)
517	Beyaz şalgam
518	Beyaz lahana
519	Lahana salatası
520	Milano lahanası
521	Kabak
522	Şeker mısır
523	Şeker mısır, konserve
524	Soğan
Mantarlar	
525	İstiridy mantarı
526	Tereyağı mantarı
527	Kültür mantarı
528	Kültür mantarı, konserve
529	Hallimasch
530	Kuzu mantarı
531	Horoz mantarı
532	Horoz mantarı, kurutulmuş
533	Kırmızı şapkalı mantar
534	Çörek mantarı
535	Çörek mantarı, kurutulmuş
536	Trüf

Meyveler	
537	Çınar vişnesi
538	Ananas
539	Ananas, konserve
540	Elma
541	Elma, kurutulmuş (kükürtlü)
542	Elma püresi
543	Portakal
544	Kayısı
545	Kayısı, kurutulmuş
546	Kayısı, konserve
547	Avokado
548	Muz
549	Muz, kurutulmuş
550	Ağaç domatesi
551	Armut
552	Armut, konserve
553	Boysen böğürtleni
554	Ekmeke ağacı meyvesi
555	Natal eriği
556	Chayote
557	Cherimoya (Anone)
558	Hurma, kurutulmuş
559	Çilek
560	Çilek, derin dondurulmuş
561	İncir
562	İncir, kurutulmuş
563	Nar
564	Greyfurt
565	Guava
566	Kuşburnu
567	Yaban mersini
568	Yaban mersini, derin dondurul- muş, tatlandırılmamış
569	Ahududu
570	Mürver, siyah
571	Kavun
572	Jack meyvesi
573	Japon muşmulası
574	Frenk üzümü, kırmızı
575	Frenk üzümü, siyah
576	Kaki
577	Kaktüs inciri
578	Karambol, yıldız meyvesi
579	Kiraz
580	Kiraz, cam kavanozda
581	Kivi
582	Kumkuvât, ham
583	Misket limonu
584	Liçi

585	Longan
586	Mandalina
587	Mango
588	Dut
589	Erik
590	Karga üzümü
591	Nektarin
592	Zeytin, yeşil, salamura
593	Zeytin, siyah, salamura
594	Papaya
595	Çarkıfelek meyvesi
596	Şeftali
597	Şeftali, kurutulmuş
598	Şeftali, konserve
599	Mürdüm eriği
600	Kış kirazı
601	Kırmızı yaban mersini
602	Ayva
603	Rambutan
604	Frenk eriği
605	Deniz üzümü
606	Trabzon hurması
607	Bektaşi üzümü
608	Kuru üzüm
609	Demirhindi
610	Karpuz
611	Üzüm, kurutulmuş (kuru üzüm)
612	Üzüm
613	Limon
614	Kavun
Kuruyemişler	
615	Kaju fıstığı
616	Kestane
617	Yerfıstığı
618	Yerfıstığı, kavrulmuş ve kabuksuz
619	Fındık
620	Hindistancevizi
621	Hindistancevizi, öğütülmüş
622	Kabak çekirdeği
623	Macadamia fıındığı (Avustralya fıındığı)
624	Badem, tatlı
625	Haşhaş, tane (kuru)
626	Brezilya cevizi
627	Amerikan cevizi
628	Çam fıstığı
629	Antepfıstığı
630	Susam, tane (kuru)
631	Ayçiçeği çekirdeği, tane (kuru)
632	Ceviz

Bakliyat	
633	Kuru fasulye, tane, beyaz
634	Bezelye, tane, kuru
635	Bezelye, kabuklu + tane, yeşil
636	Bezelye, yeşil, konserve
637	Bezelye, yeşil, derin dondurulmuş, tane
638	Kapari, turşu
639	Nohut, tane, kuru
640	Nohut, filiz, taze
641	Kırmızı fasulye, konserve
642	Börölce, çiğ
643	Keten tohumu
644	Lima fasulyesi, çiğ
645	Mercimek, tane, pişmiş
646	Mercimek, tane, kuru
647	Haşhaş, tane, kuru
648	Susam, tane, kuru
649	Soya fasulyesi, tane, kuru
650	Soya eti
651	Soya sütü
652	Soya filizi
653	Soya sosisi ort.
654	Ayçiçeği çekirdeği
655	Çalı fasulyesi, çiğ
Alkolsüz içecekler	
656	Ananas suyu
657	Konsantre elma suyu
658	Elma suyu, ticari ürün
659	Elmalı soda
660	Kayısı nektarı
661	Bira, alkolsüz, uluslararası
662	Cappuccino
663	Kola
664	Kola, light
665	Buzlu kahve
666	Buzlu çay, şeftali
667	Greyfurt suyu, ticari ürün
668	Ahududu şurubu
669	Mürver şurubu
670	Frenk üzümü nektarı, siyah
671	Kahve
672	Kahve ekstresi tozu (hazır kahve), kuru ürün/toz
673	Hindistancevizi sütü
674	Latte Macchiato
675	Limonata, kola karışımı
676	Mandalina suyu, taze sıkılmış
677	Havuç suyu
678	Multi-vitamin suyu

679	Portakal limonatası
680	Portakal suyu, taze sıkılmış
681	Portakal suyu, ticari ürün
682	Kırmızı pancar suyu
683	Deniz üzümü suyu
684	Vişne suyu
685	Soya içeceği, meyveli
686	Çay, siyah
687	Domates suyu
688	Üzüm suyu, ticari ürün
689	Limon suyu, taze sıkılmış
Alkollü içecekler	
690	Alkolsüz bira, Alman
691	Esmer bira (Vol. %5 alkol)
692	Amaretto (Vol. %28 alkol)
693	Elma şarabı (Cidre, Cider)
694	Bira, Kölsch
695	Bira, pilsen lager bira, normal bira, Alman
696	Sert bira, açık renkli, az mayalanmış (Vol. %7 alkol)
697	Punç, çilekli
698	Cuba Libre
699	Curacao (Vol. %35 alkol)
700	Tatlı şaraplar (Vol. %16–18 alkol)
701	Çifte sert bira (Vol. %8 alkol)
702	Yumurta likörü
703	Eksport bira, açık renkli (Vol. %5 alkol)
704	Meyve şarabı (Vol. %8–10 alkol)
705	Cin
706	Sıcak şarap
707	Tahıl içkisi (Vol. %32 alkol)
708	Lager bira (tam bira), açık renkli (Vol. %5 alkol)
709	Light bira, az mayalanmış (Vol. %2,5–3,0 alkol)
710	Likörler (Vol. %30 alkol)
711	Tahıl birası (buğday birası, çok mayalanmış)
712	Malt birası, malt içeceği (Vol. %0,04–0,6 alkol)
713	Meyve konyacı (Vol. %40–45 alkol)
714	Uzo (Vol. %38 alkol)
715	Pina Colada
716	Porto şarabı
717	Kırmızı şarap, sek
718	Rom
719	Sangria
720	Köpüklü şarap, portakallı

721	Köpüklü şarap, beyaz (Alman köpüklü şarabı)
722	Konyak, brendi (Cognac)
723	Beyaz şarap
724	Tam buğday birası, arpasız (Vol. %5 alkol)
725	Tam buğday birası, arpalı (Vol. %5 alkol)
726	Vermut
727	Viski
728	Votka
Tatlılar	
729	Akçaağaç şurubu
730	Beze
731	Bonbon şeker, sert karamelli
732	Tatlı soslar, meyveli, yenmeye hazır
733	Tatlı soslar, çikolatalı, yenmeye hazır
734	Diyabetik pralin
735	Diyabetik çikolata, sütlü
736	Diyabetik çikolata, bitter
737	Diyabetik şeker
738	Diyabetik dondurma
739	Domino taşı kek
740	Dresden keki, acıbademli
741	Dondurma
742	Dondurma, Fürst-Pückler usulü
743	Dondurma, çikolatalı
744	Dondurma, vanilyalı
745	Elise çöreği
746	Fıstık ezmesi
747	Fondan
748	Frankfurt çelengi
749	Meyve kreması, kuru üründen, tüketime hazır
750	Meyveli dondurma
751	Meyveli sakız
752	Jöle, kuru üründen, su ile tüketime hazır
753	Meyveli jöle, inci çiçeği, hazır ürün
754	Gugelhupf kek
755	Jöle ayıcık
756	Bal (çiçek balı)
757	Kaiserschmarrn
758	Kakao tozu, az yağsızlaştırılmış
759	Meyan kökü şekeri
760	Acıbadem
761	Sütlü çikolata
762	Sütlü dondurma, en az %70 süt
763	Çikolatalı lokum

764	Mousse au Chocolat
765	Nuga
766	Glazürlü cevizli kek
767	Fındıklı nuga krema
768	Noel pudingi
769	Şeker pancarından ham şeker (esmer şeker)
770	Kırmızı yemiş kompostosu, kuru üründen, su ile tüketime hazır
771	Rus pastası
772	Çikolatalı / fıstıklı bar
773	Çikolatalı / karamelli bar
774	Çikolatalı / hindistancevizli bar
775	Çikolatalı puf
776	Çikolata, sütsüz, en az %40 kakao
777	Çikolata, beyaz
778	Çikolata kreması, kuru üründen, tüketime hazır
779	Çikolatalı şekerleme
780	Çikolatalı puding, kuru üründen, süt ile tüketime hazır
781	Yumuşak dondurma
782	Spekulatius bisküvisi
783	Tiramisu
784	Vanilya kremalı puding, kuru üründen, süt ile tüketime hazır
785	Vanilya kreması, kuru üründen, tüketime hazır
786	Vanilya sos, kuru üründen, süt ile tüketime hazır
787	Tam yağlı sütlü çikolata
788	Fındıklı sütlü çikolata
789	Meyveli jelibon ort.
790	Tarçın yıldızı
791	Limonlu kek
792	Şeker (şeker kamışı, şeker pancarı)
Soslar	
793	Barbekü sos
794	Beşamel sos
795	Kızartma sosu
796	Kızartma sosu, açık renkli
797	Köri sos
798	Fransız sosu
799	Taneli bulyon sos
800	Açık renkli sos, koyu
801	İtalyan sosu
802	Avcı sosu
803	Ketçap
804	Otlı tereyağlı sos
805	Maggi baharat sos

806	Mango Chutney
807	Mayonez sos
808	Karaturp (tüpte)
809	Karabiberli kremalı sos
810	Kremalı sos
811	Salata mayonezi
812	Hollandaise sos
813	Tatlı-ekşili sos
814	Tavada döner sosu, kuru ürün / toz
815	Biberli gulaş sosu, kuru ürün / toz
816	Etlı güveç için sos, kuru ürün / toz
817	Hardal
818	Soya sosu
819	Bin adalar salata sosu
820	Domates salçası
821	Domates sosu, klasik sos
822	Domates sosu, İtalyan usulü
823	Zeytinyağlı sirkeli sos
824	Çingene sosu
825	Soğan sosu
Reçeller	
826	Elma reçeli
827	Portakal reçeli
828	Kayısı reçeli
829	Böğürtlen reçeli
830	Diyabetik reçel, früktozlu
831	Diyabetik reçel, tatlandırıcı / früktozlu
832	Çilek reçeli
833	Ahududu reçeli
834	Frenk üzümü reçeli
835	Vişne reçeli
836	Erik reçeli (mürdüm eriği)
837	Erik ezmesi
838	Ayva jölesi
839	Ayva reçeli
Çorbalar ve sulu yemekler	
840	Karnabahar-brokoli çorbası, yağsız, kuru ürün / toz
841	Kuru fasulye
842	Kremalı mantar çorbası
843	Chili con carne
844	Şehriyeli Çin çorbası
845	Sosisli bezelye yemeği
846	Yufkalı çorba
847	Frenk usulü kremalı yeşil sebzeli çorba
848	Sebze çorbası
849	Sebze çorbası, İtalyan usulü
850	İrmikli yuvalama çorbası

851	Gulaş çorbası
852	Tavuk çorbası, terbiyesiz
853	Şehriyeli tavuk çorbası, kuru ürün/toz
854	Sosisli patates yemeği
855	Kremali pırasa çorbası
856	Jambonlu mercimek türüsü, kuru ürün/toz
857	Mercimek çorbası
858	Şehriye çorbası
859	Siğir kuyruk haşlama
860	Pichelstein türüsü
861	Sulu köfte
862	Dana etli yemek
863	Kremali kuşkonmaz çorbası
864	Kremali çörek mantarı çorbası
865	Kremali domates çorbası
866	Pirinçli domates çorbası, kuru ürün/toz
867	Soğan çorbası
Hazır yemekler	
868	Baget, salamlı, dondurulmuş
869	Bavyera usulü lahana, dondurulmuş
870	Bruschetta, domatesli, fesleğenli, dondurulmuş
871	Canneloni
872	Cevapcici
873	Cheeseburger
874	Çin tabağı, kuru ürün/toz
875	Cordon bleu
876	Döner kebab
877	Yumurta salatası
878	Bezelye ve havuç, dondurulmuş
879	Bitki soslu balık fileto, dondurulmuş
880	Balık fileto, Bordelaise, dondurulmuş
881	Çıtır balık fileto
882	Kır pidesi, dondurulmuş
883	Etli salata, hazır ürün
884	Çin böreği, dondurulmuş
885	Tavuklu salata, kremali
886	Sebzeli lazanya, kuru ürün/toz
887	Sebzeye karışımı, dondurulmuş
888	Germknödel köftesi, dondurulmuş
889	Zürich usulü dilimli et, kuru ürün/toz
890	Gulaş, Macar
891	Tatlı-ekşili tavuk, dondurulmuş
892	Hamburger

893	Kremali soslu geyik kızartması, dondurulmuş
894	Tavuk sote
895	Şehriyeli tavuk, kuru ürün/toz
896	Patates püresi "Ren usulü", kuru ürün/toz
897	Patates graten
898	Patatesli köfte (yarı yarıya)
899	Mayonezli patates salatası
900	Kaşarlı Spätzle
901	Lahana sarması
902	Lahana sarması, pişirmeye hazır, dondurulmuş
903	Königsberg köftesi
904	Yufkalı somon fileto, dondurulmuş
905	Lazanya
906	Leipzig türüsü, dondurulmuş
907	Sosisli mercimek yemeği
908	Mantı, pişmiş
909	Nasi Goreng, dondurulmuş
910	Mayonezli makarna salatası
911	Şehriyeli dana köfte yemeği, kuru ürün/toz
912	Biber dolma
913	Sebzeye tava, Fransız usulü, dondurulmuş
914	Sebzeye tava, İtalyan usulü, dondurulmuş
915	Sebzeye tava, Meksika usulü, dondurulmuş
916	Krep
917	Hawaii pizza, dondurulmuş
918	Margarita pizza, dondurulmuş
919	Salamlı pizza, dondurulmuş
920	Jambonlu pizza, dondurulmuş
921	Kış Lorraine, dondurulmuş
922	Domates soslu ravioli
923	Dana sarma
924	Risotto
925	Pisibalıği fileto, pane, dondurulmuş
926	Ekmek köftesi, hazır ürün
927	Spagetti Carbonara, kuru ürün/toz
928	Spagetti Bolonez
929	Spagetti Fungi, kuru ürün/toz
930	Domates soslu spagetti
931	Spare Ribs, fırında, dondurulmuş
932	Ispanak, dondurulmuş
933	Tafelspitz
934	Mayonezli Waldorf salatası
935	Yağlı lahana salatası

936	Sosisli-kaşarlı salata
937	Erik köfte, dondurulmuş
938	Soğan halkası, kızartma
Diğer gıdalar	
939	Hamur mayası, yaş
940	Bira mayası, kuru
941	Fıstıklı cips
942	Jelatin (sofralık jelatin)
943	Patates cipsi, tuzlu, yağda kavrulmuş
944	Patates çubukları, tuzlu, yağda kavrulmuş
945	Kraker
946	Puding tozu, kuru ürün/toz
947	Çubuk kraker, tuzlu
948	Tofu
949	Tortilla cipsi
Kendi kayıtlarınız için	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	
957	
958	

959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	

973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	

987	
988	
989	
990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	

Содержание

1. Для знакомства	77
2. Указания по технике безопасности	77
3. Описание прибора	78
4. Ввод в эксплуатацию	78
5. Использование	79
6. Самостоятельное программирование кодов продуктов питания	79
7. Замена батареек	80
8. Хранение и уход	80
9. Что делать в случае проблем?	80
10. Технические данные	81
11. Гарантия и сервис	81
12. Коды продуктов питания	81

Комплектация

- Кухонные весы для соблюдения диеты
- Батарейки AAA — 3 шт.
- Данная инструкция по применению

1. Для знакомства

Функции устройства

Эти электронные кухонные весы служат для взвешивания пищевых продуктов, а также для контроля за питанием. Вес указывает с шагом 1 грамм. Весы предназначены для личного пользования в быту. С их помощью Вы можете быстро и просто:

- определять **вес** пищевых продуктов до 5000 г (режим взвешивания),
- определять различные **пищевые достоинства** (содержание белка, содержание жира, холестерин, содержание углеводов) 950 пищевых продуктов,
- определять **энергетическую ценность** 950 пищевых продуктов в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж),
- определять количество углеводов в **ВЕ** (хлебных единицах),
- сохранять в памяти данные о взвешенных за определенный промежуток времени пищевых продуктах и показывать суммы (режим сохранения в памяти).

Кроме того, кухонные весы для анализа пищевой ценности оснащены дополнительными функциями:

- 50 индивидуально настраиваемых ячеек памяти для продуктов питания,
- Функция довешивания (функция тары) для взвешивания пищевых продуктов один за другим или в миске,
- Возможность переключения между граммами и унциями,

- Функция автоматического отключения через 180 секунд,
- Функция автоматического предупреждения при превышении верхнего предельного значения веса в 5000 г,
- Индикация необходимости замены разряженных батареек.

2. Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации, сохраните ее и ознакомьтесь с ней и других пользователей.



ВНИМАНИЕ!

- Не применяйте медикаментозное лечение (например, введение инсулина), не соответствующее данным весов для анализа пищевой ценности.
Перед приемом лекарств проверьте данные о пищевой ценности из другого источника (например, из специальной литературы, курсов о правильном питании).
Проверка точности очень важна в отношении возможных ошибок в обслуживании (например, ошибки при вводе данных), а также возможных отклонений пищевой ценности продуктов от ориентировочных значений, заданных в весах для анализа пищевой ценности. Неточность может привести к неправильной дозировке медикаментов, за это мы ответственность не несем.



ВНИМАНИЕ!

- Заданные в весах значения для готовых и смешанных продуктов (например, шварцвальдский вишневый торт) могут сильно различаться в зависимости от производителя и способа приготовления. Для готовых продуктов мы рекомендуем сравнивать значения весов со значениями производителя на упаковке, для смешанных продуктов определяйте пищевую ценность путем сложения пищевой ценности ингредиентов.
- Заданная в весах пищевая ценность отдельных продуктов питания соответствует самым последним данным на момент сдачи в печать инструкции по применению.
Если отсутствуют данные о каком-

либо продукте питания (индикация: , не складывайте их с помощью функции сумматора. Результат может быть неверным.

- Весы не предназначены для взвешивания лекарственных средств или неподходящих материалов.
- Прибор предназначен исключительно для частного пользования, запрещается использование в медицинских и коммерческих целях.

Батарейки

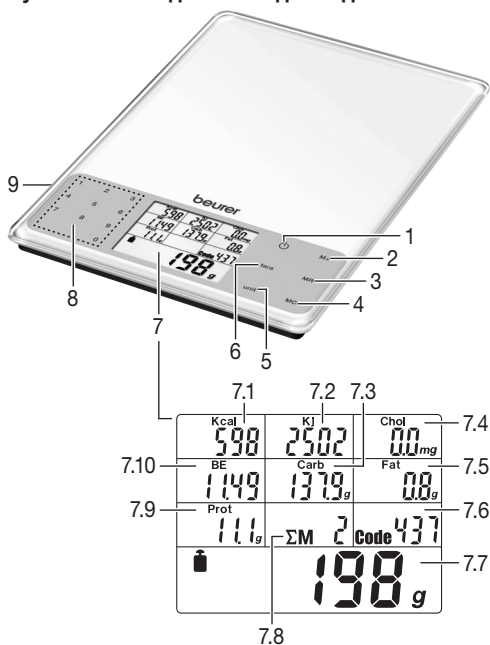
- Проглатывание батареек может приводить к опасности для жизни. Храните батарейки в недоступном для детей месте. В случае проглатывания батареек незамедлительно обратитесь к врачу.
- Не бросайте батарейки в огонь. Опасность взрыва!
- Запрещается заряжать или реактивировать батарейки иными способами, разбирать их или замыкать коротко.
- Вынуть батарейки, если прибор долгое время не используется. Таким образом Вы предотвращаете ущерб, который может быть вызван вылившимся электролитом.

Ремонт

- Запрещается открывать или ремонтировать прибор, т. к. в этом случае более не гарантируется безупречная работа. Несоблюдение ведет к потере гарантии.
- При необходимости ремонта обратитесь в сервисную службу обеспечения или в авторизованную торговую организацию.

3. Описание прибора

Кухонные весы для соблюдения диеты



- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. 
- 2 **M+** Сохранение измерения
- 3 **MR** Индикация суммарных значений
- 4 **MC** Стирание данных в памяти
- 5 Переключатель единиц измерения (г/унция) **unit**
- 6 Кнопка взвешивания тары **tara**
- 7 Дисплей
 - 7.1 Индикация килокалорий
 - 7.2 Индикация килоджоулей
 - 7.3 Индикатор содержания углеводов
 - 7.4 Индикатор содержания холестерина
 - 7.5 Индикация содержания жира
 - 7.6 Индикатор кода
 - 7.7 Индикация веса
 - 7.8 Индикатор числа ячеек памяти
 - 7.9 Индикация содержания белка
 - 7.10 Индикация хлебных единиц
- 8 Цифровые кнопки 0–9 для ввода кодов пищевых продуктов
- 9 Отсек для батареек (задняя сторона)

4. Ввод в эксплуатацию

Смена единицы измерения веса

Весы могут показывать значения в единицах измерения веса **g** (грамм) или **oz** (унция). Заводская настройка: грамм. Изменить единицу измерения можно с помощью кнопки **unit**.

Установка весов

Установите весы на ровную и прочную поверхность. Прочная опорная поверхность является условием правильности измерений.

5. Использование

5.1 Взвешивание

Включение весов

Дисплей показывает вес продукта. Нажмите кнопку .

Довешивание продукта (тара)

Для довешивания следующих продуктов Вы можете установить весы на 0 г.

→ Для взвешивания нажмите кнопку **tara**.

Ввод кода пищевого продукта

→ Найдите в списке продовольственных товаров (стр. 82) трехзначный код продукта, который необходимо взвесить, и введите его с помощью цифровых кнопок.

Если Вы ошиблись, заполните код любыми цифрами до трех знаков. Затем заново введите код.

Теперь на дисплее отобразятся все значения пищевой и энергетической ценности.

Учтите, что в связи с естественными колебаниями пищевых достоинств и энергетической ценности можно дать лишь приближенные значения.

Выключение весов

Весы выключаются автоматически через 180 секунд после последнего изменения веса.

Для ручного отключения нажмите кнопку .

5.2 Сохранение значений в памяти

Вы можете сохранить в памяти вес, пищевые достоинства и энергетическую ценность взвешиваемого продукта. Весы автоматически суммируют значения каждого сохраненного измерения.

Вы можете в любой момент показать общий вес, общие пищевые достоинства и общую энергетическую ценность.

Введенные в память данные сохраняются при включении и выключении весов и при смене батареек.

Сохранение первого измерения

Вы предварительно провели измерение и ввели код пищевого продукта.

→ Нажмите кнопку ввода в память **M+**.

На дисплее появятся символ сложения **ΣM**, ячейка памяти (например, **01**) и общий вес.

Сохранение следующих измерений

Смените продукт и повторите операцию 1.

Показ суммированных результатов измерения

Вызовите, например, ежедневно, введенные в память значения.

→ Нажмите кнопку ввода в память **MR**.

На дисплее появятся символ сложения **ΣM**, число ячеек памяти (например, **02**) и сохраненный общий вес, а также сумма значений пищевой и энергетической ценности.

Стирание памяти

Регулярно стирайте память, например, ежедневно.

→ Нажмите кнопку ввода в память **MC**.

Пиктограмма **M** исчезает. Память стерта.

6. Самостоятельное программирование кодов продуктов питания

В памяти прибора сохранены значения пищевой и энергетической ценности для 950 продуктов питания (ячейки памяти 000–949). Также можно самостоятельно запрограммировать 50 дополнительных ячеек памяти (950–999) для отсутствующих в памяти прибора продуктов питания и внести нужную информацию в пустые строки таблицы в главе «Коды продуктов питания». Для этого необходимо знать пищевую и энергетическую ценность этих продуктов питания.

Указание

Вводимые значения пищевой и энергетической ценности рассчитываются на 100 г данного продукта питания.

Для программирования дополнительных кодов продуктов питания выполните следующие действия:

- Включите прибор. Для этого нажмите кнопку .
- Нажимайте одновременно кнопки **tara** и **MR** в течение ок. 3 секунд. Прибор перейдет в режим программирования. Индикация кода продукта питания отобразит значение 950. Две последние цифры будут мигать.
- Введите желаемый код продукта питания (числа 50–99) и подтвердите ввод нажатием кнопки **MR**.

Затем прибор запросит значение энергетической ценности продукта.

- С помощью цифровых кнопок введите значение энергетической ценности продукта (цена деления 1 ккал) и подтвердите ввод нажатием кнопки **MR**.

После этого прибор запросит информацию о содержании холестерина (цена деления 1 мг), углеводов (цена деления 0,1 г), жиров (цена деления 0,01 г) и белков (цена деления 0,01 г).

- После ввода соответствующего значения нажмите кнопку **MR**, чтобы перейти к вводу следующего значения. После ввода последнего значения (содержание белков) нажмите кнопку **MR**, включится режим взвешивания.

Указание: Если запрашиваемое значение продукта питания не известно, оставьте значение «0» и нажмите кнопку **MR**, чтобы перейти к вводу следующего значения. При проверке пищевой ценности убедитесь, что оставленное с показателем «0» значение не влияет на суммарное значение пищевой или энергетической ценности (см. «Отображение суммы результатов измерения»).

- Проверьте вводимые данные на достоверность.

7. Замена батареек

Для работы весов необходимо 3 батарейки AAA. Когда появится символ замены батареек , это означает, что батарейки почти разрядились. Вставьте батарейки в батарейный отсек на обратной стороне весов. Обязательно проследите за тем, чтобы батарейки были установлены с правильной полярностью в соответствии с маркировкой.

Указание

- При замене батареек сохраненные в памяти значения остаются в памяти.
- Категорически запрещается использовать заряжаемые аккумуляторы.
- Используйте батарейки, не содержащие тяжелых металлов. Вы узнаете о содержании твердых металлов по следующим символам:
Pb = батарейка содержит свинец,
Cd = батарейка содержит кадмий,
Hg = батарейка содержит ртуть.



Утилизация

При утилизации материалов соблюдайте действующие местные правила.

- Использованные батарейки не сле-

дует выбрасывать в бытовой мусор. Утилизируйте их через торговую сеть или местный пункт сбора специальных отходов. К этому Вас обязывает закон.

- Утилизируйте прибор согласно требованиям Положения об утилизации электрического и электронного оборудования 2002/96/EC – WEEE («Waste Electrical and Electronic Equipment»). По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.



8. Хранение и уход

Для очистки используйте влажную салфетку, на которую при необходимости можно нанести немного моющего средства.

Регулярно очищайте верхнюю поверхность платформы весов.

Точность результатов измерений и срок службы аппарата зависят от тщательности обращения с ним:



ВНИМАНИЕ!

- Убедитесь в том, что на весы не может попасть жидкость. Категорически запрещается погружать весы в воду. Не споласкивайте их под струей воды.
- Не мойте весы в стиральной машине!
- Не ставьте какие-либо предметы на весы, когда весы не используются.
- Не подвергайте весы воздействию ударов, влаги, пыли, химических веществ, значительных колебаний температуры и слишком близко расположенных источников тепла (печек, радиаторов отопления).
- Не подвергайте весы воздействию высоких температур или сильных электромагнитных полей (например, от мобильных телефонов).

9. Что делать в случае проблем?

Дисплей	Причина	Устранение
E----	Был превышен допустимый вес в 5000 г.	Уберите продукт с платформы.
	Было превышено максимальное значение как минимум одного пищевого достоинства или энергетической ценности, например, более 99999 кДж.	Сотрите память кнопкой ввода в память MC .

Дисплей	Причина	Устранение
≡≡≡≡	Для этого пищевого продукта отсутствует затребованное пищевое достоинство или энергетическая ценность. В режиме сохранения в памяти добавляется 0.	
Мигает М	Было превышено максимальное значение как минимум одного пищевого достоинства или энергетической ценности, например, более 99999 kJ.	Сотрите память кнопкой ввода в память MC .
Lo	Батарейка почти разряжена.	Замените батарейку (см. главу 7 «Замена батареек» на стр. 80).
Отрицательное значение (-)	Продукт был уложен раньше, чем были включены весы.	Нажмите кнопку ϕ .
Нет индикации	Батарейка полностью разряжена.	Вставьте новую батарейку (см. главу 7 «Замена батареек» на стр. 80).

10. Технические данные

База данных 950 пищевых продуктов со следующими пищевыми достоинствами и энергетической ценностью:

- протеин/белок в г (унциях)
- жир в г (унциях)
- холестерин в мг (унциях)
- углеводы в г (унциях) и ВЕ
- энергия в ккал или кДж

Градуировка шкалы пищевых достоинств и энергетической ценности

- Протеин/белок: 0,1 г (0,01 унции)
- Жир: 0,1 г (0,01 унции)
- Холестерин: 0,1 мг (0,0001 унции)
- Углеводы: 0,1 г (0,01 унции)
- ВЕ: 0,01
- Энергия: 1 ккал/кДж

11. Гарантия и сервис

Мы предоставляем гарантию на дефекты материалов и изготовления на срок 36 месяцев со дня продажи через розничную сеть. Гарантия не распространяется:

- на случаи ущерба, вызванного неправильным использованием
 - на быстроснашивающиеся части (батарейки).
 - на дефекты, о которых покупатель знал в момент покупки
 - на случаи собственной вины покупателя.
- Товар не подлежит обязательной сертификации

Срок эксплуатации изделия: мин. 5 лет
Фирма

изготовитель: Бойрер Гмбх,
Софлингер штрассе 218,
89077-УЛМ, Германия

Фирма-импортер: ООО БОЙРЕР,
109451 г. Москва,
ул. Перерва 62,
корп. 2, офис 3

Сервисный центр: 109451 г. Москва,
ул. Перерва 62, корп. 2,
Тел(факс) 495-658 54 90

Дата продажи _____

Подпись продавца _____

Штамп магазина _____

Подпись покупателя _____

12. Коды продуктов питания

Аббревиатуры

- в. с. в среднем
в. сух. в сухом веществе (например, содержание жира в сыре)
об. % сп. содержание спирта в объемных процентах

Определение

части, готовые к употреблению сухой продукт купленные в магазине полуфабрикаты минус побочные продукты
сухой продукт взвешивается продукт в порошкообразной форме, т.е. не в приготовленном виде. Это будет указано или сформулировано по-другому. Например, «из сухого продукта» или «готовый к употреблению».

Все данные приведены для готовых к употреблению долей. Это будет указано или сформулировано по-другому.
Правильность данных списка продуктов питания не гарантируется.

Указание

Некоторые из приведенных продуктов питания доступны не во всех странах поставки. Если важные для Вас продукты питания не учтены, информацию о них можно ввести и сохранить в свободно программируемых ячейках памяти (950–999).

Молочные продукты	
000	Айран
001	Пахта
002	Сметана, 30 % жирности
003	Сметана, 40 % жирности
004	Простокваша с низким содержанием жира
005	Простокваша с высоким содержанием жира
006	Фруктовый йогурт с низким содержанием жира
007	Фруктовый йогурт обезжиренный
008	Фруктовый йогурт с высоким содержанием жира
009	Фруктовый творог, 20 % жирности в сух. вещ-ве
010	Манная каша с вишней
011	Йогурт с низким содержанием жира, 1,5 % жирности
012	Йогурт обезжиренный
013	Какао-напиток из обезжиренного молока
014	Кефир
015	Кефир с кусочками фруктов
016	Сгущенное молоко, 10 % жирности
017	Сгущенное молоко, 4 % жирности
018	Сгущенное молоко, 7,5 % жирности
019	Коровье молоко (с низким содержанием жира) 1,5 %
020	Коровье молоко (цельное молоко) 3,5 %
021	Обезжиренное молоко
022	Молочный пудинг
023	Молочный рис с шоколадом
024	Молочный коктейль
025	Молочная сыворотка, сладкая
026	Сухая молочная сыворотка, сухой продукт

027	Непастеризованное молоко, бутылочное молоко
028	Непастеризованное молоко, парное молоко
029	Сливки (сливки для кофе), 10 % жирности
030	Кислые сливки (сметана)
031	Взбитые сливки, 30 % жирности
032	Сметана, 24 % жирности
033	Столовый творог со сливками, 40 % жирности в сух. вещ-ве
034	Столовый творог, 20 % жирности в сух. вещ-ве
035	Столовый творог обезжиренный
036	Козье молоко
Сыр	
037	Аппенцеллер, 50 % жирности в сух. вещ-ве
038	Камамбер для запекания, 45 % жирности в сух. вещ-ве
039	Бавария Блю, 70 % жирности в сух. вещ-ве
040	Бель Паэзе
041	Горный сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве
042	Сыр с голубой плесенью (с благородной плесенью), 50 % жирности в сух. вещ-ве
043	Бри, 50 % жирности в сух. вещ-ве
044	Сливочный сыр, 30 % жирности в сух. вещ-ве
045	Сливочный сыр, 50 % жирности в сух. вещ-ве
046	Камбоцола, 70 % жирности в сух. вещ-ве
047	Камамбер, 30 % жирности в сух. вещ-ве
048	Камамбер, 45 % жирности в сух. вещ-ве
049	Камамбер, 60 % жирности в сух. вещ-ве
050	Камамбер, запеченный
051	Чеддер
052	Честер, 50 % жирности в сух. вещ-ве
053	Эдам, 30 % жирности в сух. вещ-ве
054	Эдам, 40 % жирности в сух. вещ-ве
055	Сыр с благородной плесенью, 60 % жирности в сух. вещ-ве
056	Эмментальский сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве

057	Фета (овечий сыр), 45 % жирности в сух. вещ-ве
058	Зерненный творог
059	Творог с травами, 20 % жирности в сух. вещ-ве
060	Горгонзола, 55 % жирности в сух. вещ-ве
061	Гауда, 45 % жирности в сух. вещ-ве
062	Грюер, 45 % жирности в сух. вещ-ве
063	Хардангер, 45 % жирности в сух. вещ-ве
064	Зерненный творог («деревенский»), 20 % жирности в сух. вещ-ве
065	Ярлсберг, 45 % жирности в сух. вещ-ве
066	Сырный паштет с грецкими орехами, 50 % жирности в сух. вещ-ве
067	Леердамер, 45 % жирности в сух. веществе
068	Лимбургский сыр, 20 % жирности в сух. вещ-ве
069	Маасдамер, 45 % жирности в сух. вещ-ве
070	Маасландер, 50 % жирности в сух. вещ-ве
071	Маскарпоне
072	Морбье, 40 % жирности в сух. вещ-ве
073	Моцарелла
074	Мюнстерский сыр
075	Пальмарелло, 50 % жирности в сух. вещ-ве
076	Пармезан, 36 % жирности в сух. вещ-ве
077	Проволоне
078	Пиренейский сыр, 50 % жирности в сух. вещ-ве
079	Раклет, 48 % жирности в сух. вещ-ве
080	Копченый сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве
081	Тертый сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве
082	Ромадур, 20 % жирности в сух. вещ-ве
083	Рокфор
084	Ротталер, 45 % жирности в сух. вещ-ве
085	Рубиола, 75 % жирности в сух. вещ-ве
086	Кисломолочный сыр (Харцер, Майнцер), 10 % жирности в сух. вещ-ве

087	Сбринц, 48 % жирности в сух. вещ-ве
088	Слоистый сыр, 10 % жирности в сух. вещ-ве
089	Плавленный сыр, 20 % жирности в сух. вещ-ве
090	Степной сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве
091	Тет-де-Муан, 50 % жирности в сух. вещ-ве
092	Тильзитер, 30 % жирности в сух. вещ-ве
093	Тильзитер, 45 % жирности в сух. вещ-ве
094	Трапистский сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве
095	Мягкий сыр с орехами, 70 % жирности в сух. вещ-ве
096	Вайнберг, 60 % жирности в сух. вещ-ве
097	Сыр с бело-желтой лакоподобной оболочкой, 50 % жирности в сух. вещ-ве
098	Вестберг, 45 % жирности в сух. вещ-ве
099	Козий сыр ломтевой, 48 % жирности в сух. вещ-ве
100	Козий сыр мягкий 45 % жирности в сух. вещ-ве
Яйца и блюда из яиц	
101	Куриное яйцо, в общей сложности (100 г)
102	Куриный желток (желток сырого яйца)
103	Куриный белок (белок сырого яйца)
104	Яичница-болтунья
105	Яичница-глазунья
Масла и жиры	
106	Хлопковое масло
107	Масло (сладко- и кисломолочное)
108	Масло, полужирное
109	Топленое масло
110	Шафранное масло, рафинированное
111	Арахисовое масло, рафинированное
112	Какао-масло
113	Кокосовое масло, рафинированное
114	Масло из тыквенного семени
115	Рыбий жир
116	Льняное масло
117	Кукурузное масло, рафинированное

118	Маргарин (диетический маргарин)
119	Маргарин (обычный маргарин)
120	Майонез с высоким содержанием жира
121	Сливочно-растительный спред
122	Оливковое масло
123	Рапсовое масло (сурепное масло)
124	Говяжий жир
125	Салатный майонез (50 % жирности)
126	Свиное топленое сало
127	Кунжутное масло
128	Соевое масло рафинированное
129	Подсолнечное масло рафинированное
130	Масло грецкого ореха
131	Масло из зародышей пшеничного зерна
Мясо	
132	Подсолненное вяленое мясо (мясо по-бюнденски)
133	Мясной экстракт
134	Мясные консервы для завтрака
135	Мясной фарш (из говядины и свинины)
136	Баранина, грудная часть
137	Баранина, кострец (ляжка)
138	Баранина, филейная часть
139	Баранина (филе)
140	Баранина (отбивная)
141	Баранья печень
142	Телятина (плечо, лопатка)
143	Телятина (филе)
144	Телятина (шея, затылок с костями)
145	Телятина (ножка с костями)
146	Телятина (кострец, филейная часть с костями)
147	Телятина (чистое мышечное мясо)
148	Телятина (стейк из спинной части с костями)
149	Зобная железа телянка
150	Телячья грудинка
151	Телячья отбивная
152	Телячья печень
153	Телячья почка
154	Телячий шницель
155	Копченая присоленная свинина
156	Баранина (чистое мышечное мясо)

157	Бычий хвост
158	Конина (в среднем)
159	Фарш/рубленое мясо (сырой бифштекс)
160	Говяжий фарш
161	Говяжий кострец (ляжка)
162	Говяжья печень
163	Говяжий язык
164	Говядина (филе)
165	Говядина (спинная часть, ростбиф, толстый край)
166	Говядина (бедро, огузок)
167	Говядина (шея)
168	Говядина (бедро)
169	Говядина (чистое мышечное мясо)
170	Говядина (ростбиф, филейная часть)
171	Свиной спинной жир
172	Свиная лопатка (плечо)
173	Свинина (брюхо)
174	Свинина (филе)
175	Жаркое из копченой присоленной свинины
176	Свинина (отбивная с костями)
177	Свинина (чистое мышечное мясо)
178	Свинина (шницель, бедро)
179	Свинина, задняя нога (задняя часть голени)
180	Свиной фарш
181	Свиная почка
182	Свинные ребра, тушеные
183	Свиной окорок, вареный
184	Свиной кострец (ляжка, задний окорок)
185	Козлятина (в среднем)
186	Свиной язык
Птица и дичь	
187	Утка (в среднем)
188	Фазан (в среднем)
189	Гусь (в среднем)
190	Заяц (в среднем)
191	Оленина (в среднем)
192	Курица (для жарки, в среднем)
193	Курица (суповая, в среднем)
194	Курица для жарки, бедро (голень), с кожей
195	Курица, грудка с кожей
196	Куриная печень
197	Крольчатина (в среднем)
198	Куропатка

199	Мясо косули, кострец (ляжка)
200	Спинная часть мяса косули
201	Голубь
202	Индейка, грудка, без кожи
203	Индейка, бедро (голень), без кожи и костей
204	Индейка, с кожей (в среднем)
205	Перепел
206	Кабан
Колбаса, паштеты и мясные продукты	
207	«Крестьянская» колбаса
208	Вареная колбаса к пиву
209	Колбаса к пиву
210	Сарделька
211	Жареная сосиска (свинная)
212	Кабаносси
213	Сервелат
214	Консервированная солонина (по-немецки)
215	Консервированные сосиски
216	Мясной паштет (печеночный паштет)
217	Говяжья колбаса
218	Франкфуртские сосиски
219	Фрикадельки, сырые
220	Паштет из гусиной печени
221	Колбаса из мяса птицы, нежирная
222	Желтая колбаса (ливерная)
223	Охотничья колбаса
224	Жареная теллячья колбаса
225	Теллячья ливерная колбаса
226	Копченая колбаса
227	Деликатесная ветчина
228	Крестьянская охотничья колбаса
229	Печеночный паштет
230	Ливерная колбаса, нежирная
231	Лионская колбаса
232	Итальянская копченая колбаса (брауншвейгская сырокопченая колбаса)
233	Мортаделла
234	Кровяная колбаса
235	Саями (по-немецки)
236	Ветчина (вареный окорок)
237	Ветчина (деликатесная)
238	Ветчина, копченая (шпиг с окорока)
239	Колбаса с добавлением окорока, нежная

240	Зельц (красный)
241	Свиная грудка, копченая
242	Сало, с прослойками мяса
243	Холодец/студень
244	Вареная теллячья колбаса
245	Венские сосиски
Рыба, ракообразные и моллюски	
246	Угорь
247	Устрицы
248	Окунь (речной)
249	Голубая морская щука
250	Лещ
251	Сельдь
252	Катран (колюшка)
253	Сиг
254	Рыбное филе
255	Речная камбала
256	Форель (ручьевая, радужная)
257	Креветки, крабы
258	Макрурус
259	Щука
260	Палтус, черный (гренландский палтус)
261	Палтус, белый
262	Сельдь (атлантическая)
263	Сельдь (балтийская)
264	Омар
265	Треска
266	Морской гребешок
267	Карп
268	Зубатка (щиповка)
269	Крабы
270	Раки (речные)
271	Криль (антарктический)
272	Лосось (семга)
273	Лангуст
274	Морская щука
275	Скумбрия
276	Мидия
277	Морской окунь, золотой окунь
278	Анчоус
279	Сардина
280	Пикша
281	Линь
282	Морская камбала
283	Хек
284	Сайда (аляскинский лосось)
285	Морской черт
286	Морской язык

287	Шпрот
288	Ромбовидная камбала
289	Корюшка
290	Тунец
291	Каракатица
292	Виноградная улитка
293	Судак
Рыбные продукты	
294	Копченый угорь
295	Копченая сельдь
296	Жареная сельдь
297	Маринованная сельдь (филе)
298	Малосольная сельдь
299	Филе сельди в томатном соусе
300	Осетровая икра
301	Искусственная икра (немецкая икра)
302	Консервированные крабы
303	Консервированное мясо раков
304	Консервированный копченый лосось
305	Копченая скумбрия
306	Сардины в масле
307	Копченый морской окунь
308	Соленая сельдь
309	Копченая пикша
310	Куски брюшка колючей акулы горячего копчения
311	Копченая сайда
312	Вяленая треска
313	Тунец в масле
Зерно и зерновые продукты	
314	Амарант
315	Яблочный пирог, закрытый
316	Яблочный штрудель
317	Слойка с яблочным повидлом
318	Багель (бублик)
319	Багет
320	Берлинские блины
321	Бисквит
322	Слоеное тесто
323	Булочка
324	Шоколадный кекс
325	Гречневая каша
326	Гречневая мука, цельнозерновая
327	Сливочное печенье
328	Сливочный пирог
329	Каши из злаков, с фруктовым ароматизатором

330	Злаковые батончики (в шоколаде)
331	Печенье, сливочное печенье
332	Кукурузные хлопья
333	Кукурузные хлопья с орехами и медом
334	Хлопья из цельного зерна
335	Вареный кускус
336	Сырой кускус
337	Выпечка для диабетиков
338	Мука из полбы, цельнозерновая
339	Пончик
340	Макаронные изделия (лапша), вареные/откинутые на дуршлаг
341	Макаронные изделия (лапша, макароны, спагетти), до варки
342	Фруктовый хлеб
343	Английский фруктовый пирог
344	Фруктовые мюсли, без сахара
345	Ячменная крупа
346	Пряники (кондитерские изделия длительного хранения)
347	Имбирный пряник
348	Вареная стеклянная лапша
349	Диетический бездрожжевой хлеб
350	Манная крупа, зерно
351	Сырники
352	Мука из полбы
353	Овощные котлеты из полбы
354	Овсяные хлопья быстрого приготовления
355	Изделия из дрожжевого теста
356	Дрожжевое тесто (смесь для выпечки)
357	Плетеная булка из дрожжевого теста
358	Пшено (зерно)
359	Ватрушка
360	Отрубные овсяные хлопья
361	Мелкоштучное хлебобулочное изделие
362	Хрустящие хлебцы
363	Крендель/витая булочка
364	Кукуруза (цельное зерно)
365	Кукурузные хлопья, без сахара
366	Кукурузная мука
367	Миндальное пирожное
368	Мраморный пирог
369	Мука, цельносмолотое зерно ржи
370	Хлеб из нескольких видов зерна
371	Пирог с маком

372	Плетенка с маком
373	Торт «Мокок» со взбитыми сливками
374	Пышка, маффин с черникой
375	Печенье из мюсли
376	Смесь для приготовления мюсли, сухой продукт
377	Ореховый пирог (смесь для выпечки)
378	Ореховый пирог (сдобный/мучное изделие длительного хранения)
379	Пирог с фруктами из дрожжевого теста
380	Корж для фруктового торта, готовый к употреблению
381	Панировочная мука
382	Тесто для пиццы
383	Попкорн
384	Пумперникель
385	Рис, шлифованный, вареный, откинутый на дуршлаг
386	Рис, шлифованный, сырой
387	Рис, нешлифованный
388	Рисовая мука
389	Рожь (цельное зерно)
390	Ржаной хлеб
391	Ржаная мука, тип 1800
392	Ржаная мука, тип 815
393	Ржано-пшеничный хлеб
394	Хлеб из ржаной муки грубого помола или цельного зерна
395	Хлеб из цельносмолотого зерна ржи
396	Тесто для кекса
397	«Русские хлебцы»
398	Торт «Захер»
399	Торт со взбитыми сливками
400	Шоколадные мюсли
401	Вишневый шварцвальдский торт
402	Песочное печенье
403	Клецки по-швабски (шпätzle)
404	Пищевые отруби
405	Хлеб для тостов
406	Тортеллини, готовые к употреблению
407	Корж для торта, нижний
408	Тритикале
409	Хлеб из муки грубого помола с отрубями и семенами подсолнечника
410	Лаваш из муки грубого помола

411	Кекс из муки грубого помола
412	Лапша из муки грубого помола, сырая
413	Сухари из муки грубого помола
414	Смесь для приготовления вафель
415	Рождественский саксонский кекс
416	Белый хлеб
417	Пшеница (цельное зерно)
418	Манная крупа
419	Зародыши пшеничного зерна
420	Пшеничные отруби
421	Пшеничная мука, тип 405
422	Пшенично-ржаной хлеб
423	Пшеничный крахмал
424	Пшеничный хлеб для тостов
425	Хлеб из пшеничной муки грубого помола
426	Дикий рис, сырой
427	Лимонный пирог
428	Сухари
429	Пирог с луком
Картофель и продукты из картофеля	
430	Жареный картофель, готовый к употреблению
431	Картофель в мундире
432	Картофельные клецки, сухой продукт/в порошкообразном виде
433	Картофельные клецки, полуфабрикат, готовые к употреблению
434	Картофельные крокеты, сухой продукт/в порошкообразном виде
435	Запеченный картофель (с кожурой)
436	Картофель с кожурой (сырой)
437	Картофельные оладьи (драники), сухой продукт/в порошкообразном виде
438	Картофельные оладьи (драники), замороженные/готовые к употреблению
439	Картофельное пюре
440	Картофельное пюре, сухой продукт/в порошкообразном виде
441	Картофельный крахмал
442	Картофельный суп, сухой продукт/в порошкообразном виде
443	Картофель в мундире, вареный

444	Картофель фри, готовый к употреблению, несоленый
445	Жареный картофель, замороженный
Овощи и салаты	
446	Артишок
447	Артишок в масле
448	Баклажан
449	Бамбуковые побеги
450	Батат, сладкий картофель
451	Листовой сельдерей
452	Цветная капуста
453	Зеленые бобы
454	Зеленые бобы, консервированные
455	Брокколи
456	Водяной кресс
457	Цикорий
458	Китайская капуста
459	Салат айсберг
460	Эндивий
461	Фермерский салат
462	Полевой салат, маш-салат
463	Листовой фенхель (болонский)
464	Мясной салат, домашнего приготовления
465	Весенний лук
466	Кресс-салат
467	Маринованные огурцы
468	Листовая капуста (браунколь)
469	Огурцы
470	Салат из сельди
471	Имбирь
472	Картофельный салат
473	Чеснок, сырой
474	Кольраби
475	Кочанный салат
476	Тыква
477	Одуванчик
478	Початки кукурузы
479	Листовая свекла (мангольд)
480	Салат из слабосоленой жирной сельди
481	Хрен
482	Морковь
483	Консервированная морковь
484	Ростки маша
485	Салат из лапши по-итальянски
486	Окра
487	Стручки паприки (стручковый перец)

488	Пастернак
489	Петрушка (листовая)
490	Лук-порей, лук
491	Портулак
492	Радиккио
493	Редис
494	Редька
495	Ревень
496	Брюссельская капуста
497	Красная столовая свекла
498	Краснокочанная капуста (красная)
499	Руккола
500	Щавель
501	Кислая капуста, без рассола
502	Лук-резанец
503	Черный корень
504	Клубни сельдерея
505	Побеги сои/зародыши
506	Спаржа
507	Шпинат
508	Замороженный шпинат
509	Брюква
510	Овощи для супа
511	Томаты
512	Консервированные томаты
513	Топинамбур
514	Дзадзики
515	Вальдорфский салат
516	Подорожник (широколиственный)
517	Турнепс
518	Белокочанная капуста
519	Салат из белой капусты
520	Савойская капуста
521	Цуккини
522	Сахарная кукуруза
523	Сахарная кукуруза, консервированная
524	Репчатый лук
Грибы	
525	Вешенка обыкновенная
526	Маслята
527	Шампиньоны (выращиваемые в искусственных условиях)
528	Консервированные шампиньоны
529	Осенние опята
530	Сморчки (обыкновенные)
531	Лисички
532	Сушеные лисички
533	Подосиновики

534	Белые грибы
535	Белые грибы, сушеные
536	Трюфели
Фрукты	
537	Ацерола
538	Ананас
539	Консервированные ананасы
540	Яблоки
541	Сушеные яблоки (сульфитированные)
542	Яблочное пюре
543	Апельсины
544	Абрикосы
545	Сушеные абрикосы
546	Консервированные абрикосы
547	Авокадо
548	Бананы
549	Сушеные бананы
550	Древовидные томаты
551	Груши
552	Консервированные груши
553	Ежевика
554	Плоды хлебного дерева
555	Карисса
556	Чайот
557	Черимойя (анона)
558	Сушеные финики
559	Земляника
560	Земляника, замороженная
561	Инжир
562	Сушеный инжир
563	Гранат
564	Грейпфрут (пампельмус)
565	Гуайява
566	Шиповник
567	Черника
568	Черника, замороженная, без сахара
569	Малина
570	Черная бузина
571	Медовая дыня
572	Джекфрут
573	Японская мушмула
574	Красная смородина
575	Черная смородина
576	Каки (хурма)
577	Плоды опунции
578	Карамбола
579	Сладкая вишня
580	Консервированная вишня

581	Киви
582	Кумкват, сырой
583	Лимон, сладкий лимон
584	Личи (китайская слива)
585	Лонган
586	Мандарины
587	Манго
588	Шелковица (тутовая ягода)
589	Мирабель
590	Клюква
591	Нектарин
592	Оливки, зеленые, маринованные
593	Оливки, черные, маринованные
594	Папайя
595	Маракуйя
596	Персики
597	Персики, сушеные
598	Персики, консервированные
599	Сливы
600	Физалис
601	Брусника
602	Айва
603	Рамбутан
604	Ренклюд
605	Облепиха
606	Хурма
607	Крыжовник
608	Изюм, сушеный
609	Плод тамариндового дерева
610	Арбуз
611	Виноград, сушеный (изюм)
612	Виноград
613	Лимон
614	Дыня, медовая дыня
Орехи	
615	Кешью
616	Каштан
617	Арахис
618	Арахис, поджаренный и очищенный
619	Лещина
620	Косос
621	Кокосовая стружка
622	Тыквенные семечки
623	Макадамия (австралийский орех)
624	Миндаль, сладкий
625	Семечки мака (сушеные)
626	Бразильский орех

627	Пекан
628	Пиниоли
629	Фисташки (зеленый миндаль)
630	Семечки кунжута (сухие)
631	Семечки подсолнечника, (сушеные)
632	Грецкий орех
Бобовые и семена	
633	Бобы, белые, сухие
634	Горох, сухой
635	Горох зеленый, стручковый
636	Горошек зеленый, консервированный
637	Горошек зеленый, замороженный
638	Маринованные каперсы
639	Нут (турецкий горох), сухой
640	Побеги нута, свежие
641	Фасоль обыкновенная, консервированная
642	Вигна китайская (бобы), сырая
643	Льняное семя, лен
644	Фасоль лимская, сырая
645	Чечевица, вареная
646	Чечевица, сухая
647	Семена мака, сухие
648	Семена кунжута, сухие
649	Соевые бобы, сухие
650	Соевое мясо
651	Соевое молоко
652	Соевые побеги
653	Соевая колбаса (в среднем)
654	Семена подсолнечника
655	Горох кустовой, сырой
Безалкогольные напитки	
656	Ананасовый сок
657	Яблочный сок, концентрированный
658	Яблочный сок, готовый к употреблению
659	Яблочный сок с минеральной водой
660	Нектар абрикосовый
661	Пиво, безалкогольное, различные страны происхождения
662	Капучино
663	Кола
664	Кола, низкокалорийная
665	Кофе глассе
666	Чай со льдом, персиковый
667	Грейпфрутовый сок, готовый к употреблению

668	Малиновый сироп
669	Сок из бузины
670	Нектар черной смородины
671	Кофе
672	Растворимый кофе, сухой продукт / в порошкообразном виде
673	Кокосовое молоко
674	Латте макиато
675	Лимонад, кола-микс
676	Мандариновый сок, свежавыжатый
677	Морковный сок
678	Мультивитаминный сок
679	Апельсиновый лимонад
680	Апельсиновый сок, свежавыжатый
681	Апельсиновый сок, готовый к употреблению
682	Сок из красной свеклы
683	Облепиховый сок
684	Вишневый сок
685	Соевый напиток, фруктовый
686	Чай, черный
687	Томатный сок
688	Виноградный сок, готовый к употреблению
689	Лимонный сок, свежавыжатый
Алкогoльные напитки	
690	Безалкогольное пиво, немецкое
691	Пиво Altbier (5 % крепости)
692	Амаретто (28 % крепости)
693	Яблочное вино (сидр)
694	Пиво Kölsch
695	Пиво Pilsener Lagerbier, нормальное пиво, немецкое
696	Пиво Bockbier, светлое, низового брожения (7 % крепости)
697	Малиновый крошон
698	Cuba Libre
699	Кюрасао (35 % крепости)
700	Десертные вина (16–18 % крепости)
701	Пиво Doppelbockbier (двойное пиво), темное (8 % крепости)
702	Яичный ликер
703	Экспортное пиво, светлое (5 % крепости)
704	Плодово-ягодное вино (8–10 % крепости)
705	Джин
706	Глинтвейн

707	Ликер Klarer Korn (32 % крепости)
708	Дображиваемое пиво (нормальное пиво), светлое (5 % крепости)
709	Слабоалкогольное пиво низового брожения (2,5–3,0 % крепости)
710	Ликер (30 % крепости)
711	Кукурузное пиво (пшеничное пиво верхового брожения)
712	Солодовое пиво, солодовый напиток (0,04–0,6 % крепости)
713	Фруктово-ягодная водка (40–45 % крепости)
714	Узо (38 % крепости)
715	Пина Колада
716	Портвейн
717	Красное вино, крепкое
718	Ром
719	Сангрия
720	Апельсиновое шампанское
721	Белое шампанское (немецкое игристое вино)
722	Коньяк, бренди
723	Белое вино
724	Пшеничное пиво, цельное бездрожжевое (5 % крепости)
725	Пшеничное пиво, цельное дрожжевое (5 % крепости)
726	Вермут
727	Виски
728	Водка
Сладости	
729	Кленовый сироп
730	Безе
731	Карамель, твердая карамель
732	Десертный соус, фруктовый, готовый к употреблению
733	Десертный соус, шоколадный, готовый к употреблению
734	Диабетические конфеты
735	Диабетический шоколад из цельного молока
736	Диабетический шоколад, темный
737	Диабетические сладости
738	Диетическое мороженое
739	Печенье в шоколаде в форме домино
740	Дрезденский рождественский кекс с марципаном
741	Сливочное мороженое

742	Малиновое мороженое с ванилью и шоколадом
743	Шоколадное мороженое
744	Ванильное мороженое
745	Пряник «Элиза»
746	Арахисовая паста (мусс)
747	Глазурь
748	Торт «Франкфуртский венок»
749	Фрукты со сливками, из сухого продукта, готовые к употреблению
750	Фруктовое мороженое
751	Фруктовые жевательные конфеты
752	Фруктовое желе, желе, из сухого продукта, готовое к употреблению с водой
753	Фруктовое желе со вкусом тархуна, готовое к употреблению
754	Кекс «гугельхупф»
755	Мармеладные мишки
756	Мед (цветочный)
757	Шмаррен по-королевски
758	Какао-порошок, маложирный
759	Лакрица
760	Марципан
761	Молочный шоколад
762	Молочное мороженое, минимум 70 % молока
763	Пирожное «Голова мавра»
764	Шоколадный мусс
765	Нуга
766	Ореховый пирог с глазурью
767	Крем с орехами и нугой
768	Пудинг с изюмом
769	Сахар из сахарной свеклы (коричневый сахар)
770	Фруктовый мусс, из сухого продукта, готовый к употреблению с водой
771	Творожно-шоколадный пирог
772	Шоколадно / ореховый батончик
773	Шоколадно / карамельный батончик
774	Шоколадно / кокосовый батончик
775	Шоколадный поцелуй
776	Горький шоколад, минимум 40 % какао
777	Белый шоколад
778	Шоколадный крем, из сухого продукта, готовый к употреблению

779	Шоколадные леденцы
780	Шоколадный пудинг, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком
781	Мягкое мороженое
782	Пряники «спекуляциус»
783	Тирамису
784	Ванильный и сливочный пудинг, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком
785	Ванильный крем, из сухого продукта, готовый к употреблению
786	Ванильный соус, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком
787	Шоколад на цельном молоке
788	Шоколад на цельном молоке с лесными орехами
789	Жевательный мармелад (в среднем)
790	Печенье с корицей в виде звездочек
791	Лимонный пирог
792	Сахар (тростниковый, свекольный)
Соусы и приправы	
793	Соус к барбекю
794	Соус бешамель
795	Соус для жаркого
796	Соус для жаркого, светлый
797	Соус карри
798	Заправка из уксуса и растительного масла
799	Бульон в гранулах
800	Светлый соус, загущенный
801	Заправка из уксуса, растительного масла и перца
802	Охотничий соус
803	Кетчуп
804	Сливочный соус с травами
805	Приправа «Магги»
806	Чатни из манго
807	Заправка на основе майонеза
808	Хрен (в тубике)
809	Сливочный соус с перцем
810	Сливочный соус
811	Салатный майонез
812	Голландский соус
813	Кисло-сладкий соус
814	Соус для жареной говядины, сухой продукт / в порошкообразном виде

815	Соус для гуляша с паприкой, сухой продукт /в порошкообразном виде
816	Соус для жаркого из говядины, сухой продукт /в порошкообразном виде
817	Горчица
818	Соевый соус
819	Соус «Тысяча островов»
820	Томатная паста
821	Томатный соус, классический
822	Томатный соус по-итальянски
823	Соус винегрет
824	Цыганский соус
825	Соус с репчатым луком
Джемы, варенье	
826	Яблочное желе
827	Апельсиновый джем
828	Абрикосовый джем
829	Варенье из ежевики
830	Варенье для диабетиков, с фруктозой
831	Варенье для диабетиков, с заменителем сахара /фруктозой
832	Клубничное варенье
833	Малиновое варенье
834	Желе из красной смородины
835	Вишневое варенье
836	Сливовое варенье
837	Сливовый мусс
838	Айвовое желе
839	Айвовое варенье
Супы и супы-пюре	
840	Суп из цветной капусты и брокколи, нежирный, сухой продукт /в порошкообразном виде
841	Густой фасолевый суп, белый
842	Суп-пюре из шампиньонов
843	Чили кон карне
844	Суп из китайской лапши
845	Густой гороховый суп с колбасой
846	Суп с яичной лапшой
847	Суп-пюре из полбы
848	Овощной бульон
849	Овощной суп по-итальянски
850	Суп с клецками из манной крупы
851	Суп-гуляш
852	Куриный бульон, светлый

853	Куриный суп с макаронными изделиями, сухой продукт /в порошкообразном виде
854	Картофельный суп с колбасой
855	Суп-пюре с луком
856	Суп из чечевицы с салом, сухой продукт /в порошкообразном виде
857	Суп из чечевицы
858	Суп с вермишелью
859	Суп из бычьих хвостов
860	Густой суп из говядины, свинины и баранины
861	Рисовый суп с мясными клецками
862	Суп с говядиной
863	Суп-пюре из спаржи
864	Сливочный суп из белых грибов
865	Томатный суп-пюре
866	Томатный суп с рисом, сухой продукт /в порошкообразном виде
867	Луковый суп
Готовые продукты	
868	Багеты с саями, замороженные
869	Баварская капуста, замороженная
870	Брушкетта с томатами и базиликом, замороженная
871	Каннеллони
872	Чевапчичи
873	Чизбургер
874	Китайская овощная смесь, сухой продукт/в порошкообразном виде
875	Кордон блю
876	Донер кебаб
877	Салат с яйцом
878	Горох и морковь, замороженные
879	Рыбное филе в соусе из трав, замороженное
880	Рыбное филе с соусом «Бордо», замороженное
881	Рыбные палочки
882	Эльзасский мясной пирог, замороженный
883	Мясной салат, готовый к употреблению
884	Роллы весенние, замороженные
885	Салат с птицей, со сметаной

886	Овощная лазанья, сухой продукт /в порошкообразном виде
887	Овощная смесь, замороженная
888	Фрикадельки, замороженные
889	Телятина по-цюрихски, сухой продукт /в порошкообразном виде
890	Гуляш по-венгерски
891	Цыпленок в кисло-сладком соусе, замороженный
892	Гамбургер
893	Жареная оленина в сливочном соусе, замороженная
894	Куриное фрикасе
895	Курица с макаронами в горшочке, сухой продукт /в порошкообразном виде
896	Каша из картофеля «по-рейнски», сухой продукт /в порошкообразном виде
897	Гратен картофельный
898	Клецки картофельные (половина состава)
899	Картофельный салат с майонезом
900	Сырные клецки
901	Голубцы с мясным фаршем
902	Голубцы, замороженные, готовые для жарения
903	Кенигсбергские тефтельки
904	Филе из лосося в слоеном тесте, замороженное
905	Лазанья
906	Овощное рагу по-лейпцигски, замороженное
907	Густой суп с чечевицей и колбасой
908	Вареники, вареные
909	Наси горен (жареный рис), замороженный
910	Вермишелевый салат с майонезом
911	Макароны в горшочке с фрикадельками из говядины, сухой продукт /в порошкообразном виде
912	Красный перец, фаршированный
913	Тушеные овощи по-французски, замороженные
914	Тушеные овощи по-итальянски, замороженные
915	Тушеные овощи по-мексикански, замороженные
916	Блины

917	Пицца по-гавайски, замороженная
918	Пицца «Маргарита», замороженная
919	Пицца с салями, замороженная
920	Пицца с ветчиной, замороженная
921	Киш Лоррен (лотарингский пирог), замороженный
922	Равиоли с томатным соусом
923	Говяжий рулет
924	Ризотто
925	Филе из камбалы в панировке, замороженное
926	Хлебные клецки, готовые к употреблению
927	Спагетти алла карбонара, сухой продукт /в порошкообразном виде
928	Спагетти болоньезе
929	Спагетти фунги, сухой продукт /в порошкообразном виде
930	Спагетти с томатным соусом
931	Свинные ребрышки обжаренные, замороженные
932	Шпинат, замороженный
933	Отварная говядина с хреном
934	Вальдорфский салат с майонезом
935	Салат из белой капусты с маслом
936	Салат с колбасой и сыром
937	Сливовые клецки, замороженные
938	Кольца лука, жаренные во фритюре
Прочее	
939	Хлебопекарные дрожжи, спрессованные
940	Пивные дрожжи, высушенные
941	Арахисовые хлопья
942	Желатин (пищевой)
943	Картофельные чипсы, соленые, обжаренные в масле
944	Картофельные палочки, соленые, обжаренные в масле
945	Крекеры
946	Сухая смесь для пудинга, сухой продукт /в порошкообразном виде
947	Соленая соломка
948	Тофу
949	Чипсы «тортилья»

Для самостоятельного внесения данных	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	
957	
958	
959	

960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	

970	
971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	

980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	
987	
988	
989	

990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	

Spis treści

1. Najważniejsze informacje	92
2. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	92
3. Opis urządzenia	93
4. Uruchomienie	93
5. Obsługa	93
6. Programowanie kodów własnych produktów spożywczych	94
7. Wymiana baterii	94
8. Przechowywanie i konserwacja	94
9. Co robić w razie problemów?	95
10. Dane techniczne	95
11. Kody produktów	95

Zakres dostawy

- Kuchenna waga dietetyczna
- 3 baterie AAA
- niniejsza instrukcja obsługi

1. Najważniejsze informacje

Funkcje urządzenia

Cyfrowa waga dietetyczna służy do ważenia produktów spożywczych i pomiaru ich wartości odżywczych. Waga jest pokazywana z dokładnością do 1 grama. Waga przeznaczona jest od użytku prywatnego. Za jej pomocą można szybko i w nieskomplikowany sposób:

- Odmierzyć **wagę** artykułów spożywczych do 5000 g (Tryb ważenia).
- Określić **wartość odżywczą** (zawartość białka, zawartość tłuszczu, cholesterolu, zawartość węglowodanów) w 950 artykułów spożywczych.
- Określić **wartość energetyczną** 950 artykułów spożywczych w kilokaloriach (kcal) bądź kilodżulach (kJ).
- Wyświetlić zawartość węglowodanów w **JC** (jednostkach chlebowych).
- Zapamiętać artykuły spożywcze ważone w określonym przedziale czasu a następnie wyświetlić zsumowane wartości.

Ponadto dietetyczna waga kuchenna jest wyposażona w następujące funkcje:

- 50 osobnych miejsc w pamięci na produkty spożywcze,
- Funkcją odważania (funkcja tarowania) do ważenia artykułów spożywczych bezpośrednio jednego po drugim lub wg określonego klucza.
- Możliwością przełączenia pomiędzy gramami a uncjami.
- Funkcją automatycznego wyłączenia po 180 sekundach.
- Funkcja automatycznego ostrzegania przy przekroczeniu górnej granicy zakresu ważenia 5000 g.
- Wskaźnikiem wymiany baterii przy słabych bateriach.

2. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przechowuj niniejszą instrukcję obsługi i udostępnij ją także innym użytkownikom.



OSTRZEŻENIE

- Należy pamiętać, aby nie przyjmować leków (np. nie podawać insuliny) wyłącznie w oparciu o informacje o wartościach odżywczych, pochodzących z wagi dietetycznej. Przed podaniem leku należy porównać informacje o wartościach odżywczych z innym źródłem (np. literatura tematyczna, kurs prawidłowego odżywiania). Sprawdzenie wiarygodności jest szczególnie ważne z uwagi na ewentualne błędy w obsłudze (np. pomyłka przy wprowadzaniu danych) oraz możliwe odchylenia wartości odżywczych artykułów spożywczych od wartości orientacyjnych zapisanych w wadze dietetycznej. Istnieje bowiem ryzyko podania nieprawidłowej dawki leku, za które nie odpowiadamy.



UWAGA

- Zapisane w wadze wartości dotyczące produktów gotowych i mieszanek (np. szwarcwaldzki tort wiśniowy) mogą wykazywać duże różnice w zależności od producenta wyrobu. W przypadku produktów gotowych zaleca się porównanie wartości z informacjami producenta podanymi na opakowaniu, zaś w przypadku mieszanek zaleca się ustalenie wartości odżywczych przez dodanie do siebie poszczególnych składników.
- Wartości odżywcze zapisane dla poszczególnych artykułów spożywczych zostały zaprogramowane w wadze zgodnie z najlepszą wiedzą i stanem na dzień wydruku instrukcji obsługi. Jeżeli dla określonych artykułów spożywczych brak będzie informacji (wskaźanie na wyświetlaczu: $\equiv \equiv \equiv$), nie należy ich do siebie dodawać korzystając z funkcji sumowania. Wynik końcowy mógłby być nieprawidłowy.
- Waga nie jest przeznaczona do ważenia leków ani niedozwolonych środków.
- Produkt przeznaczony jest do użytku domowego, nie do użytku medycznego lub handlowego.

Baterie

- W przypadku połknięcia baterie mogą być niebezpieczne dla życia. Przechowuj baterie poza zasięgiem małych dzieci. W przypadku połknięcia baterii należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.
- Nie wrzucać baterii do ognia. Niebezpieczeństwo wybuchu!

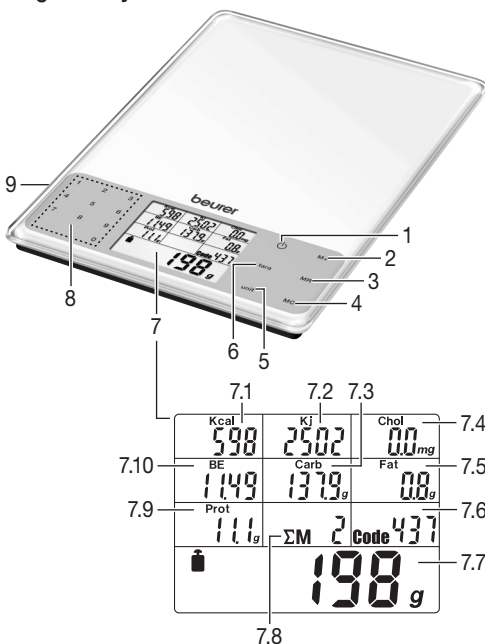
- Baterii nie wolno ładować ani reaktywować za pomocą innych środków, nie wolno ich rozbierać na części ani zwierać biegunów.
- Jeżeli urządzenie jest nieużywane przez dłuższy czas, wyjąć baterie. W ten sposób możesz uniknąć szkód, które mogą powstać przez wylanie baterii.

Naprawa

- Nie wolno w żadnym wypadku otwierać urządzenia ani też naprawiać go, w przeciwnym razie nie możemy zagwarantować jego prawidłowego działania. Nieprzestrzeganie powyższego powoduje utratę gwarancji.
- W sprawie naprawy zwróć się do działu Obsługi Klienta lub do autoryzowanego sprzedawcy.

3. Opis urządzenia

Waga dietetyczna



- 1 Włącznik/wyłącznik
- 2 **M+** Zapamiętanie pomiaru
- 3 **MR** Wyświetlenie wartości sumy
- 4 **MC** Kasowanie pamięci
- 5 Przełącznik zmiany jednostki wagi g/oz **unit**
- 6 Przycisk doważania **tara**
- 7 Wyświetlacz
 - 7.1 Wskaźnik kilokalorii
 - 7.2 Wskaźnik kilodżuli
 - 7.3 Wyświetlanie zawartości węglowodanów
 - 7.4 Wyświetlanie zawartości cholesterolu
 - 7.5 Wskaźnik zawartości tłuszczów
 - 7.6 Wyświetlanie kodu
 - 7.7 Wskaźnik wagi

- 7.8 Wyświetlanie liczb miejsc w pamięci
- 7.9 Wskaźnik zawartości białka
- 7.10 Wskaźnik jednostek chlebowych
- 8 Klawisze numeryczne 0–9 do wprowadzania kodów artykułów spożywczych
- 9 Przegroda na baterie (tył)

4. Uruchomienie

Zmiana jednostek wagi

Waga może wyświetlać wartości w jednostkach wagi **g** (gram) lub **oz** (uncja). Domyślnym ustawieniem są gramy. Jednostkę można zmienić za pomocą przycisku **unit**.

Ustawienie wagi

Ustaw wagę na płaskim i stałym podłożu. Właściwa powierzchnia na której stoi waga to warunek właściwego pomiaru.

5. Obsługa

5.1. Ważenie

Włączenie wagi

Wyświetlacz pokaże wagę artykułu. Naciśnij przycisk .

Tarowanie (Tara)

Aby doważyć dalsze artykuły, można ustawić wagę na 0 g.

→ Naciśnij przycisk **tara**.

Wprowadzanie kodu artykułu spożywczego

→ Z listy produktów spożywczych (od str. 96) wybierz 3-cyfrowy kod odpowiadający artykułowi i wprowadź go za pomocą przycisków numerycznych.

W razie pomyłki uzupełnij trzycyfrowy kod dowolnymi cyframi. Następnie wprowadź kod od nowa.

Na wyświetlaczu pojawiają się wszystkie wartości odżywcze i energetyczne.

Uwzględnij, że z powodu naturalnych wahań wartości odżywczej i energetycznej w artykułach spożywczych możliwe jest podanie jedynie wartości przybliżonych.

Wyłączenie wagi

Waga wyłącza się automatycznie po 180 sekundach od ostatniej zmiany.

Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, naciśnij przycisk .

Zapamiętanie ważonego artykułu

Możesz zapamiętać wagę, oraz wartości energetyczne aktualnie mierzonego artykułu spożywczego. Waga dodaje automatycznie wartość każdego zapamiętanego pomiaru. Możesz w każdej chwili wyświetlić sobie łączną wagę, łączną wartość odżywczą i energetyczną. Zapisane dane pozostają zachowane przy włączeniu i wyłączeniu wagi oraz przy wymianie baterii.

Zapamiętanie pierwszego pomiaru

Dokonano zważenia i wprowadzono kod artykułu spożywczego.

→ Naciśnij przycisk pamięci **M+**.

Wyświetlacz wskazuje symbol sumy **ΣM**, miejsce w pamięci (np. **01**) oraz łączną wagę.

Zapamiętanie dalszych pomiarów

Zastąp ważony artykuł i powtórz krok 1.

Wyświetlanie dodanych wartości pomiarów

Wywołaj codziennie zapamiętane wartości.

→ Naciśnij przycisk pamięci **MR**.

Wyświetlacz wskazuje symbol sumy **ΣM**, liczbę miejsc w pamięci (np. **02**) oraz zapisaną wagę łączną, jak również zsumowaną wartość odżywczą i energetyczną.

Kasowanie pamięci

Kasuj pamięć regularnie, np. codziennie.

→ Naciśnij przycisk pamięci **MC**.

Symbol **M** zniknie. Pamięć została skasowana.

6. Programowanie kodów własnych produktów spożywczych

Urządzenie dysponuje zapisanymi wartościami odżywczymi i energetycznymi dla 950 produktów (miejsca w pamięci 000–949). Istnieje możliwość zaprogramowania kolejnych 50 własnych produktów (950–999) i zapisania ich w wolnych krótkach tabeli w rozdziale „kody produktów”. W tym celu należy znać wartości odżywcze i energetyczne tych produktów spożywczych.

Wskazówka

Wprowadzane wartości odżywcze i energetyczne odnoszą się do wagi 100 g każdego z produktów.

Przy wprowadzaniu dodatkowych produktów spożywczych należy postępować w następujący sposób:

- Włączyć urządzenie. W tym celu wcisnąć przycisk .
- Wcisnąć jednocześnie przyciski **tara** i **MR** na ok. 3 sekundy. Urządzenie przejdzie do trybu programowania. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat kodu produktu spożywczego 950. Dwie ostatnie cyfry mrugają.
- Wprowadzić pożądaną kod produktu spożywczego (liczby 50–99) i potwierdzić wprowadzenie przez wciśnięcie przycisku **MR**.

Następnie pojawi się zapytanie o wartość energetyczną produktu spożywczego.

- Przy pomocy przycisków numerycznych wprowadzić wartość energetyczną produktu spożywczego (z dokładnością do 1 kcal) i potwierdzić wprowadzenie wciśnięciem przycisku **MR**. Następnie pojawią się zapytania o zawartość chole-

sterolu (z dokładnością do 0,01 mg), węglowodanów (z dokładnością do 0,1 g), tłuszczu (z dokładnością do 0,01 g) i białka (z dokładnością do 0,01 g).

- Po wprowadzeniu właściwej wartości przejść każdorazowo do następnej wartości przez wciśnięcie przycisku **MR**. Po wprowadzeniu ostatniej wartości (zawartość białka) i wciśnięciu przycisku **MR** urządzenie przełącza się do trybu ważenia.

Wskazówka: Jeżeli jakaś wartość danego produktu spożywczego nie jest znana, należy pozostawić wartość przy wartości „0” i wcisnąć przycisk **MR**, aby wprowadzić następną wartość. Podczas kontroli odżywiania należy pamiętać, że pozostawiona przy wartości „0” wartość nie wlicza się do sumy wartości odżywczej lub energetycznej (patrz „Wyświetlanie dodawanych wartości pomiaru”).

- Sprawdzić wprowadzoną wartość pod kątem jej poprawności.

7. Wymiana baterii

Waga jest zasilana przez 3 baterie AAA. Jeśli na wyświetlaczu pojawia się symbol wymiany baterii , oznacza to, że są prawie wyczerpane. Włóż baterie do przegrody na baterie na spodzie wagi. Należy zwrócić uwagę na zachowanie prawidłowej biegunowości przy wkładaniu baterii, zgodnie z oznakowaniem.

Wskazówka

- Przy wymianie baterii zapisane w pamięci wartości pomiarowe pozostają.
- Nie stosuj akumulatorów
- Stosuj baterie nie zawierające metali ciężkich.

Baterie zawierające metale ciężkie rozpoznasz po tych oznaczeniach:

Pb = bateria zawiera ołów,
Cd = bateria zawiera kadm,
Hg = bateria zawiera rtęć.



Utylizacja

Przestrzegaj miejscowych przepisów dot. utylizacji odpadów.

- Zużytych baterii nie wyrzucać do zwykłych śmieci. Utylizować przez handel specjalistyczny lub lokalny zakład utylizacji. Obowiązuje w tym przypadku nakaz ustawowy.
- Urządzenie utylizować zgodnie z zaleceniem dot. urządzeń elektroniki użytkowej 2002/96/EC – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). W razie pytań lub wątpliwości należy się zwrócić do właściwego działu komunalnego, zajmującego się utylizacją.



8. Przechowywanie i konserwacja

Do czyszczenia należy używać lekko wilgotnej szmatki, na którą można w razie potrzeby nałożyć odrobinę środka do zmywania.

Czyść regularnie górną stronę płyty wagi.

Dokładność pomiarów i żywotność urządzenia zależą od starannego obchodzenia się z nim:

⚠ UWAGA

- Upewnij się, że na wagę nie dostaje się żadna ciecz. Nie zanurzaj nigdy wagi w wodzie. Nie opłukuj nigdy wagi pod bieżącą wodą.
- Nie myj wagi w zmywarce!
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na wadze, jeżeli nie używasz jej.
- Chroń wagę przed wstrząsami, wilgocią, kurzem, chemikaliami, mocnymi wahaniami temperatury oraz zbyt bliskimi źródłami ciepła (piece, elementy grzejne).
- Nie wystawiaj wagi na działanie wysokiej temperatury lub silnych pól elektromagnetycznych (np. telefonów komórkowych).

9. Co robić w razie problemów?

Wyświetlacz	Przyczyna	Usunięcie usterki
E----	Przekroczono zakres ważenia 5000 g.	Usuń artykuł z płyty wagi.
	Przekroczono pamięć przynajmniej jednej wartości odżywczej lub energetycznej np. 99999 kJ.	Skasuj pamięć przyciskiem pamięci MC .
≡≡≡≡	Dla tego środka spożywczego brak żądanej wartości odżywczej lub energetycznej. W trybie pamięci zostanie dodane 0.	
M miga	Przekroczono pamięć przynajmniej jednej wartości odżywczej lub energetycznej np. 99999 kJ.	Skasuj pamięć przyciskiem pamięci MC .
Lo	Bateria jest prawie wyczerpana.	Wymień baterie (patrz rozdział 7. Wymiana baterii, strona 94).
Wartość ujemna (-)	Ważony artykuł został nałożony przed włączeniem wagi.	Naciśnij przycisk  .
Brak wskazania	Bateria jest wyczerpana.	Włóż nową baterię (patrz rozdział 7. Wymiana baterii, strona 94).

10. Dane techniczne

Datenbank	950 artykułów spożywczych z następującymi wartościami odżywczymi i energetycznymi:
	• Proteiny/białko w g (oz) • Tłuszcz w g/oz • Cholesterol w mg (oz) • Węglowodany w g (oz) oraz BE • Energia w kcal lub kJ
Podziałka wartości odżywczych i energetycznych	• Proteiny/białko: 0,1 g (0,01 oz) • Tłuszcz: 0,1 g (0,01 oz) • Cholesterol: 0,1 mg (0,0001 oz) • Węglowodany: 0,1 g (0,01 oz) • BE: 0,01 • Energia: 1 kcal/kJ

11. Kody produktów

Skróty

Śr.	średnio
w s.m.	w suchej masie (np. odnośnie zawartości tłuszczu w serze)
zawartość % alkoholu	procentowa zawartość alkoholu

Definicja

części produktu gotowe do spożycia	zakupione surowce minus odpadki
produkt suchy	odważany jest proszek, a nie przyrządzony produkt, chyba, że zostało to opisane bliżej, lub sformułowane w inny sposób np. „Z produktu suchego” lub „gotowy do spożycia”.

Wszystkie dane odnoszą się do składników gotowych do spożycia. Chyba, że zostało to opisane bliżej, lub sformułowane w inny sposób.

Nie ponosimy odpowiedzialności za prawidłowość danych podanych na liście artykułów spożywczych.

Wskazówka

Niektóre z przytoczonych produktów spożywczych nie są dostępne we wszystkich krajach dostawcy. W razie braku wprowadzenia istotnych dla użytkownika produktów spożywczych istnieje możliwość ich zaprogramowania na programowalnych miejscach w pamięci (950–999).

Produkty mleczne	
000	Ayran
001	Maślanka
002	Crème fraîche, 30 % tłuszczu
003	Crème fraîche, 40 % tłuszczu
004	Zsiadłe mleko, chude
005	Zsiadłe mleko, tłuste
006	Jogurt owocowy, chudy
007	Jogurt owocowy, tłusty
008	Jogurt owocowy, półtłusty
009	Twaróg owocowy, 20 % tłuszczu w suchej masie
010	Grysik, wiśnia
011	Jogurt, chudy, 1,5 % tłuszczu
012	Jogurt, chudy
013	Napój kakaowy w chudego mleka
014	Kefir
015	Kefir, z owocami
016	Mleko skondensowane, 10 % tłuszczu
017	Mleko skondensowane, 4 % tłuszczu
018	Mleko skondensowane, 7,5 % tłuszczu
019	Mleko krowie (chude), 1,5 %
020	Mleko krowie (pełne), 3,5 %
021	Mleko chude
022	Puding mleczny
023	Ryż na mleku, czekoladowy
024	Koktajl mleczny
025	Serwatka, słodka
026	Serwatka w proszku, produkt suchy
027	Mleko surowe, mleko wybo- rowe
028	Surowe mleko, mleko z gospo- darstw rolnych
029	Śmietana (śmietanka do kawy), 10 % tłuszczu
030	Śmietana, kwaśna (śmietana ukwaszona)
031	Bitą śmietana, 30 % tłuszczu
032	Śmietana typu Schmand, 24 % tłuszczu
033	Twaróg spożywczy ze śmie- taną, 40 % tłuszczu w suchej masie
034	Twaróg spożywczy, 20 % tłuszczu w suchej masie
035	Twaróg spożywczy, chudy
036	Mleko kozie

Ser	
037	Appenzeller, 50 % tłuszczu w suchej masie
038	Pieczony Camembert, 45 % tłuszczu w suchej masie
039	Bavaria Blue, 70 % tłuszczu w suchej masie
040	Bel Paese
041	Ser górski, 45 % tłuszczu w suchej masie
042	Ser pleśniowy (szlachetny ser pleśniowy), 50 % tłuszczu w suchej masie
043	Brie, 50 % tłuszczu w suchej masie
044	Ser maślany, 30 % Tłuszczu w suchej masie
045	Ser maślany, 50 % Tłuszczu w suchej masie
046	Cambozola, 70 % Tłuszczu w suchej masie
047	Camembert, 30 % Tłuszczu w suchej masie
048	Camembert, 45 % Tłuszczu w suchej masie
049	Camembert, 60 % Tłuszczu w suchej masie
050	Camembert, pieczony
051	Cheddar
052	Chester, 50 % Tłuszczu w suchej masie
053	Edamski, 30 % Tłuszczu w suchej masie
054	Edamski, 40 % Tłuszczu w suchej masie
055	Pleśniowy ser szlachetny, 60 % Tłuszczu w suchej masie
056	Emmentaler, 45 % Tłuszczu w suchej masie
057	Ser feta (ser owczy), 45 % Tłuszczu w suchej masie
058	Ser świeży, ziarnisty
059	Serek twarogowy kremowy z ziołami, 20 % Tłuszczu w suchej masie
060	Gorgonzola, 55 % Tłuszczu w suchej masie
061	Gouda, 45 % Tłuszczu w suchej masie
062	Gruyère, 45 % Tłuszczu w suchej masie
063	Hardanger, 45 % Tłuszczu w suchej masie
064	Cottage Cheese (serek wiejski), 20 % Tłuszczu w suchej masie
065	Jarlsberg, 45 % Tłuszczu w suchej masie

066	Paszтет serowy z orzechami włoskimi, 50 % Tłuszczu w suchej masie
067	Leerdamer, 45 % Tłuszczu w suchej masie
068	Limburger, 20 % Tłuszczu w suchej masie
069	Maasdamer, 45 % Tłuszczu w suchej masie
070	Maaslander, 50 % Tłuszczu w suchej masie
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % Tłuszczu w suchej masie
073	Ser mozzarella
074	Munster
075	Palmarello, 50 % Tłuszczu w suchej masie
076	Parmezan, 36 % Tłuszczu w suchej masie
077	Provolone
078	Ser pirenejski, 50 % Tłuszczu w suchej masie
079	Ser Raclette, 48 % Tłuszczu w suchej masie
080	Wędzony ser szynkowy, 45 % Tłuszczu w suchej masie
081	Ser tarty, 45 % Tłuszczu w suchej masie
082	Ser Romadur, 20 % Tłuszczu w suchej masie
083	Ser Rokfor
084	Rottaler, 45 % Tłuszczu w suchej masie
085	Rubiola, 75 % Tłuszczu w suchej masie
086	Ser z kwaśnego mleka (Harzer, Mainzer), 10 % Tłuszczu w suchej masie
087	Sbrinz, 48 % Tłuszczu w suchej masie
088	Ser warstwowy, 10 % Tłuszczu w suchej masie
089	Ser topiony, 20 % Tłuszczu w suchej masie
090	Steppenkäse (ser półtwardy), 45 % Tłuszczu w suchej masie
091	Tête de Moine, 50 % Tłuszczu w suchej masie
092	Tilsiter, 30 % Tłuszczu w suchej masie
093	Tilsiter, 45 % Tłuszczu w suchej masie
094	Ser trapiistów, 45 % Tłuszczu w suchej masie
095	Ser miękki z orzechami, 70 % Tłuszczu w suchej masie

096	Ser Weinbergkäse, 60 % Tłuszczu w suchej masie
097	Ser Weissacker, 50 % Tłuszczu w suchej masie
098	Ser Westberg, 45 % Tłuszczu w suchej masie
099	Ser kozi, ser twardy, 48 % Tłuszczu w suchej masie
100	Ser kozi, ser miękki, 45 % Tłuszczu w suchej masie
Jaja i potrawy z jaj	
101	Jajo kurze, całe (100 g)
102	Żółtko jaja kurzego (płynne żółtko)
103	Białko jaja kurzego (płynne białko)
104	Jajecznica
105	Jajko sadzone
	Oleje i tłuszcze
106	Olej z nasion bawełny
107	Masło (ze słodkiej i z kwaśnej śmietany)
108	Masło, półtłuste
109	Masło topione
110	Olej z krokosza barwierskiego, rafinowany
111	Olej z orzeszków ziemnych, rafinowany
112	Masło kakaowe
113	Tłuszcz kokosowy, rafinowany
114	Olej z pestek dyni
115	Tran
116	Olej lniany
117	Olej z kielków kukurydzy (olej kukurydziany), raffiniert
118	Margaryna (margaryna dietetyczna)
119	Margaryna (margaryna standardowa)
120	Majonez, z dużą zawartością tłuszczu
121	Tłuszcz z połową tłuszczu z mleka
122	Oliwa z oliwek
123	Olej rzepakowy
124	Łój wołowy
125	Majonez salatkowy (50 % tłuszczu)
126	Smalec wieprzowy
127	Olej sezamowy
128	Olej sojowy, rafinowany
129	Olej słonecznikowy, rafinowany
130	Olej z orzechów włoskich
131	Olej z kielków pszenicy

Mięso	
132	Szynka wołowa suszona na wie- trze (specjalność szwajcarska)
133	Ekstrakt mięsny
134	Mielonka
135	Mięso mielone (wołowo- wieprzowe)
136	Baranina, pierś
137	Baranina, udziec
138	Baranina, polędwica
139	Mięso baranie (filet)
140	Mięso baranie (kotlet)
141	Wątroba barania
142	Jagnięcina (łopatka)
143	Jagnięcina (filet)
144	Jagnięcina (szyja, kark z kością)
145	Jagnięcina (golonka z kością)
146	Jagnięcina (udziec, udziec z kością)
147	Jagnięcina (czyste mięso)
148	Jagnięcina (schab z kością)
149	Grasica cielęca
150	Pierś cielęca
151	Kotlet cielęcy
152	Wątroba cielęca
153	Nerka cielęca
154	Szyncel cielęcy
155	Schab peklowany wieprzowy
156	Mięso jagnięce (czyste mięso)
157	Ogon wołowy
158	Konina [średnio]
159	Rind-/mielone mięso wołowe (tatar)
160	Wołowe mięso siekane
161	Udziec wołowy (udo)
162	Wątroba wołowa
163	Ozór wołowy
164	Mięso wołowe (filet)
Mięso wołowe (rozbratel,	
165	pieczeń z rusztu, żeberka)
166	Mięso wołowe (boczek, kawa- łek ogona)
167	Mięso wołowe (karkówka, szyja)
168	Mięso wołowe (zrazówka górna)
169	Mięso wołowe (czyste mięso)
170	Mięso wołowe (rostbef, polędwica)
171	Śłonina wieprzowa
172	Schweinebug (łopatka)
173	Mięso wieprzowe (brzuch)
174	Mięso wieprzowe (filet)

175	Mięso wieprzowe (schab peklowany)
176	Mięso wieprzowe (kotlet z kością)
177	Mięso wieprzowe (czyste mięso)
178	Mięso wieprzowe (mięso na sznycel, zrazówka górna)
179	Mięso wieprzowe, golonka tylnia
180	Mięso wieprzowe mielone
181	Nerka wieprzowa
182	Żeberka wieprzowe, duszone
183	Szynka wieprzowa, gotowana
184	Udziec wieprzowy (udo, szynka)
185	Mięso kozie [średnio]
186	Ozór świński
Drób i dziczyzna	
187	Kaczka [średnio]
188	Bażant [średnio]
189	Gęś [średnio]
190	Zając [średnio]
191	Mięso jelenia [średnio]
192	Kura (kura pieczona) [średnio]
193	Kura (kura rosółowa) [średnio]
194	Kura, kura pieczona, udziec (udo), ze skórą
195	Kura, pierś ze skórą
196	Wątróbka kurza
197	Mięso królicze [średnio]
198	Kuropatwa
199	Mięso sarnie, udziec (udo)
200	Polędwica z sarny
201	Gołąb
202	Indyk, pierś, bez skóry
203	Indyk, udziec (udo), bez skóry i kości
204	Indyk, ze skórą, [średnio]
205	Przepiórka
206	Dzik
Kiełbasy, pasztety i produkty mięsne	
207	Kiełbasa wiejska
208	Mortadela
209	Kiełbasa piwna
210	Serdel
211	Kiełbasa smażona (wieprzowa)
212	Kabanosy
213	Serwolotka
214	Tuszonka (niemiecka)
215	Parówki z puszeki
216	Pieczeń rzymska (pieczeń z siekanej wieprzowiny z przy- prawami)

217	Kielbasa parówkowa
218	Frankfurterki
219	Frykadela, surowa
220	Paszтет z gęsiej wątróbki
221	Kielbasa drobiowa, chuda
222	Kielbasa z jelenia
223	Kielbasa myśliwska
224	Kielbasa cielęca smażona
225	Wątrobianka cielęca
226	Kielbaska niemiecka
227	Szynka łososiowa
228	Kielbasa sucha
229	Paszтет z wątróbki
230	Wątrobianka, chuda
231	Kielbasa łoińska
232	Metka (metka brunszwicka)
233	Mortadela
234	Kaszanka
235	Salami (niemieckie)
236	Szynka (szynka gotowana)
237	Szynka (szynka łososiowa)
238	Szynka, wędzona (boczek)
239	Kielbasa szynkowa, delikatna
240	Schwartenmagen (Presswurst, rot)
241	Boczek, wędzony
242	Sadło, przerośnięte
243	Galareta
244	Kielbasa biała
245	Kielbaski wiedeńskie
Ryby, skorupiaki i mięczaki	
246	Węgorz
247	Ostryga
248	Okoń (okoń rzeczny)
249	Molwa błękitna
250	Leszcz
251	Pikling
252	Koleń
253	Sieja
254	Filet rybny
255	Flądra
256	Pstrąg (strumykowy, tęczowy)
257	Krewetka, krab
258	Grenadier
259	Szczupak
260	Halibut, czarny (halibut grenlandzki)
261	Halibut, biały
262	Śledź (atlantycki)
263	Śledź (ślędź bałtycki)

264	Homar
265	Dorsz
266	Przegrzebek
267	Karp
268	Zębacz smugowy
269	Krab
270	Rak (rak rzeczny)
271	Kryl (antarktyczny)
272	Łosoś
273	Langusta
274	Molwa pospolita
275	Makrela
276	Omulek
277	Okoń czerwony, okoń złoty
278	Sardela
279	Sardynka
280	Łupacz
281	Lin
282	Gładzica
283	Morszczuk
284	Czarniak (mintaj)
285	Żabnica (nawęd)
286	Sola
287	Szprotka
288	Turbot
289	Stynka
290	Tuńczyk
291	Mątwa (Sepia)
292	Ślimak winniczek
293	Sandacz
Produkty rybne	
294	Węgorz, wędzony
295	Pikling, wędzony
296	Śledź, śledź opiekany
297	Śledź, marynowany
298	Śledź, matjas
299	Filet śledziowy w sosie pomidorowym
300	Kawior, prawdziwy (z jesiotra)
301	Ikra (kawior niemiecki)
302	Krab w puszcze
303	Mięso raka w puszcze
304	Łosoś, wędzony, w puszcze
305	Makrela, wędzona
306	Sardynki w oleju
307	Okoń czerwony, wędzony
308	Śledź solony
309	Łupacz, wędzony
310	Filet z wędzonego kolenia
311	Czarniak, wędzony

312	Sztokfisz
313	Tuńczyk w oleju
Zboża i produkty zbożowe	
314	Amarantus
315	Szarlotka
316	Strudel jabłkowy
317	Ciasto z jabłkami
318	Obwarzanek
319	Bagietka
320	Pączek berliński
321	Biszkopt
322	Ciasto francuskie
323	Bułki
324	Brownies (murzynek)
325	Kasza gryczana
326	Mąka gryczana, pełnoziarnista
327	Keks maślany
328	Ciasto maślane
329	Cerealie, z aromatem owocowym
330	Batonik z cerealiami (w czekoladzie)
331	Ciasteczka maślane
332	Płatki kukurydziane
333	Płatki kukurydziane z orzechami i miodem
334	Płatki kukurydziane pełnoziarniste
335	Kuskus, gotowany
336	Kuskus, surowy
337	Wypieki dla diabetyków
338	Mąka orkiszowa, pełnoziarnista
339	Pączki
340	Makarony, gotowane/odcedzone
341	Makarony (kluski, makaron, spaghetti), surowe
342	Ciasto z owocami i bakaliami
343	Ciasto z owocami, ang.
344	Muesli owocowe bez cukru
345	Kasza jęczmienna
346	Piernik
347	Pierniczki
348	Makaron ryżowy, gotowany
349	Chleb graham
350	Grysiak, ziarno
351	Ciasto grysiakowe
352	Grünkernmehl
353	Grünkernbratlinge
354	Płatki owsiane, instant
355	Ciasteczka drożdżowe, zwykłe

356	Ciasto drożdżowe (mieszanka piekarnicza)
357	Warkocz drożdżowy
358	Proso, ziarno
359	Sernik
360	Otręby, owies
361	Ciastka, mieszane
362	Pieczywo chrupkie
363	Stony precel/Stona bułka
364	Kukurydza, całe ziarno
365	Płatki śniadaniowe kukurydziane, niesłodzone
366	Mąka kukurydziana
367	Ciasteczka migdałowe
368	Ciasto marmurkowe
369	Mąka, żytnie pełnoziarniste
370	Chleb wielozbożowy
371	Makowiec
372	Strucla makowa
373	Tort mocca-śmietankowy
374	Muffiny, borówkowe
375	Keks muesli
376	Mieszanka muesli, produkt suchy
377	Ciasto orzechowe (mieszanka)
378	Ciasto orzechowe (typu piernikowego)
379	Ciasto owocowe, ciasto drożdżowe
380	Spód tortu owocowego, gotowy do spożycia
381	Bułka tarta
382	Ciasto na pizzę
383	Popcorn
384	Pumpernikiel
385	Ryż, biały, gotowany, odcedzony
386	Ryż, biały, surowy
387	Ryż, brązowy
388	Mąka ryżowa
389	Żyto, całe ziarno
390	Chleb żytni
391	Mąka żytnia, typ 1800
392	Mąka żytnia, typ 815
393	Chleb żytni mieszany
394	Chleb ze śruty żytniej- i pełnoziarnisty
395	Chleb żytni pełnoziarnisty
396	Ciasto rzadkie
397	Chleb rosyjski
398	Tort Sachera
399	Tort śmietanowy

400	Muesli czekoladowe
401	Szwarcwaldzki tort wiśniowy
402	Ciasteczka typu Shortbread
403	Zacierka
404	Otręby spożywcze
405	Chleb tostowy
406	Tortellini, gotowe do spożycia
407	Spód do tortu
408	Pszenżyto
409	Chleb pełnoziarnisty z ziarnem słonecznika
410	Pita pełnoziarnista
411	Keks pełnoziarnisty
412	Makaron pełnoziarnisty, surowy
413	Suchar pełnoziarnisty
414	Mieszanka wafli
415	Strucla bożonarodzeniowa, saksońska
416	Chleb biały
417	Pszenica, całe ziarno
418	Grysik pszeniczny
419	Kiełki pszenicy
420	Otręby pszenne
421	Mąka pszenna, typ 405
422	Chleb pszenny mieszany
423	Skrobia pszenna
424	Chleb tostowy pszenny
425	Chleb pszenny pełnoziarnisty
426	Dziki ryż, surowy
427	Ciasto cytrynowe
428	Suchar
429	Ciasto cebulowe
Ziemniaki i produkty ziemniaczane	
430	Pieczone ziemniaki, gotowe do spożycia
431	Ziemniaki, gotowane (w mundurkach)
432	Knedle ziemniaczane, w proszku
433	Knedle ziemniaczane „pół i pół”, gotowe do spożycia
434	Krokiety ziemniaczane, w proszku
435	Ziemniaki, pieczone (w mundurkach)
436	Ziemniaki, ze skórką (surowe)
437	Placek ziemniaczany (tarty), w proszku
438	Placek ziemniaczany (Reibekuchen), mrożony/gotowy do spożycia
439	Puree ziemniaczane

440	Puree ziemniaczane, produkt suchy/w proszku
441	Skrobia ziemniaczana
442	Zupa ziemniaczana, produkt suchy/w proszku
443	Ziemniaki w skorupce, gotowane
444	Frytki, gotowe do spożycia, niesolone
445	Placki z cząstek ziemniaków ze skórką, głęboko mrożone
Warzywa i sałatki	
446	Karczoch
447	Karczoch w oleju
448	Bakłażan
449	Pędy bambusa
450	Bataty, słodkie ziemniaki
451	Seler naciowy
452	Kalafior
453	Fasola, zielona
454	Fasola, zielona, w puszcze
455	Brokuły
456	Rukiew
457	Cykoria
458	Kapusta pekińska
459	Salata lodowa
460	Endywia
461	Salatka farmerska
462	Salata polna, rozspanka
463	Koper włoski, liście (koper boloński)
464	Salatka z mięsa, domowa
465	Cebula wiosenna
466	Rzeżucha ogrodowa
467	Korniszony
468	Salata zielona
469	Ogórek
470	Salatka śledziowa
471	Imbir
472	Salatka ziemniaczana
473	Czosnek, surowy
474	Kalarepa
475	Salata głowiasta
476	Dynia
477	Mniszek
478	Kukurydza w kolbach
479	Botwina
480	Salatka z matiasa
481	Chrzan
482	Marchew
483	Marchew, w puszcze

484	Kielki fasoli mung
485	Salatka makaronowa, włoska
486	Okra
487	Papryka
488	Pasternak
489	Pietruszka
490	Por
491	Portulaka
492	Cykoria czerwona
493	Rzodkiewka
494	Rzodkiew
495	Rabarbar
496	Kapusta modra
497	Burak czerwony
498	Kapusta modra
499	Rukola
500	Szczaw
501	Kapusta kiszona, odsączona
502	Szczypiorek
503	Skorzonera
504	Seler, bulwa
505	Pędy/Kielki soi
506	Szparag
507	Szpinak
508	Szpinak, głęboko mrożony
509	Brukiew
510	Włoszczyzna
511	Pomidor
512	Pomidory w puszcze
513	Topinambur (słonecznik bulwiasty)
514	Tzatziki
515	Salatka waldorfska
516	Babka (szerokolistna)
517	Biała rzepa
518	Biała kapusta
519	Salatka z białej kapusty
520	Kapusta włoska
521	Cukinia
522	Kukurydza cukrowa
Kukurydza cukrowa,	
523	w puszkach
524	Cebula
525	Grzyby Bocznik
526	Maślak
527	Pieczarka (pieczarka hodowlana)
528	Pieczarki w puszcze
529	Opieńka miodowa
530	Smardz (smardz jadalny)
531	Kurka

532	Kurka, suszona
533	Koźlarz
534	Borowik
535	Borowik, suszony
536	Trufia
Owoce	
537	Acerola
538	Ananas
539	Ananas w puszcze
540	Jabłko
541	Jabłko suszone (siarkowane)
542	Mus jabłkowy
543	Pomarańcza
544	Morela
545	Morela suszona
546	Morela w puszcze
547	Awokado
548	Banan
549	Banan suszony
550	Cyfomandra grubolistna
551	Gruszka
552	Gruszka w puszcze
553	Jeżyna
554	Roślina chlebowa
555	Carissa
556	Chayote
557	Cherimoya (Anone)
558	Daktyle (suszone)
559	Truskawki
560	Truskawki, mrożone
561	Figa
562	Figi suszone
563	Granat
564	Grapefruit
565	Guawa
566	Dzika róża
567	Borówka amerykańska
568	Borówka amerykańska, zamrożona, niesłodzona
569	Malina
570	Czarny bez
571	Melon miodowy
572	Dżakfrut
573	Nieśplik japoński
574	Czerwona porzeczka
575	Czarna porzeczka
576	Kaki
577	Opuncja
578	Karambola
579	Wiśnia, słodka

580	Wiśnia w słoiku
581	Kiwi
582	surowy kumkwat
583	Limonka
584	Liczi
585	Longan
586	Mandarynka
587	Mango
588	Morwa
589	Mirabelka
590	Żurawina
591	Nektaryna
592	Zielona oliwka marynowana
593	Czarna oliwka marynowana
594	Papaja
595	Męczennica jadalna
596	Brzoskwinia
597	Brzoskwinia suszona
598	Brzoskwinia w puszcze
599	Śliwka
600	Physalis
601	Borówka (borówka brusznica)
602	Pigwa pospolita
603	Rambutan
604	Renkloda-Ulena
605	Rokitnik
606	Kaki
607	Agrest
608	Rodzynki sultkańskie, suszone
609	Tamaryndowiec indyjski
610	Arbuz
611	Winorośl, suszona (rodzynki)
612	Winorośl, winogrona
613	Cytryna
614	Ogórek melon, melon amarillo
Orzechy	
615	Orzech nerkowca
616	Kasztan jadalny
617	Orzech ziemny
618	Orzech ziemny, prażony i bez łupin
619	Orzech laskowy
620	Orzech kokosowy
621	Wiórki kokosowe
622	Pestki dyni
623	Makadamia (orzech australijski)
624	Migdał, słodki
625	Mak, nasiona (suche)
626	Orzesznica wyniosła
627	Orzesznik jadalny

628	Orzeszki piniowe
629	Pistacje
630	Sezam, ziarna (suche)
631	Nasiona słonecznika, nasiona (suche)
632	Orzech włoski
Rośliny strączkowe i nasiona	
633	Fasola, nasiona, białe, suche
634	Groszek, nasiona, suche
635	Groszek, strąk + nasiona, zielone
636	Groszek, zielony, w puszcze
637	Groszek, zielony, głęboko mrożony, nasiona
638	Kapary, konserwowe
639	Groch włoski, nasiona, suche
640	Groch włoski, kielki, świeże
641	Fasola Kidney, w puszcze
642	Fasolnik chiński, surowy
643	Siemię lniane, len
644	Fasola półksiężycowata, surowa
645	Soczewica, nasiona, gotowane
646	Soczewica, nasiona, suche
647	Mak, nasiona, suche
648	Sesam, Samen, suche
649	Ziarno soi, suche
650	Mięso sojowe
651	Mleko sojowe
652	Kielki soi
653	Wędlina sojowa [średnio]
654	Ziarno słonecznika
655	Nikla indyjska, surowa
Napoje bezalkoholowe	
656	Sok z ananasa
657	Sok jabłkowy naturalny
658	Sok jabłkowy ze sklepu
659	Szprycer z soku jabłkowego (woda sodowa z sokiem jabłkowym)
660	Nektar z moreli
661	Piwo, bezalkoholowe, międzynarodowe
662	Cappuccino
663	Cola
664	Cola, light
665	Eiscafe
666	Eistee, brzoskwiowa
667	Sok z grapefruita ze sklepu
668	Syrop z malin
669	Sok z czarnego bzu

670	Nektar z czarnej porzeczki
671	Kawa
672	Kawa instant, produkt suchy/proszek
673	Mleczko kokosowe
674	Latte Macchiato
675	Lemoniada, Cola-Mix
676	Świeżo wyciskany sok z mandarynek
677	Sok z marchwii
678	Sok multiwitaminowy
679	Lemoniada pomarańczowa
680	Sok pomarańczowy świeżo wyciskany
681	Sok pomarańczowy ze sklepu
682	Sok z buraka czerwonego
683	Sok z owoców rokitnika zwyczajnego
684	Sok wiśniowy
685	Napój sojowy, owocowy
686	Herbata, czarna
687	Sok pomidorowy
688	Sok winogronowy, towar handlowy
689	Sok cytrynowy, świeżo wyciśnięty
Napoje alkoholowe	
690	Piwo bezalkoholowe, niemieckie
691	Altbier (piwo górnej fermentacji, zawartość alkoholu 5 %)
692	Amaretto (zawartość alkoholu 28 %)
693	Wino jabłkowe (cydr)
694	Piwo, Kölsch
695	Piwo, pils, piwo zwykłe, niemieckie
696	Koźlak, jasny, z dolnej fermentacji (zawartość alkoholu 7 %)
697	Kruszon, truskawkowy
698	Cuba Libre
699	Curacao (zawartość alkoholu 35 %)
700	Wino deserowe (zawartość alkoholu 16–18 %)
701	Koźlak dubeltowy, ciemny (zawartość alkoholu 8 %)
702	Ajerkoniak
703	Piwo eksportowe, jasne (zawartość alkoholu 5 %)
704	Wino owocowe (zawartość alkoholu 8–10 %)
705	Gin
706	Grzane wino

707	Klarer Korn (nalewka ziołowa, zawartość alkoholu 32 %)
708	Piwo dolnej fermentacji, jasne (zawartość alkoholu 5 %)
709	Piwo o obniżonej zawartości alkoholu, z dolnej fermentacji (zawartość alkoholu 2,5–3,0 %)
710	Likiery (30 Vol. %)
711	Piwo kukurydziane (piwo pszeniczne, z górnej fermentacji)
712	Malzbier, Malztrunk (zawartość alkoholu 0,04–0,6 %)
713	Obstbranntwein (zawartość alkoholu 40–45 %)
714	Ouzo (zawartość alkoholu 38 %)
715	Pina Colada
716	Portwein
717	Wino czerwone, ciężkie
718	Rum
719	Sangria
720	Wino musujące pomarańczowe
721	Wino musujące, białe (deutscher Schaumwein)
722	Weinbrand, Brandy (koniak)
723	Wino białe
724	Piwo pszeniczne pełne, bezdrożdżowe (zawartość alkoholu 5 %)
725	Piwo pszeniczne pełne, drożdżowe (zawartość alkoholu 5 %)
726	Wermut
727	Whisky
728	Wódka
Ślodycze	
729	Syrop klonowy
730	Beza
731	Cukierki, twarde karmelki
732	Sos deserowy, owocowy, gotowy do spożycia
733	Sos deserowy, czekoladowy, gotowy do spożycia
734	Pralinki dla diabetyków
735	Czekolada dla diabetyków, pełnomleczna
736	Czekolada dla diabetyków, gorzka
737	Ślodycze dla diabetyków
738	Lody dietetyczne
739	Trójwarstwowe pralinki w czekoladzie (kostka domino)
740	Strucla, z marcepanem
741	Lody
742	Lody trójsmakowe, neapolitańskie
743	Lody, czekoladowe

744	Lody, waniliowe
745	Pierniczki Elizy
746	Pasta orzechowa
747	Pomadka
748	Wieniec frankfurcki
749	Krem owocowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia
750	Lody owocowe
751	Owocowe cukierki do żucia
752	Deser z galaretki, galaretka, z produktu suchego, gotowa do spożycia z wodą
753	Galaretka, smak marzanka wonna, produkt gotowy
754	Ciasto
755	Misie typu Haribo
756	Miód (miód kwiatowy)
757	Omlot cesarski Kaiserschmarrn
758	Kakao instant, lekko odtłuszczone
759	Cukierki anyżowe
760	Marcepan
761	Czekolada mleczna
762	Lody mleczne, co najmniej 70 % mleka
763	Pianki w czekoladzie
764	Mus czekoladowy
765	Nugat
766	Ciasto orzechowe w polewie
767	Krem czekoladowo-nugatowy
768	Pudding śliwkowy
769	Cukier surowy z buraka cukrowego (cukier brązowy)
770	Czerwony kisiel (frużelina z czerwonych owoców, Rote Grütze), z produktu suchego, gotowy do spożycia z wodą
771	Sernik rosyjski
772	Batonik w czekoladzie z orzechami ziemnymi
773	Batonik w czekoladzie z karmelem
774	Batonik w czekoladzie z kokosem
775	Pianki w czekoladzie
776	Czekolada, bezmleczna, co najmniej 40 % kakao
777	Czekolada, biała
778	Krem czekoladowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia
779	Lentilki
780	Pudding czekoladowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia z mlekiem

781	Lody włoskie
782	Herbatniki korzenne Spekulatius
783	Tiramisu
784	Pudding waniliowy, śmietankowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia z mlekiem
785	Krem waniliowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia
786	Sos waniliowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia z mlekiem
787	Czekolada pełnomleczna
788	Czekolada pełnomleczna z orzechami laskowymi
789	Żelki [średnio]
790	Gwiazdki cynamonowe
791	Ciasto cytrynowe
792	Cukier (cukier surowy, cukier buraczany)
Sosy i dressingi	
793	Sos barbecue
794	Sos beszamelowy
795	Sos pieczeniowy
796	Sos pieczeniowy, jasny
797	Sos curry
798	Dressing francuski
799	Rosół w granulacie
800	Sos jasny
801	Dressing włoski
802	Sos myśliwski
803	Ketchup
804	Maślane soso ziołowe
805	Przyprawa Maggi
806	Chutney z mango
807	Dressing majonezowy
808	Chrzan (w tubce)
809	Sos pieprzowo-śmietanowy
810	Sos śmietanowy
811	Majonez sałatkowy
812	Sos holenderski
813	Sos słodko-kwaśny
814	Sos do gyrosa, produkt suchy/w proszku
815	Sos do gulaszu paprykowego, produkt suchy/w proszku
816	Sos do pieczenia wołowej w marynacie, produkt suchy/w proszku
817	Musztarda
818	Sos sojowy
819	Sos tysiąca wysp
820	Koncentrat pomidorowy

821	Sos pomidorowy, klasyczny sos podstawowy
822	Sos pomidorowy, włoski
823	Sos vinaigrette
824	Sos cygański
825	Sos cebulowy
Konfitury	
826	Galaretka jabłkowa
827	Konfitura pomarańczowa
828	Konfitura morelowa
829	Konfitura jeżynowa
830	Konfitura dla diabetyków, z cukrem owocowym
831	Konfitura dla diabetyków, ze słodzikiem/cukrem owocowym
832	Konfitura truskawkowa
833	Konfitura malinowa
Konfitura porzeczkowa,	
834	czerwona porzeczkowa
835	Konfitura czereśniowa
836	Konfitura śliwkowa
837	Mus śliwkowy
838	Galaretka z pigwy
839	Konfitura z pigwy
Zupy i dania jednogarnkowe	
840	Zupa kalafiorowo-brokulowa, nieskottuszczowa, produkt suchy/w proszku
841	Danie jednogarnkowe z fasolą, białą
842	Zupa-krem z pieczarek
843	Chili con carne
844	Chińska zupa makaronowa
845	Danie jednogarnkowe z grochem i kielbasą
846	Zupa naleśnikowa
847	Zupa-krem z suszonych i zmielonych ziaren orkisz
848	Rosół warzywny
849	Zupa warzywna, włoska
850	Zupa z kłuskami grysikowymi
851	Zupa gulaszowa
852	Rosół z kury, klarowny
Rosół z kury z makaronem,	
853	produkt suchy/w proszku
854	Zupa ziemniaczana z kielbasą
855	Zupa-krem cebulowa
856	Danie jednogarnkowe z soczewicą ze skwarkami, produkt suchy/w proszku
857	Zupa z soczewicy
858	Zupa makaronowa

859	Zupa ogonowa
860	Pichelsteiner (danie jednogarnkowe z różnych rodzajów mięsa i warzyw)
861	Danie ryżowe z kluskami z mięsem
862	Rosół wołowy
863	Zupa-krem ze szparagów
864	Zupa śmietanowo-borowikowa
865	Zupa-krem z pomidorów
866	Zupa pomidorowa z ryżem, produkt suchy/w proszku
867	Zupa cebulowa
Produkty gotowe	
868	Bagietka o smaku salami, głęboko mrożona
869	Kapusta po bawarsku, głęboko mrożona
870	Bruschetta, pomidor, bazylia, głęboko mrożona
871	Cannelloni
872	Cevapcici
873	Cheeseburger
874	Patelnia chińska, produkt suchy/w proszku
875	Cordon bleu
876	Kebab
877	Salatka jajeczna
878	Marchewka z groszkiem, głęboko mrożone
879	Filet rybny w sosie ziołowym, głęboko mrożony
880	Filet rybny, w sosie bordelaise, głęboko mrożony
881	Paluszki rybne
882	Ciasto typu flammkuchen, głęboko mrożone
883	Salatka mięsna, produkt gotowy
884	Sajgonka, głęboko mrożona
885	Salatka drobiowa, ze śmietaną
886	Lasagne warzywna, produkt suchy/w proszku
887	Mieszanka warzywna, głęboko mrożona
888	Knedle drożdżowe, głęboko mrożone
889	Züricher Geschnetzeltes (szwajcarska krajanka mięsna), produkt suchy/w proszku
890	Gulasz, węgierski
891	Kurczak słodko-kwaśny, głęboko mrożony
892	Hamburger
893	Pieczeń z jelenia w sosie śmietanowym, głęboko mrożona

894	Potrąwka z kurczaka
895	Kurczak w makaronie, produkt suchy/w proszku
896	Puree ziemniaczane „typu reńskiego”, produkt suchy/w proszku
897	Gratin ziemniaczany
898	Knelde ziemniaczane („pół i pół”)
899	Salatka ziemniaczana z majonezem
900	Szpelce z serem
901	Gołąbki z nadzieniem z mięsa mielonego
902	Gołąbki, do odgrzania, głęboko mrożone
903	Klopys królewskie
904	Filet z łososia w cieście pizzowym, głęboko mrożony
905	Lasagne
906	Mieszanka lipska, głęboko mrożona
907	Potrąwka jednogarnkowa z soczewicą i kielbasą
908	Pierogi, gotowane
909	Nasi Goreng, głęboko mrożone
910	Salątka makaronowa z majonezem
911	Potrąwka makaronowa z kłuskami z wołowiny, produkt suchy/w proszku
912	Papryka, nadziewana
913	Warzywa na patelnię, francuskie, głęboko mrożone
914	Warzywa na patelnię, włoskie, głęboko mrożone
915	Warzywa na patelnię, meksykańskie, głęboko mrożone
916	Naleśniki
917	Pizza hawajska, głęboko mrożona
918	Pizza Margherita, głęboko mrożona
919	Pizza Salami, głęboko mrożona
920	Pizza szynkowa, głęboko mrożona
921	Tarta lotaryńska, głęboko mrożona
922	Ravioli z sosem pomidorowym
923	Rolada wołowa
924	Risotto
925	Filet z gładzicy, panierowany, głęboko mrożony
926	Knedel (z bul ki, masła, mąki, jaj i przypraw), produkt gotowy
927	Spaghetti alla Carbonara, Trockenprodukt/Pulverform

928	Spaghetti Bolognese
929	Spaghetti z grzybami, produkt suchy/w proszku
930	Spaghetti z sosem pomidorowym
931	Karkówka, pieczona, głęboko mrożone
932	Szpinak, głęboko mrożony
933	Półdewica po wiedeńsku
934	Salatka waldorfska z majonezem
935	Salatka z białej kapusty z olejem
936	Salatka z kielbasy i sera
937	Knedle ze śliwkami, głęboko mrożone
938	Krążki cebuli, smażone w tłuszczu
Pozostałe produkty spożywcze	
939	Drożdże piekarskie, prasowane
940	Drożdże piwne, suszone
941	Chrupki o smaku orzeszków ziemnych
942	Żelatyna (żelatyna spożywcza)
943	Chipsy ziemniaczane, solone, smażone w oleju
944	Pałeczki ziemniaczane, solone, smażone w oleju
945	Krakersy
946	Pudding w proszku, produkt suchy/w proszku
947	Paluszki słone
948	Tofu
949	Chipsy typu tortilla
Własne wpisy	
950	
951	
952	
953	
954	
955	

956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	

971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	

986	
987	
988	
989	
990	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	