

beurer

DS 61



DE	Nährwert-Analysewaage Gebrauchsanweisung	2
EN	Nutritional analysis scale Instructions for use	16
FR	Balance d'analyse des valeurs nutritionnelles Mode d'emploi	29
ES	Báscula analizadora de valor nutritivo Instrucciones de uso	43
IT	Bilancia nutrizionale Istruzioni per l'uso	57
TR	Besin değeri analizli terazi Kullanım kılavuzu	71
RU	Кухонные весы для диетического питания Инструкция по применению	84
PL	Waga dietetyczna Instrukcja obsługi	99



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf, machen Sie sie anderen Benutzern zugänglich und beachten Sie die Hinweise.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein Produkt unseres Sortimentes entschieden haben. Unser Name steht für hochwertige und eingehend geprüfte Qualitätsprodukte aus den Bereichen Wärme, Sanfte Therapie, Blutdruck/Diagnose, Gewicht, Massage und Luft.

Mit freundlicher Empfehlung
Ihr Beurer-Team

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 Kilokalorien (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.

Inhalt

1. Lieferumfang.....	2
2. Zeichenerklärung.....	2
3. Warn- und Sicherheitshinweise.....	3
4. Gerätebeschreibung.....	3
5. Inbetriebnahme.....	4
6. Anwendung.....	4
7. Reinigung und Pflege.....	5
8. Was tun bei Problemen?.....	6
9. Entsorgung.....	6
10. Technische Angaben.....	6
11. Garantie / Service.....	6
12. Lebensmittel-Codes.....	6


1. Lieferumfang

Überprüfen Sie das Gerät auf äußere Unversehrtheit der Verpackung und auf die Vollständigkeit des Inhalts. Vor dem Gebrauch ist sicherzustellen, dass das Gerät und Zubehör keine sichtbaren Schäden aufweisen und jegliches Verpackungsmaterial entfernt wird. Benutzen Sie es im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler oder an die angegebene Service-Adresse.

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

2. Zeichenerklärung

	WARNUNG Warnhinweis auf Verletzungsgefahren oder Gefahren für Ihre Gesundheit
	ACHTUNG Sicherheitshinweis auf mögliche Schäden an Gerät/Zubehör
	Produktinformation Hinweis auf wichtige Informationen
	Anweisung lesen
	Entsorgung gemäß Elektro- und Elektronik-Altgeräte EG-Richtlinie WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)
	Schadstoffhaltige Batterien nicht im Hausmüll entsorgen
	Hersteller

CE	CE-Kennzeichnung Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Verpackung umweltgerecht entsorgen
EAC	Zertifizierungszeichen für Produkte, die in die Russische Föderation und in die Länder der GUS exportiert werden
UK CA	United Kingdom Conformity Assessed Mark


3. Warn- und 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.

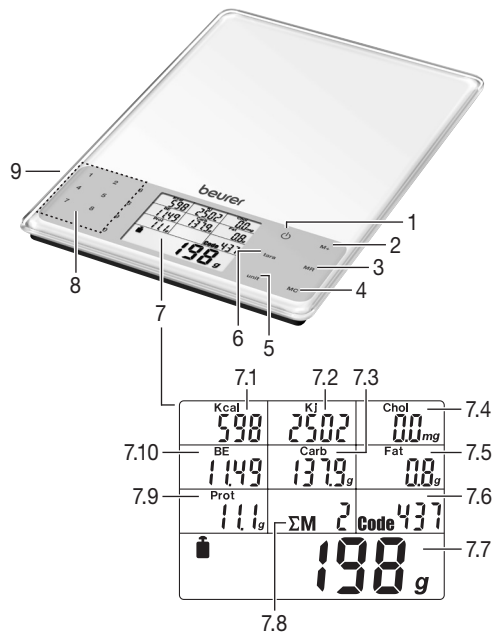
Batterien


- 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.

4. Gerätebeschreibung Nährwert-Analysewaage



- 1 Ein-/Aus-Taste 
- 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 Proteinheiten

8 Nummertasten 0–9 zur Eingabe des Lebensmittel-Codes

9 Batteriefach (Rückseite)

5. Inbetriebnahme

Gewichtseinheit ändern

Die Waage kann die Werte in den Gewichtseinheiten **g** (Gramm) oder **oz** (Unze) anzeigen. Die werkseitige 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.

6. Anwendung

6.1 Wiegen

Waage einschalten

Das Display zeigt das Gewicht des Wiegegutes an. Drücken Sie die Taste **⏻**.

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 7) den 3-stelligen Code zu ihrem Wiegegut und tippen Sie diesen über die Nummertasten 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 **⏻**.

6.2 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.

6.3 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.


6.4 Batterien wechseln

Für die Waage sind 3 x AAA Batterien erforderlich. Wenn das Batteriewechsel-Symbol **L** **⏻** 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.

Hinweise zum Umgang mit Batterien

- Wenn Flüssigkeit aus einer Batteriezelle mit Haut oder Augen in Kontakt kommt, die betroffene Stelle mit Wasser auswaschen und ärztliche Hilfe aufsuchen.

-  **Verschluckungsgefahr!** Kleinkinder könnten Batterien verschlucken und daran ersticken. Daher Batterien für Kleinkinder unerreikbaar aufbewahren!
- Auf Polaritätskennzeichen Plus (+) und Minus (-) achten.
- Wenn eine Batterie ausgelaufen ist, Schutzhandschuhe anziehen und das Batteriefach mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Schützen Sie Batterien vor übermäßiger Wärme.

-  **Explosionsgefahr!** Keine Batterien ins Feuer werfen.

- Batterien dürfen nicht geladen oder kurzgeschlossen werden.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Geräts die Batterien aus dem Batteriefach nehmen.
- Verwenden Sie nur denselben oder einen gleichwertigen Batterietyp.
- Immer alle Batterien gleichzeitig auswechseln.
- Keine Akkus verwenden!
- Keine Batterien zerlegen, öffnen oder zerkleinern.

7. Reinigung 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.

8. 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 6.4. Batterien wechseln).
Minus-Wert (-)	Das Wiegegut wurde aufgelegt, bevor die Waage eingeschaltet wurde.	Drücken Sie die Taste \cup .
Keine Anzeige	Die Batterie ist vollständig leer.	Legen Sie eine neue Batterie ein (siehe Kapitel 6.4. Batterien wechseln).

9. Entsorgung

Im Interesse des Umweltschutzes darf das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entfernt werden. Die Entsorgung kann über entsprechende Sammelstellen in Ihrem Land erfolgen. Entsorgen Sie das Gerät gemäß der Elektro- und Elektronik-Altgeräte EG-Richtlinie – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). Bei Rückfragen wenden Sie sich an die für die Entsorgung zuständige kommunale Behörde.



Batterie Entsorgung

- Die verbrauchten, vollkommen entladenen Batterien müssen Sie über speziell gekennzeichnete Sammelbehälter, Sondermüllannahmestellen oder über den Elektrohändler entsorgen. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, die Batterien zu entsorgen.
- Diese Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:
 Pb = Batterie enthält Blei,
 Cd = Batterie enthält Cadmium,
 Hg = Batterie enthält Quecksilber.



10. Technische Angaben

Datenbank	950 Lebensmittel mit folgenden Nähr- und Energiewerten: <ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 / Service

Nähere Informationen zur Garantie und den Garantiebedingungen finden Sie im mitgelieferten Garantiefaltblatt.

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	Käufliche Rohware minus Abfall
Trockenprodukt	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	Blauschimmelkäse (Edelpilzkäse), 50 % Fett i. Tr.
043	Brie, 50 % Fett i. Tr.
044	Butterkäse, 30 % Fett i. Tr.

045	Butterkäse, 50 % Fett i. Tr.
046	Cambozola, 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	Jarsberg, 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 (Flüssigeigelb)
103	Hühnereiklar (Flüssigeiweiß)
104	Rührei
105	Spiegelei
Öle und Fette	
106	Baumwollsaatöl
107	Butter (Süß- und Sauerrahm-butter)
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	Olivenöl
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 Muskelfleisch)
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-, Regenbogenforelle)
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 Fruchtaroma
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	Knäckebrötchen
363	Laugenbrezel / -brötchen
364	Mais, ganzes Korn
365	Mais-Frühstücksflocken, ungesüßt
366	Maismehl
367	Mandelmakronen
368	Marmorkuchen
369	Mehl, Roggenvollkorn
370	Mehrkornbrot
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	Pumpnickel
385	Reis, poliert, gekocht, abgetropft
386	Reis, poliert, roh
387	Reis, unpoliert
388	Reismehl
389	Roggen, ganzes Korn
390	Roggenbrot
391	Roggenmehl, Type 1800
392	Roggenmehl, Type 815
393	Roggenmischbrot
394	Roggenschrot- und Vollkornbrot
395	Roggenvollkornbrot
396	Rührteig
397	Russisch Brot
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	Wirsingkohlrabi
521	Zucchini
522	Zuckermais
523	Zuckermais, in Dosen
524	Zwiebel
Pilze	
525	Austerpilz
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 (Reineclaudé)
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	Mandarinensoft, 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	Sauerkirschsft
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	Béchalmsauce

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 (Tube)
809	Pfeffer-Rahmsauce
810	Rahmsoße
811	Salatmayonnaise
812	Sauce Hollandaise
813	Sauce Süß-Sauer
814	Sauce für Gyrospanne, 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	Pichelsteiner 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	Kohlrulade mit Hackfleischfüllung
902	Kohlruladen, 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	Kracker
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	



Read these instructions for use carefully and keep them for later use, be sure to make them accessible to other users and observe the information they contain.

Dear customer,

Thank you for choosing one of our products. Our name stands for high-quality, thoroughly tested products for applications in the areas of heat, gentle therapy, blood pressure/diagnosis, weight, massage and air.

With kind regards,
Your Beurer team

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.

Contents

1. Included in delivery.....	16
2. Signs and symbols.....	16
3. Warnings and safety notes.....	17
4. Device description.....	17
5. Initial use.....	18
6. Usage.....	18
7. Cleaning and maintenance.....	19
8. What if there are problems?.....	19
9. Disposal.....	19
10. Technical specifications.....	20
11. Warranty / Service.....	20
12. Food codes.....	20

1. Included in delivery

Check that the device packaging has not been tampered with and make sure that all contents are present. Before use, ensure that there is no visible damage to the device or accessories and that all packaging material has been removed. If you have any doubts, do not use the device and contact your retailer or the specified Customer Services address.

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

2. Signs and symbols

	WARNING Warning instruction indicating a risk of injury or damage to health
	IMPORTANT Safety note indicating possible damage to the device/accessory
	Product information Note on important information
	Read the instructions
	Disposal in accordance with the Waste Electrical and Electronic Equipment EC Directive – WEEE
	Do not dispose of batteries containing hazardous substances with household waste
	Manufacturer

CE	CE labelling This product satisfies the requirements of the applicable European and national directives.
PAP	Dispose of packaging in an environmentally friendly manner
EAC	Certification symbol for products that are exported to the Russian Federation and members of the CIS
UK CA	United Kingdom Conformity Assessed Mark


3. Warnings and safety notes

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

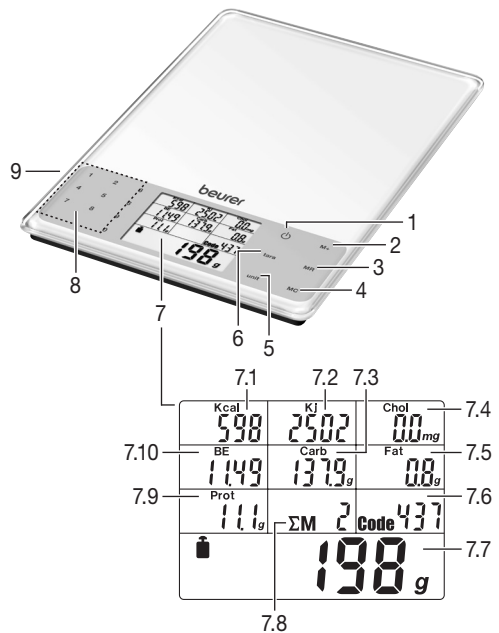
- Batteries can be fatal if swallowed. You should store the batteries where they are inaccessible to small children. If a battery has been swallowed, medical assistance must be obtained immediately.
- Never throw batteries into the fire. Danger of explosion!
- Batteries should not be charged or reactivated 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.

4. Device description

Nutritional analysis scale



- On/off button 
- M+** To store measurement
- MR** To display sum values
- MC** To clear memory
- Switch to change the weight units (g/oz) **unit**
- 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)

5. Initial use

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.

6. Usage

6.1 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 20 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.

6.2 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.


6.3 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.

6.4 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.

Notes on handling batteries

- If your skin or eyes come into contact with battery fluid, flush out the affected areas with water and seek medical assistance.

 **Choking hazard!** Small children may swallow and choke on batteries. Store the batteries out of the reach of small children.

- Observe the plus (+) and minus (-) polarity signs.
- If a battery has leaked, put on protective gloves and clean the battery compartment with a dry cloth.
- Protect the batteries from excessive heat.

 **Risk of explosion!** Never throw batteries into a fire.

- Do not charge or short-circuit batteries.
- If the device is not to be used for a long period, take the batteries out of the battery compartment.
- Use identical or equivalent battery types only.
- Always replace all batteries at the same time.
- Do not use rechargeable batteries.
- Do not disassemble, split or crush the batteries.

7. Cleaning and maintenance




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).

8. What if there are problems?

Display	Cause	Remedy
E - - - -	The weighing range of 5000 g has been exceeded.	Remove the item to be weighed from the weigh plate.
	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 .
	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 .
	The battery is almost flat.	Replace the battery in the scale (see Chapter 6.4. Replacing the batteries).
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 6.4. Replacing the batteries).

9. Disposal

For environmental reasons, do not dispose of the device in the household waste at the end of its useful life. Dispose of the unit at a suitable local collection or recycling point. Dispose of the device in accordance with EC Directive – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). If you have any questions, please contact the local authorities responsible for waste disposal.



Battery disposal

- The empty, completely flat batteries must be disposed of through specially designated collection boxes, recycling points or electronics retailers. You are legally required to dispose of the batteries.
- The codes below are printed on batteries containing harmful substances:
Pb = Battery contains lead,
Cd = Battery contains cadmium,
Hg = Battery contains mercury.



10. Technical specifications

Database	950 foodstuffs with the following nutritional and energy values: <ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Warranty / Service

Further information on the guarantee and guarantee conditions can be found in the guarantee leaflet supplied.

12. 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	Ayrán
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.	088	Mixed cream cheese and cottage cheese, 10 % fat i. d. m.	130	Walnut oil
046	Cambozola, 70 % fat i. d. m.	089	Processed cheese, 20 % fat i. d. m.	131	Wheat germ oil
047	Camembert, 30 % fat i. d. m.	090	Low-fat hard cheese, 45 % fat i. d. m.	Meat	
048	Camembert, 45 % fat i. d. m.	091	Tête de Moine, 50 % fat i. d. m.	132	Air-dried meat
049	Camembert, 60 % fat i. d. m.	092	Tilsit, 30 % fat i. d. m.	133	Meat extract
050	Camembert, baked	093	Tilsit, 45 % fat i. d. m.	134	Luncheon meat
051	Cheddar	094	Trappista cheese, 45 % fat i. d. m.	135	Minced meat (half beef and half pork)
052	Chester, 50 % fat i. d. m.	095	Soft cheese with nuts, 70 % fat i. d. m.	136	Mutton, breast
053	Edam, 30 % fat i. d. m.	096	Vineyard cheese, 60 % fat i. d. m.	137	Mutton, leg
054	Edam, 40 % fat i. d. m.	097	Weisslacker, 50 % fat. i. d. m.	138	Mutton, loin
055	Blue-veined cheese, 60 % fat i. d. m.	098	Westberg, 45 % fat i. d. m.	139	Mutton (fillet)
056	Emmental, 45 % fat i. d. m.	099	Goat's cheese, semi-hard cheese, 48 % fat i. d. m.	140	Mutton (chop)
057	Feta (sheep cheese), 45 % fat i. d. m.	100	Goat's cheese, soft cheese, 45 % fat i. d. m.	141	Sheep liver
058	Cream cheese, granular	Eggs and Egg Dishes		142	Veal (blade, shoulder)
059	Cream cheese prepared with herbs, 20 % fat i. d. m.	101	Hen's egg, complete (100 g)	143	Veal (fillet)
060	Gorgonzola, 55 % fat i. d. m.	102	Hen's egg yolk (liquid yolk)	144	Veal (neck with bones)
061	Gouda, 45 % fat i. d. m.	103	Hen's egg, clear (liquid yolk)	145	Veal (knuckle with bones)
062	Gruyère, 45 % fat i. d. m.	104	Scrambled egg	146	Veal (leg, with bones)
063	Hardanger, 45 % fat i. d. m.	105	Fried egg	147	Veal (pure muscle)
064	Cottage cheese, 20 % fat i. d. m.	Oils and Fats		148	Veal (loin eye muscle with bones)
065	Jarlsberg, 45 % fat i. d. m.	106	Cottonseed oil	149	Veal sweetbread
066	Cheese pie with walnuts, 50 % fat i. d. m.	107	Butter (sweet and sour cream butter)	150	Breast of veal
067	Leerdamer, 45 % fat i. d. m.	108	Butter, medium fat	151	Veal chop
068	Limburger, 20 % fat i. d. m.	109	Clarified butter	152	Calf's liver
069	Maasdamer, 45 % fat i. d. m.	110	Safflower oil, refined	153	Calf's kidney
070	Maaslander, 50 % fat i. d. m.	111	Peanut oil, refined	154	Escalope of veal
071	Mascarpone	112	Cocoa butter	155	Smoked pork chop
072	Morbier, 40 % fat i. d. m.	113	Coconut oil, refined	156	Lamb (pure muscle meat)
073	Mozzarella cheese	114	Pumpkin seed oil	157	Oxtail
074	Münster cheese	115	Cod liver oil	158	Horsemeat o. a.
075	Palmarello, 50 % fat i. d. m.	116	Linseed oil	159	Beef/minced meat (tartate)
076	Parmesan, 36 % fat i. d. m.	117	Maize germ oil (corn oil), refined	160	Ground beef
077	Provolone	118	Margarine (diet margarine)	161	Leg of beef (Schlegel)
078	Pyrenean cheese, 50 % fat i. d. m.	119	Margarine (standard margarine)	162	Beef liver
079	Raclette cheese, 48 % fat i. d. m.	120	Mayonnaise, high-fat	163	Ox tongue
080	Smoked ham cheese, 45 % fat i. d. m.	121	Half-fat butter	164	Beef (fillet)
081	Grating cheese, 45 % fat i. d. m.	122	Olive oil	165	Beef (prime rib, roast joint, riblet)
082	Romadur cheese, 20 % fat i. d. m.	123	Rapeseed oil (colza oil)	166	Beef (hip, silverside)
083	Roquefort cheese	124	Suet	167	Beef (crest, neck)
084	Rottaler, 45 % fat i. d. m.	125	Salad mayonnaise (50 % fat)	168	Beef (top round)
085	Rubiola, 75 % fat i. d. m.	126	Lard	169	Beef (pure muscle meat)
086	Sour milk cheese (Harzer, Mainzer), 10 % fat i. d. m.	127	Sesame seed oil	170	Beef (roast beef, loin)
087	Sbrinz, 48 % fat i. d. m.	128	Soya bean oil, refined	171	Back bacon
		129	Sunflower oil, refined	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)	222	Pork and veal sausage (brain sausage)	268	Catfish (wolf fish)
178	Pork (schnitzel meat, top round)	223	Chasseur sausage	269	Prawns
179	Pork, hind hock (hind knuckle)	224	Veal sausage	270	Crab (crayfish)
180	Minced pork	225	Calf liver pâté	271	Krill (Antarctic)
181	Pig's kidney	226	Knackwurst	272	Salmon
182	Ribs of pork, braised	227	Smoked, rolled fillet of ham	273	Spiny lobster
183	Ham, boiled	228	Landjäger sausage	274	Ling
184	Leg of pork (gammon)	229	Liver pâté	275	Mackerel
185	Goat's meat o. a.	230	Liver sausage, low-fat	276	Mussels
186	Tongue of pork	231	Ring Bologna	277	Rosefish, redfish
Poultry and Game		232	Smoked pork / beef sausage (Braunschweiger Mettwurst)	278	Anchovy
187	Duck o. a.	233	Mortadella	279	Sardine
188	Pheasant o. a.	234	Blood sausage (black pudding)	280	Haddock
189	Goose o. a.	235	Salami (German)	281	Tench
190	Hare o. a.	236	Ham (boiled ham)	282	Plaice
191	Venison o. a.	237	Ham (smoked, rolled fillet of ham)	283	European hake
192	Chicken (roast chicken) o. a.	238	Ham, smoked (bacon)	284	Pollock (Alaska pollock)
193	Chicken (boiling fowl) o. a.	239	Ham sausage, fine	285	Monkfish (angler fish)
194	Chicken, roast chicken, leg, with skin	240	Brawn (head cheese, red)	286	Sole
195	Chicken, breast with skin	241	Pork belly, smoked	287	Sprat
196	Chicken's livers	242	Bacon, streaky	288	Turbot
197	Rabbit meat o. a.	243	Aspic	289	Smelt
198	Partridge	244	Bavarian veal sausage	290	Tuna
199	Venison, leg	245	Wiener	291	Octopus (sepia)
200	Saddle of venison	Fish, crustaceans and molluscs		292	Edible snail
201	Pigeon	246	Eel	293	Zander
202	Turkey, breast, without skin	247	Oyster	Fish Products	
203	Turkey, leg, without skin and bones	248	Perch	294	Eel, smoked
204	Turkey, with skin, o. a.	249	Blue ling	295	Kipper, smoked
205	Quail	250	Bream	296	Herring, fried herring
206	Wild boar	251	Kipper	297	Herring, marinated (pickled herring)
Sausage, pâté & meat products		252	Dogfish	298	Herring, young herring
207	Farmer's sausage	253	Whitefish (vendace)	299	Herring fillet in tomato sauce
208	Ham sausage	254	Fish fillet	300	Caviar, genuine (sturgeon caviar)
209	Beer sausage	255	Flounder	301	Mock caviar (German caviar)
210	Bockwurst (large Frankfurter)	256	Trout (river trout, rainbow trout)	302	Prawns in tins
211	Bratwurst (fried pork sausage)	257	Shrimp, prawn	303	Crabmeat in tins
212	Cabanossi	258	Grenadier	304	Salmon, smoked, in tins
213	Cervelat sausage	259	Hake	305	Mackerel, smoked
214	Corned beef	260	Halibut, black (Greenland halibut)	306	Sardines in oil
215	Canned sausage	261	Halibut, white	307	Rosefish, smoked
216	Meatloaf	262	Herring (Atlantic)	308	Salted herring
217	Pork sausage	263	Herring (Baltic)	309	Haddock, smoked
218	Frankfurter sausages	264	Lobster	310	Strips of smoked rock salmon
219	Rissole, raw	265	Cod	311	Pollock, smoked
220	Goose liver pâté	266	Scallop	312	Dried cod
221	Poultry sausage, low-fat	267	Carp	313	Tuna in oil

Cereals and Cereal Products	360 Bran flakes, oats	407 Flan case
314 Amaranth	361 Small baked items, mixed	408 Triticale
315 Apple pie, covered	362 Crispbread	409 Wholemeal bread with sunflower seeds
316 Apple strudel	363 Soft pretzel/pretzel-style rolls	410 Wholemeal pita bread
317 Apple turnover	364 Maize, wholegrain	411 Wholemeal biscuit
318 Bagel	365 Maize breakfast flakes, unsweetened	412 Wholemeal noodles, raw
319 Baguette	366 Cornmeal	413 Wholemeal rusks (zwieback)
320 Berlin pancake	367 Almond macaroons	414 Waffle mixture
321 Sponge cake (sponge fingers)	368 Marble cake	415 Christmas stollen, Saxon
322 Puff pastry	369 Flour, wholemeal rye	416 White bread
323 Rolls (buns)	370 Multigrain bread	417 Wheat, wholegrain
324 Brownies	371 Poppy-seed cake	418 Wheat semolina
325 Buckwheat groats	372 Poppy-seed roll	419 Wheat germs
326 Buckwheat flour, wholemeal	373 Mocha cream torte	420 Wheat bran
327 Shortbread	374 Muffin, blueberry	421 Wheat flour, type 405
328 Butter cake	375 Muesli biscuit	422 Wheat-rye bread
329 Cereals, with fruit aroma	376 Muesli mixture, dry product	423 Wheat starch
330 Cereal bar (with chocolate)	377 Nut cake (baking mixture)	424 Wheat bread for toasting
331 Cookies, butter	378 Nut cake (pastry/long-life bakery products)	425 Wholemeal wheat bread
332 Corn Flakes	379 Flan, yeast dough	426 Wild rice, raw
333 Corn Flakes, with nut + honey	380 Fruit flan base, ready-to-eat	427 Lemon cake
334 Corn Flakes, wholemeal	381 Breadcrumbs	428 Zwieback (rusk)
335 Couscous, boiled	382 Pizza dough	429 Onion cake
336 Couscous, raw	383 Popcorn	Potatoes and Potato Products
337 Diabetic pastries	384 Pumpnickel	430 Roast potatoes, ready-to-eat
338 Spelt flour, wholemeal	385 rice, polished, boiled, drained	431 Potato, boiled (with peel)
339 Doughnut	386 rice, polished, raw	432 Potato dumplings, dry product/powder form
340 Egg-based pasta (noodles, boiled/drained)	387 rice, polished	433 Potato dumplings, half and half, ready-to-eat
341 Egg-based pasta (noodles, macaroni, spaghetti), raw	388 Rice flour	434 Potato croquettes, dry product/powder form
342 Fruit loaf	389 Rye, wholegrain	435 Potatoes, baked (with peel)
343 Fruitcake, English	390 Rye bread	436 Potatoes, with peel (raw)
344 Fruit muesli, without sugar	391 Rye flour, type 1800	437 Potato fritters (potato/pancakes), dry product/powder form
345 Pearl barley	392 Rye flour, type 815	438 Potato fritters (potato pancakes), deep-frozen/ready-to-eat
346 Spice cake (long-life bakery products)	393 Rye-wheat bread	439 Mashed potatoes
347 Gingerbread	394 Rye wholemeal bread and wholemeal bread	440 Mashed potatoes, dry product/powder form
348 Glass noodles, boiled	395 Rye wholegrain bread	441 Potato starch
349 Graham bread	396 Cake mixture	442 Potato soup, dry product/powder form
350 Semolina, grain	397 Russian bread	443 Unpeeled potatoes, boiled
351 Semolina slices	398 Sacher torte	444 Chips, ready-to-eat, unsalted
352 Unripe spelt grain meal	399 Cream gateau	445 Fried grated potatoes, deep-frozen
353 Spelt grain rissoles	400 Chocolate muesli	Vegetables and Salads
354 Oats, Instant	401 Black Forest gateau	446 Artichoke
355 Raised pastry, single	402 Shortbread	447 Artichokes in oil
356 Yeast dough (mixture)	403 Spaetzle	
357 Plaited yeast bun	404 Edible bran	
358 Millet, grain	405 Bread for toasting	
359 Cheesecake	406 Tortellini, ready-to-eat	

448	Aubergine	497	Beetroot	543	Orange
449	Bamboo sprouts	498	Red cabbage	544	Apricot
450	Batata, sweet potato	499	Rocket	545	Apricot, dried
451	Blanched celery	500	Sorrel	546	Apricots in tins
452	Cauliflower	501	Sauerkraut, drained	547	Avocado
453	Beans, green	502	Chives	548	Banana
454	Beans, green, in tins	503	Black salsify	549	Banana, dried
455	Broccoli	504	Celeriac	550	Tree tomato
456	Watercress	505	Soya bean sprouts	551	Pear
457	Chicory	506	Asparagus	552	Pears in tins
458	Chinese cabbage	507	Spinach	553	Blackberry
459	Iceberg lettuce	508	Spinach, deep-frozen	554	Bread-fruit
460	Endive	509	Swede	555	Carissa
461	Farmer salad	510	Bouquet garni	556	Chayote
462	Field salad, lamb's lettuce	511	Tomato	557	Cherimoya (anone)
463	Fennel, leaf (Florence fennel)	512	Tomatoes in tins	558	Date, dried
464	Cooked meat salad, home-made	513	Jerusalem artichoke	559	Strawberry
465	Spring onion	514	Tzatziki	560	Strawberry, deep-frozen
466	Garden cress	515	Waldorf salad	561	Fig
467	Gherkins	516	Plantain (greater)	562	Fig, dried
468	Green cabbage (curly kale)	517	Turnip	563	Pomegranate
469	Cucumber	518	White cabbage	564	Grapefruit
470	Herring salad	519	White cabbage salad	565	Guava
471	Ginger	520	Savoy cabbage	566	Rose hip
472	Potato salad	521	Zucchini	567	Bilberry (blueberry)
473	Garlic, raw	522	Sweet corn	568	Bilberry (blueberry), deep-frozen, unsweetened
474	Kohlrabi	523	Sweet corn, in tins	569	Raspberry
475	Kopf salad	524	Onion	570	Elderberry, black
476	Pumpkin	Mushrooms		571	Honey melon
477	Dandelion	525	Oyster mushroom	572	Jackfruit
478	Baby corn	526	Slippery Jack	573	Japanese medlar
479	Swiss chard	527	Champignon (cultivated mushrooms)	574	Redcurrants
480	Matie salad	528	Champignons in tins	575	Blackcurrants
481	Horseradish	529	Honey coloured agaric	576	Kaki
482	Carrots	530	Morel (common morel)	577	Prickly pears
483	Carrots, in tins	531	Chanterelle	578	Carambola, star fruit
484	Mung bean sprouts	532	Chanterelle, dried	579	Cherry, sweet
485	Noodle salad, Italian	533	Red cap	580	Cherries in a jar
486	Okra	534	Edible boletus	581	Kiwi
487	Paprika fruits (pepper)	535	Edible boletus, dried	582	Kumquat, raw
488	Parsnip	536	Truffles	583	Lime, sweet lime
489	Parsley, (leaf)	Fruit		584	Litchi
490	Leek	537	Acerola	585	Longan
491	Purslane	538	Pineapple	586	Mandarin
492	Radicchio	539	Pineapple in tins	587	Mango
493	Small radish	540	Apple	588	Mulberry
494	Radish	541	Apple, dried (sulphurated)	589	Mirabelle
495	Rhubarb	542	Apple sauce	590	Cranberry
496	Sprouts				

591	Nectarine	638	Capers, pickled	684	Sour cherry juice
592	Olive, green, marinated	639	Chickpea, seeds, dry	685	Soya drink, fruity
593	Olive, black, marinated	640	Chickpea, sprouts, fresh	686	Tee, black
594	Papaya	641	Kidney beans, in tins	687	Tomato juice
595	Passion fruit	642	Cow pea (black-eyed pea), raw	688	Grape juice, commercially available
596	Peach	643	Linseed, flax	689	Lemon juice, freshly squeezed
597	Peach, dried	644	Lima bean, raw	Alcoholic Drinks	
598	Peach, in tins	645	Lentil, seeds, boiled	690	Alcohol-free beer, German
599	Plum	646	Lentil, seeds, dry	691	Top-fermented dark beer (5 vol. % alcohol)
600	Cape gooseberry	647	Poppy, seeds, dry	692	Amaretto (28 vol. % alcohol)
601	Cranberries	648	Sesame, seeds, dry	693	Apple wine (cider)
602	Quince	649	Soya beans, seeds, dry	694	Beer, Koelsch (beer from Cologne)
603	Rambutan	650	Soy meat	695	Beer, Pils, lager, normal beer, German
604	Greengage	651	Soy milk	696	Bock beer, light, bottom-fermented (7 vol. % alcohol)
605	Sea buckthorn berry	652	Soya bean sprouts	697	Punch, strawberry
606	Persimmon	653	Soy sausage o. a.	698	Cuba Libre
607	Gooseberry	654	Sunflower seed	699	Curacao (35 vol. % alcohol)
608	Sultans, dried	655	Pigeon pea, raw	700	Dessert wines (16–18 vol. % alcohol)
609	Tamarind	Non-alcoholic Drinks		701	Double bock beer, dark (8 vol. % alcohol)
610	Watermelon	656	Pineapple juice	702	Advocaat
611	Grapes, dried (raisins)	657	Apple juice	703	Export beer, light (5 vol. % alcohol)
612	Grapes	658	Apple juice, commercially available	704	Fruit wine (8–10 vol. % alcohol)
613	Lemon	659	Apple juice spritzer	705	Gin
614	Sugar melon, honey melon	660	Apricot nectar	706	Mulled wine
Nuts		661	Beer, non-alcoholic, international	707	Clear Korn (32 vol. % alcohol)
615	Cashew nut	662	Cappuccino	708	Lager (full-strength beer), light (5 vol. % alcohol)
616	Sweet chestnut	663	Coke	709	Light, bottom-fermented (2.5–3.0 vol. % alcohol)
617	Peanut	664	Coke, light	710	Liqueurs (30 vol. % alcohol)
618	Peanut, roasted and shelled	665	Iced cafe	711	Maize beer (wheat beer, top-fermented)
619	Hazelnut	666	Iced tea, peach	712	Malt beer, malt drink (0.04–0.6 vol. % alcohol)
620	Coconut	667	Grapefruit juice, commercially available	713	Fruit brandy (40–45 vol. % alcohol)
621	Coconut flakes	668	Raspberry syrup	714	Ouzo (38 vol. % alcohol)
622	Pumpkin seeds	669	Elderberry juice	715	Pina Colada
623	Macadamia nut (Australian nut)	670	Blackcurrant nectar	716	Port
624	Almond, sweet	671	Coffee	717	Red wine, heavy
625	Poppy, seeds (dry)	672	Coffee extract powder (instant coffee), dry product/powder form	718	Rum
626	Brazil nut	673	Coconut milk	719	Sangria
627	Pecan nut	674	Latte Macchiato	720	Sparkling wine, orange
628	Pine nuts	675	Lemonade, Cola Mix	721	Sparkling wine, white (German sparkling wine)
629	Pistachio (green almond)	676	Mandarin juice, freshly squeezed		
630	Sesame, seeds (dry)	677	Carrot juice		
631	Sunflower seeds (dry)	678	Multi-vitamin juice		
632	Walnut	679	Orangeade		
Pulses and Seeds		680	Orange juice, freshly squeezed		
633	Bean, seeds, white, dry	681	Orange juice, commercially available		
634	Pea, seeds, dry	682	Beetroot juice		
635	Pea, pod + seeds, green	683	Sea buckthorn berry juice		
636	Peas, green, in tins				
637	Peas, green, deep-frozen, seeds				

722	Brandy (Cognac)	765	Nougat	807	Mayonnaise dressing
723	White wine	766	Nut cake with icing	808	Horseradish (tube)
724	Full wheat beer, yeast-free (5 vol. % alcohol)	767	Nut nougat crème	809	Pepper cream sauce
725	Full wheat beer, yeast-containing (5 vol. % alcohol)	768	Plum pudding	810	Cream sauce
726	Vermouth	769	Cane sugar made from sugar beets (brown sugar)	811	Salad mayonnaise
727	Whisky	770	Red fruit compote, made of dry product, ready-to-eat with water	812	Sauce hollandaise
728	Vodka	771	Russian chocolate cheesecake	813	Sweet and sour sauce
Sweet Items		772	Chocolate/peanut bar	814	Sauce for gyros meat, dry product/powder form
729	Maple syrup,	773	Chocolate/caramel bar	815	Sauce for paprika goulash, dry product/powder form
730	Meringue	774	Chocolate/coconut bar	816	Sauce for marinated beef, dry product/powder form
731	Bonbons, hard caramels	775	Chocolate-coated marshmallow	817	Mustard
732	Dessert sauce, fruit, ready-to-eat	776	Chocolate, milk-free, at least 40 % cocoa	818	Soy sauce
733	Dessert sauce, chocolate, ready-to-eat	777	Chocolate, white	819	Thousand island dressing
734	Diabetic chocolates	778	Chocolate crème, made of dry product, ready-to-eat	820	Tomato puree
735	Diabetic chocolate, full-fat	779	Chocolate buttons	821	Tomato sauce, traditional basic sauce
736	Diabetic chocolate, plain	780	Chocolate pudding, made of dry product, ready-to-eat with milk	822	Tomato sauce, Italian
737	Diabetic sweetener	781	Soft Ice cream	823	Vinaigrette
738	Diet ice cream	782	Almond biscuit	824	Zingara sauce
739	Dominostein (German chocolate cake)	783	Tiramisu	825	Onion sauce
740	Dresden Stollen, with marzipan	784	Vanilla, cream pudding, made of dry product, ready-to-eat with milk	Jams	
741	Ice cream	785	Vanilla crème, made of dry product, ready-to-eat	826	Apple jelly
742	Ice cream, Neapolitan-type	786	Vanilla sauce/custard, made of dry product, ready-to-eat with milk	827	Orange jam
743	Ice cream, chocolate	787	Full-milk chocolate	828	Apricot jam
744	Ice cream, vanilla	788	Full-milk chocolate with hazelnuts	829	Blackberry jam
745	Gingerbread cake	789	Wine gums o. a.	830	Diabetic jam, with fructose jam
746	Peanut butter (puree)	790	Cinnamon biscuit	831	Diabetic jam, with sweetener / fructose jam
747	Fondant	791	Lemon cake	832	Strawberry jam
748	Frankfurt Crown Cake	792	Sugar (cane sugar, beet sugar)	833	Raspberry jam
749	Fruit custard, made of dry product, ready-to-eat	Sauces and Dressings		834	Redcurrant jelly
750	Fruit ice cream	793	Barbecue sauce	835	Cherry jam
751	Fruit chews	794	Béchamel sauce	836	Plum jam, (damson)
752	Ambrosia, jelly, made of dry product, ready-to-eat with water	795	Gravy	837	Plum puree
753	Gelatine dessert ("jelly"), ready-made product	796	Gravy, light	838	Quince jelly
754	Ring cake	797	Curry sauce	839	Quince jam
755	Jelly babies	798	French dressing	Soups and Stews	
756	Honey (blossom honey)	799	Instant broth	840	Cauliflower-broccoli soup, low-fat, dry product/powder form
757	Sugared pancake with raisins	800	Light sauce, thickened	841	Bean stew, white
758	Cocoa powder, slightly de-oiled	801	Italian dressing	842	Cream of mushroom soup
759	Licorice	802	Hunter's sauce	843	Chilli con carne
760	Marzipan	803	Ketchup	844	Chinese noodle soup
761	Milk chocolate	804	Herbal butter sauce	845	Pea stew with sausage
762	Ice cream, at least 70 % milk	805	Maggi seasoning sauce	846	Pancake soup
763	Chocolate marshmallow	806	Mango chutney	847	Cream of unripe spelt grain soup
764	Mousse au Chocolat			848	Vegetable broth

849	Vegetable soup, Italian	889	Meat cut into strips, Zurich style, dry product/powder form	926	Bread dumplings, ready-to-eat
850	Semolina dumpling soup	890	Goulash, Hungarian	927	Spaghetti alla carbonara, dry product/powder form
851	Goulash soup	891	Sweet and sour chicken, deep-frozen	928	Spaghetti Bolognese
852	Chicken broth, clear	892	Hamburger	929	Spaghetti funghi, dry product/powder form
853	Chicken soup with noodles, dry product/powder form	893	Roast venison in cream sauce, deep-frozen	930	Spaghetti with tomato sauce
854	Potato soup with sausage	894	Chicken fricassee	931	Spare ribs, baked, deep-frozen
855	Cream of leek soup	895	Chicken noodle pot, dry product/powder form	932	Spinach, deep-frozen
856	Lentil stew with bacon, dry product/powder form	896	"Rhenish" mashed potatoes, dry product/powder form	933	Prime boiled beef
857	Lentil soup	897	Potato gratin	934	Waldorf salad with Mayonnaise
858	Noodle soup	898	Potato dumplings (half and half)	935	White cabbage salad with oil
859	Oxtail soup	899	Potato salad with mayonnaise	936	Sausage and cheese salad
860	Bavarian meat stew	900	Cheese spaetzle	937	Plum dumplings, deep-frozen
861	Rice pot with meatballs	901	Stuffed cabbage leaf with minced meat filling	938	Onion rings, fried
862	Beef soup	902	Stuffed cabbage leaves, oven-ready, deep-frozen	Miscellaneous	
863	Cream of asparagus soup	903	Meatballs in a white sauce with capers	939	Baker's yeast, pressed
864	Cream of cep mushroom soup	904	Fillet of salmon in puff pastry, deep-frozen	940	Brewer's yeast, dried
865	Cream of tomato soup	905	Lasagne	941	Peanut Flips
866	Tomato soup with rice, dry product/powder form	906	Leipzig vegetable medley, deep-frozen	942	Gelatine (edible)
867	Onion soup	907	Lentil stew with sausage	943	Potato crisps, salted, oil roasted
Ready-to-Eat Products		908	Pasta squares, boiled	944	Potato sticks, salted, oil roasted
868	Baguettes, salami, deep-frozen	909	Nasi goreng, deep-frozen	945	Crackers
869	Pickled Bavarian cabbage, deep-frozen	910	Noodle salad with mayonnaise	946	Blancmange/custard powder, dry product/powder form
870	Bruschetta, tomato, basil, deep-frozen	911	Noodle pot with beef dumplings, dry product/powder form	947	Salt sticks
871	Cannelloni	912	Pepper, filled	948	Tofu
872	Cevapcici	913	Pan-cooked vegetables, French, deep-frozen	949	Tortilla chips
873	Cheeseburger	914	Pan-cooked vegetables, Italian, deep-frozen	For your own entries	
874	China pan, dry product/powder form	915	Pan-cooked vegetables, Mexican, deep-frozen	950	
875	Cordon bleu	916	Pancake	951	
876	Döner kebab	917	Pizza Hawaii, deep-frozen	952	
877	Egg salad	918	Pizza Margherita, deep-frozen	953	
878	Peas and carrots, deep-frozen	919	Pizza salami, deep-frozen	954	
879	Fish fillet in herbal sauce, deep-frozen	920	Pizza Ham, deep-frozen	955	
880	Fish fillet, bordelaise, deep-frozen	921	Quiche Lorraine, deep-frozen	956	
881	Fish fingers	922	Ravioli with tomato sauce		
882	Tarte flambée, deep-frozen	923	Roll of beef		
883	Meat salad, ready-made product	924	Risotto		
884	Spring roll, deep-frozen	925	Fillet of plaice, in breadcrumbs, 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				

957		974		991	
958		975		992	
959		976		993	
960		977		994	
961		978		995	
962		979		996	
963		980		997	
964		981		998	
965		982		999	
966		983			
967		984			
968		985			
969		986			
970		987			
971		988			
972		989			
973		990			



Lisez attentivement cette notice, conservez-la pour un usage ultérieur, mettez-la à disposition des autres utilisateurs et suivez les consignes qui y figurent.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Notre société est réputée pour l'excellence de ses produits et les contrôles de qualité approfondis auxquels ils sont soumis dans les domaines suivants : chaleur, thérapie douce, diagnostic de pression artérielle, contrôle de poids, massage et purification d'air.

Sincères salutations,
Votre équipe Beurer

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 nutritionnelles 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.

Sommaire

1. Contenu.....	29
2. Symboles utilisés.....	29
3. Consignes d'avertissement et de mise en garde.....	30
4. Description de l'appareil.....	30
5. Mise en service.....	31
6. Utilisation.....	31
7. Nettoyage et entretien.....	32
8. Que faire en cas de problèmes ?.....	32
9. Élimination.....	33
10. Caractéristiques techniques.....	33
11. Garantie / Maintenance.....	33
12. Codes aliments.....	33

1. Contenu

Vérifiez si l'emballage extérieur de l'appareil est intact et si tous les éléments sont inclus. Avant l'utilisation, assurez-vous que l'appareil et les accessoires ne présentent aucun dommage visible et que la totalité de l'emballage a bien été retirée. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à votre revendeur ou au service client indiqué.

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

2. Symboles utilisés

	AVERTISSEMENT Ce symbole vous avertit des risques de blessures ou des dangers pour votre santé
	ATTENTION Ce symbole vous avertit des éventuels dommages au niveau de l'appareil ou d'un accessoire
	Information sur le produit Indication d'informations importantes
	Lire les consignes
	Élimination conformément à la directive européenne WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques
	Ne pas jeter les piles à substances nocives avec les déchets ménagers
	Fabricant

CE	Signe CE Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales en vigueur.
	Éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement
EAC	Marque de certification pour les produits qui sont exportés en Fédération de Russie et dans les pays de la CEI
UK CA	Marquage de conformité UKCA

3. Consignes d'avertissement et de mise en garde

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

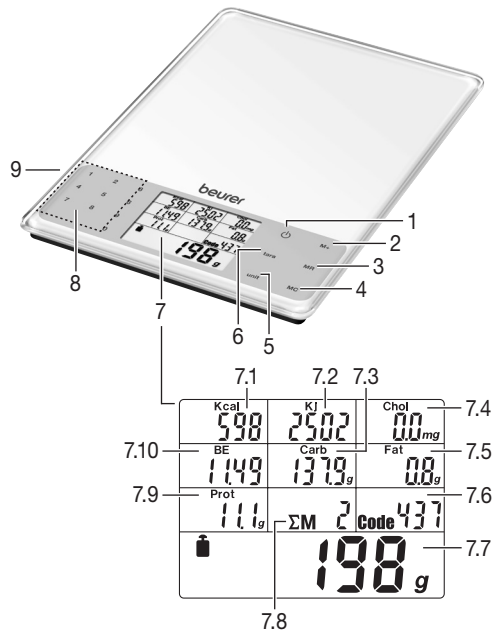
- Les piles avalées risquent de mettre la vie en danger. Laissez les piles hors de portée des jeunes enfants. Au cas où une pile a été avalée, faites immédiatement appel à un médecin.
- Ne jetez pas les piles au feu. Risque d'explosion !
- Les piles ne doivent être ni rechargées ni réactivées par d'autres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

4. 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
- 8 Touches numériques 0 à 9 servant à entrer le code des aliments
- 9 Compartiment des piles (au dos)

5. 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.

6. Utilisation

6.1 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 34 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 **⏻**.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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. Veuillez impérativement à insérer les piles en respectant la polarité indiquée.

Remarques relatives aux piles

- Si du liquide de la cellule de pile entre en contact avec la peau ou les yeux, rincez la zone touchée avec de l'eau et consultez un médecin.

 **Risque d'ingestion !** Les enfants en bas âge pourraient avaler des piles et s'étouffer. Veuillez donc conserver les piles hors de portée des enfants en bas âge !

- Respectez les signes de polarité plus (+) et moins (-).
- Si la pile a coulé, enfillez des gants de protection et nettoyez le compartiment à piles avec un chiffon sec.
- Protégez les piles d'une chaleur excessive.

 **Risque d'explosion !** Ne jetez pas les piles dans le feu.

- Les piles ne doivent être ni rechargées, ni court-circuitées.
- En cas de non utilisation prolongée de l'appareil, sortez les piles du compartiment à piles.
- Utilisez uniquement des piles identiques ou équivalentes.
- Remplacez toujours l'ensemble des piles simultanément.
- N'utilisez pas d'accumulateur !
- Ne démontez, n'ouvrez ou ne cassez pas les piles.

7. Nettoyage 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).

8. Que faire en cas de problèmes ?

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 .

Affichage	Cause	Remède
	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 .
	La pile est presque usée.	Changez la pile (voir Chapitre 6.4. Changer les piles).
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 6.4. Changer les piles).

9. Élimination

Dans l'intérêt de la protection de l'environnement, l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de service. L'élimination doit se faire par le biais des points de collecte compétents dans votre pays. Veuillez éliminer l'appareil conformément à la directive européenne – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) relative aux appareils électriques et électroniques usagés. Pour toute question, adressez-vous aux collectivités locales responsables de l'élimination et du recyclage de ces produits.



Élimination des piles

- Les piles usagées et complètement déchargées doivent être mises au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage ou bien déposées chez un revendeur d'appareils électriques. L'élimination des piles est une obligation légale qui vous incombe.
- Ces pictogrammes se trouvent sur les piles à substances nocives :
Pb = Pile contenant du plomb,
Cd = Pile contenant du cadmium,
Hg = Pile contenant du mercure.



10. Caractéristiques techniques

Base de données	950 aliments avec les valeurs nutritionnelles et énergétiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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. Garantie / Maintenance

Pour plus d'informations sur la garantie et les conditions de garantie, consultez la fiche de garantie fournie.

12. 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 rôtir, 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 découpé, 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 démanagé)
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 (cru)
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 bernoise, 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
Féculeux et graines	
633	Haricots blancs secs
634	Petits pois écosés 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-normande
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 cépes
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 bavaroise, 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	Raviole 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 Hawaii, 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, frites à l'huile
944	Sticks de pommes de terre, salés, frites 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	



Lea atentamente estas instrucciones de uso, consérvelas para su futura utilización, póngalas a disposición de otros usuarios y respete las indicaciones.

Estimada clienta, estimado cliente:

Nos alegramos de que haya elegido un producto de nuestra colección. Nuestro nombre es sinónimo de productos de calidad de primera clase sometidos a un riguroso control en los ámbitos del calor, las terapias no agresivas, la tensión arterial/el diagnóstico, el peso, los masajes y el aire.

Atentamente,
El equipo de Beurer

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.

Contenido

1. Artículos suministrados	43
2. Explicación de los símbolos	43
3. Indicaciones de advertencia y de seguridad....	44
4. Descripción del aparato	44
5. Puesta en funcionamiento.....	45
6. Aplicación	45
7. Limpieza y cuidado	46
8. Resolución de problemas.....	46
9. Eliminación	47
10. Datos técnicos.....	47
11. Garantía / Asistencia	47
12. Códigos de alimentos.....	47


1. Artículos suministrados

Compruebe que el envoltorio del aparato esté intacto y que su contenido esté completo. Antes de utilizar el aparato deberá asegurarse de que ni este ni los accesorios presentan daños visibles y de que se retira el material de embalaje correspondiente. En caso de duda no lo use y póngase en contacto con su distribuidor o con la dirección del servicio de atención al cliente indicada.

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

2. Explicación de los símbolos

	ADVERTENCIA Indicación de advertencia sobre peligro de lesiones o riesgos para su salud
	ATENCIÓN Indicación de seguridad sobre posibles daños en el aparato o los accesorios
	Información sobre el producto Indicación de información importante
	Leer las instrucciones
	Eliminación según la Directiva europea sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)
	No deseche con la basura doméstica pilas que contengan sustancias tóxicas
	Fabricante

CE	Marcado CE Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes.
	Eliminar el embalaje respetando el medio ambiente
EAC	Símbolo de certificación para aquellos productos que se exportan a la Federación de Rusia y a los países de la CEI
UK CA	Marcado UKCA (Conformidad Evaluada del Reino Unido, por sus siglas en inglés)


3. Indicaciones de advertencia y 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.

ATENCION

- 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

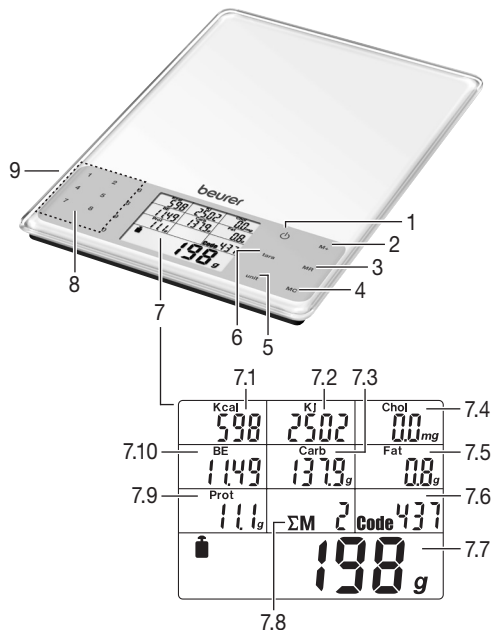
- Las pilas pueden significar peligro mortal, si se tragan. Guarde las pilas en lugares inaccesibles para niños pequeños. Si se ha tragado una pila, será necesario consultar inmediatamente a un médico.
- No echar las pilas al fuego. ¡Peligro de explosión!
- Las pilas no deben recargarse ni reactivarse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


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.

4. 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)

5. Puesta en funcionamiento

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.

6. Aplicación

6.1 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 48 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 .

6.2 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 cualquier 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.

6.3 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 parpadean.
- 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.

6.4 Cómo cambiar la pila

Esta báscula lleva 3 pilas AAA. Si aparece el símbolo del cambio de pilas **L a**, 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.

Indicaciones para la manipulación de pilas

- En caso de que el líquido de las pilas entre en contacto con la piel o los ojos, lave la zona afectada con agua y busque asistencia médica.

 **¡Peligro de asfixia!** Los niños pequeños podrían tragar las pilas y asfixiarse. Guarde las pilas fuera del alcance de los niños.

- Fíjese en los símbolos más (+) y menos (-) que indican la polaridad.
- Si se derrama el líquido de una pila, póngase guantes protectores y limpie el compartimento de las pilas con un paño seco.
- Proteja las pilas de un calor excesivo.

 **¡Peligro de explosión!** No arroje las pilas al fuego.

- Las pilas no se pueden cargar ni cortocircuitar.
- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo de tiempo prolongado, retire las pilas del compartimento.
- Utilice únicamente el mismo tipo de pila o un tipo equivalente.
- Cambie siempre todas las pilas a la vez.
- ¡No utilice baterías!
- No despiece, abra ni triture las pilas.

7. Limpieza 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).

8. Resolución de 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.	

Pantalla	Causa	Remedio
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 6.4).
Valor menos (-)	Se colocó el producto a pesar antes de haber conectado la báscula.	Presione el botón  .
La pantalla está vacía	La pila está completamente agotada.	Coloque una pila nueva (consulte cómo cambiar la pila en el capítulo 6.4).

9. Eliminación

Para proteger el medio ambiente no se debe desechar el aparato al final de su vida útil junto con la basura doméstica. Se puede desechar en los puntos de recogida adecuados disponibles en su zona. Deseche el aparato según la Directiva europea sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Para más información, póngase en contacto con la autoridad municipal competente en materia de eliminación de residuos.



Eliminación de las pilas

- Las pilas usadas, completamente descargadas, deben eliminarse a través de contenedores de recogida señalados de forma especial, los puntos de recogida de residuos especiales o a través de los distribuidores de equipos electrónicos. Los usuarios están obligados por ley a eliminar las pilas correctamente.
- Estos símbolos se encuentran en pilas que contienen sustancias tóxicas:
Pb = La pila contiene plomo,
Cd = La pila contiene cadmio,
Hg = La pila contiene mercurio.



10. Datos técnicos

Base de datos	950 alimentos con los siguientes valores nutritivos y calóricos: <ul style="list-style-type: none"> 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. Garantía / Asistencia

Encontrará más información sobre la garantía y sus condiciones en el folleto de garantía suministrado.

12. 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	Provologne 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 (morrillo, 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 gorfes
415	Bizcocho de Navidad, sajón

416	Pan blanco
417	Trigo, grano entero
418	Sémola de trigo
419	Brotos 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	Brotos 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	Brotos 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	Brotos 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 espino 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 (chicharo 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	Brotos 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 espino 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, fresa
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 Dominosteín
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 cacahuets (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 rústico (tubo)
809	Salsa de nata y pimienta

810	Salsa con nata
811	Mayonesa para ensalada
812	Salsa holandesa
813	Salsa agridulce
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 zingara
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 Zürich, producto seco/en polvo

890	Gulasch, húngaro
891	Pollo agridulce, 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	



Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, conservarle per impieghi futuri, renderle accessibili ad altri utenti e attenersi alle indicazioni.

Gentile cliente,

siamo lieti che Lei abbia scelto un prodotto del nostro assortimento. Il nostro marchio è garanzia di prodotti di elevata qualità, controllati nei dettagli, relativi ai settori calore, terapia dolce, pressione/diagnosi, peso, massaggio e aria.

Cordiali saluti
Il team Beurer

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.

Sommario

1. Fornitura	57
2. Spiegazione dei simboli.....	57
3. Avvertenze e indicazioni di sicurezza	59
4. Descrizione dell'apparecchio	59
5. Messa in funzione.....	59
6. Utilizzo.....	59
7. Pulizia e cura	60
8. Che cosa fare in caso di problemi?.....	60
9. Smaltimento	61
10. Dati tecnici.....	61
11. Garanzia / Assistenza	61
12. Codici degli alimenti.....	61

1. Fornitura

Controllare l'integrità esterna della confezione e del contenuto. Prima dell'uso assicurarsi che l'apparecchio e gli accessori non presentino nessun danno palese e che il materiale di imballaggio sia stato rimosso. Nel dubbio non utilizzare l'apparecchio e consultare il proprio rivenditore o contattare il Servizio clienti indicato.

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

2. Spiegazione dei simboli

	AVVERTENZA Avvertimento di pericolo di lesioni o di pericoli per la salute
	ATTENZIONE Indicazione di sicurezza per possibili danni all'apparecchio/agli accessori
	Informazioni sul prodotto Indicazione di informazioni importanti
	Leggere le istruzioni
	Smaltimento secondo la direttiva europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)
	Non smaltire le batterie contenenti sostanze tossiche insieme ai rifiuti domestici
	Produttore

CE	Marchio CE Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive europee e nazionali vigenti.
	Smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente
EAC	Marchio di certificazione per i prodotti esportati nella Federazione Russa e nei paesi CSI
UK CA	Marchio UKCA (valutazione di conformità nel Regno Unito)

3. Avvertenze e indicazioni 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

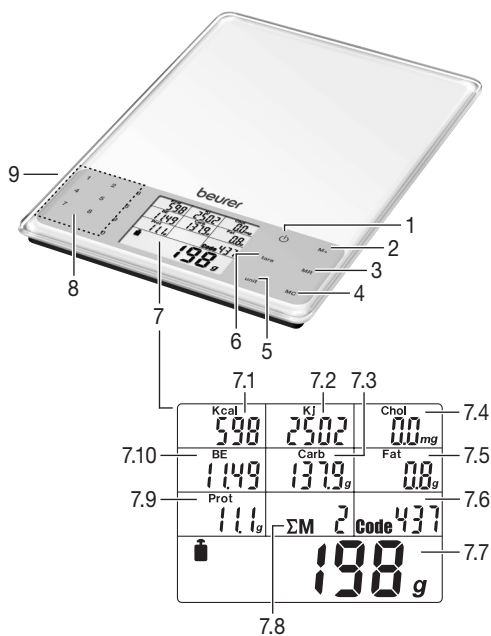
- L'ingerimento delle batterie può essere mortale. Conservare le batterie fuori della portata dei bambini piccoli. In caso d'ingerimento di una batteria, contattare immediatamente un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco. Pericolo di esplosione!
- Non ricaricare o riattivare le batterie con altri 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.

4. 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 chilocalorie
- 7.2 Indicazione dei kilojoule
- 7.3 Indicatore del contenuto di carboidrati
- 7.4 Indicatore del contenuto di colesterolo
- 7.5 Indicazione del contenuto di grasso
- 7.6 Indicatore del codice
- 7.7 Indicazione del peso
- 7.8 Indicatore 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)

5. Messa in funzione

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.

6. Utilizzo

6.1 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. 62 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 .

6.2 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.

6.3 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 suddivisione 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.

6.4 Sostituzione delle batterie


Per la bilancia servono 3 batterie di tipo AAA. Quando compare il simbolo della sostituzione delle batterie , 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.

Avvertenze sull'uso delle batterie

- Se il liquido della batteria viene a contatto con la pelle e con gli occhi, sciacquare le parti interessate con acqua e consultare il medico.

 **Pericolo d'ingestione!** I bambini possono ingerire le batterie e soffocare. Tenere quindi le batterie lontano dalla portata dei bambini!

- Prestare attenzione alla polarità positiva (+) e negativa (-).
- In caso di fuoriuscita di liquido dalla batteria, indossare guanti protettivi e pulire il vano batterie con un panno asciutto.
- Proteggere le batterie dal caldo eccessivo.

 **Rischio di esplosione!** Non gettare le batterie nel fuoco.

- Le batterie non devono essere ricaricate o mandate in cortocircuito.
- Qualora l'apparecchio non dovesse essere utilizzato per un periodo prolungato, rimuovere le batterie dal vano batterie.
- Utilizzare solo tipologie di batterie uguali o equivalenti.
- Sostituire sempre tutte le batterie contemporaneamente.
- Non utilizzare batterie ricaricabili!
- Non smontare, aprire o frantumare le batterie.

7. Pulizia 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).

8. Che cosa fare in caso di 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 aggiunto uno 0.	

Display	Causa	Remedio
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 .
Lo	La batteria è quasi esaurita.	Sostituire la batteria (vedere il capitolo 6.4. "Sostituzione delle batterie").
Valore negativo (-)	L'alimento è stato messo prima di aver attivato la bilancia.	Premere il tasto \odot .
Nessuna indicazione sul display	La batteria è completamente esaurita.	Inserire una nuova batteria (vedere il capitolo 6.4. "Sostituzione delle batterie").

9. Smaltimento

A tutela dell'ambiente, al termine del suo utilizzo l'apparecchio non deve essere smaltito nei rifiuti domestici. Lo smaltimento deve essere effettuato negli appositi centri di raccolta. Smaltire l'apparecchio secondo la direttiva europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Per eventuali chiarimenti, rivolgersi alle autorità comunali competenti per lo smaltimento.



Smaltimento delle batterie

- Smaltire le batterie esauste e completamente scariche negli appositi punti di raccolta, nei punti di raccolta per rifiuti tossici o presso i negozi di elettronica. Lo smaltimento delle batterie è un obbligo di legge.
- I simboli riportati di seguito indicano che le batterie contengono sostanze tossiche:

Pb = Batteria contenente piombo,
Cd = Batteria contenente cadmio,
Hg = Batteria contenente mercurio.



10. Dati tecnici

Banca dati	950 alimenti con i seguenti valori nutrizionali ed energetici: <ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Garanzia / Assistenza

Per ulteriori informazioni sulla garanzia e sulle condizioni di garanzia, consultare la scheda di garanzia fornita.

12. Codici degli alimenti

Abbreviazioni

i. m.	in media
s.s.	nella sostanza secca (ad es. nell'indicazione di grasso per il formaggio)
Alc. % vol	percentuale in volume di alcol

Definizione

parti pronte all'uso	materie prime in vendita meno gli scarti
Prodotto essiccato	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	039	Bavaria Blue, 70 % di grassi, s.s.	081	Formaggio grana, 45 % di grassi, s.s.	
000	Ayran	040	Bel Paese	082	Formaggio Romadur, 20 % di grassi, s.s.
001	Latticello	041	Bergkäse (formaggio di montagna), 45 % di grassi, s.s.	083	Formaggio Roquefort
002	Crème fraîche, 30 % di grassi	042	Formaggio erborinato (Edelpilzkäse), 50 % s.s.	084	Rottaler, 45 % di grassi, s.s.
003	Crème fraîche, 40 % di grassi	043	Brie, 50 %, s.s.	085	Rubiola, 75 % di grassi, s.s.
004	Latte cagliato parzialmente scremato	044	Butterkäse, 30 % di grassi, s.s.	086	Formaggio di latte acido (Harzer, Mainzer), 10 % di grassi, s.s.
005	Latte cagliato intero	045	Butterkäse, 50 % di grassi, s.s.	087	Sbrinz, 48 % di grassi, s.s.
006	Yogurt alla frutta parzialmente scremato	046	Cambozola, 70 % di grassi, s.s.	088	Formaggio a strati, 10 % di grassi, s.s.
007	Yogurt alla frutta scremato	047	Camembert, 30 % di grassi, s.s.	089	Formaggio fondente, 20 % di grassi, s.s.
008	Yogurt alla frutta intero	048	Camembert, 45 % di grassi, s.s.	090	Steppenkäse, 45 % di grassi, s.s.
009	Ricotta alla frutta, 20 % di grassi, s.s.	049	Camembert, 60 % di grassi, s.s.	091	Tête de Moine, 50 % di grassi, s.s.
010	Semolino alle ciliegie	050	Camembert, cotto	092	Tilsiter, 30 % di grassi, s.s.
011	Yogurt parzialmente scremato, 1,5 % di grassi	051	Cheddar	093	Tilsiter, 45 % di grassi, s.s.
012	Yogurt scremato	052	Chester, 50 % di grassi, s.s.	094	Formaggio dei trappisti, 45 % di grassi, s.s.
013	Bevanda al cacao da latte scremato	053	Edamer, 30 % di grassi, s.s.	095	Formaggio tenero con noci, 70 % di grassi, s.s.
014	Kefir	054	Edamer, 40 % di grassi, s.s.	096	Weinbergkäse, 60 % di grassi, s.s.
015	Kefir, con frutti	055	Edelpilzkäse, 60 % di grassi, s.s.	097	Weißlacke, 50 % di grassi, s.s.
016	Latte condensato, 10 % di grassi	056	Emmentaler, 45 % di grassi, s.s.	098	Westberg, 45 % di grassi, s.s.
017	Latte condensato, 4 % di grassi	057	Feta (pecorino), 45 % di grassi, s.s.	099	Formaggio caprino, formaggio da taglio, s.s.
018	Latte condensato, 7,5 % di grassi	058	Formaggio fresco, granulato	100	Formaggio caprino, formaggio tenero, 45 % di grassi, s.s.
019	Latte di mucca (parzialmente scremato), 1,5 %	059	Formaggio fresco alle erbe aromatiche, 20 % s.s.		Uova e piatti con uova
020	Latte di mucca (latte intero), 3,5 %	060	Gorgonzola, 55 % di grassi, s.s.	101	Uovo di gallina, totale, (100 g)
021	Latte scremato	061	Gouda, 45 % di grassi, s.s.	102	Rosso d'uovo di gallina (tuorlo liquido)
022	Budino al latte	062	Gruviera, 45 % di grassi, s.s.	103	Bianco d'uovo di gallina (albume liquido)
023	Riso al latte, al cioccolato	063	Hardanger, 45 % di grassi, s.s.	104	Uova strapazzate
024	Frappé	064	Hüttenkäse (formaggio Cottage), 20 % di grassi, s.s.	105	Uovo al tegamino
025	Siero di latte, dolce	065	Jarsberg, 45 % di grassi, s.s.		Oli e grassi
026	Siero di latte in polvere, prodotto allo stato secco	066	Sfoglia al formaggio con noci, 50 % di grassi, s.s.	106	Olio di semi di cotone
027	Latte crudo, latte certificato	067	Leerdamer, 45 % di grassi, s.s.	107	Burro (burro di panna dolce e acida)
028	Latte crudo, latte del contadino	068	Limburger, 20 % di grassi, s.s.	108	Burro, semigrasso
029	Panna (panna per caffè), 10 % di grassi	069	Maasdamer, 45 % di grassi, s.s.	109	Strutto di burro
030	Panna acida	070	Maaslander, 50 % di grassi, s.s.	110	Olio di cardo, raffinato
031	Panna montata, 30 % di grassi	071	Mascarpone	111	Olio di noccioline americane, raffinato
032	Panna da cucina, 24 % di grassi	072	Morbier, 40 % di grassi, s.s.	112	Burro di cacao
033	Ricotta con panna, 40 % di grassi, s.s.	073	Mozzarella	113	Grasso di cocco, raffinato
034	Ricotta alla frutta, 20 % di grassi, s.s.	074	Formaggio Münster	114	Olio di semi di zucca
035	Ricotta, scremata	075	Palmarello, 50 % di grassi, s.s.	115	Olio di fegato di merluzzo
036	Latte di capra	076	Parmigiano, 36 % di grassi, s.s.	116	Olio di lino
Formaggi		077	Provolone		
037	Appenzeller, 50 % di grassi, s.s.	078	Formaggio dei Pirenei, 50 % di grassi, s.s.		
038	Camembert, cotto, 45 % di grassi, s.s.	079	Formaggio Raclette, 48 % di grassi, s.s.		
		080	Formaggio al prosciutto affumicato, 45 % di grassi, s.s.		

117	Olio di semi di mais (olio di mais), raffinato	159	Carne di manzo/macinata (alla tartara)	201	Colomba
118	Margarina (margarina dietetica)	160	Carne tritata di manzo	202	Tacchino, petto senza la pelle
119	Margarina (margarina standard)	161	Cosciotto di manzo	203	Tacchino, cosciotto, senza pelle e osso
120	Maionese, ricca di grassi	162	Fegato di manzo	204	Tacchino con pelle, i. m.
121	Latte semigrasso	163	Lingua di manzo	205	Quaglia
122	Olio di oliva	164	Carne di manzo (filetto)	206	Cinghiale
123	Olio di colza	165	Carne di manzo (costa alta, arrosto alla griglia, costa da brodo)	Salsicce, paté e prodotti di carne	
124	Sego bovino	166	Carne di manzo (anca, coda)	207	Bauernbratwurst (salsiccia arrostita casareccia)
125	Maionese da insalata, (50% di grasso)	167	Carne di manzo (collottola, collo)	208	Bierschinken (salsiccia di prosciutto)
126	Strutto	168	Carne di manzo (fesa)	209	Bierwurst (salume di birra)
127	Olio di sesamo	169	Carne di manzo (pura carne di muscolo)	210	Bockwurst (salsiccia di carne magra bollita)
128	Olio di soia, raffinato	170	Carne di manzo (roastbeef, lombo)	211	Bratwurst (salsiccia arrostita di maiale)
129	Olio di girasole, raffinato	171	Lardo dorsale di maiale	212	Cabanossi
130	Olio di noci	172	Spalla di maiale	213	Cervelatwurst (salame fine stagionato)
131	Olio di semi di cereali	173	Carne di maiale (ventre)	214	Corned Beef (tedesco)
Carne		174	Carne di maiale (filetto)	215	Dosenwürstchen (Würstchen in barattolo)
132	Bresaola	175	Carne di maiale (cotoletta in salamoia)	216	Fleischkäse (Leberkäse)
133	Estratto di carne	176	Carne di maiale (cotoletta con l'osso)	217	Fleischwurst (sorta di salsiccia)
134	Carne da colazione	177	Carne di maiale (pura carne di muscolo)	218	Frankfurter Würstchen
135	Carne tritata (metà bovina, metà suina)	178	Carne di maiale (scaloppina, fesa)	219	Polpetta cruda
136	Montone, petto	179	Carne di maiale (zampetto posteriore di maiale lessato, zampa posteriore)	220	Sfogliata ripiena di fegato di oca
137	Montone, cosciotto	180	Carne tritata di maiale	221	Salume di pollame, magro
138	Montone, lombo	181	Rognone di maiale	222	Gelbwurst (salsiccia gialla)
139	Carne di montone (filetto)	182	Costoletta di maiale, stufato	223	Jagdwurst (salsiccia cotta)
140	Carne di montone (cotoletta)	183	Prosciutto cotto di maiale	224	Kalbsbratwurst (salsiccia arrostita di vitello)
141	Fegato di montone	184	Cosciotto di maiale (prosciutto posteriore)	225	Kalbsleberwurst (salsiccia di fegato di vitello)
142	Carne di vitello (spalla)	185	Carne di pecora, i. m.	226	Salsicciotto
143	Carne di vitello (filetto)	186	Lingua di maiale	227	Lachsschinken (prosciutto di salmone)
144	Carne di vitello (collo, nuca con l'osso)	Pollame e selvaggina		228	Landjäger (salsiccia secca)
145	Carne di vitello (zampa con l'osso)	187	Anatra, i. m.	229	Paté di fegato
146	Carne di vitello (cosciotto con l'osso)	188	Fagiano, i. m.	230	Leberwurst (salsiccia di fegato), magra
147	Carne di vitello (pura carne di muscolo)	189	Oca, i. m.	231	Lionese
148	Carne di vitello (bistecca di schiena con l'osso)	190	Lepre, i. m.	232	Mettwurst (salsicciotto) (Braunschweiger Mettwurst)
149	Timo di vitello	191	Carne di cervo, i. m.	233	Mortadella
150	Petto di vitello	192	Pollo (pollo arrosto), i. m.	234	Rotwurst (sanguinaccio)
151	Cotoletta di vitello	193	Pollo (pollo in brodo), i. m.	235	Salame (tedesco)
152	Fegato di vitello	194	Pollo, pollo arrosto, coscia con la pelle	236	Prosciutto (prosciutto cotto)
153	Rognone di vitello	195	Pollo, petto con la pelle	237	Prosciutto (prosciutto di salmone)
154	Scaloppina di vitello	196	Fegato di pollo	238	Prosciutto affumicato (speck di prosciutto)
155	Cotoletta di maiale in salamoia	197	Carne di coniglio, i. m.	239	Salsiccia di prosciutto, grana fine
156	Carne di agnello (pura carne di muscolo)	198	Starna		
157	Coda di bue	199	Carne di capriolo, cosciotto		
158	Carne di cavallo, i. m.	200	Lombata di capriolo		

240	Soppressata (pressata, rossa)	286	Sogliola	331	Cookies al burro
241	Pancetta di maiale, affumicata	287	Spratto	332	Cornflakes (fiocchi di mais)
242	Speck misto di maiale	288	Rombo	333	Cornflakes con noci + miele
243	Gelatina/aspic	289	Sperlano	334	Cornflakes integrali
244	Salsiccia bianca	290	Tonno	335	Couscous cotto
245	Wiener Würstchen (salsicciotto viennese)	291	Seppia	336	Couscous crudo
Pesci, molluschi e crostacei		292	Lumaca delle vigne	337	Biscotti, paste per diabetici
246	Anguilla	293	Lucioperca	338	Farina di spelta, integrale
247	Ostriche	Pesce conservato		339	Donut
248	Pesce persico	294	Anguilla affumicata	340	Pasta all'uovo, cotta e scolata
249	Molva azzurra	295	Aringa affumicata	341	Pasta all'uovo (spaghettim maccheroni), cruda
250	Orata	296	Aringa, fritta	342	Früchtebrot (pane speziato)
251	Aringa affumicata	297	Aringa marinata, (alla Bismarck)	343	Dolce di frutta secca, ingl.
252	Razza chiodata (ga- sterosteide)	298	Aringa, aringa vergine	344	Müsli alla frutta, senza zucchero
253	Coregone	299	Filetto di aringa in salsa di pomo- doro	345	Orzo mondato
254	Filetto di pesce	300	Caviale vero (caviale di storione)	346	Dolce aromatico (biscotti)
255	Passera di mare	301	Caviale succedaneo (caviale tedesco)	347	Gingerbread
256	Trota (trota di ruscello, trota iridea)	302	Granchi in scatola	348	Spaghetti di soia (cotti)
257	Gamberetto, granchio	303	Gamberi in scatola	349	Pane Graham
258	Granatiere	304	Salmone affumicato, in scatola	350	Semolino, grano
259	Luccio	305	Sgombro affumicato	351	Fette di semolino
260	Ippoglosso nero (ippoglosso della Groenlandia)	306	Sardine sott'olio	352	Farina di semi verdi
261	Ippoglosso bianco	307	Sebastes affumicato	353	Grünkernbratlinge
262	Aringa (Atlantico)	308	Aringa salata	354	Fiocchi d'avena, istantanei
263	Aringa (Mare Baltico)	309	Eglefino affumicato	355	Dolce di pasta lievitata, semplice
264	Gambero di mare	310	Cannolo alla panna	356	Pasta lievitata (miscela per cottura al forno)
265	Merluzzo	311	Merlano nero affumicato	357	Hefezopf (pasta lievitata dolce e grassa)
266	Pettine	312	Stoccafisso, baccalà	358	Miglio, grano
267	Carpa	313	Tonno sott'olio	359	Torta di ricotta
268	Cobite comune	Cereali, prodotti cereali		360	Fiocchi di crusca, avena
269	Granchio	314	Amaranto	361	Biscotteria, pasticcini misti
270	Gambero (gambero di fiume)	315	Torta di mele, ricoperta	362	Pane croccante di segala
271	Krill (Antartide)	316	Strudel di mele	363	Ciambella salata/panino salato
272	Salmone	317	Fagottino alle mele	364	Mais, grano integrale
273	Aragosta	318	Bagel	365	Fiocchi di mais, non dolcificati
274	Molva	319	Baguette	366	Farina di mais
275	Sgombro	320	Sgonfiotti berlinesi	367	Dolcetti alle mandorle
276	Cozze	321	Pan di Spagna (cucchiaio)	368	Marmorkuchen (torta bicolore al cacao)
277	Sebastes, acerina	322	Pasta sfoglia	369	Farina, segale integrale
278	Sardella	323	Panini, rosette	370	Pane di farine miste
279	Sardina	324	Brownies	371	Focaccia con semi di papavero
280	Eglefino	325	Grütze di grano saraceno	372	Mohnstriezel
281	Tinca	326	Farina di grano saraceno, integrale	373	Torta di mocca alla panna
282	Passera di mare	327	Biscotti al burro	374	Muffin ai mirtilli
283	Nasello	328	Dolce al burro	375	Biscotti Müsli
284	Merlano nero (merlano nero dell'A- laska)	329	Cereali con aroma alla frutta	376	Miscela di Müsli, prodotto secco
285	Pesce diavolo (pesce da pesca)	330	Barretta ai cereali (con cioccolato)		

377	Dolce di noci (miscela per cottura al forno)	422	Pane misto di frumento	463	Finocchio, foglia (finocchio bolognese)
378	Dolce di noci (pasticcini e biscotti)	423	Amido di frumento	464	Insalata fredda di carne, fatta in casa
379	Dolce di frutta, pasta lievitata	424	Pane di frumento per toast	465	Cipolle primaverili
380	Fondo per torta di frutta, pronto al consumo	425	Pane di frumento integrale	466	Crescione
381	Pane grattugiato	426	Riso selvatico, grezzo	467	Cetrioli sott'aceto
382	Pasta per pizza	427	Dolce al limone	468	Cavolo riccio (cavolo bruno)
383	Popcorn	428	Fette biscottate	469	Cetriolo
384	Pumpernickel (tipo di pane di segale)	429	Torta alle cipolle	470	Insalata di aringa
385	Riso levigato, cotto e scolato	Patate e derivati delle patate		471	Zenzero
386	Riso levigato, grezzo	430	Patate al forno, pronte al consumo	472	Insalata di patate
387	Riso non levigato	431	Patate cotte (con buccia)	473	Aglione crudo
388	Farina di riso	432	Gnocchi di patate, prodotto essiccato/in polvere	474	Cavolo rapa
389	Segale, grano integrale	433	Canederli, pronti all'uso	475	Lattuga cappuccia
390	Pane di segale	434	Crocchette di patate, prodotto essiccato/In polvere	476	Zucca
391	Farina di segale, tipo 1800	435	Patate, cotte al forno (con buccia)	477	Denti di leone
392	Farina di segale, tipo 815	436	Patate con buccia (crude)	478	Pannocchietta di granoturco
393	Pane misto di segale	437	Frittelle di patate (torta di patate), prodotto essiccato/in polvere	479	Bietola
394	Pane di segale integrale e pane integrale	438	Frittelle di patate (torta di patate), surgelate/pronte all'uso	480	Insalata di Matjes (aringa)
395	Pane di segale integrale	439	Purè di patate	481	Barbaforte, rafano
396	Pasta sbattuta	440	Purè di patate, prodotto essiccato/in polvere	482	Carota
397	Pane russo	441	Fecola di patate	483	Carote in scatola
398	Torta Sacher	442	Zuppa di patate, prodotto essiccato/in polvere	484	Germogli di fagioli verdi
399	Torta alla panna	443	Patate bollite con la buccia	485	Insalata di pasta, italiana
400	Müsli al cioccolato	444	Patatine fritte, pronte al consumo, senza sale	486	Okra
401	Torta di ciliegie della Foresta Nera	445	Rösties, surgelate	487	Peperoni
402	Shortbread	Verdure e insalate		488	Pastinaca
403	Spätzle (tipo di pasta fatta in casa)	446	Carciofo	489	Prezzemolo (foglie)
404	Crusca commestibile	447	Carciofi sott'olio	490	Porro
405	Pane per toast	448	Melanzane	491	Portulaca
406	Tortellini, pronti al consumo	449	Germogli di bambù	492	Radicchio
407	Fondo per torte	450	Batata, patata dolce o americana	493	Ravanelli
408	Triticale	451	Sedano	494	Rafano
409	Pane integrale con semi di girasole	452	Cavolfiore	495	Rabarbaro
410	Schiacciata integrale	453	Fagioli verdi	496	Cavolo di Bruxelles
411	Biscotti integrali	454	Fagioli verdi, in scatola	497	Rapa rossa, barbabie tola rossa
412	Pasta integrale cruda	455	Broccoli	498	Cavolo rosso
413	Fette biscottate integrali	456	Nasturzio, crescione	499	Rucola
414	Waffel misti	457	Cicoria di Bruxelles	500	Rucola cruda
415	Focaccia natalizia della Sassonia	458	Cavolo cinese	501	Crauti scolati
416	Pane bianco	459	Lattuga iceberg	502	Erba cipollina
417	Frumento, grano integrale	460	Indivia	503	Scorzoneria
418	Semolino di frumento	461	Lattuga di fattoria	504	Sedano, bulbo
419	Semi di frumento	462	Lattughella, raponzolo	505	Germogli/semi di soia
420	Crusca di frumento			506	Asparagi
421	Farina di frumento, tipo 405			507	Spinaci
				508	Spinaci, surgelati
				509	Navone

510	Verdure per minestra	556	Chayote	605	Bacche di olivello spinoso
511	Pomodori	557	Cherimoya (Anone)	606	Frutto di Sharon
512	Pomodori in scatola	558	Datteri secchi	607	Uva spina
513	Topinambur	559	Fragole	608	Uva sultanina, secca
514	Tzatziki	560	Fragole, surgelate	609	Tamarindo
515	Insalata Waldorf	561	Fico	610	Anguria, cocomero
516	Rapa	562	Fico secco	611	Acini d'uva, secchi (uva passa)
517	Cavolo rapa	563	Melagrana	612	Acini d'uva, grappolo
518	Cavolo bianco	564	Pompelmo	613	Limone
519	Insalata di cavolo bianco	565	Guave	614	Melone
520	Verza	566	Coccole della rosa canina		Noci
521	Zucchini	567	Mirtilli	615	Noci Cashew
522	Mais dolce	568	Mirtilli, surgelati non zuccherati	616	Castagne (marroni)
523	Mais dolce in scatola	569	Lamponi	617	Nocciolina americana
524	Cipolla	570	Coccoli di sambuco, nero	618	Noccioline americane arrostiti e sbucciate
	Funghi	571	Melone	619	Nocciole
525	Porcinello	572	Frutta di Jack	620	Noce di cocco
526	Boletto giallo	573	Nespola giapponese	621	Noce di cocco grattato giata
527	Fungo prataiolo (fungo di coltivazione)	574	Ribes rosso	622	Semi di zucca
528	Funghi prataioli in scatola	575	Ribes nero	623	Noce Macadamia
529	Chiodino	576	Cachi	624	Mandorle dolci
530	Morchella, spugnola (morchella commestibile)	577	Fichi d'India	625	Papavero, semi (secchi)
531	Gallinaccio, cantarello	578	Carambola	626	Noce del Parà
532	Gallinaccio, cantarello, secco	579	Ciliegia, dolce	627	Noce Pekan
533	Porcinello rosso	580	Ciliegia sottovetro	628	Pinoli
534	Porcino	581	Kiwi	629	Pistacchi (mandorle verdi)
535	Porcino secco	582	Kumquat crudo	630	Sesamo, semi (secchi)
536	Tartufo	583	Limone	631	Semi di girasole (secchi)
	Frutta	584	Litschi	632	Noci
537	Acerola	585	Longan		Legumi
538	Ananas	586	Mandarino	633	Fagioli, semi, bianchi, secchi
539	Ananas in scatola	587	Mandarini in scatola	634	Piselli, semi, secchi
540	Mela	588	Mora di gelso	635	Piselli, baccello + semi, verdi
541	Mela secca (sulfurata)	589	Mirabella	636	Piselli verdi, in scatola
542	Purè di mele	590	Ossicocco	637	Piselli verdi, surgelati, semi
543	Arancia	591	Nettarina	638	Capperi in salamoia
544	Albicocca	592	Olive verdi, marinate	639	Ceci, semi, secchi
545	Albicocca secca	593	Olive nere, marinate	640	Ceci, germogli, freschi
546	Albicocche in scatola	594	Papaya	641	Fagioli kidney in scatola
547	Avocado	595	Frutto della passione	642	Fagiolini dall'occhio nero, crudi
548	Banana	596	Pesca	643	Semi di lino, lino
549	Banana secca	597	Pesca secca	644	Fagioli Lima, crudi
550	Pomodoro arboreo	598	Pesche in scatola	645	Ceci, semi, cotti
551	Pera	599	Prugna, susina	646	Ceci, semi, secchi
552	Pere in scatola	600	Physalis	647	Papavero, semi, secchi
553	More	601	Ribes (mirtillo rosso)	648	Sesamo, semi, secchi
554	Frutto dell'albero del pane	602	Cotogna	649	Fagioli di soia, semi, secchi
555	Carissa	603	Rambutan	650	Carne di soia
		604	Susina Reineclaude		

651	Latte di soia	692	Amaretto (alc. % vol)	732	Salsa per dessert, frutta, pronta al consumo
652	Germogli di soia	693	Sidro	733	Salsa per dessert, cioccolato, pronta al consumo
653	Salume di soia, i. m.	694	Birra, Kölsch	734	Praline per diabetici
654	Semi di girasole	695	Birra, pils, Lagerbier, birra normale, tedesca	735	Cioccolato per diabetici da latte intero
655	Caiano, crudo	696	Bockbier (birra forte), bionda, a bassa fermentazione (alc. 7 % vol.)	736	Cioccolato per diabetici, delicatamente amaro
Bevande analcoliche					
656	Succo di ananas	697	Bowle, fragola	737	Dolcificante per diabetici
657	Succo di mele	698	Cuba Libre	738	Gelato per diabetici
658	Succo di mele, articolo commerciale	699	Curacao (alc. 35 % vol.)	739	Dominostein (piccolo dolce ricoperto di cioccolato)
659	Bibita rinfrescante di mele e acqua	700	Vini da dessert (alc. 7 % vol.)	740	Stollen di Dresda, con marzapane
660	Nettare di albicocca	701	Doppelbockbier (birra molto forte), scura (alc. 8 % vol.)	741	Gelato di crema
661	Birra, senza alcol, internazionale	702	Cognac all'uovo	742	Gelato di crema, alla Fürst Pückler
662	Cappuccino	703	Birra export, bionda (alc. 5 % vol.)	743	Gelato di crema, cioccolato
663	Cola	704	Sidro (alc. 8–10 % vol.)	744	Gelato di crema, vaniglia
664	Cola, light	705	Gin	745	Panpepato Elisen
665	Caffè freddo	706	Vino brûlé	746	Pasta (passato) di noccioline americane
666	Tè freddo, pesca	707	Acquavite bianca (alc. 32 % vol.)	747	Fondant
667	Succo di pompelmo, articolo commerciale	708	Birra di conserva, bionda (alc. 5 % vol.)	748	Frankfurter Kranz (ciambella di Francoforte)
668	Sciroppo di mirtilli	709	Birra leggera a bassa fermentazione (alc. 2,5–3,0 % vol.)	749	Crema di frutta, da prodotto essiccato, pronta all'uso
669	Succo di coccole di sambuco	710	Liquori (alc. 30 % vol.)	750	Gelato alla frutta
670	Nettare di ribes nero	711	Birra di mais (birra di frumento, a fermentazione alta)	751	Caramella da masticare alla frutta
671	Caffè	712	Birra di malto, bevanda al malto (alc. 0,04–0,06 % vol.)	752	Budino di gelatina alla frutta, gelatina, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di acqua
672	Estratto di caffè in polvere (caffè istantaneo), prodotto essiccato/ in polvere	713	Acquavite di frutta (alc. 40–45 % vol.)	753	Budino di gelatina alla frutta, asperula, prodotto finito
673	Latte di cocco	714	Ouzo (alc. 38 % vol.)	754	Gugelhupf (ciambella a pasta lievitata)
674	Latte Macchiato	715	Pina Colada	755	Caramelline gommose a forma di orsetti
675	Limonata, Mix di Coca Cola	716	Porto	756	Miele (miele di fiori)
676	Succo di mandarino, spremuto fresco	717	Vino rosso, pesante	757	Frittata dolce sminuzzata
677	Succo di carote	718	Rum	758	Cacao in polvere, leggermente disoleato
678	Succo multivitaminico	719	Sangria	759	Liquirizia
679	Aranciata	720	Spumante Arancio	760	Marzapane
680	Succo di arancia, succo di mele, spremuto fresco	721	Spumante bianco (spumante tedesco)	761	Cioccolato al latte
681	Succo di arancia, succo di mele, articolo commerciale	722	Acquavite, Brandy (Cognac)	762	Gelato alla panna, con almeno il 70 % di latte
682	Succo di ribes rosso	723	Vino bianco	763	Testa di moro, africano
683	Succo di bacche di olivello spinoso	724	Birra di frumento integrale, senza lievito (alc. 5 % vol.)	764	Mousse au chocolat
684	Succo di ciliege acide	725	Birra di frumento integrale, con lievito (alc. 5 % vol.)	765	Nougat
685	Bevanda di soia, alla frutta	726	Wermut	766	Dolce di noci con glassa
686	Tè nero	727	Whisky	767	Crema di nougat e noci
687	Succo di pomodori	728	Vodka	768	Plum pudding (budino di prugne)
688	Succo d'uva, articolo commerciale	Dolciumi			
689	Succo di limone, spremuto fresco	729	Sciroppo di acero		
Bevande alcoliche					
690	Birra senza alcol, tedesca	730	Baci		
691	Altbier (alc. % vol)	731	Caramelle		

769	Zucchero grezzo da barbabietola (zucchero bruno)	805	Condimento Maggi	846	Minestra di Flädle (frittelle della Svevia)
770	Gelatina di frutti rossi, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di acqua	806	Mango Chutney	847	Fränkische Grünkerncreme-Suppe (crema di spezie della Franconia)
771	Zupfkuchen russo (torta russa)	807	Dressing alla maionese	848	Brodo di verdura
772	Barra di cioccolato/noccioline americane	808	Barbaforte (tubo)	849	Minestra di verdure, all'italiana
773	Barra di cioccolato/caramello	809	Salsa alla panna con pepe	850	Minestra di gnocchetti di semolino
774	Barra di cioccolato/cocco	810	Salsa alla panna	851	Minestra di goulasch
775	Bacio di cioccolato	811	Maionese per insalata	852	Brodo di pollo, chiaro
776	Cioccolato, senza latte, min. 40% di cacao	812	Salsa olandese	853	Brodo di pollo con pastina, prodotto essiccato/in polvere
777	Cioccolato bianco	813	Salsa agrodolce	854	Minestra di patate con salsiccia
778	Crema di cioccolato, da prodotto essiccato, pronta all'uso	814	Salsa per gyros, prodotto essiccato/in polvere	855	Crema di porri
779	Cioccolatini rotondi	815	Salsa per gulasch con paprica, prodotto essiccato/in polvere	856	Stufato di lenticchie con speck, prodotto essiccato/in polvere
780	Budino di cioccolato, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di latte	816	Salsa per arrosto all'agro, prodotto essiccato/in polvere	857	Minestra di ceci
781	Softeis	817	Senape	858	Pasta in brodo
782	Biscotti di panpepato	818	Salsa di soia	859	Minestra di coda di bue
783	Tiramisu	819	Dressing alla Thousand Island	860	Minestrone Pichelsteiner
784	Budino alla panna con vaniglia, da prodotto essiccato, pronto all'uso con l'aggiunta di latte	820	Concentrato (conserva) di pomodoro	861	Riso in pentola con gnocchetti di carne
785	Crema alla vaniglia, da prodotto essiccato, pronta per l'uso	821	Salsa di pomodoro, salsa base classica	862	Minestra di manzo
786	Salsa alla vaniglia, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di latte	822	Salsa di pomodoro, all'italiana	863	Crema d'asparagi
787	Cioccolato al latte intero	823	Vinaigrette	864	Crema di porcini
788	Cioccolato al latte intero con noccioline	824	Salsa alla zingara	865	Crema di pomodori
789	Weingummi (caramelle morbide al gusto di frutta), i. m.	825	Salsa di cipolle	866	Zuppa di pomodoro con riso, prodotto essiccato/in polvere
790	Stella di cannella	Confetture		867	Zuppa di cipolle
791	Dolce di limone	826	Gelatina di mele	Piatti pronti	
792	Zucchero (zucchero grezzo, zucchero di barbabietola)	827	Marmellata di arance	868	Baguette, salame, surgelata
Salse e condimenti		828	Marmellata di albicocche	869	Crauti bavaresi, surgelati
793	Salsa per barbecue	829	Marmellata di mirtilli	870	Bruschetta, pomodoro, basilico, surgelata
794	Salsa béchamelle	830	Marmellata per diabetici, con fruttosio	871	Cannelloni
795	Salsa per arrostiti	831	Marmellata per diabetici, con edulcoranti/fruttosio	872	Čevapčići
796	Sugo di arrosto, chiaro	832	Marmellata di fragole	873	Cheeseburger
797	Salsa al curry	833	Marmellata di lamponi	874	Piatto cinese, prodotto essiccato/in polvere
798	Dressing alla francese	834	Gelatina di ribes rosso	875	Cordon bleu
799	Brodo granulato	835	Marmellata di ciliege	876	Döner Kebap
800	Salsa chiara, vellutata	836	Marmellata di prugne (susine)	877	Insalata di uova
801	Dressing all'italiana	837	Passata di prugne	878	Piselli e carote, surgelati
802	Salsa alla cacciatora	838	Gelatina di cotogne	879	Filetto di pesce in salsa alle erbe aromatiche, surgelato
803	Ketchup	839	Marmellata di cotogne	880	Filetto di pesce, bordelaise, surgelato
804	Salsa con burro alle erbe aromatiche	Minestre e minestrone		881	Bastoncini di pesce
		840	Zuppa di cavolfiori e broccoli, povera di grassi, prodotto essiccato/in polvere	882	Flammkuchen (sorta di dolce), surgelato
		841	Minestrone di fagioli bianchi	883	Insalata di carne, prodotto finito
		842	Crema di funghi	884	Involto primavera, surgelato
		843	Chili con carne	885	Insalata di pollame con panna
		844	Pasta in brodo cinese		
		845	Minestrone di piselli con salsiccia		

886	Lasagne alle verdure, prodotto essiccato/in polvere	923	Involtoni di manzo	956		
887	Verdure miste, surgelate	924	Risotto			
888	Germknödel (gnocchi di pasta lievitata, canederli dolci lievitati), surgelati	925	Filetto di platessa, impanato, surgelato	957		
889	Spezzatino di vitello con cipolle e funghi, prodotto essiccato/in polvere	926	Semmelknödel (canederli di pane), prodotto finito	958		
890	Gulasch ungherese	927	Spaghetti alla carbonara, prodotto essiccato/in polvere	959		
891	Pollo agrodolce, surgelato	928	Spaghetti alla bolognese			
892	Hamburger	929	Spaghetti ai funghi, prodotto essiccato/in polvere	960		
893	Arrosti di cervo in salsa alla panna, surgelato	930	Spaghetti al pomodoro			
894	Fricassee di pollo	931	Spare Ribs, cotti, surgelati	961		
895	Zuppa di pollo, prodotto essiccato/in polvere	932	Spinaci, surgelati			
896	Purè di patate alla renana, prodotto essiccato/in polvere	933	Manzo lessato con rafano	962		
897	Patate gratinate	934	Insalata Waldorf con maionese			
898	Gnocchi di patate (metà e metà)	935	Insalata di cavolo bianco con olio	963		
899	Insalata di patate con maionese	936	Insalata di formaggio e salsiccia			
900	Spätzle di formaggio	937	Gnocchi di prugne, surgelati	964		
901	Involtoni di foglie di cavolo, arrostiti, surgelati	938	Anelli di cipolle, fritti			
902	Königsberger Klopse (polpette alla Königsberg)	Altri cibi			965	
903	Filetto di salmone in pasta sfoglia, surgelato	939	Lievito da forno, pressato			
904	Involtoni di foglie di cavolo, arrostiti, surgelati	940	Lievito di birra, secco	966		
905	Lasagne	941	Fiocchi di noccioline americane			
906	Leipziger Allerlei, surgelata	942	Gelatina commestibile	967		
907	Minestra di ceci con salsiccia	943	Patatine, salate, fritte all'olio			
908	Fagottini, cotti	944	Bastoncini di patate, salati, fritti all'olio	968		
909	Nasi Goreng, surgelato	945	Cracker			
910	Insalata di pasta con maionese	946	Polvere da budino, prodotto essiccato/in polvere	969		
911	Pasta con gnocchetti di manzo, prodotto essiccato/in polvere	947	Bastoncini salati			
912	Peperone ripieno	948	Tofu	970		
913	Verdure in padella, alla francese, surgelate	949	Tortilla Chips			
914	Verdure in padella, all'italiana, surgelate	Inserire un altro alimento di propria scelta			971	
915	Verdure in padella, alla messicana, surgelate	950				
916	Crêpe	951		972		
917	Pizza Hawaii, surgelata	952				
918	Pizza Margherita, surgelata	953		973		
919	Pizza Salami, surgelata	954				
920	Pizza Schinken, surgelata			974		
921	Quiche lorenese, surgelata	955				
922	Ravioli al sugo di pomodoro			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	



Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun, ileride kullanmak üzere saklayın, diğer kullanıcıların erişebilmesini sağlayın ve içindeki yönergelere uyun.

Sayın müşterimiz,

Ürünlerimizden birini seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Isı, yumuşak terapi, kan basıncı/diyagnoz, ağırlık, masaj, güzellik, hava ve bebek konularında değerli ve titizlikle test edilmiş kaliteli ürünlerimiz, dünyanın her tarafında tercih edilmektedir.

Yeni cihazınızı iyi günlerde kullanmanızı dileriz.
Beurer Ekibiniz

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 teraziyle 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 toplamlarını 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.

İçindekiler

1. Teslimat kapsamı	71
2. İşaretlerin açıklaması	71
3. Uyarılar ve güvenlik bilgileri	72
4. Cihaz açıklaması	72
5. İlk çalıştırma	73
6. Kullanım	73
7. Temizlik ve bakım	74
8. Sorunların giderilmesi	74
9. Bertaraf etme	74
10. Teknik veriler	75
11. Garanti / Servisi	75
12. Gıda maddeleri kodları	75






1. Teslimat kapsamı

Cihazı kontrol ederek karton ambalajın dıştan hasar görmemiş ve içeriğin eksiksiz olduğundan emin olun. Cihazı kullanmadan önce, cihazda ve aksesuarlarında gözle görülür hasarlar olmadığından ve tüm ambalaj malzemelerinin çıkarıldığından emin olunmalıdır. Şüpheli durumlarda kullanmayın ve satıcınıza veya belirtilen servis adresine başvurun.

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

2. İşaretlerin açıklaması

	UYARI Yaralanma tehlikelerine veya sağlığınızla ilgili tehlikelere yönelik uyarı
	DİKKAT Cihazdaki ve aksesuarlarındaki olası hasarlara yönelik güvenlik uyarısı
	Ürün bilgisi Önemli bilgilere yönelik uyarı
	Talimatı okuyun
	Elektrikli ve elektronik atık cihazlarla ilgili AB direktifine (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment) uygun şekilde bertaraf edilmelidir
	Zararlı madde içeren pilleri evsel atıklarla birlikte bertaraf etmeyin

	Üretici
	CE işareti Bu ürün gerekli Avrupa direktiflerinin ve ulusal direktiflerin gerekliliklerini karşılar.
	Ambalaj çevreye zarar vermeyecek şekilde bertaraf edilmelidir
	Rusya Federasyonu'na ve BDT ülkelerine ihraç edilen ürünler için sertifikasyon işareti
	Birleşik Krallık için Uygunluk Değerlendirmesi Yapıldı İşareti


3. Uyarılar ve güvenlik bilgileri

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

UYARI:

- Yalnızca besin değeri analizli terazinin besin değerlerine 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 içeriğin 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

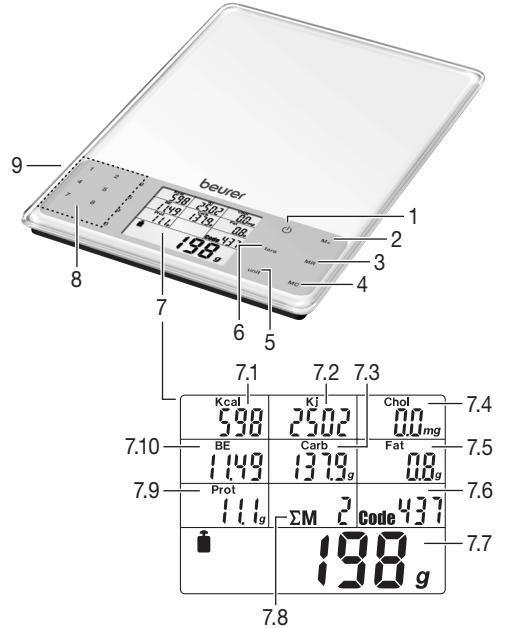
- Yutma durumunda piller hayatı tehlikeye neden olabilir. Pilleri çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın. PİL yutulursa hemen tıbbi yardım alınmalıdır.
- Pilleri ateşe atmayın. Patlama tehlikesi!
- Piller yeniden şarj edilmemeli veya başka maddelerle yeniden aktif hale getirilmemeli, içindeki maddeler 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 takdirde kusursuz çalışması garanti edilememektedir. Bu husus dikkate alınmadığı takdirde garanti geçerliliğini yitirir.
- Onarım için müşteri servisi veya yetkili bir satıcıya başvurun.

4. 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)

5. İlk çalıştırma

Ağırlık birimini değiştirme

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

Terazinin kurulması

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

6. Kullanım

6.1 Tartma

Teraziyi açın

Tartılan ürünlerin ağırlığı ekranda gösterilir.
⏻ düğmesine basın.

Tartıya ürün ekleme (dara)

Daha başka miktarları da birlikte tartmak için teraziyi “0 g” olacak şekilde sıfırlayabilirsiniz.
→ Bunun için **tara** düğmesine basın.

Gıda maddesi kodunu girin

→ Tartacağıınız ürüne ait 3 haneli kodu gıda maddeleri listesinden (Sayfa 75’den 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.

6.2 Tartılan ürünleri kaydetme

Ölçmekte olduğunu gıda maddesinin ağırlığını, besin ve enerji değerlerini kaydedebilirsiniz. Terazi kaydedilen ölçümlerin değerlerini otomatik olarak toplar. İsteddiğiniz 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.

Ekranında toplam işaretli **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.

Ekranında toplam işaretli **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.

6.3 Kendinize özel gıda maddesi kodlarının programlanması

Cihaz 950 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 maddelerini 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.
- İsteddiğiniz 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), karbonhidrat 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 tarı 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").

- Gırlen değerin tutarlı olup olmadığını kontrol edin.

6.4 Piller değiştirilmesi

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

⚠ Pillerle temas etme durumu için uyarılar

- Pil hücreesindeki sıvı, cilt veya gözlerle temas ettiğinde, ilgili yeri suyla yıkayın ve bir doktora başvurun.

⚠ **Yutma tehlikesi!** Küçük çocuklar pilleri yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir. Bu nedenle pilleri, küçük çocukların erişmeyeceği yerlerde saklayın!

- Artı (+) ve eksi (-) kutup işaretlerine dikkat edin.
- Bir pil aktığında koruyucu eldiven giyin ve pil bölümünü kuru bir bezle temizleyin.
- Pilleri aşırı ısıya karşı koruyun.

⚠ **Patlama tehlikesi!** Pilleri ateşle atmayın.

- Piller şarj edilmemeli veya kısa devre yaptırılmamalıdır.
- Cihazı uzun süre kullanmayacağınız durumlarda pilleri pil bölümünden çıkarın.
- Yalnız aynı tip veya eşdeğer tip piller kullanın.
- Her zaman tüm pilleri aynı anda değiştirin.
- Şarj edilebilir pil kullanmayın!
- Pilleri parçalarına ayırmayın, açmayın veya parçalamayın.

7. Temizlik ve bakım

Teraziye, gerektiğinde üzerine biraz sıvı bulaşık deterjanı dökebileceğiniz 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!
- Kullanılmadığında terazinin üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Teraziyi darbelerden, nemden, tozdan, kimyasallardan, aşırı sıcaklık değişikliklerinden ve çok yakın ısı kaynaklarından (şoba, kalorifer radyatörü) koruyun.
- Teraziyi yüksek sıcaklıklara ve kuvvetli elektromanyetik alanlara maruz bırakmayın (örn. cep telefonları).

8. 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 mevcut değildir. 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.
L o	Piller bitmek üzere.	Pilleri değiştirin (bkz. Bölüm 6.4. Piller değiştirilmesi).
Eksi değeri (-)	Tartılan ürün terazi açılmadan önce konulmuştur.	⏏ düğmesine basın.
Gösterge yok	Piller tamamen bitmiştir.	Yeni pil takın (bkz. Bölüm 6.4. Piller değiştirilmesi).

9. Bertaraf etme

Çevreyi korumak için, kullanım ömrü sona erdikten sonra cihazı ev atıklarıyla birlikte elden çıkarmayın. Cihaz, ülkenizdeki uygun atık toplama merkezleri üzerinden bertaraf edilebilir. Cihazı hurda elektrikli ve elektronik eşya direktifine – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) uygun olarak bertaraf edin. Bertaraf etme ile ilgili sorularınızı, ilgili yerel makamlara iletebilirsiniz.



Pillerin elden çıkarılması

- Kullanılmış, tamamen boşalmış piller özel işaretli toplama kutularına atılarak, özel atık toplama yerlerine veya elektrikli cihaz satıcılarına teslim edilerek bertaraf edilmelidir. Pillerin bertaraf edilmesi, yasal olarak sizin sorumluluğunuzdadır.
- Bu işaretler, zararlı madde içeren pillerin üzerinde bulunur:
Pb = Pil kurşun içeriyor,
Cd = Pil kadmiyum içeriyor,
Hg = Pil cıva içeriyor.



10. Teknik veriler

Veri bankası	Aşağıdaki besin ve enerji değerleriyle birlikte 950 gıda maddesi: <ul style="list-style-type: none">• 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 kademeleri	<ul style="list-style-type: none">• 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. Garanti / Servis

Garanti ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri cihazla birlikte verilen garanti broşüründe bulabilirsiniz.

12. 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	015 Kefir, meyveli	031 Kremşanti, %30 yağlı
001 Yayık ayranı	016 Konsantre süt, %10 yağlı	032 Kaymak, %24 yağlı
002 Crème fraîche, %30 yağlı	017 Konsantre süt, %4 yağlı	033 Kremalı sofralık quark, %40 yağlı k. m.
003 Crème fraîche, %40 yağlı	018 Konsantre süt, %7,5 yağlı	034 Sofralık quark, %20 yağlı k. m.
004 Ayran, yarım yağlı	019 İnek sütü (yarım yağlı), %1,5 yağlı	035 Sofralık quark, yağsız
005 Ayran, tam yağlı	020 İnek sütü (tam yağlı), %3,5 yağlı	036 Keçi sütü
006 Meyveli yoğurt, yarım yağlı	021 Yağsız süt	Peynir
007 Meyveli yoğurt, yağsız	022 Sütlü puding	037 Appenzeller, %50 yağlı k. m.
008 Meyveli yoğurt, tam yağlı	023 Sütlaç, çikolatalı	038 Back-Camembert, %45 yağlı k. m.
009 Meyveli süzme yoğurt, %20 yağlı k. m.	024 Milkshake	039 Bavaria Blue, %70 yağlı k. m.
010 İrmik lapası, vişne	025 Peynir altı suyu, tatlı	040 Bel Paese
011 Yoğurt, yarım yağlı, %1,5 yağlı	026 Peynir altı suyu tozu, kuru ürün	041 Dağ peyniri, %45 yağlı k. m.
012 Yoğurt, yağsız	027 İşlenmemiş süt, sağma süt	042 Mavi küflü peynir (has mantarlı peynir), %50 yağlı k. m.
013 Yağsız süttan kakaolu içecek	028 İşlenmemiş süt, çiftlik sütü	043 Brie, %50 yağlı k. m.
014 Kefir	029 Krema (kahve kreması), %10 yağlı	
	030 Krema, ekşi (ekşi krema)	

044	Kaşar peyniri, %30 yağlı k. m.	087	Sbrinz, %48 yağlı k. m.	129	Ayçiçeği yağı, rafine
045	Kaşar peyniri, %50 yağlı k. m.	088	Dil peyniri, %10 yağlı k. m.	130	Ceviz yağı
046	Cambozola, %70 yağlı k. m.	089	Eritme peyniri, %20 yağlı k. m.	131	Buğday özü yağı
047	Camembert, %30 yağlı k. m.	090	Bozkır peyniri, %45 yağlı k. m.	Et	
048	Camembert, %45 yağlı k. m.	091	Tête de Moine, %50 yağlı k. m.	132	Bündner eti
049	Camembert, %60 yağlı k. m.	092	Tilsiter, %30 yağlı k. m.	133	Et ekstresi
050	Camembert, pişmiş	093	Tilsiter, %45 yağlı k. m.	134	Kahvaltılık et
051	Cheddar	094	Trappisten peyniri, %45 yağlı k. m.	135	Kıyma (yarısı dana, yarısı domuz)
052	Chester, %50 yağlı k. m.	095	Findıklı yumuşak peynir, %70 yağlı k. m.	136	Koyun, göğüs
053	Edam, %30 yağlı k. m.	096	Weinberg peyniri, %60 yağlı k. m.	137	Koyun, but (üst bacak)
054	Edam, %40 yağlı k. m.	097	Weisslacker, %50 yağlı k. m.	138	Koyun, sırt
055	Has mantarlı peynir, %60 yağlı k. m.	098	Westberg, %45 yağlı k. m.	139	Koyun eti (fileto)
056	Emmentaler, %45 yağlı k. m.	099	Keçi peyniri, dilimli peynir, %48 yağlı k. m.	140	Koyun eti (pirzola)
057	Beyaz peynir (koyun peyniri), %45 yağlı k. m.	100	Keçi peyniri, yumuşak peynir, %45 yağlı k. m.	141	Koyun ciğeri
058	Taze peynir, taneli			142	Dana eti (göğüs, omuz))
059	Otlu taze peynir karışımı, %20 yağlı k. m.	Yumurta ve yumurta yemekleri		143	Dana eti (fileto)
060	Gorgonzola, %55 yağlı k. m.	101	Tavuk yumurtası, genel (100 g)	144	Dana eti (boyun, kemikli ense)
061	Gouda, %45 yağlı k. m.	102	Tavuk yumurtası sarısı (sıvı yumurta sarısı)	145	Dana eti (kemikli paça)
062	Gruyère, %45 yağlı k. m.	103	Tavuk yumurtası akı (sıvı yumurta akı)	146	Dana eti (but, kemikli üst bacak)
063	Hardanger, %45 yağlı k. m.	104	Çırpılmış yumurta	147	Dana eti (saf kas eti)
064	Sepet peyniri (köy peyniri), %20 yağlı k. m.	105	Sahanda yumurta	148	Dana eti (kemikli sırt bifteği)
065	Jarlsberg, %45 yağlı k. m.	Sıvı yağlar ve katı yağlar		149	Dana uykuluğu
066	Cevizli peynir ezmesi, %50 yağlı k. m.	106	Pamuk tohumu yağı	150	Dana göğsü
067	Leerdamer, %45 yağlı k. m.	107	Tereyağı (tatlı ve ekşi tereyağı)	151	Dana pirzola
068	Limburger, %20 yağlı k. m.	108	Tereyağı, yarım yağlı	152	Dana ciğeri
069	Maasdamer, %45 yağlı k. m.	109	Tereyağı, eritme	153	Dana böbreği
070	Maaslender, %50 yağlı k. m.	110	Devedikeni yağı, rafine	154	Dana şnitzel
071	Mascarpone	111	Fıstık yağı, rafine	155	Domuz bifteği
072	Morbier, %40 yağlı k. m.	112	Kakao yağı	156	Kuzu eti (saf kas eti)
073	Mozarella	113	Hindistancevizi yağı, rafine	157	Siğir kuyruğu
074	Münster peyniri	114	Kabak çekirdeği yağı	158	At eti ort.
075	Palmarello, %50 yağlı k. m.	115	Balıkyağı	159	Siğir /kıyma eti (Tatar)
076	Parmesan, %36 yağlı k. m.	116	Keten tohumu yağı	160	Siğir kıyma
077	Provolone	117	Mısırözü yağı (mısır yağı), rafine	161	Siğir but (üst bacak)
078	Pirene peyniri, %50 yağlı k. m.	118	Margarin (diyet margarin)	162	Siğir ciğeri
079	Raclett peyniri, %48 yağlı k. m.	119	Margarin (standart margarin)	163	Siğir dili
080	Tütsülenmiş jambonlu peynir, %45 yağlı k. m.	120	Mayonez, yağlı	164	Siğir eti (fileto)
081	Rendelenmiş peynir, %45 yağlı k. m.	121	Yarım yağlı tereyağı	165	Siğir eti (yüksek kaburga, kızartma, kalın kaburga)
082	Romadur peyniri, %20 yağlı k. m.	122	Zeytin yağı	166	Siğir eti (kalça, kuyruk parçası)
083	Rokfor peyniri	123	Kanola yağı (kolza yağı)	167	Siğir eti (tarak, boyun)
084	Rottaler, %45 yağlı k. m.	124	Siğir iç yağı	168	Siğir eti (üst uyluk)
085	Rubiola, %75 yağlı k. m.	125	Salata mayonezi (%50 yağlı)	169	Siğir eti (saf kas eti)
086	Ekşi süt peyniri (Harzer, Mainzer), %10 yağlı k. m.	126	Domuz yağı	170	Siğir eti (rozbit, kalça)
		127	Susam yağı	171	Domuz sırt yağı
		128	Soya yağı, rafine	172	Domuz budu (kolu)
				173	Domuz eti (karın)
				174	Domuz eti (fileto)
				175	Domuz eti (biftek)

176	Domuz eti (kemikli pirzola)	221	Kümes hayvanı salamı, yağsız	264	Istakoz
177	Domuz eti (saf kas eti)	222	Sarı sucuk (beyin sucuğu)	265	Morina (morina balığı)
178	Domuz eti (şnitzel eti, üst kol)	223	Av sucuğu	266	Taraklı midye
179	Domuz eti, arka kalça (but)	224	Dana kızartma sosisi	267	Sazan
180	Domuz eti kıyması	225	Dana ciğeri sucuğu	268	Kurt balığı
181	Domuz böbreği	226	Çıtır sosis	269	Karides
182	Domuz kaburgası, buğulanmış	227	Saf jambon	270	Yengeç (akarsu yengeci)
183	Domuz jambonu, pişmiş	228	Tütsülenmiş sucuk	271	Krill (Antarktika)
184	Domuz budu (üst bacak, kalça)	229	Çiğer ezmesi	272	Somon (som balığı)
185	Keçi eti ort.	230	Çiğer ezmesi sucuğu, yağsız	273	Kıskacıstakoz
186	Domuz dili	231	Lyon sucuğu	274	Gelincik balığı
Kanatlılar ve yaban		232	Mettwurst (Braunschweig usulü Mettwurst)	275	İstavrit
187	Ördek ort.	233	Mortadella	276	Kum midyesi
188	Sülün ort.	234	Kırmızı sucuk (kan sucuğu)	277	Kırmızı levrek, mercan balığı
189	Kaz ort.	235	Salam (Alman)	278	Hamsi
190	Tavşan ort.	236	Jambon (haşlama jambon)	279	Sardalya
191	Geyik eti ort.	237	Jambon (saf jambon)	280	Kiliz balığı
192	Tavuk (kızartmalık) ort.	238	Jambon, tütsülenmiş (yağlı jambon)	281	Kadife balığı
193	Tavuk (çorbalık) ort.	239	Jambon sucuğu, ince	282	Pisibalıği
194	Tavuk, kızartmalık, but (bağet), derili	240	Domuz şirden dolması (sıkma sucuk, kırmızı)	283	Barlam
195	Tavuk, derili göğüs	241	Domuz karnı, tütsülenmiş	284	Kömür balığı (Alaska kömür balığı)
196	Tavuk ciğeri	242	Domuz yağı, adale üstünden	285	Deniz şeytani (oltalı balık)
197	Tavşan eti ort.	243	Baş parçası/jelatlinli et	286	Dil balığı
198	Çil, keklük	244	Beyaz sucuk	287	Çaça balığı
199	Karaca eti, but (üst bacak)	245	Viyana sosisi	288	Kalkın balığı
200	Karaca, sırt	Balıklar, kabuklular ve yumuşakçalar		289	İzmarit
201	Güvercin	246	Yılan balığı	290	Ton balığı
202	Hindi, göğüs, derisiz	247	İstiridy	291	Mürekkep balığı (sepya)
203	Hindi, but (bağet), derisiz ve kemiksiz	248	Levrek (akarsu levreği)	292	Bağ salyangozu
204	Hindi, derili ort.	249	Lüfer	293	Akarsu levreği
205	Bıldırcın	250	karagöz balığı	Balık ürünleri	
206	Yabandomuzu	251	Uskumru	294	Yılanbalığı, tütsülenmiş
Sucuk, ezmeler ve et ürünleri		252	Mahmuzlu camgöz (mahmuzlu köpek balığı)	295	Uskumru, tütsülenmiş
207	Köylü sucuğu	253	Alp dağları som balığı (som balığı)	296	Ringa, kızartma ringa balığı
208	Bira jambonu	254	Balık fileto	297	Ringa, marine edilmiş (Bismarck ringası)
209	Bira sucuğu	255	Pisi balığı	298	Ringa, Matjes ringası
210	Sosis	256	Alabalık (dere, gökkuşuğu) alabalığı)	299	Domates sosu içinde ringa filetosu
211	Kızartma sosisi (kızartmalık domuz sosisi)	257	Karides, pavurya	300	Havyar, gerçek (mersinbalığı havyarı)
212	Cabanossi	258	Grenadier	301	Havyar eşdeğeri (Alman havyarı)
213	Cervelat salamı	259	Turnabalığı	302	Teneke kutuda karides
214	Corned Beef (Alman)	260	Dil balığı, siyah (Grönland dil balığı)	303	Teneke kutuda yengeç eti
215	Konserve sosis	261	Dil balığı, beyaz	304	Somon, işlenmiş, teneke kutuda
216	Et ezmesi (çiğer ezmesi)	262	Ringa (Atlantik)	305	İstavrit, tütsülenmiş
217	Etili salam	263	Ringa (Baltık denizi ringası)	306	Yağlı sardalya
218	Frankfurt sosisi			307	Kırmızı levrek, tütsülenmiş
219	Köfte, çiğ			308	Tuzlu ringa
220	Kaz ciğeri ezmesi			309	Mezgit, tütsülenmiş

310	Tütsülenmiş mahmuzlu camgöz filetosu	355	Yulaf kurabiyesi, basit	401	Vişneli karaorman pastası
311	Kömür balığı, tütsülenmiş	356	Yulaf hamuru (fırın karışımı)	402	Şekerli galeta
312	Kurutulmuş morina balığı	357	Yulaf çöreği	403	Spätzle
313	Yağ içinde ton balığı	358	Dan, tane	404	Yemeklik kepek
Tahıl ve tahıl ürünleri		359	Cheese cake	405	Tost ekmeği
314	Yabani pazı	360	Kepek ezmesi, yulaf	406	Tortellini, yenmeye hazır
315	Elmalı kek, üstü kaplanmış	361	Küçük kurabiyeler, karışık	407	Pasta tabanı
316	Elmalı poğaç	362	Gevrek ekmek	408	Triticale
317	Elmalı çörek	363	Simit ekmeği / küçük ekmek	409	Ayçiçeği çekirdekli tam tahıllı ekmek
318	Lokma	364	Mısır, tam tane	410	Tam tahıllı pide
319	Baget	365	Kahvaltılık mısır gevreği, tatlandırılmamış	411	Tam tahıllı kek
320	Berliner gözlemesi	366	Mısır unu	412	Tam tahıllı erişte, çiğ
321	Bisküvi (kaşık)	367	Badem kurabiyesi	413	Tam tahıllı peksimet
322	Yufka	368	Hareli kek	414	Waffel karışımı
323	Küçük ekmek (sandviç ekmeği)	369	Un, çavdar	415	Noel keki, Saksonya usulü
324	Browni	370	Çok tahıllı ekmek	416	Beyaz ekmek
325	Kara buğday kırığı	371	Haşhaşlı kurabiye	417	Buğday, tam tane
326	Kara buğday unu, tam tahıllı	372	Haşhaşlı çörek	418	Kırma buğday
327	Pötibör bisküvi	373	Kremalı kahveli pasta	419	Buğday filizi
328	Tereyağlı kurabiye	374	Kabarık kek, yaban mersinli	420	Buğday kepeği
329	Tahıl gevreği, meyve aromalı	375	Müslü keki	421	Buğday unu, Tip 405
330	Tahıllı bar (çikolatalı)	376	Müslü karışımı, kuru ürün	422	Karışık buğday ekmeği
331	Kurabiye, tereyağlı	377	Cevizli kek (fırın karışımı)	423	Buğday nişastası
332	Corn Flakes	378	Cevizli kek (pasta/dayanıklıklı fırın ürünleri)	424	Buğday tost ekmeği
333	Corn Flakes, cevizli + ballı	379	Meyveli kek, yulaf hamuru	425	Tam tahıllı buğday ekmeği
334	Corn Flakes, tam tahıllı	380	Meyveli pasta tabanı, yenmeye hazır	426	Hint pirinci, çiğ
335	Kuskus, pişmiş	381	Galeta unu	427	Limonlu kek
336	Kuskus, çiğ	382	Pizza hamuru	428	Peksimet
337	Diyabetik kurabiye	383	Patlamış mısır	429	Soğan çöreği
338	Kızıl buğday unu, tam tahıllı	384	Pandispanya	Patates ve patates ürünleri	
339	Donut	385	Pirinç, ayıklanmış, pişirilmiş, süzölmüş	430	Patates tava, yenmeye hazır
340	Yumurtalı hamur ürünleri (erişte), pişmiş/süzölmüş	386	Pirinç, ayıklanmış, çiğ	431	Patates, haşlanmış (kabuklu)
341	Yumurtalı hamur ürünleri (erişte, makarna, spagetti), çiğ	387	Pirinç, ayıklanmamış	432	Patates köftesi, kuru ürün/toz
342	Meyveli ekmek	388	Pirinç unu	433	Patates köftesi, yarı yarıya, tüketime hazır
343	Meyveli kek, İngiliz	389	Çavdar, tam tane	434	Patates kroket, kuru ürün/toz
344	Meyveli müslü, şekeriz	390	Çavdar ekmeği	435	Patates, fırınlanmış (kabuklu)
345	Kaba kırılmış arpa	391	Çavdar unu, Tip 1800	436	Patates, kabuklu (çiğ)
346	Baharatlı çörek (dayanıklıklı fırın ürünleri)	392	Çavdar unu, Tip 815	437	Patates kroket (mücvör), kuru ürün/toz
347	Zencefilli pekmezli kurabiye	393	Karışık çavdar ekmeği	438	Patates kroket (mücvör), dondurulmuş/tüketime hazır
348	Şehriye, pişmiş	394	Çavdar kırığı ve tam tahıllı ekmek	439	Patates püresi
349	Graham ekmeği	395	Tam taneli çavdar ekmeği	440	Patates püresi, kuru ürün/toz
350	İrmik, tane	396	Cıvık hamur	441	Patates nişastası
351	İrmik kurabiyesi	397	Rus ekmeği	442	Patates çorbası, kuru ürün/toz
352	Yeşil taneli buğday unu	398	Sacher pastası	443	Haşlama patates, pişmiş
353	Yeşil taneli buğday kurabiyesi	399	Kaymaklı pasta	444	Patates kızartması, yenmeye hazır, tuzlanmamış
354	Yulaf ezmesi, kurutulmuş	400	Çikolatalı müslü	445	Kavrulmuş patates, dondurulmuş

Sebzeler ve salatalar			
446 Enginar	494 Bayır turpu	541 Elma, kurutulmuş (kükürtlü)	
447 Yağ içinde enginar	495 Ravent	542 Elma püresi	
448 Patlıcan	496 Brüksel lahanası	543 Portakal	
449 Bambu filizi	497 Pancar, kırmızı pancar	544 Kayısı	
450 Batate, tatlı patates	498 Kırmızı lahana (mor lahana)	545 Kayısı, kurutulmuş	
451 Beyaz kereviz	499 Roka	546 Kayısı, konserve	
452 Karnabahar	500 Kuzukulağı	547 Avokado	
453 Fasulye, yeşil	501 Lahana turşusu, süzölmüş	548 Muz	
454 Fasulye, yeşil, konserve	502 Soğancık	549 Muz, kurutulmuş	
455 Brokoli	503 İskorçına	550 Ağaç domatesi	
456 Su teresi	504 Kereviz, yumru	551 Armut	
457 Hindiba	505 Soya filizi	552 Armut, konserve	
458 Çin lahanası	506 Kuşkonmaz	553 Boysen böğürtleni	
459 Aysberg	507 Ispanak	554 Ekmek ağacı meyvesi	
460 Güveyik	508 Ispanak, derin dondurulmuş	555 Natal eriği	
461 Marul	509 Şalgam	556 Chayote	
462 Frenk salatası, rapunzel	510 Çorbalık sebze	557 Cherimoya (Anone)	
463 Rezene, yaprak (Bologna reze-nesi)	511 Domates	558 Hurma, kurutulmuş	
464 Etili salata, ev yapımı	512 Domates, konserve	559 Çilek	
465 Taze soğan	513 Yerelması	560 Çilek, derin dondurulmuş	
466 Bahçe teresi	514 Cacık	561 İncir	
467 Salatalık turşusu	515 Waldorf salatası	562 İncir, kurutulmuş	
468 Yeşil lahana (esmer lahana)	516 Sinir otu (geniş)	563 Nar	
469 Salatalık	517 Beyaz şalgam	564 Greyfurt	
470 Ringa salatası	518 Beyaz lahana	565 Guava	
471 Zencefil	519 Lahana salatası	566 Kuşburnu	
472 Patates salatası	520 Milano lahanası	567 Yaban mersini	
473 Sarımsak, çiğ	521 Kabak	568 Yaban mersini, derin dondurulmuş, tatlandırılmamış	
474 Yer lahanası	522 Şeker mısırı	569 Ahududu	
475 Kıvrık marul	523 Şeker mısırı, konserve	570 Mürver, siyah	
476 Balkabağı	524 Soğan	571 Kavun	
477 Karahindiba	Mantarlar	572 Jack meyvesi	
478 Küçük mısır	525 İstiridy mantarı	573 Japon muşmulası	
479 Pazı	526 Tereyağı mantarı	574 Frenk üzümü, kırmızı	
480 Matjes salatası	527 Kültür mantarı	575 Frenk üzümü, siyah	
481 Kara turp	528 Kültür mantarı, konserve	576 Kaki	
482 Havuç	529 Hallimasch	577 Kaktüs inciri	
483 Havuç, konserve	530 Kuzu mantarı	578 Karambol, yıldız meyvesi	
484 Mungo fasulyesi filizi	531 Horoz mantarı	579 Kiraz	
485 Makarna salatası, İtalyan usulü	532 Horoz mantarı, kurutulmuş	580 Kiraz, cam kavanozda	
486 Bamyacı	533 Kırmızı şapkalı mantar	581 Kivi	
487 Biber	534 Çörek mantarı	582 Kumkuvat, ham	
488 Yabani havuç	535 Çörek mantarı, kurutulmuş	583 Misket limonu	
489 Maydanöz (yaprak)	536 Trüf	584 Liçi	
490 Pırasa	Meyveler	585 Longan	
491 Semizotu	537 Çınar vişnesi	586 Mandalina	
492 Taze hindiba	538 Ananas	587 Mango	
493 Kırmızı turp	539 Ananas, konserve	588 Dut	
	540 Elma	589 Erik	

590	Karga üzümü	636	Bezelye, yeşil, konserve	683	Deniz üzümü suyu
591	Nektarin	637	Bezelye, yeşil, derin dondurulmuş, tane	684	Vişne suyu
592	Zeytin, yeşil, salamura	638	Kapari, turşu	685	Soya içeceği, meyveli
593	Zeytin, siyah, salamura	639	Nohut, tane, kuru	686	Çay, siyah
594	Papaya	640	Nohut, filiz, taze	687	Domates suyu
595	Çarkıfelek meyvesi	641	Kırmızı fasulye, konserve	688	Üzüm suyu, ticari ürün
596	Şeftali	642	Börülce, çiğ	689	Limon suyu, taze sıklımlı
597	Şeftali, kurutulmuş	643	Keten tohumu	Alkollü içecekler	
598	Şeftali, konserve	644	Lima fasulyesi, çiğ	690	Alkolsüz bira, Alman
599	Mürdüm eriği	645	Mercimek, tane, pişmiş	691	Esmer bira (Vol. %5 alkol)
600	Kış kirazı	646	Mercimek, tane, kuru	692	Amaretto (Vol. %28 alkol)
601	Kırmızı yaban mersini	647	Haşhaş, tane, kuru	693	Elma şarabı (Cidre, Cider)
602	Ayva	648	Susam, tane, kuru	694	Bira, Kölsch
603	Rambutan	649	Soya fasulyesi, tane, kuru	695	Bira, pilsen lager bira, normal bira, Alman
604	Frenk eriği	650	Soya eti	696	Sert bira, açık renkli, az mayalanmış (Vol. %7 alkol)
605	Deniz üzümü	651	Soya sütü	697	Punç, çilekli
606	Trabzon hurması	652	Soya filizi	698	Cuba Libre
607	Bektaşlı üzümü	653	Soya sosisi ort.	699	Curacao (Vol. %35 alkol)
608	Kuru üzüm	654	Ayçiçeği çekirdeği	700	Tatlı şaraplar (Vol. %16–18 alkol)
609	Demirhindi	655	Çalı fasulyesi, çiğ	701	Çifte sert bira (Vol. %8 alkol)
610	Karpuz	Alkolsüz içecekler		702	Yumurta likörü
611	Üzüm, kurutulmuş (kuru üzüm)	656	Ananas suyu	703	Eksport bira, açık renkli (Vol. %5 alkol)
612	Üzüm	657	Konsantre elma suyu	704	Meyve şarabı (Vol. %8–10 alkol)
613	Limon	658	Elma suyu, ticari ürün	705	Cin
614	Kavun	659	Elmalı soda	706	Sıcak şarap
Kuruyemişler		660	Kayısı nektarı	707	Tahıl içkisi (Vol. %32 alkol)
615	Kaju fıstığı	661	Bira, alkolsüz, uluslararası	708	Lager bira (tam bira), açık renkli (Vol. %5 alkol)
616	Kestane	662	Cappuccino	709	Light bira, az mayalanmış (Vol. %2,5–3,0 alkol)
617	Yerfıstığı	663	Kola	710	Likörler (Vol. %30 alkol)
618	Yerfıstığı, kavrulmuş ve kabuksuz	664	Kola, light	711	Tahıl birası (buğday birası, çok mayalanmış)
619	Fındık	665	Buzlu kahve	712	Malt birası, malt içeceği (Vol. %0,04–0,6 alkol)
620	Hindistancevizi	666	Buzlu çay, şeftali	713	Meyve konyacı (Vol. %40–45 alkol)
621	Hindistancevizi, öğütülmüş	667	Greyfurt suyu, ticari ürün	714	Uzo (Vol. %38 alkol)
622	Kabak çekirdeği	668	Ahududu şurubu	715	Pina Colada
623	Macadamia fındığı (Avustralya fındığı)	669	Mürver şurubu	716	Porto şarabı
624	Badem, tatlı	670	Frenk üzümü nektarı, siyah	717	Kırmızı şarap, sek
625	Haşhaş, tane (kuru)	671	Kahve	718	Rom
626	Brezilya cevizi	672	Kahve ekstresi tozu (hazır kahve), kuru ürün/toz	719	Sangria
627	Amerikan cevizi	673	Hindistancevizi sütü	720	Köpüklü şarap, portakallı
628	Çam fıstığı	674	Latte Macchiato	721	Köpüklü şarap, beyaz (Alman köpüklü şarabı)
629	Antepfıstığı	675	Limonata, kola karışımı	722	Konyak, brendi (Cognac)
630	Susam, tane (kuru)	676	Mandalina suyu, taze sıklımlı	723	Beyaz şarap
631	Ayçiçeği çekirdeği, tane (kuru)	677	Havuç suyu		
632	Ceviz	678	Multi-vitamin suyu		
Bakliyat		679	Portakal limonatası		
633	Kuru fasulye, tane, beyaz	680	Portakal suyu, taze sıklımlı		
634	Bezelye, tane, kuru	681	Portakal suyu, ticari ürün		
635	Bezelye, kabuklu + tane, yeşil	682	Kırmızı pancar suyu		

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	Otlu tereyağlı sos
805	Maggi baharat sos
806	Mango Chutney
807	Mayonez sos
808	Karatırp (tüpte)
809	Karabiberli kremalı sos
810	Kremalı sos

811	Salata mayonezi
812	Hollandaise sos
813	Tatlı-ekşilli sos
814	Tavada döner sosu, kuru ürün/toz
815	Biberli gulaş sosu, kuru ürün/toz
816	Etlü 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	Sebzeli çorbası
849	Sebzeli 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	Kremalı pırasa çorbası	897	Patates graten	940	Bira mayası, kuru
856	Jambonlu mercimek türlü, kuru ürün/toz	898	Patatesli köfte (yarı yarıya)	941	Fıstıklı cips
857	Mercimek çorbası	899	Mayonezli patates salatası	942	Jelatin (sofralık jelatin)
858	Şehriye çorbası	900	Kaşarlı Spätzle	943	Patates cipsi, tuzlu, yağda kavrulmuş
859	Siğir kuyruk haşlama	901	Lahana sarması	944	Patates çubukları, tuzlu, yağda kavrulmuş
860	Pichelstein türlü	902	Lahana sarması, pişirmeye hazır, dondurulmuş	945	Kraker
861	Sulu köfte	903	Königsberg köftesi	946	Puding tozu, kuru ürün/toz
862	Dana etli yemek	904	Yufkalı somon fileto, dondurulmuş	947	Çubuk kraker, tuzlu
863	Kremalı kuşkonmaz çorbası	905	Lazanya	948	Tofu
864	Kremalı çörek mantarı çorbası	906	Leipzig türlü, dondurulmuş	949	Tortilla cipsi
865	Kremalı domates çorbası	907	Sosisli mercimek yemeği	Kendi kayıtlarınız için	
866	Pirinçli domates çorbası, kuru ürün/toz	908	Manti, pişmiş	950	
867	Soğan çorbası	909	Nasi Goreng, dondurulmuş	951	
Hazır yemekler		910	Mayonezli makarna salatası	952	
868	Baget, salamlı, dondurulmuş	911	Şehriyeli dana köfte yemeği, kuru ürün/toz	953	
869	Bavyera usulü lahana, dondurulmuş	912	Biber dolma	954	
870	Bruschetta, domatesli, fesleğenli, dondurulmuş	913	Sebze tava, Fransız usulü, dondurulmuş	955	
871	Canneloni	914	Sebze tava, İtalyan usulü, dondurulmuş	956	
872	Cevapcici	915	Sebze tava, Meksika usulü, dondurulmuş	957	
873	Cheeseburger	916	Krep	958	
874	Çin tabağı, kuru ürün/toz	917	Hawaii pizza, dondurulmuş	959	
875	Cordon bleu	918	Margarita pizza, dondurulmuş	960	
876	Döner kebab	919	Salamlı pizza, dondurulmuş	961	
877	Yumurta salatası	920	Jambonlu pizza, dondurulmuş	962	
878	Bezelye ve havuç, dondurulmuş	921	Kiş Lorraine, dondurulmuş	963	
879	Bitki soslu balık fileto, dondurulmuş	922	Domates soslu ravioli	964	
880	Balık fileto, Bordelaise, dondurulmuş	923	Dana sarma		
881	Çıtır balık fileto	924	Risotto		
882	Kır pidesi, dondurulmuş	925	Pisibalığı fileto, pane, dondurulmuş		
883	Etli salata, hazır ürün	926	Ekmek köftesi, hazır ürün		
884	Çin böreği, dondurulmuş	927	Spagetti Carbonara, kuru ürün/toz		
885	Tavuklu salata, kremalı	928	Spagetti Bolonez		
886	Sebzeli lazanya, kuru ürün/toz	929	Spagetti Fungi, kuru ürün/toz		
887	Sebze karışımı, dondurulmuş	930	Domates soslu spagetti		
888	Germknödel köftesi, dondurulmuş	931	Spare Ribs, fırında, dondurulmuş		
889	Zürih usulü dilimli et, kuru ürün/toz	932	Ispanak, dondurulmuş		
890	Gulaş, Macar	933	Tafelspitz		
891	Tatlı-ekşili tavuk, dondurulmuş	934	Mayonezli Waldorf salatası		
892	Hamburger	935	Yağlı lahana salatası		
893	Kremalı soslu geyik kızartması, dondurulmuş	936	Sosisli-kaşarlı salata		
894	Tavuk sote	937	Erik köfte, dondurulmuş		
895	Şehriyeli tavuk, kuru ürün/toz	938	Soğan halkası, kızartma		
896	Patates püresi "Ren usulü", kuru ürün/toz	Diğer gıdalar			
		939	Hamur mayası, yaş		

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	



Внимательно прочтите данную инструкцию, сохраните ее для последующего использования, храните ее в месте, доступном для других пользователей, и следуйте ее указаниям.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции нашей фирмы. Мы производим современные, тщательно протестированные, высококачественные изделия для обогрева, мягкой терапии, измерения массы, артериального давления, для диагностики, массажа и очистки воздуха.

С наилучшими пожеланиями,
компания Beurer

Функции устройства

Эти электронные кухонные весы служат для взвешивания пищевых продуктов, а также для контроля за питанием. Вес указывается 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.

Содержание

1. Комплект поставки.....	84
2. Пояснения к символам.....	84
3. Предостережения и указания по технике безопасности	85
4. Описание прибора.....	86
5. Подготовка к работе.....	86
6. Применение.....	86
7. Очистка и уход.....	88
8. Что делать при возникновении проблем?	88
9. Утилизация	88
10. Технические данные	89
11. Гарантия/сервисное обслуживание	89
12. Коды продуктов питания.....	89

1. Комплект поставки

Убедитесь в том, что упаковка прибора не повреждена, и проверьте комплектность поставки. Перед использованием убедитесь в том, что прибор и его принадлежности не имеют видимых повреждений, и удалите все упаковочные материалы. При наличии сомнений не используйте прибор и обратитесь к продавцу или по указанному адресу сервисной службы.

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

2. Пояснения к символам

	ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ Предупреждает об опасности травмирования или ущерба для здоровья
	ВНИМАНИЕ Указывает на возможные повреждения прибора/принадлежностей
	Информация об изделии Обращает внимание на важную информацию
	Прочтите инструкцию
	Утилизация прибора в соответствии с директивой ЕС по отходам электрического и электронного оборудования — WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)

	Не утилизируйте вместе с бытовым мусором батарейки, содержащие токсичные вещества
	Изготовитель
	Знак CE Это изделие соответствует требованиям действующих европейских и национальных директив.
	Утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды
	Сертификационный знак для изделий, экспортируемых в Российскую Федерацию и страны СНГ
	Знак соответствия требованиям Великобритании

3. Предостережения и 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 какомлибо 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

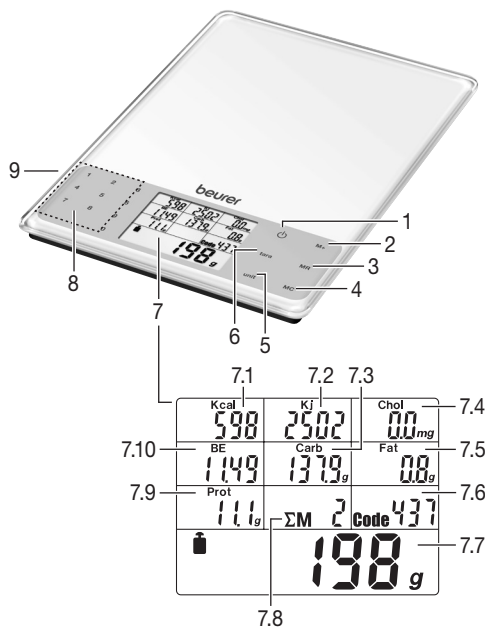
- Проглатывание батареек может приводить к опасности для жизни. Храните батарейки в недоступном для детей месте. В случае проглатывания батарейки незамедлительно обратитесь к врачу.
- Не бросайте батарейки в огонь. Опасность взрыва!
- Запрещается заряжать или реактивировать батарейки иными способами, разбирать их или замыкать накоротко.
- 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.

4. Описание прибора

Кухонные весы для соблюдения диеты



- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. \odot
- 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)

5. Подготовка к работе

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.

6. Применение

6.1 Взвешивание

Включение весов

Дисплей показывает вес продукта. Нажмите кнопку \odot .

Довешивание продукта (таря)

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. 89) 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 приблизительные значения.

Выключение весов

Весы выключаются автоматически через 180 секунд после последнего изменения веса. Для ручного отключения нажмите кнопку \odot .

6.2 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.


6.3 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.

6.4 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.

Обращение с элементами питания

- При попадании жидкости из аккумулятора на кожу или в глаза необходимо промыть соответствующий участок большим количеством воды и обратиться к врачу.

Опасность проглатывания мелких частей!

- Маленькие дети могут проглотить батарейки и подавиться ими. Поэтому батарейки необходимо хранить в недоступном для детей месте!
- Обращайте внимание на обозначение полярности: плюс (+) и минус (-).
- Если батарейка потекла, очистите отделение для батареек сухой салфеткой, надев защитные перчатки.
- Защищайте батарейки от чрезмерного воздействия тепла.

 **Опасность взрыва!** Не бросайте батарейки в огонь.

- Не заряжайте и не замыкайте батарейки накоротко.
- Если прибор длительное время не используется, извлеките из него батарейки.
- Используйте батарейки только одного типа или равноценных типов.
- Заменяйте все батарейки сразу.
- Не используйте перезаряжаемые аккумуляторы!
- Не разбирайте, не открывайте и не разбивайте батарейки.

7. Очистка 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).

8. Что делать при возникновении проблем?

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

Дисплей	Причина	Устранение
	Для этого пищевого продукта отсутствует затребованное пищевое достоинство или энергетическая ценность. В режиме сохранения в памяти добавляется 0.	
Мигает M	Было превышено максимальное значение как минимум одного пищевого достоинства или энергетической ценности, например, более 99999 кДж.	Сотрите память кнопкой ввода в память MC .
	Батарейка почти разряжена.	Замените батарейку (см. главу 6.4 «Замена батареек»).
Отрицательное значение (-)	Продукт был уложен раньше, чем были включены весы.	Нажмите кнопку  .
Нет индикации	Батарейка полностью разряжена.	Вставьте новую батарейку (см. главу 6.4 «Замена батареек»).

9. Утилизация

В интересах защиты окружающей среды по окончании срока службы следует утилизировать прибор отдельно от бытового мусора. Утилизация должна производиться через соответствующие пункты сбора в Вашей стране. Прибор следует утилизировать согласно Директиве ЕС по отходам электрического и электронного оборудования – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). В случае вопросов обращайтесь в местную коммунальную службу, ответственную за утилизацию отходов.



Утилизация батареек

- Выбрасывайте использованные, полностью разряженные батарейки в специальные контейнеры, сдавайте в пункты приема спецотходов или в магазины электрооборудования. Закон обязывает пользователей обеспечить утилизацию батареек.
- Следующие знаки предупреждают о наличии в батарейках токсичных веществ:
Pb = свинец,
Cd = кадмий,
Hg = ртуть.



10. Технические данные

База данных	950 пищевых продуктов со следующими пищевыми достоинствами и энергетической ценностью: <ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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/сервисное обслуживание

Более подробную информацию о гарантии и гарантийных условиях см. в прилагаемом гарантийном листе.

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	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	013	Какао-напиток из обезжиренного молока
001	Пахта	014	Кефир
002	Сметана, 30 % жирности	015	Кефир с кусочками фруктов
003	Сметана, 40 % жирности	016	Сгущенное молоко, 10 % жирности
004	Простокваша с низким содержанием жира	017	Сгущенное молоко, 4 % жирности
005	Простокваша с высоким содержанием жира	018	Сгущенное молоко, 7,5 % жирности
006	Фруктовый йогурт с низким содержанием жира	019	Коровье молоко (с низким содержанием жира) 1,5 %
007	Фруктовый йогурт обезжиренный	020	Коровье молоко (цельное молоко) 3,5 %
008	Фруктовый йогурт с высоким содержанием жира	021	Обезжиренное молоко
009	Фруктовый творог, 20 % жирности в сух.вещ-ве	022	Молочный пудинг
010	Манная каша с вишней	023	Молочный рис с шоколадом
011	Йогурт с низким содержанием жира, 1,5 % жирности	024	Молочный коктейль
012	Йогурт обезжиренный	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	067	Леердамер, 45 % жирности в сух. веществе	097	Сыр с бело-желтой лакоподобной оболочкой, 50 % жирности в сух. вещ-ве
040	Бель Паэзе	068	Лимбургский сыр, 20 % жирности в сух. вещ-ве	098	Вестберг, 45 % жирности в сух. вещ-ве
041	Горный сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	069	Маасдамер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	099	Козий сыр ломтевой, 48 % жирности в сух. вещ-ве
042	Сыр с голубой плесенью (с благородной плесенью), 50 % жирности в сух. вещ-ве	070	Маасландер, 50 % жирности в сух. вещ-ве	100	Козий сыр мягкий 45 % жирности в сух. вещ-ве
043	Бри, 50 % жирности в сух. вещ-ве	071	Маскарпоне	Яйца и блюда из яиц	
044	Сливочный сыр, 30 % жирности в сух. вещ-ве	072	Морбье, 40 % жирности в сух. вещ-ве	101	Куриное яйцо, в общей сложности (100 г)
045	Сливочный сыр, 50 % жирности в сух. вещ-ве	073	Моцарелла	102	Куриный желток (желток сырого яйца)
046	Камбоцола, 70 % жирности в сух. вещ-ве	074	Мюнстерский сыр	103	Куриный белок (белок сырого яйца)
047	Камамбер, 30 % жирности в сух. вещ-ве	075	Пальмарелло, 50 % жирности в сух. вещ-ве	104	Яичница-болтунья
048	Камамбер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	076	Пармезан, 36 % жирности в сух. вещ-ве	105	Яичница-глазунья
049	Камамбер, 60 % жирности в сух. вещ-ве	077	Проволоне	Масла и жиры	
050	Камамбер, запеченный	078	Пиренейский сыр, 50 % жирности в сух. вещ-ве	106	Хлопковое масло
051	Чеддер	079	Раклет, 48 % жирности в сух. вещ-ве	107	Масло (сладко- и кисломолочное)
052	Честер, 50 % жирности в сух. вещ-ве	080	Копченый сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	108	Масло, полужирное
053	Эдам, 30 % жирности в сух. вещ-ве	081	Тертый сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	109	Топленое масло
054	Эдам, 40 % жирности в сух. вещ-ве	082	Ромадур, 20 % жирности в сух. вещ-ве	110	Шафранное масло, рафинированное
055	Сыр с благородной плесенью, 60 % жирности в сух. вещ-ве	083	Рокфор	111	Арахисовое масло, рафинированное
056	Эмментальский сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	084	Ротталер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	112	Какао-масло
057	Фета (овечий сыр), 45 % жирности в сух. вещ-ве	085	Рубиола, 75 % жирности в сух. вещ-ве	113	Кокосовое масло, рафинированное
058	Зерненный творог	086	Кисломолочный сыр (Харцер, Майнцер), 10 % жирности в сух. вещ-ве	114	Масло из тыквенного семени
059	Творог с травами, 20 % жирности в сух. вещ-ве	087	Сбринц, 48 % жирности в сух. вещ-ве	115	Рыбий жир
060	Горгонзола, 55 % жирности в сух. вещ-ве	088	Слоистый сыр, 10 % жирности в сух. вещ-ве	116	Льняное масло
061	Гауда, 45 % жирности в сух. вещ-ве	089	Плавильный сыр, 20 % жирности в сух. вещ-ве	117	Кукурузное масло, рафинированное
062	Грюер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	090	Степной сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	118	Маргарин (диетический маргарин)
063	Хардангер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	091	Тет-де-Муан, 50 % жирности в сух. вещ-ве	119	Маргарин (обычный маргарин)
064	Зерненный творог («деревенский»), 20 % жирности в сух. вещ-ве	092	Тильзитер, 30 % жирности в сух. вещ-ве	120	Майонез с высоким содержанием жира
065	Ярлсберг, 45 % жирности в сух. вещ-ве	093	Тильзитер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	121	Сливочно-растительный спред
066	Сырный паштет с грецкими орехами, 50 % жирности в сух. вещ-ве	094	Трапистский сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	122	Оливковое масло
		095	Мягкий сыр с орехами, 70 % жирности в сух. вещ-ве	123	Рапсовое масло (сурепное масло)
		096	Вайнберг, 60 % жирности в сух. вещ-ве	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	172	Свиная лопатка (плечо)	214	Консервированная солонина (по-немецки)
Мясо		173	Свинина (брюхо)	215	Консервированные сосиски
132	Подсолненное вяленое мясо (мясо по-бюнденски)	174	Свинина (филе)	216	Мясной паштет (печеночный паштет)
133	Мясной экстракт	175	Жаркое из копченой присоленной свинины	217	Говяжья колбаса
134	Мясные консервы для завтрака	176	Свинина (отбивная с костями)	218	Франкфуртские сосиски
135	Мясной фарш (из говядины и свинины)	177	Свинина (чистое мышечное мясо)	219	Фрикадельки, сырые
136	Баранина, грудная часть	178	Свинина (шницель, бедро)	220	Паштет из гусиной печени
137	Баранина, кострец (ляжка)	179	Свинина, задняя нога (задняя часть голени)	221	Колбаса из мяса птицы, нежирная
138	Баранина, филейная часть	180	Свиной фарш	222	Желтая колбаса (ливерная)
139	Баранина (филе)	181	Свиная почка	223	Охотничья колбаса
140	Баранина (отбивная)	182	Свиные ребра, тушеные	224	Жареная телячья колбаса
141	Баранья печень	183	Свиной окорок, вареный	225	Телячья ливерная колбаса
142	Телятина (плечо, лопатка)	184	Свиной кострец (ляжка, задний окорок)	226	Копченая колбаса
143	Телятина (филе)	185	Козлятина (в среднем)	227	Деликатесная ветчина
144	Телятина (шея, затылок с костями)	186	Свиной язык	228	Крестьянская охотничья колбаса
145	Телятина (ножка с костями)	Птица и дичь		229	Печеночный паштет
146	Телятина (кострец, филейная часть с костями)	187	Утка (в среднем)	230	Ливерная колбаса, нежирная
147	Телятина (чистое мышечное мясо)	188	Фазан (в среднем)	231	Лионская колбаса
148	Телятина (стейк из спинной части с костями)	189	Гусь (в среднем)	232	Итальянская копченая колбаса (брауншвейгская сырокопченая колбаса)
149	Зобная железа теленка	190	Заяц (в среднем)	233	Мортаделла
150	Телячья грудинка	191	Оленина (в среднем)	234	Кровяная колбаса
151	Телячья отбивная	192	Курица (для жарки, в среднем)	235	Салями (по-немецки)
152	Телячья печень	193	Курица (суповая, в среднем)	236	Ветчина (вареный окорок)
153	Телячья почка	194	Курица для жарки, бедро (голень), с кожей	237	Ветчина (деликатесная)
154	Телячий шницель	195	Курица, грудка с кожей	238	Ветчина, копченая (шпиг с окорока)
155	Копченая присоленная свинина	196	Куриная печень	239	Колбаса с добавлением окорока, нежная
156	Баранина (чистое мышечное мясо)	197	Крольчатина (в среднем)	240	Зельц (красный)
157	Бычий хвост	198	Куропатка	241	Свиная грудинка, копченая
158	Конина (в среднем)	199	Мясо косули, кострец (ляжка)	242	Сало, с прослойками мяса
159	Фарш/рубленое мясо (сырой бифштекс)	200	Спинная часть мяса косули	243	Холодец/студень
160	Говяжий фарш	201	Голубь	244	Вареная телячья колбаса
161	Говяжий кострец (ляжка)	202	Индейка, грудка, без кожи	245	Венские сосиски
162	Говяжья печень	203	Индейка, бедро (голень), без кожи и костей	Рыба, ракообразные и моллюски	
163	Говяжий язык	204	Индейка, с кожей (в среднем)	246	Угорь
164	Говядина (филе)	205	Перепел	247	Устрицы
165	Говядина (спинная часть, ростбиф, толстый край)	206	Кабан	248	Окунь (речной)
166	Говядина (бедро, огузок)	Колбаса, паштеты и мясные продукты		249	Голубая морская щука
167	Говядина (шея)	207	«Крестьянская» колбаса	250	Лещ
168	Говядина (бедро)	208	Вареная колбаса к пиву	251	Сельдь
169	Говядина (чистое мышечное мясо)	209	Колбаса к пиву	252	Катран (колюшка)
170	Говядина (ростбиф, филейная часть)	210	Сарделька	253	Сиг
171	Свиной спинной жир	211	Жареная сосиска (свиная)	254	Рыбное филе
		212	Кабаносси	255	Речная камбала
		213	Сервелат	256	Форель (ручьевая, радужная)

257	Креветки, крабы	303	Консервированное мясо раков	346	Пряники (кондитерские изделия длительного хранения)
258	Макрурус	304	Консервированный копченый лосось	347	Имбирный пряник
259	Щука	305	Копченая скумбрия	348	Вареная стеклянная лапша
260	Палтус, черный (гренландский палтус)	306	Сардины в масле	349	Диетический бездрожжевой хлеб
261	Палтус, белый	307	Копченый морской окунь	350	Манная крупа, зерно
262	Сельдь (атлантическая)	308	Соленая сельдь	351	Сырники
263	Сельдь (балтийская)	309	Копченая пикша	352	Мука из полбы
264	Омар	310	Куски брюшка колочей акулы горячего копчения	353	Овощные котлеты из полбы
265	Треска	311	Копченая сайда	354	Овсяные хлопья быстрого приготовления
266	Морской гребешок	312	Вяленая треска	355	Изделия из дрожжевого теста
267	Карп	313	Тунец в масле	356	Дрожжевое тесто (смесь для выпечки)
268	Зубатка (щиповка)	Зерно и зерновые продукты		357	Плетеная булка из дрожжевого теста
269	Крабы	314	Амарант	358	Пшено (зерно)
270	Раки (речные)	315	Яблочный пирог, закрытый	359	Ватрушка
271	Криль (антарктический)	316	Яблочный штрудель	360	Отрубные овсяные хлопья
272	Лосось (семга)	317	Слойка с яблочным повидлом	361	Мелкоштучное хлебобулочное изделие
273	Лангуст	318	Багель (бублик)	362	Хрустящие хлебцы
274	Морская щука	319	Багет	363	Крендель / витая булочка
275	Скумбрия	320	Берлинские блины	364	Кукуруза (цельное зерно)
276	Мидия	321	Бисквит	365	Кукурузные хлопья, без сахара
277	Морской окунь, золотой окунь	322	Слоеное тесто	366	Кукурузная мука
278	Анчоус	323	Булочка	367	Миндальное пирожное
279	Сардина	324	Шоколадный кекс	368	Мраморный пирог
280	Пикша	325	Гречневая каша	369	Мука, цельнозерновое зерно ржи
281	Линь	326	Гречневая мука, цельнозерновая	370	Хлеб из нескольких видов зерна
282	Морская камбала	327	Сливочное печенье	371	Пирог с маком
283	Хек	328	Сливочный пирог	372	Плетенка с маком
284	Сайда (аляскинский лосось)	329	Каша из злаков, с фруктовым ароматизатором	373	Торт «Мокко» со взбитыми сливками
285	Морской черт	330	Злаковые батончики (в шоколаде)	374	Пышка, маффин с черникой
286	Морской язык	331	Печенье, сливочное печенье	375	Печенье из мюсли
287	Шпрот	332	Кукурузные хлопья	376	Смесь для приготовления мюсли, сухой продукт
288	Ромбовидная камбала	333	Кукурузные хлопья с орехами и медом	377	Ореховый пирог (смесь для выпечки)
289	Корюшка	334	Хлопья из цельного зерна	378	Ореховый пирог (сдобный / мучное изделие длительного хранения)
290	Тунец	335	Вареный кускус	379	Пирог с фруктами из дрожжевого теста
291	Каракатица	336	Сырой кускус	380	Корж для фруктового торта, готовый к употреблению
292	Виноградная улитка	337	Выпечка для диабетиков	381	Панировочная мука
293	Судак	338	Мука из полбы, цельнозерновая	382	Тесто для пиццы
Рыбные продукты		339	Пончик	383	Попкорн
294	Копченый угорь	340	Макаронные изделия (лапша), вареные / откинутые на дуршлаг	384	Пумперникель
295	Копченая сельдь	341	Макаронные изделия (лапша, макароны, спагетти), до варки		
296	Жареная сельдь	342	Фруктовый хлеб		
297	Маринованная сельдь (филе)	343	Английский фруктовый пирог		
298	Малосольная сельдь	344	Фруктовые мюсли, без сахара		
299	Филе сельди в томатном соусе	345	Ячменная крупа		
300	Осетровая икра				
301	Искусственная икра (немецкая икра)				
302	Консервированные крабы				

385	Рис, шлифованный, вареный, откинутый на дуршлаг	427	Лимонный пирог	461	Фермерский салат	
386	Рис, шлифованный, сырой	428	Сухари	462	Полевой салат, маш-салат	
387	Рис, нешлифованный	429	Пирог с луком	463	Листовой фенхель (болонский)	
388	Рисовая мука	Картофель и продукты из картофеля			464	Мясной салат, домашнего приготовления
389	Рожь (цельное зерно)	430	Жареный картофель, готовый к употреблению	465	Весенний лук	
390	Ржаной хлеб	431	Картофель в мундире	466	Кресс-салат	
391	Ржаная мука, тип 1800	432	Картофельные клецки, сухой продукт / в порошкообразном виде	467	Маринованные огурцы	
392	Ржаная мука, тип 815	433	Картофельные клецки, полуфабрикат, готовые к употреблению	468	Листовая капуста (браунколь)	
393	Ржано-пшеничный хлеб	434	Картофельные крокеты, сухой продукт / в порошкообразном виде	469	Огурцы	
394	Хлеб из ржаной муки грубого помола или цельного зерна	435	Запеченный картофель (с кожурой)	470	Салат из сельди	
395	Хлеб из цельнозернового зерна ржи	436	Картофель с кожурой (сырой)	471	Имбирь	
396	Тесто для кекса	437	Картофельные оладьи (драники), сухой продукт / в порошкообразном виде	472	Картофельный салат	
397	«Русские хлебцы»	438	Картофельные оладьи (драники), замороженные / готовые к употреблению	473	Чеснок, сырой	
398	Торт «Захер»	439	Картофельное пюре	474	Кольраби	
399	Торт со взбитыми сливками	440	Картофельное пюре, сухой продукт / в порошкообразном виде	475	Кочанный салат	
400	Шоколадные мюсли	441	Картофельный крахмал	476	Тыква	
401	Вишневый шварцвальдский торт	442	Картофельный суп, сухой продукт / в порошкообразном виде	477	Одуванчик	
402	Песочное печенье	443	Картофель в мундире, вареный	478	Початки кукурузы	
403	Клецки по-швабски (шпэцле)	444	Картофель фри, готовый к употреблению, несоленый	479	Листовая свекла (мангольд)	
404	Пищевые отруби	445	Жареный картофель, замороженный	480	Салат из слабосоленой жирной сельди	
405	Хлеб для тостов	Овощи и салаты			481	Хрен
406	Тортеллини, готовые к употреблению	446	Артишок	482	Морковь	
407	Корж для торта, нижний	447	Артишок в масле	483	Консервированная морковь	
408	Тритикале	448	Баклажан	484	Ростки маша	
409	Хлеб из муки грубого помола с отрубями и семенами подсолнечника	449	Бамбуковые побеги	485	Салат из лапши по-итальянски	
410	Лаваш из муки грубого помола	450	Батат, сладкий картофель	486	Окра	
411	Кекс из муки грубого помола	451	Листовой сельдерей	487	Стручки паприки (стручковый перец)	
412	Лапша из муки грубого помола, сырая	452	Цветная капуста	488	Пастернак	
413	Сухари из муки грубого помола	453	Зеленые бобы	489	Петрушка (листовая)	
414	Смесь для приготовления вафель	454	Зеленые бобы, консервированные	490	Лук-порей, лук	
415	Рождественский саксонский кекс	455	Брокколи	491	Портулак	
416	Белый хлеб	456	Водяной кресс	492	Радиккио	
417	Пшеница (цельное зерно)	457	Цикорий	493	Редис	
418	Манная крупа	458	Китайская капуста	494	Редька	
419	Зародыши пшеничного зерна	459	Салат айсберг	495	Ревень	
420	Пшеничные отруби	460	Эндивий	496	Брюссельская капуста	
421	Пшеничная мука, тип 405			497	Красная столовая свекла	
422	Пшенично-ржаной хлеб			498	Краснокочанная капуста (красная)	
423	Пшеничный крахмал			499	Руккола	
424	Пшеничный хлеб для тостов			500	Щавель	
425	Хлеб из пшеничной муки грубого помола			501	Кислая капуста, без рассола	
426	Дикий рис, сырой			502	Лук-резанец	
				503	Черный корень	
				504	Клубни сельдерея	
				505	Побеги сои/зародыши	
				506	Спаржа	

507	Шпинат	552	Консервированные груши	600	Физалис
508	Замороженный шпинат	553	Ежевика	601	Брусника
509	Брюква	554	Плоды хлебного дерева	602	Айва
510	Овощи для супа	555	Карисса	603	Рамбутан
511	Томаты	556	Чайот	604	Ренклюд
512	Консервированные томаты	557	Черимойя (анона)	605	Облепиха
513	Топинамбур	558	Сушеные финики	606	Хурма
514	Дзадзики	559	Земляника	607	Крыжовник
515	Вальдорфский салат	560	Земляника, замороженная	608	Изюм, сушеный
516	Подорожник (широколиственный)	561	Инжир	609	Плод тамариндового дерева
517	Турнепс	562	Сушеный инжир	610	Арбуз
518	Белокочанная капуста	563	Гранат	611	Виноград, сушеный (изюм)
519	Салат из белой капусты	564	Грейпфрут (пампельмус)	612	Виноград
520	Савойская капуста	565	Гуайява	613	Лимон
521	Цуккини	566	Шиповник	614	Дыня, медовая дыня
522	Сахарная кукуруза	567	Черника	Орехи	
523	Сахарная кукуруза, консервированная	568	Черника, замороженная, без сахара	615	Кешью
524	Репчатый лук	569	Малина	616	Каштан
Грибы		570	Черная бузина	617	Арахис
525	Вешенка обыкновенная	571	Медовая дыня	618	Арахис, поджаренный и очищенный
526	Маслята	572	Джекфрут	619	Лещина
527	Шампиньоны (выращиваемые в искусственных условиях)	573	Японская мушмула	620	Косос
528	Консервированные шампиньоны	574	Красная смородина	621	Кокосовая стружка
529	Осенние опята	575	Черная смородина	622	Тыквенные семечки
530	Сморчки (обыкновенные)	576	Каки (хурма)	623	Макадамия (австралийский орех)
531	Лисички	577	Плоды опунции	624	Миндаль, сладкий
532	Сушеные лисички	578	Карамбола	625	Семечки мака (сушеные)
533	Подосиновики	579	Сладкая вишня	626	Бразильский орех
534	Белые грибы	580	Консервированная вишня	627	Пекан
535	Белые грибы, сушеные	581	Киви	628	Пиниоли
536	Трюфели	582	Кумкват, сырой	629	Фисташки (зеленый миндаль)
Фрукты		583	Лимон, сладкий лимон	630	Семечки кунжута (сухие)
537	Ацерола	584	Личи (китайская слива)	631	Семечки подсолнечника, (сушеные)
538	Ананас	585	Лонган	632	Грецкий орех
539	Консервированные ананасы	586	Мандарины	Бобовые и семена	
540	Яблоки	587	Манго	633	Бобы, белые, сухие
541	Сушеные яблоки (сульфитированные)	588	Шелковица (тутовая ягода)	634	Горох, сухой
542	Яблочное пюре	589	Мирабель	635	Горох зеленый, стручковый
543	Апельсины	590	Клюква	636	Горошек зеленый, консервированный
544	Абрикосы	591	Нектарин	637	Горошек зеленый, замороженный
545	Сушеные абрикосы	592	Оливки, зеленые, маринованные	638	Маринованные каперсы
546	Консервированные абрикосы	593	Оливки, черные, маринованные	639	Нут (турецкий горох), сухой
547	Авокадо	594	Папайя	640	Побеги нута, свежие
548	Бананы	595	Маракуйя	641	Фасоль обыкновенная, консервированная
549	Сушеные бананы	596	Персики	642	Вигна китайская (бобы), сырая
550	Древовидные томаты	597	Персики, сушеные	643	Льняное семя, лен
551	Груши	598	Персики, консервированные		
		599	Сливы		

644	Фасоль лимская, сырая	686	Чай, черный	723	Белое вино	
645	Чечевица, вареная	687	Томатный сок	724	Пшеничное пиво, цельное бездрожжевое (5 % крепости)	
646	Чечевица, сухая	688	Виноградный сок, готовый к употреблению	725	Пшеничное пиво, цельное дрожжевое (5 % крепости)	
647	Семена мака, сухие	689	Лимонный сок, свежесжатый	726	Вермут	
648	Семена кунжута, сухие	Алкогольные напитки			727	Виски
649	Соевые бобы, сухие	690	Безалкогольное пиво, немецкое	728	Водка	
650	Соевое мясо	691	Пиво Altbier (5 % крепости)	Сладости		
651	Соевое молоко	692	Амаретто (28 % крепости)	729	Кленовый сироп	
652	Соевые побеги	693	Яблочное вино (сидр)	730	Безе	
653	Соевая колбаса (в среднем)	694	Пиво Kölsch	731	Карамель, твердая карамель	
654	Семена подсолнечника	695	Пиво Pilsener Lagerbier, нормальное пиво, немецкое	732	Десертный соус, фруктовый, готовый к употреблению	
655	Горох кустовой, сырой	696	Пиво Bockbier, светлое, низового брожения (7 % крепости)	733	Десертный соус, шоколадный, готовый к употреблению	
Безалкогольные напитки		697	Малиновый крюшон	734	Диабетические конфеты	
656	Ананасовый сок	698	Cuba Libre	735	Диабетический шоколад из цельного молока	
657	Яблочный сок, концентрированный	699	Кюрасао (35 % крепости)	736	Диабетический шоколад, темный	
658	Яблочный сок, готовый к употреблению	700	Десертные вина (16–18 % крепости)	737	Диабетические сладости	
659	Яблочный сок с минеральной водой	701	Пиво Doppelbockbier (двойное пиво), темное (8 % крепости)	738	Диетическое мороженое	
660	Нектар абрикосовый	702	Яичный ликер	739	Печенье в шоколаде в форме домино	
661	Пиво, безалкогольное, различные страны происхождения	703	Экспортное пиво, светлое (5 % крепости)	740	Дрезденский рождественский кекс с марципаном	
662	Капучино	704	Плодово-ягодное вино (8–10 % крепости)	741	Сливочное мороженое	
663	Кола	705	Джин	742	Малиновое мороженое с ванилью и шоколадом	
664	Кола, низкокалорийная	706	Глнтвейн	743	Шоколадное мороженое	
665	Кофе гляссе	707	Ликер Klarer Korn (32 % крепости)	744	Ванильное мороженое	
666	Чай со льдом, персиковый	708	Дображиваемое пиво (нормальное пиво), светлое (5 % крепости)	745	Пряник «Элиза»	
667	Грейпфрутовый сок, готовый к употреблению	709	Слабоалкогольное пиво низового брожения (2,5–3,0 % крепости)	746	Арахисовая паста (мусс)	
668	Малиновый сироп	710	Ликер (30 % крепости)	747	Глазурь	
669	Сок из бузины	711	Кукурузное пиво (пшеничное пиво верхового брожения)	748	Торт «Франкфуртский венок»	
670	Нектар черной смородины	712	Солодовое пиво, солодовый напиток (0,04–0,6 % крепости)	749	Фрукты со сливками, из сухого продукта, готовые к употреблению	
671	Кофе	713	Плодово-ягодная водка (40–45 % крепости)	750	Фруктовое мороженое	
672	Растворимый кофе, сухой продукт / в порошкообразном виде	714	Узо (38 % крепости)	751	Фруктовые жевательные конфеты	
673	Кокосовое молоко	715	Пина Колада	752	Фруктовое желе, желе, из сухого продукта, готовое к употреблению с водой	
674	Латте макиато	716	Портвейн	753	Фруктовое желе со вкусом тархуна, готовое к употреблению	
675	Лимонад, кола-микс	717	Красное вино, крепкое	754	Кекс «гугельхупф»	
676	Мандариновый сок, свежесжатый	718	Ром	755	Мармеладные мишки	
677	Морковный сок	719	Сангрия	756	Мед (цветочный)	
678	Мультивитаминный сок	720	Апельсиновое шампанское	757	Шмаррен по-королевски	
679	Апельсиновый лимонад	721	Белое шампанское (немецкое игристое вино)	758	Какао-порошок, маложирный	
680	Апельсиновый сок, свежесжатый	722	Коньяк, бренди	759	Лакрица	
681	Апельсиновый сок, готовый к употреблению			760	Марципан	
682	Сок из красной свеклы					
683	Облепиховый сок					
684	Вишневый сок					
685	Соевый напиток, фруктовый					

761	Молочный шоколад	795	Соус для жаркого	835	Вишневое варенье
762	Молочное мороженое, минимум 70 % молока	796	Соус для жаркого, светлый	836	Сливовое варенье
763	Пирожное «Голова мавра»	797	Соус карри	837	Сливовый мусс
764	Шоколадный мусс	798	Заправка из уксуса и растительного масла	838	Айвовое желе
765	Нуга	799	Бульон в гранулах	839	Айвовое варенье
766	Ореховый пирог с глазурью	800	Светлый соус, загущенный	Супы и супы-пюре	
767	Крем с орехами и нугой	801	Заправка из уксуса, растительного масла и перца	840	Суп из цветной капусты и брокколи, нежирный, сухой продукт/в порошкообразном виде
768	Пудинг с изюмом	802	Охотничий соус	841	Густой фасольевый суп, белый
769	Сахар из сахарной свеклы (коричневый сахар)	803	Кетчуп	842	Суп-пюре из шампиньонов
770	Фруктовый мусс, из сухого продукта, готовый к употреблению с водой	804	Сливочный соус с травами	843	Чили кон карне
771	Творожно-шоколадный пирог	805	Приправа «Магги»	844	Суп из китайской лапши
772	Шоколадно/ореховый батончик	806	Чатни из манго	845	Густой гороховый суп с колбасой
773	Шоколадно/карамельный батончик	807	Заправка на основе майонеза	846	Суп с яичной лапшой
774	Шоколадно/кокосовый батончик	808	Хрен (в тубике)	847	Суп-пюре из полбы
775	Шоколадный поцелуй	809	Сливочный соус с перцем	848	Овощной бульон
776	Горький шоколад, минимум 40 % какао	810	Сливочный соус	849	Овощной суп по-итальянски
777	Белый шоколад	811	Салатный майонез	850	Суп с клецками из манной крупы
778	Шоколадный крем, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком	812	Голландский соус	851	Суп-гуляш
779	Шоколадные леденцы	813	Кисло-сладкий соус	852	Куриный бульон, светлый
780	Шоколадный пудинг, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком	814	Соус для жареной говядины, сухой продукт/в порошкообразном виде	853	Куриный суп с макаронными изделиями, сухой продукт/в порошкообразном виде
781	Мягкое мороженое	815	Соус для гуляша с паприкой, сухой продукт/в порошкообразном виде	854	Картофельный суп с колбасой
782	Пряники «спекуляциус»	816	Соус для жаркого из говядины, сухой продукт/в порошкообразном виде	855	Суп-пюре с луком
783	Тирамису	817	Горчица	856	Суп из чечевицы с салом, сухой продукт/в порошкообразном виде
784	Ванильный и сливочный пудинг, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком	818	Соевый соус	857	Суп из чечевицы
785	Ванильный крем, из сухого продукта, готовый к употреблению	819	Соус «Тысяча островов»	858	Суп с вермишелью
786	Ванильный соус, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком	820	Томатная паста	859	Суп из бычьих хвостов
787	Шоколад на цельном молоке	821	Томатный соус, классический	860	Густой суп из говядины, свинины и баранины
788	Шоколад на цельном молоке с лесными орехами	822	Томатный соус по-итальянски	861	Рисовый суп с мясными клецками
789	Жевательный мармелад (в среднем)	823	Соус винегрет	862	Суп с говядиной
790	Печенье с корицей в виде звездочек	824	Цыганский соус	863	Суп-пюре из спаржи
791	Лимонный пирог	825	Соус с репчатым луком	864	Сливочный суп из белых грибов
792	Сахар (тростниковый, свекольный)	Джемы, варенье		865	Томатный суп-пюре
Соусы и приправы		826	Яблочное желе	866	Томатный суп с рисом, сухой продукт/в порошкообразном виде
793	Соус к барбекю	827	Апельсиновый джем	867	Луковый суп
794	Соус бешамель	828	Абрикосовый джем	Готовые продукты	
		829	Варенье из ежевики	868	Багеты с салями, замороженные
		830	Варенье для диабетиков, с фруктозой	869	Баварская капуста, замороженная
		831	Варенье для диабетиков, с заменителем сахара/фруктозой	870	Брушкетта с томатами и базиликом, замороженная
		832	Клубничное варенье	871	Каннеллони
		833	Малиновое варенье	872	Чевапчичи
		834	Желе из красной смородины		

873	Чизбургер	906	Овощное рагу по-лейпцигски, замороженное	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 солонка 948 Тофу 949 Чипсы «тортилья» Для самостоятельного внесения данных 950 951 952 953 954 955 956 957 958
874	Китайская овощная смесь, сухой продукт/в порошкообразном виде	907	Густой суп с чечевицей и колбасой	
875	Кордон блю	908	Вареники, вареные	
876	Донер кебаб	909	Наси горен (жареный рис), замороженный	
877	Салат с яйцом	910	Вермишелевый салат с майонезом	
878	Горох и морковь, замороженные	911	Макароны в горшочке с фрикадельками из говядины, сухой продукт / в порошкообразном виде	
879	Рыбное филе в соусе из трав, замороженное	912	Красный перец, фаршированный	
880	Рыбное филе с соусом «Бордо», замороженное	913	Тушеные овощи по-французски, замороженные	
881	Рыбные палочки	914	Тушеные овощи по-итальянски, замороженные	
882	Эльзасский мясной пирог, замороженный	915	Тушеные овощи по-мексикански, замороженные	
883	Мясной салат, готовый к употреблению	916	Блины	
884	Роллы весенние, замороженные	917	Пицца по-гавайски, замороженная	
885	Салат с птицей, со сметаной	918	Пицца «Маргарита», замороженная	
886	Овощная лазанья, сухой продукт / в порошкообразном виде	919	Пицца с салями, замороженная	
887	Овощная смесь, замороженная	920	Пицца с ветчиной, замороженная	
888	Фрикадельки, замороженные	921	Киш Лоррен (лотарингский пирог), замороженный	
889	Телятина по-цюрихски, сухой продукт / в порошкообразном виде	922	Равиоли с томатным соусом	
890	Гуляш по-венгерски	923	Говяжий рулет	
891	Цыпленок в кисло-сладком соусе, замороженный	924	Ризотто	
892	Гамбургер	925	Филе из камбалы в панировке, замороженное	
893	Жареная оленина в сливочном соусе, замороженная	926	Хлебные клецки, готовые к употреблению	
894	Куриное фрикасе	927	Спагетти алла карбонара, сухой продукт / в порошкообразном виде	
895	Курица с макаронами в горшочке, сухой продукт / в порошкообразном виде	928	Спагетти болоньезе	
896	Каша из картофеля «по-рейнски», сухой продукт / в порошкообразном виде	929	Спагетти фунги, сухой продукт / в порошкообразном виде	
897	Гратен картофельный	930	Спагетти с томатным соусом	
898	Клецки картофельные (половина состава)	931	Свинные ребрышки обжаренные, замороженные	
899	Картофельный салат с майонезом	932	Шпинат, замороженный	
900	Сырные клецки	933	Отварная говядина с хреном	
901	Голубцы с мясным фаршем	934	Вальдорфский салат с майонезом	
902	Голубцы, замороженные, готовые для жарения	935	Салат из белой капусты с маслом	
903	Кенигсбергские тефтельки	936	Салат с колбасой и сыром	
904	Филе из лосося в слоеном тесте, замороженное	937	Сливовые клецки, замороженные	
905	Лазанья	938	Кольца лука, жаренные во фритюре	

959		974		989	
960		975		990	
961		976		991	
962		977		992	
963		978		993	
964		979		994	
965		980		995	
966		981		996	
967		982		997	
968		983		998	
969		984		999	
970		985			
971		986			
972		987			
973		988			



Należy dokładnie przeczytać i zachować niniejszą instrukcję obsługi, przechowywać ją w miejscu dostępnym dla innych użytkowników i przestrzegać podanych w niej wskazówek.

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie!

Cieszymy się, że wybrali Państwo nasz produkt. Nasza marka jest znana z wysokiej jakości produktów poddawanych surowej kontroli, przeznaczonych do ogrzewania, łagodnej terapii, pomiaru ciśnienia i badania krwi, pomiaru ciężaru ciała, masażu i uzdatniania powietrza.

Z poważaniem,
zespół Beurer

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.

Spis treści

1. Zawartość opakowania	99
2. Objasnienie symboli	99
3. Ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	100
4. Opis urządzenia	101
5. Uruchomienie	101
6. Zastosowanie	101
7. Czyszczenie i konserwacja	102
8. Postępowanie w przypadku problemów	103
9. Utylizacja	103
10. Dane techniczne	103
11. Gwarancja / Serwis	103
12. Kody produktów	103

1. Zawartość opakowania

Urządzenie należy sprawdzić pod kątem zewnętrznych uszkodzeń opakowania oraz kompletności zawartości. Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie i akcesoria nie wykazują żadnych widocznych uszkodzeń i że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte. W razie wątpliwości nie wolno używać urządzenia i należy zwrócić się do przedstawiciela handlowego lub pod podany adres serwisu.


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

2. Objasnienie symboli

	OSTRZEŻENIE Wskazówka ostrzegająca przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń lub zagrożenia zdrowia
	UWAGA Zasada bezpieczeństwa odnosząca się do ewentualnych uszkodzeń urządzenia/akcesoriów
	Informacja o produkcie Wskazówka z ważnymi informacjami
	Należy przeczytać instrukcję

	Utylizacja zgodnie z dyrektywą WE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)
	Baterii zawierających szkodliwe substancje nie należy wyrzucać z odpadami z gospodarstwa domowego
	Producent
	Oznakowanie CE Niniejszy produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Opakowanie utylizować w sposób przyjazny dla środowiska
	Oznakowanie certyfikacyjne produktów eksportowanych do Federacji Rosyjskiej oraz krajów WNP
	Oznaczenie zgodności z wymogami w Wielkiej Brytanii

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 (wskazanie na wyświetlaczu: ) 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.

3. Ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przechowuj niniejszą instrukcję obsługi i udostępnią 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.

Baterie

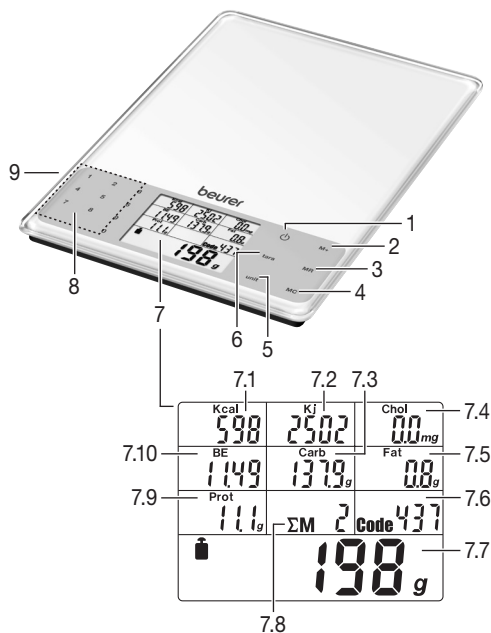
- W przypadku poknięcia baterie mogą być niebezpieczne dla życia. Przechowuj baterie poza zasięgiem małych dzieci. W przypadku poknięcia baterii należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.
- Nie wrzucać baterii do ognia. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- Baterii nie wolno ładować ani reaktywować za pomocą innych środków, nie wolno ich rozbierać na części ani zwiierać 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. Nieprzestrzeżenie powyższego powoduje utratę gwarancji.
- W sprawie naprawy zwróć się do działu Obsługi Klienta lub do autoryzowanego sprzedawcy.

4. Opis urządzenia

Waga dietetyczna



- 1 Włącznik/wyłącznik
- 2 **M+** Zapamiętanie pomiaru
- 3 **MR** Wyświetlenie wartości sumy
- 4 **MC** Kasowanie pamięci
- 5 Przelicznik 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)

5. 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.

6. Zastosowanie

6.1 Ważenie

Włączenie wagi

Wyświetlacz pokaże wagę artykułu. Naciśnij przycisk .

Tarowanie (Tara)

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

→ Naciśnij przycisk **tara**.

Wprowadzanie kodu artykułu spożywczego

→ Z listy produktów spożywczych (od str. 104) 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 pojawią 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 .

6.2 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 włączaniu 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.

6.3 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 kratkach 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 pojawia się zapytanie o zawartość cholesterolu (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.

6.4 Wymiana baterii

Waga jest zasilana przez 3 baterie AAA. Jeśli na wyświetlaczu pojawia się symbol wymiany baterii **L o**, 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.

Wskazówki dotyczące postępowania z bateriami

- Jeśli dojdzie do kontaktu elektrolitu ze skórą lub oczami, należy przemyć dane miejsce wodą i skontaktować się z lekarzem.
- ⚠ **Istnieje niebezpieczeństwo połknięcia!** Małe dzieci mogłyby połknąć baterie i się nimi udusić. Dlatego baterie należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.
- Należy zwrócić uwagę na znak polaryzacji plus (+) i minus (-).
- Jeśli z baterii wyciekł elektrolit, należy założyć rękawice ochronne i wyczyścić przegrodę na baterie suchą szmatką.
- Baterie należy chronić przed nadmiernym działaniem wysokiej temperatury.

Zagrożenie wybuchem! Nie wrzucać baterii do ognia.

- Nie wolno ładować ani zwierać baterii.
- W przypadku niekorzystania z urządzenia przez dłuższy czas wyjąć baterie z przegrody.
- Należy używać tylko tego samego lub równoważnego typu baterii.
- Zawsze należy wymieniać jednocześnie wszystkie baterie.
- Nie należy używać akumulatorów!
- Nie wolno rozmontowywać, otwierać ani rozdrabniać baterii.

7. Czyszczenie 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.

- Chronić 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).

8. Postępowanie w przypadku problemów

Wskaznik	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 6.4. Wymiana baterii).
Wartość ujemna (-)	Ważony artykuł został nałożony przed włączeniem wagi.	Naciśnij przycisk 
Brak wskazania	Bateria jest wyczerpana.	Włóż nową baterię (patrz rozdział 6.4. Wymiana baterii).

9. Utylizacja

Ze względu na ochronę środowiska po zakończeniu użytkowania urządzenia nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi.

Utylizację należy zlecić w odpowiednim punkcie zbiórki w danym kraju. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z dyrektywą o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). W razie pytań należy zwrócić się do odpowiedniej instytucji odpowiedzialnej za utylizację.



Utylizacja baterii

- Zużyte, całkowicie rozładowane baterie należy wyrzucać do oznakowanych specjalnie pojemników zbiorczych, przekazywać do punktów zbiórki odpadów specjalnych lub do sklepu ze sprzętem elektrycznym. Użytkownik jest zobowiązany do utylizacji baterii zgodnie z przepisami.
- Na bateriach zawierających szkodliwe związki znajdują się następujące oznaczenia:
Pb = Bateria zawiera ołów,
Cd = Bateria zawiera kadm,
Hg = Bateria zawiera rtęć.



10. Dane techniczne

Datenbank	950 artykułów spożywczych z następującymi wartościami odżywczymi i energetycznymi: <ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Gwarancja / Serwis

Szczegółowe informacje na temat gwarancji i warunków gwarancji znajdują się w załączonej ulotce gwarancyjnej.

12. 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	028	Surowe mleko, mleko z gospodarstw rolnych
001	Maślanka	029	Śmietana (śmietanka do kawy), 10 % tłuszczu
002	Crème fraîche, 30 % tłuszczu	030	Śmietana, kwaśna (śmietana ukwaszona)
003	Crème fraîche, 40 % tłuszczu	031	Bita śmietana, 30 % tłuszczu
004	Zsiadłe mleko, chude	032	Śmietana typu Schmand, 24 % tłuszczu
005	Zsiadłe mleko, tłuste	033	Twaróg spożywczy ze śmietaną, 40 % tłuszczu w suchej masie
006	Jogurt owocowy, chudy	034	Twaróg spożywczy, 20 % tłuszczu w suchej masie
007	Jogurt owocowy, tłusty	035	Twaróg spożywczy, chudy
008	Jogurt owocowy, półtłusty	036	Mleko kozie
009	Twaróg owocowy, 20 % tłuszczu w suchej masie	Ser	
010	Grysik, wiśnia	037	Appenzeller, 50 % tłuszczu w suchej masie
011	Jogurt, chudy, 1,5 % tłuszczu	038	Pieczony Camembert, 45 % tłuszczu w suchej masie
012	Jogurt, chudy	039	Bavaria Blue, 70 % tłuszczu w suchej masie
013	Napój kakaowy w chudego mleka	040	Bel Paese
014	Kefir	041	Ser górski, 45 % tłuszczu w suchej masie
015	Kefir, z owocami	042	Ser pleśniowy (szlachetny ser pleśniowy), 50 % tłuszczu w suchej masie
016	Mleko skondensowane, 10 % tłuszczu	043	Brie, 50 % tłuszczu w suchej masie
017	Mleko skondensowane, 4 % tłuszczu	044	Ser maślany, 30 % tłuszczu w suchej masie
018	Mleko skondensowane, 7,5 % tłuszczu	045	Ser maślany, 50 % tłuszczu w suchej masie
019	Mleko krowie (chude), 1,5 %	046	Cambozola, 70 % tłuszczu w suchej masie
020	Mleko krowie (pełne), 3,5 %	047	Camembert, 30 % tłuszczu w suchej masie
021	Mleko chude	048	Camembert, 45 % tłuszczu w suchej masie
022	Puding mleczny		
023	Ryż na mleku, czekoladowy		
024	Koktajl mleczny		
025	Serwatka, słodka		
026	Serwatka w proszku, produkt suchy		
027	Mleko surowe, mleko wyborowe		
		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 trapistów, 45 % Tłuszczu w suchej masie
095	Ser miękkiej z orzechami, 70 % Tłuszczu w suchej masie
096	Ser Weinbergkäse, 60 % Tłuszczu w suchej masie
097	Ser Weisslacker, 50 % Tłuszczu w suchej masie
098	Ser Westberg, 45 % Tłuszczu w suchej masie
099	Ser koziej, ser twardy, 48 % Tłuszczu w suchej masie
100	Ser koziej, 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	Jajecznicza
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 wietrze (specjalność szwajcarska)
133	Ekstrakt mięsny
134	Mielonka
135	Mięso mielone (wołowowieprzowe)
136	Baranina, pierś
137	Baranina, udziec
138	Baranina, połówka
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	Sznyceł 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, kawałek ogona)
167	Mięso wołowe (karkówka, szyja)
168	Mięso wołowe (zrazówka górna)
169	Mięso wołowe (czyste mięso)
170	Mięso wołowe (rostbef, połówka)
171	Ślonina 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 sznyceł, zrazówka górna)
179	Mięso wieprzowe, golonka tylna
180	Mięso wieprzowe mielone
181	Nerka wieprzowa
182	Żeberka wieprzowe, duszone

183	Szynka wieprzowa, gotowana	227	Szynka łososiowa	274	Molwa pospolita
184	Udziec wieprzowy (udo, szynka)	228	Kielbasa sucha	275	Makrela
185	Mięso kozie [średnio]	229	Paszтет z wątróbki	276	Omulek
186	Ozór świński	230	Wątrobianka, chuda	277	Okoń czerwony, okoń złoty
Drób i dziczyzna					
187	Kaczka [średnio]	231	Kielbasa liońska	278	Sardela
188	Bażant [średnio]	232	Metka (metka brunszwicka)	279	Sardyńka
189	Gęś [średnio]	233	Mortadela	280	Łupacz
190	Zając [średnio]	234	Kaszanka	281	Lin
191	Mięso jelenia [średnio]	235	Salami (niemieckie)	282	Gładzica
192	Kura (kura pieczona) [średnio]	236	Szynka (szynka gotowana)	283	Morszczuk
193	Kura (kura rosółowa) [średnio]	237	Szynka (szynka łososiowa)	284	Czarniak (mintaj)
194	Kura, kura pieczona, udziec (udo), ze skórą	238	Szynka, wędzona (boczek)	285	Żabnica (nawęd)
195	Kura, pierś ze skórą	239	Kielbasa szynkowa, delikatna	286	Sola
196	Wątróbka kurza	240	Schwartenmagen (Presswurst, rot)	287	Szprotka
197	Mięso królicze [średnio]	241	Boczek, wędzony	288	Turbot
198	Kuropatwa	242	Sadło, przerośnięte	289	Stynka
199	Mięso samie, udziec (udo)	243	Galareta	290	Turńczyk
200	Połudwica z sarny	244	Kielbasa biała	291	Mątwą (Sepia)
201	Gołąb	245	Kielbaski wiedeńskie	292	Ślimak winniczek
202	Indyk, pierś, bez skóry	Ryby, skorupiaki i mięczaki			
203	Indyk, udziec (udo), bez skóry i kości	246	Węgorz	Produkty rybne	
204	Indyk, ze skórą, [średnio]	247	Ostryga	294	Węgorz, wędzony
205	Przepiórka	248	Okoń (okoń rzeczny)	295	Pikling, wędzony
206	Dzik	249	Molwa błękitna	296	Śledź, śledź opiekany
Kielbasy, paszтety i produkty mięsne					
207	Kielbasa wiejska	250	Leszcz	297	Śledź, marynowany
208	Mortadela	251	Pikling	298	Śledź, matjas
209	Kielbasa piwna	252	Koleń	299	Filet śledziowy w sosie pomidorowym
210	Serdel	253	Sieja	300	Kawior, prawdziwy (z jesiotra)
211	Kielbasa smażona (wieprzowa)	254	Filet rybny	301	Ikra (kawior niemiecki)
212	Kabanosy	255	Fładra	302	Krab w puszcze
213	Serwolatka	256	Pstrąg (strumykowy, tęczyowy)	303	Mięso raka w puszcze
214	Tuszonka (niemiecka)	257	Krewetka, krab	304	Łosoś, wędzony, w puszcze
215	Parówki z puszeki	258	Grenadier	305	Makrela, wędzona
216	Pieczeń rzymska (pieczeń z siekanej wieprzowiny z przyprawami)	259	Szczupak	306	Sardyńki w oleju
217	Kielbasa parówkowa	260	Halibut, czarny (halibut grenlandzki)	307	Okoń czerwony, wędzony
218	Frankfurterki	261	Halibut, biały	308	Śledź solony
219	Frykadela, surowa	262	Śledź (atlantycki)	309	Łupacz, wędzony
220	Paszтет z gęsiej wątróbki	263	Śledź (śledź bałtycki)	310	Filet z wędzonego kolonia
221	Kielbasa drobiowa, chuda	264	Homar	311	Czarniak, wędzony
222	Kielbasa z jelenia	265	Dorsz	312	Sztokfisz
223	Kielbasa myśliwska	266	Przegrzebek	313	Turńczyk w oleju
224	Kielbasa cielęca smażona	267	Karp	Zboża i produkty zbożowe	
225	Wątrobianka cielęca	268	Zębacz smugowy	314	Amarantus
226	Kielbaska niemiecka	269	Krab	315	Szarlotka
		270	Rak (rak rzeczny)	316	Strudel jabłkowy
		271	Kryl (antarktyczny)	317	Ciasto z jabłkami
		272	Łosoś	318	Obwarzanek
		273	Langusta	319	Bagietka

320	Pączek berliński	365	Płatki śniadaniowe kukurydziane, niesłodzone	409	Chleb pełnoziarnisty z ziarnem słonecznika
321	Biszkopt	366	Mąka kukurydziana	410	Pita pełnoziarnista
322	Ciasto francuskie	367	Ciasteczka migdałowe	411	Keks pełnoziarnisty
323	Bułki	368	Ciasto marmurkowe	412	Makaron pełnoziarnisty, surowy
324	Brownies (murzynek)	369	Mąka, żytnie pełnoziarniste	413	Suchar pełnoziarnisty
325	Kasza gryczana	370	Chleb wielozbożowy	414	Mieszanka wafli
326	Mąka gryczana, pełnoziarnista	371	Makowiec	415	Strucla bożonarodzeniowa, saksońska
327	Keks maślany	372	Strucla makowa	416	Chleb biały
328	Ciasto maślane	373	Tort mocca-śmietankowy	417	Pszenica, całe ziarna
329	Cerealia, z aromatem owocowym	374	Muffiny, borówkowe	418	Grysik pszeniczny
330	Batonik z cerealiami (w czekoladzie)	375	Keks muesli	419	Kielik pszenicy
331	Ciasteczka maślane	376	Mieszanka muesli, produkt suchy	420	Otręby pszenne
332	Płatki kukurydziane	377	Ciasto orzechowe (mieszkanka)	421	Mąka pszenna, typ 405
333	Płatki kukurydziane z orzechami i miodem	378	Ciasto orzechowe (typu piernikowego)	422	Chleb pszenny mieszany
334	Płatki kukurydziane pełnoziarniste	379	Ciasto owocowe, ciasto drożdżowe	423	Skrobia pszenna
335	Kuskus, gotowany	380	Spód tortu owocowego, gotowy do spożycia	424	Chleb tostowy pszenny
336	Kuskus, surowy	381	Bułka tarta	425	Chleb pszenny pełnoziarnisty
337	Wypieki dla diabetyków	382	Ciasto na pizzę	426	Dziki ryż, surowy
338	Mąka orkiszowa, pełnoziarnista	383	Popcorn	427	Ciasto cytrynowe
339	Pączki	384	Pumpernikiel	428	Suchar
340	Makarony, gotowane/odcedzone	385	Ryż, biały, gotowany, odcedzony	429	Ciasto cebulowe
341	Makarony (kluski, makaron, spaghetti), surowe	386	Ryż, biały, surowy	Ziemniaki i produkty ziemniaczane	
342	Ciasto z owocami i bakaliami	387	Ryż, brązowy	430	Pieczone ziemniaki, gotowe do spożycia
343	Ciasto z owocami, ang.	388	Mąka ryżowa	431	Ziemniaki, gotowane (w mundurkach)
344	Muesli owocowe bez cukru	389	Żyto, całe ziarna	432	Knedle ziemniaczane, w proszku
345	Kasza jęczmienna	390	Chleb żytni	433	Knedle ziemniaczane „pół i pół”, gotowe do spożycia
346	Piernik	391	Mąka żytnia, typ 1800	434	Krokiety ziemniaczane, w proszku
347	Pierniczki	392	Mąka żytnia, typ 815	435	Ziemniaki, pieczone (w mundurkach)
348	Makaron ryżowy, gotowany	393	Chleb żytni mieszany	436	Ziemniaki, ze skórką (surowe)
349	Chleb graham	394	Chleb ze śruty żytniej- i pełnoziarnisty	437	Placek ziemniaczany (tarty), w proszku
350	Grysik, ziarno	395	Chleb żytni pełnoziarnisty	438	Placek ziemniaczany (Reibekuchen), mrożony/gotowy do spożycia
351	Ciasto grysikowe	396	Ciasto rzadkie	439	Puree ziemniaczane
352	Grünkernmehl	397	Chleb rosyjski	440	Puree ziemniaczane, produkt suchy/w proszku
353	Grünkernbratlinge	398	Tort Sachera	441	Skrobia ziemniaczana
354	Płatki owsiane, instant	399	Tort śmietanowy	442	Zupa ziemniaczana, produkt suchy/w proszku
355	Ciasteczka drożdżowe, zwykle	400	Muesli czekoladowe	443	Ziemniaki w skorupce, gotowane
356	Ciasto drożdżowe (mieszanka piekarnicza)	401	Szwarcwaldzki tort wiśniowy	444	Frytki, gotowe do spożycia, niesolone
357	Warkocz drożdżowy	402	Ciasteczka typu Shortbread	445	Placki z cząstek ziemniaków ze skórką, głęboko mrożone
358	Proso, ziarno	403	Zacierka	Warzywa i sałatki	
359	Sernik	404	Otręby spożywcze	446	Karczoch
360	Otręby, owies	405	Chleb tostowy	447	Karczoch w oleju
361	Ciastka, mieszane	406	Tortellini, gotowe do spożycia		
362	Pieczywo chrupkie	407	Spód do tortu		
363	Słony precel/Słona bułka	408	Pszenżyto		
364	Kukurydza, całe ziarna				

448	Bakłażan	496	Kapusta modra	543	Pomarańcza
449	Pędy bambusa	497	Burak czerwony	544	Morela
450	Bataty, słodkie ziemniaki	498	Kapusta modra	545	Morela suszona
451	Seler naciowy	499	Rukola	546	Morela w puszcze
452	Kalafior	500	Szczaw	547	Awokado
453	Fasola, zielona	501	Kapusta kiszona, odsączona	548	Banan
454	Fasola, zielona, w puszcze	502	Szczypiorek	549	Banan suszony
455	Brokuły	503	Skorzonera	550	Cyfomandra grubolistna
456	Rukiew	504	Seler, bulwa	551	Gruszka
457	Cykoria	505	Pędy/Kielki soi	552	Gruszka w puszcze
458	Kapusta pekińska	506	Szparag	553	Jeżyna
459	Salata lodowa	507	Szpinak	554	Roślina chlebowa
460	Endywia	508	Szpinak, głęboko mrożony	555	Carissa
461	Salatka farmerska	509	Brukiew	556	Chayote
462	Salata polna, rozspanka	510	Włoszczyzna	557	Cherimoya (Anone)
463	Koper włoski, liście (koper boloński)	511	Pomidor	558	Daktyle (suszone)
464	Salatka z mięsa, domowa	512	Pomidor w puszcze	559	Truskawki
465	Cebula wiosenna	513	Topinambur (słonecznik bulwiasty)	560	Truskawki, mrożone
466	Rzeżucha ogrodowa	514	Tzatziki	561	Figa
467	Korniszony	515	Salatka waldorfska	562	Figi suszone
468	Salata zielona	516	Babka (szerokolistna)	563	Granat
469	Ogórek	517	Biała rzepa	564	Grapefruit
470	Salatka śledziowa	518	Biała kapusta	565	Guawa
471	Imbir	519	Salatka z białej kapusty	566	Dzika róża
472	Salatka ziemniaczana	520	Kapusta włoska	567	Borówka amerykańska
473	Czosnek, surowy	521	Cukinia	568	Borówka amerykańska, zamrożona, niesłodzona
474	Kalarepa	522	Kukurydza cukrowa	569	Malina
475	Salata glowiasta		Kukurydza cukrowa,	570	Czarny bez
476	Dynia	523	w puszkach	571	Melon miodowy
477	Mniszek	524	Cebula	572	Dżakfrut
478	Kukurydza w kolbach	525	Grzyby Boczniki	573	Nieśplik japoński
479	Botwina	526	Maślak	574	Czerwona porzeczka
480	Salatka z matiasa	527	Pieczarka (pieczarka hodowlana)	575	Czarna porzeczka
481	Chrzan	528	Pieczarki w puszcze	576	Kaki
482	Marchew	529	Opieńka miodowa	577	Opuncja
483	Marchew, w puszcze	530	Smardz (smardz jadalny)	578	Karambola
484	Kielki fasoli mung	531	Kurka	579	Wiśnia, słodka
485	Salatka makaronowa, włoska	532	Kurka, suszona	580	Wiśnia w słoiku
486	Okra	533	Koźlarz	581	Kiwi
487	Papryka	534	Borowik	582	surowy kumkwat
488	Pasternak	535	Borowik, suszony	583	Limonka
489	Pietruszka	536	Truffla	584	Liczi
490	Por		Owoce	585	Longan
491	Portulaka	537	Acerola	586	Mandarynka
492	Cykoria czerwona	538	Ananas	587	Mango
493	Rzodkiewka	539	Ananas w puszcze	588	Morwa
494	Rzodkiew	540	Jabłko	589	Mirabelka
495	Rabarbar	541	Jabłko suszone (siarkowane)	590	Żurawina
		542	Mus jabłkowy		

591	Nektaryna	636	Groszek, zielony, w puszcze	680	Sok pomarańczowy świeżo wyciskany
592	Zielona oliwka marynowana	637	Groszek, zielony, głęboko mrożony, nasiona	681	Sok pomarańczowy ze sklepu
593	Czarna oliwka marynowana	638	Kapary, konserwowe	682	Sok z buraka czerwonego
594	Papaja	639	Grosz włoski, nasiona, suche	683	Sok z owoców rokitnika zwyczajnego
595	Męczennica jadalna	640	Groch włoski, kielki, świeże	684	Sok wiśniowy
596	Brzoskwinia	641	Fasola Kidney, w puszcze	685	Napój sojowy, owocowy
597	Brzoskwinia suszona	642	Fasolnik chiński, surowy	686	Herbata, czarna
598	Brzoskwinia w puszcze	643	Siemię lniane, len	687	Sok pomidorowy
599	Śliwka	644	Fasola półksiężycowata, surowa	688	Sok winogronowy, towar handlowy
600	Physalis	645	Soczewica, nasiona, gotowane	689	Sok cytrynowy, świeżo wyciśnięty
601	Borówka (borówka brusznica)	646	Soczewica, nasiona, suche	Napoje alkoholowe	
602	Pigwa pospolita	647	Mak, nasiona, suche	690	Piwo bezalkoholowe, niemieckie
603	Rambutan	648	Sesam, Samen, suche	691	Altber (piwo górnej fermentacji, zawartość alkoholu 5 %)
604	Renkloda-Ulena	649	Ziarno soi, suche	692	Amaretto (zawartość alkoholu 28 %)
605	Rokitnik	650	Mięso sojowe	693	Wino jabłkowe (cydr)
606	Kaki	651	Mleko sojowe	694	Piwo, Kölsch
607	Agrest	652	Kielki soi	695	Piwo, piłs, piwo zwykłe, niemieckie
608	Rodzynki sultañskie, suszone	653	Wędzina sojowa [średnio]	696	Koźlak, jasny, z dolnej fermentacji (zawartość alkoholu 7 %)
609	Tamaryndowiec indyjski	654	Ziarno słonecznika	697	Kruszon, truskawkowy
610	Arbuz	655	Nikla indyjska, surowa	698	Cuba Libre
611	Winorośl, suszona (rodzynki)	Napoje bezalkoholowe		699	Curacao (zawartość alkoholu 35 %)
612	Winorośl, winogrona	656	Sok z ananasa	700	Wino deserowe (zawartość alkoholu 16–18 %)
613	Cytryna	657	Sok jabłkowy naturalny	701	Koźlak dubeltowy, ciemny (zawartość alkoholu 8 %)
614	Ogórek melon, melon amarillo	658	Sok jabłkowy ze sklepu	702	Ajerkoniak
Orzechy		659	Szprycer z soku jabłkowego (woda sodowa z sokiem jabłkowym)	703	Piwo eksportowe, jasne (zawartość alkoholu 5 %)
615	Orzech nerkowca	660	Nektar z moreli	704	Wino owocowe (zawartość alkoholu 8–10 %)
616	Kasztan jadalny	661	Piwo, bezalkoholowe, międzynarodowe	705	Gin
617	Orzech ziemny	662	Cappuccino	706	Grzane wino
618	Orzech ziemny, prażony i bez łupin	663	Cola	707	Klarer Korn (nalewka ziołowa, zawartość alkoholu 32 %)
619	Orzech laskowy	664	Cola, light	708	Piwo dolnej fermentacji, jasne (zawartość alkoholu 5 %)
620	Orzech kokosowy	665	Eiscafe	709	Piwo o obniżonej zawartości alkoholu, z dolnej fermentacji (zawartość alkoholu 2,5–3,0 %)
621	Wiórki kokosowe	666	Eistee, brzoskwniowa	710	Likiery (30 Vol. %)
622	Pestki dyni	667	Sok z grapefruita ze sklepu	711	Piwo kukurydziane (piwo pszeniczne, z górnej fermentacji)
623	Makadamia (orzech australijski)	668	Syrop z malin	712	Malzbier, Malztrunk (zawartość alkoholu 0,04–0,6 %)
624	Migdał, słodki	669	Sok z czarnego bzu	713	Obstbranntwein (zawartość alkoholu 40–45 %)
625	Mak, nasiona (suche)	670	Nektar z czarnej porzeczki	714	Ouzo (zawartość alkoholu 38 %)
626	Orzesznica wyniosła	671	Kawa	715	Pina Colada
627	Orzesznik jadalny	672	Kawa instant, produkt suchy/proszek		
628	Orzeszki piniowe	673	Mleczko kokosowe		
629	Pistacje	674	Latte Macchiato		
630	Sezam, ziarna (suche)	675	Lemoniada, Cola-Mix		
631	Nasiona słonecznika, nasiona (suche)	676	Świeżo wyciskany sok z mandarynek		
632	Orzech włoski	677	Sok z marchwii		
Rośliny strączkowe i nasiona		678	Sok multiwitaminowy		
633	Fasola, nasiona, białe, suche	679	Lemoniada pomarańczowa		
634	Groszek, nasiona, suche				
635	Groszek, strąk + nasiona, zielone				

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
Słodycze	
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	Słodycze 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, galaretką, 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	Omlet 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 (fruzelina 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	Maślany sos ziołowy
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 pieczeni 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	Galaretką 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,	870	Bruschetta, pomidor, bazylija, głąboko mrożona	905	Lasagne	
834	czerwona porzeczka	871	Canneloni	906	Mieszanka lipska, głąboko mrożona
835	Konfitura czereśniowa	872	Cevapcici	907	Potrawa jednogarnkowa z soczewicą i kielbasą
836	Konfitura śliwkowa	873	Cheeseburger	908	Pierogi, gotowane
837	Mus śliwkowy	874	Patelnia chińska, produkt suchy/w proszku	909	Nasi Goreng, głąboko mrożone
838	Galaretki z pigwy	875	Cordon bleu	910	Salátka makaronowa z majonezem
839	Konfitura z pigwy	876	Kebab	911	Potrawa makaronowa z kluskami z wołowiną, produkt suchy/w proszku
Zupy i dania jednogarnkowe		877	Salátka jajeczna	912	Papryka, nadziewana
840	Zupa kalafiorowa-brokulowa, nieskotluszczowa, produkt suchy/w proszku	878	Marchewka z groszkiem, głąboko mrożone	913	Warzywa na patelnię, francuskie, głąboko mrożone
841	Danie jednogarnkowe z fasolą, białą	879	Filet rybny w sosie ziołowym, głąboko mrożony	914	Warzywa na patelnię, włoskie, głąboko mrożone
842	Zupa-krem z pieczarek	880	Filet rybny, w sosie bordelaise, głąboko mrożony	915	Warzywa na patelnię, meksykańskie, głąboko mrożone
843	Chili con carne	881	Paluszki rybne	916	Naleśniki
844	Chińska zupa makaronowa	882	Ciasto typu flammkuchen, głąboko mrożone	917	Pizza hawajska, głąboko mrożona
845	Danie jednogarnkowe z grochem i kielbasą	883	Salátka mięsna, produkt gotowy	918	Pizza Margherita, głąboko mrożona
846	Zupa naleśnikowa	884	Sajgonka, głąboko mrożona	919	Pizza Salami, głąboko mrożona
847	Zupa-krem z suszonych i zmielonych ziaren orkiszu	885	Salátka drobiowa, ze śmietaną	920	Pizza szynkowa, głąboko mrożona
848	Rosół warzywny	886	Lasagne warzywna, produkt suchy/w proszku	921	Tarta lotaryńska, głąboko mrożona
849	Zupa warzywna, włoska	887	Mieszanka warzywna, głąboko mrożona	922	Ravioli z sosem pomidorowym
850	Zupa z kluskami grysikowymi	888	Knedle drożdżowe, głąboko mrożone	923	Rolada wołowa
851	Zupa gulaszowa	889	Züricher Geschnetzeltes (szwajcarska krajanka mięsna), produkt suchy/w proszku	924	Risotto
852	Rosół z kury, klarowny	890	Gulasz, węgierski	925	Filet z gładzicy, panierowany, głąboko mrożony
Rosół z kury z makaronem,		891	Kurczak słodko-kwaśny, głąboko mrożony	926	Knedel (z bulki, masła, mąki, jaj i przypraw), produkt gotowy
853	produkt suchy/w proszku	892	Hamburger	927	Spaghetti alla Carbonara, Trockenprodukt/Pulverform
854	Zupa ziemniaczana z kielbasą	893	Pieczeń z jelenia w sosie śmietanowym, głąboko mrożona	928	Spaghetti Bolognese
855	Zupa-krem cebulowa	894	Potrąwka z kurczaka	929	Spaghetti z grzybami, produkt suchy/w proszku
856	Danie jednogarnkowe z soczewicą ze skwarkami, produkt suchy/w proszku	895	Kurczak w makaronie, produkt suchy/w proszku	930	Spaghetti z sosem pomidorowym
857	Zupa z soczewicy	896	Puree ziemniaczane „typu reńskiego”, produkt suchy/w proszku	931	Karkówka, pieczona, głąboko mrożona
858	Zupa makaronowa	897	Gratin ziemniaczany	932	Szpinak, głąboko mrożony
859	Zupa ogonowa	898	Knelde ziemniaczane („pół i pół”)	933	Poleđwica po wiedeńsku
860	Pichelsteiner (danie jednogarnkowe z różnych rodzajów mięsa i warzyw)	899	Salátka ziemniaczana z majonezem	934	Salátka waldorfska z majonezem
861	Danie ryżowe z kluskami z mięsem	900	Szpelce z serem	935	Salátka z białej kapusty z olejem
862	Rosół wołowy	901	Gołąbki z nadzieniem z mięsa mielonego	936	Salátka z kielbasy i sera
863	Zupa-krem ze szparagów	902	Gołąbki, do odgrzania, głąboko mrożone	937	Knedle ze śliwkami, głąboko mrożone
864	Zupa śmietanowo-borowikowa	903	Kłopoty królewskie	938	Krążki cebuli, smażone w tłuszczu
865	Zupa-krem z pomidorów	904	Filet z łososia w cieście pizzowym, głąboko mrożony	Pozostałe produkty spożywcze	
866	Zupa pomidorowa z ryżem, produkt suchy/w proszku			939	Drożdże piekarskie, prasowane
867	Zupa cebulowa			940	Drożdże piwne, suszone
Produkty gotowe					
868	Bagietka o smaku salami, głąboko mrożona				
869	Kapusta po bawarsku, głąboko mrożona				

941	Chrupki o smaku orzeszków ziemnych	961		977	
942	Żelatyna (żelatyna spożywcza)				
943	Chipsy ziemniaczane, solone, smażone w oleju	962		978	
944	Pałeczki ziemniaczane, solone, smażone w oleju				
945	Krakersy	963		979	
946	Pudding w proszku, produkt suchy/w proszku				
947	Paluszki słone	964		980	
948	Tofu				
949	Chipsy typu tortilla				
Własne wpisy		965		981	
950					
951		966		982	
952					
953		967		983	
954					
955		968		984	
956					
957		969		985	
958					
959		970		986	
960					
		971		987	
		972		988	
		973		989	
		974		990	
		975		992	
		976		993	

994	
995	
996	
997	
998	
999	

