



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.

Inhalt

1. Lieferumfang.....	2
2. Zeichenerklärung.....	2
3. Warn- und Sicherheitshinweise.....	2
4. Gerätebeschreibung.....	3
5. Inbetriebnahme.....	4
6. Anwendung.....	4
7. Reinigung und Pflege.....	5
8. Was tun bei Problemen?.....	5
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
- 3 x 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
	Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden
	Schadstoffhaltige Batterien nicht im Hausmüll entsorgen
	Hersteller

	CE-Kennzeichnung Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Kennzeichnung zur Identifikation des Verpackungsmaterials. A = Materialabkürzung, B = Materialnummer: 1-7 = Kunststoffe, 20-22 = Papier und Pappe
	Produkt und Verpackungskomponenten trennen und entsprechend der kommunalen Vorschriften entsorgen.
	Importeur Symbol
	Die Produkte entsprechen nachweislich den Anforderungen der Technischen Regelwerke der EAWU
	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.

chen 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: $\equiv \equiv \equiv \equiv$), 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

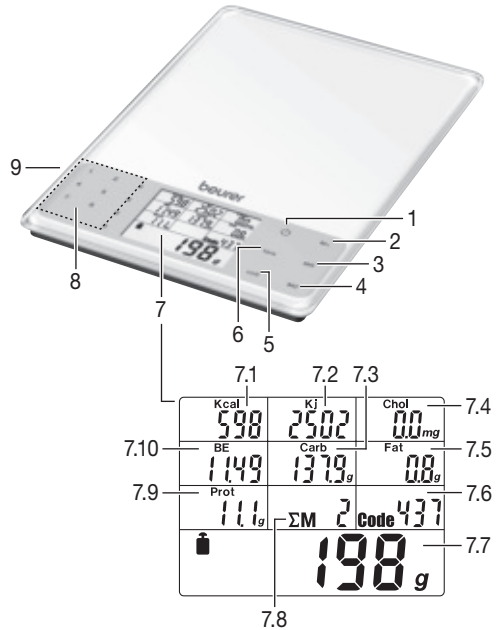
- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie Batterien für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Batterien nicht ins Feuer werfen. Explosionsgefahr!
- Batterien dürfen nicht geladen oder 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 \odot
- 2 Speichern der Messung **M+**
- 3 Anzeigen der Summenwerte **MR**
- 4 Löschen des Speichers **MC**
- 5 Schalter zum Umstellen der Gewichtseinheiten g/oz **unit**
- 6 Tara-Taste **tara**
- 7 Display
 - 7.1 Anzeige der Kilokalorien
 - 7.2 Anzeige der Kilojoule
 - 7.3 Anzeige des Kohlenhydratgehalts
 - 7.4 Anzeige des Cholesteringehalts
 - 7.5 Anzeige des Fettgehalts
 - 7.6 Anzeige des Codes
 - 7.7 Anzeige des Gewichts
 - 7.8 Anzeige Anzahl der Speicherplätze
 - 7.9 Anzeige des Eiweißgehalts
 - 7.10 Anzeige der Proteineinheiten
- 8 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 werksseitige Einstellung ist Gramm. Sie können die Einheit über die **unit**-Taste umstellen.

Waage aufstellen

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

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 Nummerntasten ein.

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

Das Display zeigt nun alle Nähr- und Energiewerte an.

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

Waage ausschalten

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

Um manuell auszuschalten drücken Sie die Taste **⏻**.

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 erstickern. Daher Batterien für Kleinkinder unerreichbar 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 .
L 	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  .
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.



Hinweise für Verbraucher zur Altgeräteentsorgung und Verschrottung in Deutschland:

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben, damit eine ordnungsgemäße Entsorgung der Altgeräte sichergestellt ist. Die Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben.

Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern möglich.

Gemäß Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) sind die folgenden Verreiber zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet:

- Elektro-Fachgeschäfte, mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern
- Lebensmitteläden mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektround Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.
- Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-/Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt. Für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen IT- u. Telekommunikationsgeräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen.

Diese Verreiber sind verpflichtet,

- bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Sofern das alte Elektro- bzw. Elektronikgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

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 Energie-werte	<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 Garantie-Faltblatt.

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
------------------------	--------------------------------

Trocken- produkt	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	Jarlsberg, 45 % Fett i. Tr.
066	Käsepastete mit Walnüssen, 50 % Fett i. Tr.
067	Leerdamer, 45 % Fett i. Tr.
068	Limburger, 20 % Fett i. Tr.
069	Maasdamer, 45 % Fett i. Tr.
070	Maaslander, 50 % Fett i. Tr.
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % Fett i. Tr.
073	Mozzarella-Käse
074	Münsterkäse
075	Palmarello, 50 % Fett i. Tr.
076	Parmesan, 36 % Fett i. Tr.
077	Provolone
078	Pyrenäenkäse, 50 % Fett i. Tr.
079	Raclettekäse, 48 % Fett i. Tr.
080	Rauch-Schinken-Käse, 45 % Fett i. Tr.
081	Reibekäse, 45 % Fett i. Tr.
082	Romadur-Käse, 20 % Fett i. Tr.
083	Roquefort-Käse
084	Rottaler, 45 % Fett i. Tr.
085	Rubiola, 75 % Fett i. Tr.
086	Sauermilch-Käse (Harzer, Mainzer), 10 % Fett i. Tr.
087	Sbrinz, 48 % Fett i. Tr.
088	Schichtkäse, 10 % Fett i. Tr.

089	Schmelzkäse, 20 % Fett i. Tr.
090	Steppenkäse, 45 % Fett i. Tr.
091	Tête de Moine, 50 % Fett i. Tr.
092	Tilsiter, 30 % Fett i. Tr.
093	Tilsiter, 45 % Fett i. Tr.
094	Trappistenkäse, 45 % Fett i. Tr.
095	Weichkäse mit Nüssen, 70 % Fett i. Tr.
096	Weinbergkäse, 60 % Fett i. Tr.
097	Weißacker, 50 % Fett i. Tr.
098	Westberg, 45 % Fett i. Tr.
099	Ziegenkäse, Schnittkäse, 48 % Fett i. Tr.
100	Ziegenkäse, Weichkäse, 45 % Fett i. Tr.
Eier und Eigerichte	
101	Hühnerei, gesamt (100 g)
102	Hühnereidotter (Flüssigeigelb)
103	Hühnereiklar (Flüssigeiweiß)
104	Rührei
105	Spiegelei
Öle und Fette	
106	Baumwollsaatöl
107	Butter (Süß- und Sauerrahmbutter)
108	Butter, halbfett
109	Butterschmalz
110	Distelöl, raffiniert
111	Erdnussöl, raffiniert
112	Kakaobutter
113	Kokosfett, raffiniert
114	Kürbiskernöl
115	Lebertran
116	Leinöl
117	Maiskeimöl (Maisöl), raffiniert
118	Margarine (Diätmargarine)
119	Margarine (Standardmargarine)
120	Mayonnaise, fettreich
121	Milchhalbfett
122	Oliveöl
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	Ochsenchwanz
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 (Schnitzfleisch, Oberschale)
179	Schweinefleisch, Hinterreisbein (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	Haferlocken, Instant
355	Hefegebäck, einfach

356	Hefeteig (Backmischung)
357	Hefezopf
358	Hirse, Korn
359	Käsekuchen
360	Kleieflocken, Hafer
361	Kleingebäck, gemischt
362	Knäckebrot
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	Pumpernickel
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	Vollkorkeks
412	Vollkornnudeln, roh
413	Vollkornzwieback
414	Waffelmischung
415	Weihnachtstollen, 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	Schwarzwurzel
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	Wirsingkohl
521	Zucchini
522	Zuckermais
523	Zuckermais, in Dosen
524	Zwiebel
Pilze	
525	Austernpilz
526	Butterpilz
527	Champignon (Zuchtchampignon)
528	Champignons in Dosen
529	Hallimasch
530	Morchel (Speisemorchel)
531	Pfifferling (Eierschwammerl)
532	Pfifferling (Eierschwammerl), getrocknet
533	Rotkappe
534	Steinpilz
535	Steinpilz, getrocknet
536	Trüffel

Obst	
537	Acerola
538	Ananas
539	Ananas in Dosen
540	Apfel
541	Apfel, getrocknet (geschwefelt)
542	Apfelmus
543	Apfelsine, Orange
544	Aprikose
545	Aprikose, getrocknet
546	Aprikosen in Dosen
547	Avocado
548	Banane
549	Banane, getrocknet
550	Baumtomate
551	Birne
552	Birnen in Dosen
553	Brombeere
554	Brotf Frucht
555	Carissa
556	Chayote
557	Cherimoya (Anone)
558	Dattel, getrocknet
559	Erdbeere
560	Erdbeere, tiefgefroren
561	Feige
562	Feige, getrocknet
563	Granatapfel
564	Grapfruit (Pampelmuse)
565	Guave
566	Hagebutte
567	Heidelbeere (Blaubeere)
568	Heidelbeere (Blaubeere), tiefgefroren, ungesüßt
569	Himbeere
570	Holunderbeere, schwarz
571	Honigmelone
572	Jackfrucht
573	Japanische Mispel
574	Johannisbeere, rot
575	Johannisbeere, schwarz
576	Kaki
577	Kaktusfeigen
578	Karambole, Sternfrucht
579	Kirsche, süß
580	Kirschen im Glas
581	Kiwi
582	Kumquat, roh

583	Limone, Limette
584	Litschi
585	Longan
586	Mandarine
587	Mango
588	Maulbeere
589	Mirabelle
590	Moosbeere
591	Nektarine
592	Olive, grün, mariniert
593	Olive, schwarz, mariniert
594	Papaya
595	Passionsfrucht
596	Pfirsich
597	Pfirsich, getrocknet
598	Pfirsiche in Dosen
599	Pflaume
600	Physalis
601	Preiselbeere (Kronsbeere)
602	Quitte
603	Rambutan
604	Reneklode (Reineclaude)
605	Sanddornbeere
606	Sharonfrucht
607	Stachelbeere
608	Sultaninen, getrocknet
609	Tamarinde
610	Wassermelone
611	Weinbeere, getrocknet (Rosine)
612	Weinbeere, Weintraube
613	Zitrone
614	Zuckermelone, Honigmelone
Nüsse	
615	Cashewnuss
616	Edelkastanie (Marone)
617	Erdnuss
618	Erdnuss, geröstet und geschält
619	Haselnuss
620	Kokosnuss
621	Kokosraspel
622	Kürbiskerne
623	Macadamianuss (Australnuss)
624	Mandel, süß
625	Mohn, Samen (trocken)
626	Paranuss
627	Pekannuss
628	Pinienkerne
629	Pistazie (grüne Mandel)
630	Sesam, Samen (trocken)

631	Sonnenblumenkerne, Samen (trocken)
632	Walnuss
Hülsenfrüchte und Samen	
633	Bohne, Samen, weiß, trocken
634	Erbse, Samen, trocken
635	Erbse, Schote + Samen, grün
636	Erbsen, grün, in Dosen
637	Erbsen, grün, tiefgefroren, Samen
638	Kapern, eingelegt
639	Kichererbse, Samen, trocken
640	Kichererbse, Sprossen, frische
641	Kidneybohnen, in Dosen
642	Kuhbohne (Augenbohne), roh
643	Leinsamen, Lein
644	Limabohne, roh
645	Linse, Samen, gekocht
646	Linse, Samen, trocken
647	Mohn, Samen, trocken
648	Sesam, Samen, trocken
649	Sojabohne, Samen, trocken
650	Sojafleisch
651	Sojamilch
652	Sojasprossen
653	Sojawurst i. D.
654	Sonnenblumenkern
655	Straucherbse, roh
Alkoholfreie Getränke	
656	Ananassaft
657	Apfeldicksaft
658	Apfelsaft, Handelsware
659	Apfelsaftschorle
660	Aprikosen-Nektar
661	Bier, alkoholfrei, international
662	Cappuccino
663	Cola
664	Cola, light
665	Eiskaffee
666	Eistee, Pfirsich
667	Grapefruitsaft, Handelsware
668	Himbeersirup
669	Holunderbeersaft
670	Johannisbeernektar, schwarz
671	Kaffee
672	Kaffee-Extrakt-Pulver (Instant-Kaffee), Trockenprodukt/Pulverform
673	Kokosnussmilch
674	Latte Macchiato
675	Limonade, Cola-Mix

676	Mandarinsaft, 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	Sauerkirschsaff
685	Sojadrink, fruchtig
686	Tee, schwarzer
687	Tomatensaft
688	Traubensaft, Handelsware
689	Zitronensaft, frisch gepresst
Alkoholische Getränke	
690	Alkoholfreies Bier, deutsch
691	Altbier (5 Vol. % Alkohol)
692	Amaretto (28 Vol. % Alkohol)
693	Apfelwein (Cidre, Cider)
694	Bier, Kölsch
695	Bier, Pilsener Lagerbier, normales Bier, deutsch
696	Bockbier, hell, untergärig (7 Vol. % Alkohol)
697	Bowle, Erdbeer
698	Cuba Libre
699	Curacao (35 Vol. % Alkohol)
700	Dessertweine (16–18 Vol. % Alkohol)
701	Doppelbockbier, dunkel (8 Vol. % Alkohol)
702	Eierlikör
703	Exportbier, hell (5 Vol. % Alkohol)
704	Fruchtwein (8–10 Vol. % Alkohol)
705	Gin
706	Glühwein
707	Klarer Korn (32 Vol. % Alkohol)
708	Lagerbier (Vollbier), hell (5 Vol. % Alkohol)
709	Leichtbier, untergärig (2,5–3,0 Vol. % Alkohol)
710	Liköre (30 Vol. % Alkohol)
711	Maisbier (Weizenbier, obergärig)
712	Malzbier, Malztrunk (0,04–0,6 Vol. % Alkohol)
713	Obstbranntwein (40–45 Vol. % Alkohol)
714	Ouzo (38 Vol. % Alkohol)
715	Pina Colada
716	Portwein

717	Rotwein, schwer
718	Rum
719	Sangria
720	Sekt Orange
721	Sekt, weiß (deutscher Schaumwein)
722	Weinbrand, Brandy (Cognac)
723	Weißwein
724	Weizenvollbier, hefefrei (5 Vol. % Alkohol)
725	Weizenvollbier, hefehaltig (5 Vol. % Alkohol)
726	Wermut
727	Whisky
728	Wodka
Süßes	
729	Ahornsirup,
730	Baiser
731	Bonbons, Hartkaramellen
732	Dessertsoße, Frucht, verzehrfertig
733	Dessertsoße, Schoko, verzehrfertig
734	Diabetiker-Pralinen
735	Diabetiker-Schokolade, Vollmilch
736	Diabetiker-Schokolade, Zartbitter
737	Diabetiker-Süße
738	Diätspeiseeis
739	Dominostein
740	Dresdner Stollen, mit Marzipan
741	Eiscreme
742	Eiscreme, Fürst-Pückler-Art
743	Eiscreme, Schoko
744	Eiscreme, Vanille
745	Elisen-Lebkuchen
746	Erdnusspaste (-mus)
747	Fondant
748	Frankfurter Kranz
749	Fruchtcreme, aus Trockenprodukt, verzehrfertig
750	Fruchteis
751	Frucht-Kaubonbon
752	Götterspeise, Gelee, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Wasser
753	Götterspeise, Waldmeister, Fertigprodukt
754	Gugelhupf
755	Gummibären
756	Honig (Blütenhonig)
757	Kaiserschmarrn

758	Kakaopulver, schwach entölt
759	Lakritze
760	Marzipan
761	Milchschokolade
762	Milchspeiseeis, mindestens 70 % Milch
763	Mohrenkopf
764	Mousse au Chocolat
765	Nougat
766	Nusskuchen mit Glasur
767	Nuss-Nougat-Creme
768	Plumpudding
769	Rohrzucker aus Zuckerrüben (brauner Zucker)
770	Rote Grütze, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Wasser
771	Russischer Zupfkuchen
772	Schoko-/ Erdnussriegel
773	Schoko-/ Karamellriegel
774	Schoko-/ Kokosriegel
775	Schokokuss
776	Schokolade, milchfrei, mindestens 40 % Kakao
777	Schokolade, weiß
778	Schokoladencreme, aus Trockenprodukt, verzehrfertig
779	Schokolinsen
780	Schokopudding, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Milch
781	Softeis
782	Spekulatius
783	Tiramisu
784	Vanille-, Sahnepudding, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Milch
785	Vanillecreme, aus Trockenprodukt, verzehrfertig
786	Vanillesoße, aus Trockenprodukt, verzehrfertig mit Milch
787	Vollmilchschokolade
788	Vollmilchschokolade mit Haselnüssen
789	Weingummi i. D.
790	Zimtstern
791	Zitronenkuchen
792	Zucker (Rohrzucker, Rübenzucker)
Saucen und Dressings	
793	Barbecue-Sauce
794	Béchamelsauce
795	Bratensoße
796	Bratensoße, hell

797	Currysauce
798	French-Dressing
799	Gekörnte Brühe
800	Helle Sauce, gebunden
801	Italian-Dressing
802	Jägersauce
803	Ketchup
804	Kräuter-Butter-Sauce
805	Maggiwürze
806	Mango Chutney
807	Mayonnaise-Dressing
808	Meerrettich (Tube)
809	Pfeffer-Rahmsauce
810	Rahmsoße
811	Salatmayonnaise
812	Sauce Hollandaise
813	Sauce Süß-Sauer
814	Sauce für Gyrospfanne, Trockenprodukt/Pulverform
815	Sauce für Paprikagulasch, Trockenprodukt/Pulverform
816	Sauce für Sauerbraten, Trockenprodukt/Pulverform
817	Senf
818	Sojasauce
819	Thousand Island-Dressing
820	Tomatenmark
821	Tomatensauce, klassische Grundsauce
822	Tomatensauce, italienisch
823	Vinaigrette
824	Zigeunersauce
825	Zwiebelsauce
Konfitüren	
826	Apfelgelee
827	Apfelsinenkonfitüre, Orangen-
828	Aprikosenkonfitüre
829	Brombeerkonfitüre
830	Diabetiker-Konfitüre, mit Fruchtzucker
831	Diabetiker-Konfitüre, mit Süßstoff/ Fruchtzucker
832	Erdbeerkonfitüre
833	Himbeerkonfitüre
834	Johannisbeergelee, rot
835	Kirschkonfitüre
836	Pflaumenkonfitüre, (Zwetschgen-)
837	Pflaumenmus
838	Quittengelee
839	Quittenkonfitüre

Suppen und Eintöpfe	
840	Blumenkohl-Broccoli-Suppe, fettarm, Trockenprodukt/Pulverform
841	Bohneneintopf, weiß
842	Champignoncremesuppe
843	Chili con carne
844	Chinesische Nudel-Suppe
845	Erbseintopf mit Wurst
846	Flädlesuppe
847	Fränk. Grünerncreme-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	Geschnitztes Züricher Art, Trockenprodukt/Pulverform
890	Gulasch, ungarisch
891	Hähnchen süßsauer, tiefgekühlt
892	Hamburger
893	Hirschbraten in Rahmsoße, tiefgekühlt
894	Hühnerfrikassee
895	Hühner-Nudeltopf, Trockenprodukt/Pulverform
896	Kartoffelbrei „Rheinische Art“, Trockenprodukt/Pulverform
897	Kartoffel-Gratin
898	Kartoffel-Knödel (halb und halb)
899	Kartoffelsalat mit Mayonnaise
900	Käsespätzle
901	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung
902	Kohlrouladen, bratfertig, tiefgekühlt
903	Königsberger Klopse
904	Lachsfilet in Blätterteig, tiefgekühlt
905	Lasagne
906	Leipziger Allerlei, tiefgekühlt
907	Linseneintopf mit Wurst
908	Maultasche, gekocht
909	Nasi Goreng, tiefgekühlt
910	Nudelsalat mit Mayonnaise
911	Nudeltopf mit Rindsklößchen, Trockenprodukt/Pulverform
912	Paprikaschote, gefüllt
913	Pfannengemüse, französisch, tiefgekühlt
914	Pfannengemüse, italienisch, tiefgekühlt
915	Pfannengemüse, mexikanisch, tiefgekühlt
916	Pfannkuchen
917	Pizza Hawaii, tiefgekühlt
918	Pizza Margherita, tiefgekühlt
919	Pizza Salami, tiefgekühlt
920	Pizza Schinken, tiefgekühlt
921	Quiche Lorraine, tiefgekühlt

922	Ravioli mit Tomatensauce
923	Rinderroulade
924	Risotto
925	Schollenfilet, paniert, tiefgekühlt
926	Semmelknödel, Fertigprodukt
927	Spaghetti alla Carbonara, Trockenprodukt/Pulverform
928	Spaghetti Bolognese
929	Spaghetti Funghi, Trockenprodukt/Pulverform
930	Spaghetti mit Tomatensauce
931	Spare Ribs, gebacken, tiefgekühlt
932	Spinat, tiefgekühlt
933	Tafelspitz
934	Waldorfsalat mit Mayonnaise
935	Weißkohlsalat mit Öl
936	Wurst-Käse-Salat
937	Zwetschgenknödel, tiefgekühlt
938	Zwiebelringe, frittiert
Sonstiges	
939	Bäckerhefe, gepresst
940	Bierhefe, getrocknet
941	Erdnusslocken
942	Gelatine (Speisegelatine)
943	Kartoffelchips, gesalzen, ölgeröstet
944	Kartoffelsticks, gesalzen, ölgeröstet
945	Kräcker
946	Puddingpulver, Trockenprodukt/Pulverform
947	Salzstangen
948	Tofu
949	Tortilla Chips
Für eigene Eintragungen	
950	
951	
952	
953	
954	

955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	

971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	

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

Irrtum und Änderungen vorbehalten



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.

Contents

1. Included in delivery.....	16
2. Signs and symbols.....	16
3. Warnings and safety notes.....	16
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
- 3 x 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
	The electronic device must not be disposed of with household waste
	Do not dispose of batteries containing hazardous substances with household waste
	Manufacturer
	CE labelling This product satisfies the requirements of the applicable European and national directives.

	Marking to identify the packaging material. A = Material code, B = Material number: 1-7 = Plastics, 20-22 = Paper and cardboard
	Separate the product and packaging elements and dispose of them in accordance with local regulations.
	Importer symbol
	The products demonstrably meet the requirements of the Technical Regulations of the EAEU.
	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 gateau) 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.

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 \odot 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 \odot 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 \odot .
- 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 $L \square$ 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 .
$L \square$	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 \odot 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.



Pb Cd Hg

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	Ayran
001	Buttermilk
002	Crème fraîche, 30 % fat
003	Crème fraîche, 40 % fat
004	Soured milk, low-fat
005	Soured milk, full-fat
006	Fruit yoghurt, low-fat

007	Fruit yoghurt, low-fat
008	Fruit yoghurt, full-fat
009	Fruit quark, 20 % fat i. d. m.
010	Semolina pudding, cherry
011	Yoghurt, low-fat, 1.5 % fat
012	Yoghurt, low-fat
013	Cocoa drink made of skimmed milk
014	Kefir
015	Kefir, with fruits
016	Condensed milk, 10 % fat
017	Condensed milk, 4 % fat
018	Condensed milk, 7.5 % fat
019	Cow's milk (low-fat), 1.5 %
020	Cow's milk (full-fat), 3.5 %
021	Skimmed milk
022	Milk pudding
023	Rice pudding, chocolate
024	Milkshake
025	Whey, sweet
026	Whey powder, dry product
027	Raw milk, certified milk
028	Raw milk, farm-gate milk
029	Cream (coffee cream), 10 % fat
030	Cream, sour (sour cream)
031	Whipped cream, 30 % fat
032	Heavy sour cream, 24 % fat
033	Farmer's cheese with cream, 40 % fat i. d. m.
034	Farmer's cheese, 20 % fat i. d. m.
035	Farmer's cheese, low-fat
036	Goat's milk
Cheese	
037	Appenzeller, 50 % fat i. d. m.
038	Baking Camembert, 45 % fat i. d. m.
039	Bavaria Blue, 70 % fat i. d. m.
040	Bel Paese
041	Alpine cheese, 45 % fat i. d. m.
042	Blue mould cheese (blue-veined cheese), 50 % fat i. d. m.
043	Brie, 50 % fat i. d. m.
044	Mild, full-fat cheese, 30 % fat i. d. m.
045	Mild, full-fat cheese, 50 % fat i. d. m.
046	Cambozola, 70 % fat i. d. m.
047	Camembert, 30 % fat i. d. m.
048	Camembert, 45 % fat i. d. m.
049	Camembert, 60 % fat i. d. m.
050	Camembert, baked

051	Cheddar	093	Tilsit, 45 % fat i. d. m.	135	Minced meat (half beef and half pork)	
052	Chester, 50 % fat i. d. m.	094	Trappista cheese, 45 % fat i. d. m.	136	Mutton, breast	
053	Edam, 30 % fat i. d. m.	095	Soft cheese with nuts, 70 % fat i. d. m.	137	Mutton, leg	
054	Edam, 40 % fat i. d. m.	096	Vineyard cheese, 60 % fat i. d. m.	138	Mutton, loin	
055	Blue-veined cheese, 60 % fat i. d. m.	097	Weisslacker, 50 % fat. i. d. m.	139	Mutton (fillet)	
056	Emmental, 45 % fat i. d. m.	098	Westberg, 45 % fat i. d. m.	140	Mutton (chop)	
057	Feta (sheep cheese), 45 % fat i. d. m.	099	Goat's cheese, semi-hard cheese, 48 % fat i. d. m.	141	Sheep liver	
058	Cream cheese, granular	100	Goat's cheese, soft cheese, 45 % fat i. d. m.	142	Veal (blade, shoulder)	
059	Cream cheese prepared with herbs, 20 % fat i. d. m.	Eggs and Egg Dishes			143	Veal (fillet)
060	Gorgonzola, 55 % fat i. d. m.	101	Hen's egg, complete (100 g)	144	Veal (neck with bones)	
061	Gouda, 45 % fat i. d. m.	102	Hen's egg yolk (liquid yolk)	145	Veal (knuckle with bones)	
062	Gruyère, 45 % fat i. d. m.	103	Hen's egg, clear (liquid yolk)	146	Veal (leg, with bones)	
063	Hardanger, 45 % fat i. d. m.	104	Scrambled egg	147	Veal (pure muscle)	
064	Cottage cheese, 20 % fat i. d. m.	105	Fried egg	148	Veal (loin eye muscle with bones)	
065	Jarlsberg, 45 % fat i. d. m.	Oils and Fats			149	Veal sweetbread
066	Cheese pie with walnuts, 50 % fat i. d. m.	106	Cottonseed oil	150	Breast of veal	
067	Leerdamer, 45 % fat i. d. m.	107	Butter (sweet and sour cream butter)	151	Veal chop	
068	Limburger, 20 % fat i. d. m.	108	Butter, medium fat	152	Calf's liver	
069	Maasdamer, 45 % fat i. d. m.	109	Clarified butter	153	Calf's kidney	
070	Maaslander, 50 % fat i. d. m.	110	Safflower oil, refined	154	Escalope of veal	
071	Mascarpone	111	Peanut oil, refined	155	Smoked pork chop	
072	Morbier, 40 % fat i. d. m.	112	Cocoa butter	156	Lamb (pure muscle meat)	
073	Mozzarella cheese	113	Coconut oil, refined	157	Oxtail	
074	Münster cheese	114	Pumpkin seed oil	158	Horsemeat o. a.	
075	Palmarello, 50 % fat i. d. m.	115	Cod liver oil	159	Beef/minced meat (tartate)	
076	Parmesan, 36 % fat i. d. m.	116	Linseed oil	160	Ground beef	
077	Provolone	117	Maize germ oil (corn oil), refined	161	Leg of beef (Schlegel)	
078	Pyrenean cheese, 50 % fat i. d. m.	118	Margarine (diet margarine)	162	Beef liver	
079	Raclette cheese, 48 % fat i. d. m.	119	Margarine (standard margarine)	163	Ox tongue	
080	Smoked ham cheese, 45 % fat i. d. m.	120	Mayonnaise, high-fat	164	Beef (fillet)	
081	Grating cheese, 45 % fat i. d. m.	121	Half-fat butter	165	Beef (prime rib, roast joint, riblet)	
082	Romadur cheese, 20 % fat i. d. m.	122	Olive oil	166	Beef (hip, silverside)	
083	Roquefort cheese	123	Rapeseed oil (colza oil)	167	Beef (crest, neck)	
084	Rottaler, 45 % fat i. d. m.	124	Suet	168	Beef (top round)	
085	Rubiola, 75 % fat i. d. m.	125	Salad mayonnaise (50 % fat)	169	Beef (pure muscle meat)	
086	Sour milk cheese (Harzer, Mainzer), 10 % fat i. d. m.	126	Lard	170	Beef (roast beef, loin)	
087	Sbrinz, 48 % fat i. d. m.	127	Sesame seed oil	171	Back bacon	
088	Mixed cream cheese and cottage cheese, 10 % fat i. d. m.	128	Soya bean oil, refined	172	Blade of pork (shoulder)	
089	Processed cheese, 20 % fat i. d. m.	129	Sunflower oil, refined	173	Pork (belly)	
090	Low-fat hard cheese, 45 % fat i. d. m.	130	Walnut oil	174	Pork (fillet)	
091	Tête de Moine, 50 % fat i. d. m.	131	Wheat germ oil	175	Smoked pork chop	
092	Tilsit, 30 % fat i. d. m.	Meat			176	Pork (chop with bones)
		132	Air-dried meat	177	Pork (pure muscle meat)	
		133	Meat extract	178	Pork (schnitzel meat, top round)	
		134	Luncheon meat	179	Pork, hind hock (hind knuckle)	
				180	Minced pork	
				181	Pig's kidney	
				182	Ribs of pork, braised	

183	Ham, boiled	228	Landjäger sausage	275	Mackerel
184	Leg of pork (gammon)	229	Liver pâté	276	Mussels
185	Goat's meat o. a.	230	Liver sausage, low-fat	277	Rosefish, redfish
186	Tongue of pork	231	Ring Bologna	278	Anchovy
Poultry and Game					
187	Duck o. a.		Smoked pork / beef sausage (Braunschweiger Mettwurst)	279	Sardine
188	Pheasant o. a.	233	Mortadella	280	Haddock
189	Goose o. a.	234	Blood sausage (black pudding)	281	Tench
190	Hare o. a.	235	Salami (German)	282	Plaice
191	Venison o. a.	236	Ham (boiled ham)	283	European hake
192	Chicken (roast chicken) o. a.	237	Ham (smoked, rolled fillet of ham)	284	Pollock (Alaska pollock)
193	Chicken (boiling fowl) o. a.	238	Ham, smoked (bacon)	285	Monkfish (angler fish)
194	Chicken, roast chicken, leg, with skin	239	Ham sausage, fine	286	Sole
195	Chicken, breast with skin	240	Brawn (head cheese, red)	287	Sprat
196	Chicken's livers	241	Pork belly, smoked	288	Turbot
197	Rabbit meat o. a.	242	Bacon, streaky	289	Smelt
198	Partridge	243	Aspic	290	Tuna
199	Venison, leg	244	Bavarian veal sausage	291	Octopus (sepia)
200	Saddle of venison	245	Wiener	292	Edible snail
201	Pigeon	Fish, crustaceans and molluscs		293	Zander
202	Turkey, breast, without skin	246	Eel	Fish Products	
203	Turkey, leg, without skin and bones	247	Oyster	294	Eel, smoked
204	Turkey, with skin, o. a.	248	Perch	295	Kipper, smoked
205	Quail	249	Blue ling	296	Herring, fried herring
206	Wild boar	250	Bream	297	Herring, marinated (pickled herring)
Sausage, pâté & meat products					
207	Farmer's sausage	251	Kipper	298	Herring, young herring
208	Ham sausage	252	Dogfish	299	Herring fillet in tomato sauce
209	Beer sausage	253	Whitefish (vendace)	300	Caviar, genuine (sturgeon caviar)
210	Bockwurst (large Frankfurter)	254	Fish fillet	301	Mock caviar (German caviar)
211	Bratwurst (fried pork sausage)	255	Flounder	302	Prawns in tins
212	Cabanossi	256	Trout (river trout, rainbow trout)	303	Crabmeat in tins
213	Cervelat sausage	257	Shrimp, prawn	304	Salmon, smoked, in tins
214	Corned beef	258	Grenadier	305	Mackerel, smoked
215	Canned sausage	259	Hake	306	Sardines in oil
216	Meatloaf	260	Halibut, black (Greenland halibut)	307	Rosefish, smoked
217	Pork sausage	261	Halibut, white	308	Salted herring
218	Frankfurter sausages	262	Herring (Atlantic)	309	Haddock, smoked
219	Rissole, raw	263	Herring (Baltic)	310	Strips of smoked rock salmon
220	Goose liver pâté	264	Lobster	311	Pollock, smoked
221	Poultry sausage, low-fat	265	Cod	312	Dried cod
222	Pork and veal sausage (brain sausage)	266	Scallop	313	Tuna in oil
223	Chasseur sausage	267	Carp	Cereals and Cereal Products	
224	Veal sausage	268	Catfish (wolf fish)	314	Amaranth
225	Calf liver pâté	269	Prawns	315	Apple pie, covered
226	Knackwurst	270	Crab (crayfish)	316	Apple strudel
227	Smoked, rolled fillet of ham	271	Krill (Antarctic)	317	Apple turnover
		272	Salmon	318	Bagel
		273	Spiny lobster	319	Baguette
		274	Ling	320	Berlin pancake

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	Pumpernickel	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/draind	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 whole-meal 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	448	Aubergine
357	Plaited yeast bun	404	Edible bran	449	Bamboo sprouts
358	Millet, grain	405	Bread for toasting	450	Batata, sweet potato
359	Cheesecake	406	Tortellini, ready-to-eat	451	Blanched celery
360	Bran flakes, oats	407	Flan case	452	Cauliflower
361	Small baked items, mixed	408	Triticale	453	Beans, green
362	Crispbread	409	Wholemeal bread with sunflower seeds	454	Beans, green, in tins
363	Soft pretzel/pretzel-style rolls	410	Wholemeal pita bread	455	Broccoli
364	Maize, wholegrain	411	Wholemeal biscuit	456	Watercress
365	Maize breakfast flakes, unsweetened	412	Wholemeal noodles, raw		
366	Cormeal	413	Wholemeal rusks (zwieback)		
367	Almond macaroons	414	Waffle mixture		

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	543	Orange	591	Nectarine
497	Beetroot	544	Apricot	592	Olive, green, marinated
498	Red cabbage	545	Apricot, dried	593	Olive, black, marinated
499	Rocket	546	Apricots in tins	594	Papaya
500	Sorrel	547	Avocado	595	Passion fruit
501	Sauerkraut, drained	548	Banana	596	Peach
502	Chives	549	Banana, dried	597	Peach, dried
503	Black salsify	550	Tree tomato	598	Peach, in tins
504	Celeriac	551	Pear	599	Plum
505	Soya bean sprouts				

600	Cape gooseberry	647	Poppy, seeds, dry	691	Top-fermented dark beer (5 vol. % alcohol)
601	Cranberries	648	Sesame, seeds, dry	692	Amaretto (28 vol. % alcohol)
602	Quince	649	Soya beans, seeds, dry	693	Apple wine (cider)
603	Rambutan	650	Soy meat	694	Beer, Koelsch (beer from Cologne)
604	Greengage	651	Soy milk	695	Beer, Pils, lager, normal beer, German
605	Sea buckthorn berry	652	Soya bean sprouts	696	Bock beer, light, bottom-fermented (7 vol. % alcohol)
606	Persimmon	653	Soy sausage o. a.	697	Punch, strawberry
607	Gooseberry	654	Sunflower seed	698	Cuba Libre
608	Sultans, dried	655	Pigeon pea, raw	699	Curacao (35 vol. % alcohol)
609	Tamarind	Non-alcoholic Drinks		700	Dessert wines (16–18 vol. % alcohol)
610	Watermelon	656	Pineapple juice	701	Double bock beer, dark (8 vol. % alcohol)
611	Grapes, dried (raisins)	657	Apple juice	702	Advocaat
612	Grapes	658	Apple juice, commercially available	703	Export beer, light (5 vol. % alcohol)
613	Lemon	659	Apple juice spritzer	704	Fruit wine (8–10 vol. % alcohol)
614	Sugar melon, honey melon	660	Apricot nectar	705	Gin
Nuts		661	Beer, non-alcoholic, international	706	Mulled wine
615	Cashew nut	662	Cappuccino	707	Clear Korn (32 vol. % alcohol)
616	Sweet chestnut	663	Coke	708	Lager (full-strength beer), light (5 vol. % alcohol)
617	Peanut	664	Coke, light	709	Light, bottom-fermented (2.5–3.0 vol. % alcohol)
618	Peanut, roasted and shelled	665	Iced cafe	710	Liqueurs (30 vol. % alcohol)
619	Hazelnut	666	Iced tea, peach	711	Maize beer (wheat beer, top-fermented)
620	Coconut	667	Grapefruit juice, commercially available	712	Malt beer, malt drink (0.04–0.6 vol. % alcohol)
621	Coconut flakes	668	Raspberry syrup	713	Fruit brandy (40–45 vol. % alcohol)
622	Pumpkin seeds	669	Elderberry juice	714	Ouzo (38 vol. % alcohol)
623	Macadamia nut (Australian nut)	670	Blackcurrant nectar	715	Pina Colada
624	Almond, sweet	671	Coffee	716	Port
625	Poppy, seeds (dry)	672	Coffee extract powder (instant coffee), dry product/powder form	717	Red wine, heavy
626	Brazil nut	673	Coconut milk	718	Rum
627	Pecan nut	674	Latte Macchiato	719	Sangria
628	Pine nuts	675	Lemonade, Cola Mix	720	Sparkling wine, orange
629	Pistachio (green almond)	676	Mandarin juice, freshly squeezed	721	Sparkling wine, white (German sparkling wine)
630	Sesame, seeds (dry)	677	Carrot juice	722	Brandy (Cognac)
631	Sunflower seeds (dry)	678	Multi-vitamin juice	723	White wine
632	Walnut	679	Orangeade	724	Full wheat beer, yeast-free (5 vol. % alcohol)
Pulses and Seeds		680	Orange juice, freshly squeezed	725	Full wheat beer, yeast-containing (5 vol. % alcohol)
633	Bean, seeds, white, dry	681	Orange juice, commercially available	726	Vermouth
634	Pea, seeds, dry	682	Beetroot juice	727	Whisky
635	Pea, pod + seeds, green	683	Sea buckthorn berry juice	728	Vodka
636	Peas, green, in tins	684	Sour cherry juice	Sweet Items	
637	Peas, green, deep-frozen, seeds	685	Soya drink, fruity		
638	Capers, pickled	686	Tee, black		
639	Chickpea, seeds, dry	687	Tomato juice		
640	Chickpea, sprouts, fresh	688	Grape juice, commercially available		
641	Kidney beans, in tins	689	Lemon juice, freshly squeezed		
642	Cow pea (black-eyed pea), raw	Alcoholic Drinks			
643	Linseed, flax	690	Alcohol-free beer, German		
644	Lima bean, raw				
645	Lentil, seeds, boiled				
646	Lentil, seeds, dry				

729	Maple syrup,
730	Meringue
731	Bonbons, hard caramels
732	Dessert sauce, fruit, ready-to-eat
733	Dessert sauce, chocolate, ready-to-eat
734	Diabetic chocolates
735	Diabetic chocolate, full-fat
736	Diabetic chocolate, plain
737	Diabetic sweetener
738	Diet ice cream
739	Dominostein (German chocolate cake)
740	Dresden Stollen, with marzipan
741	Ice cream
742	Ice cream, Neapolitan-type
743	Ice cream, chocolate
744	Ice cream, vanilla
745	Gingerbread cake
746	Peanut butter (puree)
747	Fondant
748	Frankfurt Crown Cake
749	Fruit custard, made of dry product, ready-to-eat
750	Fruit ice cream
751	Fruit chews
752	Ambrosia, jelly, made of dry product, ready-to-eat with water
753	Gelatine dessert ("jelly"), ready-made product
754	Ring cake
755	Jelly babies
756	Honey (blossom honey)
757	Sugared pancake with raisins
758	Cocoa powder, slightly de-oiled
759	Licorice
760	Marzipan
761	Milk chocolate
762	Ice cream, at least 70 % milk
763	Chocolate marshmallow
764	Mousse au Chocolat
765	Nougat
766	Nut cake with icing
767	Nut nougat crème
768	Plum pudding
769	Cane sugar made from sugar beets (brown sugar)
770	Red fruit compote, made of dry product, ready-to-eat with water
771	Russian chocolate cheesecake
772	Chocolate/peanut bar

773	Chocolate/caramel bar
774	Chocolate/coconut bar
775	Chocolate-coated marshmallow
776	Chocolate, milk-free, at least 40 % cocoa
777	Chocolate, white
778	Chocolate crème, made of dry product, ready-to-eat
779	Chocolate buttons
780	Chocolate pudding, made of dry product, ready-to-eat with milk
781	Soft Ice cream
782	Almond biscuit
783	Tiramisu
784	Vanilla, cream pudding, made of dry product, ready-to-eat with milk
785	Vanilla crème, made of dry product, ready-to-eat
786	Vanilla sauce/custard, made of dry product, ready-to-eat with milk
787	Full-milk chocolate
788	Full-milk chocolate with hazelnuts
789	Wine gums o. a.
790	Cinnamon biscuit
791	Lemon cake
792	Sugar (cane sugar, beet sugar)
Sauces and Dressings	
793	Barbecue sauce
794	Béchamel sauce
795	Gravy
796	Gravy, light
797	Curry sauce
798	French dressing
799	Instant broth
800	Light sauce, thickened
801	Italian dressing
802	Hunter's sauce
803	Ketchup
804	Herbal butter sauce
805	Maggi seasoning sauce
806	Mango chutney
807	Mayonnaise dressing
808	Horseradish (tube)
809	Pepper cream sauce
810	Cream sauce
811	Salad mayonnaise
812	Sauce hollandaise
813	Sweet and sour sauce
814	Sauce for gyros meat, dry product/powder form

815	Sauce for paprika goulash, dry product/powder form
816	Sauce for marinated beef, dry product/powder form
817	Mustard
818	Soy sauce
819	Thousand island dressing
820	Tomato puree
821	Tomato sauce, traditional basic sauce
822	Tomato sauce, Italian
823	Vinaigrette
824	Zingara sauce
825	Onion sauce
Jams	
826	Apple jelly
827	Orange jam
828	Apricot jam
829	Blackberry jam
830	Diabetic jam, with fructose jam
831	Diabetic jam, with sweetener / fructose jam
832	Strawberry jam
833	Raspberry jam
834	Redcurrant jelly
835	Cherry jam
836	Plum jam, (damson)
837	Plum puree
838	Quince jelly
839	Quince jam
Soups and Stews	
840	Cauliflower-broccoli soup, low-fat, dry product/powder form
841	Bean stew, white
842	Cream of mushroom soup
843	Chilli con carne
844	Chinese noodle soup
845	Pea stew with sausage
846	Pancake soup
847	Cream of unripe spelt grain soup
848	Vegetable broth
849	Vegetable soup, Italian
850	Semolina dumpling soup
851	Goulash soup
852	Chicken broth, clear
853	Chicken soup with noodles, dry product/powder form
854	Potato soup with sausage
855	Cream of leek soup
856	Lentil stew with bacon, dry product/powder form

857	Lentil soup	896	“Rhenish” mashed potatoes, dry product/powder form	935	White cabbage salad with oil
858	Noodle soup	897	Potato gratin	936	Sausage and cheese salad
859	Oxtail soup	898	Potato dumplings (half and half)	937	Plum dumplings, deep-frozen
860	Bavarian meat stew	899	Potato salad with mayonnaise	938	Onion rings, fried
861	Rice pot with meatballs	900	Cheese spaetzle	Miscellaneous	
862	Beef soup	901	Stuffed cabbage leaf with minced meat filling	939	Baker’s yeast, pressed
863	Cream of asparagus soup	902	Stuffed cabbage leaves, oven-ready, deep-frozen	940	Brewer’s yeast, dried
864	Cream of cep mushroom soup	903	Meatballs in a white sauce with capers	941	Peanut Flips
865	Cream of tomato soup	904	Fillet of salmon in puff pastry, deep-frozen	942	Gelatine (edible)
866	Tomato soup with rice, dry product/powder form	905	Lasagne	943	Potato crisps, salted, oil roasted
867	Onion soup	906	Leipzig vegetable medley, deep-frozen	944	Potato sticks, salted, oil roasted
Ready-to-Eat Products		907	Lentil stew with sausage	945	Crackers
868	Baguettes, salami, deep-frozen	908	Pasta squares, boiled	946	Blancmange/custard powder, dry product/powder form
869	Pickled Bavarian cabbage, deep-frozen	909	Nasi goreng, deep-frozen	947	Salt sticks
870	Bruschetta, tomato, basil, deep-frozen	910	Noodle salad with mayonnaise	948	Tofu
871	Cannelloni	911	Noodle pot with beef dumplings, dry product/powder form	949	Tortilla chips
872	Cevapcici	912	Pepper, filled	For your own entries	
873	Cheeseburger	913	Pan-cooked vegetables, French, deep-frozen	950	
874	China pan, dry product/powder form	914	Pan-cooked vegetables, Italian, deep-frozen	951	
875	Cordon bleu	915	Pan-cooked vegetables, Mexican, deep-frozen	952	
876	Döner kebab	916	Pancake	953	
877	Egg salad	917	Pizza Hawaii, deep-frozen	954	
878	Peas and carrots, deep-frozen	918	Pizza Margherita, deep-frozen	955	
879	Fish fillet in herbal sauce, deep-frozen	919	Pizza salami, deep-frozen	956	
880	Fish fillet, bordelaise, deep-frozen	920	Pizza Ham, deep-frozen	957	
881	Fish fingers	921	Quiche Lorraine, deep-frozen	958	
882	Tarte flambée, deep-frozen	922	Ravioli with tomato sauce	959	
883	Meat salad, ready-made product	923	Roll of beef		
884	Spring roll, deep-frozen	924	Risotto		
885	Poultry salad, with cream	925	Fillet of plaice, in breadcrumbs, deep-frozen		
886	Vegetable lasagne, dry product/powder form	926	Bread dumplings, ready-to-eat		
887	Vegetable mix, deep-frozen	927	Spaghetti alla carbonara, dry product/powder form		
888	Yeast dumplings filled with plum sauce, deep-frozen	928	Spaghetti Bolognese		
889	Meat cut into strips, Zurich style, dry product/powder form	929	Spaghetti funghi, dry product/powder form		
890	Goulash, Hungarian	930	Spaghetti with tomato sauce		
891	Sweet and sour chicken, deep-frozen	931	Spare ribs, baked, deep-frozen		
892	Hamburger	932	Spinach, deep-frozen		
893	Roast venison in cream sauce, deep-frozen	933	Prime boiled beef		
894	Chicken fricassee	934	Waldorf salad with Mayonnaise		
895	Chicken noodle pot, dry product/powder form				

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			
974		991			
975		992			
976		993			



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

Sommaire

1. Contenu.....	29
2. Symboles utilisés.....	29
3. Consignes d'avertissement et de mise en garde ...	29
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
	Les appareils (électriques) ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères
	Ne pas jeter les piles à substances nocives avec les déchets ménagers
	Fabricant

	Signe CE Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales en vigueur.
	Étiquette d'identification du matériau d'emballage. A = Abréviation de matériau, B = Référence de matériau : 1 – 7 = plastique, 20 – 22 = papier et carton
	Séparer le produit et les composants d'emballage et les éliminer conformément aux prescriptions communales.
	Symbole de l'importateur
	Les produits sont complètement conformes aux exigences des règlements techniques de l'UEEA.
	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

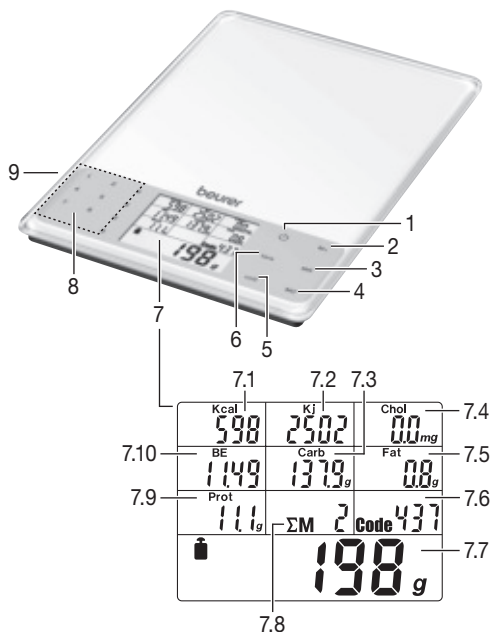
- Les piles avalées risquent de mettre la vie en danger. Laissez les piles hors de portée des jeunes enfants. Au cas où une pile a été avalée, faites immédiatement appel à un médecin.
- Ne jetez pas les piles au feu. Risque d'explosion !
- Les piles ne doivent être ni rechargées ni réactivées par d'autres 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 » **Lo** 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 .
≡≡≡≡	Il n'existe pas de valeur nutritionnelle ou énergétique pour cet aliment. 0 est ajouté en mode mémoire.	
M cli-gnote	La mémoire maximale d'au moins une des valeurs nutritionnelles ou énergétiques a été dépassée, par exemple plus de 99999 kJ.	Effacez la mémoire avec la touche mémoire MC .
Lo	La pile est presque usée.	Changez la pile (voir Chapitre 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.



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).

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 • Énergie 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

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	Mais, 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	Régilisse
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, frits à l'huile
944	Sticks de pommes de terre, salés, frits à l'huile
945	Gâteaux salés
946	Poudre pour flan, produit sec/en poudre
947	Sticks salés
948	Tofu
949	Tortillas
Entrées propres	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	

962	
963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	

979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	
987	
988	
989	
990	
991	
992	
993	
994	
995	

996	
997	
998	
999	



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

Contenido

1. Artículos suministrados.....	43
2. Explicación de los símbolos.....	43
3. Indicaciones de advertencia y de seguridad.....	43
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.....	46
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 retire 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
	No está permitido eliminar los aparatos (electrónicos) junto con la basura doméstica
	No deseche con la basura doméstica pilas que contengan sustancias tóxicas
	Fabricante

	Marcado CE Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes.
	Etiquetado para identificar el material de embalaje. A = abreviatura del material, B = número de material: 1-7 = plásticos, 20-22 = papel y cartón
	Separe el producto y los componentes del envase y elimínelos conforme a las disposiciones municipales.
	Símbolo del importador
	Está demostrado que los productos cumplen los requisitos de las normas técnicas de la Unión Económica Euroasiática.
	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

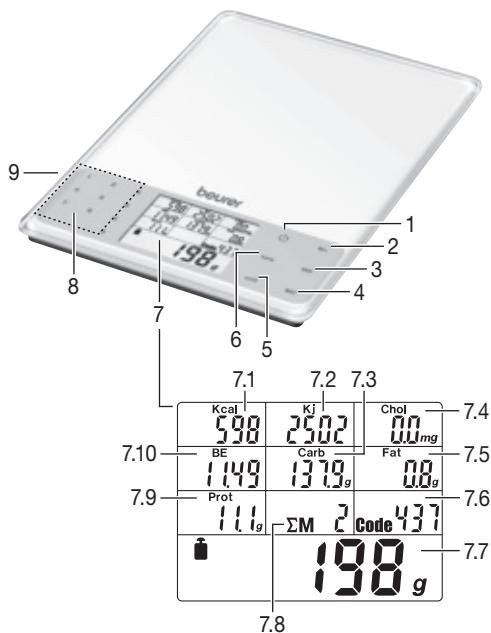
- Las pilas pueden significar peligro mortal, si se tragan. Guarde las pilas en lugares inaccesibles para niños pequeños. Si se ha tragado una pila, será necesario consultar inmediatamente a un médico.
- No echar las pilas al fuego. ¡Peligro de explosión!
- Las pilas no deben recargarse ni reactivarse 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 parpadearán.
- Introduzca el código de alimento deseado (números 50–99) y confirme la introducción pulsando la tecla **MR**.

A continuación se le preguntará el valor energético del alimento.

- Con las teclas numéricas introduzca el valor energético del alimento (en divisiones de 1 kcal) y confirme la introducción pulsando la tecla **MR**. A continuación se le pedirán los valores del contenido en colesterol (en divisiones de 1 mg), en hidratos de carbono (en divisiones de 0,1 g), en grasa (en divisiones de 0,01 g) y el contenido en proteínas (en divisiones de 0,01 g).
- Una vez introducido el valor correspondiente, pulsando la tecla **MR** accederá al siguiente valor

solicitado. Tras haber introducido el último valor (contenido en proteínas) y pulsado la tecla **MR** el aparato vuelve al modo de pesaje.

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

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


- Compruebe la plausibilidad del valor introducido.

6.4 Cómo cambiar la pila


Esta báscula lleva 3 pilas AAA. Si aparece el símbolo del cambio de pilas **L O**, 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 tragarse las pilas y asfixiarse. Guarde las pilas fuera del alcance de los niños.

- Fijese 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.	
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 .
L O	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/albúminan 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	<ul style="list-style-type: none"> 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, ruioponte
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 rusticano (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.

Sommario

1. Fornitura	57
2. Spiegazione dei simboli.....	57
3. Avvertenze e indicazioni di sicurezza	57
4. Descrizione dell'apparecchio	58
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
	Il dispositivo elettrico non deve essere smaltito nei rifiuti domestici
	Non smaltire le batterie contenenti sostanze tossiche insieme ai rifiuti domestici
	Produttore
	Marchio CE Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive europee e nazionali vigenti.

	Etichetta di identificazione del materiale di imballaggio. A = abbreviazione del materiale, B = codice materiale: 1-7 = plastica, 20-22 = carta e cartone
	Separare il prodotto e i componenti dell'imballaggio e smaltirli secondo le norme comunali.
	Simbolo importatore
	I prodotti sono comprovatamente conformi ai requisiti delle normative tecniche dell'UEE.
	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: $\equiv \equiv \equiv \equiv$), 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

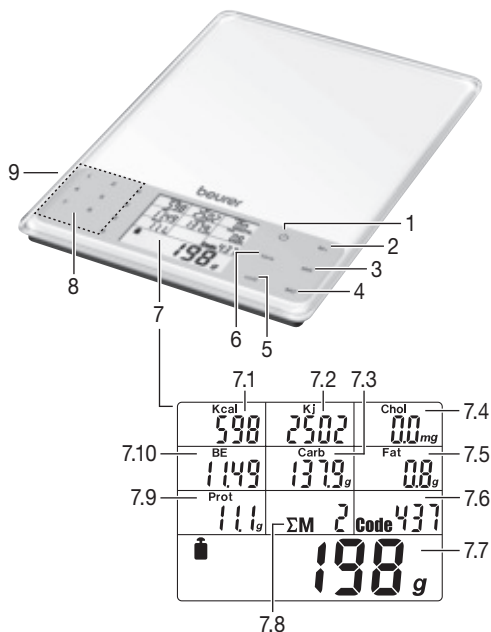
- L'ingerimento delle batterie può essere mortale. Conservare le batterie fuori della portata dei bambini piccoli. In caso d'ingerimento di una batteria, contattare immediatamente un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco. Pericolo di esplosione!
- Non ricaricare o riattivare le batterie con altri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

divisione 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 **L 0**, 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 addizionato uno 0.	
M lampeggia	La memoria massima di almeno un valore nutrizionale o energetico è stato superato, ad es. oltre 99999 kJ.	Cancellare la memoria con il tasto MC .
L 0	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  .
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.



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).

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
----------------------	--

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

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	Involtini 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	Involtini di foglie di cavolo, arrostiti, surgelati	938	Anelli di cipolle, fritti		
902	Königsberger Klopse (polpette alla Königsberg)	Altri cibi			
903	Filetto di salmone in pasta sfoglia, surgelato	939	Lievito da forno, pressato	965	
904	Involtini di foglie di cavolo, arrostiti, surgelati	940	Lievito di birra, secco		
905	Lasagne	941	Fiocchi di noccioline americane	966	
906	Leipziger Allerlei, surgelata	942	Gelatina commestibile		
907	Minestra di ceci con salsiccia	943	Patatine, salate, fritte all'olio	967	
908	Fagottini, cotti	944	Bastoncini di patate, salati, fritti all'olio		
909	Nasi Goreng, surgelato	945	Cracker	968	
910	Insalata di pasta con maionese	946	Polvere da budino, prodotto essiccato/in polvere		
911	Pasta con gnocchetti di manzo, prodotto essiccato/in polvere	947	Bastoncini salati	969	
912	Peperone ripieno	948	Tofu		
913	Verdure in padella, alla francese, surgelate	949	Tortilla Chips	970	
914	Verdure in padella, all'italiana, surgelate	Inserire un altro alimento di propria scelta			
915	Verdure in padella, alla messicana, surgelate	950		971	
916	Crêpe	951		972	
917	Pizza Hawaii, surgelata	952		973	
918	Pizza Margherita, surgelata	953		974	
919	Pizza Salami, surgelata	954		975	
920	Pizza Schinken, surgelata				
921	Quiche lorenese, surgelata	955			
922	Ravioli al sugo di pomodoro				

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.

İçindekiler

1. Teslimat kapsamı	71
2. İşaretlerin açıklaması	71
3. Uyarılar ve güvenlik bilgileri	71
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 / Servis	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) cihazlar, evsel atıklar ile birlikte bertaraf edilemez
	Zararlı madde içeren pilleri evsel atıklarla birlikte bertaraf etmeyin
	Üretici
	CE işareti Bu ürün gerekli Avrupa direktiflerinin ve ulusal direktiflerin gerekliliklerini karşılar.

	Ambalaj malzemesinin tanımlanması için kullanılan işaret. A = malzeme kısaltması, B = malzeme numarası: 1-7 = plastikler, 20 -22 = kâğıt ve karton
	Ürünü ve ambalaj bileşenlerini ayırın ve belediyenin kurallarına uygun olarak bertaraf edin.
	İthalatçı simgesi
	Ürünler, AEB'nin belirlediği teknik kuralların gerektirdiği şartlara kesin bir şekilde uymaktadır.
	Birleşik Krallık İçin 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 değeri bilgilerine dayanarak ilaç düzenlemesi (örn. ensülin) yapmamanız gerektiğini unutmayın. İlaç almadan önce besin değeri bilgilerini ikinci bir kaynak ile kontrol edin (örn. konuyla ilişkili literatür, beslenme kursu). Özellikle olası kullanım hatası (örn. giriş sırasında yanlış yazma) ve gıda maddesi besin değerlerinin besin değeri analizli terazide belirtilen standart değerlerden farklı olma olasılığı açısından tutarlılık kontrolü önemlidir. Acil durumlarda ilaçların yanlış dozda alınması söz konusu olabilir. Bu durumdan sorumlu tutulamayız.

⚠ DİKKAT

- Hazır ürünler ve karma ürünler (örn. karaorman pastası) için terazide yer alan değerler üreticiye veya hazırlayana göre büyük farklılıklar gösterebilir. Hazır ürünlerde bu nedenle ambalajın üzerindeki üretici bilgileriyle değerlerin karşılaştırılması ve karma ürünlerde besin değerine her bir 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.

4. Cihaz açıklaması

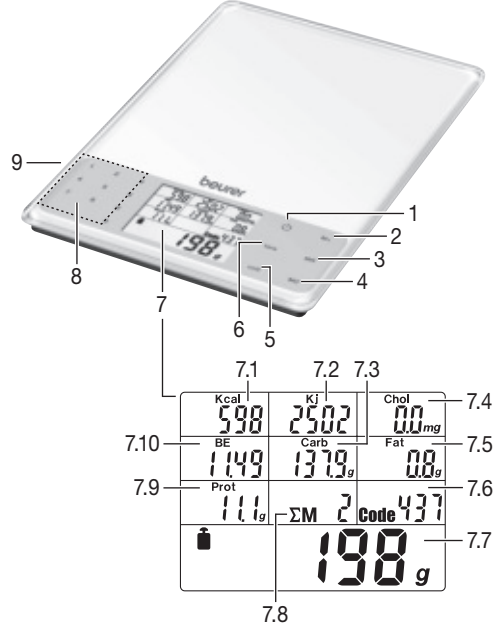
Besin değeri analizli terazi

Piller

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

Onarım

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



- 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 Kilo kalori 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

→ Tartacağınız ürüne ait 3 haneli kodu gıda maddeleri listesinden (Sayfa 76'dan itibaren) arayıp bulun ve sayı tuşlarıyla girin.

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

Ekran şimdi tüm besin ve enerji değerlerini gösterir.

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

Terazinin kapatılması

Son tartı değişikliğinden 180 saniye sonra terazi otomatik olarak kapanır.
Elle kapatmak için ⏻ düğmesine basın.

6.2 Tartılan ürünleri kaydetme

Ölçmekte olduğunuz 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.

Ekranda toplam işaret **ΣM**, kayıt yeri numarası (örn. **01**) ve toplam ağırlık gösterilir.

Başka ölçümlerin kaydedilmesi

Tartılan ürünü değiştirin ve 1. adımı tekrarlayın.

Toplanan ölçüm değerlerinin görüntülenmesi

Kaydedilen değerleri örn. her gün sorgulayabilirsiniz.
→ **MR** hafıza düğmesine basın.

Ekranda toplam işaret **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.

i 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), karbohidrat oranı (0,1 g kademelerle), yağ oranı (0,01 g kademelerle) ve protein oranı (0,01 g kademelerle) sorulur.

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

- Girilen değerlerin tutarlı olup olmadığını kontrol edin.

6.4 Piller değiştirilmesi

Terazi için 3 adet AAA pil gerekmektedir. Pil değişim sembolü Δ görüldüğünde, 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 bölmesinden 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 (soba, 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.
Δ	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 civa 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 / Servisi

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.

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	044 Kaşar peyniri, %30 yağlı k. m.	087 Sbrinz, %48 yağlı k. m.
001 Yayılc ayranı	045 Kaşar peyniri, %50 yağlı k. m.	088 Dil peyniri, %10 yağlı k. m.
002 Crème fraîche, %30 yağlı	046 Cambozola, %70 yağlı k. m.	089 Eritme peyniri, %20 yağlı k. m.
003 Crème fraîche, %40 yağlı	047 Camembert, %30 yağlı k. m.	090 Bozkır peyniri, %45 yağlı k. m.
004 Ayran, yarım yağlı	048 Camembert, %45 yağlı k. m.	091 Tête de Moine, %50 yağlı k. m.
005 Ayran, tam yağlı	049 Camembert, %60 yağlı k. m.	092 Tilsiter, %30 yağlı k. m.
006 Meyveli yoğurt, yarım yağlı	050 Camembert, pişmiş	093 Tilsiter, %45 yağlı k. m.
007 Meyveli yoğurt, yağsız	051 Cheddar	094 Trappisten peyniri, %45 yağlı k. m.
008 Meyveli yoğurt, tam yağlı	052 Chester, %50 yağlı k. m.	095 Fındıklı yumuşak peynir, %70 yağlı k. m.
009 Meyveli süzme yoğurt, %20 yağlı k. m.	053 Edam, %30 yağlı k. m.	096 Weinberg peyniri, %60 yağlı k. m.
010 İrmik lapası, vişne	054 Edam, %40 yağlı k. m.	097 Weisslacker, %50 yağlı k. m.
011 Yoğurt, yarım yağlı, %1,5 yağlı	055 Has mantarlı peynir, %60 yağlı k. m.	098 Westberg, %45 yağlı k. m.
012 Yoğurt, yağsız	056 Emmentaler, %45 yağlı k. m.	099 Keçi peyniri, dilimli peynir, %48 yağlı k. m.
013 Yağsız süttten kakaolu içecek	057 Beyaz peynir (koyun peyniri), %45 yağlı k. m.	100 Keçi peyniri, yumuşak peynir, %45 yağlı k. m.
014 Kefir	058 Taze peynir, taneli	
015 Kefir, meyveli	059 Otlı taze peynir karışımı, %20 yağlı k. m.	Yumurta ve yumurta yemekleri
016 Konsantre süt, %10 yağlı	060 Gorgonzola, %55 yağlı k. m.	101 Tavuk yumurtası, genel (100 g)
017 Konsantre süt, %4 yağlı	061 Gouda, %45 yağlı k. m.	102 Tavuk yumurtası sarısı (sıvı yumurta sarısı)
018 Konsantre süt, %7,5 yağlı	062 Gruyère, %45 yağlı k. m.	103 Tavuk yumurtası akı (sıvı yumurta akı)
019 İnek sütü (yarım yağlı), %1,5 yağlı	063 Hardanger, %45 yağlı k. m.	104 Çırpılmış yumurta
020 İnek sütü (tam yağlı), %3,5 yağlı	064 Sepet peyniri (köy peyniri), %20 yağlı k. m.	105 Sahanda yumurta
021 Yağsız süt	065 Jarlsberg, %45 yağlı k. m.	Sıvı yağlar ve katı yağlar
022 Sütü pudıng	066 Cevizli peynir ezmesi, %50 yağlı k. m.	106 Pamuk tohumu yağı
023 Sütlaç, çikolatalı	067 Leerdamer, %45 yağlı k. m.	107 Tereyağı (tatlı ve ekşi tereyağı)
024 Milkshake	068 Limburger, %20 yağlı k. m.	108 Tereyağı, yarım yağlı
025 Peynir altı suyu, tatlı	069 Maasdamer, %45 yağlı k. m.	109 Tereyağı, eritme
026 Peynir altı suyu tozu, kuru ürün	070 Maaslender, %50 yağlı k. m.	110 Devedikeni yağı, rafine
027 İşlenmemiş süt, sağma süt	071 Mascarpone	111 Fıstık yağı, rafine
028 İşlenmemiş süt, çiftlik sütü	072 Morbier, %40 yağlı k. m.	112 Kakao yağı
029 Krema (kahve kreması), %10 yağlı	073 Mozzarella	113 Hindistancevizi yağı, rafine
030 Krema, ekşi (ekşi krema)	074 Münster peyniri	114 Kabak çekirdeği yağı
031 Kremşanti, %30 yağlı	075 Palmarello, %50 yağlı k. m.	115 Balıkyağı
032 Kaymak, %24 yağlı	076 Parmesan, %36 yağlı k. m.	116 Ketten tohumu yağı
033 Kremalı sofralık quark, %40 yağlı k. m.	077 Provolone	117 Mısırozü yağı (mısır yağı), rafine
034 Sofralık quark, %20 yağlı k. m.	078 Pirene peyniri, %50 yağlı k. m.	118 Margarin (diyet margarin)
035 Sofralık quark, yağsız	079 Raclett peyniri, %48 yağlı k. m.	119 Margarin (standart margarin)
036 Keçi sütü	080 Tütsülenmiş jambonlu peynir, %45 yağlı k. m.	120 Mayonez, yağlı
Peynir	081 Rendelenmiş peynir, %45 yağlı k. m.	121 Yarım yağlı tereyağı
037 Appenzeller, %50 yağlı k. m.	082 Romadur peyniri, %20 yağlı k. m.	122 Zeytin yağı
038 Back-Camembert, %45 yağlı k. m.	083 Rokfor peyniri	123 Kanola yağı (kolza yağı)
039 Bavaria Blue, %70 yağlı k. m.	084 Rottaler, %45 yağlı k. m.	124 Siğir iç yağı
040 Bel Paese	085 Rubiola, %75 yağlı k. m.	125 Salata mayonezi (%50 yağlı)
041 Dağ peyniri, %45 yağlı k. m.	086 Ekşi süt peyniri (Harzer, Mainzer), %10 yağlı k. m.	126 Domuz yağı
042 Mavi küflü peynir (has mantarlı peynir), %50 yağlı k. m.		127 Susam yağı
043 Brie, %50 yağlı k. m.		128 Soya yağı, rafine

129	Ayçiçeği yağı, rafine
130	Ceviz yağı
131	Buğday özü yağı
Et	
132	Bündner eti
133	Et ekstresi
134	Kahvaltılık et
135	Kıyma (yarısı dana, yarısı domuz)
136	Koyun, göğüs
137	Koyun, but (üst bacak)
138	Koyun, sırt
139	Koyun eti (fileto)
140	Koyun eti (pirzola)
141	Koyun ciğeri
142	Dana eti (göğüs, omuz))
143	Dana eti (fileto)
144	Dana eti (boyun, kemikli ense)
145	Dana eti (kemikli paça)
146	Dana eti (but, kemikli üst bacak)
147	Dana eti (saf kas eti)
148	Dana eti (kemikli sırt bifteği)
149	Dana uykuluğu
150	Dana göğsü
151	Dana pirzola
152	Dana ciğeri
153	Dana böbreği
154	Dana şnitzel
155	Domuz bifteği
156	Kuzu eti (saf kas eti)
157	Siğir kuyruğu
158	At eti ort.
159	Siğir/kıyma eti (Tatar)
160	Siğir kıyma
161	Siğir but (üst bacak)
162	Siğir ciğeri
163	Siğir dili
164	Siğir eti (fileto)
165	Siğir eti (yüksek kaburga, kızartma, kalın kaburga)
166	Siğir eti (kalça, kuyruk parçası)
167	Siğir eti (tarak, boyun)
168	Siğir eti (üst uyluk)
169	Siğir eti (saf kas eti)
170	Siğir eti (rozbif, kalça)
171	Domuz sırt yağı
172	Domuz budu (kolu)
173	Domuz eti (karın)
174	Domuz eti (fileto)
175	Domuz eti (biftek)

176	Domuz eti (kemikli pirzola)
177	Domuz eti (saf kas eti)
178	Domuz eti (şnitzel eti, üst kol)
179	Domuz eti, arka kalça (but)
180	Domuz eti kıyması
181	Domuz böbreği
182	Domuz kaburgası, buğulanmış
183	Domuz jambonu, pişmiş
184	Domuz budu (üst bacak, kalça)
185	Keçi eti ort.
186	Domuz dili
Kanatlılar ve yaban	
187	Ördek ort.
188	Sülün ort.
189	Kaz ort.
190	Tavşan ort.
191	Geyik eti ort.
192	Tavuk (kızartmalık) ort.
193	Tavuk (çorbalık) ort.
194	Tavuk, kızartmalık, but (baget), derili
195	Tavuk, derili göğüs
196	Tavuk ciğeri
197	Tavşan eti ort.
198	Çil, keklük
199	Karaca eti, but (üst bacak)
200	Karaca, sırt
201	Güvercin
202	Hindi, göğüs, derisiz
203	Hindi, but (baget), derisiz ve kemiksiz
204	Hindi, derili ort.
205	Bıldırcın
206	Yabandomuzu
Sucuk, ezmeler ve et ürünleri	
207	Köylü sucuğu
208	Bira jambonu
209	Bira sucuğu
210	Sosis
211	Kızartma sosisi (kızartmalık domuz sosisi)
212	Cabanossi
213	Cervelat salamı
214	Corned Beef (Alman)
215	Konserve sosis
216	Et ezmesi (ciğer ezmesi)
217	Etili salam
218	Frankfurt sosisi
219	Köfte, çiğ
220	Kaz ciğeri ezmesi

221	Kümes hayvanı salamı, yağsız
222	Sarı sucuk (beyin sucuğu)
223	Av sucuğu
224	Dana kızartma sosisi
225	Dana ciğeri sucuğu
226	Çıtır sosis
227	Saf jambon
228	Tütsülenmiş sucuk
229	Ciğer ezmesi
230	Ciğer ezmesi sucuğu, yağsız
231	Lyon sucuğu
232	Mettwurst (Braunschweig usulü Mettwurst)
233	Mortadella
234	Kırmızı sucuk (kan sucuğu)
235	Salam (Alman)
236	Jambon (haşlama jambon)
237	Jambon (saf jambon)
238	Jambon, tütsülenmiş (yağlı jambon)
239	Jambon sucuğu, ince
240	Domuz şirden dolması (sıkma sucuk, kırmızı)
241	Domuz karnı, tütsülenmiş
242	Domuz yağı, adale üstünden
243	Baş parçası/jelatinli et
244	Beyaz sucuk
245	Viyana sosisi
Balıklar, kabuklular ve yumuşakçalar	
246	Yılan balığı
247	İstiridye
248	Levrek (akarsu levreği)
249	Lüfer
250	karagöz balığı
251	Uskumru
252	Mahmuzlu camgöz (mahmuzlu köpek balığı)
253	Alp dağları som balığı (som balığı)
254	Balık fileto
255	Pisi balığı
256	Alabalık (dere, gökkuşağı alabalığı)
257	Karides, pavurya
258	Grenadier
259	Turnabalığı
260	Dil balığı, siyah (Grönland dil balığı)
261	Dil balığı, beyaz
262	Ringa (Atlantik)
263	Ringa (Baltık denizi ringası)

264	Istakoz	310	Tütsülenmiş mahmuzlu camgöz filetosu	355	Yulaf kurabiyesi, basit
265	Morina (morina balığı)	311	Kömür balığı, tütsülenmiş	356	Yulaf hamuru (fırın karışımı)
266	Taraklı midye	312	Kurutulmuş morina balığı	357	Yulaf çöreği
267	Sazan	313	Yağ içinde ton balığı	358	Darı, tane
268	Kurt balığı	Tahıl ve tahıl ürünleri		359	Cheese cake
269	Karides	314	Yabani pazı	360	Kepek ezmesi, yulaf
270	Yengeç (akarsu yengeci)	315	Elmalı kek, üstü kaplanmış	361	Küçük kurabiyeler, karışık
271	Krill (Antarktika)	316	Elmalı poğaç	362	Gevrek ekmek
272	Somon (som balığı)	317	Elmalı çörek	363	Simit ekmeği / küçük ekmek
273	Kıskaçsız istakoz	318	Lokma	364	Mısır, tam tane
274	Gelincik balığı	319	Baget	365	Kahvaltılık mısır gevreği, tatlandırılmamış
275	İstavrit	320	Berliner gözlemesi	366	Mısır unu
276	Kum midyesi	321	Bisküvi (kaşık)	367	Badem kurabiyesi
277	Kırmızı levrek, mercan balığı	322	Yufka	368	Hareli kek
278	Hamsi	323	Küçük ekmek (sandviç ekmeği)	369	Un, çavdar
279	Sardalya	324	Browni	370	Çok tahıllı ekmek
280	Kiliz balığı	325	Kara buğday kırıntısı	371	Haşhaşlı kurabiye
281	Kadife balığı	326	Kara buğday unu, tam tahıllı	372	Haşhaşlı çörek
282	Pisibalığı	327	Pötibör bisküvi	373	Kremalı kahveli pasta
283	Barlam	328	Tereyağlı kurabiye	374	Kabark kek, yaban mersinli
284	Kömür balığı (Alaska kömür balığı)	329	Tahıl gevreği, meyve aromalı	375	Müsli keki
285	Deniz şeytani (oltalı balık)	330	Tahıllı bar (çikolatalı)	376	Müsli karışımı, kuru ürün
286	Dil balığı	331	Kurabiye, tereyağlı	377	Cevizli kek (fırın karışımı)
287	Çaça balığı	332	Corn Flakes	378	Cevizli kek (pasta / dayanıklı fırın ürünleri)
288	Kalkan balığı	333	Corn Flakes, cevizli + ballı	379	Meyveli kek, yulaf hamuru
289	İzmarit	334	Corn Flakes, tam tahıllı	380	Meyveli pasta tabanı, yenmeye hazır
290	Ton balığı	335	Kuskus, pişmiş	381	Galeta unu
291	Mürekkep balığı (sepya)	336	Kuskus, çiğ	382	Pizza hamuru
292	Bağ salyangozu	337	Diyabetik kurabiye	383	Patlamış mısır
293	Akarsu levreği	338	Kızıl buğday unu, tam tahıllı	384	Pandispanya
Balık ürünleri		339	Donut	385	Pirinç, ayıklanmış, pişirilmiş, süzülmüş
294	Yılanbalığı, tütsülenmiş	340	Yumurtalı hamur ürünleri (erişte), pişmiş / süzülüş	386	Pirinç, ayıklanmış, çiğ
295	Uskumru, tütsülenmiş	341	Yumurtalı hamur ürünleri (erişte, makarna, spaghetti), çiğ	387	Pirinç, ayıklanmamış
296	Ringa, kızartma ringa balığı	342	Meyveli ekmek	388	Pirinç unu
297	Ringa, marine edilmiş (Bismarck ringası)	343	Meyveli kek, İngiliz	389	Çavdar, tam tane
298	Ringa, Matjes ringası	344	Meyveli müsli, şekerlessiz	390	Çavdar ekmeği
299	Domates sosu içinde ringa filetosu	345	Kaba kırılmış arpa	391	Çavdar unu, Tip 1800
300	Havyar, gerçek (mersinbalığı havyarı)	346	Baharatlı çörek (dayanıklı fırın ürünleri)	392	Çavdar unu, Tip 815
301	Havyar eşdeğeri (Alman havyarı)	347	Zencefilli pekmezli kurabiye	393	Karışık çavdar ekmeği
302	Teneke kutuda karides	348	Şehriye, pişmiş	394	Çavdar kırıntısı ve tam tahıllı ekmek
303	Teneke kutuda yengeç eti	349	Graham ekmeği	395	Tam taneli çavdar ekmeği
304	Somon, işlenmiş, teneke kutuda	350	İrmik, tane	396	Cıvık hamur
305	İstavrit, tütsülenmiş	351	İrmik kurabiyesi	397	Rus ekmeği
306	Yağlı sardalya	352	Yeşil taneli buğday unu	398	Sacher pastası
307	Kırmızı levrek, tütsülenmiş	353	Yeşil taneli buğday kurabiyesi	399	Kaymaklı pasta
308	Tuzlu ringa	354	Yulaf ezmesi, kurutulmuş	400	Çikolatalı müsli
309	Mezgit, tütsülenmiş				

401	Vişneli karaorman pastası
402	Şekerli galeta
403	Spätzle
404	Yemeklik kepek
405	Tost ekmeği
406	Tortellini, yenmeye hazır
407	Pasta tabanı
408	Triticale
409	Ayçiçeği çekirdekli tam tahıllı ekmekek
410	Tam tahıllı pide
411	Tam tahıllı kek
412	Tam tahıllı erişte, çiğ
413	Tam tahıllı peksimet
414	Waffel karışımı
415	Noel keki, Saksonya usulü
416	Beyaz ekmekek
417	Buğday, tam tane
418	Kırma buğday
419	Buğday filizi
420	Buğday kepeği
421	Buğday unu, Tip 405
422	Karışık buğday ekmeği
423	Buğday nişastası
424	Buğday tost ekmeği
425	Tam tahıllı buğday ekmeği
426	Hint pirinci, çiğ
427	Limonlu kek
428	Peksimet
429	Soğan çöreği
Patates ve patates ürünleri	
430	Patates tava, yenmeye hazır
431	Patates, haşlanmış (kabuklu)
432	Patates köftesi, kuru ürün/toz
433	Patates köftesi, yarı yarıya, tüketime hazır
434	Patates kroket, kuru ürün/toz
435	Patates, fırınlanmış (kabuklu)
436	Patates, kabuklu (çiğ)
437	Patates kroket (mücvet), kuru ürün/toz
438	Patates kroket (mücvet), dondurulmuş/tüketime hazır
439	Patates püresi
440	Patates püresi, kuru ürün/toz
441	Patates nişastası
442	Patates çorbasi, kuru ürün/toz
443	Haşlama patates, pişmiş
444	Patates kızartması, yenmeye hazır, tuzlanmamış
445	Kavrulmuş patates, dondurulmuş

Sebzeler ve salatalar	
446	Enginar
447	Yağ içinde enginar
448	Patlıcan
449	Bambu filizi
450	Batate, tatlı patates
451	Beyaz kereviz
452	Karnabahar
453	Fasulye, yeşil
454	Fasulye, yeşil, konserve
455	Brokoli
456	Su teresi
457	Hindiba
458	Çin lahanası
459	Aysberg
460	Güveyik
461	Marul
462	Frenk salatası, rapunzel
463	Rezene, yaprak (Bologna rezenesi)
464	Etlî salata, ev yapımı
465	Taze soğan
466	Bahçe teresi
467	Salatalık turşusu
468	Yeşil lahana (esmer lahana)
469	Salatalık
470	Ringa salatası
471	Zencefil
472	Patates salatası
473	Sarımsak, çiğ
474	Yer lahanası
475	Kıvrık marul
476	Balkabağı
477	Karahindiba
478	Küçük mısır
479	Pazı
480	Matjes salatası
481	Kara turp
482	Havuç
483	Havuç, konserve
484	Mungo fasulyesi filizi
485	Makarna salatası, İtalyan usulü
486	Bamya
487	Biber
488	Yabani havuç
489	Maydanoz (yaprak)
490	Pırasa
491	Semizotu
492	Taze hindiba
493	Kırmızı turp

494	Bayır turpu
495	Ravent
496	Brüksel lahanası
497	Pancar, kırmızı pancar
498	Kırmızı lahana (mor lahana)
499	Roka
500	Kuzukulağı
501	Lahana turşusu, süzölmüş
502	Soğanlık
503	İskorçına
504	Kereviz, yumru
505	Soya filizi
506	Kuşkonmaz
507	İspanak
508	İspanak, derin dondurulmuş
509	Şalgam
510	Çorbalık sebze
511	Domates
512	Domates, konserve
513	Yerelması
514	Cacık
515	Waldorf salatası
516	Sinir otu (geniş)
517	Beyaz şalgam
518	Beyaz lahana
519	Lahana salatası
520	Milano lahanası
521	Kabak
522	Şeker mısırı
523	Şeker mısırı, konserve
524	Soğan
Mantarlar	
525	İstiridye mantarı
526	Tereyağı mantarı
527	Kültür mantarı
528	Kültür mantarı, konserve
529	Hallimasch
530	Kuzu mantarı
531	Horoz mantarı
532	Horoz mantarı, kurutulmuş
533	Kırmızı şapkalı mantar
534	Çörek mantarı
535	Çörek mantarı, kurutulmuş
536	Trüf
Meyveler	
537	Çınar vişnesi
538	Ananas
539	Ananas, konserve
540	Elma

541	Elma, kurutulmuş (kükürtlü)	589	Erik	635	Bezelye, kabuklu + tane, yeşil
542	Elma püresi	590	Karga üzümü	636	Bezelye, yeşil, konserve
543	Portakal	591	Nektarin	637	Bezelye, yeşil, derin dondurulmuş, tane
544	Kayısı	592	Zeytin, yeşil, salamura	638	Kapari, turşu
545	Kayısı, kurutulmuş	593	Zeytin, siyah, salamura	639	Nohut, tane, kuru
546	Kayısı, konserve	594	Papaya	640	Nohut, filiz, taze
547	Avokado	595	Çarkıfelek meyvesi	641	Kırmızı fasulye, konserve
548	Muz	596	Şeftali	642	Börülce, çiğ
549	Muz, kurutulmuş	597	Şeftali, kurutulmuş	643	Keten tohumu
550	Ağaç domatesi	598	Şeftali, konserve	644	Lima fasulyesi, çiğ
551	Armut	599	Mürdüm eriği	645	Mercimek, tane, pişmiş
552	Armut, konserve	600	Kış kirazı	646	Mercimek, tane, kuru
553	Boysen böğürtleni	601	Kırmızı yaban mersini	647	Haşhaş, tane, kuru
554	Ekmek ağacı meyvesi	602	Ayva	648	Susam, tane, kuru
555	Natal eriği	603	Rambutan	649	Soya fasulyesi, tane, kuru
556	Chayote	604	Frenk eriği	650	Soya eti
557	Cherimoya (Anone)	605	Deniz üzümü	651	Soya sütü
558	Hurma, kurutulmuş	606	Trabzon hurması	652	Soya filizi
559	Çilek	607	Bektaş üzümlü	653	Soya sosisi ort.
560	Çilek, derin dondurulmuş	608	Kuru üzüm	654	Ayçiçeği çekirdeği
561	İncir	609	Demirhindi	655	Çalı fasulyesi, çiğ
562	İncir, kurutulmuş	610	Karpuz		Alkolsüz içecekler
563	Nar	611	Üzüm, kurutulmuş (kuru üzüm)	656	Ananas suyu
564	Greylort	612	Üzüm	657	Konsantre elma suyu
565	Guava	613	Limon	658	Elma suyu, ticari ürün
566	Kuşburnu	614	Kavun	659	Elmalı soda
567	Yaban mersini		Kuruyemişler	660	Kayısı nektarı
568	Yaban mersini, derin dondurulmuş, tatlandırılmamış	615	Kaju fıstığı	661	Bira, alkolsüz, uluslararası
569	Ahududu	616	Kestane	662	Cappuccino
570	Mürver, siyah	617	Yerfıstığı	663	Kola
571	Kavun	618	Yerfıstığı, kavrulmuş ve kabuksuz	664	Kola, light
572	Jack meyvesi	619	Fındık	665	Buzlu kahve
573	Japon muşmulası	620	Hindistancevizi	666	Buzlu çay, şeftali
574	Frenk üzümü, kırmızı	621	Hindistancevizi, öğütülmüş	667	Greylort suyu, ticari ürün
575	Frenk üzümü, siyah	622	Kabak çekirdeği	668	Ahududu şurubu
576	Kaki	623	Macadamia fındığı (Avustralya fındığı)	669	Mürver şurubu
577	Kaktüs inciri	624	Badem, tatlı	670	Frenk üzümü nektarı, siyah
578	Karambol, yıldız meyvesi	625	Haşhaş, tane (kuru)	671	Kahve
579	Kiraz	626	Brezilya cevizi	672	Kahve ekstresi tozu (hazır kahve), kuru ürün / toz
580	Kiraz, cam kavanozda	627	Amerikan cevizi	673	Hindistancevizi sütü
581	Kivi	628	Çam fıstığı	674	Latte Macchiato
582	Kumkuvat, ham	629	Antepfıstığı	675	Limonata, kola karışımı
583	Misket limonu	630	Susam, tane (kuru)	676	Mandalina suyu, taze sıkılmış
584	Liçi	631	Ayçiçeği çekirdeği, tane (kuru)	677	Havuç suyu
585	Longan	632	Ceviz	678	Multi-vitamin suyu
586	Mandalina		Bakliyat	679	Portakal limonatası
587	Mango	633	Kuru fasulye, tane, beyaz	680	Portakal suyu, taze sıkılmış
588	Dut	634	Bezelye, tane, kuru	681	Portakal suyu, ticari ürün

682	Kırmızı pancar suyu
683	Deniz üzümü suyu
684	Vişne suyu
685	Soya ieeđi, meyveli
686	ay, siyah
687	Domates suyu
688	Üzüm suyu, ticari ürün
689	Limon suyu, taze sıkılmış
Alkollü iecekler	
690	Alkolsüz bira, Alman
691	Esmer bira (Vol. %5 alkol)
692	Amaretto (Vol. %28 alkol)
693	Elma şarabı (Cidre, Cider)
694	Bira, Kölsch
695	Bira, pilsen lager bira, normal bira, Alman
696	Sert bira, açık renkli, az mayalanmış (Vol. %7 alkol)
697	Pun, ilekli
698	Cuba Libre
699	Curacao (Vol. %35 alkol)
700	Tatlı şaraplar (Vol. %16–18 alkol)
701	ifte sert bira (Vol. %8 alkol)
702	Yumurta likörü
703	Eksport bira, açık renkli (Vol. %5 alkol)
704	Meyve şarabı (Vol. %8–10 alkol)
705	Cin
706	Sıcak şarap
707	Tahıl ikisi (Vol. %32 alkol)
708	Lager bira (tam bira), açık renkli (Vol. %5 alkol)
709	Light bira, az mayalanmış (Vol. %2,5–3,0 alkol)
710	Likörler (Vol. %30 alkol)
711	Tahıl birası (buđday birası, ok mayalanmış)
712	Malt birası, malt ieeđi (Vol. %0,04–0,6 alkol)
713	Meyve konyadı (Vol. %40–45 alkol)
714	Uzo (Vol. %38 alkol)
715	Pina Colada
716	Porto şarabı
717	Kırmızı şarap, sek
718	Rom
719	Sangria
720	Köpüklü şarap, portakallı
721	Köpüklü şarap, beyaz (Alman köpüklü şarabı)
722	Konyak, brendi (Cognac)

723	Beyaz şarap
724	Tam buđday birası, arpasız (Vol. %5 alkol)
725	Tam buđday birası, arpallı (Vol. %5 alkol)
726	Vermut
727	Viski
728	Votka
Tatlılar	
729	Akaađaç şurubu
730	Beze
731	Bonbon şeker, sert karamelli
732	Tatlı soslar, meyveli, yenmeye hazır
733	Tatlı soslar, okolatalı, yenmeye hazır
734	Diyabetik pralin
735	Diyabetik okolata, sütlü
736	Diyabetik okolata, bitter
737	Diyabetik şeker
738	Diyabetik dondurma
739	Domino taşı kek
740	Dresden keki, acıbademli
741	Dondurma
742	Dondurma, Fürst-Pückler usulü
743	Dondurma, okolatalı
744	Dondurma, vanilyalı
745	Elise öređi
746	Fıstık ezmesi
747	Fondan
748	Frankfurt elengi
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 ieđi, hazır ürün
754	Gugelhupf kek
755	Jöle ayıcık
756	Bal (iek balı)
757	Kaiserschmarrn
758	Kakao tozu, az yağsızlaştırılmış
759	Meyan kökü şeker
760	Acıbadem
761	Sütlü okolata
762	Sütlü dondurma, en az %70 süt
763	okolatalı 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	okolatalı/fıstıklı bar
773	okolatalı/karamelli bar
774	okolatalı/hindistancevizli bar
775	okolatalı puf
776	okolata, sütsüz, en az %40 kakao
777	okolata, beyaz
778	okolata kreması, kuru üründen, tüketime hazır
779	okolatalı şekerleme
780	okolatalı 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 okolata
788	Fındıklı sütlü okolata
789	Meyveli jelibon ort.
790	Tarın 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 butyon sos
800	Açık renkli sos, koyu
801	İtalyan sosu
802	Avcı sosu
803	Ketap
804	Otlu tereyađlı sos
805	Maggi baharat sos
806	Mango Chutney
807	Mayonez sos
808	Karaturp (tüpte)
809	Karabiberli kremalı sos

810	Kremalı sos
811	Salata mayonezi
812	Hollandaise sos
813	Tatlı-ekşili sos
814	Tavada döner sosu, kuru ürün/toz
815	Biberli gulaş sosu, kuru ürün/toz
816	Etil 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	Zeytinyağı 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 sebzelı çorba
848	Sebze çorbası
849	Sebze çorbası, İtalyan usulü
850	İrmikli yuvalama çorbası
851	Gulaş çorbası
852	Tavuk çorbası, terbiyesiz
853	Şehriyeli tavuk çorbası, kuru ürün/toz

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

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

Diğer gıdalar	
939	Hamur mayası, yaş
940	Bira mayası, kuru
941	Fıstıklı cips
942	Jelatin (sofralık jelatin)
943	Patates cipsi, tuzlu, yağda kavrulmuş
944	Patates çubukları, tuzlu, yağda kavrulmuş
945	Kraker
946	Puding tozu, kuru ürün/toz
947	Çubuk kraker, tuzlu
948	Tofu
949	Tortilla cipsi
Kendi kayıtlarınız için	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	

964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	

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



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

Содержание

1. Комплект поставки	84
2. Пояснения к символам	84
3. Предостережения и указания по технике безопасности	84
4. Описание прибора	85
5. Подготовка к работе	86
6. Применение	86
7. Очистка и уход	87
8. Что делать при возникновении проблем?	87
9. Утилизация	88
10. Технические данные	88
11. Гарантия/сервисное обслуживание	88
12. Коды продуктов питания	88

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
	Нельзя утилизировать (электро-)прибор вместе с бытовым мусором
	Не утилизируйте вместе с бытовым мусором батарейки, содержащие токсичные вещества

	Изготовитель
	Знак CE Это изделие соответствует требованиям действующих европейских и национальных директив.
	Маркировка для идентификации упаковочного материала. A = сокращенное обозначение материала, B = номер материала: 1-7 = пластик, 20-22 = бумага и картон
	Снимите упаковку с изделия и утилизируйте ее в соответствии с местными предписаниями.
	Символ импортера
	Продукция прошла подтверждение соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС.
	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.

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 .

Довешивание продукта (тара)

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

→ Для взвешивания нажмите кнопку **tara**.

Ввод кода пищевого продукта


→ Найдите в списке продовольственных товаров (стр. 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 .

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

Дисплей	Причина	Устранение
	Для этого пищевого продукта отсутствует затребованное пищевое достоинство или энергетическая ценность. В режиме сохранения в памяти добавляется 0.	
Мигает M	Было превышено максимальное значение как минимум одного пищевого достоинства или энергетической ценности, например, более 99999 kJ.	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»).

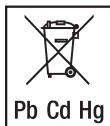
9. Утилизация

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: • протеин/белок в г (унциях) • жир в г (унциях) • холестерин в мг (унциях) • углеводы в г (унциях) и ВЕ • энергия в ккал или кДж
Градуировка шкалы пищевых достоинств и энергетической ценности	• Протеин/белок: 0,1 г (0,01 унции) • Жир: 0,1 г (0,01 унции) • Холестерин: 0,1 мг (0,0001 унции) • Углеводы: 0,1 г (0,01 унции) • ВЕ: 0,01 • Энергия: 1 ккал/кДж

11. Гарантия/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	034	Столовый творог, 20 % жирности в сух. вещ-ве	064	Зерненный творог («деревенский»), 20 % жирности в сух. вещ-ве
000 Айран	035	Столовый творог обезжиренный	065	Ярлсберг, 45 % жирности в сух. вещ-ве
001 Пахта	036	Козье молоко	066	Сырный паштет с грецкими орехами, 50 % жирности в сух. вещ-ве
002 Сметана, 30 % жирности	Сыр		067	Леердамер, 45 % жирности в сух. веществе
003 Сметана, 40 % жирности	037	Аппенцеллер, 50 % жирности в сух. вещ-ве	068	Лимбургский сыр, 20 % жирности в сух. вещ-ве
004 Простокваша с низким содержанием жира	038	Камамбер для запекания, 45 % жирности в сух. вещ-ве	069	Маасдамер, 45 % жирности в сух. вещ-ве
005 Простокваша с высоким содержанием жира	039	Бавария Блю, 70 % жирности в сух. вещ-ве	070	Маасландер, 50 % жирности в сух. вещ-ве
006 Фруктовый йогурт с низким содержанием жира	040	Бель Паэзе	071	Маскарпоне
007 Фруктовый йогурт обезжиренный	041	Горный сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	072	Морбье, 40 % жирности в сух. вещ-ве
008 Фруктовый йогурт с высоким содержанием жира	042	Сыр с голубой плесенью (с благородной плесенью), 50 % жирности в сух. вещ-ве	073	Моцарелла
009 Фруктовый творог, 20 % жирности в сух. вещ-ве	043	Бри, 50 % жирности в сух. вещ-ве	074	Мюнстерский сыр
010 Манная каша с вишней	044	Сливочный сыр, 30 % жирности в сух. вещ-ве	075	Пальмарелло, 50 % жирности в сух. вещ-ве
011 Йогурт с низким содержанием жира, 1,5 % жирности	045	Сливочный сыр, 50 % жирности в сух. вещ-ве	076	Пармезан, 36 % жирности в сух. вещ-ве
012 Йогурт обезжиренный	046	Камбоцолла, 70 % жирности в сух. вещ-ве	077	Проволоне
013 Какао-напиток из обезжиренного молока	047	Камамбер, 30 % жирности в сух. вещ-ве	078	Пиренейский сыр, 50 % жирности в сух. вещ-ве
014 Кефир	048	Камамбер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	079	Раклет, 48 % жирности в сух. вещ-ве
015 Кефир с кусочками фруктов	049	Камамбер, 60 % жирности в сух. вещ-ве	080	Копченый сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве
016 Сгущенное молоко, 10 % жирности	050	Камамбер, запеченный	081	Тертый сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве
017 Сгущенное молоко, 4 % жирности	051	Чеддер	082	Ромадур, 20 % жирности в сух. вещ-ве
018 Сгущенное молоко, 7,5 % жирности	052	Честер, 50 % жирности в сух. вещ-ве	083	Рокфор
019 Коровье молоко (с низким содержанием жира) 1,5 %	053	Эдам, 30 % жирности в сух. вещ-ве	084	Ротталер, 45 % жирности в сух. вещ-ве
020 Коровье молоко (цельное молоко) 3,5 %	054	Эдам, 40 % жирности в сух. вещ-ве	085	Рубиола, 75 % жирности в сух. вещ-ве
021 Обезжиренное молоко	055	Сыр с благородной плесенью, 60 % жирности в сух. вещ-ве	086	Кисломолочный сыр (Харцер, Майнцер), 10 % жирности в сух. вещ-ве
022 Молочный пудинг	056	Эмментальский сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	087	Сбринц, 48 % жирности в сух. вещ-ве
023 Молочный рис с шоколадом	057	Фета (овечий сыр), 45 % жирности в сух. вещ-ве	088	Слоистый сыр, 10 % жирности в сух. вещ-ве
024 Молочный коктейль	058	Зерненный творог	089	Плавный сыр, 20 % жирности в сух. вещ-ве
025 Молочная сыворотка, сладкая	059	Творог с травами, 20 % жирности в сух. вещ-ве	090	Степной сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве
026 Сухая молочная сыворотка, сухой продукт	060	Горгонзола, 55 % жирности в сух. вещ-ве	091	Тет-де-Муан, 50 % жирности в сух. вещ-ве
027 Непастеризованное молоко, бутылочное молоко	061	Гауда, 45 % жирности в сух. вещ-ве	092	Тильзитер, 30 % жирности в сух. вещ-ве
028 Непастеризованное молоко, парное молоко	062	Грюер, 45 % жирности в сух. вещ-ве		
029 Сливки (сливки для кофе), 10 % жирности	063	Хардангер, 45 % жирности в сух. вещ-ве		
030 Кислые сливки (сметана)				
031 Взбитые сливки, 30 % жирности				
032 Сметана, 24 % жирности				
033 Столовый творог со сливками, 40 % жирности в сух. вещ-ве				

093	Тильзитер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	125	Салатный майонез (50 % жирности)	166	Говядина (бедро, огузок)
094	Трапистский сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	126	Свиное топленое сало	167	Говядина (шея)
095	Мягкий сыр с орехами, 70 % жирности в сух. вещ-ве	127	Кунжутное масло	168	Говядина (бедро)
096	Вайнберг, 60 % жирности в сух. вещ-ве	128	Соевое масло рафинированное	169	Говядина (чистое мышечное мясо)
097	Сыр с бело-желтой лакоподобной оболочкой, 50 % жирности в сух. вещ-ве	129	Подсолнечное масло рафинированное	170	Говядина (ростбиф, филейная часть)
098	Вестберг, 45 % жирности в сух. вещ-ве	130	Масло грецкого ореха	171	Свиной спинной жир
099	Козий сыр ломтевой, 48 % жирности в сух. вещ-ве	131	Масло из зародышей пшеничного зерна	172	Свиная лопатка (плечо)
100	Козий сыр мягкий 45 % жирности в сух. вещ-ве	Мясо		173	Свинина (брюхо)
Яйца и блюда из яиц		132	Подсолненное вяленое мясо (мясо по-бюнденски)	174	Свинина (филе)
101	Куриное яйцо, в общей сложности (100 г)	133	Мясной экстракт	175	Жаркое из копченой присоленной свинины
102	Куриный желток (желток сырого яйца)	134	Мясные консервы для завтрака	176	Свинина (отбивная с костями)
103	Куриный белок (белок сырого яйца)	135	Мясной фарш (из говядины и свинины)	177	Свинина (чистое мышечное мясо)
104	Яичница-болтуня	136	Баранина, грудная часть	178	Свинина (шницель, бедро)
105	Яичница-глазунья	137	Баранина, кострец (ляжка)	179	Свинина, задняя нога (задняя часть голени)
Масла и жиры		138	Баранина, филейная часть	180	Свиной фарш
106	Хлопковое масло	139	Баранина (филе)	181	Свиная почка
107	Масло (сладко- и кисломолочное)	140	Баранина (отбивная)	182	Свиные ребра, тушеные
108	Масло, полужирное	141	Баранья печень	183	Свиной окорок, вареный
109	Топленое масло	142	Телятина (плечо, лопатка)	184	Свиной кострец (ляжка, задний окорок)
110	Шафранное масло, рафинированное	143	Телятина (филе)	185	Козлятина (в среднем)
111	Арахисовое масло, рафинированное	144	Телятина (шея, затылок с костями)	186	Свиной язык
112	Какао-масло	145	Телятина (ножка с костями)	Птица и дичь	
113	Кокосовое масло, рафинированное	146	Телятина (кострец, филейная часть с костями)	187	Утка (в среднем)
114	Масло из тыквенного семени	147	Телятина (чистое мышечное мясо)	188	Фазан (в среднем)
115	Рыбий жир	148	Телятина (стейк из спинной части с костями)	189	Гусь (в среднем)
116	Льняное масло	149	Зобная железа теленка	190	Заяц (в среднем)
117	Кукурузное масло, рафинированное	150	Телячья грудинка	191	Оленина (в среднем)
118	Маргарин (диетический маргарин)	151	Телячья отбивная	192	Курица (для жарки, в среднем)
119	Маргарин (обычный маргарин)	152	Телячья печень	193	Курица (суповая, в среднем)
120	Майонез с высоким содержанием жира	153	Телячья почка	194	Курица для жарки, бедро (голень), с кожей
121	Сливочно-растительный спред	154	Телячий шницель	195	Курица, грудка с кожей
122	Оливковое масло	155	Копченая присоленная свинина	196	Куриная печень
123	Рапсовое масло (суперное масло)	156	Баранина (чистое мышечное мясо)	197	Крольчатина (в среднем)
124	Говяжий жир	157	Бычий хвост	198	Куропатка
		158	Конина (в среднем)	199	Мясо косули, кострец (ляжка)
		159	Фарш/рубленое мясо (сырой бифштекс)	200	Спинальная часть мяса косули
		160	Говяжий фарш	201	Голубь
		161	Говяжий кострец (ляжка)	202	Индейка, грудка, без кожи
		162	Говяжья печень	203	Индейка, бедро (голень), без кожи и костей
		163	Говяжий язык	204	Индейка, с кожей (в среднем)
		164	Говядина (филе)	205	Перепел
		165	Говядина (спинная часть, ростбиф, толстый край)	206	Кабан
				Колбаса, паштеты и мясные продукты	

207	«Крестьянская» колбаса	250	Лещ	297	Маринованная сельдь (филе)
208	Вареная колбаса к пиву	251	Сельдь	298	Малосольная сельдь
209	Колбаса к пиву	252	Катран (колюшка)	299	Филе сельди в томатном соусе
210	Сарделька	253	Сиг	300	Осетровая икра
211	Жареная сосиска (свиная)	254	Рыбное филе	301	Искусственная икра (немецкая икра)
212	Кабаносси	255	Речная камбала	302	Консервированные крабы
213	Сервелат	256	Форель (ручьевая, радужная)	303	Консервированное мясо раков
214	Консервированная солонина (по-немецки)	257	Креветки, крабы	304	Консервированный копченый лосось
215	Консервированные сосиски	258	Макрурус	305	Копченая скумбрия
216	Мясной паштет (печеночный паштет)	259	Щука	306	Сардины в масле
217	Говяжья колбаса	260	Палтус, черный (гренландский палтус)	307	Копченый морской окунь
218	Франкфуртские сосиски	261	Палтус, белый	308	Соленая сельдь
219	Фрикадельки, сырые	262	Сельдь (атлантическая)	309	Копченая пикша
220	Паштет из гусиной печени	263	Сельдь (балтийская)	310	Куски брюшка колючей акулы горячего копчения
221	Колбаса из мяса птицы, нежирная	264	Омар	311	Копченая сайда
222	Желтая колбаса (ливерная)	265	Треска	312	Вяленая треска
223	Охотничья колбаса	266	Морской гребешок	313	Тунец в масле
224	Жареная теллячья колбаса	267	Карп	Зерно и зерновые продукты	
225	Теллячья ливерная колбаса	268	Зубатка (щиповка)	314	Амарант
226	Копченая колбаса	269	Крабы	315	Яблочный пирог, закрытый
227	Деликатесная ветчина	270	Раки (речные)	316	Яблочный штрудель
228	Крестьянская охотничья колбаса	271	Криль (антарктический)	317	Слойка с яблочным повидлом
229	Печеночный паштет	272	Лосось (семга)	318	Багель (бублик)
230	Ливерная колбаса, нежирная	273	Лангуст	319	Багет
231	Лионская колбаса	274	Морская щука	320	Берлинские блины
232	Итальянская копченая колбаса (брауншвейгская сырокопченая колбаса)	275	Скумбрия	321	Бисквит
233	Мортаделла	276	Мидия	322	Слоеное тесто
234	Кровяная колбаса	277	Морской окунь, золотой окунь	323	Булочка
235	Саями (по-немецки)	278	Анчоус	324	Шоколадный кекс
236	Ветчина (вареный окорок)	279	Сардина	325	Гречневая каша
237	Ветчина (деликатесная)	280	Пикша	326	Гречневая мука, цельнозерновая
238	Ветчина, копченая (шпиг с окорока)	281	Линь	327	Сливочное печенье
239	Колбаса с добавлением окорока, нежная	282	Морская камбала	328	Сливочный пирог
240	Зельц (красный)	283	Хек	329	Каши из злаков, с фруктовым ароматизатором
241	Свиная грудинка, копченая	284	Сайда (аляскинский лосось)	330	Злаковые батончики (в шоколаде)
242	Сало, с прослойками мяса	285	Морской черт	331	Печенье, сливочное печенье
243	Холодец/ студень	286	Морской язык	332	Кукурузные хлопья
244	Вареная теллячья колбаса	287	Шпрот	333	Кукурузные хлопья с орехами и медом
245	Венские сосиски	288	Ромбовидная камбала	334	Хлопья из цельного зерна
Рыба, ракообразные и моллюски		289	Корюшка	335	Вареный кускус
246	Угорь	290	Тунец	336	Сырой кускус
247	Устрицы	291	Каракатица	337	Выпечка для диабетиков
248	Окунь (речной)	292	Виноградная улитка	338	Мука из полбы, цельнозерновая
249	Голубая морская щука	293	Судак	339	Пончик
		Рыбные продукты			
		294	Копченый угорь		
		295	Копченая сельдь		
		296	Жареная сельдь		

340	Макаронные изделия (лапша), вареные/откинутые на дуршлаг	379	Пирог с фруктами из дрожжевого теста	421	Пшеничная мука, тип 405
341	Макаронные изделия (лапша, макароны, спагетти), до варки	380	Корж для фруктового торта, готовый к употреблению	422	Пшенично-ржаной хлеб
342	Фруктовый хлеб	381	Панировочная мука	423	Пшеничный крахмал
343	Английский фруктовый пирог	382	Тесто для пиццы	424	Пшеничный хлеб для тостов
344	Фруктовые мюсли, без сахара	383	Попкорн	425	Хлеб из пшеничной муки грубого помола
345	Ячменная крупа	384	Пумперникель	426	Дикий рис, сырой
346	Пряники (кондитерские изделия длительного хранения)	385	Рис, шлифованный, вареный, откинутый на дуршлаг	427	Лимонный пирог
347	Имбирный пряник	386	Рис, шлифованный, сырой	428	Сухари
348	Вареная стеклянная лапша	387	Рис, нешлифованный	429	Пирог с луком
349	Диетический бездрожжевой хлеб	388	Рисовая мука	Картофель и продукты из картофеля	
350	Манная крупа, зерно	389	Рожь (цельное зерно)	430	Жареный картофель, готовый к употреблению
351	Сырники	390	Ржаной хлеб	431	Картофель в мундире
352	Мука из полбы	391	Ржаная мука, тип 1800	432	Картофельные клецки, сухой продукт /в порошкообразном виде
353	Овощные котлеты из полбы	392	Ржаная мука, тип 815	433	Картофельные клецки, полуфабрикат, готовые к употреблению
354	Овсяные хлопья быстрого приготовления	393	Ржано-пшеничный хлеб	434	Картофельные крокеты, сухой продукт /в порошкообразном виде
355	Изделия из дрожжевого теста	394	Хлеб из ржаной муки грубого помола или цельного зерна	435	Запеченный картофель (с кожей)
356	Дрожжевое тесто (смесь для выпечки)	395	Хлеб из цельносмолотого зерна ржи	436	Картофель с кожурой (сырой)
357	Плетеная булка из дрожжевого теста	396	Тесто для кекса	437	Картофельные оладьи (драники), сухой продукт /в порошкообразном виде
358	Пшено (зерно)	397	«Русские хлебцы»	438	Картофельные оладьи (драники), замороженные/готовые к употреблению
359	Ватрушка	398	Торт «Захар»	439	Картофельное пюре
360	Отрубные овсяные хлопья	399	Торт со взбитыми сливками	440	Картофельное пюре, сухой продукт /в порошкообразном виде
361	Мелкоштучное хлебулочное изделие	400	Шоколадные мюсли	441	Картофельный крахмал
362	Хрустящие хлебцы	401	Вишневый шварцвальдский торт	442	Картофельный суп, сухой продукт /в порошкообразном виде
363	Крендель /витая булочка	402	Песочное печенье	443	Картофель в мундире, вареный
364	Кукуруза (цельное зерно)	403	Клецки по-швабски (шпэцле)	444	Картофель фри, готовый к употреблению, несоленый
365	Кукурузные хлопья, без сахара	404	Пищевые отруби	445	Жареный картофель, замороженный
366	Кукурузная мука	405	Хлеб для тостов	Овощи и салаты	
367	Миндальное пирожное	406	Тортеллини, готовые к употреблению	446	Артишок
368	Мраморный пирог	407	Корж для торта, нижний	447	Артишок в масле
369	Мука, цельносмолотое зерно ржи	408	Тритикале	448	Баклажан
370	Хлеб из нескольких видов зерна	409	Хлеб из муки грубого помола с отрубями и семенами подсолнечника	449	Бамбуковые побеги
371	Пирог с маком	410	Лаваш из муки грубого помола	450	Батат, сладкий картофель
372	Плетенка с маком	411	Кекс из муки грубого помола	451	Листовой сельдерей
373	Торт «Мокко» со взбитыми сливками	412	Лапша из муки грубого помола, сырая	452	Цветная капуста
374	Пышка, маффин с черникой	413	Сухари из муки грубого помола	453	Зеленые бобы
375	Печенье из мюсли	414	Смесь для приготовления вафель		
376	Смесь для приготовления мюсли, сухой продукт	415	Рождественский саксонский кекс		
377	Ореховый пирог (смесь для выпечки)	416	Белый хлеб		
378	Ореховый пирог (сдобный / мучное изделие длительного хранения)	417	Пшеница (цельное зерно)		
		418	Манная крупа		
		419	Зародыши пшеничного зерна		
		420	Пшеничные отруби		

454	Зеленые бобы, консервированные	499	Руккола	544	Абрикосы
455	Брокколи	500	Щавель	545	Сушеные абрикосы
456	Водяной кресс	501	Кислая капуста, без рассола	546	Консервированные абрикосы
457	Цикорий	502	Лук-резанец	547	Авокадо
458	Китайская капуста	503	Черный корень	548	Бананы
459	Салат айсберг	504	Клубни сельдерея	549	Сушеные бананы
460	Эндивий	505	Побеги сои/зародыши	550	Древодидные томаты
461	Фермерский салат	506	Спаржа	551	Груши
462	Полевой салат, маш-салат	507	Шпинат	552	Консервированные груши
463	Листовой фенхель (болонский)	508	Замороженный шпинат	553	Ежевика
464	Мясной салат, домашнего приготовления	509	Брюква	554	Плоды хлебного дерева
465	Весенний лук	510	Овощи для супа	555	Карисса
466	Кресс-салат	511	Томаты	556	Чайот
467	Маринованные огурцы	512	Консервированные томаты	557	Черимойя (анона)
468	Листовая капуста (браунколь)	513	Топинамбур	558	Сушеные финики
469	Огурцы	514	Дзадзики	559	Земляника
470	Салат из сельди	515	Вальдорфский салат	560	Земляника, замороженная
471	Имбирь	516	Подорожник (широколиственный)	561	Инжир
472	Картофельный салат	517	Турнепс	562	Сушеный инжир
473	Чеснок, сырой	518	Белокочанная капуста	563	Гранат
474	Кольраби	519	Салат из белой капусты	564	Грейпфрут (пампельмус)
475	Кочанный салат	520	Савойская капуста	565	Гуайява
476	Тыква	521	Цуккини	566	Шиповник
477	Одуванчик	522	Сахарная кукуруза	567	Черника
478	Початки кукурузы	523	Сахарная кукуруза, консервированная	568	Черника, замороженная, без сахара
479	Листовая свекла (мангольд)	524	Репчатый лук	569	Малина
480	Салат из слабосоленой жирной сельди	Грибы		570	Черная бузина
481	Хрен	525	Вешенка обыкновенная	571	Медовая дыня
482	Морковь	526	Маслята	572	Джекфрут
483	Консервированная морковь	527	Шампиньоны (выращиваемые в искусственных условиях)	573	Японская мушмула
484	Ростки маша	528	Консервированные шампиньоны	574	Красная смородина
485	Салат из лапши по-итальянски	529	Осенние опята	575	Черная смородина
486	Окра	530	Сморчки (обыкновенные)	576	Каки (хурма)
487	Стручки паприки (стручковый перец)	531	Лисички	577	Плоды опунции
488	Пастернак	532	Сушеные лисички	578	Карамбола
489	Петрушка (листовая)	533	Подосиновики	579	Сладкая вишня
490	Лук-порей, лук	534	Белые грибы	580	Консервированная вишня
491	Портулак	535	Белые грибы, сушеные	581	Киви
492	Радиккио	536	Трюфели	582	Кумкват, сырой
493	Редис	Фрукты		583	Лимон, сладкий лимон
494	Редька	537	Ацерола	584	Личи (китайская слива)
495	Ревень	538	Ананас	585	Лонган
496	Брюссельская капуста	539	Консервированные ананасы	586	Мандарины
497	Красная столовая свекла	540	Яблоки	587	Манго
498	Краснокочанная капуста (красная)	541	Сушеные яблоки (сульфитированные)	588	Шелковица (тутовая ягода)
		542	Яблочное пюре	589	Мирабель
		543	Апельсины	590	Клюква
				591	Нектарин

592	Оливки, зеленые, маринованные	637	Горошек зеленый, замороженный	679	Апельсиновый лимонад
593	Оливки, черные, маринованные	638	Маринованные каперсы	680	Апельсиновый сок, свежавыжатый
594	Папайя	639	Нут (турецкий горох), сухой	681	Апельсиновый сок, готовый к употреблению
595	Маракуйя	640	Побеги нута, свежие	682	Сок из красной свеклы
596	Персики	641	Фасоль обыкновенная, консервированная	683	Облепиховый сок
597	Персики, сушеные	642	Вигна китайская (бобы), сырая	684	Вишневый сок
598	Персики, консервированные	643	Льняное семя, лен	685	Соевый напиток, фруктовый
599	Сливы	644	Фасоль лимская, сырая	686	Чай, черный
600	Физалис	645	Чечевица, вареная	687	Томатный сок
601	Брусника	646	Чечевица, сухая	688	Виноградный сок, готовый к употреблению
602	Айва	647	Семена мака, сухие	689	Лимонный сок, свежавыжатый
603	Рамбутан	648	Семена кунжута, сухие	Алкогольные напитки	
604	Ренклюд	649	Соевые бобы, сухие	690	Безалкогольное пиво, немецкое
605	Облепиха	650	Соевое мясо	691	Пиво Altbier (5 % крепости)
606	Хурма	651	Соевое молоко	692	Амаретто (28 % крепости)
607	Крыжовник	652	Соевые побеги	693	Яблочное вино (сидр)
608	Изюм, сушеный	653	Соевая колбаса (в среднем)	694	Пиво Kölsch
609	Плод тамариндового дерева	654	Семена подсолнечника	695	Пиво Pilsener Lagerbier, нормальное пиво, немецкое
610	Арбуз	655	Горох кустовой, сырой	696	Пиво Bockbier, светлое, низового брожения (7 % крепости)
611	Виноград, сушеный (изюм)	Безалкогольные напитки		697	Малиновый крошон
612	Виноград	656	Ананасовый сок	698	Cuba Libre
613	Лимон	657	Яблочный сок, концентрированный	699	Кюрасао (35 % крепости)
614	Дыня, медовая дыня	658	Яблочный сок, готовый к употреблению	700	Десертные вина (16–18 % крепости)
Орехи		659	Яблочный сок с минеральной водой	701	Пиво Doppelbockbier (двойное пиво), темное (8 % крепости)
615	Кешью	660	Нектар абрикосовый	702	Яичный ликер
616	Каштан	661	Пиво, безалкогольное, различные страны происхождения	703	Экспортное пиво, светлое (5 % крепости)
617	Арахис	662	Капучино	704	Плодово-ягодное вино (8–10 % крепости)
618	Арахис, поджаренный и очищенный	663	Кола	705	Джин
619	Лещина	664	Кола, низкокалорийная	706	Глинтвейн
620	Косос	665	Кофе гляссе	707	Ликер Klarer Korn (32 % крепости)
621	Кокосовая стружка	666	Чай со льдом, персиковый	708	Дображиваемое пиво (нормальное пиво), светлое (5 % крепости)
622	Тыквенные семечки	667	Грейпфрутовый сок, готовый к употреблению	709	Слабоалкогольное пиво низового брожения (2,5–3,0 % крепости)
623	Макадамия (австралийский орех)	668	Малиновый сироп	710	Ликер (30 % крепости)
624	Миндаль, сладкий	669	Сок из бузины	711	Кукурузное пиво (пшеничное пиво верхового брожения)
625	Семечки мака (сушеные)	670	Нектар черной смородины	712	Солодовое пиво, солодовый напиток (0,04–0,6 % крепости)
626	Бразильский орех	671	Кофе	713	Плодово-ягодная водка (40–45 % крепости)
627	Пекан	672	Растворимый кофе, сухой продукт / в порошкообразном виде	714	Узо (38 % крепости)
628	Пиноли	673	Кокосовое молоко		
629	Фисташки (зеленый миндаль)	674	Латте макиато		
630	Семечки кунжута (сухие)	675	Лимонад, кола-микс		
631	Семечки подсолнечника, (сушеные)	676	Мандариновый сок, свежавыжатый		
632	Грецкий орех	677	Морковный сок		
Бобовые и семена		678	Мультивитаминный сок		
633	Бобы, белые, сухие				
634	Горох, сухой				
635	Горох зеленый, стручковый				
636	Горошек зеленый, консервированный				

715	Пина Колада
716	Портвейн
717	Красное вино, крепкое
718	Ром
719	Сангрия
720	Апельсиновое шампанское
721	Белое шампанское (немецкое игристое вино)
722	Коньяк, бренди
723	Белое вино
724	Пшеничное пиво, цельное без-дрожжевое (5 % крепости)
725	Пшеничное пиво, цельное дрожжевое (5 % крепости)
726	Вермут
727	Виски
728	Водка
Сладости	
729	Кленовый сироп
730	Безе
731	Карамель, твердая карамель
732	Десертный соус, фруктовый, готовый к употреблению
733	Десертный соус, шоколадный, готовый к употреблению
734	Диабетические конфеты
735	Диабетический шоколад из цельного молока
736	Диабетический шоколад, темный
737	Диабетические сладости
738	Диетическое мороженое
739	Печенье в шоколаде в форме домино
740	Дрезденский рождественский кекс с марципаном
741	Сливочное мороженое
742	Малиновое мороженое с ванилью и шоколадом
743	Шоколадное мороженое
744	Ванильное мороженое
745	Пряник «Элиза»
746	Арахисовая паста (мусс)
747	Глазурь
748	Торт «Франкфуртский венок»
749	Фрукты со сливками, из сухого продукта, готовые к употреблению
750	Фруктовое мороженое
751	Фруктовые жевательные конфеты
752	Фруктовое желе, желе, из сухого продукта, готовое к употреблению с водой

753	Фруктовое желе со вкусом тархуна, готовое к употреблению
754	Кекс «гугельхупф»
755	Мармеладные мишки
756	Мед (цветочный)
757	Шмаррен по-королевски
758	Какао-порошок, маложирный
759	Лакрица
760	Марципан
761	Молочный шоколад
762	Молочное мороженое, минимум 70 % молока
763	Пирожное «Голова мавра»
764	Шоколадный мусс
765	Нуга
766	Ореховый пирог с глазурью
767	Крем с орехами и нугой
768	Пудинг с изюмом
769	Сахар из сахарной свеклы (коричневый сахар)
770	Фруктовый мусс, из сухого продукта, готовый к употреблению с водой
771	Творожно-шоколадный пирог
772	Шоколадно / ореховый батончик
773	Шоколадно / карамельный батончик
774	Шоколадно / кокосовый батончик
775	Шоколадный поцелуй
776	Горький шоколад, минимум 40 % какао
777	Белый шоколад
778	Шоколадный крем, из сухого продукта, готовый к употреблению
779	Шоколадные леденцы
780	Шоколадный пудинг, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком
781	Мягкое мороженое
782	Пряники «спекуляциус»
783	Тирамису
784	Ванильный и сливочный пудинг, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком
785	Ванильный крем, из сухого продукта, готовый к употреблению
786	Ванильный соус, из сухого продукта, готовый к употреблению с молоком
787	Шоколад на цельном молоке
788	Шоколад на цельном молоке с лесными орехами

789	Жевательный мармелад (в среднем)
790	Печенье с корицей в виде звездочек
791	Лимонный пирог
792	Сахар (тростниковый, свекольный)
Соусы и приправы	
793	Соус к барбекю
794	Соус бешамель
795	Соус для жаркого
796	Соус для жаркого, светлый
797	Соус карри
798	Заправка из уксуса и растительного масла
799	Бульон в гранулах
800	Светлый соус, загущенный
801	Заправка из уксуса, растительного масла и перца
802	Охотничий соус
803	Кетчуп
804	Сливочный соус с травами
805	Приправа «Магги»
806	Чатни из манго
807	Заправка на основе майонеза
808	Хрен (в тубике)
809	Сливочный соус с перцем
810	Сливочный соус
811	Салатный майонез
812	Голландский соус
813	Кисло-сладкий соус
814	Соус для жареной говядины, сухой продукт / в порошкообразном виде
815	Соус для гуляша с паприкой, сухой продукт / в порошкообразном виде
816	Соус для жаркого из говядины, сухой продукт / в порошкообразном виде
817	Горчица
818	Соевый соус
819	Соус «Тысяча островов»
820	Томатная паста
821	Томатный соус, классический
822	Томатный соус по-итальянски
823	Соус винегрет
824	Цыганский соус
825	Соус с репчатым луком
Джемы, варенье	
826	Яблочное желе
827	Апельсиновый джем

828	Абрикосовый джем	867	Луковый суп	901	Голубцы с мясным фаршем
829	Варенье из ежевики	Готовые продукты		902	Голубцы, замороженные, готовые для жарения
830	Варенье для диабетиков, с фруктозой	868	Багеты с салями, замороженные	903	Кенигсбергские тефтельки
831	Варенье для диабетиков, с заменителем сахара/фруктозой	869	Баварская капуста, замороженная	904	Филе из лосося в слоеном тесте, замороженное
832	Клубничное варенье	870	Брушкетта с томатами и базиликом, замороженная	905	Лазанья
833	Малиновое варенье	871	Каннеллони	906	Овощное рагу по-лейпцигски, замороженное
834	Желе из красной смородины	872	Чевапчичи	907	Густой суп с чечевицей и колбасой
835	Вишневое варенье	873	Чизбургер	908	Вареники, вареные
836	Сливовое варенье	874	Китайская овощная смесь, сухой продукт/в порошкообразном виде	909	Наси горен (жареный рис), замороженный
837	Сливовый мусс	875	Кордон блю	910	Вермишелевый салат с майонезом
838	Айвовое желе	876	Донер кебаб	911	Макароны в горшочке с фри-кадельками из говядины, сухой продукт/в порошкообразном виде
839	Айвовое варенье	877	Салат с яйцом	912	Красный перец, фаршированный
Супы и супы-пюре		878	Горох и морковь, замороженные	913	Тушеные овощи по-французски, замороженные
840	Суп из цветной капусты и брокколи, нежирный, сухой продукт/в порошкообразном виде	879	Рыбное филе в соусе из трав, замороженное	914	Тушеные овощи по-итальянски, замороженные
841	Густой фасоловый суп, белый	880	Рыбное филе с соусом «Бордо», замороженное	915	Тушеные овощи по-мексикански, замороженные
842	Суп-пюре из шампиньонов	881	Рыбные палочки	916	Блины
843	Чили кон карне	882	Эльзасский мясной пирог, замороженный	917	Пицца по-гавайски, замороженная
844	Суп из китайской лапши	883	Мясной салат, готовый к употреблению	918	Пицца «Маргарита», замороженная
845	Густой гороховый суп с колбасой	884	Роллы весенние, замороженные	919	Пицца с салями, замороженная
846	Суп с яичной лапшой	885	Салат с птицей, со сметаной	920	Пицца с ветчиной, замороженная
847	Суп-пюре из полбы	886	Овощная лазанья, сухой продукт/в порошкообразном виде	921	Киш Лоррен (лотарингский пирог), замороженный
848	Овощной бульон	887	Овощная смесь, замороженная	922	Равиоли с томатным соусом
849	Овощной суп по-итальянски	888	Фрикадельки, замороженные	923	Говяжий рулет
850	Суп с клецками из манной крупы	889	Телятина по-цюрихски, сухой продукт/в порошкообразном виде	924	Ризотто
851	Суп-гуляш	890	Гуляш по-венгерски	925	Филе из камбалы в панировке, замороженное
852	Куриный бульон, светлый	891	Цыпленок в кисло-сладком соусе, замороженный	926	Хлебные клецки, готовые к употреблению
853	Куриный суп с макаронными изделиями, сухой продукт/в порошкообразном виде	892	Гамбургер	927	Спагетти алла карбонара, сухой продукт/в порошкообразном виде
854	Картофельный суп с колбасой	893	Жареная оленина в сливочном соусе, замороженная	928	Спагетти болоньезе
855	Суп-пюре с луком	894	Куриное фрикасе	929	Спагетти фунги, сухой продукт/в порошкообразном виде
856	Суп из чечевицы с салом, сухой продукт/в порошкообразном виде	895	Курица с макаронами в горшочке, сухой продукт/в порошкообразном виде	930	Спагетти с томатным соусом
857	Суп из чечевицы	896	Каша из картофеля «по-рейнски», сухой продукт/в порошкообразном виде	931	Свинные ребрышки обжаренные, замороженные
858	Суп с вермишелью	897	Гратен картофельный	932	Шпинат, замороженный
859	Суп из бычьих хвостов	898	Клецки картофельные (половина состава)	933	Отварная говядина с хреном
860	Густой суп из говядины, свинины и баранины	899	Картофельный салат с майонезом		
861	Рисовый суп с мясными клецками	900	Сырные клецки		
862	Суп с говядиной				
863	Суп-пюре из спаржи				
864	Сливочный суп из белых грибов				
865	Томатный суп-пюре				
866	Томатный суп с рисом, сухой продукт/в порошкообразном виде				

934	Вальдорфский салат с майонезом	957		971	
935	Салат из белой капусты с маслом				
936	Салат с колбасой и сыром				
937	Сливовые клецки, замороженные	958		972	
938	Кольца лука, жаренные во фритюре				
Прочее		959		973	
939	Хлебопекарные дрожжи, спрессованные				
940	Пивные дрожжи, высушенные				
941	Арахисовые хлопья	960		974	
942	Желатин (пищевой)				
943	Картофельные чипсы, соленые, обжаренные в масле	961		975	
944	Картофельные палочки, соленые, обжаренные в масле				
945	Крекеры	962		976	
946	Сухая смесь для пудинга, сухой продукт / в порошкообразном виде				
947	Соленая соломка	963		977	
948	Тофу				
949	Чипсы «тортилья»	964		978	
Для самостоятельного внесения данных		965		979	
950					
951		966		980	
952					
953		967		981	
954					
955		968		982	
956					
		969		983	
		970		984	
				985	

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



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

Spis treści

1. Zawartość opakowania	99
2. Objaśnienie symboli	99
3. Ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	99
4. Opis urządzenia	100
5. Uruchomienie	101
6. Zastosowanie	101
7. Czyszczenie i konserwacja	102
8. Postępowanie w przypadku problemów	102
9. Utylizacja	102
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 podany adres serwisu.

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

2. Objaśnienie 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
	Urządzenia elektrycznego nie wolno utylizować wraz z innymi odpadami domowymi

	Baterii zawierających szkodliwe substancje nie należy wyrzucać z odpadami z gospodarstwa domowego
	Producent
	Oznakowanie CE Niniejszy produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Oznakowanie identyfikujące materiał opakowaniowy. A = skrót nazwy materiału, B = numer materiału: 1-7 = tworzywa sztuczne, 20-22 = papier i tektura
	Oddzielić produkt i elementy opakowania i zutylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami.
	Symbol importera
	Produkty spełniają wymagania przepisów technicznych obowiązujących w Euroazjatyckiej Unii Gospodarczej.
	Oznaczenie zgodności z wymogami w Wielkiej Brytanii


3. Ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przechowuj niniejszą instrukcję obsługi i udostępnij ją także innym użytkownikom.

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

- Zapisane w wadze wartości dotyczące produktów gotowych i mieszanek (np. szwarcwaldzki tort wiśniowy) mogą wykazywać duże różnice w zależności od producenta wyrobu. W przypadku produktów gotowych zaleca się porównanie wartości z informacjami producenta podanymi na opakowaniu, zaś w przypadku mieszanek zaleca się ustalenie wartości odżywczych przez dodanie do siebie poszczególnych składników.
- Wartości odżywcze zapisane dla poszczególnych artykułów spożywczych zostały zaprogramowane w wadze zgodnie z najlepszą wiedzą i stanem na dzień wydruku instrukcji obsługi. Jeżeli dla określonych artykułów spożywczych brak będzie informacji (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.

Baterie

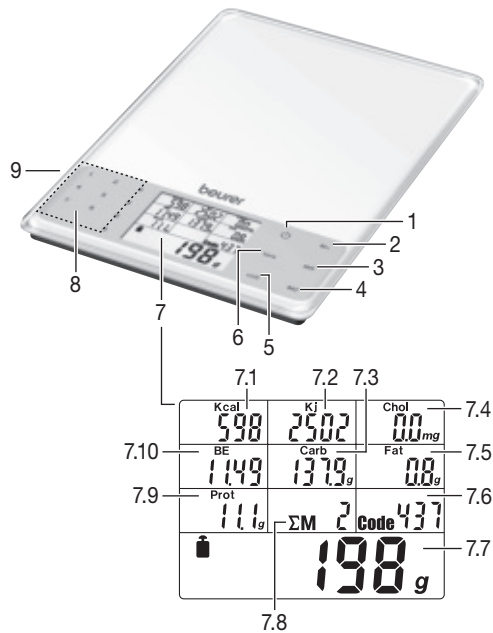
- W przypadku połącznienia baterie mogą być niebezpieczne dla życia. Przechowuj baterie poza zasięgiem małych dzieci. W przypadku połącznienia baterii należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.
- Nie wrzucać baterii do ognia. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- Baterii nie wolno ładować ani reaktywować za pomocą innych środków, nie wolno ich rozbierać na części ani zwierać biegunów.
- Jeżeli urządzenie jest nieużywane przez dłuższy czas, wyjąć baterie. W ten sposób możesz uniknąć szkód, które mogą powstać przez wylanie baterii.


Naprawa

- Nie wolno w żadnym wypadku otwierać urządzenia ani też naprawiać go, w przeciwnym razie nie możemy zagwarantować jego prawidłowego działania. 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 (tyl)

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 doważyć dalsze artykuły, można ustawić wagę na 0 g.

→ Naciśnij przycisk **tara**.

Wprowadzanie kodu artykułu spożywczego

→ Z listy produktów spożywczych (od str. 104)

wyberz 3-cyfrowy kod odpowiadający artykułowi i wprowadź go za pomocą przycisków numerycznych.

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

Na wyświetlaczu pojawiają się wszystkie wartości odżywcze i energetyczne.

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

Wyłączenie wagi

Waga wyłącza się automatycznie po 180 sekundach od ostatniej zmiany.

Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, naciśnij przycisk **⏻**.

6.2 Zapamiętanie ważonego artykułu

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

Zapamiętanie pierwszego pomiaru

Dokonano zważenia i wprowadzono kod artykułu spożywczego.

→ Naciśnij przycisk pamięci **M+**.

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

Zapamiętanie dalszych pomiarów

Zastąp ważony artykuł i powtórz krok 1.

Wyświetlanie dodanych wartości pomiarów

Wywołaj codziennie zapamiętane wartości.

→ Naciśnij przycisk pamięci **MR**.

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

Kasowanie pamięci

Kasuj pamięć regularnie, np. codziennie.

→ Naciśnij przycisk pamięci **MC**.

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

6.3 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 pojawią się zapytania 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 przeląca 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 **LO**, 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.
- Chroń wagę przed wstrząsami, wilgocią, kurzem, chemikaliami, mocnymi wahaniami temperatury oraz zbyt bliskimi źródłami ciepła (piece, elementy grzejne).
- Nie wystawiaj wagi na działanie wysokiej temperatury lub silnych pól elektromagnetycznych (np. telefonów komórkowych).

8. Postępowanie w przypadku problemów

Wyświetlacz	Przyczyna	Usunięcie usterki
E----	Przekroczono zakres ważenia 5000 g.	Usuń artykuł z płyty wagi.
	Przekroczono pamięć przynajmniej jednej wartości odżywczej lub energetycznej np. 99999 kJ.	Skasuj pamięć przyciskiem pamięci MC .
≡≡≡≡	Dla tego środka spożywczego brak żądanej wartości odżywczej lub energetycznej. W trybie pamięci zostanie dodane 0.	
M miga	Przekroczono pamięć przynajmniej jednej wartości odżywczej lub energetycznej np. 99999 kJ.	Skasuj pamięć przyciskiem pamięci MC .
LO	Bateria jest prawie wyczerpana.	Wymień baterie (patrz rozdział 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.



Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

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		Ser	
000	Ayran	037	Appenzeller, 50 % tłuszczu w suchej masie
001	Maślanka	038	Pieczony Camembert, 45 % tłuszczu w suchej masie
002	Crème fraîche, 30 % tłuszczu	039	Bavaria Blue, 70 % tłuszczu w suchej masie
003	Crème fraîche, 40 % tłuszczu	040	Bel Paese
004	Zsiadłe mleko, chude	041	Ser górski, 45 % tłuszczu w suchej masie
005	Zsiadłe mleko, tłuste	042	Ser pleśniowy (szlachetny ser pleśniowy), 50 % tłuszczu w suchej masie
006	Jogurt owocowy, chudy	043	Brie, 50 % tłuszczu w suchej masie
007	Jogurt owocowy, tłusty	044	Ser maślany, 30 % tłuszczu w suchej masie
008	Jogurt owocowy, półtłusty	045	Ser maślany, 50 % tłuszczu w suchej masie
009	Twaróg owocowy, 20 % tłuszczu w suchej masie	046	Cambozola, 70 % tłuszczu w suchej masie
010	Grysik, wiśnia	047	Camembert, 30 % tłuszczu w suchej masie
011	Jogurt, chudy, 1,5 % tłuszczu	048	Camembert, 45 % tłuszczu w suchej masie
012	Jogurt, chudy	049	Camembert, 60 % tłuszczu w suchej masie
013	Napój kakaowy w chudego mleka	050	Camembert, pieczony
014	Kefir	051	Cheddar
015	Kefir, z owocami	052	Chester, 50 % tłuszczu w suchej masie
016	Mleko skondensowane, 10 % tłuszczu	053	Edamski, 30 % tłuszczu w suchej masie
017	Mleko skondensowane, 4 % tłuszczu	054	Edamski, 40 % tłuszczu w suchej masie
018	Mleko skondensowane, 7,5 % tłuszczu	055	Pleśniowy ser szlachetny, 60 % tłuszczu w suchej masie
019	Mleko krowie (chude), 1,5 %	056	Emmentaler, 45 % tłuszczu w suchej masie
020	Mleko krowie (pełne), 3,5 %	057	Ser feta (ser owczy), 45 % tłuszczu w suchej masie
021	Mleko chude	058	Ser świeży, ziarnisty
022	Puding mleczny	059	Serek twarogowy kremowy z ziołami, 20 % tłuszczu w suchej masie
023	Ryż na mleku, czekoladowy	060	Gorgonzola, 55 % tłuszczu w suchej masie
024	Koktajl mleczny	061	Gouda, 45 % tłuszczu w suchej masie
025	Serwatka, słodka	062	Gruyère, 45 % tłuszczu w suchej masie
026	Serwatka w proszku, produkt suchy	063	Hardanger, 45 % tłuszczu w suchej masie
027	Mleko surowe, mleko wyborowe	064	Cottage Cheese (serek wiejski), 20 % tłuszczu w suchej masie
028	Surowe mleko, mleko z gospodarstw rolnych	065	Jarlsberg, 45 % tłuszczu w suchej masie
029	Śmietana (śmietanka do kawy), 10 % tłuszczu	066	Paszтет serowy z orzechami włoskimi, 50 % tłuszczu w suchej masie
030	Śmietana, kwaśna (śmietana ukwaszona)	067	Leerdamer, 45 % tłuszczu w suchej masie
031	Bitą śmietana, 30 % tłuszczu	068	Limburger, 20 % tłuszczu w suchej masie
032	Śmietana typu Schmand, 24 % tłuszczu	069	Maasdamer, 45 % tłuszczu w suchej masie
033	Twaróg spożywczy ze śmietaną, 40 % tłuszczu w suchej masie	070	Maaslander, 50 % tłuszczu w suchej masie
034	Twaróg spożywczy, 20 % tłuszczu w suchej masie	071	Mascarpone
035	Twaróg spożywczy, chudy	072	Morbier, 40 % tłuszczu w suchej masie
036	Mleko kozie	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 miękki 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 kozi, ser twardy, 48 % Tłuszczu w suchej masie
100	Ser kozi, ser miękki, 45 % Tłuszczu w suchej masie
Jaja i potrawy z jaj	
101	Jajo kurze, całe (100 g)
102	Żółtko jaja kurzego (płynne żółtko)
103	Białko jaja kurzego (płynne białko)
104	Jajecznica
105	Jajko sadzone
	Oleje i tłuszcze
106	Olej z nasion bawełny
107	Masło (ze słodkiej i z kwaśnej śmietany)
108	Masło, półtłuste
109	Masło topione
110	Olej z krokosza barwierskiego, rafinowany
111	Olej z orzeszków ziemnych, rafinowany
112	Masło kakaowe
113	Tłuszcz kokosowy, rafinowany
114	Olej z pestek dyni
115	Tran
116	Olej lniany
117	Olej z kielków kukurydzy (olej kukurydziany), raffiniert
118	Margaryna (margaryna dietetyczna)
119	Margaryna (margaryna standardowa)
120	Majonez, z dużą zawartością tłuszczu
121	Tłuszcz z połową tłuszczu z mleka
122	Oliwa z oliwek
123	Olej rzepakowy
124	Łój wołowy
125	Majonez sałatkowy (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, połówdwa
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	Sznycel 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, połówdwa)
171	Słonina wieprzowa
172	Schweinebug (łopatka)
173	Mięso wieprzowe (brzuch)
174	Mięso wieprzowe (filet)

175	Mięso wieprzowe (schab peklowany)
176	Mięso wieprzowe (kotlet z kością)
177	Mięso wieprzowe (czyste mięso)
178	Mięso wieprzowe (mięso na sznycel, zrazówka górna)
179	Mięso wieprzowe, golonka tylnia
180	Mięso wieprzowe mielone
181	Nerka wieprzowa
182	Żeberka wieprzowe, duszone
183	Szynka wieprzowa, gotowana
184	Udziec wieprzowy (udo, szynka)
185	Mięso kozie [średnio]
186	Ozór świński

Drób i dziczyzna

187	Kaczka [średnio]
188	Bażant [średnio]
189	Gęś [średnio]
190	Zając [średnio]
191	Mięso jelenia [średnio]
192	Kura (kura pieczona) [średnio]
193	Kura (kura rosółowa) [średnio]
194	Kura, kura pieczona, udziec (udo), ze skórą
195	Kura, pierś ze skórą
196	Wątróbka kurza
197	Mięso królicze [średnio]
198	Kuropatwa
199	Mięso sarnie, udziec (udo)
200	Połówdwa z sarny
201	Gołąb
202	Indyk, pierś, bez skóry
203	Indyk, udziec (udo), bez skóry i kości
204	Indyk, ze skórą, [średnio]
205	Przepiórka
206	Dzik

Kielbasy, pasztety i produkty mięsne

207	Kielbasa wiejska
208	Mortadela
209	Kielbasa piwna
210	Serdel
211	Kielbasa smażona (wieprzowa)
212	Kabanosy
213	Serwolotka
214	Tuszonka (niemiecka)
215	Parówki z puszki
216	Pieczeń rzymska (pieczeń z siekanej wieprzowiny z przyprawami)
217	Kielbasa parówkowa

218	Frankfurterki	265	Dorsz	312	Sztokfisz
219	Frykadela, surowa	266	Przegrzebek	313	Tuńczyk w oleju
220	Paszтет z gęszej wątróbki	267	Karp	Zboża i produkty zbożowe	
221	Kielbasa drobiowa, chuda	268	Zębacz smugowy	314	Amarantus
222	Kielbasa z jelenia	269	Krab	315	Szarlotka
223	Kielbasa myśliwska	270	Rak (rak rzeczny)	316	Strudel jabłkowy
224	Kielbasa cielęca smażona	271	Kryl (antarktyczny)	317	Ciasto z jabłkami
225	Wątrobianka cielęca	272	Łosoś	318	Obwarzanek
226	Kielbaska niemiecka	273	Langusta	319	Bagietka
227	Szynka łososiowa	274	Molwa pospolita	320	Pączek berliński
228	Kielbasa sucha	275	Makrela	321	Biszkopt
229	Paszтет z wątróbki	276	Omulek	322	Ciasto francuskie
230	Wątrobianka, chuda	277	Okoń czerwony, okoń złoty	323	Bułki
231	Kielbasa liońska	278	Sardela	324	Brownies (murzynek)
232	Metka (metka brunszwicka)	279	Sardynka	325	Kasza gryczana
233	Mortadela	280	Łupacz	326	Mąka gryczana, pełnoziarnista
234	Kaszanka	281	Lin	327	Keks maślany
235	Salami (niemieckie)	282	Gładzica	328	Ciasto maślane
236	Szynka (szynka gotowana)	283	Morszczuk	329	Cerealia, z aromatem owocowym
237	Szynka (szynka łososiowa)	284	Czarniak (mintaj)	330	Batonik z cerealiami (w czekoladzie)
238	Szynka, wędzona (boczek)	285	Żabnica (nawęd)	331	Ciasteczka maślane
239	Kielbasa szynkowa, delikatna	286	Sola	332	Płatki kukurydziane
240	Schwarzenmagen (Presswurst, rot)	287	Szprotka	333	Płatki kukurydziane z orzechami i miodem
241	Boczek, wędzony	288	Turbot	334	Płatki kukurydziane pełnoziarniste
242	Sadło, przerośnięte	289	Stynka	335	Kuskus, gotowany
243	Galareta	290	Tuńczyk	336	Kuskus, surowy
244	Kielbasa biała	291	Mątwą (Sepia)	337	Wypieki dla diabetyków
245	Kielbaski wiedeńskie	292	Ślimak winniczek	338	Mąka orkiszowa, pełnoziarnista
Ryby, skorupiaki i mięczaki		293	Sandacz	339	Pączki
246	Węgorz	Produkty rybne		340	Makarony, gotowane/ odcedzone
247	Ostryga	294	Węgorz, wędzony	341	Makarony (kluski, makaron, spaghetti), surowe
248	Okoń (okoń rzeczny)	295	Pikling, wędzony	342	Ciasto z owocami i bakaliami
249	Molwa błękitna	296	Śledź, śledź opiekany	343	Ciasto z owocami, ang.
250	Leszcz	297	Śledź, marynowany	344	Muesli owocowe bez cukru
251	Pikling	298	Śledź, matjas	345	Kasza jęczmienna
252	Koleń	299	Filet śledziowy w sosie pomidorowym	346	Piernik
253	Sieja	300	Kawior, prawdziwy (z jesiotra)	347	Pierniczki
254	Filet rybny	301	Ikra (kawior niemiecki)	348	Makaron ryżowy, gotowany
255	Flądra	302	Krab w puszcze	349	Chleb graham
256	Pstrąg (strumykowy, tęczyowy)	303	Mięso raka w puszcze	350	Grysik, ziarno
257	Krewetka, krab	304	Łosoś, wędzony, w puszcze	351	Ciasto grysikowe
258	Grenadier	305	Makrela, wędzona	352	Grünkernmehl
259	Szczupak	306	Sardynki w oleju	353	Grünkernbratlinge
260	Halibut, czarny (halibut grenlandzki)	307	Okoń czerwony, wędzony	354	Płatki owsiane, instant
261	Halibut, biały	308	Śledź solony	355	Ciasteczka drożdżowe, zwykłe
262	Śledź (atlantycki)	309	Łupacz, wędzony		
263	Śledź (śledź bałtycki)	310	Filet z wędzonego kolonia		
264	Homar	311	Czarniak, wędzony		

356	Ciasto drożdżowe (mieszanka piekarnicza)
357	Warkocz drożdżowy
358	Proso, ziarno
359	Sernik
360	Otręby, owies
361	Ciastka, mieszane
362	Pieczywo chrupkie
363	Słony precel/Słona bułka
364	Kukurydza, całe ziarno
365	Płatki śniadaniowe kukurydziane, niesłodzone
366	Mąka kukurydziana
367	Ciasteczka migdałowe
368	Ciasto marmurkowe
369	Mąka, żytnie pełnoziarniste
370	Chleb wielozbożowy
371	Makowiec
372	Strucla makowa
373	Tort mocca-śmietankowy
374	Muffiny, borówkowe
375	Keks muesli
376	Mieszanka muesli, produkt suchy
377	Ciasto orzechowe (mieszanka)
378	Ciasto orzechowe (typu piernikowego)
379	Ciasto owocowe, ciasto drożdżowe
380	Spód tortu owocowego, gotowy do spożycia
381	Bułka tarta
382	Ciasto na pizzę
383	Popcorn
384	Pumpernikiel
385	Ryż, biały, gotowany, odcedzony
386	Ryż, biały, surowy
387	Ryż, brązowy
388	Mąka ryżowa
389	Żyto, całe ziarno
390	Chleb żytni
391	Mąka żytnia, typ 1800
392	Mąka żytnia, typ 815
393	Chleb żytni mieszany
394	Chleb ze śruty żytniej- i pełnoziarnisty
395	Chleb żytni pełnoziarnisty
396	Ciasto rzadkie
397	Chleb rosyjski
398	Tort Sachera
399	Tort śmietanowy
400	Muesli czekoladowe
401	Szwarcwaldzki tort wiśniowy
402	Ciasteczka typu Shortbread
403	Zacierka
404	Otręby spożywcze
405	Chleb tostowy
406	Tortellini, gotowe do spożycia
407	Spód do tortu
408	Pszenżyto
409	Chleb pełnoziarnisty z ziarnem słonecznika
410	Piła pełnoziarnista
411	Keks pełnoziarnisty
412	Makaron pełnoziarnisty, surowy
413	Suchar pełnoziarnisty
414	Mieszanka wafli
415	Strucla bożonarodzeniowa, saksońska
416	Chleb biały
417	Pszenica, całe ziarno
418	Grysik pszeniczny
419	Kiełki pszenicy
420	Otręby pszenne
421	Mąka pszenna, typ 405
422	Chleb pszenny mieszany
423	Skrobia pszenna
424	Chleb tostowy pszenny
425	Chleb pszenny pełnoziarnisty
426	Dziki ryż, surowy
427	Ciasto cytrynowe
428	Suchar
429	Ciasto cebulowe
	Ziemniaki i produkty ziemniaczane
430	Pieczone ziemniaki, gotowe do spożycia
431	Ziemniaki, gotowane (w mundurkach)
432	Knedle ziemniaczane, w proszku
433	Knedle ziemniaczane „pół i pół”, gotowe do spożycia
434	Krokiety ziemniaczane, w proszku
435	Ziemniaki, pieczone (w mundurkach)
436	Ziemniaki, ze skórką (surowe)
437	Placek ziemniaczany (tarty), w proszku
438	Placek ziemniaczany (Reibekuchen), mrożony/gotowy do spożycia
439	Puree ziemniaczane
440	Puree ziemniaczane, produkt suchy/w proszku
441	Skrobia ziemniaczana
442	Zupa ziemniaczana, produkt suchy/w proszku
443	Ziemniaki w skorupce, gotowane
444	Frytki, gotowe do spożycia, niesolone
445	Placki z cząstek ziemniaków ze skórką, głęboko mrożone
	Warzywa i salátky
446	Karczoch
447	Karczoch w oleju
448	Bakłażan
449	Pędy bambusa
450	Bataty, słodkie ziemniaki
451	Seler naciowy
452	Kalafior
453	Fasola, zielona
454	Fasola, zielona, w puszcze
455	Brokuły
456	Rukiew
457	Cykoria
458	Kapusta pekińska
459	Salata lodowa
460	Endywia
461	Salatka farmerska
462	Salata polna, rozspanka
463	Koper włoski, liście (koper boloński)
464	Salatka z mięsa, domowa
465	Cebula wiosenna
466	Rzeżucha ogrodowa
467	Korniszony
468	Salata zielona
469	Ogórek
470	Salatka śledziowa
471	Imbir
472	Salatka ziemniaczana
473	Czosnek, surowy
474	Kalarepa
475	Salata głowiasta
476	Dynia
477	Mniszek
478	Kukurydza w kolbach
479	Botwina
480	Salatka z matiasa
481	Chrzan
482	Marchew
483	Marchew, w puszcze
484	Kiełki fasoli mung
485	Salatka makaronowa, włoska

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

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

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

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

672	Kawa instant, produkt suchy/proszek
673	Mleczko kokosowe
674	Latte Macchiato
675	Lemoniada, Cola-Mix
676	Świeżo wyciskany sok z mandarynek
677	Sok z marchwii
678	Sok multiwitaminowy
679	Lemoniada pomarańczowa
680	Sok pomarańczowy świeżo wyciskany
681	Sok pomarańczowy ze sklepu
682	Sok z buraka czerwonego
683	Sok z owoców rokitnika zwyczajnego
684	Sok wiśniowy
685	Napój sojowy, owocowy
686	Herbata, czarna
687	Sok pomidorowy
688	Sok winogronowy, towar handlowy
689	Sok cytrynowy, świeżo wyciśnięty
Napoje alkoholowe	
690	Piwo bezalkoholowe, niemieckie
691	Altbier (piwo górnej fermentacji, zawartość alkoholu 5%)
692	Amaretto (zawartość alkoholu 28%)
693	Wino jabłkowe (cydr)
694	Piwo, Kölsch
695	Piwo, pils, piwo zwykłe, niemieckie
696	Koźlak, jasny, z dolnej fermentacji (zawartość alkoholu 7%)
697	Kruszon, truskawkowy
698	Cuba Libre
699	Curacao (zawartość alkoholu 35%)
700	Wino deserowe (zawartość alkoholu 16–18%)
701	Koźlak dubeltowy, ciemny (zawartość alkoholu 8%)
702	Ajerkoniak
703	Piwo eksportowe, jasne (zawartość alkoholu 5%)
704	Wino owocowe (zawartość alkoholu 8–10%)
705	Gin
706	Grzane wino
707	Klarer Korn (nalewka ziołowa, zawartość alkoholu 32%)
708	Piwo dolnej fermentacji, jasne (zawartość alkoholu 5%)

709	Piwo o obniżonej zawartości alkoholu, z dolnej fermentacji (zawartość alkoholu 2,5–3,0%)
710	Likiery (30 Vol.%)
711	Piwo kukurydziane (piwo pszeniczne, z górnej fermentacji)
712	Malzbier, Malztrunk (zawartość alkoholu 0,04–0,6%)
713	Obstbranntwein (zawartość alkoholu 40–45%)
714	Ouzo (zawartość alkoholu 38%)
715	Pina Colada
716	Portwein
717	Wino czerwone, ciężkie
718	Rum
719	Sangria
720	Wino musujące pomarańczowe
721	Wino musujące, białe (deutscher Schaumwein)
722	Weinbrand, Brandy (koniak)
723	Wino białe
724	Piwo pszeniczne pełne, bezdrożdżowe (zawartość alkoholu 5%)
725	Piwo pszeniczne pełne, drożdżowe (zawartość alkoholu 5%)
726	Wermut
727	Whisky
728	Wódka
Stodcyce	
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, pełnonaleczna
736	Czekolada dla diabetyków, gorzka
737	Stodcyce dla diabetyków
738	Lody dietetyczne
739	Trójwarstwowe pralinki w czekoladzie (kostka domino)
740	Strucla, z marcepanem
741	Lody
742	Lody trójksmakowe, neapolitańskie
743	Lody, czekoladowe
744	Lody, waniliowe
745	Pierniczki Elizy
746	Pasta orzechowa
747	Pomadka

748	Wieniec frankfurcki
749	Krem owocowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia
750	Lody owocowe
751	Owocowe cukierki do żucia
752	Deser z galaretki, galaretka, z produktu suchego, gotowa do spożycia z wodą
753	Galaretka, smak marzanka wonna, produkt gotowy
754	Ciasto
755	Misie typu Haribo
756	Miód (miód kwiatowy)
757	Omlet cesarski Kaiserschmarrn
758	Kakao instant, lekko odtluszczone
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 cyminowe
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 soso 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 pieczenia wołowej w marynacie, produkt suchy/w proszku
817	Musztarda
818	Sos sojowy
819	Sos tysiąca wysp
820	Koncentrat pomidorowy
821	Sos pomidorowy, klasyczny sos podstawowy
822	Sos pomidorowy, włoski
823	Sos vinaigrette

824	Sos cygański
825	Sos cebulowy
Konfitury	
826	Galaretka jabłkowa
827	Konfitura pomarańczowa
828	Konfitura morelowa
829	Konfitura jeżynowa
830	Konfitura dla diabetyków, z cukrem owocowym
831	Konfitura dla diabetyków, ze słodzikiem/cukrem owocowym
832	Konfitura truskawkowa
833	Konfitura malinowa
Konfitura porzeczkowa,	
834	czerwona porzeczkowa
835	Konfitura czeresniowa
836	Konfitura śliwkowa
837	Mus śliwkowy
838	Galaretka z pigwy
839	Konfitura z pigwy
Zupy i dania jednogarnkowe	
840	Zupa kalafiorowo-brokietowa, nieskoteluszczone, produkt suchy/w proszku
841	Danie jednogarnkowe z fasolą, białą
842	Zupa-krem z pieczarek
843	Chili con carne
844	Chińska zupa makaronowa
845	Danie jednogarnkowe z grochem i kiebasą
846	Zupa naleśnikowa
847	Zupa-krem z suszonych i zmielonych ziaren orkisz
848	Rosół warzywny
849	Zupa warzywna, włoska
850	Zupa z kłuskami grysikowymi
851	Zupa gulaszowa
852	Rosół z kury, klarowny
Rosół z kury z makaronem,	
853	produkt suchy/w proszku
854	Zupa ziemniaczana z kielbasą
855	Zupa-krem cebulowa
856	Danie jednogarnkowe z soczewicą ze skwarkami, produkt suchy/w proszku
857	Zupa z soczewicy
858	Zupa makaronowa
859	Zupa ogonowa
860	Pichelsteiner (danie jednogarnkowe z różnych rodzajów mięsa i warzyw)

861	Danie ryżowe z kluskami z mięsem	896	Puree ziemniaczane „typu reńskiego”, produkt suchy/w proszku	931	Karkówka, pieczona, głęboko mrożone
862	Rosół wołowy	897	Gratin ziemniaczany	932	Szpinak, głęboko mrożony
863	Zupa-krem ze szparagów	898	Knelde ziemniaczane („pół i pół”)	933	Połędwica po wiedeńsku
864	Zupa śmietanowo-borowikowa	899	Salatka ziemniaczana z majonezem	934	Salatka waldorfska z majonezem
865	Zupa-krem z pomidorów	900	Szpelce z serem	935	Salatka z białej kapusty z olejem
866	Zupa pomidorowa z ryżem, produkt suchy/w proszku	901	Gołąbki z nadzieniem z mięsa mielonego	936	Salatka z kielbasy i sera
867	Zupa cebulowa	902	Gołąbki, do odgrzania, głęboko mrożone	937	Knedle ze śliwkami, głęboko mrożone
Produkty gotowe		903	Kłopsy królewskie	938	Krążki cebuli, smażone w tłuszczu
868	Bagietka o smaku salami, głęboko mrożona	904	Filet z łososia w cieście pizzowym, głęboko mrożony	Pozostałe produkty spożywcze	
869	Kapusta po bawarsku, głęboko mrożona	905	Lasagne	939	Drożdże piekarskie, prasowane
870	Bruschetta, pomidor, bazylija, głęboko mrożona	906	Mieszanka lipska, głęboko mrożona	940	Drożdże piwne, suszone
871	Cannelloni	907	Potrawa jednogarnkowa z soczewicą i kielbasą	941	Chrupki o smaku orzeszków ziemnych
872	Cevapcici	908	Pierogi, gotowane	942	Żelatyna (żelatyna spożywcza)
873	Cheeseburger	909	Nasi Goreng, głęboko mrożone	943	Chipsy ziemniaczane, solone, smażone w oleju
874	Patelnia chińska, produkt suchy/w proszku	910	Salatka makaronowa z majonezem	944	Pałeczki ziemniaczane, solone, smażone w oleju
875	Cordon bleu	911	Potrawa makaronowa z kluskami z wołowiną, produkt suchy/w proszku	945	Krakersy
876	Kebab	912	Papryka, nadziewana	946	Pudding w proszku, produkt suchy/w proszku
877	Salatka jajeczna	913	Warzywa na patelnię, francuskie, głęboko mrożone	947	Paluszki stone
878	Marchewka z groszkiem, głęboko mrożone	914	Warzywa na patelnię, włoskie, głęboko mrożone	948	Tofu
879	Filet rybny w sosie ziołowym, głęboko mrożony	915	Warzywa na patelnię, meksykańskie, głęboko mrożone	949	Chipsy typu tortilla
880	Filet rybny, w sosie bordelaise, głęboko mrożony	916	Naleśniki	Własne wpisy	
881	Paluszki rybne	917	Pizza hawajska, głęboko mrożona	950	
882	Ciasto typu flammkuchen, głęboko mrożone	918	Pizza Margherita, głęboko mrożona	951	
883	Salatka mięsna, produkt gotowy	919	Pizza Salami, głęboko mrożona	952	
884	Sajgonka, głęboko mrożona	920	Pizza szynkowa, głęboko mrożona	953	
885	Salatka drobiowa, ze śmietaną	921	Tarta lotaryńska, głęboko mrożona	954	
886	Lasagne warzywna, produkt suchy/w proszku	922	Ravioli z sosem pomidorowym	955	
887	Mieszanka warzywna, głęboko mrożona	923	Rolada wołowa	956	
888	Knedle drożdżowe, głęboko mrożone	924	Risotto		
889	Züricher Geschnetzeltes (szwajcarska krajanka mięsna), produkt suchy/w proszku	925	Filet z gładzicy, panierowany, głęboko mrożony		
890	Gulasz, węgierski	926	Knedel (z bulki, masła, mąki, jaj i przypraw), produkt gotowy		
891	Kurczak słodko-kwaśny, głęboko mrożony	927	Spaghetti alla Carbonara, Trockenprodukt/Pulverform		
892	Hamburger	928	Spaghetti Bolognese		
893	Pieczeń z jelenia w sosie śmietanowym, głęboko mrożona	929	Spaghetti z grzybami, produkt suchy/w proszku		
894	Potrawka z kurczaka	930	Spaghetti z sosem pomidorowym		
895	Kurczak w makaronie, produkt suchy/w proszku				

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



Beurer GmbH • Söflinger Str. 218 • 89077 Ulm (Germany) • www.beurer.com
www.beurer-gesundheitsratgeber.com • www.beurer-healthguide.com



Beurer UK Ltd. Suite 16, Stonecross Lane North, WA32SH Louton, United Kingdom



709.05_DS61_2025-11-11_07_IM1_BEU Zastrzega się prawo do pomyłek i zmian