

# smartLAB<sup>®</sup> diet

Bedienungsanleitung

User Manual

Mode d'emploi

Manuale d'uso

Manual de usuario



Küchenwaage mit integrierten Nährwertangaben

Kitchen scale with integrated nutrition data

Balance de cuisine avec l'information nutritionnelle intégrée

Bilancia da cucina con dati nutrizionali integrati

Báscula de cocina con datos de nutrición integrado

# smartLAB<sup>®</sup> diet

*Küchenwaage mit integrierten Nährwertangaben*

## Bedienungsanleitung



*Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch.*



HMM Diagnostics GmbH  
D-69221 Dossenheim, Germany  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)



# Inhalt

## I. Einleitung

### II. Ihre smartLAB<sup>®</sup> diet

Display & Funktionen	5
Spezifikationen	5
Funktionstasten	5

### III. Setup & Bedienungsfunktionen

Batterie wechseln	6
Inbetriebnahme	6
Maßeinheiten wechseln	7
Nahrungsmittel wiegen	7
Die Zero-Funktion	7
Nährwertinformationen anzeigen	8
Nährwertinformationen speichern	8
Nährwertinformationen abrufen	9
Nährwertinformationen löschen	9

### IV. Sonstiges

Wichtige Zusatzinformation	10
Wartung & Pflege	10
Wiegen mit Food Codes	11
Garantie	23



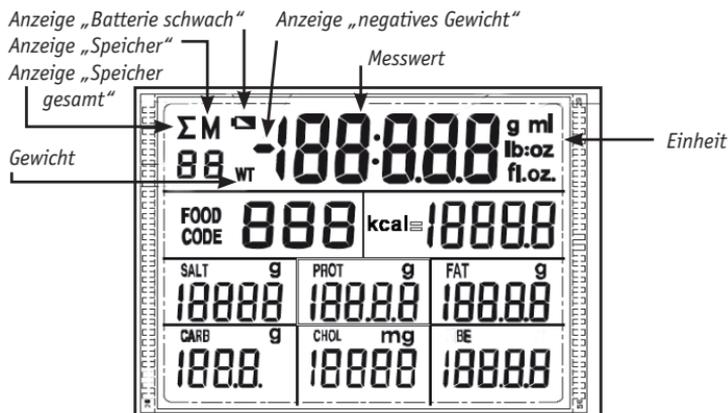
English User Manual	25
---------------------	----

## I. Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für die **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage entschieden haben. Diese Küchenwaage wurde speziell für Diabetiker entwickelt, kann jedoch auch überall dort verwendet werden, wo auf gesunde Ernährung geachtet wird. Mit Hilfe von bis zu 999 Food Codes können Sie sich auf der **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage nicht nur das Gewicht anzeigen lassen. Die Waage gibt zudem Aufschluss über relevante Nährwertangaben wie Fettanteil, Proteine, Salzgehalt, Cholesterin oder Broteinheiten. Aus diesem Grund findet die **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage Anwendung in verschiedensten Bereichen und erleichtert durch ihre einfache Handhabung und vielfältige Funktionalität das Zubereiten von Speisen.

## II. Ihre smartLAB<sup>®</sup> diet

### Display & Funktionen



### Spezifikationen

- Einschalttaste & Auto off Funktion
- Kapazität: 5000g, 176.4 oz, 11lb: 0,4 oz, 5000 ml
- Skalierung: 1g, 0.1 oz, 1 ml
- Anzeige bei Überlastung (> 5100g): „Err“
- Anzeige bei schwacher Batterie
- Batterie: 2 x AAA Alkaline Batterien
- blaue Hintergrundbeleuchtung

### Funktionstasten

- An
- Aus
- Zero Funktion
- CLR : Inhalt vom Anzeige löschen
- MC: Gerätespeicher löschen
- g/oz: Einheit wechseln
- M+: zum Speicher hinzufügen
- MR: Anzeige Nährstoffinhalte
- Zahlentasten: 0-9

### Systembestandteile

- 1 smartLAB<sup>®</sup> diet Küchenwaage
- 1 Handbuch
- 2 AAA Alkaline Batterien

### III. Setup & Bedienungsfunktionen

#### Batterie wechseln

- Öffnen Sie den Batteriefachdeckel auf der Rückseite des Geräts.
- Setzen Sie zwei "AAA" Batterien ein und achten Sie dabei auf die Polarität.
- Schließen Sie den Batteriefachdeckel.



Wenn im Display das Symbol  angezeigt wird, ersetzen Sie alle Batterien durch neue.



Wiederaufladbare 1.2V Batterien sind für dieses Gerät nicht zu verwenden.



Entfernen Sie die Batterien bei Nichtbenutzung von mehr als einem Monat, um automatisches Entladen zu verhindern.



Sowohl Küchenwaage als auch Batterien müssen gemäß den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden.

#### Inbetriebnahme

- Nach Einsetzen der Batterie, drücken Sie die „ON“ Taste, um Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage einzuschalten.
- Sie können die **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage mit der „OFF“ Taste ausschalten. Drücken Sie die Taste „OFF“ länger als 2 Sekunden, damit die Waage ausgeht.

Bei Nichtbenutzung schaltet sich die Waage automatisch nach 60 Sekunden aus. Um die Batterie zu schonen, sollten Sie das Gerät jedoch immer manuell ausschalten, wenn Sie die Waage nicht mehr benötigen.

## Maßeinheiten wechseln

Während des Wiegens können Sie mit der „g/oz“ Taste zwischen verschiedenen Maßeinheiten hin- und herwechseln. Sie haben die Auswahl zwischen: g / oz / ml / lb.oz/fl.oz

## Nahrungsmittel wiegen

1. Schalten Sie Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage über die „ON“ Taste ein.
2. Das Gerät führt einen Selbsttest durch. Im Display sind jetzt alle Segmente mit „0“ zu sehen. Sobald die Gewicht Anzeige in der oberen linken Ecke erscheint, ist Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage messbereit.
3. Setzen Sie das zu wiegende Nahrungsmittel langsam auf die Plattform.
4. Im Display erscheint der gewogene Wert.

## Die Zero-Funktion

Die Zero-Funktion können Sie nach dem Wiegevorgang nutzen. Durch Drücken der „zero“ Taste geht die Displayanzeige auf „0“ zurück. Der gewogene Wert eines Produktes wird dann auf null gesetzt. Legen Sie ein weiteres Nahrungsmittel auf Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage, so werden nur dessen Informationen angezeigt - nicht jedoch die des zuvor gewogenen Produktes. Sie können die einzelnen Informationen separat speichern. Um die Zero-Funktion zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage über die „ON“ Taste ein.
2. Wählen Sie die Maßeinheit (g / oz / ml).
3. Legen Sie das zu wiegende Nahrungsmittel auf die Waage.
4. Drücken Sie die „zero“ Taste, nachdem der gewogene Wert sich nicht mehr ändert.  
Das Display springt zurück auf „0“.
5. Legen Sie jetzt zusätzlich ein anderes Nahrungsmittel auf die Waage, wird nur dessen Gewicht angezeigt.
6. Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig.

Um die Zero-Funktion zurückzusetzen, gehen Sie folgendermaßen vor: Entfernen Sie alle Gegenstände von der Waage. Das Zeichen für „negatives Gewicht“ wird im Display erscheinen. Drücken Sie die „zero“ Taste, um die Waage auf „0“ zurückzustellen.

**Hinweis:** Sie können nach jedem einzelnen Wiegevorgang die Nährwertinformationen speichern und sich danach anzeigen lassen. Wie Sie Werte speichern, sehen Sie im Kapitel „Nährwertinformationen speichern“ in diesem Handbuch.

## Nährwertinformationen anzeigen

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage sich im Gewicht-Modus befindet. Drücken Sie die „g/oz“ Taste, falls nötig. Im Display erscheint das Symbol für Gewicht („WT“).
2. Legen Sie nun ein Nahrungsmittel auf die Waage.
3. Suchen Sie sich den entsprechenden dreistelligen Food Code aus dem Anhang dieser Bedienungsanleitung heraus.
4. Geben Sie den Code über die Zahlentasten an Ihrer **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage ein. Im Display wird dieser Code nun angezeigt. Sie können die Eingabe durch Betätigen der Taste „CLR/MC“ löschen.
5. Folgende Informationen werden Ihnen nun angezeigt:

KCAL: Kilokaloriengehalt  
SALT: Salzgehalt  
PROT: Proteingehalt  
FAT: Fettanteil  
CARB: Kohlenhydrate  
CHOL: Cholesterin Anteil  
BE: Brot- / Brenneinheiten

## Nährwertinformationen speichern

Sie können mit Ihrer **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage die angezeigten Nährstoffangaben verschiedener Produkte auch auf dem internen Speicher ablegen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

1. Wiegen Sie das entsprechende Produkt mit Hilfe dessen Food Codes wie im Kapitel „Nährwertinformationen anzeigen“ beschrieben.
2. Drücken Sie die „M+“ Taste, um die Informationen zu speichern. Im Display erscheint in der Anzeige für Speicher nun „M01“, um die erste gespeicherte Information anzuzeigen.
3. Wollen Sie *zusätzlich* ein weiteres Nahrungsmittel wiegen, müssen Sie zuvor die zero-Taste drücken. Sie können aber auch das gewogene Produkt entfernen und ein neues auf die Waage legen. Bevor Sie die Informationen zu diesem Produkt speichern können, müssen Sie zuerst den davor eingegebenen Food Code löschen. Drücken Sie dafür die „CLR/MC“ Taste. Geben Sie einen neuen Food Code ein und speichern Sie mit der „M+“ Taste.

**Hinweis:**

- Die gespeicherten Messwerte bleiben auf Ihrer Waage, selbst wenn Sie diese ausschalten.
- Anzeige für Überbelastung „Err“.
- Sie können bis zu 99 Datensätze auf dem Speicher ablegen. Soll danach eine weitere Information abgelegt werden, der Speicher jedoch voll ist, drücken Sie bitte „CLR/MC“, um den Speicher zu löschen.
- Es können nur Datensätze mit Food Code gespeichert werden.

**Nährwertinformationen abrufen**

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage sich im Gewichtmodus befindet. Drücken Sie die „g/oz“ Taste, falls nötig. Im Display erscheint das Symbol für Gewicht („WT“).
2. Drücken Sie die „MR“ Taste. Im Display erscheint jetzt die Gesamtsumme aller auf dem Speicher abgelegten Werte. In der linken oberen Ecke erscheint dafür das Symbol „ $\Sigma$ “ Drücken Sie die „MR“ Taste, um in den Gewichtsmodus zu gelangen.

**Hinweis:** Das Gesamtgewicht aller auf dem Speicher abgelegten Werte kann nicht angezeigt werden.

**Nährwertinformationen löschen**

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage sich im Gewichtmodus befindet. Drücken Sie die „g/oz“ Taste, falls nötig. Im Display erscheint das Symbol für Gewicht („WT“).
2. Drücken Sie die „MC“ Taste. Die Anzeige „M“ blinkt auf dem Display. Wenn Sie nochmals die „MC“ Taste drücken, verschwindet das „M“ aus dem Display. Der Speicher wurde erfolgreich gelöscht.

**Hinweis:** Legen Sie keine Gegenstände auf Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage, die das

zulässige Gesamtgewicht überschreiten. Das Symbol für Überladung erscheint im Display, wenn das Gesamtgewicht überschritten wird. Entfernen Sie bitte sofort die Gegenstände, welche zu schwer für die Waage sind, um Schäden zu verhindern.

## IV. Sonstiges

### Wichtige Zusatzinformation

- Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage wurde mit 999 Food Codes vorprogrammiert, mit deren Hilfe Sie Nährwertinformationen wie Kalorien, Salz, Protein, Fett, Kohlenhydrate, Cholesterin und Broteinheiten der gängigsten Nahrungsmittel, Zutaten und Getränke anzeigen können. Die vorprogrammierten Werte dienen dabei lediglich als Indikator und sind keinesfalls als absolut anzusehen. Die Nahrungsinformationen sind Annäherungswerte und basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Waage bei Zimmertemperatur benutzt wird und sich auf einer festen, horizontalen Fläche befindet, ohne zu wackeln.
- Die Waage ist nicht wasserdicht. Setzen Sie sie keiner Feuchtigkeit aus. Niemals unter fließendem Wasser abspülen.
- Die Waage ist ein exaktes Messinstrument. Bitte mit äußerster Vorsicht behandeln. Vermeiden Sie einen ruppigen Umgang durch Schütteln oder sonstige Vibrationen.
- Nehmen Sie die Waage NIEMALS selbst auseinander. In diesem Fall erlischt die Garantie.
- Die Display Werte können durch elektromagnetische Interferenzen wie Küchenradio usw. gestört werden. Falls dies vorkommt, bringen Sie die Waage außerhalb des Störungsbereiches, schalten Sie sie aus und wieder neu an.

### Wartung & Pflege

- Niemals unter fließendem Wasser reinigen oder ins Wasser tauchen.
- Zur Reinigung können Sie ein feuchtes Tuch und/oder mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder -mittel und verwenden Sie keine aggressiven Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Ofen, Heizkörper).

## Wiegen mit Food Codes

Ihre **smartLAB<sup>®</sup> diet** Küchenwaage hat unter dem entsprechenden Food Code des Nahrungsmittels (linke Spalte) die relevanten Zusatzinformationen wie Fettanteil, Cholesterin, Broteinheit usw. gespeichert. Bitte lesen Sie in der Bedienungsanleitung nach, wie Sie die Food Codes nutzen können.

Um Ihnen das Aufsuchen der einzelnen Produkte zu erleichtern, wurde die Liste in verschiedene Kategorien eingeteilt:

	<i>BROT</i>	S. 12
	<i>CEREALIEN &amp; GETREIDE</i>	S. 12
	<i>DAUER- &amp; FEINBACKWAREN</i>	S. 12
	<i>DIÄTET. LEBENSMITTEL</i>	S. 16
	<i>EIER &amp; TEIGWAREN</i>	S. 13
	<i>FISCH &amp; FISCHERZEUGNISSE</i>	S. 20
	<i>FLEISCH</i>	S. 20
	<i>FLEISCH, WURSTWAREN, INNEREIEN</i>	S. 21
	<i>FRÜCHTE, OBST</i>	S. 13
	<i>GEMÜSE</i>	S. 14
	<i>GETRÄNKE (ALKOHOLISCH)</i>	S. 18
	<i>GETRÄNKE (NICHT-ALKOHOLISCH)</i>	S. 18
	<i>HÜLSENFRÜCHTE, SCHALENOBST,</i>	
	<i>ÖL, SAMEN</i>	S. 16
	<i>KARTOFFELN, PILZE</i>	S. 16
	<i>MILCH, MILCHPRODUKTE</i>	S. 17
	<i>ÖLE, FETTE, BUTTER</i>	S. 18
	<i>REZEPTZUTATEN, ZUSATZSTOFFE</i>	S. 19
	<i>SÜßWAREN</i>	S. 19
	<i>VEGETARISCHE LEBENSMITTEL</i>	S. 16
	<i>WILD, GEFLÜGEL, INNEREIEN</i>	S. 21
	<i>REZEPTE</i>	S. 21

# Food Codes

## BROT

001	Vollkornbrot
002	Vollkornbrot mit Ölsamen
003	Graubrot-Weizentostbrot mit Schrotanteilen
004	Graubrot-Weizenmischbrot
005	Graubrot-Mehrkornbrot
006	Weißbrot-Toastbrot
007	Weißbrot-Weizenbrot
008	Vollkornbrötchen
009	Vollkornbrötchen mit Ölsamenzutaten
010	Brötchen
011	Brötchen mit Ölsamen
012	Brötchen-Roggenbrötchen
013	Knäckebrot
014	Grahambrot
015	Pumpernickel
016	Baguette
017	Fladenbrote
018	Paniermehl

## CEREBALIEN & GETREIDE

019	Weizen Vollkorn
020	Weizen Keim
021	Weizen Grieß
022	Roggen Vollkorn
023	Hafer ganzes Korn
024	Hafer Flocken
025	Gerste Vollkorn
026	Gerste Perlgraupe
027	Mehl
028	Weizen Vollkormehl
029	Weizen Mehl Type 1050
030	Weizen Mehl Type 405
031	Weizen Mehl Type 550
032	Weizen Kleie
033	Roggen Vollkornmehl
034	Roggen Mehl Type 1150
035	Grünkern Vollkorn
036	Buchweizen
037	Hirse ganzes Korn
038	Hirse Korn geschält
039	Hirse Flocken
040	Mais Vollkorn
041	Mais Grieß

042	Reis ungeschält
043	Reis ungeschält gegart
044	Reis geschält
045	Reis geschält gegart
046	Reis parboiled
047	Reis parboiled gegart
048	Mais Stärke
049	Müsli
050	Früchte-Müsli
051	Schoko-Müsli
052	Cornflakes
053	Reiscrispies
054	Getreideflocken
055	Mehrkornflocken mit Zucker/Honig geröstet
056	Puffreis
057	Puffreis mit Zucker/Honig geröstet
058	Puffmais

## DAUER- & FEINBACKWAREN

059	Laugengebäck
060	Salzgebäck
061	Zwieback
062	Erdnußflips
063	Kräcker
064	Knabbergebäck
065	Salzstangen
066	Blätterteig
067	Brandteig
068	Hefeteig
069	Mürbeteig
070	Zwiebelkuchen
071	Obstkuchen (allgemein)
072	Obstkuchen mit Steinobst
073	Obstkuchen aus Rührmasse
074	Obstkuchen aus Hefeteig fettarm
075	Obstkuchen aus Mürbeteig fettreich
076	Torten
077	Crementorte
078	Sachertorte
079	Käsesahnetorte
080	Linzertorte
081	Schwarzwälder Kirschtorte
082	Biskuitrolle
083	Buttercrementorte aus Biskuitmasse
084	Biskuit-Obsttorte
085	Kuchen
086	Nußkuchen

087	Honigkuchen
088	Kuchen aus Rührmasse
089	Marmorkuchen aus Rührmasse
090	Donau-Wellen aus Rührmasse
091	Sandkuchen
092	Frankfurter Kranz aus Sandmasse
093	Kuchen aus Hefeteig fettarm mit Streusel
094	Kuchen aus Hefeteig fettarm mit Rosinen
095	Hefezopf aus Hefeteig fettarm
096	Gefüllter aufgeschnittener Kranz aus Hefeteig fettarm
097	Bienenstich aus Hefeteig fettreich
098	Napfkuchen (Gugelhupf) aus Hefeteig fettreich
099	Dresdner Stollen aus Hefeteig fettreich
100	Marzipanstollen aus Hefeteig fettreich
101	Nußkranz aus Hefeteig fettreich
102	Mohnkranz aus Hefeteig fettreich
103	Käsekuchen aus Mürbeteig
104	Apfelstrudel
105	Quarkstrudel
106	Kleinteile aus besonderen Teigen
107	Baiser
108	Waffeln
109	Butterkeks
110	Lebkuchenteigbackwaren
111	Printen
112	Pfeffernüsse
113	Baumkuchen
114	Plätzchen Kekse
115	Löffelbiskuit aus Biskuitmasse
116	Eclairs mit Sahne gefüllt aus Brandmasse
117	Windbeutel aus Brandmasse mit Sahne und Kirschen gefüllt
118	Plätzchen aus Mürbeteig
119	Spekulatius aus Mürbeteig
120	Obstpie mit Teigboden und -deckel aus Mürbeteig
121	Berliner (Pfannkuchen) aus Hefeteig fettarm
122	Nußhörnchen aus Hefeteig fettreich
123	Fettgebackenes aus Hefeteig fettarm
124	Schnecken aus Hefeteig fettarm
125	Croissant aus Blätterteig
126	Buntes Plundergebäck
127	Vollkornkeks
128	Obstkuchen Fertigmischung

**EIER & TEIGWAREN**

129	Hühnerei frisch
130	Hühnerei frisch gegart
131	Hühnerei Eigelb
132	Hühnerei Eiweiß
133	Teigwaren (allgemein) Schnitt-/Bandnudeln
134	Teigwaren ohne Ei
135	Teigwaren eifrei gegart
136	Eierteigwaren
137	Eierteigwaren gegart
138	Vollkornteigwaren gegart
139	Vollkornteigwaren ohne Ei
140	Vollkorneierteigwaren
141	Nudelteig Nudelerzeugnis

**FRÜCHTE, OBST**

142	Rhabarber frisch
143	Obstmischung frisch
144	Obstmischung getrocknet
145	Obstmischung Fruchtsaft
146	Obstmischung Fruchtnektar
147	Obstmischung Konfitüre
148	Obstmischung Konserve abgetropft
149	Apfel frisch
150	Apfel frisch mit Küchenabfall
151	Apfel frisch gegart
152	Apfel getrocknet
153	Apfel Fruchtsaft
154	Apfel Fruchtnektar
155	Apfel geschält frisch
156	Apfel geschält Konserve abgetropft
157	Birne frisch
158	Birne frisch mit Küchenabfall
159	Birne frisch gegart
160	Birne Fruchtnektar
161	Birne Konserve abgetropft
162	Quitte Konfitüre
163	Aprikose frisch
164	Aprikose frisch gegart
165	Aprikose getrocknet
166	Aprikose Fruchtnektar
167	Aprikose Konfitüre
168	Aprikose Konserve abgetropft
169	Nektarine frisch
170	Pfirsich frisch
171	Pfirsich Fruchtnektar
172	Pfirsich Konserve abgetropft

173 Süßkirsche frisch  
174 Süßkirsche Konserve abgetropft  
175 Sauerkirsche frisch  
176 Sauerkirsche Fruchtsaft  
177 Sauerkirsche Fruchtnektar  
178 Sauerkirsche Konfitüre  
179 Sauerkirsche Konserve abgetropft  
180 Pflaumen frisch  
181 Pflaumen getrocknet  
182 Pflaumen Fruchtsaft  
183 Pflaumen Konserve abgetropft  
184 Zwetschge frisch  
185 Mirabelle frisch  
186 Mirabelle Konfitüre  
187 Mirabelle Konserve abgetropft  
188 Reineclaude frisch  
189 Erdbeere frisch  
190 Erdbeerkonfitüre  
191 Himbeere frisch  
192 Himbeere Fruchtnektar  
193 Himbeere Konfitüre  
194 Brombeere frisch  
195 Brombeere Konfitüre  
196 Heidelbeere frisch  
197 Heidelbeere Konfitüre  
198 Stachelbeere frisch  
199 Stachelbeere Konfitüre  
200 Weintrauben frisch  
201 Weintrauben getrocknet  
202 Weintrauben Fruchtsaft  
203 Johannisbeere rot frisch  
204 Johannisbeere rot Fruchtnektar  
205 Johannisbeere rot Konfitüre  
206 Johannisbeere schwarz frisch  
207 Johannisbeere schwarz Fruchtnektar  
208 Johann. schwarz Konfitüre  
209 Preiselbeere Konfitüre  
210 Hagebutte Konzentrat  
211 Sanddornbeere Konzentrat  
212 Holunderbeere frisch  
213 Holunderbeere Fruchtsaft  
214 Ananas frisch  
215 Ananas Konserve abgetropft  
216 Avocado frisch  
217 Banane frisch  
218 Banane getrocknet  
219 Dattel getrocknet  
220 Feige frisch

221 Feige getrocknet  
222 Granatapfel frisch  
223 Kaki frisch  
224 Passionsfrucht / Maracuja  
225 Passionsfrucht Fruchtsaft  
226 Wassermelone frisch  
227 Kiwi frisch  
228 Kiwi Konfitüre  
229 Litchi Konserve abgetropft  
230 Mango frisch  
231 Mango Konserve abgetropft  
232 Papaya frisch  
233 Melone frisch  
234 Zitrone frisch  
235 Zitrone Fruchtsaft  
236 Orange frisch  
237 Orange Fruchtsaft  
238 Orange Fruchtnektar  
239 Orange Konfitüre  
240 Grapefruit frisch  
241 Grapefruit Fruchtsaft  
242 Grapefruit Fruchtnektar  
243 Mandarine frisch  
244 Mandarine Konserve abgetropft  
245 Clementine frisch  
246 Satsuma frisch  
247 Rosinen  
248 Sultaninen

## GEMÜSE

249 Algen frisch  
250 Schnittlauch frisch  
251 Kräutermischung  
252 Gemüsemischung frisch gegart  
253 Gemüsemischung Trunk  
254 Suppengrün frisch  
255 Chicoree frisch  
256 Endivien frisch  
257 Eisbergsalat frisch  
258 Feldsalat frisch  
259 Kopfsalat frisch  
260 Radicchio frisch  
261 Romanosalat frisch  
262 Blattspinat gegart  
263 Spinat tiefgefroren gegart  
264 Blattspinat frisch  
265 Bleichsellerie gegart  
266 Bleichsellerie frisch

267	<i>Sellerie frisch</i>	315	<i>Tomaten Gemüsesaft</i>
268	<i>Mangold frisch</i>	316	<i>Tomaten Konserve gegart</i>
269	<i>Petersilienblatt frisch</i>	317	<i>Tomate rot frisch</i>
270	<i>Löwenzahn frisch</i>	318	<i>Zuckermais frisch gegart</i>
271	<i>Sauerampfer frisch</i>	319	<i>Zuckermais Konserve abgetropft</i>
272	<i>Brunnenkresse frisch</i>	320	<i>Kürbis frisch gegart</i>
273	<i>Kresse frisch</i>	321	<i>Zucchini frisch</i>
274	<i>Blumenkohl frisch</i>	322	<i>Zucchini frisch gegart</i>
275	<i>Blumenkohl frisch gegart</i>	323	<i>Gartenkürbis frisch</i>
276	<i>Broccoli frisch gegart</i>	324	<i>Kohlrübe (Steckrübe) gegart</i>
277	<i>Chinakohl frisch</i>	325	<i>Rote Rübe frisch</i>
278	<i>Chinakohl frisch gegart</i>	326	<i>Rote Rübe Konserve gegart</i>
279	<i>Grünkohl frisch gegart</i>	327	<i>Rote Rübe Konserve gegart</i>
280	<i>Grünkohl Konserve gegart</i>	328	<i>Weißer Rübe frisch</i>
281	<i>Kohlrabi frisch</i>	329	<i>Weißer Rübe frisch gegart</i>
282	<i>Kohlrabi frisch gegart</i>	330	<i>Mohrrübe frisch</i>
283	<i>Rosenkohl frisch gegart</i>	331	<i>Mohrrübe frisch gegart</i>
284	<i>Rotkohl frisch mit Küchenabfall</i>	332	<i>Mohrrübe Gemüsesaft</i>
285	<i>Rotkohl frisch gegart</i>	333	<i>Mohrrübe Konserve gegart</i>
286	<i>Rotkohl Konserve gegart</i>	334	<i>Meerrettich Konserve</i>
287	<i>Weißkohl frisch</i>	335	<i>Pastinake frisch</i>
288	<i>Weißkohl frisch gegart</i>	336	<i>Pastinake frisch gegart</i>
289	<i>Wirsingkohl frisch gegart</i>	337	<i>Schwarzwurzel frisch</i>
290	<i>Sauerkraut frisch gegart</i>	338	<i>Schwarzwurzel frisch gegart</i>
291	<i>Sauerkraut Konserve abgetropft</i>	339	<i>Schwarzwurzel Konserve gegart</i>
292	<i>Weinsauerkraut frisch</i>	340	<i>Knollensellerie frisch</i>
293	<i>Artischockenboden Konserve</i>	341	<i>Knollensellerie frisch gegart</i>
294	<i>Fenchel frisch</i>	342	<i>Rettich frisch</i>
295	<i>Fenchel frisch gegart</i>	343	<i>Radieschen frisch</i>
296	<i>Palmenherz Konserve gegart</i>	344	<i>Bohnen grün gegart</i>
297	<i>Spargel frisch gegart</i>	345	<i>Bohnen grün tiefgefroren gegart</i>
298	<i>Spargel Konserve gegart</i>	346	<i>Bohnen grün Konserve gegart</i>
299	<i>Portulak frisch</i>	347	<i>Wachsbohnen gegart</i>
300	<i>Porree frisch gegart</i>	348	<i>Wachsbohnen Konserve gegart</i>
301	<i>Zwiebeln frisch</i>	349	<i>Bohnen dick getrocknet</i>
302	<i>Zwiebeln frisch gegart</i>	350	<i>Sojabohnen getrocknet</i>
303	<i>Perlwiebel Konserve abgetropft</i>	351	<i>Erbsen grün frisch</i>
304	<i>Schalotte frisch</i>	352	<i>Erbsen grün frisch gegart</i>
305	<i>Knoblauch frisch</i>	353	<i>Erbsen grün tiefgefroren gegart</i>
306	<i>Aubergine frisch gegart</i>	354	<i>Erbsen grün Konserve gegart</i>
307	<i>Gurke frisch</i>	355	<i>Kichererbsen getrocknet</i>
308	<i>Gurke frisch gegart</i>	356	<i>Limabohne getrocknet gegart</i>
309	<i>Paprikaschoten frisch gegart</i>	357	<i>Blumenkohlsuppe Trockenprodukt</i>
310	<i>Gemüsepaprika grün frisch</i>	358	<i>Wurzel-und Knollengemüsesuppen Trockenprodukt</i>
311	<i>Gemüsepaprika rot frisch</i>		<i>Mixed Pickles</i>
312	<i>Gemüsepaprika rot Konserve</i>	359	<i>Gewürzgurken Sauerkonserve</i>
313	<i>Tomaten frisch gegart</i>	360	<i>Cornichons Sauerkonserve</i>
314	<i>Tomaten Konzentrat</i>	361	

362 Rote-Beete Sauerkonserve  
363 Bohnensalat Sauerkonserve  
364 Selleriesalat Sauerkonserve  
365 Karottensalat Sauerkonserve

## HÜLSENFRÜCHTE, SCHALENOBS, ÖL, SAMEN

366 Nüsse frisch  
367 Erdnuß geröstet  
368 Walnuß europäisch  
369 Haselnuß frisch  
370 Kokosnuß Raspeln  
371 Kokosmilch  
372 Cashewnuß geröstet  
373 Paranuß frisch  
374 Mandel süß frisch  
375 Edelkastanien (Marone) frisch gegart  
376 Edelkastanien (Maronen) geröstet  
377 Pistazie geröstet und gesalzen  
378 Kürbiskern frisch  
379 Pinienkern frisch  
380 Leinsamen frisch  
381 Sesam frisch  
382 Sonnenblumenkern frisch  
383 Mohn frisch  
384 Oliven grün gesäuert  
385 Oliven schwarz gesäuert  
386 Bambussprossen Kons. gegart abgetropft  
387 Luzernensprossen (Alfalfa)  
388 Mungobohnensprossen  
389 Getreidesprossen (Getreide gekeimt)  
390 Hülsenfrüchte reif  
391 Erbsen reif frisch gegart  
392 Linsen reif Konserve gegart abgetropft  
393 Bohne weiß frisch gegart  
394 Bohnen weiß reif Konserve gegart abgetropft  
395 Kidney-Bohnen Konserve  
396 Studentenfutter mit Erdnüssen  
397 Hülsenfruchtgerichte Konservensuppen

## VEGETARISCHE LEBENSMITTEL

398 Sojabohne geröstet  
399 Sojamehl (entfettet) entbittert  
400 Sojaeiweiß texturiert (TVP)  
401 Sojamilch flüssig  
402 Tofu frisch  
403 Vegetarische Bratlinge Trockenprodukt  
404 Sojafleisch mit Gewürzen Trockenprodukt  
405 Vegetarische Pasteten

406 Sojaaufschnitt  
407 Hefeextrakt (Hefeaufstrichpaste)  
408 Bratlinge vegetarisch tiefgefroren  
409 Sojawurst Konserve

## KARTOFFELN, PILZE

410 Kartoffeln geschält frisch gegart  
411 Kartoffelbreipulver  
412 Kartoffelstärke Mehl  
413 Kartoffelkloß gekocht Trockenprodukt  
414 Kartoffelchips (verzehrfertig)  
415 Maniok (Cassava)  
416 Batate (Süßkartoffel)  
417 Topinambur frisch  
418 Tapioka  
419 Pilze frisch gegart  
420 Pilze Konserve gegart abgetropft  
421 Champignon gegart  
422 Champignon frisch  
423 Champignon Konserve gegart abgetropft  
424 Pfifferling frisch  
425 Pfifferling getrocknet  
426 Pfifferling Konserve  
427 Steinpilz frisch  
428 Steinpilz getrocknet  
429 Steinpilz Konserve  
430 Shiitakepilz frisch  
431 Waldpilze  
432 Champignoncremesuppe Trockenprodukt

## DIÄTET. LEBENSMITTEL

433 Brot dunkel mit Johannisbrotkernmehl eiweißarm glutenfrei  
434 Waffeln eiweißarm glutenfrei  
435 Plätzchen eiweißarm glutenfrei natriumarm  
436 Mehlmischung für Brot glutenfrei  
437 Zwieback glutenfrei  
438 Waffel-Maisbrot glutenfrei  
439 Hirsebrot glutenfrei  
440 Kastanienbrot glutenfrei  
441 Maiskeks glutenfrei  
442 Energieriegel mit Haselnußcreme  
443 Diabetikerzucker  
444 Diabetikerbrotaufstriche  
445 Konfitüre mit Zuckeraustauschstoff/ Süßstoff  
446 Diabetikerschokolade  
447 Diabetikersüßigkeiten

448 Diabetikerbackwaren  
 449 Vollkornzwieback für Diabetiker  
 450 Diabetikergebäck  
 451 Saccharin-Cyclamat-Mischung Tabletten  
 452 Wurst- und Fleischwaren fettarm  
 453 Fruchtjoghurt mit Süßstoff  
 454 Fruchtquark mit Süßstoff  
 455 Fruchtdickmilch mit Süßstoff  
 456 Orangensaft mit Süßstoff  
 457 Multi-Vitamin-Nektar mit Süßstoff  
 458 Kochsalzersatz und Gewürze natriumarm/  
 mineralstoffreich

## MILCH & MILCHPRODUKTE

459 Schafskäse  
 460 Roquefort  
 461 Feta  
 462 Mozzarella  
 463 Kuhmilch gekocht  
 464 Kuhmilch entrahmt gekocht  
 465 Kuhmilch teilentrahmt gekocht  
 466 Kuhmilch Trinkmilch entrahmt  
 467 Kuhmilch Trinkmilch fettarm  
 468 Kuhmilch Trinkmilch vollfett  
 469 Kuhmilch Vorzugsmilch vollfett  
 470 Dickmilch (Sauermilch)  
 471 Dickmilch (Sauermilch) entrahmt  
 472 Dickmilch (Sauermilch) teilentrahmt  
 473 Dickmilch (Sauermilch) 10% Fett  
 474 Kefir  
 475 Kefir entrahmt  
 476 Joghurt entrahmt  
 477 Joghurt teilentrahmt  
 478 Joghurt vollfett  
 479 Buttermilch  
 480 Molke  
 481 Kaffeesahne  
 482 Saure Sahne 10 % Fett  
 483 Saure Sahne 20 % Fett  
 484 Saure Sahne 30 % Fett  
 485 Saure Sahne 40 % Fett  
 486 Schlagsahne 30 % Fett  
 487 Kondensmilch gezuckert 10 % Fett  
 488 Kondensmilch 4% Fett  
 489 Kondensmilch 7.5 % Fett  
 490 Kondensmilch 10 % Fett  
 491 Trinkmilch mit Kakao/Schokolade  
 492 Dickmilch fettarm mit Früchten  
 493 Dickmilch 10 % mit Früchten

494 Dickmilch mit Müsli  
 495 Joghurt mit Früchten  
 496 Joghurt fettarm mit Früchten  
 497 Joghurt vollfett mit Früchten  
 498 Joghurt 10% mit Früchten  
 499 Joghurt mit Müsli  
 500 Buttermilch mit Fruchtzubereitung  
 501 Hartkäse  
 502 Hartkäse Magerstufe  
 503 Hartkäse Vollfettstufe  
 504 Hartkäse Rahmstufe  
 505 Bergkäse Vollfettstufe  
 506 Chester  
 507 Emmentaler Vollfettstufe  
 508 Greyerzer  
 509 Parmesan  
 510 Raquelette Rahmstufe  
 511 Jarlsberg Vollfettstufe  
 512 Cheddar Rahmstufe  
 513 Schnittkäse  
 514 Schnittkäse Fettstufe  
 515 Schnittkäse Vollfettstufe  
 516 Schnittkäse Rahmstufe  
 517 Edamer  
 518 Gouda  
 519 Tilsiter  
 520 Fontina  
 521 Schnittkäse halbfest  
 522 Schnittkäse halbfest Fettstufe  
 523 Schnittkäse halbfest Vollfettstufe  
 524 Schnittkäse halbfest Rahmstufe  
 525 Schnittkäse halbfest Doppelrahmstufe  
 526 Butterkäse  
 527 Edelpilzkäse  
 528 Trappisten Vollfettstufe  
 529 Erom Vollfettstufe  
 530 Blauschimmel Rahmstufe  
 531 Danablu Rahmstufe  
 532 Stilton Doppelrahmstufe  
 533 Gorgonzola  
 534 Scheiblette  
 535 Weichkäse  
 536 Weichkäse Halbfettstufe  
 537 Weichkäse Fettstufe  
 538 Weichkäse Vollfettstufe  
 539 Weichkäse Rahmstufe  
 540 Weichkäse Doppelrahmstufe  
 541 Weichkäse 70% F.i.Tr.  
 542 Brie Rahmstufe

543 Camembert  
544 Limburger  
545 Romadur Halbfettstufe  
546 Klosterkäse Rahmstufe  
547 Frischkäse  
548 Frischkäse Rahmstufe  
549 Frischkäse Doppelrahmstufe  
550 Hüttenkäse  
551 Hüttenkäse Magerstufe  
552 Quark Magerstufe  
553 Quark Halbfettstufe  
554 Quark Fettstufe  
555 Sauermilchkäse Magerstufe  
556 Ricotta Doppelrahmstufe  
557 Schmelzkäse  
558 Schmelzkäse Halbfettstufe  
559 Frischkäsezubereitung  
560 Quark mit Früchten  
561 Quark mit Kräutern Fettstufe  
562 Kaffeeweißer  
563 Vollmilchpulver  
564 Magermilchpulver  
565 Buttermilchpulver

#### **GETRÄNKE (NICHTALKOHOLISCHE)**

566 Trinkwasser  
567 Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure  
568 Natürliches Mineralwasser still  
569 Fruchtsaftgetränke  
570 Limonaden  
571 Limonaden kalorienarm  
572 Brausen  
573 Brausen kalorienarm  
574 Colagetränke (caffeinhaltig)  
575 Colagetränke kalorienarm  
576 Getränkepulver  
577 Cola Mix  
578 Kaffee (Getränk)  
579 Kaffee mit Milch (Getränk)  
580 Kaffee mit Milch und Zucker (Getränk)  
581 Kaffee mit Kondensmilch (Getränk)  
582 Kaffee mit Kondensmilch und Zucker (Getränk)  
583 Kaffee mit Zucker (Getränk)  
584 Kaffee Instantpulver trocken  
585 Tee (Getränk)  
586 Tee schwarz mit Milch (Getränk)  
587 Tee schwarz mit Milch und Zucker (Getränk)

588 Tee schwarz mit Zucker (Getränk)  
589 Kräutertee (Getränk)  
590 Kräutertee mit Zucker (Getränk)

#### **GETRÄNKE (ALKOHOLISCH)**

591 Bier  
592 Bier alkoholfrei (<0.5Gew% Alkohol)  
593 Bier alkoholarms (max. 1.5 Gew% Alkohol)  
594 Malzbier  
595 Weizenbier (Weißbier) obergärig  
596 Weizenbier Export  
597 Bier Pils Hell  
598 Bier Starkbier  
599 Bier mit Limonade  
600 Weißwein / Rotwein  
601 Weißwein trocken  
602 Weißwein Auslese (lieblich)  
603 Weißwein halbtrocken  
604 Rotwein mittel Qualitätswein  
605 Rotwein schwer  
606 Glühwein  
607 Schorle  
608 Bowle Punsch  
609 Sekt  
610 Apfelwein  
611 Likörwein süß und trocken  
612 Liköre  
613 Eiertlikör  
614 Kräuter-/ Gewürz-/ Bitterlikör  
615 Weinbrand  
616 Klarer  
617 Branntwein aus Getreide (Brände aus Getreide)  
618 Rum  
619 Cocktails

#### **ÖLE, FETTE, BUTTER**

620 Olivenöl  
621 Rüböl (Rapsöl)  
622 Pflanzliche Öle Linolsäure 30% - 60%  
623 Erdnußöl  
624 Weizenkeimöl  
625 Sesamöl  
626 Maiskeimöl  
627 Sojaöl  
628 Walnußöl  
629 Sonnenblumenöl  
630 Traubenkernöl  
631 Distelöl (Safloröl)

632 *Margarine pflanzlich Linolsäure 30-50%*  
 633 *Margarine Linolsäure >50%*  
 634 *Margarine halbfett Linolsäure 30-50%*  
 635 *Margarine zum Kochen*  
 636 *Erdnußbutter/-mus*  
 637 *Kokosfett gehärtet*  
 638 *Palmkernfett*  
 639 *Butter*  
 640 *Butter halbfett - Milchhalbfett*  
 641 *Butterschmalz*  
 642 *Lebertran*  
 643 *Schweineschmalz/-fett*  
 644 *Rindertalg*  
 645 *Bratfett (tierisches Fett)*  
 646 *Fritierfett (überwiegend pflanzliches Fett)*  
 647 *Mayonnaise 80% Fett*  
 648 *Salatmayonnaise 50% Fett*

**REZEPTZUTATEN, ZUSATZSTOFFE**

649 *Speisesalz*  
 650 *Kräutersalz*  
 651 *Essig*  
 652 *Senf*  
 653 *Würzsoßen und andere Würzmittel*  
 654 *Tomatenketchup*  
 655 *Sojasoße Fertigprodukt*  
 656 *Barbecue-Grillsoße*  
 657 *Schaschlik-Grillsoße*  
 658 *Maggi*  
 659 *Tomatenmark*  
 660 *Orangeat*  
 661 *Zitronat (Sukkade)*  
 662 *Backpulver*  
 663 *Hefe*  
 664 *Tortengußpulver*  
 665 *Gelatine*  
 666 *Stärke*  
 667 *Pudding-/Soßenpulver/  
 Cremespeisenpulver*  
 668 *Brühwürfel*  
 669 *Brühwürfel fettreich*  
 670 *Bratensoße (Trockenpulver)*

**SÜßWAREN**

671 *Süßwaren*  
 672 *Zucker*  
 673 *Zucker braun Rohrzucker*  
 674 *Traubenzucker*  
 675 *Milchzucker*

676 *Fruchtzucker*  
 677 *Blütenhonig-Mischungen*  
 678 *Kunsthonig*  
 679 *Konfitüre Gelee Marmeladen*  
 680 *Konfitüre einfach*  
 681 *Gelee einfach*  
 682 *Marmelade*  
 683 *Nuß-Nougat-Creme süß*  
 684 *Sirup*  
 685 *Pflaumenmus*  
 686 *Sorbet*  
 687 *Cremeeis*  
 688 *Fruchteis*  
 689 *Rahmeis*  
 690 *Milchspeiseeis*  
 691 *Kunstspeiseeis*  
 692 *Softeis*  
 693 *Zuckerwaren*  
 694 *Weichkaramellen Bonbons*  
 695 *Toffees*  
 696 *Gummibonbons*  
 697 *Kaugummi*  
 698 *Lakritze*  
 699 *Marzipan*  
 700 *Geleefrüchte*  
 701 *Nougat*  
 702 *Dragees*  
 703 *Nuß dragiert*  
 704 *Erdnuß dragiert*  
 705 *Kirsche kandiert*  
 706 *Cocktail-Kirsche*  
 707 *Fruchtmischung-Kanditen*  
 708 *Krokant*  
 709 *Schokolade*  
 710 *Milchschokolade*  
 711 *Milchschokolade Vollmilch-Nuß*  
 712 *Zartbitterschokolade*  
 713 *Schokolade weiß*  
 714 *Pralinen gefüllt mit Sonstigem*  
 715 *Pralinen gefüllt mit Alkohol*  
 716 *Pralinen gefüllt mit Nüssen*  
 717 *Schokolade gefüllt mit Sonstigem*  
 718 *Schokoladenüberzugsmassen*  
 719 *Kakaopulver*  
 720 *Kakaogetränkpulver löslich*  
 721 *Müslriegel*

**FISCH & FISCHERZEUGNISSE**

722	<i>Fische gegart</i>
723	<i>Tintenfisch tiefgefroren gegart</i>
724	<i>Dornhai(Seeaal)/Schillerlocke</i>
725	<i>Aal frisch Fischzuschnitt gegart</i>
726	<i>Aal geräuchert</i>
727	<i>Hecht frisch gegart Fischzuschnitt</i>
728	<i>Seeteufel frisch</i>
729	<i>Heringsfische Makrelen Thunfische gegart</i>
730	<i>Hering Konserve in Öl</i>
731	<i>Matjeshering gesalzen</i>
732	<i>Sardelle gesalzen</i>
733	<i>Sardine gegart</i>
734	<i>Sardine geräuchert</i>
735	<i>Sardine Konserve in Öl</i>
736	<i>Sprotte frisch</i>
737	<i>Sprotte geräuchert</i>
738	<i>Makrele frisch gegart Fischzuschnitt</i>
739	<i>Makrele Konserve in Öl</i>
740	<i>Thunfisch frisch gebraten Fischzuschnitt</i>
741	<i>Thunfisch Konserve in Öl</i>
742	<i>Dorschartige Fische gegart</i>
743	<i>Kabeljau tiefgefroren gegart</i>
744	<i>Schellfisch frisch gegart Fischzuschnitt</i>
745	<i>Steinbutt frisch gegart Fischzuschnitt</i>
746	<i>Scholle frisch gegart Fischzuschnitt</i>
747	<i>Heilbutt frisch gegart Fischzuschnitt</i>
748	<i>Schwarzer Heilbutt geräuchert</i>
749	<i>Seezunge frisch gegart Fischzuschnitt</i>
750	<i>Flunder frisch gegart Fischzuschnitt</i>
751	<i>Lachsfische gegart</i>
752	<i>Renke frisch gegart Fischzuschnitt</i>
753	<i>Lachs frisch</i>
754	<i>Lachs geräuchert</i>
755	<i>Forelle frisch gegart Fischzuschnitt</i>
756	<i>Forelle geräuchert</i>
757	<i>Karpfen frisch gegart Fischzuschnitt</i>
758	<i>Wels frisch gegart Fischzuschnitt</i>
759	<i>Schleie frisch gegart Fischzuschnitt</i>
760	<i>Barsch frisch gegart Fischzuschnitt</i>
761	<i>Zander frisch gegart Fischzuschnitt</i>
762	<i>Rotbarsch frisch gegart Fischzuschnitt</i>
763	<i>Krebstiere (Krustentiere) gegart</i>
764	<i>Flußkrebis (Edelkrebis) gegart</i>
765	<i>Languste Konserve abgetropft</i>
766	<i>Hummer frisch gegart</i>
767	<i>Krabbe klein (Shrimps) gegart</i>
768	<i>Garnele frisch</i>

769	<i>Auster frisch</i>
770	<i>Auster frisch gegart</i>
771	<i>Miesmuschel frisch gegart</i>
772	<i>Miesmuschel Konserve in Öl</i>
773	<i>Jacobsmuschel</i>
774	<i>Stockfisch tiefgefroren</i>
775	<i>Bückling</i>
776	<i>Bismarckhering Konserve. abgetropft</i>
777	<i>Heringsfilet in Sahne-Meerrettichcreme</i>
778	<i>Heringsfilet in Tomatensoße</i>
779	<i>Brathering Konserve. abgetropft</i>
780	<i>Kaviar echt</i>
781	<i>Kaviarersatz</i>
782	<i>Fischstäbchen paniert tiefgefroren</i>

**FLEISCH**

783	<i>Fleisch gegart</i>
784	<i>Fleisch frisch</i>
785	<i>Rind Hackfleisch gegart</i>
786	<i>Schwein Hackfleisch gegart</i>
787	<i>Rind/Schwein Hackfleisch gegart</i>
788	<i>Brät frisch</i>
789	<i>Tatar (Schabefleisch) frisch</i>
790	<i>Rind Fleisch (ma) frisch gegart</i>
791	<i>Rind Fleisch (mf) frisch gegart</i>
792	<i>Rind Fleisch (fe) frisch gegart</i>
793	<i>Rind Filet (Lende) (ma) frisch gegart</i>
794	<i>Kalb Fleisch gegart</i>
795	<i>Kalb Fleisch (ma) frisch gegart</i>
796	<i>Kalb Fleisch (mf) frisch gegart</i>
797	<i>Kalb Rücken (Kotelett) (mf) frisch gegart</i>
798	<i>Kalb Vorderhaxe (mf) frisch gegart</i>
799	<i>Schwein Fleisch gegart</i>
800	<i>Schwein Fleisch gepökelt geräuchert</i>
801	<i>Schwein Fleisch gepökelt ungeräuchert</i>
802	<i>Schwein Fleisch mager (ma)</i>
803	<i>Schwein Fleisch mittelfett (mf)</i>
804	<i>Schwein Fleisch fett (fe)</i>
805	<i>Schwein Kotelett (mf) frisch gegart</i>
806	<i>Schwein Schnitzel</i>
807	<i>Schwein Eisbein vorn (mf) frisch gegart (gekocht)</i>
808	<i>Schaf Fleisch (ma) frisch gegart</i>
809	<i>Schaf Fleisch (fe) frisch gegart</i>
810	<i>Schaf Kotelett (mf) frisch gegart</i>
811	<i>Schaf Bratenfleisch (mf) frisch gegart</i>
812	<i>Corned Beef deutsch Konserve</i>
813	<i>Ragout Fin Konserve</i>

814 *Ochsenschwanzsuppe klar Trockenprodukt*  
 815 *Gulaschsuppe Konserve*  
 816 *Bratensoße dunkel Konserve*  
 817 *Bratensoße mit Pilzen Konserve*

**WILD, GEFLÜGEL, INNEREIEN**

818 *Pferd Fleisch gegart*  
 819 *Ziege Fleisch (mf) frisch gegart*  
 820 *Hauskaninchen Fleisch gegart*  
 821 *Ferkel Fleisch (mf) frisch*  
 822 *Hirsch Fleisch (mf) frisch gegart*  
 823 *Reh Fleisch (mf) frisch gegart*  
 824 *Hase Fleisch (ma) frisch gegart*  
 825 *Wachtel Fleisch mit Haut frisch*  
 826 *Baby-Pute frisch*  
 827 *Brathähnchen Schenkel frisch gegart*  
 828 *Brathähnchen Brustfilet frisch*  
 829 *Suppenhuhn Fleisch mit Haut*  
 830 *Suppenhuhn Schenkel frisch gegart*  
 831 *Ente Fleisch (mf) frisch*  
 832 *Gans Fleisch mit Haut frisch gegart*  
 833 *Gans Schenkel frisch gegart*  
 834 *Pute Fleisch mit Haut*  
 835 *Pute Fleisch mit Haut frisch gegart*  
 836 *Pute Schenkel frisch gegart*  
 837 *Pute Brust frisch*  
 838 *Taube Fleisch mit Haut frisch gegart*  
 839 *Rind Herz gegart*  
 840 *Schwein Herz gegart*  
 841 *Rind Leber gegart*  
 842 *Kalb Leber gegart*  
 843 *Schwein Leber gegart*  
 844 *Schwein Lunge gegart*  
 845 *Rind Magen/Kutteln gegart*  
 846 *Schwein Magen gegart*  
 847 *Rind Niere gegart*  
 848 *Kalb Niere gegart*  
 849 *Schwein Niere gegart*  
 850 *Kalb Bries gegart*  
 851 *Rind Zunge gegart*  
 852 *Kalb Zunge gegart*  
 853 *Schwein Zunge gegart*  
 854 *Brathähnchen Leber gegart*

**FLEISCH- & WURSTWAREN, INNEREIEN**

855 *Braunschweiger Mettwurst*  
 856 *Teewurst*  
 857 *Cervelatwurst*

858 *Salami*  
 859 *Bauernbratwurst*  
 860 *Landjäger*  
 861 *Cabanossi*  
 862 *Würstchen/Bockwurst/Wiener Würstchen*  
 863 *Bockwurst*  
 864 *Knackwurst/Servela*  
 865 *Frankfurter Rindwurst/Rote*  
 866 *Curry-Bratwurst*  
 867 *Rostbratwurst*  
 868 *Weißwurst Münchener*  
 869 *Schinkenwurst*  
 870 *Fleischkäse*  
 871 *Fleischwurst / Stadtwurst*  
 872 *Gelbwurst*  
 873 *Krakauer*  
 874 *Jagdwurst (Süddeutsche und Norddeutsche)*  
 875 *Schinkenwurst grob/Lyoner grob*  
 876 *Bierwurst*  
 877 *Leberkäse*  
 878 *Weißer Preßkopf*  
 879 *Gefüllte Kalbsbrust*  
 880 *Geflügelmortadella*  
 881 *Leberwurst fein*  
 882 *Kalbsleberwurst*  
 883 *Leberwurst einfach*  
 884 *Hausmacher Blutwurst*  
 885 *Filetblutwurst*  
 886 *Schwartenmagen*  
 887 *Sülzen und Aspik*  
 888 *Leberpastete*  
 889 *Schwein Speck roh geräuchert*  
 890 *Schwein Schinken roh geräuchert (Lachsschinken)*  
 891 *Schwein Schinken gekocht ungeräuchert*  
 892 *Kasseler*  
 893 *Pökelwaren Rippchen/Schälrippchen*  
 894 *Mortadella Konserve*  
 895 *Wiener Würstchen Konserve*

**REZEPTE**

896 *Apfelmus (R)*  
 897 *Bechamelsoße (R)*  
 898 *Bohneneintopf mexikanisch (R)*  
 899 *Bohnensalat grün gegart mit Öl (R)*  
 900 *Bratensoße flüssig (R)*  
 901 *Bratkartoffeln (R)*

902	<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (R)</i>	950	<i>Käsespätzle (R)</i>
903	<i>Cannelloni (R)</i>	951	<i>Lasagne mit Gemüse (R)</i>
904	<i>Cheeseburger (R)</i>	952	<i>Lasagne mit Hackfleisch (R)</i>
905	<i>Dampfnudeln (R)</i>	953	<i>Lauchgemüse (R)</i>
906	<i>Eierpfannkuchen (R)</i>	954	<i>Leberknödel (R)</i>
907	<i>Eiersalat (R)</i>	955	<i>Linsengemüse (R)</i>
908	<i>Eintopf mit Rindfleisch (R)</i>	956	<i>Linseneintopf mit Wurst (R)</i>
909	<i>Erbsen u. Möhrengemüse (R)</i>	957	<i>Makkaroni mit Tomatensoße (R)</i>
910	<i>Erbseneintopf mit Würstchen (R)</i>	958	<i>Maultaschen (R)</i>
911	<i>Essigmarinade (R)</i>	959	<i>Maultaschen in der Brühe (R)</i>
912	<i>Fischkonserve (R)</i>	960	<i>Milchreis (R)</i>
913	<i>Fischfrikadelle (R)</i>	961	<i>Mohrrübensalat (R)</i>
914	<i>Fisch paniert (R)</i>	962	<i>Nudelgerichte mit Fleisch (R)</i>
915	<i>Fleischsalat (R)</i>	963	<i>Nudelgerichte mit Gemüse (R)</i>
916	<i>Fleischbrühe (R)</i>	964	<i>Nudelsalat mit Mayonaise (R)</i>
917	<i>Fleischkäse gebraten (R)</i>	965	<i>Nudelsuppe (R)</i>
918	<i>Frikadelle (R)</i>	966	<i>Omelett (R)</i>
919	<i>Frühlingsrolle (R)</i>	967	<i>Paella (R)</i>
920	<i>Gebundene Suppe (R)</i>	968	<i>Paprika gefüllt mit Hackfleisch (R)</i>
921	<i>Gemüseplatte (R)</i>	969	<i>Pfannkuchen süß (R)</i>
922	<i>Gemüserisotto (R)</i>	970	<i>Pizza (R)</i>
923	<i>Gemüsesalat mit Dressing (R)</i>	971	<i>Pommes Frites (R)</i>
924	<i>Gemüsesuppe (R)</i>	972	<i>Putenschnitzel (R)</i>
925	<i>Gemüsesuppe mit Wurst (R)</i>	973	<i>Ravioli mit Tomatensoße (R)</i>
926	<i>Gemüsemischung roh (R)</i>	974	<i>Ratatouille (R)</i>
927	<i>Geflügelsalat (R)</i>	975	<i>Reissalat (R)</i>
928	<i>Gemüseauflauf (R)</i>	976	<i>Rinderroulade (R)</i>
929	<i>Gemüsebrühe (R)</i>	977	<i>Rindergulasch (R)</i>
930	<i>Grießbrei (R)</i>	978	<i>Rote Grütze (R)</i>
931	<i>Grundsoße weiß (R)</i>	979	<i>Rumpsteak (R)</i>
932	<i>Griechischer Salat (R)</i>	980	<i>Rührei mit Speck/Schinken (R)</i>
933	<i>Grundsoße mit Senf (R)</i>	981	<i>Rührei (R)</i>
934	<i>Gurkensalat (R)</i>	982	<i>Rösti (R)</i>
935	<i>Götterspeise (R)</i>	983	<i>Salate (R)</i>
936	<i>Hackbraten (R)</i>	984	<i>Salzkartoffeln (R)</i>
937	<i>Hamburger (R)</i>	985	<i>Schaschlikspieß (R)</i>
938	<i>Hühnerfrikassee (R)</i>	986	<i>Schweinekotelett (R)</i>
939	<i>Kartoffelbrei (R)</i>	987	<i>Schweineschnitzel paniert (R)</i>
940	<i>Kartoffelklöße (R)</i>	988	<i>Schweineschnitzel natur (R)</i>
941	<i>Kartoffelkroketten (R)</i>	989	<i>Schupfnudeln (R)</i>
942	<i>Kartoffelpuffer (R)</i>	990	<i>Semmelknödel (R)</i>
943	<i>Kartoffelsalat (R)</i>	991	<i>Soße holländisch (R)</i>
944	<i>Kartoffelgratin (R)</i>	992	<i>Spiegeleier (R)</i>
945	<i>Kartoffelsuppe (R)</i>	993	<i>Spaghetti Bolognese (R)</i>
946	<i>Kebab, Gyros (R)</i>	994	<i>Spargelcremesuppe (R)</i>
947	<i>Klare Suppe mit Einlage (R)</i>	995	<i>Tomatensalat (R)</i>
948	<i>Kohlrouladen (R)</i>	996	<i>Tomatencremesuppe (R)</i>
949	<i>Krautsalat (R)</i>	997	<i>Wiener Schnitzel (R)</i>

- 998 Wurst/Käsesalat (R)  
999 Zaziki (R)

## Garantie

HMM Diagnostics GmbH stellt an seine Produkte hohe Qualitätsanforderungen. Aus diesem Grunde gewährt HMM Diagnostics GmbH beim Kauf dieses **smartLAB**<sup>®</sup> Produkts 2 Jahre Garantie. Sie können die Garantiezeit um 3 auf insgesamt 5 Jahre kostenlos verlängern, indem Sie Ihr Produkt bei HMM Diagnostics GmbH registrieren lassen. Registrieren Sie sich hierfür unter [www.hmm.info/registrierung](http://www.hmm.info/registrierung)

*Verschleißteile, Batterien etc. unterliegen nicht der Garantie.*

## Hersteller:



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

mail: [info@hmm.info](mailto:info@hmm.info)  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)

---

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

**[www.hmm.info](http://www.hmm.info)**

# smartLAB<sup>®</sup> diet

*Kitchen scale with integrated nutrition data*

## User Manual



*Please read this manual thoroughly before  
first using this device*



HMM Diagnostics GmbH  
D-69221 Dossenheim, Germany  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)



# Content

## I. Introduction

## II. Your smartLAB® *diet*

Display & functions	5
Specifications	5
Control keys	5

## III. Setup & Operating functions

Change batteries	6
Using your smartLAB® <i>diet</i>	6
Changing units	6
Weighing foods	6
The Zero weight function	7
Show nutritional data	8
Saving nutritional data	8
Loading nutritional data	9
Erasing nutritional data	9

## IV. Miscellaneous

Important information	10
Maintenance	10
Using Food Codes	11
Warranty	23

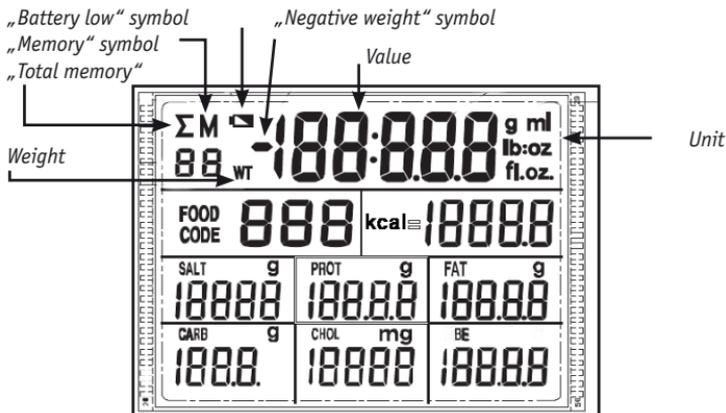
## I. Introduction

Thank you for using the **smartLAB**<sup>®</sup> *diet* kitchen scale. This scale was developed especially for the needs of people with diabetes. However, it may be used in any environment, where a healthy nutrition is considered to be important.

With 999 food codes on the device itself, your **smartLAB**<sup>®</sup> *diet* can not only show you the weight of your food. The scale additionally informs you about relevant nutritional data like fat, protein, salt or cholesterol amount and bread units. That is why the **smartLAB**<sup>®</sup> *diet* finds use in many different fields and alleviates users through its easy-to-understand functioning in preparing their meals.

## II. Your smartLAB<sup>®</sup> diet

### Display & functions



### Specifications

- Power switch On & Auto off
- Capacity: 5000 g, 176.4 oz, 11 lb: 0,4 oz, 5000 ml
- Division: 1g, 0.1 oz, 1 ml
- Weight overload display(> 5100g): „Err“
- „Battery low“ display symbol
- Battery: 2 x AAA Alkaline batteries
- blue backlight

### Control keys

- On
- Off
- Zero (Tare weight function)
- CLR: content of the display  
Clear
- MC: Clear device memory
- g/oz: Changing unit
- M+: Add memory
- MR: Show nutrition data
- Number keys: 0-9

### Set Content

- 1 smartLAB<sup>®</sup> diet kitchen scale
- 1 User manual
- 2 AAA batteries

### III. Setup & Operating functions

#### Change batteries

- Open the battery lid on the backside of the device.
- Insert two “AAA” batteries in accordance with the correct direction (polarity).
- Close the battery lid.



When the display shows the symbol  replace the battery with a new one.



Rechargeable 1.2 V batteries are not suitable for this device.



Remove the battery if you don't use the device for one month or longer.



Kitchen scale and batteries need to be disposed of according to local regulations.

#### Using your smartLAB<sup>®</sup> diet

- After inserting the battery, push the „ON“ button to turn on the scale.
- Press the "OFF" key for more than 2 seconds to turn the scale OFF. If no button is pushed, the scale will automatically power off after 60 seconds. In order to save battery power, you should always turn off the scale manually, when you do not need it, any more.

#### Changing units

While weighing, you can use the „g/ oz“ button to switch between the different measuring units. You can choose between: g / oz / ml

#### Weighing foods

1. Turn on your **smartLAB<sup>®</sup> diet** kitchen scale with the „ON“ button.
2. The device does an initial checkup. The display elements should all be visible now. As soon as the „weight“ symbol appears in the upper left display corner, your

**smartLAB<sup>®</sup> diet** is ready for use.

3. Slowly place the item you want to scale on your **smartLAB<sup>®</sup> diet**.
4. The display reads the measured value.

### The Zero weight function

You can use the zero function during the process of weighing. By pushing the „zero“ button, the display switches back to „0“. The before measured value is set back to 0 (zero). You can repeat to tare the weight as often as you wish. Proceed in the following way:

1. Turn on your **smartLAB<sup>®</sup> diet** kitchen scale with the „ON“ button.
2. Choose the measuring unit (g / oz / ml).
3. Place the item you want to determine weight of on the scale.
4. Push „zero“ after the measured weight does not change its value any more.  
The display switches back to „0“
5. If you place another *additional* item on the scale, the display will read the weight of this item *only*.
6. Repeat as often as needed.

If you want to restore the zero weight function, proceed in the following way: remove all foods from the scale. The „negative weight“ symbol appears in the display. Push the „zero“ button, in order to restore the scale.

**Note:** You can store nutritional data after every weighing process. Please refer to the chapter „Saving nutritional data“ in this manual.

## Show nutritional data

1. Make sure your **smartLAB<sup>®</sup> diet** kitchen scale is in weight mode. Press the „g/ oz“ button, if necessary. The weight symbol („WT“) will appear on the display.
2. Place food items on the scale.
3. Look up the according three-digit food code from the „Food code“ chapter out of this manual.
4. Enter the code with the number keys of your **smartLAB<sup>®</sup> diet** kitchen scale. The code is shown in the display corner. You can erase your entry by pushing the „CLR/ MC“ button.
5. The scale shows you the following nutritional information:

KCAL: kilo calory amount  
SALT: salt amount  
PROT: protein amount  
FAT: fat amount  
CARB: carbohydrates  
CHOL: cholesterol amount  
BE: bread units

## Saving nutritional data

You can store the measured nutritional data on the scale's internal memory. Proceed in the following way:

1. Scale a food item with its corresponding food code, as described in the chapter „Show nutritional data“.
2. Press the „M+“ button to store the information. The display reads „M01“ for the first stored nutrition information.
3. If you want to scale another item additionally, you have to press the zero button first. Alternatively, you can remove the item and place an new one on the scale. Before you are able to save its information, you will have to erase the before entered food code. Press „CLR/MC“ to do so. Enter a new food code and store the information with the „M+“ button.

**Note:**

- The values will be saved on the memory even when you turn off the scale.
- Display sign for over load „Err“.
- You can save up to 99 files. If you want to add another nutrition data and the memory is full, however, please press „CLR/ MC“. This will erase the memory and you can save data again.
- It is only possible to store nutritional data, when you enter a food code first.

**Loading nutritional data**

1. Make sure your **smartLAB<sup>®</sup> diet** is in weigh mode. Press the „g/ oz“ button, if necessary. The weight symbol („WT“) will appear in the display.
2. Press the „MR“ button. The display will now show the total amount of all values stored on the device. This is also shown by the symbol „ $\Sigma$ “ in the upper left corner. Press „MR“ to switch back to the weight mode.

**Note:** The total weight of all stored data can not be displayed with this device.

**Erasing nutritional data**

1. Make sure your **smartLAB<sup>®</sup> diet** is in weigh mode. Press the „g/ oz“ button, if necessary. The weight symbol („WT“) will appear in the display.
2. Press the "MC" button. "M" flashes on the display. If you press the "MC" button again, the "M" disappears from the display. The memory was deleted successfully.

**Note:** Do not place items on your **smartLAB<sup>®</sup> diet** kitchen scale which access the acceptable maximal total weight. If the total weight is accessed, the display will show a symbol. Please replace all items which are too heavy for the scale to avoid further damage.

## IV. Miscellaneous

### Important information

- Your **smartLAB<sup>®</sup> diet** kitchen scale was preprogrammed with 999 food codes. With these codes, additional nutrition information (like calories, salt, protein, cholesterol amount and bread units) of the most common foods can be displayed. The preprogrammed values are only an indication and should never be considered to be absolute. The nutritional data are approximate values based on the „Bundeslebensmittelschlüssel“ of the Federal Ministry for Nutrition, Agriculture and Consumer Protection.
- Please make sure to use your scale in room temperature. Place it on a solid, horizontal area where it cannot dangle.
- This scale is not water-proof. Do not expose it to humidity. Do not rinse under water.
- This scale is an exactly working monitoring device. Please treat it carefully. Avoid shaking the device or exposing it to other vibrations.
- NEVER try to disassemble the device by yourself. In this case your warranty claims will become invalid.
- The display values may get influenced by electro-magnetical interferences from kitchen radios etc. If this should ever happen, place the scale out of the interference area and turn it on again.

### Maintenance

- Do not rinse under fluent water and do not immerse in water.
- Use a wet towel and/or mild detergent to clean the scale.
- Do not use aggressive cleaning sponges or detergents and do not use aggressive fluids like benzin or acetone.
- Protect your device from blows, humidity, dust, chemicals, heavy temperature variations and too close heat sources (ovens, radiators etc.)

## Using Food Codes

Your **smartLAB<sup>®</sup> diet** kitchen scale has stored all the relevant nutritional data of a food item according to its specific food code (left column). Please refer to this user manual to learn, how food codes are entered.

The list has been divided into different categories, to make it easier for you finding the specific food item:

	<i>BREAD</i>	S. 12
	<i>CEREALS, WHEAT ETC.</i>	S. 12
	<i>BAKERY PRODUCTS &amp; PASTRY</i>	S. 12
	<i>DIET FOOD</i>	S. 16
	<i>EGGS &amp; PASTA</i>	S. 13
	<i>FISH &amp; FISH PRODUCTS</i>	S. 19
	<i>MEAT</i>	S. 20
	<i>VENISON, POULTRY, ENTRAILS</i>	S. 21
	<i>FRUITS</i>	S. 13
	<i>VEGETABLES</i>	S. 14
	<i>DRINKS (ALCOHOLIC)</i>	S. 18
	<i>DRINKS (NON-ALCOHOLIC)</i>	S. 18
	<i>LEGUMES, NUTS, OILSEEDS</i>	S. 16
	<i>POTATOES, MUSHROOMS</i>	S. 16
	<i>MILK &amp; MILK PRODUCTS</i>	S. 17
	<i>OIL, FAT &amp; BUTTER</i>	S. 18
	<i>INGREDIENTS FOR RECIPES,</i>	
	<i>FOOD ADDITIVES</i>	S. 19
	<i>CANDIES, SWEETS</i>	S. 19
	<i>VEGETARIAN FOOD</i>	S. 16
	<i>MEAT PRODUCTS, SAUSAGES, ENTRAILS</i>	S. 21
	<i>RECIPES</i>	S. 21

# Food Codes

<b>BREAD</b>			
001	whole-grain bread	043	cooked natural rice
002	whole-grain bread with oilseeds	044	rice polished
003	rye bread- wheattoast with bruised grain	045	cooked rice polished
004	rye bread- mixed wheat bread	046	rice parboiled
005	rye bread-multigrain bread	047	cooked rice parboiled
006	white bread- toast	048	corn starch
007	white bread- wheat bread	049	granola
008	wholemeal bun	050	fruit granola
009	wholemeal bun with oilseed ingredients	051	chocolate granola
010	bun	052	cornflakes
011	bun with oilseeds	053	ricecrispies
012	bun- rye bun	054	cereal flakes
013	crispbread	055	multipil grain flackes roasted with sugar/ honey
014	Graham bread	056	puffed rice
015	pumpernickel	057	puffed rice roasted with suagr/honey
016	baguette	058	puffed corn/ popcorn
017	pita bread		
018	breadcrumbs		
<b>CEREALS, WHEAT ETC.</b>		<b>LONG-LIFE BAKERY PRODUCTS &amp; PASTRY</b>	
019	wheat wholemeal	059	lye dough products
020	wheat seed	060	salty snacks
021	wheat semolina	061	zwieback
022	rye wholemeal	062	corn peanuts
023	oats (whole seeds)	063	cracker
024	oat flakes	064	nibbles
025	barley wholemeal	065	pretzel sticks
026	pearl barley	066	puff pastry
027	flour	067	choux pastry
028	whole wheat flour	068	yeast dough
029	wheat flour type 1050	069	shortpastry
030	wheat flour type 405	070	onion tarte
031	wheat flour type 550	071	fruit flan, tart (gener.)
032	wheat bran	072	tart with stone fruits
033	whole rye flour	073	tart out of batter
034	rye flour type 1150	074	tart out of yeast dough (low-fat)
035	unripe spelt grain wholemeal	075	tart out of rich shortpastry
036	buckwheat	076	torte
037	millet (whole seed)	077	cream cake, cream gateau
038	millet (peeled seed)	078	Sacher cake
039	millet flakes	079	cream cheesecake
040	corn wholemeal	080	Linzertorte/ Linzer Tart
041	corn millet	081	Black Forest gateau
042	natural rice	082	jelly roll, swiss roll
		083	butter-cream cake out of sponge
		084	flan out of sponge

085 cake  
 086 nut cake  
 087 gingerbread  
 088 cake out of batter  
 089 marble cake out of batter  
 090 Donau-Wellen out of batter  
 091 sand cake  
 092 Frankfurter Kranz out of biscuit dough  
 093 cake out of yeast dough (low-fat) with streusel/ crumbs  
 094 cake out of yeast dough (low-fat) with raisins  
 095 plaited yeast bun out of yeast dough (low fat)  
 096 filled and sliced Kranz out of yeast dough (low fat)  
 097 be-sting out of rich yeast dough  
 098 bundt cake/ deep dish pie out of rich yeast dough  
 099 stollen out of rich yeast dough  
 100 marzipan stollen out of rich yeast dough  
 101 nut kranz out of rich yeast dough  
 102 papaver kranz out of rich yeast dough  
 103 cheese cake out of shortpastry  
 104 apple strudel  
 105 quark strudel  
 106 small crumbs from special dough  
 107 meringue  
 108 waffle  
 109 shortbread biscuit  
 110 German lebkuchen  
 111 Printen / sort of Lebkuchen  
 112 pepper nuts  
 113 pyramid cake  
 114 biscuit, cookie  
 115 ladyfinger/ lady's finger out of sponge  
 116 éclairs out of choux pastry filled with cream  
 117 cream puff out of choux pastry filled with cream and cherries  
 118 biscuite/ cookies out of shortpastry  
 119 almond biscuit out of shortpastry  
 120 fruitpie out of shortpastry  
 121 Berliner pancake out of low-fat yeast dough  
 122 nut pastry out of rich yeast dough  
 123 fried yeast dough out of low-fat  
 124 Schnecken pastry out of low-fat yeast

dough  
 125 croissant out of puff pastry  
 126 danish pastry  
 127 wholemeal cookie  
 128 tarte ready-mix

**EGGS & PASTA**

129 fresh egg  
 130 cooked fresh egg  
 131 egg yolk  
 132 egg white  
 133 pasta (gener.), ribbon noodles  
 134 pasta without egg  
 135 cooked eggfree pasta  
 136 pasta with egg  
 137 cooked pasta with egg  
 138 cooked wholemeal pasta  
 139 wholemeal pasta without egg  
 140 wholemeal pasta with egg  
 141 pasta dough pasta products

**FRUITS**

142 fresh rhubarb  
 143 fresh fruitmix  
 144 dried fruitmix  
 145 mixed fruit juice  
 146 mixed fruit nectar  
 147 mixed fruit jam  
 148 mixed drained fruits in a preserve  
 149 fresh apple  
 150 fresh apple with pairing and core  
 151 fresh cooked apple  
 152 dried apple  
 153 apple juice  
 154 apple nectar  
 155 fresh peeled apple  
 156 peeled drained apple in a tin  
 157 fresh pear  
 158 fresh pear with pairing and core  
 159 fresh cooked pear  
 160 pear nectar  
 161 drained pear in a tin  
 162 quince jam  
 163 fresh apricot  
 164 fresh cooked apricot  
 165 dried apricot  
 166 apricot nectar  
 167 apricot jam



264	<i>fresh leaf spinach</i>	313	<i>fresh cooked tomatoes</i>
265	<i>cooked blanched celery</i>	314	<i>tomatoe concentrate</i>
266	<i>fresh blanched celery</i>	315	<i>tomatoe juice</i>
267	<i>fresh celery</i>	316	<i>cooked tomatoes in a tin</i>
268	<i>fresh mangel</i>	317	<i>fresh red tomatoe</i>
269	<i>fresh parsley leaf</i>	318	<i>fresh cooked sweet corn</i>
270	<i>fresh dandelion</i>	319	<i>drained sweet corn in a tin</i>
271	<i>fresh sorrel</i>	320	<i>fresh cooked pumpkin</i>
272	<i>fresh wattercress</i>	321	<i>fresh zucchini/ courgette</i>
273	<i>fresh cress</i>	322	<i>fresh cooked zucchini/ courgette</i>
274	<i>fresh cauliflower</i>	323	<i>fresh vegetable marrow</i>
275	<i>fresh cooked cauliflower</i>	324	<i>cooked rutabaga/ swede</i>
276	<i>fresh cooked broccoli</i>	325	<i>fresh beetroot</i>
277	<i>fresh chinese cabbage</i>	326	<i>fresh cooked beetroot</i>
278	<i>fresh cooked chinese cabbage</i>	327	<i>cooked beetroot in a tin</i>
279	<i>fresh cooked borecole</i>	328	<i>fresh white beet</i>
280	<i>cooked borecole in a tin</i>	329	<i>fresh cooked white beet</i>
281	<i>fresh kohlrabi</i>	330	<i>fresh carrot</i>
282	<i>fresh cooked kohlrabi</i>	331	<i>fresh cooked carrot</i>
283	<i>fresh cooked brussels sprouts</i>	332	<i>carrot juice</i>
284	<i>fresh red cabbage with pairing and core</i>	333	<i>cooked carrot in a tin</i>
285	<i>fresh cooked red cabbage</i>	334	<i>horseradish in a tin</i>
286	<i>cooked red cabbage in a tin</i>	335	<i>fresh parsnip</i>
287	<i>fresh white cabbage</i>	336	<i>fresh cooked parsnip</i>
288	<i>fresh cooked white cabbage</i>	337	<i>fresh salsify</i>
289	<i>fresh cooked savoy cabbage</i>	338	<i>fresh cooked salsify</i>
290	<i>fresh cooked sauerkraut</i>	339	<i>cooked salsify in a tin</i>
291	<i>drained sauerkraut in a tin</i>	340	<i>fresh celeriac</i>
292	<i>fresh wein sauerkraut</i>	341	<i>fresh cooked celeriac</i>
293	<i>artichoke in a tin</i>	342	<i>fresh white radish</i>
294	<i>fresh fennel</i>	343	<i>fresh red radish</i>
295	<i>fresh cooked fennel</i>	344	<i>cooked green bean</i>
296	<i>cooked heart of palm in a tin</i>	345	<i>deep- frozen cooked green bean</i>
297	<i>fresh cooked asparagus</i>	346	<i>cooked green bean in a tin</i>
298	<i>cooked asparagus in a tin</i>	347	<i>cooked wax beans</i>
299	<i>fresh purslane</i>	348	<i>cooked wax beans in a tin</i>
300	<i>fresh cooked leek</i>	349	<i>dried broad bean</i>
301	<i>fresh onions</i>	350	<i>dried soybean</i>
302	<i>fresh cooked onions</i>	351	<i>fresh green pea</i>
303	<i>preserved drained pearl onion</i>	352	<i>fresh cooked green pea</i>
304	<i>fresh spring onion</i>	353	<i>deep- frozen cooked green pea</i>
305	<i>fresh garlic</i>	354	<i>cooked green pea in a tin</i>
306	<i>fresh cooked aubergine/eggplant</i>	355	<i>dried chickpea</i>
307	<i>fresh cucumber</i>	356	<i>dried cooked lima bean</i>
308	<i>fresh cooked cucumber</i>	357	<i>cauliflower soup instant product</i>
309	<i>fresh cooked sweet pepper</i>	358	<i>root and tuber vegetable soup dry matter</i>
310	<i>fresh green pepper</i>	359	<i>Mixed Pickles</i>
311	<i>fresh red pepper</i>	360	<i>gherkin in a tin</i>
312	<i>red pepper in a tin</i>	361	<i>cornichons in a tin</i>

362 *beetroot in a tin*  
363 *bean salad in a tin*  
364 *celery salad in a tin*  
365 *carrot salad in a tin*

### **LEGUMES, NUTS, OILSEEDS**

366 *fresh nuts*  
367 *roasted peanuts*  
368 *european walnut*  
369 *fresh hazelnut*  
370 *grated coconut*  
371 *coconut milk*  
372 *roasted cashew nut*  
373 *fresh brazil nut*  
374 *fresh sweet almond*  
375 *fresh cooked sweet chestnut*  
376 *roasted sweet chestnut*  
377 *roasted and salted pistachio*  
378 *fresh pumpkinseeds*  
379 *fresh pine nut*  
380 *fresh linseed*  
381 *fresh sesame*  
382 *fresh sunflowerseeds*  
383 *fresh poppy seed*  
384 *soured green olives*  
385 *soured black olives*  
386 *cooked drained bamboo shoots in a tin*  
387 *alfalfa*  
388 *Mung bean sprouts*  
389 *grain sprout*  
390 *ripened legumes*  
391 *fresh ripened cooked peas*  
392 *drained cooked ripe lentil in a tin*  
393 *fresh cooked kidney bean*  
394 *drained cooked ripe kidney bean in a tin*  
395 *kidney bean in a tin*  
396 *trail mix*  
397 *legume dish tin soup*

### **VEGETARIAN FOOD**

398 *roasted soybean*  
399 *degrease, not bitter soyflour*  
400 *textured soy protein (TVP)*  
401 *liquid soymilk*  
402 *fresh tofu/ bean curd*  
403 *vegetarian frikadeller/ burger dry matter*  
404 *soymeat with spices dry matter*  
405 *vegetarien pies*  
406 *cut soy*

407 *yeast extract (marmite)*  
408 *vegetarian frikadelle/ burger deep frozen*  
409 *soy sausage in a tin*

### **POTATOES & MUSHROOMS**

410 *fresh cooked peeled potatoes*  
411 *mashed potato powder*  
412 *potato starch flour*  
413 *cooked potato dumpling instant product*  
414 *ready made potato chips/crisps*  
415 *manioc (cassava)*  
416 *batata (sweet potato)*  
417 *fresh sunchoke*  
418 *tapioca*  
419 *fresh cooked mushrooms*  
420 *cooked drained mushrooms in a tin*  
421 *cooked white mushroom*  
422 *fresh white mushroom*  
423 *cooked drained white mushroom in a tin*  
424 *fresh chanterelle*  
425 *dried chanterelle*  
426 *chanterelle in a tin*  
427 *fresh boletus*  
428 *dried boletus*  
429 *boletus in a tin*  
430 *fresh shiitake*  
431 *wild mushrooms*  
432 *white mushroom cream soup dry matter*

### **DIET FOOD**

433 *dark bread with carob flour low protein, gluten-free*  
434 *waffle low protein gluten- free*  
435 *cookie/ biscuit low protein gluten- free low- sodium*  
436 *flour mixture for bread gluten- free*  
437 *zweiback gluten- free*  
438 *waffle corn pone gluten- free*  
439 *milletbread gluten- free*  
440 *sweet chestnut bread gluten- free*  
441 *corn cookie gluten- free*  
442 *energie bar with hazelnut creme*  
443 *diabetic sugar*  
444 *diabetic spread*  
445 *jam with nutritive sweetner/ sweetner*  
446 *diabetic chokolate*  
447 *diabetic candies/ sweets*  
448 *diabetic bakery products*  
449 *wholemeal zweiback for diabetic*

450 *diabetic pastries*  
 451 *Saccharin-Cyclamat-mixture tablet*  
 452 *sausage and meat products low-fat*  
 453 *fruit yoghurt with sweetner*  
 454 *fruit curd cheese with sweetner*  
 455 *fruit soured milk with sweetner*  
 456 *orange juice with sweetner*  
 457 *multi vitamine nectar with sweetner*  
 458 *salt and speises substitution for diet*

**MILK & MILK PRODUCTS**

459 *sheep's mild cheese*  
 460 *Roquefort*  
 461 *feta cheese*  
 462 *mozzarella*  
 463 *cooked cow milk*  
 464 *cooked skimmed milk*  
 465 *cooked semi-skimmed milk*  
 466 *fresh skimmed cow milk*  
 467 *fresh low fat cow milk*  
 468 *fresh whole milk*  
 469 *whole attested cow milk*  
 470 *soured milk*  
 471 *skimmed soured milk*  
 472 *semi-skimmed soured milk*  
 473 *soured milk 10 % fat*  
 474 *kefir*  
 475 *skimmed kefir*  
 476 *skimmed yoghurt*  
 477 *semi-skimmed yoghurt*  
 478 *whole yoghurt*  
 479 *buttermilk*  
 480 *whey*  
 481 *cream*  
 482 *sour cream 10 % fat*  
 483 *sour cream 20 % fat*  
 484 *sour cream 30 % fat*  
 485 *sour cream 40 % fat*  
 486 *whipped cream 30 % fat*  
 487 *condensed milk sugared 10 % fat*  
 488 *condensed milk 4% fat*  
 489 *condensed milk 7.5 % fat*  
 490 *condensed milk 10 % fat*  
 491 *milk with cocoa or chocolate*  
 492 *soured milk low fat with fruits*  
 493 *soured milk 10 % with fruits*  
 494 *soured milk with granola*  
 495 *yoghurt with fruits*  
 496 *yoghurt low fat with fruits*

497 *whole yoghurt with fruits*  
 498 *yoghurt 10% with fruits*  
 499 *yoghurt with granola*  
 500 *buttermilk with fruits*  
 501 *hard cheese*  
 502 *hard cheese low-fat*  
 503 *hard cheese full fat*  
 504 *hard cheese cream*  
 505 *alpine cheese full fat*  
 506 *Chester*  
 507 *Emmentaler full fat*  
 508 *Greyerzer*  
 509 *parmesan cheese*  
 510 *Raquelette cream*  
 511 *Jarlsberg full fat*  
 512 *cheddar cream*  
 513 *cut cheese*  
 514 *cut cheese fat*  
 515 *cut cheese full fat*  
 516 *cut cheese cream*  
 517 *Edam*  
 518 *Gouda*  
 519 *Tilsiter*  
 520 *Fontina*  
 521 *semi-hard cheese*  
 522 *semi-hard cheese fat*  
 523 *semi-hard cheese full fat*  
 524 *semi-hard cheese cream*  
 525 *semi-hard cheese double cream*  
 526 *Butterkäse*  
 527 *mushroom cheese*  
 528 *Trappisten full fat*  
 529 *Esrom full fat*  
 530 *blue cheese cream*  
 531 *Danablu cream*  
 532 *Stilton double cream*  
 533 *gorgonzola*  
 534 *cheese slices*  
 535 *soft cheese*  
 536 *soft cheese semi bold*  
 537 *soft cheese fat*  
 538 *soft cheese full fat*  
 539 *soft cheese cream*  
 540 *soft cheese double cream*  
 541 *soft cheese 70% FDM*  
 542 *brie cream*  
 543 *camembert*  
 544 *Limburger*  
 545 *Romadur semi fat*

546	<i>Port-Salut cheese cream</i>
547	<i>cream cheese</i>
548	<i>cream cheese cream</i>
549	<i>chream cheese full fat</i>
550	<i>cottage cheese</i>
551	<i>cottage cheese skimmed</i>
552	<i>curd cheese skimmed</i>
553	<i>curd cheese semi bold</i>
554	<i>curd cheese full fat</i>
555	<i>sour milk cheese skimmed</i>
556	<i>Ricotta double cream</i>
557	<i>processed cheese</i>
558	<i>processed cheese semi bold</i>
559	<i>cream cheese</i>
560	<i>curd cheese with fruits</i>
561	<i>curd cheese with herbage full fat</i>
562	<i>non-dairy creamers</i>
563	<i>whole milk powder</i>
564	<i>skimmed milk powder</i>
565	<i>butter milk powder</i>

#### **NON-ALCOHOLIC DRINKS**

566	<i>drinking water</i>
567	<i>sparkling natural mineral water</i>
568	<i>still natural mineral water</i>
569	<i>juices</i>
570	<i>lemonade</i>
571	<i>low-calorie lemonade</i>
572	<i>fizzy lemonade</i>
573	<i>fizzy lemonade low-calorie</i>
574	<i>Coke (with caffeine)</i>
575	<i>low-calorie Coke (diet coke)</i>
576	<i>instant drink powder</i>
577	<i>Coke mix</i>
578	<i>Coffee</i>
579	<i>Coffee with milk</i>
580	<i>Coffee with milk and sugar</i>
581	<i>Coffee with condensed milk</i>
582	<i>Coffee with condensed milk and sugar</i>
583	<i>Coffee with sugar</i>
584	<i>Coffee instant powder dry</i>
585	<i>tea</i>
586	<i>tea black with milk</i>
587	<i>tea black with milk and sugar</i>
588	<i>tea black with sugar</i>
589	<i>herbal tea</i>
590	<i>herbal tea with sugar</i>

#### **ALCOHOLIC DRINKS**

591	<i>beer</i>
592	<i>beer non- alcoholic (&lt;0.5 wt% Alcohol)</i>
593	<i>beer low-alcohol (max. 1.5 wt% Alcohol)</i>
594	<i>malt beer</i>
595	<i>wheat beer top-fermented</i>
596	<i>wheat beer export</i>
597	<i>beer pils light</i>
598	<i>brown ale/ double beer</i>
599	<i>beer with lemonade</i>
600	<i>whitewine/ redwine</i>
601	<i>dry whitewine</i>
602	<i>smooth whitewine</i>
603	<i>semi-dry whitewine</i>
604	<i>red wine medium</i>
605	<i>red wine heavy</i>
606	<i>hot wine punch</i>
607	<i>spritzer</i>
608	<i>punsch/ wine cooler</i>
609	<i>sparkling wine</i>
610	<i>cider</i>
611	<i>liqueur wine sweet and dry</i>
612	<i>liqueur</i>
613	<i>advocaat/advokat</i>
614	<i>herb liqueur, spice liqueur and bitters</i>
615	<i>brandy</i>
616	<i>hard liquor</i>
617	<i>brandy from grain</i>
618	<i>Rum</i>
619	<i>Cocktails</i>

#### **OIL, FAT & BUTTER**

620	<i>Oliveoil</i>
621	<i>rape oil</i>
622	<i>Vegetable fats and oils, Linoleic acid 30% - 60%</i>
623	<i>peanut oil</i>
624	<i>wheat germ oil</i>
625	<i>sesam oil</i>
626	<i>corn oil</i>
627	<i>soy oil</i>
628	<i>walnut oil</i>
629	<i>sunflower oil</i>
630	<i>grape seed oil</i>
631	<i>saffloweroil</i>
632	<i>margarine herbal Linoleic acid 30-50%</i>
633	<i>margarine Linoleic acid &gt;50%</i>
634	<i>margarine low fat Linoleic acid 30-50%</i>
635	<i>Margarine for cooking</i>

636	<i>peanutbutter</i>
637	<i>hart coconut oil</i>
638	<i>palm kernel oil</i>
639	<i>butter</i>
640	<i>semi-bold butter</i>
641	<i>butter oil</i>
642	<i>cod liver oil</i>
643	<i>lard</i>
644	<i>suet</i>
645	<i>dripping</i>
646	<i>chip fat</i>
647	<i>mayonnaise 80% fat</i>
648	<i>mayonnaise for salad 50% fat</i>

**INGREDIENTS FOR RECIPES, FOOD ADDITIVES**

649	<i>table salt</i>
650	<i>herbal salt</i>
651	<i>vinegar</i>
652	<i>mustard</i>
653	<i>flavor souse and other seasoning</i>
654	<i>tomatoe ketchup</i>
655	<i>soy sauce instant product</i>
656	<i>barbeque sauce</i>
657	<i>Shashlik sauce</i>
658	<i>Maggi bouillon/stock cube</i>
659	<i>tomato puree</i>
660	<i>candied orange peel</i>
661	<i>candied lemon peel</i>
662	<i>baking powder</i>
663	<i>yeast</i>
664	<i>torte topping powder</i>
665	<i>gelatine</i>
666	<i>starch</i>
667	<i>pudding/souse powder/ Ice cream powder</i>
668	<i>bouillon cube</i>
669	<i>rich bouillon cube</i>
670	<i>gravy (dry powder)</i>

**CANDIES, SWEETS**

671	<i>candies</i>
672	<i>sugar</i>
673	<i>brown sugar (crude sugar)</i>
674	<i>glucose</i>
675	<i>milk sugar</i>
676	<i>fructose</i>
677	<i>blossom honey -assortment</i>
678	<i>artifical honey</i>
679	<i>jam aspic marmalade</i>
680	<i>jam easy</i>

681	<i>aspic easy</i>
682	<i>marmalade</i>
683	<i>hazelnut spread sweet</i>
684	<i>syrup</i>
685	<i>plum butter</i>
686	<i>water ice</i>
687	<i>cream ice cream</i>
688	<i>sorbet</i>
689	<i>heavy ice cream</i>
690	<i>ice cream</i>
691	<i>artificial ice cream</i>
692	<i>soft ice cream</i>
693	<i>sugar candies/sweets</i>
694	<i>Soft caramel goodies</i>
695	<i>toffee</i>
696	<i>gumdrops</i>
697	<i>chewing gum</i>
698	<i>licorice</i>
699	<i>marzipan</i>
700	<i>aspic fruits</i>
701	<i>nougat</i>
702	<i>sugarcoated candy</i>
703	<i>sugar-coated nut</i>
704	<i>sugar-coated peanut</i>
705	<i>cherry candied</i>
706	<i>cocktail- cherry</i>
707	<i>preserved fruit cocktail</i>
708	<i>brittle</i>
709	<i>chocolate</i>
710	<i>milk chocolate</i>
711	<i>milk chocolate full cream milk- nut</i>
712	<i>plain chocolate</i>
713	<i>chocolate white</i>
714	<i>candies filled with miscellaneous</i>
715	<i>candies filled with alcohol</i>
716	<i>candies filled with nuts</i>
717	<i>chocolate filled with miscellaneous</i>
718	<i>chocolate icing mass</i>
719	<i>cocoa</i>
720	<i>cocoa instant beverages soluble</i>
721	<i>Granola bar</i>

**FISH & FISH PRODUCTS**

722	<i>fish cooked</i>
723	<i>calamari cooked, deep frozen</i>
724	<i>spiny dogfish (sea eel )/ curled strip of smoked dogfish</i>
725	<i>moray fresh cooked, fish cut</i>
726	<i>moray smoked</i>

727 *luce fresh cooked, fish cut*  
 728 *fresh devilfish*  
 729 *herring mackerel tuna cooked*  
 730 *herring in a tin with oil*  
 731 *matie salted*  
 732 *anchovy salted*  
 733 *sardine cooked*  
 734 *sardine smoked*  
 735 *sardine in a tin with oil*  
 736 *fresh sprat*  
 737 *sprat smoked*  
 738 *mackerel fresh cooked, fish cut*  
 739 *mackerel in an tin with oil*  
 740 *tuna fresh cooked, fish cut*  
 741 *tuna in a tin with oil*  
 742 *codfish cooked*  
 743 *codfish cooked, deep frozen*  
 744 *haddock fresh cooked, fish cut*  
 745 *turbot fresh cooked, fish cut*  
 746 *plaice fresh cooked, fish cut*  
 747 *hailbut fresh cooked, fish cut*  
 748 *black halibut smoked*  
 749 *Dover sole fresh cooked, fish cut*  
 750 *flatfish fresh cooked, fish cut*  
 751 *salmon cooked*  
 752 *whitefish fresh cooked, fish cut*  
 753 *fresh salmon*  
 754 *salmon smoked*  
 755 *trout fresh cooked, fish cut*  
 756 *trout smoked*  
 757 *carp fresh cooked, fish cut*  
 758 *catfish fresh cooked, fish cut*  
 759 *tench fresh cooked, fish cut*  
 760 *perch fresh cooked, fish cut*  
 761 *zander fresh cooked, fish cut*  
 762 *redfish fresh cooked, fish cut*  
 763 *shellfishes (sea food) cooked*  
 764 *crawdad (crawfish ) cooked*  
 765 *crawfish in a tin, driped*  
 766 *lobster fresh cooked*  
 767 *small crab (shrimps) cooked*  
 768 *fresh prawn*  
 769 *fresh oyster*  
 770 *oyster fresh cooked*  
 771 *muusel fresh cooked*  
 772 *mussel in an tin with oil*  
 773 *scallop*  
 774 *stockfish, deep frozen*  
 775 *buckling fish*

776 *pickled herring in an rin, driped*  
 777 *herring fillet in horseradish-creme*  
 778 *herring fillet in tomato sauce*  
 779 *fried herring in a tin, driped*  
 780 *caviar*  
 781 *caviar substitute*  
 782 *fish finger crumbed, deep frozen*

## **MEAT**

783 *meat cooked*  
 784 *fresh meat*  
 785 *beef hash cooked*  
 786 *pork hash cooked*  
 787 *beef/pork hash cooked*  
 788 *fresh sausage meat*  
 789 *fresh tartar steak (mincemeat )*  
 790 *beef meat fresh cooked (meager)*  
 791 *beef meat fresh cooked (medium)*  
 792 *beef meat fresh cooked (fat)*  
 793 *beef filet ( haunch) fresh cooked (meager)*  
 794 *veal meat cooked*  
 795 *veal meat fresh cooked (meager)*  
 796 *veal meat fresh cooked (medium)*  
 797 *veal dorsal (cutlet) fresh cooked (medium)*  
 798 *veal Vorderhaxe fresh cooked (medium)*  
 799 *pork meat cooked*  
 800 *pork meat cured smoked*  
 801 *pork meat cured unsmoked*  
 802 *pork meat meager*  
 803 *pork meat medium*  
 804 *pork meat fat*  
 805 *pork cutlet fresh cooked (medium)*  
 806 *pork cutlet*  
 807 *knuckle of pork ahead fresh cooked (medium)*  
 808 *sheep meat fresh cooked (meager)*  
 809 *sheep meat fresh cooked (fat)*  
 810 *sheep cutlet frsh cooked (medium)*  
 811 *sheep joint fresh cooked (medium)*  
 812 *Corned Beef german in a tin*  
 813 *ragout Fin can*  
 814 *oxtail soup clear, instant product*  
 815 *goulash soup in a tin*  
 816 *gravy dark in a tin*  
 817 *gravy with mushrooms in a tin*

**VENISON, POULTRY, ENTRAILS**

818	horse meat cooked
819	goat meat fresh cooked (medium)
820	pet rabbit meat cooked
821	fresh farrow meat (medium)
822	venison meat fresh cooked (medium)
823	deer meat fresh cooked (medium)
824	rabbit meat fresh cooked (meager)
825	fresh quail meat with skin
826	fresh baby turkey hen
827	fresh chicken leg cooked
828	fresh chook breast fillet
829	casserole fowl meat with skin
830	fresh casserole fowl leg cooked
831	fresh canard meat (medium)
832	goose meat with skin fresh cooked
833	goose leg fresh cooked
834	turkey with skin
835	turkey with skin fresh cooked
836	turkey leg fresh cooked
837	fresh turkey breast
838	pigeon meat with skin fresh cooked
839	beef heart cooked
840	pork heart cooked
841	beef liver cooked
842	veal liver cooked
843	pork liver cooked
844	pork lung cooked
845	beef craw// beef tripe cooked
846	pork craw cooked
847	beef kidney cooked
848	veal kidney cooked
849	pork kidney cooked
850	veal sweetbread cooked
851	beef languet cooked
852	veal languet cooked
853	pork languet cooked
854	chook liver cooked

**MEAT PRODUCTS, SAUSAGES, ENTRAILS**

855	Braunschweiger Mettwurst
856	Teewurst
857	saveloy
858	salami
859	farmer bratwurst (sausage)
860	Landjäger Sausage
861	Kabanos Sausage
862	sausage/bockwurst/wiener sausage
863	bockwurst

864	knockwurst
865	red beef sausage
866	curry bratwurst
867	grilled sausage
868	Bavarian veal sausage
869	ham sausage
870	meat loaf
871	pork sausage
872	Gelbwurst
873	Polish sausage
874	Jagdwurst (Southern German and North German)
875	coarse ham sausage/coarse pork sausage
876	Bierwurst
877	meat loaf
878	white head cheese
879	filled breast of veal
880	poultry mortadella
881	liverwurst fine
882	veal liverwurst
883	liverwurst easy
884	blood sausage
885	blood sausage filet
886	head cheese
887	aspic
888	liver pâté
889	pork bacon tartare smoked
890	pork ham tartare smoked (rolled fillet of ham)
891	pork ham boiled unsmoked
892	smoked pork chop
893	curring food Ripps.
894	mortadella tin
895	wiener sausage tin

**RECIPES**

896	apple puree
897	bechamel sauce
898	succotash Mexican
899	bean salad green cooked with oil
900	gravy
901	fried potatoes
902	fried potatoes with bacon and onion
903	canneloni
904	cheeseburger
905	yeast dumpling
906	pancake
907	egg salad
908	hotpot with beef

909	<i>cooked peas and carrots</i>	958	<i>Swabian pockets</i>
910	<i>pea hotpot with sausage</i>	959	<i>Swabian pockets in broth</i>
911	<i>vinegar marinade</i>	960	<i>rice pudding</i>
912	<i>canned fish</i>	961	<i>carrot salad</i>
913	<i>fish cake</i>	962	<i>pasta dish with meat</i>
914	<i>crumb fish</i>	963	<i>pasta dish with vegetables</i>
915	<i>sausage salad</i>	964	<i>pasta salad with mayonnaise</i>
916	<i>bouillon</i>	965	<i>noodle soup</i>
917	<i>meat loaf fried</i>	966	<i>omelette</i>
918	<i>rissole</i>	967	<i>Paella</i>
919	<i>spring roll</i>	968	<i>stuffed pepper with hash</i>
920	<i>cream soupe</i>	969	<i>pancake sweet</i>
921	<i>vegetable platter</i>	970	<i>pizza</i>
922	<i>vegetables risotto</i>	971	<i>French fries/ potato chips</i>
923	<i>vegetable salad with dressing</i>	972	<i>turkey schnitzel</i>
924	<i>vegetable soup</i>	973	<i>Ravioli with tomatoe sauce</i>
925	<i>vegetable soup with sausage</i>	974	<i>ratatouille</i>
926	<i>vegetable mix tartare</i>	975	<i>rice salad</i>
927	<i>chicken salad</i>	976	<i>beef roulade</i>
928	<i>vegetable casserole</i>	977	<i>beef goulash</i>
929	<i>vegetable stock</i>	978	<i>red fruit jelly</i>
930	<i>semolina pudding</i>	979	<i>rump steak</i>
931	<i>basic souce weight</i>	980	<i>scrambled eggs with bacon/ham</i>
932	<i>Greek salad</i>	981	<i>scrambled eggs</i>
933	<i>basic souce with mustered</i>	982	<i>hash browns</i>
934	<i>cucumber salad</i>	983	<i>salads</i>
935	<i>ambrosia</i>	984	<i>boiled potatoes</i>
936	<i>meat loaf</i>	985	<i>Shashlik spit</i>
937	<i>hamburger</i>	986	<i>pork chop</i>
938	<i>chicken fricassee</i>	987	<i>pork cutlet crumbed</i>
939	<i>mashed potatoes</i>	988	<i>pork cutlet natural</i>
940	<i>potato dumpling</i>	989	<i>Schupfnudeln</i>
941	<i>potato croquette</i>	990	<i>bread dumpling</i>
942	<i>potato fritter</i>	991	<i>Holland Sauce</i>
943	<i>potato salad</i>	992	<i>fried egg</i>
944	<i>au gratin potatoes</i>	993	<i>spaghetti bolognese</i>
945	<i>potato soup</i>	994	<i>asparagus soup</i>
946	<i>kebab. gyros</i>	995	<i>tomatoes salad</i>
947	<i>clear soupe with fillings</i>	996	<i>tomatoe soup</i>
948	<i>stuffed cabbage</i>	997	<i>Viennese Schnitzel</i>
949	<i>coleslaw</i>	998	<i>sausage/chesse salad</i>
950	<i>Kaesepaetzle</i>	999	<i>Tzatziki</i>
951	<i>lasagna with vegetables</i>		
952	<i>lasagna with hash</i>		
953	<i>field garlic</i>		
954	<i>liver dumpling</i>		
955	<i>lentils</i>		
956	<i>lentil soup with sausage</i>		
957	<i>macaroni with tomatoe sauce</i>		

## Warranty

HMM Diagnostics GmbH products need to fulfill high quality requirements. Because of this reason, HMM Diagnostics GmbH gives a 2-year warranty by purchasing this **smartLAB**<sup>®</sup> product. You can even extend the warranty from 2 to 5 years without extra pay when you register your product. Please register on [www.hmm.info/registration](http://www.hmm.info/registration).

*Wear parts, batteries etc. are excluded from warranty.*

## Manufacturer



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

mail: [info@hmm.info](mailto:info@hmm.info)  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)

---

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

**[www.hmm.info](http://www.hmm.info)**

# smartLAB<sup>®</sup> diet

*Balance de cuisine avec l'information nutritionnelle intégrée*

## Mode d'emploi



*Lisez s'il vous plaît ce mode d'emploi la première mise en service avec soin par.*



HMM Diagnostics GmbH  
D-69221 Dossenheim, Germany  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)



# Contenu

## I. Introduction

## II. Votre smartLAB® diet

Affichage et Fonctions	5
Caractéristiques	5
Touches de fonction	5

## III. Installation et de fonctionnement Fonctions

Mettez une batterie	6
Changer d'unités	7
Peser aliments	7
La fonction Zéro	7
Voir l'information nutritionnelle	8
Stocker l'information nutritionnelle	8
Obtenez de l'information nutritionnelle	9
Information nutritionnelle claire	9

## IV. Divers

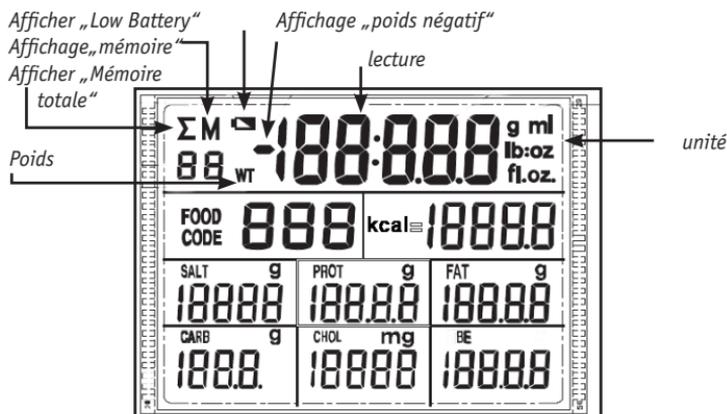
Important Informations supplémentaires	10
Maintenance & Care	10
Pesage avec des codes alimentaires	11
<b>code alimentaire</b>	12
<b>Garantie</b>	24

## I. Introduction

Merci d'avoir choisi l'échelle de cuisine smartLAB®diet. Cette balance de cuisine est conçue spécifiquement pour les personnes atteintes de diabète, mais il peut aussi être utilisé partout, où l'attention à une alimentation saine. Avec l'aide de jusqu'à 999 codes alimentaires que vous pouvez non seulement afficher sur le poids de la balance de cuisine smartLAB®diet. L'échelle fournit également des informations nutritionnelles pertinentes comme la graisse, les protéines, la teneur en sel, le cholestérol ou des unités de pain. Pour cette raison, la cuisine application à grande échelle smartLAB®diet dans divers domaines et facilité par leur facilité d'utilisation et diversité des fonctionnalités de préparation des aliments.

## II. Votre smartLAB® diet

### Affichage et Fonctions



### Caractéristiques

- Puissance et fonction de mise hors tension automatique
- Capacité: 5000g, 176,4 oz, 0,4 oz 11lb, 5000 ml
- Échelle: 1 g, 0,1 oz, 1 ml
- Affichage en cas de surcharge (> 5100g): „Err“
- Indicateur de batterie faible
- Batterie: 2 x pile au alcaline AAA
- rétro-éclairage bleu

### Touches de fonction

- *Sur*
- *Off*
- *Fonction zéro*
- *CLR: contenu de l'affichage effacer*
- *MC: Effacer la mémoire de l'appareil*
- *g / oz: Changer d'unité*
- *M +: ajouter au stockage*
- *MR: Affichage teneur en éléments nutritifs*
- *Touches numériques: 0-9*

### Les composants du système

- 1 smartLAB® diet balance de cuisine
- 1 Manuel
- 2 pile AAA

### III. Installation et de fonctionnement Fonctions

#### Mettez une batterie

- Ouvrez le couvercle du compartiment de la batterie sur le panneau arrière.
- Insérez 2 „piles AAA“, en accordant une attention à la polarité.
- Fermez le couvercle de la batterie.



Si l'icône apparaît  à l'écran, remplacez les piles par des neuves.



Batteries 1.2V rechargeables ne doivent pas être utilisées pour cet appareil.



Retirez les piles lorsqu'elles ne sont pas utilisées par plus d'un mois, pour empêcher le déchargement automatique.



Tant balance de cuisine et des piles doivent être éliminés conformément aux réglementations locales.

#### Mise en service

- Après l'insertion de la batterie, appuyez sur le bouton «ON» pour allumer votre balance de cuisine smartLAB<sup>®</sup>diet.
- Appuyez sur la touche "OFF" pendant plus de 2 secondes pour éteindre la balance.
- Lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation de l'échelle éteint automatiquement après 60 secondes. Pour économiser la batterie, vous devriez toujours éteindre l'appareil manuellement si vous ne devez plus l'équilibrer.

## Changer d'unités

Pendant le vol, vous pouvez passer à la touche „g / oz“ entre les différentes unités de mesure. Vous avez le choix entre: g / oz / ml

## Peser aliments

1. Allumez votre balance de cuisine smartLAB®diet a sur le bouton «ON».
2. L'appareil effectue un auto-test. L'affichage peut être vu avec „0“ maintenant tous les segments. Une fois que l'affichage du poids apparaît dans le coin supérieur gauche, votre balance de cuisine smartLAB®diet est prêt à mesurer.
3. Placez les aliments à peser lentement sur la plate-forme.
4. L'écran affiche la valeur pondérée apparaît.

## La fonction Zéro

La fonction Zéro peut être utilisé après le processus de pesage. En appuyant sur la touche „Zero“, l'affichage passe à „0“. La valeur pondérée d'un produit est ensuite mis à zéro. Mettez un autre aliment à votre balance de cuisine smartLAB®diet, de sorte que son information sera affichée - mais pas celle du produit pré-pesée. Vous pouvez stocker les informations individuelles séparément. Pour utiliser la fonction de zéro, procédez comme suit:

1. Allumez votre balance de cuisine smartLAB®diet a sur le bouton «ON».
2. Sélectionnez l'unité de mesure (g / oz / ml).
3. Placez les aliments à peser sur la balance.
4. Appuyez sur la touche „Zero“ après la valeur pondérée ne change plus. L'affichage revient à „0“.
5. Insérer maintenant en plus un autre aliment sur l'échelle, seulement le poids est affiché.
6. Répétez le processus autant de fois que nécessaire

Pour réinitialiser la fonction zéro, procédez comme suit: Retirez tous les éléments de l'échelle. Le caractère de „poids négatif“ apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur le bouton „zéro“ pour réinitialiser l'échelle à „0“.

**Remarque:** Vous pouvez enregistrer les informations nutritionnelles et afficher par la suite, après chaque opération de pesage. Comment pensez-vous de stocker des valeurs, vous verrez dans le chapitre „L'information nutritionnelle magasin“ dans ce manuel.

## Voir l'information nutritionnelle

1. Assurez-vous que vos balances de cuisine smartLAB® diet est dans le mode de poids. Appuyez sur la touche „g / oz“, si nécessaire. Le symbole de poids („WT“) apparaît à l'écran.
2. Créez maintenant un aliment sur l'échelle.
3. Choisissez le code alimentaire à trois chiffres correspondant de l'annexe de ce mode sur.
4. Entrez le code en utilisant les touches numériques de votre balance de cuisine smartLAB® diet. L'affichage de ce code sera affiché. Vous pouvez supprimer l'entrée en appuyant sur le „/ CLR MC“ bouton.
5. Les informations suivantes sera affichée:
  - KCAL: kilo calories
  - SALT: teneur en sel
  - PROT: teneur en protéines
  - FAT: la graisse
  - CARB: Glucides
  - CHOL: teneur en cholestérol
  - BE: unités Pain / de combustion

## Stocker l'information nutritionnelle

Vous pouvez stocker votre cuisine smartLAB® diet échelle les valeurs nutritionnelles affichées des différents produits sur la mémoire interne. Pour ce faire, suivez ces étapes:

1. Pesez décrit, le „Voir l'information nutritionnelle correspondant ,avec son code de la nourriture pour la procédure.
2. Appuyez sur la touche „M +“ pour enregistrer les informations. Maintenant, „M01“ apparaît dans l'affichage de la mémoire pour afficher la première information stockée.
3. Si vous voulez plus peser un autre aliment, vous devez appuyer sur la touche zéro. Vous pouvez également supprimer le produit et einneus pesé sur la balance. Avant les informations sur ce produit peut stocker, vous devez supprimer le code alimentaire précédemment saisi en premier.

Par conséquent appuyez sur le « CLR / MC“ bouton. Entrez un nouveau code et de l'alimentation

enregistrer avec la touche «M +».

**Remarque:**

- Les mesures stockées restent sur votre solde, même si vous mettez cela.
- Affichage de la surcharge „Err“.
- Vous pouvez stocker jusqu'à 99 enregistrements dans la mémoire. Si alors un de plus amples informations à stocker, mais que l'espace est plein, s'il vous plaît appuyez sur „CLR / MC“ pour effacer la mémoire.
- Seuls les enregistrements avec le code alimentaire sont stockés.

**Obtenez de l'information nutritionnelle**

1. Assurez-vous que vos balances de cuisine smartLAB® diet est dans le mode de poids. Appuyez sur la touche „g / oz“, si nécessaire. Le symbole de poids („WT“) apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche „MR“. Le total de tous stockés sur les valeurs de mémoire apparaît maintenant dans l'affichage. Pour le symbole „ $\Sigma$ “ apparaît dans le coin supérieur gauche, appuyez sur la touche „MR“ pour entrer dans le mode de poids. Drücken Sie die „MR“ Taste, um in den Gewichtsmodus zu gelangen.

**Remarque:** Le poids total de tous stockés sur les valeurs de la mémoire ne peut pas être affiché.

**Information nutritionnelle claire**

1. Assurez-vous que vos balances de cuisine smartLAB® diet est dans le mode de poids. Appuyez sur la touche „g / oz“, si nécessaire. Le symbole de poids („WT“) apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur le bouton "MC". "M" clignote sur l'affichage. Si vous Appuyez à nouveau sur le bouton "MC", le "M" disparaît de l'affichage. La mémoire a été supprimée avec succès.

**Remarque:** Ne mettez rien sur votre balance de cuisine smartLAB® diet qui dépassent

le poids nominal brut du véhicule admissible. Le symbole de la surcharge apparaît sur l'écran lorsque le poids total est dépassé. S'il vous plaît enlever immédiatement les objets qui sont trop lourds pour l'échelle pour éviter tout dommage.

## IV. Divers

### Important Informations supplémentaires

- Votre balance de cuisine smartLAB<sup>®</sup>diet est préprogrammé avec 999 codes alimentaires qui vous permettent de visualiser l'information nutritionnelle comme les calories, sel, protéines, lipides, glucides, de cholestérol et des unités de pain des aliments les plus communs, des ingrédients et des boissons. Les valeurs préprogrammées ne servent qu'à titre d'indicateur, et ne sont en aucune façon être considérés comme absolus. L'information nutritionnelle sont approximatifs et basés sur le Code fédéral des aliments du ministère fédéral de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la protection des consommateurs.
- Assurez-vous que votre échelle est utilisée à la température ambiante et est sur une surface ferme et horizontale, sans vaciller.
- L'échelle est pas étanche. Mettez-les à l'humidité. Ne jamais rincer sous l'eau courante.
- La balance est un instrument de mesure précis. S'il vous plaît traiter avec une extrême prudence. Éviter une manipulation brutale par agitation ou d'autres vibrations.
- Prenez l'échelle JAMAIS se distingue. Dans ce cas, la garantie expire.
- Les valeurs d'affichage peuvent être affectés par les interférences électromagnétiques, tels que la radio de la cuisine, etc . Si cela se produit, faire pencher la balance en dehors de la zone de faille, éteignez-les et ils de nouveau sur.

### Maintenance & Care

- Ne jamais nettoyer sous l'eau courante ou l'immerger dans l'eau.
- Pour le nettoyage, vous pouvez utiliser un chiffon humide et / ou un détergent doux.
- Ne pas utiliser des éponges ou des agents abrasifs et ne pas utiliser de détergents agressifs tels que l'essence ou de l'acétone.
- Protéger l'appareil contre les chocs, l'humidité, la poussière, les produits chimiques, majeure la fluctuation de la température et de la proximité de sources de chaleur (fours, radiateurs).

## Pesage avec des codes alimentaires

Votre balance de cuisine smartLAB®diet a en vertu du Code alimentaire pertinente de la nourriture (colonne de gauche) l'information supplémentaire pertinente comme la graisse, de cholestérol, etc. unité pain sauvé. S'il vous plaît se référer au manuel d'utilisation sur la façon d'utiliser le code alimentaire. Afin de faciliter l'exploration des produits individuels, la liste a été divisée en plusieurs catégories:

	<i>ALIMENTS VÉGÉTARIENS</i>	<i>S. 16</i>
	<i>BOISSONS (ALCOOLIQUE)</i>	<i>S. 18</i>
	<i>BOISSONS (NON ALCOOLISÉES)</i>	<i>S. 18</i>
	<i>CÉRÉALES &amp; BLÉ</i>	<i>S. 12</i>
	<i>CONTINU &amp; CONFISERIE</i>	<i>S. 12</i>
	<i>FRUITS</i>	<i>S. 13</i>
	<i>HUILES, GRAISSES, BEURRE</i>	<i>S. 18</i>
	<i>INGREDIENTS DE RECETTE, ADDITIFS</i>	<i>S. 19</i>
	<i>LAIT &amp; PRODUITS LAITIERS</i>	<i>S. 17</i>
	<i>LÉGUMES</i>	<i>S. 14</i>
	<i>LÉGUMINEUSES, LES NOIX, L'HUILE, LES GRAINES</i>	<i>S. 15</i>
	<i>OEUFS &amp; PASTA</i>	<i>S. 13</i>
	<i>PAIN</i>	<i>S. 12</i>
	<i>POISSON &amp; PRODUITS DE POISSON</i>	<i>S. 19</i>
	<i>POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS</i>	<i>S. 16</i>
	<i>RÉGIME ALIMENTAIRE</i>	<i>S. 16</i>
	<i>RECETTES</i>	<i>S. 22</i>
	<i>SAUVAGEMENT, LA VOLAILLE, LES ABATS</i>	<i>S. 21</i>
	<i>SUCRERIES</i>	<i>S. 19</i>
	<i>VIANDE</i>	<i>S. 20</i>
	<i>VIANDE &amp; CHARCUTERIE, ABATS</i>	<i>S. 21</i>

# code alimentaire

## PAIN

1	Pain complet
2	Le pain complet avec graines oléagineuses
3	Pain de blé de pain brun avec des parts Shotgun
4	Pain bis - Pain de blé mixte
5	Pain bis - Pain multigrain
6	Le pain blanc grillé
7	Le pain blanc blé panifiable
8	Le pain complet
9	Le pain complet avec des ingrédients de graines oléagineuses
10	chignon
11	Bun avec graines oléagineuses
12	Bun Rye Rouleau
13	Crispbread
14	Graham pain
15	pumpernickel
16	baguette
17	Fouace
18	Panure

## CÉRÉALES & BLÉ

19	Froment un plein grain
20	Froment le germe
21	Froment la semoule
22	Seigle un plein grain
23	Seigle un plein grain
24	Avoine des flocons
25	Orge un plein grain
26	orge orge perlé
27	Farine
28	Froment la pleine de grain farine
29	Froment la farine Type en 1050
30	Froment la farine Type 405
31	Froment la farine Type 550
32	Froment le son
33	Seigle la pleine de grain farine
34	Seigle la farine Type en 1150
35	Blé vert un plein grain
36	sarrasin
37	Millet tout le grain
38	Millet le grain épluché
39	Millet des flocons
40	maïs grain complet
41	maïs semoule
42	Riz non de manière épluchée
43	Riz non de manière épluchée gergat
44	Riz épluché

45	Riz de manière épluchée
46	Riz parboiled
47	Reis parboiled
48	maïzena
49	müesli
50	Müesli de fruits
51	Müesli de Schoko
52	Cornflakes
53	riz soufflé
54	Flocons céréaliers
55	Grillées flocons multigrains avec le sucre / miel
56	riz soufflé
57	Riz soufflé rôti avec du sucre / miel
58	popcorn

## CONTINU & CONFISERIE

59	bases de la pâtisserie
60	snacks salés
61	biscotte
62	Erdnussflips
63	craquelin
64	breadsticks
65	sel rods
66	pâte à choux
67	Choux
68	pâte levée
69	croustade
70	oignon
71	Gâteau aux fruits (général)
72	Gâteau aux fruits avec fruits
73	Fruit pâte à gâteau
74	Gâteau aux fruits faite de levure de graisse de la pâte
75	Gâteau aux fruits de sablée riche en graisses
76	Pies
77	gâteau à la crème
78	Sacher gâteau
79	gâteau au fromage
80	Gâteau Linzer /Linzer Torte
81	Forêt Noire gâteau
82	Biskuitrolle
83	Gâteau au beurre de la pâte à gâteau
84	Biscuit Tart
85	gâteau
86	gâteau de noix
87	gâteaux au miel
88	La pâte à gâteau
89	Gâteau de marbre pâte
90	Danube vagues pâte

91	gâteau de sable	128	Fruitcake mélange prêt
92	Frankfurter Kranz de gâteau de livre		
93	Gâteau à base de pâte de levure avec streusel faible en gras	<b>ŒUFS &amp; PASTA</b>	
94	Gâteau à base de pâte à la levure avec des raisins secs graisses	129	œuf frais
95	Plait dans la levure de graisse de la pâte	130	Egg fraîchement préparé
96	Rempli couronne tranches de pâte faible en gras	131	Le jaune d'œuf
97	Pâte à la levure Bienenstich riche en graisses	132	Le blanc d'œuf
98	Bundt Cake (gâteau d'anneau) de la levure de graisse de la pâte Riche	133	Pasta (général): réduction / tagliatelle
99	Dresdner Stollen faite de pâte à la levure dans la graisse	134	Pâtes sans oeufs
100	Marzipanstollen levure pâte riche en graisses	135	Pâtes cuites oeuf sans
101	Nußkranz levure pâte riche en graisses	136	Pasta produits d'oeufs
102	Poppy couronne de pâte riche en graisses	137	Pâtes aux œufs cuits
103	Cheesecake brisée	138	Pâtes complètes cuit
104	strudel aux pommes	139	Pâtes à grains entiers, sans oeuf
105	Strudel sweet Cheese	140	Ovoproduits de pâtes de grains entiers
106	Petites pièces pour mise à niveau spécifique	141	Produit de pâtes alimentaires
107	meringue	142	rhubarbe croquante
108	gaufres		
109	beurre biscuit	<b>FRUITS</b>	
110	Boulangeries Gingerbread pâte imprimer	143	Mélange de fruits frais
111	poivre écrou	144	Mélange de fruits secs
112	gâteau Arbre	145	Jus de fruits mélange
113	cookies Les cookies	146	Mélange de fruits nectars de fruits
114	Ladyfingers de la pâte à gâteau	147	Fruit mix confiture
115	Eclairs remplis de crème de incendiaire	148	Mélange de fruits en conserve égouttés
116	Bouffées de pâte à chou à la crème et cerise remplissage	149	pomme fraîche
117	Les cookies de pâte brisée	150	Pomme fraîche avec les déchets de cuisine
118	Speculaas brisée	151	Pomme fraîchement préparé
119	Obstpie avec la base de la pâte et le couvercle fabriqué à partir de pâte brisée	152	pomme séchée
120		153	jus de pomme
121	Berlin (crêpe) de la levure de graisse de la pâte	154	Apple nectar de fruits
122	Croissants de noix de pâte riche en graisses	155	Pomme pelée frais
123	Fried levure de graisse de la pâte	156	Apple a pelées en conserve égouttés
124	Worms, la graisse de la pâte	157	Poire fraîchement
125	Croissant de pâte feuilletée	158	Poire fraîchement avec les déchets de cuisine
126	Pâtisseries colorées	159	Poire fraîchement préparé
127	Biscuit Wholemeal	160	Nectars de fruits Poire
		161	Drainé poire en conserve
		162	confiture de coings
		163	abricot frais
		164	Abricot fraîchement préparé
		165	Les abricots secs
		166	Nectars d'abricot
		167	confiture d'abricot
		168	Abricots en conserve égouttés
		169	nectarine frais
		170	pêche fraîche
		171	Peach nectars de fruits
		172	Drainé pêche en conserve

173	cerise fraîche	225	Passion jus de fruits
174	Cerise douce drainé préserver	226	Pastèque fraîche
175	Cerise fraîche	227	kiwi frais
176	Jus de griotte	228	Kiwi Jam
177	Griotte nectars de fruits	229	Drippé de litchi en conserve
178	Confiture de griotte	230	mangue fraîche
179	Griotte drainé préserver	231	Drippé de Mango Preserve
180	prunes fraîches	232	papaye fraîche
181	Les prunes séchées	233	melon frais
182	jus de Plum	234	citron frais
183	Prunes en conserve égouttés	235	jus de citron
184	quetsche fraîche	236	orange frais
185	Mirabelle fraîche	237	jus d'orange
186	Mirabelle confiture	238	Orange nectars de fruits
187	Drippé Mirabelle Preserve	239	marmelade d'oranges
188	Frais Greengage	240	pamplemousse frais
189	fraises fraîches	241	jus De Pamplemousse
190	Confiture De Fraise	242	Nectars de fruits Pamplemousse
191	framboise fraîche	243	Mandarine frais
192	Nectars de fruits Framboise	244	Drainé mandarin conserve
193	confiture de framboises	245	Clémentine frais
194	frais mûres	246	Satsuma frais
195	confiture de mûres	247	raisins secs
196	Frais Blueberry	248	sultanes
197	La confiture de bleuets		
198	Groseille frais	<b>LÉGUMES</b>	
199	Confiture de groseilles	249	algues fraîches
200	Les raisins frais	250	ciboulette fraîche
201	Les raisins secs	251	mélange de fines herbes
202	Le jus de raisin	252	Mélange de légumes fraîchement cuits
203	Frais de groseille rouge	253	Légumes Trunk mélange
204	Groseille nectars de fruits rouges	254	Les légumes verts
205	La confiture de groseille rouge	255	frais de chicorée
206	Cassis frais noir	256	frais d'endives
207	Groseille nectars de fruits noirs	257	Iceberg laitue fraîche
208	Confiture de groseille noire	258	Salade de maïs frais
209	confiture d'airelles	259	Laitue fraîche
210	Rose Musquée concentré	260	radicchio frais
211	La baie d'argousier concentré	261	Romano salade fraîche
212	Frais de sureau	262	Épinards cuits
213	Jus de sureau	263	Épinards surgelés cuits
214	ananas frais	264	Feuilles d'épinards frais
215	Drippé de l'ananas en conserve	265	Céleri cuit
216	avocat frais	266	Céleri frais
217	Banana frais	267	céleri frais
218	bananes séchées	268	Mangold frais
219	datte séchée	269	Frais feuille de persil
220	figue fraîche	270	Pissenlit fraîches
221	figue séchée	271	Sorrel frais
222	frais de grenade	272	Cresson frais
223	kaki frais	273	Cress frais
224	Maracuja	274	Chou-fleur frais



376	Châtaignes grillées (châtaignes)	420	Champignons cuits en conserve égouttés
377	Pistaches grillées et salées	421	Mushroom cuit
378	Crapet frais	422	champignon frais
379	Pignon de pin frais	423	Drainé cuits en conserve de champignons
380	Les graines de lin frais	424	chanterelles fraîches
381	Sesame frais	425	chanterelles séchées
382	Graine de tournesol frais	426	Chanterelle Preserve
383	frais de Poppy	427	Porcini frais
384	Vert olive au levain	428	Cèpes secs
385	Olive levain noir	429	Porcini Preserve
386	Drainés pousses de bambou en conserve cuits	430	shiitake champignons frais
387	Alfalfa Sprout (luzerne)	431	Champignons sauvages
388	Germes d'ambérique	432	Crème de champignons produit sec
389	Germes de céréales (grains germés)		
390	Légumineuses mûres	<b>RÉGIME ALIMENTAIRE</b>	
391	Pois mûres fraîchement cuisinés	433	Pain noir avec de la gomme de caroube faible teneur en protéines sans gluten
392	Objectifs conserve mûrs cuits égouttés	434	Gaufres à la protéine de gluten
393	Haricots blancs fraîchement préparé	435	Biscuits à la protéine de gluten faible en sodium libre
394	Haricots blancs cuits égouttés conserve mûrs	436	Mélanger la farine pour le pain sans gluten
395	Haricots en conserve	437	Biscuits sans gluten
396	Trail mélange avec des arachides	438	Waffle Cornbread sans gluten
397	Plats de légumineuses en conserve Soupes	439	Millet pain sans gluten
<b>ALIMENTS VÉGÉTARIENS</b>		440	Châtaignier pain sans gluten
398	Soja rôti	441	Le gluten de maïs de biscuit gratuit
399	Le tourteau de soja (dégraissé) désamérisée	442	Barre de l'énergie avec de la crème de noisette
400	Protéines de soja texturées (TVP)	443	sucre diabétique
401	Liquide de lait de soja	444	Diabétiques Spreads
402	tofu frais	445	Jam avec substitut de sucre / édulcorant
403	Galettes végétariennes de produits secs	446	chocolat diabétique
404	La viande de soja avec des épices de produits secs	447	bonbons pour diabétiques
405	tartes végétariennes	448	Produits diabétiques de boulangerie
406	viandes de soja	449	Biscuits au blé complet pour les diabétiques
407	L'extrait de levure (Yeast Spreads pâte)	450	diabétiques Pâtisseries
408	Galettes végétariens surgelés	451	Saccharine comprimés du mélange cyclamate
409	Soja saucisses en conserve	452	Les viandes transformées faibles en gras
<b>POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS</b>		453	Yaourt aux fruits avec édulcorant
410	Pommes de terre pelées fraîches cuites	454	Fruit quark avec édulcorant
411	poudre de purée	455	Fruit caillé avec édulcorant
412	La farine de pomme de terre de féculé	456	Le jus d'orange avec édulcorant
413	Potato boulette cuite produit sec	457	Multi-vitamine nectar avec édulcorant
414	Croustilles (prêt à manger)	458	Les substituts de sel et d'épices faible en sodium / riche en m inéraux
415	De manioc (cassave)		
416	Batata (patate douce)		
417	topinambours frais		
418	tapioca		
419	Champignons fraîchement cuisinés		

## LAIT &amp; PRODUITS LAITIERS"

459	feta	505	Fromage de montagne pleine de graisse
460	roquefort	506	Chester
461	feta	507	Emmentaler pleine de graisse
462	mozarella	508	Gruyère
463	le lait de vache cuite	509	parmesan
464	Bouillie de lait de vache écrémé	510	stade de la crème Raquette
465	Lait cuit la teilentrahmt de vache	511	Jarlsberg pleine de graisse
466	Le lait de vache écrémé potable	512	stade de la crème au cheddar
467	Boire la matière grasse du lait de vache	513	fromage à pâte demi-dure
468	Le lait de consommation de Full Fat Cow	514	Fromage à pâte demi-dure Niveau de graisse
469	La préférence du lait de vache riche en matière grasse	515	Fromage en tranches pleine de graisse
470	Le lait caillé (lait aigre)	516	Stade de la crème de fromage en tranches
471	Lait caillé écrémé (lait aigre)	517	Edam
472	Lait caillé écrémé (lait aigre)	518	Gouda
473	Le lait caillé (lait caillé) 10% de matières grasses	519	Tilsit
474	kéfir	520	Fontina
475	kéfir écrémé	521	Tranches de semi-solide de fromage
476	yaourt écrémé	522	Fromage en tranches niveau de graisse semi-solide
477	yaourt écrémé	523	Fromage en tranches semi-solide riche en matière grasse
478	Full Fat yogourt	524	Tranches de fromage à la crème semi-solide étape
479	babeurre	525	Fromage en tranches semi-solide double étage de la crème
480	petit lait	526	beurre Fromage
481	crème à café	527	Du bleu
482	La crème fraîche 10% de matières grasses	528	Graisse pleine trappiste
483	La crème fraîche 20% de matières grasses	529	Esrom pleine de graisse
484	La crème fraîche 30% de matières grasses	530	Stade de la crème Bleu
485	La crème fraîche 40% de matières grasses	531	stade de la crème Danablu
486	Crème à fouetter 30% de matières grasses	532	Stilton stade double crème
487	Le lait concentré sucré 10% de matières grasses	533	Gorgonzola
488	Le lait condensé 4% de matières grasses	534	Scheiblette
489	Le lait condensé 7,5% de matières grasses	535	fromage à pâte molle
490	Le lait condensé 10% de matières grasses	536	Fromage à pâte molle semi-graisses
491	Boire du lait avec du cacao / chocolat	537	Niveau de graisse de fromage à pâte molle
492	Caillé matière grasse du lait avec des fruits	538	Fromage à pâte molle pleine de graisse
493	Le lait caillé 10% de fruits	539	Stade de la crème de fromage à pâte molle
494	Lait aigre avec du muesli	540	Fromage à pâte molle stade Double crème
495	Yaourt aux fruits	541	Fromage à pâte molle de 70% F.i.Tr.
496	Yaourt faible en gras avec des fruits	542	stade de la crème de Brie
497	Full Fat yogourt avec fruits	543	Camembert
498	Yaourt 10% de fruits	544	Limburger
499	Yogourt avec granola	545	Romadur la graisse de la moitié de la scène
500	Buttermilk avec la préparation de fruits	546	Stade de fromage à la crème Kloster
501	fromage à pâte dure	547	fromage à la crème
502	Fromage à pâte dure écrémé étape	548	Phase de crème de fromage à la crème
503	Fromage à pâte dure pleine de graisse		
504	Stade de la crème de fromage dur		

549	Fromage à la crème stade Double crème
550	Cottage cheese
551	Le fromage blanc maigre de scène
552	Quark écrémé étape
553	Quark demi-écrémé de scène
554	Quark graisse du stade
555	Fromage au lait acidifié stade maigre
556	Ricotta stade de la crème double-
557	fromage à tartiner
558	Fromage demi-gras
559	Fromage à la crème
560	Quark avec des fruits
561	Quark avec le niveau de graisse herbes
562	crémiers
563	Lait entier en poudre
564	Le lait écrémé en poudre
565	Poudre de babeurre

### BOISSONS (NON ALCOOLISÉES)

566	eau potable
567	L'eau minérale naturelle gazéifiée
568	Eau minérale naturelle fermée
569	boissons de jus
570	limonades
571	calories Lemonade
572	Douches
573	Douches calories
574	Boissons Cola (caféine)
575	Boissons Cola faibles en calories
576	boissons en poudre
577	Cola Mix
578	Café (boisson)
579	Café au lait (boisson)
580	Café au lait et le sucre (boissons)
581	Café avec du lait condensé (boisson)
582	Café au lait concentré et sucre (boissons)
583	Café avec du sucre (boissons)
584	Le café instantané en poudre sèche
585	Thé (boisson)
586	Noir de thé avec du lait (boisson)
587	Noir de thé avec du lait et du sucre (boissons)
588	Noir de thé de sucre (boissons)
589	Tisane (boisson)
590	Tisane avec du sucre (boissons)

### BOISSONS (ALCOOLIQUE)

591	bière
592	La bière sans alcool (<0.5wt% d'alcool)
593	Bière en alcool (max. 1,5wt% en poids d'alcool)
594	la bière de malt

595	La bière de blé Fermentation
596	La bière de blé à l'exportation
597	Bière Pils Lumière
598	Bière Stout
599	Bière avec lemonade
600	Vin Blanc / Vin rouge
601	Les vins blancs secs
602	Sélection de vin blanc (douce)
603	Vin blanc demi-sec
604	Moyenne vin rouge de qualité
605	dur Rouge
606	vin chaud
607	spritzer
608	bol de punch
609	champagne
610	cidre
611	Les vins de liqueur douce et sèche
612	liqueurs
613	lait de poule
614	Herbes / épices / liqueur amère
615	brandy
616	clair
617	Spiritueux en grain (incendies de céréales)
618	rhum
619	cocktails

### HUILES, GRAISSES, BEURRE

620	huile d'olive
621	L'huile de colza (huile de canola)
622	Les huiles végétales d'acides linoléique 30% - 60%
623	huile d'arachide
624	Germe de Blé
625	L'huile de sésame
626	L'huile de maïs
627	L'huile de soja
628	L'huile de noix
629	Huile de tournesol
630	L'huile de pépins de raisin
631	L'huile de carthame (huile de carthame)
632	Margarine végétale acide linoléique 30-50%
633	L'acide linoléique Margarine> 50%
634	L'acide linoléique Margarine 30 - 50 %
635	Margarine pour la cuisson
636	Le beurre d'arachide / -mus
637	L'huile de coco durcie
638	L'huile de palmiste
639	beurre
640	Beurre demi gras - la graisse demi de lait
641	beurre fondu

642	huile de foie de morue
643	Saindoux
644	Suif de boeufs
645	Graisse à frire (la graisse animale)
646	Fris gras (la graisse principalement végétale)
647	Mayonnaise 80% de graisse
648	Mayonnaise de salade 50% de graisse

**INGREDIENTS DE RECETTE, ADDITIFS**

649	Sel de nourriture
650	Sel d'herbes
651	vinaigre
652	moutarde
653	Assaisonne des sauces et l'autre assaisonne la moyenne
654	Ketchup de tomates
655	Sauce de soja le produit prêt
656	Sauce de grill de Barbecue
657	Sauce de grill de Schaschlik
658	Maggi
659	concentré de tomates
660	orangeat
661	L'écorce de citron confite
662	levure chimique
663	levure
664	Poudre de coulage de gâteaux
665	gélatine
666	force
667	Poudre de pudding et poudre de sauces / la poudre de nourriture de crèmes
668	cube de consommé
669	Cube de consommé gras
670	La sauce de rôti (poudre sèche)

**SUCRERIES**

671	sucrerie
672	sucre
673	Sucre brun le sucre cru
674	glucose
675	lactose
676	fructose
677	Mélanges de miel
678	miel artificiel
679	Confiture la gelée des confitures
680	Confiture simplement
681	Gelée simplement
682	Marmelade
683	Crème de nougat de noix sucré
684	sirop

685	Compote de prunes
686	Sorbet
687	Glace de crème
688	glace aux fruits
689	Glace de crème
690	glace au lait
691	Glace d'arts
692	glace de soft
693	confiseries
694	Mou des caramels des bonbons
695	Toffees
696	Caoutchouc des bonbons
697	chewing-gum
698	réglisse
699	massepain
700	pâte de fruits
701	nougat
702	dragée
703	La noix dra désire
704	L'arachide dra désire
705	Au kirsch confit
706	A kirsch de cocktail
707	Mélange de fruit
708	nougatine
709	chocolat
710	chocolat au lait
711	Chocolat de lait la noix de lait entier
712	Chocolat tendre amer
713	Le chocolat sait
714	Pralines de manière remplie avec l'autre
715	Pralines de manière remplie avec l'alcool
716	Pralines de manière remplie avec des noix
717	Chocolat de manière remplie avec l'autre
718	Masses de couverture de chocolats
719	Poudre de cacao
720	Poudre de boissons de cacao soluble
721	Verrou de müsli

**POISSON & PRODUITS DE POISSON**

722	Poissons cuire
723	La seiche gelaient profondément cuire
724	Le requin d'épine (Seeaal) / Schiller attire
725	Anguille fraîchement la coupe de poisson aux à point
726	Anguille fumé
727	Brochet la coupe de poisson fraîchement à point
728	Diable de lac fraîchement
729	Poissons de hareng des maquereaux des thons aux à point
730	Hareng des conserves dans l'huile

731	Hareng Matjes salé	765	Langouste des conserves égoutté
732	Anchois salé	766	Homard aux fraîchement à point
733	Sardine aux à point	767	Crabe au minimum (Shrimps) aux à point
734	Sardine fumé	768	Crevette fraîchement
735	Sardine des conserves dans l'huile	769	Huître fraîchement
736	Sprotte fraîchement	770	Huître fraîchement gégart
737	Sprotte fumé	771	Coquillage moche aux fraîchement à point
738	Maquereau la coupe de poisson fraîchement à point	772	Coquillage moche des conserves dans l'huile
739	Maquereau des conserves dans l'huile	773	Coquillage de Jacob
740	Thon fraîchement fait cuire la coupe de poisson	774	La morue sèche gelaient profondément hareng saur
741	Thon des conserves dans l'huile	775	Hareng mariné des conserves égoutté
742	Poissons en forme de morue aux à point	776	Filet de hareng dans la crème de raifort de crème
743	Cabillaud l'à point tiefgefroren	777	Filet de hareng dans la sauce de tomates
744	Morue noire la coupe de poisson fraîchement à point	778	Hareng frit des conserves égoutté
745	Turbot de pierre la coupe de poisson fraîchement à point	779	Caviar vraiment
746	Motte de terre la coupe de poisson fraîchement à point	780	Dédommagement de caviar
747	Flétan la coupe de poisson fraîchement à point	781	Le bâtonnet de poisson pane profondément de manière gelée
748	Flétan noir fumé	782	
749	Sole fraîchement gégart la coupe de poisson	<b>VIANDE</b>	
750	Flet la coupe de poisson fraîchement à point	783	Viande aux à point
751	Poissons de saumon aux à point	784	Viande fraîchement
752	Renke la coupe de poisson fraîchement à point	785	Boeuf la viande hachée aux à point
753	Saumon fraîchement	786	Cochon la viande hachée aux à point
754	Saumon fumé	787	Boeuf / cochon la viande hachée aux à point
755	Truite fraîchement la coupe de poisson geren	788	Rôtit fraîchement
756	Truite fumé	789	Le Tatar (viande de blatte) fraîchement
757	Carpes la coupe de poisson fraîchement à point	790	Boeuf la viande (ma) aux fraîchement à point
758	Silure la coupe de poisson fraîchement à point	791	Boeuf la viande (mf) aux fraîchement à point
759	Schleie la coupe de poisson fraîchement à point	792	Boeuf la viande (fe) aux fraîchement à point
760	Perche la coupe de poisson fraîchement à point	793	Boeuf le filet (lombes) (ma) aux fraîchement à point
761	Sandre la coupe de poisson fraîchement à point	794	Veau la viande aux à point
762	Perche rouge la coupe de poisson fraîchement à point	795	Veau la viande (ma) aux fraîchement à point
763	Des animaux de cancer (crustacés) aux à point	796	Veau la viande (mf) aux fraîchement à point
764	L'écrevisse (cancer noble) aux à point	797	Veau le dos (côte) (mf) aux fraîchement à point
		798	Veau Vorderhaxe (mf) aux fraîchement à point
		799	Cochon la viande aux à point
		800	Cochon la viande fumé

801	Cochon la viande non de manière fumée
802	Cochon la viande maigre (ma)
803	Cochon la viande gras de moyenne (mf)
804	Cochon la viande gras (fe)
805	Cochon la côte (mf) aux fraîchement à point
806	Cochon la rognure
807	Cochon le jambonneau devant (mf) aux fraîchement à point (fait)
808	Mouton la viande (ma) aux fraîchement à point
809	Mouton la viande (fe) aux fraîchement à point
810	Mouton la côte (mf) aux fraîchement à point
811	Mouton la viande de rôti (mf) aux fraîchement à point
812	Corned Beef allemand des conserves
813	Ragoût Fin des conserves
814	Soupe de queue de boeuf clairement le produit sec
815	Soupe de goulasch des conserves
816	Sauce de rôti ténébrement des conserves
817	Sauce de rôti avec des champignons des conserves

**SAUVAGEMENT, LA VOLAILLE, LES ABATS**

818	Cheval la viande aux à point
819	Chèvre la viande (mf) aux fraîchement à point
820	Lapins de maison la viande aux à point
821	Porcelet la viande (mf) fraîchement
822	Cerf la viande (mf) aux fraîchement à point
823	Chevreuril la viande (mf) aux fraîchement à point
824	Lièvre la viande (ma) aux fraîchement à point
825	Caille la viande avec la peau fraîchement
826	Dinde de bébé fraîchement
827	Poulets rôtis la cuisse aux fraîchement à point
828	Poulets rôtis le filet de poitrine fraîchement
829	Poule de soupes la viande avec la peau
830	Poule de soupes la cuisse aux fraîchement à point
831	Canard la viande (mf) fraîchement
832	Oie la viande avec la peau aux fraîchement à point
833	Oie la cuisse aux fraîchement à point

834	Dinde la viande avec la peau
835	Dinde la viande avec la peau aux fraîchement à point
836	Dinde la cuisse aux fraîchement à point
837	Dinde la poitrine fraîchement
838	Viande sourde avec la peau aux fraîchement à point
839	Boeuf le coeur aux à point
840	Cochon le coeur aux à point
841	Boeuf le foie aux à point
842	Veau le foie aux à point
843	Cochon le foie aux à point
844	Cochon le poumon aux à point
845	Boeuf l'estomac / Kutteln aux à point
846	Cochon l'estomac aux à point
847	Boeuf le rein aux à point
848	Veau le rein aux à point
849	Cochon le rein aux à point
850	Veau le ris de veau aux à point
851	Boeuf la langue aux à point
852	Veau la langue aux à point
853	Cochon la langue aux à point
854	Poulets rôtis le foie aux à point

**VIANDE & CHARCUTERIE, ABATS**

855	Saucisse de viande de porc de Braunschweig
856	Saucisse de thé
857	Cervelat la saucisse
858	Salami
859	Saucisse à griller de paysan
860	Chasseur de pays
861	Cabanossi
862	De saucisses Würstchen/Bockwurst/Wiener
863	Saucisse de môle
864	Petite saucisse
865	Saucisse de boeuf de Francfort / Rouge
866	Saucisse à griller de curry
867	Saucisse à griller de rouille
868	Boudin blanc le Munichois
869	Saucisse de jambon
870	pâté à base de viande de porc hachée
871	Saucisse de porc / la saucisse de ville
872	Saucisse jaune
873	Krakauer
874	Saucisse de chasse (les de l'Allemagne du Nord et De l'Allemagne du Sud)
875	Saucisse de jambon grossièrement / Lyoner grossièrement
876	Saucisse de bière

877	Fromage de foie	922	Risotto de légumes
878	Presse blanc	923	Salades de légumes avec Dressing
879	Poitrine de veau remplie	924	Potage julienne
880	Volaille mortadella	925	Potage julienne avec la saucisse
881	Saucisse de foie finement	926	Mélange de légumes brutalement
882	Saucisse de foie de veau	927	Salades de volaille
883	Saucisse de foie simplement	928	Attroupement de légumes
884	Leader de maison le boudin	929	Bouillon de légumes
885	Boudin de filet	930	Bouillie de semoule
886	Estomac de couennes	931	La sauce principale sait
887	Fromages de tête	932	Salade grecque
888	Pâté de foie	933	Sauce principale avec la moutarde
889	Cochon le lard brutalement fumé	934	Salade de concombres
890	Cochon le jambon brutalement de manière fumée (le jambon de saumon)	935	Ambroisie
891	Cochon le jambon de manière faite non de manière fumée	936	Rôtis de viande hachée
892	de Cassel	937	Hambourgeois
893	Marchandises de saumure la côtelette	938	Poules frikassée
894	Mortadella des conserves	939	Purée de pommes de terre
895	Saucisses viennoises des conserves	940	Boulettes de pommes de terre
		941	Pomme de terre kroketten
		942	Amortisseur de pommes de terre
		943	Salades de pommes de terre
		944	Gratin de pommes de terre
		945	Soupe de pommes de terre
		946	Kebab. Gyros
		947	Soupe claire avec le dépôt
		948	Roulades de Kohl
		949	Salade de chou
		950	Fromage des spaetzle
		951	Lasagnes avec des légumes
		952	Lasagnes avec la viande hachée
		953	Légumes de poireau
		954	Boulette de foie
		955	Légumes de lentilles
		956	Ragoût de lentilles avec la saucisse
		957	Macaronis avec la sauce de tomates
		958	Sacs de gueule
		959	Sacs de gueule dans le bouillon
		960	Riz de lait
		961	Salades de carottes
		962	Tribunaux de nouille avec la viande
		963	Tribunaux de nouille avec des légumes
		964	Salades de nouille avec Mayonnaise
		965	Soupe de nouille
		966	Omelette
		967	Paella
		968	Paprika de manière remplie avec la viande hachée
		969	Crêpes sucré
		970	Pizza
		971	Pommes frites

## RECETTES

896	compote de pommes
897	Bechamel la sauce
898	Ragoût de haricots à la mexicain
899	Salade d'haricots vert gergat avec l'huile
900	Sauce de rôti aisément
901	pommes de terre sautées
902	Pommes de terre sautées avec le lard et les oignons
903	Cannelloni
904	Cheeseburger
905	Nouilles de vapeur
906	crêpe
907	Salades d'oeufs
908	Ragoût avec le boeuf
909	Pois u. Légumes de carottes
910	Ragoût de pois avec la saucisse
911	Marinade de vinaigre
912	Conserves de poisson
913	Boulette de viande de poisson
914	Le poisson pane
915	Salade de saucisse à la mayonnaise
916	Bouillon
917	Pâté à base de viande de porc hachée fait cuire
918	Boulette de viande
919	Pâté impérial
920	Soupe prise
921	Plaque de légumes

972	Rognure de dindes
973	Raviolis avec la sauce de tomates
974	Ratatouille
975	Salades de riz
976	Roulade de boeufs
977	Goulasch de boeufs
978	Gruau rouge
979	Rumpsteak
980	Oeufs brouillés avec le lard / jambon
981	Oeufs brouillés
982	Röstis
983	Salades
984	Pommes de terre de sel
985	Dans Schaschlik pique
986	Cochons kotlett
987	La rognure de cochons pane
988	Rognure de cochons la nature
989	Schupfnudeln
990	Boulette de petit pain
991	Sauce hollandais
992	Oeufs sur le plat
993	Spaghetti Bolognese
994	Soupe de crème d'asperge
995	Salades de tomates
996	Soupe de crème de tomates
997	Rognure viennoise
998	Saucisse / salade de fromage
999	Zaziki

## Garantie

*HMM Diagnostics GmbH impose des exigences élevées de qualité sur ses produits. Pour cette raison, HMM Diagnostics GmbH pour l'achat de ce produit smartLAB® 2 ans de garantie. Vous pouvez étendre la garantie de 3 à 5 ans sans rémunération supplémentaire lorsque vous vous inscrivez votre produit dans HMM Diagnostics GmbH. S'il vous plaît vous inscrire en ligne à la page suivante: [www.hmm.info/registrierung](http://www.hmm.info/registrierung)*

*Etc. pièces d'usure, batterie ne tombe pas sous la garantie.*

### Fabricant :



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

mail: [info@hmm.info](mailto:info@hmm.info)  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)

---

Weitere Informationen zu den smartLAB® Produkten /  
More information on our smartLAB® products/  
Pour plus d'informations sur les produits smartLAB®:

[www.hmm.info](http://www.hmm.info)

# smartLAB<sup>®</sup> diet

*Bilancia da cucina con dati nutrizionali integrati*

## Manuale d'uso



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



HMM Diagnostics GmbH  
D-69221 Dossenheim, Germany  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)



# Indice

## I. Introduzione

### II. La tua smartLAB<sup>®</sup> diet

Display e funzionalità	5
Specifiche	5
Pulsanti di controllo	5

### III. Impostazioni e funzioni operative

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

### IV. Generali

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

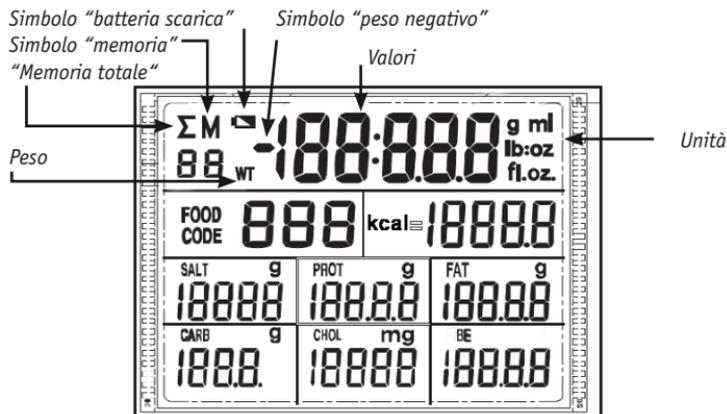
## I. Introduzione

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

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

## II. La tua smartLAB<sup>®</sup> diet

### Display e funzionalità



### Specifiche

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

### Contenuto della confezione

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

### Pulsanti di controllo

- Accensione
- Spegnimento
- Tara
- CLR: contenuto del display cancellare
- MC: cancella la memoria del dispositivo
- g/oz: cambio unità di misura
- M+: aggiungere memoria
- MR: Mostra valori nutrizionali
- Tasti numerici: 0-9

### III. Impostazioni e funzioni operative

#### Cambiare le batterie

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



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



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



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

#### Usare la tua smartLAB diet

- Dopo aver inserito le batterie, premi "ON" per accendere la bilancia.
- Premere il tasto "OFF" per più di 2 secondi per spegnere la bilancia.  
Se nessun pulsante verrà premuto, la bilancia si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi. Per risparmiare batteria, dovresti spegnere sempre la bilancia manualmente quando ne termini l'utilizzo.

#### Cambiare unità di misura

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

#### Pesare il cibo

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

schermo, la tua smartLAB diet è pronta all'uso

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

## Funzione Tara

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

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

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

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

## Mostra i valori nutrizionali

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

## Salvare i dati nutrizionali

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

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

#### Nota:

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

### Caricare i dati nutrizionali

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

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

### Cancellare i dati nutrizionali

1. Assicurati che la tua smartLAB diet sia in modalità pesatura. Se necessario premi il pulsante "g/oz". Il simbolo di pesatura "WT" apparirà sul display.
2. Premere il pulsante "MC". "M" lampeggia sul display. Se tu Premere di nuovo il pulsante "MC", la "M" scompare dal display. la Memoria è stata eliminata correttamente.

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

## IV. Generali

### Informazioni importanti

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

### Garanzia

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

## Utilizzo dei codici cibo

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

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

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

# Codici cibi

## **Pane**

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

## **Cereali, grano ecc**

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

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

## **Prodotti da panetteria e pasticceria a lunga conservazione**

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

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

**Uova e pasta**

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

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

**Frutta**

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

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

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

### **Vegetali**

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

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

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

#### **CIBI vegetariani**

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

#### **Patate e funghi**

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

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

#### **Cibi dietetici**

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

**Latte e prodotti caseari**

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

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

**Bevande non alcoliche**

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

**Bevande alcoliche**

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

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

**Oli, grassi e burro**

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

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

### **Ingredienti per ricette, additivi per cibi**

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

### **Caramelle e dolci**

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

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

### **Pesce e prodotti ittici**

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

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

## **Carne**

783. Carne cotta

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

## **Equini, pollame e interiora**

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

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

#### **Prodotti di carne, salsicce, frattaglie**

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

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

#### **Ricette**

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

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

## Garanzia

*I prodotti della HMM Diagnostics GmbH sono conformi ad elevati standard di qualità. Per questa ragione, sono provvisti di due anni di garanzia. Puoi anche estendere la garanzia dai 3 ai 5 anni, senza pagamenti ulteriori, registrando il tuo prodotto. Per favore registrati online al sito:*

*[www.hmm.info/en/registration](http://www.hmm.info/en/registration)*

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

## Manufacturer



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

mail: [info@hmm.info](mailto:info@hmm.info)  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)

---

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

**[www.hmm.info](http://www.hmm.info)**

# smartLAB<sup>®</sup> diet

*Báscula de cocina con datos de nutrición integrado*

## Manual de usuario



*Por favor, lea este manual detenidamente antes del primer uso de este dispositivo*



HMM Diagnostics GmbH  
D-69221 Dossenheim, Germany  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)



# Contenido

## I. Introducción

### II. Tu smartLAB<sup>®</sup> diet

Monitor & funciones	5
Especificaciones	5
Teclas de control	5

### III. Configuración & Operaciones de funcionamiento

Cambio de baterías	6
Usando tu smartLAB <sup>®</sup> diet	6
Cambio de unidades	6
Pesaje de los alimentos	6
La función de peso Cero	7
Mostrar datos nutricionales	8
Guardar datos nutricionales	8
Cargar datos nutricionales	9
Borrado de los datos nutricionales	9

### IV. Otros

Información importante	10
Mantenimiento	10
Usar códigos de comida	11
Garantía	24

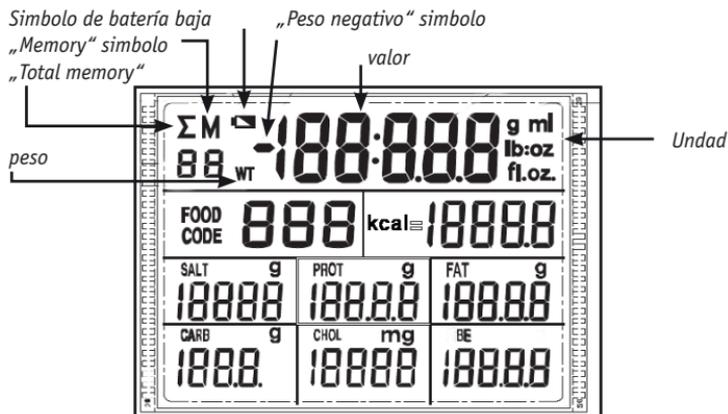
## I. Introducción

Gracias por usar la báscula de cocina smartLAB®diet. Esta báscula fue desarrollado especialmente para las necesidades de las personas con diabetes. Sin embargo, puede ser usado en cualquier situación, donde sea importante una nutrición saludable.

Con 999 códigos de comida en el propio dispositivo, su smartLAB®diet no sólo puede mostrar el peso de los alimentos. La báscula, además, le informa sobre los datos nutricionales relevantes como grasa, proteína, la sal o la cantidad de colesterol e hidratos de carbono. Por eso, la smartLAB®diet encuentra un uso en muchos campos diferentes y ayuda a los usuarios a través de su fácil comprensión de funcionamiento en la preparación de sus comidas.

## II. Tu smartLAB<sup>®</sup> diet

### Monitor & funciones



### Especificaciones

- Interruptor de encendido & Auto apagado
- Capacidad: 5000 g, 176.4 oz, 11 lb: 0,4 oz, 5000 ml
- División: 1g, 0.1 oz, 1 ml
- Indicación de sobrecarga de peso (> 5100g): „Err“
- „Batería baja“ símbolo de la pantalla
- Batería: 2 x pila AAA de alkaline
- Luz de Fondo azul

### Contenido

- 1 Báscula smartLAB<sup>®</sup> diet kitchen
- 1 Manual de usuario
- 1 Pila AAA

### Teclas de control

- On
- Off
- Zero (Función tara del peso)
- CLR: contenido de la pantalla. eliminar
- MC: borrar la memoria del dispositivo
- g/oz: Cambio de unidad
- M+: Añadir memoria
- MR: Mostrar datos nutricionales
- Teclas numéricas: 0-9

### III. Configuración & Operaciones de funcionamiento

#### Cambio de baterías

- Abrir la tapa de la batería en la parte trasera del dispositivo.
  - Inserte 2 batería „AAA“ de acuerdo con la dirección correcta (polaridad).
- Cierre la tapa de la batería.



Cuando la pantalla muestre el simbolo  cambie la pila por una nueva..



Pilas recargables de 1,2 V no son adecuados para este dispositivo.



Quita las pilas si no vas a usar el dispositivo durante un mes o más.



Báscula de cocina y las baterías deben ser eliminados de acuerdo con las normativas locales.

#### Usando tu smartLAB<sup>®</sup> diet

- Después de insertar las pilas, presione el botón „ON“ para encender la báscula.
- Presione la tecla "OFF" durante más de 2 segundos para apagar la báscula. Si no se pulsa ningún botón, la escala se apagará automáticamente después de 60 segundos. Para ahorrar energía de la batería, siempre debe apagar la báscula manualmente, cuando usted no la necesite más.

#### Cambio de unidades

Mientras que pesa, puede utilizar el botón „g / oz“ para cambiar entre las diferentes unidades de medida. Usted puede elegir entre: g / oz / ml

#### Pesaje de los alimentos

1. Encienda la balanza de cocina smartLAB<sup>®</sup> diet con el botón „ON“.
2. El dispositivo hace una comprobación inicial. Los elementos de la pantalla deben ser visibles ahora. Tan pronto como el símbolo de „peso“ aparece en la esquina superior izquierda de la pantalla, su smartLAB<sup>®</sup> diet está listo para su uso.
3. Colocar lentamente el elemento que desea pesar en su smartLAB<sup>®</sup> diet.

4. En la pantalla se lee el valor medido.

### La función de peso Cero

Puede utilizar la función de cero durante el proceso de pesaje. Al pulsar el botón de „zero“, la pantalla cambia de nuevo a „0“. El valor medido antes se establece a 0 (cero). Puede repetir para tarar el peso tan a menudo como desee. Proceda de la siguiente manera:

1. Encienda la balanza de cocina smartLAB® diet con el botón „ON“.
2. Escoja la unidad de medida (g / oz / ml).
3. Coloque lo que desee en la báscula para determinar su medida.
4. Pulsar “zero” después del peso medido no cambiará ese valor. La pantalla cambiará a „0“
5. Si coloca otro elemento adicional en la báscula, la pantalla mostrará el peso de sólo este elemento.
6. Repita tantas veces como sea necesario.

Si desea restaurar la función de peso cero, proceda de la siguiente manera: quitar todos los alimentos de la escala. El símbolo „peso negativo“ aparece en la pantalla. Presione el botón de „zero“, con el fin de restaurar la escala

**Nota: Puede almacenar datos nutricionales después de cada proceso de pesaje. Por favor, consulte el capítulo “Almacenamiento de datos nutricional” en este manual.**

## Mostrar datos nutricionales

1. Asegúrese de que su báscula de cocina smartLAB®diet está en el modo de peso. Pulse el botón „g / oz“, si es necesario. El símbolo de peso („WT“) aparecerá en la pantalla.
2. Coloque alimentos en la báscula.
3. Busque el código alimentario de tres dígitos de acuerdo con el capítulo „Código de Alimentos“ de este manual.
4. Introdúzca el código con las teclas numéricas de su báscula de cocina smartLAB®diet. El código se muestra en la esquina de la pantalla. Puede borrar su entrada pulsando el botón „CLR / MC“.
5. La escala muestra la siguiente información nutricional:
  - KCAL: kilo calory amount
  - SALT: salt amount
  - PROT: protein amount
  - FAT: fat amount
  - CARB: carbohydrates
  - CHOL: cholesterol amount
  - BE: bread units

## Guardar datos nutricionales

Puede almacenar los datos nutricionales medidos en la memoria interna de la escala. Proceda de la manera siguiente:

1. Pesar un alimento con su correspondiente código, como se describe en el capítulo “Mostrar datos de nutrición”.
- 2.
3. Pulse el botón “M +” para almacenar la información. La pantalla muestra “M01” para la información nutricional primera almacenada.
4. Si desea medir otro elemento, además, hay que pulsar el botón de cero primero. Como alternativa, puede eliminar el artículo y colocar una nueva en la escala. Antes de que usted sea capaz de guardar su información, usted tendrá que borrar el código de los alimentos antes de entrar. Pulse la tecla “CLR / MC” para hacerlo. Introdúzca un nuevo código de alimentos y almacenar la información con el botón “M +”.

### Nota:

- Los valores se guardarán en la memoria incluso cuando se apaga la balanza.
- La pantalla muestra de más de carga "Err".
- Puede guardar hasta 99 archivos. Si desea añadir otros datos sobre nutrición y la memoria está llena, sin embargo, por favor, pulse "CLR / MC". Esto borrará la memoria y se puede guardar los datos de nuevo.
- Sólo es posible almacenar los datos nutricionales, cuando se introduce un código de alimentos en primer lugar.

### Cargar datos nutricionales

1. Asegúrese de que su smartLAB®diet está en el modo de peso. Pulse el botón "g / oz", si es necesario. El símbolo de peso ("WT") aparecerá en la pantalla.
2. Pulse el botón "MR". La pantalla mostrará ahora la cantidad total de todos los valores almacenados en el dispositivo. Esto también se muestra con el símbolo " " en la esquina superior izquierda. Presione "MR" para volver a la modalidad de peso.

**Nota: El peso total de todos los datos almacenados no se puede visualizar con este dispositivo.**

### Borrado de los datos nutricionales

1. Asegúrese de que su smartLAB®diet está en el modo de peso. Pulse el botón "g / oz", si es necesario. El símbolo de peso ("WT") aparecerá en la pantalla.
2. Presione el botón "MC". "M" parpadea en la pantalla. Si tu Presione el botón "MC" nuevamente, la "M" desaparecerá de la pantalla. El La memoria fue eliminada con éxito

**Nota: No coloque elementos en su balanza de cocina smartLAB®diet que acceden al peso total máximo aceptable. Si se accede al peso total, la pantalla mostrará un símbolo. Por favor, reemplace todos los artículos que son demasiado pesados para la escala para evitar daños mayores.**

## IV. Otros

### Información importante

- Su báscula de cocina smartLAB®diet fue preprogramado con 999 códigos de alimentos. Con estos códigos, información nutricional (como calorías, sal, proteínas, cantidad de colesterol e hidratos) de los alimentos más comunes se pueden mostrar. Los valores preprogramados son sólo una indicación y nunca deben ser considerados como absolutos. Los datos nutricionales son valores aproximados basados en el “Bundeslebensmittelschlüssel” del Ministerio Federal para la Nutrición, Agricultura y Protección del Consumidor.
- Por favor, asegúrese de usar la báscula a temperatura ambiente. Colóquelo en una superficie horizontal sólida donde no pueda colgar.
- Esta báscula es un dispositivo de control que trabaja con exactitud. Por favor, trátelo con cuidado. Evite sacudir el aparato ni lo exponga a otras vibraciones.
- NUNCA intente desmontar el dispositivo por sí mismo. En este caso, los derechos de garantía se convertirán en no válidos.
- Los valores de la pantalla pueden ser influenciados por las interferencias electromagnéticas de radio de cocina, etc. Si esto alguna vez sucede, coloque la escala fuera de la zona de interferencia y vuelva a encenderla.

### Mantenimiento

- No enjuague bajo el chorro de agua y no sumerja en agua.
- Use una toalla húmeda y / o detergente suave para limpiar la báscula.
- No utilizar esponjas de limpieza agresivas o detergentes y no utilice líquidos agresivos como el benceno o acetona.
- Proteja su dispositivo contra golpes, humedad, polvo, productos químicos, las variaciones de temperatura fuertes y demasiado cerca de fuentes de calor (estufas, radiadores, etc.)

## Usar códigos de comida

Su báscula de cocina smartLAB® diet ha almacenado todos los datos nutricionales pertinentes de un alimento de acuerdo a su código alimentario específico (columna izquierda). Por favor, consulte el manual del usuario para aprender cómo se introducen los códigos alimentarios.

La lista se ha dividido en diferentes categorías, para que sea más fácil para usted encontrar el producto alimenticio específico:

# Códigos de comida

<b>PAN</b>	
001	pan integral
002	pan integral con semillas oleaginosas
003	de centeno pan- wheattoast con el grano magullado
004	centeno pan- pan de trigo mezclada
005	de centeno pan multigrano pan
006	blanco brindis pan-
007	pan de trigo pan- blanco
008	panecillo integral
009	bollo integral con semillas oleaginosas elaborados con ingredientes
010	bollo
011	bollo con semillas oleaginosas
012	Bun- centeno bollo
013	pan crujiente
014	Graham pan
015	integral de centeno
016	baguette
017	pan de pita
018	pan rallado

## CEREALES TRIGO, ETC.

019	de trigo integrales
020	semillas de trigo
021	sémola de trigo
022	integral de centeno
023	avena (semillas enteras)
024	copos de avena
025	cebada integral
026	cebada Perla
027	de harina
028	harina de trigo integral
029	de trigo tipo de harina 1050
030	de trigo tipo de harina 405
031	de trigo tipo de harina 550
032	salvado de trigo
033	harina de centeno integral
034	centeno harina tipo 1150
035	inmadura integral de cereales escanda
036	alforfón
037	de mijo (toda semilla)
038	mijo (semilla pelada)
039	copos de mijo
040	integral de maíz

041	de maíz mijo
042	naturales de arroz
043	arroz cocido natural,
044	de arroz pulido
045	arroz cocido pulido
046	arroz vaporizado
047	cocinado arroz sancocado
048	almidón de maíz
049	granola
050	fruta granola
051	granolaChocolate
052	copos de maíz
053	ricecrispies
054	copos de cereales
055	flackes grano multipil asado miel de azúcar / con
056	inflado de arroz
057	arroz inflado asado con suagr / miel
058	inflado de maíz / palomitas

## LONG-LIFE PANADERIA Y PRODUCTOS PASTERERÍA

059	productos de masa lejía
060	bocadillos salados
061	zwieback
062	cacahuets maíz
063	galleta
064	mordiscos
065	pretzel Palillos de
066	hojaldre
067	choux pastelería
068	de levadura de masa
069	shortpastry
070	cebolla tarta
071	fruta flan, tarta (gener.)
072	tarta con frutas de hueso
073	tarta de masa
074	Tarta de masa de levadura (baja en grasa)
075	Tarta de ricos shortpastry
076	torta
077	pastelcrema, crema pastel
078	Sacher torta
079	crema de queso
080	Linzertorte / Linzer Tarta de
081	Bosque Negro pastel

082 *rollojalea, rodillo suizo*  
 083 *tortade mantequilla-crema de la esponja*  
 084 *flan de esponja*  
 085 *pastel de*  
 086 *pastel de nuez*  
 087 *gingerbread*  
 088 *torta de masa*  
 089 *pastel de mármol de masa*  
 090 *Donau-Wellen de bateador*  
 091 *pastel de arena HUEVOS Y PASTAS*  
 092 *Frankfurter Kranz de masa de galletas*  
 093 *torta de masa de levadura (baja en grasa)*  
*streusel/ migajas*  
 094 *torta de masa de levadura (baja en*  
*grasa) con pasas*  
 095 *trenzada levadura bollo de masa de*  
*levadura (baja en grasa)*  
 096 *Kranz lleno y en rodajas de masa de*  
*levadura (bajo en grasa )*  
 097 *se-picadura de rica masa de levadura*  
 098 *torta bundt / pastel de plato hondo de*  
*ricos masa de levadura*  
 099 *stollen de rica masa de levadura*  
 100 *stollen mazapán fuera de la rica masa de*  
*levadura*  
 101 *tuerca kranz de ricomasa de levadura*  
 102 *papaver kranz de rica masa de levadura*  
 103 *pastel de queso de shortpastry*  
 104 *strudelmanzana*  
 105 *quark strudel*  
 106 *pequeñas migas de masa especial*  
 107 *merengue*  
 108 *waffle*  
 109 *shortbread biscuit*  
 110 *lebkuchen alemán*  
 111 *Printen / tipo de Lebkuchen*  
 112 *pimienta frutos secos*  
 113 *Torta de la pirámide*  
 114 *galleta, galletas*  
 115 *dedoladyfinger / de la señora de la*  
*esponja*  
 116 *éclairs de pasta choux lleno de*  
*crema*  
 117 *bollo de crema de pasta choux lleno de*  
*ynúcleolas cerezas*  
 118 *biscuite / galletas de shortpastry*  
 119 *galleta de almendra de shortpastry*  
 120 *fruitpie de shortpastry*

121 *Berliner panqueque de bajo contenido de*  
*grasa de levadura masa*  
 122 *pastelería tuerca de rica masa de levadura*  
 123 *frito masa de levadura de baja en grasas*  
 124 *Schnecken pastelería de bajo contenido*  
*de grasalevadura*  
 125 *croissant de hojaldre*  
 126 *pasteles daneses*  
 127 *integral de galletas*  
 128 *tarte premezclado*

## HUEVOS Y PASTAS

129 *fresco huevo*  
 130 *cocinadoshuevo frescas*  
 131 *yema de huevo*  
 132 *huevo blancas*  
 133 *pasta (gener.), fideos cinta*  
 134 *pasta sin huevo*  
 135 *pasta cocida eggfree*  
 136 *pasta con huevo*  
 137 *pasta cocida con huevo*  
 138 *cocinado pasta integral*  
 139 *pasta integral sinde huevo*  
 140 *pasta integral con huevo*  
 141 *Pastas pasta pastas alimenticias*

## FRUTAS

142 *fresca ruibarbo*  
 143 *fruitmix fresca*  
 144 *seca fruitmix*  
 145 *jugo de fruta mezclada*  
 146 *néctar de fruta mixta*  
 147 *mermelada de fruta mezclada*  
 148 *frutas escurridas mixtos en un coto*  
 149 *manzana fresca*  
 150 *manzana fresca con maridaje y el núcleo*  
 151 *fresco cocinado manzana*  
 152 *seca manzana*  
 153 *jugo de manzana*  
 154 *néctar de manzana*  
 155 *fresca pelada manzana*  
 156 *pelada manzana drenado en una lata*  
 157 *fresca pera*  
 158 *pera fresca con maridaje crema y*  
 159 *frescos cocinados pera*  
 160 *néctar de pera*  
 161 *pera drenado en una lata de*  
 162 *mermelada de membrillo*

163	<i>albaricoque fresco</i>	212	<i>saúco</i>
164	<i>fresco cocinado albaricoque</i>	213	<i>zumosaúco</i>
165	<i>Albaricoque secado</i>	214	<i>piña fresca</i>
166	<i>néctar de albaricoque</i>	215	<i>piña escurrida en una lata de</i>
167	<i>mermelada dealbaricoque</i>	216	<i>aguacate fresco</i>
168	<i>drenado de albaricoque en una lata de</i>	217	<i>plátano fresco</i>
169	<i>nectarina fresca</i>	218	<i>de plátano seca</i>
170	<i>frescas melocotón</i>	219	<i>dátiles secos</i>
171	<i>néctarmelocotón</i>	220	<i>higo fresco</i>
172	<i>melocotón escurrido en una lata de</i>	221	<i>secó fig</i>
173	<i>fresca cereza dulce</i>	222	<i>granada fresca</i>
174	<i>drenado cereza dulce en unlata</i>	223	<i>caqui fresco</i>
175	<i>fresca agria cereza</i>	224	<i>maracuyá</i>
176	<i>agrio jugo de cereza</i>	225	<i>pasión jugo de frutas</i>
177	<i>amargo néctar de cereza</i>	226	<i>sandía fresca</i>
178	<i>mermelada de cereza agria</i>	227	<i>fruta fresca de kiwi</i>
179	<i>drenado guinda en una lata de</i>	228	<i>kiwi mermelada</i>
180	<i>ciruela fresca</i>	229	<i>drenado lichi en unaestaño</i>
181	<i>ciruela seca</i>	230	<i>frescos de mango</i>
182	<i>jugo de ciruela</i>	231	<i>de mango drenado en ciruelaestaño</i>
183	<i>unadrenadoen una lata de</i>	232	<i>papaya fresca</i>
184	<i>ciruela ciruela fresca</i>	233	<i>melón fresco</i>
185	<i>mirabel fresca</i>	234	<i>de limón fresco</i>
186	<i>mirabel mermelada</i>	235	<i>jugolimón</i>
187	<i>drenado mirabel en una lata de</i>	236	<i>naranja natural</i>
188	<i>fresca greengage ciruela</i>	237	<i>jugo de naranja</i>
189	<i>fresa fresca</i>	238	<i>néctar de naranja</i>
190	<i>mermelada defresa</i>	239	<i>mermelada de naranja</i>
191	<i>frambuesa fresca</i>	240	<i>pomelo fresco</i>
192	<i>frambuesa néctar</i>	241	<i>jugo de pomelo</i>
193	<i>mermelada de frambuesa</i>	242	<i>pomelo néctar</i>
194	<i>fresca blackberry</i>	243	<i>mandarina fresca</i>
195	<i>mermelada de mora</i>	244	<i>mandarina drenado en una lata de</i>
196	<i>arándanos frescos</i>	245	<i>clementina fresco</i>
197	<i>mermelada de arándanos</i>	246	<i>satsuma fresca</i>
198	<i>grosella espinosa fresca</i>	247	<i>pasas</i>
199	<i>mermelada de grosella espinosa</i>	248	<i>sultanas</i>
200	<i>uva fresca</i>		
201	<i>Uvas pasas VERDURAS</i>		
202	<i>jugode uva</i>		
203	<i>frescas rojas grosella</i>		
204	<i>grosella néctar</i>		
205	<i>mermelada de grosella</i>		
206	<i>grosella negro fresca</i>		
207	<i>grosella negro néctar</i>		
208	<i>mermelada de grosella negro</i>		
209	<i>mermeladalingonberry</i>		
210	<i>de la cadera concentrarse</i>		
211	<i>mar-espino cervalconcentrado</i>		
		<b>VERDURAS</b>	
		249	<i>fresca alga</i>
		250	<i>cebolletas frescas</i>
		251	<i>forraje mezclado</i>
		252	<i>mixtos verduras frescas cocidas</i>
		253	<i>vegetales mixtos beber</i>
		254	<i>verduras frescas</i>
		255	<i>achicoria fresca</i>
		256	<i>escarola fresca</i>
		257	<i>fresca lechuga iceberg</i>
		258	<i>ensalada de lechuga / maízde cordero</i>

	<i>fresca</i>	307	<i>pepino fresco</i>
259	<i>mantecosa lechuga fresca</i>	308	<i>frescos cocinados pepino</i>
260	<i>radichio fresca</i>	309	<i>fresca pimentococidas</i>
261	<i>cos lechuga fresca</i>	310	<i>pimiento verde fresca</i>
262	<i>cocinado hoja espinacas</i>	311	<i>fresca pimiento rojo</i>
263	<i>espinacas frescos congelados</i>	312	<i>unen una lata de</i>
264	<i>de hojas frescas de espinaca</i>	313	<i>tomates cocidos cocinados</i>
265	<i>cocinado blanqueadas apio</i>	314	<i>tomate concentrado</i>
266	<i>apioblanqueadas cocinados</i>	315	<i>jugo de tomate</i>
267	<i>apiotomates</i>	316	<i>frescos frescos en una lata de</i>
268	<i>remolacha fresca</i>	317	<i>tomate rojo fresco</i>
269	<i>fresca hoja de perejil</i>	318	<i>fresco cocinado maíz dulce</i>
270	<i>frescas de diente de león</i>	319	<i>drenado maíz dulce en una lata de</i>
271	<i>acedera fresca</i>	320	<i>fresca calabaza cocida</i>
272	<i>wattercress fresca</i>	321	<i>calabacín fresco / calabacín</i>
273	<i>berro fresco</i>	322	<i>calabacitas cocidas frescas / calabacín</i>
274	<i>coliflor fresca</i>	323	<i>tuétanos de verduras frescas</i>
275	<i>fresca coliflor cocida</i>	324	<i>cocinado colinabo / swede</i>
276	<i>fresco brócoli cocido</i>	325	<i>remolacha fresca</i>
277	<i>fresca col china</i>	326	<i>de remolacha cocida fresca</i>
278	<i>fresco cocinado col china</i>	327	<i>de remolacha cocida en una lata de</i>
279	<i>fresco cocinado borecole</i>	328	<i>blanco de remolacha fresca</i>
280	<i>borecole cocinado en una lata de</i>	329	<i>cocinado fresca blanco de remolacha</i>
281	<i>colinabo fresco</i>	330	<i>zanahoria fresca</i>
282	<i>fresco kohlrabi cocida</i>	331	<i>fresca zanahoria cocida</i>
283	<i>frescos cocinados coles de Bruselas</i>	332	<i>de jugo de zanahoria</i>
284	<i>fresca col roja con maridaje y el núcleo</i>	333	<i>zanahoria cocida en una lata de</i>
285	<i>fresco cocinado col roja</i>	334	<i>de rábano picante en una lata de</i>
286	<i>cocido col roja en una estufa</i>	335	<i>pastinaca fresca</i>
287	<i>col blanca fresca</i>	336	<i>fresca pastinaca cocida</i>
288	<i>fresco cocinado col blanca</i>	337	<i>salsify fresca</i>
289	<i>fresca berza cocida</i>	338	<i>fresca salsify cocida</i>
290	<i>fresco cocinado chucrut</i>	339	<i>salsify cocinado en una lata de</i>
291	<i>chucrut escurrido en una lata de</i>	340	<i>apio fresco</i>
292	<i>chucrut wein fresca</i>	341	<i>fresco cocinado apio</i>
293	<i>alcachofa en una lata de</i>	342	<i>fresca rábano blanco</i>
294	<i>hinojo fresco</i>	343	<i>rábano rojo fresco</i>
295	<i>fresco hinojo cocido</i>	344	<i>de judías verdes cocidas</i>
296	<i>cocinados palmito en una lata de</i>	345	<i>profundas judías verdes cocidas</i>
297	<i>espárragos frescos cocinados</i>		<i>congeladas</i>
298	<i>espárragos cocidos en una lata de</i>	346	<i>cocido de judías verdes en una estufa</i>
299	<i>frescas verdolaga</i>	347	<i>granos de cera cocidos</i>
300	<i>fresco puerro cocido</i>	348	<i>frijolillos cocinados en una lata de</i>
301	<i>cebollas frescas</i>	349	<i>seca habas</i>
302	<i>cebollas cocinadas frescas</i>	350	<i>soja seca</i>
303	<i>preservado perla drenado cebolla</i>	351	<i>fresca guisante verde</i>
304	<i>cebolleta fresca</i>	352	<i>guisante verde recién preparados</i>
305	<i>ajo fresco</i>	353	<i>profundas guisante verde cocida</i>
306	<i>fresco cocinado berenjena / berenjena</i>		<i>congelada</i>

354 *cocinado guisante verde en una lata de*  
355 *seca de garbanzos*  
356 *seca frijol lima cocidos*  
357 *coliflor sopa producto instantáneo*  
358 *de raíces y tubérculos sopa de*  
*verduras materia seca*  
359 *Mixed Pickles*  
360 *pepinillo en pimiento rojo de lata*  
361 *pepinillos en una lata de*  
362 *remolacha en unestaño*  
363 *(marmite) de frijoles en lata*  
364 *ensaladaapio en salchichaestaño*  
365 *ende zanahoriaen una lata*

### **legumbres, frutos secos, semillas oleaginosas**

366 *frescas nueces*  
367 *cacahuets tostados*  
368  *europeo nogal*  
369 *haselnut fresca*  
370 *coco rallado*  
371 *leche de coco*  
372 *asada anacardo*  
373 *fresca nuez de Brasil*  
374 *frescas dulces de almendra*  
375 *frescos cocinados castaña dulce*  
376 *asado castaña*  
377 *pistacho tostado y salado*  
378 *pumpkinseeds frescas*  
379 *frescos de piñones*  
380 *de linaza fresca*  
381 *sésamo fresco*  
382 *semillas de girasol frescas*  
383 *de semilla de amapola fresca*  
384 *agriado aceitunas verdes*  
385 *agriado aceitunas negras*  
386 *cocinados brotes de bambú drenados*  
*en una lata de*  
387 *alfalfa*  
388 *Mung brotes de soja*  
389 *granosbrote*  
390 *legumbres maduras*  
391 *guisantes cocidos madurados frescos*  
392 *drenado lentejas maduro cocinado en*  
*proteínaestaño*  
393 *mínimo decocinada frijol*  
394 *drenado cocinado frijol madura en*  
*una lata*  
395 *de frijol en unade lata*

396 *trail mix*  
397 *leguminosa sopa de estaño plato*

### **VEGETARIANA ALIMENTOS**

398 *asado de soja*  
399 *desengrase, no amarga harina de soja*  
400 *proteína texturizada de soya (TVP)*  
401 *leche de soya líquida*  
402 *cuajada frescatofu / frijol*  
403 *vegetariana frikadeller / hamburguesa*  
*de materia seca*  
404 *soymeat con especias MATERIA SECA*  
405 *vegetarien empanadas*  
406 *de corte de soja*  
407 *extracto de levadura Ensalada de*  
*vegetariana Frikadelle / hamburguesa*  
408 *congelada*  
409 *unade soja una ensaladaestaño*

### **PATATAS Y SETAS**

410 *frescas patatas peladas cocidas*  
411 *puré de patatas en polvo*  
412 *de harina de almidónpapa*  
413 *de productos instantáneoscocinado*  
*dumpling de patata*  
414 *listas papas fritas hechas / patatillas*  
415 *de mandioca (yuca)*  
416 *batata (batata)*  
417 *sunchoke fresca*  
418 *tapioca*  
419 *setas cocinadas frescas*  
420 *cocinados champiñones escurridos en*  
*una lata de*  
421 *cocinado seta blanca*  
422 *frescas blancas setas*  
423 *cocinados drenados seta blanca en una*  
*lata de*  
424 *rebozuelo fresco*  
425 *rebozuelo seca*  
426 *rebozuelos en una lata de*  
427 *boletus frescos*  
428 *boletus secos*  
429 *boletus en una lata de*  
430 *shiitake fresco*  
431 *setas*  
432 *seta blanca crema de sopa de materia seca*

### **DIETAALIMENTOS**

433 *pan negro con la proteína baja harina*

434 de algarroba, sin gluten  
 435 unade bajawafflegluten  
 436 nuevoproteínagalletas / galletas gluten  
 437 mezcla de harinapara el pan sin gluten  
 438 zweiback gluten 397  
 439 waffle pone de maíz gluten  
 439 milletbread glutenpan

## VEGETARIANA ALIMENTOS

440 castaño gratis gluten  
 441 galletas de maíz gluten  
 442 bar energie con haselnut creme  
 443 de azúcar para diabéticos  
 444 propagación diabética  
 445 mermelada con nutritiva edulcorante /  
 endulzante  
 446 diabética chocolate  
 447 diabéticos caramelos / dulces  
 448 productos de panadería diabéticos  
 449 zwieback integral para diabéticos  
 450 pasteles diabéticos  
 451 Saccharin- tablet Cyclamat-mezcla de  
 452 productos embutidos y cárnicos bajos  
 en grasa  
 453 frutas yogur con edulcorante  
 454 requesón de frutas con edulcorante  
 455 frutas leche agria con edulcorante  
 456 jugo de naranja con edulcorante  
 457 múltiples néctar vitamina con edulcorante  
 458 sal y speises sustitución de la dieta

## LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

459 de queso suave de oveja  
 460 Roquefort  
 461 queso feta  
 462 mozzarella  
 463 vaca cocida leche  
 464 cocinado leche desnatada  
 465 cocinado semidesnatada leche  
 466 fresca leche desnatada de vaca  
 467 nuevo mínimo de grasa de la leche de vaca  
 468 fresca leche entera  
 469 todo atestigua la leche de vaca  
 470 agriado la leche  
 471 desnatada agriado la leche  
 472 semi-desnatada leche agria  
 473 agrió leche 10 % de grasa  
 474 kéfir  
 475 desnatada kéfir

476 desnatada yogur  
 477 semidesnatada yogur  
 478 toda yogur  
 479 suero de leche  
 480 de suero  
 481 crema  
 482 crema agria 10% de grasa  
 483 crema agria 20% de grasa  
 484 crema agria 30% de grasa  
 485 crema agria 40% de grasa  
 486 nata 30% de grasa  
 487 leche condensada azucarada 10% de grasa  
 488 leche condensada 4% de grasa  
 489 leche 7,5% de grasa condensado  
 490 de leche condensada 10% grasa  
 491 leche con cacao o chocolate  
 492 leche agria baja en grasa con frutas  
 493 agriado la leche 10% con frutas  
 494 leche agria con granola  
 495 yogur con frutas  
 496 yogur bajo en grasa con frutas  
 497 conjuntode yogur con frutas  
 498 yogur 10% con frutas  
 499 yogur con granola  
 500 suero de leche con frutas  
 501 queso duro  
 502 duro queso bajo - grasa  
 503 queso duro con toda la grasa  
 504 duro queso crema  
 505 queso alpino con toda la grasa  
 506 Chester  
 507 emmental grasa llena  
 508 Greyerzer  
 509 queso parmesano  
 510 Raquette crema  
 511 Jarlsberg con toda la grasa  
 512 crema de queso cheddar  
 513 quesos corte  
 514 grasa queso corte  
 515 quesocorte completo grasa  
 516 corte crema de queso  
 517 Edam  
 518 Gouda  
 519 Tilsiter  
 520 Fontina  
 521 semiduro queso  
 522 semiduro grasa queso  
 523 semiduro queso con toda la grasa  
 524 semiduro queso crema

525 *semiduro queso crema doble*  
 526 *Butterkäse*  
 527 *queso seta*  
 528 *Trappisten grasa natural*  
 529 *Esrom grasa total*  
 530 *azul queso crema*  
 531 *Danablu crema*  
 532 *Stilton doble crema*  
 533 *gorgonzola*  
 534 *rebanadas de queso*  
 535 *queso blando*  
 536 *quesos blandos semi negrita*  
 537 *grasa queso blando*  
 538 *quesos blandos toda la grasa*  
 539 *Queso suave crema*  
 540 *Queso suave crema doble*  
 541 *quesos blandos 70% FDM*  
 542 *brie crema*  
 543 *camembert*  
 544 *Limburger*  
 545 *Romadur grasa semi*  
 546 *en Port-Salut crema de queso*  
 547 *queso crema*  
 548 *crema de queso crema*  
 549 *queso chream con toda la grasa*  
 550 *requesón*  
 551 *requesón desnatado fermentado-*  
 552 *requesón desnatado*  
 553 *requesón semi audaces*  
 554 *requesón grasa total*  
 555 *queso de leche agria desnatada*  
 556 *Ricotta crema doble*  
 557 *queso procesado*  
 558 *queso procesado semi negrita*  
 559 *queso crema*  
 560 *requesón con frutas*  
 561 *queso cuajada con forraje de grasa total*  
 562 *cremas no lácteos*  
 563 *de la leche entera en polvo*  
 564 *leche desnatada en polvo*  
 565 *manteca de leche en polvo*

#### **Bebidas sin alcohol**

566 *beber agua*  
 567 *chispeante mineral natural del agua*  
 568 *todavía mineral natural del agua*  
 569 *jugos*  
 570 *limonada*  
 571 *bajas calorías limonada*

572 *con gas limonada*  
 573 *efervescente limonada baja en calorías*  
 574 *Coke (con cafeína)*  
 575 *baja en calorías de Coca-Cola (Coca-Cola Light)*  
 576 *bebida instantánea en polvo*  
 577 *Coke mezclar*  
 578 *Café*  
 579 *Café con leche*  
 580 *Café con leche y azúcar*  
 581 *Café con leche condensada*  
 582 *Café con leche condensada y azúcar*  
 583 *Café con azúcar*  
 584 *Café en polvo instantánea seca*  
 585 *té de*  
 586 *negro té con leche*  
 587 *negro té con leche y azúcar*  
 588 *té negro con azúcar*  
 589 *té de hierbas*  
 590 *té de hierbas con azúcar*

#### **BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

591 *cerveza*  
 592 *cerveza no alcohólica (<0,5% en peso de*  
 593 *de bajacerveza alcohol (máx. 1,5%*  
 594 *en peso de alcohol)*  
 595 *malta de cerveza*  
 596 *cerveza de trigo superior*  
 597 *de trigo de exportación de cerveza*  
 598 *pils cerveza light*  
 599 *ale marrón / doble cerveza*  
 600 *cerveza con limonada*  
 601 *whitewine / redwine*  
 602 *whitewine seca*  
 603 *whitewine lisa*  
 604 *semiseco whitewine*  
 605 *rojo de vino medio*  
 606 *vino tinto pesados*  
 607 *ponche de vino caliente*  
 608 *spritzer*  
 609 *Punsch / enfriador de vino*  
 610 *vino espumoso*  
 611 *sidra de bebidas sin alcohol*  
 612 *de vinolico dulce y seca*  
 613 *licor de*  
 614 *advocaat / advokat*  
 615 *licor de hierbas, licor de especia y amargos*

615 de brandy  
616 duro licor  
617 aguardiente de grano  
618 ron  
619 Cocktails

### **ACEITE, GRASA Y MANTEQUILLA**

620 Oliveoil  
621 de violación aceite de  
622 Grasas y aceites vegetales, linoleico ácido  
30%  
- 60%  
623 aceite de cacahuete  
624 germen de trigo aceite de  
625 sésamo aceite de  
626 aceite de maíz  
627 aceite de soja  
628 aceite de nuez  
629 aceite de girasol  
630 de uva aceite de semilla de  
631 saffloweroil  
632 margarina a base de hierbas linoleico  
ácido 30-50%  
633 margarina ácido linoleico > 50%  
634 margarina baja en grasa linoleico  
ácido 30-50%  
635 Margarina para cocinar  
636 peanutbutter  
637 hart aceite de coco  
638 de almendra de palma de aceite  
639 mantequilla  
640 mantequilla semi-negrita  
641 aceite de mantequilla  
642 de bacalao aceite de hígado de  
643 manteca  
644 sebo  
645 goteo  
646 chips de grasa  
647 mayonesa 80% de grasa  
648 mayonesa para ensaladas 50%grasa

### **INGREDIENTES PARA RECETAS, aditivos alimentarios**

695 caramelo  
649 de salmesa de  
650 salde hierbas  
651 vinagre  
652 mostaza  
653 sousesabor y otros condimentos

654 tomate ketchup  
655 salsa de soja producto instantáneo  
656 barbaoca salsa  
657 salsa Shashlik  
658 Maggi caldo / pastilla de caldo  
659 puree tomate  
660 piel de naranjaconfitada  
661 confitadascáscara de limón  
662 en polvoespaldo  
663 de levadura  
664 torta superando en polvo  
665 de gelatina  
666 almidón  
667 cremapudín / polvo souse / hielo en polvo  
668 de caldo de cubitos de  
669 rica cubo de caldo  
670 salsa (polvo seco)

### **CARAMELOSChocolate, dulces**

671 caramelos de  
672 azúcar  
673 panela (azúcar crudo)  
674 de glucosa Pescado y sus productos  
675 de azúcar en la leche  
676 fructosa  
677 flor -assortment miel  
678 miel artificial  
679 mermelada de mermelada de gelatina  
680 atasco de fácil  
681 aspic fácil  
682 mermelada  
683 avellanas propagación dulce  
684 jarabe  
685 de mantequilla de ciruela  
686 hielo de agua  
687 helado de crema  
688 sorbete de  
689 cremahielo pesado  
690 helado de  
691 artificial helados  
692 hielo suave crema  
693 caramelosde azúcar / dulces  
694 extras caramelo blando  
695 caramelo  
696 pastillas de goma  
697 chicles  
698 regaliz  
699 mazapán  
700 frutas aspic

701	turrón	745	rodaballo fresco cocinado,
702	sugarcoated dulces		pescado cortado
703	azucarado tuerca	746	solla fresca cocinada, pescado cortado
704	recubiertos de azúcar de maní	747	hailbut fresca cocinada, pescado cortado
705	de cereza confitada	748	fletán negro ahumado
706	cerezaCOCKTAIL-	749	lengua fresco cocinado,
707	preservado cóctel de frutas		pescado cortado
708	quebradiza	750	peces planos frescos cocinados, pescado
709	de chocolate		cortado
710	leche con chocolate	751	salmón cocinado
711	leche con chocolate crema completa	752	pescado blanco fresco cocinado, pescado
	leche- tuerca		cortado
712	chocolate negro	753	salmón fresco
713	de chocolate blanco	754	salmón ahumado
714	caramelos rellenos de diversos	755	trucha fresca cocinada, pescado cortado
715	caramelos rellenos con alcohol	756	trucha ahumada
716	caramelos rellenos con nueces	757	carpa fresca cocinada, pescado cortado
717	chocolate relleno con diversos	758	bagre fresco cocinado, pescado cortado
718	masa guindade	759	tenca fresca cocinada, pescado cortado
719	de cacao	760	perca fresca cocinada, pescado cortado
720	bebidas solubles de cacao solubles	761	lucioperca fresco cocinado, pescado
721	Barra de granola		cortado

### **Pescado y sus productos**

722	pescados cocinados	763	mariscos (mariscos) cocido
723	calamares cocidos, congelados	764	crawdad (cangrejos) cocido
724	mielga (anguila de mar) /	765	cangrejos en una lata, driped
	encrespado franja de	766	langosta fresca cocinada
	ahumado cazón	767	cangrejos pequeños (camarones) cocido
725	morena fresca cocinada, pescado cortado	768	frescos de gambas
726	Moray fumó	769	frescas ostras
727	luce fresca cocida, pescado cortado	770	ostra fresca cocinada
728	fresca devilfish	771	muuselfresco cocinado
729	arenque caballa cocida	772	unen una lata con aceite
730	arenque en una lata con aceite	773	vieira
731	MATIE salado	774	bacalao, congelado
732	anchoa salada	775	pandeopescado, pollo,
733	sardina cocinados	776	arenque en escabeche en un rin, driped
734	sardina ahumada	777	filete dearenque enatún/rábano crema
735	de sardinas en una lata conaceite	778	filete de arenque en salsa de tomate
736	fresca espadín	779	arenque frito en una lata, driped
737	espadín ahumado	780	caviar
738	caballa fresca cocinada, pescado cortado	781	caviar sustituto
739	caballa en una lata con aceite	782	peces dedo crumbed, congelados
740	atún fresco cocido, pescado cortado		
741	atún en lata con aceite	<b>CARNE</b>	
742	bacalao cocido	783	carne cocida
743	bacalao carnecarneprofunda	784	carne fresca
744	abadejo fresco cocinado, pescado cortado	785	picadillo de carne cocida

786 *de cerdo hash de cocido*  
 787 *de res / picadillo de cerdo cocido*  
 788 *fresca salchicha de carne*  
 789 *steak tartar fresco (carne picada)*  
 790 *cocido, de vacuno congeladafresco*  
*cocinado (escasos)*  
 791 *carne fresca de vacuno cocida (media)*  
 792 *carne fresca de vacuno cocinada (grasa)*  
 793 *filete de ternera (pernil) fresco*  
*cocinado (magro)*  
 794 *carne de ternera cocinada*  
 795 *carne de vacuno fresco cocinado (magro)*  
 796 *de carne de vacuno fresca cocidas*  
*(Mediano)*  
 797 *dorsales vacuno (chuleta) fresco cocinado*  
*(medio)*  
 798 *ternera Vorderhaxe fresco cocinado*  
*(medio)*  
 799 *carne de cerdo cocinada*  
 800 *carne de cerdo curada ahumada*  
 801 *carne de cerdo curada sin ahumar*  
 802 *carne de cerdo magra*  
 803 *de cerdo carne medio*  
 804 *grasa de la carne de cerdo*  
 805 *de cerdo chuleta fresca cocinada (media)*  
 806 *de cerdo chuleta*  
 807 *codillo de cerdo por delante fresco*  
*cocinado (medianas)*  
 808 *carne de ovino fresca cocinada (magro)*  
 809 *carne de ovino fresca cocinada (grasa)*  
 810 *ovejas frsh chuleta cocinado (medio)*  
 811 *conjunta de oveja fresco cocinado (medio)*  
 812 *Corned Beef alemán en una lata de*  
*ragout Fin posible*  
 813 *rabo de buey sopa clara del producto,*  
*instantánea*  
 815 *gulash sopa en unestaño*  
 816 *salsa oscura en mejillón estaño*  
 817 *salsa con champiñones en una lata de*

#### **Vension vísceras**

818 *carne de caballo cocido*  
 819 *carne de salchichacabra fresco cocinado*  
*(medio)*  
 820 *carne de conejo cocinado*  
 821 *carne farrow fresco (media)*  
 822 *la carne carne de venadofresco cocinado*  
*(medio)*

823 *carne de venado fresco cocinado (medio)*  
 824 *carne de conejo fresco cocinado (magro)*  
 825 *carne de codorniz fresca con piel*  
 826 *fresco gallina pavo bebé*  
 827 *pierna de pollo fresco cocinado*  
 828 *chook fresco filete de pechuga*  
 829 *cazuela de carne de aves de corral con*  
*la piel*  
 830 *cazuela fresca pierna de gallina cocido*  
 831 *carne de pato fresco (media)*  
 832 *carneganso con la piel fresca cocinada*  
 833 *pierna de ganso fresca cocinada*  
 834 *pavo con piel*  
 835 *pavo con la piel fresca cocinada*  
 836 *pierna de pavo fresco cocinado*  
 837 *pechuga de pavo fresco*  
 838 *carne de paloma con la piel fresca*  
*cocinada*  
 839 *corazon de res cocinado*  
 840 *corazon de cerdo cocinado*  
 841 *higado de res cocinado*  
 842 *higado de ternera cocinada*  
 843 *higado de cerdo cocinado*  
 844 *pierna de cerdo cocinada*  
 845 *buche de res// callos de ternera cocinados*  
 846 *buche de cerdo cocinado*  
 847 *riñones de ternera cocinados*  
 848 *riñones de ternera cocinados*  
 849 *riñones de cerdo cocinados*  
 850 *mollejas de ternera*  
 851 *beef languet cooked*  
 852 *veal languet cooked*  
 853 *pork languet cooked*  
 854 *chook liver cooked*

#### **MEAT PRODUCTS, SAUSAGES, ENTRAILS**

855 *Braunschweiger Mettwurst*  
 856 *Teewurst*  
 857 *saveloy*  
 858 *salami*  
 859 *farmer bratwurst (sausage)*  
 860 *Landjäger Sausage*  
 861 *Kabanos Sausage*  
 862 *sausage/bockwurst/wiener sausage*  
 863 *bockwurst*  
 864 *knockwurst*  
 865 *de ternera roja*  
 866 *bratwurst curry de*  
 867 *salchichasa la parrilla*



960	<i>arroz con leche</i>
961	<i>ensalada de zanahoria</i>
962	<i>pasta con carne</i>
963	<i>pasta con verduras</i>
964	<i>ensalada de pasta con mahonesa</i>
965	<i>sopa de fideos</i>
966	<i>tortilla</i>
967	<i>Paella</i>
968	<i>pimiento relleno con picadillo</i>
969	<i>crepe dulce</i>
970	<i>pizza</i>
971	<i>patatas fritas</i>
972	<i>pavo schnitzel</i>
973	<i>Ravioli con salsa de tomate</i>
974	<i>pisto</i>
975	<i>ensalada de arroz</i>
976	<i>rollo de carne de vacuno</i>
977	<i>goulash de carne</i>
978	<i>mermelada de frutos rojos</i>
979	<i>filete</i>
980	<i>huevos revueltos con bacon/jamon</i>
981	<i>huevos revueltos</i>
982	<i>hash browns</i>
983	<i>ensaladas</i>
984	<i>patatas cocidas</i>
985	<i>Shashlik spit</i>
986	<i>chuleta de cerdo</i>
987	<i>chuleta de cerdo desmenuzado</i>
988	<i>chuleta de cerdo natural</i>
989	<i>Schupfnudeln</i>
990	<i>bola de masa de pan</i>
991	<i>salsa holandesa</i>
992	<i>huevo frito</i>
993	<i>spaghetti boloñesa</i>
994	<i>sopa de espárragos</i>
995	<i>ensalada de tomates</i>
996	<i>sopa de tomate</i>
997	<i>Viennese Schnit</i>
998	<i>ensalada de salchicha/queso</i>
999	<i>Tzatziki</i>

## Garantía

*Productos HMM Diagnostics GmbH necesitan cumplir con requisitos de alta calidad.*

*Debido a esta razón, HMM Diagnostics GmbH ofrece una garantía de 2 años por la compra de este producto smartLAB®. Usted puede extender su garantía a partir de 3 hasta 5 años al inscribir su producto en HMM Diagnostics GmbH. Por favor regístrese en línea en: [www.hmm.info/en/registration](http://www.hmm.info/en/registration)*

*Piezas de desgaste, baterías etc. están excluidos de la garantía.*

### Manufacturer



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

mail: [info@hmm.info](mailto:info@hmm.info)  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)

---

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

**[www.hmm.info](http://www.hmm.info)**

D36600-08-01-05\_R6\_02/05/2020



HMM Diagnostics GmbH  
Friedrichstr. 89  
69221 Dossenheim  
Germany  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)

# smartLAB<sup>®</sup> diet

*Keukenweegschalen met geïntegreerde voedingsinformatie*

## Gebruiksaanwijzing



*Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het toestel voor het eerst gebruikt.*

D3  
64  
00-  
08-  
01-  
01  
\_R  
6\_  
01  
/0  
5/  
20  
20



HMM Diagnostics GmbH  
D-69221 Dossenheim, Duitsland  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)



# Inhoud

## I. Inleiding

## II. Uw smartLAB@dieet

Display en functies	5
Specificaties	5
Functietoetsen	5

## III. Setup & bedieningsfuncties

Batterij vervangen	6
Inbedrijfstelling	6
Meeteenheden wijzigen	7
Voedsel wegen	7
De Nulfunctie	7
Toon voedingsinformatie	8
Voedingsinformatie opslaan	8
Voedingsinformatie ophalen	9
Voedingsinformatie verwijderen	9

## IV. Andere

Belangrijke aanvullende informatie	10
Onderhoud en verzorging	10
Wegen met voedselcodes	11
Garantie	23



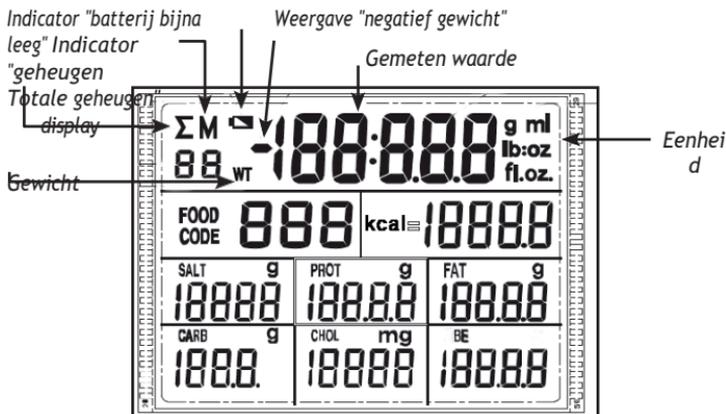
Engelse gebruikershandleiding	25
-------------------------------	----

## I. Inleiding

Bedankt voor het kiezen van de **smartLAB@diet** keukenweegschaal. Deze keukenweegschaal is speciaal ontwikkeld voor diabetici, maar kan ook overal worden gebruikt waar gezond eten belangrijk is. Met behulp van maximaal 999 voedselcodes kunt u niet alleen het gewicht op de **smartLAB@diet** keukenweegschaal weergeven. De weegschaal geeft ook informatie over relevante voedingswaarden zoals vetgehalte, eiwitten, zoutgehalte, cholesterol of broodeenheden. Daarom worden de **smartLAB@diet** keukenweegschalen op de meest uiteenlopende gebieden gebruikt en vergemakkelijken ze de voedselbereiding dankzij hun eenvoudige bediening en veelzijdige functionaliteit.

## II. Uw smartLAB®dietet

### Display & functies



### Specificaties

- Aan/uit-knop & automatische uitschakelfunctie
- Capaciteit: 5000g, 176.4 oz, 11lb: 0.4 oz, 5000 ml
- Schaalverdeling: 1g, 0,1 oz, 1 ml
- Display in geval van overbelasting (> 5100g): "Err"
- Indicator voor lege batterij
- Batterij: 2 x AAA alkaline batterijen
- blauwe achtergrondverlichting

### Functietoetsen

- Naar
- Van
- Nulfunctie
- CLR : Verwijder inhoud van het scherm
- MC: apparaatgeheugen wissen
- g/oz: eenheid veranderen
- M+: toevoegen aan geheugen
- MR: Voedingsstoffengehalte weergeven
- Cijfertoetsen: 0-9

### Onderdelen van het systeem

- 1 smartLAB®dietet keukenweegschaal
- 1 Handleiding
- 2 AAA alkaline batterijen

### III. Setup & Bedieningsfuncties

#### Vervang de batterij

- Open het deksel van het batterijvak aan de achterkant van het toestel.
- Plaats twee "AAA" batterijen en let daarbij op de polariteit.
- Sluit het deksel van het batterijvak.

 Vervang alle batterijen door nieuwe wanneer het symbool  op het display verschijnt.

 Oplaadbare 1,2V batterijen mogen niet gebruikt worden met dit toestel.

 Verwijder de batterijen wanneer u ze langer dan een maand niet gebruikt om automatische ontlading te voorkomen.



Zowel de keukenweegschaal als de batterijen moeten worden weggegooid volgens de plaatselijke voorschriften.

#### Inbedrijfstelling

- Druk na het plaatsen van de batterij op de "ON" knop om uw **smartLAB@diet te starten**. Zet de keukenweegschaal aan.
- U kunt de **smartLAB@diet** keukenweegschaal uitschakelen met de "OFF" knop. Druk langer dan 2 seconden op de toets "OFF" om de weegschaal uit te schakelen.

Als de weegschaal niet wordt gebruikt, schakelt hij na 60 seconden automatisch uit. Om de batterij te sparen, moet u het toestel echter altijd handmatig uitschakelen wanneer u de weegschaal niet meer nodig hebt.

## Meeteenheden wijzigen

Tijdens het wegen kunt u met de toets "g/oz" wisselen tussen verschillende meeteenheden. U hebt de keuze tussen: g / oz / ml / lb.oz/fl.oz

## Weeg voedsel

1. Schakel uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal in met de knop "ON".
2. Het toestel voert een zelftest uit. Het display toont nu alle segmenten met "0" te zien is. Zodra het gewicht in de linkerbovenhoek verschijnt, is uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal klaar om te meten.
3. Plaats het te wegen voedsel langzaam op het plateau.
4. Het display toont de gewogen waarde.

## De Nulfunctie

U kunt de nulfunctie gebruiken na het wegen. Door op de "nul"-toets te drukken, gaat het display terug naar "0". De gewogen waarde van een product wordt dan op nul gezet. Als u een ander voedingsproduct op uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal plaatst, wordt alleen de informatie daarvan weergegeven - maar niet die van het eerder gewogen product. U kunt de afzonderlijke stukken informatie afzonderlijk opslaan. Ga als volgt te werk om de nulfunctie te gebruiken:

1. Schakel uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal in met de knop "ON".
2. Selecteer de maateenheid (g / oz / ml).
3. Plaats het te wegen voedsel op de weegschaal.
4. Druk op de toets "nul" nadat de gewogen waarde niet meer verandert. Het display springt terug naar "0".
5. Als u nu een ander voedingsmiddel op de weegschaal plaatst, wordt alleen het gewicht ervan weergegeven.
6. Herhaal dit proces zo vaak als nodig is.

Ga als volgt te werk om de Nulfunctie te resetten: Verwijder alle objecten van de weegschaal. Het teken voor "negatief gewicht" verschijnt op het display. Druk op de "nul" knop om de schaal op "0" te zetten.

**Opmerking:** U kunt de voedingsinformatie na elke afzonderlijke weging opslaan en achteraf weergeven. Hoe u waarden opslaat, wordt beschreven in het hoofdstuk "Opslaan van voedingsinformatie" in deze handleiding.

## Toon voedingsinformatie

1. Zorg ervoor dat uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal in de weegstand staat. Druk zo nodig op de toets "g/oz". Op het display verschijnt het gewichtssymbool ("WT").
2. Leg nu een voedingsmiddel op de weegschaal.
3. De bijbehorende driecijferige voedselcode vindt u in de bijlage van deze gebruiksaanwijzing.
4. Voer de code in met de cijfertoeetsen van uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal. Het display toont nu deze code. U kunt de vermelding wissen door op de toets "CLR/MC" te drukken.
5. De volgende informatie wordt nu weergegeven: KCAL:

Kilocaloriegehalte  
SALT: Zoutgehalte  
PROT: Eiwitgehalte VET:  
Vetgehalte  
CARB: Koolhydraten CHOL:  
Cholesterolgehalte BE:  
Brood/brandstofeenheden

## Bewaar voedingsinformatie

U kunt uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal ook gebruiken om de weergegeven voedingsinformatie van verschillende producten op te slaan in het interne geheugen. Ga daarvoor als volgt te werk:

1. Weeg het desbetreffende product met behulp van de levensmiddelencode zoals beschreven in hoofdstuk "Voedingsinformatie weergegeven" beschreven.
2. Druk op de "M+" toets om de informatie op te slaan. In het geheugen verschijnt nu "M01" om de eerste opgeslagen informatie aan te geven.
3. Als u een extra voedingsmiddel wilt wegeven, moet u vooraf op de nultoets drukken. U kunt ook het gewogen product verwijderen en een nieuw product op de weegschaal leggen. Voordat u de informatie voor dit product kunt opslaan, moet u eerst de eerder ingevoerde voedselcode wissen. Druk hiervoor op de "CLR/MC" toets. Voer een nieuwe voedselcode in en sla deze op door op de "M+" toets te drukken.

### Hint:

- De opgeslagen metingen blijven op uw weegschaal staan, zelfs als u deze uitschakelt.
- Weergave voor overbelasting "Err".
- U kunt maximaal 99 records in het geheugen opslaan. Als u achteraf meer informatie wilt opslaan, maar het geheugen is vol, druk dan op "CLR/ MC" om het geheugen te wissen.
- Alleen records met Food Code kunnen worden opgeslagen.

### Voedingsinformatie ophalen

1. Zorg ervoor dat uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal in de weegstand staat. Druk zo nodig op de toets "g/oz". Op het display verschijnt het gewichtssymbool ("WT").
2. Druk op de "MR" toets. Het display toont nu de totale som van alle in het geheugen opgeslagen waarden. Het symbool " $\Sigma$ " verschijnt in de linker bovenhoek. Druk op de "MR" toets om naar de weegmodus te gaan.

**Opmerking:** Het totale gewicht van alle in het geheugen opgeslagen waarden kan niet worden weergegeven.

### Voedingsinformatie verwijderen

1. Zorg ervoor dat uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal in de weegstand staat. Druk zo nodig op de toets "g/oz". Op het display verschijnt het gewichtssymbool ("WT").
2. Druk op de toets "MC". De "M" knippert op het display. Als u nogmaals op de "MC"-toets drukt, verdwijnt de "M" van het display. Het geheugen is succesvol gewist.

**Opmerking:** Plaats geen voorwerpen op uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal die de weegschaal kunnen beschadigen.

het toegestane totale gewicht overschrijden. Het symbool van overbelasting verschijnt op het display als het totale gewicht wordt overschreden. Verwijder onmiddellijk alle voorwerpen die te zwaar zijn voor de weegschaal om schade te voorkomen.

## IV. Andere

### Belangrijk Aanvullende informatie

- Uw **smartLAB@diet** keukenweegschaal is voorgeprogrammeerd met 999 voedselcodes waarmee u voedingsinformatie zoals calorieën, zout, eiwit, vet, koolhydraten, cholesterol en broodeenheden van de meest voorkomende voedingsmiddelen, ingrediënten en dranken kunt bekijken. De voorgeprogrammeerde waarden dienen slechts als indicatie en mogen in geen geval als absoluut worden beschouwd. De voedingsinformatie is bij benadering en gebaseerd op de Federal Food Code van het Federale Ministerie van Voedsel, Landbouw en Consumentenbescherming.
- Zorg ervoor dat uw weegschaal bij kamertemperatuur wordt gebruikt en op een stevige, horizontale ondergrond staat zonder te wiebelen.
- De weegschaal is niet waterdicht. Stel het niet bloot aan vocht. Spoel nooit af onder stromend water.
- De weegschaal is een nauwkeurig meetinstrument. Wees voorzichtig. Vermijd ruwe behandeling door schudden of andere trillingen.
- Haal de weegschaal **NOOIT** zelf uit elkaar. Hierdoor vervalt de garantie.
- De displaywaarden kunnen worden gestoord door elektromagnetische storingen zoals keukenradio's e.d. Verplaats in dat geval de weegschaal uit het storingsgebied, zet hem uit en weer aan. Als dit gebeurt, moet u de weegschaal uit het storingsgebied halen, uitschakelen en weer inschakelen.

### Onderhoud & Zorg

- Nooit schoonmaken onder stromend water of onderdompelen in water.
- U kunt een vochtige doek en/of een mild schoonmaakmiddel gebruiken voor het schoonmaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen en gebruik geen agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton.
- Bescherm het apparaat tegen schokken, vocht, stof, chemicaliën, sterke temperatuurschommelingen en warmtebronnen die te dichtbij staan (kachel, radiator).

## Wegen met voedsel Codes

Uw smartLAB@diet keukenweegschaal heeft de relevante aanvullende informatie zoals vetgehalte, cholesterol, broodeenheid etc. opgeslagen onder de corresponderende voedselcode van het voedingsmiddel (linkerkolom). Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het gebruik van de voedselcodes.

Om het voor u gemakkelijker te maken de afzonderlijke producten te vinden, is de lijst onderverdeeld in verschillende categorieën:

	<i>BROOD</i>	S. 12
	<i>GRANEN &amp; GRAAN</i>	S. 12
	<i>DUURZAME &amp; FIJNE BAKKERIJPRODUCTEN</i>	S. 12
	<i>DIET. FOOD</i>	S. 16
	<i>EIEREN &amp; PASTA</i>	S. 13
	<i>VIS &amp; VISPRODUCTEN</i>	S. 20
	<i>VLEES</i>	S. 20
	<i>VLEES, WORST, SLACHTAFVAL P. 21</i>	
	<i>FRUITEN, FRUIT</i>	S. 13
	<i>GROENTEN</i>	S. 14
	<i>DRANKEN (ALCOHOLISCH)</i>	S. 18
	<i>DRANKEN (ALCOHOLVRIJ)</i>	S. 18
	<i>LEGUMINOSEN, NOTEN,</i>	
	<i>OLIE, ZADEN</i>	S. 16
	<i>AARDAPPELEN, CHAMPIGNONS</i>	S. 16
	<i>MELK, ZUIVELPRODUCTEN</i>	S. 17
	<i>OLIËN, VETTEN, BOTER</i>	S. 18
	<i>RECEPT INGREDIËNTEN, ADDITIEVEN</i>	S. 19
	<i>snoep</i>	S. 19
	<i>PLANTAARDIG VOEDSEL</i>	S. 16
	<i>WILD, GEVOGELTE, SLACHTAFVAL</i>	S. 21
	<i>RECIPES</i>	S. 21

# Voedselcodes

## BROOD

001	Volkorenbrood
002	Volkorenbrood met oliehoudende zaden
003	Grijs brood tarwe toast met Onderdelen
004	Grijs brood gemengd tarwebrood
005	Grijs brood meergranenbrood
006	Wit brood toast
007	Wit brood Tarwebrood
008	Volkorenbroodje
009	Volkorenbroodje met oliehoudende ingrediënten
010	Rol
011	Broodjes met oliehoudende zaden
012	Rol roggebroodjes
013	Knäckebröd
014	Graham brood
015	Pumpernickel
016	Stokbrood
017	Flatbreads
018	Broodkruimels

## GRANEN & GRAAN

19	Volkoren tarwe
20	Tarwekiemen
21	Tarwegries
22	Rogge volkoren
23	Haver volkoren
24	Havervlokken
25	Gerst volkoren
26	Gerst Parelgort
27	Meel
28	Tarwe volkorenmeel
29	Tarwebloem type 1050
30	Tarwemeel type 405
31	Tarwemeel type 550
32	Tarwezemelen
33	Rogge volkorenmeel
34	Roggemeel type 1150
35	Groen spelt volkoren
36	Boekweit
37	Gierst hele korrel
38	Gierstkorrel gepeld
39	Gierstvlokken
40	Maïs volkoren
41	Maïsgriesmeel

42	Rijst ongepeld
43	Gekookte rijst zonder schil
44	Gepelde rijst
45	Gekookte rijst met schil
46	Gekookte rijst
47	Gekookte rijst
48	Maïszetmeel
49	Muesli
50	Fruit muesli
51	Chocolade muesli
52	Cornflakes
53	Rijstcrispijs
54	Graanvlokken
55	Meergranenvlokken geroosterd met suiker/honing
56	Gepofte rijst
57	Gepofte rijst geroosterd met suiker/honing
058	Gepofte maïs

## DUURZAME & FIJNE BAKKERIJPRODUCTEN

59	Pretzel koekjes
60	Zoute koekjes
61	Rusk
62	Pinda chips
63	Crackers
64	Knabbels
65	Zoutstokjes
66	Bladerdeeg
67	soezendeeg
68	Gistdeeg
69	Zanddeeg
70	Uientaart
71	Fruitcake (algemeen)
72	Vruchtencake met steenvruchten
73	Vruchtencake op basis van biscuit
74	Fruitcake van gistdeeg vetarm
075	Vruchtencake van zanddeeg met hoog vetgehalte
076	Taarten
77	Cream cake
78	Sachertorte
79	Kaasroomtaart
80	Linzertorte
81	Zwarte Woud taart
82	Broodje biscuit
83	Botercrème biscuit
084	Sponsvruchtenaart
85	Cake
86	Notencake

87	Honingcake
088	Cake van biscuïtmengsel
089	Marmercake van biscuïtmix
090	Donau golven van roerende massa
091	Zandtaart
092	Frankfurter krans gemaakt van zandmassa
093	Cake van gistdeeg vetarm met crumble
094	Cake van gistdeeg vetarm met sultana's
095	Gistvlecht van gistdeeg met laag vetgehalte
096	Gevulde gesneden krans van gistvetarm deeg
097	Bijensteek gemaakt van vetrijk gistdeeg
098	Cup cake (Gugelhupf) gemaakt van gistdeeg vetrijk
099	Dresden Stollen gemaakt van vetrijk gistdeeg
100	Marsepeinstollen van vetrijk gistdeeg
101	Notenkrans gemaakt van vetrijk gistdeeg
102	Maanzaadkrans van vetrijk gistdeeg
103	Shortcrust cheesecake
104	Appelstrudel
105	Kwark strudel
106	Kleine onderdelen van speciaal deeg
107	Meringue
108	Wafels
109	Boterkoekje
110	Peperkoekgebakjes
111	Printen
112	Pepernoten
113	Baumkuchen
114	Koekjes
115	Sponsvingers gemaakt van sponsmengsel
116	Eclairs gevuld met room van soezendeeg
117	Soesje van soezendeeg met room en gevulde kersen
118	Korstdeegkoekjes
119	Speculoos op basis van korstdeeg
120	Vruchtentaart met deegbodem en deksel van Korstdeeg
121	Berliner (pannenkoek) van gistdeeg laag vetgehalte
122	Notencroissants van vetrijk gistdeeg
123	Vet gebakken van gistdeeg vetarm
124	Slakken van gistdeeg vetarm
125	Bladerdeeg croissant
126	Kleurrijk Deens gebak
127	Volkoren koekje
128	Vruchtentaart kant en klare mix

## EIEREN & PASTA

129	Kippenei vers
130	Kippenei vers gekookt
131	Kippeneigeel
132	Kippenei-eiwit
133	Pasta (algemeen) Gesneden/ Lintnoedels
134	Pasta zonder ei
135	Eivrij gekookte pasta
136	Eierpasta
137	Ei pasta gekookt
138	Volkoren pasta gekookt
139	Volkoren pasta zonder ei
140	Volkoren pasta
141	Deeg Deegproduct

## FRUITEN, FRUIT

142	Rabarber vers
143	Fruitmix vers
144	Vruchtenmix gedroogd
145	Vruchtenmix Vruchtensap
146	Vruchtenmix Vruchtennectar
147	Fruit Mix Jam
148	Fruitmix in blik uitgelekt
149	Appel vers
150	Appelfris met keukenafval
151	Appel vers gekookt
152	Appel gedroogd
153	Appel vruchtensap
154	Appelvruchtennectar
155	Vers geschilde appel
156	Geschilde appel in blik, uitgelekt
157	Peer vers
158	Peer vers met keukenafval
159	Peer vers gekookt
160	Perenvruchtennectar
161	Peer geconserveerd uitgelekt
162	Kweeperenjam
163	Abrikoos vers
164	Abrikoos vers gekookt
165	Abrikoos gedroogd
166	Abrikozenvruchtennectar
167	Abrikozenjam
168	Abrikoos geconserveerd uitgelekt
169	Nectarine vers
170	Verse perzik
171	Perzik fruit nectar
172	Perzikconserven uitgelekt

173	Zoete kersen vers
174	Zoete kers geconserveerd uitgelekt
175	Zure kers vers
176	Zure kersen vruchtensap
177	Zure Kersen Vruchten Nectar
178	Zure kersenjam
179	Zure kersen geconserveerd uitgelekt
180	Pruimen vers
181	Pruimen gedroogd
182	Pruimen vruchtensap
183	Geconserveerde pruimen uitgelekt
184	Pruim vers
185	Mirabelle vers
186	Mirabelle jam
187	Mirabelle pruim geconserveerd uitgelekt
188	Reineclaude vers
189	Verse aardbeien
190	Aardbeienjam
191	Frambozen vers
192	Frambozenvruchtennectar
193	Frambozenjam
194	Verse bramen
195	Bramen Jam
196	Verse bosbessen
197	Bosbessenjam
198	Kruisbes vers
199	Kruisbessenjam
200	Druiven vers
201	Gedroogde druiven
202	Druivensap

203	Rode bes vers
204	Nectar van rode bessen
205	Jam met rode bessen
206	Bes zwart vers
207	Nectar van zwarte bessen
208	Johann. zwarte jam
209	Veenbessenjam
210	Rozenbottelconcentraat
211	Duindoornbessenconcentraat
212	Vlierbessen vers
213	Vlierbessensap
214	Ananas vers
215	Ananas in blik uitgelekt
216	Avocado vers
217	Bananen vers
218	Banaan gedroogd
219	Datum gedroogd
220	Fig. vers

221	Vijgen gedroogd
222	Granaatappel vers
223	Persimmon vers
224	Passievrucht / Passievrucht
225	Passievruchtensap
226	Watermeloen vers
227	Kiwi vers
228	Kiwi Jam
229	Litchi blik uitgelekt
230	Mango vers
231	Mango in blik, uitgelekt
232	Papaya vers
233	Meloen vers
234	Verse citroen
235	Citroensap
236	Oranje vers
237	Sinaasappelsap
238	Sinaasappelnectar
239	Oranje Jam
240	Grapefruit vers
241	Grapefruit vruchtensap
242	Grapefruit nectar
243	Mandarijn vers
244	Uitgelekt mandarijnenblik
245	Clementine vers
246	Satsuma vers
247	Sultana's
248	Sultana's

## GROENT EN

249	Algen vers
250	Bieslook vers
251	Kruidenmengsel
252	Groentenmix vers gekookt
253	Groente mengsel Stam
254	Soepgroenten vers
255	Witlof vers
256	Witlof vers
257	IJsbergsla vers
258	Veldsla vers
259	Sla vers
260	Radichio vers
261	Romaine sla vers
262	Bladspinazie gekookt
263	Spinazie gekookt bevroren
264	Bladspinazie vers
265	Selderij gekookt
266	Selderij vers

267	Selderij vers	315	Tomaten Groentesap
268	Verse snijbiet	316	Tomaten in blik gekookt
269	Peterselieblad vers	317	Tomaat rood vers
270	Paardenbloem vers	318	Vers gekookte suikermaïs
271	Zuring vers	319	Suikermaïs in blik, uitgelekt
272	Waterkers vers	320	Pompoen vers gekookt
273	Verse tuinkers	321	Courgette vers
274	Bloemkool vers	322	Courgette vers gekookt
275	Bloemkool vers gekookt	323	Tuinpompoen vers
276	Broccoli vers gekookt	324	Koolraap gekookt
277	Chinese kool vers	325	Verse bieten
278	Chinese kool vers gekookt	326	Vers gekookte bieten
279	Boerenkool vers gekookt	327	Gekookte bieten in blik
280	Boerenkool in blik gekookt	328	Witte biet vers
281	Koolrabi vers	329	Witte biet vers gekookt
282	Koolrabi vers gekookt	330	Wortel vers
283	Spruitjes vers gekookt	331	Wortel vers gekookt
284	Rode kool vers met keukenafval	332	Wortel groentesap
285	Rode kool vers gekookt	333	Ingeblikte wortel gekookt
286	Rode kool in blik gekookt	334	Mierikswortel Preserve
287	Witte kool vers	335	Pastinaak vers
288	Witte kool vers gekookt	336	Pastinaak vers gekookt
289	Savooiekool vers gekookt	337	Schorseneren vers
290	Zuurkool vers gekookt	338	Schorseneren vers gekookt
291	Zuurkool in blik, uitgelekt	339	Schorseneren in blik gekookt
292	Wijn zuurkool vers	340	Knolselderij vers
293	Artisjok in blik	341	Knolselderij vers gekookt
294	Venkel vers	342	Radijs vers
295	Venkel vers gekookt	343	Radijs vers
296	palmhart in blik gekookt	344	Groene bonen
297	Asperges vers gekookt	345	Bonen groen diepgevroren gekookt
298	Asperges in blik gekookt	346	Bonen groen gekookt in blik
299	Postelein vers	347	Wasbonen gekookt
300	Prei vers gekookt	348	Wasbonen in blik, gekookt
301	Uien vers	349	Bonen dik gedroogd
302	Uien vers gekookt	350	Sojabonen gedroogd
303	Parelui geconserveerd uitgelekt	351	Erwten groen vers
304	Sjalotten vers	352	Erwten groen vers gekookt
305	Knoflook vers	353	Erwten groen bevroren gekookt
306	Aubergine vers gekookt	354	Erwten groen gekookt in blik
307	Komkommer vers	355	Kikkererwten gedroogd
308	Komkommer vers gekookt	356	Limabonen gedroogd gekookt
309	Paprika's vers gekookt	357	Bloemkoolsoep droog product
310	Paprika groen vers	358	Soepen van wortel- en knolgewassen
311	Paprika rood vers		Droog product
312	Paprika rood in blik	359	Gemengde augurken
313	Tomaten vers gekookt	360	Gepekeld augurken
314	Tomatenconcentraat	361	Cornichons Zure Conserve

362	Bietenpickle
363	Bonensalade Zuurkonde
364	Selderijsalade Sauerkonde
365	Wortelsalade Sauerkonde

#### PEULVRUCHTEN, NOTEN, O L I E , ZADEN

366	Noten vers
367	Geroosterde pinda
368	Walnoot Europees
369	Hazelnoot vers
370	Kokosnoot raspen
371	Kokosmelk
372	Cashewnoot geroosterd
373	Paranoot vers
374	Amandel zoet vers
375	Tamme kastanjes (Marone) vers gekookt
376	Tamme kastanjes (marrons) geroosterd
377	Pistache geroosterd en gezouten
378	Pompoenzaad vers
379	Pijnboompitten vers
380	Lijnzaad vers
381	Sesam vers
382	Zonnebloempitten vers
383	Papaver vers
384	Olijven groen gezuurd
385	Olijven zwart gezuurd
386	Bamboescheuten cons. gekookt uitgelekt
387	Alfalfakiemen (alfalfa)
388	Mung bean sprouts
389	Graankiemen (ontkiemde granen)
390	Peulvruchten rijp
391	Erwten rijp vers gekookt
392	Linzen rijp in blik gekookt uitgelekt
393	Bonenwit vers gekookt
394	Bonen wit rijp in blik gekookt uitgelekt
395	Kidneybonen in blik
396	Trail mix met pinda's
397	Peulvruchten Soepen in blik

#### VEGETARISCHE VOEDING

398	Soja geroosterd
399	Sojameel (ontvet) ontvet
400	Soja-eiwit getextureerd (TVP)
401	Vloeibare sojamelk
402	Tofu vers
403	Vegetarische pastetjes droog product
404	Sojavlees met kruiden droog product
405	Vegetarische taarten

406	Soja plakjes
407	Gistextract (gistpasta)
408	Beignets vegetarisch diepgevroren
409	Soja worst in blik

#### AARDAPPELEN, CHAMPIGNONS

410	Vers geschilde aardappelen
411	Aardappelpuree
412	Aardappelzetmeelmeel
413	Aardappelknoedel gekookt droog product
414	Crisps (kant en klaar)
415	Cassave (maniok)
416	Batate (zoete aardappel)
417	Aardperen vers
418	Tapioca
419	Champignons vers gekookt
420	Champignons in blik gekookt uitgelekt
421	Champignon gekookt
422	Champignon vers
423	Champignon uit blik, gekookt en uitgelekt
424	Cantharel vers
425	Cantharel gedroogd
426	Cantharel bewaard
427	Porcini vers
428	Gedroogde eekhoortjesbrood
429	Porcini in blik
430	Shiitake paddenstoel vers
431	Wilde paddestoelen
432	Cream of mushroom soup droog product

#### DIET. FOOD

433	Brood donker met johannesbroodpitmeel laag eiwitgehalte glutenvrij
434	Wafels eiwitarm glutenvrij
435	Koekjes laag eiwitgehalte glutenvrij laag natriumgehalte
436	Meelmix voor brood glutenvrij
437	Beschuit glutenvrij
438	Wafel maïsbrood glutenvrij
439	Gierstbrood glutenvrij
440	Kastanjebrood glutenvrij
441	Maiskoekje glutenvrij
442	Energieriep met hazelnootcrème
443	Diabetische suiker
444	Diabetisch broodbeleg
445	Jam met suikervervanger/ Zoetstof
446	Chocolade voor diabetici
447	Diabetische snoepjes

448	Diabetische gebakjes	494	Gekoelde melk met muesli
449	Volkoren beschuit voor diabetici	495	Yoghurt met fruit
450	Diabetische koekjes	496	Magere yoghurt met fruit
451	Sacharine-cyclamaatmengsel tabletten	497	Volle yoghurt met fruit
452	Vetarme worst en vleesproducten	498	Yoghurt 10% met fruit
453	Vruchtenyoghurt met zoetstof	499	Yoghurt met muesli
454	Vruchtenkwark met zoetstof	500	Karnemelk met fruitbereiding
455	Vruchtenmelk met zoetstof	501	Harde kaas
456	Sinaasappelsap met zoetstof	502	Harde kaas mager
457	Multi-vitamines nectar met zoetstof	503	Harde kaas volvette fase
458	Keukenzoutvervanger en kruiden	504	Harde kaas Crème niveau
	natriumarm/ Rijk aan mineralen	505	Bergkaas volvet
		506	Chester
		507	Emmental volvette Gruyère
<b>MELK &amp; ZUIVELPRODUCTEN</b>		508	
459	Schapenkaas	509	Parmezaan
460	Roquefort	510	Raquelette crème stap
461	Feta	511	Jarlsberg volvet podium
462	Mozarella	512	Cheddar room niveau
463	Gekookte koemelk	513	Halfharde kaas
464	Koemelk mager gekookt	514	Halfharde kaas Vetstadium
465	Halfvolle gekookte koemelk	515	Halfharde kaas Volvette fase
466	Koemelk Magere consumptiemelk	516	Halfharde kaas Creme niveau
467	Koemelk Magere consumptiemelk	517	Edam
468	Koemelk Consumptiemelk volvet	518	Gouda
469	Koemelk Voorkeur voor volle melk	519	Tilsit
470	Zure melk	520	Fontina
471	Gekoelde melk (zure melk) mager	521	Halfharde kaas
472	Gestremde melk (halfvolle melk)	522	Halfharde kaas Vetgehalte
473	Gekoelde melk (zure melk) 10% vet	523	Halfharde kaas Volvette fase
474	Kefir	524	Halfharde kaas Creme niveau
475	Kefir afgeroomd	525	Dubbele room met halfharde kaas
476	Yoghurt ontroomd	526	Boter kaas
477	Yoghurt halfvol	527	Kostbare champignonkaas
478	Yoghurt volvet	528	Trappist volvette etappe
479	Karnemelk	529	Esrom volvette fase
480	Wei	530	Blauwe schimmel crème niveau
481	Koffieroom	531	Danablu crème stap
482	Zure room 10 % vet	532	Stilton dubbele room niveau
483	Zure room 20 % vet	533	Gorgonzola
484	Zure room 30 % vet	534	Slice
485	Zure room 40 % vet	535	Zachte kaas
486	Slagroom 30 % vet	536	Zachte kaas halfvet
487	Gezoete gecondenseerde melk 10 % vet	537	Zachte kaas vet stadium
488	Gecondenseerde melk 4% vet	538	Zachte kaas volvette fase
489	Gecondenseerde melk 7,5 % vet	539	Zachte kaascrème niveau
490	Gecondenseerde melk 10 % vet	540	Zachte kaas dubbele room
491	Het drinken van melk met cacao/chocolade	541	Zachte kaas 70% F.i.Tr.
492	Magere melk met fruit		

493	Gekoelde melk 10 % met vruchten
543	Camembert
544	Limburg
545	Romadur halfvet
546	Klosterkäse roomkaas
547	Roomkaas
548	Roomkaascrème niveau
549	Roomkaas dubbele room
550	Cottage cheese
551	Cottage cheese mager
552	Kwark met laag vetgehalte
553	Kwark halfvet
554	Vetgehalte van wrongel
555	Zure melk kaas met laag vetgehalte
556	Ricotta dubbele room
557	Verwerkte kaas
558	Verwerkte kaas halfvol
559	Bereiding van roomkaas
560	Kwark met fruit
561	Kwark met kruiden Vetgehalte
562	Koffiemelkpoeder
563	Volle melkpoeder
564	Magere melkpoeder
565	Karnemelkpoeder

#### DRINKEN (ALCOHOLVRIJ)

566	Drinkwater
567	Natuurlijk mineraalwater met koolzuur
568	Natuurlijk mineraalwater
569	Vruchtensappen
570	Limonades
571	Limonades met weinig calorieën
572	Douche
573	Caloriearme frisdranken
574	Coladranken (die cafeïne bevatten)
575	Coladrankjes met weinig calorieën
576	Poederdrink
577	Cola Mix
578	Koffie (drink)
579	Koffie met melk (drink)
580	Koffie met melk en suiker (drink)
581	Koffie met gecondenseerde melk (drink)
582	Koffie met gecondenseerde melk en suiker (Drink)
583	Koffie met suiker (drink)
584	Koffie instant poeder droog
585	Thee (drink)
586	Thee zwart met melk (drink)
587	Thee zwart met melk en suiker (Drink)

542	Brie crème niveau
588	Thee zwart met suiker (drink)
589	Kruidenthee (drink)
590	Kruidenthee met suiker (drink)

#### DRINKEN [ALCOHOLISCH]

591	Bier
592	Alcoholvrij bier (<0,5wt% alcohol)
593	Alcoholarm bier (max. 1,5 wt% alcohol)
594	Moutbier
595	Tarwebier (tarwebier) van hoge gisting
596	Export tarwebier
597	Bier Pils Hel
598	Bier Sterk bier
599	Bier met limonade
600	Witte wijn / Rode wijn
601	Witte wijn droog
602	Witte wijn Auslese (zoet)
603	Witte wijn medium droog
604	Rode wijn van gemiddelde kwaliteit
605	Rode wijn zwaar
606	Glühwein
607	Spritzer
608	Punch punch
609	Mousserende wijn
610	Appelcider
611	Likeurwijn zoet en droog
612	Likeuren
613	Eierlikeur
614	Kruiden-/kruiden-/bitterlikeur
615	Brandy
616	Duidelijk
617	Gedistilleerde dranken uit granen (gedistilleerde dranken uit Granen)
618	Rum
619	Cocktails

#### OLIËN, VETTEN, BOTER

620	Olijfolie
621	Raapolie (koolzaadolie)
622	Plantaardige oliën Linolzuur 30% - 60%
623	Pindaolie
624	Tarwekiemolie
625	Sesamolie
626	Maiskiemolie
627	Sojaolie
628	Walnootolie
629	Zonnebloemolie
630	Druivenpitolie
631	Saffloerolie (saffloerolie)

632 Margarine plantaardig linolzuur 30-50%  
633 Margarine linolzuur >50%  
634 Margarine halfvet linolzuur 30-50%  
635 Margarine om te koken  
636 Pindakaas/mush  
637 Kokosvet gehard  
638 Palmpitvet  
639 Boter  
640 Halfvette boter - Halfvette melk  
641 Geklaarde boter  
642 Levertraan  
643 Reuzel/vet  
644 Rundvet  
645 Bakvet (dierlijk vet)  
646 Bakvet (voornamelijk plantaardig vet)  
647 Mayonaise 80% vet  
648 Salade mayonaise 50% vet

#### RECEPT INGREDIËNTEN, ADDITIEVEN

649 Tafelzout  
650 Kruidenzout  
651 Azijn  
652 Mosterd  
653 Kruidensauzen en andere specerijen  
654 Tomatenketchup  
655 Sojasaus kant en klaar  
656 Barbecue saus  
657 Shashlik barbecue saus  
658 Maggi  
659 Tomatenpasta  
660 Gekonfijte sinaasappelschil  
661 Gekonfijte citroenschil (succade)  
662 Bakpoeder  
663 Gist  
664 Cakeglazuur poeder  
665 Gelatine  
666 Sterkte  
667 Pudding/sauspoeder/  
Crème poeder  
668 Voorraad kubus  
669 Bouillonblokje rijk aan vet  
670 Jus (droog poeder)

#### snoep

671 Banketbakkerij  
672 Suiker  
673 Suiker bruin Ruwe suiker  
674 Dextrose  
675 Lactose

676 Fructose  
677 Mengsels van bloemenhoning  
678 Kunstmatige honing  
679 Jam Gelei Marmelades  
680 Jam eenvoudig  
681 Gelei eenvoudig  
682 Jam  
683 Noten-nougatcrème zoet  
684 Stroop  
685 Pruimenjam  
686 Sorbet  
687 Roomijs  
688 Fruitijs  
689 Frame ijs  
690 Melk ijs  
691 Kunstmatig ijs  
692 Zacht ijs  
693 Suikerwerk  
694 Zachte karamelsnoepjes  
695 Toffees  
696 Gumdrops  
697 Kauwgom  
698 Zoethout  
699 Marsepein  
700 Geleivruchten  
701 Nougat  
702 Gecoate tabletten  
703 Moer gecoat  
704 Pinda gecoat  
705 Gekonfijte kers  
706 Cocktail kers  
707 Vruchtenmix-Kanditen  
708 Broos  
709 Chocolade  
710 Melkchocolade  
711 Melkchocolade Volle Melknoot  
712 Donkere chocolade  
713 Chocolade wit  
714 Chocolade gevuld met andere  
715 Chocolade gevuld met alcohol  
716 Chocolade gevuld met noten  
717 Chocolade gevuld met andere  
dingen  
718 Chocolade coating massa's  
719 Cacaopoeder  
720 Cacaodrank poeder oplosbaar  
721 Mueslireep

**VIS & VISPRODUCTEN**

722	Vis gekookt
723	Inktvis bevroren gekookt
724	Hondshaai (Zeepaling)/Schelpkrul
725	Paling verse vis gesneden gekookt
726	Paling gerookt
727	Snoek vers gekookte vis gesneden
728	Zeeduivel vers
729	Haring Vis Makreel Tonijn gekookt
730	Haring in olie ingeblikt
731	Matje haring gezouten
732	Ansjovis gezouten
733	Sardine gekookt
734	Sardine gerookt
735	Sardine in olie ingeblikt
736	Sprot vers
737	Sprot gerookt
738	Makreel vers gekookte visstekken
739	Makreel in olie ingeblikt
740	Tonijn vers gebakken vis op maat gesneden
741	Tonijn in olie ingeblikt
742	Kabeljauw gekookt
743	Kabeljauw diepgevroren gekookt
744	Vers gekookte schelvis op maat gesneden
745	Tarbot vers gekookte vis gesneden
746	Schol vers gekookte vis gesneden
747	Heilbot vers gekookte visreepjes
748	Gerookte heilbot
749	Tong vers gekookte vis gesneden
750	Bot vers gekookte vis gesneden
751	Gekookte zalmvis
752	Witvis vers gekookte vis gesneden
753	Zalm vers
754	Gerookte zalm
755	Forel vers gekookte vis gesneden
756	Gerookte forel
757	Karper vers gekookt Vis gesneden
758	Vers gesneden meerval
759	Vers gesneden zeelt
760	Vers gekookte baars Vers gesneden vis
761	Snoekbaars vers gekookte vis gesneden
762	Roodbaars vers gekookte visstekken
763	Schaaldieren (crustaceans) gekookt
764	Rivierkreeft gekookt
765	Rivierkreeft in blik, uitgelekt
766	Kreeft vers gekookt
767	Krab klein (garnalen) gekookt
768	Garnalen vers

769	Oester vers
770	Oester vers gekookt
771	Mossel vers gekookt
772	Mosselconserven in olie
773	Jacobsschelp
774	Bevroren stokvis
775	Kipper
776	Bismarck haring in blik, uitgelekt
777	Haringfilet in room mierikswortelcrème
778	Haringfilet in tomatensaus
779	Gebakken haring uit blik. Uitgelekt
780	Kaviaar echt
781	Kaviaarvervanger
782	Gepaneerde diepgevroren vissticks

**VLEES**

783	Vlees gekookt
784	Vlees vers
785	Rundergehakt gekookt
786	Varkensgehakt gekookt
787	Rundvlees/varkensvlees Gehakt gekookt
788	Vers worstvlees
789	Tatar (geschraapt vlees) vers
790	Rundvlees (ma) vers gekookt
791	Rundvlees (mf) vers gekookt
792	Rundvlees (fe) vers gekookt
793	Ossenhaas (ma) vers gekookt
794	Kalfsvlees gekookt
795	Kalfsvlees (ma) vers gekookt
796	Kalfsvlees (mf) vers gekookt
797	Kalfsrug (karbonade) (mf) vers gekookt
798	Kalfsschenkel (mf) vers gekookt
799	Varkensvlees gekookt
800	Gerookt varkensvlees
801	Ongerookt gezouten varkensvlees
802	Varkensvlees mager (ma)
803	Varkensvlees medium vet (mf)
804	Varkensvleesvet (fe)
805	Varkenskotelet (mf) vers gekookt
806	Varkensvlees escalope
807	Varkensknokkel vooraan (mf) vers gekookt (gekookt)
808	Schapenvlees (ma) vers gekookt
809	Schapenvlees (fe) vers gekookt
810	Schapengehakt (mf) vers gekookt
811	Schapenbraadvlees (mf) vers gekookt
812	Corned beef Duits in blik
813	Ragoutvin Conserve

814 Ossenstaartsoep helder droog product  
815 Goulashsoep in blik  
816 Jus in donker blik  
817 Jus met champignons uit blik

#### WILD, GEVOGELTE, SLACHTAFVAL

818 Paardenvlees gekookt  
819 Geitenvlees (mf) vers gekookt  
820 Gekookt konijnenvlees  
821 Varkensvlees (mf) vers  
822 Hertenvlees (mf) vers gekookt  
823 Hertenvlees (mf) vers gekookt  
824 Haasvlees (ma) vers gekookt  
825 Kwartelvlees met huid vers  
826 Baby kalkoen vers  
827 Gebraden kippendijen vers gekookt  
828 Gebraden kipfilet vers  
829 Soep kippenvlees met huid  
830 Soep kippendijen vers gekookt  
831 Eendenvlees (mf) vers  
832 Ganzenvlees met huid vers gekookt  
833 Ganzendij vers gekookt  
834 Kalkoenvlees met huid  
835 Kalkoenvlees met huid vers gekookt  
836 Kalkoendij vers gekookt  
837 Kalkoenfilet vers  
838 Duivenvlees met huid vers gekookt  
839 Runderhart gekookt  
840 Varkenshart gekookt  
841 Runderlever gekookt  
842 Kalfslever gekookt  
843 Varkenslever gekookt  
844 Varkenslongen gekookt  
845 Rundvlees Maag / Pens gekookt  
846 Varkensmaag gekookt  
847 Rundernier gekookt  
848 Kalfsnier gekookt  
849 Varkensnier gekookt  
850 Kalfszwezerik gekookt  
851 Rundertong gekookt  
852 Kalfstong gekookt  
853 Tong van varkensvlees gekookt  
854 Geroosterde kippenlever gekookt

#### VLEES - EN WORSTEN, SLACHTAFVAL

855 Braunschweig Mettwurst  
856 Teawurst  
857 Cervelaatworst

858 Salami  
859 Bauernbratwurst  
860 Landjäger  
861 Cabanossi  
862 Worst/Bockwurst/Wener worst  
863 Bockwurst  
864 Knackwurst/Servela  
865 Frankfurter Rundvlees Worst/Rode  
866 Curry braadworst  
867 Gegrilde worst  
868 Kalfsvleesworst uit München  
869 Hamworst  
870 Gehaktbrood  
871 Vleesworst / stadsworst  
872 Gele worst  
873 Krakau  
874 Jagdwurst (Zuid-Duits en Noord-Duits)  
875 Hamworst grof/Lyoner grof  
876 Bierworst  
877 Leverbrood  
878 Witte perskop  
879 Gevulde kalfsborst  
880 Gevogelte mortadella  
881 Leverworst fijn  
882 Kalfsleverworst  
883 Leverworst eenvoudig  
884 Zelfgemaakte bloedworst  
885 Filet bloedworst  
886 Schwartenmagen  
887 Hersenen en aspic  
888 Leverpaté  
889 Varkensspek rauw gerookt  
890 Varkensham rauw gerookt (Zalmham)  
891 Ongerookte varkensham  
892 Kassel  
893 Gepekeldde ribben/schilribben  
894 Mortadella in blik  
895 Weense worst in blik

#### RECIPES

896 Appelmoes (R)  
897 Bechamelsaus (R)  
898 Mexicaanse bonenstoofpot (R)  
899 Met olie gekookte groene bonensalade (R)  
900 Jusvloeistof (R)  
901 Gebakken aardappelen (R)

902	Gebakken aardappelen met spek en uien (R)	950	Kaas-spaetzle (R)
903	Cannelloni (R)	951	Lasagne met groenten (R)
904	Cheeseburger (R)	952	Lasagne met gehakt (R)
905	Stoom noedels (R)	953	Prei groenten (R)
906	Eierpannenkoek (R)	954	Leverknoedel (R)
907	Eiersalade (R)	955	Linzen (R)
908	Rundvleesstoofpot (R)	956	Stoofpotje van linzen met worst (R)
909	Erwten & Wortel Groenten (R)	957	Macaroni met tomatensaus (R)
910	Erwtenstoofpot met worstjes (R)	958	Maultaschen (R)
911	Azijn marinade (R)	959	Maultaschen in de bouillon (R)
912	Ingeblikte vis (R)	960	Rijstpudding (R)
913	Fishcake (R)	961	Wortelsalade (R)
914	Gepaneerde vis (R)	962	Pastagerechten met vlees (R)
915	Vleessalade (R)	963	Pastagerechten met groenten (R)
916	Vleesbouillon (R)	964	Pastasalade met mayonaise (R)
917	Gehaktbrood gebakken (R)	965	Noedelsoep (R)
918	Gehaktbal (R)	966	Omelet (R)
919	Loempia (R)	967	Paella (R)
920	Gebonden soep (R)	968	Paprika's gevuld met gehakt (R)
921	Groenteschotel (R)	969	Panenkoek zoet (R)
922	Groentencrisotto (R)	970	Pizza (R)
923	Groentesalade met dressing (R)	971	Frietjes (R)
924	Groentesoep (R)	972	Kalkoen escalope (R)
925	Groentesoep met worst (R)	973	Ravioli met tomatensaus (R)
926	Groentemix rauw (R)	974	Ratatouille (R)
927	Kipsalade (R)	975	Rijstsalade (R)
928	Groenteschotel (R)	976	Runderroulade (R)
929	Groentebouillon (R)	977	Rundergoulash (R)
930	Griesmeelpap (R)	978	Gelei van rode vruchten (R)
931	Basissaus wit (R)	979	Biefstuk (R)
932	Griekse salade (R)	980	Roerei met spek/ham (R)
933	Basissaus met mosterd (R)	981	Roerei (R)
934	Komkommersalade (R)	982	Rösti (R)
935	Jelly (R)	983	Salades (R)
936	Gehaktbrood (R)	984	Gekookte aardappelen (R)
937	Hamburger (R)	985	Shish kebab (R)
938	Kipfricassee (R)	986	Karbonade (R)
939	Aardappelpuree (R)	987	Gepaneerde varkenskotelet (R)
940	Aardappelknoedels (R)	988	Varkenshaas naturel (R)
941	Aardappelkroketten (R)	989	Schupfnudeln (R)
942	Aardappelpannenkoeken (R)	990	Broodknoedel (R)
943	Aardappelsalade (R)	991	Saus Dutch (R)
944	Aardappelgratin (R)	992	Gebakken eieren (R)
945	Aardappelsoep (R)	993	Spaghetti Bolognaise (R)
946	Kebab, Gyros (R)	994	Crème van aspergesoep (R)
947	Heldere soep met chowder (R)	995	Tomatensalade (R)
948	Koolrolletjes (R)	996	Tomatensoep (R)
949	Koolsla (R)	997	Wiener Schnitzel (R)

998	Worst/kaas salade (R)
999	Tzatziki (R)

## Garantie

HMM Diagnostics GmbH stelt hoge kwaliteitseisen aan haar producten. Daarom geeft HMM Diagnostics GmbH 2 jaar garantie op de aanschaf van dit **smartLAB®** product. U kunt de garantieperiode kosteloos met 3 tot in totaal 5 jaar verlengen door uw product bij HMM Diagnostics GmbH te registreren. Registreer u hiervoor op [www.hmm.info/registrierung](http://www.hmm.info/registrierung)

*Slijtageonderdelen, batterijen enz. vallen niet onder de garantie.*

## Fabrikant:



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

mail: [info@hmm.info](mailto:info@hmm.info)  
[www.hmm.info](http://www.hmm.info)

---

Weitere Informationen zu den smartLAB® Produkten  
/ Meer informatie over onze smartLAB® producten:

[www.hmm.info](http://www.hmm.info)