

beurer DS 81



D Diät-Küchenwaage
Gebrauchsanweisung

GB Diet kitchen scale
Instruction for Use

F Balance de régime
Mode d'emploi

E Balanza de cocina dietética
Instrucciones para el uso

RUS Кухонные весы для
диетического питания
Инструкция по применению

Inhalt

1	Zum Kennenlernen	2
2	Sicherheitshinweise	3
3	Gerätebeschreibung.....	4
	Diät-Küchenwaage	4
	Anfangs-Display.....	4
4	Inbetriebnahme.....	5
5	Bedienung	5
	Wiegegut messen	5
	Wiegegut speichern	7
6	Batterien wechseln.....	8
7	Gerät reinigen und pflegen	8
8	Was tun bei Problemen?.....	9
9	Technische Angaben.....	10
10	Garantie und Service.....	10
11	Lebensmittelliste	11

Lieferumfang

- Diät-Küchenwaage
- 4 Batterien vom Typ 1,5 V AA-Mignon
- Poster Lebensmittelliste deutsch/englisch
- Diese Gebrauchsanleitung

1 ZUM KENNENLERNEN

Funktionen des Gerätes

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

- das **Gewicht** von Lebensmitteln bis 5000 g messen (Wiegemodus).
- verschiedene **Nährwerte** (Eiweißgehalt, Fettgehalt, Cholesterin, Kohlenhydrat-Gehalt) von 1000 Lebensmitteln bestimmen.
- den **Energiewert** von 1000 Lebensmitteln in Kilokalorien (kcal) oder Kilojoule (kJ) bestimmen.
- den Kohlenhydrat-Gehalt in **BE** (Broteinheiten) abrufen.
- die über einen bestimmten Zeitraum gewogenen Lebensmittel speichern und die Summen anzeigen lassen (Speichermodus).

Außerdem verfügt die Diät-Küchenwaage über folgende weitere Funktionen:

- **Zuwiege-Funktion (Tara-Funktion)** für das Wiegen von Lebensmitteln direkt nacheinander oder in einer Schüssel
- **Umschaltmöglichkeit** zwischen Gramm und Unzen
- **automatische Abschaltfunktion** nach 90 Sekunden
- **automatische Warnfunktion** bei Überschreiten des oberen Wiegebereiches von 5000 g
- **Batteriewechsel-Anzeige** bei schwachen Batterien

2 SICHERHEITSHINWEISE

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

Aufbewahrung und Pflege

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

ACHTUNG

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

Batterien

WARNUNG

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

ACHTUNG

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

Reparatur

ACHTUNG

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

Entsorgung

ACHTUNG





Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften bei der Entsorgung der Materialien.

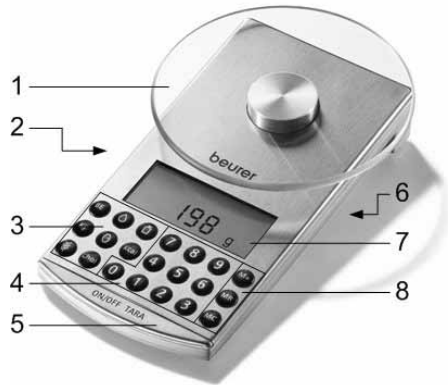
- Verbrauchte Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihre örtliche Wertstoff-Sammelstelle. Dazu sind Sie gesetzlich verpflichtet.
- Entsorgen Sie das Gerät gemäß der Elektro- und Elektronik Altgeräte Verordnung 2002/96/EC – WEEE (Waste Electrical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






3 GERÄTEBESCHREIBUNG

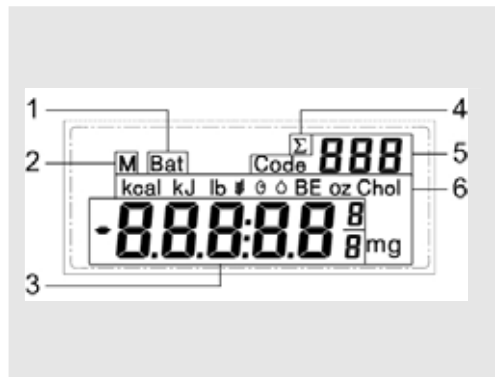
Diät-Küchenwaage

- 1 Glas-Wiegeplatte
- 2 Batteriefach (**Rückseite**)
- 3 Funktionstasten für Gewicht, Nähr- und Energiewerte
 - BE Anzeige der Proteineinheiten
 - Kj Anzeige der Kilojoule
 -  Anzeige der Kohlenhydrate
 -  Anzeige des Fettgehaltes
 -  Anzeige des Eiweißgehaltes
 - Chol Anzeige des Cholesterins
 -  Anzeige des Gewichtes
 - Kcal Anzeige der Kilokalorien
- 4 Nummerntasten **0 – 9** zur Eingabe des Lebensmittel-Codes (siehe Kapitel 11 Lebensmittelliste Seite 11)
- 5 Taste **ON/OFF TARA** zum Ein- und Ausschalten des Gerätes sowie zum Zurücksetzen des Gewichtes auf Null (Tara-Funktion)
- 6 Schalter zum Umstellen der Gewichtseinheiten **g** (Gramm) und **oz** (Unze) (**Rückseite**)
- 7 Display
- 8 Speichertasten
 - M+** Speichern der Messung
 - MR** Anzeigen der Summenwerte
 - MC** Löschen des Speichers



Anfangs-Display

- 1 Batteriewechsel-Symbol **Bat**
- 2 Speicher-Symbol **M**. Erscheint dauerhaft, wenn sich Werte im Speicher befinden.
- 3 Messwert
- 4 Summenzeichen Σ
- 5 Lebensmittel-Code (siehe Kapitel 11 Lebensmittelliste, Seite 11), Speicheranzahl
- 6 Symbole für Gewicht **lb**, **oz**, **mg/g**, Nährwerte , , , **BE**, **Chol** und Energiewerte **kcal**, **KJ**



4 INBETRIEBNAHME

Gewichtseinheit ändern




Die Waage kann die Werte in den Gewichtseinheiten **g** (Gramm) oder **oz** (Unze) anzeigen. Die werksseitige Einstellung ist Gramm. Sie können die Einheit auf der Rückseite des Gerätes über den Schalter **g/oz** einstellen.



Waage aufstellen

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

5 BEDIENUNG

Wiegegut messen

1	Waage einschalten > Drücken Sie die Taste ON/OFF TARA . <i>Das Anfangs-Display erscheint kurz, danach wird automatisch 0 g angezeigt.</i>	
2	Wiegegut auflegen und Gewicht ablesen i Hinweis Überlastung oder falsche Belastung können die Funktionsfähigkeit Ihrer Waage beeinträchtigen: <ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie nie mehr als 5000 g (11 lb) auf die Wiegeplatte.• Stellen Sie keine Gegenstände oder Lebensmittel auf das Display oder die Tasten. Wiegen ohne Schüssel: > Legen Sie das Wiegegut direkt auf die Wiegeplatte. Wiegen mit Schüssel: > Stellen Sie eine leere Schüssel auf die Wiegeplatte. > Drücken Sie die Taste ON/OFF TARA . Das Display zeigt wieder 0 g an. Füllen Sie das Wiegegut in die Schüssel. <i>Das Display zeigt das Gewicht des Wiegegutes an. Das Gewicht wird in 1 g-Schritten (1/8 oz-Schritten) angezeigt. Bei flüssigem Wiegegut entsprechen 100 g (3 1/2 oz) etwa einem Deziliter.</i>	
3	Wiegegut zuwiegen (Tara) Um weitere Mengen zuzuwiegen (z. B. Mehl, Wasser, Salz für einen Teig), können Sie die Waage auf 0 g stellen. > Drücken Sie vor jeder neuen Zutat die Taste ON/OFF TARA .	

<p>4</p>	<p>Lebensmittel-Code eintippen</p> <p>› Suchen Sie aus der Lebensmittelliste (ab Seite 11) den 3-stelligen Code zu Ihrem Wiegegut.</p> <p>› Tippen Sie den 3-stelligen Code über die Nummern-tasten ein, z. B. 024 (falsch: 24).</p> <p>i Hinweis</p> <p>Falls Sie sich vertippt haben, füllen Sie den Code mit beliebigen Nummern bis drei Stellen auf. Tip-pen Sie den Code dann neu.</p> <p><i>Das Display zeigt Code, die Code-Nummer und das Gewicht an.</i></p>	 <p>Code 024 38 g</p>
<p>5</p>	<p>Nähr- und Energiewerte ablesen</p> <p>Sie können nun Nähr- und Energiewerte für dieses Lebensmittel abrufen.</p> <p>› Drücken Sie dazu die gewünschte Funktionstaste (siehe Kapitel 3 Gerätebeschreibung, Seite 4). Sie können auch mehrere Funktionstasten direkt nach-einander drücken.</p> <p><i>Das Display zeigt den Nähr- oder Energiewert kurz an und wechselt wieder zur Gewichtsanzeige</i></p> <p>i Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beachten Sie, dass auf Grund natürlicher Schwankungen der Nähr- und Energiewerte in Lebensmitteln nur ungefähre Angaben möglich sind. • Falls Sie während der Anzeige eines Nähr- oder Energiewertes Wiegegut nachträglich auflegen, ändert sich der angezeigte Wert nicht mehr. Wechseln Sie in diesem Fall erst in den Wiege-modus (Gewichts-Taste <input type="checkbox"/> drücken oder kurz abwarten). Drücken Sie dann erneut die Funkti-onstasten für Nähr- und Energiewerte. 	 <p>kcal Code 024 46</p>
<p>6</p>	<p>Waage ausschalten</p> <p>Die Waage schaltet sich 90 Sekunden nach der letz-ten Wiege-Änderung automatisch ab.</p> <p>Um manuell auszuschalten, drücken Sie etwa 3 Se-kunden die Taste ON/OFF TARA .</p> <p><i>Das Display erlischt.</i></p>	

Wiegegut speichern







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

Sie können beispielsweise Ihre gesamten an einem Tag gemessenen Lebensmittel speichern und am Ende des Tages abrufen.



Hinweis

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

<p>1</p>	<p>Erste Messung speichern</p> <p>Sie haben zuvor eine Messung durchgeführt und den Lebensmittel-Code eingegeben.</p> <p>> Drücken Sie die Speichertaste M+.</p> <p><i>Das Display zeigt kurz das Summenzeichen „Σ“, den Speicherplatz (z. B. 01) und das Gesamtgewicht an und wechselt wieder in den Wiegemodus. M erscheint dauerhaft auf dem Display. Die erfolgreiche Speicherung wird durch einen Piepton signalisiert.</i></p>	<p>Beispiel: Joghurt wiegen (Code 012, Gewicht 125 g, 62 kcal) ...</p>  <p>und speichern.</p> 
<p>2</p>	<p>Weitere Messungen speichern</p> <p>Ersetzen Sie das Wiegegut und wiederholen Sie den Schritt 1.</p>	<p>Beispiel: Dann Apfel wiegen (Code 563, Gewicht 143 g, 77 kcal) ...</p>  <p>und speichern.</p> 
<p>3</p>	<p>Addierte Messwerte anzeigen</p> <p>Rufen Sie, z. B. täglich, die gespeicherten Werte ab.</p> <p>> Drücken Sie die Speichertaste MR.</p> <p><i>Das Display zeigt kurz das Summenzeichen Σ, die Anzahl der Speicherplätze (z. B. 02) und das gespeicherte Gesamtgewicht an.</i></p> <p>> Drücken Sie nacheinander die gewünschten Funktionstasten der summierten Nähr- und Energiewerte. <i>Wenn Sie keine Taste mehr drücken, zeigt das Display nach 8 Sekunden wieder das Gewicht an.</i></p>	<p>Beispiel: Das addierte Gewicht von Joghurt und Apfel ist 268 g (125 g + 143 g).</p>  <p>Die addierten Kalorien sind 139 kcal (62 + 77).</p> 
<p>4</p>	<p>Speicher löschen</p> <p>Löschen Sie den Speicher regelmäßig, z. B. täglich.</p> <p>> Drücken Sie die Speichertaste MC.</p> <p><i>Das Symbol M erlischt. Der Speicher wurde gelöscht.</i></p>	

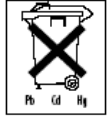
6 BATTERIEN WECHSELN

Für die Waage sind 4 Batterien vom Typ 1,5 V AA-Mignon erforderlich. Wenn das Batterie-wechsel-Symbol **Bat** erscheint, ist die Batterie fast leer.

Setzen Sie die Batterien im Batteriefach auf der Unterseite der Waage ein. Achten Sie unbedingt darauf, dass die Batterien entsprechend der Kennzeichnung mit korrekter Polung eingelegt werden.

Hinweis

- Bei Batteriewechsel bleiben die gespeicherten Messwerte erhalten.
- Verwenden Sie keine wiederaufladbaren Akkus.
- Verwenden Sie schwermetallfreie Batterien. Sie erkennen schwermetallhaltige Batterien an diesen Zeichen:



Pb = Batterie enthält Blei

Cd = Batterie enthält Cadmium

Hg = Batterie enthält Quecksilber

7 GERÄT REINIGEN UND PFLEGEN

Die Edelstahl-Oberfläche der Waage ist mit einem Schutzlack überzogen, der Verschmutzung und Fingerabdrücke fernhält (Anti-Finger-Print).

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

Hinweis

Die Wiegeplatte ist fest auf der Waage montiert und nicht abnehmbar.

Reinigen Sie regelmäßig die Oberseite der Wiegeplatte.



Im Laufe der Zeit kann sich Staub oder Schmutz unter der Wiegeplatte ansammeln. Reinigen Sie den Zwischenraum, indem Sie das Tuch unter der Wiegeplatte durchziehen.



8 WAS TUN BEI PROBLEMEN?

D

Display	Ursache	Behebung
E - - - -	Der Wiegebereich von 5000 g wurde überschritten.	Entfernen Sie das Wiegegut von der Wiegeplatte.
	Der maximale Speicher von mindestens einem der Nähr- oder Energiewerte wurde überschritten, z. B. mehr als 99999 kJ.	Löschen Sie den Speicher mit Speichertaste MC .
- - - -	Für dieses Lebensmittel liegt der angeforderte Nähr- oder Energiewert nicht vor. Im Speichermodus wird 0 addiert.	
Code blinkt	Der Lebensmittel-Code wurde nur 1- oder 2-stellig eingegeben.	Tippen Sie den gewünschten Lebensmittel-Code 3-stellig ein, z. B. 001 für Buttermilch. Codes siehe Kapitel 11 Lebensmittelliste, Seite 11.
M blinkt	Der maximale Speicher von mindestens einem der Nähr- oder Energiewerte wurde überschritten, z. B. mehr als 99999 kJ.	Löschen Sie den Speicher mit Speichertaste MC .
Bat	Die Batterien sind fast leer.	Wechseln Sie die Batterien (siehe Kapitel 6 Batterien wechseln, Seite 8).
Minus-Wert (-)	Das Wiegegut wurde aufgelegt, bevor die Waage eingeschaltet wurde.	Drücken Sie die Taste ON/OFF TARA .
Keine Anzeige	Die Batterien sind vollständig leer.	Legen Sie neue Batterien ein (siehe Kapitel 6 Batterien wechseln, Seite 8).

9 TECHNISCHE ANGABEN

Abmessung	260 x 160 x 50 mm
Wiegebereich	2 g – 5000 g (1/8 oz – 11 lb)
Einteilung Gewicht	1 g (1/8 oz)
Datenbank	1000 Lebensmittel mit folgenden Nähr- und Energiewerten: <ul style="list-style-type: none">• Protein/Eiweiß in g (oz)• Fett in g (oz)• Cholesterin in mg (oz)• Kohlenhydrate in g (oz) und BE• Energie in kcal oder kJ
Einteilung Nähr- und Energiewerte	<ul style="list-style-type: none">• Protein/Eiweiß: 0,1 g (0,01 oz)• Fett: 0,1 g (0,01 oz)• Cholesterin: 0,1 mg (0,0001 oz)• Kohlenhydrate: 0,1 g (0,01 oz)• BE: 0,01• Energie: 1 kcal/kJ
Stromversorgung	4 Batterien vom Typ 1,5 V AA-Mignon
Gerät	Spritzwasserschutz: Nein

Die Diät-Küchenwaage entspricht der EG Richtlinie 89/336 + Ergänzungen.

10 GARANTIE UND SERVICE

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler des Produktes. Die Garantie gilt nicht:

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

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

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der Beurer GmbH, Söflinger Straße 218, 89077 Ulm, geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unserem eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

11 LEBENSMITTELLISTE

Abkürzungen

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

Alle Angaben beziehen sich auf verzehrfertige Anteile.

Milch und Milchprodukte

000	Ayran	029	Rohmilch, Vorzugsmilch	051	Camembert, 60% Fett i. Tr.
001	Buttermilch	030	Roh-Vorzugs-Milch	052	Camembert, gebacken
002	Crème fraîche, 30% Fett	031	Sahne (Kaffee Rahm), 10% Fett	053	Cheddar
003	Crème fraîche, 40% Fett	032	Sahne, sauer (Sauerrahm)	054	Chester, 50% Fett i. Tr.
004	Dickmilch, fettarm	033	Schlagsahne, 30% Fett	055	Edamer, 30% Fett i. Tr.
005	Dickmilch, Vollfett	034	Schmand, 24% Fett	056	Edamer, 40% Fett i. Tr.
006	Fruchtjoghurt, fettarm	035	Speisequark mit Sahne, 40 % Fett i. Tr.	057	Edelpilzkäse, 60% Fett i. Tr.
007	Fruchtjoghurt, mager	036	Speisequark, 20% Fett i. Tr.	058	Emmentaler, 45% Fett i. Tr.
008	Fruchtjoghurt, Vollfett	037	Speisequark, mager	059	Fetakäse (Schafskäse), 45% Fett i. Tr.
009	Fruchtquark, 20% Fett i. Tr.	038	Ziegenmilch	060	Frischkäse, Doppelrahm, 60% Fett i. Tr.
010	Griesbrei, Kirsch	Käse		061	Frischkäse, körnig
011	Joghurt, 3,5 % Fett	039	Appenzeller, 50% Fett i. Tr.	062	Frischkäsezubereitung mit Kräutern, 20% Fett i. Tr.
012	Joghurt, fettarm, 1,5% Fett	040	Back-Camembert, 45% Fett i. Tr.	063	Frischkäsezubereitung mit Kräutern, 60% Fett i. Tr.
013	Joghurt, mager	041	Bavaria Blue, 70% Fett i. Tr.	064	Gorgonzola, 55% Fett i. Tr.
014	Kakaotrunke aus Magermilch	042	Bel Paese	065	Gouda, 45% Fett i. Tr.
015	Kefir	043	Bergkäse, 45% Fett i. Tr.	066	Gruyère, 45% Fett i. Tr.
016	Kefir, mit Früchten	044	Blauschimmelkäse (Edelpilzkäse), 50% Fett i. Tr.	067	Hardanger, 45% Fett i. Tr.
017	Kondensmilch, 10% Fett	045	Brie, 50% Fett i. Tr.	068	Hüttenkäse (Cottage-Käse), 20% Fett i. Tr.
018	Kondensmilch, 4% Fett	046	Butterkäse, 30% Fett i. Tr.	069	Jarlsberg, 45% Fett i. Tr.
019	Kondensmilch, 7,5% Fett	047	Butterkäse, 50% Fett i. Tr.	070	Käsepastete mit Walnüssen, 50% Fett i. Tr.
020	Kuhmilch (Fettarm), 1,5%	048	Cambozola, 70% Fett i. Tr.	071	Leerdamer, 45% Fett i. Tr.
021	Kuhmilch (Vollmilch), 3,3%	049	Camembert, 30% Fett i. Tr.		
022	Kuhmilch (Vollmilch), 3,5%	050	Camembert, 45% Fett i. Tr.		
023	Magermilch				
024	Milchpudding				
025	Milchreis, Schoko				
026	Milchshake				
027	Molke, süß				
028	Molkenpulver				

072	Limburger, 20% Fett i. Tr.	100	Tête de Moine, 50% Fett i. Tr.	132	Olivenöl
073	Limburger, 40% Fett i. Tr.	101	Tilsiter, 30% Fett i. Tr.	133	Rapsöl (Rüböl)
074	Maasdamer, 45% Fett i. Tr.	102	Tilsiter, 45% Fett i. Tr.	134	Rindertalg
075	Maaslander, 50% Fett i. Tr.	103	Trappistenkäse, 45% Fett i. Tr.	135	Salatmayonnaise (50% Fett)
076	Mascarpone	104	Weichkäse mit Nüssen, 70% Fett i. Tr.	136	Schweineschmalz
077	Morbier, 40% Fett i. Tr.	105	Weinbergkäse, 60% Fett i. Tr.	137	Sesamöl
078	Mozzarella-Käse	106	Weißlacke, 50% Fett i. Tr.	138	Sojaöl, raffiniert
079	Münsterkäse	107	Westberg, 45% Fett i. Tr.	139	Sonnenblumenöl, raffiniert
080	Palmarello, 50% Fett i. Tr.	108	Ziegenkäse, Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.	140	Walnussöl
081	Parmesan, 36% Fett i. Tr.	109	Ziegenkäse, Weichkäse, 45% Fett i. Tr.	141	Weizenkeimöl
082	Provolone				Fleisch
083	Pyrenäenkäse, 50% Fett i. Tr.		Eier	142	Bündner Fleisch (Bünden-Fleisch)
084	Raclettekäse, 48% Fett i. Tr.	110	Hühnerei, gesamt (100g)	143	Fleischextrakt
085	Rauch-Schinken-Käse, 45% Fett i. Tr.	111	Hühnereidotter (Flüssigeigelb)	144	Frühstücksfleisch
086	Reibekäse, 45% Fett i. Tr.	112	Hühnereiklar (Flüssigeiweiß)	145	Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
087	Romadur-Käse, 20% Fett i. Tr.	113	Rührei	146	Hammel, Brust
088	Romadur-Käse, 40% Fett i. Tr.	114	Spiegelei	147	Hammel, Keule (Schlegel)
089	Roquefort-Käse		Fette, Öle und Margarine	148	Hammel, Lende
090	Rottaler, 45% Fett i. Tr.	115	Baumwollsaatöl	149	Hammelfleisch (Filet)
091	Rubiola, 75% Fett i. Tr.	116	Butter (Süß- und Sauerrahmbutter)	150	Hammelfleisch (Kotelett)
092	Sauermilch-Käse (Harzer, Mainzer), 10% Fett i. Tr.	117	Butter, halbfett	151	Hammelleber
093	Sbrinz, 48% Fett i. Tr.	118	Butterschmalz	152	Kalbfleisch (Bug, Schulter)
094	Schichtkäse, 10% Fett i. Tr.	119	Distelöl, raffiniert	153	Kalbfleisch (Filet)
095	Schichtkäse, 50% Fett i. Tr.	120	Erdnussöl, raffiniert	154	Kalbfleisch (Hals, Nacken mit Knochen)
096	Schmelzkäse, 20% Fett i. Tr.	121	Kakaobutter	155	Kalbfleisch (Haxe mit Knochen)
097	Schmelzkäse, 45% Fett i. Tr.	122	Kokosfett, raffiniert	156	Kalbfleisch (Keule, Schlegel mit Knochen)
098	Schmelzkäse-Scheiben, 20% Fett i. Tr.	123	Kürbiskernöl	157	Kalbfleisch (reines Muskelfleisch)
099	Steppenkäse, 45% Fett i. Tr.	124	Lebertran	158	Kalbfleisch (Rückensteak mit Knochen)
		125	Leinöl	159	Kalbsbries
		126	Maiskeimöl (Maisöl), raffiniert	160	Kalbsbrust
		127	Margarine (Halbfettmargarine)	161	Kalbskotelett
		128	Margarine (Diätmargarine)	162	Kalbsleber
		129	Margarine (Standardmargarine)	163	Kalbsniere
		130	Mayonnaise, fettreich	164	Kalbsschnitzel
		131	Milchhalbfett	165	Kasseler (vom Schwein)

- 166 Lammfleisch (reines Muskelfleisch)
 167 Ochsenchwanz
 168 Pferdefleisch i. D.
 169 Rind-/Schabefleisch (Tatar)
 170 Rinderhackfleisch
 171 Rinderkeule (Schlegel)
 172 Rinderleber
 173 Rinderzunge
 174 Rindfleisch (Filet)
 175 Rindfleisch (Hochrippe, Rostbraten, dicke Rippe)
 176 Rindfleisch (Hüfte, Schwanzstück)
 177 Rindfleisch (Kamm, Hals)
 178 Rindfleisch (Oberschale)
 179 Rindfleisch (reines Muskelfleisch)
 180 Rindfleisch (Roastbeef, Lende)
 181 Rückenspeck (vom Schwein)
 182 Schweinebug (Schulter)
 183 Schweinefleisch (Bauch)
 184 Schweinefleisch (Filet)
 185 Schweinefleisch (Kamm, Halsgrat)
 186 Schweinefleisch (Kasseler)
 187 Schweinefleisch (Kotelett mit Knochen)
 188 Schweinefleisch (reines Muskelfleisch)
 189 Schweinefleisch (Schnitzelfleisch, Oberschale)
 190 Schweinefleisch (Hintereisbein, Hinterhaxe)
 191 Schweinehackfleisch
 192 Schweineniere
 193 Schweinerippchen, geschmort
- 194 Schweineschinken, gekocht (Kochschinken)
 195 Schweinespeck, durchwachsen (Frühstücksspeck)
 196 Schweinskeule (Schlegel, Hinterschinken)
 197 Ziegenfleisch i. D.
 198 Zunge vom Schwein
- Wild und Geflügel**
 199 Ente i. D.
 200 Fasan i. D.
 201 Gans i. D.
 202 Hase i. D.
 203 Hirschfleisch i. D.
 204 Huhn (Brathuhn) i. D.
 205 Huhn (Suppenhuhn) i. D.
 206 Huhn, Brathuhn, Keule (Schlegel), mit Haut
 207 Huhn, Brust mit Haut
 208 Hühnerleber
 209 Kaninchenfleisch i. D.
 210 Rebhuhn
 211 Rehfleisch, Keule (Schlegel)
 212 Reh-Rücken
 213 Taube
 214 Truthahn, Brust, ohne Haut
 215 Truthahn, Keule (Schlegel), ohne Haut und Knochen
 216 Truthahn, mit Haut, i. D.
 217 Wachtel
 218 Wildschwein
- Wurst und Pasteten**
 219 Bauernbratwurst
 220 Bierschinken
 221 Bierwurst
 222 Bockwurst
 223 Bratwurst (Schweinsbratwurst)
 224 Cabanossi
 225 Cervelatwurst
 226 Corned Beef (deutsch)
- 227 Dosenwürstchen
 228 Fleischkäse (Leberkäse)
 229 Fleischwurst
 230 Frankfurter Würstchen
 231 Frikadelle, roh
 232 Gänseleber-Pastete
 233 Geflügelwurst, mager
 234 Gelbwurst (Hirnwurst)
 235 Jagdwurst
 236 Kalbsbratwurst
 237 Kalbsleberwurst
 238 Knackwurst
 239 Lachsschinken
 240 Landjäger
 241 Leberpastete
 242 Leberwurst, grob
 243 Leberwurst, mager
 244 Lyoner
 245 Mettwurst (Braunschweiger Mettwurst)
 246 Mortadella
 247 Rotwurst (Blutwurst)
 248 Salami (deutsch)
 249 Schinken (Kochschinken)
 250 Schinken (Lachsschinken)
 251 Schinken, geräuchert (Schinkenspeck)
 252 Schinkenwurst, fein
 253 Schwartenmagen (Presswurst, rot)
 254 Schweinebauch, geräuchert
 255 Speck, durchwachsen
 256 Sülze/Aspik
 257 Weißwurst
 258 Wiener Würstchen
- Fische, Krusten- und Weichtiere**
 259 Aal
 260 Auster
 261 Barsch (Flussbarsch)
 262 Blauleng
 263 Brasse
 264 Bückling
 265 Dornhai (Dornfisch)
 266 Felchen (Renke)

267 Fischfilet
 268 Flunder
 269 Forelle (Bach-, Regenbogenforelle)
 270 Garnele, Krabbe
 271 Grenadier
 272 Hecht
 273 Heilbutt, schwarzer (Grönland-Heilbutt)
 274 Heilbutt, weißer
 275 Hering (Atlantik)
 276 Hering (Ostseehering)
 277 Hummer
 278 Kabeljau (Dorsch)
 279 Kamm-Muschel
 280 Karpfen
 281 Katfisch (Steinbeißer)
 282 Krabben
 283 Krebs (Flusskrebis)
 284 Krill (Antarktis)
 285 Lachs (Salm)
 286 Languste
 287 Lengfisch
 288 Makrele
 289 Miesmuschel
 290 Rotbarsch, Goldbarsch
 291 Sardelle
 292 Sardine
 293 Schellfisch
 294 Schleie
 295 Scholle
 296 Seehecht
 297 Seelachs (Alaska-Seelachs)
 298 Seeteufel (Anglerfisch)
 299 Seezunge
 300 Sprotte
 301 Steinbutt
 302 Stint
 303 Thunfisch
 304 Tintenfisch (Sepia)
 305 Weinbergschnecke
 306 Zander

Fisch, konserviert

307 Aal, geräuchert
 308 Bückling, geräuchert
 309 Hering, Brathering

310 Hering, mariniert (Bismarckhering)
 311 Hering, Matjeshering
 312 Heringsfilet in Tomatensauce
 313 Kaviar, echt (Störkaviar)
 314 Kaviar-Ersatz (deutscher Kaviar)
 315 Krabben in Dosen
 316 Krebsfleisch in Dosen
 317 Lachs, geräuchert, in Dosen
 318 Makrele, geräuchert
 319 Ölsardinen
 320 Rotbarsch, geräuchert
 321 Salzhering
 322 Schellfisch, geräuchert
 323 Schillerlocken
 324 Seelachs, geräuchert
 325 Stockfisch
 326 Thunfisch in Öl

Getreide, Getreideprodukte und Backwaren

327 Amaranth
 328 Apfelkuchen, gedeckt
 329 Apfelstrudel
 330 Apfeltasche
 331 Bagel
 332 Baguette
 333 Banana bread
 334 Berliner Pfannkuchen
 335 Biskuit (Löffel-)
 336 Blätterteig
 337 Brötchen (Semmeln)
 338 Brownies
 339 Buchweizengrütze
 340 Buchweizenmehl, Vollkorn
 341 Butterkeks
 342 Butterkuchen
 343 Cerealien, mit Fruchtaroma
 344 Cerealienriegel
 345 Cookies, Butter-
 346 Cornflakes

347 Cornflakes, mit Nuss+Honig
 348 Cornflakes, Vollkorn
 349 Couscous, gekocht
 350 Couscous, roh
 351 Diabetiker-Gebäck
 352 Dinkelmehl, Vollkorn
 353 Donut
 354 Eierteigwaren (Nudeln), gekocht, abgetropft
 355 Eierteigwaren (Nudeln), roh
 356 Früchtebrot
 357 Früchtekuchen, engl.
 358 Früchte-Müsli, ohne Zucker
 359 Gerstengraupen
 360 Gewürzkuchen (Dauerbackwaren)
 361 Gingerbread
 362 Glasnudeln
 363 Grahambrot
 364 Grieß
 365 Griesschnitten
 366 Grünkernmehl
 367 Grünkernbratlinge
 368 Haferflocken, Instant
 369 Hefegebäck, einfach
 370 Hefeteig (Backmischung)
 371 Hefezopf
 372 Hirse, Korn
 373 Käsekuchen
 374 Kleieflocken, Hafer
 375 Kleingebäck, gemischt
 376 Knäckebrot
 377 Laugenbrot/-brötchen
 378 Mais, ganzes Korn
 379 Mais-/Frühstücksflocken, ungesüßt
 380 Maismehl
 381 Mandelmakronen
 382 Marmorkuchen
 383 Mehl, Vollkorn
 384 Mehrkornbrot
 385 Mohnkuchen
 386 Mohnstriezel
 387 Mokka-Sahnetorte
 388 Muffin, Heidelbeer-
 389 Müslikeks

- 390 Müsli-Mischung, Trockenprodukt
- 391 Nusskuchen (Backmischung)
- 392 Nusskuchen (Fein-/Dauerbackwaren)
- 393 Obstkuchen, Hefeteig
- 394 Obsttortenboden, verzehrfertig
- 395 Paniermehl
- 396 Pizzateig
- 397 Popcorn
- 398 Pumpernickel
- 399 Reis, poliert, gekocht, abgetropft
- 400 Reis, poliert, roh
- 401 Reis, unpoliert
- 402 Reismehl
- 403 Roggen, ganzes Korn
- 404 Roggenbrot
- 405 Roggenmehl, Type 1150
- 406 Roggenmehl, Type 1800
- 407 Roggenmehl, Type 815
- 408 Roggenmehl, Type 997
- 409 Roggenmischbrot
- 410 Roggenschrot- und Vollkornbrot
- 411 Roggenvollkornbrot
- 412 Rührteig
- 413 Russisch Brot
- 414 Sachertorte
- 415 Sahnetorte
- 416 Schoko-Flakes
- 417 Schoko-Müsli
- 418 Schwarzwälder Kirschtorte
- 419 Shortbread
- 420 Spätzle
- 421 Speisekleie
- 422 Toastbrot
- 423 Tortellini, verzehrfertig
- 424 Tortenboden
- 425 Triticale
- 426 Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen
- 427 Vollkorn-Fladenbrot
- 428 Vollkornkeks
- 429 Vollkornnudeln, roh
- 430 Vollkornzwieback
- 431 Waffelmischung
- 432 Weihnachtsstollen, sächsischer
- 433 Weißbrot
- 434 Weizen, ganzes Korn
- 435 Weizengrieß
- 436 Weizenkeime
- 437 Weizenkleie
- 438 Weizenmehl, Type 1050
- 439 Weizenmehl, Type 1700
- 440 Weizenmehl, Type 405
- 441 Weizenmehl, Type 550
- 442 Weizenmischbrot
- 443 Weizenstärke
- 444 Weizentoastbrot
- 445 Weizenvollkornbrot
- 446 Wildreis
- 447 Zitronenkuchen (Backmischung)
- 448 Zwieback
- 449 Zwiebelkuchen
- Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse**
- 450 Bratkartoffeln, verzehrfertig
- 451 Kartoffel, gekocht (mit Schale)
- 452 Kartoffelknödel, gekocht, Trockenprodukt
- 453 Kartoffelknödel, roh, Trockenprodukt
- 454 Kartoffelkroketten, Trockenprodukt
- 455 Kartoffeln, gebacken (mit Schale)
- 456 Kartoffeln, mit Schale (roh)
- 457 Kartoffelpuffer (Reibekuchen), Trockenprodukt
- 458 Kartoffelpuffer, tiefgekühlt
- 459 Kartoffelpüree
- 460 Kartoffelpüree, Trockenprodukt
- 461 Kartoffelstärke
- 462 Kartoffelsuppe, Trockenprodukt
- 463 Pellkartoffeln
- 464 Pommes frites, verzehrfertig, ungesalzen
- 465 Rösties, tiefgekühlt
- Gemüse, Gemüseprodukte, Salate und Kräuter**
- 466 Artischocke
- 467 Artischocken in Öl
- 468 Aubergine
- 469 Bambussprossen
- 470 Batate, Süßkartoffel
- 471 Bleichsellerie
- 472 Blumenkohl
- 473 Bohnen, grün
- 474 Bohnen, grün, in Dosen
- 475 Broccoli
- 476 Brunnenkresse
- 477 Chicorée
- 478 Chinakohl
- 479 Eisbergsalat
- 480 Endivie
- 481 Farmersalat
- 482 Feldsalat, Rapunzel
- 483 Fenchel, Blatt (Bologneser Fenchel)
- 484 Fleischsalat
- 485 Frühlingszwiebel
- 486 Gartenkresse
- 487 Gewürzgurken
- 488 Grünkohl (Braunkohl)
- 489 Gurke
- 490 Heringsalat
- 491 Ingwer
- 492 Kartoffelsalat
- 493 Knoblauch, roh
- 494 Kohlrabi
- 495 Kopfsalat
- 496 Kürbis
- 497 Löwenzahn
- 498 Maiskölbchen
- 499 Mangold
- 500 Matjessalat
- 501 Meerrettich
- 502 Mixed Pickles

503 Möhre, Karotte
 504 Möhren (Karotten), in Dosen
 505 Mungobohnensprossen
 506 Nudelsalat, italienisch
 507 Okra
 508 Paprikafrüchte (Paprikaschote)
 509 Pastinake
 510 Petersilie, (Blatt-)
 511 Porree, Lauch
 512 Portulak
 513 Radicchio
 514 Radieschen
 515 Rettich
 516 Rhabarber
 517 Rosenkohl
 518 Rote Rübe, Rote Beete
 519 Rotkohl (Blaukraut)
 520 Rucola
 521 Rucola (Rauke), roh
 522 Sauerampfer
 523 Sauerkraut, abgetropft
 524 Schnittlauch
 525 Schwarzwurzel
 526 Sellerie, Knolle
 527 Sojasprossen/-keime
 528 Spargel
 529 Spinat
 530 Spinat, tiefgefroren
 531 Steckerübe
 532 Suppengemüse
 533 Tomate
 534 Tomaten in Dosen
 535 Topinambur
 536 Tzatziki
 537 Waldorfsalat
 538 Wegerich (Breit-)
 539 Weiße Rübe
 540 Weißkohl (Weißkraut)
 541 Weißkrautsalat
 542 Wirsingkohl
 543 Zucchini
 544 Zuckermais
 545 Zuckermais, in Dosen
 546 Zwiebel

Pilze

547 Austernpilz
 548 Birkenpilz
 549 Butterpilz
 550 Champignon (Zuchtchampignon)
 551 Champignons in Dosen
 552 Hallimasch
 553 Morchel (Speisemorchel)
 554 Pfifferling (Eierschwammerl)
 555 Pfifferling (Eierschwammerl), getrocknet
 556 Rotkappe
 557 Steinpilz
 558 Steinpilz, getrocknet
 559 Trüffel

Obst und Obsterzeugnisse

560 Acerola
 561 Ananas
 562 Ananas in Dosen
 563 Apfel
 564 Apfel, getrocknet (geschwefelt)
 565 Apfelmus
 566 Apfelsine, Orange
 567 Aprikose
 568 Aprikose, getrocknet
 569 Aprikosen in Dosen
 570 Avocado
 571 Banane
 572 Banane, getrocknet
 573 Baumtomate
 574 Birne
 575 Birnen in Dosen
 576 Boysenbeeren
 577 Brombeere
 578 Brotfrucht
 579 Carissa
 580 Chayote
 581 Cherimoya (Anone)
 582 Dattel, getrocknet
 583 Erdbeere
 584 Erdbeere, kandiert
 585 Erdbeere, tiefgefroren
 586 Feige
 587 Feige, getrocknet
 588 Granatapfel

589 Grapefruit (Pampelmuse)
 590 Guave
 591 Hagebutte
 592 Heidelbeere (Blaubeere)
 593 Heidelbeere (Blaubeere), tiefgefroren, ungesüßt
 594 Himbeere
 595 Holunderbeere, schwarz
 596 Honigmelone
 597 Jackfrucht
 598 Japanische Mispel
 599 Johannisbeere, rot
 600 Johannisbeere, schwarz
 601 Kaki
 602 Kaktusfeigen
 603 Karambole, Sternfrucht
 604 Kirsche, sauer
 605 Kirsche, süß
 606 Kirschen im Glas
 607 Kiwi
 608 Kumquat, roh
 609 Limone, Limette
 610 Litschi
 611 Longan
 612 Mandarine
 613 Mandarinen, in Dosen
 614 Mango
 615 Maulbeere
 616 Mirabelle
 617 Moosbeere
 618 Nektarine
 619 Olive, grün, mariniert
 620 Olive, schwarz, „griechische Art“
 621 Olive, schwarz, mariniert
 622 Papaya
 623 Passionsfrucht
 624 Pfirsich
 625 Pfirsich, getrocknet
 626 Pfirsiche in Dosen
 627 Pflaume
 628 Physalis
 629 Preiselbeere, Kronsbere
 630 Quitte

- 631 Rambutan
 632 Reneklude (Reine-claude)
 633 Sanddornbeere
 634 Sharonfrucht
 635 Stachelbeere
 636 Sultaninen, getrocknet
 637 Tamarinde
 638 Wassermelone
 639 Weinbeere, getrocknet (Rosine)
 640 Weinbeere, Weintraube
 641 Zitrone
 642 Zuckermelone, Honigmelone

Nüsse, Samen

- 643 Cashewnuss
 644 Edelkastanie (Marrone)
 645 Erdnuss
 646 Erdnuss, geröstet und geschält
 647 Haselnuss
 648 Kokosnuss
 649 Kokosraspel
 650 Kürbiskerne
 651 Macadamia-Nuss (Australnuss)
 652 Mandel, süß
 653 Mohn, Samen (trocken)
 654 Paranuss
 655 Pekan-Nuss
 656 Pinienkerne
 657 Pistazie (grüne Mandel)
 658 Sesam, Samen (trocken)
 659 Sonnenblumenkerne, Samen (trocken)
 660 Walnuss

Hülsenfrüchte

- 661 Bohne, Samen, weiß, trocken
 662 Erbse, Samen, trocken
 663 Erbse, Schote + Samen, grün
 664 Erbsen, grün, in Dosen

- 665 Erbsen, grün, tiefgefroren, Samen
 666 Kapern, eingelegt
 667 Kichererbse, Samen, trocken
 668 Kichererbse, Sprossen, frische
 669 Kidneybohnen, in Dosen
 670 Kuhbohne (Augenbohne), roh
 671 Leinsamen, Lein
 672 Limabohne, roh
 673 Linse, Samen, gekocht
 674 Linse, Samen, trocken
 675 Mohn, Samen, trocken
 676 Mungobohnen, roh
 677 Sesam, Samen, trocken
 678 Sojabohne, Samen, trocken
 679 Sojafleisch
 680 Sojamilch
 681 Sojasprossen
 682 Sojawurst i. D.
 683 Sonnenblumenkern
 684 Straucherbse, roh

Getränke

- 685 Ananassaft
 686 Apfeldicksaft
 687 Apfelsaft, Handelsware
 688 Apfelsaftschorle
 689 Aprikosen-Nektar
 690 Bier, alkoholfrei
 691 Cappuccino
 692 Cola
 693 Cola, light
 694 Eiskaffee
 695 Eistee, Pfirsich
 696 Gemüsesaft
 697 Grapefruitsaft, Handelsware
 698 Himbeersirup
 699 Holunderbeersaft
 700 Johannisbeernektar, schwarz
 701 Kaffee, geröstet

- 702 Kaffee-Extrakt-Pulver (Instant-Kaffee)
 703 Kokosnussmilch
 704 Latte Macchiato
 705 Limonade
 706 Mandarinsaft, frisch gepresst
 707 Möhrensaft (Karottensaft)
 708 Multi-Vitaminsaft
 709 Orangenlimonade
 710 Orangensaft, Apfelsinensaft, frisch gepresst
 711 Orangensaft, Apfelsinensaft, Handelsware
 712 Orangensaft, Apfelsinensaft, Konzentrat
 713 Rote Rübensaft
 714 Sanddornbeersaft
 715 Sauerkirschsft
 716 Sojadrink, fruchtig
 717 Tee, schwarzer
 718 Tomatensaft
 719 Traubensaft, Handelsware
 720 Zitronensaft, frisch gepresst

Alkoholhaltige Getränke

- 721 Alkoholfreies Bier, deutsch
 722 Altbier (5 Vol. % Alkohol)
 723 Amaretto (28 Vol. % Alkohol)
 724 Apfelwein (Cidre, Cider)
 725 Bier, Kölsch
 726 Bier, Pilsener Lagerbier, normales Bier, deutsch
 727 Bockbier, hell, untergärig (7 Vol. % Alkohol)
 728 Bowle, Erdbeere
 729 Caipirinha
 730 Cuba Libre
 731 Curacao (35 Vol. % Alkohol)
 732 Dessertweine (16-18 Vol. % Alkohol)

733	Doppelbockbier, dunkel (8 Vol. % Alkohol)	764	Bonbons, Hartkaramellen	802	Rohrzucker aus Zuckerrüben (brauner Zucker)
734	Eierlikör	765	Dessertsoße, Frucht, verzehrfertig	803	Rote Grütze, Trockenprodukt, verzehrfertig mit Wasser
735	Exportbier, hell (5 Vol. % Alkohol)	766	Dessertsoße, Schoko, verzehrfertig	804	Russischer Zupfkuchen
736	Fruchtwein (8 -10 Vol. % Alkohol)	767	Diabetiker-Pralinen	805	Schoko-/Erdnussriegel
737	Gin	768	Diabetiker-Schokolade, Vollmilch	806	Schoko-/Karamellriegel
738	Glühwein	769	Diabetiker-Schokolade, Zartbitter	807	Schoko-/Kokosriegel
739	Klarer Korn (32 Vol. % Alkohol)	770	Diabetiker-Süße	808	Schokokuss
740	Lagerbier (Vollbier), hell (5 Vol. % Alkohol)	771	Diätspeiseeis	809	Schokolade, milchfrei, mindestens 40% Kakao
741	Leichtbier, untergärig (2,5-3,0 Vol. % Alkohol)	772	Dominostein	810	Schokolade, weiß
742	Liköre (30 Vol. % Alkohol)	773	Dresdner Stollen	811	Schokoladencreme, Trockenprodukt, verzehrfertig
743	Mai Tai	774	Eiscreme	812	Schokolinsen
744	Maisbier (Weizenbier, obergärig)	775	Eiscreme, Fürst-Pückler-Art	813	Schokopudding, Trockenprodukt, verzehrfertig mit Milch
745	Malzbier, Malztrunk (0,04-0,6 Vol. % Alkohol)	776	Eiscreme, Schoko	814	Softeis
746	Obstbranntwein (40-45 Vol. % Alkohol)	777	Eiscreme, Vanille	815	Spekulatius
747	Ouzo (38 Vol. % Alkohol)	778	Elisen-Lebkuchen	816	Tiramisu
748	Pina Colada	779	Erdnusspaste (-mus)	817	Vanille-, Sahnepudding, Trockenprodukt, verzehrfertig mit Milch
749	Portwein	780	Fondant	818	Vanillecreme, Trockenprodukt, verzehrfertig
750	Rotwein, schwer	781	Frankfurter Kranz	819	Vanillesoße, Trockenprodukt, verzehrfertig mit Milch
751	Rum	782	Fruchtcreme, Trockenprodukt, verzehrfertig	820	Vollmilchschokolade
752	Sangria	783	Fruchteis	821	Vollmilchschokolade mit Haselnüssen
753	Sekt Orange	784	Frucht-Kaubonbon	822	Weingummi i. D.
754	Sekt, weiß (deutscher Schaumwein)	785	Götterspeise, Gelee, Trockenprodukt, verzehrfertig mit Wasser	823	Zimtstern
755	Weinbrand, Brandy (Cognac)	786	Götterspeise, Waldmeister	824	Zitronenkuchen
756	Weißwein, mittlere Qualität	787	Gugelhupf	825	Zucker (Rohrzucker, Rübenzucker)
757	Weizenvollbier, hefefrei (5 Vol. % Alkohol)	788	Gummibären		Saucen und Dressings
758	Weizenvollbier, hefehaltig (5 Vol. % Alkohol)	789	Honig (Blütenhonig)	826	Barbecue Sauce
759	Wermut	790	Kaiserschmarrn	827	Béchamelsauce
760	Whisky	791	Kakaopulver, schwach entölt	828	Bratensoße
761	Wodka	792	Lakritze	829	Ceasar-Dressing
	Süßwaren	793	Marzipan	830	Currysauce
762	Ahornsirup	794	Milchschokolade	831	French-Dressing
763	Baiser	795	Milchspeiseeis		
		796	Mohrenkopf		
		797	Mouse au Chocolat		
		798	Nougat		
		799	Nusskuchen mit Glasur		
		800	Nuss-Nougat-Creme		
		801	Plumpudding		

- 832 Gekörnte Brühe
 833 Helle Sauce, gebunden
 834 Italian-Dressing
 835 Jägersauce
 836 Ketchup
 837 Kräuter-Butter-Sauce
 838 Maggiwürze
 839 Mango Chutney
 840 Mayonnaise-Dressing
 841 Meerrettich (Tube)
 842 Pfeffer-Rahmsauce
 843 Rahmsoße
 844 Russian-Dressing
 845 Salatmayonnaise
 846 Sauce Hollandaise
 847 Sauce Süß-Sauer
 848 Sauce für Gyrospanne, aus Trockenprodukt
 849 Sauce für Paprikagulasch, aus Trockenprodukt
 850 Sauce für Sauerbraten, aus Trockenprodukt
 851 Senf
 852 Sojasauce
 853 Thousand Island-Dressing
 854 Tomatenmark
 855 Tomatensauce
 856 Tomatensauce, italienisch
 857 Vinaigrette
 858 Worcestersauce
 859 Zigeunersauce
 860 Zwiebelsauce

Konfitüre, Gelee

- 861 Apfelgelee
 862 Apfelsinenkonfitüre, Orangen-
 863 Aprikosenkonfitüre
 864 Brombeerkonfitüre
 865 Diabetiker-Konfitüre, mit Fruchtzucker
 866 Diabetiker-Konfitüre, mit Süßstoff/Fruktzucker
 867 Erdbeerkonfitüre
 868 Hagebutten-Konfitüre
 869 Himbeerkonfitüre

- 870 Johannisbeergelee, rot
 871 Kirschkonfitüre
 872 Pflaumenkonfitüre, (Zwetschgen-)
 873 Pflaumenmus
 874 Quittengelee
 875 Quittenkonfitüre

Suppen und Eintopfgerichte

- 876 Blumenkohl-Broccoli-Suppe, aus Trockenprodukt
 877 Bohneneintopf, weiß
 878 Champignoncremesuppe
 879 Chili con carne
 880 Chinasuppe
 881 Chinesische Nudelsuppe
 882 Erbseneintopf mit Wurst
 883 Flädlesuppe
 884 Fränkische Grünkerncreme-Suppe
 885 Gemüsebrühe
 886 Gemüsesuppe, italienisch
 887 Grießklößchen-Suppe
 888 Gulaschsuppe
 889 Gulaschsuppe, ungarisch
 890 Hühnerbrühe, klar
 891 Hühnersuppe mit Nudeln, aus Trockenprodukt
 892 Kartoffelsuppe mit Wurst
 893 Lauchcremesuppe
 894 Lauchreme-Suppe mit Nudeln
 895 Linseneintopf mit Speck, aus Trockenprodukt
 896 Linseneintopf mit Wurst
 897 Linsensuppe
 898 Nudelsuppe
 899 Nudelsuppe mit Klößchen, aus Trockenprodukt

- 900 Ochenschwanzsuppe
 901 Pichelsteiner Eintopf
 902 Reistopf mit Fleischklößchen
 903 Rindfleischsuppe
 904 Spargelcremesuppe
 905 Steinpilzrahmsuppe
 906 Thaisuppe
 907 Tomatencremesuppe
 908 Tomatensuppe mit Reis, aus Trockenprodukt
 909 Zwiebelsuppe

Fertiggerichte

- 910 Baguettes, Salami, tiefgekühlt
 911 Bami Goreng
 912 Bayrisch Kraut, tiefgekühlt
 913 Bruschetta, Tomate, Basilikum, tiefgekühlt
 914 Canneloni
 915 Cevapcici
 916 Cheeseburger
 917 Chinapfanne, aus Trockenprodukt
 918 Chop Suey
 919 Cordon bleu
 920 Döner Kebab
 921 Eiersalat
 922 Erbsen und Karotten, tiefgekühlt
 923 Fischfilet in Kräutersauce, tiefgekühlt
 924 Fischfilet, Bordelaise, tiefgekühlt
 925 Fischstäbchen
 926 Fischstäbchen tiefgekühlt
 927 Flammkuchen, tiefgekühlt
 928 Fleischsalat
 929 Frühlingsrolle, tiefgekühlt
 930 Geflügelsalat, mit Sahne
 931 Gemüse Lasagne, aus Trockenprodukt
 932 Gemüse-Mix, tiefgekühlt

Contents

1	Getting to know your instrument	22
2	Safety information	23
3	Instrument description	24
	Diet kitchen scales	24
	Initial display	24
4	Start-up	25
5	Operation	25
	Measuring item to be weighed	25
	Saving weighed items	27
6	Changing batteries	28
7	Cleaning and maintenance	28
8	In the event of problems	28
9	Technical details	29
10	Foodstuffs list	30

Scope of supply

- Diet kitchen scales
- Four 1.5 V AA mignon batteries
- Foodstuffs list poster (German/English)
- These instructions for use

1 GETTING TO KNOW YOUR INSTRUMENT

Instrument functions

These digital diet kitchen scales are used to weigh food and monitor diet. Weight is displayed in 1 g graduations. The scales are designed for private use. The following functions can thus be performed quickly and easily:

- measuring the **weight** of foodstuffs up to 5000 g (weighing mode).
- determining various **nutritional values** (protein content, fat content, cholesterol, carbohydrate content) of 1000 foodstuffs.
- determining the **energy value** of 1000 foodstuffs in kilocalories (kcal) or kilojoules (kJ).
- calculating the carbohydrate content in bread units (**BE**)
- storing foodstuffs which have been weighed over a specific period and displaying the totals (storage mode).

The diet kitchen scales also have the following functions:

- Additional weighing function (tare function) for weighing foodstuffs directly one after the other in one bowl
- Possibility to switch between grams and ounces
- Automatic switch-off function after 90 seconds
- Automatic warning function when the upper weighing range limit of 5000 g is exceeded
- 'Change battery' display when batteries are low

2 SAFETY INFORMATION

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

Storage and care

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

IMPORTANT

- The weigh plate is made of glass! Fragile!
- Make sure that no liquid comes onto the scales. Never immerse the scales in water. Never rinse them off under running water.
- Do not place any objects on the scales when not in use.
- Protect the scales from impact, moisture, dust, chemicals, major temperature fluctuations and keep away from heat sources (ovens, radiators). Do not press the buttons with excessive force or with any pointed objects.
- Do not expose the scales to high temperatures or strong electromagnetic fields (e.g. mobile telephones).
- Do not clean the scales in the dishwasher!

Batteries

WARNING

- Batteries can be fatal if swallowed. You should store the batteries where they are inaccessible to small children. If a battery has been swallowed, medical assistance must be obtained immediately.
- Never throw batteries into the fire. Danger of explosion!

IMPORTANT

- Batteries should not be charged or reactivated with any other means, nor should they be taken apart or short-circuited.
- Remove the batteries if the instrument is not going to be used for a longer period. This prevents any damage as a result of leakage.

Repair


IMPORTANT

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

Disposal

IMPORTANT





Follow local regulations regarding disposal of materials.

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

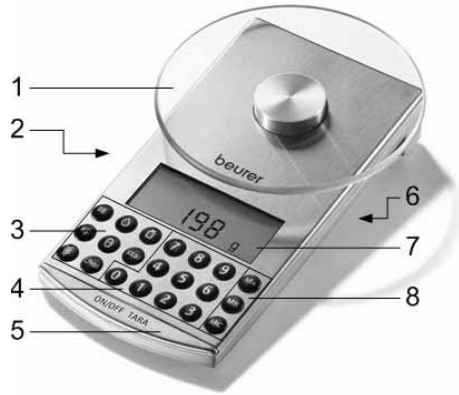
3 INSTRUMENT DESCRIPTION

Diet kitchen scales




- 1 Glass weigh plate
- 2 Battery compartment (back)
- 3 Function buttons for weight, nutritional and energy values

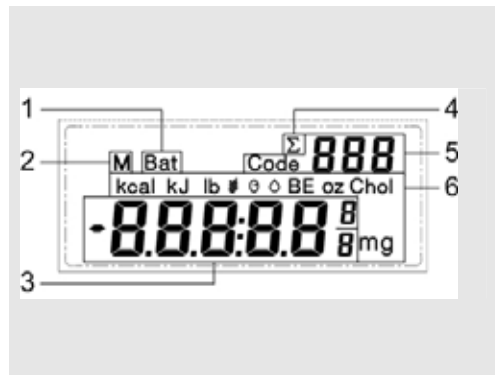
BE	Bread units display
Kj	Kilojoules display
	Carbohydrates display
	Fat content display
	Protein content display
Chol	Cholesterol display
	Weight display
Kcal	Kilocalories display
- 4 Digital buttons **0 – 9** for entering the foodstuffs code (see Section 10 Foodstuffs List, page 30)
- 5 **ON/OFF TARA** button for switching the instrument on and off and resetting the weight to zero (Tara)
- 6 Switch for converting weight units **g** (grams) and **oz** (ounces) (**rear**)
- 7 Display
- 8 Memory buttons

M+	To store measurement
MR	To display sum values
MC	To clear memory



Initial display

- 1 'Change battery' symbol **Bat**
- 2 Memory symbol **M**. Continuously illuminated if there are values in the memory.
- 3 Measured value
- 4 Sigma symbol Σ
- 5 Foodstuffs code (see Section 10 Foodstuffs List, page 30), number of memories
- 6 Symbols for weight **lb**, **oz**, **mg/g**,
Nutritional values , , , **BE**, **Chol** and Energy values **kcal**, **kJ**



4 START-UP

Changing the weight unit




The scales can display values in the weight units **g** (grams) or **oz** (ounces). The default setting is in grams. You can set the unit using the **g/oz** switch at the back of the instrument.



Positioning scales

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

5 OPERATION

Measuring item to be weighed

1	Switching on scales) Press the ON/OFF TARA button. <i>The initial display appears briefly, automatically followed by the display 0 g.</i>	
2	Place item to be weighed on the scales and read the weight (i) Note Overloading your scales or not loading them properly may be detrimental to their proper functioning: <ul style="list-style-type: none">• Never place more than 5000 g (11 lb) on the weigh plate.• Never put any objects or food on the display or the buttons. Weighing without a bowl:) Place the item to be weighed directly on the weigh plate. Weighing with a bowl:) Place an empty bowl on the weigh plate.) Press the ON/OFF TARA button. The display reads 0 g again. Fill the item to be weighed into the bowl. <i>The display shows the weight of the item to be weighed. Weight is displayed in 1 g graduations (1/8 oz increments). With a liquid item to be weighed, 100 g (3 1/2 oz) corresponds to approximately one decilitre.</i>	
3	Weighing additional items (tare) To weigh additional quantities (e.g. flour, water, salt for a dough) you can reset the scales to 0 g.) Press the ON/OFF TARA button before adding each new ingredient.	

<p>4</p>	<p>Entering the foodstuffs code</p> <p>> From the foodstuffs list (page 30 onwards), find the 3-digit code for your item to be weighed.</p> <p>> Using the digital buttons, enter the 3-digit code, e.g. 024 (not 24).</p> <p>i Note</p> <p>If you have entered the wrong number, fill in the code with any numbers up to three digits. Then re-enter the code again.</p> <p><i>The display indicates the code, code number and the weight.</i></p>	
<p>5</p>	<p>Reading off nutritional and energy values</p> <p>You can now call up the nutritional and energy values for this foodstuff.</p> <p>> by pressing the required function key (see Section 3 'Instrument Description', page 24). You can also press several function keys one directly after the other.</p> <p><i>The display briefly shows the nutritional or energy value before switching back to the weight display.</i></p> <p>i Note</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please note that, due to natural fluctuations in the nutritional and energy values of foodstuffs only approximate data is possible. • If you subsequently put on an item to be weighed while a nutritional or energy value is already displayed, there is no further change in the displayed value. In this case, first switch to weighing mode (by pressing the weight <input type="checkbox"/> button or waiting briefly). Then press the function buttons for nutritional and energy values again. 	
<p>6</p>	<p>Switching off scales</p> <p>The scales switch off automatically 90 seconds after the last weighing change.</p> <p>To switch them off manually, press the button ON/OFF TARA for approximately 3 seconds.</p> <p><i>The display clears.</i></p>	

Saving weighed items







You can save the weight, nutritional and energy values of the foodstuff currently being measured. The scales automatically add up the values of each measurement stored.

You can view the total weight, total nutritional values and total energy values at any time.

You can, for example, save all the foodstuffs which you have measured in one day and retrieve them at the end of the day.

Note

The saved data is retained even if the scales are switched on and off or if the battery is changed.

<p>1</p>	<p>Saving the first measurement</p> <p>You have previously done a measurement and entered the foodstuffs code.</p> <p>> Press the memory button M+.</p> <p><i>The display briefly shows the sigma symbol 'Σ', the memory space (e.g. 01) and the total weight and switches back to weighing mode. M is then continuously illuminated. Successful storing is signalled by a long bleeping tone.</i></p>	<p>Example: weighing yoghurt (code 012, weight 125 g, 62 kcal) ...</p>  <p>and save.</p> 
<p>2</p>	<p>Saving other measurements</p> <p>Substitute the item to be weighed and repeat step 1.</p>	<p>Example: then weigh an apple (code 563, weight 143 g, 77 kcal) ...</p>  <p>and save.</p> 
<p>3</p>	<p>Displaying added measured values</p> <p>To retrieve the saved values, e.g. on a daily basis:</p> <p>> Press the memory button MR.</p> <p><i>The display briefly shows the sigma symbol 'Σ', the number of memory spaces (e.g. 02) and the total weight stored.</i></p> <p>> Then press the required function buttons consecutively for the sum of the nutritional and energy values.</p> <p><i>If you do not press any more button within 8 seconds, the display indicates the weight again.</i></p>	<p>Example: The weight of the yoghurt and the apple added together is 268 g (125 g + 143 g).</p>  <p>The calories added together are 139 kcal (62 + 77).</p> 
<p>4</p>	<p>Clear memory</p> <p>Clear the memory regularly, e.g. on a daily basis.</p> <p>> Press the memory button MC.</p> <p><i>The symbol M clears. The memory has been cleared.</i></p>	

6 CHANGING BATTERIES

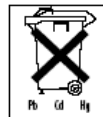
The scales requires 4 1.5 V AA mignon batteries.

If the 'change battery' symbol **Bat** appears, the battery is almost flat.

Insert the batteries into the battery compartment beneath the scales. Make absolutely sure that you insert them with the correct polarity as marked.

Note

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



7 CLEANING AND MAINTENANCE

The stainless steel surface of the scales has an anti-fingerprint coating to prevent soiling.

You can clean the scales including the glass weigh plate with a damp cloth, using a little washing-up liquid if necessary.

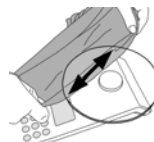
Note

The weigh plate is permanently secured to the scales and cannot be detached.

Clean the weigh plate surface regularly.



In the course of time, dust or dirt may gather on the weigh plate. Clean the space between by pulling the cloth beneath the weigh plate.



8 IN THE EVENT OF PROBLEMS

Display	Cause	Remedy
E- - - -	The weighing range of 5000 g has been exceeded.	Remove the item to be weighed from the weigh plate.
	The maximum memory of at least one of the nutritional or energy values has been exceeded, e.g. over 99999 kJ.	Clear the memory with memory button MC .
- - - -	There is no nutritional or energy value for this foodstuff that has been requested. 0 is added in memory mode.	

Display	Cause	Remedy
Code is flashing	Only 1 or 2 digits have been entered for the foodstuffs code.	Enter the required 3-digit code for the foodstuff, e.g. 001 for buttermilk. For codes, see Section 10 Foodstuffs List, page 30.
M is flashing	The maximum memory of at least one of the nutritional or energy values has been exceeded, e.g. over 99999 kJ.	Clear the memory with memory button MC .
Bat	The batteries are almost empty.	Change the batteries (see Section 6 'Changing Batteries', page 28).
Minus value (-)	The item to be weighed was placed on the scales before they were switched on.	Press the ON/OFF TARA button.
No display	The batteries are entirely flat.	Insert the new batteries (see Section 6 'Changing Batteries', page 28).

9 TECHNICAL DETAILS

Dimensions	260 x 160 x 50 mm
Weighing range	2 g – 5000 g (1/8 oz – 11 lb)
Weight increments	1 g (1/8 oz)
Database	1000 foodstuffs with the following nutritional and energy values: <ul style="list-style-type: none"> • Protein in g (oz) • Fat in g (oz) • Cholesterol in mg (oz) • Carbohydrates in g (oz) and BU • Energy in kcal or kJ
Classification of nutritional and energy values	<ul style="list-style-type: none"> • Protein: 0.1 g (0.01 oz) • Fat: 0.1 g (0.01 oz) • Cholesterol: 0.1 mg (0.0028 g) • Carbohydrates: 0.1 g (0.01 oz) • BU: 0.01 • Energy: 1 kcal/kJ
Power supply	Four 1.5 V AA mignon batteries
Instrument	Splash guard: No

The diet kitchen scales comply with EC Directive 89/336 + supplements.

10 FOODSTUFFS LIST

Abbreviations

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

All data refers to portions that are ready to eat.

Milk and milk products

- 000 Ayran
 001 Buttermilk
 002 Crème fraîche, 30% fat
 003 Crème fraîche, 40% fat
 004 Soured milk, low-fat
 005 Soured milk, full fat
 006 Fruit yoghurt, low-fat
 007 Fruit yoghurt, fat-free
 008 Fruit yoghurt, full fat
 009 Fruit quark, 20% fat in dry matter
 010 Semolina, cherry
 011 Yoghurt, 3.5 % fat
 012 Yoghurt, low-fat, 1.5% fat
 013 Yoghurt, fat-free
 014 Cocoa drink made of skimmed milk
 015 Kefir
 016 Kefir, with fruit
 017 Condensed milk, 10% fat
 018 Evaporated milk, 4% fat
 019 Evaporated milk, 7.5% fat
 020 Cow's milk (semi-skimmed), 1.5%
 021 Cow's milk (whole milk), 3.3%
 022 Cow's milk (whole milk), 3.5%
 023 Skimmed milk
 024 Milk pudding
 025 Milk rice, chocolate
 026 Milkshake
 027 Whey, sweet
 028 Whey powder

- 029 Raw milk, certified milk
 030 Certified raw milk
 031 Cream (coffee cream), 10% fat
 032 Cream, sour
 033 Whipping cream, 30% fat
 034 Sour cream, 24% fat
 035 Regular quark with cream, 40 % fat in dry matter
 036 Regular quark, 20% fat in dry matter
 037 Regular quark, fat-free
 038 Goat's milk

Cheese

- 039 Appenzeller, 50% fat in dry matter
 040 Baked camembert, 45% fat in dry matter
 041 Bavaria Blue, 70% fat in dry matter
 042 Bel Paese
 043 Alpine cheese, 45% fat in dry matter
 044 Blue-veined cheese, 50% fat in dry matter
 045 Brie, 50% fat in dry matter
 046 Mild, full-fat cheese, 30% fat in dry matter
 047 Mild, full-fat cheese, 50% fat in dry matter
 048 Cambozola, 70% fat in dry matter
 049 Camembert, 30% fat in dry matter
 050 Camembert, 45% fat in dry matter

- 051 Camembert, 60% fat in dry matter
 052 Camembert, baked
 053 Cheddar
 054 Chester, 50% fat in dry matter
 055 Edam, 30% fat in dry matter
 056 Edam, 40% fat in dry matter
 057 Blue-veined cheese, 60% fat in dry matter
 058 Emmental, 45% fat in dry matter
 059 Feta cheese (sheep's cheese), 45% fat in dry matter
 060 Cream cheese, 60% fat in dry matter
 061 Cream cheese, granular
 062 Cream cheese prepared with herbs, 20% fat in dry matter
 063 Cream cheese prepared with herbs, 60% fat in dry matter
 064 Gorgonzola, 55% fat in dry matter
 065 Gouda, 45% fat in dry matter
 066 Gruyère, 45% fat in dry matter
 067 Hardanger, 45% fat in dry matter
 068 Cottage cheese, 20% fat in dry matter
 069 Jarlsberg, 45% fat in dry matter

070	Cheese paste with walnuts, 50% fat in dry matter	098	Processed cheese slices, 20% fat in dry matter	128	Margarine (diet margarine)
071	Leerdamer, 45% fat in dry matter	099	Steppenkäse (low-fat hard cheese), 45% fat in dry matter	129	Margarine (standard margarine)
072	Limburger cheese, 20% fat in dry matter	100	Tête de Moine, 50% fat in dry matter	130	Mayonnaise, full-fat
073	Limburger cheese, 40% fat in dry matter	101	Tilsiter, 30% fat in dry matter	131	Low-fat butter
074	Maasdamer cheese, 45% fat in dry matter	102	Tilsiter, 45% fat in dry matter	132	Olive oil
075	Maaslander cheese, 50% fat in dry matter	103	Trappistenkäse, 45% fat in dry matter	133	Rapeseed oil (colza oil)
076	Mascarpone	104	Soft cheese with nuts, 70% fat in dry matter	134	Suet
077	Morbier, 40% fat in dry matter	105	Weinbergkäse, 60% fat in dry matter	135	Mayonnaise (50% fat)
078	Mozzarella	106	Weißlacker, 50% fat in dry matter	136	Lard
079	Münster cheese	107	Westberg, 45% fat in dry matter	137	Sesame oil
080	Palmarillo, 50% fat in dry matter	108	Goat's cheese, sliced cheese, 48% fat in dry matter	138	Soya oil, refined
081	Parmesan cheese, 36% fat in dry matter	109	Goat's cheese, soft cheese, 45% fat in dry matter	139	Sunflower oil, refined
082	Provolone			140	Walnut oil
083	Pyrenean cheese, 50% fat in dry matter			141	Wheat germ oil
084	Raclette cheese, 48% fat in dry matter				
085	Smoked ham cheese, 45% fat in dry matter			Meat	
086	Grating cheese, 45% fat in dry matter	Eggs		142	Swiss dry-cured beef (Bündnerfleisch)
087	Romadur cheese, 20% fat in dry matter	110	Hen's egg, whole (100g)	143	Meat extract
088	Romadur cheese, 40% fat in dry matter	111	Hen's egg, yoke	144	Luncheon meat
089	Roquefort cheese	112	Hen's egg, white	145	Mince meat (half beef, half pork)
090	Rottaler, 45% fat in dry matter	113	Scrambled egg	146	Mutton, breast
091	Rubiola, 75% fat in dry matter	114	Fried egg	147	Mutton, leg
092	Sour milk cheese (Harzer, Mainzer), 10% fat in dry matter			148	Mutton, loin
093	Sbrinz, 48% fat in dry matter	Fats, oils and margarines		149	Mutton (fillet)
094	Curd cheese, 10% fat in dry matter	115	Cottonseed oil	150	Mutton (chop)
095	Curd cheese, 50% fat in dry matter	116	Butter (creamery and cultured butter)	151	Mutton, liver
096	Processed cheese, 20% fat in dry matter	117	Butter, half-fat	152	Veal (shoulder)
097	Processed cheese, 45% fat in dry matter	118	Clarified butter	153	Veal (fillet)
		119	Thistle oil, refined	154	Veal (neck with bone)
		120	Peanut oil, refined	155	Veal (knuckle, on the bone)
		121	Cocoa butter	156	Veal (leg, on the bone)
		122	Coconut oil, refined	157	Veal (flesh only)
		123	Pumpkin seed oil	158	Veal (saddle, on the bone)
		124	Cod-liver oil	159	Calf's sweetbreads
		125	Linseed oil	160	Breast of veal
		126	Maize germ oil (maize oil)	161	Veal cutlet
		127	Margarine (half-fat margarine)	162	Calf's liver
				163	Calf's kidney
				164	Veal escalope
				165	Smoked pork
				166	Lamb (meat only)
				167	Oxtail
				168	Horsemeat, on average

169	Beef / minced steak (tartar)	208	Chicken liver	242	Liver sausage, coarse
170	Minced beef	209	Rabbit meat, on average	243	Liver sausage, lean
171	Leg of beef	210	Partridge	244	Lyoner (type of pork or veal sausage)
172	Ox liver	211	Venison, leg	245	Mettwurst sausage (made from raw minced pork)
173	Ox tongue	212	Saddle of venison	246	Mortadella
174	Fillet of beef	213	Pigeon	247	Rotwurst (Blutwurst), type of black pudding
175	Beef (prime rib, roast, thick spare ribs)	214	Turkey, breast without skin	248	Salami
176	Beef (haunch, silver-side)	215	Turkey, leg without skin or bone	249	Ham (cooked ham)
177	Beef (neck)	216	Turkey, with skin, on average	250	Ham (rolled fillet of ham)
178	Beef (topside)	217	Quail	251	Ham, cured (bacon)
179	Beef (flesh only)	218	Wild boar	252	Ham sausage, fine
180	Beef (roast beef, fillet)			253	Brawn
181	Fatty bacon (pork)	Sausage and pies		254	Belly of pork, cured
182	Shoulder of pork	219	Bauernbratwurst (sausage)	255	Bacon, streaky
183	Belly of pork	220	Bierschinken (ham sausage)	256	Brawn/aspic
184	Fillet of pork	221	Bierwurst (ham sausage)	257	Weisswurst (veal sausages, cooked in hot water)
185	Neck of pork	222	Bockwurst	258	Frankfurters (cooked in hot water)
186	Smoked pork	223	Bratwurst (frying sausage, pork)		
187	Pork (chop, on the bone)	224	Cabanossi	Fish, crustaceans and molluscs	
188	Pork (flesh only)	225	Cervelat sausage	259	Eel
189	Pork (escalope, top-side)	226	Corned Beef	260	Oysters
190	Pork hind knuckle	227	Small tinned sausages	261	Perch (European perch)
191	Minced pork	228	Meat loaf (processed meat)	262	Blauleng fish
192	Pig's kidneys	229	Fleischwurst (baloney)	263	Bream
193	Spare rib, braised	230	Frankfurter sausage	264	Smoked herring
194	Ham, boiled	231	Rissole, raw	265	Spiny dogfish
195	Bacon, streaky	232	Goose liver pâté	266	Powan (whitefish)
196	Leg of pork (hind leg)	233	Poultry sausage, lean	267	Fish fillet
197	Goat's meat, on average	234	Gelbwurst ('yellow sausage', traditional sausage from Bavaria)	268	Flounder
198	Pig's tongue	235	Jagdwurst (chasseur sausage)	269	Trout (river, rainbow trout)
		236	Veal sausage, fried	270	Shrimps, prawns
Game and poultry		237	Calf's liver sausage	271	Grenadier
199	Duck, on average	238	Knackwurst (type of frankfurter)	272	Pike
200	Pheasant, on average	239	Rolled fillet of ham	273	Halibut, black (Greenland halibut)
201	Goose, on average	240	Landjäger (dry salami)	274	Halibut, white
202	Hare, on average	241	Liver pâté	275	Herring (Atlantic)
203	Venison, on average			276	Herring (Baltic herring)
204	Chicken (roast chicken), on average			277	Lobster
205	Chicken (boiling chicken), on average			278	Cod
206	Chicken, roast chicken, thigh, with skin			279	Scallop
207	Chicken, breast with skin				

280 Carp
 281 Catfish
 282 Shrimps
 283 Crab (crayfish)
 284 Krill (Antarctic)
 285 Salmon
 286 Crayfish
 287 Ling
 288 Mackerel
 289 Mussel
 290 Redfish, golden redfish
 291 Sardine
 292 Sardine
 293 Shellfish
 294 Tench
 295 Plaice
 296 Hake
 297 Saithe
 298 Monkfish
 299 Sole
 300 Sprat
 301 Turbot
 302 Smelt
 303 Tunafish
 304 Octopus (sepia)
 305 Escargot
 306 Pike

fish (preserved)

307 Eel, smoked
 308 Herring, smoked
 309 Herring (fried herring)
 310 Herring, marinated (Bismarck herring)
 311 Herring (sild)
 312 Herring fillets in tomato sauce
 313 Caviar, real (sturgeon caviar)
 314 Imitation caviar (German caviar)
 315 Tinned prawns
 316 Tinned crab
 317 Tinned smoked salmon
 318 Mackerel, smoked
 319 Sardines in oil
 320 Redfish, smoked
 321 Salt herring
 322 Shellfish, smoked
 323 Belly of shark
 324 Saithe, smoked

325 Stockfish
 326 Tuna in oil

Cereals, cereal products and baked goods

327 Amaranth
 328 Apple pie
 329 Apple strudel
 330 Apple turnover
 331 Bagel
 332 Baguette
 333 Banana bread
 334 Berlin pancake
 335 Sponge (fingers)
 336 Puff pastry
 337 Rolls
 338 Brownies
 339 Buckwheat groats
 340 Buckwheat flour, wholemeal
 341 Shortbread
 342 Butterkuchen (buttered almond cake)
 343 Cereals, fruit-flavoured
 344 Cereal bars
 345 Cookies, butter
 346 Cornflakes
 347 Cornflakes, with nuts and honey
 348 Cornflakes, whole-grain
 349 Couscous, precooked
 350 Couscous, uncooked
 351 Diabetic biscuits
 352 Spelt flour, wholemeal
 353 Doughnut
 354 Egg noodles, cooked, drained
 355 Egg noodles, uncooked
 356 Fruitcake
 357 English fruitcake
 358 Fruit muesli, no added sugar
 359 Pearl barley
 360 Spice cake (dry baked goods)
 361 Gingerbread
 362 Glass noodles
 363 Graham bread
 364 Semolina
 365 Semolina bakes

366 Grünkern flour (unripe spelt)
 367 Grünkern rissoles (unripe spelt)
 368 Oat flakes, instant
 369 Oat biscuits, plain
 370 Yeast dough (baking mix)
 371 Yeast dough plait
 372 Millet, corn
 373 Cheesecake
 374 Bran flakes, oats
 375 Small biscuits, mixed
 376 Crispbread
 377 Pretzels/pretzel rolls
 378 Sweetcorn, whole
 379 Corn/breakfast flakes, unsweetened
 380 Cornflour
 381 Almond macaroons
 382 Marble cake
 383 Flour, wholemeal
 384 Multi-grain bread
 385 Poppyseed cake
 386 Mohnstriezel (poppyseed dessert)
 387 Mocha cream gateau
 388 Muffin, blueberry
 389 Muesli bar
 390 Muesli mix, dry product
 391 Nut cake (baking mix)
 392 Nut cake (fine/dry baked goods)
 393 Fruit cake, yeast dough
 394 Fruit flan base, ready to eat
 395 Breadcrumbs
 396 Pizza dough
 397 Popcorn
 398 Pumpernickel
 399 Rice, polished, cooked, drained
 400 Rice, polished, uncooked
 401 Rice, unpolished
 402 Rice flour
 403 Rye, wholegrain
 404 Rye bread
 405 Rye flour, grade 1150
 406 Rye flour, grade 1800
 407 Rye flour, grade 815

408 Rye flour, grade 997
 409 Rye mixed bread
 410 Cracked rye and wholemeal bread
 411 Wholemeal rye bread
 412 Sponge mixture
 413 Russian bread
 414 Sachertorte
 415 Cream gateau
 416 Chocolate flakes
 417 Chocolate muesli
 418 Black Forest cake
 419 Shortbread
 420 'spaetzle' (German pasta)
 421 Bran
 422 Toasting bread
 423 Tortellini, precooked
 424 Flan base
 425 Triticale
 426 Wholemeal bread with sunflower seeds
 427 Wholemeal flat bread
 428 Wholemeal biscuits
 429 Wholemeal noodles, uncooked
 430 Wholemeal rusks
 431 Waffle mixture
 432 Christmas Stollen
 433 White bread
 434 Wheat, whole grain
 435 Semolina
 436 Wheat germ
 437 Bran
 438 Wheat flour, type 1050
 439 Wheat flour, type 1700
 440 Wheat flour, type 405
 441 Wheat flour, type 550
 442 Mixed grain bread
 443 Wheat starch
 444 Toasting bread (wheat)
 445 Wholemeal bread, wheat
 446 Wild rice
 447 Lemon cake (baking mix)
 448 Rusks
 449 Onion tart

Potatoes and potato products

450 Roast potatoes, pre-cooked
 451 Potatoes, boiled (with peel)
 452 Potato dumplings, precooked, freeze-dried
 453 Potato dumplings, raw, freeze-dried
 454 Potato croquettes, freeze-dried
 455 Potatoes, baked (with jacket)
 456 Potatoes, with jacket, raw
 457 Potato pancakes, freeze-dried
 458 Potato pancakes, frozen
 459 Potato purée
 460 Potato purée, dried
 461 Potato starch
 462 Potato soup, dried
 463 Potatoes boiled in their jackets
 464 Chips, precooked, unsalted
 465 Swiss fried potatoes, frozen

Vegetables, vegetable products, salads and herbs

466 Artichokes
 467 Artichokes in oil
 468 Aubergines
 469 Bamboo sprouts
 470 Sweet potatoes
 471 Blanched celery
 472 Cauliflower
 473 Green beans
 474 Green beans, tinned
 475 Broccoli
 476 Watercress
 477 Chicorée
 478 Chinese cabbage
 479 Iceberg lettuce
 480 Endive
 481 Farmer's salad
 482 Lamb's lettuce
 483 Fennel, leaf (Bolognese fennel)

484 Meat salad
 485 Spring onion
 486 Garden cress
 487 Gherkins
 488 Kale
 489 Cucumber
 490 Herring salad
 491 Ginger
 492 Potato salad
 493 Garlic, raw
 494 Kohlrabi
 495 Lettuce
 496 Pumpkin
 497 Dandelion
 498 Corn on the cob
 499 Mangelwurzel
 500 Matjes herring salad
 501 Horseradish
 502 Mixed Pickles
 503 Carrot
 504 Tinned carrots
 505 Mungo bean sprouts
 506 Noodle salad, Italian
 507 Okra (ladies' fingers)
 508 Peppers
 509 Parsnip
 510 Parsley (leaf)
 511 Leak
 512 Purslane
 513 Radicchio
 514 Baby radishes
 515 Radish
 516 Rhubarb
 517 Brussels sprouts
 518 Beetroot
 519 Red cabbage
 520 Rucola
 521 Rucola (rocket), raw
 522 Sorrel
 523 Sauerkraut, drained
 524 Chives
 525 Black salsify
 526 Celeriac
 527 Soya sprouts
 528 Asparagus
 529 Spinach
 530 Spinach, frozen
 531 Swede
 532 Soup vegetables
 533 Tomato
 534 Tinned tomatoes
 535 Jerusalem artichoke
 536 Tzatziki

537 Waldorf salad
 538 Plantain (wide)
 539 Turnip
 540 White cabbage
 541 Coleslaw
 542 Savoy cabbage
 543 Zucchini
 544 Sweetcorn
 545 Tinned sweetcorn
 546 Onion

Mushrooms

547 Oyster mushroom
 548 Birch boletus
 549 Slippery Jack
 550 Champignon (cultured
 champignon)
 551 Tinned champignons
 552 Honey-coloured aga-
 ric
 553 Edible morels
 554 Chanterelles
 555 Chanterelles, dried
 556 Red boletus
 557 Boletus
 558 Boletus, dried
 559 Truffles

Fruit and fruit products

560 Acerola
 561 Pineapple
 562 Tinned pineapple
 563 Apple
 564 Apple, dried (sul-
 phurated)
 565 Apple purée
 566 Orange
 567 Apricot
 568 Apricot, dried
 569 Tinned apricots
 570 Avocado
 571 Banana
 572 Banana, dried
 573 Tree tomato
 574 Pear
 575 Tinned pears
 576 Boysenberries
 577 Blackberry
 578 Bread-fruit
 579 Carissa
 580 Chayote
 581 Cherimoya (Anone)
 582 Date, dried
 583 Strawberries

584 Strawberries, candied
 585 Strawberries, frozen
 586 Fig
 587 Fig, dried
 588 Pomegranate
 589 Grapefruit
 590 Guava
 591 Rose hip
 592 Blueberry
 593 Blueberry, frozen, no
 added sugar
 594 Raspberries
 595 Holunder berries,
 black
 596 Honey melon
 597 Jackfruit
 598 Japanese medlar
 599 Redcurrant
 600 Blackcurrants
 601 Japanese persimmon
 602 Prickly pear
 603 Carambola, star fruit
 604 Sour cherry
 605 Sweet cherry
 606 Bottled cherries
 607 Kiwi
 608 Kumquat, raw
 609 Lime
 610 Lychee
 611 Longan
 612 Mandarines
 613 Tinned mandarines
 614 Mango
 615 Mulberries
 616 Mirabelles
 617 Cranberry
 618 Nectarine
 619 Olive, green, mari-
 nated
 620 Olive, black, 'Greek
 style'
 621 Olive, black, mari-
 nated
 622 Papaya
 623 Passion fruit
 624 Peach
 625 Peach, dried
 626 Tinned peaches
 627 Plum
 628 Physalis
 629 Mountain cranberry
 630 Quince
 631 Rambutan

632 Greengage
 633 Sea buckthorn berry
 634 Sharon fruit
 635 Gooseberry
 636 Sultanas, dried
 637 Tamarind
 638 Water melon
 639 Grape, dried (raisin)
 640 Grape
 641 Lemon
 642 Honeydew melon

Nuts, seeds

643 Cashew nut
 644 Chestnut
 645 Peanut
 646 Peanut, roasted and
 husked
 647 Hazelnut
 648 Coconut
 649 Grated coconut
 650 Pumpkin seeds
 651 Macadamia nut
 652 Sweet almond
 653 Poppyseed (dried)
 654 Brazil nut
 655 Pecan nut
 656 Pine kernels
 657 Pistazio nuts
 658 Sesame seed (dried)
 659 Sunflower seed
 (dried)
 660 Walnut

Pulses

661 Bean, seeds, white,
 dried
 662 Pees, seeds, dried)
 663 Pees, pod + seeds,
 green)
 664 Green peas, tinned
 665 Green peas, frozen,
 seeds
 666 Capers, preserved
 667 Chick peas, seeds,
 dried
 668 Chick peas, sprouts,
 fresh
 669 Tinned kidneybeans
 670 Black-eyed peas,
 uncooked
 671 Linseeds
 672 Lima bean, uncooked
 673 Lentils, seeds, cooked

- 674 Lentils, seeds, dried
- 675 Poppyseed, seed, dried
- 676 Mungo beans, uncooked
- 677 Sesame seed (dried)
- 678 Soya bean, seed, dried
- 679 Soya meat
- 680 Soya milk
- 681 Soya sprouts
- 682 Soya sausage, average
- 683 Sunflower seed
- 684 Pigeon pea, uncooked

Drinks

- 685 Pineapple juice
- 686 Apple concentrate
- 687 Apple juice, merchandise
- 688 Apple juice spritzer
- 689 Apricot nectar
- 690 Beer, alcohol-free
- 691 Cappuccino
- 692 Cola
- 693 Cola, light
- 694 Iced coffee
- 695 Iced tea, peach flavour
- 696 Vegetable juice
- 697 Grapefruit juice, merchandise
- 698 Raspberry syrup
- 699 Elderberry juice
- 700 Blackcurrant nectar
- 701 Coffee, roasted
- 702 Coffee extract powder (instant coffee)
- 703 Coconut milk
- 704 Latte Macchiato
- 705 Lemonade
- 706 Mandarin juice, freshly pressed
- 707 Carrot juice
- 708 Multivitamin juice
- 709 Orangeade
- 710 Orange juice, freshly pressed
- 711 Orange juice, merchandise

- 712 Orange juice, concentrate
- 713 Beetroot juice
- 714 Sea buckthorn berry juice
- 715 Sour cherry juice
- 716 Soya drink, fruit
- 717 Tea, black
- 718 Tomato juice
- 719 Grape juice, merchandise
- 720 Lemon juice, freshly pressed

Alcohol-free drinks

- 721 Alcohol-free beer, German
- 722 Ale (5 vol. % alcohol)
- 723 Amaretto (28 vol. % alcohol)
- 724 Cider
- 725 Beer, Kölsch
- 726 Beer, Pilsener Lager, normal beer, German
- 727 Bockbier, light, bottom-fermented (7 vol. % alcohol)
- 728 Strawberry punch
- 729 Caipirinha
- 730 Cuba Libre
- 731 Curacao (35 vol. % alcohol)
- 732 Dessert wines (16-18 vol. % alcohol)
- 733 Doppelbockbier, dark (8 vol. % alcohol)
- 734 Egg nog
- 735 Export beer, light, 5 vol. % alcohol)
- 736 Fruit wine (8-10 vol. % alcohol)
- 737 Gin
- 738 Mulled wine
- 739 Clear schnapps (32 vol. % alcohol)
- 740 Lager (Vollbier), light, 5 vol. % alcohol)
- 741 Light beer, bottom-fermented (2.5-3.0 vol. % alcohol)
- 742 Liqueurs (30 vol. % alcohol)
- 743 Mai Tai

- 744 Maisbier (Weizenbier, top-fermented)
- 745 Malt beer, malt drink (0.04-0.6 vol. % alcohol)
- 746 Fruit schnapps (40-45 vol. % alcohol)
- 747 Ouzo (38 vol. % alcohol)
- 748 Pina Colada
- 749 Port
- 750 Red wine, heavy
- 751 Rum
- 752 Sangria
- 753 Sekt (sparkling wine) with orange juice
- 754 Sekt, white (German Sparkling wine)
- 755 Brandy (Cognac)
- 756 White wine, medium quality
- 757 Weizenvollbier, yeast-free (5 vol. % alcohol)
- 758 Weizenvollbier, containing yeast (5 vol. % alcohol)
- 759 Vermouth
- 760 Whisky
- 761 Vodka

Confectionary

- 762 Maple syrup
- 763 Meringues
- 764 Sweets, hard toffees
- 765 Dessert sauce, fruit, ready to eat
- 766 Dessert sauce, chocolate, ready to eat
- 767 Diabetic pralines
- 768 Diabetic chocolate, full milk
- 769 Diabetic chocolate, plain
- 770 Diabetic sweetener
- 771 Diet ice-cream
- 772 Domino
- 773 Dresdner Stollen
- 774 Ice-cream
- 775 Ice-cream, Fürst-Pückler
- 776 Ice-cream, chocolate
- 777 Ice-cream, vanilla

778 Elisen-Lebkuchen (spiced cakes)
 779 Peanut butter
 780 Fondant
 781 Ring cake
 782 Fruit cream, dried, ready to eat
 783 Fruit ice-cream
 784 Fruit chew
 785 Jelly, dried, simply add water to eat
 786 Jelly, woodruff flavour
 787 Ring cake
 788 Gummi bears
 789 Honey (made from flowers)
 790 Kaiserschmarrn (sliced pancake with raisins)
 791 Cocoa powder, lightly deoiled
 792 Liquorice
 793 Marzipan
 794 Milk chocolate
 795 Dairy ice-cream
 796 Chocolate marshmallow
 797 Chocolate mousse
 798 Nougat
 799 Nut cake with icing
 800 Nut nougat cream
 801 Plum pudding
 802 Cane sugar made from sugar beat (brown sugar)
 803 Red fruit jelly, dried, simply add water
 804 Russian chocolate cheesecake
 805 Chocolate/peanut bars
 806 Chocolate/toffee bars
 807 Chocolate/coconut bars
 808 Small chocolate-covered cream cake
 809 Chocolate, plain, min. 40% cocoa
 810 Chocolate, white
 811 Chocolate cream, dried, ready to eat
 812 Chocolate dragées
 813 Chocolate pudding, dried, simply add milk
 814 Soft ice-cream

815 Spekulatius (cinnamon biscuits)
 816 Tiramisu
 817 Vanilla cream pudding, dried, simply add milk
 818 Vanilla cream, dried, ready to eat
 819 Vanilla sauce, dried, simply add milk
 820 Full-milk chocolate
 821 Full-milk chocolate with hazelnuts
 822 Wine gum, average
 823 Cinnamon-flavoured star-shaped biscuit
 824 Lemon cake
 825 Sugar (cane sugar, beet sugar)

Sauces and dressings

826 Barbecue sauce
 827 Béchamel sauce
 828 Gravy
 829 Caesar dressing
 830 Curry sauce
 831 French dressing
 832 Broth
 833 Light sauce, thickened
 834 Italian dressing
 835 Jäger sauce
 836 Ketchup
 837 Herbs and butter sauce
 838 Maggi seasoning
 839 Mango chutney
 840 Mayonnaise dressing
 841 Horseradish (tube)
 842 Pepper cream sauce
 843 Cream sauce
 844 Russian dressing
 845 Mayonnaise
 846 Hollandaise sauce
 847 Sweet and sour sauce
 848 Gyros sauce, dried
 849 Sauce for pepper goulash, dried
 850 Sauce for sauerbraten, dried
 851 Mustard
 852 Soya sauce
 853 Thousand Island dressing
 854 Tomato purée

855 Tomato sauce
 856 Tomato sauce, Italian
 857 Vinaigrette
 858 Worcester sauce
 859 Spicy sauce
 860 Onion sauce

Jams, jellies

861 Apple jelly
 862 Orange marmalade
 863 Apricot jam
 864 Blackberry jam
 865 Diabetic jams with fructose
 866 Diabetic jams with sweetener/fructose
 867 Strawberry jam
 868 Rose hip jam
 869 Raspberry jam
 870 Redcurrant jelly
 871 Cherry jam
 872 Plum jam (damson)
 873 Plum mousse
 874 Quince jelly
 875 Quince jam

Soups and stews

876 Cauliflower-broccoli soup, dried
 877 Bean stew, white
 878 Mushroom soup
 879 Chili con carne
 880 Chinese soup
 881 Chinese noodle soup
 882 Pea broth with sausage
 883 Pancake soup
 884 Franconian spelt cream soup
 885 Vegetable broth
 886 Vegetable soup, Italian
 887 Semolina dumpling soup
 888 Goulash
 889 Hungarian goulash
 890 Chicken broth, clear
 891 Chicken soup with noodles, dried
 892 Potato soup with sausage
 893 Leak cream soup
 894 Leak cream soup with noodles

895	Lentil soup with bacon, dried	932	Vegetable mix, frozen	964	American pizza, frozen
896	Lentil soup with sausage	933	Yeast dumplings, frozen	965	Pizza Hawaii, frozen
897	Lentil soup	934	Fried pieces of meat, Zurich-style, dried	966	Pizza Margherita, frozen
898	Noodle soup	935	Hungarian goulash	967	Pizza Salami, frozen
899	Noodle soup with dumplings, dried	936	Sweet and sour chicken, frozen	968	Ham pizza, frozen
900	Oxtail soup	937	Hamburger	969	Quiche Lorraine, frozen
901	Pichelstein hotpot	938	Roast venison in cream sauce, frozen	970	Ravioli with tomato sauce
902	Rice hotpot with meat dumplings	939	Hot Dog	971	Beef roll
903	Beef soup	940	Chicken fricassee	972	Risotto
904	Asparagus cream soup	941	Chicken noodles, dried	973	Fillet of plaice, in breadcrumbs, frozen
905	Steinpilz cream soup (boletus)	942	Rhine-style potato purée, dried	974	Bread dumplings
906	Thai soup	943	Potato gratin, dried	975	Spaghetti alla Carbonara, dried
907	Tomato cream soup	944	Potato dumplings (half and half)	976	Spaghetti Bolognese
908	Tomato soup with rice, dried	945	Potato salad with mayonnaise	977	Spaghetti Bolognese, dried
909	Onion soup	946	Cheese 'Spaetzle' (German pasta)	978	Spaghetti Funghi, dried
Ready meals		947	Stuffed cabbage with mincemeat	979	Spaghetti with tomato sauce
910	Baguettes, salami, frozen	948	Stuffed cabbage, ready to fry, frozen	980	Spare Ribs, baked, frozen
911	Bami Goreng	949	Königsberger Klopse (meatballs with capers)	981	Spinach, frozen
912	Bayrisch Kraut, frozen	950	Salmon fillet in puff pastry, frozen	982	Soured boiled rump
913	Bruschetta, tomato, basil, frozen	951	Lasagne	983	Waldorf salad with mayonnaise
914	Cannelloni	952	Leipziger Allerlei (mixed vegetables), frozen	984	Coleslaw with oil
915	Cevapcici	953	Lentil soup with sausage	985	Sausage and cheese salad
916	Cheeseburger	954	Swabian ravioli, pre-cooked	986	Plum dumplings, frozen
917	Chinapfanne, dried	955	Nasi Goreng, frozen	987	Onion rings, deep-fried
918	Chop Suey	956	Noodle salad with mayonnaise	Other	
919	Cordon bleu	957	Noodle hotpot with beef dumplings, dried	988	Baker's yeast, pressed
920	Döner kebab	958	Paella	989	Brewer's yeast, dried
921	Egg salad	959	Stuffed pepper	990	Erdnusslocken (peanut snacks)
922	Peas and carrots, frozen	960	Fried vegetables, French-style, frozen	991	Gelatine
923	Fish fillet in herb sauce, frozen	961	Fried vegetables, Italian-style, frozen	992	Potato crisps, salted, oil-roasted
924	Fish fillet, Bordelaise, frozen	962	Fried vegetables, Mexican-style, frozen	993	Potato sticks, salted, oil-roasted
925	Fish fingers	963	Pancake	994	Crackers
926	Fish fingers, frozen			995	Pudding powder
927	Flammkuchen (flambéed tart), frozen			996	Salt pretzels
928	Meat salad			997	Salt pretzel sticks
929	Spring roll, frozen			998	Tofu
930	Chicken salad with cream			999	Tortilla crisps
931	Vegetable lasagne, dried				

Sommaire

1	Premières expériences	40
2	Remarques de sécurité.....	41
3	Description de l'appareil.....	42
	Balance de ménage de régime.....	42
	Ecran de départ.....	42
4	Mise en service.....	43
5	Utilisation	43
	Pesage	43
	Enregistrement d'un produit pesé.	45
6	Changement de piles	46
7	Nettoyage et entretien de l'appareil	46
8	Que faire en cas de problème ? ...	46
9	Données techniques	47
10	Liste des aliments	48

Fourniture

- Balance de ménage de régime
- 4 piles de type 1,5 V AA
- Poster liste des aliments allemand/anglais
- Le présent mode d'emploi

1 PREMIERES EXPERIENCES

Fonctions de l'appareil

Cette balance de ménage de régime numérique va vous permettre de peser les aliments et de contrôler votre alimentation. Le poids s'affiche par incréments de 1 gramme. La balance est prévue pour un usage privé. Elle permet rapidement et sans difficulté de :

- mesurer le **poids** des aliments jusqu'à 5000g (mode pesage)
- déterminer les différentes valeurs nutritionnelles (protéines, lipides, cholestérol, glucides) de 1000 aliments.
- connaître la **valeur énergétique** de 1000 aliments en kilocalories (kcal) ou en kilojoules (kJ).
- consulter la teneur en glucides en **Unités pain**.
- enregistrer les aliments pesés pendant un temps donné et d'afficher le total (mode mémoire).

La balance de ménage de régime est également équipée des fonctions suivantes :

- Fonction pesage cumulé (fonction tarage) pour le pesage d'aliments les uns à la suite des autres ou dans un récipient
- Possibilité de commutation entre les grammes et les onces
- Fonction désactivation automatique au bout de 90 secondes
- Fonction avertissement automatique en cas de dépassement de la limite de pesée supérieure de 5000 g
- Indication de la nécessité de changer les piles lorsqu'elles sont faibles

2 REMARQUES DE SECURITE

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

Rangement et entretien

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

ATTENTION

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

Piles

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

Réparations

ATTENTION

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

Elimination

ATTENTION

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

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



3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Balance de ménage de régime

- 1 Plateau en verre
- 2 Compartiment des piles (**au dos**)
- 3 Touches de fonction poids, valeurs nutritionnelles et valeurs énergétiques

BE Affichage des unités pain

Kj Affichage en kilojoules

 Affichage des glucides

 Affichage des lipides

 Affichage des protéines

Chol Affichage du cholestérol




 Affichage du poids

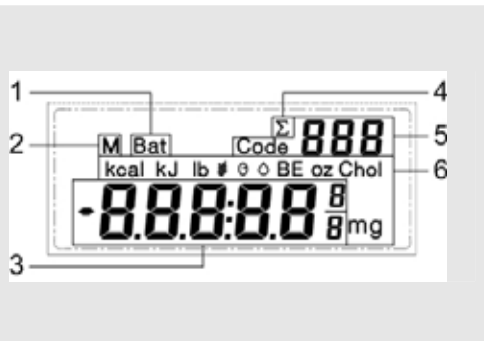
Kcal Affichage en kilocalories

- 4 Touches numériques **0 à 9** servant à entrer le code des aliments (voir chapitre 10 Liste des aliments, page 48)
- 5 Pour mettre l'appareil en marche et l'éteindre et pour remettre le poids à zéro (tarage), appuyez sur la touche **ON/OFF TARA**
- 6 Commutateur permettant de passer d'une unité de poids à l'autre (**g** (gramme) – **oz** (once)) (**au dos**)
- 7 Affichage
- 8 Touches mémoire
 - M+** Enregistrement de la mesure
 - MR** Affichage des valeurs cumulées
 - MC** Effacement de la mémoire



Ecran de départ

- 1 Symbole de changement des piles **Bat**
- 2 Symbole mémoire **M**. S'affiche en continu lorsque des valeurs sont en mémoire.
- 3 Valeur mesurée
- 4 Symbole total Σ
- 5 Code de l'aliment (voir chapitre 10 Liste des aliments, page 48), nombre de mémoires
- 6 Symboles de poids **lb**, **oz**, **mg/g**, Valeurs nutritionnelles , , , **BE**, **Chol** et valeurs énergétiques **kcal**, **KJ**



4 MISE EN SERVICE

Modification de l'unité de poids




La balance peut afficher les valeurs en **g** (gramme) ou en **oz** (onces). L'affichage en grammes est réglé en usine. Pour régler l'unité, utilisez le commutateur **g/oz** au dos de l'appareil.



Mise en place de la balance

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

5 UTILISATION

Pesage

1	Mise sous tension de la balance } Appuyez sur la touche ON/OFF TARA . <i>L'écran de départ s'affiche brièvement puis 0 g s'affiche automatiquement.</i>	
2	Mise en place du produit à peser et lecture du poids i Remarque Une surcharge ou une charge incorrecte peut nuire au fonctionnement de votre balance. <ul style="list-style-type: none">• Ne placez jamais plus de 5000g (11 lb) sur le plateau.• Ne mettez aucun objet ou aliment sur l'écran ou les touches. Pesage sans récipient : } Placez le produit à peser directement sur le plateau. Pesage avec récipient : } Placez un récipient vide sur le plateau. } Appuyez sur la touche ON/OFF TARA . L'affichage indique à nouveau 0 g. Versez le produit à peser dans le récipient. <i>L'affichage indique le poids du produit pesé. Le poids s'affiche par incréments de 1 gramme (1/8 oz). Si le produit pesé est liquide, 100 g (3 1/2 oz) correspondent à un décilitre environ.</i>	
3	Pesage cumulé (tarage) Pour peser différents produits en les additionnant (par exemple farine, eau, sel pour une pâte), vous pouvez régler la balance sur 0 g. } Avant d'ajouter chaque nouvel ingrédient, appuyez sur la touche ON/OFF TARA .	

4	<p>Entrée du code de l'aliment</p> <p>> Dans la liste des aliments (à partir de la page 48), recherchez le code à 3 chiffres correspondant au produit à peser.</p> <p>> Entrez le code à 3 chiffres à l'aide des touches numériques, par exemple 024 (et non 24).</p> <p>i Remarque</p> <p>En cas d'erreur, inscrivez n'importe quel numéro de code puis tapez le code correct.</p> <p><i>L'affichage indique Code, le numéro de code et le poids.</i></p>	
5	<p>Lecture des valeurs nutritionnelles et énergétiques</p> <p>Vous pouvez maintenant consulter les valeurs nutritionnelles et énergétiques de cet aliment.</p> <p>> Pour cela, appuyez sur la touche de fonction souhaitée (voir chapitre 3 Descriptif de l'appareil, page 42). Vous pouvez également appuyer directement sur plusieurs touches de fonction à la suite.</p> <p><i>L'écran indique brièvement la valeur nutritionnelle ou énergétique avant de revenir à l'affichage du poids.</i></p> <p>i Remarque</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notez que, du fait de la variation naturelle des valeurs nutritionnelles et énergétiques des aliments, les indications fournies sont approximatives. • Si vous ajoutez du produit pendant l'affichage d'une valeur nutritionnelle ou énergétique, la valeur affichée ne change pas. Le cas échéant, passez d'abord en mode pesage (touche <input type="checkbox"/>). Appuyez ensuite de nouveau sur les touches de fonction des valeurs nutritionnelles et énergétiques. 	
6	<p>Mise hors tension de la balance</p> <p>La balance s'éteint automatiquement 90 secondes après le dernier pesage.</p> <p>Pour arrêter la balance manuellement, appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche ON/OFF TARA.</p> <p><i>L'écran s'éteint.</i></p>	







Enregistrement d'un produit pesé

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

Vous pouvez par exemple enregistrer l'ensemble des aliments pesés sur une journée et consulter le total en fin de journée.

Remarque

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

1	<p>Enregistrement de la première mesure</p> <p>Vous venez de peser un aliment et vous avez déjà entré le code correspondant. › Appuyez sur la touche mémoire M+.</p> <p><i>L'écran affiche brièvement le symbole total «Σ», l'emplacement dans la mémoire (par exemple : 01) et le poids total avant de revenir au mode pesage. M s'affiche en continu à l'écran. Un long bip signale la fin de l'enregistrement.</i></p>	<p>Exemple : Pesez un yaourt (code 012, poids 125 g, 62 kcal) ...</p>  <p>et enregistrez.</p> 
2	<p>Enregistrement d'autres mesures</p> <p>Prenez un nouveau produit à peser et recommencez les opérations de l'étape 1.</p>	<p>Exemple : Pesez ensuite une pomme (code 563, poids 143 g, 77 kcal) ...</p>  <p>et enregistrez.</p> 
3	<p>Affichage des valeurs mesurées ajoutées</p> <p>Par exemple, chaque jour, appelez les valeurs enregistrées. › Appuyez sur la touche mémoire MR.</p> <p><i>L'écran affiche brièvement le symbole total Σ, le nombre d'emplacements dans la mémoire (par exemple 02) et le poids total enregistré.</i></p> <p>› Appuyez sur les touches de fonction souhaitées des valeurs nutritionnelles et énergétiques additionnées les unes après les autres. <i>Si vous n'appuyez plus sur aucune touche, l'affichage indique de nouveau le poids au bout de 8 secondes.</i></p>	<p>Exemple : Le poids additionné du yaourt et de la pomme est de 268 g (125 g + 143 g).</p>  <p>La valeur calorifique totale est de 139 kcal (62 + 77).</p> 
4	<p>Effacer mémoire</p> <p>Effacez la mémoire régulièrement, par exemple une fois par jour. › Appuyez sur la touche mémoire MC.</p> <p><i>Le symbole M disparaît. La mémoire a été effacée</i></p>	

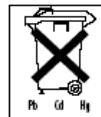
6 CHANGEMENT DE PILES

Pour fonctionner, la balance a besoin de 4 piles AA d'1,5 V.

Lorsque le symbole changement de piles **Bat** s'affiche, les piles sont quasiment déchargées. Placez les piles dans le compartiment des piles, sous la balance. Assurez-vous que les piles sont correctement installées, à l'aide des signes de polarité.

Remarque

- Lors du changement de piles, les valeurs mesurées enregistrées restent en mémoire.
- N'utilisez pas de piles rechargeables.
- Utilisez des piles sans métaux lourds. Vous reconnaîtrez les piles contenant des métaux lourds aux symboles suivants.



Pb = pile contenant du plomb

Cd = pile contenant du cadmium

Hg = pile contenant du mercure

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

La surface en inox de la balance est recouverte d'une peinture de protection empêchant la saleté et les traces de doigts (Anti-Finger-Print).

Vous pouvez nettoyer la balance et son plateau en verre au moyen d'un chiffon humide éventuellement imprégné de produit de vaisselle si nécessaire.

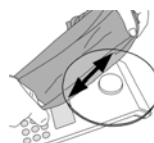
Remarque

Le plateau est fixé sur la balance et ne peut pas être retiré.

Nettoyez régulièrement la surface supérieure du plateau.



Au fil du temps, il se peut que de la poussière ou de la saleté s'accumule sous le plateau. Nettoyez l'interstice en faisant passer un chiffon sous le plateau.



8 QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME ?

Affichage	Cause	Remède
E- - - -	La limite de pesage de 5000 g a été dépassée.	Retirez le produit pesé du plateau.
	La mémoire maximale d'au moins une des valeurs nutritionnelles ou énergétiques a été dépassée, par exemple plus de 99999 kJ.	Effacez la mémoire avec la touche mémoire MC .
- - - -	Il n'existe pas de valeur nutritionnelle ou énergétique pour cet aliment. 0 est ajouté en mode mémoire.	

Affichage	Cause	Remède
Code clignote	Un code à seulement 1 ou 2 chiffres a été entré.	Entrez le code à 3 chiffres de l'aliment souhaité, par exemple 001 pour le babeurre. Pour les codes, voir le chapitre 10 Liste des aliments, page 48.
M clignote	La mémoire maximale d'au moins une des valeurs nutritionnelles ou énergétiques a été dépassée, par exemple plus de 99999 kJ.	Effacez la mémoire avec la touche mémoire MC .
Bat	Les piles sont presque déchargées.	Remplacez les piles (voir chapitre 6 Changement de piles, page 46).
Valeur négative (-)	Le produit à peser a été posé avant la mise en marche de la balance.	Appuyez sur la touche ON/OFF TARA .
Absence d'affichage	Les piles sont totalement déchargées.	Installez de nouvelles piles (voir chapitre 6 Changement de piles, page 46).

9 DONNEES TECHNIQUES

Dimensions	260 x 160 x 50 mm
Plage de pesage	2 g – 5000 g (1/8 oz – 11 lb)
Incréments de pesage	1 g (1/8 oz)
Base de données	1000 aliments avec les valeurs nutritionnelles et énergétiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Protéines en g (oz) • Lipides en g (oz) • Cholestérol en mg (oz) • Glucides en g (oz) et en unités pain • Energie en kcal ou en kJ
Incréments des valeurs nutritionnelles et énergétiques	<ul style="list-style-type: none"> • Protéines : 0,1 g (0,01 oz) • Lipides : 0,1 g (0,01 oz) • Cholestérol : 0,1 mg (0,0001 oz) • Glucides : 0,1 g (0,01 oz) • Unités pain : 0,01 • Énergie : 1 kcal/kJ
Alimentation électrique	4 piles de type 1,5 V AA
Appareil	Protection contre les projections d'eau : non

La balance de ménage de régime est conforme à la directive 89/336 CEE et ses compléments.

10 LISTE DES ALIMENTS

Abréviations

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

Toutes les indications se réfèrent au produit prêt à consommer.

Lait et produits laitiers

000	Ayran	022	Lait de vache (entier), 3,5%	044	Bleu (fromage à pâte persillée), 50% de matière grasse
001	Babeurre	023	Lait écrémé	045	Brie, 50% de matière grasse
002	Crème fraîche, 30% de matière grasse	024	Entremet	046	Butterkaese, 30% de matière grasse
003	Crème fraîche, 40% de matière grasse	025	Riz au lait, chocolat	047	Butterkaese, 50% de matière grasse
004	Lait caillé, demi-écrémé	026	Milkshake	048	Cambozola, 70% de matière grasse
005	Lait caillé, entier	027	Petit-lait, sucré	049	Camembert, 30% de matière grasse
006	Yaourt aux fruits, allégé	028	Petit-lait en poudre	050	Camembert, 45% de matière grasse
007	Yaourt aux fruits, maigre	029	Lait cru, lait de première qualité	051	Camembert, 60% de matière grasse
008	Yaourt aux fruits, au lait entier	030	Lait cru de première qualité	052	Camembert, gratiné
009	Fromage frais aux fruits, 20% sur mat. sèche	031	Crème liquide, 10% de matière grasse	053	Cheddar
010	Gâteau de semoule, cerise	032	Crème, aigre	054	Chester, 50% de matière grasse
011	Yaourt, 3,5% de matière grasse	033	Crème Chantilly, 30% de matière grasse	055	Edam, 30% de matière grasse
012	Yaourt, allégé, 1,5% de matière grasse	034	Schmand (crème aigre), 24% de matière grasse	056	Edam, 40% de matière grasse
013	Yaourt, maigre	035	Fromage blanc, 40% de matière grasse	057	Fromage à pâte persillée, 60% de matière grasse
014	Boisson cacaotée au lait écrémé	036	Fromage blanc, 20% de matière grasse	058	Emmental, 45% de matière grasse
015	Kefir	037	Fromage blanc, 0% de matière grasse	059	Feta (fromage de brebis), 45% de matière grasse
016	Kefir, aux fruits	038	Lait de chèvre	060	Fromage frais, double crème, 60% de matière grasse
017	Lait concentré, 10% de matière grasse	Fromage		061	Fromage frais, granuleux
018	Lait concentré, 4% de matière grasse	039	Appenzell, 50% de matière grasse		
019	Lait concentré, 7,5% de matière grasse	040	Camembert à gratiner, 45% de matière grasse		
020	Lait de vache (demi-écrémé), 1,5 %	041	Bavaria Blue, 70% de matière grasse		
021	Lait de vache (entier), 3,3%	042	Bel Paese		
		043	Tome de montagne, 45% de matière grasse		

062	Préparation au fromage frais aux herbes, 20% de matière grasse	086	Fromage râpé, 45% de matière grasse	109	Fromage de chèvre, fromage à pâte molle, 45% de matière grasse
063	Préparation au fromage frais aux herbes, 60% de matière grasse	087	Romadur, 20% de matière grasse		
064	Gorgonzola, 55% de matière grasse	088	Romadur, 40% de matière grasse	Oeufs	
065	Gouda, 45% de matière grasse	089	Roquefort	110	Œuf de poule, entier (100g)
066	Gruyère, 45% de matière grasse	090	Rottaler, 45% de matière grasse	111	Jaune d'œuf de poule (liquide)
067	Hardanger, 45% de matière grasse	091	Rubiola, 75% de matière grasse	112	Blanc d'œuf de poule (liquide)
068	Cottage cheese, 20% de matière grasse	092	Fromage de caillé lactique (Harzer, Mainzer), 10% de matière grasse	113	Œuf brouillé
069	Jarlsberg, 45% de matière grasse	093	Sbrinz, 48% de matière grasse	114	Œuf au plat
070	Spécialité fromagère aux noix, 50% de matière grasse	094	Schichtkäse (fromage frais), 10% de matière grasse	Graisses, huiles et margarine	
071	Leerdamer, 45% de matière grasse	095	Schichtkäse (fromage frais), 50% de matière grasse	115	Huile de coton
072	Limburger, 20% de matière grasse	096	Fromage fondu, 20% de matière grasse	116	Beurre (doux et lactique)
073	Limburger, 40% de matière grasse	097	Fromage fondu, 45% de matière grasse	117	Beurre, allégé
074	Maasdam, 45% de matière grasse	098	Fromage fondu en tranches, 20% de matière grasse	118	Beurre concentré
075	Maasland, 50% de matière grasse	099	Steppenkäse, 45% de matière grasse	119	Huile de chardon, raffinée
076	Mascarpone	100	Tête de moine, 50% de matière grasse	120	Huile d'arachide, raffinée
077	Morbier, 40% de matière grasse	101	Tilsiter, 30% de matière grasse	121	Beurre de cacao
078	Mozzarella	102	Tilsiter, 45% de matière grasse	122	Graisse de palme, raffinée
079	Munster	103	Trappistenkäse, 45% de matière grasse	123	Huile de citrouille ou de courge
080	Palmarello, 50% de matière grasse	104	Fromage à pâte molle aux noix, 70% de matière grasse	124	Huile de foie de morue
081	Parmesan, 36% de matière grasse	105	Weinbergkäse, 60% de matière grasse	125	Huile de lin
082	Provolone	106	Weißlacker, 50% de matière grasse	126	Huile de maïs, raffinée
083	Tome des Pyrénées, 50% de matière grasse	107	Westberg, 45% de matière grasse	127	Margarine (margarine allégée)
084	Fromage à raclette, 48% de matière grasse	108	Fromage de chèvre, pâte pressée, 48% de matière grasse	128	Margarine (margarine de régime)
085	Fromage au jambon fumé, 45% de matière grasse			129	Margarine (margarine standard)
				130	Mayonnaise, ordinaire
				131	Matière grasse laitière allégée
				132	Huile d'olive
				133	Huile de colza (huile de navette)
				134	Graisse de bœuf
				135	Mayonnaise pour salades (50% de matière grasse)
				136	Saindoux
				137	Huile de sésame

- 138 Huile de soja, raffinée
- 139 Huile de tournesol, raffinée
- 140 Huile de noix
- 141 Huile de germe de blé

Viande

- 142 Viande des grisons
- 143 Extrait de viande
- 144 Viande pour petit-déjeuner
- 145 Viande hachée (mi bœuf mi porc)
- 146 Mouton, poitrine
- 147 Mouton, gigot
- 148 Mouton, faux-filet
- 149 Mouton (filet)
- 150 Mouton (côtelette)
- 151 Foie de mouton
- 152 Veau (paleron, épaule)
- 153 Veau (filet)
- 154 Veau (collier, collier avec os)
- 155 Veau (jarret avec os)
- 156 Veau (gigot avec os)
- 157 Veau (pur muscle)
- 158 Veau (dos avec os)
- 159 Ris de veau
- 160 Poitrine de veau
- 161 Côtelette de veau
- 162 Foie de veau
- 163 Rognon de veau
- 164 Escalope de veau
- 165 Kasseler (porc)
- 166 Agneau (pur muscle)
- 167 Queue de bœuf
- 168 Cheval e.moy.
- 169 Hachis de bœuf (tartare)
- 170 Viande hachée de bœuf
- 171 Cuisse de bœuf
- 172 Foie de bœuf
- 173 Langue de bœuf
- 174 Bœuf (filet)
- 175 Bœuf (côte, rôti, basse côte)
- 176 Bœuf (rumsteak, gîte à la noix)
- 177 Bœuf (échine, collier)
- 178 Bœuf (noix)
- 179 Bœuf (pur muscle)

- 180 Bœuf (roastbeef, faux filet)
- 181 Gras de dos (porc)
- 182 Paleron de porc (épaule)
- 183 Porc (poitrine entre-lardée)
- 184 Porc (filet)
- 185 Porc (échine, cou)
- 186 Porc (Kasseler)
- 187 Porc (côtelette avec os)
- 188 Porc (pur muscle)
- 189 Porc (escalope, noix)
- 190 Porc (jambonneau arrière, jarret arrière)
- 191 Viande hachée de porc
- 192 Rognon de porc
- 193 Travers de porc, braisés
- 194 Jambon de porc, cuit
- 195 Lard de porc, entre-lardé (poitrine en tranches)
- 196 Gigot de porc (cuis-sot, jambon arrière)
- 197 Viande de chèvre e.moy.
- 198 Langue de porc

Gibier et volaille

- 199 Canard e.moy.
- 200 Faisan e.moy.
- 201 Oie e.moy.
- 202 Lapin e.moy.
- 203 Cerf e.moy.
- 204 Poule (poulet) e.moy.
- 205 Poule (à bouillir) e.moy.
- 206 Poule, poulet, cuisse, avec peau
- 207 Poulet, blanc avec peau
- 208 Gésiers
- 209 Lièvre e.moy.
- 210 Perdrix
- 211 Chevreuil, cuisse
- 212 Selle de chevreuil
- 213 Pigeon
- 214 Dindon, blanc, sans peau

- 215 Dindon, cuisse, sans peau ni os
- 216 Dindon, avec peau, e.moy.
- 217 Caille
- 218 Sanglier

Charcuterie et pâtés

- 219 Saucisse de Toulouse
- 220 Bierschinken
- 221 Bierwurst
- 222 Saucisse de Francfort
- 223 Saucisse à griller (porc)
- 224 Cabanossi
- 225 Cervelas
- 226 Corned Beef (alle-mand)
- 227 Mini-saucisses
- 228 Pâté (de foie)
- 229 Saucisse de viande
- 230 Petites saucisses de Francfort
- 231 Frikadelle, crue
- 232 Foie gras
- 233 Saucisse de volaille, maigre
- 234 Gelbwurst (saucisse blanche à peau jaune)
- 235 Jagdwurst (saucisse à chair grossière)
- 236 Saucisse à griller de veau
- 237 Pâté de foie de veau
- 238 Knack
- 239 Filet de porc fumé
- 240 Gendarme
- 241 Pâté de foie
- 242 Saucisse de foie, avec morceaux
- 243 Saucisse de foie, maigre
- 244 Saucisson de Lyon
- 245 Chair à saucisse (Brunswick)
- 246 Mortadelle
- 247 Boudin
- 248 Salami (allemand)
- 249 Jambon (cuit)
- 250 Jambon (filet de porc fumé)
- 251 Jambon, fumé (lard maigre)

- 252 Saucisse de jambon, fine
- 253 Fromage de tête (charcuterie, rouge)
- 254 Poitrine de porc, fumée
- 255 Lard, entrelardé
- 256 Aspic
- 257 Boudin blanc
- 258 Petites saucisses de Vienne

Poissons, crustacés et mollusques

- 259 Anguille
- 260 Huître
- 261 Perche
- 262 Lingue bleue
- 263 Brème
- 264 Hareng
- 265 Aiguillat
- 266 Corégone
- 267 Filet de poisson
- 268 Flet
- 269 Truite (de rivière, arc-en-ciel)
- 270 Crevette
- 271 Grenadier
- 272 Brochet
- 273 Flétan, noir (Groenland)
- 274 Flétan, blanc
- 275 Hareng (Atlantique)
- 276 Hareng (Baltique)
- 277 Homard
- 278 Cabillaud (lieu noir)
- 279 Peigne
- 280 Carpe
- 281 Saint-Pierre
- 282 Crabes dormeurs
- 283 Ecrevisse
- 284 Krill (Antarctique)
- 285 Saumon
- 286 Langouste
- 287 Grande lingue
- 288 Maquereau
- 289 Moule
- 290 Sébaste
- 291 Anchois
- 292 Sardine
- 293 Aiglefin
- 294 Tanche
- 295 Carrelet

- 296 Merlu
- 297 Colin (saumon de l'Alaska)
- 298 Lotte (baudroie)
- 299 Sole
- 300 Sprat
- 301 Turbot
- 302 Eperlan
- 303 Thon
- 304 Calmar (sépia)
- 305 Escargot de Bourgogne
- 306 Sandre

Poisson, en conserve

- 307 Anguille, fumée
- 308 Hareng, fumé
- 309 Hareng frit et mariné
- 310 Hareng, mariné
- 311 Hareng, hareng vierge
- 312 Filet de hareng à la tomate
- 313 Caviar, véritable (d'esturgeon)
- 314 Œufs de lompe
- 315 Crevettes en conserve
- 316 Crabe en conserve
- 317 Saumon, fumé, en conserve
- 318 Maquereau, fumé
- 319 Sardines à l'huile
- 320 Sébaste, fumée
- 321 Hareng saumuré
- 322 Aiglefin, fumé
- 323 Filet de requin fumé
- 324 Saumon, fumé
- 325 Morue
- 326 Thon à l'huile

Céréales, produits céréaliers et pâtisseries

- 327 Amaranth
- 328 Tourte aux pommes
- 329 Strudel aux pommes
- 330 Chausson aux pommes
- 331 Bagel
- 332 Baguette
- 333 Banana Bread
- 334 Crêpe berlinoise
- 335 Biscuit (à la cuiller)
- 336 Pâte feuilletée

- 337 Petit pain
- 338 Brownies
- 339 Gruau de blé noir
- 340 Farine de sarrasin, complète
- 341 Sablé
- 342 Gâteau au beurre
- 343 Céréales, aromatisées aux fruits
- 344 Barre de céréales
- 345 Cookies, biscuits au beurre
- 346 Pétales de maïs
- 347 Pétales de maïs avec noisettes+miel
- 348 Pétales de maïs, complètes
- 349 Couscous, cuit
- 350 Couscous, cru
- 351 Biscuits pour diabétiques
- 352 Farine d'épeautre
- 353 Donut
- 354 Pâtes aux œufs (nouilles), cuites, égouttées
- 355 Pâtes aux œufs (nouilles), crues
- 356 Pain aux fruits
- 357 Cake
- 358 Muesli aux fruits, sans sucre
- 359 Orge
- 360 Pain d'épices (longue conservation)
- 361 Gâteau au gingembre
- 362 Cheveux d'ange
- 363 Pain de graham
- 364 Semoule
- 365 Gâteau de semoule
- 366 Farine de blé tendre
- 367 Croquette de blé tendre
- 368 Flocons d'avoine, instantanés
- 369 Brioche, simple
- 370 Pâte levée (préparation)
- 371 Brioche tressée
- 372 Millet, grains
- 373 Gâteau au fromage blanc

F

374	Flocons de son, avoine	411	Pain complet au seigle	449	Tarte à l'oignon
375	Petits biscuits, mélangés	412	Pâte à gâteau	Pommes de terre et produits dérivés de la pomme de terre	
376	Galette suédoise	413	Pain russe	450	Pommes de terre sautées, prêtes à consommer
377	Bretzel/petit pain	414	Sachertorte	451	Pommes de terre, bouillies (avec la peau)
378	Maïs, grain entier	415	Gâteau à la crème	452	Knödel aux pommes de terre, bouilli, produit déshydraté
379	Flocons/pétales de maïs, non sucrés	416	Roses des sables	453	Knödel aux pommes de terre, cru, produit déshydraté
380	Farine de maïs	417	Muesli au chocolat	454	Croquettes de pommes de terre, produit déshydraté
381	Macarons aux amandes	418	Forêt Noire	455	Pommes de terre au four (avec peau)
382	Gâteau marbré	419	Biscuit sablé	456	Pommes de terre, avec peau (cru)
383	Farine, complète	420	Spätzle	457	Beignet de pommes de terre (galette de pommes de terre râpées), produit déshydraté
384	Pain aux céréales	421	Son	458	Beignet de pommes de terre, surgelé
385	Gâteau au pavot	422	Pain de mie	459	Purée de pommes de terre
386	Viennoiserie au pavot	423	Tortellini, prêts à consommer	460	Purée de pommes de terre, produit déshydraté
387	Moka	424	Fond de tarte	461	Fécule de pommes de terre
388	Muffin, à la myrtille	425	Triticale	462	Soupe de pommes de terre, produit déshydraté
389	Biscuits au muesli	426	Pain complet aux graines de tournesol	463	Pommes de terre en robe des champs
390	Muesli mélangé : produit sec	427	Fougasse à la farine complète	464	Frites, prêtes à consommer, non salées
391	Gâteau aux noisettes (préparation)	428	Biscuits à la farine complète	465	Röstis, surgelés
392	Gâteau aux noisettes (pâtisserie fine/longue conservation)	429	Pâtes au blé complet, crues	Légumes, produits à base de légumes, salades et herbes	
393	Gâteau aux fruits, pâte briochée	430	Biscotte à la farine complète	466	Artichaut
394	Fond de tarte, prêt à consommer	431	Gaufrettes	467	Artichauts à l'huile
395	Chapelure	432	Gâteau de Noël saxon	468	Aubergine
396	Pâte à pizza	433	Pain blanc		
397	Pop corn	434	Blé, grain entier		
398	Pumpernickel (pain noir)	435	Semoule de blé		
399	Riz, lavé, cuit, égoutté	436	Germes de blé		
400	Riz, lavé, cru	437	Son de blé		
401	Riz, non lavé	438	Farine de blé, type 1050		
402	Farine de riz	439	Farine de blé, type 1700		
403	Seigle, grain entier	440	Farine de blé, type 405		
404	Pain de seigle	441	Farine de blé, type 550		
405	Farine de seigle, type 1150	442	Pain à base de farine de blé		
406	Farine de seigle, type 1800	443	Amidon de froment		
407	Farine de seigle, type 815	444	Pain de mie		
408	Farine de seigle, type 997	445	Pain complet au froment		
409	Pain à base de seigle	446	Riz sauvage		
410	Pain au gruau de seigle et pain complet	447	Gâteau au citron (préparation)		
		448	Biscotte		

469 Pousses de bambou
 470 Patate, patate douce
 471 Céleri en branches
 472 Chou fleur
 473 Haricots, verts
 474 Haricots, verts, en conserve
 475 Brocoli
 476 Cresson de fontaine
 477 Endive
 478 Chou chinois
 479 Laitue d'hiver
 480 Chicorée
 481 Coleslaw
 482 Mâche, raiponce
 483 Fenouil
 484 Salade de viande
 485 Oignons nouveaux
 486 Cresson alénois
 487 Cornichons
 488 Chou vert
 489 Concombre
 490 Salade aux harengs
 491 Gingembre
 492 Salade de pommes de terre
 493 Ail, cru
 494 Radis noir
 495 Laitue
 496 Courge
 497 Pissenlit
 498 Epi de maïs
 499 Blettes
 500 Salade de harengs
 501 Raifort
 502 Mixed Pickles
 503 Carotte
 504 Carottes, en conserve
 505 Pousses de haricot mango
 506 Salade de pâtes, à l'italienne
 507 Okra
 508 Poivrons
 509 Panais
 510 Persil (plat)
 511 Poireau
 512 Pourpier
 513 Barbe de capucin
 514 Botte de radis
 515 Radis
 516 Rhubarbe
 517 Choux de Bruxelles

518 Betterave rouge
 519 Chou rouge
 520 Roquette
 521 Roquette, crue
 522 Oseille
 523 Choucroute, égouttée
 524 Ciboulette
 525 Salsifis
 526 Céleri boule
 527 Pousses/ germes de soja
 528 Asperge
 529 Epinards
 530 Epinards, surgelés
 531 Navet
 532 Légumes pour soupe
 533 Tomate
 534 Tomates pelées
 535 Topinambour
 536 Tzatziki
 537 Salade Waldorf
 538 Plantain (large)
 539 Betterave blanche
 540 Chou blanc
 541 Salade de chou blanc
 542 Chou vert
 543 Courgette
 544 Maïs doux
 545 Maïs doux, en conserve
 546 Oignon

Champignons

547 Pleurotes
 548 Bolet raboteux
 549 Bolet jaune
 550 Champignon de Paris (culture)
 551 Champignons en conserve
 552 Armillaire
 553 Morille
 554 Girolle (chanterelle)
 555 Girolle (chanterelle), déshydratée
 556 Bolet changeant
 557 Cèpe
 558 Cèpe, déshydraté
 559 Truffe

Fruits et produits à base de fruits

560 Cerise des Antilles
 561 Ananas

562 Ananas en conserve
 563 Pomme
 564 Pomme, déshydratée (au soufre)
 565 Compote de pommes
 566 Orange
 567 Abricot
 568 Abricot, sec
 569 Abricots en conserve
 570 Avocat
 571 Banane
 572 Banane, séchée
 573 Tomate grappe
 574 Poire
 575 Poires en conserve
 576 Mûres de Boysen
 577 Mûres
 578 Fruit à pain
 579 Carissa
 580 Chayote
 581 Cherimoya (anone)
 582 Datte, séchée
 583 Fraise
 584 Fraise, canddy
 585 Fraise, surgelée
 586 Figue
 587 Figue, sèche
 588 Grenade
 589 Pamplemousse
 590 Goyave
 591 Cynorrhodon
 592 Myrtille
 593 Myrtille surgelée, non sucrée
 594 Framboise
 595 Baie de sureau, noire
 596 Melon jaune
 597 Jacquier
 598 Nêfle japonaise
 599 Groseille
 600 Cassis
 601 Kaki
 602 Figs de barbarie
 603 Carambole
 604 Cerise, acide
 605 Cerise, sucrée
 606 Cerises au sirop
 607 Kiwi
 608 Kumquat, cru
 609 Citron vert
 610 Litchi
 611 Longan
 612 Mandarine

613 Mandarines, en conserve
 614 Mangue
 615 Mûre
 616 Mirabelle
 617 Canneberge
 618 Nectarine
 619 Olive, verte, marinée
 620 Olive, noire, « à la grecque »
 621 Olive, noire, marinée
 622 Papaye
 623 Fruit de la passion
 624 Pêche
 625 Pêche, séchée
 626 Pêches en conserve
 627 Prune
 628 Physalis
 629 Airelle
 630 Coing
 631 Ramboutan
 632 Reine-Claude
 633 Baie d'argousier

634 Kaki
 635 Groseille à maquereau
 636 Raisins de Smyrne, secs
 637 Tamarinier
 638 Pastèque
 639 Raisin sec
 640 Raisin
 641 Citron
 642 Melon

Fruits à coque, semences

643 Noix de cajou
 644 Châtaigne (marron)
 645 Cacahuète
 646 Cacahuète, grillée sans coque
 647 Noisette
 648 Noix de coco
 649 Noix de coco râpée
 650 Graines de courge
 651 Noix de Macadémi
 652 Amande, douce
 653 Pavot, grains (sec)
 654 Noix de Para
 655 Noix de Pécan
 656 Pignons
 657 Pistache

658 Sésame, graines (sec)
 659 Graines de tournesol, graines (sèches)
 660 Noix

Légumes à cosse

661 Haricot, grain, blanc, sec
 662 Petit pois, grain, sec
 663 Petit pois, cosse + grain, vert
 664 Petits pois, verts, en conserve
 665 Petits pois, verts, surgelés, grains
 666 Câpres au vinaigre
 667 Pois chiches, grains, sec
 668 Pois chiches, pousses, frais
 669 Haricots rouges, en conserve
 670 Pois à vache (niébé), cru
 671 Graines de lin, lin
 672 Haricot du Cap, cru
 673 Lentille, graine, cuite
 674 Lentille, graine, sèche
 675 Pavot, grains, sec
 676 Haricots Mango, crus
 677 Sésame, graines, sec
 678 Graines de soja, semences, sec
 679 Tofou
 680 Lait de soja
 681 Pousses de soja
 682 Saucisse de soja e.moy.

683 Graine de tournesol
 684 Pois d'Angole, cru

Boissons

685 Jus d'ananas
 686 Jus de pommes concentré
 687 Jus de pommes, du commerce
 688 Jus de pommes gazéifié
 689 Nectar d'abricots
 690 Bière, sans alcool
 691 Cappuccino
 692 Cola

693 Cola, light
 694 Café glacé
 695 Thé glacé, à la pêche
 696 Jus de légumes
 697 Jus de pamplemousse, du commerce
 698 Sirop de framboise
 699 Jus de baie de sureau
 700 Nectar de cassis
 701 Café, torréfié
 702 Café en poudre (café instantané)
 703 Lait de coco
 704 Latte Macchiato
 705 Limonade
 706 Mandarines pressées
 707 Jus de carottes
 708 Jus multi-vitamines
 709 Limonade à l'orange
 710 Orange pressée
 711 Jus d'orange, du commerce
 712 Jus d'orange, concentré
 713 Jus de betterave rouge
 714 Jus de baie d'argousier
 715 Jus de cerises
 716 Boisson au soja, aux fruits
 717 Thé, noir
 718 Jus de tomates
 719 Jus de raisin, du commerce
 720 Citron pressé

Boissons alcoolisées

721 Bière sans alcool, allemande
 722 Altbier (5% vol. d'alcool)
 723 Amaretto (28% vol. d'alcool)
 724 Cidre
 725 Bière, Kölsch
 726 Bière, Pils normale, bière ordinaire, allemande
 727 Bock, blonde, sous-fermentée (7% vol. d'alcool)

728	Punch froid, à la fraise	757	Bière complète de froment, sans levure (5% vol. d'alcool)	788	Ours gélifiés
729	Caïpirinha	758	Bière complète de froment, avec levure (5% vol. d'alcool)	789	Miel
730	Cuba Libre	759	Vermout	790	Crêpe Brisée à la viennoise
731	Curaçao (35% vol. d'alcool)	760	Whisky	791	Cacao en poudre, légèrement dégraissé
732	Vins de dessert (16-18% vol. d'alcool)	761	Vodka	792	Régliasse
733	Double bock, brune (8% vol. d'alcool)	Sucreries		793	Massepain
734	Liqueur aux œufs	762	Sirop d'érable	794	Chocolat au lait
735	Bière d'exportation, blonde (5% vol. d'alcool)	763	Meringue	795	Glace au lait
736	Vins de fruits (8-10% vol. d'alcool)	764	Bonbons, caramels durs	796	Brioche
737	Gin	765	Coulis de fruits, prêt à consommer	797	Mousse au chocolat
738	Vin chaud	766	Sauce au chocolat, prête à consommer	798	Praliné
739	Klarer Korn (32% vol. d'alcool)	767	Chocolats pour diabétiques	799	Gâteau aux noisettes avec glaçage
740	Bière ordinaire (bière entière (5% vol. d'alcool)	768	Chocolat pour diabétiques, au lait	800	Crème au praliné
741	Bière légère, sous-fermentée (2,5-3,0% vol. d'alcool)	769	Chocolat pour diabétiques, noir	801	Plum pudding
742	Liqueurs (30% vol. d'alcool)	770	Sucre pour diabétiques	802	Sucre de canne (sucre brun)
743	Mai Tai	771	Glace allégée	803	Fruits rouges, produit déshydraté, prêt à consommer avec ajout d'eau
744	Bière de maïs (bière de froment, surfermentée)	772	Domino	804	Gâteau russe au fromage blanc et au chocolat
745	Bière de malt, boisson à base de malt (0,04-0,6% vol. d'alcool)	773	Gâteau de Noël de Dresde	805	Barre chocolatée aux cacahuètes
746	Eau-de-vie de fruits (40-45% vol. d'alcool)	774	Crème glacée	806	Barre chocolatée au caramel
747	Ouzo (38% vol. d'alcool)	775	Crème glacée, tranche napolitaine	807	Barre chocolatée à la noix de coco
748	Piña Colada	776	Crème glacée, chocolat	808	Tête de nègre
749	Porto	777	Crème glacée, vanille	809	Chocolat, sans lait, teneur minimale en cacao 40%
750	Vin rouge, lourd	778	Pain d'épices	810	Chocolat, blanc
751	Rhum	779	Beurre de cacahuètes	811	Crème au chocolat, produit déshydraté, prêt à consommer
752	Sangria	780	Fondant	812	Pépites de chocolat
753	Vin mousseux à l'orange	781	Couronne de Francfort	813	Flan au chocolat, produit déshydraté, prêt à consommer avec ajout de lait
754	Vin mousseux, blanc (allemand)	782	Crème aux fruits, produit déshydraté, prête à consommer	814	Glace à l'italienne
755	Eau-de-vie, Brandy (Cognac)	783	Sorbet	815	Spéculos
756	Vin blanc, qualité moyenne	784	Bonbon à mâcher aux fruits	816	Tiramisu
		785	Ambroisie, gelée, produit déshydraté, prêt à consommer avec ajout d'eau	817	Flan à la vanille, produit déshydraté, prêt à consommer avec ajout de lait
		786	Ambroisie, à la reine des bois		
		787	Kouglof		

- 818 Crème à la vanille, produit déshydraté, prêt à consommer
- 819 Sauce à la vanille, produit déshydraté, prêt à consommer avec ajout de lait
- 820 Chocolat au lait
- 821 Chocolat au lait à la noisette
- 822 Gélifiés e.moy.
- 823 Etoile à la cannelle
- 824 Gâteau au citron
- 825 Sucre (sucre de canne, de betterave)

Sauces

- 826 Sauce barbecue
- 827 Sauce béchamel
- 828 Sauce de rôti
- 829 Sauce César
- 830 Sauce au curry
- 831 Sauce à la française
- 832 Bouillon
- 833 Sauce claire, liée
- 834 Sauce italienne
- 835 Sauce chasseur
- 836 Ketchup
- 837 Sauce au beurre et aux herbes
- 838 Assaisonnement Maggi
- 839 Chutney à la mangue
- 840 Sauce mayonnaise
- 841 Raifort (en tube)
- 842 Sauce au poivre
- 843 Sauce à la crème
- 844 Sauce à la russe
- 845 Mayonnaise
- 846 Sauce hollandaise
- 847 Sauce aigre douce
- 848 Sauce blanche, à partir de produit déshydraté
- 849 Sauce pour goulasch au paprika, à partir de produit déshydraté
- 850 Sauce pour rôti, à partir de produit déshydraté
- 851 Moutarde
- 852 Sauce soja
- 853 Sauce Thousand Island

- 854 Concentré de tomate
- 855 Sauce tomate
- 856 Sauce tomate, italienne
- 857 Vinaigrette
- 858 Sauce Worcester
- 859 Sauce bohémienne
- 860 Sauce aux oignons

Confiture, gelée

- 861 Gelée de pommes
- 862 Marmelade d'oranges
- 863 Confiture d'abricots
- 864 Confiture de mûres
- 865 Confiture pour diabétiques, au fructose
- 866 Confiture pour diabétiques, avec édulcorants/fructose
- 867 Confiture de fraises
- 868 Confiture de cynorrhodon
- 869 Confiture de framboises
- 870 Gelée de groseilles
- 871 Confiture de cerises
- 872 Confiture de prunes (quetsches)
- 873 Crème de pruneaux
- 874 Gelée de coings
- 875 Confiture de coings

Soupes et plats uniques

- 876 Soupe au chou fleur et au brocoli, à partir de produit déshydraté
- 877 Haricots blancs cuisinés
- 878 Velouté aux champignons
- 879 Chili con carne
- 880 Soupe chinoise
- 881 Soupe aux nouilles chinoises
- 882 Petits pois cuisinés à la saucisse
- 883 Soupe aux crêpes
- 884 Velouté franconien au blé vert
- 885 Bouillon de légumes
- 886 Soupe de légumes, à l'italienne
- 887 Soupe aux noques de semoule

- 888 Soupe au goulasch
- 889 Soupe au goulasch, à la hongroise
- 890 Bouillon de poule, clair
- 891 Soupe aux vermicelles, à partir de produit déshydraté
- 892 Soupe de pommes de terre avec saucisse
- 893 Velouté aux poireaux
- 894 Velouté aux poireaux et vermicelles
- 895 Lentilles cuisinées au lard, à partir de produit déshydraté
- 896 Saucisse aux lentilles
- 897 Soupe de lentilles
- 898 Soupe aux vermicelles
- 899 Soupe aux vermicelles avec quenelles, à partir de produit déshydraté
- 900 Soupe de queue de bœuf
- 901 Ragoût de pommes de terres
- 902 Riz aux boulettes de viande
- 903 Pot au feu
- 904 Velouté aux asperges
- 905 Velouté aux cèpes
- 906 Soupe thaïlandaise
- 907 Velouté à la tomate
- 908 Soupe à la tomate avec riz, à partir de produit déshydraté
- 909 Soupe à l'oignon

Plats cuisinés

- 910 Baguettes, salami, surgelées
- 911 Bami Goreng
- 912 Emincé de chou au cumin, surgelé
- 913 Bruschetta, tomate, basilic, surgelée
- 914 Cannelloni
- 915 Cevapcici
- 916 Cheeseburger
- 917 Poêlée à la chinoise, déshydratée
- 918 Chop Suey
- 919 Cordon bleu

920 Döner Kebab
 921 Œufs en salade
 922 Petits pois carottes, surgelés
 923 Filet de poisson sauce aux herbes, surgelé
 924 Filet de poisson à la bordelaise, surgelé
 925 Poisson pané
 926 Poisson pané, surgelé
 927 Tarte flambée, surgelée
 928 Salade de viande
 929 Rouleau de printemps, surgelé
 930 Salade à la volaille, avec crème
 931 Lasagne aux légumes, à partir de produit déshydraté
 932 Mélange de légumes, surgelé
 933 Germknödel (pâte levée à la prune et au pavot), surgelé
 934 Emincé de veau zurichoïse, à partir de produit déshydraté
 935 Goulasch, à la hongroise
 936 Poulet à l'aigre-douce, surgelé
 937 Hamburger
 938 Rôti de cerf à la crème, surgelé
 939 Hot dog
 940 Fricassée de poulet
 941 Pâtes au poulet, à partir de produit déshydraté
 942 Purée de pommes de terre « façon rhénane », à partir de produit déshydraté
 943 Gratin de pommes de terre, à partir de produit déshydraté
 944 Knödel de pommes de terre (moitié moitié)
 945 Salade de pommes de terre mayonnaise
 946 Spätzle au fromage
 947 Chou farci

948 Chou farci, prêt à cuire, surgelé
 949 Königsberger Klopse (boulette de viande sauce aux câpres)
 950 Saumon en croûte, surgelé
 951 Lasagne
 952 Leipziger Allerlei (plat de légumes), surgelé
 953 Saucisse aux lentilles
 954 Ravioli souabe, cuit
 955 Nasi Goreng, surgelé
 956 Salade de pâtes à la mayonnaise
 957 Pâtes aux boulettes de bœuf, à partir de produit déshydraté
 958 Paella
 959 Poivron, farci
 960 Poêlée de légumes à la française, surgelée
 961 Poêlée de légumes à l'italienne, surgelée
 962 Poêlée de légumes à la mexicaine, surgelée
 963 Crêpe
 964 Pizza américaine, surgelée
 965 Pizza Hawaï, surgelée
 966 Pizza Margherita, surgelée
 967 Pizza au salami, surgelée
 968 Pizza au jambon, surgelée
 969 Quiche lorraine, surgelée
 970 Ravioli à la sauce tomate
 971 Roulade de bœuf
 972 Risotto
 973 Filet de truite, pané, surgelé
 974 Quenelles de pain
 975 Spaghetti à la carbonara, à partir de produit déshydraté
 976 Spaghetti bolognaise
 977 Spaghetti bolognaise, à partir de produit déshydraté

978 Spaghetti aux champignons, à partir de produit déshydraté
 979 Spaghetti à la sauce tomate
 980 Travers de porc, grillés, surgelés
 981 Epinards, surgelés
 982 Aiguillette de bœuf aux légumes
 983 Salade Waldorf à la mayonnaise
 984 Chou blanc vinaigrette
 985 Salade au cervelas et au fromage
 986 Knödel aux prunes, surgelé
 987 Rondelles d'oignon, frites

Divers

988 Levure de boulangerie, pressée
 989 Levure de bière, sèche
 990 Soufflés apéritif à la cacahuète
 991 Gélatine (alimentaire)
 992 Chips, salées
 993 Frites pour apéritif, goût salé
 994 Biscuits apéritif
 995 Crème pâtissière en poudre
 996 Bretzels au sel
 997 Bretzels sticks au sel
 998 Tofou
 999 Chips mexicaines

F

Contenido

1	Para conocer el producto	60
2	Instrucciones de seguridad.....	61
3	Descripción del aparato.....	62
	Báscula de cocina para dietas.....	62
	Pantalla inicial.....	62
4	Puesta en marcha.....	63
5	Manejo	63
	Pesar el producto	63
	Memorizar el producto pesado	65
6	Cambiar las pilas.....	66
7	Limpiar y cuidar el aparato.....	66
8	¿Qué hacer si hay problemas?	66
9	Datos técnicos.....	67
10	Lista de alimentos	68

Volumen de suministro

- Báscula de cocina para dietas
- 4 pilas del tipo 1,5 V AA
- Póster lista de alimentos alemán/inglés
- Estas instrucciones para el uso

1 PARA CONOCER EL PRODUCTO

Funciones del aparato

Esta báscula digital de cocina para dietas se usa para pesar alimentos y para controlar la alimentación. El peso se indica en pasos de 1 gramo. La báscula debe usarse exclusivamente en el sector privado. Ud. puede usar el presente aparato de forma fácil y rápida para:

- medir el **peso** de alimentos de hasta 5000 g (modo de pesaje).
- Determinar los **valores nutritivos** (contenidos de proteínas, grasa, colesterol, hidratos de carbono) de 1000 alimentos diferentes.
- determinar el **valor calórico** de 1000 alimentos diferentes en kilocalorías (kcal) o en kilojoules (kJ).
- activar el contenido de hidratos de carbono en **BE** (unidades de pan).
- memorizar los alimentos pesados en un espacio de tiempo determinado y visualizar las sumas correspondientes (modo de almacenamiento).

La báscula de cocina para dietas dispone además de las siguientes funciones:

- Dos funciones de pesaje con tara (función de tara) para pesar alimentos directamente uno después del otro o bien en un platillo
- Posibilidad de conmutación entre gramos y onzas
- Función de desconexión automática después de 90 segundos
- Función de advertencia automática, si se sobrepasa el límite de peso superior de 5000 gramos
- Indicación de cambio de pilas, poco antes de agotarse las pilas

2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Almacenamiento y cuidado

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

ATENCION

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

Pilas

ADVERTENCIA

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

ATENCION

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

Reparación

ATENCION

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

Eliminación de desechos

ATENCION

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





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

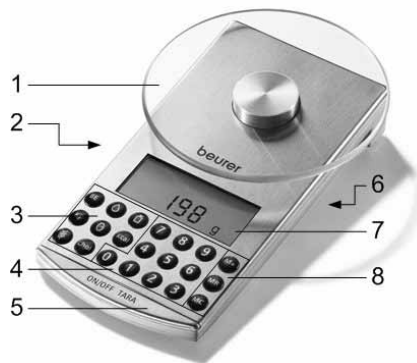


3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Báscula de cocina para dietas




- 1 Placa de pesaje de vidrio
- 2 Compartimento de pilas (**lado trasero**)
- 3 Botones de función para peso, valor nutritivo y valor calórico

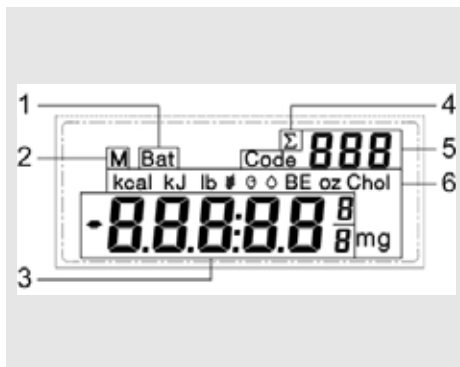
BE	Indicación de las unidades de pan
Kj	Indicación de kilojoules
	Indicación de los hidratos de carbono
	Indicación del contenido de grasa
	Indicación del contenido de proteínas
Chol	Indicación del colesterol
	Indicación del peso
Kcal	Indicación de kilocalorías



- 4 Botones numéricos **0 – 9** para entrar el código de alimento (véase capítulo 10 "Lista de alimentos", página 68)
- 5 Botón **ON/OFF TARA** para conectar y desconectar el aparato así como para reposicionar el peso a cero (tara)
- 6 Interruptor para conmutar las unidades de peso de **g** (gramos) y **oz** (onzas) (**lado trasero**)
- 7 Pantalla
- 8 Botones de memorias
 - M+** Memorizar la medición
 - MR** Indicaciones de los valores de sumas
 - MC** Borrado de la memoria

Pantalla inicial

- 1 Símbolo de cambio de pilas **Bat**
- 2 Símbolo de memoria **M**. Se visualiza permanentemente, si la memoria contiene valores.
- 3 Valor de medición
- 4 Signo de suma Σ
- 5 Código de alimento (véase capítulo 10 "Lista de alimentos, página 68), cantidad de memorias
- 6 Símbolos para el peso **lb**, **oz**, **mg/g**, Valores nutritivos , , , **BE**, **Chol** y valores calóricos **kcal**, **kJ**



4 PUESTA EN MARCHA

Cambiar la unidad de peso




La báscula puede indicar los valores en las unidades de peso **g** (gramos) o bien **oz** (onzas). El ajuste de fábrica es gramos. Vd. puede cambiar la unidad con el interruptor **g/oz** que se encuentra en el lado posterior del aparato.



Emplazar la báscula

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

5 MANEJO

Pesar el producto

1	Conectar la báscula) Presionar el botón ON/OFF TARA . <i>Por un momento se visualiza la pantalla inicial, luego aparece 0 g.</i>	
2	Colocar el producto en la báscula y leer el peso i Indicación Si se sobrecarga la báscula o la carga es incorrecta, es posible que la báscula no funcione correctamente: <ul style="list-style-type: none">• Nunca coloque productos de más de 5000 g (11 lb) sobre la placa de pesaje.• No coloque objetos o alimentos sobre la pantalla o sobre los botones. Pesar sin platillo:) Coloque el producto a pesar directamente sobre la placa de pesaje. Pesar con platillo:) Coloque una fuente vacía sobre la placa de pesaje.) Presione el botón ON/OFF TARA . La pantalla indica nuevamente 0 g. Deposite en la fuente el producto a pesar. <i>La pantalla indica el peso del producto. El peso se indica en pasos de 1 gramo (pasos de 1/8 oz). Si el producto a pesar es líquido, 100 g (3 1/2 oz) equivalen aproximadamente a un decilitro.</i>	
3	Pesar el producto (tara) Para continuar pesando otros productos (por ejemplo, harina, agua, sal para una masa), puede Vd. colocar la báscula en 0 g.) Antes de pesar un nuevo ingrediente, presione el botón ON/OFF TARA .	

<p>4</p>	<p>Entrar el código de alimento</p> <p>> Busque en la lista de alimento (a partir de la página 68) el código de 3 cifras correspondiente al producto a pesar.</p> <p>> Para entrar el código de tres cifras use los botones numéricos, por ejemplo 024 (incorrecto: 24).</p> <p>i Indicación</p> <p>Si Vd. se equivocó, entre un código de hasta tres cifras con cualquier número. Ahora entre el código correcto nuevamente.</p> <p><i>La pantalla visualiza Code, el número de código y el peso.</i></p>	
<p>5</p>	<p>Leer el valor nutritivo y el valor calórico</p> <p>Ahora puede Vd. activar el valor nutritivo y el valor calórico para este alimento.</p> <p>> Para este efecto presione el botón de función deseado (véase capítulo 3 "Descripción del aparato", página 62). Vd. puede presionar también varios botones de función inmediatamente uno tras del otro.</p> <p><i>La pantalla indica un corto momento el valor nutritivo y el valor calórico y cambia después a la indicación del peso.</i></p> <p>i Indicación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observe que, debido a fluctuaciones naturales del valor nutritivo y del valor calórico en los alimentos, los valores indicados son sólo aproximados. • Si Vd. agrega más producto durante la indicación del valor nutritivo y del valor calórico, el valor indicado no vuelve a variar. En este caso, acceda Vd. primero al modo de pesaje (presione el botón de pesaje <input type="checkbox"/> o bien espere un momento). Ahora presione nuevamente los botones de función para los valores nutritivos y valores calóricos. 	
<p>6</p>	<p>Desconectar la báscula</p> <p>90 segundos después de la última modificación de peso, la báscula se desconecta automáticamente.</p> <p>Para desconectarla manualmente presione durante unos 3 segundos el botón ON/OFF TARA.</p> <p><i>La pantalla se apaga.</i></p>	

Memorizar el producto pesado

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

Vd. puede visualizar en cualquier momento el peso total, los valores totales nutritivo y calórico.

Vd. puede, por ejemplo, memorizar los alimentos completos medidos en un día y activarlos al final del día.

Indicación

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

1	<p>Memorizar la primera medición</p> <p>Vd. ha llevado a cabo anteriormente una medición y ha entrado el código de alimento.</p> <p>> Presione el botón de memorización M+.</p> <p><i>La pantalla visualiza brevemente el signo de suma “Σ”, la memoria (por ejemplo 01) y el peso total y luego cambia nuevamente al modo de pesaje.</i></p> <p><i>La pantalla visualiza M permanentemente. Un pitido prolongado indica que los valores se han almacenado correctamente.</i></p>	<p>Ejemplo: Pesar yogur (código 012, peso 125 g, 62 kcal)</p>  <p>... y memorizarlo.</p>
2	<p>Memorizar otras mediciones</p> <p>Reemplace el producto a pesar y repita el paso 1.</p>	<p>Ejemplo: Después pesar la manzana (Code 563, peso 143 g, 77 kcal)</p>  <p>... y memorizarlo.</p>
3	<p>Visualizar los valores sumados</p> <p>Active, por ejemplo diariamente, los valores memorizados.</p> <p>> Presione el botón de memorización MR.</p> <p><i>La pantalla visualiza brevemente el signo de suma Σ, la cantidad de memorias (por ejemplo 02) el peso total memorizado.</i></p> <p>> Presione uno tras del otro los botones de función deseados para los valores sumados nutritivos y calóricos</p> <p><i>Si Vd. no presiona botón alguno, la pantalla visualizará después de 8 segundos el peso nuevamente.</i></p>	<p>Ejemplo: El peso sumado del yogur y manzana es de 268 g (125 g + 143 g).</p>  <p>Las calorías sumadas son de 139 kcal (62 + 77).</p> 
4	<p>Borrar memoria</p> <p>Borre Vd. la memoria periódicamente, por ejemplo diariamente.</p> <p>> Presione el botón de memorización MC.</p> <p><i>El símbolo M se borra. La memoria ha sido borrada.</i></p>	

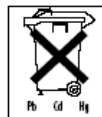
6 CAMBIAR LAS PILAS

La báscula requiere 4 pilas de 1,5 V de tipo AA. Cuando aparece el símbolo de cambio de pilas **Bat**, significa que la pila está por agotarse.

Coloque las pilas en el compartimento para pilas en el lado inferior de la báscula. Es imprescindible observar que las pilas sean colocadas correctamente de acuerdo con la polaridad indicada en los aparatos.

Indicación

- Al cambiar las pilas, se conservan los valores de medición memorizados.
- No utilizar pilas recargables.
- Utilice pilas exentas de metales pesados. Las pilas que contienen metales pesados llevan el siguiente símbolo:
Pb = la pila contiene plomo
Cd = la pila contiene cadmio
Hg = la pila contiene mercurio



7 LIMPIAR Y CUIDAR EL APARATO

La superficie de acero fino de la báscula está cubierta de una pintura de protección que evita la suciedad y las huellas dactilares (anti-fingerprint).

Vd. puede limpiar la báscula inclusive la placa de vidrio de pesaje con un paño humedecido; en caso necesario aplique un poco de líquido lavavajillas.

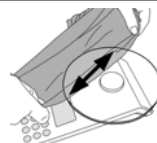
Indicación

La placa de pesaje está fijada firmemente a la báscula y no puede desmontarse.

Limpie periódicamente el lado superior de la placa de pesaje.



Con el correr del tiempo puede depositarse polvo o suciedad bajo la placa de pesaje. Limpie el espacio intermedio haciendo pasar el paño bajo la placa de pesaje.



8 ¿QUÉ HACER SI HAY PROBLEMAS?

Pantalla	Causa	Remedio
E- - - -	Se ha sobrepasado el límite de pesaje de 5000 g.	Saque el producto a pesar de la placa de pesaje.
	Por lo menos uno de los valores nutritivos o calóricos ha sobrepasado el límite de capacidad de la memoria, por ejemplo, más de 99999 kJ.	Borre la memoria con el botón de memoria MC .
- - - -	No existe el valor nutritivo o calórico requerido para este alimento. En el modo de memorización se suma 0.	

Pantalla	Causa	Remedio
Code parpadea	Se ha entrado un código de sólo 1 ó 2 cifras.	Entre el código de tres cifras para el alimento deseado, por ejemplo, 001 para mazada. Véase los códigos en el capítulo 10, "Lista de alimentos", página 68.
M parpadea	Por lo menos uno de los valores nutritivos o calóricos ha sobrepasado el límite de capacidad de la memoria, por ejemplo, más de 99999 kJ.	Borre la memoria con el botón de memoria MC .
Bat	Las pilas están prácticamente agotadas.	Cambie las pilas (véase capítulo 6 "Cambiar las pilas", página 66).
Valor menos (-)	Se colocó el producto a pesar antes de haber conectado la báscula.	Presione el botón ON/OFF TARA .
La pantalla está vacía	Las pilas están completamente agotadas.	Coloque pilas nuevas (véase capítulo 6 "Cambiar las pilas", página 66).

9 DATOS TÉCNICOS

Dimensiones	260 x 160 x 50 mm
Límites de pesaje	2 g – 5000 g (1/8 oz – 11 lb)
Divisiones para el peso	1 g (1/8 oz)
Base de datos	1000 alimentos con los siguientes valores nutritivos y calóricos: <ul style="list-style-type: none"> • Proteína/albumina g (oz) • Grasa en (oz) • Colesterol en mg (oz) • Hidratos de carbono en g (oz) y BE • Energía en kcal o kJ
Divisiones para los valores nutritivos y calóricos	<ul style="list-style-type: none"> • Proteína/albumina: 0,1 g (0,01 oz) • Grasa: 0,1 g (0,01 oz) • Colesterol: 0,1 mg (0,0001 oz) • Hidratos de carbono: 0,1 g (0,01 oz) • BE: 0,01 • Energía: 1 kcal/kJ
Alimentación de corriente	4 pilas del tipo 1,5 V AA
Aparato	Protegido contra salpicaduras de agua: no

La báscula de cocina para dietas cumple con la directriz 89/336 de la CE y sus suplementos.

10 LISTA DE ALIMENTOS

Abreviaciones

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

Todas las especificaciones se refieren a porciones listas para ser consumidas.

Leche y productos lácteos

000	Ayran
001	Mazada
002	Crème fraîche 30% de grasa
003	Crème fraîche 40% de grasa
004	Leche cuajada pobre en grasa
005	Leche cuajada, rica en grasa
006	Yogur de frutas pobre en grasa
007	Yogur de frutas magro
008	Yogur de frutas rico en grasa
009	Yogur de frutas 20% e.m.s.
010	Papilla de sémola
011	Yogur 3,5 % de grasa
012	Yogur pobre en grasa, 1,5% de grasa
013	Yogur magro
014	Bebida de cacao con leche desnatada
015	Kéfir
016	Kéfir con fruta menuda
017	Leche condensada 10% de grasa
018	Leche condensada 4% de grasa
019	Leche condensada 7,5% de grasa
020	Leche de vaca (pobre en grasa) 1,5%
021	Leche de vaca (leche entera) 3,3%
022	Leche de vaca (leche entera) 3,5%
023	Leche desnatada
024	Pudín de leche
025	Arroz con leche y chocolate

026	Batido de leche
027	Suero dulce
028	Suero en polvo
029	Leche cruda, leche certificada
030	Leche certificada cruda
031	Nata (nata para café) 10% de grasa
032	Nata ácida
033	Nata para batir 30% de grasa
034	Schmand 24% de grasa
035	Requesón con nata 40 % e.m.s.
036	Requesón 20% e.m.s.
037	Requesón magro
038	Leche de cabra

Queso

039	Appenzeller 50% e.m.s.
040	Camembert para hornear 45% e.m.s.
041	Bavaria Blue 70% e.m.s.
042	Bel Paese
043	Queso alpino 45% e.m.s.
044	Queso azul 50% e.m.s.
045	Brie 50% e.m.s.
046	Butterkäse (queso mantequilla) 30% e.m.s.
047	Butterkäse (queso mantequilla) 50% e.m.s.
048	Cambozola 70% e.m.s.
049	Camembert 30% e.m.s.
050	Camembert 45% e.m.s.
051	Camembert 60% e.m.s.
052	Camembert horneado
053	Cheddar

054	Chester 50% e.m.s.
055	Edamer 30% e.m.s.
056	Edamer 40% e.m.s.
057	Queso azul 60% e.m.s.
058	Emmentaler 45% e.m.s.
059	Queso feta 45% e.m.s.
060	Queso blanco fresco 60% e.m.s.
061	Queso blanco fresco granuloso
062	Queso blanco fresco con hierbas 20% e.m.s.
063	Queso blanco fresco con hierbas 60% e.m.s.
064	Gorgonzola 55% e.m.s.
065	Gouda 45% e.m.s.
066	Gruyère 45% e.m.s.
067	Hardanger 45% e.m.s.
068	Queso fresco granulado (queso cottage) 20% e.m.s.
069	Jarlsberg 45% e.m.s.
070	Pastel de queso con nueces 50% e.m.s.
071	Leerdamer 45% e.m.s.
072	Limburger 20% e.m.s.
073	Limburger 40% e.m.s.
074	Maasdamer 45% e.m.s.
075	Maaslander 50% e.m.s.
076	Mascarpone
077	Morbier 40% e.m.s.
078	Queso Mozzarella
079	Queso Münster
080	Palmarello 50% e.m.s.
081	Parmesano 36% e.m.s.
082	Provolone
083	Queso del Pirineo 50% e.m.s.
084	Queso raclette 48% e.m.s.
085	Queso con jamón ahumado 45% e.m.s.

- 086 Queso rallado 45% e.m.s.
 087 Queso romadur 20% e.m.s.
 088 Queso romadur 40% e.m.s.
 089 Queso roquefort
 090 Rottaler 45% e.m.s.
 091 Rubiola 75% e.m.s.
 092 Queso de cuajada ácida (harzer, mainzer) 10% e.m.s.
 093 Sbrinz 48% e.m.s.
 094 Requesón tipo schichtkäse 10% e.m.s.
 095 Requesón tipo schichtkäse 50% e.m.s.
 096 Queso fundido 20% e.m.s.
 097 Queso fundido 45% e.m.s.
 098 Rodajas de queso fundido 20% e.m.s.
 099 Steppenkäse 45% e.m.s.
 100 Tête de Moine 50% e.m.s.
 101 Tilsiter 30% e.m.s.
 102 Tilsiter 45% e.m.s.
 103 Queso trapense 45% e.m.s.
 104 Queso de pasta blanda con nueces 70% e.m.s.
 105 Weinbergkäse 60% e.m.s.
 106 Weißlacker 50% e.m.s.
 107 Westberg 45% e.m.s.
 108 Queso de cabra, queso de pasta semidura 48% e.m.s.
 109 Queso de cabra, queso de pasta semiblanda 45% e.m.s.

Huevos

- 110 Huevo de gallina, total (100g)
 111 Yema de huevo de gallina (yema líquida)
 112 Clara de huevo de gallina (clara líquida)
 113 Huevos revueltos
 114 Huevo frito

Grasas, aceites y margarina

- 115 Aceite de semilla de algodón
 116 Mantequilla (mantequilla dulce y de nata ácida)
 117 Mantequilla semigrasa
 118 Aceite de mantequilla
 119 Aceite de cardo
 120 Aceite de cacahuete refinado
 121 Mantequilla de cacao
 122 Grasa de coco refinada
 123 Aceite de calabaza
 124 Aceite de hígado de bacalao
 125 Aceite de linaza
 126 Aceite de maíz refinado
 127 Margarina (margarina semigrasa)
 128 Margarina (margarina semigrasa)
 129 Margarina (margarina standard)
 130 Mayonesa rica en grasa
 131 Mantequilla semigrasa
 132 Aceite de oliva
 133 Aceite de colza
 134 Sebo de vacuno
 135 Mayonesa para ensaladas (50% de grasa)
 136 Manteca de cerdo
 137 Aceite de sésamo
 138 Aceite de soja
 139 Aceite de girasol
 140 Aceite de nuez
 141 Aceite de germen de trigo

Carne

- 142 Carne Seca Grison (Bundnerfleisch)
 143 Extracto de carne
 144 Carne de cerdo en conserva
 145 Carne picada (50% vacuno, 50% cerdo)
 146 Pecho de carnero
 147 Pernil de carnero
 148 Lomo de carnero
 149 Carne de carnero (filete)

- 150 Carne de carnero (chuleta)
 151 Hígado de carnero
 152 Carne de ternera (paleta, espaldilla)
 153 Carne de ternera (filete)
 154 Carne de ternera (pescuezo, carne entre el pescuezo y la espaldilla, con hueso)
 155 Carne de ternera (codillo con hueso)
 156 Carne de ternera (redondo, pernil con hueso)
 157 Carne de ternera (carne muscular pura)
 158 Carne de ternera (espalda con hueso)
 159 Mollejas de ternera
 160 Pecho de ternera
 161 Chuleta de ternera
 162 Hígado de ternera
 163 Riñones de ternera
 164 Escalopa de ternera
 165 Carne (de cerdo) cocida y ahumada o curada)
 166 Carne de carnero (carne muscular pura)
 167 Rabo de buey
 168 Carne de caballo e.p.
 169 Tártaro
 170 Carne picada de vacuno
 171 Pernil de vacuno
 172 Hígado de vacuno
 173 Lengua de vacuno
 174 Carne de vacuno (filete)
 175 Carne de vacuno (chuleta de primera calidad, carne asada, costilla gruesa)
 176 Carne de vacuno (anacas, rabo)
 177 Carne de vacuno (espalda, pescuezo)
 178 Carne de vacuno (carne de primera)
 179 Carne de vacuno (carne muscular pura)

- 180 Carne de vacuno (rosbif, lomo)
- 181 Tocino de espalda (de cerdo)
- 182 Paleta de cerdo (espaldilla)
- 183 Carne de cerdo (vientre de cerdo)
- 184 Carne de cerdo (filete)
- 185 Carne de cerdo (espaldada, espina de pescuezo)
- 186 Carne de cerdo (cocida y ahumada o curada)
- 187 Carne de cerdo (chuleta con hueso)
- 188 Carne de cerdo (carne muscular pura)
- 189 Carne de cerdo (escalopa, carne de primera)
- 190 Carne de cerdo (lacón trasero, codillo trasero)
- 191 Carne de cerdo picada
- 192 Riñones de cerdo
- 193 Costillas de cerdo estofadas
- 194 Jamón de cerdo cocido
- 195 Tocino de cerdo entreverado (panceta ahumada)
- 196 Pernil de cerdo (pierna, especie de jamón cocido)
- 197 Carne de cabra e.p.
- 198 Lengua de cerdo

Carne caza y de ave

- 199 Pato e.p.
- 200 Faisán e.p.
- 201 Ganso e.p.
- 202 Liebre e.p.
- 203 Carne de ciervo (venado) e.p.
- 204 Gallina (gallina asada) e.p.
- 205 Gallina (gallina para hacer sopa) e.p.
- 206 Gallina, gallina asada, muslo de gallina con pellejo
- 207 Gallina, pechuga con pellejo
- 208 Hígado de gallina

- 209 Carne de conejo e.p.
- 210 Perdiz
- 211 Carne de corzo, zanca
- 212 Lomo de corzo
- 213 Paloma
- 214 Pavo, pechuga sin pellejo
- 215 Pavo, muslo sin pellejo y sin hueso
- 216 Pavo con pellejo, e.p.
- 217 Codorniz
- 218 Jabalí

Embutidos y pastel

- 219 Embutido fuerte frito
- 220 Fiambre de jamón
- 221 Salchicha cervecera (tipo salami)
- 222 Salchicha cocida
- 223 Salchicha frita (embutido de cerdo)
- 224 Cabanossi (salami suave)
- 225 Salchicha de Servela
- 226 Corned Beef (alemán)
- 227 Salchicha en conserva
- 228 Paté de carne horneada
- 229 Embutido
- 230 Salchicha de Frankfurt
- 231 Albóndiga cruda
- 232 Paté de ganso
- 233 Salchicha de ave magra
- 234 Embutido de seso
- 235 Salchichón ahumado (cocido)
- 236 Salchicha de ternera (frita)
- 237 Embutido de pasta de hígado de ternera
- 238 Salchicha knacker (ahumada)
- 239 Jamón de chuleta de cerdo salado y ligeramente ahumado
- 240 Salchicha de cazador (de carne cruda curada al aire y ligeramente ahumada)
- 241 Pastel de hígado
- 242 Embutido de pasta de hígado gruesa

- 243 Embutido de pasta de hígado magra
- 244 Salchicha tipo Lyoner
- 245 Salchicha tipo Mettwurst (de Brunswick)
- 246 Mortadela
- 247 Morcilla
- 248 Salame (alemán)
- 249 Jamón (cocido)
- 250 Jamón (de chuleta de cerdo salado y ligeramente ahumado)
- 251 Jamón ahumado (con tocino)
- 252 Fiambre de jamón
- 253 Embuchado de carne de cerdo y corteza de tocino
- 254 Vientre de cerdo ahumado
- 255 Tocino entreverado
- 256 Fiambre en gelatina (áspic)
- 257 Salchicha tipo Weisswurst (salchicha blanca)
- 258 Salchicha de Viena

Pescados, crustáceos y moluscos

- 259 Anguila
- 260 Ostra
- 261 Perca (de río)
- 262 Maruca
- 263 Tenca
- 264 Arenque ahumado
- 265 Galludo
- 266 Farra
- 267 Filete de pescado
- 268 Platija, lenguado
- 269 Trucha (trucha arco iris de río)
- 270 Quisquilla, camarón
- 271 Granadero
- 272 Lucio
- 273 Hipogloso negro (de Groenlandia)
- 274 Hipogloso blanco
- 275 Arenque (del Atlántico)
- 276 Arenque (del Mar Báltico)
- 277 Bogavante, langosta
- 278 Bacalao

- 279 Venera
- 280 Carpa
- 281 Perro del Norte
- 282 Camarón
- 283 Cangrejo (de río)
- 284 Krill (Antártica)
- 285 Salmón
- 286 Langosta
- 287 Molva
- 288 Caballa
- 289 Mejillón
- 290 Raño, gallineta nórdica
- 291 Boquerón
- 292 Sardina
- 293 Eglefino
- 294 Tenca
- 295 Platija
- 296 Merluza
- 297 Abadejo (de Alaska)
- 298 Rape
- 299 Lenguado
- 300 Espadín
- 301 Rodaballo
- 302 Eperlano
- 303 Atún
- 304 Sepia
- 305 Caracol de viñedo
- 306 Lucio

Pescado en conserva

- 307 Anguila ahumada
- 308 Arenque ahumado
- 309 Arenque, arenque frito
- 310 Arenque en escabeche
- 311 Arenque, arenque fresco
- 312 Filete de arenque en salsa de tomate
- 313 Caviar genuino (de esturión)
- 314 Sustituto de caviar (caviar alemán)
- 315 Camarón en conserva
- 316 Carne de cangrejo en conserva
- 317 Salmón ahumado en conserva
- 318 Caballa ahumada
- 319 Sardinias en aceite
- 320 Raño ahumado
- 321 Arenque en salmuera
- 322 Eglefino ahumado

- 323 Tira de pescado ahumado
- 324 Abadejo ahumado
- 325 Bacalao seco
- 326 Atún en aceite

Cereales, productos cereales y productos horneados

- 327 Amaranto
- 328 Pastel de manzana
- 329 Rollo de manzana con canela
- 330 Pastelito relleno de manzana
- 331 Bagel
- 332 Baguette
- 333 Banana bread
- 334 Bollo relleno de mermelada
- 335 Bizcocho (para comer con cuchara)
- 336 Masa de hojaldre
- 337 Panecillo
- 338 Bizcocho de chocolate y nueces
- 339 Alforfón molido grueso
- 340 Harina de alforfón integral
- 341 Galleta de mantequilla
- 342 Pastel de mantequilla
- 343 Cereales con aroma de frutas
- 344 Tableta de cereales
- 345 Galletas de mantequilla
- 346 Copos de maíz
- 347 Copos de maíz con nueces y miel
- 348 Copos de maíz integral
- 349 Cuscús cocido
- 350 Cuscús crudo
- 351 Producto horneado para diabéticos
- 352 Harina de espelta integral
- 353 Rosco (donut)
- 354 Fideos cocidos y escurridos
- 355 Fideos crudos
- 356 Pan de frutas
- 357 Pan de frutas inglés
- 358 Musli de frutas sin azúcar
- 359 Cebada perlada

- 360 Pastel aromático
- 361 Pan de jengibre
- 362 Fideos chinos de arroz
- 363 Pan de molde integral
- 364 Sémola
- 365 Rebanadas de sémola
- 366 Harina de escanda
- 367 Fritos de harina de escanda
- 368 Copos de avena, instantáneos
- 369 Pastelería sencilla con levadura
- 370 Masa con levadura (mezcla preparada para hornear)
- 371 Trenza de masa con levadura
- 372 Mijo, grano
- 373 Tarta de queso
- 374 Copos de salvado, avena
- 375 Pastas mezcladas
- 376 Pan en láminas crujiente
- 377 Rosquilla salada, panecillo salado
- 378 Maíz, grano completo
- 379 Copos de maíz sin azúcar para el desayuno
- 380 Harina de maíz
- 381 Galletas de almendra
- 382 Pastel de molde con chocolate
- 383 Harina integral
- 384 Pan de varios cereales
- 385 Pastel de adormidera
- 386 Arrollado de adormidera
- 387 Tarta de nata con moca
- 388 Magdalena de arándano
- 389 Galletas de musli
- 390 Mezcla de musli, producto seco
- 391 Pastel de nueces (mezcla preparada para hornear)
- 392 Pastel de nueces (pastelería fina no perecedera)

502 Encurtidos varios
 503 Zanahoria
 504 Zanahorias en conserva
 505 Brotes de judía pinta
 506 Ensalada italiana de fideos
 507 Okra
 508 Pimiento
 509 Pastinaca
 510 Perejil (hoja)
 511 Puerro
 512 Verdolaga
 513 Chicoria
 514 Rabanito
 515 Rábano blanco
 516 Ruibarbo
 517 Col de Bruselas
 518 Remolacha de mesa
 519 Col roja
 520 Rúcola
 521 Rúcola cruda
 522 Acedera
 523 Col agria, escurrida
 524 Cebollino común
 525 Salsifí negro
 526 Tubérculo del apio
 527 Brotes o gérmenes de soja
 528 Espárrago
 529 Espinaca
 530 Espinaca ultracongelada
 531 Nabo
 532 Surtido de verduras para sopa
 533 Tomate
 534 Tomates en conserva
 535 Aguaturma
 536 Tzatziki
 537 Ensalada Waldorf
 538 Llantén
 539 Remolacha blanca
 540 Repollo (blanco)
 541 Ensalada de repollo (blanco)
 542 Col rizada
 543 Zapallo italiano
 544 Maíz dulce
 545 Maíz dulce en conserva
 546 Cebolla

Hongos

547 Champiñón chino
 548 Hongo de abedul
 549 Oronja verdadera
 550 Champiñón (de cultivo)
 551 Champiñón en conserva
 552 Hongo color de miel
 553 Colmenilla (hongo comestible)
 554 Cantarella
 555 Cantarella (hongo deshidratado)
 556 Oronja (boletus versipellis)
 557 Boletó
 558 Boletó deshidratado
 559 Trufa

Fruta y productos de frutas

560 Acerola
 561 Piña
 562 Piña en conserva
 563 Manzana
 564 Manzana deshidratada (sulfurada)
 565 Compota de manzana
 566 Naranja
 567 Albaricoque
 568 Albaricoque deshidratado
 569 Albaricoque en conserva
 570 Aguacate
 571 Plátano
 572 Plátano deshidratado
 573 Tomate de árbol
 574 Pera
 575 Peras en conserva
 576 Boysenberry
 577 Zarcamora
 578 Fruto del pan
 579 Carisa cerezo de natal
 580 Chayote
 581 Chirimoya (anona)
 582 Dátil deshidratado
 583 Fresa
 584 Fresa confitada
 585 Fresa ultracongelada
 586 Higo
 587 Higo deshidratado
 588 Granada
 589 Pomelo

590 Guayaba
 591 Escaramujo
 592 Arándano
 593 Arándano ultracongelado, sin azúcar
 594 Frambuesa
 595 Baya de saúco
 596 Melón
 597 Jaca
 598 Níspola japonesa
 599 Grosella roja
 600 Grosella negra
 601 Caqui
 602 Higo chumbo
 603 Carambola
 604 Guinda
 605 Cereza
 606 Guindas en conserva
 607 Kiwi
 608 Kumquat drudo
 609 Limón, lima
 610 Litchi
 611 Longan
 612 Mandarina
 613 Mandarinas en conserva
 614 Mango
 615 Mora
 616 Ciruela amarilla
 617 Arándano de los pantanos
 618 Nectarina
 619 Aceituna verde en escabeche
 620 Aceituna negra "a la griega"
 621 Aceituna negra en escabeche
 622 Papaya
 623 Granadilla
 624 Melocotón
 625 Melocotón deshidratado
 626 Melocotón en conserva
 627 Ciruela
 628 Alquequenje
 629 Arándano rojo
 630 Membrillo
 631 Rambután
 632 Ciruela claudia
 633 Baya del espino amarillo
 634 Caqui Sharon

- 635 Grosella espinosa
- 636 Sultanas deshidratadas
- 637 Tamarindo
- 638 Sandía
- 639 Uva pasa
- 640 Uva
- 641 Limón
- 642 Melón

Nueces, semillas

- 643 Anacardo
- 644 Castaña comestible
- 645 Cacahuete
- 646 Cacahuete tostado y pelado
- 647 Avellana
- 648 Coco
- 649 Coco rallado
- 650 Pepas de calabaza
- 651 Nuez de macadamia
- 652 Almendra dulce
- 653 Semilla de adormidera (seca)
- 654 Nuez del Brasil
- 655 Nuez pacana
- 656 Piñón
- 657 Pistacho
- 658 Semilla de sésamo (seca)
- 659 Semilla de girasol (seca)
- 660 Nuez

Legumbres

- 661 Judía blanca, semilla secas
- 662 Guisante, semilla (secos)
- 663 Guisante, semilla + vaina, verde
- 664 Guisantes verdes en conserva
- 665 Guisantes verdes ultracongeladas, semillas
- 666 Alcaparras escabechadas
- 667 Garbanzo, semilla (secos)
- 668 Brotes frescos de garbanzo
- 669 Judías en conserva
- 670 Caupí crudo
- 671 Linaza, lino

- 672 Judía de lima cruda
- 673 Lenteja, semilla, cocida
- 674 Lenteja, semilla, seca
- 675 Semilla de adormidera seca
- 676 Habichuela mungo roja
- 677 Semilla de sésamo seca
- 678 Semilla de soja seca
- 679 Carne de soja
- 680 Leche de soja
- 681 Brotes de soja
- 682 Embutido de soja e.p.
- 683 Semilla de girasol
- 684 Guisante de arbusto, crudo

Bebidas

- 685 Zumo de piña
- 686 Zumo grueso de manzana
- 687 Zumo de manzana, producto comercial
- 688 Zumo de manzana con agua mineral
- 689 Néctar de albaricoque
- 690 Cerveza sin alcohol
- 691 Cappuccino
- 692 CocaCola
- 693 CocaCola light
- 694 Café frío con helado y nata
- 695 Té frío, melocotón
- 696 Zumo de verduras
- 697 Zumo de pomelo, producto comercial
- 698 Jarabe de frambuesa
- 699 Zumo de baya de saúco
- 700 Néctar de grosella negra
- 701 Café tostado
- 702 Polvo de extracto de café (café instantáneo)
- 703 Leche de coco
- 704 Latte Macchiato
- 705 Limonada
- 706 Zumo fresco de mandarina exprimida
- 707 Zumo de zanahoria
- 708 Zumo multivitamina
- 709 Naranja

- 710 Zumo fresco de naranja exprimida
- 711 Zumo de naranja, producto comercial
- 712 Zumo concentrado de naranja
- 713 Zumo de remolacha
- 714 Zumo de baya del espino amarillo
- 715 Zumo de guinda
- 716 Zumo de soja, con sabor a fruta
- 717 Té negro
- 718 Zumo de tomate
- 719 Zumo de uva, producto comercial
- 720 Zumo fresco de limón exprimido

Bebidas alcohólicas

- 721 Cerveza alemana sin alcohol
- 722 Cerveza negra (5 Vol. % alcohol)
- 723 Amaretto (28 % Vol. % alcohol)
- 724 Sidra
- 725 Cerveza Kölsch
- 726 Cerveza, cerveza Pilsener, cerveza normal alemana
- 727 Cerveza fuerte clara, de fermentación baja (7 Vol. % alcohol)
- 728 Ponche de fresa
- 729 Caipirinha
- 730 Cuba Libre
- 731 Curacao (35 Vol. % alcohol)
- 732 Vinos de postre (16-18 Vol. % alcohol)
- 733 Cerveza fuerte de alto contenido alcohólico (8 Vol. % alcohol)
- 734 Licor de huevo
- 735 Cerveza de exportación, clara (5 Vol. % alcohol)
- 736 Vino de frutas (8-10 Vol. % alcohol)
- 737 Ginebra
- 738 Vino tinto caliente aromatizado

739	Aguardiente claro de trigo (32 % de alcohol)	767	Bombones para diabéticos	801	Flan macizo Plumpuding
740	Cerveza alemana de fermentación baja (5 % de alcohol)	768	Chocolate con leche para diabéticos	802	Azúcar quebrado de remolacha (azúcar moreno)
741	Cerveza de bajo contenido alcohólico y baja fermentación (2,5-3,0 % de alcohol)	769	Chocolate extrafino sin leche para diabéticos	803	Jalea de frutas rojas, producto seco, listo para consumir con agua
742	Licores (30 % de alcohol)	770	Dulzor para diabéticos	804	Pastel ruso Zupfkuchen
743	Mai Tai	771	Helado dietético	805	Tableta de chocolate y cacahuete
744	Cerveza de maíz (cerveza de trigo de fermentación alta)	772	Dulce navideño de mazapán, gelatina, chocolate	806	Tableta de chocolate y caramelos
745	Cerveza de malta, bebida de malta (0,04-0,6 % de alcohol)	773	Bollo navideño Dresdener	807	Tableta de chocolate y coco
746	Aguardiente de frutas (40-45 % de alcohol)	774	Helado	808	Merengue cubierto de chocolate
747	Ouzo (38 % de alcohol)	775	Helado tipo Fürst Pückler	809	Chocolate sin leche con un mínimo de 40% de cacao
748	Piña colada	776	Helado de chocolate	810	Chocolate blanco
749	Vino de Oporto	777	Helado de vainilla	811	Crema de chocolate, producto seco listo para consumir
750	Vino tinto fuerte	778	Galletas de miel Elisen	812	Pastillas de chocolate
751	Ron	779	Pasta (compota) de cacahuetes	813	Budín de chocolate, producto seco, listo para consumir con leche
752	Sangría	780	Fondant	814	Helado cremoso
753	Champán con zumo de naranja	781	Guirnalda de Francfort	815	Galleta especiada Spekulatius
754	Champán blanco (vino espumoso alemán)	782	Crema de frutas, producto seco listo para consumir	816	Tiramisú
755	Brandy (cognac)	783	Helado de frutas	817	Budín de vainilla y nata, producto seco, listo para consumir con leche
756	Vino blanco, calidad media	784	Bombón de frutas	818	Crema de vainilla, producto seco listo para consumir
757	Cerveza de trigo sin levadura (5 % de alcohol)	785	Gelatina, jalea, producto seco, listo para consumir con agua	819	Salsa de vainilla, producto seco, listo para consumir con leche
758	Cerveza de trigo con levadura (5 % de alcohol)	786	Gelatina, galio oloroso	820	Chocolate con leche
759	Vermut	787	Pastel de molde Gugelhupf	821	Chocolate con leche y avellanas
760	Whisky	788	Caramelos de goma	822	Gominola e.p.
761	Wodka	789	Miel de flores	823	Galleta navideña estrella de canela
		790	Tortilla desmenuzada con azúcar y pasas	824	Pastel de limón
		791	Polvo de cacao, ligeramente desaceitado	825	Azúcar (de caña y de remolacha)
		792	Regaliz		
		793	Mazapán		
		794	Chocolate con leche		
		795	Helado a base de leche		
		796	Merengue cubierto de chocolate		
		797	Mouse au Chocolat		
		798	Nougat		
		799	Pastel de nueces con glasear		
		800	Crema de nueces Nougat		

Salsas y aliños para ensaladas

- 826 Salsa para alimentos a la parrilla
- 827 Salsa Béchamel
- 828 Salsa de asado
- 829 Ceasar dressing
- 830 Salsa de curry
- 831 French dressing
- 832 Caldo graneado
- 833 Salsa clara espesada
- 834 Italian dressing
- 835 Salsa de cazador
- 836 Ketchup
- 837 Salsa de hierbas y mantequilla
- 838 Condimento Maggi
- 839 Mango chutney
- 840 Aliño de mayonesa
- 841 Rábano picante (tubo)
- 842 Salsa de pimienta y nata
- 843 Salsa de nata
- 844 Russian dressing
- 845 Mayonesa para ensaladas
- 846 Salsa holandesa
- 847 Salsa agriodulce
- 848 Salsa para gyros, producto seco
- 849 Salsa para gulash con pimentón, producto seco
- 850 Salsa para asados en vinagre y especias, producto seco
- 851 Mostaza
- 852 Salsa de soja
- 853 Thousand Island dressing
- 854 Concentrado de tomate
- 855 Salsa de tomate
- 856 Salsa de tomate italiana
- 857 Salsa vinaigrette
- 858 Salsa worcester
- 859 Salsa gitana
- 860 Salsa de cebolla

Confituras, jaleas

- 861 Jalea de manzana
- 862 Confitura de naranja

- 863 Confitura de albaricocque
- 864 Confitura de zarzamora
- 865 Confitura para diabéticos con fructosa
- 866 Confitura para diabéticos conedulcorante artificial o fructosa
- 867 Confitura de fresa
- 868 Confitura de escaramujo
- 869 Confitura de frambuesa
- 870 Jalea de grosella roja
- 871 Confitura de guinda
- 872 Confitura de ciruela
- 873 Compota de ciruela
- 874 Jalea de membrillo
- 875 Confitura de membrillo

Sopas y pucheros hervidos

- 876 Sopa de coliflor y brécol, producto seco
- 877 Puchero de judías blancas
- 878 Sopa de crema de champiñones
- 879 Chile con carne
- 880 Sopa china
- 881 Sopa de fideos chinos
- 882 Puchero de guisantes con embutidos
- 883 Sopa con tiras de panqueque
- 884 Sopa de crema de escanda de Franconia
- 885 Caldo de verduras
- 886 Sopa de verduras italiana
- 887 Sopa con albóndigas de sémola
- 888 Sopa gulash
- 889 Sopa gulash húngara
- 890 Caldo claro de gallina
- 891 Sopa de gallina con fideos, producto seco
- 892 Sopa de patatas con embutido
- 893 Sopa de crema de puerro
- 894 Sopa de crema de puerro con fideos

- 895 Puchero de lentejas con tocino, producto seco
- 896 Puchero de lentejas con embutido
- 897 Sopa de lentejas
- 898 Sopa de fideos
- 899 Sopa de fideos con albóndigas, producto seco
- 900 Sopa de rabo de buey
- 901 Puchero Pichelsteiner
- 902 Guiso de arroz con albóndigas de carne
- 903 Sopa de carne de vacuno
- 904 Sopa de crema de espárragos
- 905 Sopa de boleto con nata
- 906 Sopa thai
- 907 Sopa de crema de tomates
- 908 Sopa de tomates con arroz, producto seco
- 909 Sopa de cebolla

Guisos precocinados

- 910 Baguettes, salami, ultracongelados
- 911 Bami Goreng
- 912 Repollo bávaro ultracongelado
- 913 Bruschetta, tomate, albahaca, ultracongelada
- 914 Canelones
- 915 Cevapcici
- 916 Cheeseburger
- 917 Guiso Chinapfanne, producto seco
- 918 Chop Suey
- 919 Cordon bleu
- 920 Döner Kebap
- 921 Ensalada de huevos
- 922 Guisantes y zanahorias ultracongelados
- 923 Filete de pescado en salsa de hierba, ultracongelado
- 924 Filete de pescado bordelaise, ultracongelado
- 925 Barritas de pescado

- | | | | | | |
|-----|---|-----|---|---------------|--|
| 926 | Barritas de pescado ultracongeladas | 954 | Pasta cocida rellena de carne picada y/o legumbres | 981 | Espinaca ultracongelada |
| 927 | Tarta alsaciana de cebollas ultracongelada | 955 | Nasi Goreng ultracongelado | 982 | Carne de cadera de vaca hervida |
| 928 | Salpicón | 956 | Ensalada de fideos con mayonesa | 983 | Ensalada Waldorf con mayonesa |
| 929 | Rollito de primavera, ultracongelado | 957 | Guiso de fideos con albóndigas de vacuno, producto seco | 984 | Ensalada de repollo blanco con aceite |
| 930 | Ensalada de ave con nata | 958 | Paella | 985 | Ensalada de embutido y queso |
| 931 | Lasaña de verduras, producto seco | 959 | Pimiento relleno | 986 | Albóndigas de ciruela, ultracongeladas |
| 932 | Mezcla de verduras ultracongelada | 960 | Guiso francés de verduras ultracongelado | 987 | Anillos fritos de cebolla |
| 933 | Albóndigas de levadura ultracongeladas | 961 | Guiso italiano de verduras ultracongelado | Varios | |
| 934 | Ragú Zurich con salsa espesa, producto seco | 962 | Guiso mexicano de verduras ultracongelado | 988 | Levadura de panadero comprimida |
| 935 | Gulash húngaro | 963 | Panqueque | 989 | Levadura de cerveza deshidratada |
| 936 | Pollo agridulce ultracongelado | 964 | Pizza americana ultracongelada | 990 | Rizos de cacahuets |
| 937 | Hamburguesa | 965 | Pizza Hawaii ultracongelada | 991 | Gelatina (comestible) |
| 938 | Asado de ciervo en salsa de nata, ultracongelado | 966 | Pizza Margarita ultracongelada | 992 | Patatas chip saladas, tostadas en aceite |
| 939 | Hot Dog | 967 | Pizza Salami ultracongelada | 993 | Barritas de patata saladas, tostadas en aceite |
| 940 | Fricasé de pollo | 968 | Pizza con jamón ultracongelada | 994 | Galleta salada |
| 941 | Guiso de pollo con fideos, producto seco | 969 | Quiche Lorraine ultracongelada | 995 | Polvo para budín |
| 942 | Puré renano de patatas, producto seco | 970 | Ravioli con salsa de tomate | 996 | Rosquillas saladas |
| 943 | Gratinado de patatas, producto seco | 971 | Rollo de filete de vacuno relleno | 997 | Barritas saladas |
| 944 | Albóndigas de patatas (50% crudas y 50% cocidas) | 972 | Risotto | 998 | Tofu |
| 945 | Ensalada de patatas con mayonesa | 973 | Filete de platija empanado, ultracongelado | 999 | Tortilla Chips |
| 946 | Spätzle con queso | 974 | Albóndiga de pan | | |
| 947 | Hoja de col rellena de carne picada | 975 | Espaguetis a la carbonara, producto seco | | |
| 948 | Hojas de col rellenas, listas para freír, ultracongeladas | 976 | Espaguetis Bolognese | | |
| 949 | Albóndigas Königsberg | 977 | Espaguetis Bolognese, producto seco | | |
| 950 | Filete de salmón en masa de hojaldre | 978 | Espaguetis Funghi, producto seco | | |
| 951 | Lasaña | 979 | Espaguetis con salsa de tomate | | |
| 952 | Guiso Leipziger Allerlei de verduras variadas ultracongeladas | 980 | Costillas de cerdo horneadas, ultracongeladas | | |
| 953 | Puchero de lentejas con embutido | | | | |

Содержание

1	Для знакомства	80
2	Указания по технике безопасности.....	81
3	Описание прибора.....	82
	Кухонные весы для соблюдения диеты.....	82
	Начальная индикация на дисплее	82
4	Ввод в эксплуатацию	83
5	Пользование	83
	Измерение значений взвешиваемого продукта.....	83
	Сохранение значений в памяти	85
6	Замена батареек	86
7	Очистка и уход за прибором	86
8	Что делать в случае проблем?	86
9	Технические данные	87
10	Гарантия и сервис	88
11	Список пищевых продуктов	88

Комплектация

- Кухонные весы для соблюдения диеты
- 4 батарейки типа 1,5 V AA
- Список пищевых продуктов на русском языке
- Данная инструкция по применению

1 Для знакомства

Функции устройства

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

- определять **вес** пищевых продуктов до 5000 г (режим взвешивания);
- определять различные **пищевые достоинства** (содержание белка, содержание жира, холестерин, содержание углеводов) 1000 пищевых продуктов;
- определять **энергетическую ценность** 1000 пищевых продуктов в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж);
- определять количество углеводов в **ВЕ** (хлебных единицах);
- сохранять в памяти данные о взвешенных за определенный промежуток времени пищевых продуктах и показывать суммы (режим сохранения в памяти).

Кроме того, весы имеют следующие функции:

- Функция довешивания (функция тары) для взвешивания пищевых продуктов один за другим или в миске
- Возможность переключения между граммами и унциями
- Функция автоматического отключения через 90 секунд
- Функция автоматического предупреждения при превышении верхнего предельного значения веса в 5000 г
- Индикация необходимости замены разряженных батареек

2 УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Хранение и уход

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

ВНИМАНИЕ!

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

Батарейки

ВНИМАНИЕ!

- Проглатывание батареек может приводить к опасности для жизни. Храните батарейки в недоступном для детей месте. В случае проглатывания батарейки незамедлительно обратитесь к врачу.
- Не бросайте батарейки в огонь. Опасность взрыва!

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается заряжать или реактивировать батарейки иными способами, разбирать их или замыкать накопторко.
- Вынуть батарейки, если прибор долгое время не используется. Таким образом Вы предотвращаете ущерб, который может быть вызван вылившимся электролитом.

Ремонт

ВНИМАНИЕ!

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

Утилизация

ВНИМАНИЕ!

При утилизации материалов соблюдайте действующие местные правила.





- Использованные батарейки не следует выбрасывать в бытовой мусор. Утилизируйте их через торговую сеть или местный пункт сбора специальных отходов. К этому Вас обязывает закон.
- Утилизируйте прибор согласно требованиям Положения об утилизации электрического и электронного оборудования 2002/96/EC – WEEE („Waste Electrical and Electronic Equipment“). По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.



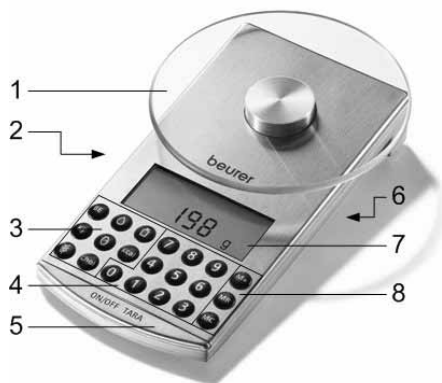
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Кухонные весы для соблюдения диеты




- 1 Стеклоплатформа весов
- 2 Отсек для батареек (задняя сторона)
- 3 Функциональные кнопки для веса, пищевых достоинств и энергетической ценности

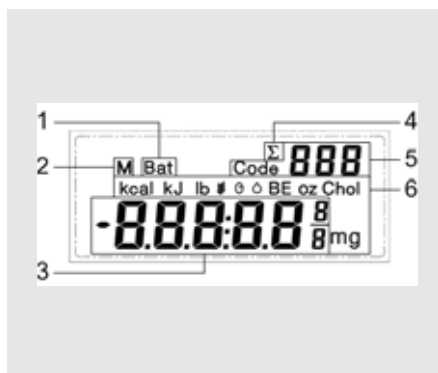
BE	Индикация хлебных единиц
Kj	Индикация килоджоулей
	Индикация углеводов
	Индикация содержания жира
	Индикация содержания белка
Chol	Индикация холестерина
	Индикация веса
Kcal	Индикация килокалорий

- 4 Цифровые кнопки **0 – 9** для ввода кодов пищевых продуктов (см. гл. 11 «Список пищевых продуктов», стр. 88)
- 5 Кнопка **ON/OFF TARA** для включения и выключения прибора, а также для сброса веса на нуль (тара).
- 6 Переключатель для переключения между единицами измерения веса **g** (грамм) и **oz** (унция) (задняя сторона)
- 7 Дисплей
- 8 Кнопки ввода в память
 - M+** Сохранение измерения
 - MR** Индикация суммарных значений
 - MC** Стирание памяти



Начальная индикация на дисплее

- 1 Пиктограмма замены батареек **Bat**
- 2 Пиктограмма памяти **M**. Показывается непрерывно, если в памяти имеются результаты измерений.
- 3 Результат измерений
- 4 Знак суммы Σ
- 5 Код пищевого продукта (см. гл. 11 «Список пищевых продуктов», стр. 88), число ячеек памяти
- 6 Пиктограммы веса **lb**, **oz**, **mg/g**, пищевых достоинств , , , **BE**, **Chol** и энергетической ценности **kcal**, **kJ**



4 Ввод в эксплуатацию

Смена единицы измерения веса




Весы могут показывать значения в единицах измерения веса **g** (грамм) или **oz** (унция). Заводская настройка: грамм. Вы можете настроить единицу измерения расположенным на задней стороне прибора переключателем **g/oz**.



Установка весов

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

5 ПОЛЬЗОВАНИЕ

Измерение значений взвешиваемого продукта

1	Включение весов) Нажмите кнопку ON/OFF TARA . <i>На короткое время появляется начальная индикация, затем автоматически появляется индикация 0 г..</i>	
2	Укладка продукта и считывание значения веса i Указание Перегрузка или неправильная нагрузка могут отрицательно сказываться на работоспособности весов: <ul style="list-style-type: none">• Ни в коем случае не кладите более 5000 г на платформу весов.• Не кладите какие-либо предметы или пищевые продукты на дисплей или кнопки. Взвешивание без чашки:) Положите продукт непосредственно на платформу весов. Взвешивание с чашкой:) Поставьте пустую чашку на платформу весов.) Нажмите кнопку ON/OFF TARA . Дисплей снова показывает 0 г. Заполните чашку продуктом. <i>Дисплей показывает вес продукта. Вес указывается с шагом 1 грамм (1/8 унции). Для жидких продуктов 100 г (3 1/2 унции) соответствуют приблизительно одному децилитру.</i>	
3	Довешивание продукта (тара) Для довешивания следующих продуктов (например, муки, воды, соли для теста) Вы можете установить весы на 0 г.) Перед каждым новым ингредиентом нажимайте кнопку ON/OFF TARA .	

4	<p>Ввод кода пищевого продукта</p> <p>› Найдите в списке пищевых продуктов (со стр. 88) 3-значный код Вашего продукта.</p> <p>› Введите 3-значный код цифровыми кнопками, например, 024 (неправильно: 24).</p> <p>📘 Указание</p> <p>Если Вы ошиблись, заполните код любыми цифрами до трех знаков. Затем заново введите код.</p> <p><i>Дисплей показывает Code, номер кода и вес..</i></p>	
5	<p>Считывание значений пищевых достоинств и энергетической ценности</p> <p>Теперь Вы можете вызвать значения пищевых достоинств и энергетической ценности для этого пищевого продукта.</p> <p>› Для этого нажмите требуемую функциональную кнопку (см. гл. 3 «Описание прибора», стр. 82). Вы можете также нажать несколько функциональных кнопок одну за другой.</p> <p><i>Дисплей на короткое время показывает пищевые достоинства или энергетическую ценность, а затем снова возвращается на индикацию веса</i></p> <p>📘 Указание</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учтите, что в связи с естественными колебаниями пищевых достоинств и энергетической ценности можно дать лишь приблизительные значения. • Если Вы во время индикации пищевых достоинств или энергетической ценности докладываете продукт, показываемое значение более не изменяется. В этом случае вначале перейдите в режим взвешивания (нажмите кнопку веса <input type="checkbox"/> или подождите некоторое время). Затем повторно нажмите функциональные кнопки для пищевых достоинств и энергетической ценности. 	
6	<p>Выключение весов</p> <p>Весы выключаются автоматически через 90 секунд после последнего изменения веса.</p> <p>Для того, чтобы выключить весы вручную, нажмите приблизительно на 3 секунды кнопку ON/OFF TARA.</p> <p><i>Дисплей гаснет.</i></p>	

Сохранение значений в памяти







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

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

Например, Вы можете сохранить в памяти все взвешенные за день пищевые продукты, а в конце дня вызвать их из памяти.

Указание

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

1	<p>Сохранение первого измерения</p> <p>Вы предварительно провели измерение и ввели код пищевого продукта.</p> <p>› Нажмите кнопку ввода в память M+.</p> <p><i>На дисплее на короткое время появляется знак суммы „Σ“, номер ячейки памяти (например, 01) и общий вес; затем весы возвращаются в режим взвешивания.</i></p> <p><i>На дисплее постоянно светится пиктограмма M. О том, что запоминание успешно совершилось, сигнализирует длинный звуковой сигнал.</i></p>	<p>Пример: Йогурт взвесить (код 012, вес 125 г, 62 ккал) ...</p>  <p>и сохранить в памяти.</p> 
2	<p>Сохранение следующих измерений</p> <p>Смените продукт и повторите операцию 1.</p>	<p>Пример: Затем яблоки взвесить (код 563, вес 143 г, 77 ккал) ...</p>  <p>и сохранить в памяти.</p> 
3	<p>Показ суммированных результатов измерения</p> <p>Вызовите, например, ежедневно, введенные в память значения.</p> <p>› Нажмите кнопку ввода в память MR.</p> <p><i>На дисплее на короткое время появляется знак суммы „Σ“, число ячеек памяти (например, 02) и введенный в память общий вес.</i></p> <p>› Затем нажмите одна за другой функциональные кнопки для суммированных пищевых достоинств и энергетической ценности.</p> <p><i>Если Вы не нажимаете ни одну из кнопок, дисплей через 8 секунд снова показывает вес.</i></p>	<p>Пример: Суммарный вес йогурта и яблок: 268 г (125 г + 143 г).</p>  <p>Суммарная калорийность: 139 ккал (62 + 77).</p> 
4	<p>Стирание памяти</p> <p>Регулярно стирайте память, например, ежедневно.</p> <p>› Нажмите кнопку ввода в память MC.</p> <p><i>Пиктограмма M исчезает. Память стерта.</i></p>	

6 ЗАМЕНА БАТАРЕЕК

Для работы весов нужны 4 щелочные батарейки 1,5 В АА.

Если появляется пиктограмма замены батареек **Bat**, это означает, что батарейки почти разряжены.

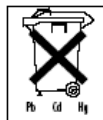
Вложите батарейки в отсек для батареек, расположенный на нижней стороне весов.

Вкладывайте батарейки только соответственно их полярности и маркировке.

Указание

- При замене батареек сохраненные в памяти значения остаются в памяти.
- Категорически запрещается использовать заряжаемые аккумуляторы.

- Используйте батарейки, не содержащие тяжелых металлов. Вы узнаете о содержании твердых металлов по следующим символам:



Pb = батарейка содержит свинец

Cd = батарейка содержит кадмий

Hg = батарейка содержит ртуть

7 ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Стальная поверхность весов покрыта защитным лаком, не допускающим загрязнений и отпечатков пальцев (Anti-Finger-Print).

Вы можете очищать весы, включая стеклянную платформу, влажной тряпкой, на которую, при необходимости, можно нанести немного моющего средства.

Указание

Платформа жестко соединена с весами и не может быть снята.

Регулярно очищайте верхнюю поверхность платформы весов.



С течением времени под платформой может скапливаться пыль или грязь. Очистите зазор, проводя тряпкой под платформой.



8 ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ ПРОБЛЕМ?

Дисплей	Причина	Устранение
E- - - -	Был превышен допустимый вес в 5000 г.	Снимите продукт с платформы.
	Было превышено максимальное значение как минимум одного пищевого достоинства или энергетической ценности, например, более 99999 кДж.	Сотрите память кнопкой ввода в память MC .
- - - -	Для этого пищевого продукта отсутствует затребованное пищевое достоинство или энергетическая ценность. В режиме сохранения в памяти добавляется 0.	

Дисплей	Причина	Устранение
Мигает Code	Код пищевого продукта был введен 1- или 2-значным.	Введите 3-значный код требуемого пищевого продукта, например, 001 для пахты. Коды см. гл. 11 «Список пищевых продуктов», стр. 88.
Мигает M	Было превышено максимальное значение как минимум одного пищевого достоинства или энергетической ценности, например, более 99999 kJ .	Сотрите память кнопкой ввода в память MC .
Bat	Батарейки почти разряжены.	Замените батарейки (см. гл. 6 «Замена батареек», стр. 86).
Отрицательное значение (-)	Продукт был уложен раньше, чем были включены весы.	Нажмите кнопку ON/OFF TARA .
Нет индикации	Батарейки полностью разряжены.	Вложите новые батарейки (см. гл. 6 «Замена батареек», стр. 86).

9 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры	260 x 160 x 50 мм
Диапазон взвешивания	2 г – 5000 г (1/8 унции – 11 фунтов)
Градуировка шкалы веса	1 г (1/8 унции)
База данных	1000 пищевых продуктов со следующими пищевыми достоинствами и энергетической ценностью: <ul style="list-style-type: none"> • протеин/белок в г (унциях) • жир в г (унциях) • холестерин в мг (унциях) • углеводы в г (унциях) и ВЕ • энергия в ккал или кДж
Градуировка шкалы пищевых достоинств и энергетической ценности	<ul style="list-style-type: none"> • Протеин/белок: 0,1 г (0,01 унции) • Жир: 0,1 г (0,01 унции) • Холестерин: 0,1 мг (0,0001 унции) • Углеводы: 0,1 г (0,01 унции) • ВЕ: 0,01 • Энергия: 1 ккал/кДж
Электропитание	4 батарейки типа 1,5 V AA
Прибор	Защита от брызг: Нет

Кухонные весы для соблюдения диеты соответствуют требованиям нормативного акта ЕС 89/336 и дополнений к нему.

10 ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

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

- на случаи ущерба, вызванного неправильным использованием
- на быстроизнашивающиеся части (батарейки).
- на дефекты, о которых покупатель знал в момент покупки
- на случаи собственной вины покупателя.

Товар не подлежит обязательной сертификации

Срок эксплуатации изделия: от 3 до 5 лет

Фирма изготовитель: Бойпер Гмбх, Софлингер штрассе 218
89077-УЛМ, Германия

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



Дата продажи _____ Подпись продавца _____

Штамп магазина _____

11 СПИСОК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аббревиатуры

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

Все данные приведены для готовых к употреблению долей.

Молоко и молочные продукты

- 000 Айран
001 Пахта
002 Сметана, 30% жирн.
003 Сметана, 40% жирн.
004 Простокваша, нежирная
005 Простокваша, высокожирная
006 Фруктовый йогурт, нежирный
007 Фруктовый йогурт, обезжиренный
008 Фруктовый йогурт, высокожирный
009 Фруктовый творог, 20% жира в сух.
010 Манная каша, вишня
011 Йогурт, 3,5 % жирн.
012 Йогурт, нежирный, 1,5% жирн.
013 Йогурт, обезжиренный

- 014 Какао из обезжиренного молока
015 Кефир
016 Кефир, с фруктами
017 Сгущенное молоко, 10% жирн.
018 Сгущенное молоко, 4% жирн.
019 Сгущенное молоко, 7,5% жирн.
020 Коровье молоко (нежирное), 1,5%
021 Коровье молоко (цельное), 3,3%
022 Коровье молоко (цельное), 3,5%
023 Обезжиренное молоко
024 Молочный пудинг
025 Молочный рис, шоколад
026 Молочный коктейль
027 Молочная сыворотка, сладкая

- 028 Сухая молочная сыворотка
029 Сырое молоко, паспортное молоко
030 Сырое паспортное молоко
031 Сливки для кофе, 10% жирн.
032 Сметана
033 Взбитые сливки, 30% жирн.
034 Сливки, 24% жирн.
035 Столовый творог со сливками, 40 % жир. в сух.
036 Столовый творог, 20% жир. в сух.
037 Столовый творог, обезжиренный
038 Козье молоко

Сыр

- 039 Аппенцеллер, 50% жир. в сух.

040	Камамбер для запекания, 45% жир. в сух.	065	Сыр гауда, 45% жир. в сух.	093	Сыр сбринц, 48% жир. в сух.
041	Бавария Блю, 70% жир. в сух.	066	Сыр грюйер, 45% жир. в сух.	094	Слоистый сыр, 10% жир. в сух.
042	Бель Паэзе	067	Хардангер, 45% жир. в сух.	095	Слоистый сыр, 50% жир. в сух.
043	Горный сыр, 45% жир. в сух.	068	Сыр коттэдж, 20% жир. в сух.	096	Плавленный сыр, 20% жир. в сух.
044	Сыр с благородной голубой плесенью, 50% жир. в сух.	069	Сыр йарлсберг, 45% жир. в сух.	097	Плавленный сыр, 45% жир. в сух.
045	Бри, 50% жир. в сух.	070	Сырный паштет с лесными орехами, 50% жир. в сух.	098	Плавленный сыр в ломтиках, 20% жир. в сух.
046	Сливочный сыр, 30% жир. в сух.	071	Сыр леердамер, 45% жир. в сух.	099	Степной сыр, 45% жир. в сух.
047	Сливочный сыр, 50% жир. в сух.	072	Лимбургский сыр, 20% жир. в сух.	100	Сыр тет де мон, 50% жир. в сух.
048	Камбоцола, 70% жир. в сух.	073	Лимбургский сыр, 40% жир. в сух.	101	Тильзитский сыр, 30% жир. в сух.
049	Камамбер, 30% жир. в сух.	074	Сыр маасдамер, 45% жир. в сух.	102	Тильзитский сыр, 45% жир. в сух.
050	Камамбер, 45% жир. в сух.	075	Сыр маасландер, 50% жир. в сух.	103	Трапистский сыр, 45% жир. в сух.
051	Камамбер, 60% жир. в сух.	076	Маскарпоне	104	Мягкий сыр с орехами, 70% жир. в сух.
052	Камамбер, запеченый	077	Сыр морбье, 40% жир. в сух.	105	Виноградный сыр, 60% жир. в сух.
053	Чеддер	078	Моцарелла	106	Сыр с лакоподобной слизью, 50% жир. в сух.
054	Честер, 50% жир. в сух.	079	Мюнстерский сыр	107	Вестбергский сыр, 45% жир. в сух.
055	Эдамский сыр, 30% жир. в сух.	080	Пальмарелло, 50% жир. в сух.	108	Козий сыр, ломтевой, 48% жир. в сух.
056	Эдамский сыр, 40% жир. в сух.	081	Пармезан, 36% жир. в сух.	109	Козий сыр, мягкий, 45% жир. в сух.
057	Сыр с благородной плесенью, 60% жир. в сух.	082	Проволоне		
058	Эмментальский сыр, 45% жир. в сух.	083	Пиренейский сыр, 50% жир. в сух.		
059	Сыр фета (овечий сыр), 45% жир. в сух.	084	Раклет, 48% жир. в сух.		
060	Творог, двойные сливки, 60% жир. в сух.	085	Копченый сыр с ветчиной, 45% жир. в сух.	Яйца	
061	Творог, зернистый	086	Терочный сыр, 45% жир. в сух.	110	Куриное яйцо, всего (100 г)
062	Творожная смесь с травами, 20% жир. в сух.	087	Сыр ромадур, 20% жир. в сух.	111	Яичный желток
063	Творожная смесь с травами, 60% жир. в сух.	088	Сыр ромадур, 40% жир. в сух.	112	Яичный белок
064	Горгонцола, 55% жир. в сух.	089	Сыр рокфор	113	Омлет
		090	Сыр роталлер, 45% жир. в сух.	114	Яичница-глазунья
		091	Рубиола, 75% жир. в сух.		
		092	Кисломолочный сыр, 10% жир. в сух.	Жиры, масла и маргарины	
				115	Хлопковое масло
				116	Сливочное масло (кисло- и сладкосливочное)
				117	Сливочное масло, полужирное
				118	Топленое масло

119	Чертополоховое масло, рафинированное	150	Баранина (котлета)	185	Свинина (шейная часть)
120	Арахисовое масло, рафинированное	151	Баранья печень	186	Свинина (копченая)
121	Масло какао	152	Телятина (лопаточная часть)	187	Свинина (котлета с костями)
122	Кокосовое масло, рафинированное	153	Телятина (филе)	188	Свинина (чистое мясо)
123	Масло из тыквенного семени	154	Телятина (шейная часть с костями)	189	Свинина (шницель, нижняя часть бедренной кости)
124	Рыбий жир	155	Телятина (голень с костями)	190	Свинина (задняя часть голени)
125	Льняное масло	156	Телятина (бедренная часть с костями)	191	Свиной фарш
126	Кукурузное масло, рафинированное	157	Телятина (чистое мясо)	192	Свиные почки
127	Маргарин (с пониженным содержанием жира)	158	Телятина (стейк с костями)	193	Свиные ребра, тушеные
128	Маргарин (диетический)	159	Зобная железа теленка	194	Свиные ребра, вареные
129	Маргарин (обычный)	160	Телячья грудинка	195	Свиной шпик, с прослойками мяса
130	Майонез, жирный	161	Телячья отбивная	196	Свинина, бедренная часть
131	Смесь жиров	162	Телячья печень	197	Козлятина в с.
132	Оливковое масло	163	Телячья почка	198	Свиной язык
133	Рапсовое масло	164	Телячий шницель		
134	Говяжий жир	165	Копченая свинина		
135	Салатный майонез (50% жирн.)	166	Мясо ягненка (чистое мясо)	Дичь и мясо птицы	
136	Свиной топленый жир	167	Бычий хвост	199	Утка в с.
137	Кунжутное масло	168	Конина в с.	200	Фазан в с.
138	Соевое масло, рафинированное	169	Скобленная говядина	201	Гусятина в с.
139	Подсолнечное масло, рафинированное	170	Говяжий фарш	202	Зайчатина в с.
140	Масло грецкого ореха	171	Говядина, бедренная часть	203	Оленина в с.
141	Масло из пшеничных зародышей	172	Говяжья печень	204	Курица (мясного типа) в с.
Мясо		173	Говяжий язык	205	Суповая курица в с.
142	Подсоленное вяленое мясо	174	Говядина (филе)	206	Курица, мясного типа, ножка, с кожей
143	Мясной экстракт	175	Говядина (ребра, ростбиф)	207	Курица, мясо грудки с кожей
144	Мясо для завтрака	176	Говядина (огузок)	208	Куриная печень
145	Мясной фарш (половина говядины, половина свинины)	177	Говядина (шейная часть)	209	Крольчатина в с.
146	Баранина, грудинка	178	Говядина (нижняя часть бедренной кости)	210	Куропатка
147	Баранина, бедренная часть	179	Говядина (чистое мясо)	211	Мясо косули, бедренная часть
148	Баранина, поясничная часть	180	Говядина (ростбиф, филе)	212	Спинная часть косули
149	Баранина (филе)	181	Подкожный свиной жир (свиной)	213	Голубь
		182	Свиная лопатка	214	Индейка, мясо грудки, без кожи
		183	Свинина (грудинка)	215	Индейка, ножка, без кожи и костей
		184	Свинина (филе)	216	Индейка, с кожей, в с.
				217	Перепелка

325	Пресносушеная рыба	359	Ячменная крупа	392	Ореховый пирог (сдобное тесто/изделие длительного хранения)
326	Тунец в масле	360	Пряный пирог	393	Фруктовый пирог, дрожжевое тесто
Хлеб, хлебобулочные изделия и выпечка		361	Gingerbread	394	Корж для фруктового торта, готовый к употреблению
327	Амарант	362	Стекловидная лапша	395	Панировочная мука
328	Яблочный пирог	363	Диетический бездрожжевой хлеб «грехем»	396	Тесто для пиццы
329	Яблочный штрудель	364	Манная крупа	397	Воздушная кукуруза
330	Слойка с яблоками	365	Пирожные из манной крупы	398	Пумперникель
331	Бублик	366	Мука из полбы	399	Рис, полированный, вареный, после стекания воды
332	Багет	367	Хлеб из полбы	400	Рис, полированный, сырой
333	Banana bread	368	Овсяные хлопья, Instant	401	Рис, неполированный
334	Берлинские блины	369	Пирожное из дрожжевого теста	402	Рисовая мука
335	Бисквит	370	Дрожжевое тесто	403	Рожь, целое зерно
336	Слоеное тесто	371	Хала из дрожжевого теста	404	Ржаной хлеб
337	Булочка	372	Просо	405	Ржаная мука, тип 1150
338	Шоколадное пирожное с орехами	373	Ватрушка	406	Ржаная мука, тип 1800
339	Гречневая крупа	374	Хлопья из отрубей	407	Ржаная мука, тип 815
340	Гречневая мука, грубого помола	375	Мелкоштучные хлебобулочные изделия	408	Ржаная мука, тип 997
341	Сливочный кекс	376	Хрустящие хлебцы	409	Ржано-пшеничный хлеб
342	Сливочный пирог	377	Крендель	410	Хлеб из ржаной муки грубого помола
343	Хлопья, с фруктовым ароматом	378	Кукуруза, целое зерно	411	Хлеб из муки из цельносомлотого зерна ржи
344	Батончик с хлопьями	379	Кукурузные хлопья, без сахара	412	Взбитое тесто
345	Печенье, сливочное	380	Кукурузная мука	413	Русский хлеб
346	Кукурузные хлопья	381	Миндальное пирожное	414	Торт «Захер»
347	Кукурузные хлопья, с орехами и медом	382	«Мраморное» пирожное	415	Торт со взбитыми сливками
348	Кукурузные хлопья, из муки грубого помола	383	Мука, грубого помола	416	Кукурузные хлопья с шоколадом
349	Кускус, вареный	384	Хлеб из нескольких видов зерна	417	Шоколадные мюсли
350	Кускус, невареный	385	Пирог с маком	418	Шварцвальдский вишневый торт
351	Печенье для диабетиков	386	Плетенка с маком	419	Shortbread
352	Полба, грубого помола	387	Торт с кофейным кремом	420	Домашняя лапша
353	Пончик	388	Оладьи с черникой	421	Пищевые отруби
354	Яичные макаронные изделия, вареные, после стекания воды	389	Кекс с мюсли	422	Хлеб для тостов
355	Яичные макаронные изделия, невареные	390	Смесь мюсли, сухой продукт		
356	Сдобный хлеб с добавлением сухофруктов	391	Ореховый пирог (дрожжевое тесто)		
357	Кекс с добавлением сухофруктов				
358	Фруктовые мюсли, без сахара				

523	Квашеная капуста, после стекания воды	565	Яблочный мусс	611	Лонган
524	Лук-резанец	566	Апельсины	612	Мандарины
525	Черный корень	567	Абрикосы	613	Мандарины, в банках
526	Сельдерей, корень	568	Абрикосы, сушеные	614	Манго
527	Ростки сои	569	Абрикосы в банках	615	Шелковица
528	Спаржа	570	Авокадо	616	Мирабель
529	Шпинат	571	Бананы	617	Клюква
530	Шпинат, замороженный	572	Бананы, сушеные	618	Нектарины
531	Брюква	573	Древоидный томат	619	Оливки, зеленые, маринованные
532	Суповые овощи	574	Груши	620	Оливки, черные, «по-гречески»
533	Помидоры	575	Груши в банках	621	Оливки, черные, маринованные
534	Помидоры в банках	576	Бойзенова ягода	622	Папайя
535	Топинамбур	577	Ежевика	623	Маракуйя
536	Цацики	578	Плоды хлебного дерева	624	Персики
537	Салат уолдорф	579	Карисса	625	Персики, сушеные
538	Подорожник	580	Чайот	626	Персики в банках
539	Турнепс	581	Черимойя	627	Сливы
540	Белокачанная капуста	582	Финики, сушеные	628	Физалис
541	Салат из белокачанной капусты	583	Клубника	629	Брусника
542	Савойская капуста	584	Клубника, засахаренная	630	Айва
543	Цуккини	585	Клубника, замороженная	631	Рамбутан
544	Сахарная кукуруза	586	Фиги	632	Ренклюд
545	Сахарная кукуруза, в банках	587	Фиги, сушеные	633	Облепиха
546	Лук	588	Гранат	634	Хурма
Грибы		589	Грейпфрут	635	Крыжовник
547	Вешенки	590	Гуава	636	Султанский изюм
548	Подберезовики	591	Шиповник	637	Тамаринд
549	Маслята	592	Черника	638	Арбуз
550	Шампиньоны	593	Черника, замороженная, без сахара	639	Виноград, сушеный (изюм)
551	Шампиньоны в банках	594	Малина	640	Виноград
552	Опята	595	Бузина обыкновенная	641	Лимон
553	Сморчки	596	Дыня	642	Дыня
554	Лисички	597	Джекфрут	Орехи, семена	
555	Лисички, сушеные	598	Японская мушмула	643	Кешью
556	Подосиновики	599	Красная смородина	644	Европейский каштан
557	Белые грибы	600	Черная смородина	645	Арахис
558	Белые грибы, сушеные	601	Японская хурма (каки)	646	Арахис, жареный и шелушенный
559	Трюфеля	602	Кактусовые фиги	647	Лесной орех
Фруктовые и фруктовые изделия		603	Карамбола	648	Кокосовый орех
560	Ацерола	604	Вишня	649	Кокосовая стружка
561	Ананас	605	Черешня	650	Тыквенные семечки
562	Ананас в банках	606	Вишня в банках	651	Австралийский орех
563	Яблоки	607	Киви	652	Миндаль, сладкий
564	Яблоки, сушеные	608	Кумкват	653	Маковое семя (сухое)
		609	Лимоны	654	Американский орех
		610	Китайская слива (личи)		

- 655 Пекан
- 656 Пиниоли
- 657 Фисташки
- 658 Кунжут (сухой)
- 659 Семена подсолнечника (сухие)
- 660 Грецкий орех

Бобовые

- 661 Фасоль, белая, сухая
- 662 Горох, сухой
- 663 Горох, в стручках, зеленый
- 664 Горох, зеленый, в банках
- 665 Горох, зеленый, замороженный
- 666 Каперсы, маринованные
- 667 Нут, сухой
- 668 Нут, ростки, свежие
- 669 Фасоль обыкновенная, в банках
- 670 Глазковая фасоль, сырая
- 671 Льняное семя
- 672 Лимская фасоль, сырая
- 673 Чечевица, вареная
- 674 Чечевица, сухая
- 675 Макое семя, сухое
- 676 Золотистая фасоль, сырая
- 677 Кунжут, сухой
- 678 Соевые бобы, сухие
- 679 Соевое мясо
- 680 Соевое молоко
- 681 Ростки сои
- 682 Соевая колбаса в с.
- 683 Семена подсолнечника
- 684 Степная фасоль, сырая

Напитки

- 685 Ананасовый сок
- 686 Концентрированный яблочный сок
- 687 Апельсиновый сок, из торговой сети
- 688 Яблочный сок с минеральной водой
- 689 Абрикосовый нектар

- 690 Пиво, безалкогольное
- 691 Капуччино
- 692 Кола
- 693 Кола, light
- 694 Кофе глясе
- 695 Ледяной чай, персиковый
- 696 Овощной сок
- 697 Грейпфрутовый сок, из торговой сети
- 698 Малиновый сироп
- 699 Сок из черной бузины
- 700 Нектар из черной смородины
- 701 Кофе, жареный
- 702 Растворимый кофе
- 703 Кокосовое молоко
- 704 Latte Macchiato
- 705 Лимонад
- 706 Мандариновый сок, свежееотжатый
- 707 Морковный сок
- 708 Сок с поливитаминами
- 709 Оранжад
- 710 Апельсиновый сок, свежееотжатый
- 711 Апельсиновый сок, из торговой сети
- 712 Апельсиновый сок, концентрированный
- 713 Сок из красной свеклы
- 714 Облепиховый сок
- 715 Вишневый сок
- 716 Соевый напиток, фруктовый
- 717 Чай, черный
- 718 Томатный сок
- 719 Виноградный сок, из торговой сети
- 720 Лимонный сок, свежееотжатый

Алкогольные напитки

- 721 Безалкогольное пиво, немецкое
- 722 Старое пиво (5 об. % спирта)
- 723 Амаретто (28 об. % спирта)

- 724 Яблочное вино (сидр)
- 725 Пиво, Kölsch
- 726 Пиво, пльзенского типа, немецкое
- 727 Бок-бир, светлый (7 об. % спирта)
- 728 Крюшон, клубничный
- 729 Капиринья
- 730 Cuba Libre
- 731 Кюрасао (35 об. % спирта)
- 732 Десертные вина (16-18 об. % спирта)
- 733 Двойной бок-бир, темный (8 об. % спирта)
- 734 Яичный ликер
- 735 Экспортное пиво, светлое (5 об. % спирта)
- 736 Плодово-ягодное вино (8 - 10 об. % спирта)
- 737 Джин
- 738 Глнтвейн
- 739 Хлебная водка (32 об. % спирта)
- 740 Нормальное пиво, светлое (5 об. % спирта)
- 741 Слабоалкогольное пиво (2,5 -3,0 об. % спирта)
- 742 Ликеры (30 об. % спирта)
- 743 Май Тай
- 744 Кукурузное пиво
- 745 Солодовое пиво (0,04 -0,6 об. % спирта)
- 746 Плодово-ягодная водка (40-45 об. % спирта)
- 747 Оузо (38 об. % спирта)
- 748 Пина Колада
- 749 Портвейн
- 750 Красное вино, крепкое
- 751 Ром
- 752 Сангрия
- 753 Игристое вино м апельсиновым соком
- 754 Игристое вино, белое

755	Бренди (коньяк)	783	Фруктовое мороженое	813	Шоколадный пудинг, сухой продукт, готовый к употреблению с молоком
756	Белое вино, среднего качества	784	Фруктовая жевательная резинка	814	Мягкое мороженое
757	Пшеничное пиво, без клеток дрожжей (5 об. % спирта)	785	Желе, сухой продукт, готовый к употреблению с водой	815	Спекуляциус
758	Пшеничное пиво, содержащее клетки дрожжей (5 об. % спирта)	786	Желе, «Вальдмейстер»	816	Тирамису
759	Вермут	787	Баба	817	Ванильный, сливочный пудинг, сухой продукт, готовый к употреблению с молоком
760	Виски	788	Гуммиберен	818	Ванильный крем, сухой продукт, готовый к употреблению
761	Водка	789	Мед	819	Ванильный соус, сухой продукт, готовый к употреблению с молоком
Кондитерские изделия		790	Сладкий омлет	820	Шоколад на цельном молоке
762	Кленовый сироп	791	Какао-порошок, слабообезжиренный	821	Шоколад на цельном молоке с лесным орехом
763	Безе	792	Лакрица	822	Виноградные гумми в с.
764	Карамель	793	Марципан	823	Кекс с корицей
765	Десертный соус, фруктовый, готовый к употреблению	794	Молочный шоколад	824	Лимонный пирог
766	Десертный соус, шоколадный, готовый к употреблению	795	Молочное мороженое «Голова Мавра»	825	Сахар (тростниковый, свекловичный)
767	Конфеты для диабетиков	796	Шоколадный мусс	Соусы и приправы	
768	Шоколад для диабетиков, на цельном молоке	797	Шоколадный мусс	826	Соус барбекю
769	Шоколад для диабетиков, с нежной горечью	798	Нуга	827	Соус бешамель
770	Заменитель сахара для диабетиков	799	Ореховый пирог с глазурью	828	Соус для жаркого
771	Диетическое мороженое	800	Крем из нуги	829	Приправа «Цезарь»
772	«Домино»	801	Пудинг	830	Соус карри
773	Дрезденский кекс	802	Тростниковый сахар	831	Французская приправа
774	Мороженое	803	Фруктовый мусс, сухой продукт, готовый к употреблению с водой	832	Бульон в гранулах
775	Мороженое, типа «Фюрст Пюклер»	804	Драники	833	Светлый соус, загущенный
776	Мороженое, шоколадное	805	Шоколадные/арахисовые батончики	834	Итальянская приправа
777	Мороженое, ванильное	806	Шоколадные/карамельные батончики	835	Охотничий соус
778	Пряники	807	Шоколадные/кокосовые батончики	836	Кетчуп
779	Арахисовая паста	808	«Шоколадный поцелуй»	837	Соус из сливочного масла с добавлением пряных трав
780	Помадная глазурь	809	Шоколад, не содержащий молока, какао не менее 40%	838	Приправа Магги
781	Франкфуртский крендель	810	Шоколад, белый	839	Чатни из манго
782	Фруктовый крем, сухой продукт, готовый к употреблению	811	Шоколадный крем, сухой продукт, готовый к употреблению	840	Майонез
		812	Шоколадные линзы	841	Хрен (в тюбике)

- 842 Сливочный соус с перцем
- 843 Сливочный соус
- 844 Русская приправа
- 845 Салатный майонез
- 846 Соус голандез
- 847 Кисло-сладкий соус
- 848 Соус для гироза, из сухого продукта
- 849 Соус для гуляша с паприкой, из сухого продукта
- 850 Соус для жаркого из маринованного мяса, из сухого продукта
- 851 Горчица
- 852 Соевый соус
- 853 Приправа «Тысяча островов»
- 854 Томатная паста
- 855 Томатный соус
- 856 Томатный соус, по-итальянски
- 857 Соус винегрет
- 858 Ворчестерский соус
- 859 Цыганский соус
- 860 Луковый соус

Конфитюры, желе

- 861 Яблочное желе
- 862 Апельсиновое желе
- 863 Абрикосовый конфитюр
- 864 Ежевичный конфитюр
- 865 Конфитюр для диабетиков, с фруктозой
- 866 Конфитюр для диабетиков, с заменителем сахара/фруктозой
- 867 Клубничный конфитюр
- 868 Конфитюр из шиповника
- 869 Малиновый конфитюр
- 870 Желе из красной смородины
- 871 Вишневый конфитюр
- 872 Сливовый конфитюр
- 873 Сливовый мусс
- 874 Айвовое желе
- 875 Айвовый конфитюр

Супы и айнтопфы

- 876 Суп из цветной капусты и брокколи, из сухого продукта
- 877 Айнтопф из белой фасоли
- 878 Суп-пюре с шампиньонами
- 879 Чили кон карне
- 880 Китайский суп
- 881 Китайский суп с лапшой
- 882 Гороховый айнтопф с колбасой
- 883 Бульон с нарезанными яичными блинчиками
- 884 Франкский суп-пюре из полбы
- 885 Овощной бульон
- 886 Овощной суп, по-итальянски
- 887 Суп с клецками из манной крупы
- 888 Суп-гуляш
- 889 Суп-гуляш, по-венгерски
- 890 Куриный бульон
- 891 Куриный суп с лапшой, из сухого продукта
- 892 Картофельный суп с колбасой
- 893 Луковый суп-пюре
- 894 Луковый суп-пюре с лапшой
- 895 Айнтопф из чечевицы со шпеком, из сухого продукта
- 896 Айнтопф из чечевицы с колбасой
- 897 Чечевичный суп
- 898 Суп с лапшой
- 899 Суп с лапшой и клецками, из сухого продукта
- 900 Суп из бычьих хвостов
- 901 Пихельштейнский айнтопф

- 902 Рисовый суп с фрикадельками
- 903 Говяжий суп
- 904 Суп-пюре из спаржи
- 905 Сливочный суп с белыми грибами
- 906 Тайский суп
- 907 Томатный суп-пюре
- 908 Томатный суп с рисом, из сухого продукта
- 909 Луковый суп

Готовые блюда и полуфабрикаты

- 910 Багет, с салями, замороженный
- 911 Бами Горенг
- 912 Голубцы, замороженные
- 913 Бутерброд с помидорами и базиликом, замороженный
- 914 Каннелони
- 915 Чевапчичи
- 916 Чизбургер
- 917 Овощное рагу по-китайски, из сухого продукта
- 918 Рагу по-китайски
- 919 Свиной эскалоп кордон блю
- 920 Денер кебаб
- 921 Яичный салат
- 922 Горох и морковь, замороженные
- 923 Рыбное филе в пряном соусе, замороженное
- 924 Рыбное филе, борделез, замороженный
- 925 Рыбные палочки
- 926 Рыбные палочки, замороженные
- 927 Эльзасская пицца, замороженная
- 928 Мясной салат
- 929 Китайские фаршированные блинчики, замороженные
- 930 Салат из мяса птицы, со сметаной

931	Овощная лазанья, из сухого продукта	956	Салат из лапши с майонезом	981	Шпинат, замороженный
932	Овощная смесь, замороженная	957	Суп с лапшой и говяжьими клецками, из сухого продукта	982	Огузок
933	Фрикадельки, замороженные	958	Паэлья	983	Салат уолдорф с майонезом
934	Шницель по-цюрихски, из сухого продукта	959	Фаршированный перец	984	Салат из белокачанной капусты с маслом
935	Гуляш, по-венгерски	960	Жареные овощи, по-французски, замороженные	985	Салат с колбасой и сыром
936	Цыпленок в кисло-сладком соусе, замороженный	961	Жареные овощи, по-итальянски, замороженные	986	Сливовые фрикадельки, замороженные
937	Гамбургер	962	Жареные овощи, по-мексикански, замороженные	987	Луковые кольца, во фритюре
938	Жаркое из оленины в сливочном соусе, замороженное	963	Блины	Прочее	
939	Хот-дог	964	Пицца по-американски, замороженная	988	Хлебопекарные дрожжи, прессованные
940	Куриное фрикасе	965	Пицца Гавайи, замороженная	989	Пивные дрожжи, сухие
941	Рагу из курицы с лапшой, из сухого продукта	966	Пицца Маргарита, замороженная	990	Толченый арахис
942	Картофельное пюре «по-рейнски», из сухого продукта	967	Пицца Салями, замороженная	991	Пищевой желатин
943	Картофель с сыром, обжаренный в сухарях, из сухого продукта	968	Пицца с ветчиной, замороженная	992	Картофельные чипсы, соленые, жареные в масле
944	Картофельные клецки	969	Лотарингский пирог, замороженный	993	Картофельные палочки, соленые, жареные в масле
945	Картофельный салат с майонезом	970	Равиоли с томатным соусом	994	Крекеры
946	Сырные клецки	971	Говяжий рулет	995	Сухая смесь для пудинга
947	Голубцы с мясным фаршем	972	Ризотто	996	Соленые крендели
948	Голубцы, готовые к жарке, замороженные	973	Филе камбалы, панированное, замороженное	997	Соленые палочки
949	Тефтели по-кенигсбергски	974	Хлебные клецки	998	Тофу
950	Филе лосося в слоеном тесте, замороженное	975	Спагетти по-карбонарски, из сухого продукта	999	Чипсы из кукурузной муки
951	Лазанья	976	Спагетти по-болонски		
952	Овощное рагу по-лейпцигски, замороженное	977	Спагетти по-болонски, из сухого продукта		
953	Айнтопф из чечевицы с колбасой	978	Спагетти с грибами, из сухого продукта		
954	Пельмени, вареные	979	Спагетти с томатным соусом		
955	Наси Горенг, замороженный	980	Свинные ребра, жареные, замороженные		

