



<b>DE</b>	Nährwert-Analysewaage Gebrauchsanweisung .....	2
<b>EN</b>	Nutritional analysis scale Instructions for use .....	16
<b>FR</b>	Balance d'analyse des valeurs nutritionnelles Mode d'emploi .....	30
<b>ES</b>	Báscula analizadora de valor nutritivo Instrucciones de uso .....	45
<b>IT</b>	Bilancia nutrizionale Istruzioni per l'uso .....	60
<b>TR</b>	Besin değeri analizli terazı Kullanım kılavuzu .....	74
<b>RU</b>	Кухонные весы для диетического питания Инструкция по применению .....	88
<b>PL</b>	Waga dietetyczna Instrukcja obsługi .....	103



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

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Mit freundlicher Empfehlung  
Ihr Beurer-Team

### Funktionen des Gerätes

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

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

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

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

## Inhalt

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





### 1. Lieferumfang

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

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

### 2. Zeichenerklärung

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

	Hersteller
	<b>CE-Kennzeichnung</b> Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Verpackung umweltgerecht entsorgen
	Zertifizierungszeichen für Produkte, die in die Russische Föderation und in die Länder der GUS exportiert werden


### 3. Warn- und Sicherheitshinweise

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

#### **WARNUNG**

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

#### **ACHTUNG**

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

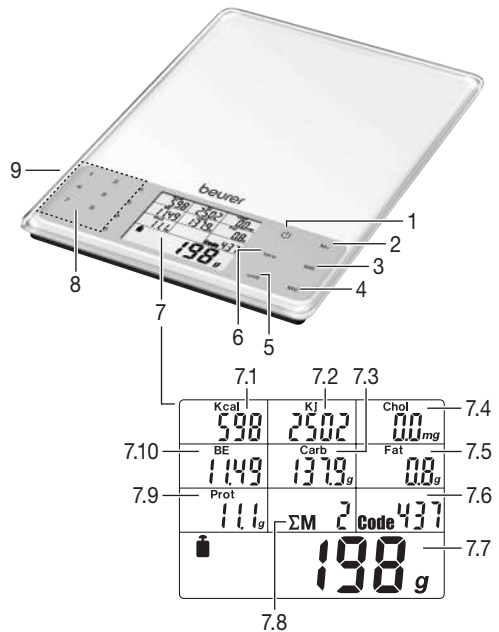
### Batterien


- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie Batterien für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Batterien nicht ins Feuer werfen. Explosionsgefahr!
- Batterien dürfen nicht geladen oder mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen oder kurzgeschlossen werden.
- Batterien entnehmen, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.

### Reparatur

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

### 4. Gerätebeschreibung Nährwert-Analysewaage



- 1 Ein-/Aus-Taste 
- 2 Speichern der Messung **M+**
- 3 Anzeigen der Summenwerte **MR**
- 4 Löschen des Speichers **MC**
- 5 Schalter zum Umstellen der Gewichtseinheiten g/oz **unit**

- 6 Tara-Taste **tara**
- 7 Display
  - 7.1 Anzeige der Kilokalorien
  - 7.2 Anzeige der Kilojoule
  - 7.3 Anzeige des Kohlenhydratgehalts
  - 7.4 Anzeige des Cholesteringehalts
  - 7.5 Anzeige des Fettgehalts
  - 7.6 Anzeige des Codes
  - 7.7 Anzeige des Gewichts
  - 7.8 Anzeige Anzahl der Speicherplätze
  - 7.9 Anzeige des Eiweißgehalts
  - 7.10 Anzeige der Proteinheiten
- 8 Nummertasten 0–9 zur Eingabe des Lebensmittel-Codes
- 9 Batteriefach (Rückseite)

## 5. Inbetriebnahme

### Gewichtseinheit ändern

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

### Waage aufstellen

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

## 6. Anwendung

### 6.1 Wiegen

#### Waage einschalten

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

#### Wiegegut zuwiegen (Tara)

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

→ Drücken Sie hierzu **tara**.

#### Lebensmittel-Code eintippen

→ Suchen Sie aus der Lebensmittelliste (ab Seite 7) den 3-stelligen Code zu ihrem Wiegegut und tippen Sie diesen über die Nummertasten ein.

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

Das Display zeigt nun alle Nähr- und Energiewerte an.

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

#### Waage ausschalten

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

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

### 6.2 Wiegegut speichern

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

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

#### Erste Messung speichern

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

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

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

#### Weitere Messungen speichern

Ersetzen Sie das Wiegegut und wiederholen Sie den Schritt 1.

#### Addierte Messwerte anzeigen

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

→ Drücken Sie die Speichertaste **MR**.

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

#### Speicher löschen

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

→ Drücken Sie die Speichertaste **MC**.

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

### 6.3 Eigene Lebensmittel-Codes programmieren

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

#### Hinweis

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

## Gehen Sie zum Programmieren der zusätzlichen Lebensmittel wie folgt vor:

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

Im Anschluss wird der Energiewert des Lebensmittels abgefragt.

- Geben Sie mit den Zahlentasten den Energiewert des Lebensmittels (in 1-kcal-Einteilung) ein und bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR**.  
Nachfolgend werden die Werte für den Cholesterin-Gehalt (in 1-mg-Einteilung), den Kohlenhydrat-Gehalt (in 0,1-g-Einteilung), den Fett-Gehalt (in 0,01-g-Einteilung) und den Eiweiß-Gehalt (in 0,01-g-Einteilung) abgefragt.
- Nach Eingabe des zugehörigen Wertes gelangen Sie durch Drücken der Taste **MR** zum jeweils nächsten abgefragten Wert. Nach Eingabe des letzten Wertes (für den Eiweiß-Gehalt) und Drücken der Taste **MR** schaltet sich das Gerät in den Wiege-Modus.

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

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


- Kontrollieren Sie den eingegebenen Wert auf Plausibilität.


## 6.4 Batterien wechseln

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

### **Hinweise zum Umgang mit Batterien**

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

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

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

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

## 7. Reinigung und Pflege

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

Reinigen Sie regelmäßig die Oberseite der Wiegeplatte.

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

### **ACHTUNG**

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

## 8. Was tun bei Problemen?

Display	Ursache	Behebung
E----	Der Wiegebereich von 5000 g wurde überschritten.	Entfernen Sie das Wiegegut von der Wiegeplatte.
	Der maximale Speicher von mindestens einem der Nähr- oder Energiewerte wurde überschritten, z. B. mehr als 99999 kJ.	Löschen Sie den Speicher mit Speichertaste <b>MC</b> .
≡≡≡≡	Für dieses Lebensmittel liegt der angeforderte Nähr- oder Energiewert nicht vor. Im Speichermodus wird 0 addiert.	
M blinkt	Der maximale Speicher von mindestens einem der Nähr- oder Energiewerte wurde überschritten, z. B. mehr als 99999 kJ.	Löschen Sie den Speicher mit Speichertaste <b>MC</b> .
Lo	Die Batterie ist fast leer.	Wechseln Sie die Batterie (siehe Kapitel 6.4. Batterien wechseln).
Minus-Wert (-)	Das Wiegegut wurde aufgelegt, bevor die Waage eingeschaltet wurde.	Drücken Sie die Taste $\cup$ .
Keine Anzeige	Die Batterie ist vollständig leer.	Legen Sie eine neue Batterie ein (siehe Kapitel 6.4. Batterien wechseln).

## 9. Entsorgung

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



### Batterie Entsorgung

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



## 10. Technische Angaben

Datenbank	950 Lebensmittel mit folgenden Nähr- und Energiewerten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protein/Eiweiß in g (oz)</li> <li>• Fett in g (oz)</li> <li>• Cholesterin in mg (oz)</li> <li>• Kohlenhydrate in g (oz) und BE</li> <li>• Energie in kcal oder kJ</li> </ul>
Einteilung Nähr- und Energiewerte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protein/Eiweiß: 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>• Fett: 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>• Cholesterin: 0,1 mg (0,001 oz)</li> <li>• Kohlenhydrate: 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>• BE: 0,01</li> <li>• Energie: 1 kcal/kJ</li> </ul>

## 11. Garantie / Service

Die Beurer GmbH, Söflinger Straße 218, D-89077 Ulm (nachfolgend „Beurer“ genannt) gewährt unter den nachstehenden Voraussetzungen und in dem nachfolgend beschriebenen Umfang eine Garantie für dieses Produkt.

**Die nachstehenden Garantiebedingungen lassen die gesetzlichen Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Käufer unberührt.**

**Die Garantie gilt außerdem unbeschadet zwingender gesetzlicher Haftungsvorschriften.**

Beurer garantiert die mangelfreie Funktionstüchtigkeit und die Vollständigkeit dieses Produktes.

Die weltweite Garantiezeit beträgt 5 Jahre ab Beginn des Kaufes des neuen, ungebrauchten Produktes durch den Käufer.

Diese Garantie gilt nur für Produkte, die der Käufer als Verbraucher erworben hat und ausschließlich zu persönlichen Zwecken im Rahmen des häuslichen Gebrauchs verwendet. Es gilt deutsches Recht.

Falls sich dieses Produkt während der Garantiezeit als unvollständig oder in der Funktionstüchtigkeit als mangelhaft gemäß der nachfolgenden Bestimmungen erweist, wird Beurer gemäß diesen Garantiebedingungen eine kostenfreie Ersatzlieferung oder Reparatur durchführen.

**Wenn der Käufer einen Garantiefall melden möchte, wendet er sich zunächst an den Beurer Kundenservice:**

**Beurer GmbH, Servicecenter  
Tel: +49 731 3989-144**

Für eine zügige Bearbeitung nutzen Sie bitte unser Kontaktformular auf der Homepage [www.beurer.com](http://www.beurer.com) unter der Rubrik ‚Service‘.

Der Käufer erhält dann nähere Informationen zur Abwicklung des Garantiefalls, z.B. wohin er das Produkt kostenfrei senden kann und welche Unterlagen erforderlich sind.

Eine Inanspruchnahme der Garantie kommt nur in Betracht, wenn der Käufer

- eine Rechnungskopie/Kaufquittung und
- das Original-Produkt

Beurer oder einem autorisierten Beurer Partner vorlegen kann.

Ausdrücklich ausgenommen von dieser Garantie sind

- Verschleiß, der auf normalem Gebrauch oder Verbrauch des Produktes beruht;
- zu diesem Produkt mitgelieferte Zubehörteile, die sich bei sachgemäßen Gebrauch abnutzen bzw. verbraucht werden (z.B. Batterien, Akkus, Manschetten, Dichtungen, Elektroden, Leuchtmittel, Aufsätze, Inhalatorzubehör);
- Produkte, die unsachgemäß und/oder entgegen der Bestimmungen der Bedienungsanleitung verwendet, gereinigt, gelagert oder gewartet wurden sowie Produkte, die vom Käufer oder einem nicht von Beurer autorisierten Servicecenter geöffnet, repariert oder umgebaut wurden;
- Schäden, die auf dem Transportweg zwischen Hersteller und Kunde bzw. zwischen Servicecenter und Kunde entstehen;
- Produkte, die als 2.Wahl-Artikel oder als gebrauchte Artikel gekauft wurden;
- Folgeschäden, welche auf einem Mangel dieses Produktes beruhen (es können für diesen Fall jedoch Ansprüche aus Produkthaftung oder aus anderen zwingenden gesetzlichen Haftungsbestimmungen bestehen).

Reparaturen oder ein Komplett austausch verlängern in keinem Fall die Garantiezeit.

## 12. Lebensmittel-Codes

### Abkürzungen

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

### Definitionen

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

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

Die Angaben auf Richtigkeit der Lebensmittelliste sind ohne Gewähr.

### Hinweis

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

Milchprodukte	
000	Ayran
001	Buttermilch
002	Crème fraîche, 30 % Fett
003	Crème fraîche, 40 % Fett
004	Dickmilch, fettarm
005	Dickmilch, vollfett
006	Fruchtjoghurt, fettarm
007	Fruchtjoghurt, mager
008	Fruchtjoghurt, vollfett
009	Fruchtquark, 20 % Fett i. Tr.
010	Grießbrei, Kirsch
011	Joghurt, fettarm, 1,5 % Fett
012	Joghurt, mager
013	Kakaotrunk aus Magermilch
014	Kefir

015	Kefir, mit Früchten
016	Kondensmilch, 10 % Fett
017	Kondensmilch, 4 % Fett
018	Kondensmilch, 7,5 % Fett
019	Kuhmilch (fettarm), 1,5 %
020	Kuhmilch (Vollmilch), 3,5 %
021	Magermilch
022	Milchpudding
023	Milchreis, Schoko
024	Milchshake
025	Molke, süß
026	Molkenpulver, Trockenprodukt
027	Rohmilch, Vorzugsmilch
028	Rohmilch, Milch-ab-Hof
029	Sahne (Kaffeerahm), 10 % Fett
030	Sahne, sauer (Sauerrahm)

031	Schlagsahne, 30 % Fett
032	Schmand, 24 % Fett
033	Speisequark mit Sahne, 40 % Fett i. Tr.
034	Speisequark, 20 % Fett i. Tr.
035	Speisequark, mager
036	Ziegenmilch
Käse	
037	Appenzeller, 50 % Fett i. Tr.
038	Back-Camembert, 45 % Fett i. Tr.
039	Bavaria Blue, 70 % Fett i. Tr.
040	Bel Paese
041	Bergkäse, 45 % Fett i. Tr.
042	Blauschimmelkäse (Edelpilzkäse), 50 % Fett i. Tr.
043	Brie, 50 % Fett i. Tr.
044	Butterkäse, 30 % Fett i. Tr.

045	Butterkäse, 50 % Fett i. Tr.
046	Cambozola, 70 % Fett i. Tr.
047	Camembert, 30 % Fett i. Tr.
048	Camembert, 45 % Fett i. Tr.
049	Camembert, 60 % Fett i. Tr.
050	Camembert, gebacken
051	Cheddar
052	Chester, 50 % Fett i. Tr.
053	Edamer, 30 % Fett i. Tr.
054	Edamer, 40 % Fett i. Tr.
055	Edelpilzkäse, 60 % Fett i. Tr.
056	Emmentaler, 45 % Fett i. Tr.
057	Fetakäse (Schafskäse), 45 % Fett i. Tr.
058	Frischkäse, körnig
059	Frischkäsezubereitung mit Kräutern, 20 % Fett i. Tr.
060	Gorgonzola, 55 % Fett i. Tr.
061	Gouda, 45 % Fett i. Tr.
062	Gruyère, 45 % Fett i. Tr.
063	Hardanger, 45 % Fett i. Tr.
064	Hüttenkäse (Cottage-Käse), 20 % Fett i. Tr.
065	Jarlsberg, 45 % Fett i. Tr.
066	Käsepastete mit Walnüssen, 50 % Fett i. Tr.
067	Leerdamer, 45 % Fett i. Tr.
068	Limburger, 20 % Fett i. Tr.
069	Maasdamer, 45 % Fett i. Tr.
070	Maaslander, 50 % Fett i. Tr.
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % Fett i. Tr.
073	Mozzarella-Käse
074	Münsterkäse
075	Palmarello, 50 % Fett i. Tr.
076	Parmesan, 36 % Fett i. Tr.
077	Provolone
078	Pyrenäenkäse, 50 % Fett i. Tr.
079	Raclettekäse, 48 % Fett i. Tr.
080	Rauch-Schinken-Käse, 45 % Fett i. Tr.
081	Reibekäse, 45 % Fett i. Tr.
082	Romadur-Käse, 20 % Fett i. Tr.
083	Roquefort-Käse
084	Rottaler, 45 % Fett i. Tr.
085	Rubiola, 75 % Fett i. Tr.
086	Sauermilch-Käse (Harzer, Mainzer), 10 % Fett i. Tr.
087	Sbrinz, 48 % Fett i. Tr.
088	Schichtkäse, 10 % Fett i. Tr.

089	Schmelzkäse, 20 % Fett i. Tr.
090	Steppenkäse, 45 % Fett i. Tr.
091	Tête de Moine, 50 % Fett i. Tr.
092	Tilsiter, 30 % Fett i. Tr.
093	Tilsiter, 45 % Fett i. Tr.
094	Trappistenkäse, 45 % Fett i. Tr.
095	Weichkäse mit Nüssen, 70 % Fett i. Tr.
096	Weinbergkäse, 60 % Fett i. Tr.
097	Weißacker, 50 % Fett i. Tr.
098	Westberg, 45 % Fett i. Tr.
099	Ziegenkäse, Schnittkäse, 48 % Fett i. Tr.
100	Ziegenkäse, Weichkäse, 45 % Fett i. Tr.
<b>Eier und Eigerichte</b>	
101	Hühnerei, gesamt (100 g)
102	Hühnereidotter (Flüssigeigelb)
103	Hühnereiklar (Flüssigeiweiß)
104	Rührei
105	Spiegelei
<b>Öle und Fette</b>	
106	Baumwollsaatöl
107	Butter (Süß- und Sauerrahmbutter)
108	Butter, halbfett
109	Butterschmalz
110	Distelöl, raffiniert
111	Erdnussöl, raffiniert
112	Kakaobutter
113	Kokosfett, raffiniert
114	Kürbiskernöl
115	Lebertran
116	Leinöl
117	Maiskeimöl (Maisöl), raffiniert
118	Margarine (Diätmargarine)
119	Margarine (Standardmargarine)
120	Mayonnaise, fettreich
121	Milchhalbfett
122	Olivenöl
123	Rapsöl (Rüböl)
124	Rindertalg
125	Salatmayonnaise (50 % Fett)
126	Schweineschmalz
127	Sesamöl
128	Sojaöl, raffiniert
129	Sonnenblumenöl, raffiniert
130	Walnussöl
131	Weizenkeimöl

<b>Fleisch</b>	
132	Bündner Fleisch (Bünden-Fleisch)
133	Fleischextrakt
134	Frühstücksfleisch
135	Hackfleisch (halb Rind und halb Schwein)
136	Hammel, Brust
137	Hammel, Keule (Schlegel)
138	Hammel, Lende
139	Hammelfleisch (Filet)
140	Hammelfleisch (Kotelett)
141	Hammelleber
142	Kalbfleisch (Bug, Schulter)
143	Kalbfleisch (Filet)
144	Kalbfleisch (Hals, Nacken mit Knochen)
145	Kalbfleisch (Haxe mit Knochen)
146	Kalbfleisch (Keule, Schlegel mit Knochen)
147	Kalbfleisch (reines Muskelfleisch)
148	Kalbfleisch (Rückensteak mit Knochen)
149	Kalbsbries
150	Kalbsbrust
151	Kalbskotelett
152	Kalbsleber
153	Kalbsniere
154	Kalbsschnittel
155	Kasseler vom Schwein
156	Lammfleisch (reines Muskelfleisch)
157	Ochsenchwanz
158	Pferdefleisch i. D.
159	Rind- /Schabefleisch (Tatar)
160	Rinderhackfleisch
161	Rinderkeule (Schlegel)
162	Rinderleber
163	Rinderzunge
164	Rindfleisch (Filet)
165	Rindfleisch (Hochrippe, Rostbraten, dicke Rippe)
166	Rindfleisch (Hüfte, Schwanzstück)
167	Rindfleisch (Kamm, Hals)
168	Rindfleisch (Oberschale)
169	Rindfleisch (reines Muskelfleisch)
170	Rindfleisch (Roastbeef, Lende)
171	Rückenspeck vom Schwein
172	Schweinebug (Schulter)
173	Schweinefleisch (Bauch)
174	Schweinefleisch (Filet)



175	Schweinefleisch (Kasseler)
176	Schweinefleisch (Kotelett mit Knochen)
177	Schweinefleisch (reines Muskelfleisch)
178	Schweinefleisch (Schnitzfleisch, Oberschale)
179	Schweinefleisch, Hintereisbein (Hinterhaxe)
180	Schweinehackfleisch
181	Schweineniere
182	Schweinerippchen, geschmort
183	Schweineschinken, gekocht
184	Schweinskeule (Schlegel, Hinterschinken)
185	Ziegenfleisch i. D.
186	Zunge vom Schwein
<b>Geflügel und Wild</b>	
187	Ente i. D.
188	Fasan i. D.
189	Gans i. D.
190	Hase i. D.
191	Hirschfleisch i. D.
192	Huhn (Brathuhn) i. D.
193	Huhn (Suppenhuhn) i. D.
194	Huhn, Brathuhn, Keule (Schlegel), mit Haut
195	Huhn, Brust mit Haut
196	Hühnerleber
197	Kaninchenfleisch i. D.
198	Rebhuhn
199	Rehfleisch, Keule (Schlegel)
200	Reh-Rücken
201	Taube
202	Truthahn, Brust, ohne Haut
203	Truthahn, Keule (Schlegel), ohne Haut und Knochen
204	Truthahn, mit Haut, i. D.
205	Wachtel
206	Wildschwein
<b>Wurst, Pasteten &amp; Fleischprodukte</b>	
207	Bauernbratwurst
208	Bierschinken
209	Bierwurst
210	Bockwurst
211	Bratwurst (Schweinsbratwurst)
212	Cabanossi
213	Cervelatwurst
214	Corned Beef (deutsch)
215	Dosenwürstchen
216	Fleischkäse (Leberkäse)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Suppen und Eintöpfe</b>	
840	Blumenkohl-Broccoli-Suppe, fettarm, Trockenprodukt/Pulverform
841	Bohneneintopf, weiß
842	Champignoncremesuppe
843	Chili con carne
844	Chinesische Nudel-Suppe
845	Erbseintopf mit Wurst
846	Flädlesuppe
847	Fränk. Grünkerncreme-Suppe
848	Gemüsebrühe
849	Gemüsesuppe, italienisch
850	Grießklößchen-Suppe
851	Gulaschsuppe
852	Hühnerbrühe, klar
853	Hühnersuppe mit Nudeln, Trockenprodukt/Pulverform
854	Kartoffelsuppe mit Wurst
855	Lauchcremesuppe
856	Linseneintopf mit Speck, Trockenprodukt/Pulverform
857	Linsensuppe
858	Nudelsuppe
859	Ochsenschwanzsuppe
860	Pichelsteiner Eintopf
861	Reistopf mit Fleischklößchen
862	Rindfleischsuppe
863	Spragelcremesuppe
864	Steinpilzrahmsuppe
865	Tomatencremesuppe
866	Tomatensuppe mit Reis, Trockenprodukt/Pulverform
867	Zwiebelsuppe
<b>Fertigprodukte</b>	
868	Baguettes, Salami, tiefgekühlt
869	Bayrisch Kraut, tiefgekühlt
870	Bruschetta, Tomate, Basilikum, tiefgekühlt
871	Canneloni
872	Cevapcici
873	Cheeseburger
874	Chinapfanne, Trockenprodukt/Pulverform
875	Cordon bleu
876	Döner Kebap
877	Eiersalat
878	Erbsen und Karotten, tiefgekühlt
879	Fischfilet in Kräutersauce, tiefgekühlt
880	Fischfilet, Bordelaise, tiefgekühlt

881	Fischstäbchen
882	Flammkuchen, tiefgekühlt
883	Fleischsalat, Fertigprodukt
884	Frühlingsrolle, tiefgekühlt
885	Geflügelsalat, mit Sahne
886	Gemüse-Lasagne, Trockenprodukt/Pulverform
887	Gemüse-Mix, tiefgekühlt
888	Germknödel, tiefgekühlt
889	Geschnetzeltes Züricher Art, Trockenprodukt/Pulverform
890	Gulasch, ungarisch
891	Hähnchen süßsauer, tiefgekühlt
892	Hamburger
893	Hirschbraten in Rahmsoße, tiefgekühlt
894	Hühnerfrikassee
895	Hühner-Nudeltopf, Trockenprodukt/Pulverform
896	Kartoffelbrei „Rheinische Art“, Trockenprodukt/Pulverform
897	Kartoffel-Gratin
898	Kartoffel-Knödel (halb und halb)
899	Kartoffelsalat mit Mayonnaise
900	Käsespätzle
901	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung
902	Kohlrouladen, bratfertig, tiefgekühlt
903	Königsberger Klopse
904	Lachsfilet in Blätterteig, tiefgekühlt
905	Lasagne
906	Leipziger Allerlei, tiefgekühlt
907	Linseneintopf mit Wurst
908	Maultasche, gekocht
909	Nasi Goreng, tiefgekühlt
910	Nudelsalat mit Mayonnaise
911	Nudeltopf mit Rindsklößchen, Trockenprodukt/Pulverform
912	Paprikaschote, gefüllt
913	Pfannengemüse, französisch, tiefgekühlt
914	Pfannengemüse, italienisch, tiefgekühlt
915	Pfannengemüse, mexikanisch, tiefgekühlt
916	Pfannkuchen
917	Pizza Hawaii, tiefgekühlt
918	Pizza Margherita, tiefgekühlt
919	Pizza Salami, tiefgekühlt
920	Pizza Schinken, tiefgekühlt
921	Quiche Lorraine, tiefgekühlt

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

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

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

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

Irrtum und Änderungen vorbehalten



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

## Dear customer,

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

With kind regards,  
Your Beurer team

## Instrument functions

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

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

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

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

## Contents

1. Included in delivery.....	16
2. Signs and symbols.....	16
3. Warnings and safety notes.....	17
4. Device description.....	17
5. Initial use.....	18
6. Usage.....	18
7. Cleaning and maintenance.....	19
8. What if there are problems?.....	19
9. Disposal.....	19
10. Technical specifications.....	20
11. Warranty / Service.....	20
12. Food codes.....	21

## 1. Included in delivery


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

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

## 2. Signs and symbols

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



<b>CE</b>	<b>CE labelling</b> This product satisfies the requirements of the applicable European and national directives.
	Dispose of packaging in an environmentally friendly manner
<b>EAC</b>	Certification symbol for products that are exported to the Russian Federation and members of the CIS


### 3. Warnings and safety notes

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

#### WARNING

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

#### IMPORTANT

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

### Batteries

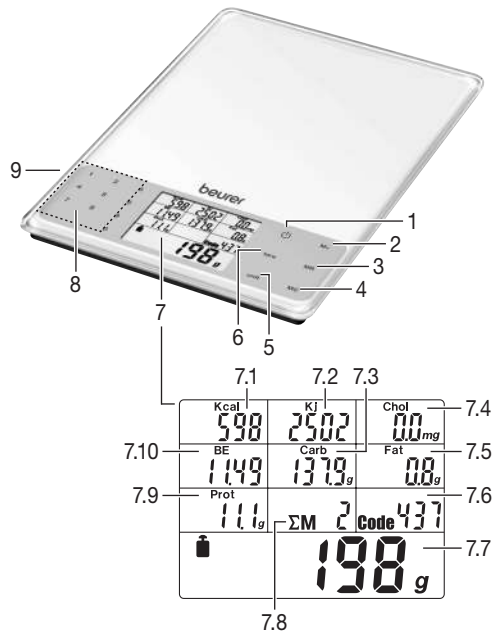
- Batteries can be fatal if swallowed. You should store the batteries where they are inaccessible to small children. If a battery has been swallowed, medical assistance must be obtained immediately.
- Never throw batteries into the fire. Danger of explosion!
- Batteries should not be charged or reactivated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


### Repair

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

### 4. Device description

#### Nutritional analysis scale



- 1 On/off button 
- 2 **M+** To store measurement
- 3 **MR** To display sum values
- 4 **MC** To clear memory
- 5 Switch to change the weight units (g/oz) **unit**
- 6 Tare button **tara**

## 7 Display

- 7.1 Kilocalories display
  - 7.2 Kilojoules display
  - 7.3 Displaying the carbohydrate content
  - 7.4 Displaying the cholesterol content
  - 7.5 Fat content display
  - 7.6 Displaying the code
  - 7.7 Weight display
  - 7.8 Displaying the number of memory spaces
  - 7.9 Protein content display
  - 7.10 Bread units display
- 8 Digital buttons 0–9 for entering the foodstuffs code
- 9 Battery compartment (back)

## 5. Initial use

### Changing the weight unit

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


### Positioning scales

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

## 6. Usage

### 6.1 Weighing

#### Switching on scales

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

#### Weighing additional items (tare)

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

→ To do this, press **tara**.

#### Entering the foodstuffs code

→ From the food list (page 21 onwards), find the 3-digit code for the material you want to weigh and enter this number using the digit buttons.


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

The display now shows all nutritional and energy values.

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

#### Switching off scales

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

Press the  button to switch off manually.

### 6.2 Saving weighed items

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

#### Saving the first measurement

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

→ Press the memory button **M+**.

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

#### Saving other measurements

Substitute the item to be weighed and repeat step 1.

#### Displaying added measured values

To retrieve the saved values, e.g. on a daily basis:

→ Press the memory button **MR**.

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

#### Clear memory

Clear the memory regularly, e.g. on a daily basis.

→ Press the memory button **MC**.

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


### 6.3 Programming your own food codes

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

#### Note

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

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

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

Then the energy value of the food is requested.


- Use the number buttons to enter the energy value of the food (in 1 kcal graduations) and confirm the input by pressing the button **MR**.

Next the values for the cholesterol content (in 1 mg graduations), the carbohydrate content (in 0.1 g graduations), the fat content (in 0.01 g graduations) and the protein content (in 0.01 g graduations) are requested. After you have entered the appropriate value, press the button **MR** in order to move to the next requested value. After you have entered the last value (for the protein content) and pressed the button **MR**, the appliance switches to the weighing mode.

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

- Please check that the entered value is plausible.

### 6.4 Replacing the batteries

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

#### Notes on handling batteries

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

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

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

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

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

### 7. Cleaning and maintenance



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

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

### IMPORTANT

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

### 8. What if there are problems?

Display	Cause	Remedy
E - - - -	The weighing range of 5000 g has been exceeded.  The maximum memory of at least one of the nutritional or energy values has been exceeded, e.g. over 99999 kJ.	Remove the item to be weighed from the weigh plate.  Clear the memory with memory button <b>MC</b> .
≡≡≡≡	There is no nutritional or energy value for this foodstuff that has been requested. 0 is added in memory mode.	
M is flashing	The maximum memory of at least one of the nutritional or energy values has been exceeded, e.g. over 99999 kJ.	Clear the memory with memory button <b>MC</b> .
	The battery is almost flat.	Replace the battery in the scale (see Chapter 6.4. Replacing the batteries).
Minus value (-)	The item to be weighed was placed on the scales before they were switched on.	Press the  button.
No display	The battery is completely flat.	Insert a new battery (see Chapter 6.4. Replacing the batteries).

### 9. Disposal

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



## Battery disposal

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



**If the buyer wishes to make a warranty claim, they should approach their local retailer in the first instance: see the attached “International Service” list of service addresses.**

The buyer will then receive further information about the processing of the warranty claim, e.g. where they can send the product and what documentation is required.

A warranty claim shall only be considered if the buyer can provide Beurer, or an authorised Beurer partner, with

- a copy of the invoice/purchase receipt, and
- the original product.

The following are explicitly excluded from this warranty:

- deterioration due to normal use or consumption of the product;
- accessories supplied with this product which are worn out or used up through proper use (e.g. batteries, rechargeable batteries, cuffs, seals, electrodes, light sources, attachments and nebuliser accessories);
- products that are used, cleaned, stored or maintained improperly and/or contrary to the provisions of the instructions for use, as well as products that have been opened, repaired or modified by the buyer or by a service centre not authorised by Beurer;
- damage that arises during transport between manufacturer and customer, or between service centre and customer;
- products purchased as seconds or as used goods;
- consequential damage arising from a fault in this product (however, in this case, claims may exist arising from product liability or other compulsory statutory liability provisions).

Repairs or an exchange in full do not extend the warranty period under any circumstances.

## 10. Technical specifications

Database	950 foodstuffs with the following nutritional and energy values: <ul style="list-style-type: none"><li>• Protein in g (oz)</li><li>• Fat in g (oz)</li><li>• Cholesterol in mg (oz)</li><li>• Carbohydrates in g (oz) and BU</li><li>• Energy in kcal or kJ</li></ul>
Classification of nutritional and energy values	<ul style="list-style-type: none"><li>• Protein: 0.1 g (0.01 oz)</li><li>• Fat: 0.1 g (0.01 oz)</li><li>• Cholesterol: 0.1 mg (0.0028 g)</li><li>• Carbohydrates: 0.1 g (0.01 oz)</li><li>• BU: 0.01</li><li>• Energy: 1 kcal/kJ</li></ul>

## 11. Warranty / Service

Beurer GmbH, Söflinger Straße 218, 89077 Ulm, Germany (hereinafter referred to as “Beurer”) provides a warranty for this product, subject to the requirements below and to the extent described as follows.

**The warranty conditions below shall not affect the seller’s statutory warranty obligations which ensue from the sales agreement with the buyer. The warranty shall apply without prejudice to any mandatory statutory provisions on liability.**

Beurer guarantees the perfect functionality and completeness of this product.

The worldwide warranty period is 5 years, commencing from the purchase of the new, unused product from the seller.

The warranty only applies to products purchased by the buyer as a consumer and used exclusively for personal purposes in the context of domestic use. German law shall apply.

During the warranty period, should this product prove to be incomplete or defective in functionality in accordance with the following provisions, Beurer shall carry out a repair or a replacement delivery free of charge, in accordance with these warranty conditions.

## 12. Food codes

### Abbreviations

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

### Definitions

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

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

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

### Note

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

Dairy Products			
000	Ayran	030	Cream, sour (sour cream)
001	Buttermilk	031	Whipped cream, 30 % fat
002	Crème fraîche, 30 % fat	032	Heavy sour cream, 24 % fat
003	Crème fraîche, 40 % fat	033	Farmer's cheese with cream, 40 % fat i. d. m.
004	Soured milk, low-fat	034	Farmer's cheese, 20 % fat i. d. m.
005	Soured milk, full-fat	035	Farmer's cheese, low-fat
006	Fruit yoghurt, low-fat	036	Goat's milk
007	Fruit yoghurt, low-fat		<b>Cheese</b>
008	Fruit yoghurt, full-fat	037	Appenzeller, 50 % fat i. d. m.
009	Fruit quark, 20 % fat i. d. m.	038	Baking Camembert, 45 % fat i. d. m.
010	Semolina pudding, cherry	039	Bavaria Blue, 70 % fat i. d. m.
011	Yoghurt, low-fat, 1.5 % fat	040	Bel Paese
012	Yoghurt, low-fat	041	Alpine cheese, 45 % fat i. d. m.
013	Cocoa drink made of skimmed milk	042	Blue mould cheese (blue-veined cheese), 50 % fat i. d. m.
014	Kefir	043	Brie, 50 % fat i. d. m.
015	Kefir, with fruits	044	Mild, full-fat cheese, 30 % fat i. d. m.
016	Condensed milk, 10 % fat	045	Mild, full-fat cheese, 50 % fat i. d. m.
017	Condensed milk, 4 % fat	046	Cambozola, 70 % fat i. d. m.
018	Condensed milk, 7.5 % fat	047	Camembert, 30 % fat i. d. m.
019	Cow's milk (low-fat), 1.5 %	048	Camembert, 45 % fat i. d. m.
020	Cow's milk (full-fat), 3.5 %	049	Camembert, 60 % fat i. d. m.
021	Skimmed milk	050	Camembert, baked
022	Milk pudding	051	Cheddar
023	Rice pudding, chocolate	052	Chester, 50 % fat i. d. m.
024	Milkshake	053	Edam, 30 % fat i. d. m.
025	Whey, sweet	054	Edam, 40 % fat i. d. m.
026	Whey powder, dry product	055	Blue-veined cheese, 60 % fat i. d. m.
027	Raw milk, certified milk	056	Emmental, 45 % fat i. d. m.
028	Raw milk, farm-gate milk		
029	Cream (coffee cream), 10 % fat	057	Feta (sheep cheese), 45 % fat i. d. m.
		058	Cream cheese, granular
		059	Cream cheese prepared with herbs, 20 % fat i. d. m.
		060	Gorgonzola, 55 % fat i. d. m.
		061	Gouda, 45 % fat i. d. m.
		062	Gruyère, 45 % fat i. d. m.
		063	Hardanger, 45 % fat i. d. m.
		064	Cottage cheese, 20 % fat i. d. m.
		065	Jarlsberg, 45 % fat i. d. m.
		066	Cheese pie with walnuts, 50 % fat i. d. m.
		067	Leerdamer, 45 % fat i. d. m.
		068	Limburger, 20 % fat i. d. m.
		069	Maasdamer, 45 % fat i. d. m.
		070	Maaslander, 50 % fat i. d. m.
		071	Mascarpone
		072	Morbier, 40 % fat i. d. m.
		073	Mozzarella cheese
		074	Münster cheese
		075	Palmarello, 50 % fat i. d. m.
		076	Parmesan, 36 % fat i. d. m.
		077	Provolone
		078	Pyrenean cheese, 50 % fat i. d. m.
		079	Raclette cheese, 48 % fat i. d. m.
		080	Smoked ham cheese, 45 % fat i. d. m.
		081	Grating cheese, 45 % fat i. d. m.
		082	Romadur cheese, 20 % fat i. d. m.
		083	Roquefort cheese
		084	Rottaler, 45 % fat i. d. m.
		085	Rubiola, 75 % fat i. d. m.

086	Sour milk cheese (Harzer, Mainzer), 10 % fat i. d. m.
087	Sbrinz, 48 % fat i. d. m.
088	Mixed cream cheese and cottage cheese, 10 % fat i. d. m.
089	Processed cheese, 20 % fat i. d. m.
090	Low-fat hard cheese, 45 % fat i. d. m.
091	Tête de Moine, 50 % fat i. d. m.
092	Tilsit, 30 % fat i. d. m.
093	Tilsit, 45 % fat i. d. m.
094	Trappista cheese, 45 % fat i. d. m.
095	Soft cheese with nuts, 70 % fat i. d. m.
096	Vineyard cheese, 60 % fat i. d. m.
097	Weisslacker, 50 % fat. i. d. m.
098	Westberg, 45 % fat i. d. m.
099	Goat's cheese, semi-hard cheese, 48 % fat i. d. m.
100	Goat's cheese, soft cheese, 45 % fat i. d. m.
<b>Eggs and Egg Dishes</b>	
101	Hen's egg, complete (100 g)
102	Hen's egg yolk (liquid yolk)
103	Hen's egg, clear (liquid yolk)
104	Scrambled egg
105	Fried egg
<b>Oils and Fats</b>	
106	Cottonseed oil
107	Butter (sweet and sour cream butter)
108	Butter, medium fat
109	Clarified butter
110	Safflower oil, refined
111	Peanut oil, refined
112	Cocoa butter
113	Coconut oil, refined
114	Pumpkin seed oil
115	Cod liver oil
116	Linseed oil
117	Maize germ oil (corn oil), refined
118	Margarine (diet margarine)
119	Margarine (standard margarine)
120	Mayonnaise, high-fat
121	Half-fat butter
122	Olive oil
123	Rapeseed oil (colza oil)
124	Suet
125	Salad mayonnaise (50 % fat)
126	Lard

127	Sesame seed oil
128	Soya bean oil, refined
129	Sunflower oil, refined
130	Walnut oil
131	Wheat germ oil
<b>Meat</b>	
132	Air-dried meat
133	Meat extract
134	Luncheon meat
135	Minced meat (half beef and half pork)
136	Mutton, breast
137	Mutton, leg
138	Mutton, loin
139	Mutton (fillet)
140	Mutton (chop)
141	Sheep liver
142	Veal (blade, shoulder)
143	Veal (fillet)
144	Veal (neck with bones)
145	Veal (knuckle with bones)
146	Veal (leg, with bones)
147	Veal (pure muscle)
148	Veal (loin eye muscle with bones)
149	Veal sweetbread
150	Breast of veal
151	Veal chop
152	Calf's liver
153	Calf's kidney
154	Escalope of veal
155	Smoked pork chop
156	Lamb (pure muscle meat)
157	Oxtail
158	Horsemeat o. a.
159	Beef/minced meat (tartare)
160	Ground beef
161	Leg of beef (Schlegel)
162	Beef liver
163	Ox tongue
164	Beef (fillet)
165	Beef (prime rib, roast joint, riblet)
166	Beef (hip, silverside)
167	Beef (crest, neck)
168	Beef (top round)
169	Beef (pure muscle meat)
170	Beef (roast beef, loin)
171	Back bacon
172	Blade of pork (shoulder)
173	Pork (belly)

174	Pork (fillet)
175	Smoked pork chop
176	Pork (chop with bones)
177	Pork (pure muscle meat)
178	Pork (schnitzel meat, top round)
179	Pork, hind hock (hind knuckle)
180	Minced pork
181	Pig's kidney
182	Ribs of pork, braised
183	Ham, boiled
184	Leg of pork (gammon)
185	Goat's meat o. a.
186	Tongue of pork
<b>Poultry and Game</b>	
187	Duck o. a.
188	Pheasant o. a.
189	Goose o. a.
190	Hare o. a.
191	Venison o. a.
192	Chicken (roast chicken) o. a.
193	Chicken (boiling fowl) o. a.
194	Chicken, roast chicken, leg, with skin
195	Chicken, breast with skin
196	Chicken's livers
197	Rabbit meat o. a.
198	Partridge
199	Venison, leg
200	Saddle of venison
201	Pigeon
202	Turkey, breast, without skin
203	Turkey, leg, without skin and bones
204	Turkey, with skin, o. a.
205	Quail
206	Wild boar
<b>Sausage, pâté &amp; meat products</b>	
207	Farmer's sausage
208	Ham sausage
209	Beer sausage
210	Bockwurst (large Frankfurter)
211	Bratwurst (fried pork sausage)
212	Cabanossi
213	Cervelat sausage
214	Corned beef
215	Canned sausage
216	Meatloaf
217	Pork sausage
218	Frankfurter sausages

219	Rissole, raw
220	Goose liver pâté
221	Poultry sausage, low-fat
222	Pork and veal sausage (brain sausage)
223	Chasseur sausage
224	Veal sausage
225	Calf liver pâté
226	Knackwurst
227	Smoked, rolled fillet of ham
228	Landjäger sausage
229	Liver pâté
230	Liver sausage, low-fat
231	Ring Bologna
232	Smoked pork / beef sausage (Braunschweiger Mettwurst)
233	Mortadella
234	Blood sausage (black pudding)
235	Salami (German)
236	Ham (boiled ham)
237	Ham (smoked, rolled fillet of ham)
238	Ham, smoked (bacon)
239	Ham sausage, fine
240	Brawn (head cheese, red)
241	Pork belly, smoked
242	Bacon, streaky
243	Aspic
244	Bavarian veal sausage
245	Wiener
<b>Fish, crustaceans and molluscs</b>	
246	Eel
247	Oyster
248	Perch
249	Blue ling
250	Bream
251	Kipper
252	Dogfish
253	Whitefish (vendace)
254	Fish fillet
255	Flounder
256	Trout (river trout, rainbow trout)
257	Shrimp, prawn
258	Grenadier
259	Hake
260	Halibut, black (Greenland halibut)
261	Halibut, white
262	Herring (Atlantic)
263	Herring (Baltic)
264	Lobster

265	Cod
266	Scallop
267	Carp
268	Catfish (wolf fish)
269	Prawns
270	Crab (crayfish)
271	Krill (Antarctic)
272	Salmon
273	Spiny lobster
274	Ling
275	Mackerel
276	Mussels
277	Rosefish, redfish
278	Anchovy
279	Sardine
280	Haddock
281	Tench
282	Plaice
283	European hake
284	Pollock (Alaska pollock)
285	Monkfish (angler fish)
286	Sole
287	Sprat
288	Turbot
289	Smelt
290	Tuna
291	Octopus (sepia)
292	Edible snail
293	Zander
<b>Fish Products</b>	
294	Eel, smoked
295	Kipper, smoked
296	Herring, fried herring
297	Herring, marinated (pickled herring)
298	Herring, young herring
299	Herring fillet in tomato sauce
300	Caviar, genuine (sturgeon caviar)
301	Mock caviar (German caviar)
302	Prawns in tins
303	Crabmeat in tins
304	Salmon, smoked, in tins
305	Mackerel, smoked
306	Sardines in oil
307	Rosefish, smoked
308	Salted herring
309	Haddock, smoked
310	Strips of smoked rock salmon
311	Pollock, smoked

312	Dried cod
313	Tuna in oil
<b>Cereals and Cereal Products</b>	
314	Amaranth
315	Apple pie, covered
316	Apple strudel
317	Apple turnover
318	Bagel
319	Baguette
320	Berlin pancake
321	Sponge cake (sponge fingers)
322	Puff pastry
323	Rolls (buns)
324	Brownies
325	Buckwheat groats
326	Buckwheat flour, wholemeal
327	Shortbread
328	Butter cake
329	Cereals, with fruit aroma
330	Cereal bar (with chocolate)
331	Cookies, butter
332	Corn Flakes
333	Corn Flakes, with nut + honey
334	Corn Flakes, wholemeal
335	Couscous, boiled
336	Couscous, raw
337	Diabetic pastries
338	Spelt flour, wholemeal
339	Doughnut
340	Egg-based pasta (noodles, boiled/drained)
341	Egg-based pasta (noodles, macaroni, spaghetti), raw
342	Fruit loaf
343	Fruitcake, English
344	Fruit muesli, without sugar
345	Pearl barley
346	Spice cake (long-life bakery products)
347	Gingerbread
348	Glass noodles, boiled
349	Graham bread
350	Semolina, grain
351	Semolina slices
352	Unripe spelt grain meal
353	Spelt grain rissoles
354	Oats, Instant
355	Raised pastry, single
356	Yeast dough (mixture)
357	Plaited yeast bun

358	Millet, grain
359	Cheesecake
360	Bran flakes, oats
361	Small baked items, mixed
362	Crispbread
363	Soft pretzel/pretzel-style rolls
364	Maize, wholegrain
365	Maize breakfast flakes, unsweetened
366	Cornmeal
367	Almond macaroons
368	Marble cake
369	Flour, wholemeal rye
370	Multigrain bread
371	Poppy-seed cake
372	Poppy-seed roll
373	Mocha cream torte
374	Muffin, blueberry
375	Muesli biscuit
376	Muesli mixture, dry product
377	Nut cake (baking mixture)
378	Nut cake (pastry/long-life bakery products)
379	Flan, yeast dough
380	Fruit flan base, ready-to-eat
381	Breadcrumbs
382	Pizza dough
383	Popcorn
384	Pumpernickel
385	rice, polished, boiled, drained
386	rice, polished, raw
387	rice, polished
388	Rice flour
389	Rye, wholegrain
390	Rye bread
391	Rye flour, type 1800
392	Rye flour, type 815
393	Rye-wheat bread
394	Rye wholemeal bread and wholemeal bread
395	Rye wholegrain bread
396	Cake mixture
397	Russian bread
398	Sacher torte
399	Cream gateau
400	Chocolate muesli
401	Black Forest gateau
402	Shortbread
403	Spaetzle
404	Edible bran

405	Bread for toasting
406	Tortellini, ready-to-eat
407	Flan case
408	Triticale
409	Wholemeal bread with sunflower seeds
410	Wholemeal pita bread
411	Wholemeal biscuit
412	Wholemeal noodles, raw
413	Wholemeal rusks (zwieback)
414	Waffle mixture
415	Christmas stollen, Saxon
416	White bread
417	Wheat, wholegrain
418	Wheat semolina
419	Wheat germs
420	Wheat bran
421	Wheat flour, type 405
422	Wheat-rye bread
423	Wheat starch
424	Wheat bread for toasting
425	Wholemeal wheat bread
426	Wild rice, raw
427	Lemon cake
428	Zwieback (rusk)
429	Onion cake
<b>Potatoes and Potato Products</b>	
430	Roast potatoes, ready-to-eat
431	Potato, boiled (with peel)
432	Potato dumplings, dry product/powder form
433	Potato dumplings, half and half, ready-to-eat
434	Potato croquettes, dry product/powder form
435	Potatoes, baked (with peel)
436	Potatoes, with peel (raw)
437	Potato fritters (potato/pancakes), dry product/powder form
438	Potato fritters (potato pancakes), deep-frozen/ready-to-eat
439	Mashed potatoes
440	Mashed potatoes, dry product/powder form
441	Potato starch
442	Potato soup, dry product/powder form
443	Unpeeled potatoes, boiled
444	Chips, ready-to-eat, unsalted
445	Fried grated potatoes, deep-frozen

<b>Vegetables and Salads</b>	
446	Artichoke
447	Artichokes in oil
448	Aubergine
449	Bamboo sprouts
450	Batata, sweet potato
451	Blanched celery
452	Cauliflower
453	Beans, green
454	Beans, green, in tins
455	Broccoli
456	Watercress
457	Chicory
458	Chinese cabbage
459	Iceberg lettuce
460	Endive
461	Farmer salad
462	Field salad, lamb's lettuce
463	Fennel, leaf (Florence fennel)
464	Cooked meat salad, home-made
465	Spring onion
466	Garden cress
467	Gherkins
468	Green cabbage (curly kale)
469	Cucumber
470	Herring salad
471	Ginger
472	Potato salad
473	Garlic, raw
474	Kohlrabi
475	Kopf salad
476	Pumpkin
477	Dandelion
478	Baby corn
479	Swiss chard
480	Matie salad
481	Horseradish
482	Carrots
483	Carrots, in tins
484	Mung bean sprouts
485	Noodle salad, Italian
486	Okra
487	Paprika fruits (pepper)
488	Parsnip
489	Parsley, (leaf)
490	Leek
491	Purslane
492	Radicchio
493	Small radish



494	Radish
495	Rhubarb
496	Sprouts
497	Beetroot
498	Red cabbage
499	Rocket
500	Sorrel
501	Sauerkraut, drained
502	Chives
503	Black salsify
504	Celeriac
505	Soya bean sprouts
506	Asparagus
507	Spinach
508	Spinach, deep-frozen
509	Swede
510	Bouquet garni
511	Tomato
512	Tomatoes in tins
513	Jerusalem artichoke
514	Tzatziki
515	Waldorf salad
516	Plantain (greater)
517	Turnip
518	White cabbage
519	White cabbage salad
520	Savoy cabbage
521	Zucchini
522	Sweet corn
523	Sweet corn, in tins
524	Onion
<b>Mushrooms</b>	
525	Oyster mushroom
526	Slippery Jack
527	Champignon (cultivated mushrooms)
528	Champignons in tins
529	Honey coloured agaric
530	Morel (common morel)
531	Chanterelle
532	Chanterelle, dried
533	Red cap
534	Edible boletus
535	Edible boletus, dried
536	Truffles
<b>Fruit</b>	
537	Acerola
538	Pineapple
539	Pineapple in tins

540	Apple
541	Apple, dried (sulphurated)
542	Apple sauce
543	Orange
544	Apricot
545	Apricot, dried
546	Apricots in tins
547	Avocado
548	Banana
549	Banana, dried
550	Tree tomato
551	Pear
552	Pears in tins
553	Blackberry
554	Bread-fruit
555	Carissa
556	Chayote
557	Cherimoya (anone)
558	Date, dried
559	Strawberry
560	Strawberry, deep-frozen
561	Fig
562	Fig, dried
563	Pomegranate
564	Grapefruit
565	Guava
566	Rose hip
567	Bilberry (blueberry)
568	Bilberry (blueberry), deep-frozen, unsweetened
569	Raspberry
570	Elderberry, black
571	Honey melon
572	Jackfruit
573	Japanese medlar
574	Redcurrants
575	Blackcurrants
576	Kaki
577	Prickly pears
578	Carambola, star fruit
579	Cherry, sweet
580	Cherries in a jar
581	Kiwi
582	Kumquat, raw
583	Lime, sweet lime
584	Litchi
585	Longan
586	Mandarin
587	Mango

588	Mulberry
589	Mirabelle
590	Cranberry
591	Nectarine
592	Olive, green, marinated
593	Olive, black, marinated
594	Papaya
595	Passion fruit
596	Peach
597	Peach, dried
598	Peach, in tins
599	Plum
600	Cape gooseberry
601	Cranberries
602	Quince
603	Rambutan
604	Greengage
605	Sea buckthorn berry
606	Persimmon
607	Gooseberry
608	Sultans, dried
609	Tamarind
610	Watermelon
611	Grapes, dried (raisins)
612	Grapes
613	Lemon
614	Sugar melon, honey melon
<b>Nuts</b>	
615	Cashew nut
616	Sweet chestnut
617	Peanut
618	Peanut, roasted and shelled
619	Hazelnut
620	Coconut
621	Coconut flakes
622	Pumpkin seeds
623	Macadamia nut (Australian nut)
624	Almond, sweet
625	Poppy, seeds (dry)
626	Brazil nut
627	Pecan nut
628	Pine nuts
629	Pistachio (green almond)
630	Sesame, seeds (dry)
631	Sunflower seeds (dry)
632	Walnut
<b>Pulses and Seeds</b>	
633	Bean, seeds, white, dry
634	Pea, seeds, dry

635	Pea, pod + seeds, green
636	Peas, green, in tins
637	Peas, green, deep-frozen, seeds
638	Capers, pickled
639	Chickpea, seeds, dry
640	Chickpea, sprouts, fresh
641	Kidney beans, in tins
642	Cow pea (black-eyed pea), raw
643	Linseed, flax
644	Lima bean, raw
645	Lentil, seeds, boiled
646	Lentil, seeds, dry
647	Poppy, seeds, dry
648	Sesame, seeds, dry
649	Soya beans, seeds, dry
650	Soy meat
651	Soy milk
652	Soya bean sprouts
653	Soy sausage o. a.
654	Sunflower seed
655	Pigeon pea, raw
<b>Non-alcoholic Drinks</b>	
656	Pineapple juice
657	Apple juice
658	Apple juice, commercially available
659	Apple juice spritzer
660	Apricot nectar
661	Beer, non-alcoholic, international
662	Cappuccino
663	Coke
664	Coke, light
665	Iced cafe
666	Iced tea, peach
667	Grapefruit juice, commercially available
668	Raspberry syrup
669	Elderberry juice
670	Blackcurrant nectar
671	Coffee
672	Coffee extract powder (instant coffee), dry product/powder form
673	Coconut milk
674	Latte Macchiato
675	Lemonade, Cola Mix
676	Mandarin juice, freshly squeezed
677	Carrot juice
678	Multi-vitamin juice
679	Orangeade
680	Orange juice, freshly squeezed

681	Orange juice, commercially available
682	Beetroot juice
683	Sea buckthorn berry juice
684	Sour cherry juice
685	Soya drink, fruity
686	Tee, black
687	Tomato juice
688	Grape juice, commercially available
689	Lemon juice, freshly squeezed
<b>Alcoholic Drinks</b>	
690	Alcohol-free beer, German
691	Top-fermented dark beer (5 vol. % alcohol)
692	Amaretto (28 vol. % alcohol)
693	Apple wine (cider)
694	Beer, Koelsch (beer from Cologne)
695	Beer, Pils, lager, normal beer, German
696	Bock beer, light, bottom-fermented (7 vol. % alcohol)
697	Punch, strawberry
698	Cuba Libre
699	Curacao (35 vol. % alcohol)
700	Dessert wines (16–18 vol. % alcohol)
701	Double bock beer, dark (8 vol. % alcohol)
702	Advocaat
703	Export beer, light (5 vol. % alcohol)
704	Fruit wine (8–10 vol. % alcohol)
705	Gin
706	Mulled wine
707	Clear Korn (32 vol. % alcohol)
708	Lager (full-strength beer), light (5 vol. % alcohol)
709	Light, bottom-fermented (2.5–3.0 vol. % alcohol)
710	Liqueurs (30 vol. % alcohol)
711	Maize beer (wheat beer, top-fermented)
712	Malt beer, malt drink (0.04–0.6 vol. % alcohol)
713	Fruit brandy (40–45 vol. % alcohol)
714	Ouzo (38 vol. % alcohol)
715	Pina Colada
716	Port
717	Red wine, heavy
718	Rum

719	Sangria
720	Sparkling wine, orange
721	Sparkling wine, white (German sparkling wine)
722	Brandy (Cognac)
723	White wine
724	Full wheat beer, yeast-free (5 vol. % alcohol)
725	Full wheat beer, yeast-containing (5 vol. % alcohol)
726	Vermouth
727	Whisky
728	Vodka
<b>Sweet Items</b>	
729	Maple syrup,
730	Meringue
731	Bonbons, hard caramels
732	Dessert sauce, fruit, ready-to-eat
733	Dessert sauce, chocolate, ready-to-eat
734	Diabetic chocolates
735	Diabetic chocolate, full-fat
736	Diabetic chocolate, plain
737	Diabetic sweetener
738	Diet ice cream
739	Dominostein (German chocolate cake)
740	Dresden Stollen, with marzipan
741	Ice cream
742	Ice cream, Neapolitan-type
743	Ice cream, chocolate
744	Ice cream, vanilla
745	Gingerbread cake
746	Peanut butter (puree)
747	Fondant
748	Frankfurt Crown Cake
749	Fruit custard, made of dry product, ready-to-eat
750	Fruit ice cream
751	Fruit chews
752	Ambrosia, jelly, made of dry product, ready-to-eat with water
753	Gelatine dessert (“jelly”), ready-made product
754	Ring cake
755	Jelly babies
756	Honey (blossom honey)
757	Sugared pancake with raisins
758	Cocoa powder, slightly de-oiled
759	Licorice
760	Marzipan

761	Milk chocolate
762	Ice cream, at least 70 % milk
763	Chocolate marshmallow
764	Mousse au Chocolat
765	Nougat
766	Nut cake with icing
767	Nut nougat crème
768	Plum pudding
769	Cane sugar made from sugar beets (brown sugar)
770	Red fruit compote, made of dry product, ready-to-eat with water
771	Russian chocolate cheesecake
772	Chocolate/peanut bar
773	Chocolate/caramel bar
774	Chocolate/coconut bar
775	Chocolate-coated marshmallow
776	Chocolate, milk-free, at least 40 % cocoa
777	Chocolate, white
778	Chocolate crème, made of dry product, ready-to-eat
779	Chocolate buttons
780	Chocolate pudding, made of dry product, ready-to-eat with milk
781	Soft Ice cream
782	Almond biscuit
783	Tiramisu
784	Vanilla, cream pudding, made of dry product, ready-to-eat with milk
785	Vanilla crème, made of dry product, ready-to-eat
786	Vanilla sauce/custard, made of dry product, ready-to-eat with milk
787	Full-milk chocolate
788	Full-milk chocolate with hazelnuts
789	Wine gums o. a.
790	Cinnamon biscuit
791	Lemon cake
792	Sugar (cane sugar, beet sugar)
<b>Sauces and Dressings</b>	
793	Barbecue sauce
794	Béchamel sauce
795	Gravy
796	Gravy, light
797	Curry sauce
798	French dressing
799	Instant broth
800	Light sauce, thickened
801	Italian dressing

802	Hunter's sauce
803	Ketchup
804	Herbal butter sauce
805	Maggi seasoning sauce
806	Mango chutney
807	Mayonnaise dressing
808	Horseradish (tube)
809	Pepper cream sauce
810	Cream sauce
811	Salad mayonnaise
812	Sauce hollandaise
813	Sweet and sour sauce
814	Sauce for gyros meat, dry product/powder form
815	Sauce for paprika goulash, dry product/powder form
816	Sauce for marinated beef, dry product/powder form
817	Mustard
818	Soy sauce
819	Thousand island dressing
820	Tomato puree
821	Tomato sauce, traditional basic sauce
822	Tomato sauce, Italian
823	Vinaigrette
824	Zingara sauce
825	Onion sauce
<b>Jams</b>	
826	Apple jelly
827	Orange jam
828	Apricot jam
829	Blackberry jam
830	Diabetic jam, with fructose jam
831	Diabetic jam, with sweetener / fructose jam
832	Strawberry jam
833	Raspberry jam
834	Redcurrant jelly
835	Cherry jam
836	Plum jam, (damson)
837	Plum puree
838	Quince jelly
839	Quince jam
<b>Soups and Stews</b>	
840	Cauliflower-broccoli soup, low-fat, dry product/powder form
841	Bean stew, white
842	Cream of mushroom soup
843	Chilli con carne

844	Chinese noodle soup
845	Pea stew with sausage
846	Pancake soup
847	Cream of unripe spelt grain soup
848	Vegetable broth
849	Vegetable soup, Italian
850	Semolina dumpling soup
851	Goulash soup
852	Chicken broth, clear
853	Chicken soup with noodles, dry product/powder form
854	Potato soup with sausage
855	Cream of leek soup
856	Lentil stew with bacon, dry product/powder form
857	Lentil soup
858	Noodle soup
859	Oxtail soup
860	Bavarian meat stew
861	Rice pot with meatballs
862	Beef soup
863	Cream of asparagus soup
864	Cream of cep mushroom soup
865	Cream of tomato soup
866	Tomato soup with rice, dry product/powder form
867	Onion soup
<b>Ready-to-Eat Products</b>	
868	Baguettes, salami, deep-frozen
869	Pickled Bavarian cabbage, deep-frozen
870	Bruschetta, tomato, basil, deep-frozen
871	Cannelloni
872	Cevapcici
873	Cheeseburger
874	China pan, dry product/ powder form
875	Cordon bleu
876	Döner kebab
877	Egg salad
878	Peas and carrots, deep-frozen
879	Fish fillet in herbal sauce, deep-frozen
880	Fish fillet, bordelaise, deep-frozen
881	Fish fingers
882	Tarte flambée, deep-frozen
883	Meat salad, ready-made product
884	Spring roll, deep-frozen
885	Poultry salad, with cream

886	Vegetable lasagne, dry product/ powder form
887	Vegetable mix, deep-frozen
888	Yeast dumplings filled with plum sauce, deep-frozen
889	Meat cut into strips, Zurich style, dry product/powder form
890	Goulash, Hungarian
891	Sweet and sour chicken, deep-frozen
892	Hamburger
893	Roast venison in cream sauce, deep-frozen
894	Chicken fricassee
895	Chicken noodle pot, dry product/ powder form
896	"Rhenish" mashed potatoes, dry product/powder form
897	Potato gratin
898	Potato dumplings (half and half)
899	Potato salad with mayonnaise
900	Cheese spaetzle
901	Stuffed cabbage leaf with minced meat filling
902	Stuffed cabbage leaves, oven-ready, deep-frozen
903	Meatballs in a white sauce with capers
904	Fillet of salmon in puff pastry, deep-frozen
905	Lasagne
906	Leipzig vegetable medley, deep-frozen
907	Lentil stew with sausage
908	Pasta squares, boiled
909	Nasi goreng, deep-frozen
910	Noodle salad with mayonnaise
911	Noodle pot with beef dumplings, dry product/powder form
912	Pepper, filled
913	Pan-cooked vegetables, French, deep-frozen
914	Pan-cooked vegetables, Italian, deep-frozen
915	Pan-cooked vegetables, Mexican, deep-frozen
916	Pancake
917	Pizza Hawaii, deep-frozen
918	Pizza Margherita, deep-frozen
919	Pizza salami, deep-frozen
920	Pizza Ham, deep-frozen
921	Quiche Lorraine, deep-frozen
922	Ravioli with tomato sauce

923	Roll of beef
924	Risotto
925	Fillet of plaice, in breadcrumbs, deep-frozen
926	Bread dumplings, ready-to-eat
927	Spaghetti alla carbonara, dry product/powder form
928	Spaghetti Bolognese
929	Spaghetti funghi, dry product/ powder form
930	Spaghetti with tomato sauce
931	Spare ribs, baked, deep-frozen
932	Spinach, deep-frozen
933	Prime boiled beef
934	Waldorf salad with Mayonnaise
935	White cabbage salad with oil
936	Sausage and cheese salad
937	Plum dumplings, deep-frozen
938	Onion rings, fried
<b>Miscellaneous</b>	
939	Baker's yeast, pressed
940	Brewer's yeast, dried
941	Peanut Flips
942	Gelatine (edible)
943	Potato crisps, salted, oil roasted
944	Potato sticks, salted, oil roasted
945	Crackers
946	Blancmange/custard powder, dry product/powder form
947	Salt sticks
948	Tofu
949	Tortilla chips
<b>For your own entries</b>	
950	
951	
952	
953	
954	
955	

956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	

973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	
987	
988	
989	

990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	



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

## Chère cliente, cher client,

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

Sincères salutations,  
Votre équipe Beurer

## Fonctions de l'appareil

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

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

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

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

## Sommaire

1. Contenu.....	30
2. Symboles utilisés.....	30
3. Consignes d'avertissement et de mise en garde.....	31
4. Description de l'appareil.....	31
5. Mise en service.....	32
6. Utilisation.....	32
7. Nettoyage et entretien.....	33
8. Que faire en cas de problèmes ?.....	33
9. Élimination.....	34
10. Caractéristiques techniques.....	34
11. Garantie / Maintenance.....	34
12. Codes aliments.....	35

## 1. Contenu

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

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

## 2. Symboles utilisés

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

	<b>Signe CE</b> Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales en vigueur.
	Éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement
	Marque de certification pour les produits qui sont exportés en Fédération de Russie et dans les pays de la CEI

### 3. Consignes d'avertissement et de mise en garde

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

#### AVERTISSEMENT

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

#### ATTENTION

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

### Piles

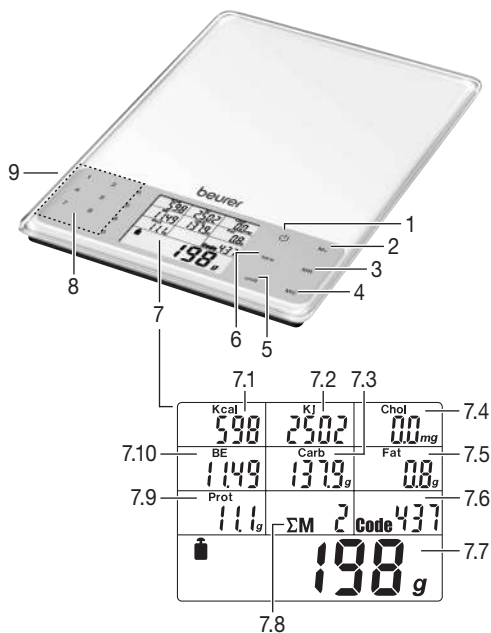
- Les piles avalées risquent de mettre la vie en danger. Laissez les piles hors de portée des jeunes enfants. Au cas où une pile a été avalée, faites immédiatement appel à un médecin.
- Ne jetez pas les piles au feu. Risque d'explosion !
- Les piles ne doivent être ni rechargées ni réactivées par d'autres méthodes ni démontées ni court-circuitées.
- Enlevez les piles si l'appareil n'est pas utilisé pendant une assez longue période. Vous éviterez ainsi les dommages liés aux fuites.

### Réparations

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

### 4. Description de l'appareil

#### Balance d'analyse des valeurs nutritionnelles



- 1 Touche marche/arrêt
- 2 **M+** Enregistrement de la mesure
- 3 **MR** Affichage des valeurs cumulées
- 4 **MC** Effacement de la mémoire
- 5 Interrupteur de changement d'unité de poids g/oz unit
- 6 Touche tare tara

## 7 Affichage

- 7.1 Affichage en kilocalories
  - 7.2 Affichage en kilojoules
  - 7.3 Affichage de la teneur en glucides
  - 7.4 Affichage de la teneur en cholestérol
  - 7.5 Affichage des lipides
  - 7.6 Affichage du code
  - 7.7 Affichage du poids
  - 7.8 Affichage du nombre d'emplacements mémoire
  - 7.9 Affichage des protéines
  - 7.10 Affichage des unités pain
- 8 Touches numériques 0 à 9 servant à entrer le code des aliments
- 9 Compartiment des piles (au dos)

## 5. Mise en service

### Modification de l'unité de poids

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

### Mise en place de la balance

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

## 6. Utilisation

### 6.1 Effectuer une pesée

#### Mise sous tension de la balance

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

#### Pesage cumulé (tarage)

Pour peser différents produits en les additionnant, vous pouvez régler la balance sur 0 g.  
→ Appuyez sur la touche **tara**.

#### Entrée du code de l'aliment

→ Cherchez dans la liste des aliments (page 35 et suivantes) le code à 3 chiffres correspondant à l'aliment que vous pesez et tapez-le sur les touches numériques.

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

Toutes les valeurs nutritives énergétiques sont affichées.

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

#### Mise hors tension de la balance

La balance s'éteint automatiquement 180 secondes après le dernier pesage.  
Pour éteindre manuellement, appuyez sur la touche **⏻**.

## 6.2 Enregistrement d'un produit pesé

Vous pouvez enregistrer le poids, les valeurs nutritionnelles et énergétiques de l'aliment en cours de pesage. La balance additionne automatiquement les valeurs de chaque mesure enregistrée. Vous pouvez afficher le poids total, les valeurs nutritionnelles totales et les valeurs énergétiques totales à tout moment. Les données enregistrées sont conservées même lorsque la balance est éteinte et lors du changement de piles.

### Enregistrement de la première mesure

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

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

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

### Enregistrement d'autres mesures

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

### Affichage des valeurs mesurées ajoutées

Par exemple, chaque jour, appelez les valeurs enregistrées.

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

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

### Effacer mémoire

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

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

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

## 6.3 Programmation de codes aliments propres

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

### Remarque

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

### Pour programmer des aliments supplémentaires, procédez comme suit :

- Allumez l'appareil. Appuyez pour ce faire sur la touche **⏻**.



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

Est demandée ensuite la valeur énergétique de l'aliment.

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


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

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

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


- Contrôlez la plausibilité de la valeur saisie.

#### 6.4 Changer les piles


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

#### Remarques relatives aux piles

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

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

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

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

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

## 7. Nettoyage et entretien

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

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

#### ATTENTION

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

## 8. Que faire en cas de problèmes ?

Affichage	Cause	Remède
E - - - -	La limite de pesage de 5000 g a été dépassée.	Retirez le produit pesé du plateau.
	La mémoire maximale d'au moins une des valeurs nutritionnelles ou énergétiques a été dépassée, par exemple plus de 99999 kJ.	Effacez la mémoire avec la touche mémoire <b>MC</b> .

Affichage	Cause	Remède
	Il n'existe pas de valeur nutritionnelle ou énergétique pour cet aliment. 0 est ajouté en mode mémoire.	
<b>M</b> cli- gnote	La mémoire maximale d'au moins une des valeurs nutritionnelles ou énergétiques a été dépassée, par exemple plus de 99999 kJ.	Efface la mémoire avec la touche mémoire <b>MC</b> .
	La pile est presque usée.	Changez la pile (voir Chapitre 6.4. Changer les piles).
Valeur négative (-)	Le produit à peser a été posé avant la mise en marche de la balance.	Appuyez sur la touche
Absence d'affichage	La pile est usée.	Insérez une nouvelle pile (voir Chapitre 6.4. Changer les piles).

## 9. Élimination

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



### Élimination des piles

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



## 10. Caractéristiques techniques

Base de données	950 aliments avec les valeurs nutritionnelles et énergétiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>Protéines en g (oz)</li> <li>Lipides en g (oz)</li> <li>Cholestérol en mg (oz)</li> <li>Glucides en g (oz) et en unités pain</li> <li>Energie en kcal ou en kJ</li> </ul>
Incréments des valeurs nutritionnelles et énergétiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protéines : 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>Lipides : 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>Cholestérol : 0,1 mg (0,0001 oz)</li> <li>Glucides : 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>Unités pain : 0,01</li> <li>Énergie : 1 kcal/kJ</li> </ul>

## 11. Garantie / Maintenance

La société Beurer GmbH, sise Söflinger Straße 218, 89077 Ulm, Allemagne, (ci-après désignée « Beurer ») propose une garantie pour ce produit dans les conditions suivantes et dans la mesure prévue ci-après.

**Les conditions de garantie suivantes n'affectent en rien les obligations de garantie du vendeur découlant du contrat de vente conclu avec l'acheteur.**

**La garantie s'applique également sans préjudice de la responsabilité légale obligatoire.**

Beurer garantit le bon fonctionnement et l'intégrité de ce produit.

La période de garantie mondiale est de 5 ans à compter de la date d'achat par l'acheteur du produit neuf et non utilisé.

Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés par l'acheteur en tant que consommateur et utilisés uniquement à des fins personnelles dans le cadre d'une utilisation domestique.

Le droit allemand s'applique.

Si, au cours de la période de garantie, ce produit s'avère incomplet ou défectueux conformément aux dispositions suivantes, Beurer s'engage à proposer gratuitement un remplacement ou une réparation conformément aux présentes Conditions de garantie.

**Si l'acheteur souhaite faire valoir la garantie, il doit d'abord s'adresser au revendeur local : cf. liste « Service client à l'international » ci-jointe pour connaître les adresses du service après-vente.**

L'acheteur recevra ensuite des informations complémentaires concernant le déroulement de la demande de garantie, par exemple, l'adresse à laquelle envoyer le produit et les documents requis.

Une demande de garantie ne peut être prise en compte que si l'acheteur présente

- une copie de la facture/du reçu et
- le produit d'origine

à Beurer ou à un partenaire autorisé de Beurer.

La présente Garantie exclut expressément

- toute usure découlant de l'utilisation ou de la consommation normale du produit ;
- les accessoires fournis avec le produit qui s'usent ou qui sont consommés dans le cadre d'une utilisation normale du produit (par exemple, piles, piles rechargeables, manchettes, joints, électrodes, ampoules, embouts et accessoires pour inhalateur) ;
- les produits utilisés, nettoyés, stockés ou entretenus de manière inappropriée et/ou contraire aux conditions d'utilisation, ainsi que les produits ouverts, réparés ou modifiés par l'acheteur ou par un service client non agréé par Beurer ;
- les dommages survenus lors du transport entre le fabricant et le client ou entre le service client et le client ;
- les produits achetés en tant qu'article de second choix ou d'occasion ;
- les dommages consécutifs qui résultent d'une défaillance du produit (dans ce cas, toutefois, des réclamations peuvent être soulevées relatives à la responsabilité du fait des produits ou à d'autres dispositions légales obligatoires relatives à la responsabilité).

Les réparations ou le remplacement complet ne prolongent en aucun cas la période de garantie.

## 12. Codes aliments

### Abréviations

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

### Définitions

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

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

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

### Remarque

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

Produits laitiers	
000	Ayran
001	Babeurre
002	Crème fraîche, 30 % de matières grasses
003	Crème fraîche, 40 % de matières grasses
004	Lait caillé, allégé
005	Lai caillé, riche en matières grasses
006	Yaourt aux fruits, allégé
007	Yaourt aux fruits, maigre
008	Yaourt aux fruits, riche en matières grasses

009	Fromage blanc aux fruits, 20 % de matières grasses/E. S.
010	Bouillie de semoule, aux cerises
011	Yaourt, allégé, 1,5 % de matières grasses
012	Yaourt, maigre
013	Boisson au cacao à base de lait écrémé
014	Képhir
015	Képhir, aux fruits
016	Lait condensé, 10 % de matières grasses
017	Lait condensé, 4 % de matières grasses

018	Lait condensé, 7,5 % de matières grasses
019	Lait de vache (allégé), 1,5 %
020	Lait de vache (lait entier), 3,5 %
021	Lait écrémé
022	Flan au lait
023	Riz au lait, chocolat
024	Milk-shake
025	Petit-lait, sucré
026	Poudre de petit-lait, produit sec
027	Lait cru, lait sélectionné
028	Lait cru, lait de ferme
029	Crème (à café), 10 % de matières grasses

030	Crème, aigre (crème fleurette)
031	Chantilly, 30 % de matières grasses
032	Smetana, 24 % de matières grasses
033	Petit-suisse, 40 % de matières grasses/E. S.
034	Fromage blanc, 20 % de matières grasses/E. S.
035	Fromage blanc, maigre
036	Lait de chèvre
<b>Fromages</b>	
037	Appenzell, 50 % de matières grasses/E. S.
038	Camembert à rôti, 45 % de matières grasses/E. S.
039	Bleu de Bavière, 70 % de matières grasses/E. S.
040	Bel Paese
041	Fromage de montagne, 45 % de matières grasses/E. S.
042	Bleu (fromage à moisissure noble), 50 % de matières grasses/E. S.
043	Brie, 50 % de matières grasses/E. S.
044	Fromage gras à pâte pressée, 30 % de matières grasses/E. S.
045	Fromage gras à pâte pressée, 50 % de matières grasses/E. S.
046	Cambozola, 70 % de matières grasses/E. S.
047	Camembert, 30 % de matières grasses/E. S.
048	Camembert, 45 % de matières grasses/E. S.
049	Camembert, 60 % de matières grasses/E. S.
050	Camembert, rôti
051	Cheddar
052	Chester, 50 % de matières grasses/E. S.
053	Edam, 30 % de matières grasses/E. S.
054	Edam, 40 % de matières grasses/E. S.
055	Fromage à moisissure noble, 60 % de matières grasses/E. S.
056	Emmental, 45 % de matières grasses/E. S.
057	Feta (brebis), 45 % de matières grasses/E. S.
058	Fromage frais, à caillots
059	Fromage frais aux herbes, 20 % de matières grasses/E. S.

060	Gorgonzola, 55 % de matières grasses/E. S.
061	Gouda, 45 % de matières grasses/E. S.
062	Gruyère, 45 % de matières grasses/E. S.
063	Hardang, 45 % de matières grasses/E. S.
064	Cottage cheese, 20 % de matières grasses/E. S.
065	Jarlsberg, 45 % de matières grasses/E. S.
066	Fromage aux noix, 50 % de matières grasses/E. S.
067	Leerdammer, 45 % de matières grasses/E. S.
068	Limbourg, 20 % de matières grasses/E. S.
069	Maasdam, 45 % de matières grasses/E. S.
070	Maasland, 50 % de matières grasses/E. S.
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % de matières grasses/E. S.
073	Mozzarella
074	Münster
075	Palmarello, 50 % de matières grasses/E. S.
076	Parmesan, 36 % de matières grasses/E. S.
077	Provolone
078	Fromage des Pyrénées, 50 % de matières grasses/E. S.
079	Raclette, 48 % de matières grasses/E. S.
080	Fromage au jambon fumé, 45 % de matières grasses/E. S.
081	Râpé, 45 % de matières grasses/E. S.
082	Romadur, 20 % de matières grasses/E. S.
083	Roquefort
084	Rottaler, 45 % de matières grasses/E. S.
085	Rubiola, 75 % de matières grasses/E. S.
086	Fromages à base de lait caillé (Harzer, Mainzer), 10 % de matières grasses/E. S.
087	Sbrinz, 48 % de matières grasses/E. S.
088	Fromage frais sec en couches, 10 % de matières grasses/E. S.
089	Fromage fondu, 20 % de matières grasses/E. S.

090	Steppenkäse, 45 % de matières grasses/E. S.
091	Tête de Moine, 50 % de matières grasses/E. S.
092	Tilsit, 30 % de matières grasses/E. S.
093	Tilsit, 45 % de matières grasses/E. S.
094	Trappe, 45 % de matières grasses/E. S.
095	Fromage à pâte molle aux noix, 70 % de matières grasses/E. S.
096	Fromage vigneron, 60 % de matières grasses/E. S.
097	Fromage à la bière, 50 % de matières grasses/E. S.
098	Westberg, 45 % de matières grasses/E. S.
099	Chèvre, pâte non fraîche, 48 % de matières grasses/E. S.
100	Chèvre, pâte molle, 45 % de matières grasses/E. S.
<b>Oeufs et plats aux oeufs</b>	
101	Oeuf de poule, entier (100 g)
102	Jaune d'oeuf (jaune d'oeuf liquide)
103	Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf liquide)
104	Oeufs brouillés
105	Oeuf sur le plat
<b>Huiles et matières grasses</b>	
106	Huile de graines de coton
107	Beurre (à base de crème non aigre ou aigre)
108	Demi-beurre
109	Beurre fondu
110	Huile de chardon, raffinée
111	Huile d'arachide, raffinée
112	Beurre de cacao
113	Beurre de coco, raffiné
114	Huile de graines de citrouille
115	Huile de foie de morue
116	Huile de graines de lin
117	Huile de maïs, raffinée
118	Margarine (margarine diététique)
119	Margarine (standard)
120	Mayonnaise, riche en matières grasses
121	Matières grasses du lait allégées
122	Huile d'olive
123	Huile de colza
124	Suif de boeuf
125	Dressing mayonnaise (50 % de matières grasses)

126	Saindoux de porc
127	Huile de sésame
128	Huile de soja, raffinée
129	Huile de tournesol, raffinée
130	Huile de noix
131	Huile de germes de blé
<b>Viandes</b>	
132	Viande des Grisons
133	Extrait de viande
134	Pâté allemand
135	Viande hachée (moitié boeuf, moitié porc)
136	Mouton, poitrine
137	Mouton, gigot
138	Mouton, faux-filet
139	Mouton (filet)
140	Mouton (côtelette)
141	Foie de mouton
142	Veau (épaule)
143	Veau (filet)
144	Veau (collet avec le carré découvert, échine avec os)
145	Veau (jarret avec os)
146	Veau (cuisse, cuissot avec os)
147	Veau (chair du muscle)
148	Veau (côtes couvertes)
149	Ris de veau
150	Poitrine de veau
151	Côtes de veau
152	Foie de veau
153	Rognons de veau
154	Escalope
155	Côte de porc salée et fumée
156	Agneau (chair du muscle)
157	Queue de boeuf
158	Viande de cheval
159	Hachis de boeuf (boeuf tartare)
160	Steak haché
161	Cuisse de boeuf
162	Foie de boeuf
163	Langue de boeuf
164	Boeuf (filet)
165	Boeuf (surlonge, rôti, poitrine)
166	Boeuf (culotte, quasi)
167	Boeuf (talon de collier, collier)
168	Boeuf (tende de tranche)
169	Boeuf (chair du muscle)
170	Boeuf (roastbeef, aloyau)
171	Gras du dos de porc

172	Epaule de porc
173	Porc (ventre)
174	Porc (filet)
175	Porc (salé et fumé)
176	Porc (côte avec os)
177	Porc (viande du muscle)
178	Porc (escalope, jambon démanagé)
179	Porc, jambonneau arrière (jarret arrière)
180	Porc haché
181	Rognons de porc
182	Poitrine, braisée
183	Jambon cuit
184	Jambon arrière
185	Viande de chèvre moy.
186	Langue de porc
<b>Volailles et gibiers</b>	
187	Canard moy.
188	Faisan moy.
189	Oie moy.
190	Lièvre moy.
191	Viande de cerf moy.
192	Poulet moy.
193	Poularde moy.
194	Poulet, cuisse avec la peau
195	Blanc de poulet avec la peau
196	Foies de poulet
197	Viande de lapin moy.
198	Perdrix
199	Viande de chevreuil, cuisse
200	Selle de chevreuil
201	Pigeon
202	Dindonneau, blanc, sans la peau
203	Dindonneau, cuisse, sans la peau ni les os
204	Dindonneau, avec la peau, moy.
205	Caille
206	Sanglier
<b>Charcuteries, pâtés &amp; produits à base de viande</b>	
207	Saucisses paysannes
208	Mortadelle au jambon
209	Charcuterie au jambon
210	Saucisse à l'eau
211	Saucisse (porc)
212	Cabanossi
213	Salami
214	Corned Beef (allemand)
215	Petites saucisses en boîte

216	Pâté de chair à saucisse pressé bavarois
217	Cervelas
218	Saucisses de Francfort
219	Boulettes de viande, crues
220	Foie gras d'oie
221	Cervelas de volaille, maigre
222	Cervelas bavarois blanc
223	Saucisson à l'ail et à la moutarde, cuit et fumé
224	Saucisse de veau
225	Pâté de veau
226	Saucisse porc et boeuf
227	Filet de porc fumé
228	Gendarme
229	Pâté de foie
230	Pâté de foie sous boyau, maigre
231	Saucisson de Lyon
232	Saucisse fumée à tartiner
233	Mortadelle
234	Boudin noir
235	Saucisson (allemand)
236	Jambon cuit
237	Jambon cru
238	Jambon cru fumé (lard maigre)
239	Mortadelle au jambon
240	Fromage de tête rouge
241	Lard de poitrine, fumé
242	Lard maigre
243	Charcuterie en aspic
244	Boudin blanc bavarois aux herbes
245	Saucisses viennoises
<b>Poissons, crustacés et mollusques</b>	
246	Anguille
247	Huître
248	Perche
249	Lingue bleue
250	Brème
251	Hareng saur
252	Aiguillat
253	Féra (corégone)
254	Filet de poisson
255	Flet
256	Truite (truite de rivière, truite arc-en-ciel)
257	Crevette
258	Petit crabe
259	Brochet
260	Flétan noir (du Groenland)

261	Flétan blanc
262	Hareng (Atlantique)
263	Hareng (Baltique)
264	Homard
265	Cabillaud (morue)
266	Coquilles Saint-Jacques
267	Carpe
268	Loche
269	Crabes
270	Ecrevisse
271	Krill (Antarctique)
272	Saumon
273	Langouste
274	Lingue
275	Maquereau
276	Moules
277	Sébaste, rascasse du Nord
278	Anchois
279	Sardine
280	Eglefin
281	Tanche
282	Carrelet
283	Merlu
284	Colin (d'Alaska)
285	Lotte de mer
286	Sole
287	Sprat
288	Turbot
289	Eperlan
290	Thon
291	Calmar
292	Escargot
293	Sandre
<b>Produits à base de poissons</b>	
294	Anguille fumée
295	Hareng fumé
296	Hareng, hareng frit mariné
297	Hareng mariné (à la Bismarck)
298	Hareng, jeune hareng mariné au sel
299	Filet de hareng en sauce tomate
300	Véritable caviar (d'esturgeon)
301	Faux caviar (caviar allemand)
302	Crevettes en boîte
303	Crabe en boîte
304	Saumon fumé en boîte
305	Maquereau fumé
306	Sardines à l'huile
307	Sébaste fumé

308	Hareng salé
309	Eglefin fumé
310	Filet d'aiguillat fumé
311	Colin fumé
312	Morue sèche
313	Thon à l'huile
<b>Céréales et produits céréaliers</b>	
314	Amaranthe
315	Tarte aux pommes couverte
316	Strudel aux pommes
317	Chausson aux pommes
318	Bagel
319	Pain
320	Crêpes berlinoises
321	Biscuit (à la cuillère)
322	Pâte feuilletée
323	Petits pains
324	Brownies
325	Gruau de sarrasin
326	Farine de sarrasin, complète
327	Petit beurre
328	Gâteau au levain garni de flocons de beurre et de sucre
329	Céréales, arôme fruits
330	Barres de céréales (au chocolat)
331	Cookies, au beurre
332	Flocons de maïs
333	Flocons de maïs, noisettes et miel
334	Flocons de maïs, complets
335	Couscous, cuit
336	Couscous, non cuit
337	Petits gâteaux pour diabétiques
338	Farine d'épeautre, complète
339	Doughnut
340	Pâtes alimentaires aux oeufs, cuites/égouttées
341	Pâtes alimentaires aux oeufs (nouilles, macaronis, spaghettis), non cuites
342	Pain de fruits secs
343	Cake aux fruits secs
344	Céréales aux fruits, sans sucre
345	Orge perlée
346	Pain d'épices
347	Biscuits gingembre cannelle
348	Vermicelle chinois, cuit
349	Pain complet au froment
350	Semoule en grains
351	Croquettes de semoule

352	Farine de graines d'épeautre vert
353	Grillade d'épeautre vert
354	Flocons d'avoine, instantanés
355	Viennoiserie
356	Pâte levée (préparation instantanée pour)
357	Brioche tressée
358	Grains de millet
359	Gâteau au fromage blanc
360	Flocons de son, avoine
361	Petits gâteaux, mélange
362	Pain suédois croustillant
363	Bretzel/petit pain au sel
364	Maïs, grains entiers
365	Flocons de maïs petit-déjeuner, non sucrés
366	Farine de maïs
367	Macarons
368	Gâteau marbré
369	Farine, seigle complet
370	Pain multi céréales
371	Gâteau aux graines de pavot
372	Rouleau aux graines de pavot
373	Tarte à la crème moka
374	Muffin, aux myrtilles
375	Petits gâteaux aux céréales
376	Mélange de céréales, produit sec
377	Gâteaux aux noisettes (préparation instantanée pour)
378	Gâteaux aux noisettes (pâtisseries longue conservation)
379	Tartes aux fruits, pâte levée
380	Pâte à tarte, prête à la consommation
381	Chapelure
382	Pâte à pizza
383	Pop-corn
384	Pain noir de Westphalie
385	Riz, poli, cuit, égoutté
386	Riz, poli, non cuit
387	Riz, non poli
388	Farine de riz
389	Seigle, grains entiers
390	Pain de seigle
391	Farine de seigle, type 1800
392	Farine de seigle, type 815
393	Pain bis
394	Pain de seigle concassé et pain complet
395	Pain de seigle complet

396	Quatre-quarts et génoise	435	Pommes de terre au four (dans la peau)	475	Laitue
397	Petits gâteaux ABC	436	Pommes de terre, avec la peau (cruées)	476	Citrouille
398	Gâteau au chocolat Sacher	437	Galette de pommes de terre, produit sec/en poudre	477	Pissenlit
399	Gâteau à la crème	438	Galette de pommes de terre, surgelée/prête à la consommation	478	Petit épi de maïs
400	Céréales au chocolat	439	Purée de pommes de terre	479	Bette
401	Forêt-Noire	440	Purée de pommes de terre, produit sec/en poudre	480	Salade de jeune hareng mariné
402	Biscuits sablés écossais	441	Fécule de pomme de terre	481	Raifort
403	Nouilles souabes	442	Soupe de pommes de terre, produit sec/en poudre	482	Carotte
404	Son alimentaire	443	Pommes de terre bouillies dans la peau, cuites	483	Carottes (en boîte)
405	Pain de mie	444	Frites, prêtes à la consommation, non salées	484	Pousse de haricots mungo
406	Tortellinis, prêts à la consommation	445	Röstie bernois, surgelé	485	Salade de pâtes, à l'italienne
407	Fond de tarte		Légumes et salades	486	Gombo
408	Triticale	446	Artichaut	487	Poivrons
409	Pain complet aux graines de tournesol	447	Artichauts à l'huile	488	Panais
410	Fougace à la farine complète	448	Aubergine	489	Persil
411	Petits gâteaux à la farine complète	449	Pousses de bambou	490	Poireau
412	Pâtes alimentaires complètes, non cuites	450	Patate douce	491	Pourpier
413	Biscottes complètes	451	Céleri en branches	492	Chicorée rouge
414	Mélange de gaufrettes	452	Chou-fleur	493	Radis
415	Gâteau brioché saxon de Noël	453	Haricots, verts	494	Radis noir
416	Pain blanc allemand	454	Haricots, verts, en boîte	495	Rhubarbe
417	Froment, grains entiers	455	Brocoli	496	Choux de Bruxelles
418	Semoule de froment	456	Cresson	497	Betterave rouge
419	Germes de blé	457	Endives	498	Chou rouge
420	Son de blé	458	Chou chinois	499	Roquette
421	Farine de froment, type 405	459	Laitue d'hiver	500	Oseille
422	Pain principalement de froment	460	Chicorée	501	Choucroute, égouttée
423	Amidon de froment	461	Salade carotte, céleri, oeufs, mayonnaise	502	Ciboulette
424	Pain de mie au froment	462	Mâche, raiponce	503	Salsifis
425	Pain de froment complet	463	Fenouil, feuilles (fenouil de Bologne)	504	Céleri-rave
426	Riz sauvage, non cuit	464	Salade de cervelas, faite maison	505	Pousses/germes de soja
427	Gâteau au citron	465	Oignons printaniers	506	Asperges
428	Biscottes	466	Cresson alénois	507	Epinards
429	Tarte à l'oignon	467	Cornichons à la russe	508	Epinards, surgelés
<b>Pommes de terre et produits à base de pommes de terre</b>		468	Chou de Milan	509	Navet
430	Pommes de terre sautées, prêtes à la consommation	469	Concombre	510	Légumes potagers
431	Pomme de terre bouillie dans la peau	470	Salade de hareng	511	Tomate
432	Quenelles de pommes de terre, produit sec/en poudre	471	Gingembre	512	Tomates en boîte
433	Quenelles de pommes de terre, à base de pomme de terre cuite et de pomme de terre crue, prêtes à la consommation	472	Salade de pommes de terre	513	Topinambours
434	Croquettes de pommes de terre produit sec/en poudre	473	Ail, cru	514	Tsatsiki
		474	Chou-rave	515	Salade Waldorf
				516	Plantain
				517	Rave
				518	Chou blanc
				519	Salade de chou blanc
				520	Chou frisé
				521	Courgettes
				522	Maïs doux
				523	Maïs doux, en boîte

524	Oignons
<b>Champignons</b>	
525	Pleurote
526	Bolet jaune
527	Champignon de Paris (champignon de couche)
528	Champignons de Paris en boîte
529	Armillaire
530	Morille
531	Girole (chanterelle)
532	Girole (chanterelle), séchée
533	Bolet orangé
534	Cèpe
535	Cèpe, séché
536	Truffe
<b>Fruits</b>	
537	Cerise des Barbades
538	Ananas
539	Ananas en boîte
540	Pomme
541	Pomme, séchée (souffrée)
542	Compote de pommes
543	Orange
544	Abricot
545	Abricot, séché
546	Abricots en boîte
547	Avocat
548	Banane
549	Banane, séchée
550	Tomate
551	Poire
552	Poires en boîte
553	Mûre
554	Fruit à pain
555	Prune du Natal
556	Chayotte
557	Cherimoya
558	Datte, séchée
559	Fraise
560	Fraise, surgelée
561	Figue
562	Figue, séchée
563	Grenade
564	Pamplemousse
565	Goyave
566	Cynorrhodon
567	Myrtille
568	Myrtille, surgelée, non sucrée
569	Framboise

570	Baie de sureau
571	Melon miel
572	Fruit du jacquier
573	Nèfle du Japon
574	Groseille
575	Cassis
576	Kaki
577	Figues de Barbarie
578	Carambole
579	Bigarreau
580	Cerises en bocal
581	Kiwi
582	Kumquat, cru
583	Citron vert
584	Litchi
585	Longane
586	Clémentine
587	Mangue
588	Mûre
589	Mirabelle
590	Canneberge
591	Brugnon
592	Olive, verte, marinée
593	Olive, noire, marinée
594	Papaye
595	Fruit de la passion
596	Pêche
597	Pêche, séchée
598	Pêches en boîte
599	Prune
600	Physalis
601	Airelles rouges
602	Coing
603	Litchi chevelu
604	Reine-claude
605	Argousier
606	Kaki
607	Groseille à maquereau
608	Raisins secs de Smyrne
609	Tamarin
610	Pastèque
611	Raisin sec
612	Raisin
613	Citron
614	Melon miel
<b>Noix et noisettes</b>	
615	Noix de cajou
616	Châtaigne
617	Cacahuète

618	Cacahuète, grillée et épluchée
619	Noisette
620	Noix de coco
621	Noix de coco râpée
622	Graines de citrouille
623	Noix de macadamia
624	Amande, douce
625	Pavot, graines (séchées)
626	Noix du Brésil
627	Noix de Pécan
628	Pignons
629	Pistache
630	Sésame, graines (séchées)
631	Graines de tournesol, graines (séchées)
632	Noix
<b>Féculents et graines</b>	
633	Haricots blancs secs
634	Petits pois écosés secs
635	Petits pois, écosse + petits pois, verts
636	Petits pois, verts, en boîte
637	Petits pois, verts, surgelées, écosés
638	Câpres, macérées
639	Pois chiches, graines, secs
640	Pois chiches, pousses, fraîches
641	Haricots rouges, en boîte
642	Dolique, crue
643	Lin
644	Haricot de Lima, cru
645	Lentille, graines, cuite
646	Lentille, graines, sèches
647	Pavot, graines, séchées
648	Sésame, graines, séchées
649	Graine de soja, graines, séchées
650	Soja remplaçant la viande
651	Lait de soja
652	Pousses de soja
653	Saucisse de soja moy.
654	Graines de tournesol
655	Pois d'ambrevade, cru
<b>Boissons sans alcool</b>	
656	Jus d'ananas
657	Jus dense de pomme
658	Jus de pomme, commercial
659	Mélange de jus de pomme et d'eau minérale gazeuse
660	Nectar d'abricot
661	Bière, sans alcool, internationale



662	Cappuccino
663	Cola
664	Cola, light
665	Café liégeois
666	Thé glacé, pêche
667	Jus de pamplemousse, commercial
668	Sirup de framboise
669	Jus de baie de sureau
670	Nectar de cassis
671	Café
672	Café soluble (instantané), produit sec/en poudre
673	Lait de noix de coco
674	Latte Macchiato
675	Limonade, Boisson mélange coca
676	Jus de clémentine, pressé frais
677	Jus de carotte
678	Jus multivitamines
679	Limonade à l'orange
680	Jus d'orange, pressé frais
681	Jus d'orange, commercial
682	Jus de betteraves rouges
683	Jus d'argousier
684	Jus de griottes
685	Boisson au soja, aux fruits
686	Thé
687	Jus de tomate
688	Jus de raisin, commercial
689	Jus de citron, pressé frais
<b>Boissons alcoolisées</b>	
690	Bière sans alcool, allemande
691	Bière maltée à haute fermentation (5 % vol.)
692	Amaretto (28 % vol.)
693	Cidre
694	Bière blonde de la région de Cologne
695	Bière de garde « Lager » de la région de Pilsen, bière normale, allemande
696	Bière forte, blonde, à basse fermentation (7 % vol.)
697	Boisson alcoolisée à base de vin, aux fraises
698	Cuba Libre
699	Curaçao (35 % vol.)
700	Vins de liqueur (16–18 % vol.)
701	Double bière forte, brune (8 % vol.)

702	Liqueur au jaune d'oeuf
703	Bière d'exportation, blonde (5 % vol.)
704	Vin de fruits (8–10 % vol.)
705	Gin
706	Vin chaud
707	Alcool de grains clair (32 % vol.)
708	Bière de garde « Lager » (bière à teneur de moût élevée), blonde (5 % vol.)
709	Bière légère, à basse fermentation (2,5–3,0 % vol.)
710	Liqueurs (30 % vol.)
711	Bière de maïs (bière blanche, à haute fermentation)
712	Bière de malt (0,04–0,6 % vol.)
713	Eau-de-vie de fruits (40–45 % vol.)
714	Ouzo (38 % vol.)
715	Pina Colada
716	Porto
717	Vin rouge, lourd
718	Rhum
719	Sangria
720	Vin mousseux/jus d'orange
721	Vin mousseux allemand
722	Cognac
723	Vin blanc
724	Bière de froment à teneur de moût élevée, sans levure (5 % vol.)
725	Bière de froment à teneur de moût élevée, contenant de la levure (5 % vol.)
726	Vermouth
727	Whisky
728	Vodka
<b>Desserts et confiseries</b>	
729	Sirup d'érable
730	Meringue
731	Bonbons, caramels durs
732	Coulis de fruits, prêt à la consommation
733	Sauce au chocolat, prête à la consommation
734	Chocolats pour diabétiques
735	Chocolat pour diabétiques, au lait
736	Chocolat pour diabétiques, noir
737	Edulcorant pour diabétiques
738	Glace de régime
739	Bouchée de pain d'épice fourré nappé de chocolat

740	Gâteau de Noël de Dresde, à la pâte d'amandes
741	Crème glacée
742	Tranche napolitaine
743	Crème glacée, chocolat
744	Crème glacée, vanille
745	Pain d'épice Elise
746	Pâte de cacahuète
747	Fondant
748	Gâteau à la crème au beurre enrobé d'amandes et de croquant
749	Bavarois, à partir de produit sec, prêt à la consommation
750	Glace aux fruits
751	Gomme à mâcher aux fruits
752	Dessert gélifié, à partir de produit sec, prêt à la consommation avec de l'eau
753	Dessert gélifié, aspérule, tout prêt
754	Kouglof
755	Oursons gélifiés
756	Miel (miel de fleurs)
757	Kaiserschmarrn
758	Poudre de cacao, faiblement dégraissé
759	Régliasse
760	Pâte d'amandes
761	Chocolat au lait
762	Glace au lait, au moins 70 % de lait
763	Tête de nègre
764	Mousse au chocolat
765	Praliné
766	Gâteau aux noisettes avec glaçage
767	Pâte à tartiner aux noisettes et cacao
768	Plum-pudding
769	Sucre de canne
770	Compote de fruits rouges refroidie, à partir de produit sec, prête à la consommation avec de l'eau
771	Russischer Zupfkuchen
772	Barre de chocolat/cacahuète
773	Barre de chocolat/caramel
774	Barre de chocolat/noix de coco
775	Bouchées de mousse enrobée de chocolat
776	Chocolat, sans lait, à au moins 40 % cacao
777	Chocolat, blanc

778	Crème au chocolat, à partir de produit sec, prête à la consommation
779	Bonbons au chocolat enrobés de sucre
780	Flan au chocolat, à partir de produit sec, prêt à la consommation avec du lait
781	Glace à l'italienne
782	Spéculoos
783	Tiramisu
784	Flan à la vanille, flan à la crème, à partir de produit sec, prêt à la consommation avec du lait
785	Crème à la vanille, à partir de produit sec, prête à la consommation
786	Sauce à la vanille, à partir de produit sec, prête à la consommation avec du lait
787	Chocolat au lait
788	Chocolat au lait aux noisettes
789	Bonbon gélifié moy.
790	Biscuit à la cannelle en forme d'étoile
791	Gâteau au citron
792	Sucre (sucre de canne, sucre de betterave)
<b>Sauces</b>	
793	Sauce Barbecue
794	Sauce Béchamel
795	Jus de viande
796	Jus de viande, clair
797	Sauce au curry
798	French-Dressing
799	Mélange pour bouillon instantané
800	Sauce blanche, épaissie
801	Italian-Dressing
802	Sauce chasseur
803	Ketchup
804	Sauce au beurre persillée
805	Arôme Maggi
806	Chutney mangue
807	Sauce style mayonnaise
808	Raifort (tube)
809	Sauce au poivre
810	Sauce à la crème
811	Mayonnaise pour salade
812	Sauce hollandaise
813	Sauce aigre-douce
814	Sauce pour poêle gyros, produit sec/en poudre

815	Sauce pour goulasch hongrois, produit sec/en poudre
816	Sauce pour rôti de boeuf mariné au vinaigre, produit sec/en poudre
817	Moutarde
818	Sauce au soja
819	Sauce cocktail
820	Concentré de tomates
821	Sauce tomate, sauce de base classique
822	Sauce tomate, à l'italienne
823	Vinaigrette
824	Sauce piquante
825	Sauce à l'oignon
<b>Confitures</b>	
826	Gelée de pomme
827	Marmelade d'orange
828	Confiture d'abricot
829	Confiture de mûre
830	Confiture pour diabétiques, au fructose
831	Confiture pour diabétiques, à l'édulcorant/au fructose
832	Confiture de fraise
833	Confiture de framboise
834	Gelée de groseilles
835	Confiture de cerises
836	Confiture de prune, (quetsche)
837	Compote de prune
838	Gelée de coing
839	Confiture de coing
<b>Potages, potées et plats uniques</b>	
840	Crème de brocoli et chou-fleur, allégé, produit sec/en poudre
841	Cassoulet
842	Crème de champignons
843	Chili con carne
844	Soupe de nouilles chinoises
845	Cassolette de petits pois à la saucisse
846	Soupe aux célestines
847	Crème d'épeautre vert franco-nienne
848	Bouillon de légumes
849	Minestrone
850	Bouillon aux noques de semoule
851	Goulasch
852	Bouillon de poule
853	Bouillon de poule aux pâtes alimentaires, produit sec/en poudre

854	Soupe aux pommes de terre à la saucisse
855	Crème de poireau
856	Lentilles au lard, produit sec/en poudre
857	Lentilles
858	Soupe au vermicelle
859	Oxtail
860	Potée de Pichelstein
861	Soupe au riz aux boulettes de viande
862	Consommé de boeuf
863	Crème d'asperges
864	Crème de cèpes
865	Velouté de tomates
866	Soupe à la tomate au riz, produit sec/en poudre
867	Soupe à l'oignon
<b>Plats cuisinés</b>	
868	Baguettes, saucisson, surgelées
869	Choucroute bavaroise, surgelée
870	Bruschetta, tomate, basilic, surgelée
871	Cannelloni
872	Cevapcici
873	Cheeseburger
874	Poêlée chinoise de légumes, produit sec/en poudre
875	Escalope Cordon bleu
876	Döner Kebab
877	OEufs en salade
878	Petits pois/carottes, surgelés
879	Filet de poisson sauce aux herbes, surgelé
880	Filet de poisson à la bordelaise, surgelé
881	Bâtonnet de poisson pané
882	Tarte alsacienne flambée, surgelée
883	Cervelas en salade
884	Rouleau de printemps, surgelé
885	Salade de volaille, à la crème
886	Lasagne de légumes, produit sec/en poudre
887	Légumes mélangés, surgelés
888	Boules prune-pavot cuites à l'étuvée, surgelées
889	Emincé zurichois, produit sec/en poudre
890	Goulasch, hongrois
891	Poulet aigre-doux, surgelé
892	Hamburger

893	Rôti de cerf à la crème, surgelé
894	Blanquette
895	Bouillon de poule aux pâtes, produit sec/en poudre
896	Purée de pommes de terre « à la rhénane », produit sec/en poudre
897	Gratin dauphinois
898	Quenelles de pommes de terre, à base de pomme de terre cuite et de pomme de terre crue
899	Salade de pommes de terre à la mayonnaise
900	Nouilles souabes au fromage
901	Chou farci
902	Choux farcis, prêts à la cuisson, surgelés
903	Boulettes de viande en sauce aux câpres
904	Filet de saumon en pâte feuilletée, surgelé
905	Lasagne
906	Potée de Leipzig, surgelée
907	Saucisses aux lentilles
908	Raviole souabe, cuite
909	Nasi Goreng, surgelé
910	Salade de pâtes à la mayonnaise
911	Potée de nouilles aux boulettes de boeuf, produit sec/en poudre
912	Poivron farci
913	Poêle de légumes à la française, surgelée
914	Poêle de légumes à l'italienne, surgelée
915	Poêle de légumes à la mexicaine, surgelée
916	Crêpes
917	Pizza Hawaii, surgelée
918	Pizza Margherita, surgelée
919	Pizza saucisson, surgelée
920	Pizza jambon, surgelée
921	Quiche Lorraine, surgelée
922	Raviolis en sauce tomate
923	Paupiette de boeuf
924	Riz pilaf
925	Filet de carrelet, pané, surgelé
926	Quenelles de pain, produit cuisiné
927	Spaghettis alla Carbonara, produit sec/en poudre
928	Spaghettis bolognaise
929	Spaghettis Funghi, produit sec/en poudre
930	Spaghettis à la tomate

931	Travers de porc à la texane, au four, surgelés
932	Epinards, surgelés
933	Pointe de culotte bouillie
934	Salade Waldorf à la mayonnaise
935	Salade de chou blanc à l'huile
936	Cervelas et fromage en salade
937	Boules aux quetsches cuites à l'étuvée, surgelées
938	Rondelles d'oignons, frites
<b>Autres</b>	
939	Levure de boulanger, pressée
940	Levure de bière, sèche
941	Cacahuètes soufflées
942	Gélatine
943	Chips, salés, frits à l'huile
944	Sticks de pommes de terre, salés, frits à l'huile
945	Gâteaux salés
946	Poudre pour flan, produit sec/en poudre
947	Sticks salés
948	Tofu
949	Tortillas
<b>Entrées propres</b>	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	
957	

958	
959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	

975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	
987	
988	
989	
990	
991	

992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	



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

## Estimada clienta, estimado cliente:

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

Atentamente,  
El equipo de Beurer

## Funciones del aparato

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

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

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

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

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

## Contenido

1. Artículos suministrados .....	45
2. Explicación de los símbolos .....	45
3. Indicaciones de advertencia y de seguridad....	46
4. Descripción del aparato .....	46
5. Puesta en funcionamiento.....	47
6. Aplicación .....	47
7. Limpieza y cuidado .....	48
8. Resolución de problemas.....	48
9. Eliminación .....	49
10. Datos técnicos.....	49
11. Garantía / Asistencia .....	49
12. Códigos de alimentos.....	50





## 1. Artículos suministrados

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

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

## 2. Explicación de los símbolos

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

	Fabricante
	<b>Marcado CE</b> Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes.
	Eliminar el embalaje respetando el medio ambiente
	Símbolo de certificación para aquellos productos que se exportan a la Federación de Rusia y a los países de la CEI

### 3. Indicaciones de advertencia y de seguridad


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

#### ADVERTENCIA

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

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

#### ATENCION

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

- La báscula no está pensada para pesar medicamentos o materiales no permitidos.
- El producto solo está dispuesto para el uso propio, no para el uso médico o comercial.

#### Pilas

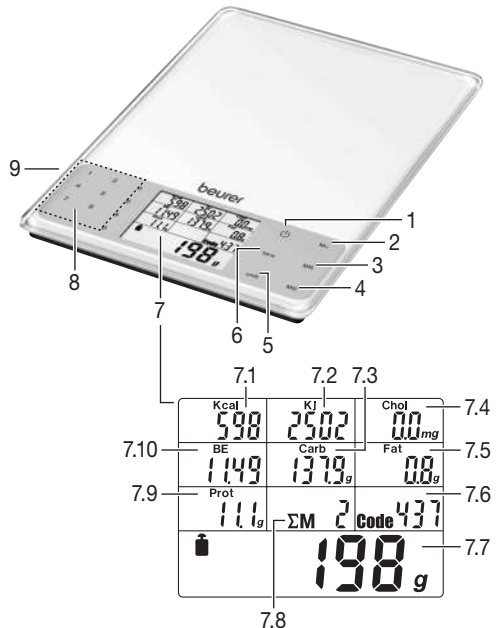
- Las pilas pueden significar peligro mortal, si se tragan. Guarde las pilas en lugares inaccesibles para niños pequeños. Si se ha tragado una pila, será necesario consultar inmediatamente a un médico.
- No echar las pilas al fuego. ¡Peligro de explosión!
- Las pilas no deben recargarse ni reactivarse mediante otros medios; no deben desarmarse ni deben ser cortocircuitadas.
- Sacar las pilas, si el aparato no se usará por un prolongado espacio de tiempo. De esta manera se evitan daños que podrían ser causados por fugas en la pilas.


#### Reparación

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

### 4. Descripción del aparato

#### Báscula analizadora de valor nutritivo



- 1 Botón de encendido y apagado 
- 2 **M+** Memorizar la medición
- 3 **MR** Indicaciones de los valores de sumas
- 4 **MC** Borrado de la memoria
- 5 Interruptor para cambiar entre unidades de peso g/oz **unit**
- 6 Tecla “Tara” **tara**
- 7 Pantalla
  - 7.1 Indicación de kilocalorías
  - 7.2 Indicación de kilojoules
  - 7.3 Indicación del contenido en hidratos de carbono
  - 7.4 Indicación del contenido en colesterol
  - 7.5 Indicación del contenido de grasa
  - 7.6 Indicación del código
  - 7.7 Indicación del peso
  - 7.8 Indicación del número de espacios de memoria
  - 7.9 Indicación del contenido de proteínas
  - 7.10 Indicación de las unidades de pan
- 8 Botones numéricos 0–9 para entrar el código de alimento
- 9 Compartimento de pilas (lado trasero)

## 5. Puesta en funcionamiento

### Cambiar la unidad de peso

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


### Emplazar la báscula

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

## 6. Aplicación

### 6.1 Pesado

#### Conectar la báscula

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

#### Pesar el producto (tara)

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

→ Pulse para ello la tecla **tara**.

#### Entrar el código de alimento


→ Localice en el listado de alimentos (página 50 en adelante) el código de tres números correspondiente al alimento que está pesando e introduzca el código utilizando el teclado numérico.

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

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

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

### Desconectar la báscula

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

### 6.2 Memorizar el producto pesado

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

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

#### Memorizar la primera medición

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

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

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

#### Memorizar otras mediciones

Reemplace el producto a pesar y repita el paso 1.

#### Visualizar los valores sumados

Active, por ejemplo diariamente, los valores memorizados.

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

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

#### Borrar memoria

Borre Vd. la memoria periódicamente, por ejemplo diariamente.

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

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

### 6.3 Programar códigos propios de alimentos

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

#### Nota

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

## Proceda de la manera siguiente para programar los alimentos adicionales:

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

A continuación se le preguntará el valor energético del alimento.

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

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

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

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

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


- Compruebe la plausibilidad del valor introducido.

## 6.4 Cómo cambiar la pila

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

### Indicaciones para la manipulación de pilas

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

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

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

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

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

## 7. Limpieza y cuidado

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

Limpie periódicamente el lado superior de la placa de pesaje.

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


### ATENCION

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

## 8. Resolución de problemas

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



Pantalla	Causa	Remedio
M par-padea	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 <b>MC</b> .
Lo	La pila está prácticamente agotada.	Cambie la pila (consulte cómo cambiar la pila en el capítulo 6.4).
Valor menos (-)	Se colocó el producto a pesar antes de haber conectado la báscula.	Presione el botón  .
La pantalla está vacía	La pila está completamente agotada.	Coloque una pila nueva (consulte cómo cambiar la pila en el capítulo 6.4).

## 9. Eliminación

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



### Eliminación de las pilas

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



## 10. Datos técnicos

Base de datos	950 alimentos con los siguientes valores nutritivos y calóricos: <ul style="list-style-type: none"> <li>Proteína/albúminas g (oz)</li> <li>Grasa en (oz)</li> <li>Colesterol en mg (oz)</li> <li>Hidratos de carbono en g (oz) y BE</li> <li>Energía en kcal o kJ</li> </ul>
---------------	--

Divisiones para los valores nutritivos y calóricos	• Proteína/albúmina:	0,1 g (0,01 oz)
	• Grasa:	0,1 g (0,01 oz)
	• Colesterol:	0,1 mg (0,0001 oz)
	• Hidratos de carbono:	0,1 g (0,01 oz)
	• BE:	0,01
	• Energía:	1 kcal/kJ

## 11. Garantía / Asistencia

Beurer GmbH, Söflinger Straße 218, D-89077 Ulm (en lo sucesivo, «Beurer») concede una garantía para este producto. La garantía está sujeta a las siguientes condiciones y el alcance de la misma se describe a continuación.

**Las siguientes condiciones de garantía no afectan a las obligaciones de garantía que la ley prescribe para el vendedor y que emanan del contrato de compra celebrado con el comprador. La garantía se aplicará además sin perjuicio de las normas legales preceptivas.**

Beurer garantiza el perfecto funcionamiento y la integridad de este producto.

La garantía mundial tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra del producto nuevo y sin utilizar por parte del comprador.

Esta garantía se ofrece solo para productos que el comprador haya adquirido en tanto que consumidor con fines exclusivamente personales en el marco de una utilización privada en el hogar. Se aplica la legislación alemana.

En el caso de que, durante el periodo de garantía, este producto resultara estar incompleto o no funcionara correctamente conforme a lo dispuesto en las siguientes disposiciones, Beurer se compromete a sustituir el producto o a repararlo según las presentes condiciones de garantía.

**Cuando el comprador desee recurrir a la garantía lo hará dirigiéndose en primera instancia al distribuidor local: véase la lista adjunta «Servicio internacional» que contiene las distintas direcciones de servicio técnico.**

A continuación, el comprador recibirá información pormenorizada sobre la tramitación de la garantía, como el lugar al que debe enviar el producto y qué documentos deberá adjuntar.

El comprador solo podrá invocar la garantía cuando pueda presentar:

- una copia de la factura o del recibo de compra y
  - el producto original
- a Beurer o a un socio autorizado por Beurer.

Quedan excluidos explícitamente de la presente garantía

- el desgaste que se produce por el uso o el consumo normal del producto;
- los accesorios suministrados con el producto que se desgastan o consumen durante un uso normal (p. ej., pilas, baterías, brazaletes, juntas, electrodos, luminarias, cabezales y accesorios de inhalación);
- productos cuyo uso, limpieza, almacenamiento o mantenimiento sea indebido o vaya contra lo dispuesto en las instrucciones de uso, así como productos que hayan sido abiertos, reparados o modificados por el comprador o por un centro de servicio técnico no autorizado por Beurer;
- daños que se hayan producido durante el transporte entre las instalaciones del fabricante y las del cliente o bien entre el centro de servicio técnico y el cliente;
- productos que se hayan adquirido como productos de calidad inferior o de segunda mano;
- daños derivados que resulten de una falta del producto. En este caso, podrían invocarse eventualmente derechos derivados de la normativa de responsabilidad de productos o de otras disposiciones de responsabilidad legal preceptiva.

Las reparaciones o la sustitución del producto no prolongarán en ningún caso el periodo de garantía.

## 12. Códigos de alimentos

### Abreviaciones

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

### Definiciones

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

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

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

### **Indicación**

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

<b>Productos lácteos</b>	
000	Ayran
001	Suero de mantequilla
002	Crème fraîche, 30 % grasa
003	Crème fraîche, 40 % grasa
004	Leche agria, baja en grasas
005	Leche agria, grasa
006	Yogur de frutas, bajo en grasas
007	Yogur de frutas, semigraso
008	Yogur de frutas, graso
009	Queso quark de frutas, 20 % grasas mat. sec.
010	Papilla de sémola, cereza
011	Yogur, bajo en grasas, 1,5 % grasa
012	Yogur, semigraso

013	Bebida de cacao con leche semidesnatada
014	Kefir
015	Kefir, con frutos
016	Leche condensada, 10 % grasa
017	Leche condensada, 4 % grasa
018	Leche condensada, 7,5 % grasa
019	Leche de vaca (baja en grasas), 1,5 %
020	Leche de vaca (entera), 3,5 %
021	Leche semidesnatada
022	Pudin de leche
023	Arroz con leche, chocolate
024	Batido de leche
025	Suero de leche, dulce
026	Suero en polvo, producto seco

027	Leche cruda, leche sin procesos de calentamiento
028	Leche cruda, leche de granja
029	Nata (crema para café), 10 % grasa
030	Nata, agria (crema agria)
031	Nata para montar, 30 % grasa
032	Smetana, 24 % grasa
033	Requesón con nata, 40 % grasa mat. sec.
034	Requesón, 20 % grasa mat. sec.
035	Requesón, semigraso
036	Leche de cabra
<b>Queso</b>	
037	Queso Appenzel, 50 % grasa mat. sec.

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

070	Queso de Maasland, 50 % grasa mat. sec.
071	Queso mascarpone
072	Queso Morbier, 40 % grasa mat. sec.
073	Mozzarella
074	Queso munster
075	Palmarello, 50 % grasa mat. sec.
076	Parmesano, 36 % grasa mat. sec.
077	Provolone Val Padana
078	Queso de los Pirineos, 50 % grasa mat. sec.
079	Queso raclette, 48 % grasa mat. sec.
080	Queso con jamón ahumado, 45 % grasa mat. sec.
081	Queso para rallar, 45 % grasa mat. sec.
082	Queso romadur, 20 % grasa mat. sec.
083	Roquefort
084	Queso rottaler, 45 % grasa mat. sec.
085	Queso Robiola, 75 % grasa mat. sec.
086	Queso de leche agria (Harzer, Mainzer), 10 % grasa mat. sec.
087	Sbrinz, 48 % grasa mat. sec.
088	Requesón sin batir, 10 % grasa mat. sec.
089	Queso para fundir, 20 % grasa mat. sec.
090	Queso de estepa, 45 % grasa mat. sec.
091	Tête de Moine, 50 % grasa mat. sec.
092	Queso Tilsit, 30 % grasa mat. sec.
093	Queso Tilsit, 45 % grasa mat. sec.
094	Queso trapista, 45 % grasa mat. sec.
095	Queso blando con nueces, 70 % grasa mat. sec.
096	Queso Vignotte, 60 % grasa mat. sec.
097	Queso Weißacker, 50 % grasa mat. sec.
098	Westberg, 45 % grasa mat. sec.
099	Queso de cabra, queso en lonchas, 48 % grasa mat. sec.
100	Queso de cabra, queso blando, 45 % grasa mat. sec.
<b>Huevos y platos con huevo</b>	

101	Huevo de gallina, completo (100 g)
102	Yema de huevo de gallina (yema líquida)
103	Clara de huevo de gallina (clara líquida)
104	Huevos revueltos
105	Huevo frito
<b>Aceites y grasas</b>	
106	Aceite de semilla de algodón
107	Mantequilla (mantequilla de nata dulce y ácida)
108	Mantequilla, semigrasa
109	Mantequilla derretida
110	Aceite de cardo, refinado
111	Aceite de cacahuete, refinado
112	Mantequilla de cacao
113	Grasa de coco, refinada
114	Aceite de pipa de calabaza
115	Aceite de hígado de bacalao
116	Aceite de linaza
117	Aceite de maíz, refinado
118	Margarina (margarina dietética)
119	Margarina (margarina estándar)
120	Mayonesa, rica en grasas
121	Margarina de leche
122	Aceite de oliva
123	Aceite de colza
124	Grasa de vaca
125	Mayonesa para ensalada (50 % grasa)
126	Manteca de cerdo
127	Aceite de sésamo
128	Aceite de soja, refinado
129	Aceite de girasol, refinado
130	Aceite de nuez
131	Aceite de germen de trigo
<b>Carne</b>	
132	Carne de los grisonos (Cantón de los Grisonos)
133	Extracto de carne
134	Carne de cerdo en conserva
135	Carne picada (mitad ternera y mitad cerdo)
136	Carnero, pecho
137	Carnero, pierna
138	Carnero, lomo
139	Carne de carnero (filete)
140	Carne de carnero (chuleta)
141	Hígado de carnero
142	Carne de ternera (espaldilla)
143	Carne de ternera (filete)

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

184	Pierna de cerdo (muslo, jamón)
185	Carne de cabra v. m.
186	Lengua de cerdo
<b>Aves y caza</b>	
187	Pato v. m.
188	Faisán v. m.
189	Ganso v. m.
190	Liebre v. m.
191	Carne de ciervo v. m.
192	Pollo (pollo asado) v. m.
193	Pollo (para sopa) v. m.
194	Pollo, pollo asado, muslo (pata), con piel
195	Pollo, pechuga con piel
196	Hígado de pollo
197	Carne de conejo v. m.
198	Perdiz
199	Carne de corzo, pierna (muslo)
200	Espalda de corzo
201	Paloma
202	Pavo, pechuga, sin piel
203	Pavo, muslo (pata), sin piel ni hueso
204	Pavo, con piel, v. m.
205	Codorniz
206	Jabalí
<b>Embutido, patés y productos cárnicos</b>	
207	Salchicha alemana campesina
208	Chopped alemán
209	Bierwurst (embutido de carne mixta)
210	Salchicha Bockwurst
211	Salchicha Bratwurst
212	Cabanossi
213	Salchicha de Servela
214	Corned Beef (alemán)
215	Salchichas enlatadas
216	Paté de carne homeada
217	Salchicha cocida
218	Salchichitas Frankfurt
219	Albóndiga, cruda
220	Pasta de hígado de ganso
221	Embutido de ave, semigraso
222	Embutido Gelbwurst
223	Embutido Jagdwurst
224	Salchicha de ternera
225	Paté de hígado de ternera
226	Salchicha knacker
227	Jamón salado y ahumado (Lachsschinken)

228	Salchicha ahumada Landjäger
229	Paté de hígado
230	Paté de hígado, semigraso
231	Cervelas
232	Tripa rellena de carne picada (Mettwurst)
233	Mortadela
234	Embutido de sangre (Blutwurst)
235	Salami (alemán)
236	Jamón cocido
237	Jamón salado y ahumado (Lachsschinken)
238	Jamón, ahumado (panceta)
239	Fiambre de jamón, fino
240	Embuchado (mondejo, rojo)
241	Panceta, ahumada
242	Tocino, entreverado
243	Carne en gelatina/gelatina de carne
244	Salchicha blanca (Weißwurst)
245	Salchichas tipo vienés
<b>Pescado, crustáceos y moluscos</b>	
246	Anguila
247	Ostra
248	Perca (de río)
249	Escolano azul
250	Brema
251	Arenque ahumado
252	Mielga (galludo)
253	Corégono
254	Filete de pescado
255	Platija
256	Trucha (de río, arco iris)
257	Gamba, cangrejo de mar
258	Granadero
259	Lucio
260	Rodaballo, negro (rodaballo de Groenlandia)
261	Rodaballo, blanco
262	Arenque (Atlántico)
263	Arenque (Mar Báltico)
264	Bogavante
265	Bacalao (abadejo)
266	Vieira
267	Carpa
268	Anarichádido (Cobitis taenia)
269	Cangrejo de mar
270	Cangrejo (de río)
271	Krill (Antártida)
272	Salmón
273	Langosta

274	Maruca
275	Caballa
276	Mejillón
277	Gallineta
278	Anchoa
279	Sardina
280	Eglefino
281	Tenca
282	Platija
283	Merluza
284	Abadejo (Alaska)
285	Rape
286	Lenguado
287	Espadín
288	Rodaballo
289	Eperlano
290	Atún
291	Sepia
292	Caracol de viña
293	Lucio
<b>Productos de pescado</b>	
294	Anguila, ahumada
295	Arenque, ahumado
296	Arenque, frito
297	Arenque, marinado (arenque Bismarck)
298	Arenque, fresco
299	Filete de arenque con salsa de tomate
300	Caviar, auténtico (caviar de esturión)
301	Sustituto de caviar (caviar alemán)
302	Cangrejos de mar enlatados
303	Carne de cangrejo enlatada
304	Salmón, ahumado, enlatado
305	Caballa, ahumada
306	Sardinias en aceite
307	Gallineta, ahumada
308	Arenque salado
309	Eglefino, ahumado
310	Tiras de mielga ahumada
311	Abadejo, ahumado
312	Bacalao secado al aire
313	Atún en aceite
<b>Cereales y derivados</b>	
314	Amaranto
315	Pastel de manzana, cubierto
316	Apfelstrudel
317	Empanadilla de manzana
318	Bagel

319	Baguette
320	Buñuelo berlinés
321	Bizcocho (lenguas de gato)
322	Hojalдре
323	Panecillo
324	Brownies
325	Sémola de alforfón
326	Harina de alforfón, integral
327	Galletas de mantequilla
328	Pastel de mantequilla
329	Cereales, con aroma frutal
330	Barrita de cereales (con chocolate)
331	Cookies, de mantequilla
332	Copos de maíz
333	Copos de maíz, con nueces+miel
334	Copos de maíz, integral
335	Couscous, cocinado
336	Couscous, crudo
337	Galletas para diabéticos
338	Harina de escanda, integral
339	Dónut
340	Pastas al huevo (pasta, cocidas/escurridas)
341	Pastas al huevo (pasta, macarrones, espagueti), crudas
342	Pan de frutas
343	Pastel de frutas, ingl.
344	Musli de frutas, sin azúcar
345	Cebada mondada
346	Pastel aromático (bollería industrial)
347	Pan de jengibre
348	Fideos celofán, cocidos
349	Pan Graham
350	Sémola, grano
351	Postre dulce de sémola
352	Harina de escanda
353	Croquetas de harina de escanda
354	Copos de avena, instantáneos
355	Bollería con levadura, simple
356	Masa de levadura (preparado para pastel)
357	Pastel trenzado
358	Mijo, grano
359	Tarta de queso
360	Copos de salvado, avena
361	Pastas, mezcladas
362	Pan sueco crujiente
363	Brezel/pan salado

364	Maíz, grano entero
365	Copos de maíz, sin endulzar
366	Harina de maíz
367	Macaroon de almendra
368	Bizcocho marmolado
369	Harina, centeno integral
370	Pan multicereal
371	Pastel de adormidera
372	Arrollado de amapola
373	Tarta de nata y moka
374	Muffin, de arándanos
375	Galletas de musli
376	Mezcla de musli, producto seco
377	Pastel de nueces (preparado para pastel)
378	Pastel de nueces (bollería fina/ industrial)
379	Pastel de frutas, masa de levadura
380	Base de tarta de frutas, lista para consumir
381	Harina de empanar
382	Masa de pizza
383	Palomitas
384	Pumpernickel
385	Arroz, pulido, cocido, escurrido
386	Arroz, pulido, crudo
387	Arroz, sin pulir
388	Harina de arroz
389	Centeno, grano entero
390	Pan de centeno
391	Harina de centeno, tipo 1800
392	Harina de centeno, tipo 815
393	Pan de centeno y trigo
394	Pan de centeno y pan integral
395	Pan integral de centeno
396	Masa de bizcocho
397	Pan ruso
398	Tarta Sacher
399	Tarta de nata
400	Musli de chocolate
401	Tarta Selva Negra
402	Shortbread
403	Spätzle (pasta sueva al huevo)
404	Salvado alimenticio
405	Pan para tostar
406	Tortellini, listos para consumir
407	Base para tarta
408	Triticale
409	Pan integral con pipas de girasol
410	Pan ácimo integral

411	Galletas integrales
412	Pasta integral, cruda
413	Pan tostado integral
414	Mezcla para gofres
415	Bizcocho de Navidad, sajón
416	Pan blanco
417	Trigo, grano entero
418	Sémola de trigo
419	Brotos de trigo
420	Salvado de trigo
421	Harina de trigo, tipo 405
422	Pan de centeno y trigo
423	Almidón de trigo
424	Pan para tostar de trigo
425	Pan de trigo integral
426	Arroz salvaje, crudo
427	Pastel de limón
428	Pan tostado
429	Pastel de cebolla
<b>Patatas y productos de patata</b>	
430	Patatas cocidas y salteadas, listas para consumir
431	Patatas, cocidas (con piel)
432	Bolas de patata (Knödel), producto seco/en polvo
433	Bolas de patata (Knödel), mitad y mitad, listas para consumir
434	Croquetas de patata, producto seco/en polvo
435	Patatas, al horno (con piel)
436	Patatas, con piel (crudas)
437	Tortitas de patata (Reibekuchen), producto seco/en polvo
438	Tortitas de patata (Reibekuchen), ultracongeladas/listas para consumir
439	Puré de patata
440	Puré de patata, producto seco/en polvo
441	Almidón de patata
442	Sopa de patata, producto seco/en polvo
443	Patatas con piel, cocidas
444	Patatas fritas, listas para consumir, sin sal
445	Rösti, ultracongelado
<b>Verduras y ensaladas</b>	
446	Alcachofas
447	Alcachofas en aceite
448	Berenjena
449	Brotos de bambú
450	Batata, boniato

451	Apio
452	Coliflor
453	Judías, verdes
454	Judías, verdes, enlatadas
455	Brócoli
456	Berro de fuente
457	Achicoria
458	Col china
459	Lechuga iceberg
460	Endivia
461	Ensalada Farmersalat
462	Canónigos, ruiponte
463	Hinojo, hoja (hinojo de Bolonia)
464	Ensalada Fleischsalat, artesanal
465	Cebolleta
466	Berro
467	Pepinillos
468	Col rizada
469	Pepino
470	Ensalada de arenque
471	Jengibre
472	Ensalada de patata
473	Ajo, crudo
474	Colinabo
475	Lechuga
476	Calabaza
477	Diente de león
478	Mazorquitas
479	Acelga
480	Ensalada Matjessalat
481	Rábano rusticano
482	Zanahoria, carlota
483	Zanahorias (carlotas), enlatadas
484	Brotos de frijol verde
485	Ensalada de pasta, italiana
486	Gombo
487	Guindilla
488	Pastinaca
489	Perejil, (rizado)
490	Puerro
491	Verdolaga
492	Repollo morado
493	Rabanitos
494	Rábano largo
495	Ruibarbo
496	Coles de bruselas
497	Remolacha
498	Lombarda
499	Rúcula
500	Acedera

501	Choucroute, escurrida
502	Cebollino
503	Escorzonera
504	Apio, tubérculo
505	Brotos de soja
506	Espárragos
507	Espinacas
508	Espinacas, ultracongeladas
509	Nabicol
510	Verduras para sopa
511	Tomate
512	Tomates enlatados
513	Tupinambo
514	Tzatziki
515	Ensalada Waldorf
516	Llantén
517	Nabo
518	Repollo
519	Ensalada blanca Weißkraut
520	Col de Saboya
521	Calabacín
522	Maíz dulce
523	Maíz dulce, enlatado
524	Cebolla
<b>Setas</b>	
525	Champiñón ostra
526	Boleto anillado
527	Champiñón (cultivado)
528	Champiñones enlatados
529	Seta miel
530	Colmenillas (morchella)
531	Rebozuelo (chantarella)
532	Rebozuelo (chantarella), seco
533	Leccinum
534	Boletos
535	Boletos, secos
536	Trufas
<b>Fruita</b>	
537	Acerola
538	Piña
539	Piña enlatada
540	Manzana
541	Manzana, deshidratada (sulfitada)
542	Mousse de manzana
543	Naranja
544	Albaricoque
545	Albaricoque, deshidratado
546	Albaricoques enlatados
547	Aguacate
548	Banana

549	Banana, deshidratada
550	Tamarillo
551	Pera
552	Peras enlatadas
553	Moras
554	Fruto del pan
555	Carissa
556	Chayota
557	Chirimoya
558	Dátil, deshidratado
559	Fresas
560	Fresas, ultracongeladas
561	Higo
562	Higo, deshidratado
563	Granada
564	Pomelo
565	Guayabo
566	Escaramujo
567	Arándanos
568	Arándanos, ultracongelados, sin azúcar añadido
569	Frambuesa
570	Bayas de saúco, negras
571	Melón verde
572	Yaca
573	Níspero de Japón
574	Grosellas, rojas
575	Grosellas, negras
576	Caqui
577	Higos chumbos
578	Carambolo
579	Cerezas, dulces
580	Cerezas envasadas
581	Kiwi
582	Quinoto, crudo
583	Limas
584	Lichi
585	Dimocarpus
586	Mandarina
587	Mango
588	Moras
589	Ciruela mirabelle
590	Arándanos rojos
591	Nectarina
592	Oliva, verde, marinada
593	Oliva, negra, marinada
594	Papaya
595	Fruta de la pasión
596	Melocotón
597	Melocotón, deshidratado

598	Melocotón enlatado
599	Ciruela
600	Physalis
601	Arándano rojo (arándano)
602	Membrillo
603	Rambután
604	Ciruela claudia
605	Bayas de espino amarillo
606	Persimón
607	Grosella espinosa
608	Pasas sultanas, deshidratadas
609	Tamarindo
610	Sandía
611	Uvas, deshidratadas (pasas)
612	Uvas
613	Limón
614	Melón, melón verde
<b>Nueces</b>	
615	Nueces cashew
616	Castaña
617	Cacahuete
618	Cacahuete, tostado y pelado
619	Avellana
620	Coco
621	Ralladura de coco
622	Pipas de calabaza
623	Nueces macadamia
624	Almendra, dulce
625	Amapola, semillas (secas)
626	Nuez de Brasil
627	Nuez Pecan
628	Piñones
629	Pistachos
630	Sésamo, semillas (secas)
631	Pipas de girasol, semillas (secas)
632	Nuez
<b>Legumbres y semillas</b>	
633	Alubias, semillas, blancas, secas
634	Guisantes, semillas, secos
635	Guisantes, vaina + semillas, verdes
636	Guisantes, verdes, enlatados
637	Guisantes, verdes, ultracongelados, semillas
638	Alcaparras, encurtidas
639	Garbanzos, semillas, secas
640	Garbanzos, brotes, frescos
641	Judías Kidney, enlatadas
642	Caupí (chícharo salvaje), crudas
643	Semillas de lino, lino

644	Habas de lima, crudas
645	Lentejas, semillas, cocinadas
646	Lentejas, semillas, secas
647	Amapola, semillas, secas
648	Sésamo, semillas, secas
649	Soja, semillas, secas
650	Carne de soja
651	Leche de soja
652	Brotes de soja
653	Embutido de soja v. m.
654	Pipas de girasol
655	Guandul, crudo
<b>Bebidas sin alcohol</b>	
656	Zumo de piña
657	Zumo de manzana concentrado
658	Zumo de manzana, comercial
659	Gaseosa de manzana
660	Néctar de albaricoque
661	Cerveza, sin alcohol, internacional
662	Capuchino
663	Cola
664	Cola, light
665	Café helado
666	Té frío, melocotón
667	Zumo de pomelo, comercial
668	Jarabe de frambuesa
669	Zumo de bayas de saúco
670	Néctar de grosella, negra
671	Café
672	Extracto de café pulverizado (café instantáneo), producto seco/en polvo
673	Leche de coco
674	Latte Macchiato
675	Limonada, Cola-Mix
676	Zumo de mandarina, recién exprimido
677	Zumo de zanahoria (zumo de carlota)
678	Zumo multivitaminas
679	Limonada de naranja
680	Zumo de naranja, recién exprimido
681	Zumo de naranja, comercial
682	Zumo de remolacha
683	Zumo de bayas de espino amarillo
684	Zumo de guinda
685	Bebida de soja, sabor a fruta
686	Té, negro
687	Zumo de tomate

688	Mosto, comercial
689	Zumo de limón, recién exprimido
<b>Bebidas alcohólicas</b>	
690	Cerveza sin alcohol, alemana
691	Cerveza Altbier (5 vol. % alcohol)
692	Amaretto (28 vol. % alcohol)
693	Sidra
694	Cerveza, Kölsch
695	Cerveza, Pilsen Lager, cerveza normal, alemana
696	Cerveza Bockbier, clara, fermentación baja (7 vol. % alcohol)
697	Ponche, fresa
698	Cuba Libre
699	Curaçao (35 vol. % alcohol)
700	Vinos de postre (16–18 vol. % alcohol)
701	Cerveza Doppelbock, oscura (8 vol. % alcohol)
702	Licor de huevo
703	Cerveza de exportación, clara (5 vol. % alcohol)
704	Vino de frutas (8–10 vol. % alcohol)
705	Ginebra
706	Vino caliente Glühwein
707	Aguardiente claro (32 vol. % alcohol)
708	Cerveza Lager (fuerte), clara (5 vol. % alcohol)
709	Cerveza ligera, fermentación baja (2,5–3,0 vol. % alcohol)
710	Licores (30 vol. % alcohol)
711	Cerveza de maíz (cerveza de trigo, fermentación alta)
<b>Cerveza de malta, bebida de malta</b>	
712	(0,04–0,6 vol. % alcohol)
713	Aguardiente de frutas (40–45 vol. % alcohol)
714	Ouzo (38 vol. % alcohol)
715	Piña Colada
716	Vino de Oporto
717	Vino tinto, pesado
718	Ron
719	Sangría
720	Vino espumoso de naranja
721	Vino blanco espumoso (alemán)
722	Brandy (Cognac)
723	Vino blanco
724	Cerveza fuerte de trigo, sin levadura (5 vol. % alcohol)
725	Cerveza fuerte de trigo, con levadura (5 vol. % alcohol)

726	Vermú
727	Whisky
728	Vodka
<b>Jarabe dulce</b>	
729	De arce,
730	Merengue
731	Caramelos, duros
732	Salsa para postres, de fruta, lista para consumir
733	Salsa para postres, chocolate, lista para consumir
734	Bombones para diabéticos
735	Chocolate para diabéticos, leche entera
736	Chocolate para diabéticos, amargo extrafino
737	Edulcorante para diabéticos
738	Helado dietético
739	Dulce Dominostein
740	Dulce Christstollen, con mazapán
741	Crema de helado
742	Crema de helado, helado napolitano
743	Crema de helado, chocolate
744	Crema de helado, vainilla
745	Pan de jengibre Eisen-Lebkuchen
746	Pasta de cacahuets (mousse)
747	Fondant
748	Tarta Frankfurter Kranz
749	Crema de fruta, producto seco, listo para consumir
750	Helado de frutas
751	Caramelo masticable de frutas
752	Gelatina, producto seco, listo para consumir con agua
753	Gelatina, asperilla, producto elaborado
754	Bizcocho Gugelhupf
755	Gominolas
756	Miel (miel de flores)
757	Postre Kaiserschmarrn
758	Cacao en polvo, ligeramente desengrasado
759	Regaliz
760	Mazapán
761	Chocolate con leche
762	Helado de leche, al menos 70 % de leche
763	Merengue cubierto de chocolate
764	Mousse de chocolate
765	Nougat

766	Torta de nueces con cobertura
767	Crema nougat-nueces
768	Plumpudding
769	Azúcar de caña de remolacha azucarera (azúcar moreno)
770	Postre Rote Grütze, producto seco, listo para consumir con agua
771	Pastel Russischer Zupfkuchen
772	Barritas de chocolate/cacahuete
773	Barritas de chocolate/caramelo
774	Barritas de chocolate/coco
775	Beso de moza
776	Chocolate, sin leche, al menos 40 % cacao
777	Chocolate, blanco
778	Crema de chocolate, producto seco, listo para consumir
779	Lentejas de chocolate
780	Pudin de chocolate, producto seco, listo para consumir con leche
781	Helado cremoso
782	Galletas Spekulatius
783	Tiramisú
784	Pudin de vainilla, crema, producto seco, listo para consumir con leche
785	Crema de vainilla, producto seco, listo para consumir
786	Salsa de vainilla, producto seco, listo para consumir con leche
787	Chocolate con leche entera
788	Chocolate con leche entera con avellanas
789	Gominolas de vino v. m.
790	Estrellas de canela
791	Pastel de limón
792	Azúcar (azúcar de caña, azúcar de remolacha)
<b>Salsas y aliños</b>	
793	Salsa barbacoa
794	Salsa bechamel
795	Salsa de carne
796	Salsa de carne, clara
797	Salsa curry
798	Aliño francés
799	Caldo granulado
800	Salsa clara, ligada
801	Aliño italiano
802	Salsa cazadora
803	Ketchup
804	Salsa de hierbas y mantequilla



805	Cubitos Maggi
806	Chutney de mango
807	Aliño de mayonesa
808	Rábano rusticano (tubo)
809	Salsa de nata y pimienta
810	Salsa con nata
811	Mayonesa para ensalada
812	Salsa holandesa
813	Salsa agrídulce
814	Salsa para gyros, producto seco/en polvo
815	Salsa para gulasch, producto seco/en polvo
816	Salsa para asado Sauerbraten, producto seco/en polvo
817	Mostaza
818	Salsa de soja
819	Salsa mil islas
820	Concentrado de tomate
821	Salsa de tomate, salsa base clásica
822	Salsa de tomate, italiana
823	Vinagreta
824	Salsa zingara
825	Salsa de cebolla
<b>Confituras</b>	
826	Gelatina de manzana
827	Confitura de naranja
828	Confitura de albaricoque
829	Confitura de moras
830	Confitura para diabéticos, con fructosa
831	Confitura para diabéticos, con edulcorante/fructosa
832	Confitura de fresa
833	Confitura de frambuesa
834	Gelatina de grosella, roja
835	Confitura de cereza
836	Confitura de ciruela
837	Mousse de ciruela
838	Gelatina de membrillo
839	Confitura de membrillo
<b>Sopas y potajes</b>	
840	Sopa de coliflor-brócoli, baja en grasas, producto seco/en polvo
841	Potaje de judías, blancas
842	Crema de champiñón
843	Chili con carne
844	Sopa de fideos chinos
845	Potaje de guisantes con carne
846	Sopa Pfannkuchensuppe

847	Sopa franca de harina de escanda
848	Caldo de verduras
849	Sopa de verduras, italiana
850	Sopa con pelotitas de sémola
851	Sopa de Gulasch
852	Caldo de pollo, claro
853	Caldo de pollo con fideos, producto seco/en polvo
854	Sopa de patata con carne
855	Crema de puerro
856	Lentejas con tocino, producto seco/en polvo
857	Lentejas
858	Sopa de fideos
859	Sopa de rabo de buey
860	Potaje Pichelsteiner
861	Arroz a la cazuela albóndigas
862	Sopa de carne vacuna
863	Crema de espárragos
864	Crema de boletos
865	Crema de tomate
866	Sopa de tomate con arroz, producto seco/en polvo
867	Sopa de cebolla
<b>Alimentos preparados</b>	
868	Baguettes, salami, ultracongeladas
869	Col a la bávara, ultracongelada
870	Bruschetta, tomate, albahaca, ultracongelada
871	Canelones
872	Cevapcici
873	Hamburguesa con queso
874	Salteado chino, producto seco/en polvo
875	Cordon bleu
876	Döner Kebap
877	Ensalada de huevos
878	Guisantes y zanahorias, ultracongelados
879	Filetes de pescado en salsa de hierbas, ultracongelados
880	Filetes de pescado, salsa de Berdeos, ultracongelados
881	Pallitos de pescado
882	Flammkuchen, ultracongelado
883	Ensalada Fleischsalat, producto elaborado
884	Rollitos de primavera, ultracongelados
885	Ensalada de pollo, con nata

886	Lasaña de verduras, producto seco/en polvo
887	Mezcla de verduras, ultracongelada
888	Bolitas Germknödel, ultracongeladas
889	Ragú de ternera al estilo Zürich, producto seco/en polvo
890	Gulasch, húngaro
891	Pollo agrídulce, ultracongelado
892	Hamburguesa
893	Asado de ciervo con salsa con crema, ultracongelado
894	Fricasé de pollo
895	Pasta con pollo, producto seco/en polvo
896	Puré de patata "al estilo renano", producto seco/en polvo
897	Patatas gratinadas
898	Bolas de patata (mitad y mitad)
899	Ensalada de patata con mayonesa
900	Pasta de huevo al queso
901	Col rellena de carne picada
902	Col rellena, lista para freír, ultracongelada
903	Albóndigas con salsa de crema de alcaparras (Königsberger Klopse)
904	Filetes de salmón en hojaldre, ultracongelados
905	Lasaña
906	Minestrone Leipziger Allerlei, ultracongelada
907	Lentejas con carne
908	Pasta rellena Maultasche, cocinada
909	Nasi Goreng, ultracongelado
910	Ensalada de pasta con mayonesa
911	Pasta con albóndigas de vacuno, producto seco/en polvo
912	Pimiento, relleno
913	Verduras para saltear, francesas, ultracongeladas
914	Verduras para saltear, italianas, ultracongeladas
915	Verduras para saltear, mexicanas, ultracongeladas
916	Crepes
917	Pizza Hawaiana, ultracongelada
918	Pizza Margarita, ultracongelada
919	Pizza de salami, ultracongelada
920	Pizza de pollo, ultracongelada
921	Quiche Lorraine, ultracongelada

922	Ravioli con salsa de tomate
923	Rollo de ternera
924	Risotto
925	Filete de platija, empanado, ultracongelado
926	Bolas de pan Semmelknödel, producto elaborado
927	Espagueti carbonara, producto seco/en polvo
928	Espagueti boloñesa
929	Espagueti con champiñones, producto seco/en polvo
930	Espagueti con salsa de tomate
931	Spare ribs, asadas, ultracongeladas
932	Espinacas, ultracongeladas
933	Carne de ternera al estilo vienés
934	Ensalada Waldorf con mayonesa
935	Ensalada de col blanca con aceite
936	Ensalada de queso y embutido
937	Knödel rellenos de ciruela, ultracongelados
938	Aros de cebolla, fritos
<b>Otros</b>	
939	Levadura de cerveza, prensada
940	Levadura de cerveza, seca
941	Gusanitos de cacahuete
942	Gelatina (gelatina alimenticia)
943	Patatas fritas de bolsa, saladas, tostadas en aceite
944	Palitos de patata, salados, tostados en aceite
945	Galletas saladas
946	Preparado para pudín, producto seco/en polvo
947	Palitos salados
948	Tofu
949	Nachos
<b>Para condimentos propios</b>	
950	
951	
952	
953	

954	
955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	

971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	
987	

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



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

## Gentile cliente,

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

Cordiali saluti  
Il team Beurer

## Funzioni dell'apparecchio

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

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

Inoltre la bilancia nutrizionale dispone di altre funzioni:

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

## Sommario

1. Fornitura .....	60
2. Spiegazione dei simboli.....	60
3. Avvertenze e indicazioni di sicurezza .....	61
4. Descrizione dell'apparecchio .....	61
5. Messa in funzione.....	62
6. Utilizzo.....	62
7. Pulizia e cura .....	63
8. Che cosa fare in caso di problemi? .....	63
9. Smaltimento .....	64
10. Dati tecnici.....	64
11. Garanzia / Assistenza .....	64
12. Codici degli alimenti.....	65




## 1. Fornitura

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

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

## 2. Spiegazione dei simboli

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

	<b>Marchio CE</b> Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive europee e nazionali vigenti.
	Smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente
	Marchio di certificazione per i prodotti esportati nella Federazione Russa e nei paesi CSI

### 3. Avvertenze e indicazioni di sicurezza


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

#### AVVERTENZA

- Si raccomanda di non assumere alcun medicinale (ad es. somministrazione di insulina) esclusivamente sulla base dei valori nutrizionali della bilancia nutrizionale. Prima di somministrare un medicinale verificare le informazioni nutrizionali con una seconda fonte (ad es. Letteratura sull'argomento, corsi sull'alimentazione).

Per evitare possibili errori d'uso (ad es. errori di digitazione nell'immissione dei dati), è importante verificare l'attendibilità dei valori rilevati e considerare eventuali scostamenti dei valori nutrizionali rispetto ai valori di riferimento memorizzati nella bilancia nutrizionale. Nei casi più gravi potrebbe verificarsi un errato dosaggio dei farmaci, per il quale non assumiamo alcuna responsabilità.

#### ATTENZIONE

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

### Batterie

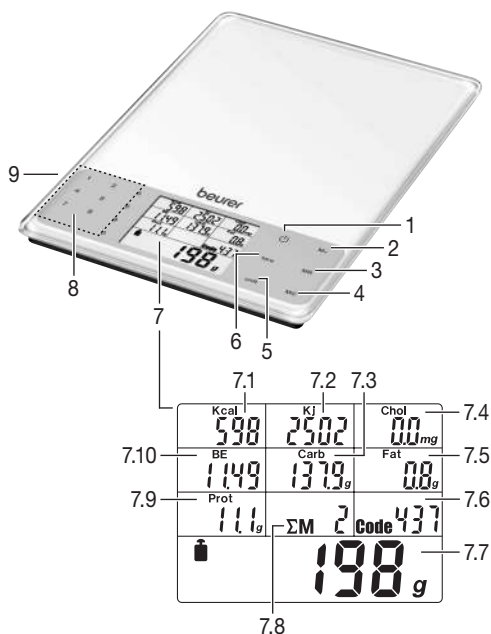
- L'ingerimento delle batterie può essere mortale. Conservare le batterie fuori della portata dei bambini piccoli. In caso d'ingerimento di una batteria, contattare immediatamente un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco. Pericolo di esplosione!
- Non ricaricare o riattivare le batterie con altri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


### Riparazione

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

### 4. Descrizione dell'apparecchio

#### Bilancia nutrizionale



- 1 Pulsante ON/OFF 
- 2 **M+** Salvataggio della misurazione
- 3 **MR** Indicazione dei totali
- 4 **MC** Cancellazione della memoria
- 5 Interruttore per la commutazione delle unità di peso **g/oz unit**

6 Pulsante Tara **tara**

7 Display

- 7.1 Indicazione delle chilocalorie
- 7.2 Indicazione dei kilojoule
- 7.3 Indicatore del contenuto di carboidrati
- 7.4 Indicatore del contenuto di colesterolo
- 7.5 Indicazione del contenuto di grasso
- 7.6 Indicatore del codice
- 7.7 Indicazione del peso
- 7.8 Indicatore del numero di posizioni di memoria
- 7.9 Indicazione del contenuto di proteine
- 7.10 Indicazione delle unità-pane

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

9 Vano batterie (sul retro)

## 5. Messa in funzione

### Cambiare l'unità di misura del peso

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


### Installazione della bilancia

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

## 6. Utilizzo

### 6.1 Pesatura

#### Accendere la bilancia

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

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

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

→ Premere il pulsante **tara**.

#### Digitare il codice alimentare

→ Dall'elenco degli alimenti (pag. 65 e succ.) selezionare il codice a 3 cifre corrispondente al prodotto da pesare e digitarlo con i pulsanti numerici.

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

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

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

#### Spegnere la bilancia

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

Per spegnere manualmente, premere il pulsante .

### 6.2 Salvare i dati degli alimenti

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

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

#### Salvare la prima misurazione

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

→ Premere il tasto di memoria **M+**.

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

#### Salvare le altre misurazioni

Cambiare alimento da pesare e ripetere il passo 1.

#### Visualizzare la somma dei valori misurati

Richiamare ad es. giornalmente i valori memorizzati.

→ Premere il tasto di memoria **MR**.

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

#### Cancellare la memoria

Cancellare regolarmente la memoria, ad es. giornalmente.

→ Premere il tasto di memoria **MC**.

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

### 6.3 Programmazione dei propri codici degli alimenti

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

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

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

#### Avvertenza

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

#### Per programmare gli alimenti aggiuntivi procedere come segue:

- Accendere l'apparecchio. A tale scopo premere il tasto .

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

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

- Premendo i tasti numerici immettere il valore calorico dell'alimento in questione (con una suddivisione di 1 kcal) e confermare l'immissione premendo il tasto **MR**.

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

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

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


- Controllare che il valore immesso sia plausibile.

## 6.4 Sostituzione delle batterie


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

### Avvertenze sull'uso delle batterie

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

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

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

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

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

## 7. Pulizia e cura

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

Pulire regolarmente la superficie superiore del piatto di pesatura.

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

### ATTENZIONE

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

## 8. Che cosa fare in caso di problemi?

Display	Causa	Rimedio
E - - -	Il peso massimo ammissibile di 5.000 g è stato superato.	Rimuovere l'alimento dal piatto di pesatura.
	La memoria massima di almeno un valore nutrizionale o energetico è stato superato, ad es. oltre 99999 kJ.	Cancellare la memoria con il tasto <b>MC</b> .
≡≡≡≡	Per questo specifico alimento non esiste il valore nutritivo o energetico richiesto. Nella modalità memoria viene addizionato uno 0.	

Display	Causa	Rimedio
M lampeggia	La memoria massima di almeno un valore nutrizionale o energetico è stato superato, ad es. oltre 99999 kJ.	Cancellare la memoria con il tasto <b>MC</b> .
Lo	La batteria è quasi esaurita.	Sostituire la batteria (vedere il capitolo 6.4. "Sostituzione delle batterie").
Valore negativo (-)	L'alimento è stato messo prima di aver attivato la bilancia.	Premere il tasto $\odot$ .
Nessuna indicazione sul display	La batteria è completamente esaurita.	Inserire una nuova batteria (vedere il capitolo 6.4. "Sostituzione delle batterie").

## 9. Smaltimento

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



### Smaltimento delle batterie

- Smaltire le batterie esauste e completamente scarse negli appositi punti di raccolta, nei punti di raccolta per rifiuti tossici o presso i negozi di elettronica. Lo smaltimento delle batterie è un obbligo di legge.

- I simboli riportati di seguito indicano che le batterie contengono sostanze tossiche:

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



## 10. Dati tecnici

Banca dati	950 alimenti con i seguenti valori nutrizionali ed energetici: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteine in g (oz)</li> <li>• Grassi in g (oz)</li> <li>• Colesterolo in mg (oz)</li> <li>• Carboidrati in g (oz) e UP</li> <li>• Energia in kcal o kJ</li> </ul>
Scala per valori nutrizionali ed energetici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteine: 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>• Grasso: 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>• Colesterolo: 0,1 mg (0,0028 g)</li> <li>• Carboidrati: 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>• BE: 0,01</li> <li>• Energia: 1 kcal/kJ</li> </ul>

## 11. Garanzia / Assistenza

Beurer GmbH, Söflinger Strasse 218, D-89077 Ulm (di seguito denominata „Beurer“) offre una garanzia per questo prodotto, nel rispetto delle seguenti condizioni e nella misura descritta di seguito.

**Le seguenti condizioni di garanzia lasciano invariati gli obblighi di garanzia di legge del venditore stabiliti nel contratto di acquisto con l'acquirente. La garanzia si applica inoltre fatte salve le prescrizioni di legge obbligatorie in materia di responsabilità.**

Beurer garantisce la perfetta funzionalità e la completezza di questo prodotto.

La garanzia mondiale è di 5 anni a partire dall'acquisto del prodotto nuovo, non usato, da parte dell'acquirente.

Questa garanzia copre solo i prodotti che l'acquirente ha acquistato come consumatore e che utilizza esclusivamente a scopo personale, in ambito domestico. Vale il diritto tedesco.

Nel caso in cui il prodotto, durante il periodo di garanzia, si dimostrasse incompleto o presentasse difetti di funzionamento in linea con le seguenti disposizioni, Beurer provvederà a sostituire o riparare gratuitamente il prodotto in base alle presenti condizioni di garanzia.

**Per segnalare un caso di garanzia, l'acquirente deve rivolgersi innanzitutto al proprio rivenditore locale: vedere l'elenco „Service International“ in cui sono riportati gli indirizzi dei centri di assistenza.**

L'acquirente riceverà quindi informazioni più dettagliate sulla gestione del caso di garanzia, ad esempio dove deve inviare il prodotto e quali documenti sono necessari.

L'attivazione della garanzia viene presa in considerazione solo se l'acquirente può presentare

- una copia della fattura/prova d'acquisto e
- il prodotto originale

a Beurer o a un partner Beurer autorizzato.

Sono espressamente esclusi dalla presente garanzia

- l'usura dovuta al normale utilizzo o al consumo del prodotto;
- gli accessori forniti assieme a questo prodotto che, in caso di utilizzo conforme, si consumano o si esauriscono (ad es. batterie, batterie ricaricabili, manicotti, guarnizioni, elettrodi, lampadine, accessori e accessori per inalatore);



- i prodotti che sono stati utilizzati, puliti, conservati o sottoposti a manutenzione in modo improprio e/o senza rispettare le disposizioni riportate nelle istruzioni per l'uso, nonché i prodotti che sono stati aperti, riparati o smontati e rimontati dall'acquirente o da un centro di assistenza non autorizzato da Beurer;
- i danni occorsi nel trasporto dal produttore al cliente o tra il centro di assistenza e il cliente;
- i prodotti acquistati come articoli di seconda scelta o usati;
- i danni conseguenti che dipendono da un difetto del prodotto (in questo caso possono tuttavia esistere diritti derivanti dalla responsabilità per i prodotti o da altre disposizioni di legge obbligatorie in materia di responsabilità).

Le riparazioni o la sostituzione completa non prolungano in alcun caso il periodo di garanzia.

## 12. Codici degli alimenti

### Abbreviazioni

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

### Definizione

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

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

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

### Avvertenza

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

Latticini					
000	Ayran	019	Latte di mucca (parzialmente scremato), 1,5 %	038	Camembert, cotto, 45 % di grassi, s.s.
001	Latticello	020	Latte di mucca (latte intero), 3,5 %	039	Bavaria Blue, 70 % di grassi, s.s.
002	Crème fraîche, 30 % di grassi	021	Latte scremato	040	Bel Paese
003	Crème fraîche, 40 % di grassi	022	Budino al latte	041	Bergkäse (formaggio di montagna), 45 % di grassi, s.s.
004	Latte cagliato parzialmente scremato	023	Riso al latte, al cioccolato	042	Formaggio erborinato (Edelpilzkäse), 50 % s.s.
005	Latte cagliato intero	024	Frappé	043	Brie, 50 %, s.s.
006	Yogurt alla frutta parzialmente scremato	025	Siero di latte, dolce	044	Butterkäse, 30 % di grassi, s.s.
007	Yogurt alla frutta scremato	026	Siero di latte in polvere, prodotto allo stato secco	045	Butterkäse, 50 % di grassi, s.s.
008	Yogurt alla frutta intero	027	Latte crudo, latte certificato	046	Cambozola, 70 % di grassi, s.s.
009	Ricotta alla frutta, 20 % di grassi, s.s.	028	Latte crudo, latte del contadino	047	Camembert, 30 % di grassi, s.s.
010	Semolino alle ciliegie	029	Panna (panna per caffè), 10 % di grassi	048	Camembert, 45 % di grassi, s.s.
011	Yogurt parzialmente scremato, 1,5 % di grassi	030	Panna acida	049	Camembert, 60 % di grassi, s.s.
012	Yogurt scremato	031	Panna montata, 30 % di grassi	050	Camembert, cotto
013	Bevanda al cacao da latte scremato	032	Panna da cucina, 24 % di grassi	051	Cheddar
014	Kefir	033	Ricotta con panna, 40 % di grassi, s.s.	052	Chester, 50 % di grassi, s.s.
015	Kefir, con frutti	034	Ricotta alla frutta, 20 % di grassi, s.s.	053	Edamer, 30 % di grassi, s.s.
016	Latte condensato, 10 % di grassi	035	Ricotta, scremata	054	Edamer, 40 % di grassi, s.s.
017	Latte condensato, 4 % di grassi	036	Latte di capra	055	Edelpilzkäse, 60 % di grassi, s.s.
018	Latte condensato, 7,5 % di grassi	<b>Formaggi</b>		056	Emmentaler, 45 % di grassi, s.s.
		037	Appenzeller, 50 % di grassi, s.s.	057	Feta (pecorino), 45 % di grassi, s.s.
				058	Formaggio fresco, granulato

059	Formaggio fresco alle erbe aromatiche, 20 % s.s.	096	Weinbergkäse, 60 % di grassi, s.s.	135	Carne tritata (metà bovina, metà suina)
060	Gorgonzola, 55 % di grassi, s.s.	097	Weißacker, 50 % di grassi, s.s.	136	Montone, petto
061	Gouda, 45 % di grassi, s.s.	098	Westberg, 45 % di grassi, s.s.	137	Montone, cosciotto
062	Gruviera, 45 % di grassi, s.s.	099	Formaggio caprino, formaggio da taglio, s.s.	138	Montone, lombo
063	Hardanger, 45 % di grassi, s.s.	100	Formaggio caprino, formaggio tenero, 45 % di grassi, s.s.	139	Carne di montone (filetto)
064	Hüttenkäse (formaggio Cottage), 20 % di grassi, s.s.		<b>Uova e piatti con uova</b>	140	Carne di montone (cotoletta)
065	Jarlsberg, 45 % di grassi, s.s.	101	Uovo di gallina, totale, (100 g)	141	Fegato di montone
066	Sfoglia al formaggio con noci, 50 % di grassi, s.s.	102	Rosso d'uovo di gallina (tuorlo liquido)	142	Carne di vitello (spalla)
067	Leerdamer, 45 % di grassi, s.s.	103	Bianco d'uovo di gallina (albume liquido)	143	Carne di vitello (filetto)
068	Limburger, 20 % di grassi, s.s.	104	Uova strapazzate	144	Carne di vitello (collo, nuca con l'osso)
069	Maasdamer, 45 % di grassi, s.s.	105	Uovo al tegamino	145	Carne di vitello (zampa con l'osso)
070	Maaslander, 50 % di grassi, s.s.		<b>Oli e grassi</b>	146	Carne di vitello (cosciotto con l'osso)
071	Mascarpone	106	Olio di semi di cotone	147	Carne di vitello (pura carne di muscolo)
072	Morbier, 40 % di grassi, s.s.	107	Burro (burro di panna dolce e acida)	148	Carne di vitello (bistecca di schiena con l'osso)
073	Mozzarella	108	Burro, semigrasso	149	Timo di vitello
074	Formaggio Münster	109	Strutto di burro	150	Petto di vitello
075	Palmarello, 50 % di grassi, s.s.	110	Olio di cardo, raffinato	151	Cotoletta di vitello
076	Parmigiano, 36 % di grassi, s.s.	111	Olio di noccioline americane, raffinato	152	Fegato di vitello
077	Provolone	112	Burro di cacao	153	Rognone di vitello
078	Formaggio dei Pirenei, 50 % di grassi, s.s.	113	Grasso di cocco, raffinato	154	Scaloppina di vitello
079	Formaggio Raclette, 48 % di grassi, s.s.	114	Olio di semi di zucca	155	Cotoletta di maiale in salamoia
080	Formaggio al prosciutto affumicato, 45 % di grassi, s.s.	115	Olio di fegato di merluzzo	156	Carne di agnello (pura carne di muscolo)
081	Formaggio grana, 45 % di grassi, s.s.	116	Olio di lino	157	Coda di bue
082	Formaggio Romadur, 20 % di grassi, s.s.	117	Olio di semi di mais (olio di mais), raffinato	158	Carne di cavallo, i. m.
083	Formaggio Roquefort	118	Margarina (margarina dietetica)	159	Carne di manzo / macinata (alla tartara)
084	Rottaler, 45 % di grassi, s.s.	119	Margarina (margarina standard)	160	Carne tritata di manzo
085	Rubiola, 75 % di grassi, s.s.	120	Maionese, ricca di grassi	161	Cosciotto di manzo
086	Formaggio di latte acido (Harzer, Mainzer), 10 % di grassi, s.s.	121	Latte semigrasso	162	Fegato di manzo
087	Sbrinz, 48 % di grassi, s.s.	122	Olio di oliva	163	Lingua di manzo
088	Formaggio a strati, 10 % di grassi, s.s.	123	Olio di colza	164	Carne di manzo (filetto)
089	Formaggio fondente, 20 % di grassi, s.s.	124	Sego bovino	165	Carne di manzo (costa alta, arrosto alla griglia, costa da brodo)
090	Steppenkäse, 45 % di grassi, s.s.	125	Maionese da insalata, (50 % di grasso)	166	Carne di manzo (anca, coda)
091	Tête de Moine, 50 % di grassi, s.s.	126	Strutto	167	Carne di manzo (collottola, collo)
092	Tilsiter, 30 % di grassi, s.s.	127	Olio di sesamo	168	Carne di manzo (fesa)
093	Tilsiter, 45 % di grassi, s.s.	128	Olio di soia, raffinato	169	Carne di manzo (pura carne di muscolo)
094	Formaggio dei trappisti, 45 % di grassi, s.s.	129	Olio di girasole, raffinato	170	Carne di manzo (roastbeef, lombo)
095	Formaggio tenero con noci, 70 % di grassi, s.s.	130	Olio di noci	171	Lardo dorsale di maiale
		131	Olio di semi di cereali	172	Spalla di maiale
			<b>Carne</b>	173	Carne di maiale (ventre)
		132	Bresaola	174	Carne di maiale (filetto)
		133	Estratto di carne	175	Carne di maiale (cotoletta in salamoia)
		134	Carne da colazione	176	Carne di maiale (cotoletta con l'osso)

177	Carne di maiale (pura carne di muscolo)	216	Fleischkäse (Leberkäse)	259	Luccio
178	Carne di maiale (scaloppina, fesa)	217	Fleischwurst (sorta di salsiccia)	260	Ippoglosso nero (ippoglosso della Groenlandia)
179	Carne di maiale (zampetto posteriore di maiale lessato, zampa posteriore)	218	Frankfurter Würstchen	261	Ippoglosso bianco
180	Carne tritata di maiale	219	Polpetta cruda	262	Aringa (Atlantico)
181	Rognone di maiale	220	Sfogliata ripiena di fegato di oca	263	Aringa (Mare Baltico)
182	Costoletta di maiale, stufato	221	Salume di pollame, magro	264	Gambero di mare
183	Prosciutto cotto di maiale	222	Gelbwurst (salsiccia gialla)	265	Merluzzo
184	Cosciotto di maiale (prosciutto posteriore)	223	Jagdwurst (salsiccia cotta)	266	Pettine
185	Carne di pecora, i. m.	224	Kalbsbratwurst (salsiccia arrostita di vitello)	267	Carpa
186	Lingua di maiale	225	Kalbsleberwurst (salsiccia di fegato di vitello)	268	Cobite comune
<b>Pollame e selvaggina</b>		226	Salsiccio	269	Granchio
187	Anatra, i. m.	227	Lachsschinken (prosciutto di salmone)	270	Gambero (gambero di fiume)
188	Fagiano, i. m.	228	Landjäger (salsiccia secca)	271	Krill (Antartide)
189	Oca, i. m.	229	Paté di fegato	272	Salmone
190	Lepre, i. m.	230	Leberwurst (salsiccia di fegato), magra	273	Aragosta
191	Carne di cervo, i. m.	231	Lionese	274	Molva
192	Pollo (pollo arrosto), i. m.	232	Mettwurst (salsiccio) (Braunschweiger Mettwurst)	275	Sgombro
193	Pollo (pollo in brodo), i. m.	233	Mortadella	276	Cozze
194	Pollo, pollo arrosto, coscia con la pelle	234	Rotwurst (sanguinaccio)	277	Sebastes, acerina
195	Pollo, petto con la pelle	235	Salame (tedesco)	278	Sardella
196	Fegato di pollo	236	Prosciutto (prosciutto cotto)	279	Sardina
197	Carne di coniglio, i. m.	237	Prosciutto (prosciutto di salmone)	280	Eglefino
198	Starna	238	Prosciutto affumicato (speck di prosciutto)	281	Tinca
199	Carne di capriolo, cosciotto	239	Salsiccia di prosciutto, grana fine	282	Passera di mare
200	Lombata di capriolo	240	Soppresata (pressata, rossa)	283	Nasello
201	Colomba	241	Pancetta di maiale, affumicata	284	Merlano nero (merlano nero dell'Alaska)
202	Tacchino, petto senza la pelle	242	Speck misto di maiale	285	Pesce diavolo (pesce da pesca)
203	Tacchino, cosciotto, senza pelle e osso	243	Gelatina/aspic	286	Sogliola
204	Tacchino con pelle, i. m.	244	Salsiccia bianca	287	Spratto
205	Quaglia	245	Wiener Würstchen (salsiccio viennese)	288	Rombo
206	Cinghiale	<b>Pesci, molluschi e crostacei</b>		289	Sperlano
<b>Salsicce, paté e prodotti di carne</b>		246	Anguilla	290	Tonno
207	Bauernbratwurst (salsiccia arrostita casareccia)	247	Ostriche	291	Seppia
208	Bierschinken (salsiccia di prosciutto)	248	Pesce persico	292	Lumaca delle vigne
209	Bierwurst (salume di birra)	249	Molva azzurra	293	Lucioperca
210	Bockwurst (salsiccia di carne magra bollita)	250	Orata	<b>Pesce conservato</b>	
211	Bratwurst (salsiccia arrostita di maiale)	251	Aringa affumicata	294	Anguilla affumicata
212	Cabanossi	252	Razza chiodata (ga-sterosteide)	295	Aringa affumicata
213	Cervelatwurst (salame fine stagionato)	253	Coregone	296	Aringa, fritta
214	Corned Beef (tedesco)	254	Filetto di pesce	297	Aringa marinata, (alla Bismarck)
215	Dosenwürstchen (Würstchen in barattolo)	255	Passera di mare	298	Aringa, aringa vergine
		256	Trota (trota di ruscello, trota iridea)	299	Filetto di aringa in salsa di pomodoro
		257	Gamberetto, granchio	300	Caviale vero (caviale di storione)
		258	Granatiere	301	Caviale succedaneo (caviale tedesco)
				302	Granchi in scatola
				303	Gamberi in scatola
				304	Salmone affumicato, in scatola

305	Sgombro affumicato	351	Fette di semolino	394	Pane di segale integrale e pane integrale
306	Sardine sott'olio	352	Farina di semi verdi	395	Pane di segale integrale
307	Sebastes affumicato	353	Grünkernbratlinge	396	Pasta sbattuta
308	Aringa salata	354	Fiocchi d'avena, istantanei	397	Pane russo
309	Eglefino affumicato	355	Dolce di pasta lievitata, semplice	398	Torta Sacher
310	Cannolo alla panna	356	Pasta lievitata (miscela per cottura al forno)	399	Torta alla panna
311	Merlano nero affumicato	357	Hefezopf (pasta lievitata dolce e grassa)	400	Müsli al cioccolato
312	Stoccafisso, baccalà	358	Miglio, grano	401	Torta di ciliegie della Foresta Nera
313	Tonno sott'olio	359	Torta di ricotta	402	Shortbread
<b>Cereali, prodotti cereali</b>					
314	Amaranto	360	Fiocchi di crusca, avena	403	Spätzle (tipo di pasta fatta in casa)
315	Torta di mele, ricoperta	361	Biscotteria, pasticcini misti	404	Crusca commestibile
316	Strudel di mele	362	Pane croccante di segala	405	Pane per toast
317	Fagottino alle mele	363	Ciambella salata/ panino salato	406	Tortellini, pronti al consumo
318	Bagel	364	Mais, grano integrale	407	Fondo per torte
319	Baguette	365	Fiocchi di mais, non dolcificati	408	Triticale
320	Sgonfiotti berlinesi	366	Farina di mais	409	Pane integrale con semi di girasole
321	Pan di Spagna (cucchiaio)	367	Dolcetti alle mandorle	410	Schiacciata integrale
322	Pasta sfoglia	368	Marmorkuchen (torta bicolore al cacao)	411	Biscotti integrali
323	Panini, rosette	369	Farina, segale integrale	412	Pasta integrale cruda
324	Brownies	370	Pane di farine miste	413	Fette biscottate integrali
325	Grütze di grano saraceno	371	Focaccia con semi di papavero	414	Waffel misti
326	Farina di grano saraceno, integrale	372	Mohnstriezel	415	Focaccia natalizia della Sassonia
327	Biscotti al burro	373	Torta di mocca alla panna	416	Pane bianco
328	Dolce al burro	374	Muffin ai mirtili	417	Fumento, grano integrale
329	Cereali con aroma alla frutta	375	Biscotti Müsli	418	Semolino di frumento
330	Barretta ai cereali (con cioccolato)	376	Miscela di Müsli, prodotto secco	419	Semi di frumento
331	Cookies al burro	377	Dolce di noci (miscela per cottura al forno)	420	Crusca di frumento
332	Cornflakes (fiocchi di mais)	378	Dolce di noci (pasticcini e biscotti)	421	Farina di frumento, tipo 405
333	Cornflakes con noci + miele	379	Dolce di frutta, pasta lievitata	422	Pane misto di frumento
334	Cornflakes integrali	380	Fondo per torta di frutta, pronto al consumo	423	Amido di frumento
335	Couscous cotto	381	Pane grattugiato	424	Pane di frumento per toast
336	Couscous crudo	382	Pasta per pizza	425	Pane di frumento integrale
337	Biscotti, paste per diabetici	383	Popcorn	426	Riso selvatico, grezzo
338	Farina di spelta, integrale	384	Pumpnickel (tipo di pane di segale)	427	Dolce al limone
339	Donut	385	Riso levigato, cotto e scolato	428	Fette biscottate
340	Pasta all'uovo, cotta e scolata	386	Riso levigato, grezzo	429	Torta alle cipolle
341	Pasta all'uovo (spaghettim maccheroni), cruda	387	Riso non levigato	<b>Patate e derivati delle patate</b>	
342	Früchtebrot (pane speziato)	388	Farina di riso	430	Patate al forno, pronte al consumo
343	Dolce di frutta secca, ingl.	389	Segale, grano integrale	431	Patate cotte (con buccia)
344	Müsli alla frutta, senza zucchero	390	Pane di segale	432	Gnocchi di patate, prodotto essiccato/in polvere
345	Orzo mondato	391	Farina di segale, tipo 1800	433	Canederli, pronti all'uso
346	Dolce aromatico (biscotti)	392	Farina di segale, tipo 815	434	Crocchette di patate, prodotto essiccato/In polvere
347	Gingerbread	393	Pane misto di segale	435	Patate, cotte al forno (con buccia)
348	Spaghetti di soia (cotti)			436	Patate con buccia (crude)
349	Pane Graham			437	Frittelle di patate (torta di patate), prodotto essiccato/in polvere
350	Semolino, grano				

438	Frittelle di patate (torta di patate), surgelate/ pronte all'uso	481	Barbaforte, rafano	528	Funghi prataioli in scatola
439	Purè di patate	482	Carota	529	Chiodino
440	Purè di patate, prodotto essiccato/in polvere	483	Carote in scatola	530	Morchella, spugnola (morchella commestibile)
441	Fecola di patate	484	Germogli di fagioli verdi	531	Gallinaccio, cantarello
442	Zuppa di patate, prodotto essiccato/in polvere	485	Insalata di pasta, italiana	532	Gallinaccio, cantarello, secco
443	Patate bollite con la buccia	486	Okra	533	Porcinello rosso
444	Patatine fritte, pronte al consumo, senza sale	487	Peperoni	534	Porcino
445	Rösties, surgelate	488	Pastinaca	535	Porcino secco
<b>Verdure e insalate</b>		489	Prezzemolo (foglie)	536	Tartufo
446	Carciofo	490	Porro	<b>Frutta</b>	
447	Carciofi sott'olio	491	Portulaca	537	Acerola
448	Melanzane	492	Radicchio	538	Ananas
449	Germogli di bambù	493	Ravanelli	539	Ananas in scatola
450	Batata, patata dolce o americana	494	Rafano	540	Mela
451	Sedano	495	Rabarbaro	541	Mela secca (sulfurata)
452	Cavolfiore	496	Cavolo di Bruxelles	542	Purè di mele
453	Fagioli verdi	497	Rapa rossa, barbabie tola rossa	543	Arancia
454	Fagioli verdi, in scatola	498	Cavolo rosso	544	Albicocca
455	Broccoli	499	Rucola	545	Albicocca secca
456	Nasturzio, crescione	500	Rucola cruda	546	Albicocche in scatola
457	Cicoria di Bruxelles	501	Crauti scolati	547	Avocado
458	Cavolo cinese	502	Erba cipollina	548	Banana
459	Lattuga iceberg	503	Scorzonera	549	Banana secca
460	Indivia	504	Sedano, bulbo	550	Pomodoro arboreo
461	Lattuga di fattoria	505	Germogli/semi di soia	551	Pera
462	Lattughella, raponzolo	506	Asparagi	552	Pere in scatola
463	Finocchio, foglia (finocchio bolognese)	507	Spinaci	553	More
464	Insalata fredda di carne, fatta in casa	508	Spinaci, surgelati	554	Frutto dell'albero del pane
465	Cipolle primaverili	509	Navone	555	Carissa
466	Crescione	510	Verdure per minestra	556	Chayote
467	Cetrioli sott'aceto	511	Pomodori	557	Cherimoya (Anone)
468	Cavolo riccio (cavolo bruno)	512	Pomodori in scatola	558	Datteri secchi
469	Cetriolo	513	Topinambur	559	Fragole
470	Insalata di aringa	514	Tzatziki	560	Fragole, surgelate
471	Zenzero	515	Insalata Waldorf	561	Fico
472	Insalata di patate	516	Rapa	562	Fico secco
473	Aglione crudo	517	Cavolo rapa	563	Melagrana
474	Cavolo rapa	518	Cavolo bianco	564	Pompelmo
475	Lattuga cappuccia	519	Insalata di cavolo bianco	565	Guave
476	Zucca	520	Verza	566	Coccole della rosa canina
477	Denti di leone	521	Zucchini	567	Mirtilli
478	Pannocchietta di granoturco	522	Mais dolce	568	Mirtilli, surgelati non zuccherati
479	Bietola	523	Mais dolce in scatola	569	Lamponi
480	Insalata di Matjes (aringa)	524	Cipolla	570	Coccoli di sambuco, nero
		<b>Funghi</b>		571	Melone
		525	Porcinello	572	Frutta di Jack
		526	Boletto giallo	573	Nespola giapponese
		527	Fungo prataiolo (fungo di coltivazione)	574	Ribes rosso

575	Ribes nero	622	Semi di zucca	667	Succo di pompelmo, articolo commerciale
576	Cachi	623	Noce Macadamia	668	Sciroppo di mirtilli
577	Fichi d'India	624	Mandorle dolci	669	Succo di coccole di sambuco
578	Carambola	625	Papavero, semi (secchi)	670	Nettare di ribes nero
579	Ciliegia, dolce	626	Noce del Parà	671	Caffè
580	Ciliegia sottovetro	627	Noce Pekan	672	Estratto di caffè in polvere (caffè istantaneo), prodotto essiccato/ in polvere
581	Kiwi	628	Pinoli	673	Latte di cocco
582	Kumquat crudo	629	Pistacchi (mandorle verdi)	674	Latte Macchiato
583	Limone	630	Sesamo, semi (secchi)	675	Limonata, Mix di Coca Cola
584	Litschi	631	Semi di girasole (secchi)	676	Succo di mandarino, spremuto fresco
585	Longan	632	Noci	677	Succo di carote
586	Mandarino		<b>Legumi</b>	678	Succo multivitaminico
587	Mandarini in scatola	633	Fagioli, semi, bianchi, secchi	679	Aranciata
588	Mora di gelso	634	Piselli, semi, secchi	680	Succo di arancia, succo di mele, spremuto fresco
589	Mirabella	635	Piselli, baccello + semi, verdi	681	Succo di arancia, succo di mele, articolo commerciale
590	Ossicocco	636	Piselli verdi, in scatola	682	Succo di ribes rosso
591	Nettarina	637	Piselli verdi, surgelati, semi	683	Succo di bacche di olivello spinoso
592	Olive verdi, marinate	638	Capperi in salamoia	684	Succo di ciliege acide
593	Olive nere, marinate	639	Ceci, semi, secchi	685	Bevanda di soia, alla frutta
594	Papaya	640	Ceci, germogli, freschi	686	Tè nero
595	Frutto della passione	641	Fagioli kidney in scatola	687	Succo di pomodori
596	Pesca	642	Fagiolini dall'occhio nero, crudi	688	Succo d'uva, articolo commerciale
597	Pesca secca	643	Semi di lino, lino	689	Succo di limone, spremuto fresco
598	Pesche in scatola	644	Fagioli Lima, crudi		<b>Bevande alcoliche</b>
599	Prugna, susina	645	Ceci, semi, cotti	690	Birra senza alcol, tedesca
600	Physalis	646	Ceci, semi, secchi	691	Altbier (alc. % vol)
601	Ribes (mirtillo rosso)	647	Papavero, semi, secchi	692	Amaretto (alc. % vol)
602	Cotogna	648	Sesamo, semi, secchi	693	Sidro
603	Rambutan	649	Fagioli di soia, semi, secchi	694	Birra, Kölsch
604	Susina Reineclaude	650	Carne di soia	695	Birra, pils, Lagerbier, birra normale, tedesca
605	Bacche di olivello spinoso	651	Latte di soia	696	Bockbier (birra forte), bionda, a bassa fermentazione (alc. 7 % vol.)
606	Frutto di Sharon	652	Germogli di soia	697	Bowle, fragola
607	Uva spina	653	Salume di soia, i. m.	698	Cuba Libre
608	Uva sultanina, secca	654	Semi di girasole	699	Curacao (alc. 35 % vol.)
609	Tamarindo	655	Caiano, crudo	700	Vini da dessert (alc. 7 % vol.)
610	Anguria, cocomero		<b>Bevande analcoliche</b>	701	Doppelbockbier (birra molto forte), scura (alc. 8 % vol.)
611	Acini d'uva, secchi (uva passa)	656	Succo di ananas	702	Cognac all'uovo
612	Acini d'uva, grappolo	657	Succo di mele	703	Birra export, bionda (alc. 5 % vol.)
613	Limone	658	Succo di mele, articolo commerciale	704	Sidro (alc. 8-10 % vol.)
614	Melone	659	Bibita rinfrescante di mele e acqua	705	Gin
	<b>Noci</b>	660	Nettare di albicocca	706	Vino brûlé
615	Noci Cashew	661	Birra, senza alcol, internazionale		
616	Castagne (marroni)	662	Cappuccino		
617	Nocciolina americana	663	Cola		
618	Noccioline americane arrostiti e sbucciate	664	Cola, light		
619	Nocciole	665	Caffè freddo		
620	Noce di cocco	666	Tè freddo, pesca		
621	Noce di cocco grattato giata				

707	Acquavite bianca (alc. 32 % vol.)	746	Pasta (passato) di noccioline americane	782	Biscotti di panpepato
708	Birra di conserva, bionda (alc. 5 % vol.)	747	Fondant	783	Tiramisu
709	Birra leggera a bassa fermentazione (alc. 2,5–3,0 % vol.)	748	Frankfurter Kranz (ciambella di Francoforte)	784	Budino alla panna con vaniglia, da prodotto essiccato, pronto all'uso con l'aggiunta di latte
710	Liquori (alc. 30 % vol.)	749	Crema di frutta, da prodotto essiccato, pronta all'uso	785	Crema alla vaniglia, da prodotto essiccato, pronta per l'uso
711	Birra di mais (birra di frumento, a fermentazione alta)	750	Gelato alla frutta	786	Salsa alla vaniglia, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di latte
712	Birra di malto, bevanda al malto (alc. 0,04–0,06 % vol.)	751	Caramella da masticare alla frutta	787	Cioccolato al latte intero
713	Acquavite di frutta (alc. 40–45 % vol.)	752	Budino di gelatina alla frutta, gelatina, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di acqua	788	Cioccolato al latte intero con noccioline
714	Ouzo (alc. 38 % vol.)	753	Budino di gelatina alla frutta, asperula, prodotto finito	789	Weingummi (caramelle morbide al gusto di frutta), i. m.
715	Pina Colada	754	Gugelhupf (ciambella a pasta lievitata)	790	Stella di cannella
716	Porto	755	Caramelline gommose a forma di orsetti	791	Dolce di limone
717	Vino rosso, pesante	756	Miele (miele di fiori)	792	Zucchero (zucchero grezzo, zucchero di barbabietola)
718	Rum	757	Frittata dolce sminuzzata	<b>Salse e condimenti</b>	
719	Sangria	758	Cacao in polvere, leggermente disoleato	793	Salsa per barbecue
720	Spumante Arancio	759	Liquirizia	794	Salsa béchamelle
721	Spumante bianco (spumante tedesco)	760	Marzapane	795	Salsa per arrosti
722	Acquavite, Brandy (Cognac)	761	Cioccolato al latte	796	Sugo di arrosto, chiaro
723	Vino bianco	762	Gelato alla panna, con almeno il 70 % di latte	797	Salsa al curry
724	Birra di frumento integrale, senza lievito (alc. 5 % vol.)	763	Testa di moro, africano	798	Dressing alla francese
725	Birra di frumento integrale, con lievito (alc. 5 % vol.)	764	Mousse au chocolat	799	Brodo granulato
726	Wermut	765	Nougat	800	Salsa chiara, vellutata
727	Whisky	766	Dolce di noci con glassa	801	Dressing all'italiana
728	Vodka	767	Crema di nougat e noci	802	Salsa alla cacciatora
<b>Dolciumi</b>		768	Plum pudding (budino di prugne)	803	Ketchup
729	Sciroppo di acero	769	Zucchero grezzo da barbabietola (zucchero bruno)	804	Salsa con burro alle erbe aromatiche
730	Baci	770	Gelatina di frutti rossi, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di acqua	805	Condimento Maggi
731	Caramelle	771	Zupfkuchen russo (torta russa)	806	Mango Chutney
732	Salsa per dessert, frutta, pronta al consumo	772	Barra di cioccolato/noccioline americane	807	Dressing alla maionese
733	Salsa per dessert, cioccolato, pronta al consumo	773	Barra di cioccolato/caramello	808	Barbaforte (tubo)
734	Praline per diabetici	774	Barra di cioccolato/cocco	809	Salsa alla panna con pepe
735	Cioccolato per diabetici da latte intero	775	Bacio di cioccolato	810	Salsa alla panna
736	Cioccolato per diabetici, delicatamente amaro	776	Cioccolato, senza latte, min. 40 % di cacao	811	Maionese per insalata
737	Dolcificante per diabetici	777	Cioccolato bianco	812	Salsa olandese
738	Gelato per diabetici	778	Crema di cioccolato, da prodotto essiccato, pronta all'uso	813	Salsa agrodolce
739	Dominostein (piccolo dolce ricoperto di cioccolato)	779	Cioccolatini rotondi	814	Salsa per gyros, prodotto essiccato/in polvere
740	Stollen di Dresda, con marzapane	780	Budino di cioccolato, da prodotto essiccato, pronta all'uso con l'aggiunta di latte	815	Salsa per gulasch con paprica, prodotto essiccato/in polvere
741	Gelato di crema	781	Softeis	816	Salsa per arrosto all'agro, prodotto essiccato/in polvere
742	Gelato di crema, alla Fürst Pückler			817	Senape
743	Gelato di crema, cioccolato			818	Salsa di soia
744	Gelato di crema, vaniglia			819	Dressing alla Thousand Island
745	Panpepato Elisen			820	Concentrato (conserva) di pomodoro

821	Salsa di pomodoro, salsa base classica	861	Riso in pentola con gnocchetti di carne	898	Gnocchi di patate (metà e metà)
822	Salsa di pomodoro, all'italiana	862	Minestra di manzo	899	Insalata di patate con maionese
823	Vinaigrette	863	Crema d'asparagi	900	Spätzle di formaggio
824	Salsa alla zingara	864	Crema di porcini	901	Involtoni di foglie di cavolo, arrostiti, surgelati
825	Salsa di cipolle	865	Crema di pomodori	902	Königsberger Klopse (polpette alla Königsberg)
<b>Confetture</b>		866	Zuppa di pomodoro con riso, prodotto essiccato/in polvere	903	Filetto di salmone in pasta sfoglia, surgelato
826	Gelatina di mele	867	Zuppa di cipolle	904	Involtoni di foglie di cavolo, arrostiti, surgelati
827	Marmellata di arance	<b>Piatti pronti</b>		905	Lasagne
828	Marmellata di albicocche	868	Baguette, salame, surgelata	906	Leipziger Allerlei, surgelata
829	Marmellata di mirtilli	869	Crauti bavaresi, surgelati	907	Minestra di ceci con salsiccia
830	Marmellata per diabetici, con fruttosio	870	Bruschetta, pomodoro, basilico, surgelata	908	Fagottini, cotti
831	Marmellata per diabetici, con edulcoranti/fruttosio	871	Canneloni	909	Nasi Goreng, surgelato
832	Marmellata di fragole	872	Čevapčići	910	Insalata di pasta con maionese
833	Marmellata di lamponi	873	Cheeseburger	911	Pasta con gnocchetti di manzo, prodotto essiccato/in polvere
834	Gelatina di ribes rosso	874	Piatto cinese, prodotto essiccato/in polvere	912	Peperone ripieno
835	Marmellata di ciliege	875	Cordon bleu	913	Verdure in padella, alla francese, surgelate
836	Marmellata di prugne (susine)	876	Döner Kebap	914	Verdure in padella, all'italiana, surgelate
837	Passata di prugne	877	Insalata di uova	915	Verdure in padella, alla messicana, surgelate
838	Gelatina di cotogne	878	Piselli e carote, surgelati	916	Crêpe
839	Marmellata di cotogne	879	Filetto di pesce in salsa alle erbe aromatiche, surgelato	917	Pizza Hawaii, surgelata
<b>Minestre e minestrini</b>		880	Filetto di pesce, bordelaise, surgelato	918	Pizza Margherita, surgelata
840	Zuppa di cavolfiori e broccoli, povera di grassi, prodotto essiccato/in polvere	881	Bastoncini di pesce	919	Pizza Salami, surgelata
841	Minestrone di fagioli bianchi	882	Flammkuchen (sorta di dolce), surgelato	920	Pizza Schinken, surgelata
842	Crema di funghi	883	Insalata di carne, prodotto finito	921	Quiche lorenese, surgelata
843	Chili con carne	884	Involtoni primavera, surgelato	922	Ravioli al sugo di pomodoro
844	Pasta in brodo cinese	885	Insalata di pollame con panna	923	Involtoni di manzo
845	Minestrone di piselli con salsiccia	886	Lasagne alle verdure, prodotto essiccato/in polvere	924	Risotto
846	Minestra di Flädle (frittelle della Svevia)	887	Verdure miste, surgelate	925	Filetto di platessa, impanato, surgelato
847	Fränkische Grünkerncreme-Suppe (crema di spezie della Franconia)	888	Germknödel (gnocchi di pasta lievitata, canederli dolci lievitati), surgelati	926	Semmelknödel (canederli di pane), prodotto finito
848	Brodo di verdura	889	Spezzatino di vitello con cipolle e funghi, prodotto essiccato/in polvere	927	Spaghetti alla carbonara, prodotto essiccato/in polvere
849	Minestra di verdure, all'italiana	890	Gulasch ungherese	928	Spaghetti alla bolognese
850	Minestra di gnocchetti di semolino	891	Pollo agrodolce, surgelato	929	Spaghetti ai funghi, prodotto essiccato/in polvere
851	Minestra di goulasch	892	Hamburger	930	Spaghetti al pomodoro
852	Brodo di pollo, chiaro	893	Arrosto di cervo in salsa alla panna, surgelato	931	Spare Ribs, cotti, surgelati
853	Brodo di pollo con pastina, prodotto essiccato/in polvere	894	Fricassee di pollo	932	Spinaci, surgelati
854	Minestra di patate con salsiccia	895	Zuppa di pollo, prodotto essiccato/in polvere	933	Manzo lessato con rafano
855	Crema di porri	896	Purè di patate alla renana, prodotto essiccato/in polvere	934	Insalata Waldorf con maionese
856	Stufato di lenticchie con speck, prodotto essiccato/in polvere	897	Patate gratinate	935	Insalata di cavolo bianco con olio
857	Minestra di ceci			936	Insalata di formaggio e salsiccia
858	Pasta in brodo			937	Gnocchi di prugne, surgelati
859	Minestra di coda di bue				
860	Minestrone Pichelsteiner				



938	Anelli di cipolle, fritti
<b>Altri cibi</b>	
939	Lievito da forno, pressato
940	Lievito di birra, secco
941	Fiocchi di noccioline americane
942	Gelatina commestibile
943	Patatine, salate, fritte all'olio
944	Bastoncini di patate, salati, fritti all'olio
945	Cracker
946	Polvere da budino, prodotto essiccato/in polvere
947	Bastoncini salati
948	Tofu
949	Tortilla Chips
<b>Inserire un altro alimento di propria scelta</b>	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	

963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	
982	

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

Possibili errori e variazioni



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

## Sayın müşterimiz,

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

Yeni cihazınızı iyi günlerde kullanmanızı dileriz.  
Beurer Ekibiniz

## Cihazın işlevleri

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

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

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

Besin değeri analizli mutfak terazisi ayrıca aşağıdaki işlevleri sunar:

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

## İçindekiler

1. Teslimat kapsamı .....	74
2. İşaretlerin açıklaması .....	74
3. Uyarılar ve güvenlik bilgileri .....	75
4. Cihaz açıklaması .....	75
5. İlk çalıştırma .....	76
6. Kullanım .....	76
7. Temizlik ve bakım .....	77
8. Sorunların giderilmesi .....	77
9. Bertaraf etme .....	77
10. Teknik veriler .....	78
11. Garanti / Servisi .....	78
12. Gıda maddeleri kodları .....	79





## 1. Teslimat kapsamı

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

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

## 2. İşaretlerin açıklaması

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

	Üretici
	<b>CE işareti</b> Bu ürün gerekli Avrupa direktiflerinin ve ulusal direktiflerin gerekliliklerini karşılar.
	Ambalaj çevreye zarar vermeyecek şekilde bertaraf edilmelidir
	Rusya Federasyonu'na ve BDT ülkelerine ihraç edilen ürünler için sertifikasyon işareti

### 3. Uyarılar ve güvenlik bilgileri

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

#### ⚠️ UYARI:

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

#### ⚠️ DİKKAT

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

### Piller

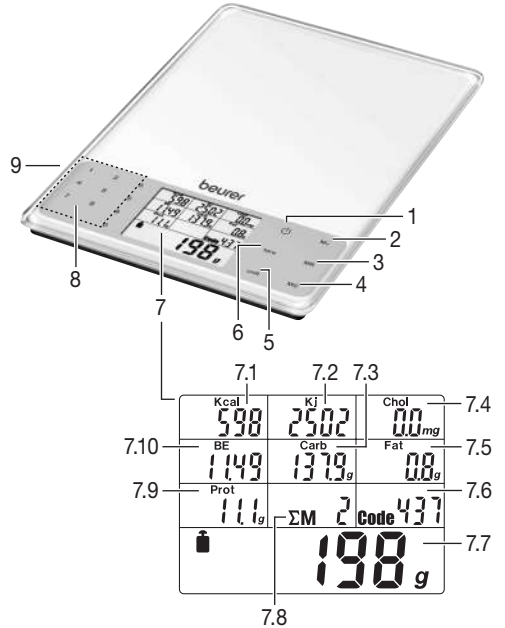
- Yutma durumunda piller hayatı tehlikeye neden olabilir. Pilleri çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın. Piller yutulursa hemen tıbbi yardım alınmalıdır.
- Pilleri ateşe atmayın. Patlama tehlikesi!
- Piller yeniden şarj edilmemeli veya başka maddelerle yeniden aktif hale getirilmemeli, içindeki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


### Onarım

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

### 4. Cihaz açıklaması

#### Besin değeri analizli terazi



- 1 Açma/Kapama düğmesi 
- 2 Ölçümü kaydetmek için **M+**
- 3 Toplam değerleri görüntülemek için **MR**
- 4 Belleği silmek için **MC**
- 5 Ağırlık birimini g/oz **unit** olarak değiştirmek için şalter
- 6 Dara düğmesi  **tara**

## 7 Ekran

- 7.1 Kilokalori göstergesi
- 7.2 Kilojul göstergesi
- 7.3 Karbonhidrat oranı göstergesi
- 7.4 Kolesterol oranı göstergesi
- 7.5 Yağ oranı göstergesi
- 7.6 Kod göstergesi
- 7.7 Ağırlık göstergesi
- 7.8 Kayıt yeri sayısı göstergesi
- 7.9 Protein oranı göstergesi
- 7.10 Ekmek birimi göstergesi

8 Gıda maddesi kodunu girmek için 0–9 sayı tuşları

9 Pil yuvası (arka yüz)

## 5. İlk çalıştırma

### Ağırlık birimini değiştirme

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

### Terazinin kurulması

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

## 6. Kullanım

### 6.1 Tartma

#### Teraziyi açın

Tartılan ürünlerin ağırlığı ekranda gösterilir.  
⏻ düğmesine basın.

#### Tartıya ürün ekleme (dara)

Daha başka miktarları da birlikte tartmak için teraziyi “0 g” olacak şekilde sıfırlayabilirsiniz.

→ Bunun için **tara** düğmesine basın.

#### Gıda maddesi kodunu girin

→ Tartacağıınız ürüne ait 3 haneli kodu gıda maddeleri listesinden (Sayfa 79’dan itibaren) arayıp bulun ve sayı tuşlarıyla girin.

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

Ekran şimdi tüm besin ve enerji değerlerini gösterir.

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

#### Terazinin kapatılması

Son tartı değişikliğinden 180 saniye sonra terazi otomatik olarak kapanır.

Elle kapatmak için ⏻ düğmesine basın.

## 6.2 Tartılan ürünleri kaydetme

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

### İlk ölçümün kaydedilmesi

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

→ **M+** hafıza düğmesine basın.

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

### Başka ölçümlerin kaydedilmesi

Tartılan ürünü değiştirin ve 1. adımı tekrarlayın.

### Toplanan ölçüm değerlerinin görüntülenmesi

Kaydedilen değerleri örn. her gün sorgulayabilirsiniz.

→ **MR** hafıza düğmesine basın.

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

### Belleğin silinmesi

Belleği düzenli aralıklarla, örn. her gün silin.

→ **MC** hafıza düğmesine basın.

**M** simgesi kaybolur. Bellek silinmiştir.

## 6.3 Kendinize özel gıda maddesi kodlarının programlanması

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

### ⓘ Not

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

### Ek gıda maddelerini programlamak için aşağıdaki gibi hareket edin:

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

Bunun ardından gıda maddesinin enerji değeri sorulur.

- Gıda maddesinin enerji değerini sayı tuşlarıyla (1 kcal kademelerle) yazın ve **MR** düğmesine basarak onaylayın.

Ardından kolesterol oranı (1 mg kademelerle), karbohidrat oranı (0,1 g kademelerle), yağ oranı (0,01 g kademelerle) ve protein oranı (0,01 g kademelerle) sorulur.


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

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

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


- Gırlen değerler tutarlı olup olmadığını kontrol edin.

#### 6.4 Piller değiştirilmesi


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

#### Pillerle temas etme durumu için uyarılar

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

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

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

 **Patlama tehlikesi!** Pilleri ateşle atmayın.

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

#### 7. Temizlik ve bakım

Teraziye, gerektiğinde üzerine biraz sıvı bulaşık deterjanı dökülebileceğiniz nemli bir bez ile temizleyebilirsiniz. Tartı tablasının yüzeyini düzenli olarak temizleyin.

Ölçüm değerlerinin hassasiyeti ve cihazın kullanım ömrü itinalı kullanıma bağlıdır.

#### DİKKAT

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

#### 8. Sorunların giderilmesi

Ekran	Neden	Çözüm
E - - -	5000 g tartı kapasitesi aşılmıştır.	Tartı tablası üzerindeki ürünü kaldırın.
	En az bir besin veya enerji değerine ait maksimum bellek aşılmıştır, örn. 99999 kJ değerinden fazla.	Belleği <b>MC</b> hafıza düğmesine basarak silin.
	Bu gıda maddesi için istenen besin veya enerji değeri mevcut değildir. Bellek modunda 0 eklenir.	
M yanıp söner	En az bir besin veya enerji değerine ait maksimum bellek aşılmıştır (örn. 99999 kJ değerinden fazla).	Belleği <b>MC</b> hafıza düğmesine basarak silin.
	Piller bitmek üzere.	Pilleri değiştirin (bkz. Bölüm 6.4. Piller değiştirilmesi).
Eksi değeri (-)	Tartılan ürün terazi açılmadan önce konulmuştur.	 düğmesine basın.
Gösterge yok	Piller tamamen bitmiştir.	Yeni pil takın (bkz. Bölüm 6.4. Piller değiştirilmesi).

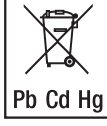
#### 9. Bertaraf etme

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



## Pillerin elden çıkarılması

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



## 10. Teknik veriler

Veri bankası	Aşağıdaki besin ve enerji değerleriyle birlikte 950 gıda maddesi: <ul style="list-style-type: none"><li>• Protein, g (oz) cinsinden</li><li>• Yağ, g (oz) cinsinden</li><li>• Kolesterol, mg (oz) cinsinden</li><li>• Karbonhidrat, g (oz) ve BE cinsinden</li><li>• Enerji, kcal veya kJ cinsinden</li></ul>
Besin ve enerji değerleri kademeleri	<ul style="list-style-type: none"><li>• Protein: 0,1 g (0,01 oz)</li><li>• Yağ: 0,1 g (0,01 oz)</li><li>• Kolesterol: 0,1 mg (0,001 oz)</li><li>• Karbonhidrat: 0,1 g (0,01 oz)</li><li>• BE: 0,01</li><li>• Enerji: 1 kcal/kJ</li></ul>

## 11. Garanti / Servis

Beurer GmbH, Söflinger Straße 218, D-89077 Ulm (aşağıda „Beurer“ olarak anılacaktır) bu ürün için aşağıdaki koşullar çerçevesinde ve aşağıda açıklanan kapsamda bir garanti sunmaktadır.

**Aşağıdaki garanti koşulları, satıcının müşteri ile yaptığı satış sözleşmesinden doğan yasal garanti yükümlülüklerini etkilemez.**

**Garanti, yasalarla zorunlu kılınan sorumlulukların kapsamında herhangi bir kısıtlamaya neden olmaksızın geçerlidir.**

Beurer, bu ürünün kusursuz bir şekilde çalıştığını ve eksiksiz olduğunu garanti eder.

Yeni ve kullanılmamış bir ürünün müşteri tarafından satın alınmasıyla başlayan ve dünya genelinde geçerli olan garanti süresi 5 yıldır.

Bu garanti sadece tüketici olarak müşteri tarafından satın alınan ve bireysel amaçlarla sadece evde kullanılan ürünler için geçerlidir. Alman yasaları geçerlidir.

Bu ürünün garanti süresi içinde aşağıda belirtilen hükümler uyarınca eksiksiz olmadığı veya çalışma açısından kusurlu olduğu saptanırsa, Beurer bu garanti koşulları kapsamında ücretsiz bir ikame ürün teslimatı veya onarım gerçekleştirmeyle yükümlüdür.

**Müşteri bir garanti talebinde bulunmak istediğinde önce yerel satıcıya başvuracaktır: Servis adreslerinin olduğu ekteki „Uluslararası Servis“ listesini inceleyin.**

Bu durumda müşteriye, garanti işlemlerinin yürütülmesiyle ilgili olarak örneğin ürünün nereye gönderileceği ve hangi belgelerin gerekli olduğu gibi ayrıntılı bilgiler verilecektir.

Garanti talebi ancak müşterinin

- faturanın/satın alma belgesinin bir kopyasını ve
  - orijinal ürünü
- yetkili bir Beurer iş ortağına sunabilmesi halinde işleme konabilir.

Aşağıdaki durumlar kesinlikle bu garanti kapsamının dışındadır:

- Ürünün normal kullanımından veya tüketiminden kaynaklanan aşınmalar ve yıpranmalar;
- Bu ürün ile birlikte teslim edilen ve usulüne uygun kullanıldığında da yıpranabilecek veya tükenebilecek aksesuar parçaları (örneğin piller, şarj edilebilir piller, manşetler, contalar, elektrotlar, aydınlatma malzemeleri, başlıklar ve nebulizatör aksesuarları);
- Kullanım kılavuzundaki bilgiler dikkate alınmadan ve/veya usulüne uygun olmayan bir şekilde kullanılan, temizlenen, depolanan veya bakımı yapılan ürünler ve Beurer tarafından yetkilendirilmemiş bir servis merkezi veya müşterinin kendisi tarafından açılan, onarılan veya üzerinde değişiklik yapılan ürünler;
- Ürünün üreticiden müşteriye nakliyesi sırasında oluşan hasarlar;
- İkinci kalite ürün veya kullanılmış ürün olarak satın alınan ürünler;
- Bu üründeki bir kusurdan kaynaklanan müteakip hasarlar (ancak bu durumda ürün sorumluluğu veya yasal zorunlu sorumluluk hükümleri uyarınca tüketici hakları olabilir).

Onarım veya komple değişim garanti süresini hiçbir şekilde uzatmaz.

## 12. Gıda maddeleri kodları

### Kısaltmalar

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

### Tanımlar

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

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

Gıda listesindeki bilgilerin doğruluğu garanti edilmez.

### Not

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

Süt ürünleri	
000	Ayran
001	Yayık ayranı
002	Crème fraîche, %30 yağlı
003	Crème fraîche, %40 yağlı
004	Ayran, yarım yağlı
005	Ayran, tam yağlı
006	Meyveli yoğurt, yarım yağlı
007	Meyveli yoğurt, yağsız
008	Meyveli yoğurt, tam yağlı
009	Meyveli süzme yoğurt, %20 yağlı k. m.
010	İrmik lapası, vişne
011	Yoğurt, yarım yağlı, %1,5 yağlı
012	Yoğurt, yağsız
013	Yağsız süttan kakaolu içecek
014	Kefir
015	Kefir, meyveli
016	Konsantre süt, %10 yağlı
017	Konsantre süt, %4 yağlı
018	Konsantre süt, %7,5 yağlı
019	İnek sütü (yarım yağlı), %1,5 yağlı
020	İnek sütü (tam yağlı), %3,5 yağlı
021	Yağsız süt
022	Sütlü puding
023	Sütleç, çikolatalı
024	Milkshake
025	Peynir altı suyu, tatlı
026	Peynir altı suyu tozu, kuru ürün
027	İşlenmemiş süt, sağma süt
028	İşlenmemiş süt, çiftlik sütü
029	Krema (kahve kreması), %10 yağlı
030	Krema, ekşi (ekşi krema)
031	Kremşanti, %30 yağlı
032	Kaymak, %24 yağlı
033	Kremalı sofralık quark, %40 yağlı k. m.
034	Sofralık quark, %20 yağlı k. m.
035	Sofralık quark, yağsız
036	Keçi sütü
<b>Peynir</b>	
037	Appenzeller, %50 yağlı k. m.
038	Back-Camembert, %45 yağlı k. m.
039	Bavaria Blue, %70 yağlı k. m.
040	Bel Paese
041	Dağ peyniri, %45 yağlı k. m.
042	Mavi küflü peynir (has mantarlı peynir), %50 yağlı k. m.
043	Brie, %50 yağlı k. m.
044	Kaşar peyniri, %30 yağlı k. m.
045	Kaşar peyniri, %50 yağlı k. m.
046	Cambozola, %70 yağlı k. m.
047	Camembert, %30 yağlı k. m.
048	Camembert, %45 yağlı k. m.
049	Camembert, %60 yağlı k. m.
050	Camembert, pişmiş
051	Cheddar
052	Chester, %50 yağlı k. m.
053	Edam, %30 yağlı k. m.
054	Edam, %40 yağlı k. m.
055	Has mantarlı peynir, %60 yağlı k. m.
056	Emmentaler, %45 yağlı k. m.
057	Beyaz peynir (koyun peyniri), %45 yağlı k. m.
058	Taze peynir, taneli
059	Otlu taze peynir karışımı, %20 yağlı k. m.
060	Gorgonzola, %55 yağlı k. m.
061	Gouda, %45 yağlı k. m.
062	Gruyère, %45 yağlı k. m.
063	Hardanger, %45 yağlı k. m.
064	Sepet peyniri (köy peyniri), %20 yağlı k. m.
065	Jarlsberg, %45 yağlı k. m.
066	Cevizli peynir ezmesi, %50 yağlı k. m.
067	Leerdamer, %45 yağlı k. m.
068	Limburger, %20 yağlı k. m.
069	Maasdamer, %45 yağlı k. m.
070	Maaslander, %50 yağlı k. m.
071	Mascarpone
072	Morbier, %40 yağlı k. m.
073	Mozarella
074	Münster peyniri
075	Palmarello, %50 yağlı k. m.
076	Parmesan, %36 yağlı k. m.
077	Provolone

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

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

165	Siğir eti (yüksek kaburga, kızartma, kalın kaburga)
166	Siğir eti (kalça, kuyruk parçası)
167	Siğir eti (tarak, boyun)
168	Siğir eti (üst uyluk)
169	Siğir eti (saf kas eti)
170	Siğir eti (roz bif, kalça)
171	Domuz sırt yağı
172	Domuz budu (kolu)
173	Domuz eti (karn)
174	Domuz eti (fileto)
175	Domuz eti (bifteğ)
176	Domuz eti (kemikli pirzola)
177	Domuz eti (saf kas eti)
178	Domuz eti (şnitzel eti, üst kol)
179	Domuz eti, arka kalça (but)
180	Domuz eti kıyması
181	Domuz böbreği
182	Domuz kaburgası, buğulanmış
183	Domuz jambonu, pişmiş
184	Domuz budu (üst bacak, kalça)
185	Keçi eti ort.
186	Domuz dili
<b>Kanatlılar ve yaban</b>	
187	Ördek ort.
188	Sülün ort.
189	Kaz ort.
190	Tavşan ort.
191	Geyik eti ort.
192	Tavuk (kızartmalı) ort.
193	Tavuk (çorbalık) ort.
194	Tavuk, kızartmalı, but (baget), derili
195	Tavuk, derili göğüs
196	Tavuk ciğeri
197	Tavşan eti ort.
198	Çil, keklik
199	Karaca eti, but (üst bacak)
200	Karaca, sırt
201	Güvercin
202	Hindi, göğüs, derisiz
203	Hindi, but (baget), derisiz ve kemiksiz
204	Hindi, derili ort.
205	Bıldırcın
206	Yabandomuzu
<b>Sucuk, ezmeler ve et ürünleri</b>	
207	Köylü sucuğu
208	Bira jambonu
209	Bira sucuğu



210	Sosis
211	Kızartma sosisi (kızartmalık domuz sosisi)
212	Cabanossi
213	Cervelat salamı
214	Corned Beef (Alman)
215	Konserve sosis
216	Et ezmesi (çiğer ezmesi)
217	Etili salam
218	Frankfurt sosisi
219	Köfte, çiğ
220	Kaz çiğeri ezmesi
221	Kümes hayvanı salamı, yağsız
222	Sarı sucuk (beyin sucuğu)
223	Av sucuğu
224	Dana kızartma sosisi
225	Dana çiğeri sucuğu
226	Çıtır sosis
227	Saf jambon
228	Tütsülenmiş sucuk
229	Çiğer ezmesi
230	Çiğer ezmesi sucuğu, yağsız
231	Lyon sucuğu
232	Mettwurst (Braunschweig usulü Mettwurst)
233	Mortadella
234	Kırmızı sucuk (kan sucuğu)
235	Salam (Alman)
236	Jambon (haşlama jambon)
237	Jambon (saf jambon)
238	Jambon, tütsülenmiş (yağlı jambon)
239	Jambon sucuğu, ince
240	Domuz şirden dolması (sıkma sucuk, kırmızı)
241	Domuz karnı, tütsülenmiş
242	Domuz yağı, adale üstünden
243	Baş parçası/jelatlinli et
244	Beyaz sucuk
245	Viyana sosisi
<b>Balıklar, kabuklular ve yumuşakçalar</b>	
246	Yılan balığı
247	İstiridye
248	Levrek (akarsu levreği)
249	Lüfer
250	karagöz balığı
251	Uskumru
252	Mahmuzlu camgöz (mahmuzlu köpek balığı)
253	Alp dağları som balığı (som balığı)

254	Balık fileto
255	Pisi balığı
256	Alabalık (dere, gökkuşuğu alabalığı)
257	Karides, pavurya
258	Grenadier
259	Turnabalığı
260	Dil balığı, siyah (Grönland dil balığı)
261	Dil balığı, beyaz
262	Ringa (Atlantik)
263	Ringa (Baltık denizi ringası)
264	Istakoz
265	Morina (morina balığı)
266	Taraklı midye
267	Sazan
268	Kurt balığı
269	Karides
270	Yengeç (akarsu yengeci)
271	Krill (Antarktika)
272	Somon (som balığı)
273	Kıskaçsız istakoz
274	Gelincik balığı
275	İstavrit
276	Kum midyesi
277	Kırmızı levrek, mercan balığı
278	Hamsi
279	Sardalya
280	Kılız balığı
281	Kadife balığı
282	Pisibalığı
283	Barlam
284	Kömür balığı (Alaska kömür balığı)
285	Deniz şeytani (oltalı balık)
286	Dil balığı
287	Çaça balığı
288	Kalkan balığı
289	İzmarit
290	Ton balığı
291	Mürekkep balığı (sepya)
292	Bağ salyangozu
293	Akarsu levreği
<b>Balık ürünleri</b>	
294	Yılanbalığı, tütsülenmiş
295	Uskumru, tütsülenmiş
296	Ringa, kızartma ringa balığı
297	Ringa, marine edilmiş (Bismarck ringası)
298	Ringa, Matjes ringası

299	Domates sosu içinde ringa filetosu
300	Havyar, gerçek (mersinbalığı havyarı)
301	Havyar eşdeğeri (Alman havyarı)
302	Teneke kutuda karides
303	Teneke kutuda yengeç eti
304	Somon, işlenmiş, teneke kutuda
305	İstavrit, tütsülenmiş
306	Yağlı sardalya
307	Kırmızı levrek, tütsülenmiş
308	Tuzlu ringa
309	Mezgit, tütsülenmiş
310	Tütsülenmiş mahmuzlu camgöz filetosu
311	Kömür balığı, tütsülenmiş
312	Kurutulmuş morina balığı
313	Yağ içinde ton balığı
<b>Tahıl ve tahıl ürünleri</b>	
314	Yabani pazı
315	Elmalı kek, üstü kaplanmış
316	Elmalı poğaç
317	Elmalı çörek
318	Lokma
319	Baget
320	Berliner gözlemesi
321	Bisküvi (kaşık)
322	Yufka
323	Küçük ekmek (sandviç ekmeği)
324	Browni
325	Kara buğday kırığı
326	Kara buğday unu, tam tahıllı
327	Pötibör bisküvi
328	Tereyağlı kurabiye
329	Tahıl gevreği, meyve aromalı
330	Tahıllı bar (çikolata)
331	Kurabiye, tereyağlı
332	Corn Flakes
333	Corn Flakes, cevizli + ballı
334	Corn Flakes, tam tahıllı
335	Kuskus, pişmiş
336	Kuskus, çiğ
337	Diyabetik kurabiye
338	Kızıl buğday unu, tam tahıllı
339	Donut
340	Yumurtalı hamur ürünleri (erişte), pişmiş/süzülmüş
341	Yumurtalı hamur ürünleri (erişte, makarna, spaghetti), çiğ
342	Meyveli ekmek

343	Meyveli kek, İngiliz
344	Meyveli müsli, şekerlessiz
345	Kaba kırılmış arpa
346	Baharatlı çörek (dayanıklı fırın ürünleri)
347	Zencefilli pekmezli kurabiye
348	Şehriye, pişmiş
349	Graham ekmeđi
350	İrmik, tane
351	İrmik kurabiyesi
352	Yeşil taneli buğday unu
353	Yeşil taneli buğday kurabiyesi
354	Yulaf ezmesi, kurutulmuş
355	Yulaf kurabiyesi, basit
356	Yulaf hamuru (fırın karışımı)
357	Yulaf çöređi
358	Darı, tane
359	Cheese cake
360	Kepek ezmesi, yulaf
361	Küçük kurabiyeler, karışık
362	Gevrek ekmeđ
363	Simit ekmeđi/küçük ekmeđ
364	Mısır, tam tane
365	Kahvaltılık mısır gevređi, tatlandırılmamış
366	Mısır unu
367	Badem kurabiyesi
368	Hareli kek
369	Un, çavdar
370	Çok tahıllı ekmeđ
371	Haşhaşlı kurabiye
372	Haşhaşlı çörek
373	Kremalı kahveli pasta
374	Kabank kek, yaban mersinli
375	Müsli keki
376	Müsli karışımı, kuru ürün
377	Cevizli kek (fırın karışımı)
378	Cevizli kek (pasta/dayanıklı fırın ürünleri)
379	Meyveli kek, yulaf hamuru
380	Meyveli pasta tabanı, yenmeye hazır
381	Galetâ unu
382	Pizza hamuru
383	Patlamış mısır
384	Pandispanya
385	Pirinç, ayıklanmış, pişirilmiş, süzölmüş
386	Pirinç, ayıklanmış, çiđ
387	Pirinç, ayıklanmamış

388	Pirinç unu
389	Çavdar, tam tane
390	Çavdar ekmeđi
391	Çavdar unu, Tip 1800
392	Çavdar unu, Tip 815
393	Karışık çavdar ekmeđi
394	Çavdar kırığı ve tam tahıllı ekmeđ
395	Tam taneli çavdar ekmeđi
396	Cıvık hamur
397	Rus ekmeđi
398	Sacher pastası
399	Kaymaklı pasta
400	Çikolatalı müsli
401	Vişneli karaorman pastası
402	Şekerli galeta
403	Spätzle
404	Yemeklik kepek
405	Tost ekmeđi
406	Tortellini, yenmeye hazır
407	Pasta tabanı
408	Triticale
409	Ayçiçeđi çekirdekli tam tahıllı ekmeđ
410	Tam tahıllı pide
411	Tam tahıllı kek
412	Tam tahıllı erişte, çiđ
413	Tam tahıllı peksimet
414	Waffel karışımı
415	Noel keki, Saksonya usulü
416	Beyaz ekmeđ
417	Buğday, tam tane
418	Kırma buğday
419	Buğday filizi
420	Buğday kepeđi
421	Buğday unu, Tip 405
422	Karışık buğday ekmeđi
423	Buğday nişastası
424	Buğday tost ekmeđi
425	Tam tahıllı buğday ekmeđi
426	Hint pirinci, çiđ
427	Limonlu kek
428	Peksimet
429	Soğan çöređi
<b>Patates ve patates ürünleri</b>	
430	Patates tava, yenmeye hazır
431	Patates, haşlanmış (kabuklu)
432	Patates köftesi, kuru ürün / toz
433	Patates köftesi, yarı yarıya, tüketime hazır

434	Patates kroket, kuru ürün/toz
435	Patates, fırınlanmış (kabuklu)
436	Patates, kabuklu (çiđ)
437	Patates kroket (mücver), kuru ürün/toz
438	Patates kroket (mücver), dondurulmuş/tüketime hazır
439	Patates püresi
440	Patates püresi, kuru ürün/toz
441	Patates nişastası
442	Patates çorbası, kuru ürün/toz
443	Haşlama patates, pişmiş
444	Patates kızartması, yenmeye hazır, tuzlanmamış
445	Kavrulmuş patates, dondurulmuş
<b>Sebzeler ve salatalar</b>	
446	Enginar
447	Yađ içinde enginar
448	Patlıcan
449	Bambu filizi
450	Batata, tatlı patates
451	Beyaz kereviz
452	Karnabahar
453	Fasulye, yeşil
454	Fasulye, yeşil, konserve
455	Brokoli
456	Su teresi
457	Hindiba
458	Çin lahanası
459	Aysberg
460	Güveyik
461	Marul
462	Frenk salatası, rapunzel
463	Rezene, yaprak (Bologna rezenesi)
464	Etlî salata, ev yapımı
465	Taze soğan
466	Bahçe teresi
467	Salatalık turşusu
468	Yeşil lahana (esmer lahana)
469	Salatalık
470	Ringa salatası
471	Zencefil
472	Patates salatası
473	Sarımsak, çiđ
474	Yer lahanası
475	Kıvrık marul
476	Balkabađı
477	Karahindiba
478	Küçük mısır

479	Pazı
480	Matjes salatası
481	Kara turp
482	Havuç
483	Havuç, konserve
484	Mungo fasulyesi filizi
485	Makarna salatası, İtalyan usulü
486	Bamya
487	Biber
488	Yabani havuç
489	Maydanoz (yaprak)
490	Pırasa
491	Semizotu
492	Taze hindiba
493	Kırmızı turp
494	Bayır turpu
495	Ravent
496	Brüksel lahanası
497	Pancar, kırmızı pancar
498	Kırmızı lahana (mor lahana)
499	Roka
500	Kuzukulağı
501	Lahana turşusu, süzölmüş
502	Soğancık
503	İsırçına
504	Kereviz, yumru
505	Soya filizi
506	Kuşkonmaz
507	İspanak
508	İspanak, derin dondurulmuş
509	Şalgam
510	Çorbalık sebze
511	Domates
512	Domates, konserve
513	Yerelması
514	Cacık
515	Waldorf salatası
516	Sinir otu (geniş)
517	Beyaz şalgam
518	Beyaz lahana
519	Lahana salatası
520	Milano lahanası
521	Kabak
522	Şeker mısırı
523	Şeker mısırı, konserve
524	Soğan
<b>Mantarlar</b>	
525	İstiridyе mantarı
526	Tereyağı mantarı

527	Kültür mantarı
528	Kültür mantarı, konserve
529	Hallimasch
530	Kuzu mantarı
531	Horoz mantarı
532	Horoz mantarı, kurutulmuş
533	Kırmızı şapkalı mantar
534	Çörek mantarı
535	Çörek mantarı, kurutulmuş
536	Trüf
<b>Meyveler</b>	
537	Çınar vişnesi
538	Ananas
539	Ananas, konserve
540	Elma
541	Elma, kurutulmuş (kükürtlü)
542	Elma püresi
543	Portakal
544	Kayısı
545	Kayısı, kurutulmuş
546	Kayısı, konserve
547	Avokado
548	Muz
549	Muz, kurutulmuş
550	Ağaç domatesi
551	Armut
552	Armut, konserve
553	Boysen böğürtleni
554	Ekmek ağacı meyvesi
555	Natal eriği
556	Chayote
557	Cherimoya (Anone)
558	Hurma, kurutulmuş
559	Çilek
560	Çilek, derin dondurulmuş
561	İncir
562	İncir, kurutulmuş
563	Nar
564	Greyfurt
565	Guava
566	Kuşburnu
567	Yaban mersini
568	Yaban mersini, derin dondurulmuş, tatlandırılmamış
569	Ahududu
570	Mürver, siyah
571	Kavun
572	Jack meyvesi
573	Japon muşmulası

574	Frenk üzümü, kırmızı
575	Frenk üzümü, siyah
576	Kaki
577	Kaktüs inciri
578	Karambol, yıldız meyvesi
579	Kiraz
580	Kiraz, cam kavanozda
581	Kivi
582	Kumkuvat, ham
583	Misket limonu
584	Liçi
585	Longan
586	Mandalina
587	Mango
588	Dut
589	Erik
590	Karga üzümü
591	Nektarin
592	Zeytin, yeşil, salamura
593	Zeytin, siyah, salamura
594	Papaya
595	Çarkıfelek meyvesi
596	Şeftali
597	Şeftali, kurutulmuş
598	Şeftali, konserve
599	Mürdüm eriği
600	Kış kirazı
601	Kırmızı yaban mersini
602	Ayva
603	Rambutan
604	Frenk eriği
605	Deniz üzümü
606	Trabzon hurması
607	Bektaşlı üzümü
608	Kuru üzüm
609	Demirhindi
610	Karpuz
611	Üzüm, kurutulmuş (kuru üzüm)
612	Üzüm
613	Limon
614	Kavun
<b>Kuruyemişler</b>	
615	Kaju fıstığı
616	Kestane
617	Yerfıstığı
618	Yerfıstığı, kavrulmuş ve kabuksuz
619	Fındık
620	Hindistancevizi
621	Hindistancevizi, öğütölmüş

622	Kabak çekirdeği
623	Macadamia fıındığı (Avustralya fıındığı)
624	Badem, tatlı
625	Haşhaş, tane (kuru)
626	Brezilya cevizi
627	Amerikan cevizi
628	Çam fıstığı
629	Antepfıstığı
630	Susam, tane (kuru)
631	Ayçiçeği çekirdeği, tane (kuru)
632	Ceviz
<b>Bakliyat</b>	
633	Kuru fasulye, tane, beyaz
634	Bezelye, tane, kuru
635	Bezelye, kabuklu + tane, yeşil
636	Bezelye, yeşil, konserve
637	Bezelye, yeşil, derin dondurulmuş, tane
638	Kapari, turşu
639	Nohut, tane, kuru
640	Nohut, filiz, taze
641	Kırmızı fasulye, konserve
642	Börölce, çiğ
643	Keten tohumu
644	Lima fasulyesi, çiğ
645	Mercimek, tane, pişmiş
646	Mercimek, tane, kuru
647	Haşhaş, tane, kuru
648	Susam, tane, kuru
649	Soya fasulyesi, tane, kuru
650	Soya eti
651	Soya sütü
652	Soya filizi
653	Soya sosisi ort.
654	Ayçiçeği çekirdeği
655	Çalı fasulyesi, çiğ
<b>Alkolsüz içecekler</b>	
656	Ananas suyu
657	Konsantre elma suyu
658	Elma suyu, ticari ürün
659	Elmalı soda
660	Kayısı nektarı
661	Bira, alkolsüz, uluslararası
662	Cappuccino
663	Kola
664	Kola, light
665	Buzlu kahve
666	Buzlu çay, şeftali

667	Greyfurt suyu, ticari ürün
668	Ahududu şurubu
669	Mürver şurubu
670	Frenk üzümü nektarı, siyah
671	Kahve
672	Kahve ekstresi tozu (hazır kahve), kuru ürün/toz
673	Hindistancevizi sütü
674	Latte Macchiato
675	Limonata, kola karışımı
676	Mandalina suyu, taze sıkılmış
677	Havuç suyu
678	Multi-vitamin suyu
679	Portakal limonatası
680	Portakal suyu, taze sıkılmış
681	Portakal suyu, ticari ürün
682	Kırmızı pancar suyu
683	Deniz üzümü suyu
684	Vişne suyu
685	Soya içeceği, meyveli
686	Çay, siyah
687	Domates suyu
688	Üzüm suyu, ticari ürün
689	Limon suyu, taze sıkılmış
<b>Alkollü içecekler</b>	
690	Alkolsüz bira, Alman
691	Esmir bira (Vol. %5 alkol)
692	Amaretto (Vol. %28 alkol)
693	Elma şarabı (Cidre, Cider)
694	Bira, Kölsch
695	Bira, pilsen lager bira, normal bira, Alman
696	Sert bira, açık renkli, az mayalanmış (Vol. %7 alkol)
697	Punç, çilekli
698	Cuba Libre
699	Curacao (Vol. %35 alkol)
700	Tatlı şaraplar (Vol. %16 – 18 alkol)
701	Çifte sert bira (Vol. %8 alkol)
702	Yumurta likörü
703	Eksport bira, açık renkli (Vol. %5 alkol)
704	Meyve şarabı (Vol. %8 – 10 alkol)
705	Cin
706	Sıcak şarap
707	Tahıl içkisi (Vol. %32 alkol)
708	Lager bira (tam bira), açık renkli (Vol. %5 alkol)
709	Light bira, az mayalanmış (Vol. %2,5 – 3,0 alkol)

710	Likörler (Vol. %30 alkol)
711	Tahıl birası (buğday birası, çok mayalanmış)
712	Malt birası, malt içeceği (Vol. %0,04 – 0,6 alkol)
713	Meyve konyacı (Vol. %40 – 45 alkol)
714	Uzo (Vol. %38 alkol)
715	Pina Colada
716	Porto şarabı
717	Kırmızı şarap, sek
718	Rom
719	Sangria
720	Köpüklü şarap, portakallı
721	Köpüklü şarap, beyaz (Alman köpüklü şarabı)
722	Konyak, brendi (Cognac)
723	Beyaz şarap
724	Tam buğday birası, arpasız (Vol. %5 alkol)
725	Tam buğday birası, arpallı (Vol. %5 alkol)
726	Vermut
727	Viski
728	Votka
<b>Tatlılar</b>	
729	Akçaağaç şurubu
730	Beze
731	Bonbon şeker, sert karamelli
732	Tatlı soslar, meyveli, yenmeye hazır
733	Tatlı soslar, çikolatalı, yenmeye hazır
734	Diyabetik pralin
735	Diyabetik çikolata, sütlü
736	Diyabetik çikolata, bitter
737	Diyabetik şeker
738	Diyabetik dondurma
739	Domino taşı kek
740	Dresden keki, acıbademli
741	Dondurma
742	Dondurma, Fürst-Pückler usulü
743	Dondurma, çikolatalı
744	Dondurma, vanilyalı
745	Elise çöreği
746	Fıstık ezmesi
747	Fondan
748	Frankfurt çelengi
749	Meyve kreması, kuru üründen, tüketime hazır
750	Meyveli dondurma
751	Meyveli sakız

752	Jöle, kuru üründen, su ile tüketime hazır
753	Meyveli jöle, inci çiçeği, hazır ürün
754	Gugelhupf kek
755	Jöle ayıcık
756	Bal (çiçek balı)
757	Kaiserschmarrn
758	Kakao tozu, az yağsılaştırılmış
759	Meyan kökü şekeri
760	Acıbadem
761	Sütlü çikolata
762	Sütlü dondurma, en az %70 süt
763	Çikolatalı lokum
764	Mousse au Chocolat
765	Nuga
766	Glazürlü cevizli kek
767	Fındıklı nuga krema
768	Noel pudingi
769	Şeker pancarından ham şeker (esmer şeker)
770	Kırmızı yemiş kompostosu, kuru üründen, su ile tüketime hazır
771	Rus pastası
772	Çikolatalı/fıstıklı bar
773	Çikolatalı/karamelli bar
774	Çikolatalı/hindistancevizli bar
775	Çikolatalı puf
776	Çikolata, sütsüz, en az %40 kakao
777	Çikolata, beyaz
778	Çikolata kreması, kuru üründen, tüketime hazır
779	Çikolatalı şekerleme
780	Çikolatalı puding, kuru üründen, süt ile tüketime hazır
781	Yumuşak dondurma
782	Spekulatius bisküvisi
783	Tiramisu
784	Vanilya kremalı puding, kuru üründen, süt ile tüketime hazır
785	Vanilya kreması, kuru üründen, tüketime hazır
786	Vanilya sos, kuru üründen, süt ile tüketime hazır
787	Tam yağlı sütlü çikolata
788	Fındıklı sütlü çikolata
789	Meyveli jelibon ort.
790	Tarçın yıldızı
791	Limonlu kek
792	Şeker (şeker kamışı, şeker pancarı)
<b>Soslar</b>	
793	Barbekü sos

794	Beşamel sos
795	Kızartma sosu
796	Kızartma sosu, açık renkli
797	Köri sos
798	Fransız sosu
799	Taneli bulyon sos
800	Açık renkli sos, koyu
801	İtalyan sosu
802	Avcı sosu
803	Ketçap
804	Otlu tereyağlı sos
805	Maggi baharat sos
806	Mango Chutney
807	Mayonez sos
808	Karatürp (tüpte)
809	Karabiberli kremalı sos
810	Kremalı sos
811	Salata mayonezi
812	Hollandaise sos
813	Tatlı-ekşili sos
814	Tavada döner sosu, kuru ürün/toz
815	Biberli gulaş sosu, kuru ürün/toz
816	Etlü güveç için sos, kuru ürün/toz
817	Hardal
818	Soya sosu
819	Bin adalar salata sosu
820	Domates salçası
821	Domates sosu, klasik sos
822	Domates sosu, İtalyan usulü
823	Zeytinyağlı sirkeli sos
824	Çingene sosu
825	Soğan sosu
<b>Reçeller</b>	
826	Elma reçeli
827	Portakal reçeli
828	Kayısı reçeli
829	Böğürtlen reçeli
830	Diyabetik reçel, früktozlu
831	Diyabetik reçel, tatlandırıcılu/früktozlu
832	Çilek reçeli
833	Ahududu reçeli
834	Frenk üzümü reçeli
835	Vişne reçeli
836	Erik reçeli (mürdüm eriği)
837	Erik ezmesi
838	Ayva jölesi
839	Ayva reçeli
<b>Çorbalar ve sulu yemekler</b>	

840	Karnabahar-brokoli çorbası, yağsız, kuru ürün/toz
841	Kuru fasulye
842	Kremalı mantar çorbası
843	Chili con carne
844	Şehriyeli Çin çorbası
845	Sosisli bezelye yemeği
846	Yufkalı çorba
847	Frenk usulü kremalı yeşil sebzeli çorba
848	Sebzeye çorbası
849	Sebzeye çorbası, İtalyan usulü
850	İrmikli yuvalama çorbası
851	Gulaş çorbası
852	Tavuk çorbası, terbiyesiz
853	Şehriyeli tavuk çorbası, kuru ürün/toz
854	Sosisli patates yemeği
855	Kremalı pırasa çorbası
856	Jambonlu mercimek türüsü, kuru ürün/toz
857	Mercimek çorbası
858	Şehriye çorbası
859	Sığır kuyruk haşlama
860	Pichelstein türüsü
861	Sulu köfte
862	Dana etli yemek
863	Kremalı kuşkonmaz çorbası
864	Kremalı çörek mantarı çorbası
865	Kremalı domates çorbası
866	Pirinçli domates çorbası, kuru ürün/toz
867	Soğan çorbası
<b>Hazır yemekler</b>	
868	Baget, salamı, dondurulmuş
869	Bavyera usulü lahana, dondurulmuş
870	Bruschetta, domatesli, fesleğenli, dondurulmuş
871	Canneloni
872	Cevapcici
873	Cheeseburger
874	Çin tabağı, kuru ürün/toz
875	Cordon bleu
876	Döner kebab
877	Yumurta salatası
878	Bezelye ve havuç, dondurulmuş
879	Bitki soslu balık fileto, dondurulmuş
880	Balık fileto, Bordelaise, dondurulmuş
881	Çiğir balık fileto

882	Kır pidesi, dondurulmuş
883	Etlı salata, hazır ürün
884	Çin böređi, dondurulmuş
885	Tavuklu salata, kremalı
886	Sebzeli lazanya, kuru ürün/toz
887	Sebze karıřımı, dondurulmuş
888	Germknödel köftesi, dondurulmuş
889	Zürih usulü dilimli et, kuru ürün/toz
890	Gulař, Macar
891	Tatlı-ekřili tavuk, dondurulmuş
892	Hamburger
893	Kremalı soslu geyik kızartması, dondurulmuş
894	Tavuk sote
895	Şehriyeli tavuk, kuru ürün/toz
896	Patates püresi "Ren usulü", kuru ürün/toz
897	Patates graten
898	Patatesli köfte (yarı yarıya)
899	Mayonezli patates salatası
900	Kaşarlı Spätzle
901	Lahana sarması
902	Lahana sarması, piřirmeye hazır, dondurulmuş
903	Königsberg köftesi
904	Yufkalı somon fileto, dondurulmuş
905	Lazanya
906	Leipzig türüsü, dondurulmuş
907	Sosisli mercimek yemeđi
908	Mantı, piřmiř
909	Nasi Goreng, dondurulmuş
910	Mayonezli makarna salatası
911	Şehriyeli dana köfte yemeđi, kuru ürün/toz
912	Biber dolma
913	Sebze tava, Fransız usulü, dondurulmuş
914	Sebze tava, İtalyan usulü, dondurulmuş
915	Sebze tava, Meksika usulü, dondurulmuş
916	Krep
917	Hawaii pizza, dondurulmuş
918	Margarita pizza, dondurulmuş
919	Salamlı pizza, dondurulmuş
920	Jambonlu pizza, dondurulmuş
921	Kiř Lorraine, dondurulmuş
922	Domates soslu ravioli
923	Dana sarma
924	Risotto

925	Pisibalıđı fileto, pane, dondurulmuş
926	Ekmek köftesi, hazır ürün
927	Spagetti Carbonara, kuru ürün/toz
928	Spagetti Bolonez
929	Spagetti Fungi, kuru ürün/toz
930	Domates soslu spagetti
931	Spare Ribs, fırında, dondurulmuş
932	İspanak, dondurulmuş
933	Tafelspitz
934	Mayonezli Waldorf salatası
935	Yađlı lahana salatası
936	Sosisli-kařarlı salata
937	Erik köfte, dondurulmuş
938	Sođan halkası, kızartma
<b>Diđer gıdalar</b>	
939	Hamur mayası, yař
940	Bira mayası, kuru
941	Fıstıklı cips
942	Jelatin (sofralık jelatin)
943	Patates cipsi, tuzlu, yađda kavrulmuş
944	Patates çubukları, tuzlu, yađda kavrulmuş
945	Kraker
946	Puding tozu, kuru ürün/toz
947	Çubuk kraker, tuzlu
948	Tofu
949	Tortilla cipsi
<b>Kendi kayıtlarınız için</b>	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	

957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	
964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	
973	
974	
975	
976	

977	
978	
979	
980	
981	
982	
983	
984	
985	
986	
987	
988	
989	
990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	

997	
998	
999	



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

## Уважаемый покупатель!

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

С наилучшими пожеланиями,  
компания Beurer

## Функции устройства

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

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

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

- 50 индивидуально настраиваемых ячеек памяти для продуктов питания,
- Функция довешивания (функция тары) для взвешивания пищевых продуктов один за другим или в миске,
- Возможность переключения между граммами и унциями,
- Функция автоматического отключения через 180 секунд,
- Функция автоматического предупреждения при превышении верхнего предельного значения веса в 5000 г,
- Индикация необходимости замены разряженных батареек.

## Содержание

1. Комплект поставки.....	88
2. Пояснения к символам.....	88
3. Предостережения и указания по технике безопасности .....	89
4. Описание прибора.....	90
5. Подготовка к работе.....	90
6. Применение.....	90
7. Очистка и уход.....	92
8. Что делать при возникновении проблем? ....	92
9. Утилизация .....	92
10. Технические данные .....	93
11. Гарантия/сервисное обслуживание .....	93
12. Коды продуктов питания.....	93

## 1. Комплект поставки







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

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


## 2. Пояснения к символам

	<b>ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ</b> Предупреждает об опасности травмирования или ущерба для здоровья
	<b>ВНИМАНИЕ</b> Указывает на возможные повреждения прибора/принадлежностей
	<b>Информация об изделии</b> Обращает внимание на важную информацию
	Прочтите инструкцию



	Утилизация прибора в соответствии с директивой ЕС по отходам электрического и электронного оборудования — WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)
	Не утилизируйте вместе с бытовым мусором батарейки, содержащие токсичные вещества
	Изготовитель
	<b>Знак CE</b> Это изделие соответствует требованиям действующих европейских и национальных директив.
	Утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды
	Сертификационный знак для изделий, экспортируемых в Российскую Федерацию и страны СНГ

### **ВНИМАНИЕ!**

- Заданные в весах значения для готовых и смешанных продуктов (например, шварцвальдский вишневый торт) могут сильно различаться в зависимости от производителя и способа приготовления. Для готовых продуктов мы рекомендуем сравнивать значения весов со значениями производителя на упаковке, для смешанных продуктов определяйте пищевую ценность путем сложения пищевой ценности ингредиентов.
- Заданная в весах пищевая ценность отдельных продуктов питания соответствует самым последним данным на момент сдачи в печать инструкции по применению.  
Если отсутствуют данные о какомлибо продукте питания (индикация: ) , не складывайте их с помощью функции сумматора. Результат может быть неверным.
- Весы не предназначены для взвешивания лекарственных средств или неподходящих материалов.
- Прибор предназначен исключительно для частного пользования, запрещается использование в медицинских и коммерческих целях.

### **3. Предостережения и указания по технике безопасности**

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

#### **ВНИМАНИЕ!**

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

#### **Батарейки**

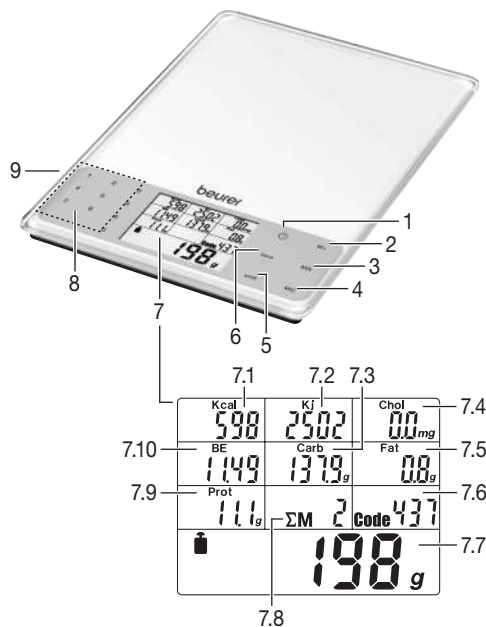
- Проглатывание батареек может привести к опасности для жизни. Храните батарейки в недоступном для детей месте. В случае проглатывания батареек незамедлительно обратитесь к врачу.
- Не бросайте батарейки в огонь. Опасность взрыва!
- Запрещается заряжать или реактивировать батарейки иными способами, разбирать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

#### **Ремонт**

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

## 4. Описание прибора

### Кухонные весы для соблюдения диеты



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

## 5. Подготовка к работе

### Смена единицы измерения веса

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

## Установка весов

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

## 6. Применение

### 6.1 Взвешивание

#### Включение весов

Дисплей показывает вес продукта.

Нажмите кнопку  $\odot$ .

#### Довешивание продукта (таря)

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

→ Для взвешивания нажмите кнопку **tara**.

#### Ввод кода пищевого продукта

→ Найдите в списке продовольственных товаров (стр. 93) трехзначный код продукта, который необходимо взвесить, и введите его с помощью цифровых кнопок.

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

Теперь на дисплее отобразятся все значения пищевой и энергетической ценности.

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

#### Выключение весов

Весы выключаются автоматически через 180 секунд после последнего изменения веса.

Для ручного отключения нажмите кнопку  $\odot$ .

### 6.2 Сохранение значений в памяти

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

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

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

#### Сохранение первого измерения

Вы предварительно провели измерение и ввели код пищевого продукта.

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

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

## Сохранение следующих измерений

Смените продукт и повторите операцию 1.

## Показ суммированных результатов измерения

Вызовите, например, ежедневно, введенные в память значения.

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

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

## Стирание памяти

Регулярно стирайте память, например, ежедневно.

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

Пиктограмма **M** исчезает. Память стерта.


## 6.3 Самостоятельное программирование кодов продуктов питания

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

### Указание

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

## Для программирования дополнительных кодов продуктов питания выполните следующие действия:

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


Затем прибор запросит значение энергетической ценности продукта.

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

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

- После ввода соответствующего значения нажмите кнопку **MR**, чтобы перейти к вводу следующего значения. После ввода последнего значения (содержание белков) нажмите кнопку **MR**, включится режим взвешивания. **Указание:** Если запрашиваемое значение продукта питания не известно, оставьте значение «0» и нажмите кнопку **MR**, чтобы перейти к вводу следующего значения. При проверке пищевой ценности убедитесь, что оставленное с показателем «0» значение не влияет на суммарное значение пищевой или энергетической ценности (см. «Отображение суммы результатов измерения»).
  - Проверьте вводимые данные на достоверность.

## 6.4 Замена батареек


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

### Обращение с элементами питания

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

### Опасность проглатывания мелких частей!

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

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

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

## 7. Очистка и уход

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

Регулярно очищайте верхнюю поверхность платформы весов.


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

 **ВНИМАНИЕ!**

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

## 8. Что делать при возникновении проблем?

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

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

## 9. Утилизация

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



### Утилизация батареек

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



## 10. Технические данные

База данных	950 пищевых продуктов со следующими пищевыми достоинствами и энергетической ценностью: <ul style="list-style-type: none"> <li>• протеин/белок в г (унциях)</li> <li>• жир в г (унциях)</li> <li>• холестерин в мг (унциях)</li> <li>• углеводы в г (унциях) и ВЕ</li> <li>• энергия в ккал или кДж</li> </ul>
Градуировка шкалы пищевых достоинств и энергетической ценности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Протеин/белок: 0,1 г (0,01 унции)</li> <li>• Жир: 0,1 г (0,01 унции)</li> <li>• Холестерин: 0,1 мг (0,0001 унции)</li> <li>• Углеводы: 0,1 г (0,01 унции)</li> <li>• ВЕ: 0,01</li> <li>• Энергия: 1 ккал/кДж</li> </ul>

## 11. Гарантия/сервисное обслуживание

Более подробная информация по гарантии/сервису находится в гарантийном/сервисном талоне, который входит в комплект поставки.

## 12. Коды продуктов питания

Аббревиатуры

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

## Определение

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

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

## Указание

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

Молочные продукты			
000	Айран	013	Какао-напиток из обезжиренного молока
001	Пахта	014	Кефир
002	Сметана, 30 % жирности	015	Кефир с кусочками фруктов
003	Сметана, 40 % жирности	016	Сгущенное молоко, 10 % жирности
004	Простокваша с низким содержанием жира	017	Сгущенное молоко, 4 % жирности
005	Простокваша с высоким содержанием жира	018	Сгущенное молоко, 7,5 % жирности
006	Фруктовый йогурт с низким содержанием жира	019	Коровье молоко (с низким содержанием жира) 1,5 %
007	Фруктовый йогурт обезжиренный	020	Коровье молоко (цельное молоко) 3,5 %
008	Фруктовый йогурт с высоким содержанием жира	021	Обезжиренное молоко
009	Фруктовый творог, 20 % жирности в сух. вещ-ве	022	Молочный пудинг
010	Манная каша с вишней	023	Молочный рис с шоколадом
011	Йогурт с низким содержанием жира, 1,5 % жирности	024	Молочный коктейль
012	Йогурт обезжиренный	025	Молочная сыворотка, сладкая
		026	Сухая молочная сыворотка, сухой продукт
		027	Непастеризованное молоко, бутылочное молоко
		028	Непастеризованное молоко, парное молоко
		029	Сливки (сливки для кофе), 10 % жирности
		030	Кислые сливки (сметана)
		031	Взбитые сливки, 30 % жирности
		032	Сметана, 24 % жирности
		033	Столовый творог со сливками, 40 % жирности в сух. вещ-ве
		034	Столовый творог, 20 % жирности в сух. вещ-ве
		035	Столовый творог обезжиренный
		036	Козье молоко
		<b>Сыр</b>	
		037	Аппенцеллер, 50 % жирности в сух. вещ-ве
		038	Камамбер для запекания, 45 % жирности в сух. вещ-ве

039	Бавария Блю, 70 % жирности в сух. вещ-ве	068	Лимбургский сыр, 20 % жирности в сух. вещ-ве	097	Сыр с бело-желтой лакоподобной оболочкой, 50 % жирности в сух. вещ-ве
040	Бель Паэзе	069	Маасдамер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	098	Вестберг, 45 % жирности в сух. вещ-ве
041	Горный сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	070	Маасландер, 50 % жирности в сух. вещ-ве	099	Козий сыр ломтевой, 48 % жирности в сух. вещ-ве
042	Сыр с голубой плесенью (с благородной плесенью), 50 % жирности в сух. вещ-ве	071	Маскарпоне	100	Козий сыр мягкий 45 % жирности в сух. вещ-ве
043	Бри, 50 % жирности в сух. вещ-ве	072	Морбье, 40 % жирности в сух. вещ-ве	<b>Яйца и блюда из яиц</b>	
044	Сливочный сыр, 30 % жирности в сух. вещ-ве	073	Моцарелла	101	Куриное яйцо, в общей сложности (100 г)
045	Сливочный сыр, 50 % жирности в сух. вещ-ве	074	Мюнстерский сыр	102	Куриный желток (желток сырого яйца)
046	Камбоцола, 70 % жирности в сух. вещ-ве	075	Пальмарелло, 50 % жирности в сух. вещ-ве	103	Куриный белок (белок сырого яйца)
047	Камамбер, 30 % жирности в сух. вещ-ве	076	Пармезан, 36 % жирности в сух. вещ-ве	104	Яичница-болтуня
048	Камамбер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	077	Проволоне	105	Яичница-глазунья
049	Камамбер, 60 % жирности в сух. вещ-ве	078	Пиренейский сыр, 50 % жирности в сух. вещ-ве	<b>Масла и жиры</b>	
050	Камамбер, запеченный	079	Раклет, 48 % жирности в сух. вещ-ве	106	Хлопковое масло
051	Чеддер	080	Копченый сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	107	Масло (сладко- и кисломолочное)
052	Честер, 50 % жирности в сух. вещ-ве	081	Тертый сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	108	Масло, полужирное
053	Эдам, 30 % жирности в сух. вещ-ве	082	Ромадур, 20 % жирности в сух. вещ-ве	109	Топленое масло
054	Эдам, 40 % жирности в сух. вещ-ве	083	Рокфор	110	Шафранное масло, рафинированное
055	Сыр с благородной плесенью, 60 % жирности в сух. вещ-ве	084	Ротталер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	111	Арахисовое масло, рафинированное
056	Эмментальский сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	085	Рубиола, 75 % жирности в сух. вещ-ве	112	Какао-масло
057	Фета (овечий сыр), 45 % жирности в сух. вещ-ве	086	Кисломолочный сыр (Харцер, Майнцер), 10 % жирности в сух. вещ-ве	113	Кокосовое масло, рафинированное
058	Зерненный творог	087	Сбринц, 48 % жирности в сух. вещ-ве	114	Масло из тывквенного семени
059	Творог с травами, 20 % жирности в сух. вещ-ве	088	Слоистый сыр, 10 % жирности в сух. вещ-ве	115	Рыбий жир
060	Горгонзола, 55 % жирности в сух. вещ-ве	089	Плавленный сыр, 20 % жирности в сух. вещ-ве	116	Льняное масло
061	Гауда, 45 % жирности в сух. вещ-ве	090	Степной сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	117	Кукурузное масло, рафинированное
062	Грюер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	091	Тет-де-Муан, 50 % жирности в сух. вещ-ве	118	Маргарин (диетический маргарин)
063	Хардангер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	092	Тильзитер, 30 % жирности в сух. вещ-ве	119	Маргарин (обычный маргарин)
064	Зерненный творог («деревенский»), 20 % жирности в сух. вещ-ве	093	Тильзитер, 45 % жирности в сух. вещ-ве	120	Майонез с высоким содержанием жира
065	Ярлсберг, 45 % жирности в сух. вещ-ве	094	Трапистский сыр, 45 % жирности в сух. вещ-ве	121	Сливочно-растительный спред
066	Сырный паштет с грецкими орехами, 50 % жирности в сух. вещ-ве	095	Мягкий сыр с орехами, 70 % жирности в сух. вещ-ве	122	Оливковое масло
067	Леердамер, 45 % жирности в сух. веществе	096	Вайнберг, 60 % жирности в сух. вещ-ве	123	Рапсовое масло (сурепное масло)
				124	Говяжий жир
				125	Салатный майонез (50 % жирности)
				126	Свиное топленое сало
				127	Кунжутное масло
				128	Соевое масло рафинированное
				129	Подсолнечное масло рафинированное
				130	Масло грецкого ореха

131	Масло из зародышей пшеничного зерна	172	Свиная лопатка (плечо)	214	Консервированная солонина (по-немецки)
<b>Мясо</b>		173	Свинина (брюхо)	215	Консервированные сосиски
132	Подсолненное вяленое мясо (мясо по-бюнденски)	174	Свинина (филе)	216	Мясной паштет (печеночный паштет)
133	Мясной экстракт	175	Жаркое из копченой присоленной свинины	217	Говяжья колбаса
134	Мясные консервы для завтрака	176	Свинина (отбивная с костями)	218	Франкфуртские сосиски
135	Мясной фарш (из говядины и свинины)	177	Свинина (чистое мышечное мясо)	219	Фрикадельки, сырые
136	Баранина, грудная часть	178	Свинина (шницель, бедро)	220	Паштет из гусиной печени
137	Баранина, кострец (ляжка)	179	Свинина, задняя нога (задняя часть голени)	221	Колбаса из мяса птицы, нежирная
138	Баранина, филейная часть	180	Свиной фарш	222	Желтая колбаса (ливерная)
139	Баранина (филе)	181	Свиная почка	223	Охотничья колбаса
140	Баранина (отбивная)	182	Свиные ребра, тушеные	224	Жареная телячья колбаса
141	Баранья печень	183	Свиной окорок, вареный	225	Телячья ливерная колбаса
142	Телятина (плечо, лопатка)	184	Свиной кострец (ляжка, задний окорок)	226	Копченая колбаса
143	Телятина (филе)	185	Козлятина (в среднем)	227	Деликатесная ветчина
144	Телятина (шея, затылок с костями)	186	Свиной язык	228	Крестьянская охотничья колбаса
145	Телятина (ножка с костями)	<b>Птица и дичь</b>		229	Печеночный паштет
146	Телятина (кострец, филейная часть с костями)	187	Утка (в среднем)	230	Ливерная колбаса, нежирная
147	Телятина (чистое мышечное мясо)	188	Фазан (в среднем)	231	Лионская колбаса
148	Телятина (стейк из спинной части с костями)	189	Гусь (в среднем)	232	Итальянская копченая колбаса (брауншвейгская сырокопченая колбаса)
149	Зобная железа теленка	190	Заяц (в среднем)	233	Мортаделла
150	Телячья грудинка	191	Оленина (в среднем)	234	Кровяная колбаса
151	Телячья отбивная	192	Курица (для жарки, в среднем)	235	Салями (по-немецки)
152	Телячья печень	193	Курица (суповая, в среднем)	236	Ветчина (вареный окорок)
153	Телячья почка	194	Курица для жарки, бедро (голень), с кожей	237	Ветчина (деликатесная)
154	Телячий шницель	195	Курица, грудка с кожей	238	Ветчина, копченая (шпиг с окорока)
155	Копченая присоленная свинина	196	Куриная печень	239	Колбаса с добавлением окорока, нежная
156	Баранина (чистое мышечное мясо)	197	Крольчатина (в среднем)	240	Зельц (красный)
157	Бычий хвост	198	Куропатка	241	Свиная грудинка, копченая
158	Конина (в среднем)	199	Мясо косули, кострец (ляжка)	242	Сало, с прослойками мяса
159	Фарш/рубленое мясо (сырой бифштекс)	200	Спинная часть мяса косули	243	Холодец/студень
160	Говяжий фарш	201	Голубь	244	Вареная телячья колбаса
161	Говяжий кострец (ляжка)	202	Индейка, грудка, без кожи	245	Венские сосиски
162	Говяжья печень	203	Индейка, бедро (голень), без кожи и костей	<b>Рыба, ракообразные и моллюски</b>	
163	Говяжий язык	204	Индейка, с кожей (в среднем)	246	Угорь
164	Говядина (филе)	205	Перепел	247	Устрицы
165	Говядина (спинная часть, ростбиф, толстый край)	206	Кабан	248	Окунь (речной)
166	Говядина (бедро, огузок)	<b>Колбаса, паштеты и мясные продукты</b>		249	Голубая морская щука
167	Говядина (шея)	207	«Крестьянская» колбаса	250	Лещ
168	Говядина (бедро)	208	Вареная колбаса к пиву	251	Сельдь
169	Говядина (чистое мышечное мясо)	209	Колбаса к пиву	252	Катран (колюшка)
170	Говядина (ростбиф, филейная часть)	210	Сарделька	253	Сиг
171	Свиной спинной жир	211	Жареная сосиска (свиная)	254	Рыбное филе
		212	Кабаносси	255	Речная камбала
		213	Сервелат	256	Форель (ручьевая, радужная)

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



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

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

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

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

873	Чизбургер	907	Густой суп с чечевицей и колбасой	940	Пивные дрожжи, высушенные
874	Китайская овощная смесь, сухой продукт/в порошкообразном виде	908	Вареники, вареные	941	Арахисовые хлопья
875	Кордон блю	909	Наси горен (жареный рис), замороженный	942	Желатин (пищевой)
876	Донер кебаб	910	Вермишелевый салат с майонезом	943	Картофельные чипсы, соленые, обжаренные в масле
877	Салат с яйцом	911	Макароны в горшочке с фри-кадельками из говядины, сухой продукт /в порошкообразном виде	944	Картофельные палочки, соленые, обжаренные в масле
878	Горох и морковь, замороженные	912	Красный перец, фаршированный	945	Крекеры
879	Рыбное филе в соусе из трав, замороженное	913	Тушеные овощи по-французски, замороженные	946	Сухая смесь для пудинга, сухой продукт/в порошкообразном виде
880	Рыбное филе с соусом «Бордо», замороженное	914	Тушеные овощи по-итальянски, замороженные	947	Соленая солонка
881	Рыбные палочки	915	Тушеные овощи по-мексикански, замороженные	948	Тофу
882	Эльзасский мясной пирог, замороженный	916	Блины	949	Чипсы «тортилья»
883	Мясной салат, готовый к употреблению	917	Пицца по-гавайски, замороженная	<b>Для самостоятельного внесения данных</b>	
884	Роллы весенние, замороженные	918	Пицца «Маргарита», замороженная	950	
885	Салат с птицей, со сметаной	919	Пицца с саями, замороженная	951	
886	Овощная лазанья, сухой продукт /в порошкообразном виде	920	Пицца с ветчиной, замороженная	952	
887	Овощная смесь, замороженная	921	Киш Лоррен (лотарингский пирог), замороженный	953	
888	Фрикадельки, замороженные	922	Равиоли с томатным соусом	954	
889	Телятина по-цюрихски, сухой продукт /в порошкообразном виде	923	Говяжий рулет	955	
890	Гуляш по-венгерски	924	Ризотто	956	
891	Цыпленок в кисло-сладком соусе, замороженный	925	Филе из камбалы в панировке, замороженное	957	
892	Гамбургер	926	Хлебные клецки, готовые к употреблению	958	
893	Жареная оленина в сливочном соусе, замороженная	927	Спагетти алла карбонара, сухой продукт /в порошкообразном виде	959	
894	Куриное фрикасе	928	Спагетти болоньезе		
895	Курица с макаронами в горшочке, сухой продукт /в порошкообразном виде	929	Спагетти фунги, сухой продукт /в порошкообразном виде		
896	Каша из картофеля «по-рейнски», сухой продукт /в порошкообразном виде	930	Спагетти с томатным соусом		
897	Гратен картофельный	931	Свинные ребрышки обжаренные, замороженные		
898	Клецки картофельные (половина состава)	932	Шпинат, замороженный		
899	Картофельный салат с майонезом	933	Отварная говядина с хреном		
900	Сырные клецки	934	Вальдорфский салат с майонезом		
901	Голубцы с мясным фаршем	935	Салат из белой капусты с маслом		
902	Голубцы, замороженные, готовые для жарения	936	Салат с колбасой и сыром		
903	Кенигсбергские тефтельки	937	Сливовые клецки, замороженные		
904	Филе из лосося в слоеном тесте, замороженное	938	Кольца лука, жаренные во фритюре		
905	Лазанья	<b>Прочее</b>			
906	Овощное рагу по-лейпцигски, замороженное	939	Хлебопекарные дрожжи, спрессованные		

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



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

## Szanowna Klientko, szanowny Kliencie!

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

Z poważaniem,  
zespół Beurer

## Funkcje urządzenia

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

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

Ponadto dietetyczna waga kuchenna jest wyposażona w następujące funkcje:

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

## Spis treści

1. Zawartość opakowania .....	103
2. Objasnienie symboli .....	103
3. Ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	104
4. Opis urządzenia .....	105
5. Uruchomienie .....	105
6. Zastosowanie .....	105
7. Czyszczenie i konserwacja .....	106
8. Postępowanie w przypadku problemów .....	107
9. Utylizacja .....	107
10. Dane techniczne .....	107
11. Gwarancja / Serwis .....	107
12. Kody produktów .....	108






## 1. Zawartość opakowania

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


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

## 2. Objasnienie symboli

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

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

## **UWAGA**

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

## 3. Ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przechowuj niniejszą instrukcję obsługi i udostępnij ją także innym użytkownikom.

### **OSTRZEŻENIE**

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

### **Baterie**

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

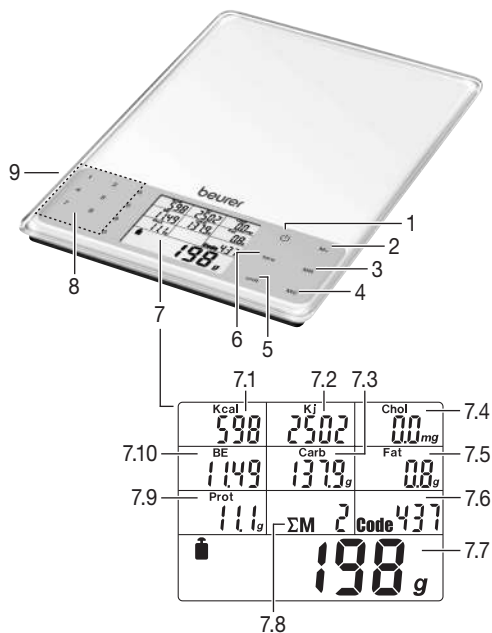
### **Naprawa**

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



## 4. Opis urządzenia

### Waga dietetyczna



- 1 Włącznik/wyłącznik
- 2 **M+** Zapamiętanie pomiaru
- 3 **MR** Wyświetlenie wartości sumy
- 4 **MC** Kasowanie pamięci
- 5 Przełącznik zmiany jednostki wagi g/oz **unit**
- 6 Przycisk doważania **tara**
- 7 Wyświetlacz
  - 7.1 Wskaźnik kilokalorii
  - 7.2 Wskaźnik kilodżuli
  - 7.3 Wyświetlanie zawartości węglowodanów
  - 7.4 Wyświetlanie zawartości cholesterolu
  - 7.5 Wskaźnik zawartości tłuszczów
  - 7.6 Wyświetlanie kodu
  - 7.7 Wskaźnik wagi
  - 7.8 Wyświetlanie liczb miejsc w pamięci
  - 7.9 Wskaźnik zawartości białka
  - 7.10 Wskaźnik jednostek chlebowych
- 8 Klawisze numeryczne 0–9 do wprowadzania kodów artykułów spożywczych
- 9 Przegroda na baterie (tył)

## 5. Uruchomienie

### Zmiana jednostek wagi

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

## Ustawienie wagi

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

## 6. Zastosowanie

### 6.1 Ważenie

#### Włączenie wagi

Wyświetlacz pokaże wagę artykułu.

Naciśnij przycisk .

#### Tarowanie (Tara)

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

→ Naciśnij przycisk **tara**.

#### Wprowadzanie kodu artykułu spożywczego

→ Z listy produktów spożywczych (od str. 108) wybierz 3-cyfrowy kod odpowiadający artykułowi i wprowadź go za pomocą przycisków numerycznych.

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

Na wyświetlaczu pojawią się wszystkie wartości odżywcze i energetyczne.

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

#### Wyłączenie wagi

Waga wyłącza się automatycznie po 180 sekundach od ostatniej zmiany.

Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, naciśnij przycisk .

### 6.2 Zapamiętanie ważonego artykułu

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

#### Zapamiętanie pierwszego pomiaru

Dokonano zważenia i wprowadzono kod artykułu spożywczego.

→ Naciśnij przycisk pamięci **M+**.

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

#### Zapamiętanie dalszych pomiarów

Zastąp ważony artykuł i powtórz krok 1.

#### Wyświetlanie dodanych wartości pomiarów

Wywołaj codziennie zapamiętane wartości.

→ Naciśnij przycisk pamięci **MR**.

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

## Kasowanie pamięci

Kasuj pamięć regularnie, np. codziennie.

→ Naciśnij przycisk pamięci **MC**.

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

## 6.3 Programowanie kodów własnych produktów spożywczych

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

### Wskazówka

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

### Przy wprowadzaniu dodatkowych produktów spożywczych należy postępować w następujący sposób:

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

Następnie pojawi się zapytanie o wartość energetyczną produktu spożywczego.

- Przy pomocy przycisków numerycznych wprowadzić wartość energetyczną produktu spożywczego (z dokładnością do 1 kcal) i potwierdzić wprowadzenie wciśnięciem przycisku **MR**. Następnie pojawia się zapytanie o zawartość cholesterolu (z dokładnością do 0,01 mg), węglowodanów (z dokładnością do 0,1 g), tłuszczu (z dokładnością do 0,01 g) i białka (z dokładnością do 0,01 g).
- Po wprowadzeniu właściwej wartości przejść każdorazowo do następnej wartości przez wciśnięcie przycisku **MR**. Po wprowadzeniu ostatniej wartości (zawartość białka) i wciśnięciu przycisku **MR** urządzenie przełącza się do trybu ważenia.

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

- Sprawdzić wprowadzoną wartość pod kątem jej poprawności.

## 6.4 Wymiana baterii

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

### Wskazówki dotyczące postępowania z bateriami

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

### Zagrożenie wybuchem! Nie wrzucać baterii do ognia.

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

## 7. Czyszczenie i konserwacja

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

Czyść regularnie górną stronę płyty wagi.


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

### UWAGA

- Upewnij się, że na wagę nie dostaje się żadna ciecz. Nie zanurzaj nigdy wagi w wodzie. Nie opłukuj nigdy wagi pod bieżącą wodą.
- Nie myj wagi w zmywarce!
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na wadze, jeżeli nie używasz jej.

- Chronić wagę przed wstrząsami, wilgocią, kurzem, chemikaliami, mocnymi wahaniami temperatury oraz zbyt bliskimi źródłami ciepła (piece, elementy grzejne).
- Nie wystawiaj wagi na działanie wysokiej temperatury lub silnych pól elektromagnetycznych (np. telefonów komórkowych).

## 8. Postępowanie w przypadku problemów

Wskaznik	Przyczyna	Usunięcie usterki
E----	Przekroczono zakres ważenia 5000 g.	Usuń artykuł z płyty wagi.
	Przekroczono pamięć przynajmniej jednej wartości odżywczej lub energetycznej np. 99999 kJ.	Skasuj pamięć przyciskiem pamięci <b>MC</b> .
	Dla tego środka spożywczego brak żądanej wartości odżywczej lub energetycznej. W trybie pamięci zostanie dodane 0.	
M miga	Przekroczono pamięć przynajmniej jednej wartości odżywczej lub energetycznej np. 99999 kJ.	Skasuj pamięć przyciskiem pamięci <b>MC</b> .
Lo	Bateria jest prawie wyczerpana.	Wymień baterie (patrz rozdział 6.4. Wymiana baterii).
Wartość ujemna (-)	Ważony artykuł został nałożony przed włączeniem wagi.	Naciśnij przycisk 
Brak wskazania	Bateria jest wyczerpana.	Włóż nową baterię (patrz rozdział 6.4. Wymiana baterii).

## 9. Utylizacja

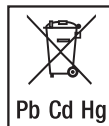
Ze względu na ochronę środowiska po zakończeniu użytkowania urządzenia nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi.

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



## Utylizacja baterii

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



## 10. Dane techniczne

Datenbank	950 artykułów spożywczych z następującymi wartościami odżywczymi i energetycznymi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteiny/białko w g (oz)</li> <li>• Tłuszcz w g/oz</li> <li>• Cholesterol w mg (oz)</li> <li>• Węglowodany w g (oz) oraz BE</li> <li>• Energia w kcal lub kJ</li> </ul>
Podziałka wartości odżywczych i energetycznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteiny/białko: 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>• Tłuszcz: 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>• Cholesterol: 0,1 mg (0,0001 oz)</li> <li>• Węglowodany: 0,1 g (0,01 oz)</li> <li>• BE: 0,01</li> <li>• Energia: 1 kcal/kJ</li> </ul>

## 11. Gwarancja / Serwis

Firma Beurer GmbH, Söflinger Straße 218, D-89077 Ulm (zwana dalej „Beurer”) udziela gwarancji na ten produkt na następujących warunkach i w poniżej opisanym zakresie.

**Poniższe warunki gwarancji nie naruszają ustawowych zobowiązań gwarancyjnych sprzedającego wynikających z umowy kupna zawartej z kupującym.**

**Gwarancja obowiązuje również w sposób nienaruszający bezwzględnie obowiązujących przepisów dot. odpowiedzialności.**

Firma Beurer gwarantuje bezawaryjne działanie oraz kompletność niniejszego produktu.

Obowiązujący na całym świecie okres gwarancji obejmuje 5 lata/lat, licząc od zakupu nowego, nieużywanego produktu przez kupującego.

Niniejsza gwarancja dotyczy tylko produktów nabytych przez kupującego jako konsumenta wyłącznie w celach prywatnych w ramach użytku domowego.

Obowiązują prawo niemieckie o ile jest to prawnie dopuszczalne.

Jeśli w okresie obowiązywania gwarancji produkt zostanie uznany za niekompletny lub wadliwy w działaniu zgodnie z poniższymi postanowieniami, firma Beurer bezpłatnie wymieni go lub naprawi zgodnie z niniejszymi warunkami gwarancji.

**Jeśli kupujący chce zgłosić reklamację gwarancyjną, najpierw kontaktuje się z lokalnym dealerem: patrz załączona lista „Service International” z adresami serwisowymi.**

Następnie kupujący otrzymuje dalsze informacje dot. rozpatrywania reklamacji gwarancyjnej, np. gdzie wysłać produkt i jakie dokumenty są wymagane.

Roszczenie z tytułu gwarancji będzie rozpatrywane tylko wtedy, gdy kupujący może przedłożyć

- kopię faktury/paragon zakupu oraz
  - oryginalny produkt
- firmie Beurer lub autoryzowanemu partnerowi firmy Beurer.

Niniejsza gwarancja wyraźnie nie obejmuje:

- zużycia wynikającego z normalnego użytkowania lub zużycia produktu;
- dostarczanych z tym produktem akcesoriów, które zużywają się lub ulegają zużyciu podczas prawidłowego użytkowania (np. baterii, akumulatorów, mankietów, uszczelek, elektrod, źródeł światła, nakładek i akcesoriów inhalatora);
- produktów, które były używane, czyszczone, przechowywane lub konserwowane w niewłaściwy sposób i/lub niezgodnie z treścią instrukcji obsługi, a także produktów, które zostały otwarte, naprawione lub zmodyfikowane przez kupującego lub centrum serwisowe nieautoryzowane przez firmę Beurer;
- uszkodzeń powstałych podczas transportu między producentem a klientem lub między centrum serwisowym a klientem;
- produktów, które zostały zakupione jako artykuły grupy B („B-Ware”) lub jako artykuły używane;

- szkód następczych, które wynikają z wady tego produktu (w tym przypadku mogą jednak istnieć roszczenia z tytułu odpowiedzialności za produkt lub wynikające z innych bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa dot. odpowiedzialności).

Naprawy lub całkowita wymiana w żadnym wypadku nie przedłużają okresu gwarancji.

## 12. Kody produktów

### Skróty

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

### Definicja

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

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

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

### Wskazówka

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

Produkty mleczne	
000	Ayran
001	Maślanka
002	Crème fraîche, 30 % tłuszczu
003	Crème fraîche, 40 % tłuszczu
004	Zsiadłe mleko, chude

005	Zsiadłe mleko, tłuste
006	Jogurt owocowy, chudy
007	Jogurt owocowy, tłusty
008	Jogurt owocowy, półtłusty
009	Twaróg owocowy, 20 % tłuszczu w suchej masie

010	Grysik, wiśnia
011	Jogurt, chudy, 1,5 % tłuszczu
012	Jogurt, chudy
013	Napój kakaowy w chudego mleka
014	Kefir
015	Kefir, z owocami

016	Mleko skondensowane, 10 % tłuszczu
017	Mleko skondensowane, 4 % tłuszczu
018	Mleko skondensowane, 7,5 % tłuszczu
019	Mleko krowie (chude), 1,5 %
020	Mleko krowie (pełne), 3,5 %
021	Mleko chude
022	Puding mleczny
023	Ryż na mleku, czekoladowy
024	Koktajl mleczny
025	Serwatka, słodka
026	Serwatka w proszku, produkt suchy
027	Mleko surowe, mleko wybo- rowe
028	Surowe mleko, mleko z gospodarstw rolnych
029	Śmietana (śmietanka do kawy), 10 % tłuszczu
030	Śmietana, kwaśna (śmietana ukwaszona)
031	Biła śmietana, 30 % tłuszczu
032	Śmietana typu Schmand, 24 % tłuszczu
033	Twaróg spożywczy ze śmie- taną, 40 % tłuszczu w suchej masie
034	Twaróg spożywczy, 20 % tłuszczu w suchej masie
035	Twaróg spożywczy, chudy
036	Mleko kozie
<b>Ser</b>	
037	Appenzeller, 50 % tłuszczu w suchej masie
038	Pieczony Camembert, 45 % tłuszczu w suchej masie
039	Bavaria Blue, 70 % tłuszczu w suchej masie
040	Bel Paese
041	Ser górski, 45 % tłuszczu w suchej masie
042	Ser pleśniowy (szlachetny ser pleśniowy), 50 % tłuszczu w suchej masie
043	Brie, 50 % tłuszczu w suchej masie
044	Ser maślany, 30 % tłuszczu w suchej masie

045	Ser maślany, 50 % tłuszczu w suchej masie
046	Cambozola, 70 % tłuszczu w suchej masie
047	Camembert, 30 % tłuszczu w suchej masie
048	Camembert, 45 % tłuszczu w suchej masie
049	Camembert, 60 % tłuszczu w suchej masie
050	Camembert, pieczony
051	Cheddar
052	Chester, 50 % tłuszczu w suchej masie
053	Edamski, 30 % tłuszczu w suchej masie
054	Edamski, 40 % tłuszczu w suchej masie
055	Pleśniowy ser szlachetny, 60 % tłuszczu w suchej masie
056	Emmentaler, 45 % tłuszczu w suchej masie
057	Ser feta (ser owczy), 45 % tłuszczu w suchej masie
058	Ser świeży, ziarnisty
059	Serek twarogowy kremowy z zio- łami, 20 % tłuszczu w suchej masie
060	Gorgonzola, 55 % tłuszczu w suchej masie
061	Gouda, 45 % tłuszczu w suchej masie
062	Gruyère, 45 % tłuszczu w suchej masie
063	Hardanger, 45 % tłuszczu w suchej masie
064	Cottage Cheese (serek wiejski), 20 % tłuszczu w suchej masie
065	Jarlsberg, 45 % tłuszczu w suchej masie
066	Paszet serowy z orzechami wło- skimi, 50 % tłuszczu w suchej masie
067	Leerdamer, 45 % tłuszczu w suchej masie
068	Limburger, 20 % tłuszczu w suchej masie
069	Maasdamer, 45 % tłuszczu w suchej masie
070	Maaslander, 50 % tłuszczu w suchej masie
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % tłuszczu w suchej masie
073	Ser mozzarella
074	Munster

075	Palmarello, 50 % tłuszczu w suchej masie
076	Parmezan, 36 % tłuszczu w suchej masie
077	Provolone
078	Ser pirenejski, 50 % tłuszczu w suchej masie
079	Ser Raclette, 48 % tłuszczu w suchej masie
080	Wędzony ser szynkowy, 45 % tłuszczu w suchej masie
081	Ser tarty, 45 % tłuszczu w suchej masie
082	Ser Romadur, 20 % tłuszczu w suchej masie
083	Ser Rokfor
084	Rottaler, 45 % tłuszczu w suchej masie
085	Rubiola, 75 % tłuszczu w suchej masie
086	Ser z kwaśnego mleka (Harzer, Mainzer), 10 % tłuszczu w suchej masie
087	Sbrinz, 48 % tłuszczu w suchej masie
088	Ser warstwowy, 10 % tłuszczu w suchej masie
089	Ser topiony, 20 % tłuszczu w suchej masie
090	Steppenkäse (ser półtwardy), 45 % tłuszczu w suchej masie
091	Tête de Moine, 50 % tłuszczu w suchej masie
092	Tilsiter, 30 % tłuszczu w suchej masie
093	Tilsiter, 45 % tłuszczu w suchej masie
094	Ser trapiistów, 45 % tłuszczu w suchej masie
095	Ser miękki z orzechami, 70 % tłuszczu w suchej masie
096	Ser Weinbergkäse, 60 % tłuszczu w suchej masie
097	Ser Weisslacker, 50 % tłuszczu w suchej masie
098	Ser Westberg, 45 % tłuszczu w suchej masie
099	Ser kozie, ser twardy, 48 % Tłusz- czu w suchej masie
100	Ser kozie, ser miękki, 45 % Tłusz- czu w suchej masie
<b>Jaja i potrawy z jaj</b>	
101	Jajo kurze, całe (100 g)
102	Żółtko jaja kurzego (płynne żółtko)
103	Białko jaja kurzego (płynne białko)

104	Jajecznicza	145	Jagnięcina (golonka z kością)	188	Bażant [średnio]
105	Jajko sadzone	146	Jagnięcina (udziec, udziec z kością)	189	Gęś [średnio]
	Oleje i tłuszcze	147	Jagnięcina (czyste mięso)	190	Zając [średnio]
106	Olej z nasion bawełny	148	Jagnięcina (schab z kością)	191	Mięso jelenia [średnio]
107	Masło (ze słodkiej i z kwaśnej śmietany)	149	Grasica cielęca	192	Kura (kura pieczona) [średnio]
108	Masło, półtłuste	150	Pierś cielęca	193	Kura (kura rosółowa) [średnio]
109	Masło topione	151	Kotlet cielęcy	194	Kura, kura pęczona, udziec (udo), ze skórą
110	Olej z krokosza barwierskiego, rafinowany	152	Wątroba cielęca	195	Kura, pierś ze skórą
111	Olej z orzeszków ziemnych, rafinowany	153	Nerka cielęca	196	Wątróbka kurza
112	Masło kakaowe	154	Sznycel cielęcy	197	Mięso królicze [średnio]
113	Tłuszcz kokosowy, rafinowany	155	Schab peklowany wieprzowy	198	Kuropatwa
114	Olej z pestek dyni	156	Mięso jagnięce (czyste mięso)	199	Mięso sarnie, udziec (udo)
115	Tran	157	Ogon wołowy	200	Połędwica z sarny
116	Olej lniany	158	Konina [średnio]	201	Gołąb
117	Olej z kielków kukurydzy (olej kukurydziany), raffiniert	159	Rind-/mielone mięso wołowe (tatar)	202	Indyk, pierś, bez skóry
118	Margaryna (margaryna dietetyczna)	160	Wołowe mięso siekane	203	Indyk, udziec (udo), bez skóry i kości
119	Margaryna (margaryna standardowa)	161	Udziec wołowy (udo)	204	Indyk, ze skórą, [średnio]
120	Majonez, z dużą zawartością tłuszczu	162	Wątroba wołowa	205	Przepiórka
121	Tłuszcz z połową tłuszczu z mleka	163	Ozór wołowy	206	Dzik
122	Oliwa z oliwek	164	Mięso wołowe (filet)	<b>Kielbasy, paszety i produkty mięsne</b>	
123	Olej rzepakowy	<b>Mięso wołowe (rozbratel,</b>		207	Kielbasa wiejska
124	Łój wołowy	165	pieczeń z rusztu, żeberka)	208	Mortadela
125	Majonez sałatkowy (50 % tłuszczu)	166	Mięso wołowe (boczek, kawałek ogona)	209	Kielbasa piwna
126	Smalec wieprzowy	167	Mięso wołowe (karkówka, szyja)	210	Serdel
127	Olej sezamowy	168	Mięso wołowe (zrazówka górna)	211	Kielbasa smażona (wieprzowa)
128	Olej sojowy, rafinowany	169	Mięso wołowe (czyste mięso)	212	Kabanosy
129	Olej słonecznikowy, rafinowany	170	Mięso wołowe (rostbef, połówkowa)	213	Serwolatka
130	Olej z orzechów włoskich	171	Słonina wieprzowa	214	Tuszonka (niemiecka)
131	Olej z kielków pszenicy	172	Schweinebug (topatka)	215	Parówki z puszki
<b>Mięso</b>		173	Mięso wieprzowe (brzuch)	216	Pieczeń rzymska (pieczeń z siekanej wieprzowiny z przyprawami)
132	Szynka wołowa suszona na wietrze (specjalność szwajcarska)	174	Mięso wieprzowe (filet)	217	Kielbasa parówkowa
133	Ekstrakt mięsny	175	Mięso wieprzowe (schab peklowany)	218	Frankfurterki
134	Mielonka	176	Mięso wieprzowe (kotlet z kością)	219	Frykadela, surowa
135	Mięso mielone (wołowowieprzowe)	177	Mięso wieprzowe (czyste mięso)	220	Paszтет z gęsiej wątróbki
136	Baranina, pierś	178	Mięso wieprzowe (mięso na sznycel, zrazówka górna)	221	Kielbasa drobiowa, chuda
137	Baranina, udziec	179	Mięso wieprzowe, golonka tylna	222	Kielbasa z jelenia
138	Baranina, połówkowa	180	Mięso wieprzowe mielone	223	Kielbasa myśliwska
139	Mięso baranie (filet)	181	Nerka wieprzowa	224	Kielbasa cielęca smażona
140	Mięso baranie (kotlet)	182	Żeberka wieprzowe, duszone	225	Wątrobianka cielęca
141	Wątroba barania	183	Szynka wieprzowa, gotowana	226	Kielbaska niemiecka
142	Jagnięcina (topatka)	184	Udziec wieprzowy (udo, szynka)	227	Szynka łososiewa
143	Jagnięcina (filet)	185	Mięso kozie [średnio]	228	Kielbasa sucha
144	Jagnięcina (szyja, kark z kością)	186	Ozór świński	229	Paszтет z wątróbki
		187	Kaczka [średnio]	230	Wątrobianka, chuda
		<b>Drób i dziczyzna</b>		231	Kielbasa liońska
				232	Metka (metka brunszwicka)

233	Mortadela	280	Łupacz	326	Mąka gryczana, pełnoziarnista
234	Kaszanka	281	Lin	327	Keks maślany
235	Salami (niemieckie)	282	Gładzica	328	Ciasto maślane
236	Szynka (szynka gotowana)	283	Morszczuk	329	Cerealia, z aromatem owocowym
237	Szynka (szynka łososiowa)	284	Czarniak (mintaj)	330	Batonik z cerealiami (w czekoladzie)
238	Szynka, wędzona (boczek)	285	Żabnica (nawęd)	331	Ciasteczka maślane
239	Kielbasa szynkowa, delikatna	286	Sola	332	Płatki kukurydziane
240	Schwarzenmagen (Presswurst, rot)	287	Szprotka	333	Płatki kukurydziane z orzechami i miodem
241	Boczek, wędzony	288	Turbot	334	Płatki kukurydziane pełnoziarniste
242	Sadło, przerośnięte	289	Stynka	335	Kuskus, gotowany
243	Galareta	290	Tuńczyk	336	Kuskus, surowy
244	Kielbasa biała	291	Mątwą (Sepia)	337	Wypieki dla diabetyków
245	Kielbaski wiedeńskie	292	Ślimak winniczek	338	Mąka orkiszowa, pełnoziarnista
<b>Ryby, skorupiaki i mięczaki</b>		293	Sandacz	339	Pączki
246	Węgorz	<b>Produkty rybne</b>		340	Makarony, gotowane/ odcedzone
247	Ostryga	294	Węgorz, wędzony	341	Makarony (kluski, makaron, spaghetti), surowe
248	Okoń (okoń rzeczny)	295	Pikling, wędzony	342	Ciasto z owocami i bakaliami
249	Molwa błękitna	296	Śledź, śledź opiekany	343	Ciasto z owocami, ang.
250	Leszcz	297	Śledź, marynowany	344	Muesli owocowe bez cukru
251	Pikling	298	Śledź, matjas	345	Kasza jęczmienna
252	Koleń	299	Filet śledziowy w sosie pomidorowym	346	Piernik
253	Sieja	300	Kawior, prawdziwy (z jesiotra)	347	Pierniczki
254	Filet rybny	301	Ikra (kawior niemiecki)	348	Makaron ryżowy, gotowany
255	Flądra	302	Krab w puszcze	349	Chleb graham
256	Pstrąg (strumykowy, tęczowy)	303	Mięso raka w puszcze	350	Grysik, ziarno
257	Krewetka, krab	304	Łosoś, wędzony, w puszcze	351	Ciasto grysikowe
258	Grenadier	305	Makrela, wędzona	352	Grünkernmehl
259	Szczupak	306	Sardynki w oleju	353	Grünkernbratlinge
260	Halibut, czarny (halibut grenlandzki)	307	Okoń czerwony, wędzony	354	Płatki owsiane, instant
261	Halibut, biały	308	Śledź solony	355	Ciasteczka drożdżowe, zwykłe
262	Śledź (atlantycki)	309	Łupacz, wędzony	356	Ciasto drożdżowe (mieszanka piekarnicza)
263	Śledź (śledź bałtycki)	310	Filet z wędzonego kolenia	357	Warkocz drożdżowy
264	Homar	311	Czarniak, wędzony	358	Proso, ziarno
265	Dorsz	312	Sztokfisz	359	Sernik
266	Przegrzebek	313	Tuńczyk w oleju	360	Otręby, owies
267	Karp	<b>Zboża i produkty zbożowe</b>		361	Ciastka, mieszane
268	Zębacz smugowy	314	Amarantus	362	Pieczywo chrupkie
269	Krab	315	Szarlotka	363	Słony precel/Słona bułka
270	Rak (rak rzeczny)	316	Strudel jabłkowy	364	Kukurydza, całe ziarna
271	Kryl (antarktyczny)	317	Ciasto z jabłkami	365	Płatki śniadaniowe kukurydziane, niesłodzone
272	Łosoś	318	Obwarzanek	366	Mąka kukurydziana
273	Langusta	319	Bagietka	367	Ciasteczka migdałowe
274	Molwa pospolita	320	Pączek berliński	368	Ciasto marmurkowe
275	Makrela	321	Biszkopt	369	Mąka, żytnie pełnoziarniste
276	Omulek	322	Ciasto francuskie	370	Chleb wielozbożowy
277	Okoń czerwony, okoń złoty	323	Bułki		
278	Sardela	324	Brownies (murzynek)		
279	Sardynka	325	Kasza gryczana		

371	Makowiec	415	Strucla bożonarodzeniowa, saksońska	455	Brokuły	
372	Strucla makowa	416	Chleb biały	456	Rukiew	
373	Tort mocca-śmietankowy	417	Pszenica, całe ziarna	457	Cykoria	
374	Muffiny, borówkowe	418	Grysik pszeniczny	458	Kapusta pekińska	
375	Keks muesli	419	Kiełki pszenicy	459	Salata lodowa	
376	Mieszanka muesli, produkt suchy	420	Otręby pszenne	460	Endywia	
377	Ciasto orzechowe (mieszkanka)	421	Mąka pszenna, typ 405	461	Salatka farmerska	
378	Ciasto orzechowe (typu piernikowego)	422	Chleb pszenny mieszany	462	Salata polna, rozspanka	
379	Ciasto owocowe, ciasto drożdżowe	423	Skrobia pszenna	463	Koper włoski, liście (koper boloński)	
380	Spód tortu owocowego, gotowy do spożycia	424	Chleb tostowy pszenny	464	Salatka z mięsa, domowa	
381	Bułka tarta	425	Chleb pszenny pełnoziarnisty	465	Cebula wiosenna	
382	Ciasto na pizzę	426	Dziki ryż, surowy	466	Rzeżucha ogrodowa	
383	Popcorn	427	Ciasto cytrynowe	467	Korniszony	
384	Pumpernikiel	428	Suchar	468	Salata zielona	
385	Ryż, biały, gotowany, odcedzony	429	Ciasto cebulowe	469	Ogórek	
386	Ryż, biały, surowy	<b>Ziemniaki i produkty ziemniaczane</b>			470	Salatka śledziowa
387	Ryż, brązowy	430	Pieczone ziemniaki, gotowe do spożycia	471	Imbir	
388	Mąka ryżowa	431	Ziemniaki, gotowane (w mundurkach)	472	Salatka ziemniaczana	
389	Żyto, całe ziarna	432	Knedle ziemniaczane, w proszku	473	Czosnek, surowy	
390	Chleb żytni	433	Knedle ziemniaczane „pół i pół”, gotowe do spożycia	474	Kalarepa	
391	Mąka żytnia, typ 1800	434	Krokiety ziemniaczane, w proszku	475	Salata głowiasta	
392	Mąka żytnia, typ 815	435	Ziemniaki, pieczone (w mundurkach)	476	Dynia	
393	Chleb żytni mieszany	436	Ziemniaki, ze skórką (surowe)	477	Mniszek	
394	Chleb ze śruty żytniej- i pełnoziarnisty	437	Placek ziemniaczany (tarty), w proszku	478	Kukurydza w kolbach	
395	Chleb żytni pełnoziarnisty	438	Placek ziemniaczany (Reibekuchen), mrożony/gotowy do spożycia	479	Botwina	
396	Ciasto rzadkie	439	Puree ziemniaczane	480	Salatka z matiasa	
397	Chleb rosyjski	440	Puree ziemniaczane, produkt suchy/w proszku	481	Chrzan	
398	Tort Sachera	441	Skrobia ziemniaczana	482	Marchew	
399	Tort śmietanowy	442	Zupa ziemniaczana, produkt suchy/w proszku	483	Marchew, w puszcze	
400	Muesli czekoladowe	443	Ziemniaki w skorupce, gotowane	484	Kiełki fasoli mung	
401	Szwarcwaldzki tort wiśniowy	444	Frytki, gotowe do spożycia, niesolone	485	Salatka makaronowa, włoska	
402	Ciasteczka typu Shortbread	445	Placki z cząstek ziemniaków ze skórką, głęboko mrożone	486	Okra	
403	Zacierka	<b>Warzywa i salátky</b>			487	Papryka
404	Otręby spożywcze	446	Karczoch	488	Pasternak	
405	Chleb tostowy	447	Karczoch w oleju	489	Pietruszka	
406	Tortellini, gotowe do spożycia	448	Bakłażan	490	Por	
407	Spód do tortu	449	Pędy bambusa	491	Portulaka	
408	Pszenżyto	450	Bataty, słodkie ziemniaki	492	Cykoria czerwona	
409	Chleb pełnoziarnisty z ziarnem słonecznika	451	Seler naciowy	493	Rzodkiewka	
410	Pita pełnoziarnista	452	Kalafior	494	Rzodkiew	
411	Keks pełnoziarnisty	453	Fasola, zielona	495	Rabarbar	
412	Makaron pełnoziarnisty, surowy	454	Fasola, zielona, w puszcze	496	Kapusta modra	
413	Suchar pełnoziarnisty			497	Burak czerwony	
414	Mieszanka wafli			498	Kapusta modra	
				499	Rukola	
				500	Szczaw	
				501	Kapusta kiszona, odsączona	
				502	Szczypiorek	



503	Skorzonera	550	Cyfomandra grubolistna	598	Brzoskwinia w puszcze
504	Seler, bulwa	551	Gruszka	599	Śliwka
505	Pędy/Kielki soi	552	Gruszka w puszcze	600	Physalis
506	Szparag	553	Jeżyna	601	Borówka (borówka brusznica)
507	Szpinak	554	Roślina chlebowa	602	Pigwa pospolita
508	Szpinak, głęboko mrożony	555	Carissa	603	Rambutan
509	Brukiew	556	Chayote	604	Renkloda-Ulena
510	Włoszczyzna	557	Cherimoya (Anone)	605	Rokitnik
511	Pomidor	558	Daktyle (suszone)	606	Kaki
512	Pomidory w puszcze	559	Truskawki	607	Agrest
513	Topinambur (słonecznik bulwiasty)	560	Truskawki, mrożone	608	Rodzynki sułtańskie, suszone
514	Tzatziki	561	Figa	609	Tamaryndowiec indyjski
515	Salatka waldorfska	562	Figi suszone	610	Arbuz
516	Babka (szerokolistna)	563	Granat	611	Winorośl, suszona (rodzynki)
517	Biała rzepa	564	Grapefruit	612	Winorośl, winogrona
518	Biała kapusta	565	Guawa	613	Cytryna
519	Salatka z białej kapusty	566	Dzika róża	614	Ogórek melon, melon amarillo
520	Kapusta włoska	567	Borówka amerykańska		<b>Orzechy</b>
521	Cukinia	568	Borówka amerykańska, zamrożona, niesłodzona	615	Orzech nerkowca
522	Kukurydza cukrowa	569	Malina	616	Kasztan jadalny
	<b>Kukurydza cukrowa,</b>	570	Czarny bez	617	Orzech ziemny
523	w puszkach	571	Melon miodowy	618	Orzech ziemny, prażony i bez łupin
524	Cebula	572	Dżakfrut	619	Orzech laskowy
525	Grzyby Boczniak	573	Nieśplik japoński	620	Orzech kokosowy
526	Maślak	574	Czerwona porzeczka	621	Wiórki kokosowe
527	Pieczarka (pieczarka hodowlana)	575	Czarna porzeczka	622	Pestki dyni
528	Pieczarki w puszcze	576	Kaki	623	Makadamia (orzech australijski)
529	Opieńka miodowa	577	Opuncja	624	Migdał, słodki
530	Smardz (smardz jadalny)	578	Karambola	625	Mak, nasiona (suche)
531	Kurka	579	Wiśnia, słodka	626	Orzesznica wyniosła
532	Kurka, suszona	580	Wiśnia w stoiku	627	Orzesznik jadalny
533	Kozłarz	581	Kiwi	628	Orzeszki piniowe
534	Borowik	582	surowy kumkwat	629	Pistacje
535	Borowik, suszony	583	Limonka	630	Sezam, ziarna (suche)
536	Trufła	584	Liczi	631	Nasiona słonecznika, nasiona (suche)
	<b>Owoce</b>	585	Longan	632	Orzech włoski
537	Acerola	586	Mandarynka		<b>Rośliny strączkowe i nasiona</b>
538	Ananas	587	Mango	633	Fasola, nasiona, białe, suche
539	Ananas w puszcze	588	Morwa	634	Groszek, nasiona, suche
540	Jabłko	589	Mirabelka	635	Groszek, strąk + nasiona, zielone
541	Jabłko suszone (siarkowane)	590	Żurawina	636	Groszek, zielony, w puszcze
542	Mus jabłkowy	591	Nektaryna	637	Groszek, zielony, głęboko mrożony, nasiona
543	Pomarańcza	592	Zielona oliwka marynowana	638	Kapary, konserwowe
544	Morela	593	Czarna oliwka marynowana	639	Groch włoski, nasiona, suche
545	Morela suszona	594	Papaja	640	Groch włoski, kielki, świeże
546	Morela w puszcze	595	Męczennica jadalna	641	Fasola Kidney, w puszcze
547	Awokado	596	Brzoskwinia	642	Fasolnik chiński, surowy
548	Banan	597	Brzoskwinia suszona		
549	Banan suszony				

643	Siemię lniane, len	686	Herbata, czarna	723	Wino białe	
644	Fasola półksiężycowata, surowa	687	Sok pomidorowy	724	Piwo pszeniczne pełne, bezdrożdżowe (zawartość alkoholu 5 %)	
645	Soczewica, nasiona, gotowane	688	Sok winogronowy, towar handlowy	725	Piwo pszeniczne pełne, drożdżowe (zawartość alkoholu 5 %)	
646	Soczewica, nasiona, suche	689	Sok cytrynowy, świeżo wyciśnięty	726	Wermut	
647	Mak, nasiona, suche	<b>Napoje alkoholowe</b>			727	Whisky
648	Sesam, Samen, suche	690	Piwo bezalkoholowe, niemieckie	728	Wódka	
649	Ziarno soi, suche	691	Altbier (piwo górnej fermentacji, zawartość alkoholu 5 %)	<b>Stodczyce</b>		
650	Mięso sojowe	692	Amaretto (zawartość alkoholu 28 %)	729	Syrop klonowy	
651	Mleko sojowe	693	Wino jabłkowe (cydr)	730	Beza	
652	Kielki soi	694	Piwo, Kölsch	731	Cukierki, twarde karmelki	
653	Wędlina sojowa [średnio]	695	Piwo, pils, piwo zwykłe, niemieckie	732	Sos deserowy, owocowy, gotowy do spożycia	
654	Ziarno słonecznika	696	Koźlak, jasny, z dolnej fermentacji (zawartość alkoholu 7 %)	733	Sos deserowy, czekoladowy, gotowy do spożycia	
655	Nikla indyjska, surowa	697	Kruszon, truskawkowy	734	Pralinki dla diabetyków	
<b>Napoje bezalkoholowe</b>		698	Cuba Libre	735	Czekolada dla diabetyków, pełnomleczna	
656	Sok z ananasa	699	Curacao (zawartość alkoholu 35 %)	736	Czekolada dla diabetyków, gorzka	
657	Sok jabłkowy naturalny	700	Wino deserowe (zawartość alkoholu 16–18 %)	737	Stodczyce dla diabetyków	
658	Sok jabłkowy ze sklepu	701	Koźlak dubeltowy, ciemny (zawartość alkoholu 8 %)	738	Lody dietetyczne	
659	Szprycer z soku jabłkowego (woda sodowa z sokiem jabłkowym)	702	Ajerkoniak	739	Trójwarstwowe pralinki w czekoladzie (kostka domino)	
660	Nektar z moreli	703	Piwo eksportowe, jasne (zawartość alkoholu 5 %)	740	Strucla, z marcepanem	
661	Piwo, bezalkoholowe, międzynarodowe	704	Wino owocowe (zawartość alkoholu 8–10 %)	741	Lody	
662	Cappuccino	705	Gin	742	Lody trójksmakowe, neapolitańskie	
663	Cola	706	Grzane wino	743	Lody, czekoladowe	
664	Cola, light	707	Klarer Korn (nalewka ziołowa, zawartość alkoholu 32 %)	744	Lody, waniliowe	
665	Eiscafe	708	Piwo dolnej fermentacji, jasne (zawartość alkoholu 5 %)	745	Pierniczki Elizy	
666	Eistee, brzoskwiowa	709	Piwo o obniżonej zawartości alkoholu, z dolnej fermentacji (zawartość alkoholu 2,5–3,0 %)	746	Pasta orzechowa	
667	Sok z grapefruta ze sklepu	710	Likiery (30 Vol. %)	747	Pomadka	
668	Syrop z malin	711	Piwo kukurydziane (piwo pszeniczne, z górnej fermentacji)	748	Wieniec frankfurcki	
669	Sok z czarnego bzu	712	Malzbier, Malztrunk (zawartość alkoholu 0,04–0,6 %)	749	Krem owocowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia	
670	Nektar z czarnej porzeczki	713	Obstbranntwein (zawartość alkoholu 40–45 %)	750	Lody owocowe	
671	Kawa	714	Ouzo (zawartość alkoholu 38 %)	751	Owocowe cukierki do żucia	
672	Kawa instant, produkt suchy/proszek	715	Pina Colada	752	Deser z galaretki, galaretką, z produktu suchego, gotowa do spożycia z wodą	
673	Mleczko kokosowe	716	Portwein	753	Galaretką, smak marzanka wonna, produkt gotowy	
674	Latte Macchiato	717	Wino czerwone, ciężkie	754	Ciasto	
675	Lemoniada, Cola-Mix	718	Rum	755	Misie typu Haribo	
676	Świeżo wyciskany sok z mandarynek	719	Sangria	756	Miód (miód kwiatowy)	
677	Sok z marchwii	720	Wino musujące pomarańczowe	757	Omlet cesarski Kaiserschmarrn	
678	Sok multiwitaminowy	721	Wino musujące, białe (deutscher Schaumwein)	758	Kakao instant, lekko odtłuszczone	
679	Lemoniada pomarańczowa	722	Weinbrand, Brandy (koniak)	759	Cukierki anyżowe	
680	Sok pomarańczowy świeżo wyciskany			760	Marcepan	
681	Sok pomarańczowy ze sklepu			761	Czekolada mleczna	
682	Sok z buraka czerwonego					
683	Sok z owoców rokitnika zwyczajnego					
684	Sok wiśniowy					
685	Napój sojowy, owocowy					

762	Lody mleczne, co najmniej 70 % mleka	798	Dressing francuski	840	Zupa kalafiorowo-brokulowa, nieskończyszczowa, produkt suchy/w proszku
763	Pianki w czekoladzie	799	Rosół w granulacie	841	Danie jednogarnkowe z fasolą, białą
764	Mus czekoladowy	800	Sos jasny	842	Zupa-krem z pieczarek
765	Nugat	801	Dressing włoski	843	Chili con carne
766	Ciasto orzechowe w polewie	802	Sos myśliwski	844	Chińska zupa makaronowa
767	Krem czekoladowo-nugatowy	803	Ketchup	845	Danie jednogarnkowe z grochem i kielbasą
768	Pudding śliwkowy	804	Maślany sos ziołowy	846	Zupa naleśnikowa
769	Cukier surowy z buraka cukrowego (cukier brązowy)	805	Przyprawa Maggi	847	Zupa-krem z suszonych i zmielonych ziaren orkisz
770	Czerwony kisiel (fruzelina z czerwonych owoców, Rote Grütze), z produktu suchego, gotowy do spożycia z wodą	806	Chutney z mango	848	Rosół warzywny
771	Sernik rosyjski	807	Dressing majonezowy	849	Zupa warzywna, włoska
772	Batonik w czekoladzie z orzechami ziemnymi	808	Chrzan (w tubce)	850	Zupa z kluskami grysikowymi
773	Batonik w czekoladzie z karmelem	809	Sos pieprzowo-śmietanowy	851	Zupa gulaszowa
774	Batonik w czekoladzie z kokosem	810	Sos śmietanowy	852	Rosół z kury, klarowny
775	Pianki w czekoladzie	811	Majonez sałatkowy	<b>Rosół z kury z makaronem,</b>	
776	Czekolada, bezmleczna, co najmniej 40 % kakao	812	Sos holenderski	853	produkt suchy/w proszku
777	Czekolada, biała	813	Sos słodko-kwaśny	854	Zupa ziemniaczana z kielbasą
778	Krem czekoladowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia	814	Sos do gyrosa, produkt suchy/w proszku	855	Zupa-krem cebulowa
779	Lentilki	815	Sos do gulaszu paprykowego, produkt suchy/w proszku	856	Danie jednogarnkowe z soczewicą ze skwarkami, produkt suchy/w proszku
780	Pudding czekoladowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia z mlekiem	816	Sos do pieczenia wołowej w marynacie, produkt suchy/w proszku	857	Zupa z soczewicy
781	Lody włoskie	817	Musztarda	858	Zupa makaronowa
782	Herbatniki korzenne Spekulatius	818	Sos sojowy	859	Zupa ogonowa
783	Tiramisu	819	Sos tyśiąca wysp	860	Pichelsteiner (danie jednogarnkowe z różnych rodzajów mięsa i warzyw)
784	Pudding waniliowy, śmietankowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia z mlekiem	820	Koncentrat pomidorowy	861	Danie ryżowe z kluskami z mięsem
785	Krem waniliowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia	821	Sos pomidorowy, klasyczny sos podstawowy	862	Rosół wołowy
786	Sos waniliowy, z produktu suchego, gotowy do spożycia z mlekiem	822	Sos pomidorowy, włoski	863	Zupa-krem ze szparagów
787	Czekolada pełnomleczna	823	Sos vinaigrette	864	Zupa śmietanowo-borowikowa
788	Czekolada pełnomleczna z orzechami laskowymi	824	Sos cygański	865	Zupa-krem z pomidorów
789	Żelki [średnio]	825	Sos cebulowy	866	Zupa pomidorowa z ryżem, produkt suchy/w proszku
790	Gwiazdki cynamonowe	<b>Konfitury</b>		867	Zupa cebulowa
791	Ciasto cytrynowe	826	Galaretka jabłkowa	<b>Produkty gotowe</b>	
792	Cukier (cukier surowy, cukier buraczany)	827	Konfitura pomarańczowa	868	Bagietka o smaku salami, głęboko mrożona
<b>Sosy i dressingi</b>		828	Konfitura morelowa	869	Kapusta po bawarsku, głęboko mrożona
793	Sos barbecue	829	Konfitura jeżynowa	870	Bruschetta, pomidor, bazylią, głęboko mrożona
794	Sos beszamelowy	830	Konfitura dla diabetyków, z cukrem owocowym	871	Canneloni
795	Sos pieczeniowy	831	Konfitura dla diabetyków, ze słodzikiem/cukrem owocowym	872	Cevapcici
796	Sos pieczeniowy, jasny	832	Konfitura truskawkowa	873	Cheeseburger
797	Sos curry	833	Konfitura malinowa	874	Patelnia chińska, produkt suchy/w proszku
		<b>Konfitura porzeczkowa,</b>		875	Cordon bleu
		834	czerwona porzeczka	876	Kebab
		835	Konfitura czereśniowa		
		836	Konfitura śliwkowa		
		837	Mus śliwkowy		
		838	Galaretka z pigwy		
		839	Konfitura z pigwy		
		<b>Zupy i dania jednogarnkowe</b>			

877	Salátka jajeczna
878	Marchewka z groszkiem, głęboko mrożone
879	Filet rybny w sosie ziołowym, głęboko mrożony
880	Filet rybny, w sosie bordelaise, głęboko mrożony
881	Paluszki rybne
882	Ciasto typu flammkuchen, głęboko mrożone
883	Salátka mięsna, produkt gotowy
884	Sajgonka, głęboko mrożona
885	Salátka drobiowa, ze śmietaną
886	Lasagne warzywna, produkt suchy/w proszku
887	Mieszanka warzywna, głęboko mrożona
888	Knedle drożdżowe, głęboko mrożone
889	Züricher Geschnetzeltes (szwajcarska krajanka mięsna), produkt suchy/w proszku
890	Gulasz, węgierski
891	Kurczak słodko-kwaśny, głęboko mrożony
892	Hamburger
893	Pieczeń z jelenia w sosie śmietanowym, głęboko mrożona
894	Potrąwka z kurczaka
895	Kurczak w makaronie, produkt suchy/w proszku
896	Puree ziemniaczane „typu reńskiego”, produkt suchy/w proszku
897	Gratin ziemniaczany
898	Knelde ziemniaczane („pół i pół”)
899	Salátka ziemniaczana z majonezem
900	Szpelce z serem
901	Gołąbki z nadzieniem z mięsa mielonego
902	Gołąbki, do odgrzania, głęboko mrożone
903	Klopys królewieckie
904	Filet z łososia w cieście pizzowym, głęboko mrożony
905	Lasagne
906	Mieszanka lipska, głęboko mrożona
907	Potrąwka jednogarnkowa z soczewicą i kiebasą
908	Pierogi, gotowane
909	Nasi Goreng, głęboko mrożone
910	Salátka makaronowa z majonezem

911	Potrąwka makaronowa z kluskami z wofowiną, produkt suchy/w proszku
912	Papryka, nadziewana
913	Warzywa na patelnię, francuskie, głęboko mrożone
914	Warzywa na patelnię, włoskie, głęboko mrożone
915	Warzywa na patelnię, meksykańskie, głęboko mrożone
916	Naleśniki
917	Pizza hawajska, głęboko mrożona
918	Pizza Margherita, głęboko mrożona
919	Pizza Salami, głęboko mrożona
920	Pizza szynkowa, głęboko mrożona
921	Tarta lotaryńska, głęboko mrożona
922	Ravioli z sosem pomidorowym
923	Rolada wołowa
924	Risotto
925	Filet z gładzicy, panierowany, głęboko mrożony
926	Knedel (z bulki, masła, mąki, jaj i przypraw), produkt gotowy
927	Spaghetti alla Carbonara, Trockenprodukt/Pulverform
928	Spaghetti Bolognese
929	Spaghetti z grzybami, produkt suchy/w proszku
930	Spaghetti z sosem pomidorowym
931	Karkówka, pieczona, głęboko mrożone
932	Szpinak, głęboko mrożony
933	Połędwica po wiedeńsku
934	Salátka waldorfska z majonezem
935	Salátka z białej kapusty z olejem
936	Salátka z kiełbasy i sera
937	Knedle ze śliwkami, głęboko mrożone
938	Krążki cebuli, smażone w tłuszczu
<b>Pozostałe produkty spożywcze</b>	
939	Drożdże piekarskie, prasowane
940	Drożdże piwne, suszone
941	Chrupki o smaku orzeszków ziemnych
942	Żelatyna (żelatyna spożywcza)
943	Chipsy ziemniaczane, solone, smażone w oleju
944	Pałeczki ziemniaczane, solone, smażone w oleju
945	Krakersy

946	Pudding w proszku, produkt suchy/w proszku
947	Paluszki słone
948	Tofu
949	Chipsy typu tortilla
<b>Własne wpisy</b>	
950	
951	
952	
953	
954	
955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	

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

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

988	
989	
990	
992	
993	
994	
995	
996	
997	
998	
999	





