

smartLAB[®] diet

Küchenwaage mit integrierten Nährwertangaben

Bedienungsanleitung



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



HMM Diagnostics GmbH
D-69221 Dossenheim, Germany
www.hmm.info

Inhalt

I. Einleitung

II. Ihre smartLAB[®] diet

Display & Funktionen	5
Spezifikationen	5
Funktionstasten	5

III. Setup & Bedienungsfunktionen

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

IV. Sonstiges

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



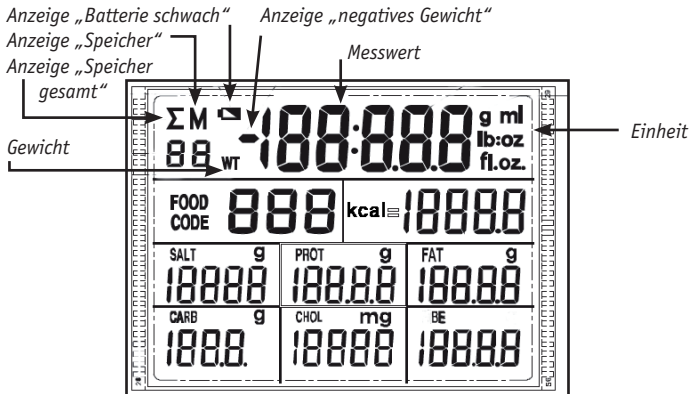
English User Manual	25
---------------------	----

I. Einleitung

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

II. Ihre smartLAB[®] diet

Display & Funktionen



Spezifikationen

- Einschalttaste & Auto off Funktion
- Kapazität: 5000g, 176.4 oz, 11lb: 0,4 oz, 5000 ml
- Skalierung: 1g, 0.1 oz, 1 ml
- Anzeige bei Überlastung (> 5100g): „Err“
- Anzeige bei schwacher Batterie
- Batterie: 1 x CR2032 Lithium Batterie

Funktionstasten

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

Systembestandteile


- 1 smartLAB[®] diet Küchenwaage
- 1 Handbuch
- 1 CR2032 Batterie

III. Setup & Bedienungsfunktionen

Batterie wechseln

- Öffnen Sie den Batteriefachdeckel auf der Rückseite des Geräts.
- Setzen Sie eine "CR2032" Batterien ein und achten Sie dabei auf die Polarität.
- Schließen Sie den Batteriefachdeckel.



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



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



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



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

Inbetriebnahme

- Nach Einsetzen der Batterie, drücken Sie die „ON“ Taste, um Ihre **smartLAB[®] diet** Küchenwaage einzuschalten.
- Sie können die **smartLAB[®] diet** Küchenwaage mit der „OFF“ Taste ausschalten. Bei Nichtbenutzung schaltet sich die Waage automatisch nach 60 Sekunden aus. Um die Batterie zu schonen, sollten Sie das Gerät jedoch immer manuell ausschalten, wenn Sie die Waage nicht mehr benötigen.

Maßeinheiten wechseln

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

Nahrungsmittel wiegen

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

Die Zero-Funktion

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

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

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

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

Nährwertinformationen anzeigen

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

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

Nährwertinformationen speichern

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

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

Hinweis:

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

Nährwertinformationen abrufen

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

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

Nährwertinformationen löschen

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihre **smartLAB[®] diet** Küchenwaage sich im Gewichtmodus befindet. Drücken Sie die „g/oz“ Taste, falls nötig. Im Display erscheint das Symbol für Gewicht („WT“).
2. Halten Sie die „CLR/MC“ Taste gedrückt, bis die Anzeige „M“ aus dem Display verschwindet. Der Speicher wurde erfolgreich gelöscht.

Hinweis: Legen Sie keine Gegenstände auf Ihre **smartLAB[®] diet** Küchenwaage, die das

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

IV. Sonstiges

Wichtige Zusatzinformation

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

Wartung & Pflege

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

Wiegen mit Food Codes

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

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

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

Food Codes

BROT

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

CEREBALIEN & GETREIDE

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

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

DAUER- & FEINBACKWAREN

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

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

EIER & TEIGWAREN

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

FRÜCHTE, OBST

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

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

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

GEMÜSE

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

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

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

HÜLSENFRÜCHTE, SCHALENOBS, ÖL, SAMEN

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

VEGETARISCHE LEBENSMITTEL

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

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

KARTOFFELN, PILZE

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

DIÄTET. LEBENSMITTEL

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

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

MILCH & MILCHPRODUKTE

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

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

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

GETRÄNKE (NICHTALKOHOLISCHE)

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

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

GETRÄNKE (ALKOHOLISCH)

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

ÖLE, FETTE, BUTTER

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

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

REZEPTZUTATEN, ZUSATZSTOFFE

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

SÜßWAREN

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

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

FISCH & FISCHERZEUGNISSE

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

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

FLEISCH

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

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

WILD, GEFLÜGEL, INNEREIEN

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

FLEISCH- & WURSTWAREN, INNEREIEN

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

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

REZEPTE

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

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

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

Garantie

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

Verschleißteile, Batterien etc. unterliegen nicht der Garantie.

Hersteller:



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

mail: info@hmm.info
www.hmm.info

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

www.smartlab.org

smartLAB[®] diet

Kitchen scale with integrated nutrition data

User Manual



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



HMM Diagnostics GmbH
D-69221 Dossenheim, Germany
www.hmm.info

Content

I. Introduction

II. Your smartLAB[®] *diet*

Display & functions	5
Specifications	5
Control keys	5

III. Setup & Operating functions

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

IV. Miscellaneous

Important information	10
Maintenance	10
Using Food Codes	11
Warranty	23

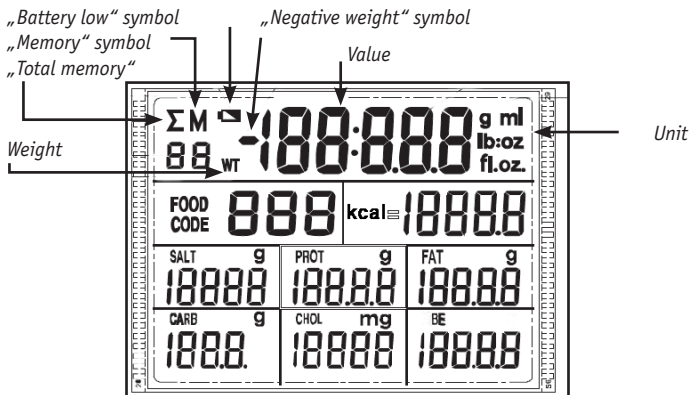
I. Introduction

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

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

II. Your smartLAB[®] diet

Display & functions



Specifications

- Power switch On & Auto off
- Capacity: 5000 g, 176.4 oz, 11 lb: 0,4 oz, 5000 ml
- Division: 1g, 0.1 oz, 1 ml
- Weight overload display(> 5100g): „Err“
- „Battery low“ display symbol
- Battery: 1 x CR2032 Lithium battery

Control keys

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

Set Content

- 1 smartLAB[®] diet kitchen scale
- 1 User manual
- 1 CR2032 battery

III. Setup & Operating functions

Change batteries

- Open the battery lid on the backside of the device.
- Insert one “CR2032” battery in accordance with the correct direction (polarity).
- Close the battery lid.



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



Rechargeable 1.2 V batteries are not suitable for this device.



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



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

Using your smartLAB[®] diet

- After inserting the battery, push the „ON“ button to turn on the scale.
- You can turn off the **smartLAB[®] diet** kitchen scale by pushing the „OFF“ button. If no button is pushed, the scale will automatically power off after 60 seconds. In order to save battery power, you should always turn off the scale manually, when you do not need it, any more.

Changing units

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

Weighing foods

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

smartLAB[®] diet is ready for use.

3. Slowly place the item you want to scale on your **smartLAB[®] diet**.
4. The display reads the measured value.

The Zero weight function

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

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

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

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

Show nutritional data

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

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

Saving nutritional data

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

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

Note:

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

Loading nutritional data

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

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

Erasing nutritional data

1. Make sure your **smartLAB[®] diet** is in weight mode. Press the „g/ oz“ button, if necessary. The weight symbol („WT“) will appear in the display.
2. Keep the „CLR/ MC“ button pushed, until the “M” symbol starts flashing. If you push the button again, all memory will be erased.

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

IV. Miscellaneous

Important information

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

Maintenance

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

Using Food Codes

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

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

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

Food Codes

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

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

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

EGGS & PASTA

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

FRUITS

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

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

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

LEGUMES, NUTS, OILSEEDS

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

VEGETARIAN FOOD

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

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

POTATOES & MUSHROOMS

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

DIET FOOD

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

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

MILK & MILK PRODUCTS

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

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

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

NON-ALCOHOLIC DRINKS

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

ALCOHOLIC DRINKS

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

OIL, FAT & BUTTER

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

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

INGREDIENTS FOR RECIPES, FOOD ADDITIVES

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

CANDIES, SWEETS

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

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

FISH & FISH PRODUCTS

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

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

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

MEAT

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

VENISON, POULTRY, ENTRAILS

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

MEAT PRODUCTS, SAUSAGES, ENTRAILS

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

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

RECIPES

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

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

Warranty

HMM Diagnostics GmbH products need to fulfill high quality requirements. Because of this reason, HMM Diagnostics GmbH gives a 2-year warranty by purchasing this **smartLAB**[®] product. You can even extend the warranty from 2 to 5 years without extra pay when you register your product. Please use the warranty card included in your product set.

Wear parts, batteries etc. are excluded from warranty.

Manufacturer



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

mail: info@hmm.info
www.hmm.info

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

www.smartlab.org

smartLAB[®] diet

Balance de cuisine avec l'information nutritionnelle intégrée

Mode d'emploi



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



HMM Diagnostics GmbH
D-69221 Dossenheim, Germany
www.hmm.info

Contenu

I. Introduction

II. Votre smartLAB[®] diet

Affichage et Fonctions	5
Caractéristiques	5
Touches de fonction	5

III. Installation et de fonctionnement Fonctions

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

IV. Divers

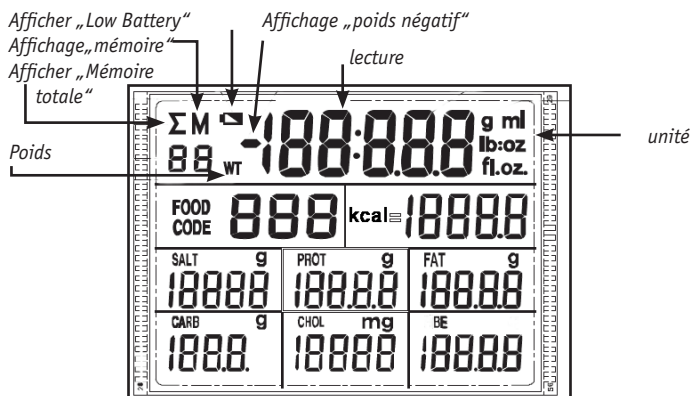
Important Informations supplémentaires	10
Maintenance & Care	10
Pesage avec des codes alimentaires	11
code alimentaire	12
Garantie	24

I. Introduction

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

II. Votre smartLAB[®] diet

Affichage et Fonctions



Caractéristiques

- Puissance et fonction de mise hors tension automatique
- Capacité: 5000g, 176,4 oz, 0,4 oz 11lb, 5000 ml
- Échelle: 1 g, 0,1 oz, 1 ml
- Affichage en cas de surcharge (> 5100g): „Err“
- Indicateur de batterie faible
- Batterie: 1 x pile au lithium CR2032

Touches de fonction

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

Les composants du système


- 1 smartLAB[®] diet balance de cuisine
- 1 Manuel
- 1 pile CR2032

III. Installation et de fonctionnement Fonctions

Mettez une batterie

- Ouvrez le couvercle du compartiment de la batterie sur le panneau arrière.
- Insérez un „piles CR2032“, en accordant une attention à la polarité.
- Fermez le couvercle de la batterie.



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



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



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



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

Mise en service

- Après l'insertion de la batterie, appuyez sur le bouton «ON» pour allumer votre balance de cuisine smartLAB[®]diet.
- Vous pouvez désactiver la balance de cuisine smartLAB[®]diet avec le bouton „OFF“.
- Lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation de l'échelle éteint automatiquement après 60 secondes. Pour économiser la batterie, vous devriez toujours éteindre l'appareil manuellement si vous ne devez plus l'équilibrer.

Changer d'unités

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

Peser aliments

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

La fonction Zéro

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

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

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

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

Voir l'information nutritionnelle

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

Stocker l'information nutritionnelle

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

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

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

enregistrer avec la touche «M +».

Remarque:

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

Obtenez de l'information nutritionnelle

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

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

Information nutritionnelle claire

1. Assurez-vous que vos balances de cuisine smartLAB® diet est dans le mode de poids. Appuyez sur la touche „g / oz“, si nécessaire. Le symbole de poids („WT“) apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche „CLR/ MC“ jusqu'à ce que le «M» disparaît de l'écran. La mémoire a été effacée.

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

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

IV. Divers

Important Informations supplémentaires

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

Maintenance & Care

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

Pesage avec des codes alimentaires

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

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

code alimentaire

PAIN

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

CÉRÉALES & BLÉ

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

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

CONTINU & CONFISERIE

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

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

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

LAIT & PRODUITS LAITIERS"

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

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

BOISSONS (NON ALCOOLISÉES)

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

BOISSONS (ALCOOLIQUE)

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

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

HUILES, GRAISSES, BEURRE

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

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

INGREDIENTS DE RECETTE, ADDITIFS

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

SUCRERIES

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

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

POISSON & PRODUITS DE POISSON

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

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

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

SAUVAGEMENT, LA VOLAILLE, LES ABATS

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

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

VIANDE & CHARCUTERIE, ABATS

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

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

RECETTES

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

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

Garantie

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

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

Fabricant :



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

mail: info@hmm.info
www.hmm.info

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

www.smartlab.org

smartLAB[®] diet

Bilancia da cucina con dati nutrizionali integrati

Manuale d'uso



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



HMM Diagnostics GmbH
D-69221 Dossenheim, Germany
www.hmm.info

Indice

I. Introduzione

II. La tua smartLAB[®] diet

Display e funzionalità	5
Specifiche	5
Pulsanti di controllo	5

III. Impostazioni e funzioni operative

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

IV. Generali

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

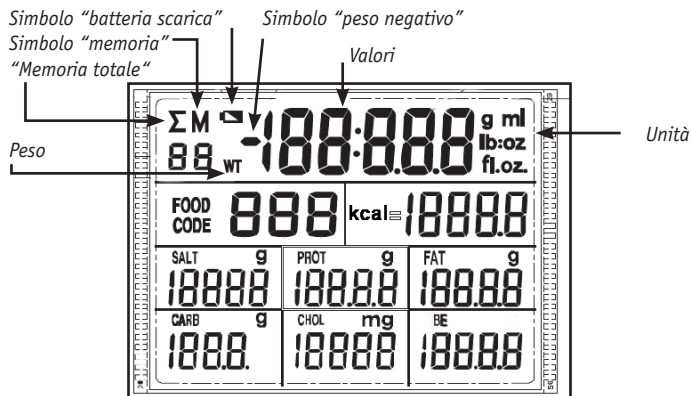
I. Introduzione

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

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

II. La tua smartLAB[®] diet

Display e funzionalità



Specifiche

- Pulsante di accensione e auto spegnimento
- Capacità: fino a 5000g, 176.4oz, 11lb:0.4oz, 5000ml
- Divisione: 1g, 0.1oz, 1ml
- Simbolo mostrato quando sovraccarico (>5100g): "Err"
- Indicazione di "Batteria scarica"
- Batteria di tipo CR2032 Al litio.

Pulsanti di controllo

- Accensione
- Spegnimento
- Tara
- CLR/MC: Cancellazione memoria
- g/oz: cambio unità di misura
- M+: aggiungere memoria
- MR: Mostra valori nutrizionali
- Tasti numerici: 0-9

Contenuto della confezione

- 1 smartLAB diet, bilancia da cucina
- 1 manuale d'uso
- 1 batterie di tipo CR2032

III. Impostazioni e funzioni operative

Cambiare le batterie

- Apri il vano batterie sul retro della bilancia
- Inserisci la batterie "CR2032" facendo attenzione alla corretta polarità
- Chiudi il vano batterie.



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



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



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

Usare la tua smartLAB diet

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

Cambiare unità di misura

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

Pesare il cibo

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

schermo, la tua smartLAB diet è pronta all'uso

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

Funzione Tara

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

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

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

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

Mostra i valori nutrizionali

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

Salvare i dati nutrizionali

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

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

Nota:

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

Caricare i dati nutrizionali

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

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

Cancellare i dati nutrizionali

1. Assicurati che la tua smartLAB diet sia in modalità pesatura. Se necessario premi il pulsante "g/oz". Il simbolo di pesatura "WT" apparirà sul display.
2. Mantieni premuto il pulsante "CLR/MC" fino a quando il simbolo "M" inizia a lampeggiare. Se premi il pulsante di nuovo tutta la memoria verrà svuotata.

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

IV. Generali

Informazioni importanti

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

Garanzia

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

Utilizzo dei codici cibo

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

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

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

Codici cibi

Pane

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

Cereali, grano ecc

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

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

Prodotti da panetteria e pasticceria a lunga conservazione

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

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

Uova e pasta

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

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

Frutta

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

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

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

Vegetali

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

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

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

CIBI vegetariani

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

Patate e funghi

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

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

Cibi dietetici

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

Latte e prodotti caseari

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

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

Bevande non alcoliche

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

Bevande alcoliche

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

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

Oli, grassi e burro

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

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

Ingredienti per ricette, additivi per cibi

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

Caramelle e dolci

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

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

Pesce e prodotti ittici

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

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

Carne

783. Carne cotta

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

Equini, pollame e interiora

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

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

Prodotti di carne, salsicce, frattaglie

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

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

Ricette

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

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

Garanzia

I prodotti della HMM Diagnostics GmbH sono conformi ad elevati standard di qualità. Per questa ragione, sono provvisti di due anni di garanzia. Puoi anche estendere la garanzia dai 2 ai 5 anni senza nessun pagamento extra, se registri il tuo prodotto online. Per favore usa la carta di garanzia inclusa nella confezione.

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

Manufacturer



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

mail: info@hmm.info
www.hmm.info

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

www.smartlab.org

smartLAB[®] diet

Báscula de cocina con datos de nutrición integrado

Manual de usuario



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



HMM Diagnostics GmbH
D-69221 Dossenheim, Germany
www.hmm.info

Contenido

I. Introducción

II. Tu smartLAB[®] diet

Monitor & funciones	5
Especificaciones	5
Teclas de control	5

III. Configuración & Operaciones de funcionamiento

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

IV. Otros

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

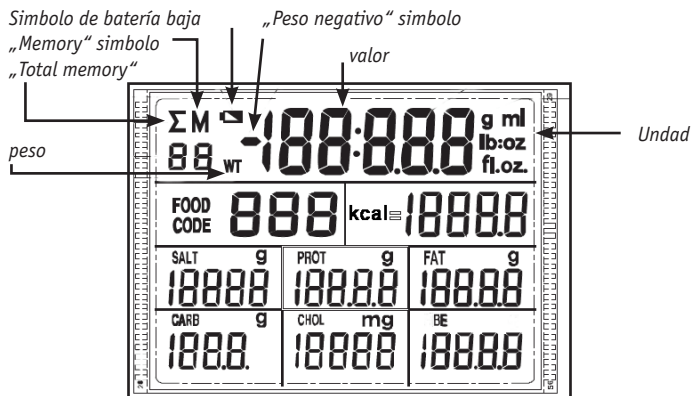
I. Introducción

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

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

II. Tu smartLAB[®] diet

Monitor & funciones



Specificaciones

- Interruptor de encendido & Auto apagado
- Capacidad: 5000 g, 176.4 oz, 11 lb: 0,4 oz, 5000 ml
- División: 1g, 0.1 oz, 1 ml
- Indicación de sobrecarga de peso (> 5100g): „Err“
- „Batería baja“ símbolo de la pantalla
- Batería: 1 x pila CR2032 de litio

Teclas de control

- On
- Off
- Zero (Función tara del peso)
- CLR/MC: Borrado de memoria
- g/oz: Cambio de unidad
- M+: Añadir memoria
- MR: Mostrar datos nutricionales
- Teclas numéricas: 0-9

Contenido

- 1 Báscula smartLAB[®] diet kitchen
- 1 Manual de usuario
- 1 Pila CR2032

III. Configuración & Operaciones de funcionamiento

Cambio de baterías

- Abrir la tapa de la batería en la parte trasera del dispositivo.
- Inserte una batería „CR2032“ de acuerdo con la dirección correcta (polaridad).
- Cierre la tapa de la batería.



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



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



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



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

Usando tu smartLAB[®] diet

- Después de insertar las pilas, presione el botón „ON“ para encender la báscula.
- Usted puede apagar la báscula de cocina smartLAB[®] diet pulsando el botón „OFF“. Si no se pulsa ningún botón, la escala se apagará automáticamente después de 60 segundos. Para ahorrar energía de la batería, siempre debe apagar la báscula manualmente, cuando usted no la necesite más.

Cambio de unidades

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

Pesaje de los alimentos

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

4. En la pantalla se lee el valor medido.

La función de peso Cero

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

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

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

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

Mostrar datos nutricionales

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

Guardar datos nutricionales

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

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

Nota:

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

Cargar datos nutricionales

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

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

Borrado de los datos nutricionales

1. Asegúrese de que su smartLAB[®]diet está en el modo de peso. Pulse el botón "g / oz", si es necesario. El símbolo de peso ("WT") aparecerá en la pantalla.
2. Mantenga el botón "CLR / MC" pulsado, hasta que el símbolo "M" empieza a parpadear. Si se pulsa el botón de nuevo, se borrará toda la memoria.

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

IV. Otros

Información importante

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

Mantenimiento

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

Usar códigos de comida

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

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

Códigos de comida

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

CEREALES TRIGO, ETC.

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

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

LONG-LIFE PANADERIA Y PRODUCTOS PASTERERÍA

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

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

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

HUEVOS Y PASTAS

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

FRUTAS

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

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

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

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

legumbres, frutos secos, semillas oleaginosas

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

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

VEGETARIANA ALIMENTOS

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

PATATAS Y SETAS

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

DIETAALIMENTOS

433 *pan negro con la proteína baja harina*

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

VEGETARIANA ALIMENTOS

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

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

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

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

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

Bebidas sin alcohol

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

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

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

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

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

ACEITE, GRASA Y MANTEQUILLA

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

INGREDIENTES PARA RECETAS, aditivos alimentarios

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

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

CARAMELOSChocolate, dulces

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

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

Pescado y sus productos

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

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

Vension vísceras

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

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

MEAT PRODUCTS, SAUSAGES, ENTRAILS

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

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

Garantía

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

Debido a esta razón, HMM Diagnostics GmbH ofrece una garantía de 2 años por la compra de este producto smartLAB®. Usted puede incluso extender la garantía de 2 a 5 años sin paga extra cuando se registra su producto. Utilice la tarjeta de garantía incluida en el conjunto de productos.

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

Manufacturer



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

mail: info@hmm.info
www.hmm.info

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

www.smartlab.org