

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 Proteinheiten. 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

CEREALIEN & GETREIDE

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

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

DAUER- & FEINBACKWAREN

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

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

EIER & TEIGWAREN

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

FRÜCHTE, OBST

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

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

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

GEMÜSE

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

267	<i>Sellerie frisch</i>	315	<i>Tomaten Gemüsesaft</i>
268	<i>Mangold frisch</i>	316	<i>Tomaten Konserve gegart</i>
269	<i>Petersilienblatt frisch</i>	317	<i>Tomate rot frisch</i>
270	<i>Löwenzahn frisch</i>	318	<i>Zuckermais frisch gegart</i>
271	<i>Sauerampfer frisch</i>	319	<i>Zuckermais Konserve abgetropft</i>
272	<i>Brunnenkresse frisch</i>	320	<i>Kürbis frisch gegart</i>
273	<i>Kresse frisch</i>	321	<i>Zucchini frisch</i>
274	<i>Blumenkohl frisch</i>	322	<i>Zucchini frisch gegart</i>
275	<i>Blumenkohl frisch gegart</i>	323	<i>Gartenkürbis frisch</i>
276	<i>Broccoli frisch gegart</i>	324	<i>Kohlrübe (Steckrübe) gegart</i>
277	<i>Chinakohl frisch</i>	325	<i>Rote Rübe frisch</i>
278	<i>Chinakohl frisch gegart</i>	326	<i>Rote Rübe Konserve gegart</i>
279	<i>Grünkohl frisch gegart</i>	327	<i>Rote Rübe Konserve gegart</i>
280	<i>Grünkohl Konserve gegart</i>	328	<i>Weißer Rübe frisch</i>
281	<i>Kohlrabi frisch</i>	329	<i>Weißer Rübe frisch gegart</i>
282	<i>Kohlrabi frisch gegart</i>	330	<i>Mohrrübe frisch</i>
283	<i>Rosenkohl frisch gegart</i>	331	<i>Mohrrübe frisch gegart</i>
284	<i>Rotkohl frisch mit Küchenabfall</i>	332	<i>Mohrrübe Gemüsesaft</i>
285	<i>Rotkohl frisch gegart</i>	333	<i>Mohrrübe Konserve gegart</i>
286	<i>Rotkohl Konserve gegart</i>	334	<i>Meerrettich Konserve</i>
287	<i>Weißkohl frisch</i>	335	<i>Pastinake frisch</i>
288	<i>Weißkohl frisch gegart</i>	336	<i>Pastinake frisch gegart</i>
289	<i>Wirsingkohl frisch gegart</i>	337	<i>Schwarzwurzel frisch</i>
290	<i>Sauerkraut frisch gegart</i>	338	<i>Schwarzwurzel frisch gegart</i>
291	<i>Sauerkraut Konserve abgetropft</i>	339	<i>Schwarzwurzel Konserve gegart</i>
292	<i>Weinsauerkraut frisch</i>	340	<i>Knollensellerie frisch</i>
293	<i>Artischockenboden Konserve</i>	341	<i>Knollensellerie frisch gegart</i>
294	<i>Fenchel frisch</i>	342	<i>Rettich frisch</i>
295	<i>Fenchel frisch gegart</i>	343	<i>Radieschen frisch</i>
296	<i>Palmenherz Konserve gegart</i>	344	<i>Bohnen grün gegart</i>
297	<i>Spargel frisch gegart</i>	345	<i>Bohnen grün tiefgefroren gegart</i>
298	<i>Spargel Konserve gegart</i>	346	<i>Bohnen grün Konserve gegart</i>
299	<i>Portulak frisch</i>	347	<i>Wachsbohnen gegart</i>
300	<i>Porree frisch gegart</i>	348	<i>Wachsbohnen Konserve gegart</i>
301	<i>Zwiebeln frisch</i>	349	<i>Bohnen dick getrocknet</i>
302	<i>Zwiebeln frisch gegart</i>	350	<i>Sojabohnen getrocknet</i>
303	<i>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 Mozzarella
 463 Kuhmilch gekocht
 464 Kuhmilch entrahmt gekocht
 465 Kuhmilch teilentrahmt gekocht
 466 Kuhmilch Trinkmilch entrahmt
 467 Kuhmilch Trinkmilch fettarm
 468 Kuhmilch Trinkmilch vollfett
 469 Kuhmilch Vorzugsmilch vollfett
 470 Dickmilch (Sauermilch)
 471 Dickmilch (Sauermilch) entrahmt
 472 Dickmilch (Sauermilch) teilentrahmt
 473 Dickmilch (Sauermilch) 10% Fett
 474 Kefir
 475 Kefir entrahmt
 476 Joghurt entrahmt
 477 Joghurt teilentrahmt
 478 Joghurt vollfett
 479 Buttermilch
 480 Molke
 481 Kaffeesahne
 482 Saure Sahne 10 % Fett
 483 Saure Sahne 20 % Fett
 484 Saure Sahne 30 % Fett
 485 Saure Sahne 40 % Fett
 486 Schlagsahne 30 % Fett
 487 Kondensmilch gezuckert 10 % Fett
 488 Kondensmilch 4% Fett
 489 Kondensmilch 7.5 % Fett
 490 Kondensmilch 10 % Fett
 491 Trinkmilch mit Kakao/Schokolade
 492 Dickmilch fettarm mit Früchten
 493 Dickmilch 10 % mit Früchten

494 Dickmilch mit Müsli
 495 Joghurt mit Früchten
 496 Joghurt fettarm mit Früchten
 497 Joghurt vollfett mit Früchten
 498 Joghurt 10% mit Früchten
 499 Joghurt mit Müsli
 500 Buttermilch mit Fruchtzubereitung
 501 Hartkäse
 502 Hartkäse Magerstufe
 503 Hartkäse Vollfettstufe
 504 Hartkäse Rahmstufe
 505 Bergkäse Vollfettstufe
 506 Chester
 507 Emmentaler Vollfettstufe
 508 Greyerzer
 509 Parmesan
 510 Raquelette Rahmstufe
 511 Jarlsberg Vollfettstufe
 512 Cheddar Rahmstufe
 513 Schnittkäse
 514 Schnittkäse Fettstufe
 515 Schnittkäse Vollfettstufe
 516 Schnittkäse Rahmstufe
 517 Edamer
 518 Gouda
 519 Tilsiter
 520 Fontina
 521 Schnittkäse halbfest
 522 Schnittkäse halbfest Fettstufe
 523 Schnittkäse halbfest Vollfettstufe
 524 Schnittkäse halbfest Rahmstufe
 525 Schnittkäse halbfest Doppelrahmstufe
 526 Butterkäse
 527 Edelpilzkäse
 528 Trappisten Vollfettstufe
 529 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 (NICHTALKOHOOLISCHE)

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

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

GETRÄNKE (ALKOHOOLISCH)

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

ÖLE, FETTE, BUTTER

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

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

REZEPTZUTATEN, ZUSATZSTOFFE

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

SÜßWAREN

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

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

FISCH & FISCHERZEUGNISSE

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

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

FLEISCH

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

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

WILD, GEFLÜGEL, INNEREIEN

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

FLEISCH- & WURSTWAREN, INNEREIEN

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

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

REZEPTE

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

902	<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (R)</i>	950	<i>Käsespätzle (R)</i>
903	<i>Cannelloni (R)</i>	951	<i>Lasagne mit Gemüse (R)</i>
904	<i>Cheeseburger (R)</i>	952	<i>Lasagne mit Hackfleisch (R)</i>
905	<i>Dampfnudeln (R)</i>	953	<i>Lauchgemüse (R)</i>
906	<i>Eierpfannkuchen (R)</i>	954	<i>Leberknödel (R)</i>
907	<i>Eiersalat (R)</i>	955	<i>Linsengemüse (R)</i>
908	<i>Eintopf mit Rindfleisch (R)</i>	956	<i>Linseneintopf mit Wurst (R)</i>
909	<i>Erbsen u. Möhrengemüse (R)</i>	957	<i>Makkaroni mit Tomatensoße (R)</i>
910	<i>Erbseneintopf mit Würstchen (R)</i>	958	<i>Maultaschen (R)</i>
911	<i>Essigmarinade (R)</i>	959	<i>Maultaschen in der Brühe (R)</i>
912	<i>Fischkonserve (R)</i>	960	<i>Milchreis (R)</i>
913	<i>Fischfrikadelle (R)</i>	961	<i>Mohrrübensalat (R)</i>
914	<i>Fisch paniert (R)</i>	962	<i>Nudelgerichte mit Fleisch (R)</i>
915	<i>Fleischsalat (R)</i>	963	<i>Nudelgerichte mit Gemüse (R)</i>
916	<i>Fleischbrühe (R)</i>	964	<i>Nudelsalat mit Mayonaise (R)</i>
917	<i>Fleischkäse gebraten (R)</i>	965	<i>Nudelsuppe (R)</i>
918	<i>Frikadelle (R)</i>	966	<i>Omelett (R)</i>
919	<i>Frühlingsrolle (R)</i>	967	<i>Paella (R)</i>
920	<i>Gebundene Suppe (R)</i>	968	<i>Paprika gefüllt mit Hackfleisch (R)</i>
921	<i>Gemüseplatte (R)</i>	969	<i>Pfannkuchen süß (R)</i>
922	<i>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. Nutzen Sie dazu bitte die beiliegende Registrierungskarte.

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