

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

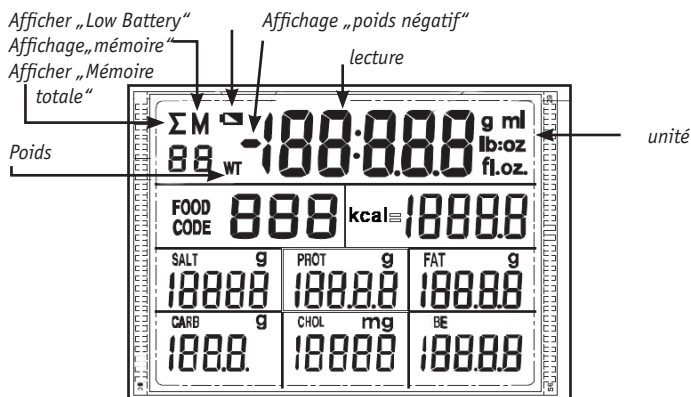
Important Informations supplémentaires	10
Maintenance & Care	10
Pesage avec des codes alimentaires	11
code alimentaire	12
Garantie	24

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

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

275	Chou-fleur fraîchement cuisiné	327	Cuit betterave Preserve
276	Brocoli fraîchement préparé	328	Navet douce
277	Chou chinois frais	329	Navet fraîchement cuisinés
278	Chou chinois fraîchement préparé	330	carotte fraîche
279	Kale fraîchement préparé	331	Carotte fraîche cuit
280	Chou cuit Preserve	332	Carotte jus de légumes
281	Chou-rave frais	333	Carottes cuites Preserve
282	Chou-rave fraîchement préparé	334	Préserver raifort
283	Choux de Bruxelles fraîchement cuisinés	335	panais frais
284	Chou rouge aux déchets de cuisine fraîche	336	Panais fraîchement cuisinés
285	Chou rouge fraîchement préparé	337	Salsifis frais
286	Cuit le chou rouge en conserve	338	Salsifis fraîchement cuisinés
287	Chou frais	339	Salsifis cuits Preserve
288	Chou fraîchement préparé	340	Céleri-rave frais
289	Kale fraîchement préparé	341	Céleri-rave fraîchement préparé
290	Choucroute fraîchement préparé	342	frais Radis
291	Choucroute drainé Preserve	343	radis frais
292	Choucroute frais	344	Haricots cuits verts surgelés
293	Artichaut Preserve	345	Haricots cuits verts surgelés
294	fenouil frais	346	Haricots cuits en conserve vert
295	Fenouil fraîchement préparé	347	Haricots jaunes cuites
296	Cuit coeur de palmier en conserve	348	Cuits les haricots jaunes en conserve
297	Asperges fraîchement préparé	349	Les haricots secs épaisse
298	Asperges cuits en conserve	350	soja séchées
299	pourpier frais	351	Pois vert frais
300	Leek frais cuit	352	Pois vert frais cuit
301	oignons frais	353	Pois cuits verts surgelés
302	Oignons fraîchement cuisinés	354	Pois cuits Preserve vert
303	Égoutté Oignon grelot Preserve	355	Pois chiches secs
304	Échalote fraîche	356	Cuit séché haricot de Lima
305	ail frais	357	Chou-fleur soupe de produit sec
306	Aubergine fraîchement cuisinés	358	Soupes de légumes-racines et tubercules
307	concombre frais	359	mixed pickles
308	Concombre fraîchement préparé	360	Cornichons aigre Preserve
309	Peppers fraîchement cuisinés	361	Cornichons aigre Preserve
310	Les poivrons doux vert frais	362	Betterave sure Preserve
311	Les poivrons doux rouge fraîche	363	Salade de haricots Sour Preserve
312	Poivrons rouges en conserve	364	Salade de céleri Sour Preserve
313	Tomates fraîchement cuisinés	365	Salade de carottes Sour Preserve
314	concentré de tomate		
315	Tomate jus de légumes		
316	Tomate cuit préserver		
317	Tomate rouge fraîche		
318	Maïs doux fraîchement cuisinés		
319	Drainé maïs doux en conserve		
320	Pumpkin fraîchement cuisinés		
321	courgettes fraîches		
322	courgettes fraîchement cuisinés		
323	Jardin citrouille fraîche		
324	Rutabaga cuit (rutabaga)		
325	Les betteraves fraîches		
326	Betterave fraîchement préparé		

LÉGUMINEUSES, LES NOIX, L'HUILE, LES GRAINES	
366	noix fraîches
367	arachides rôties
368	Noyer européenne
369	noisette fraîche
370	râpes de noix de coco
371	lait de coco
372	rôti noix de cajou
373	Brésil noix fraîche
374	Amande fraîche douce
375	Châtaignes (Marone) fraîchement cuisinés

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 Raquette
465	Lait cuit la teilentrahmt de vache	511	Jarlsberg pleine de graisse
466	Le lait de vache écrémé potable	512	stade de la crème au cheddar
467	Boire la matière grasse du lait de vache	513	fromage à pâte demi-dure
468	Le lait de consommation de Full Fat Cow	514	Fromage à pâte demi-dure Niveau de graisse
469	La préférence du lait de vache riche en matière grasse	515	Fromage en tranches pleine de graisse
470	Le lait caillé (lait aigre)	516	Stade de la crème de fromage en tranches
471	Lait caillé écrémé (lait aigre)	517	Edam
472	Lait caillé écrémé (lait aigre)	518	Gouda
473	Le lait caillé (lait caillé) 10% de matières grasses	519	Tilsit
474	kéfir	520	Fontina
475	kéfir écrémé	521	Tranches de semi-solide de fromage
476	yaourt écrémé	522	Fromage en tranches niveau de graisse semi-solide
477	yaourt écrémé	523	Fromage en tranches semi-solide riche en matière grasse
478	Full Fat yogourt	524	Tranches de fromage à la crème semi-solide étape
479	babeurre	525	Fromage en tranches semi-solide double étage de la crème
480	petit lait	526	beurre Fromage
481	crème à café	527	Du bleu
482	La crème fraîche 10% de matières grasses	528	Graisse pleine trappiste
483	La crème fraîche 20% de matières grasses	529	Esrom pleine de graisse
484	La crème fraîche 30% de matières grasses	530	Stade de la crème Bleu
485	La crème fraîche 40% de matières grasses	531	stade de la crème Danablu
486	Crème à fouetter 30% de matières grasses	532	Stilton stade double crème
487	Le lait concentré sucré 10% de matières grasses	533	Gorgonzola
488	Le lait condensé 4% de matières grasses	534	Scheiblette
489	Le lait condensé 7,5% de matières grasses	535	fromage à pâte molle
490	Le lait condensé 10% de matières grasses	536	Fromage à pâte molle semi-graisses
491	Boire du lait avec du cacao / chocolat	537	Niveau de graisse de fromage à pâte molle
492	Caillé matière grasse du lait avec des fruits	538	Fromage à pâte molle pleine de graisse
493	Le lait caillé 10% de fruits	539	Stade de la crème de fromage à pâte molle
494	Lait aigre avec du 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 mâle
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