

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

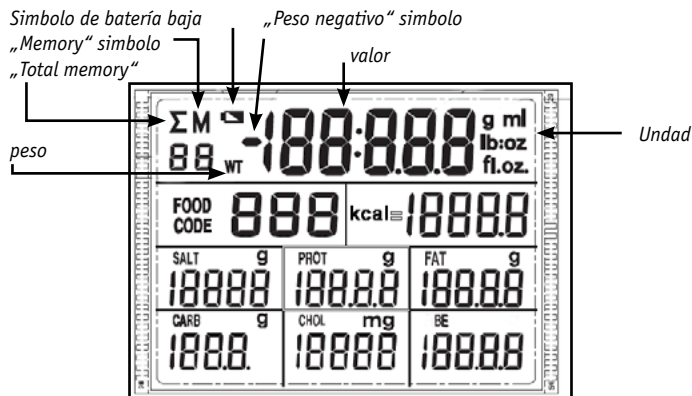
I. Introducción

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



Especificaciones

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

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

HUEVOS Y PASTAS

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

FRUTAS

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

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>	VERDURAS	
203	<i>frescas rojas grosella</i>	249	<i>fresca alga</i>
204	<i>grosella néctar</i>	250	<i>cebolletas frescas</i>
205	<i>mermelada de grosella</i>	251	<i>forraje mezclado</i>
206	<i>grosella negro fresca</i>	252	<i>mixtos verduras frescas cocidas</i>
207	<i>grosella negro néctar</i>	253	<i>vegetales mixtos beber</i>
208	<i>mermelada de grosella negro</i>	254	<i>verduras frescas</i>
209	<i>mermeladalingonberry</i>	255	<i>achicoria fresca</i>
210	<i>de la cadera concentrarse</i>	256	<i>escarola fresca</i>
211	<i>mar-espino cervalconcentrado</i>	257	<i>fresca lechuga iceberg</i>
		258	<i>ensalada de lechuga / maízde cordero</i>

259	<i>fresca</i>	307	<i>pepino fresco</i>
260	<i>mantecosa lechuga fresca</i>	308	<i>frescos cocinados pepino</i>
261	<i>radichio fresca</i>	309	<i>fresca pimentococidas</i>
262	<i>cos lechuga fresca</i>	310	<i>pimiento verde fresca</i>
263	<i>cocinado hoja espinacas</i>	311	<i>fresca pimiento rojo</i>
264	<i>espinacas frescos congelados</i>	312	<i>unen una lata de</i>
265	<i>de hojas frescas de espinaca</i>	313	<i>tomates cocidos cocinados</i>
266	<i>cocinado blanqueadas apio</i>	314	<i>tomate concentrado</i>
267	<i>apioblanqueadas cocinados</i>	315	<i>jugo de tomate</i>
268	<i>apiotomates</i>	316	<i>frescos frescos en una lata de</i>
269	<i>remolacha fresca</i>	317	<i>tomate rojo fresco</i>
270	<i>fresca hoja de perejil</i>	318	<i>fresco cocinado maíz dulce</i>
271	<i>frescas de diente de león</i>	319	<i>drenado maíz dulce en una lata de</i>
272	<i>acedera fresca</i>	320	<i>fresca calabaza cocida</i>
273	<i>wattercress fresca</i>	321	<i>calabacín fresco / calabacín</i>
274	<i>berro fresco</i>	322	<i>calabacitas cocidas frescas / calabacín</i>
275	<i>coliflor fresca</i>	323	<i>tuétanos de verduras frescas</i>
276	<i>fresca coliflor cocida</i>	324	<i>cocinado colinabo / swede</i>
277	<i>fresco brócoli cocido</i>	325	<i>remolacha fresca</i>
278	<i>fresca col china</i>	326	<i>de remolacha cocida fresca</i>
279	<i>fresco cocinado col china</i>	327	<i>de remolacha cocida en una lata de</i>
280	<i>fresco cocinado borecole</i>	328	<i>blanco de remolacha fresca</i>
281	<i>borecole cocinado en una lata de</i>	329	<i>cocinado fresca blanco de remolacha</i>
282	<i>colinabo fresco</i>	330	<i>zanahoria fresca</i>
283	<i>fresco kohlrabi cocida</i>	331	<i>fresca zanahoria cocida</i>
284	<i>frescos cocinados coles de Bruselas</i>	332	<i>de jugo de zanahoria</i>
285	<i>fresca col roja con maridaje y el núcleo</i>	333	<i>zanahoria cocida en una lata de</i>
286	<i>fresco cocinado col roja</i>	334	<i>de rábano picante en una lata de</i>
287	<i>cocido col roja en una estufa</i>	335	<i>pastinaca fresca</i>
288	<i>col blanca fresca</i>	336	<i>fresca pastinaca cocida</i>
289	<i>fresco cocinado col blanca</i>	337	<i>salsify fresca</i>
290	<i>fresca berza cocida</i>	338	<i>fresca salsify cocida</i>
291	<i>fresco cocinado chucrut</i>	339	<i>salsify cocinado en una lata de</i>
292	<i>chucrut escurrido en una lata de</i>	340	<i>apio fresco</i>
293	<i>chucrut wein fresca</i>	341	<i>fresco cocinado apio</i>
294	<i>alcachofa en una lata de</i>	342	<i>fresca rábano blanco</i>
295	<i>hinojo fresco</i>	343	<i>rábano rojo fresco</i>
296	<i>fresco hinojo cocido</i>	344	<i>de judías verdes cocidas</i>
297	<i>cocinados palmito en una lata de</i>	345	<i>profundas judías verdes cocidas</i>
298	<i>espárragos frescos cocinados</i>	346	<i>congeladas</i>
299	<i>espárragos cocidos en una lata de</i>	347	<i>cocido de judías verdes en una estufa</i>
300	<i>frescas verdolaga</i>	348	<i>granos de cera cocidos</i>
301	<i>fresco puerro cocido</i>	349	<i>frijolillos cocinados en una lata de</i>
302	<i>cebollas frescas</i>	350	<i>seca habas</i>
303	<i>cebollas cocinadas frescas</i>	351	<i>soja seca</i>
304	<i>preservado perla drenado cebolla</i>	352	<i>fresca guisante verde</i>
305	<i>cebolleta fresca</i>	353	<i>guisante verde recién preparados</i>
306	<i>ajo fresco</i>		<i>profundas guisante verde cocida</i>
	<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 frikadelles / 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 grasacondensado
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 vinolico 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 *barbacoa 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 *regalíz*
 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 mani	747	hailbut fresca cocinada, pescado cortado
705	de cereza confitada	748	fletán negro ahumado
706	cerezaCOCKTAIL-	749	lenguado 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	<i>de cerdo hash de cocido</i>	823	<i>carne de venado fresco cocinado (medio)</i>
787	<i>de res / picadillo de cerdo cocido</i>	824	<i>carne de conejo fresco cocinado (magro)</i>
788	<i>fresca salchicha de carne</i>	825	<i>carne de codorniz fresca con piel</i>
789	<i>steak tartar fresco (carne picada)</i>	826	<i>fresco gallina pavo bebé</i>
790	<i>cocido, de vacuno congelada fresco cocinado (escasos)</i>	827	<i>pierna de pollo fresco cocinado</i>
791	<i>carne fresca de vacuno cocida (media)</i>	828	<i>chook fresco filete de pechuga</i>
792	<i>carne fresca de vacuno cocinada (grasa)</i>	829	<i>cazuela de carne de aves de corral con la piel</i>
793	<i>filete de ternera (pernil) fresco cocinado (magro)</i>	830	<i>cazuela fresca pierna de gallina cocido</i>
794	<i>carne de ternera cocinada</i>	831	<i>carne de pato fresco (media)</i>
795	<i>carne de vacuno fresco cocinado (magro)</i>	832	<i>carneganso con la piel fresca cocinada</i>
796	<i>de carne de vacuno fresca cocidas (Mediano)</i>	833	<i>pierna de ganso fresca cocinada</i>
797	<i>dorsales vacuno (chuleta) fresco cocinado (medio)</i>	834	<i>pavo con piel</i>
798	<i>ternera Vorderhaxe fresco cocinado (medio)</i>	835	<i>pavo con la piel fresca cocinada</i>
799	<i>carne de cerdo cocinada</i>	836	<i>pierna de pavo fresco cocinado</i>
800	<i>carne de cerdo curada ahumada</i>	837	<i>pechuga de pavo fresco</i>
801	<i>carne de cerdo curada sin ahumar</i>	838	<i>carne de paloma con la piel fresca cocinada</i>
802	<i>carne de cerdo magra</i>	839	<i>corazon de res cocinado</i>
803	<i>de cerdo carne medio</i>	840	<i>corazon de cerdo cocinado</i>
804	<i>grasa de la carne de cerdo</i>	841	<i>higado de res cocinado</i>
805	<i>de cerdo chuleta fresca cocinada (media)</i>	842	<i>higado de ternera cocinada</i>
806	<i>de cerdo chuleta</i>	843	<i>higado de cerdo cocinado</i>
807	<i>codillo de cerdo por delante fresco cocinado (medianas)</i>	844	<i>pierna de cerdo cocinada</i>
808	<i>carne de ovino fresca cocinada (magro)</i>	845	<i>buche de res// callos de ternera cocinados</i>
809	<i>carne de ovino fresca cocinada (grasa)</i>	846	<i>buche de cerdo cocinado</i>
810	<i>ovejas frsh chuleta cocinado (medio)</i>	847	<i>riñones de ternera cocinados</i>
811	<i>conjunta de oveja fresco cocinado (medio)</i>	848	<i>riñones de ternera cocinados</i>
812	<i>Corned Beef alemán en una lata de ragout Fin posible</i>	849	<i>riñones de cerdo cocinados</i>
813	<i>rabo de buey sopa clara del producto, instantánea</i>	850	<i>mollejas de ternera</i>
814	<i>gulash sopa en unestaño</i>	851	<i>beef languet cooked</i>
815	<i>salsa oscura en mejillón estaño</i>	852	<i>veal languet cooked</i>
816	<i>salsa con champiñones en una lata de</i>	853	<i>pork languet cooked</i>
817		854	<i>chook liver cooked</i>
Vension vísceras			
818	<i>carne de caballo cocido</i>	MEAT PRODUCTS, SAUSAGES, ENTRAILS	
819	<i>carne de salchichacabra fresco cocinado (medio)</i>	855	<i>Braunschweiger Mettwurst</i>
820	<i>carne de conejo cocinado</i>	856	<i>Teewurst</i>
821	<i>carne farrow fresco (media)</i>	857	<i>saveloy</i>
822	<i>la carne carne de venado fresco cocinado (medio)</i>	858	<i>salami</i>
		859	<i>farmer bratwurst (sausage)</i>
		860	<i>Landjäger Sausage</i>
		861	<i>Kabanos Sausage</i>
		862	<i>sausage/bockwurst/wiener sausage</i>
		863	<i>bockwurst</i>
		864	<i>knockwurst</i>
		865	<i>de ternera roja</i>
		866	<i>bratwurst curry de</i>
		867	<i>salchichasa la parrilla</i>

868	<i>Baviera salchicha de ternera</i>	911	<i>adobo de vinagre</i>
869	<i>jamón salchicha</i>	912	<i>pescado enlatado</i>
870	<i>pastel de carne</i>	913	<i>pastel de pescado</i>
871	<i>salchicha de cerdo</i>	914	<i>peces miga</i>
872	<i>Gelbwurst</i>	915	<i>ensalada de salchichas</i>
873	<i>salchicha polaca</i>	916	<i>caldo</i>
874	<i>Jagdwurst (sur de Alemania y el norte de alemán)</i>	917	<i>pastel de carne frita</i>
875	<i>gruesa salchicha de jamón / salchicha de cerdo gruesa</i>	918	<i>croqueta</i>
876	<i>Bierwurst</i>	919	<i>rollito de primavera</i>
877	<i>hogazacarne</i>	920	<i>crema de sopa</i>
878	<i>queso de cabeza blanca</i>	921	<i>plato de verduras</i>
879	<i>pecho lleno de carne de ternera</i>	922	<i>verduras risotto</i>
880	<i>mortadela de ave de corral</i>	923	<i>ensalada de verduras con aderezo</i>
881	<i>liverwurst fine</i>	924	<i>sopa de verduras</i>
882	<i>pate de hígado de ternera</i>	925	<i>sopa de verduras con salchicha</i>
883		926	<i>verduras mix tartare</i>
884	<i>morcilla</i>	927	<i>ensalada de pollo</i>
885	<i>filete de morcilla</i>	928	<i>cazuela de verduras</i>
886	<i>queso de cerdo</i>	929	<i>caldo de verduras</i>
887	<i>espliego</i>	930	<i>semola pudding</i>
888	<i>pate de hígado</i>	931	<i>peso basico souce</i>
889	<i>tartar de tocino de cerdo ahumado</i>	932	<i>ensalada griega</i>
890	<i>tartar de tocino de cerdo ahumado (filetes laminados de jamón)</i>	933	<i>salsa de albahaca con mostaza</i>
891	<i>jamón de cerdo hervido sin aumar</i>	934	<i>ensalada de pepino</i>
892	<i>chuleta de cerdo ahumada</i>	935	<i>ambrosía</i>
893	<i>curado rippis alimentos.</i>	936	<i>carne mechata</i>
894	<i>mortadela en lata</i>	937	<i>hamburguesa</i>
895	<i>salchichas en lata</i>	938	<i>fricasé de pollo</i>
		939	<i>pure de patatas</i>
RECIPES		940	<i>guiso de patatas</i>
896	<i>puré de manzana</i>	941	<i>croqueta de patata</i>
897	<i>salsa bechamel</i>	942	<i>buñuelos de patata</i>
898	<i>succotash mexicana</i>	943	<i>ensalada de patata</i>
899	<i>Ensalada de la haba verde cocinada con aceite</i>	944	<i>au gratin potatoes</i>
900	<i>salsa</i>	945	<i>sopa de patata</i>
901	<i>papas fritas</i>	946	<i>kebab.</i>
902	<i>Patatas fritas con tocino y la cebolla</i>	947	<i>sopa clara con rellenos</i>
903	<i>canelones</i>	948	<i>repollo relleno</i>
904	<i>hamburguesa con queso</i>	949	<i>ensalada de col</i>
905	<i>bola de masa de levadura</i>	950	<i>Kaesepaetzle</i>
906	<i>crepe</i>	951	<i>lasagna de verduras</i>
907	<i>ensalada de huevo</i>	952	<i>lasagna de picaillo</i>
908	<i>estofado de carne</i>	953	<i>ajo de campo</i>
909	<i>guisantes y zanahorias cocidas</i>	954	<i>bola de masa hepática</i>
910	<i>guisantes olla caliente con salchichas</i>	955	<i>lentejas</i>
		956	<i>lentejas con chorizo</i>
		957	<i>macarrones con salsa de tomate</i>
		958	<i>bolsillos de suabia</i>
		959	<i>bolsillos de suabia en caldo</i>

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