

beurer DS 81

RUS



RUS **Кухонные весы для**
диетического питания
Инструкция по применению

BEURER GmbH + Co. KG • Söflinger Str. 218 • 89077 Ulm (Germany)
Tel.: +49 (0) 731 / 39 89-144 • Fax: +49 (0) 731 / 39 89-255
www.beurer.de • Mail: kd@beurer.de

CE

Содержание

1	Для знакомства	2
2	Указания по технике безопасности.....	3
3	Описание прибора.....	4
	Кухонные весы для соблюдения диеты.....	4
	Начальная индикация на дисплее	4
4	Ввод в эксплуатацию	5
5	Пользование	5
	Измерение значений взвешиваемого продукта.....	5
	Сохранение значений в памяти	7
6	Замена батареек	8
7	Очистка и уход за прибором	8
8	Что делать в случае проблем? ...	8
9	Технические данные	9
10	Гарантия и сервис	10
11	Список пищевых продуктов	10

Комплектация

- Кухонные весы для соблюдения диеты
- 4 батарейки типа 1,5 V AA
- Список пищевых продуктов на немецком/английском языках
- Данная инструкция по применению

1 Для знакомства

Функции устройства

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

- определять **вес** пищевых продуктов до 5000 г (режим взвешивания);
- определять различные **пищевые достоинства** (содержание белка, содержание жира, холестерин, содержание углеводов) 1000 пищевых продуктов;
- определять **энергетическую ценность** 1000 пищевых продуктов в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж);
- определять количество углеводов в **ВЕ** (хлебных единицах);
- сохранять в памяти данные о взвешенных за определенный промежуток времени пищевых продуктах и показывать суммы (режим сохранения в памяти).

Кроме того, весы имеют следующие функции:

- Функция довешивания (функция тары) для взвешивания пищевых продуктов один за другим или в миске
- Возможность переключения между граммами и унциями
- Функция автоматического отключения через 90 секунд
- Функция автоматического предупреждения при превышении верхнего предельного значения веса в 5000 г
- Индикация необходимости замены разряженных батареек

2 УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Хранение и уход

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

ВНИМАНИЕ!

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

Батарейки

ВНИМАНИЕ!

- Проглатывание батареек может приводить к опасности для жизни. Храните батарейки в недоступном для детей месте. В случае проглатывания батарейки незамедлительно обратитесь к врачу.
- Не бросайте батарейки в огонь. Опасность взрыва!

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается заряжать или реактивировать батарейки иными способами, разбирать их или замыкать накопото.
- Вынуть батарейки, если прибор долгое время не используется. Таким образом Вы предотвращаете ущерб, который может быть вызван вылившимся электролитом.

Ремонт

ВНИМАНИЕ!

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

Утилизация

ВНИМАНИЕ!

При утилизации материалов соблюдайте действующие местные правила.

- Использованные батарейки не следует выбрасывать в бытовой мусор. Утилизируйте их через торговую сеть или местный пункт сбора специальных отходов. К этому Вас обязывает закон.
- Утилизируйте прибор согласно требованиям Положения об утилизации электрического и электронного оборудования 2002/96/EC – WEEE („Waste Electrical and Electronic Equipment“). По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.



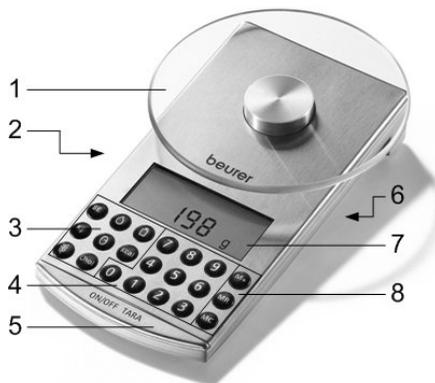
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Кухонные весы для соблюдения диеты

- 1 Стеклоплатформа весов
- 2 Отсек для батареек (задняя сторона)
- 3 Функциональные кнопки для веса, пищевых достоинств и энергетической ценности

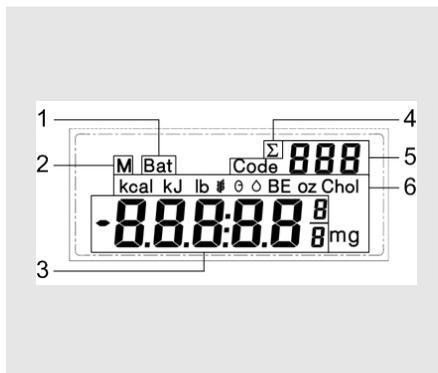
	BE	Индикация хлебных единиц
	Kj	Индикация килоджоулей
		Индикация углеводов
		Индикация содержания жира
		Индикация содержания белка
	Chol	Индикация холестерина
		Индикация веса
	Kcal	Индикация килокалорий

- 4 Цифровые кнопки **0 – 9** для ввода кодов пищевых продуктов (см. гл. 11 «Список пищевых продуктов», стр. 10)
- 5 Кнопка **ON/OFF TARA** для включения и выключения прибора, а также для сброса веса на нуль (тара).
- 6 Переключатель для переключения между единицами измерения веса **g** (грамм) и **oz** (унция) (задняя сторона)
- 7 Дисплей
- 8 Кнопки ввода в память
 - M+** Сохранение измерения
 - MR** Индикация суммарных значений
 - MC** Стирание памяти



Начальная индикация на дисплее

- 1 Пиктограмма замены батареек **Bat**
- 2 Пиктограмма памяти **M**. Показывается непрерывно, если в памяти имеются результаты измерений.
- 3 Результат измерений
- 4 Знак суммы Σ
- 5 Код пищевого продукта (см. гл. 11 «Список пищевых продуктов», стр. 10), число ячеек памяти
- 6 Пиктограммы веса **lb**, **oz**, **mg/g**, пищевых достоинств , , , **BE**, **Chol** и энергетической ценности **kcal**, **kJ**



4 Ввод в эксплуатацию

Смена единицы измерения веса

Весы могут показывать значения в единицах измерения веса **g** (грамм) или **oz** (унция). Заводская настройка: грамм. Вы можете настроить единицу измерения расположенным на задней стороне прибора переключателем **g/oz**.

Установка весов

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

5 ПОЛЬЗОВАНИЕ

Измерение значений взвешиваемого продукта

1	Включение весов) Нажмите кнопку ON/OFF TARA . <i>На короткое время появляется начальная индикация, затем автоматически появляется индикация 0 г.</i>	
2	Укладка продукта и считывание значения веса i Указание Перегрузка или неправильная нагрузка могут отрицательно сказываться на работоспособности весов: <ul style="list-style-type: none">• Ни в коем случае не кладите более 5000 г на платформу весов.• Не кладите какие-либо предметы или пищевые продукты на дисплей или кнопки. Взвешивание без чашки:) Положите продукт непосредственно на платформу весов. Взвешивание с чашкой:) Поставьте пустую чашку на платформу весов.) Нажмите кнопку ON/OFF TARA . Дисплей снова показывает 0 г. Заполните чашку продуктом. <i>Дисплей показывает вес продукта. Вес указывается с шагом 1 грамм (1/8 унции). Для жидких продуктов 100 г (3 1/2 унции) соответствуют приблизительно одному децилитру.</i>	
3	Довешивание продукта (тара) Для довешивания следующих продуктов (например, муки, воды, соли для теста) Вы можете установить весы на 0 г.) Перед каждым новым ингредиентом нажимайте кнопку ON/OFF TARA .	

4	<p>Ввод кода пищевого продукта</p> <p>› Найдите в списке пищевых продуктов (со стр. 10) 3-значный код Вашего продукта.</p> <p>› Введите 3-значный код цифровыми кнопками, например, 024 (неправильно: 24).</p> <p>❗ Указание</p> <p>Если Вы ошиблись, заполните код любыми цифрами до трех знаков. Затем заново введите код.</p> <p><i>Дисплей показывает Code, номер кода и вес..</i></p>	
5	<p>Считывание значений пищевых достоинств и энергетической ценности</p> <p>Теперь Вы можете вызвать значения пищевых достоинств и энергетической ценности для этого пищевого продукта.</p> <p>› Для этого нажмите требуемую функциональную кнопку (см. гл. 3 «Описание прибора», стр. 4). Вы можете также нажать несколько функциональных кнопок одну за другой.</p> <p><i>Дисплей на короткое время показывает пищевые достоинства или энергетическую ценность, а затем снова возвращается на индикацию веса</i></p> <p>❗ Указание</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учтите, что в связи с естественными колебаниями пищевых достоинств и энергетической ценности можно дать лишь приблизительные значения. • Если Вы во время индикации пищевых достоинств или энергетической ценности докладываете продукт, показываемое значение более не изменяется. В этом случае вначале перейдите в режим взвешивания (нажмите кнопку веса <input type="checkbox"/> или подождите некоторое время). Затем повторно нажмите функциональные кнопки для пищевых достоинств и энергетической ценности. 	
6	<p>Выключение весов</p> <p>Весы выключаются автоматически через 90 секунд после последнего изменения веса.</p> <p>Для того, чтобы выключить весы вручную, нажмите приблизительно на 3 секунды кнопку ON/OFF TARA.</p> <p><i>Дисплей гаснет.</i></p>	

Сохранение значений в памяти

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

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

Например, Вы можете сохранить в памяти все взвешенные за день пищевые продукты, а в конце дня вызвать их из памяти.

Указание

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

1	<p>Сохранение первого измерения</p> <p>Вы предварительно провели измерение и ввели код пищевого продукта.</p> <p>) Нажмите кнопку ввода в память M+.</p> <p><i>На дисплее на короткое время появляется знак суммы „Σ“, номер ячейки памяти (например, 01) и общий вес; затем весы возвращаются в режим взвешивания.</i></p> <p><i>На дисплее постоянно светится пиктограмма M. О том, что запоминание успешно совершилось, сигнализирует длинный звуковой сигнал.</i></p>	<p>Пример: Йогурт взвесить (код 012, вес 125 г, 62 ккал) ...</p>  <p>и сохранить в памяти.</p> 
2	<p>Сохранение следующих измерений</p> <p>Смените продукт и повторите операцию 1.</p>	<p>Пример: Затем яблоки взвесить (код 563, вес 143 г, 77 ккал) ...</p>  <p>и сохранить в памяти.</p> 
3	<p>Показ суммированных результатов измерения</p> <p>Вызовите, например, ежедневно, введенные в память значения.</p> <p>) Нажмите кнопку ввода в память MR.</p> <p><i>На дисплее на короткое время появляется знак суммы „Σ“, число ячеек памяти (например, 02) и введенный в память общий вес.</i></p> <p>) Затем нажмите одна за другой функциональные кнопки для суммированных пищевых достоинств и энергетической ценности.</p> <p><i>Если Вы не нажимаете ни одну из кнопок, дисплей через 8 секунд снова показывает вес.</i></p>	<p>Пример: Суммарный вес йогурта и яблок: 268 г (125 г + 143 г).</p>  <p>Суммарная калорийность: 139 ккал (62 + 77).</p> 
4	<p>Стирание памяти</p> <p>Регулярно стирайте память, например, ежедневно.</p> <p>) Нажмите кнопку ввода в память MC.</p> <p><i>Пиктограмма M исчезает. Память стерта.</i></p>	

6 ЗАМЕНА БАТАРЕЕК

Для работы весов нужны 4 щелочные батарейки 1,5 В АА.

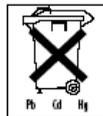
Если появляется пиктограмма замены батареек **Bat**, это означает, что батарейки почти разряжены.

Вложите батарейки в отсек для батареек, расположенный на нижней стороне весов.

Вкладывайте батарейки только соответственно их полярности и маркировке.

Указание

- При замене батареек сохраненные в памяти значения остаются в памяти.
- Категорически запрещается использовать заряжаемые аккумуляторы.
- Используйте батарейки, не содержащие тяжелых металлов. Вы узнаете о содержании твердых металлов по следующим символам:



Pb = батарейка содержит свинец

Cd = батарейка содержит кадмий

Hg = батарейка содержит ртуть

7 ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Стальная поверхность весов покрыта защитным лаком, не допускающим загрязнений и отпечатков пальцев (Anti-Finger-Print).

Вы можете очищать весы, включая стеклянную платформу, влажной тряпкой, на которую, при необходимости, можно нанести немного моющего средства.

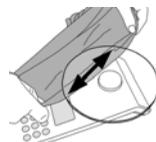
Указание

Платформа жестко соединена с весами и не может быть снята.

Регулярно очищайте верхнюю поверхность платформы весов.



С течением времени под платформой может скапливаться пыль или грязь. Очистите зазор, проводя тряпкой под платформой.



8 ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ ПРОБЛЕМ?

Дисплей	Причина	Устранение
E- - - -	Был превышен допустимый вес в 5000 г.	Снимите продукт с платформы.
	Было превышено максимальное значение как минимум одного пищевого достоинства или энергетической ценности, например, более 99999 кДж.	Сотрите память кнопкой ввода в память MC .
- - - -	Для этого пищевого продукта отсутствует затребованное пищевое достоинство или энергетическая ценность. В режиме сохранения в памяти добавляется 0.	

Дисплей	Причина	Устранение
Мигает Code	Код пищевого продукта был введен 1- или 2-значным.	Введите 3-значный код требуемого пищевого продукта, например, 001 для пшты. Коды см. гл. 11 «Список пищевых продуктов», стр. 10.
Мигает M	Было превышено максимальное значение как минимум одного пищевого достоинства или энергетической ценности, например, более 99999 kJ .	Сотрите память кнопкой ввода в память MC .
Bat	Батарейки почти разряжены.	Замените батарейки (см. гл. 6 «Замена батареек», стр. 8).
Отрицательное значение (-)	Продукт был уложен раньше, чем были включены весы.	Нажмите кнопку ON/OFF TARA .
Нет индикации	Батарейки полностью разряжены.	Вложите новые батарейки (см. гл. 6 «Замена батареек», стр. 8).

9 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры	260 x 160 x 50 мм
Диапазон взвешивания	2 г – 5000 г (1/8 унции – 11 фунтов)
Градуировка шкалы веса	1 г (1/8 унции)
База данных	1000 пищевых продуктов со следующими пищевыми достоинствами и энергетической ценностью: <ul style="list-style-type: none"> • протеин/белок в г (унциях) • жир в г (унциях) • холестерин в мг (унциях) • углеводы в г (унциях) и ВЕ • энергия в ккал или кДж
Градуировка шкалы пищевых достоинств и энергетической ценности	<ul style="list-style-type: none"> • Протеин/белок: 0,1 г (0,01 унции) • Жир: 0,1 г (0,01 унции) • Холестерин: 0,1 мг (0,0001 унции) • Углеводы: 0,1 г (0,01 унции) • ВЕ: 0,01 • Энергия: 1 ккал/кДж
Электропитание	4 батарейки типа 1,5 V AA
Прибор	Защита от брызг: Нет

Кухонные весы для соблюдения диеты соответствуют требованиям нормативного акта ЕС 89/336 и дополнений к нему.

10 ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

Мы предоставляем гарантию на дефекты материалов и изготовления на срок 36 месяцев со дня продажи через розничную сеть. Гарантия не распространяется:

- на случаи ущерба, вызванного неправильным использованием
- на быстроизнашивающиеся части (батарейки).
- на дефекты, о которых покупатель знал в момент покупки
- на случаи собственной вины покупателя.

Товар не подлежит обязательной сертификации

Срок эксплуатации изделия: от 3 до 5 лет

Фирма изготовитель: Бойрер Гмбх, Софлингер штрассе 218
89077-УЛМ, Германия

Сервисный центр: 109451г. Москва, ул. Перерва, 62, корп.2
Тел(факс) 495—658 54 90



Дата продажи _____ Подпись продавца _____

Штамп магазина _____

11 СПИСОК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аббревиатуры

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

Все данные приведены для готовых к употреблению долей.

Молоко и молочные продукты

000 Айран	013 Йогурт, обезжиренный	025 Молочный рис, шоколад
001 Пахта	014 Какао из обезжиренного молока	026 Молочный коктейль
002 Сметана, 30% жирн.	015 Кефир	027 Молочная сыворотка, сладкая
003 Сметана, 40% жирн.	016 Кефир, с фруктами	028 Сухая молочная сыворотка
004 Простокваша, нежирная	017 Сгущенное молоко, 10% жирн.	029 Сырое молоко, паспортное молоко
005 Простокваша, высокожирная	018 Сгущенное молоко, 4% жирн.	030 Сырое паспортное молоко
006 Фруктовый йогурт, нежирный	019 Сгущенное молоко, 7,5% жирн.	031 Сливки для кофе, 10% жирн.
007 Фруктовый йогурт, обезжиренный	020 Коровье молоко (нежирное), 1,5%	032 Сметана
008 Фруктовый йогурт, высокожирный	021 Коровье молоко (цельное), 3,3%	033 Взбитые сливки, 30% жирн.
009 Фруктовый творог, 20% жира в сух.	022 Коровье молоко (цельное), 3,5%	034 Сливки, 24% жирн.
010 Манная каша, вишня	023 Обезжиренное молоко	035 Столовый творог со сливками, 40 % жир. в сух.
011 Йогурт, 3,5 % жирн.	024 Молочный пудинг	
012 Йогурт, нежирный, 1,5% жирн.		

036	Столовый творог, 20% жир. в сух.	062	Творожная смесь с травами, 20% жир. в сух.	088	Сыр ромадур, 40% жир. в сух.
037	Столовый творог, обезжиренный	063	Творожная смесь с травами, 60% жир. в сух.	089	Сыр рокфор
038	Козье молоко	064	Горгонцولا, 55% жир. в сух.	090	Сыр роталлер, 45% жир. в сух.
Сыр		065	Сыр гауда, 45% жир. в сух.	091	Рубиола, 75% жир. в сух.
039	Аппенцеллер, 50% жир. в сух.	066	Сыр грюйер, 45% жир. в сух.	092	Кисломолочный сыр, 10% жир. в сух.
040	Камамбер для запекания, 45% жир. в сух.	067	Хардангер, 45% жир. в сух.	093	Сыр сбринц, 48% жир. в сух.
041	Бавария Блю, 70% жир. в сух.	068	Сыр коттэдж, 20% жир. в сух.	094	Слоистый сыр, 10% жир. в сух.
042	Бель Паэзе	069	Сыр йарлсберг, 45% жир. в сух.	095	Слоистый сыр, 50% жир. в сух.
043	Горный сыр, 45% жир. в сух.	070	Сырный паштет с лесными орехами, 50% жир. в сух.	096	Плавленный сыр, 20% жир. в сух.
044	Сыр с благородной голубой плесенью, 50% жир. в сух.	071	Сыр леердамер, 45% жир. в сух.	097	Плавленный сыр, 45% жир. в сух.
045	Бри, 50% жир. в сух.	072	Лимбургский сыр, 20% жир. в сух.	098	Плавленный сыр в ломтиках, 20% жир. в сух.
046	Сливочный сыр, 30% жир. в сух.	073	Лимбургский сыр, 40% жир. в сух.	099	Степной сыр, 45% жир. в сух.
047	Сливочный сыр, 50% жир. в сух.	074	Сыр маасдамер, 45% жир. в сух.	100	Сыр тет де мон, 50% жир. в сух.
048	Камбоцола, 70% жир. в сух.	075	Сыр маасландер, 50% жир. в сух.	101	Тильзитский сыр, 30% жир. в сух.
049	Камамбер, 30% жир. в сух.	076	Маскарпоне	102	Тильзитский сыр, 45% жир. в сух.
050	Камамбер, 45% жир. в сух.	077	Сыр морбье, 40% жир. в сух.	103	Трапистский сыр, 45% жир. в сух.
051	Камамбер, 60% жир. в сух.	078	Моцарелла	104	Мягкий сыр с орехами, 70% жир. в сух.
052	Камамбер, запеченый	079	Мюнстерский сыр	105	Виноградный сыр, 60% жир. в сух.
053	Чеддер	080	Пальмарелло, 50% жир. в сух.	106	Сыр с лакоподобной слизью, 50% жир. в сух.
054	Честер, 50% жир. в сух.	081	Пармезан, 36% жир. в сух.	107	Вестбергский сыр, 45% жир. в сух.
055	Эдамский сыр, 30% жир. в сух.	082	Проволоне	108	Козий сыр, ломтевой, 48% жир. в сух.
056	Эдамский сыр, 40% жир. в сух.	083	Пиренейский сыр, 50% жир. в сух.	109	Козий сыр, мягкий, 45% жир. в сух.
057	Сыр с благородной плесенью, 60% жир. в сух.	084	Раклет, 48% жир. в сух.		
058	Эмментальский сыр, 45% жир. в сух.	085	Копченый сыр с ветчиной, 45% жир. в сух.	Яйца	
059	Сыр фета (овечий сыр), 45% жир. в сух.	086	Терочный сыр, 45% жир. в сух.	110	Куриное яйцо, всего (100 г)
060	Творог, двойные сливки, 60% жир. в сух.	087	Сыр ромадур, 20% жир. в сух.	111	Яичный желток
061	Творог, зернистый			112	Яичный белок
				113	Омлет
				114	Яичница-глазунья

Жиры, масла и маргарины

115	Хлопковое масло
116	Сливочное масло (кисло- и сладкосливочное)
117	Сливочное масло, полужирное
118	Топленое масло
119	Чертополоховое масло, рафинированное
120	Арахисовое масло, рафинированное
121	Масло какао
122	Кокосовое масло, рафинированное
123	Масло из тыквенного семени
124	Рыбий жир
125	Льняное масло
126	Кукурузное масло, рафинированное
127	Маргарин (с пониженным содержанием жира)
128	Маргарин (диетический)
129	Маргарин (обычный)
130	Майонез, жирный
131	Смесь жиров
132	Оливковое масло
133	Рапсовое масло
134	Говяжий жир
135	Салатный майонез (50% жирн.)
136	Свиной топленый жир
137	Кунжутное масло
138	Соевое масло, рафинированное
139	Подсолнечное масло, рафинированное
140	Масло грецкого ореха
141	Масло из пшеничных зародышей

Мясо

142	Подсоленное вяленое мясо
143	Мясной экстракт
144	Мясо для завтрака

145	Мясной фарш (половина говядины, половина свинины)
146	Баранина, грудинка
147	Баранина, бедренная часть
148	Баранина, поясничная часть
149	Баранина (филе)
150	Баранина (котлета)
151	Баранья печень
152	Телятина (лопаточная часть)
153	Телятина (филе)
154	Телятина (шейная часть с костями)
155	Телятина (голень с костями)
156	Телятина (бедренная часть с костями)
157	Телятина (чистое мясо)
158	Телятина (стейк с костями)
159	Зобная железа теленка
160	Телячья грудинка
161	Телячья отбивная
162	Телячья печень
163	Телячья почка
164	Телячий шницель
165	Копченая свинина
166	Мясо ягненка (чистое мясо)
167	Бычий хвост
168	Конина в с.
169	Скобленая говядина
170	Говяжий фарш
171	Говядина, бедренная часть
172	Говяжья печень
173	Говяжий язык
174	Говядина (филе)
175	Говядина (ребра, ростбиф)
176	Говядина (огузок)
177	Говядина (шейная часть)
178	Говядина (нижняя часть бедренной кости)
179	Говядина (чистое мясо)

180	Говядина (ростбиф, филе)
181	Подкожный свиной жир (свиной)
182	Свиная лопатка
183	Свинина (грудинка)
184	Свинина (филе)
185	Свинина (шейная часть)
186	Свинина (копченая)
187	Свинина (котлета с костями)
188	Свинина (чистое мясо)
189	Свинина (шницель, нижняя часть бедренной кости)
190	Свинина (задняя часть голени)
191	Свиной фарш
192	Свиные почки
193	Свиные ребра, тушеные
194	Свиные ребра, вареные
195	Свиной шпик, с прослойками мяса
196	Свинина, бедренная часть
197	Козлятина в с.
198	Свиной язык

Дичь и мясо птицы

199	Утка в с.
200	Фазан в с.
201	Гусятина в с.
202	Зайчатина в с.
203	Оленина в с.
204	Курица (мясного типа) в с.
205	Суповая курица в с.
206	Курица, мясного типа, ножка, с кожей
207	Курица, мясо грудки с кожей
208	Куриная печень
209	Крольчатина в с.
210	Куропатка
211	Мясо косули, бедренная часть
212	Спинная часть косули
213	Голубь

214	Индейка, мясо грудки, без кожи	244	Лионская колбаса	279	Гребешок
215	Индейка, ножка, без кожи и костей	245	Брауншвейгская сырокопченая колбаса	280	Карп
216	Индейка, с кожей, в с.	246	Мортаделла	281	Зубатка
217	Перепелка	247	Кровяная колбаса	282	Крабы
218	Кабан	248	Саями (по-немецки)	283	Раки (речные)
Колбасы и паштеты		249	Вареный окорок	284	Криль (антарктический)
219	Крестьянская колбаса	250	Ветчина, деликатесная	285	Лосось (семга)
220	Вареная колбаса к пиву	251	Окорок, копченый	286	Лангуст
221	Колбаса к пиву	252	Колбаса с добавлением мелкоизмельченного окорока	287	Морская щука
222	Сарделька	253	Колбаса из мяса свинины и телячьих голов	288	Макрель
223	Сырая колбаса для жарения (свиная)	254	Свиная грудинка, копченая	289	Мидии
224	Кабаносси	255	Шпик, с прослойками мяса	290	Морской окунь
225	Сервелат	256	Студень/заливное	291	Анчоус
226	Корнд-биф по-немецки	257	Белая колбаса	292	Сардины
227	Консервированные сосиски в банках	258	Венские сосиски	293	Пикша
228	Мясной паштет (печеночный паштет)	Рыба, ракообразные и моллюски		294	Линь
229	Говяжья колбаса	259	Угорь	295	Морская камбала
230	Франкфуртские сосиски	260	Устрица	296	Хек
231	Биток, сырой	261	Окунь (обыкновенный)	297	Сайда
232	Паштет из гусиной печени	262	Голубая щука	298	Морской черт
233	Колбаса из мяса птицы, нежирная	263	Брас	299	Морской язык
234	Свиная ливерная колбаса	264	Бюклинг	300	Шпрот
235	Охотничья колбаса	265	Обыкновенный катран	301	Ромбовидная камбала
236	Телячья колбаса для жарения	266	Сиг	302	Корюшка
237	Телячья ливерная колбаса	267	Рыбное филе	303	Тунец
238	Копченая колбаса малого диаметра	268	Речная камбала	304	Кальмар
239	Деликатесная ветчина	269	Форель (ручьевая, радужная)	305	Виноградные улитки
240	Крестьянская охотничья колбаса	270	Креветка, краб	306	Судак
241	Печеночный паштет	271	Макрурус	Рыба, консервированная	
242	Ливерная колбаса, из фарша грубого измельчения	272	Щука	307	Угорь, копченый
243	Ливерная колбаса, нежирная	273	Палтус, черный (гренландский)	308	Бюклинг, копченый
		274	Палтус, белый	309	Жареная сельдь в маринаде
		275	Сельдь (атлантическая)	310	Сельдь, маринованная
		276	Сельдь (балтийская)	311	Малосольная жирная сельдь
		277	Омар	312	Филе сельди в томатном соусе
		278	Треска	313	Осетровая икра
				314	Заменитель икры
				315	Крабы в банках
				316	Крабовое мясо в банках
				317	Лосось, копченый, в банках
				318	Макрель, копченая
				319	Сардины в масле
				320	Морской окунь, копченый

321	Соленая сельдь	356	Сдобный хлеб с добавлением сухофруктов	390	Смесь мюсли, сухой продукт
322	Пикша, копченая	357	Кекс с добавлением сухофруктов	391	Ореховый пирог (дрожжевое тесто)
323	Брюшко акулы горячего копчения	358	Фруктовые мюсли, без сахара	392	Ореховый пирог (сдобное тесто/изделие длительного хранения)
324	Сайда, копченая	359	Ячменная крупа	393	Фруктовый пирог, дрожжевое тесто
325	Пресносушеная рыба	360	Пряный пирог	394	Корж для фруктового торта, готовый к употреблению
326	Тунец в масле	361	Gingerbread	395	Панировочная мука
Хлеб, хлебобулочные изделия и выпечка		362	Стекловидная лапша	396	Тесто для пиццы
327	Амарант	363	Диетический бездрожжевой хлеб «грехем»	397	Воздушная кукуруза
328	Яблочный пирог	364	Манная крупа	398	Пумперникель
329	Яблочный штрудель	365	Пирожные из манной крупы	399	Рис, полированный, вареный, после стекания воды
330	Слойка с яблоками	366	Мука из полбы	400	Рис, полированный, сырой
331	Бублик	367	Хлеб из полбы	401	Рис, неполированный
332	Багет	368	Овсяные хлопья, Instant	402	Рисовая мука
333	Vanana bread	369	Пирожное из дрожжевого теста	403	Рожь, целое зерно
334	Берлинские блины	370	Дрожжевое тесто	404	Ржаной хлеб
335	Бисквит	371	Хала из дрожжевого теста	405	Ржаная мука, тип 1150
336	Слоеное тесто	372	Просо	406	Ржаная мука, тип 1800
337	Булочка	373	Ватрушка	407	Ржаная мука, тип 815
338	Шоколадное пирожное с орехами	374	Хлопья из отрубей	408	Ржаная мука, тип 997
339	Гречневая крупа	375	Мелкоштучные хлебобулочные изделия	409	Ржано-пшеничный хлеб
340	Гречневая мука, грубого помола	376	Хрустящие хлебцы	410	Хлеб из ржаной муки грубого помола
341	Сливочный кекс	377	Крендель	411	Хлеб из муки из цельносмолотого зерна ржи
342	Сливочный пирог	378	Кукуруза, целое зерно	412	Взбитое тесто
343	Хлопья, с фруктовым ароматом	379	Кукурузные хлопья, без сахара	413	Русский хлеб
344	Батончик с хлопьями	380	Кукурузная мука	414	Торт «Захер»
345	Печенье, сливочное	381	Миндальное пирожное	415	Торт со взбитыми сливками
346	Кукурузные хлопья	382	«Мраморное» пирожное	416	Кукурузные хлопья с шоколадом
347	Кукурузные хлопья, с орехами и медом	383	Мука, грубого помола	417	Шоколадные мюсли
348	Кукурузные хлопья, из муки грубого помола	384	Хлеб из нескольких видов зерна	418	Шварцвальдский вишневый торт
349	Кускус, вареный	385	Пирог с маком	419	Shortbread
350	Кускус, невареный	386	Плетенка с маком		
351	Печенье для диабетиков	387	Торт с кофейным кремом		
352	Полба, грубого помола	388	Оладьи с черникой		
353	Пончик	389	Кекс с мюсли		
354	Яичные макаронные изделия, вареные, после стекания воды				
355	Яичные макаронные изделия, невареные				

520	Эрука посевная	561	Ананас	608	Кумкват
521	Эрука (гулявник), сырая	562	Ананас в банках	609	Лимоны
522	Щавель	563	Яблоки	610	Китайская слива (личи)
523	Квашеная капуста, после стекания воды	564	Яблоки, сушеные	611	Лонган
524	Лук-резанец	565	Яблочный мусс	612	Мандарины
525	Черный корень	566	Апельсины	613	Мандарины, в банках
526	Сельдерей, корень	567	Абрикосы	614	Манго
527	Ростки сои	568	Абрикосы, сушеные	615	Шелковица
528	Спаржа	569	Абрикосы в банках	616	Мирабель
529	Шпинат	570	Авокадо	617	Клюква
530	Шпинат, замороженный	571	Бананы	618	Нектарины
531	Брюква	572	Бананы, сушеные	619	Оливки, зеленые, маринованные
532	Суповые овощи	573	Древовидный томат	620	Оливки, черные, «по-гречески»
533	Помидоры	574	Груши	621	Оливки, черные, маринованные
534	Помидоры в банках	575	Груши в банках	622	Папайя
535	Топинамбур	576	Бойзенова ягода	623	Маракуйя
536	Цацики	577	Ежевика	624	Персики
537	Салат уолдорф	578	Плоды хлебного дерева	625	Персики, сушеные
538	Подорожник	579	Карисса	626	Персики в банках
539	Турнепс	580	Чайот	627	Сливы
540	Белокочанная капуста	581	Черимойя	628	Физалис
541	Салат из белокочанной капусты	582	Финики, сушеные	629	Брусника
542	Савойская капуста	583	Клубника	630	Айва
543	Цуккини	584	Клубника, засахаренная	631	Рамбутан
544	Сахарная кукуруза	585	Клубника, замороженная	632	Ренклод
545	Сахарная кукуруза, в банках	586	Фиги	633	Облепиха
546	Лук	587	Фиги, сушеные	634	Хурма
Грибы		588	Гранат	635	Крыжовник
547	Вешенки	589	Грейпфрут	636	Султанский изюм
548	Подберезовики	590	Гуава	637	Тамаринд
549	Маслята	591	Шиповник	638	Арбуз
550	Шампиньоны	592	Черника	639	Виноград, сушеный (изюм)
551	Шампиньоны в банках	593	Черника, замороженная, без сахара	640	Виноград
552	Опята	594	Малина	641	Лимон
553	Сморчки	595	Бузина обыкновенная	642	Дыня
554	Лисички	596	Дыня	Орехи, семена	
555	Лисички, сушеные	597	Джекфрут	643	Кешью
556	Подосиновики	598	Японская мушмула	644	Европейский каштан
557	Белые грибы	599	Красная смородина	645	Арахис
558	Белые грибы, сушеные	600	Черная смородина	646	Арахис, жареный и шелушенный
559	Трюфеля	601	Японская хурма (каки)	647	Лесной орех
Фруктовые и фруктовые изделия		602	Кактусовые фиги	648	Кокосовый орех
560	Ацерола	603	Карамбола	649	Кокосовая стружка
		604	Вишня	650	Тыквенные семечки
		605	Черешня	651	Австралийский орех
		606	Вишня в банках		
		607	Киви		

652 Миндаль, сладкий
 653 Маковое семя (су-
 хое)
 654 Американский орех
 655 Пекан
 656 Пиниоли
 657 Фисташки
 658 Кунжут (сухой)
 659 Семена подсолнеч-
 ника (сухие)
 660 Грецкий орех

Бобовые

661 Фасоль, белая, су-
 хая
 662 Горох, сухой
 663 Горох, в стручках,
 зеленый
 664 Горох, зеленый, в
 банках
 665 Горох, зеленый,
 замороженный
 666 Каперсы, марино-
 ванные
 667 Нут, сухой
 668 Нут, ростки, свежие
 669 Фасоль обыкновен-
 ная, в банках
 670 Глазковая фасоль,
 сырая
 671 Льняное семя
 672 Лимская фасоль,
 сырая
 673 Чечевица, вареная
 674 Чечевица, сухая
 675 Маковое семя, сухое
 676 Золотистая фасоль,
 сырая
 677 Кунжут, сухой
 678 Соевые бобы, сухие
 679 Соевое мясо
 680 Соевое молоко
 681 Ростки сои
 682 Соевая колбаса в с.
 683 Семена подсолнеч-
 ника
 684 Степная фасоль,
 сырая

Напитки

685 Ананасовый сок
 686 Концентрированный
 яблочный сок

687 Апельсиновый сок,
 из торговой сети
 688 Яблочный сок с
 минеральной водой
 689 Абрикосовый нектар
 690 Пиво, безалкоголь-
 ное
 691 Капуччино
 692 Кола
 693 Кола, light
 694 Кофе глясе
 695 Ледяной чай, перси-
 ковый
 696 Овощной сок
 697 Грейпфрутовый сок,
 из торговой сети
 698 Малиновый сироп
 699 Сок из черной бузи-
 ны
 700 Нектар из черной
 смородины
 701 Кофе, жареный
 702 Растворимый кофе
 703 Кокосовое молоко
 704 Latte Macchiato
 705 Лимонад
 706 Мандариновый сок,
 свежееотжатый
 707 Морковный сок
 708 Сок с поливитами-
 нами
 709 Оранжед
 710 Апельсиновый сок,
 свежееотжатый
 711 Апельсиновый сок,
 из торговой сети
 712 Апельсиновый сок,
 концентрированный
 713 Сок из красной свек-
 лы
 714 Облепиховый сок
 715 Вишневый сок
 716 Соевый напиток,
 фруктовый
 717 Чай, черный
 718 Томатный сок
 719 Виноградный сок, из
 торговой сети
 720 Лимонный сок, све-
 жеотжатый

Алкогольные напитки

721 Безалкогольное пиво,
 немецкое
 722 Старое пиво (5 об. %
 спирта)
 723 Амаретто (28 об. %
 спирта)
 724 Яблочное вино (сидр)
 725 Пиво, Kölsch
 726 Пиво, пльзенского
 типа, немецкое
 727 Бок-бир, светлый (7
 об. % спирта)
 728 Крюшон, клубничный
 729 Капиринья
 730 Cuba Libre
 731 Кюрасао (35 об. %
 спирта)
 732 Десертные вина (16-
 18 об. % спирта)
 733 Двойной бок-бир,
 темный (8 об. %
 спирта)
 734 Яичный ликер
 735 Экспортное пиво,
 светлое (5 об. %
 спирта)
 736 Плодово-ягодное
 вино (8 - 10 об. %
 спирта)
 737 Джин
 738 Глинтвейн
 739 Хлебная водка (32
 об. % спирта)
 740 Нормальное пиво,
 светлое (5 об. %
 спирта)
 741 Слабоалкогольное
 пиво (2,5 -3,0 об. %
 спирта)
 742 Ликеры (30 об. %
 спирта)
 743 Май Тай
 744 Кукурузное пиво
 745 Солодовое пиво (0,04
 -0,6 об. % спирта)
 746 Плодово-ягодная
 водка (40-45 об. %
 спирта)
 747 Оузо (38 об. % спир-
 та)
 748 Пина Колада

749	Портвейн	778	Пряники	809	Шоколад, не содержащий молока, какао не менее 40%
750	Красное вино, крепкое	779	Арахисовая паста	810	Шоколад, белый
751	Ром	780	Помадная глазурь	811	Шоколадный крем, сухой продукт, готовый к употреблению
752	Сангрия	781	Франкфуртский крендель	812	Шоколадные линзы
753	Игристое вино м апельсиновым соком	782	Фруктовый крем, сухой продукт, готовый к употреблению	813	Шоколадный пудинг, сухой продукт, готовый к употреблению с молоком
754	Игристое вино, белое	783	Фруктовое мороженое	814	Мягкое мороженое
755	Бренди (коньяк)	784	Фруктовая жевательная резинка	815	Спекуляциус
756	Белое вино, среднего качества	785	Желе, сухой продукт, готовый к употреблению с водой	816	Тирамису
757	Пшеничное пиво, без клеток дрожжей (5 об. % спирта)	786	Желе, «Вальдмейстер»	817	Ванильный, сливочный пудинг, сухой продукт, готовый к употреблению с молоком
758	Пшеничное пиво, содержащее клетки дрожжей (5 об. % спирта)	787	Баба	818	Ванильный крем, сухой продукт, готовый к употреблению
759	Вермут	788	Гуммиберен	819	Ванильный соус, сухой продукт, готовый к употреблению с молоком
760	Виски	789	Мед	820	Шоколад на цельном молоке
761	Водка	790	Сладкий омлет	821	Шоколад на цельном молоке с лесным орехом
Кондитерские изделия		791	Какао-порошок, слабообезжиренный	822	Виноградные гумми в с.
762	Кленовый сироп	792	Лакрица	823	Кекс с корицей
763	Безе	793	Марципан	824	Лимонный пирог
764	Карамель	794	Молочный шоколад	825	Сахар (тростниковый, свекловичный)
765	Десертный соус, фруктовый, готовый к употреблению	795	Молочное мороженое «Голова Мавра»	Соусы и приправы	
766	Десертный соус, шоколадный, готовый к употреблению	796	Шоколадный мусс	826	Соус барбекю
767	Конфеты для диабетиков	797	Шоколадный мусс	827	Соус бешамель
768	Шоколад для диабетиков, на цельном молоке	798	Нуга	828	Соус для жаркого
769	Шоколад для диабетиков, с нежной горечью	799	Ореховый пирог с глазурью	829	Приправа «Цезарь»
770	Заменитель сахара для диабетиков	800	Крем из нуги	830	Соус карри
771	Диетическое мороженое	801	Пудинг	831	Французская приправа
772	«Домино»	802	Тростниковый сахар	832	Бульон в гранулах
773	Дрезденский кекс	803	Фруктовый мусс, сухой продукт, готовый к употреблению с водой	833	Светлый соус, загущенный
774	Мороженое	804	Драники	834	Итальянская приправа
775	Мороженое, типа «Фюрст Пюклер»	805	Шоколадные/арахисовые батончики	835	Охотничий соус
776	Мороженое, шоколадное	806	Шоколадные/карамельные батончики		
777	Мороженое, ванильное	807	Шоколадные/кокосовые батончики		
		808	«Шоколадный поцелуй»		

836	Кетчуп	869	Малиновый конфи- тюр	899	Суп с лапшой и клец- ками, из сухого про- дукта
837	Соус из сливочного масла с добавлением пряных трав	870	Желе из красной смородины	900	Суп из бычьих хво- стов
838	Приправа Магги	871	Вишневый конфитюр	901	Пихельштейнский айнтопф
839	Чатни из манго	872	Сливовый конфитюр	902	Рисовый суп с фри- кадельками
840	Майонез	873	Сливовый мусс	903	Говяжий суп
841	Хрен (в тубике)	874	Айвовое желе	904	Суп-пюре из спаржи
842	Сливочный соус с перцем	875	Айвовый конфитюр	905	Сливочный суп с белыми грибами
843	Сливочный соус	Супы и айнтопфы		906	Тайский суп
844	Русская приправа	876	Суп из цветной ка- пусты и брокколи, из сухого продукта	907	Томатный суп-пюре
845	Салатный майонез	877	Айнтопф из белой фасоли	908	Томатный суп с ри- сом, из сухого про- дукта
846	Соус голандез	878	Суп-пюре с шам- пиньонами	909	Луковый суп
847	Кисло-сладкий соус	879	Чили кон карне	Готовые блюда и полу- фабрикаты	
848	Соус для гироза, из сухого продукта	880	Китайский суп	910	Багет, с салями, за- мороженный
849	Соус для гуляша с паприкой, из сухого продукта	881	Китайский суп с лап- шой	911	Бами Горенг
850	Соус для жаркого из маринованного мяса, из сухого продукта	882	Гороховый айнтопф с колбасой	912	Голубцы, заморожен- ные
851	Горчица	883	Бульон с нарезанны- ми яичными блинчи- ками	913	Бутерброд с помидо- рами и базиликом, замороженный
852	Соевый соус	884	Франкский суп-пюре из полбы	914	Каннелони
853	Приправа «Тысяча островов»	885	Овощной бульон	915	Чевапчичи
854	Томатная паста	886	Овощной суп, по- итальянски	916	Чизбургер
855	Томатный соус	887	Суп с клецками из манной крупы	917	Овощное рагу по- китайски, из сухого продукта
856	Томатный соус, по- итальянски	888	Суп-гуляш	918	Рагу по-китайски
857	Соус винегрет	889	Суп-гуляш, по- венгерски	919	Свиной эскалоп кор- дон блю
858	Ворчестерский соус	890	Куриный бульон	920	Денер кебаб
859	Цыганский соус	891	Куриный суп с лап- шой, из сухого про- дукта	921	Яичный салат
860	Луковый соус	892	Картофельный суп с колбасой	922	Горох и морковь, замороженные
Конфитюры, желе		893	Луковый суп-пюре	923	Рыбное филе в пря- ном соусе, заморо- женное
861	Яблочное желе	894	Луковый суп-пюре с лапшой	924	Рыбное филе, бор- делез, замороженный
862	Апельсиновое желе	895	Айнтопф из чечевицы со шпеком, из сухого продукта	925	Рыбные палочки
863	Абрикосовый конфи- тюр	896	Айнтопф из чечевицы с колбасой	926	Рыбные палочки, замороженные
864	Ежевичный конфитюр	897	Чечевичный суп	927	Эльзасская пицца, замороженная
865	Конфитюр для диа- бетиков, с фруктозой	898	Суп с лапшой		
866	Конфитюр для диа- бетиков, с замените- лем саха- ра/фруктозой				
867	Клубничный конфи- тюр				
868	Конфитюр из шипов- ника				

928	Мясной салат	952	Овощное рагу по-лейпцигски, замороженное	977	Спагетти по-болонски, из сухого продукта
929	Китайские фаршированные блинчики, замороженные	953	Айнтопф из чечевицы с колбасой	978	Спагетти с грибами, из сухого продукта
930	Салат из мяса птицы, со сметаной	954	Пельмени, вареные	979	Спагетти с томатным соусом
931	Овощная лазанья, из сухого продукта	955	Наси Горенг, замороженный	980	Свинные ребра, жареные, замороженные
932	Овощная смесь, замороженная	956	Салат из лапши с майонезом	981	Шпинат, замороженный
933	Фрикадельки, замороженные	957	Суп с лапшой и говяжьими клецками, из сухого продукта	982	Огузок
934	Шницель по-цюрихски, из сухого продукта	958	Паэлья	983	Салат уолдорф с майонезом
935	Гуляш, по-венгерски	959	Фаршированный перец	984	Салат из белокачанной капусты с маслом
936	Цыпленок в кисло-сладком соусе, замороженный	960	Жареные овощи, по-французски, замороженные	985	Салат с колбасой и сыром
937	Гамбургер	961	Жареные овощи, по-итальянски, замороженные	986	Сливовые фрикадельки, замороженные
938	Жаркое из оленины в сливочном соусе, замороженное	962	Жареные овощи, по-мексикански, замороженные	987	Луковые кольца, во фритюре
939	Хот-дог	963	Блины	Прочее	
940	Куриное фрикасе	964	Пицца по-американски, замороженная	988	Хлебопекарные дрожжи, прессованные
941	Рагу из курицы с лапшой, из сухого продукта	965	Пицца Гавайи, замороженная	989	Пивные дрожжи, сухие
942	Картофельное пюре «по-рейнски», из сухого продукта	966	Пицца Маргарита, замороженная	990	Толченый арахис
943	Картофель с сыром, обжаренный в сухарях, из сухого продукта	967	Пицца Салями, замороженная	991	Пищевой желатин
944	Картофельные клецки	968	Пицца с ветчиной, замороженная	992	Картофельные чипсы, соленые, жареные в масле
945	Картофельный салат с майонезом	969	Лотарингский пирог, замороженный	993	Картофельные палочки, соленые, жареные в масле
946	Сырные клецки	970	Равиоли с томатным соусом	994	Крекеры
947	Голубцы с мясным фаршем	971	Говяжий рулет	995	Сухая смесь для пудинга
948	Голубцы, готовые к жарке, замороженные	972	Ризотто	996	Соленые крендели
949	Тефтели по-кенигсбергски	973	Филе камбалы, панированное, замороженное	997	Соленые палочки
950	Филе лосося в слоеном тесте, замороженое	974	Хлебные клецки	998	Тофу
951	Лазанья	975	Спагетти по-карбонарски, из сухого продукта	999	Чипсы из кукурузной муки
		976	Спагетти по-болонски		