

beurer

DS 61



HU Tápértékelemző mérleg
Használati útmutató





Figyelmesen olvassa át ezt a használati útmutatót, és tartsa be a benne foglalt utasításokat.

Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra, és tegye azt más használók számára is hozzáférhetővé.

Tartalom

1. A készülék ismertetése.....	2
2. Biztonsági tudnivalók	2
3. A készülék leírása	3
4. Üzembe helyezés	3
5. A készülék kezelése.....	3
6. Saját ételkészítőkódok beprogramozása.....	4
7. Az elemek cseréje.....	4
8. Tárolás és ápolás	5
9. Mi a teendő probléma esetén?.....	5
10. Műszaki adatok	5
11. Garancia/szerviz	5
12. Élelmiszerkódok	6

Tisztelt Vásárlónk!

Köszönjük, hogy a kínálatunkban szereplő termékek egyikét választotta. A Beurer név egyet jelent a kiváló minőségű és alapos vizsgálatnak alávetett termékekkel a hőkezelés, a testsúly-, a vérnyomás-, a testhőmérséklet- és a pulzusmérés, valamint a lágy terápia, a masszázs és a légterápia területén.

Termékeinket szívesen ajánljuk figyelmébe!
Az Ön Beurer-csapata

Szállítási terjedelem

- Diétás konyhai mérleg
- 3 x AAA elem
- Ez a használati útmutató

1. A készülék ismertetése

A készülék funkciói

Ez a digitális tápértékelemző mérleg ételkészítőkódok mérésére, valamint a táplálkozás ellenőrzésére szolgál. A súlyt 1 grammos lépésekben jelzi ki. A mérleg csak a magánszférában történő, saját használatra készült. A készülékkel gyorsan és egyszerűen:

- 5000 grammig megmérheti az ételkészítőkódok **súlyát** (mérés üzemmód).
- Meghatározhatja 950 ételkészítőkód különböző **tápértékeit** (fehérjeteralom, zsírtartalom, koleszterin, szénhidráttartalom).
- Meghatározhatja 950 ételkészítőkód **energiaértékét** kilokalóriában (kcl) vagy kilojoule-ban (kJ).

- Megnézheti a szénhidráttartalmat **BE** egységben (kenyéregység).
- Tárolhatja az egy meghatározott időtartam alatt mért ételkészítőkódok súlyát, és kijelezheti az összegeket (tároló mód).

Ezekon kívül a tápértékelemző konyhai mérlegnek még a következő funkciói vannak:

- 50 egyenként használható tárhely ételkészítőkódokhoz.
- Hozzámérési funkció (tára funkció) ételkészítőkódok súlyának közvetlen egymás utáni vagy egy táblán történő méréséhez.
- Átkapcsolási lehetőség gramm és uncia között.
- Automatikus kikapcsolási funkció 180 másodperc után.
- Automatikus figyelmeztető funkció az 5000 grammos felső méréstartomány túllépésekor.
- Elemcsere kijelzése gyenge elemek esetén.

2. Biztonsági tudnivalók

Őrizze meg ezt a használati útmutatót, és tartsa a többi felhasználó számára is elérhető helyen.



FIGYELMEZTETÉS

- Vegye figyelembe, hogy nem vehet be olyan gyógyszereket (pl. inzulin beadása révén), amelyek kizárólag a tápértékelemző mérleg tápérték-adatából vezethetők le. Egy gyógyszer bevétele előtt ellenőrizze más forrás alapján a tápértékadatokat (pl. szakirodalom, táplálkozási tanfolyamok). A valószínűségi ellenőrzés különösen fontos az esetleges kezelési hibák (pl. elgépelés), valamint az ételkészítőkódok tápértékeinek a tápértékelemző mérlegben tárolt irányértékektől való esetleges eltérései kiszűrése érdekében. Szükséges esetben gyógyszerek hibás adagolása is előfordulhat, amiért semmilyen felelősséget nem vállalunk.



FIGYELEM

- A kész- és heterogén termékek (pl. cseresznyés feketeerdő torta) mérlegben tárolt értékei a gyártótól vagy az elkészítéstől függően akár jelentősen is eltérhetnek. Ezért javasoljuk, hogy a tárolt értékeket hasonlítsa össze a gyártó cég által a csomagoláson feltüntetett adatokkal, és az egyes hozzávalók összeadásával határozza meg a heterogén termékek tápértékét.
- Az egyes ételkészítőkódok tárolt tápértékeit a használati útmutató nyomdába adásának idején, a legjobb tudásunk szerint programoztuk a mérlegbe. Ha az ételkészítőkódok nem tartalmaznak adatokat (kijelzés: $\equiv \equiv \equiv \equiv$), akkor ezeket ne adja össze az összeadás funkció segítségével. Ez ugyanis megamisíthatja a végeredményt.

- A mérleg nem gyógyszerek vagy meg nem engedett anyagok mérésére készült.
- A készülék csak saját használatra szolgál, nem orvosi vagy kereskedelmi alkalmazásra készült.

Elemek

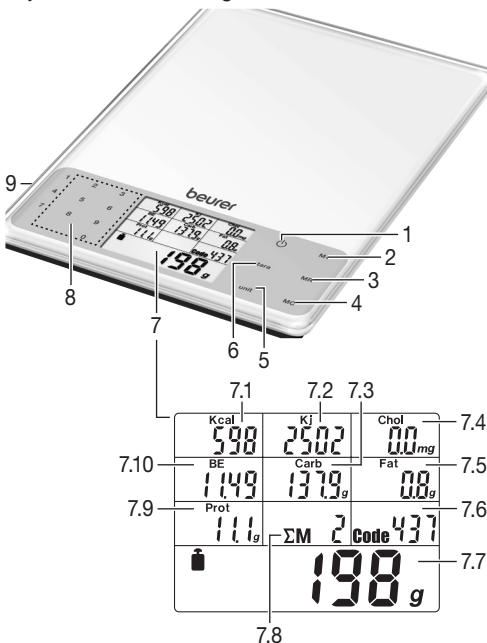
- Az elemek lenyelése életveszélyes lehet! Az elemeket kisgyermeknek számára elérhetetlen helyen tárolja. Elem lenyelése esetén azonnal orvoshoz kell fordulni.
- Ne dobja tűzbe az elemeket. Robbanásveszély!
- Tilos az elemeket utántölteni vagy más módon reaktiválni, szétszedni, tűzbe dobni vagy rövidre zární.
- Vegye ki az elemeket, ha hosszabb időn keresztül nem használja a készüléket. Így elkerülheti az elemek kilyaslásából származó károkat.

Javítás

- Semmilyen esetben sem szabad a készüléket kinyitnia vagy javítania, mert ekkor már nem garantálható a kifogástalan működése. Ennek a figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztésével jár.
- Ha javításra van szükség, akkor forduljon a vevőszolgálatához vagy egy feljogosított kereskedőhöz.

3. A készülék leírása

Tápellátóelemző mérleg



- 1 Be/ki gomb (1)
- 2 M+ a mérés tárolása
- 3 MR az összegértékek kijelzése
- 4 MC a tár törlése
- 5 Kapcsoló a g/oz súlyegységek átállításához unit
- 6 Tára gomb tara
- 7 Kijelző
 - 7.1 kilokalóriák kijelzése
 - 7.2 kilojoule kijelzése
 - 7.3 A szénhidrát tartalom kijelzése
 - 7.4 A koleszterintartalom kijelzése
 - 7.5 zsírtartalom kijelzése
 - 7.6 A kód kijelzése
 - 7.7 súly kijelzése
 - 7.8 A memóriahelyek számának kijelzése
 - 7.9 fehérjé tartalom kijelzése
 - 7.10 kenyéregységek kijelzése
- 8 Számgombok 0–9 az élelmiszer kódok beírásához
- 9 Elemtartó rekesz (a hátoldalon)

4. Üzembe helyezés

A súlyegység változtatása

A mérleg az értékeket **g** (gramm) vagy **oz** (uncia) súlyegységekben tudja kijelezni. A gyári beállítás a gramm egység. Az egységet a **unit** gombbal állíthatja át.

A mérleg felállítás

Állítsa sík, szilárd alapra a mérleget. A stabil állás előfeltétele a helyes mérésnek.

5. A készülék kezelése

5.1 Mérés

A mérleg bekapcsolása

A kijelző most az anyag súlyát mutatja. Nyomja meg az **1** gombot.

Anyag hozzámerése (tára)

További mennyiségek hozzámeréséhez 0 g-ra állíthatja a mérleget.

→ Nyomja meg ehhez a **tara** gombot.

Élelmiszer kód beírása

→ Keresse meg az élelmiszerek jegyzékében (a 6. oldaltól) a mérendő anyag 3-jegyű kódját, és írja be ezt a számbillentyűkkel.


Ha eltévesztené, akkor egészítse ki a kódot bármilyen számmal 3-jegyűre. Utána írja be újra a kódot.

A kijelzőn most megjelenik az összes táp- és energiaérték.

Vegye figyelembe, hogy az élelmiszerekben lévő táp- és energiaértékek természetes ingadozásai miatt csak megközelítő adatok lehetségesek.

A mérleg kikapcsolása

A mérleg az utolsó mérés után 180 másodperccel automatikusan kikapcsol.

Kézzel történő kikapcsoláshoz nyomja meg az  gombot.

5.2 A mérési értékek tárolása

Tárolhatja az éppen megmért élelmiszer súlyát, táp- és energiaértékét. A mérleg automatikusan hozzáadja az értékeket a tárolt mérési értékekhez. Így Ön bármikor megjelenítheti az összes súlyt, az összes tápértéket és az összes energiaértéket.

A tárolt adatok a mérleg be- és kikapcsolása és elemcsere esetén is tárolva maradnak.

Az első mérés tárolása

Tegyük fel, hogy Ön előzőleg elvégzett egy mérést, és beírta az élelmiszerkódot.

→ Nyomja meg az **M+** memóriagombot.

A kijelzőn most megjelenik az összegzés **ΣM** jele, a memóriahely száma (pl. **01**) és az összsúly.

További mérések tárolása

Cserélje ki a mérendő anyagot, és ismételve meg az 1. lépést.

Az összegzett mérési értékek kijelzése

Hívja be pl. naponta a tárolt értékeket.

→ Nyomja meg az **MR** memóriagombot.

A kijelző megjeleníti az összegzés **ΣM** jelét, a memóriahelyek számát (pl. **02**) és a tárolt összsúlyt, valamint a hozzáadott táp- és energiaértékeket.

A tár törlése

Törölje rendszeresen, pl. naponta a tárat.

→ Nyomja meg az **MC** memóriagombot.

Eltűnik a tár (memória) **M** gombja. Ezzel törlődött a tár.


6. Saját élelmiszerkódok beprogramozása

A készülék 950-féle élelmiszer táp- és energiaértékeit tárolja (000–949 tárhelyszámok). Ön további 50 tárhelyre (950–999) a saját élelmiszereit programozhatja be, és beírhatja őket az „Élelmiszerkódok” című fejezet táblázatának üres soraiba. Ehhez ismernie kell ezen élelmiszerek táp- és energiaértékeit.

Megjegyzés

A beírandó táp- és energiaértékek a mindenkori élelmiszer 100 g súlyára vonatkoznak.

Járjon el a következő módon az ilyen élelmiszerek beprogramozásához:

- Kapcsolja be a készüléket. Nyomja meg ehhez az  gombot.
- Nyomja meg egyidejűleg a **tara** és az **MR** gombokat kb. 3 másodpercre. A készülék átkapcsol programozói módba. Az élelmiszerkód kijelzője a 950-es értéket jelzi ki. Villog a két utolsó számjegy.
- Írja be a kívánt élelmiszerkódot (50–99 közötti szám), és erősítse meg a bevittet az **MR** gomb megnyomásával.

Ekkor a készülék bekéri az élelmiszer energiaértékét.


- Írja be a számgombokkal az élelmiszer energiaértékét (1 kcal-os osztásban), és erősítse meg a bevittet az **MR** gomb megnyomásával. Ezt követően a következő értékeket kell beírnia: koleszterintartalom (1 mg-os osztásban), szénhidráttartalom (0,1 g-os osztásban), zsírtartalom (0,01 g-os osztásban) és fehérjetartalom (0,01 g-os osztásban).
 - A megfelelő érték beírása és az **MR** gomb megnyomása után rendre a következő megadandó értékhez jut. Az utolsó érték (fehérjetartalom) beírása és az **MR** gomb megnyomása után a készülék mérési módba kapcsol.
- Megjegyzés:** Ha Ön nem ismerné az élelmiszer valamelyik megkérdezett értékét, akkor hagyja meg a „0” értéket, és nyomja meg az **MR** gombot a következő érték beírásához.
- A táplálkozása ellenőrzésénél vegye figyelembe, hogy a meghagyott „0” érték nem vesz részt egy táp- és energiaérték összegzésében (lásd „Hozzáadott mérési értékek kijelzése”).
- Ellenőrizze a beírt érték hihetőségét.

7. Az elemek cseréje


A mérleghez 3 db AAA jelű elemre van szükség. Amikor megjelenik az elemcsere **L** o szimbóluma, akkor az elemek már szinte üresek. Helyezzen be elemeket a mérleg alsó oldalán található elemtartó rekeszbe. Feltétlenül ügyeljen arra, hogy az elemek a jelölésüknek megfelelően, a helyes polaritással legyenek behelyezve.

Az elemekkel kapcsolatos figyelmeztetések

- Ha valamelyik elemcella folyadék a bőrére vagy a szembe jut, az érintett területet öblítse le vízzel és forduljon orvoshoz.

 **Fennáll a lenyelés veszélye!** A kisgyermek az elemeket lenyelhetik és azok fulladást okozhatnak. Ezért tartsa az elemeket kisgyermekektől elzárt helyen!

- Ügyeljen a pozitív (+) és negatív (-) polarításra.
- Ha valamelyik elem kifolyt, akkor húzzon védőkesztyűt, majd száraz ruhával alaposan tisztítsa meg az elemtartó rekeszt.
- Védje az elemeket a túlzott hőtől.

 **Robbanásveszély!** Ne dobja az elemeket tűzbe.

- Az elemeket nem szabad utántölteni, vagy rövidre zární.
- Ha hosszabb időn keresztül nem használja a készüléket, vegye ki az elemeket az elemtartó rekeszből.
- Csak ugyanazt vagy egyenértékű elemtípust használjon.
- Az elemeket mindig egyidejűleg cserélje ki.
- Ne használjon akkumulátorokat!

- Az elemeket nem szabad szétszedni, kinyitni vagy feldarabolni.

⚠ Elemek ártalmatlanítása

- Az elhasznált, teljesen lemerült elemeket a külön megjelölt gyűjtőtartályokba helyezve, gyűjtőhelyeken vagy az elektromos boltokba leadva ártalmatlanítsa. Az elemek ártalmatlanítására törvény kötelezi.

- A káros anyagot tartalmazó elemeken a következő jelölések szerepelnek:

Pb = az elem ólmot tartalmaz,
Cd = az elem kadmiumot tartalmaz,
Hg = az elem higanyt tartalmaz.



⚠ Általános ártalmatlanítás

- A környezet védelme érdekében a készüléket az élettartama után nem szabad a háztartási hulladékok közé dobni. Az ártalmatlanítást az Ön országának megfelelő gyűjtőhelyein kell elvégezni. A készüléket az Európai Uniónak az elhasználadott elektromos és elektronikus készülékekre vonatkozó – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) jelű irányelve szerint ártalmatlanítsa. Esetleges további kérdéseivel forduljon a hulladékkezelésben illetékes helyi szervekhez.

8. Tárolás és ápolás

A mérleget megnedvesített kendővel tisztíthatja meg, amelyre szükség esetén némi öblítőszerrel tehet. Tisztítsa meg rendszeresen a mérőlap felső oldalát.

A készülék által mért értékek pontossága és a készülék élettartama a gondos kezeléstől függ:

⚠ FIGYELEM

- Gondoskodjon arról, hogy ne juthasson folyadék a mérlegbe. Ne merítse vízbe a mérleget. Ne mossa a készülékeket folyó víz alatt.
- Ne tisztítsa a mérleget mosogatógépen.
- Sohase helyezzen tárgyakat a mérlegre, amikor éppen nem használja.
- Védje a mérleget ütközéstől, nedvességtől, portól, vegyszerektől és erős hőmérséklet-ingadozásoktól, és ne tartsa hőforrások (kályhák, fűtőtestek) közelében.
- Ne tegye ki a mérleget magas hőmérsékleteknek vagy erős elektromágneses mezőknek (pl. mobil telefonok).

9. Mi a teendő probléma esetén?

Kijelző	Ok	Elhárítás
E----	Túllépésre került a mérleg 5000 g-os méréstartománya. Legalább egy táp- vagy energiaértéknél túllépésre került a legnagyobb tárolható érték, pl. nagyobb mint 99999 kJ.	Vegye le a mérendő anyagot a mérleg lapjáról. Törölje a tárat az MC gombbal.
=====	Ehhez az élelmiszerhez nem áll rendelkezésre a kért táp- vagy energiaérték. Memória módban 0 lesz hozzáadva.	
Villog az M	Legalább egy táp- vagy energiaértéknél túllépésére került a legnagyobb tárolható érték, pl. nagyobb mint 99999 kJ.	Törölje a tárat az MC gombbal.
Lo	Majdnem teljesen üres az elem.	Cserélje ki az elemet (lásd Az elemek cseréje című 7. fejezetet a 4. oldalon).
Mínusz érték (-)	A mérendő anyagot a mérleg bekapcsolása előtt tette fel.	Nyomja meg az ON gombot.
Nincs kijelzés	Teljesen üres az elem.	Helyezzen be új elemet (lásd Az elemek cseréje című 7. fejezetet a 4. oldalon).

10. Műszaki adatok

Adatbázis	950 élelmiszer a következő táp- és energiaértékekkel
	<ul style="list-style-type: none"> • protein/fehérje g-ban (oz) • zsír g-ban (oz) • koleszterin mg-ban (oz) • szénhidrát g-ban (oz) és BE egységben • energia kcal-ban vagy kJ-ban
A táp- és energiaértékek beosztása	<ul style="list-style-type: none"> • protein/fehérje: 0,1 g (0,01 oz) • zsír: 0,1 g (0,01 oz) • koleszterin: 0,1 mg (0,0001 oz) • szénhidrát: 0,1 g (0,01 oz) • BE: 0,01 • energia: 1 kcal/kJ

11. Garancia/szerviz

Szavatosság tekintetében forduljon kereskedőjéhez vagy helyi képviselőjéhez (lásd a „Service international” listát).

A készülék visszaküldése esetén csatoljon egy másolatot a vásárlást igazoló nyugtáról, és a hiba rövid leírását.

A következő garanciális feltételek érvényesek:

1. A BEURER termékekre vonatkozó jótállási időtartam 3 év, vagy – amennyiben hosszabb – a mindenkor helyi szavatossági időtartam a vásárlás napjától kezdődően.
Szavatossági igény esetén a vásárlás dátumát nyugta vagy számla útján kell igazolni.
2. Javítások esetén (a készülék egészére vagy annak részeire vonatkozóan) a jótállási időtartam nem hosszabbodik meg.
3. A jótállás nem vonatkozik a következőkből eredő károokra:
 - a. szakszerűtlen kezelés, pl. a használati utasítás figyelmen kívül hagyása.
 - b. az ügyfél vagy nem jogosult személy által végrehajtott javítások vagy módosítások.
 - c. a gyártótól az ügyfél felé vagy az ügyféltől a Servicecenterig történő szállítás során bekövetkező károk.
 - d. A jótállás nem vonatkozik tartozékokra, amelyek tartós használatnak vannak kitéve (mandzsetták, elemek stb.).
4. A készülék meghibásodásából eredő károkért való felelősség akkor is kizárt, ha maga a jótállási igény helytálló.

12. Élelmiszerkódok

Rövidítések

átl.
sz. m.

átlagban
száraz masszában (pl. sajtok zsírájának megadásánál)

térf. % alkohol

Alkoholtartalom térfogatszázalékban

Meghatározások

Fogyasztásra
kész részek
Száraz termék

Vásárolható nyersanyag és hulladék
Poralakban kell megmérni, vagyis nem elkészített alakban. Kivéve, ha részletesebben van leírva, vagy másként van megfogalmazva, pl. „száraz termékből” vagy „fogyasztásra kész”.

Az összes adat fogyasztásra kész részekre vonatkozik. Kivéve, ha részletesebben van leírva, vagy másként van megfogalmazva.

Az élelmiszerjegyzék helyességére vonatkozó adatok nem vállalunk felelősséget.

Megjegyzés

Egyes felsorolt élelmiszerek nem kaphatók minden szállítási célországban. Ha vannak az Ön számára fontos, itt fel nem sorolt élelmiszerek, akkor lehetősége van ezeknek a szabad tárhelyekre (950–999) való beírására.

Tejtermékek
000 ayran
001 író
002 Crème fraîche, 30 % zsír
003 Crème fraîche, 40 % zsír
004 aludttej, zsírszegény
005 aludttej, zsíros
006 gyümölcsjoghurt, zsírszegény
007 gyümölcsjoghurt, sovány
008 gyümölcsjoghurt, zsíros
009 gyümölcsös túró 20 % zsír a sz.a. -ban
010 darapép, cseresznyés
011 joghurt, zsírszegény, 1,5 % zsír
012 joghurt, sovány
013 kakaóítal sovány tejből
014 kefir
015 kefir gyümölcsökkel
016 sűrített tej, 10 % zsír
017 sűrített tej, 4 % zsír
018 sűrített tej, 7,5 % zsír
019 tehéntej (zsírszegény, 1,5 %)
020 tehéntej (teljes tej, 3,5 %)
021 sovány tej
022 tejpuding
023 tejberizs, csokoládés

024 tejes turmix
025 savó, édes
026 savópor, száraz termék
027 nyers tej, teljes tej
028 nyers tej tejcsarnokból
029 tejszín (kávétejszín), 10 % zsír
030 tejszín, savanyú (tejfől)
031 habtejszín, 30 % zsír
032 forralt tej főle, 24 % zsír
033 étkezési túró, tejszínes, 40 % zsír a sz.a. -ban
034 étkezési túró 20 % zsír a sz.a. -ban
035 étkezési túró, sovány
036 kecsketej
Sajtok
037 Appenzeller, 50 % zsír a sz.a. -ban
038 Back-Camembert, 45 % zsír a sz.a. -ban
039 Bavaria Blue, 70 % zsír a sz.a. -ban
040 Bel Paese
041 hegyi sajt, 45 % zsír a sz.a. -ban
042 képpenészes sajt (nemespenészes sajt), 50 % zsír a sz.a. -ban

043 Brie, 50 % zsír a sz.a. -ban
044 Butterkäse lágsajt, 30 % zsír a sz.a. -ban
045 Butterkäse lágsajt, 50 % zsír a sz.a. -ban
046 Cambozola, 70 % zsír a sz.a. -ban
047 Camembert, 30 % zsír a sz.a. -ban
048 Camembert, 45 % zsír a sz.a. -ban
049 Camembert, 60 % zsír a sz.a. -ban
050 Camembert, sültve
051 Cheddar
052 Chester, 50 % zsír a sz.a. -ban
053 edámi, 30 % zsír a sz.a. -ban
054 edámi, 40 % zsír a sz.a. -ban
055 Edelpilzkäse nemespenészes sajt, 60 % zsír a sz.a. -ban
056 emmentáli, 45 % zsír a sz.a. -ban
057 fetasajt (juhsajt), 45 % zsír a sz.a. -ban
058 friss sajt, szemcsés
059 friss sajt-készítmény zöldfűszerekkel, 20 % zsír a sz.a. -ban
060 gorgonzola, 55 % zsír a sz.a. -ban
061 gouda, 45 % zsír a sz.a. -ban
062 Gruyère, 45 % zsír a sz.a. -ban

063	Hardanger, 45 % zsír a sz.a. -ban
064	friss szemcsés sajt (Cottage sajt), 20 % zsír a sz.a. -ban
065	Jarlsberg, 45 % zsír a sz.a. -ban
066	sajtpástétom díóval, 50 % zsír a sz.a. -ban
067	Leerdamer, 45 % zsír a sz.a. -ban
068	Limburger, 20 % zsír a sz.a. -ban
069	Maasdamer, 45 % zsír a sz.a. -ban
070	Maaslander, 50 % zsír a sz.a. -ban
071	Mascarpone
072	Morbier, 40 % zsír a sz.a. -ban
073	mozzarella sajt
074	Münster sajt
075	Palmarello, 50 % zsír a sz.a. -ban
076	parmezán, 36 % zsír a sz.a. -ban
077	Provolone
078	pireneusi sajt, 50 % zsír a sz.a. -ban
079	raclette sajt, 48 % zsír a sz.a. -ban
080	füstölt sonkás sajt, 45 % zsír a sz.a. -ban
081	reszelt sajt, 45 % zsír a sz.a. -ban
082	romadur sajt, 20 % zsír a sz.a. -ban
083	roquefort sajt
084	Rottaler, 45 % zsír a sz.a. -ban
085	Rubiola, 75 % zsír a sz.a. -ban
086	aludttejből készült sajt (Harzi, Mainzi), 10 % zsír a sz.a. -ban
087	Sbrinz, 48 % zsír a sz.a. -ban
088	réteges sajt, 10 % zsír a sz.a. -ban
089	ömlesztett sajt, 20 % zsír a sz.a. -ban
090	pusztasajt, 45 % zsír a sz.a. -ban
091	Tête de Moine, 50 % zsír a sz.a. -ban
092	Tilsiter, 30 % zsír a sz.a. -ban
093	Tilsiter, 45 % zsír a sz.a. -ban
094	trappista sajt, 45 % zsír a sz.a. -ban
095	lágysajt díóval, 70 % zsír a sz.a. -ban
096	Weinberg sajt, 60 % zsír a sz.a. -ban
097	Weisslacker, 50 % zsír a sz.a. -ban
098	Westberg, 45 % zsír a sz.a. -ban
099	kecskesajt, szeletelt sajt, 48 % zsír a sz.a. -ban
100	kecskesajt, lágy sajt, 45 % zsír a sz.a. -ban

Tojás és tojásételek	
101	Tyúktojás, egész (100 g)
102	Tyúktojás sárgája (folyékony tojássárgája)
103	Tyúktojás fehérje (folyékony tojásfehérje)
104	rántotta
105	tükörtőjás
Olajok és zsírok	
106	gyapotmagolaj
107	vaj (édes és tejfölös vaj)
108	vaj, félszíros
109	olvasztott vaj
110	bogáncsolaj, finomított
111	földimogyoró-olaj, finomított
112	kakaóvaj
113	kókuszzsír, finomított
114	tökmagolaj
115	csukamájolaj
116	lenolaj
117	kukoricacsíra-olaj (kukoricaolaj), finomított
118	margarin (diétás margarin)
119	margarin (normál margarin)
120	majonéz, zsíros
121	tejszír
122	olívaolaj
123	repceolaj
124	marhafaggyú
125	salátamajonéz (50 % zsír)
126	disznózsír
127	szezámolaj
128	szójaolaj, finomított
129	napraforgóolaj, finomított
130	díóolaj
131	búzacsíraolaj
Hús	
132	Bündnerfleisch (papírvékony-ságú szárított nyers marhahús)
133	húskivonat
134	lőncshús
135	vagdalt hús (fele marha, fele sertés)
136	ürühús, szegye
137	ürühús, comb (ürücomb)
138	ürühús, vesepecsenye
139	ürühús (filé)
140	ürühús (karaj)
141	ürümáj
142	borjúhús (lapocka, tarja)
143	borjúhús (filé)

144	borjúhús (nyak, csontos nyak)
145	borjúhús (borjúláb csonttal)
146	borjúhús (comb, comb csonttal)
147	borjúhús (tisztá izomhús)
148	borjúhús (csontos hátszín)
149	borjúmirigy
150	borjúszegy
151	borjúkaraj
152	borjúmáj
153	borjúvese
154	borjúszelet
155	sózott oldalas (sertésből)
156	bárányhús (tisztá izomhús)
157	ökörfark
158	lőhús, átl.
159	darált marhahús/tatárhús
160	vagdalt marhahús
161	marha felsőlábszár (comb)
162	marhamáj
163	marhanyelv
164	marhahús (filé)
165	marhahús (hátrész, rostélyos, vastag borda)
166	marhahús (csipő, fark)
167	marhahús (tarja, nyak)
168	marhahús (felsál)
169	marhahús (tisztá izomhús)
170	marhahús (hátszinsült, vesepecsenye)
171	hátszalonna (sertésből)
172	sertéslapocka (lapocka)
173	sertéshús (dagadó)
174	sertéshús (filé)
175	sertéshús (oldalás)
176	sertéshús (csontos karaj)
177	sertéshús (tisztá izomhús)
178	sertéshús (szeletelt hús, felsál)
179	sertéshús, főtt csülök (hátsó-csülök)
180	darált sertéshús
181	sertésvese
182	sertésborda, párolt
183	sertéssonka, főtt
184	sertéscomb (comb, hátsó sonka)
185	kecskehús, átl.
186	sertésnyelv
Vad és baromfi	
187	kacsa, átl.
188	fácán, átl.
189	liba, átl.
190	nyúl, átl.

191	szarvas, átl.
192	csirke (sült csirke), i. D.
193	tyúk (levestyúk), i. D.
194	csirke, sült csirke, comb (csirke-comb), bőrös
195	csirke, bőrös csirkemell
196	csirkemáj
197	nyúlhús, átl.
198	fogoly
199	őzhús, comb (őzcomb)
200	őzgerinc
201	galamb
202	pulykamell, bőr nélkül
203	pulykacomb (comb), bőr és csont nélkül
204	pulyka, bőrös, átl.
205	fürj
206	vaddisznó
Kolbász, pástétomok & hústermékek	
207	sütnivaló parasztkolbász
208	sörsonka
209	sörkolbász
210	Bockwurst (német virsliféleség)
211	sütni való kolbász (sertéskolbász)
212	Cabanossi (nagyon fűszeres olasz kolbász)
213	szafaládé
214	Corned Beef (lőncshús) (német)
215	konzervkolbász
216	vegyes hús aszpicban (másajjt/húskenyér)
217	kolbász
218	frankfurti virsli
219	frikadella, nyers
220	libamájpástétom
221	baromfivirslí, sovány
222	Gelbwurst (sárga bélbe töltött füstölt kolbász), (velőskolbász)
223	vadászvirslí
224	sült kolbász borjúhúsból
225	kenőmájas, borjúmájából
226	kolbász, szafaládé
227	angolszalonna
228	Landjäger (szárazkolbászfajta)
229	májpástétom
230	kenőmájas, sovány
231	Lyoni (francia kolbászféle)
232	Mettwurst (braunschweigi füstölt, fűszeres felvágott)
233	mortadella
234	Rotwurst (véres hurka)

235	szalámi (német)
236	sonka (főtt sonka)
237	sonka (angolszalonna)
238	füstölt sonka (húsos szalonna)
239	sonkakolbász, finom
240	disznósajt (disznósajt, vörös)
241	sertésgyomor (pacal), füstölt
242	szalonna, húsos
243	kocsonya / aszpic
244	Weißwurst (virsliféleség, főként borjú)
245	Wiener Würstchen (bécsi virsli)
Halak, rákok és puhatestűek	
246	angolna
247	osztriga
248	sügér (csapó sügér)
249	kék menyhal
250	dévékeszeg
251	füstölt hering
252	közönséges tuskéscápa (tuskés pikó)
253	muréna (nagy muréna)
254	halfilé
255	érdes lepényhal
256	pisztráng (sebes pisztráng, szivárványos pisztráng)
257	gaméla, rövidfarkú rák
258	grenadier (halfajta)
259	csuka
260	óriási laposhal, fekete (grönlandi óriási laposhal)
261	óriási laposhal, fehér
262	hering (Atlanti-óceán)
263	hering (keleti-tengeri hering)
264	homár
265	közönséges tőkehal (tőkehal)
266	fésűskagyló
267	ponty
268	pásztás farkashal (vágó csik)
269	rövidfarkú rákok
270	rák (folyami rák)
271	krill (narancsszínű kis gaméla az Antarktiszon)
272	lazac
273	langusza
274	északi menyhal
275	makréla
276	fekete kagyló
277	piros sügér, durbincs
278	szardella
279	szardínia

280	oltos tőkehal
281	compó
282	sima lepényhal
283	tengeri csuka
284	tavi lazac (alaszakai tavi lazac)
285	ördöghal (horgászhal)
286	közönséges nyelvhal
287	sprottni
288	nagy rombuszhal
289	viasz lazac
290	tonhal
291	tintahal (szépia)
292	éti csiga
293	fogas
Halkonzervek	
294	füstölt angolna
295	füstölt hering
296	sült hering
297	marinált hering (Bismarck-hering)
298	hering, fiatal sós hering
299	heringfilé paradicsomszószban
300	kaviár, valódi (Stör-kaviár)
301	kaviár-pótló (német kaviár)
302	rákkonzerv (rövidfarkú rákok)
303	konzerv-rákhús
304	füstölt lazac, dobozban
305	füstölt makréla
306	olajos szardínia
307	piros sügér, füstölt
308	sós hering
309	oltos tőkehal, füstölt
310	Schillerlocken (füstölt haltekercs tuskéscápából)
311	tavi lazac, füstölt
312	száritott tőkehal
313	tőkehal olajban
Gabona és gabonatermékek	
314	amarant (disznóparéj)
315	almás lepény, takart
316	almás rétes
317	almás táska
318	bagel
319	bagett
320	berlini fánk
321	keksz (babapiskóta)
322	leveses tészta
323	kis cipó (zsemle)
324	brownies (barnasüti)
325	hajdinakása
326	hajdinaliszt, teljes kiőrlésű

327	vajas keksz
328	vajas sütemény
329	gabonapelyhek, gyümölcs izesítéssel
330	müzliszelet (csokoládés)
331	sütik, vajas
332	kukoricapehely
333	kukoricapehely, mogoróval + mézzel
334	kukoricapehely, teljes kiőrlésű
335	kuszkusz, főtt
336	kuszkusz, nyers
337	diabetikus sütemény
338	tönkölybúza-liszt, teljes kiőrlésű
339	apácafánk
340	tojásos tésztaáru (metélt tészta), kifőzve / lecsurgatva
341	tojásos tésztaáru (metélt tészta, makaróni, spagetti), nyers
342	gyümölcskenyér
343	gyümölcsös sütemény, angol
344	gyümölcsös müzli, cukor nélkül
345	árpagyöngy
346	fűszeres sütemények (szárazsütemények)
347	gyömbéres mézeskalács
348	üvegtészta, főtt
349	Graham-kenyér
350	gríz, szemcsés
351	grízszeletek
352	tönkölyliszt
353	tönkölyös zöldségkrokett
354	zabpehely, instant
355	kelt tésztából készült sütemény, egyszerű
356	kelt tészta (sütőkeverék)
357	fonottkalács
358	köles, szemes
359	túrós lepény
360	korpapehely, zab
361	aprósütemény, vegyes
362	száritott kenyér durva őrlményből
363	sósperec / -zsémle
364	kukorica, egész szemek
365	kukorica-reggelizőpehely, édesítés nélkül
366	kukoricaliszt
367	mandulás habcsók
368	márványkuglóf
369	rozsliszt, teljes kiőrlésű
370	többszemű kenyér

371	mákos sütemény
372	mákos fonottkalács
373	tejszínes mokka-torta
374	muffin, áfonyás
375	müzlikeksz
376	müzlikeverék, szárítmány
377	mogyorós süti (sütőkeverék)
378	mogyorós sütemény (cukrász- / szárazsütemények)
379	gyümölcsös sütemény, kelt tészta
380	gyümölcstorta-lap, fogyasztásra kész
381	zsémlemorzsa
382	pizzatészta
383	pattogatott kukorica
384	Pumpernickel (német rozskenyér)
385	rizs, fényezett, főtt, lecsurgatott
386	rizs, fényezett, nyers
387	rizs, fényezetlen
388	rizsliszt
389	roz, egész szemek
390	rozskenyér
391	rozsliszt, 1800-as típus
392	rozsliszt, 815-ös típus
393	roz- és búzalisztból készült kenyér
394	rozskorpából és teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér
395	teljes kiőrlésű rozskenyér
396	kevert tészta
397	orosz kenyér
398	Sacher-torta
399	tejszín-torta
400	csokoládés müzli
401	Fekete-erdő torta
402	omlós sütemény
403	aranygaluska
404	étkezési korp
405	pirítós kenyér
406	tortellini, fogyasztásra kész
407	tortalap
408	triticale
409	teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér napraforgómaggal
410	teljes kiőrlésű kenyértésztából készült lángos
411	teljes kiőrlésű lisztből készült keksz
412	teljes kiőrlésű lisztből készült tészta, nyers
413	teljes kiőrlésű lisztből készült kétszersült

414	ostyakeverék
415	püspökkenyér, szászországi
416	fehér kenyér
417	búza, egész szemek
418	búzadara
419	búzacsíra
420	búzakorpa
421	búzaliszt, 405-ös típus
422	búza- és rozslisztból készült kenyér
423	búzakeményítő
424	pirítós kenyér búzalisztból
425	teljes kiőrlésű búzalisztból készült kenyér
426	vadrizs, nyers
427	citromos sütemény
428	kétszersült
429	hagymás, szalonnás, tejfőlés lepény
Burgonyafélék és burgonyás termékek	
430	sült burgonya, fogyasztásra kész
431	főtt burgonya (héjában)
432	burgonyagombóc, szárítmány / poralakban
433	burgonyagombóc, félkész termék
434	burgonyakrokett, szárítmány / poralakban
435	sült burgonya (héjában)
436	burgonya, héjában (nyers)
437	burgonyalángos (krumplilángos), szárítmány / poralakban
438	burgonyalángos (krumplilángos), mélyhűtött / fogyasztásra kész
439	burgonyapüré
440	burgonyapüré, szárítmány / poralakban
441	burgonyakeményítő
442	burgonyaleves, szárítmány / poralakban
443	héjában főtt burgonya
444	hasábburgonya, fogyasztásra kész, sőtlan
445	rösztli, mélyhűtött
Zöldségek és saláták	
446	articsóka
447	articsóka olajban
448	padlizsán
449	bambuszrügy
450	batáta, édesburgonya
451	fehér zeller
452	karfiol
453	zöldbab

454	zöldbab, dobozban
455	brokkoli
456	vízitorma
457	cikória
458	kínai kel
459	jégsaláta
460	endívia
461	farmersaláta
462	galambbegysaláta, raponc
463	édeskömény, levél (bolognai édeskömény)
464	hússaláta, saját készítésű
465	újhagyma
466	kerti zsáza
467	csemegeuborka
468	takarmánykáposzta (marhakáposzta)
469	uborka
470	heringsaláta
471	gyömbér
472	burgonyasaláta
473	fokhagyma, nyers
474	karalábé
475	fejes saláta
476	tök
477	gyermekláncfű
478	bébi kukorica
479	mángold
480	Matjes-saláta
481	torma
482	sárgarépa, karotta
483	sárgarépa (karotta), dobozos
484	mungóbab-csíra
485	tészta-saláta, olasz
486	okra
487	paprikagyümölcs (zöldpaprika)
488	pasztinák
489	petrezselyem (leveles)
490	póréhagyma, hagyma
491	porcsin
492	radicchio saláta
493	hónapos retek
494	reték
495	rebarbara
496	kelbimbó
497	cékla, céklarépa
498	vöröskáposzta (kékáposzta)
499	rucola saláta
500	mezei sóska
501	savanyú káposzta, lecsepegtetve

502	metélőhagyma
503	feketegyökér
504	zeller, gumó
505	szójarügy/-csíra
506	spárga
507	spenót
508	spenót, mélyhűtött
509	karórépa
510	leveszöldség
511	paradicsom
512	paradicsom, dobozos
513	csicsóka
514	tzatziki
515	Waldorf-saláta
516	lándzsás útifű (széles)
517	fehérrépa
518	fehér fejes káposzta (fejes káposzta)
519	fehérrépa-káposzta-saláta
520	kelkáposzta
521	cukkini
522	csemegekukorica
523	csemegekukorica, dobozos
524	vöröshagyma
Gombák	
525	laskagomba
526	tinóru
527	sampinyon (termesztett sampinyon)
528	sampinyon, dobozos
529	gyűrűs tölcsérgomba
530	kucsmagomba (étkezési kucsmagomba)
531	róka-gomba (csirkegomba)
532	róka-gomba (csirkegomba), szárított
533	érdestinóru
534	ízletes vargánya
535	ízletes vargánya, szárított
536	szarvasgomba
Gyümölcs	
537	acerola (barbadoszi cseresznye)
538	ananász
539	ananász, dobozos
540	alma
541	alma, szárított (kénezzett)
542	almapüré
543	narancs
544	sárgabarack
545	sárgabarack, szárított
546	sárgabarack, dobozos

547	avokádó
548	banán
549	banán, szárított
550	tamarillo
551	körte
552	körte, dobozos
553	földiszeder
554	kenyérfa-gyümölcs
555	carissa
556	chayote
557	cserimoja (annonaféle)
558	datolya, szárított
559	földieper
560	földieper, mélyhűtött
561	füge
562	füge, szárított
563	gránátalma
564	grapefruit (citrancs)
565	guave
566	csipkebogyó
567	áfonya (fekete áfonya)
568	áfonya (fekete áfonya), mélyhűtött, édesítés nélkül
569	málna
570	bodzabogyó, fekete
571	sárgadinnye
572	jákafa-gyümölcs (jackfruit)
573	japán naspolya
574	ribizli, piros
575	ribizli, fekete
576	kakiszilva
577	kaktuszfüge
578	karambola, csillaggyümölcs
579	cseresznye, édes
580	cseresznye üvegben
581	kivi
582	kumkvat (törpemandarin), nyers
583	citrom, édes citrom
584	licsi
585	longan (sárkányszem)
586	mandarin
587	mangó
588	eper (fai)
589	mirabella (sárga szilva)
590	tőzegáfonya
591	nektarin
592	olajbogyó, zöld, marinált
593	olajbogyó, fekete, marinált
594	papaja
595	passiógyümölcs, marakuja

596	őszibarack
597	őszibarack, szárított
598	őszibarack, dobozos
599	szilva
600	földicseresznye (fizáliszfélék)
601	vörös áfonya
602	birsalma
603	rambután
604	ringló (reineclaude)
605	homoktövis-bogyó
606	Sharon-gyümölcs
607	egres
608	szultánina, szárított
609	tamarind
610	görögdiinnye
611	szőlő, szárított (mazsola)
612	szőlőszemek, szőlőfürt
613	citrom
614	cukordinnye, sárgadinnye
Mogyorók, diók	
615	kesudió
616	szelídgesztenye (maróni)
617	földimogyoró
618	földimogyoró, pörkölt és hámozott
619	mogyoró
620	kókuszdió
621	kókuszreszelék
622	tökmag
623	makadámia-dió (ausztrál dió)
624	mandula, édes
625	mák, szemek (száraz)
626	paradió
627	pekándió
628	fenyőmag
629	pisztácia (zöld mandula)
630	szezám, szemek (száraz)
631	napraforgómag, szemek (száraz)
632	dió
Hüvelyesek és magvak	
633	bab, szemes, fehér, száraz
634	borsó, szemes (száraz)
635	borsó, velő + szemek, zöld
636	zöldborsó, dobozban
637	zöldborsó, mélyhűtött, szemek
638	kapribogyó, konzerv
639	csicseriborsó, szemes, száraz
640	csicseriborsó, hajtások, friss
641	vesebab, dobozos
642	tehenborsó (szemes bab), nyers

643	lenmag, len
644	limabab, nyers
645	lencse, szemes, főzött
646	lencse, szemes, száraz
647	mák, szemek, száraz
648	szezám, szemek, száraz
649	szójabab, szemek, száraz
650	szójabab
651	szójatej
652	szójarügy
653	szójas virsli, átl.
654	napraforgómag
655	bokros borsó, nyers
Údítóitalok	
656	ananászlé
657	almalé, sűrű
658	almalé, kereskedelmi áru
659	almalé-fröccs
660	sárgabarack-nektár
661	sör, alkoholmentes, nemzetközi
662	kapucsínó
663	kóla
664	diétás kóla
665	jegeskávé
666	jeges tea, őszibarack ízű
667	grapefruitlé, kereskedelmi áru
668	málnaszörp
669	bodزالé
670	feketeribizli-nektár
671	kávé
672	kávékivonat-por (azonnal oldódó kávé), száraz termék/poralakban
673	kókusztej
674	latte macchiato
675	limonádé, kóla-keverék
676	mandarinlé, frissen facsart
677	répalé (karottalé)
678	multivitaminlé
679	narancslimonádé
680	narancslé, frissen facsart
681	narancslé, kereskedelmi áru
682	cékla
683	homoktövisbogyó-lé
684	meggylé
685	szójaital, gyümölcsös
686	fekete tea
687	paradicsomlé
688	szőlőlé, kereskedelmi áru
689	citromlé, frissen facsart

Alkoholtartalmú italok	
690	alkoholmentes sör, német
691	Altbier (keserű barna sör) (5 térf. % alkohol)
692	amaretto (28 térf. % alkohol)
693	almabor (cidre, cider)
694	sör, kölni sörfajta
695	sör, pilzeni ászoksör, normál sör, német
696	baksör, világos, fenékerjedésű (7 térf. % alkohol)
697	bólé, földieper
698	Cuba Libre
699	curacao (35 térf. % alkohol)
700	desszertborok (16–18 térf. % alkohol)
701	erős baksör, sötét (8 térf. % alkohol)
702	tojáslikőr
703	exportsör, világos (5 térf. % alkohol)
704	gyümölcsbor (8–10 térf. % alkohol)
705	gin
706	forralt bor
707	Klarer Korn (gabonapálinka) (32 térf. % alkohol)
708	ászoksör (teljes sör), világos (5 térf. % alkohol)
709	csökkentett alkoholtartalmú sör, fenékerjedésű (2,5–3,0 térf. % alkohol)
710	likőrök (30 térf. % alkohol)
711	kukoricásör (búzasör, felső erjedésű)
712	malátasör, malátaital (0,04–0,6 térf. % alkohol)
713	gyümölcspálinka (40–45 térf. % alkohol)
714	ouzo (38 térf. % alkohol)
715	Pina Colada
716	portói bor
717	vörösbor, nehéz
718	rum
719	sangria
720	Sekt Orange (pezsgőkottél narancslével)
721	pezsgő, fehér (német habzóbor)
722	borpárlat, brandy (konyak)
723	fehérbor
724	búzasör, élesztőmentes (5 térf. % alkohol)
725	búzasör, élesztős (5 térf. % alkohol)

726	vermut
727	whisky
728	vodka
Édességek	
729	juharszirup
730	habcsók
731	bonbonok, kemény karamella-cukorkák
732	desszertöntet, gyümölcsös, fogyasztásra kész
733	desszertöntet, csokoládés, fogyasztásra kész
734	diabetikus pralinék
735	diabetikus tejszokoládé
736	diabetikus étcsokoládé
737	diabetikus édességek
738	diétás fagyalt
739	dominókocka (kocka alakú süti, csokoládéval bevonva)
740	Dresdner Stollen (drezdai püspökkenyér), marcipánnal
741	jégkrém
742	jégkrém, Fürst Pückler-módra
743	jégkrém, csokoládé ízű
744	jégkrém, vanília ízű
745	Elisen-Lebkuchen (mézeskalács)
746	mogyorókrém (-püre)
747	fondant
748	Frankfurter Kranz (tortaspecialitás Frankfurtból)
749	gyümölcskrém, szárítmány, fogyasztásra kész
750	gyümölcsfagyalt
751	gyümölcsízű rágógumi
752	Götterspeise gyümölcsízű zselé, szárítmány, vízzel fogyasztásra kész
753	Götterspeise, szagos müge ízű, késztermék
754	kuglóf
755	gumimacik
756	méz (virágméz)
757	császármorzsza
758	kakaópor, félzsíros
759	medvecukor
760	marcipán
761	tejszokoládé
762	tejes krémfagyalt, legalább 70 % tej
763	indiáner
764	mousse au chocolat (csokoládéhab)
765	nugát

766	mogyorós sütemény cukormázzal
767	mogyorós nugátkrém
768	karácsonyi puding
769	nyerscukor cukorépából (barna cukor)
770	Rote Grütze (specialitás piros gyümölcsökből), szárítmány, vízzel fogyasztásra kész
771	Russischer Zupfkuchen (orosz tortaspecialitás)
772	csokoládés/mogyorós szelet
773	csokoládés/karamellás szelet
774	csokoládés/kókuszos szelet
775	csokis csók
776	csokoládé, tejmentes, legalább 40 % kakaó
777	fehércsokoládé
778	csokoládékrém, szárítmány, fogyasztásra kész
779	csokoládés drásék
780	csokoládépuding, szárítmány, tejjel fogyasztásra kész
781	krémfagyalt
782	mézesbáb
783	tiramisu
784	vaníliás krémpuding, szárítmány, tejjel fogyasztásra kész
785	vaníliakrém, szárítmány, fogyasztásra kész
786	vaníliaöntet, szárítmány, tejjel fogyasztásra kész
787	tejszokoládé
788	tejszokoládé mogyoróval
789	borizú gumicukor, átl.
790	fahéjas, csillag formájú aprósütemény
791	citromos sütemény
792	cukor (nyerscukor, répacukor)
Mártások és salátaöntetek	
793	Barbecue-mártás
794	besamelmártás (tejmártás)
795	pecsenyelé
796	világos pecsenyelé
797	currysós
798	francia salátaöntet
799	levespor
800	világos mártás, besűrített
801	olasz salátaöntet
802	vadászmártás
803	ketchup
804	fűszeres-vajas mártás
805	Maggi-fűszer
806	mangó csatni

807	majonézes salátaöntet
808	torma (tubusos)
809	borsos tejszínes mártás
810	tejszínes mártás
811	salátamajonéz
812	holland mártás
813	édes-savanyú mártás
814	gyros-mártás, száraz termék/poralakban
815	pörköltmártás, száraz termék/poralakban
816	mártás ecetes, párolt marhasülthöz, száraz termék/poralakban
817	mustár
818	szójaszós
819	ezersziget-öntet
820	paradicsomvelő
821	paradicsommártás, hagyományos alapmártás
822	paradicsommártás, olasz jellegű
823	vinaigrette
824	cigánymártás
825	hagymamártás
Befőttek, lekvárok	
826	almazselé
827	narancsdzsem
828	sárgabarack-dzsem
829	földiszeder-dzsem
830	diabetikus dzsem, gyümölcs-cukorral
831	diabetikus dzsem, édesítőszerrel/gyümölcscukorral
832	földieper-dzsem
833	málnadzsem
834	ribizliselé, piros
835	cseresznyedzsem
836	szilvadzsem
837	szilvapüre
838	birsalmasajt
839	birsalma-dzsem
Levesek és egytálételek	
840	karfiol-brokkoli-leves, zsírszegény, szárítmány/poralakban
841	egytálétel fehér babból
842	gombakrémleves
843	chili con carne
844	kínai tésztalesves
845	borsó-egytálétel virslivel
846	palacsintatészta-leves
847	Frank aszalttönköly-krémleves
848	zöldségleves

849	olasz zöldségleves
850	daragaluska-leves
851	gulyásleves
852	csirkeleves, szűrt
853	csirkeleves tésztával, szárítmány / poralakban
854	burgonyaleves virslivel
855	hagyma-krémleves
856	lencsetál szalonnával, szárítmány / poralakban
857	lencseleves
858	metéltészta-leves
859	ökörfarkleves
860	Pichelsteiner egytálétel
861	rizsétel húsgombóccal
862	marhahúsleves
863	spárgakrémleves
864	tejfölös gombaleves vargányából
865	paradicsom-krémleves
866	paradicsomleves rizzsel, szárítmány / poralakban
867	hagymaleves
Készételek	
868	szalámis bagett, mélyhűtött
869	bajor káposzta, mélyhűtött
870	bruschetta, paradicsom, bazsalikom, mélyhűtött
871	canneloni
872	csevapcsicsa
873	sajtburger
874	Kína-tál, szárítmány/poralakban
875	cordon bleu
876	döner kebab
877	tojássaláta
878	borsó és sárgarépa, mélyhűtött
879	halfilé zöldfűszeres mártásban, mélyhűtött
880	halfilé, bordeaux-i módra, mélyhűtött
881	halrudacsok
882	lángos, mélyhűtött
883	hússaláta, késztermék
884	tavaszi tekercs, mélyhűtött
885	szárnyassaláta, tejszínnel
886	zöldséges lasagne, száraz termék / poralakban
887	zöldségkeverék, mélyhűtött
888	szilvágombóc, mélyhűtött
889	kis hússzeletek zürichi módra, száraz termék / poralakban
890	pörkölt, magyar
891	édes-savanyú csirke, mélyhűtött

892	hamburger
893	szarvaspecsenye tejfölös mártásban, mélyhűtött
894	tyúkfrakasszé
895	csirke tésztával, száraz termék / poralakban
896	burgonyapüré „rajnai módra”, szárítmány / poralakban
897	csőben sült burgonya
898	krumpligombóc (fele-fele)
899	majonézes burgonyasaláta
900	sajtos galuska
901	káposztatekercs darált hússal töltve
902	káposztatekercs, sütésre kész, mélyhűtött
903	Königsbergi húsgombóc
904	lazacfilé leveles tésztában, mélyhűtött
905	lasagne
906	lipcsei vegyestál, mélyhűtött
907	lencsetál virslivel
908	derelye, főtt
909	nasi goreng, mélyhűtött
910	majonézes tésztasaláta
911	tésztátál marhahúsgombócokkal, szárítmány / poralakban
912	töltött paprika
913	vegyes zöldség, francia, mélyhűtött
914	vegyes zöldség, olasz, mélyhűtött
915	vegyes zöldség, mexikói, mélyhűtött
916	palacsinta
917	Pizza Hawaii, mélyhűtött
918	Pizza Margherita, mélyhűtött
919	szalámis pizza, mélyhűtött
920	sonkás pizza, mélyhűtött
921	Quiche Lorraine (francia zöldséges lepény), mélyhűtött
922	ravioli paradicsommártással
923	marhahús-tekercs
924	rizottó
925	sima lepényhal-filé, panírozott, mélyhűtött
926	zsemlegombóc, késztermék
927	Spaghetti alla Carbonara, száraz termék / poralakban
928	Spaghetti Bolognese (bolognai spagetti)
929	Spaghetti Funghi (gombás spagetti), szárítmány / poralakban
930	spagetti paradicsomszósszal

931	sült oldalas, mélyhűtött
932	spenót, mélyhűtött
933	marhafarót
934	majonézes Waldorf-saláta
935	fehérkáposzta-saláta olajjal
936	virslisajt-saláta
937	szilvágombóc, mélyhűtött
938	hagymakarikák, elősütve
Egyéb	
939	sütőélesztő, préselt
940	sőrélesztő, szárított
941	földimogyoró ropogtatnivaló
942	zselatin (étkezési zselatin)
943	burgonya-chips, szózott, olajban sütött
944	burgonya-pálcika, szózott, olajban sütött
945	Kräcker (sóskeksz)
946	pudingpor, szárítmány/poralakban
947	sós ropi
948	tofu
949	tortilla chips
Saját jegyzetekhez	
950	
951	
952	
953	
954	

955	
956	
957	
958	
959	
960	
961	
962	
963	

964	
965	
966	
967	
968	
969	
970	
971	
972	

973	
974	
975	
976	
977	
978	
979	
980	
981	

982	
983	
984	
985	
986	
987	
988	
989	

990	
991	
992	
993	
994	
995	
996	
997	

998	
999	

