

# SALTER

## Nutri-Weigh Slim

Nutritional Scale

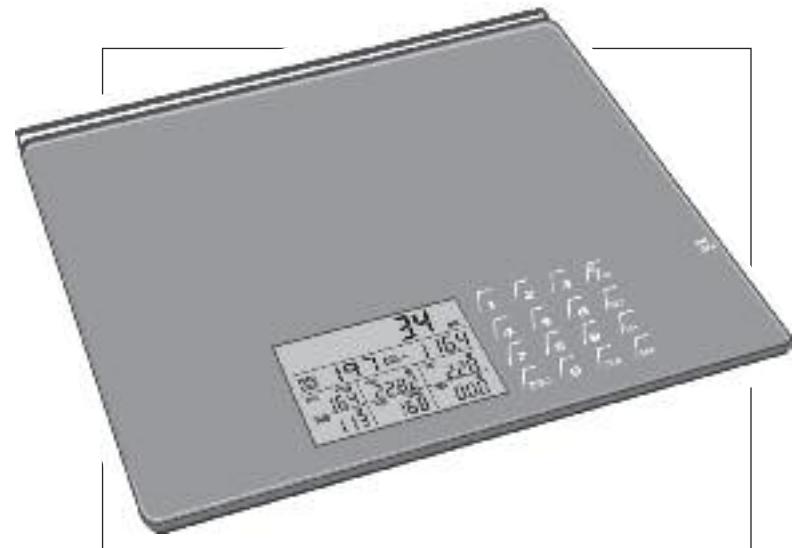
Balance nutritionnelle

Nährwertwaage

Balanza de Nutrición

Bilancia nutrizionale

Voedingsweegschaal



OPERATING INSTRUCTIONS & FOOD CODE TABLE

MODE D'EMPLOI ET TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

BEDIENUNGSANLEITUNG UND LEBENSMITTELCODE-TABELLE

INSTRUCCIONES DE USO & TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

ISTRUZIONI D'USO E TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

HANDLEIDING EN TABEL MET VOEDSELCODES

# SALTER

## Nutritional Scale

The Salter Nutritional Scale is designed for precise measuring of ingredients or portions and for monitoring the key nutritional values in your food.

(Fat, salt, cholesterol, carbohydrate, fibre, protein and calories)

This scale offers a complete database of nutritional information for 999 foods and ingredients as listed in the McCance & Widdowson's Composition of Food Integrated Dataset (COFIDS) Food Standards Agency.

It has a memory feature for up to 99 entries, which when recalled displays the total accumulated calories/fat/salt etc. for all items stored. This enables the user to keep track of nutritional values and calorie content over the course of a day.

All these features make this scale ideal for everyday use and dietary control purposes.

### WARNINGS/DISCLAIMERS:

1. The information provided by this product should not be used for calculating type or dose of medication.
2. Always consult a doctor or health professional before starting a weight loss or exercise program.
3. The information provided by this product should always be used in conjunction with professional dietary advice.

### NUTRITIONAL SCALE - OPERATING INSTRUCTIONS

#### BATTERY:

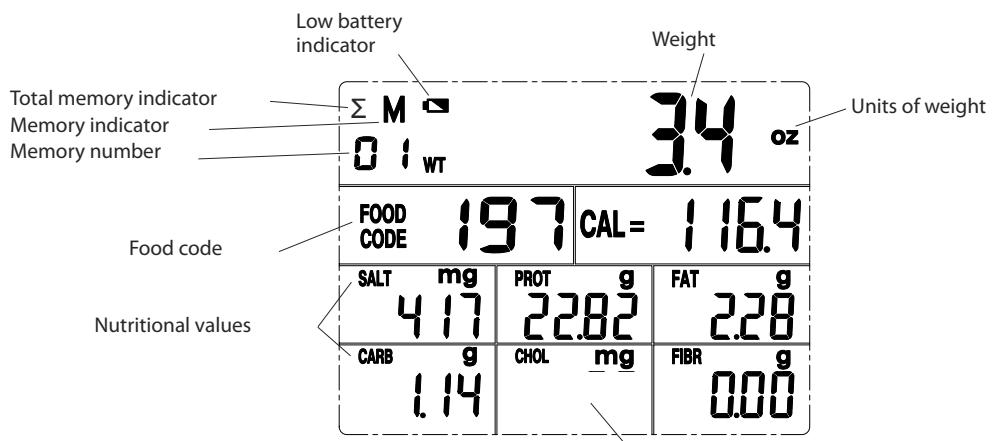
3 AAA

#### TO INSTALL BATTERY:

Insert the 3 AAA batteries into the battery compartment. Ensure the + and - terminals are the correct way round.

#### THE DISPLAY:

The diagram below explains the various features of the display.



Note : Display shows blank if there is no data for a particular nutritional value for selected food.

#### SWITCH ON:

Press and release the ON/OFF key

#### TO SWITCH OFF:

Press and release the ON/OFF key

NOTE: Auto switch-off occurs if display shows 0.0 or the same weight reading for approximately 3 minutes.

TIP: Using the ON/OFF key to switch the scale off after use will prolong the battery life.

#### TO CONVERT WEIGHT UNITS:

The scale measures in imperial (oz & lb:oz), metric (kg & g) and Aquatronic® liquid measurements (fl. oz & ml). In weighing mode press and release the UNIT key to convert between g /oz/lb:oz/ml/fl.oz at any time.

**NOTE:** The Aquatronic® liquid measure feature is suitable for all water based liquids, including wine, milk, stock, cream etc. Please be aware that oils have a lower specific gravity, which will result in a volume reading of approx. +10%. If measuring oils by volume on this scale, please adjust for this accordingly.

#### TO WEIGH:

- 1) Press and release the ON/OFF key to turn the scale on
- 2) Wait until display shows 0.0
- 3) Place item to be weighed on the platform
- 4) Weight is displayed

#### TO ADD & WEIGH:

To weigh several different ingredients, press the ZERO key to reset the display between each ingredient.

**NOTE:** When weights have been tared out, the display will show a negative number when the items are removed from the scale. To reset the scale back to zero for a new measurement, press the ZERO button.

#### TO DISPLAY NUTRITIONAL READINGS:

- 1) Press and release the ON/OFF key to turn the scale on
- 2) Place food item to be weighed on the platform.
- 3) Clear the food code if necessary by pressing and releasing the CLR key – the food code 000 is displayed.
- 4) Refer to the table in this manual and identify the 3 digit code for the food item being weighed (e.g. 921 for honey).
- 5) Using the numerical keys (0 – 9) enter the 3 digit code
- 6) When the 3rd digit is pressed, the values for calories, salt, protein, fat, carbohydrates, cholesterol, and fiber for the food item will all appear on the screen.

#### TO SAVE NUTRITIONAL VALUES TO MEMORY:

- 1) Follow steps 1 – 6 of the 'To Display Nutritional Readings' section.
- 2) Press M+ key to add the food item being weighed to memory.
- 3) M01 will be shown at the upper left corner of the display to indicate that one set of values has been saved to memory. To add additional food items to memory, repeat the previous steps.

**NOTE:** The memory is saved permanently, even if the scale is switched off except when the batteries are removed.

**NOTE:** The maximum number of food items that can be added to the memory is 99.

When the memory number reaches 99 the display will flash "99" – the memory must be cleared by following the instructions in the 'To Clear Memory' section.

#### TO RECALL MEMORY:

- 1) Press MR key to see the total values for all of the food items stored to memory.
- 2) Σ is displayed next to the memory indicator to indicate that the total memory is being displayed.
- 3) The total values for calories, salt, protein, fat, carbohydrates, cholesterol, and fibre for the food items stored in memory will all appear on the screen.

**NOTE:** It is not possible to display the total weight of the food items stored to memory.

#### TO CLEAR MEMORY:

- 1) Press the MR key.
- 2) Press the MC key.
- 3) The memory is cleared when the memory indicator and memory number are no longer displayed.

**NOTE:** the scale can only store up to 99 foods in memory. If over 99 items are stored, the display will flash "99". Press MC to clear the memory.

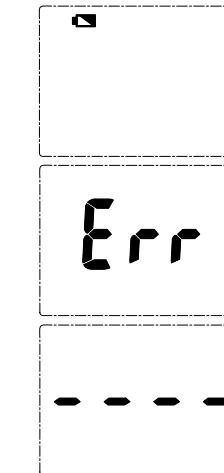
#### FUNCTION KEYS:

ON/OFF	Switch scale on/off
ZERO	Set weight to zero
M+	Save nutritional values to memory (up to a maximum of 99 values)
MR	Recall the total nutritional values stored in memory
CLR	Clear food code
MC	Clear memory
UNIT	Convert between g/oz/lb:oz/ml/fl.oz

#### NUTRITION KEYS:

cal	Calorie content (cal)	carb	Carbohydrate content (g)
salt	Salt content (mg)	chol	Cholesterol content (mg)
prot	Protein content (g)	fibr	Fiber content (g)
fat	Fat content (g)		

#### WARNING INDICATORS:



Replace battery

Weight overload

Nutritional value exceeds maximum display limit

#### NOTES FOR CLEANING/CARE:

Clean the scale with a slightly damp cloth.

**DO NOT** immerse the scale in water or use chemical/abrasive cleaning agent.

## FOOD CODE TABLE - INDEX

FOOD NAME	PAGE	FOOD NAME	PAGE
<b>MEAT</b>	<b>7</b>	Vegetables	15-16
Pork and Bacon	7	Potatoes and Potato Products	16
Beef and Veal	7	Vegetable Dishes	16
Poultry	7	Beans & Pulses, Nuts & Seeds	16
Game Birds	7-8	Beans, Pulses and Lentils	16
Game Meat	8	Nuts and Seeds	16-17
Lamb	8	<b>SOUPS, SAVOURIES, SANDWICHES AND PIZZA</b>	<b>17</b>
Offal	8	Soups	17
<b>MEAT PRODUCTS AND DISHES</b>	<b>8</b>	Savouries	17
Burgers & Grillsteaks	8	Sandwiches	17
Pies and Pastries	8	Pizza	17
Sausages & Deli Meats	8-9	<b>CRISPS, CHOCOLATE AND SWEETS</b>	<b>17</b>
Tinned Meats, Patés and Processed Meats	9	Savoury snacks and crisps	17-18
Meat Dishes - Traditional European	9	Chocolate	18
Meat Dishes - Curries, Asian style and other World Foods	9-10	Other sweets	18
<b>FISH &amp; SEAFOOD</b>	<b>10</b>	<b>SUGAR PRODUCTS AND PRESERVES</b>	<b>18</b>
White Fish	10	<b>BISCUITS, CAKES &amp; PUDDINGS</b>	<b>18</b>
Oily Fish	10	Ice Cream	18
Seafood	10-11	Pudding & Chilled Desserts	18
Fish Products and Dishes	11	Biscuits	18-19
<b>DAIRY PRODUCE</b>	<b>11</b>	Cakes	19
Milk & Cream	11	Buns and Pastries	19
Yoghurt	11	Puddings	19
Cheese	11-12	<b>CONDIMENTS, SAUCES AND PICKLES</b>	<b>19</b>
Eggs and Egg Based Dishes	12	Condiments and Sauces	19-20
<b>FLOUR, GRAINS, PASTRY &amp; PASTA</b>	<b>12</b>	Pickles and Chutneys	20
Flours and Grains	12	Dips and Dressings	20
Pastry	12	<b>BEVERAGES</b>	<b>20</b>
Noodles and Pasta	12	Carbonated Drinks	20
<b>CEREALS AND BREADS</b>	<b>12</b>	Squash and Cordials	20
Breakfast Cereals	12-13	Fruit Juices	20
Breads & Rolls	13	Hot Drinks	20
<b>OILS &amp; FATS</b>	<b>13</b>	Beers	20
Spreading Fats	13	Wines	20-21
Oils	13	Cider	21
Cooking Fats	13	Fortified Wines	21
<b>FRUIT &amp; VEGETABLES, VEGETABLE DISHES</b>	<b>13</b>	Vermouths	21
Fruit	13-15	Liqueurs & Spirits	21

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE	FOOD NAME	FOOD CODE
<b>MEAT</b>			
<b>PORK &amp; BACON</b>			
Bacon rashers, back, fat trimmed, grilled	620	Beef, sirloin steak, grilled medium-rare, lean and fat	622
Bacon rashers, back, grilled	619	Beef, sirloin steak, raw, lean and fat	623
Bacon rashers, back, smoked, grilled	618	Beef, stewing steak, raw, lean	630
Bacon rashers, middle, grilled	615	Beef, stewing steak, stewed, lean and fat	629
Bacon rashers, middle, raw	614	Beef, topside, roasted medium-rare, lean and fat	631
Bacon rashers, streaky, grilled	616	Veal, escalope, fried	666
Ham	612	<b>POULTRY</b>	
Ham, gammon joint, boiled	617	Chicken breast in crumbs, chilled, fried	685
Pork, belly joint, roasted, lean and fat	663	Chicken breast, crumbed, chilled, grilled	727
Pork, chump steaks, fried, lean and fat	662	Chicken, breast, grilled with skin, meat only	680
Pork, crackling, cooked	664	Chicken, breast, grilled without skin, meat only	682
Pork, diced, kebabs, grilled, lean	661	Chicken, breast, grilled, meat and skin	679
Pork, fillet slices, grilled, lean	665	Chicken, breast, strips, stir-fried	683
Pork, loin chops, grilled, lean and fat	659	Chicken, dark meat, roasted	676
Pork, loin chops, roasted, lean and fat	658	Chicken, drumsticks, roasted, meat only	681
Pork, loin joint, roasted, lean	656	Chicken kiev, frozen, baked	726
Pork, loin steaks, fried, lean and fat	655	Chicken, light meat, roasted	677
Pork, mince, stewed	654	Chicken, meat only, average, raw	684
Pork, steaks, grilled, lean	660	Chicken, meat, average, roasted	675
Pork, steaks, stewed, lean	657	Chicken nuggets, takeaway	725
<b>BEEF &amp; VEAL</b>			
Beef, braising steak, braised, lean and fat	636	Chicken, portions, deep-fried, meat and skin	678
Beef, brisket, boiled, lean and fat	635	Chicken, thighs, casserole, meat and skin, weighed with bone	686
Beef, fillet steak, fried, lean and fat	633	Turkey, breast, fillet, grilled, meat only	701
Beef, fillet steak, grilled, lean and fat	632	Turkey, dark meat, roasted	696
Beef, fillet steak, raw, lean and fat	634	Turkey, drumsticks, roasted, meat and skin	693
Beef, flank, pot-roasted, lean and fat	639	Turkey, drumsticks, roasted, meat only	694
Beef, mince, extra lean, stewed	638	Turkey, light meat, roasted	697
Beef, mince, stewed	628	Turkey, meat, average, roasted	695
Beef, rump steak, lean and fat, fried	627	Turkey, mince, stewed	699
Beef, rump steak, lean only, grilled	626	Turkey, strips, stir-fried	698
Beef, rump steak, strips, stir-fried, lean	637	Turkey, thighs, diced, casserole, meat only	700
Beef, silverside, pot-roasted, lean	625	<b>GAME BIRDS</b>	
Beef, sirloin joint, roasted, lean and fat	624	Duck, crispy, chinese style	687
Beef, sirloin steak, fried, lean and fat	621	Duck, roasted, meat only	688

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Duck, roasted, meat, fat and skin	689
Goose, roasted, meat, fat and skin	690
Pheasant, roasted, meat only	691
Pigeon, roasted, meat only	692
<b>GAME MEAT</b>	
Hare, stewed, meat only	702
Rabbit, raw, meat only	703
Rabbit, stewed, meat only	704
Venison, roast	705
<b>LAMB</b>	
Lamb, average, trimmed fat, cooked	641
Lamb, best end neck cutlets, grilled, lean and fat	642
Lamb, breast, raw, lean	640
Lamb, breast, roasted, lean	643
Lamb, lean only, raw, average	652
Lamb, leg, whole, lean and fat, roast, medium	650
Lamb, loin chops, lean and fat, grilled	651
Lamb, shoulder joint, roasted, lean	646
Lamb, shoulder, diced, kebabs, grilled, lean and fat	647
Lamb, shoulder, whole, roasted, lean	644
Lamb, stewing, stewed, lean	653
Lamb, stewing, stewed, lean and fat	645
Rack of lamb, roasted, lean	649
Rack of lamb, roasted, lean and fat	648
<b>OFFAL</b>	
Heart, lamb, roasted	710
Kidney, lamb, fried	713
Liver, calf, fried	715
Liver, chicken, fried	714
Liver, lamb, fried	711
Liver, lamb, raw	712
Liver, pig, raw	708
Liver, pig, stewed	707
Oxtail, stewed	706
Tongue, ox, stewed	709
<b>MEAT PRODUCTS AND DISHES</b>	
<b>BURGERS &amp; GRILLSTEAKS</b>	
Beefburgers, chilled/frozen, fried	672
<b>FOOD NAME</b>	<b>FOOD CODE</b>
Beefburgers, chilled/frozen, grilled	671
Big Mac	674
Cheeseburger, takeaway	667
Chicken burger, takeaway	673
Hamburger, takeaway	670
Quarterpounder with cheese, takeaway	669
Whopper burger	668
<b>PIES AND PASTRIES</b>	
Beef pie, chilled/frozen, baked	747
Chicken pie, individual, chilled/frozen, baked	753
Cornish pasty, retail	739
Frankfurter with bun	733
Pork pie, individual	745
Sausage roll, flaky pastry, homemade	743
Sausage rolls, short pastry, homemade	732
Steak and kidney pie, single crust, homemade	735
Steak and kidney pudding, homemade	734
Steak and kidney/Beef pie, individual, chilled/frozen, baked	744
<b>SAUSAGES &amp; DELI MEATS</b>	
Beef sausages, chilled, grilled	755
Beef slices	728
Black pudding, dry-fried	722
Bratwurst	757
Chicken slices	721
Chorizo	756
Frankfurter	751
Garlic sausage	754
Ham, Parma	750
Ham, premium	749
Knackwurst	752
Liver sausage	746
Pastrami	720
Pepperami	731
Pork and beef sausages, chilled, grilled	761
Pork and beef, economy sausages, chilled, grilled	759
Pork sausages, chilled, grilled	760
Premium sausages, chilled, fried	758
Salami	730

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Saveloy, unbattered, takeaway	737
Turkey slices	741
<b>TINNED MEATS, PATÉS AND PROCESSED MEATS</b>	
Beefburgers, low fat, chilled/frozen, grilled	748
Corned beef, canned	716
Haggis, boiled	717
Luncheon meat, canned	718
Meat spread	719
Minced beef in gravy, canned	723
Minced beef pie filling, canned	724
Paté, liver	738
Paté, liver, in a tube	729
Paté, meat, reduced fat	740
Rissoles, savoury	742
<b>MEAT DISHES - TRADITIONAL EUROPEAN</b>	
Beef bourguignonne	827
Beef casserole, made with canned cook-in sauce	831
Beef stew and dumplings	778
Beef stew, homemade	806
Beef Stroganoff	779
Beef Wellington	780
Bolognese sauce (with meat)	815
Cannelloni, chilled/frozen, reheated	795
Chicken and mushroom pie, single crust, homemade	775
Chicken chasseur	811
Chicken goujons, chilled/frozen, baked	796
Chilli con carne, homemade	801
Coq au vin	802
Corned beef hash	767
Coronation chicken	803
Cottage pie, homemade	768
Cottage/Shepherd's pie, homemade	794
Devilled kidneys	771
Faggots in gravy, chilled/frozen, reheated	819
Goulash	804
Irish stew, made with lean lamb	805
Lamb/Beef hot pot with potatoes, chilled/frozen, retail, reheated	820
Lancashire hotpot	807
<b>MEAT DISHES - CURRIES, ASIAN STYLE AND OTHER WORLD FOODS</b>	
Beef chow mein, retail, reheated	814
Beef curry	777
Beef curry, reduced fat	825
Beef enchiladas	776
Beef, stir-fried with green peppers	813
Chicken chow mein, takeaway	830
Chicken curry, average, takeaway	821
Chicken curry, chilled/frozen, reheated, with rice	817
Chicken curry, made with canned curry sauce	800
Chicken korma	762
Chicken risotto	763
Chicken satay	816
Chicken tandoori, chilled, reheated	797
Chicken vindaloo	766
Chicken, stir-fried with mushrooms and cashew nuts	764
Chicken, stir-fried with peppers in black bean sauce	765
Chicken, stir-fried with rice and vegetables, frozen, reheated	826
Doner kebab in pitta bread with salad	799
Lamb biryani	769

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Lamb curry, made with canned curry sauce	808
Lamb koftas	770
Lamb rogan josh	774
Lamb vindaloo	787
Meat samosas, takeaway	829
Pork and chicken chow mein	793
Pork spare ribs in black bean sauce	785
Pork, stir-fried with vegetables	784
Shish kebab in pitta bread with salad	798
Spring rolls, meat, takeaway	823
Sweet and sour chicken, takeaway	822
Sweet and sour pork	810
Sweet and sour pork, made with lean pork	782

### FISH & SEAFOOD

#### WHITE FISH

Cod, baked	555
Cod, in batter, fried in retail blend oil	553
Cod, poached	556
Cod, smoked, poached	554
Cod, steamed	557
Coley, frozen, raw	552
Coley, steamed	546
Haddock, grilled	567
Haddock, in batter, fried in blended oil	566
Haddock, smoked, poached	561
Haddock, smoked, steamed	558
Haddock, steamed	565
Hake, grilled	559
Halibut, grilled	560
Hoki, grilled	562
Lemon sole, goujons, baked	549
Lemon sole, goujons, fried in blended oil	537
Lemon sole, grilled	564
Lemon sole, steamed	563
Monkfish, grilled	538
Mullet, Red, grilled	540
Plaice, goujons, baked	536
Plaice, grilled	541
Plaice, in batter, fried in blended oil	534

FOOD NAME	FOOD CODE
Plaice, in crumbs, fried in blended oil	535
Red snapper, fried in blended oil, weighed with bones and skin	539
Rock Salmon/Dogfish, in batter, fried in blended oil, weighed with bones	548
Skate, grilled	550
Skate, in batter, fried in blended oil	551
Tilapia, raw	542
Turbot, grilled	547
Turbot, raw	543
Whiting, raw	544
Whiting, steamed	545
<b>OILY FISH</b>	
Anchovies, canned in oil, drained	579
Eel, jellied	584
Herring, grilled	583
Kipper, boil in bag, boiled	589
Mackerel, canned in brine, drained	571
Mackerel, canned in tomato sauce	588
Mackerel, grilled	578
Mackerel, smoked	585
Pilchards, canned in tomato sauce	586
Salmon, grilled	577
Salmon, pink, canned in brine, flesh and bones, drained	574
Salmon, smoked	573
Salmon, steamed	587
Sardines, canned in brine, drained	572
Sardines, canned in tomato sauce	569
Sardines, grilled, weighed with bones	570
Swordfish, grilled	568
Trout, rainbow, grilled	582
Tuna, canned in brine, drained	575
Tuna, canned in oil, drained	580
Tuna, raw	581
Whitebait, in flour, fried	576
<b>SEAFOOD</b>	
Crab, boiled	592
Crab, canned in brine, drained	593
Lobster, boiled	591
Mussels, boiled, weighed with shells	599

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Prawns, boiled	595
Prawns, boiled, weighed with shells	596
Scallops, steamed	598
Scampi, in breadcrumbs, frozen, fried in sunflower oil	594
Shrimps, boiled	590
Squid, in batter, fried in sunflower oil	597
<b>FISH PRODUCTS AND DISHES</b>	
Curry, prawn, takeaway	605
Fish cakes, grilled	610
Fish cakes, salmon, homemade	608
Fish fingers, cod, grilled	612
Fish paste	601
Fisherman's pie, retail	602
Kedgeree	607
Mackerel pate, smoked	603
Roe, cod, hard, fried in blended oil	611
Roe, herring, soft, fried in blended oil	609
Salmon en croute, retail	604
Seafood cocktail	600
<b>CHEESE</b>	
Brie	187
Caerphilly	206
Camembert	188
Cheddar style, half fat	190
Cheddar, average of all types	209
Cheddar, English	189
Cheese spread, plain	191
Cheese spread, reduced fat	192
Cheshire	210
Cottage cheese, plain	193
Cottage cheese, plain, reduced fat	194
Cream cheese	195
Danish blue	196
Derby	211
Double Gloucester	208
Edam	197
Emmental	221
Feta	205
Goats milk cheese, soft, full fat, white rind	186
Gouda	198
Gruyere	220
Lancashire	219
Leicester	218
Mozzarella, fresh	199

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Parmesan, fresh	200
Processed cheese slices, reduced fat	201
Processed cheese, smoked	217
Quark	216
Ricotta	212
Roquefort	215
Sage Derby	222
Soya cheese	213
Spreadable cheese, soft white, full fat	202
Spreadable cheese, soft white, low fat	203
Stilton, blue	204
Stilton, white	214
Wensleydale	207
<b>EGGS AND EGG BASED DISHES</b>	
Egg white, dried	268
Eggs, chicken, boiled	269
Eggs, chicken, fried, without fat	266
Eggs, chicken, scrambled, with milk	279
Eggs, chicken, white, raw	271
Eggs, chicken, whole, free-range, raw	272
Eggs, chicken, whole, raw	267
Eggs, chicken, yolk, raw	270
Omelette, cheese	277
Omelette, plain	278
Omelette, Spanish	273
Quiche, cheese and egg	276
Quiche, Lorraine	275
Quiche, mushroom	274
<b>BUTTER (SEE FATS &amp; OILS SECTION)</b>	
<b>ICE-CREAM (SEE BISCUITS, CAKES &amp; PUDDINGS)</b>	
<b>FLOUR, GRAINS, PAstry &amp; PASTA</b>	
<b>FLOURS AND GRAINS</b>	
Barley, pearl, boiled	010
Brown rice, boiled	019
Cornflour	003
Millet flour	011
Oatmeal, raw	012
Rice flour	009
Rye flour, whole	004

FOOD NAME	FOOD CODE
Semolina, raw	002
Tapioca, raw	001
Wheat flour, brown	005
Wheat flour, white, breadmaking	008
Wheat flour, white, plain	006
Wheat flour, white, self-raising	007
White rice, easy cook, boiled	020
<b>PASTRY</b>	
Flaky pastry, cooked	124
Flaky pastry, raw	126
Puff pastry, frozen, raw	125
Shortcrust pastry, cooked	122
Wholemeal pastry, cooked	123
<b>NOODLES AND PASTA</b>	
Macaroni cheese	022
Macaroni, boiled	027
Noodles, egg, boiled	030
Noodles, plain, boiled	029
Noodles, rice, dried	028
Pasta, fresh, cheese and vegetable stuffed, cooked	025
Pasta, plain, fresh, cooked	026
Ravioli, canned in tomato sauce	021
Spaghetti, white, boiled	024
Spaghetti, wholemeal, boiled	023
<b>CEREALS AND BREADS</b>	
<b>BREAKFAST CEREALS</b>	
All-Bran	088
Bran Flakes	083
Cheerios	058
Clusters	080
Coco Pops	084
Corn Flakes	086
Crunchy Nut Corn Flakes	087
Frosties	082
Fruit 'n Fibre	076
Grapenuts	074
Muesli, swiss style	072
Muesli, with extra fruit	078
Muesli, with no added sugar	071

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Multi-Grain Start	059
Nutri-Grain	069
Oat Bran Flakes, with raisins	085
Porridge, made with milk and water	070
Porridge, made with water	068
Porridge, made with whole milk	073
Puffed Wheat	079
Raisin Splitz	081
Ready Brek	075
Rice Krispies	064
Ricles	060
Shredded Wheat	061
Shreddies	062
Special K	063
Sugar Puffs	065
Sultana Bran	066
Weetabix	067
Weetos	077
<b>BREADS &amp; ROLLS</b>	
Bagels, plain	137
Breadcrumbs, manufactured	046
Brown bread, average	052
Brown rolls, soft	057
Chapatis, made with fat	051
Ciabatta	043
Crumpets, toasted	138
Garlic bread, pre-packed, frozen	049
Granary bread	050
Granary rolls	053
Muffins, bran	129
Muffins, English style, white	141
Naan bread	045
Pappadums, takeaway	044
Pitta bread, white	040
Rye bread	047
Tortillas, made with wheat flour	041
White bread, average	048
White bread, farmhouse or split tin, freshly baked	039
<b>OILS</b>	
Corn oil	847
Olive oil	849
Peanut (Groundnut) oil	850
Rapeseed oil	848
Sesame oil	846
Sunflower oil	844
Vegetable oil, blended, average	845
<b>COOKING FATS</b>	
Ghee, butter	854
Ghee, vegetable	851
Lard	853
Suet, shredded	855
Suet, vegetable	852
<b>FRUIT &amp; VEGETABLES, VEGETABLE DISHES</b>	
<b>FRUIT</b>	
Apples, cooking, baked without sugar, flesh only	470
Apples, cooking, raw, peeled	471
Apples, eating, average, raw	469

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Apples, eating, Cox's Pippin, raw	475
Apples, eating, Granny Smith, raw	474
Apples, eating, red dessert, raw	472
Apricots, canned in juice	436
Apricots, canned in syrup	431
Apricots, dried	473
Apricots, raw	480
Avocado, Fuerte	461
Avocado, Hass	460
Banana chips	459
Bananas	462
Blackberries, raw	458
Blackberries, stewed without sugar	457
Blackcurrants, canned in juice	468
Blackcurrants, canned in syrup	467
Cherries, canned in syrup	464
Cherries, glace	463
Cherries, raw	466
Cherries, stewed without sugar, weighed with stones	465
Cherry pie filling	481
Cranberries	491
Currants	490
Damsons, raw	489
Damsons, stewed without sugar	488
Dates, dried	486
Dates, raw	487
Elderberries	500
Figs, dried	497
Figs, raw	498
Figs, ready-to-eat	499
Fruit cocktail, canned in juice	496
Fruit cocktail, canned in syrup	495
Fruit pie filling	494
Gooseberries, dessert, canned in syrup	493
Gooseberries, dessert, raw	492
Grapefruit, raw	440
Grapes, average	479
Greengages, raw	478
Greengages, stewed without sugar	476
Kiwi fruit	435
Lemons, peeled	485
Limes, peeled	484
Loganberries, raw	483
Loquats, raw	482
Lychees, raw	477
Mandarin oranges, canned in syrup	423
Mangoes, ripe, canned in syrup	422
Melon, Canteloupe-type	439
Melon, Galia	419
Melon, Honeydew	420
Melon, watermelon	434
Mulberries, raw	421
Nectarines	424
Oranges	433
Paw-paw, raw	427
Peaches, canned in juice	426
Peaches, canned in syrup	425
Peaches, raw	432
Pears, average, raw	428
Pears, average, stewed without sugar	411
Pears, William, raw	410
Physalis	417
Pineapple, canned in juice	415
Pineapple, raw	416
Plums, average, stewed without sugar	441
Plums, Victoria, raw	412
Plums, Victoria, stewed without sugar	414
Plums, yellow, raw	418
Pomegranate	413
Prunes	449
Prunes, canned in syrup	446
Prunes, ready-to-eat	450
Prunes, stewed without sugar	448
Quinces	445
Raisins	444
Rambutan	443
Raspberries, frozen	447
Raspberries, raw	442
Redcurrants, raw	456

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Rhubarb, canned in syrup	454
Rhubarb, stewed with sugar	455
Satsumas	453
Strawberries, canned in syrup	451
Strawberries, raw	452
Tangerines	438
Whitecurrants, raw	437
<b>VEGETABLES</b>	
Alfalfa sprouts, raw	336
Artichoke, globe, boiled in unsalted water	333
Artichoke, Jerusalem, boiled in unsalted water	334
Asparagus, boiled, weighed as served	366
Asparagus, canned, re-heated, drained	335
Aubergine, raw	330
Bamboo shoots, canned, drained	332
Beansprouts, mung, canned, drained	309
Beansprouts, mung, raw	303
Beetroot, pickled, drained	328
Beetroot, raw	327
Broccoli, green, boiled in unsalted water	329
Brussels sprouts, boiled in unsalted water	331
Brussels sprouts, frozen, boiled in unsalted water	373
Cabbage, raw, average	365
Cabbage, Savoy, raw	384
Carrot juice	385
Carrots, young, boiled in unsalted water	352
Carrots, young, raw	370
Cauliflower, boiled in unsalted water	388
Cauliflower, raw	387
Celeriac, raw	389
Celery, raw	353
Chard, Swiss, boiled in unsalted water	379
Chicory, raw	386
Courgette, boiled in unsalted water	376
Courgette, raw	375
Cucumber, raw	377
Curly kale, raw	378
Fennel, Florence, raw	380
Garlic, raw	381
Gherkins, raw	382
Green beans/French beans, boiled in unsalted water	315
Green beans/French beans, frozen, boiled in unsalted water	299
Leeks, boiled in unsalted water	354
Leeks, raw	363
Lettuce, average, raw	355
Mange-tout peas, raw	325
Mange-tout peas, stir-fried in blended oil	323
Marrow, boiled in unsalted water	392
Marrow, raw	391
Mixed vegetables, frozen, boiled in salted water	393
Mushrooms, common, fried in butter	371
Mushrooms, common, raw	394
Olives, in brine	430
Olives, in brine, weighed with stones	429
Onions, raw	390
Parsnip, boiled in unsalted water	356
Peas, fushy, canned, re-heated	322
Peas, frozen, boiled in unsalted water	326
Peppers, capsicum, green, raw	383
Peppers, capsicum, red, raw	344
Plantain, boiled in unsalted water	345
Pumpkin, boiled in salted water	347
Pumpkin, raw	346
Radish, red, raw	348
Shallots, raw	349
Spinach, boiled in unsalted water	359
Spinach, raw	358
Spring greens, boiled in unsalted water	350
Spring onions, bulbs and tops, raw	342
Squash, butternut, baked	338
Sugar-snap peas, boiled in salted water	321
Swede, boiled in unsalted water	340
Swede, raw	339
Sweet potato, baked	341
Sweet potato, boiled in salted water	362
Sweetcorn, kernels, canned, re-heated, drained	360

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Sweetcorn, kernels, raw	337
Sweetcorn, on-the-cob, whole, boiled in unsalted water	343
Tomatoes, canned, whole contents	361
Tomatoes, cherry, raw	374
Tomatoes, grilled	364
Tomatoes, sun dried	372
Turnip, boiled in unsalted water	367
Water chestnuts, canned, drained	368
Watercress, raw	351
Yam, baked	369
<b>POTATOES &amp; POTATO PRODUCTS</b>	
Chips, French fries, retail	287
Chips, oven, frozen, baked	288
Chips, retail, fried in vegetable oil	286
Chips, straight cut, frozen, fried in blended oil	289
Instant potato powder, made up with semi-skimmed milk	290
New potatoes, boiled in unsalted water	281
Old potatoes, baked, flesh and skin	283
Old potatoes, mashed with butter	282
Old potatoes, roast in blended oil	285
Old potatoes, roast in lard	284
Potato croquettes, fried in blended oil	291
Potato waffles, frozen, cooked	280
<b>VEGETABLE DISHES</b>	
Bhaji, potato and onion	404
Cauliflower cheese, made with skimmed milk	399
Chilli, bean and lentil	398
Chilli, Quorn	400
Moussaka, vegetable	395
Nut cutlets, retail, fried in sunflower oil	406
Nut cutlets, retail, fried in vegetable oil	409
Nut roast	402
Quorn, pieces, as purchased	357
Rice and black-eye beans	397
Salad, potato, with mayonnaise, retail	407
Salad, potato, with reduced calorie dressing, retail	408
Samosas, vegetable, retail	405
<b>BEANS &amp; PULSES, NUTS &amp; SEEDS</b>	
Vegeburger mix, made up with water and egg	403
Vegetable and cheese grill/burger, in crumbs, baked/grilled	401
<b>BEANS, PULSES AND LENTILS</b>	
Aduki beans, dried, boiled in unsalted water	313
Baked beans, canned in tomato sauce	312
Baked beans, canned in tomato sauce, reduced sugar, reduced salt	311
Blackeye beans, dried, boiled in unsalted water	310
Broad beans, canned, re-heated, drained	319
Broad beans, frozen, boiled in unsalted water	302
Butter beans, canned, re-heated, drained	308
Butter beans, dried, raw	318
Chick pea flour	317
Chick peas, canned, re-heated, drained	316
Chick peas, whole, dried, boiled in unsalted water	300
Chilli beans, canned, re-heated	320
Haricot beans, dried, boiled in unsalted water	314
Lentils, green and brown, whole, dried, boiled in salted water	296
Lentils, green and brown, whole, dried, raw	297
Lentils, red, split, dried, boiled in unsalted water	298
Lentils, red, split, dried, raw	295
Pinto beans, dried, boiled in unsalted water	292
Pinto beans, re-fried beans	293
Processed peas, canned, re-heated, drained	324
Red kidney beans, canned, re-heated, drained	305
Red kidney beans, dried, boiled in unsalted water	294
Runner beans, boiled in unsalted water	307
Soya beans, dried, boiled in unsalted water	306
Tofu, soya bean, steamed	301
Tofu, soya bean, steamed, fried	304
<b>NUTS AND SEEDS</b>	
Almonds	508
Almonds, toasted	518
Brazil nuts	509

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Cashew nuts, plain	520
Cashew nuts, roasted and salted	521
Chestnuts	522
Chestnuts, dried	524
Coconut, desiccated	511
Hazelnuts	512
Macadamia nuts, salted	531
Mixed nuts and raisins	519
Peanut butter, smooth	514
Peanut butter, wholegrain	533
Peanuts and raisins	515
Peanuts, dry roasted	516
Peanuts, plain	507
Pecan nuts	532
Pine nuts	527
Pistachio nuts, roasted and salted	530
Pumpkin seeds	529
Quinoa	528
Sesame seeds	523
Sunflower seeds	513
Walnuts	517
<b>SOUPS, SAVOURIES, SANDWICHES AND PIZZA</b>	
<b>SOUPS</b>	
Chicken soup, cream of, canned, condensed	961
Consomme	960
French onion soup	951
Lentil soup, canned	959
Minestrone soup	954
Mushroom soup, cream of, canned	955
Oxtail soup, canned	958
Pea and ham soup	953
Potato and leek soup	952
Tomato soup, cream of, canned	962
Vegetable soup, canned	957
Wholesoup', canned	956
<b>SAVOURIES</b>	
Baked beans, canned in tomato sauce	312
Baked beans, canned in tomato sauce, reduced sugar, reduced salt	311
<b>SANDWICHES</b>	
Sandwich, Bacon, lettuce and tomato, white bread	017
Sandwich, Cheddar cheese and pickle, white bread	016
Sandwich, Chicken salad, white bread	018
Sandwich, Egg mayonnaise, white bread	014
Sandwich, Ham salad, white bread	013
Sandwich, Tuna mayonnaise, white bread	015
<b>PIZZA</b>	
Pizza base, raw	036
Pizza, cheese and tomato, deep pan	033
Pizza, cheese and tomato, thin base	032
Pizza, ham and pineapple, chilled	034
Pizza, meat topped	035
Pizza, vegetarian	031
<b>CRISPS, CHOCOLATE AND SWEETS</b>	
<b>SAVOURY SNACKS AND CRISPS</b>	
Bombay mix	941
Olives, in brine	430
Olives, in brine, weighed with stones	429
Popcorn, plain	945
Pork scratchings	946
Potato crisps	944
Potato crisps, low fat	947
Potato crisps, thick, crinkle-cut	949
Potato rings	943
Prawn crackers, takeaway	163
Pretzels	950
Puffed potato products	948

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Scotch eggs, retail	736
Tortilla chips	942
Twiglets	940
<b>CHOCOLATE</b>	
Chocolate, milk	926
Chocolate, plain	929
Chocolate, white	927
Kit Kat	922
Mars bar	925
Smartie-type sweets	928
Snickers	924
Twix	923
<b>OTHER SWEETS</b>	
Boiled sweets	938
Cereal chewy bar	930
Cereal crunchy bar	937
Fruit pastilles	936
Fudge, homemade	931
Liquorice allsorts	939
Marshmallows	935
Nougat	933
Peppermints	934
Turkish delight, with nuts	932
<b>SUGAR PRODUCTS AND PRESERVES</b>	
Chocolate nut spread	906
Chocolate spread	912
Honey	921
Jam, diabetic	907
Jam, fruit with edible seeds	908
Jam, stone fruit	909
Lemon curd	913
Marmalade	910
Marmalade, diabetic	911
Mincemeat, vegetarian	905
Sugar, brown	915
Sugar, Demerara	920
Sugar, white	917
Syrup, golden	919
Syrup, golden, pouring	916
<b>FOOD NAME</b>	
Syrup, maple	918
Treacle, black	914
<b>BISSCUITS, CAKES &amp; PUDDINGS</b>	
<b>ICE CREAM</b>	
Choc ice	243
Cornetto type ice cream cone	242
Frozen ice cream desserts	236
Ice cream, dairy, flavoured	244
Ice cream, dairy, premium	238
Ice cream, dairy, vanilla	241
Ice cream, non-dairy, reduced calorie	245
Ice cream, non-dairy, vanilla	246
Lollies, containing ice-cream	237
Lollies, with real fruit juice	240
Sorbet, fruit	239
<b>PUDDING &amp; CHILLED DESSERTS</b>	
Cheesecake, fruit, individual	257
Chocolate dairy desserts	248
Creme caramel, retail	254
Custard, made up with semi-skimmed milk	262
Custard, made up with whole milk	260
Custard, ready to eat	249
Instant dessert powder, made up with skimmed milk	261
Jelly, made with water	259
Mousse, chocolate	250
Mousse, chocolate, low fat	251
Mousse, fruit	252
Pavlova, with fruit and cream	253
Profiteroles with sauce	256
Rice pudding, canned	258
Rice pudding, canned, low fat	247
Trifle, fruit, retail	255
<b>BISSCUITS</b>	
Chocolate biscuits, cream filled, full coated	096
Chocolate biscuits, full coated	102
Chocolate chip cookies	104
Cream crackers	105
Crispbread, rye	106
Crunch biscuits, cream filled	090

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Digestive biscuits, chocolate	107
Digestive biscuits, plain	103
<b>Flapjacks</b>	
Gingernut biscuits	108
Matzos	098
Oat based biscuits	095
Oatcakes, retail	092
Sandwich biscuits, cream filled	091
Sandwich biscuits, jam filled	101
Semi-sweet biscuits	099
Shortbread	089
Wafer biscuits, filled	093
Water biscuits	097
Wholemeal crackers	100
<b>CAKES</b>	
Chocolate cake	113
Chocolate fudge cake	118
Fruit cake, rich, homemade	116
Gingerbread	114
Jaffa cakes	120
Muffins, American style, chocolate chip	110
Reduced fat cake	109
Rice cakes	112
Rock cakes	115
Sponge cake	111
Sponge cake with butter icing	119
Sponge cake, jam filled	117
Swiss roll, chocolate, individual	121
<b>BUNS AND PASTRIES</b>	
Custard tarts, individual	139
Doughnuts, jam	135
Eccles cake	143
Eclairs, fresh	127
Hot cross buns	134
Jam tarts, retail	140
Mince pies, individual	132
Scones, cheese	130
Scones, plain	128
Scotch pancakes	133
Scotch pancakes, retail	142
<b>CONDIMENTS, SAUCES AND PICKLES</b>	
<b>CONDIMENTS AND SAUCES</b>	
Barbecue sauce	988
Black bean sauce	964
Brown sauce, sweet	987
Cheese and potato pie	264
Cheese sauce packet mix	263
Chilli sauce	965
Dressing, yogurt-based	966
Gravy instant granules, made up	998
Horseradish sauce	986
Macaroni cheese, canned	265
Mustard, smooth	996
Mustard, wholegrain	992
Pasta sauce, tomato based	985
Pesto sauce	396
Redcurrant jelly	967
Relish, burger/chilli/tomato	978
Soy sauce	984
Stock cubes, beef	997
Stock cubes, chicken	994
Stock cubes, vegetable	995
Stuffing, sage and onion	160

## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE
Sweet and sour sauce, take-away	982
Tartare sauce	981
Tomato ketchup	983
Tomato puree	999
White sauce, packet mix, made up with semi-skimmed milk	968
Worcestershire sauce	980
Yeast Extract	993
<b>PICKLES AND CHUTNEYS</b>	
Chutney, mango, sweet	991
Chutney, mixed fruit	990
Piccalilli	979
Pickle, lime, oily	989
Pickle, sweet	969
<b>DIPS AND DRESSINGS</b>	
Dressing, blue cheese	977
Dressing, 'fat free'	976
Dressing, French	973
Dressing, French, fat free	974
Dressing, thousand island	975
Mayonnaise, reduced calorie, retail	971
Mayonnaise, retail	972
Raita	963
Salad cream	970
Taramasalata	606
Tzatziki	223
<b>BEVERAGES</b>	
<b>CARBONATED DRINKS</b>	
Cola	868
Cola, diet	865
Fruit juice drink, carbonated, ready to drink	869
Ginger ale, dry	863
Lemonade	867
Soda, club	864
Tonic water	866
<b>SQUASH AND CORDIALS</b>	
Fruit drink, low calorie, concentrated, made up	875
Fruit drink/squash, concentrated, made up	874
Fruit juice drink, low calorie, ready to drink	873
<b>FRUIT JUICES</b>	
Fruit juice drink, ready to drink	872
High juice drink, concentrated	870
Lime juice cordial, concentrated, made up	871
<b>CIDER</b>	
Apple juice, unsweetened	882
Cranberry juice	877
Grapefruit juice concentrate, unsweetened	502
Grapefruit juice, unsweetened	880
Lemon juice, fresh	879
Lemon juice, fresh, weighed as whole fruit	504
Lime juice, fresh	503
Orange juice, freshly squeezed	506
Orange juice, freshly squeezed, weighed as whole fruit	501
Orange juice, unsweetened	878
Pineapple juice, unsweetened	876
Prune juice	505
Tomato juice	881
<b>HOT DRINKS</b>	
Coffee, instant, made up with water	861
Coffee, instant, made up with water and semi-skimmed milk	862
Cocoa powder, made up with skimmed milk	176
Cocoa powder, made up with whole milk	177
Drinking chocolate powder, made up with skimmed milk	856
Drinking chocolate powder, made up with whole milk	857
Instant drinks powder, malted	858
Tea, herbal, infusion	859
Tea, infusion, average, with semi-skimmed milk	860
<b>BEERS</b>	
Beer, bitter, average	883
Brown ale, bottled	887
Lager	888
Lager, alcohol-free	886
Shandy	885
Stout, Guinness	884
<b>WINES</b>	
Champagne	896
Red wine	897

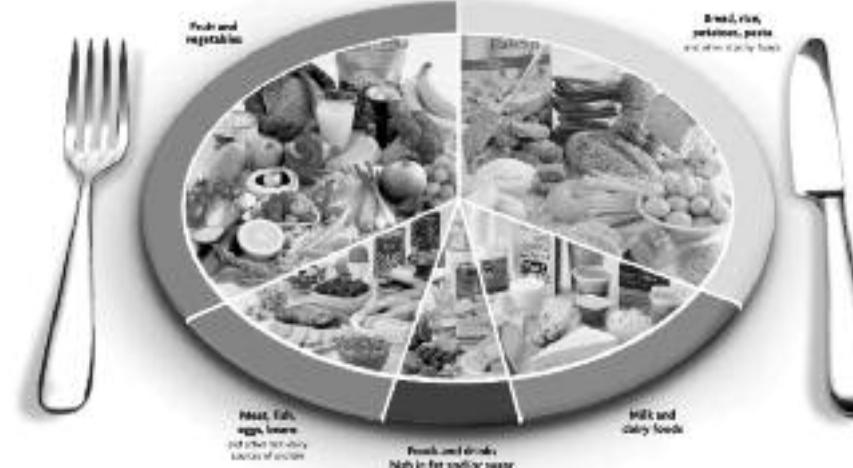
## FOOD CODE TABLE

FOOD NAME	FOOD CODE	FOOD NAME	FOOD CODE
Rose wine, medium	895	Sherry, medium	898
White wine, dry	894		
White wine, medium	892	<b>VERMOUTHS</b>	
White wine, sparkling	893	Vermouth, dry	901
<b>CIDER</b>		Vermouth, sweet	900
Cider, dry	889		
Cider, low alcohol	890		
Cider, sweet	891		
<b>FORTIFIED WINES</b>			
Port	899		

## HEALTHY EATING

### The eatwell plate

Use the eatwell plate to help you get the balance right. It shows how much of what you eat should come from each food group.



For further information on food groups and nutritional information, please visit the following website:  
[www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

Source: U.K. Food Standards Agency - [www.food.gov.uk/healthiereating/eatwellplate](http://www.food.gov.uk/healthiereating/eatwellplate) (July 2008)

## GUARANTEE

This product is intended for domestic use only. Salter will repair or replace the product, or any part of this product, (excluding batteries) free of charge if within 15 years of the date of purchase, it can be shown to have failed through defective workmanship or materials. This guarantee covers working parts that affect the function of the scale. It does not cover cosmetic deterioration caused by fair wear and tear or damage caused by accident or misuse. Opening or taking apart the scale or its components will void the guarantee. Claims under guarantee must be supported by proof of purchase and be returned carriage paid to Salter (or local Salter appointed agent if outside the UK). Care should be taken in packing the scale so that it is not damaged while in transit. This undertaking is in addition to a consumer's statutory rights and does not affect those rights in any way. For UK Sales and Service contact HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Helpline Tel No: (01732) 360783. Outside the UK contact your local Salter appointed agent.

# SALTER

## Nutritional Scale

La balance nutritionnelle Salter est conçue pour doser avec précision les ingrédients ou portions et contrôler les principales valeurs nutritives de vos aliments.  
(graisses, sel, cholestérol, glucides, fibres, protéines et calories)

Cette balance offre une base de données nutritionnelles complète couvrant 999 aliments et ingrédients, suivant la liste publiée dans l'ouvrage McCance & Widdowson's The Composition of Food integrated dataset (CoF IDS) de l'Agence britannique de protection des normes alimentaires (Food Standards Agency).

Elle est dotée d'une fonction mémoire acceptant jusqu'à 99 entrées, qui affiche sur demande le total cumulé en calories/graisses/sel, etc. pour tous les aliments enregistrés. L'utilisateur peut ainsi mémoriser les valeurs nutritives et la teneur en calories sur une journée complète.

Grâce à ces fonctionnalités, cette balance est idéale pour un usage quotidien et un suivi diététique.

### AVERTISSEMENTS/AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :

1. Les informations fournies par ce produit ne doivent pas être utilisées pour calculer un dosage de médicaments.
2. Toujours consulter un médecin ou un professionnel de la santé avant de commencer un régime ou une activité physique.
3. Les informations fournies par ce produit doivent toujours être utilisées en suivant les conseils diététiques d'un professionnel.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.  
(WEEE explanation)

## BALANCE NUTRITIONNELLE – MODE D’EMPLOI

### PILE :

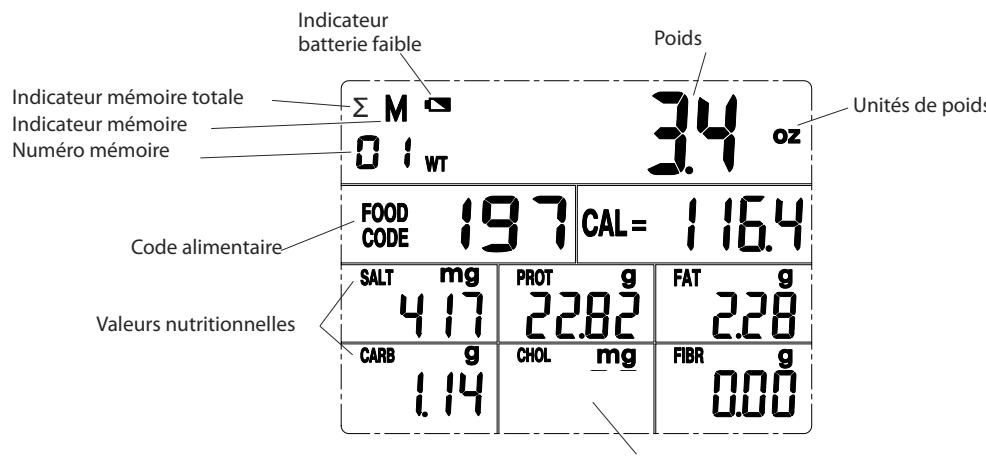
3 AAA

### INSTALLER LES PILES :

Insérer les 3 piles AAA dans le compartiment batterie. Assurez-vous que les bornes + et - sont bien orientées.

### AFFICHAGE :

Le schéma ci-dessous explique les différentes fonctions d'affichage



**Remarque :** L'écran n'affiche rien en cas d'absence de donnée pour une valeur nutritionnelle particulière concernant un ingrédient sélectionné.

### MISE EN MARCHE :

Appuyer et relâcher la touche ON/OFF

### ARRÊT :

Appuyer et relâcher la touche ON/OFF

**REMARQUE :** Arrêt automatique si l'écran affiche 0.0 ou que le même pesage apparaît pendant près de 3 minutes.

**ASTUCE :** Utiliser la touche ON/OFF pour éteindre la balance après usage permet de prolonger la durée de vie des piles.

### CONVERSION DES UNITÉS DE POIDS :

La balance calcule en mesures impériales (oz et lb:oz), métriques (kg et g) et en mesures liquides (fl. oz et ml) avec la fonction Aquatronic®. En mode pesage, appuyer et relâcher la touche UNIT pour convertir à tout moment entre g /oz/lb:oz/ml/fl.oz.

**REMARQUE :** La fonction de mesure des liquides Aquatronic® convient à tous les liquides à base d'eau (vin, lait, bouillon, crème, etc.). Ne pas oublier que les huiles ont une gravité spécifique plus faible, qui donnera une différence de volume de +10% environ. Pour obtenir un volume d'huile avec cette balance, faites le calcul nécessaire.

### PESER :

- 1) Appuyer et relâcher la touche ON/OFF pour allumer la balance.
- 2) Attendre que l'écran affiche '0.0'
- 3) Placer l'ingrédient à peser sur le plateau
- 4) Le poids s'affiche

### AJOUTER LE NOUVEL INGRÉDIENT À PESER :

Pour peser plusieurs ingrédients différents, appuyer sur la touche ZERO pour réinitialiser l'afficheur entre chaque pesage d'ingrédient.

**REMARQUE :** Quand le poids de tare est soustrait, l'écran affiche un chiffre négatif dès que les ingrédients sont retirés de la balance. Pour remettre la balance à zéro en vue d'un nouveau pesage, appuyer sur la touche ZERO.

### AFFICHER LE CALCUL DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

- 1) Appuyer et relâcher la touche ON/OFF pour allumer la balance.
- 2) Placer l'ingrédient à peser sur le plateau.
- 3) Si nécessaire, effacer le code alimentaire en appuyant et relâchant la touche CLR – le code alimentaire 000 s'affiche.
- 4) Se reporter au tableau du manuel pour le code à 3 chiffres identifiant l'ingrédient à peser (ex.: 921 pour le miel).
- 5) Entrer le code à 3 chiffres en utilisant le clavier numérique (0 – 9).
- 6) Dès la saisie du 3e chiffre, les valeurs en calories, sel, protéines, graisses, glucides, cholestérol et fibres concernant l'ingrédient s'affichent sur l'écran.

### MÉMORISER LES VALEURS NUTRITIONNELLES :

- 1) Suivre les étapes 1 à 6 de la section 'Afficher le calcul des valeurs nutritionnelles'.
- 2) Appuyer sur la touche M+ pour mémoriser l'ingrédient en cours de pesage .
- 3) M01 s'affiche dans le coin supérieur gauche de l'écran pour indiquer qu'un ensemble de valeurs a été mémorisé. Répéter les étapes précédentes pour mémoriser d'autres ingrédients.

**REMARQUE :** La mémoire est sauvegardée en permanence, même si la balance est éteinte (sauf en cas de retrait des piles).

**REMARQUE :** La balance peut mémoriser jusqu'à 99 ingrédients maximum.

Quand la mémoire atteint le chiffre 99, « 99 » s'affiche en clignotant – la mémoire doit être effacer en suivant les instructions de la section 'Effacer la mémoire'.

### RAPPEL DE MÉMOIRE :

- 1) Appuyer sur la touche MR pour voir le total des valeurs concernant tous les ingrédients mémorisés.
- 2) Σ apparaît à côté de l'indicateur mémoire pour indiquer que tout le contenu mémoire est affiché.
- 3) Le total des valeurs en calories, sel, protéines, graisses, glucides, cholestérol et fibres concernant les ingrédients mémorisés s'affiche sur l'écran.

**REMARQUE :** Il n'est pas possible d'afficher le poids total des ingrédients mémorisés.

## EFFACER LA MÉMOIRE :

- 1) Appuyer sur la touche MR.
  - 2) Appuyer sur la touche MC.
  - 3) La mémoire est effacée quand l'indicateur mémoire et le numéro mémoire ne sont plus affichés.
- REMARQUE :** la balance ne peut mémoriser que 99 ingrédients. Si plus de 99 ingrédients sont stockés, « 99 » s'affiche en clignotant. Appuyer sur la touche MC pour effacer la mémoire.

## FONCTIONS CLÉS :

ON/OFF	Mise en marche/arrêt de la balance
ZERO	Remet la balance à zéro
M+	Mémorise les valeurs nutritionnelles (jusqu'à 99 valeurs maximum)
MR	Rappel du total des valeurs nutritionnelles mémorisées
CLR	Efface le code alimentaire
MC	Efface la mémoire
UNIT	Convertit entre g/oz/lb:oz/ml/fl.oz

## SYMBOLES DES VALEURS NUTRITIVES :

cal	Teneur en calories (cal)	carb	Teneur en glucides (g)
sel	Teneur en sel (mg)	chol	Teneur en cholestérol (mg)
prot	Teneur en protéines (g)	fibr	Teneur en fibres (g)
grassee	Teneur en graisses (g)		

## VOYANTS ALARME :

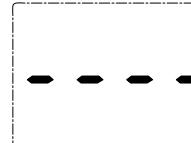
Remplacez les piles



Surcharge pondérale



La valeur nutritionnelle dépasse la limite d'affichage maximum



## CONSIGNES DE NETTOYAGE/D'ENTRETIEN :

Nettoyez la balance à l'aide d'un linge légèrement humide.

**NE PAS** immerger la balance dans l'eau ni utiliser de nettoyants chimiques/abrasifs.

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES - INDEX

NOM DE L'INGRÉDIENT	PAGE	NOM DE L'INGRÉDIENT	PAGE
<b>VIANDE</b>	<b>28</b>	Légumes	36-37
Porc et bacon	28	Pommes de terre et produits à base de pomme de terre	37
Bœuf et veau	28	Plats de légumes	37
Volaille	28	HARICOTS ET LÉGUMES SECS, NOIX ET GRAINES	37
Gibier à plume	28-29	Haricots, légumes secs et lentilles	37
Gibier	29	<b>NOIX ET GRAINES</b>	<b>37-38</b>
Agnéau	29	<b>SOUPES, PRÉPARATIONS SALÉES, SANDWICHES ET PIZZAS</b>	<b>38</b>
Abats	29	Soupes	38
<b>PRODUITS ET PLATS À BASE DE VIANDE</b>	<b>29</b>	Préparations salées	38
Hamburgers et grillades	29	Sandwichs	38
Tourtes et feuilletés	29	Pizzas	38
Saucisses et charcuterie	29-30	<b>CHIPS, CHOCOLATS ET SUCRERIES</b>	<b>38</b>
Conсерves de viande, pâtes et viandes transformées	30	Chips et snacks salés	38-39
Plats de viande – Cuisine européenne traditionnelle	30	Chocolats	39
Plats de viande – Currys style asiatique et autres cuisines du monde	30-31	Autres sucreries	39
<b>POISSONS ET CRUSTACÉS</b>	<b>31</b>	<b>PRODUITS SUCRÉS ET DE CONSERVATION</b>	<b>39</b>
Poisson blanc	31	<b>BISCUITS, GÂTEAUX ET PUDDINGS</b>	<b>39</b>
Poisson gras	31	Glaces	39
Crustacés	31-32	Puddings et desserts réfrigérés	39
Produits et plats à base de poisson	32	Biscuits secs	39-40
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	<b>32</b>	Gâteaux	40
Lait et crème	32	Brioches et pâtisseries	40
Yaourt	32	Puddings	40
Fromage	32-33	<b>CONDIMENTS, SAUCES ET PICKLES</b>	<b>40</b>
Oeufs et plats à base d'oeuf	33	Condiments et sauces	40-41
<b>FARINE, GRAINS, PÂTISSERIE ET PÂTES</b>	<b>33</b>	Pickles et chutneys	41
Farines et grains	33	Marinades et assaisonnements	41
Pâtisserie	33	<b>BOISSONS</b>	<b>41</b>
Nouilles et pâtes	33	Boissons gazeuses	41
<b>CÉRÉALES ET PAINS</b>	<b>33</b>	Sirops de fruits	41
Céréales petit-déjeuner	33-34	Jus de fruit	41
Pains et petits pains	34	Boissons chaudes	41
<b>HUILES ET MATIÈRES GRASSES</b>	<b>34</b>	Bières	41
Matières grasses à tartiner	34	Vins	41-42
Huiles	34	Cidre	42
Matières grasses à cuire	34	Vins enrichis en alcool	42
<b>FRUITS ET LÉGUMES, PLATS DE LÉGUMES</b>	<b>34</b>	Vermouths	42
Fruits	34-36	Liqueurs et alcools	42

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
<b>VIANDE</b>	
<b>PORC ET BACON</b>	
Tranches de bacon, longe, dégraissé, grillé	620
Tranches de bacon, longe, grillé	619
Tranches de bacon, longe, fumé, grillé	618
Tranches de bacon, flanc, grillé	615
Tranches de bacon, flanc, cru	614
Tranches de bacon, entrelardé, grillé	616
Jambon	612
Jambon, cuisse de porc, bouilli	617
Porc, poitrine, rôtie, maigre et gras	663
Porc, côtelettes dans la longe, frit, maigre et gras	662
Porc, sauté, cuisiné	664
Porc, en dés, kebabs, grillé, maigre	661
Porc, en filets, grillé, maigre	665
Porc, côtes dans le filet, grillé, maigre et gras	659
Porc, côtes dans le filet, rôtie, maigre et gras	658
Porc, filet, rôtie, maigre	656
Porc, steaks dans le filet, frit, maigre et gras	655
Porc, haché, bouilli	654
Porc, steaks, grillé, maigre	660
Porc, steaks, bouilli, maigre	657
<b>BŒUF ET VEAU</b>	
Bœuf, steak à l'étouffée, braisé, maigre et gras	636
Bœuf, poitrine, bouilli, maigre et gras	635
Bœuf, steak dans le filet, frit, maigre et gras	633
Bœuf, steak dans le filet, grillé, maigre et gras	632
Bœuf, steak dans le filet, cru, maigre et gras	634
Bœuf, flanc, mijoté, maigre et gras	639
Bœuf, haché, extra maigre, bouilli	638
Bœuf, haché, bouilli	628
Bœuf, rumsteck, frit, maigre et gras, frit	627
Bœuf, rumsteck, maigre seulement, grillé	626
Bœuf, rumsteck, fines lamelles, sauté, maigre	637
Bœuf, morceau à braiser, mijoté, maigre	625
Bœuf, contre-filet, rôtie, maigre et gras	624
Bœuf, filet mignon, frit, maigre et gras	621

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
<b>HAMBURGERS ET GRILLADES</b>	
Canard, rôti, viande, gras et peau	689
Oie, rôtie, viande, gras et peau	690
Faisan, rôti, viande seulement	691
Pigeon, rôti, viande seulement	692
<b>GIBIER</b>	
Lièvre, mijoté, viande seulement	702
Lapin, cru, viande seulement	703
Lapin, mijoté, viande seulement	704
Chevreuil (viande de), rôti	705
<b>AGNEAU</b>	
Agneau, moyenne, dégraissé, cuit	641
Agneau, côtelettes (côtes premières), grillé, maigre et gras	642
Agneau, poitrine, crue, maigre	640
Agneau, poitrine, rôtie, maigre	643
Agneau, maigre seulement, cru, moyenne	652
Agneau, jarret, entier, maigre et gras, rôtie, moyen	650
Agneau, côtes dans le filet, maigre et gras, grillé	651
Agneau, épaule, rôtie, maigre	646
Agneau, épaule, en dés, kebabs, grillé, maigre et gras	647
Agneau, épaule, entière, rôtie, maigre	644
Agneau, à cuire à l'étouffée, bouilli, maigre	653
Agneau, à cuire à l'étouffée, bouilli, maigre et gras	645
Carré d'agneau, rôtie, maigre	649
Carré d'agneau, rôtie, maigre et gras	648
<b>ABATS</b>	
Cœur, agneau, rôtie	710
Rognon, agneau, frit	713
Foie, veau, frit	715
Foie, poulet, frit	714
Foie, agneau, frit	711
Foie, agneau, cru	712
Foie, porc, cru	708
Foie, porc, bouilli	707
Queue de bœuf, bouillie	706
Langue, bœuf, bouillie	709
<b>PRODUITS ET PLATS À BASE DE VIANDE</b>	
<b>Saucisses et charcuterie</b>	
Saucisses de bœuf, réfrigérées, grillées	755
Tranches de bœuf	728
Boudin noir, frit	722
Bratwurst	757
Tranches de poulet	721
Chorizo	756
Saucisse de francfort	751
Saucisse à l'ail	754
Jambon de parme	750
Jambon, première qualité	749
Knackwurst	752
Saucisses au foie	746
Pastrami	720
Pepperami	731
Saucisses de bœuf et de porc, réfrigérées, grillées	761
Saucisses de bœuf et de porc, économiques, réfrigérées, grillées	759
Saucisses de porc, réfrigérées, grillées	760
Saucisses première qualité, réfrigérées, frites	758
Salami	730

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Saucisses « Saveloy », non enrobées de pâte, à emporter	737
Tranches de dinde	741
<b>CONSERVES DE VIANDE, PÂTÉS ET VIANDES TRANSFORMÉES</b>	
Steaks hachés, allégés, réfrigérés/surgelés, grillés	748
Corned beef, en boîte	716
Haggis, bouilli	717
Viande cuitée, en boîte	718
Viande à tartiner	719
Bœuf haché en sauce, boîte	723
Garniture pour tourte de bœuf haché, en boîte	724
Pâté, foie	738
Pâté, foie, en tube	729
Pâté, viande, allégé	740
Rissoles, salés	742
<b>PLATS DE VIANDE – CUISINE EUROPÉENNE TRADITIONNELLE</b>	
Bœuf bourguignon	827
Cassolette de bœuf, avec sauce déjà préparée	831
Ragoût de bœuf et dumplings	778
Ragoût de bœuf, fait maison	806
Bœuf Stroganoff	779
Bœuf Wellington	780
Sauce bolognaise (avec viande)	815
Cannelloni, réfrigéré/surgelé, réchauffé	795
Tourte au poulet et aux champignons cuite au four, croûte simple, fait maison	775
Poulet chasseur	811
Goujons de poulet, réfrigérés/surgelés, cuits	796
Chili con carne, fait maison	801
Coq au vin	802
Hachis Parmentier au corned-beef	767
Poulet Coronation	803
Cottage pie, fait maison	768
Cottage pie/hachis Parmentier, fait maison	794
Rognons à la diable	771
Fagots en sauce, réfrigérés/surgelés, réchauffés	819
Goulash	804
Irish stew, préparé avec de l'agneau maigre	805
Ragoût d'agneau/de bœuf avec pommes de terre, réfrigéré/surgelé, au détail, réchauffé	820
Ragoût du Lancashire	807

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Lasagne, fait maison	818
Poulet au citron	788
Foie et bacon, frit	789
Foie et oignons, cuit à l'étouffée	790
Pain de viande, fait maison	772
Moussaka	791
Boulettes de viande de porc et bœuf à la sauce tomate	792
Cassolette de porc, avec sauce déjà préparée	809
Cassolette de saucisses	812
Hachis Parmentier	786
Spaghetti bolognaise	773
Spaghetti bolognaise, réfrigéré/surgelé, réchauffé	824
Tourte à la viande et aux rognons, double croûte, fait maison	781
Toad in the hole (saucisse en pâte)	783
Viande de chevreuil au vin et Porto	828
Wiener schnitzel	832
<b>PLATS À VIANDE – CURRYS, STYLE ASIATIQUE ET AUTRES CUISINES DU MONDE</b>	
Chow mein au bœuf, au détail, réchauffé	814
Curry de bœuf	777
Curry de bœuf, allégé	825
Enchiladas au bœuf	776
Bœuf, frit avec des poivrons verts	813
Chow mein au poulet, à emporter	830
Curry de poulet, moyenne, à emporter	821
Curry de poulet, réfrigéré/surgelés, réchauffé, avec du riz	817
Curry de poulet, préparé avec de la sauce au curry en boîte	800
Poulet Korma	762
Risotto de poulet	763
Poulet satay	816
Poulet tandoori, réfrigéré, réchauffé	797
Poulet vindaloo	766
Poulet, frit avec des champignons et noix de cajou	764
Poulet, frit avec des poivrons dans une sauce aux haricots noirs	765
Poulet, frit, avec du riz et des légumes, surgelé, réchauffé	826
Döner kebab dans un pain pita avec de la salade	799
Biryani d'agneau	769

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Curry d'agneau, préparé avec de la sauce au curry en boîte	808
Koftas d'agneau	770
Curry d'agneau du Cachemire (Rogan Josh)	774
Agneau vindaloo	787
Samosas à la viande, à emporter	829
Chow mein au porc et au poulet	793
Côtes levées de porc à la sauce aux haricots noirs	785
Porc, frit avec des légumes	784
Shish kebab dans un pain pita avec de la salade	798
Rouleaux de printemps, viande, à emporter	823
Poulet aigre-doux, à emporter	822
Porc aigre-doux	810
Porc aigre-doux, préparé avec du porc maigre	782
<b>POISSONS GRAS</b>	
Anchois à l'huile, en boîte, égouttés	579
Anguille, gélifiée	584
Hareng, grillé	583
Hareng fumé et salé (kipper), ébouillanté	589
Maquereaux en saumure, en boîte, égouttés	571
Maquereaux à la sauce tomate, en boîte	588
Maquereau, grillé	578
Maquereau, fumé	585
Pilchards à la sauce tomate, en boîte	586
Saumon, grillé	577
Saumon, rose, en boîte, en saumure, chair et arêtes, égoutté	574
Saumon, fumé	573
Saumon, cuit à la vapeur	587
Sardines en boîte, en saumure, égouttées	572
Sardines à la sauce tomate, en boîte	569
Sardines, grillées, pesées avec les arêtes	570
Espadon, grillé	568
Truite, arc-en-ciel, grillée	582
Thon en boîte, en saumure, égoutté	575
Thon en boîte, à l'huile, égoutté	580
Thon, cru	581
Petits poissons, enfarinés, frits	576
<b>CRUSTACÉS</b>	
Crabe, ébouillanté	592
Crabe en boîte, en saumure, égoutté	593
Huître, ébouillantée	591
Moules, ébouillantées, pesées avec les coques	599

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Crevettes, ébouillantées	595
Crevettes roses, ébouillantées, pesées non décortiquées	596
Coquilles Saint-Jacques, cuites à la vapeur	598
Langoustine, panée, surgelée, frite dans de l'huile de tournesol	594
Crevettes, ébouillantées	590
Encornet, dans une pâte frite dans de l'huile de tournesol	597
<b>PRODUITS ET PLATS À BASE DE POISSON</b>	
Curry, crevette, à emporter	605
Croquettes de poisson, grillées	610
Croquettes de poisson, saumon, fait maison	608
Bâtonnets de poisson, cabillaud, grillés	612
Pâté de poisson	601
Fisherman's pie (tourte au poisson), au détail	602
Kedgeree	607
Pâté de maquereau, fumé	603
Œufs de poisson, cabillaud, durs, frits dans un mélange d'huiles	611
Œufs de poisson, hareng, tendres, frits dans un mélange d'huiles	609
Saumon en croûte, au détail	604
Cocktail de fruits de mer	600
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	
<b>LAIT ET CRÈME</b>	
Babeurre	174
Crème de noix de coco	525
Noix de coco, pack de crème	510
Lait de noix de coco	526
Lait condensé, écrémé, sucré	173
Lait condensé, entier, sucré	172
Crème, laitière, très épaisse	179
Crème, fraîche, grumeleuse	182
Crème, fraîche, épaisse, crème Jersey incluse	185
Crème, fraîche, légère	178
Crème, fraîche, aigre	183
Crème, fraîche, fouettée	184
Crème fraîche	181
Crème fraîche, demi grasse	180
Lait écrémé, en poudre	171
Lait concentré, allégé	170
Lait concentré, entier	175
Lait demi écrémé, pasteurisé, moyenne	168
<b>YAOURT</b>	
Lait écrémé, pasteurisé, moyenne	167
Lait entier, pasteurisé, moyenne	169
<b>FROMAGE</b>	
Brie	187
Caerphilly (fromage anglais à pâte dure et blanche)	206
Camembert	188
Type cheddar, semi allégé	190
Cheddar, moyenne en général	209
Cheddar, anglais	189
Cheddar à tartiner, nature	191
Cheddar à tartiner, allégé	192
Cheshire (au lait de vache, à pâte dure)	210
Cottage cheese (fromage frais à base de lait entier), nature	193
Cottage cheese, nature, allégé	194
Cream cheese (fromage à tartiner)	195
Danish blue (fromage bleu Danois)	196
Derby (fromage du Derbyshire au lait de vache)	211
Double Gloucester (fromage du Gloucestershire)	208
Edam	197
Emmental	221
Feta	205
Fromage au lait de chèvre, frais, entier, en bûche	186
Gouda	198
Gruyère	220
Lancashire	219
Leicester	218
Mozzarella, fraîche	199

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Parmesan, frais	200
Tranches de fromage transformé, allégé	201
Fromage transformé, fumé	217
Quark	216
Ricotta	212
Roquefort	215
Derby à la sauge	222
Fromage de soja	213
Fromage à tartiner, pâte blanche crémeuse, entier	202
Fromage à tartiner, pâte blanche crémeuse, allégé	203
Stilton, bleu	204
Stilton, blanc	214
Wensleydale	207
<b>ŒUFS ET PLATS À BASE D'ŒUF</b>	
Blanc d'œuf, séché	268
Œufs, poule, ébouillantés	269
Œufs, poule, frits, sans matière grasse	266
Œufs, poule, brouillés, avec du lait	279
Œufs, poule, blanc, crus	271
Œufs, poule, entier, fermiers, crus	272
Œufs, poule, entiers, crus	267
Œufs, poule, jaune, crus	270
Omelette, fromage	277
Omelette, nature	278
Omelette, espagnole	273
Quiche, fromage et œuf	276
Quiche, lorraine	275
Quiche, aux champignons	274
<b>BEURRE (VOIR SECTION HUILES ET MATIÈRES GRASSES)</b>	
<b>GLACES (VOIR BISCUITS, GÂTEAUX ET PUDDINGS)</b>	
<b>FARINE, GRAINS, PÂTISSERIE ET PÂTES</b>	
<b>FARINES ET GRAINS</b>	
Orge, perlé, bouilli	010
Riz brun, bouilli	019
Farine de maïs	003
Farine de millet	011
Flocons d'avoine, crus	012
Farine de riz	009
Farine de seigle, complète	004
<b>PÂTISSERIE</b>	
Semoule, crue	002
Tapioca, cru	001
Farine de blé, brune	005
Farine de blé, blanche, pour pains	008
Farine de blé, blanche, nature	006
Farine de blé, blanche, auto levante	007
Riz blanc, facile à cuire, bouilli	020
<b>PÂTES</b>	
Pâte feuilletée, cuite	124
Pâte feuilletée, crue	126
Pâte feuilletée, surgelée, crue	125
Pâte brisée, cuite	122
Pâte à la farine complète, cuite	123
<b>NOUILLES ET PÂTES</b>	
Macaroni fromage	022
Macaroni, bouilli	027
Nouilles, œuf, bouillies	030
Nouilles, nature, bouillies	029
Nouilles, riz, sèches	028
Pâtes, fraîches, aux fromage et légumes, cuites	025
Pâtes, nature, fraîches, cuites	026
Raviolis en boîte, à la sauce tomate	021
Spaghetti, blanc, bouilli	024
Spaghetti, farine complète, bouilli	023
<b>CÉRÉALES ET PAINS</b>	
<b>CÉRÉALES PETIT-DÉJEUNER</b>	
All-Bran	088
Bran Flakes	083
Cheerios	058
Clusters	080
Coco Pops	084
Corn Flakes	086
Corn Flakes croustillant noisette	087
Frosties	082
Fruit 'n Fibre	076
Grapenuts	074
Muesli, façon suisse	072
Muesli, avec supplément de fruits	078
Muesli, sans sucre ajouté	071

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Multi-Grain Start	059
Nutri-Grain	069
Oat Bran Flakes (flocons d'avoine), avec des raisins	085
Porridge, préparé avec du lait et de l'eau	070
Porridge, préparé avec de l'eau	068
Porridge, préparé avec du lait entier	073
Blé soufflé	079
Raisin Splitz	081
Ready Brek	075
Rice Krispies	064
Ricicles	060
Shredded Wheat	061
Shreddies	062
Special K	063
Sugar Puffs	065
Sultana Bran	066
Weetabix	067
Weetos	077
<b>PAINS ET PETITS PAINS</b>	
Bagels, nature	137
Chapelure, manufacturée	046
Pain bis, moyenne	052
Petits pains bis, briochés	057
Chapatis, avec matière grasse	051
Pain ciabatta	043
Petites galettes, grillées	138
Pain à l'ail, préemballé, surgelé	049
Pain aux céréales	050
Petits pains aux céréales	053
Muffins, bis	129
Muffins, style anglais, blanc	141
Pain naan	045
Pappadums, à emporter	044
Pain pita, blanc	040
Pain de seigle	047
Tortillas, préparées avec de la farine de blé	041
Pain blanc, moyenne	048
Pain blanc, de campagne ou fendu, fraîchement sorti du four	039
<b>HUILES</b>	
Huile de maïs	847
Huile d'olive	849
Huile de cacahuète (moulu)	850
Huile de colza	848
Huile de sésame	846
Huile de tournesol	844
Huile végétale, en mélange, moyenne	845
<b>GRAISSES DE CUISSON</b>	
Ghee, beurre	854
Ghee, végétale	851
Lard	853
Graisse animale	855
Graisse végétale	852
<b>FRUITS ET LÉGUMES, PLATS DE LÉGUMES</b>	
<b>FRUIT</b>	
Pommes, à cuire, cuites sans sucre, chair uniquement	470
Pommes, à cuire, crues, pelées	471
Pommes, à manger, moyenne, crues	469

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Pommes, à manger, Cox's Pippin, crues	475
Pommes, à manger, Granny Smith, crues	474
Pommes, à manger, rouge dessert, crues	472
Abricots, en boîte, au jus	436
Abricots, en boîte, au sirop	431
Abricots, secs	473
Abricots, crus	480
Avocat, Fuerte	461
Avocat, Hass	460
Rondelles de banane	459
Bananes	462
Mûres, crues	458
Mûres, mijotées sans sucre	457
Cassis, en boîte, au jus	468
Cassis, en boîte, au sirop	467
Cerises, en boîte, au sirop	464
Cerises, glacées	463
Cerises, crues	466
Cerises, mijotées sans sucre, pesées avec les noyaux	465
Garniture tourte aux cerises	481
Canneberges	491
Raisins de Corinthe	490
Prunes (de Damas), crues	489
Prunes (de Damas), mijotées sans sucre	488
Dattes, sèches	486
Dattes, fraîches	487
Baies de sureau	500
Figues, sèches	497
Figues, fraîches	498
Figues, prêtes à consommer	499
Cocktail de fruits, en boîte, au jus	496
Cocktail de fruits, en boîte, au sirop	495
Garniture tourte aux fruits	494
Groseilles à maquereau, dessert, en boîte, au sirop	493
Groseilles à maquereau, dessert, crues	492
Pamplemousse, cru	440
Raisin, moyenne	479
Prunes reine-claude, crues	478
Prunes reine-claude, mijotées sans sucre	476
<b>FRUITS ET LÉGUMES, PLATS DE LÉGUMES</b>	
<b>FRUIT</b>	

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Rhubarbe, en boîte, au sirop	454
Rhubarbe, mijotée avec sucre	455
Mandarines satsuma	453
Fraises, en boîte, au sirop	451
Fraises, crues	452
Tangerines	438
Groseilles blancs, crus	437
<b>LÉGUMES</b>	
Pousses de luzerne, crues	336
Artichaut, cœur, bouilli dans de l'eau non salée	333
Artichaut, Jérusalem, bouilli dans de l'eau non salée	334
Asperges, bouillies, pesées selon portion servie	366
Asperges, en boîte, réchauffées, égouttées	335
Aubergine, crue	330
Pousses de bambou, en boîte, égouttées	332
Germes de soja, haricot mungo, en boîte, égouttées	309
Germes de soja, haricot mungo, crus	303
Betterave, marinée, égouttée	328
Betterave, crue	327
Brocoli, vert, bouilli dans de l'eau non salée	329
Choux de Bruxelles, bouillis dans de l'eau non salée	331
Choux de Bruxelles, surgelés, bouillis dans de l'eau non salée	373
Chou, cru, moyenne	365
Chou-laitue (chou de Savoie), cru	384
Jus de carotte	385
Carottes, jeunes, bouillies dans de l'eau non salée	352
Carottes, jeunes, crues	370
Chou-fleur, bouilli dans de l'eau non salée	388
Chou-fleur, cru	387
Céleri-rave, cru	389
Céleri, cru	353
Bette, blette, bouillie dans de l'eau non salée	379
Endive, crue	386
Courgette, bouillie dans de l'eau non salée	376
Courgette, crue	375
Concombre, cru	377
Chou frisé, cru	378
Fenouil, Florence, cru	380
Ail, cru	381

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Cornichons, crus	382
Haricots verts, bouillis dans de l'eau non salée	315
Haricots verts, surgelés, bouillis dans de l'eau non salée	299
Poireaux, bouillis dans de l'eau non salée	354
Poireaux, crus	363
Laitue, moyenne, crue	355
Haricots mange-tout, crus	325
Haricots mange-tout, frits dans un mélange d'huiles	323
Courge, bouillie dans de l'eau non salée	392
Courge, crue	391
Jardinière de légumes, surgelés, bouillis dans de l'eau salée	393
Champignons, courants, frits dans du beurre	371
Champignons, courants, crus	394
Olives, en saumure	430
Olives, en saumure, pesées avec les noyaux	429
Oignons, crus	390
Panais, bouilli dans de l'eau non salée	356
Pois, purée en boîte, réchauffés	322
Pois, surgelés, bouillis dans de l'eau non salée	326
Poivrons, capsicum, vert, crus	383
Poivrons, capsicum, rouge, crus	344
Banane plantain, bouillie dans de l'eau non salée	345
Potiron, bouilli dans de l'eau salée	347
Potiron, cru	346
Radis, rouge, cru	348
Echalotes, crues	349
Epinards, bouillis dans de l'eau non salée	359
Epinards, crus	358
Feuilles de chou vert, bouillies dans de l'eau non salée	350
Oignons de printemps, bulbes et feuilles, crus	342
Courge, musquée, cuite	338
Pois mange-tout sugar snap, bouillis dans de l'eau salée	321
Rutabaga, bouilli dans de l'eau non salée	340
Rutabaga, cru	339
Pomme de terre douce, cuite	341
Pomme de terre douce, bouillie dans de l'eau salée	362
Maïs, grains, en boîte, réchauffés, égouttés	360

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Maïs, en grains, cru	337
Maïs, en épi, entier, bouilli dans de l'eau non salée	343
Tomates, en boîte, entières	361
Tomates, cerises, crues	374
Tomates, grillées	364
Tomates, séchées au soleil	372
Navet, bouilli dans de l'eau non salée	367
Châtaignes d'eau, en boîte, égouttées	368
Cresson, cru	351
Igname, cuit	369
<b>POMMES DE TERRE ET PRODUITS À BASE DE POMME DE TERRE</b>	
Frites, façon française, au détail	287
Frites, au four, surgelées, cuites	288
Frites, au détail, cuites dans de l'huile végétale	286
Frites, coupe droite, surgelées, cuites dans un mélange d'huiles	289
Purée de pomme de terre instantanée, préparée avec du lait demi écrémé	290
Pommes de terre nouvelles, bouillies dans de l'eau non salée	281
Vieilles pommes de terre, cuites, chair et pelure	283
Vieilles pommes de terre, écrasées en purée avec du beurre	282
Vieilles pommes de terre, rissolées dans un mélange d'huiles	285
Vieilles pommes de terre, rissolées dans du saindoux	284
Croquettes de pomme de terre, frites dans un mélange d'huiles	291
Pommes gaufrettes, surgelées, cuites	280
<b>PLATS DE LÉGUMES</b>	
Bhaji, pomme de terre et oignon	404
Gratin de chou-fleur, préparé avec du lait écrémé	399
Chili, pois et lentilles	398
Chili, Quorn	400
Moussaka, légumes	395
Côtelettes de noix, au détail, frites dans de l'huile de tournesol	406
Côtelettes de noix, au détail, frites dans de l'huile végétale	409
Rôti de noix	402
Quorn, pièces, selon achat	357
Riz et black-eye beans (haricots à œil noir)	397
Salade, pomme de terre, avec mayonnaise, au détail	407
Salade, pomme de terre, avec assaisonnement allégé, au détail	408
Samosas, légumes, au détail	405
<b>NOIX ET GRAINES</b>	
Amandes	508
Amandes, grillées	518
Noix du Brésil	509

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Noix de cajou, nature	520
Noix de cajou, rôties et salées	521
Châtaignes	522
Châtaignes, séchées	524
Noix de coco, desséchée	511
Noisettes	512
Noix de macadamia, salées	531
Noix et raisins secs en mélange	519
Beurre de cacahuète, lisse	514
Beurre de cacahuète, grain entier	533
Cacahuètes et raisins secs	515
Cacahuètes, grillées à sec	516
Cacahuètes, nature	507
Noix de pécan	532
Pignons de pin	527
Pistaches, rôties et salées	530
Graines de courge	529
Quinoa	528
Graines de sésame	523
Graines de tournesol	513
Noix	517
<b>SOUPES, PRÉPARATIONS SALÉES, SANDWICHS ET PIZZAS</b>	
<b>SOUPES</b>	
Soupe de poulet, à la crème, en boîte, condensée	961
Consommé	960
Soupe à l'oignon	951
Soupe aux lentilles, en boîte	959
Soupe Minestrone	954
Soupe aux champignons, à la crème, en boîte	955
Soupe à la queue de bœuf, en boîte	958
Soupe aux pois et jambon	953
Soupe aux poireaux et pommes de terre	952
Soupe à la tomate, à la crème, en boîte	962
Soupe aux légumes, en boîte	957
Soupe complète, en boîte	956
<b>PRÉPARATIONS SALÉES</b>	
Haricots blancs à la sauce tomate, en boîte	312
Haricots blancs à la sauce tomate, en boîte, sucre réduit, sel réduit	311
<b>CHIPS, CHOCOLATS ET SUCRERIES</b>	
<b>CHIPS ET SNACKS SALÉS</b>	
Mélange Bombay	941
Olives, en saumure	430
Olives, en saumure, pesées avec les noyaux	429
Pop-corn, nature	945
Morceaux croustillants de couenne de porc	946
Chips de pomme de terre	944
Chips de pomme de terre, allégées	947
Chips de pomme de terre, épaisses, frisées	949
Anneaux de pomme de terre	943
Crackers crevette, à emporter	163
Pretzels	950
Produits soufflés à base de pomme de terre	948

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Oeufs durs enrobés de chair à saucisse et panés, au détail	736
Chips tortillas	942
Twiglets	940
<b>CHOCOLAT</b>	
Chocolat, au lait	926
Chocolat, noir	929
Chocolat, blanc	927
Kit Kat	922
Barre de Mars	925
Bonbons genre smarties	928
Snickers	924
Twix	923
<b>AUTRES SUCRERIES</b>	
Douceurs bouillies	938
Barre de céréales Chewy	930
Barre de céréales croustillante	937
Pastilles aux fruits	936
Caramel, fait maison	931
Réglisse, de toutes sortes	939
Marshmallows	935
Nougat	933
Pastilles à la menthe	934
Turkish delight, aux noix	932
<b>PRODUITS SUCRÉS ET DE CONSERVATION</b>	
Pâte à tartiner au chocolat noisette	906
Pâte à tartiner chocolat	912
Miel	921
Confiture, pour diabétique	907
Confiture, fruit avec grains comestibles	908
Confiture, fruit à noyau	909
Crème au citron	913
Marmelade	910
Marmelade, pour diabétique	911
Mincemeat, végétarien	905
Sucre, brun	915
Sucre, Demerara	920
Sucre, blanc	917
Sirop, golden	919
Sirop, golden, à verser	916
<b>BISCUITS</b>	
Biscuits au chocolat, fourrés à la crème, enrobage complet	096
Biscuits au chocolat, enrobage complet	102
Cookies, copeaux de chocolat	104
Crackers à la crème	105
Barre céréales Crispbread, seigle	106
Biscuits Crunch, fourrés à la crème	090

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Digestive biscuits (sablés), chocolat	107
Digestive biscuits (sablés), nature	103
Gaufres	094
Biscuits gingembre et noix	108
Matzos	098
Biscuits à l'avoine	095
Biscuits salés à base d'avoine, au détail	092
Biscuits sandwich, fourrés à la crème	091
Biscuits sandwich, fourrés à la confiture	101
Biscuits semi sucrés	099
Sablés	089
Gaufrettes, fourrées	093
Gaufrettes	097
Crackers complet	100
<b>GÂTEAUX</b>	
Gâteau au chocolat	113
Gâteau mousseline au chocolat	118
Cake, riche en fruits, fait maison	116
Pain d'épice	114
Gâteaux Jaffa	120
Muffins, à l'américaine, copeaux chocolat	110
Gâteau allégé	109
Gâteaux de riz	112
Petits rochers	115
Gâteau moelleux	111
Gâteau moelleux avec glaçage au beurre	119
Gâteau moelleux, fourré à la confiture	117
Gâteau roulé, chocolat, part individuelle	121
<b>BRIOCHE ET PÂTISSERIES</b>	
Tartes à la crème, part individuelle	139
Beignets, confiture	135
Gâteau Eccles	143
Eclairs, frais	127
Brioche de Pâques	134
Tartes à la confiture, au détail	140
Mince pies, individuels	132
Scones, fromage	130
Scones, nature	128
Petites crêpes épaisses	133
Petites crêpes épaisses, au détail	142

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Petits gâteaux pour le thé, frais	136
Gauffres	131
<b>PUDDINGS</b>	
Tourte aux pommes, une croûte	156
Tarte Bakewell (amandes et framboises)	146
Christmas pudding, au détail	151
Crumble, aux fruits	145
Tourte aux fruits, pâte dessus et dessous	153
Tourte aux fruits, avec garniture	144
Tarte au citron meringuée	150
Crêpes, sucrées, préparées avec du lait écrémé	147
Crêpes, sucrées, préparées avec du lait entier	154
Pudding moelleux	152
Pudding moelleux, à la confiture ou mélasse	148
Pudding à la graisse de rognon	149
Tarte à la mélasse	155
<b>CONDIMENTS, SAUCES ET PICKLES</b>	
<b>CONDIMENTS ET SAUCES</b>	
Sauce barbecue	988
Sauce aux haricots noirs	964
Sauce brune, sucrée	987
Tourte fromage et pomme de terre	264
Sauce au fromage, en sachet	263
Sauce aux piments	965
Assaisonnement, à base de yaourt	966
Jus de viande instantané en granulés, préparé	998
Sauce au raifort	986
Macaroni au fromage, en boîte	265
Moutarde, lisse	996
Moutarde, à l'ancienne avec graines	992
Sauce pour pâtes, à la tomate	985
Sauce Pesto	396
Gelée de groseilles	967
Relish, viande hachée/piment/tomate	978
Sauce de soja	984
Cubes de bouillon, boeuf	997
Cubes de bouillon, poulet	994
Cubes de bouillon, légumes	995
Farce, sauge et oignon	160

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Sauce aigre-douce, à emporter	982
Sauce tartare	981
Sauce tomate Ketchup	983
Purée de tomate	999
Sauce blanche, en sachet, préparée avec du lait demi écrémé	968
Sauce Worcestershire	980
Extrait de levure	993
<b>PICKLES ET CHUTNEYS</b>	
Chutney, mangue, sucré	991
Chutney, mélange de fruits	990
Piccalilli	979
Pickles, citron vert, à l'huile	989
Pickles, sucrés	969
<b>MARINADES ET ASSAISONNEMENTS</b>	
Assaisonnement, fromage bleu	977
Assaisonnement, 'minceur'	976
Vinaigrette, à la française	973
Vinaigrette, à la française, 'minceur'	974
Assaisonnement sauce Thousand Island	975
Mayonnaise, allégée, au détail	971
Mayonnaise, au détail	972
Raita	963
Assaisonnement pour la salade	970
Taramasalata	606
Tzatziki	223
<b>BOISSONS</b>	
<b>BOISSONS GAZEUSES</b>	
Coca	868
Coca, light	865
Boisson aux jus de fruits, gazeuse, prête à boire	869
Canada dry	863
Limonade	867
Soda, club	864
Soda tonique	866
<b>SIROPS DE FRUITS</b>	
Boisson aux fruits, basses calories, concentré, préparée	875
Boisson aux fruits/sirop, concentré, préparée	874
Boisson aux jus de fruits, basses calories, prête à boire	873
<b>BIÈRES</b>	
Bière, bitter, moyenne	883
Bière brune, en bouteille	887
Bière blonde	888
Bière blonde, sans alcool	886
Panaché	885
Stout, Guinness	884
<b>VINS</b>	
Champagne	896
Vin rouge	897

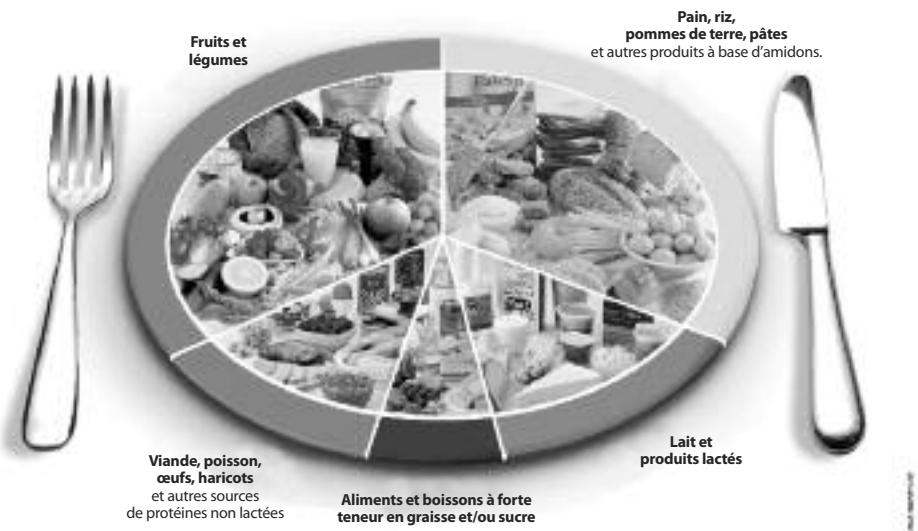
## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Vin rosé, medium	895	Sherry, medium	898
Vin blanc, sec	894		
Vin blanc, medium	892		
Vin blanc, pétillant	893		
<b>CIDRE</b>			
Cidre, sec	889	Vermouth, sec	901
Cidre, faiblement alcoolisé	890	Vermouth, doux	900
Cidre, doux	891		
<b>VINS ENRICHIS EN ALCOOL</b>			
Porto	899	Liqueurs crémeuses	903
		Liqueurs, très alcoolisées	902
		Alcools, 40% volume	904

## ALIMENTATION Saine

### L'assiette 'manger équilibré'

Utilisez l'assiette 'manger équilibré' pour vous aider à bien doser les aliments.  
Elle vous indique la quantité à choisir chaque jour dans chaque groupe d'aliments.



## GARANTIE

Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique. Salter s'engage à réparer ou remplacer gratuitement le produit, ou toute pièce de ce produit, (à l'exclusion des piles) dans les 15 ans suivant la date d'achat si l'est prouvé que la défaillance provient d'une mauvaise qualité de fabrication ou de matériaux défectueux. Cette garantie couvre les parties mobiles qui affectent le fonctionnement de l'appareil. Elle ne couvre pas toute détérioration esthétique provoquée par l'usure normale ou tout dommage provoqué par accident ou une mauvaise utilisation. Le fait d'ouvrir ou de démonter l'appareil ou ses composants annulera la garantie. Les retours sous garantie doivent être accompagnés du justificatif d'achat et expédiés en port payé à Salter (ou à un agent Salter agréé local, si en dehors du R.-U.) Il est conseillé de bien emballer l'appareil afin de ne pas l'endommager durant le transport. Cet engagement vient en complément des droits statutaires du consommateur et n'affecte ces droits en aucun cas. Hors R.-U., contactez votre agent Salter agréé local.



Le symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union Européenne. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre appareil usagé, prière d'utiliser le système de renvoi et collection ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé tout en respectant l'environnement. (Explication WEEE)

# SALTER

## Nährwertwaage

Die Salter Nährwertwaage ist zur präzisen Messung von Zutaten oder Portionen und zur Überwachung von wesentlichen in Ihren Lebensmitteln enthaltenen Nährwerten vorgesehen. (Dazu gehören Fett, Salz, Cholesterin, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Eiweiß und Kalorien.)

Diese Waage umfasst eine komplette Datenbank mit Nährwertangaben zu 999 Lebensmitteln und Zutaten, die in der Publikation der Food Standards Agency „McCance & Widdowson's Composition of Food Integrated Dataset (COFIDS)“ aufgeführt werden.

Sie weist einen Speicher für bis zu 99 Dateneinträge auf, über den sich die Gesamtwerte in Bezug auf Kalorien/Fett/Salz usw. für alle gespeicherten Daten abrufen lassen. Dies ermöglicht dem Benutzer, Nährwerte und Kaloriengehalt verzehrter Lebensmittel genau verfolgen zu können.

Mit diesen Funktionen eignet sich die Waage hervorragend für den alltäglichen Gebrauch und eine zuverlässige Ernährungskontrolle.

### WARNHINWEISE/HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE:

1. Die von diesem Produkt bereitgestellten Angaben sollten nicht zur Ermittlung der erforderlichen Arzneimittelart oder -dosierung verwendet werden.
2. Konsultieren Sie stets einen Arzt oder eine sonstige Gesundheitsfachkraft, bevor Sie ein Diät- oder Fitnessprogramm beginnen.
3. Die von diesem Produkt bereitgestellten Angaben sollten stets in Verbindung mit einer professionellen Ernährungsberatung verwendet werden.

### NÄHRWERTWAAGE - BEDIENUNGSANLEITUNG

#### BATTERIEN:

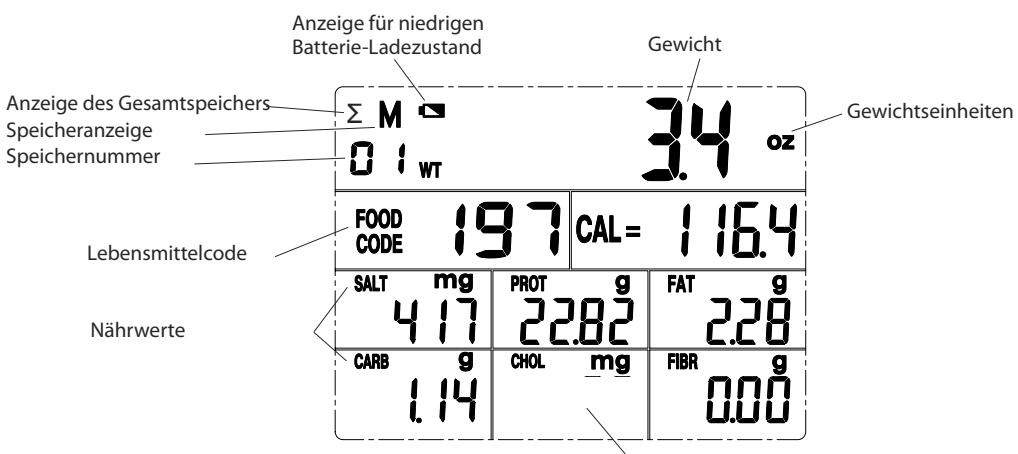
3 AAA

#### BATTERIEN EINLEGEN:

Die 3 AAA-Batterien in das Batteriefach einlegen. Beim Einlegen der Batterien darauf achten, dass Plus- und Minuspol korrekt ausgerichtet sind.

#### DISPLAY:

In der folgenden Abbildung werden die verschiedenen Anzeigefunktionen erläutert.



Hinweis: Die Anzeige ist leer, wenn für die ausgewählten Lebensmittel keine Daten bezüglich eines bestimmten Nährwerts zur Verfügung stehen.

#### EINSCHALTEN:

Die Taste ON/OFF drücken und loslassen.

#### AUSSCHALTEN:

Die Taste ON/OFF drücken und loslassen.

**HINWEIS:** Wenn im Display ca. 3 Minuten lang 0.0 oder dieselbe Gewichtsablesung angezeigt wird, schaltet sich die Waage automatisch aus.

**TIPP:** Wenn die Waage durch Verwendung der Taste ON/OFF ausgeschaltet wird, können Sie damit eine möglichst lange Batterielebensdauer sicherstellen.

#### UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GEWICHTSEINHEIT:

Mit dieser Waage kann eine Messung in britischen (oz & lb:oz) und metrischen Einheiten (kg & g) sowie eine Aquatronic® Flüssigkeitsmessung (fl. oz & ml) vorgenommen werden. Im Wiegemodus die Taste UNIT drücken und loslassen, um jederzeit zwischen g /oz/lb:oz/ml/fl.oz zu schalten.

**HINWEIS:** Die Aquatronic® Funktion zur Flüssigkeitsmessung eignet sich für alle Flüssigkeiten auf Wasserbasis, darunter auch Wein, Milch, Brühe, Sahne usw. Öle weisen ein niedrigeres spezifisches Gewicht auf. Dies führt zu einer Volumenablesung von ca. +10%. Wenn mit der Waage Öle nach Volumen gemessen werden sollen, muss dies entsprechend berücksichtigt werden.

#### WIEGEN:

- 1) Die Taste ON/OFF zum Einschalten der Waage drücken und loslassen.
- 2) Warten, bis vom Display 0.0 angezeigt wird.
- 3) Die zu wiegende Zutat auf die Wiegefläche legen.
- 4) Nun wird das Gewicht angezeigt.

#### ZUWIEGEFUNKTION VERWENDEN:

Wenn mehrere verschiedene Zutaten gewogen werden sollen, zur Rückstellung der Anzeige zwischen den einzelnen Zutaten die Taste ZERO drücken.

**HINWEIS:** Wenn Gewichte austariert wurden, wird im Display ein negativer Wert angezeigt, sobald die jeweiligen Zutaten von der Waage genommen werden. Wenn die Waage zur Durchführung einer neuen Messung auf Null zurückgesetzt werden soll, dazu die Taste ZERO drücken.

#### NÄHRWERTABLESUNGEN ANZEIGEN:

- 1) Die Taste ON/OFF zum Einschalten der Waage drücken und loslassen.
- 2) Das zu wiegende Lebensmittel auf die Wiegefläche legen.
- 3) Bei Bedarf den Lebensmittelcode durch Drücken und Loslassen der Taste CLR löschen – nun wird der Lebensmittelcode 000 angezeigt.
- 4) Die in dieser Anleitung bereitgestellte Tabelle zu Hilfe nehmen und den 3-stelligen Code für das zu wiegende Lebensmittel ermitteln (z. B. 921 für Honig).
- 5) Den entsprechenden 3-stelligen Code mithilfe der Zifferntasten (0 – 9) eingeben.
- 6) Nachdem die dritte Stelle eingegeben wurde, werden im Display Kalorien, Salz, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Cholesterin und Ballaststoffe für das jeweilige Lebensmittel angezeigt.

#### NÄHRWERTE SPEICHERN:

- 1) Schritte 1 – 6 des Abschnitts „Nährwertablesungen anzeigen“ befolgen.
- 2) Durch Drücken der Taste M+ das gewogene Lebensmittel speichern.
- 3) Oben links im Display wird M01 angezeigt. Damit wird angegeben, dass ein Wertesatz gespeichert wurde. Durch Wiederholung der obigen Schritte können zusätzliche Lebensmittel im Speicher abgelegt werden.

**HINWEIS:** Außer bei einem Entfernen der Batterien werden die Daten auch dann permanent gespeichert, wenn die Waage ausgeschaltet wird.

**HINWEIS:** Dem Speicher können maximal bis zu 99 Lebensmittel hinzugefügt werden.

Wenn diese Zahl erreicht wurde, blinkt im Display '99'. In dem Fall muss der Speicher gelöscht werden. Angaben dazu können Sie dem Abschnitt „Speicher löschen“ entnehmen.

#### SPEICHERINHALT ABRUFEN:

- 1) Die Taste MR drücken, um die Gesamtwerte für alle gespeicherten Lebensmittel anzuzeigen.
- 2) Neben der Speicheranzeige wird Σ eingeblendet, um darauf hinzuweisen, dass der Gesamtspeicher angezeigt wird.
- 3) Im Display werden die Gesamtwerte in Bezug auf Kalorien, Salz, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Cholesterin und Ballaststoffe für die gespeicherten Lebensmittel angezeigt.

**HINWEIS:** Das Gesamtgewicht der gespeicherten Lebensmittel kann nicht angezeigt werden.

#### SPEICHER LÖSCHEN:

- 1) Die Taste MR drücken.
- 2) Die Taste MC drücken.
- 3) Der Speicher wurde gelöscht, sobald Speicheranzeige und Speichernummer nicht mehr eingeblendet werden.

**HINWEIS:** Es können nur bis zu 99 Lebensmittel gespeichert werden. Wenn versucht wird, über 99 Lebensmittel zu speichern, blinkt im Display '99'. In dem Fall den Speicher durch Drücken der Taste MC löschen.

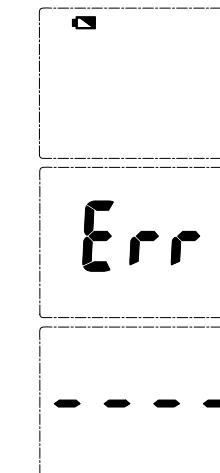
#### FUNKTIONSTASTEN:

ON/OFF	Waage ein-/ausschalten
ZERO	Gewicht auf Null zurücksetzen
M+	Nährwerte speichern (bis zu 99 Werte)
MR	Gespeicherte Gesamtnährwerte abrufen
CLR	Lebensmittelcode löschen
MC	Speicher löschen
UNIT	Zwischen g/oz/lb:oz/ml/fl.oz schalten

#### NÄHRWERT-LEGENDE:

cal	Kalorien (cal)	carb	Kohlenhydrate (g)
salt	Salzgehalt (mg)	chol	Cholesterin (mg)
prot	Eiweiß (g)	fibr	Ballaststoffe (g)
fat	Fett (g)		

#### WARNANZEIGEN:



Batterie austauschen

Gewichtsüberlastung

Nährwert überschreitet  
Anzeige-Höchstgrenze

#### HINWEISE ZUR REINIGUNG/PFLEGE:

Die Waage mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

Die Waage NICHT in Wasser eintauchen oder chemische Reinigungsmittel/Scheuermittel verwenden.

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE - INDEX

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	SEITE
<b>FLEISCH</b>	<b>49</b>
Schweinefleisch und Speck	49
Rindfleisch und Kalbfleisch	49
Geflügel	49
Federwild	49-50
Wildfleisch	50
Lammfleisch	50
Innereien	50
<b>FLEISCHPRODUKTE UND -GERICHTE</b>	<b>50</b>
Burger und Grillsteaks	50
Pasteten und Backwaren	50
Würste und Aufschnitte	50-51
Dosenfleisch, Pasteten und industriell verarbeitetes Fleisch	51
Fleischgerichte - traditionell europäisch	51
Fleischgerichte - Currys, Asien-Stil und andere internationale Lebensmittel	51-52
<b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b>	<b>52</b>
Weißfische	52
Fettfische	52
Meeresfrüchte	52-53
Fischprodukte und -gerichte	53
<b>MILCHPRODUKTE</b>	<b>53</b>
Milch und Sahne	53
Joghurt	53
Käse	53-54
Eier und Gerichte auf Eierbasis	54
<b>MEHL, GETREIDE, TEIG UND PASTA</b>	<b>54</b>
Mehl und Getreide	54
Teig	54
Nudeln und Pasta	54
<b>ZEREALIEN UND BROTE</b>	<b>54</b>
Frühstückszerealien	54-55
Brote und Brötchen	55
<b>ÖLE UND FETTE</b>	<b>55</b>
Streichfette	55
Öle	55
Speisefette	55
<b>OBST UND GEMÜSE, GEMÜSEGERICHTE</b>	<b>55</b>
Obst	55-57

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	SEITE
Gemüse	57-58
Kartoffeln und Kartoffelprodukte	58
Gemüsegerichte	58
BOHNEN UND HÜLSENFRÜCHTE, NÜSSE UND SAMEN	58
Bohnen, Hülsenfrüchte und Linsen	58
Nüsse und Samen	58-59
<b>SUPPEN, KLEINE PIKANTE GERICHTE, SANDWICHES UND PIZZA</b>	<b>59</b>
Suppen	59
Kleine pikante Gerichte	59
Sandwiches	59
Pizza	59
<b>CHIPS, SCHOKOLADE UND SÜSSIGKEITEN</b>	<b>59</b>
Salzgebäck und Chips	59-60
Schokolade	60
Andere Süßigkeiten	60
<b>ZUCKERPRODUKTE UND KONFITÜREN</b>	<b>60</b>
<b>PLÄTZCHEN, KUCHEN UND PUDDINGE</b>	<b>60</b>
Eis	60
Pudding und gekühlte Desserts	60
Plätzchen	60-61
Kuchen	61
Brötchen und Backwaren	61
Puddinge	61
<b>WÜRZMITTEL, SAUCEN UND EINGELEGTES GEMÜSE</b>	<b>61</b>
Würzmittel und Saucen	61-62
Eingelegtes Gemüse und Chutneys	62
Dips und Dressings	62
<b>GETRÄNKE</b>	<b>62</b>
Kohlensäurehaltige Getränke	62
Fruchtsaftkonzentrate und Sirupe	62
Fruchtsäfte	62
Warme Getränke	62
Biere	62
Weine	62-63
Apfelsaft	63
Gespritzte Weine	63
Wermutweine	63
Liköre und Branntweine	63

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE	LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
<b>FLEISCH</b>			
<b>SCHWEINEFLEISCH UND SPECK</b>			
Speckstreifen, Rücken, ohne Schwarte, gegrillt	620	Rindfleisch, Lendensteak, schwach durchgebraten	622
Speckstreifen, Rücken, gegrillt	619	Rindfleisch, Lendensteak, roh, mager und fett	623
Speckstreifen, Rücken, geräuchert, gegrillt	618	Rindfleisch, zum Kochen, roh, mager	630
Speckstreifen, Bauch, gegrillt	615	Rindfleisch, zum Kochen, geschmort,	629
Speckstreifen, Bauch, roh	614	mager und fett	
Speckstreifen, durchwachsen, gegrillt	616	Rindfleisch, Kaiserteil, schwach durchgebraten, mager	631
Schinken	612	und fett	
Schinken, Schinkenbraten, gekocht	617	Kalbfleisch, Schnitzel, in der Pfanne gebraten	666
Schweinefleisch, Schweinebauch, gebraten, mager und fett	663		
Schweinefleisch, dick geschnittene Steaks, in der Pfanne gebraten, mager und fett	662		
Schweinefleisch, Kruste, gekocht	664	<b>GEFLÜGEL</b>	
Schweinefleisch, in Würfel geschnitten, Kebabs, gegrillt, mager	661	Hähnchenbrust, paniert, gekühlt, in der Pfanne gebraten	685
Schweinefleisch, Filetscheiben, gegrillt, mager	665	Hähnchenbrust, paniert, gekühlt, gegrillt	727
Schweinefleisch, Lendenkoteletts, gegrillt, mager und fett	659	Hühnerfleisch, Brust, gegrillt mit Haut, nur Fleisch	680
Schweinefleisch, Lendenkoteletts, gebraten, mager und fett	658	Hühnerfleisch, Brust, gegrillt ohne Haut, nur Fleisch	682
Schweinefleisch, Lendenbraten, gebraten, mager	656	Hühnerfleisch, Brust, gegrillt, Fleisch und Haut	679
Schweinefleisch, Lendenseaks, in der Pfanne gebraten, mager und fett	655	Hühnerfleisch, Brust, Streifen, kurz angeraten	683
Schweinehack, geschmort	654	Hühnerfleisch, dunkles Fleisch, gebraten	676
Schweinefleisch, Steaks, gegrillt, mager	660	Hühnerfleisch, Schlegel, gebraten, nur Fleisch	681
Schweinefleisch, Steaks, geschmort, mager	657	Hähnchen Kiew, tiefgefroren, im Ofen gebacken	726
<b>RINDFLEISCH UND KALBFLEISCH</b>		Hühnerfleisch, helles Fleisch, gebraten	677
Rindfleisch, Schmorsteak, geschmort, mager und fett	636	Hühnerfleisch, nur Fleisch, Durchschnitt, roh	684
Rindfleisch, Bruststück, gekocht, mager und fett	635	Hühnerfleisch, Fleisch, Durchschnitt, gebraten	675
Rindfleisch, Filetsteak, in der Pfanne gebraten, mager und fett	633	Hähnchen-Nuggets, zum Mitnehmen	725
Rindfleisch, Filetsteak, gegrillt, mager und fett	632	Hühnerfleisch, Portionen, frittiert, Fleisch und Haut	678
Rindfleisch, Filetsteak, roh, mager und fett	634	Hühnerfleisch, Schenkel, geschmort, Fleisch und Haut, mit Knochen gewogen	686
Rindfleisch, aus unterem Rippenbereich, im Topf gebraten, mager und fett	639	Truthahnfleisch, Brust, Filet, gegrillt, nur Fleisch	701
Rinderhack, extra mager, geschmort	638	Truthahnfleisch, dunkles Fleisch, gebraten	696
Rinderhack, geschmort	628	Truthahnfleisch, Schlegel, gebraten, Fleisch und Haut	693
Rindfleisch, Rumpsteak, mager und fett, in der Pfanne gebraten	627	Truthahnfleisch, Schlegel, gebraten, nur Fleisch	694
Rindfleisch, Rumpsteak, nur mager, gegrillt	626	Truthahnfleisch, helles Fleisch, gebraten	697
Rindfleisch, Rumpsteak, Streifen, kurz angebraten, mager	637	Truthahnfleisch, Fleisch, Durchschnitt, gebraten	695
Rindfleisch, Schwanzstück, im Topf gebraten, mager	625	Truthahnhack, geschmort	699
Rindfleisch, Lendenbraten, gebraten, mager und fett	624	Truthahnfleisch, Streifen, kurz angebraten	698
Rindfleisch, Lendensteak, in der Pfanne gebraten, mager und fett	621	Truthahnfleisch, Schenkel, in Würfel geschnitten, geschmort, nur Fleisch	700
<b>FEDERWILD</b>			
Ente, knusprig, nach chinesischer Art			687
Ente, gebraten, nur Fleisch			688

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Ente, gebraten, Fleisch, Fett und Haut	689
Gans, gebraten, Fleisch, Fett und Haut	690
Fasan, gebraten, nur Fleisch	691
Taube, gebraten, nur Fleisch	692
<b>WILDFLEISCH</b>	
Feldhase, geschmort, nur Fleisch	702
Kaninchen, roh, nur Fleisch	703
Kaninchen, geschmort, nur Fleisch	704
Rehfleisch, Braten	705
<b>LAMMFLEISCH</b>	
Lammfleisch, Durchschnitt, Fett entfernt, gekocht	641
Lammfleisch, Nackenkoteletts vom besten Stück, gegrillt, mager und fett	642
Lammfleisch, Brust, roh, mager	640
Lammfleisch, Brust, gebraten, mager	643
Lammfleisch, nur mager, roh, Durchschnitt	652
Lammfleisch, Keule, ganz, mager und fett, gebraten, medium	650
Lammfleisch, Lendenkoteletts, mager und fett, gegrillt	651
Lammfleisch, Schulterbraten, gebraten, mager	646
Lammfleisch, Schulter, in Würfel geschnitten, Kebabs, gegrillt, mager und fett	647
Lammfleisch, Schulter, ganz, gebraten, mager	644
Lammfleisch, zum Kochen, geschmort, mager	653
Lammfleisch, zum Kochen, geschmort, mager und fett	645
Lammcarré, gebraten, mager	649
Lammcarré, gebraten, mager und fett	648
<b>INNEREINEN</b>	
Herz, Lamm, gebraten	710
Niere, Lamm, in der Pfanne gebraten	713
Leber, Kalb, in der Pfanne gebraten	715
Leber, Huhn, in der Pfanne gebraten	714
Leber, Lamm, in der Pfanne gebraten	711
Leber, Lamm, roh	712
Leber, Schwein, roh	708
Leber, Schwein, geschmort	707
Ochsenschwanz, geschmort	706
Zunge, Rind, geschmort	709
<b>FLEISCHPRODUKTE UND -GERICHTE</b>	
<b>BURGER UND GRILLSTEAKS</b>	
Beefburger, gekühlt/tiefgekühlt, in der Pfanne gebraten	672

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Zervelatwurst, ohne Backteig, zum Mitnehmen	737
Truthahnscheiben	741
<b>DOSENFLEISCH, PASTETEN UND INDUSTRIELL VERARBEITETES FLEISCH</b>	
Beefburger, fettarm, gekühlt/tiefgekühlt, gegrillt	748
Corned Beef, Konserve	716
Haggis, gekocht	717
Frühstücksfleisch, Konserve	718
Fleischaufstrich	719
Rinderhack in Bratensauce, Konserve	723
Füllung für Rinderhackpastete, Konserve	724
Leberpastete	738
Leberpastete, in der Tube	729
Fleischpastete, fettreduziert	740
Rissolen, pikant	742
<b>FLEISCHGERICHTE – TRADITIONELL EUROPÄISCH</b>	
Boeuf Bourguignon	827
Rindfleischauflauf, mit Fertigsauce aus der Dose zubereitet	831
Rindfleischeintopf und Knödel	778
Rindfleischeintopf, selbstgemacht	806
Rind à la Stroganoff	779
Rinderfilet Wellington	780
Bolognese-Sauce (mit Fleisch)	815
Cannelloni, gekühlt/tiefgekühlt, aufgewärmt	795
Pastete mit Hühnerfleisch und Pilzen, ohne Rand, selbstgemacht	775
Hähnchen Chasseur	811
Hähnchen-Filetstreifen, gekühlt/tiefgekühlt, im Ofen gebacken	796
Chili con Carne, selbstgemacht	801
Coq au vin	802
Corned-Beef-Haschee	767
Coronation Chicken	803
Cottage Pie, selbstgemacht	768
Cottage/Shepherd's Pie, selbstgemacht	794
Pikante Hammelnieren	771
Mettbällchen in Bratensauce, gekühlt/tiefgekühlt, aufgewärmt	819
Gulasch	804
Irischer Eintopf, mit magerem Lammfleisch zubereitet	805
Lamm-/Rindfleischeintopf mit Kartoffeln, gekühlt/tiefgekühlt, aufgewärmt	820
Lancashire-Eintopf	807
<b>FLEISCHGERICHTE – CURRYS, ASIEN-STIL UND ANDERE INTERNATIONALE LEBENSMITTEL</b>	
Rindfleisch Chow mein, Einzelhandel, aufgewärmt	814
Rindfleisch-Curry	777
Rindfleisch-Curry, fettreduziert	825
Enchiladas mit Rindfleisch	776
Rindfleisch, kurz angebraten, mit grünem Paprika	813
Hähnchen Chow mein, zum Mitnehmen	830
Hähnchen-Curry, Durchschnitt, zum Mitnehmen	821
Hähnchen-Curry, gekühlt/tiefgekühlt, aufgewärmt, mit Reis	817
Hähnchen-Curry, mit Currysauce aus der Dose zubereitet	800
Hähnchen Korma	762
Hähnchen Risotto	763
Hähnchen Satay	816
Hähnchen Tandoori, gekühlt, aufgewärmt	797
Hähnchen Vindaloo	766
Hühnerfleisch, kurz angebraten, mit Pilzen und Cashewnüssen	764
Hühnerfleisch, kurz angebraten, mit Paprika, in Schwarzer-Bohnen-Sauce	765
Hühnerfleisch, kurz angebraten, mit Reis und Gemüse, aufgefroren, aufgewärmt	826
Döner Kebab in Pittabrot, mit Salat	799
Lamm Biryani	769

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Lamm-Curry, mit Currysauce aus der Dose zubereitet	808
Lamm-Koftas	770
Lamm Rogan Josh	774
Lamm Vindaloo	787
Samosas mit Fleisch, zum Mitnehmen	829
Schweinefleisch und Hähnchen Chow mein	793
Schälrippchen vom Schwein in Schwarzer-Bohnen-Sauce	785
Schweinefleisch, kurz angebraten, mit Gemüse	784
Shish Kebab in Pittabrot, mit Salat	798
Fühlungsrollen, mit Fleisch, zum Mitnehmen	823
Hähnchen süß-sauer, zum Mitnehmen	822
Schweinefleisch süß-sauer	810
Schweinefleisch süß-sauer, mit magerem Schweinefleisch zubereitet	782
<b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b>	
<b>WEISSFISCHE</b>	
Kabeljau, im Ofen gebacken	555
Kabeljau, im Backteig, in gemischem Öl (Einzelhandel) gebraten	553
Kabeljau, pochiert	556
Kabeljau, geräuchert, pochiert	554
Kabeljau, gedämpft	557
Seelachs, tiefgefroren, roh	552
Seelachs, gedämpft	546
Schellfisch, gegrillt	567
Schellfisch, im Backteig, in gemischem Öl gebraten	566
Schellfisch, geräuchert, pochiert	561
Schellfisch, geräuchert, gedämpft	558
Schellfisch, gedämpft	565
Seehecht, gegrillt	559
Heilbutt, gegrillt	560
Hoki, gegrillt	562
Rotzunge, Filetstreifen, im Ofen gebacken	549
Rotzunge, Filetstreifen, in gemischem Öl gebraten	537
Rotzunge, gegrillt	564
Rotzunge, gedämpft	563
Seeteufel, gegrillt	538
Meeräsche, rot, gegrillt	540
Scholle, Filetstreifen, im Ofen gebacken	536
Scholle, gegrillt	541
Scholle, im Backteig, in gemischem Öl gebraten	534
<b>MEERESFRÜCHTE</b>	
Krabbe, gekocht	592
Krabbe, in Salzlake konserviert, abgetropft	593
Hummer, gekocht	591
Muscheln, gekocht, in der Schale gewogen	599

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Garnelen, gekocht	595
Garnelen, gekocht, in der Schale gewogen	596
Kammmuscheln, gedämpft	598
Scampi, paniert, tiefgefroren, in Sonnenblumenöl gebraten	594
Shrimps, gekocht	590
Tintenfisch, im Backteig, in Sonnenblumenöl gebraten	597
<b>FISCHPRODUKTE UND -GERICHTE</b>	
Curry, Garnelen, zum Mitnehmen	605
Fischfrikadellen, gegrillt	610
Fischfrikadellen, Lachs, selbstgemacht	608
Fischstäbchen, Kabeljau, gegrillt	612
Fischpaste	601
Fisherman's Pie, Einzelhandel	602
Kedgeree	607
Makrelenpastete, geräuchert	603
Rogen, Kabeljau, hart, in gemischem Öl gebraten	611
Rogen, Hering, weich, in gemischem Öl gebraten	609
Lachs en croute, Einzelhandel	604
Meeresfrüchte-Cocktail	600
<b>MILCHPRODUKTE</b>	
<b>MILCH UND SAHNE</b>	
Buttermilch	174
Kokosnusscreme	525
Kokosnusscreme, in Blockform	510
Kokosnussmilch	526
Dosenmilch, entrahmt, gesüßt	173
Dosenmilch, Vollmilch, gesüßt	172
Sahne, extra dick	179
Fettreiche Sahne aus erhitzter Milch, frisch	182
Sahne, frisch, mit hohem Fettgehalt, mit Jersey-Sahne	185
Sahne, frisch, mit niedrigem Fettgehalt	178
Sauerrahm, frisch	183
Schlagsahne, frisch	184
Crème fraîche	181
Crème fraîche, halbfett	180
Getrocknete Magermilch	171
Kondensmilch, leicht	170
Kondensmilch, Vollmilch	175
Halbfettmilch, pasteurisiert, Durchschnitt	168
<b>KÄSE</b>	
Brie	187
Caerphilly	206
Camembert	188
Cheddar-Stil, halbfett	190
Cheddar-Käse, Durchschnitt aller Sorten	209
Cheddar-Käse, englisch	189
Streichkäse, einfach	191
Streichkäse, fettreduziert	192
Chester	210
Hüttenkäse, einfach	193
Hüttenkäse, einfach, fettreduziert	194
Rahmkäse	195
Dänischer Blauschimmelkäse	196
Derby	211
Double Gloucester	208
Edamer	197
Emmentaler	221
Feta-Käse	205
Ziegenmilchkäse, weich, vollfett, weiße Rinde	186
Gouda	198
Gruyère	220
Lancashire	219
Leicester	218
Mozzarella, frisch	199

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE	LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Parmesankäse, frisch	200	Grieß, roh	002
Schmelzkäsescheiben, fettreduziert	201	Tapioka, roh	001
Schmelzkäse, geräuchert	217	Weizenmehl, braun	005
Quark	216	Weizenmehl, weiß, Brotmehl	008
Ricotta	212	Weizenmehl, weiß, ohne Backpulver	006
Roquefort	215	Weizenmehl, weiß, mit Backpulver gemischt	007
Sage Derby	222	Weißer Reis, leicht zu kochen, gekocht	020
Sojakäse	213	<b>TEIG</b>	
Streichbarer Käse, weich, weiß, vollfett	202	Blätterteig, gebacken	124
Streichbarer Käse, weich, weiß, fettarm	203	Blätterteig, roh	126
Stilton, blau	204	Plunderteig, tiefgefroren, roh	125
Stilton, weiß	214	Mürbeteig, gebacken	122
Wensleydale	207	Vollkornteig, gebacken	123
<b>EIER UND GERICHTE AUF EIERBASIS</b>		<b>NUDELN UND PASTA</b>	
Eiweiß, getrocknet	268	Nudelauflauf	022
Eier, vom Huhn, gekocht	269	Macaroni, gekocht	027
Eier, vom Huhn, in der Pfanne gebraten, ohne Fett	266	Eiernudeln, gekocht	030
Rührei, vom Huhn, mit Milch	279	Nudeln, einfach, gekocht	029
Eier, vom Huhn, Eiweiß, roh	271	Nudeln, Reis, getrocknet	028
Volleier, vom Huhn, aus Freilandhaltung, roh	272	Pasta, frisch, mit Käse- und Gemüsefüllung, gekocht	025
Volleier, vom Huhn, roh	267	Pasta, einfach, frisch, gekocht	026
Eier, vom Huhn, Eigelb, roh	270	Ravioli in Tomatensauce, Konservé	021
Omelett, Käse	277	Spaghetti, weiß, gekocht	024
Omelett, einfach	278	Spaghetti, Vollkorn, gekocht	023
Omelett, spanisch	273	<b>ZEREALIEN UND BROTE</b>	
Quiche, Käse und Eier	276	<b>FRÜHSTÜCKSZEREALIEN</b>	
Quiche, Lorraine	275	All-Bran	088
Quiche, Pilze	274	Bran Flakes	083
<b>BUTTER (SIEHE ABSCHNITT FETTE UND ÖLE)</b>		Cheerios	058
<b>EIS (SIEHE PLÄTZCHEN, KUCHEN UND PUDDINGE)</b>		Clusters	080
<b>MEHL, GETREIDE, TEIG UND PASTA MEHL UND GETREIDE</b>		Coco Pops	084
<b>MEHL UND GETREIDE</b>		Cornflakes	086
Perlgrauen, gekocht	010	Crunchy Nut Cornflakes	087
Naturreis, gekocht	019	Frosties	082
Speisestärke	003	Fruit 'n Fibre	076
Hirsemehl	011	Grape Nuts	074
Hafermehl, roh	012	Müsli, Schweizer Art	072
Reismehl	009	Müsli, mit extra Früchten	078
Roggenmehl, ganz	004	Müsli, ohne Zuckerzusatz	071

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE	LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Multi-Grain Start	059	Weiβbrot, Baguette	038
Nutri-Grain	069	Weiβbrot, „mit zusätzlichen Ballaststoffen“	037
Oat Bran Flakes, mit Rosinen	085	Brötchen aus weißem Mehl, knusprig	056
Haferbrei, mit Milch und Wasser zubereitet	070	Brötchen aus weißem Mehl, weich	055
Haferbrei, mit Wasser zubereitet	068	Vollkornbrot, Durchschnitt	042
Haferbrei, mit Vollmilch zubereitet	073	Vollkornbrötchen	054
Puffed Wheat	079	<b>ÖLE UND FETTE</b>	
Raisin Splitz	081	<b>STREICHFETTE</b>	
Ready Brek	075	Butter	838
Rice Krispies	064	Butter, streichbar	837
Ricles	060	Streichfett (20-25% Fett), nicht mehrfach ungesättigt	833
Shredded Wheat	061	Streichfett (35-40% Fett), mehrfach ungesättigt	839
Shreddies	062	Streichfett (40% Fett), nicht mehrfach ungesättigt	834
Special K	063	Streichfett (60% Fett), mehrfach ungesättigt	840
Sugar Puffs	065	Streichfett (60% Fett), mit Olivenöl	843
Sultana Bran	066	Streichfett (70% Fett), mehrfach ungesättigt	835
Weetabix	067	Margarine, hart, nur Pflanzenfette	836
Weetos	077	Margarine, weich, nicht mehrfach ungesättigt	842
<b>BROT UND BRÖTCHEN</b>		Margarine, weich, mehrfach ungesättigt	841
Bagels, einfach	137	<b>ÖLE</b>	
Paniermehl, fabrikmäßig hergestellt	046	Maisöl	847
Mischbrot, Durchschnitt	052	Olivenöl	849
Brötchen aus braunem Mehl, weich	057	Erdnussöl	850
Chapatis, mit Fett zubereitet	051	Rapsöl	848
Ciabatta	043	Sesamöl	846
Teekuchen, getoastet	138	Sonnenblumenöl	844
Knoblauchbrot, vorgepackt, tiefgefroren	049	Pflanzenöl, gemischt, Durchschnitt	845
Grahambrot	050	<b>SPEISEFETTE</b>	
Grahambrötchen	053	Ghee, Butter	854
Muffins, Kleie	129	Ghee, pflanzlich	851
Muffins, nach englischer Art, weiß	141	Schmalz	853
Naan-Brot	045	Talg, gerieben	855
Pappadums, zum Mitnehmen	044	Talg, pflanzlich	852
Pittabrot, weiß	040	<b>OBST UND GEMÜSE, GEMÜSEGERICHTE</b>	
Roggenbrot	047	<b>OBST</b>	
Tortillas, mit Weizenmehl hergestellt	041	Kochäpfel, ohne Zucker gebacken, nur Fruchtfleisch	470
Weiβbrot, Durchschnitt	048	Kochäpfel, roh, geschält	471
Weiβbrot, Bauern- oder Kastenbrot, frisch gebacken	039	Speiseäpfel, Durchschnitt, roh	469

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Speiseäpfel, Cox's Pippin, roh	475
Speiseäpfel, Granny Smith, roh	474
Speiseäpfel, rot, Dessert, roh	472
Aprikosen, Konserve, in Saft	436
Aprikosen, Konserve, in Sirup	431
Aprikosen, getrocknet	473
Aprikosen, roh	480
Avocado, Fuerte	461
Avocado, Hass	460
Bananenchips	459
Bananen	462
Brombeeren, roh	458
Brombeeren, ohne Zucker gedünstet	457
Schwarze Johannisbeeren, Konserve, in Saft	468
Schwarze Johannisbeeren, Konserve, in Sirup	467
Kirschen, Konserve, in Sirup	464
Belegkirschen	463
Kirschen, roh	466
Kirschen, ohne Zucker gedünstet, mit Steinen gewogen	465
Kirschpasteten-Füllung	481
Kranbeeren	491
Korinthen	490
Zwetschgen, roh	489
Zwetschgen, ohne Zucker gedünstet	488
Datteln, getrocknet	486
Datteln, roh	487
Holunderbeeren	500
Feigen, getrocknet	497
Feigen, roh	498
Feigen, verzehrfertig	499
Fruchtcocktail, Konserve, in Saft	496
Fruchtcocktail, Konserve, in Sirup	495
Obstpasteten-Füllung	494
Stachelbeeren, Dessert, Konserve, in Sirup	493
Stachelbeeren, Dessert, roh	492
Grapefruit, roh	440
Trauben, Durchschnitt	479
Rundpflaumen, roh	478
Rundpflaumen, ohne Zucker gedünstet	476

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Rhabarber, Konserv, in Sirup	454
Rhabarber, mit Zucker gedünstet	455
Satsumas	453
Erdbeeren, Konserve, in Sirup	451
Erdbeeren, roh	452
Tangerinen	438
Weisse Johannisbeeren, roh	437
GEMÜSE	
Alfalfa-Sprossen, roh	336
Gemüse-Artischocke, in ungesalzenem Wasser gekocht	333
Jerusalem-Artischocke, in ungesalzenem Wasser gekocht	334
Spargeln, gekocht, im servierten Zustand gewogen	366
Spargeln, Konserve, aufgewärmt, abgetropft	335
Aubergine, roh	330
Bambussprossen, Konserve, abgetropft	332
Mungbohnenkeime, Konserve, abgetropft	309
Mungbohnenkeime, roh	303
Rote Beete, eingelegt, abgetropft	328
Rote Beete, roh	327
Brokkoli, grün, in ungesalzenem Wasser gekocht	329
Rosenkohl, in ungesalzenem Wasser gekocht	331
Rosenkohl, tiefgefroren, in ungesalzenem Wasser gekocht	373
Kohl, roh, Durchschnitt	365
Wirsingkohl, roh	384
Karottensaft	385
Karotten, jung, in ungesalzenem Wasser gekocht	352
Karotten, jung, roh	370
Blumenkohl, in ungesalzenem Wasser gekocht	388
Blumenkohl, roh	387
Knollensellerie, roh	389
Sellerie, roh	353
Mangold, in ungesalzenem Wasser gekocht	379
Chicorée, roh	386
Zucchini, in ungesalzenem Wasser gekocht	376
Zucchini, roh	375
Gurke, roh	377
Grünkohl, roh	378
Knollenfenchel, roh	380
Knoblauch, roh	381
Gewürzgurke, roh	382
Grüne Bohnen/Brechbohnen, in ungesalzenem Wasser gekocht	315
Grüne Bohnen/Brechbohnen, tiefgefroren, in ungesalzenem Wasser gekocht	299
Lauch, in ungesalzenem Wasser gekocht	354
Lauch, roh	363
Kopfsalat, Durchschnitt, roh	355
Zuckerschoten, roh	325
Zuckerschoten, in gemischtem Öl kurz angebraten	323
Markkürbis, in ungesalzenem Wasser gekocht	392
Markkürbis, roh	391
Gemischtes Gemüse, tiefgefroren, in Salzwasser gekocht	393
Pilze, gewöhnlich, in Butter gebraten	371
Pilze, gewöhnlich, roh	394
Oliven, in Salzlake	430
Oliven, in Salzlake, mit Kernen gewogen	429
Zwiebel, roh	390
Pastinake, in ungesalzenem Wasser gekocht	356
Erbspüree, Konserve, aufgewärmt	322
Erbsen, tiefgefroren, in ungesalzenem Wasser gekocht	326
Gemüsepaprika, grün, roh	383
Gemüsepaprika, rot, roh	344
Kochbanane, in ungesalzenem Wasser gekocht	345
Kürbis, in Salzwasser gekocht	347
Kürbis, roh	346
Rettich, rot, roh	348
Schalotten, roh	349
Spinat, in ungesalzenem Wasser gekocht	359
Spinat, roh	358
Frühlingszwiebeln, Knollen und Spitzen, roh	342
Butternusskürbis, im Ofen gebacken	338
Zuckererbsen, in Salzwasser gekocht	321
Kohlrübe, in ungesalzenem Wasser gekocht	340
Kohlrübe, roh	339
Süßkartoffel, im Ofen gebacken	341
Süßkartoffel, in Salzwasser gekocht	362
Mais, Kerne, Konserve, aufgewärmt, abgetropft	360

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Mais, Kerne, roh	337
Mais, Kolben, ganz, in ungesalzenem Wasser gekocht	343
Tomaten, Konserve, ganzer Inhalt	361
Kirschtomaten, roh	374
Tomaten, gegrillt	364
Tomaten, sonnengetrocknet	372
Rübe, in ungesalzenem Wasser gekocht	367
Wasserkastanien, Konserve, abgetropft	368
Brunnenkresse, roh	351
Jamswurzeln, im Ofen gebacken	369
<b>KARTOFFELN UND KARTOFFELPRODUKTE</b>	
Pommes frites, Einzelhandel	287
Ofen-Pommes-frites, im Ofen gebacken	288
Pommes frites, Einzelhandel, in Pflanzenöl frittiert	286
Pommes frites, normale Form, tiefgefroren, in gemischemtem Öl frittiert	289
Instant-Kartoffelpulver, mit Halbfettsmilch zubereitet	290
Frühkartoffeln, in ungesalzenem Wasser gekocht	281
Winterkartoffeln, im Ofen gebacken, Fleisch und Haut	283
Winterkartoffeln, püriert, mit Butter	282
Winterkartoffeln, in gemischemtem Öl geröstet	285
Winterkartoffeln, in Schmalz geröstet	284
Kartoffelkroketten, in gemischemtem Öl frittiert	291
Kartoffelwaffeln, tiefgefroren, gekocht	280
<b>GEMÜSEGERICHTE</b>	
Bhaji, Kartoffeln und Zwiebeln	404
Blumenkohlauflauf, mit Magermilch zubereitet	399
Chili, Bohnen und Linsen	398
Chili, Quorn	400
Moussaka, Gemüse	395
Nussbratlinge, Einzelhandel, in Sonnenblumenöl gebraten	406
Nussbratlinge, Einzelhandel, in Pflanzenöl gebraten	409
Nussbraten	402
Quorn, Stücke, im gekauften Zustand	357
Reis und Augenbohnen	397
Kartoffelsalat, mit Mayonnaise, Einzelhandel	407
Kartoffelsalat, mit kalorienarmem Dressing, Einzelhandel	408
Samosas, Gemüse, Einzelhandel	405

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Gemüseburger-Mischung, mit Wasser und Eiern zubereitet	403
Gemüse- und Käse-Grillburger, paniert, im Ofen gebacken/gegrillt	401

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Cashewnüsse, einfache	520
Cashewnüsse, geröstet und gesalzen	521
Kastanien	522
Kastanien, getrocknet	524
Kokosraspeln	511
Haselnüsse	512
Macadamianüsse, gesalzen	531
Gemischte Nüsse und Rosinen	519
Erdnussbutter, fein	514
Erdnussbutter, grob	533
Erdnüsse und Rosinen	515
Erdnüsse, ohne Öl geröstet	516
Erdnüsse, einfach	507
Pekannüsse	532
Pinienerne	527
Pistazien, geröstet und gesalzen	530
Kürbiskerne	529
Quinoa	528
Sesamsamen	523
Sonnenblumenkerne	513
Walnüsse	517
<b>SUPPEN, KLEINE PIKANTE GERICHTE, SANDWICHES UND PIZZA</b>	
<b>SUPPEN</b>	
Hühnercremesuppe, Konserve, kondensiert	961
Kraftbrühe	960
Französische Zwiebelsuppe	951
Linsensuppe, Konserve	959
Minestrone	954
Pilzcremesuppe, Konserve	955
Ochsenschwanzsuppe, Konserve	958
Erbsen-Schinkensuppe	953
Kartoffel-Lauchsuppe	952
Tomatencremesuppe, Konserve	962
Gemüsesuppe, Konserve	957
Wholesoup, Konserve	956
<b>KLEINE PIKANTE GERICHTE</b>	
Weiße Bohnen in Tomatensauce, Konserve	312
Weiße Bohnen in Tomatensauce, Konserve, mit wenig Zucker und Salz	311
<b>CHIPS, SCHOKOLADE UND SÜSSIGKEITEN</b>	
<b>SALZGEBÄCK UND CHIPS</b>	
Bombay-Mischung	941
Oliven, in Salzlake	430
Oliven, in Salzlake, mit Kernen gewogen	429
Popcorn, einfach	945
Knusprig frittierte Schweineschwarten	946
Kartoffelchips	944
Kartoffelchips, fettarm	947
Kartoffelchips, dick, geriffelt	949
Kartoffelringe	943
Krabben cracker, zum Mitnehmen	163
Bretzeln	950
Produkte aus gepufften Kartoffeln	948

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Schottische Eier, Einzelhandel	736
Tortilla-Chips	942
Twiglets	940
<b>SCHOKOLADE</b>	
Schokolade, Vollmilch	926
Schokolade, Zartbitter	929
Schokolade, Weiß	927
KitKat	922
Mars Riegel	925
Süßigkeiten, Smarties und Ähnliches	928
Snickers	924
Twix	923
<b>ANDERE SÜSSIGKEITEN</b>	
Bonbons	938
Müsliriegel, weich	930
Müsliriegel, knusprig	937
Fruchtpastillen	936
Fudge, selbstgemacht	931
Lakritze	939
Marshmallows	935
Nougat	933
Pfefferminz-Bonbons	934
Fruchtgeleekonfekt	932
<b>ZUCKERPRODUKTE UND KONFITÜREN</b>	
Schokoladen-Nuss-Brotaufstrich	906
Schokoladen-Brotaufstrich	912
Honig	921
Konfitüre, für Diabetiker	907
Konfitüre, Frucht mit essbaren Samen	908
Konfitüre, Steinobst	909
Zitronenaufstrich	913
Marmelade	910
Marmelade, für Diabetiker	911
Süße Pastetenfüllung, vegetarisch	905
Farinzucker	915
Rohrzucker, braun	920
Zucker, weiß	917
Zuckersirup, gelb	919
Zuckersirup, gelb, in Flasche zum Ausgießen	916

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Ahornsirup	918
Rübensirup, schwarz	914
<b>PLÄTZCHEN, KUCHEN UND PUDDINGE</b>	
<b>EIS</b>	
Schokoladeneis	243
Eistüte, Cornetto und Ähnliches	242
Tiefgefrorene Eisdesserts	236
Milcheis, aromatisiert	244
Milcheis, Premium	238
Milcheis, Vanille	241
Eis, nicht mit Milch hergestellt, kalorienarm	245
Eis, nicht mit Milch hergestellt, Vanille	246
Lutscher, mit Eis	237
Lutscher, mit echtem Fruchtsaft	240
Fruchtsorbet	239
<b>PUDDING UND GEKÜHLTE DESSERTS</b>	
Käsekuchen, Obst, einzeln	257
Milchhaltige Schokoladendesserts	248
Karamellcreme, Einzelhandel	254
Eiercreme, mit Halbfettmilch zubereitet	262
Eiercreme, mit Vollmilch zubereitet	260
Eiercreme, verzehrfertig	249
Instantpulver für Desserts, mit Magermilch zubereitet	261
Götterspeise, mit Wasser zubereitet	259
Mousse au chocolat	250
Mousse au chocolat, fettarm	251
Mousse, Obst	252
Pavlova, mit Obst und Sahne	253
Profiteroles mit Sauce	256
Milchreis, Konserv	258
Milchreis, Konserv, fettarm	247
Trifle, Obst, Einzelhandel	255
<b>PLÄTZCHEN</b>	
Schokoladenplätzchen, mit Cremefüllung, ganz bedeckt	096
Schokoladenplätzchen, ganz bedeckt	102
Plätzchen mit Schokoladensplitter	104
Cracker mit Cremefüllung	105
Knäckebrot, Roggen	106
Knusperplätzchen, mit Cremefüllung	090

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Vollkornkekse, Schokolade	107
Vollkornkekse, einfach	103
Haferriegel	094
Ingwerplätzchen	108
Matzos	098
Plätzchen mit Hafer	095
Haferplätzchen, Einzelhandel	092
Sandwich-Plätzchen, mit Cremefüllung	091
Sandwich-Plätzchen, mit Marmeladenfüllung	101
Halbsüße Plätzchen	099
Shortbread	089
Waffelkekse, gefüllt	093
Waffelkekse	097
Vollkorncracker	100
<b>KUCHEN</b>	
Schokoladenkuchen	113
Schokoladenfudge-Kuchen	118
Fruchtkuchen, reichhaltig, selbstgemacht	116
Lebkuchen	114
Jaffa Cakes	120
Muffins, nach amerikanischer Art, Schokoladensplitter	110
Fettreduzierter Kuchen	109
Reiskuchen	112
Felsenkekse	115
Biskuitkuchen	111
Biskuitkuchen mit Butterglasur	119
Biskuitkuchen, mit Marmeladenfüllung	117
Biskuitrolle, Schokolade, einzeln	121
<b>BRÖTCHEN UND BACKWAREN</b>	
Puddingtörtchen, einzeln	139
Donuts, Marmelade	135
Mit Dörrrost gefülltes Gebäck	143
Eclairs, frisch	127
Englisches Karfreitagsbrötchen	134
Marmeladenbrötchen, Einzelhandel	140
Mince Pies, einzeln	132
Teegebäck, Käse	130
Teegebäck, einfach	128
Schottische Pfannkuchen	133
Schottische Pfannkuchen, Einzelhandel	142
<b>WÜRZMITTEL, SAUCEN UND EINGELEGTES GEMÜSE</b>	
<b>WÜRZMITTEL UND SAUCEN</b>	
Barbecuesauce	988
Schwarze-Bohnen-Sauce	964
Brown Sauce, süß	987
Käse-Kartoffel-Pastete	264
Käsesauce, Saucenpäckchen	263
Chilisauce	965
Dressing, joghurtbasiert	966
Instant-Bratensauce, Granulate, schon zubereitet	998
Meerrettichsauce	986
Nudelauflauf, Konserv	265
Senf, fein	996
Senf, grob	992
Pastasauce, tomatenbasiert	985
Pestosauce	396
Gelee aus roten Johannisbeeren	967
Relish, Burger/Chili/Tomaten	978
Sojasauce	984
Brühwürfel, Rindfleisch	997
Brühwürfel, Huhn	994
Brühwürfel, Gemüse	995
Füllung, Salbei und Zwiebeln	160

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Sauce süß-sauer, zum Mitnehmen	982
Remoulade	981
Tomatenketchup	983
Tomatenpüree	999
Weiße Sauce, Saucenpäckchen, mit Halbfettmilch zubereitet	968
Worcestershire Sauce	980
Hefeextrakt	993
<b>EINGELEGTES GEMÜSE UND CHUTNEYS</b>	
Chutney, Mango, süß	991
Chutney, gemischte Früchte	990
Piccalilli	979
Eingelegte Limonen, ölig	989
Eingelegtes, süß	969
<b>DIPS UND DRESSINGS</b>	
Dressing, Blauschimmelkäse	977
Dressing, „fettfrei“	976
Dressing, französische Art	973
Dressing, französische Art, „fettfrei“	974
Dressing, Thousand Island	975
Mayonnaise, kalorienarm, Einzelhandel	971
Mayonnaise, Einzelhandel	972
Raita	963
Salatcreme	970
Taramasalata	606
Tsatsiki	223
<b>GETRÄNKE</b>	
<b>KOHLENSÄUREHALTIGE GETRÄNKE</b>	
Cola	868
Cola, Diät	865
Fruchtsaftgetränk, kohlensäurehaltig, trinkfertig	869
Ingwerlimonade, trocken	863
Limonade	867
Sodawasser, Club	864
Tonic Water	866
<b>FRUCHTSÄFTKONZENTRATE UND SIRUPE</b>	
Fruchtgetränk, kalorienarm, konzentriert, fertig zubereitet	875
Fruchtgetränk/-konzentrat, konzentriert, fertig zubereitet	874
Fruchtsaftgetränk, kalorienarm, trinkfertig	873
<b>FRUCHTSÄFTE</b>	
Fruchtsaftgetränk, trinkfertig	872
Getränk mit hohem Fruchtgehalt, konzentriert	870
Getränkezusatz mit Limonensaft, konzentriert, fertig zubereitet	871
<b>GRÄSSE</b>	
Apfelsaft, ungesüßt	882
Kranbeersaft	877
Grapefruitsaft-Konzentrat, ungesüßt	502
Grapefruitsaft, ungesüßt	880
Zitronensaft, frisch	879
Zitronensaft, frisch, als ganze Frucht gewogen	504
Limonensaft, frisch	503
Orangensaft, frisch gepresst	506
Orangensaft, frisch gepresst, als ganze Frucht gewogen	501
Orangensaft, ungesüßt	878
Ananassaft, ungesüßt	876
Pflaumensaft	505
Tomatensaft	881
<b>WARMES GETRÄNKE</b>	
Kaffee, löslich, mit Wasser zubereitet	861
Kaffee, löslich, mit Wasser und Halbfettmilch zubereitet	862
Kakaopulver, mit Magermilch zubereitet	176
Kakaopulver, mit Vollmilch zubereitet	177
Trunkschokoladenpulver, mit Magermilch zubereitet	856
Trunkschokoladenpulver, mit Vollmilch zubereitet	857
Lösliches Malzgetränkepulver	858
Tee, Kräuter, Aufguss	859
Tee, Aufguss, Durchschnitt, mit Halbfettmilch	860
<b>BIERE</b>	
Bitterbier, Durchschnitt	883
Dunkles Bier, in Flasche abgefüllt	887
Helles Bier	888
Helles Bier, alkoholfrei	886
Radler	885
Stout, Guinness	884
<b>WEINE</b>	
Champagner	896
Rotwein	897

## LEBENSMITTELCODE-TABELLE

LEBENSMITTELBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELCODE
Roséwein, halbtrocken	895
Weißwein, trocken	894
Weißwein, halbtrocken	892
Sekt	893
<b>APFELWEIN</b>	
Apfelwein, trocken	889
Apfelwein, mit niedrigem Alkoholgehalt	890
Apfelwein, süß	891
<b>GESPRITETE WEINE</b>	
Portwein	899

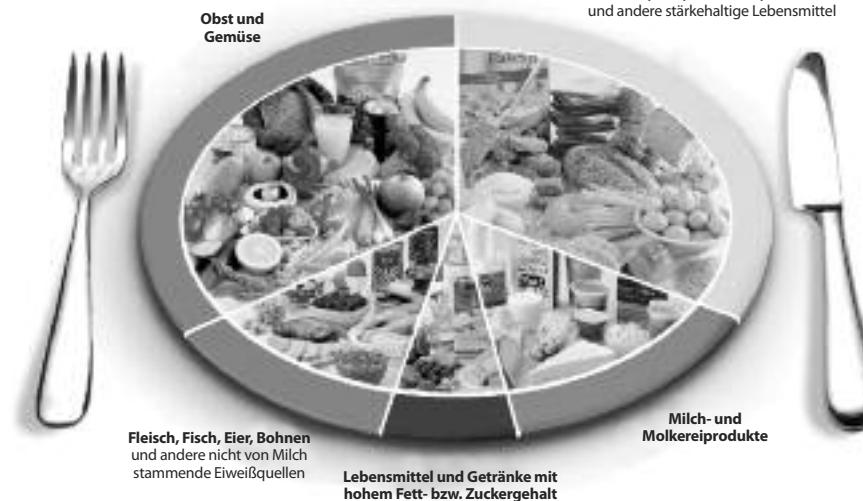
## GESUNDE ERNÄHRUNG

### Der „Eatwell“-Teller

Mit dem „Eatwell“-Teller können Sie die richtige Balance finden. Er veranschaulicht Ihnen, auf welche Mengen Sie bezüglich der einzelnen Lebensmittelgruppen achten sollten.



Brot, Reis, Kartoffeln, Pasta  
und andere stärkehaltige Lebensmittel



## GARANTIE

Dieses Produkt ist lediglich für den privaten Gebrauch vorgesehen. Salter wird dieses Produkt bzw. einzelne Teile dieses Produkts (außer Batterien) für eine Zeitdauer von 15 Jahren ab Kaufdatum kostenlos reparieren oder ersetzen, wenn sich Defekte auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückführen lassen. Diese Garantie deckt Arbeitsteile, die sich auf die Funktion der Waage auswirken. Ausgeschlossen von dieser Garantie sind kosmetische Makel, die sich auf übliche Abnutzung zurückführen lassen, sowie durch Missgeschick oder Missbrauch verursachte Beschädigungen. Beim Öffnen oder Zerlegen der Waage oder einzelner Komponenten erlischt die Garantie. Garantieansprüche sind nur mit Kaufbeleg möglich.

Die Waage in dem Fall bitte an Salter (oder außerhalb Großbritanniens an einen Salter Fachhändler in Ihrer Nähe) schicken (Fracht bezahlt). Die Waage muss so verpackt werden, dass sie während des Transports nicht beschädigt werden kann. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. HoMedics Frankfurter Weg 6 33106 Paderborn Germany +49 69 5170 9480.

# SALTER

## Balanza de Nutrición

La Balanza de Nutrición de Salter está diseñada para la medición precisa de ingredientes o raciones y para controlar los principales valores nutritivos de los alimentos.  
(Grasa, sal, colesterol, hidratos de carbono, fibra, proteína y calorías)

Esta balanza tiene una base de datos completa con información nutritiva sobre 999 alimentos e ingredientes incluidos en el McCance & Widdowson's Composition of Food Integrated Dataset (COFIDS), Agencia de Seguridad Alimentaria del Reino Unido.

Tiene una memoria integrada con una capacidad para almacenar 99 entradas y que indica el total acumulado de calorías/grasa/sal, etc. de todos los alimentos. Esto le permite al usuario hacer un seguimiento de los valores nutritivos y el contenido calórico a lo largo del día.

Con todas estas funciones esta balanza es ideal para usar a diario y para el control alimenticio.

### ADVERTENCIA/DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

1. La información que proporciona este producto no se debe utilizar para determinar el tipo o la dosis de medicamentos.
2. Consulte al médico o al profesional sanitario antes de ponerse a dieta o comenzar un nuevo régimen de ejercicio.
3. La información que proporciona este producto siempre se debería utilizar en conjunción con las recomendaciones alimenticias de un profesional.



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden soll. Damit durch unkontrollierte Abfallentsorgung verursachte mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden verhindert werden können, entsorgen Sie dieses Produkt bitte ordnungsgemäß und fördern Sie damit eine nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Verwenden Sie zur Rückgabe Ihres benutzten Geräts bitte für die Entsorgung eingerichtete Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt kauften. Auf diese Weise kann ein sicheres und umweltfreundliches Recycling gewährleistet werden. (WEEE-Erklärung)

## BALANZA DE NUTRICIÓN – INSTRUCCIONES DE USO

### PILAS

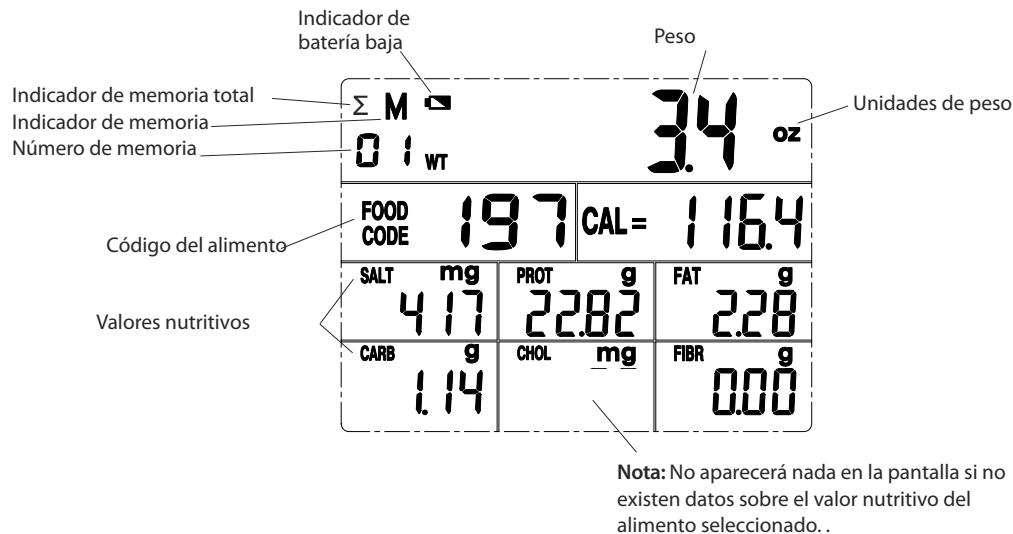
3 AAA

### PARA INSERTAR LAS BATERIAS:

Inserte las 3 pilas AAA en el compartimento de las pilas. Compruebe que las terminales +/- están en la posición correcta.

### LA PANTALLA:

El diagrama que se encuentra abajo explica las diferentes funciones de la pantalla



### PARA ENCENDER

Presione y suelte el botón ON/OFF

### PARA APAGAR:

Presione y suelte el botón ON/OFF

**NOTA:** La balanza se apagará automáticamente si aparece 0.0 ó la misma lectura de peso en la pantalla durante aproximadamente 3 minutos.

**Consejo:** La batería durará más si utiliza el botón ON/OFF para apagar la balanza después del uso.

### PARA CONVERTIR UNIDADES DE PESO

En esta balanza aparecen valores imperiales (oz [onzas] & lb [libras]:oz), métricos (kg & g) y valores Aquatronic® para líquidos (fl. Oz [onzas líquidas] & ml). Cuando este en el modo de medir, presione y suelte UNIT para convertir g /oz/lb:oz/ml/fl.oz en cualquier momento.

**NOTA:** La función Aquatronic® para medir líquidos es adecuada para todos los líquidos a base de agua como vino, leche, caldo, nata, etc. Tenga en cuenta que los aceites tienen una gravedad específica inferior y por lo tanto la lectura del volumen será aproximadamente un 10%+. Al pesar aceites en esta balanza, deberá ajustarla debidamente.

### PARA PESAR:

- 1) Presione y suelte el botón ON/OFF para encender la balanza
- 2) Espere hasta que en la pantalla aparezca 0.0
- 3) Coloque el alimento para pesar encima de la plataforma
- 4) Aparecerá el peso

### PARA AÑADIR & PESAR:

Para pesar diversos ingredientes diferentes, pulse ZERO para ajustar de nuevo la pantalla entre cada ingrediente.

**NOTA:** Cuando se retiren los alimentos de la balanza aparecerá un número negativo en la balanza. Para volver a cero para medir de nuevo, pulse ZERO.

### PARA VISUALIZAR LAS LECTURAS DEL VALOR NUTRITIVO:

- 1) Presione y suelte el botón ON/OFF para encender la balanza
- 2) Coloque el alimento para pesar encima de la plataforma
- 3) Presione y suelte el botón CLR para borrar el código del alimento – Aparecerá el código del alimento 000.
- 4) Consulte la tabla en este manual para identificar el código de 3 dígitos del alimento pesado (pe. 921 para miel).
- 5) Introduzca el código digital utilizando los botones numéricos (0 – 9)
- 6) Al introducir el tercer dígito, los valores relativos a calorías, sal, proteína, grasa, hidratos de carbono, colesterol y fibra de ese alimento aparecerán en la pantalla.

### PARA GUARDAR ESOS VALORES NUTRITIVOS EN LA MEMORIA:

- 1) Siga los pasos 1 – 6 del apartado 'Para Visualizar las Lecturas del Valor Nutritivo.'
- 2) Presione el botón M+ para guardar el alimento en la memoria de la balanza.
- 3) M01 aparecerá arriba y en la parte izquierda de la pantalla e indicará que este conjunto de valores se ha guardado en la memoria. Para guardar más alimentos en la memoria, repita los pasos anteriores.

**NOTA:** Los alimentos se guardarán en la memoria permanentemente incluso cuando se apague la balanza, salvo cuando se le quitan las pilas.

**NOTA:** El máximo número de alimentos que se pueden guardar en la memoria es 99.

Cuando el número de alimentos en la memoria alcance 99, parpadeará el número "99" en la pantalla – será necesario borrar la memoria siguiendo las instrucciones en el apartado "Para Borrar la Memoria".

### PARA ABRIR LA MEMORIA:

- 1) Presione el botón MR para ver los valores totales de todos los alimentos guardados en la memoria.
- 2) Σ aparecerá al lado del indicador de memoria para indicar que la memoria total aparece en pantalla.
- 3) El valor total de calorías, sal, proteína, grasa, hidratos de carbono, colesterol y fibra para los alimentos guardados en la memoria aparecerá en la pantalla.

**NOTA:** No aparecerá el peso total de los alimentos guardados en la memoria.

## PARA BORRAR LA MEMORIA:

- 1) Presione el botón MR.
- 2) Presione el botón MC.
- 3) La memoria estará vacía cuando el indicador de memoria y el número de memoria ya no aparezcan en pantalla.

**NOTA:** Solo se pueden guardar hasta 99 alimentos en la memoria de la balanza. Si se guardan más de 99 alimentos, el número "99" parpadeará en la pantalla. Presione MC para borrar la memoria.

## TECLAS DE FUNCIÓN:

ON/OFF	Para encender/apagar la balanza
ZERO	Ajustar el peso a cero
M+	Guardar los valores nutritivos en la memoria (hasta un máximo de 99 valores)
MR	Abrir los valores nutritivos guardados en la memoria
CLR	Borrar el código del alimento
MC	Borrar la memoria
UNIT	Convertir g/oz/lb:oz/ml/fl.oz

## TECLAS DE NUTRICIÓN:

cal	Contenido calórico (cal)	carb	Contenido de hidratos de carbono (g)
salt	Contenido de sal (mg)	chol	Contenido de colesterol (mg)
prot	Contenido de proteína (g)	fibr	Contenido de fibra (g)
fat	Contenido de grasa (g)		

## INDICADORES DE ADVERTENCIA

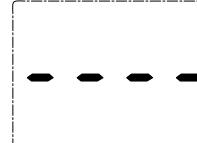
Cambio de pila



Sobrecarga de peso



El valor nutritivo sobrepasa el límite de la pantalla



## RECOMENDACIONES PARA EL CUIDADO/MANTENIMIENTO:

Limpie la balanza con un paño ligeramente húmedo.

NO sumerja la balanza en agua ni use productos de limpieza químicos o abrasivos.

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS – ÍNDICE

NOMBRE DEL ALIMENTO	PÁGINA	NOMBRE DEL ALIMENTO	PÁGINA
<b>CARNE</b>	<b>70</b>	Verdura	78-79
Cerdo y tocino	70	Patatas y productos a base de patata	79
Ternera	70	Platos de verdura	79
Aves de corral	70	Habas, y Legumbres, Frutos Secos y Semillas	79
Aves de caza	70-71	Habas, legumbres y lentejas	79
Caza	71	Frutos secos y semillas	79-80
Cordero	71	<b>SOPAS, PRODUCTOS SALADOS, SANDWICHES Y PIZZA</b>	<b>80</b>
Despojos	71	Sopas	80
<b>PRODUCTOS CÁRNICOS Y PLATOS DE CARNE</b>	<b>71</b>	Productos salados	80
Hamburguesas y filetes	71	Sándwiches	80
Empanadas	71	Pizza	80
Salchichas y embutidos	71-72	<b>PATATAS FRITAS, CHOCOLATE Y CARAMELOS</b>	<b>80</b>
Carne en lata, paté y carne procesada	72	Tentempiés y patatas fritas	80-81
Platos de carne – tradicionales europeos	72	Chocolate	81
Platos de carne - curry, platos asiáticos y otras comidas extranjeras	72-73	Otros caramelos/golosinas	81
<b>PESCADO Y MARSICO</b>	<b>73</b>	<b>PRODUCTOS A BASE DE AZÚCAR Y MERMELADAS</b>	<b>81</b>
Pescado blanco	73	<b>GALLETAS, PASTELES Y POSTRES</b>	<b>81</b>
Pescado graso	73	Helado	81
Marisco	73-74	Postres fríos y calientes	81
Productos y platos de pescado	74	Galletas	81-82
<b>PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	<b>74</b>	Pasteles	82
Leche y nata	74	Bollería	82
Yogur	74	Postres	82
Queso	74-75	<b>CONDIMENTOS Y SALSAS</b>	<b>82</b>
Huevos y platos a base de huevo	75	Condimentos y salsas	82-83
<b>HARINA, GRANOS, HOJALDRE Y PASTA</b>	<b>75</b>	Condimentos a base de encurtidos en una salsa y chutneys	83
Harina y granos	75	Salsas y aliños	83
Hojaldre	75	<b>BEBIDAS</b>	<b>83</b>
Tallarines y pasta	75	Bebidas carbonatadas	83
<b>CEREALES Y PAN</b>	<b>75</b>	Refrescos a base de extractos	83
Cereales de desayuno	75-76	Zumos de fruta	83
Pan y bollos	76	Bebidas calientes	83
<b>ACEITE Y MANTECA</b>	<b>76</b>	Cervezas	83
Manteca para untar	76	Vino	83-84
Aceite	76	Sidra	84
Aceite para cocinar	76	Vino fortificado	84
<b>FRUTA Y VERDURA, PLATOS VEGETARIANOS</b>	<b>76</b>	Vermouth	84
Fruta	76-77	Licores y alcohol	84

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
<b>CARNE</b>			
Cerdo de lomo sin grasa a la plancha	620	Solomillo de ternera a la plancha, a punto-poco hecho, magro y graso	622
Tocino de lomo a la plancha	619	Solomillo de ternera crudo, magro y graso	623
Tocino de lomo ahumado a la plancha	618	Ternera de estofado, crudo, magro	630
Tocino ventresco a la plancha	615	Ternera estofada, magra y grasa	629
Tocino ventresco crudo	614	Carne de ternera de la parte del jamón, asada, a punto-poco hecho, magra y grasa	631
Tocino entreverado a la plancha	616	Escalope de ternera frito	666
Jamón de York	612	<b>AVES DE CORRAL</b>	
Pieza entera de jamón de York	617	Pechuga de pollo empanada frita	685
Panceta de cerdo asada, magra y grasa	663	Pechuga de pollo empanada a la plancha	727
Chuletas de cerdo con hueso fritas, magras y grasas	662	Pechuga de pollo a la plancha con pellejo, solo carne	680
Piel crujiente y tostada de cerdo asado	664	Pechuga de pollo a la plancha sin pellejo, solo carne	682
Trozos de carne de cerdo para brochetas, magros, a la plancha	661	Pechuga de pollo a la plancha, carne y pellejo	679
Filetes de cerdo a la plancha, magros	665	Tiras de pechuga pollo fritas	683
Chuletas de cerdo a la plancha, magras y grasas	659	Carne oscura de pollo asado	676
Chuletas de cerdo asadas, magras y grasas	658	Muslos de pollo asados, solo carne	681
Lomo de cerdo asado, magro	656	Pollo a la Kiev congelado, al horno	726
Filetes de lomo, fritos, magros y grasos	655	Pollo asado, comida ligera	677
Carne picada de cerdo, estofada	654	Solo carne de pollo, ración mediana, cruda	684
Filetes de cerdo a la plancha, magros	660	Carne de pollo, ración media, asado	675
Filetes de cerdo estofados, magros	657	Nuggets de pollo, comida para llevar	725
<b>TERNERA</b>			
Ternera estofada, magra y grasa	636	Raciones de carne y pellejo de pollo, frito en mucho aceite	678
Pecho de ternera cocida, magro y graso	635	Carne y Pellejo de muslo de pollo guisado, pesado con el hueso	686
Filete de ternera frito, magro y graso	633	Pechuga de pavo a la plancha, solo carne	701
Filete de ternera a la plancha, magro y graso	632	Carne oscura de pavo asada	696
Filete de ternera crudo, magro y graso	634	Carne y pellejo de muslo de pavo asada	693
Faldilla de ternera estofada, magra y grasa	639	Muslos de pavo asados, solo carne	694
Carne picada de ternera, muy magra, estofada	638	Carne blanca de pavo asada	697
Carne picada de ternera, estofada	628	Carne de pavo, ración mediana, asada	695
Filete de churrasco frito, magro y graso	627	Carne picada de pavo estofada	699
Filete de churrasco magro a la plancha	626	Tiras de pavo fritas	698
Filete de churrasco en tiras, frito, magro	637	Solo carne de muslos de pavo cortados en cubitos, guisados	700
Contra de ternera estofada, magra	625	<b>AVES DE CAZA</b>	
Solomillo de ternera asado, magro y graso	624	Pato crujiente al estilo chino	687
Solomillo de ternera frito, magro y graso	621	Solo carne de pato asado	688

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
<b>CAZA</b>			
Pellejo, grasa y carne de pato asado	689	Hamburguesas de ternera refrigeradas/congeladas a la plancha	671
Pellejo, grasa y carne de ganso asado	690	Big Mac	674
Solo carne de faisán asado	691	Hamburguesa con queso, comida para llevar	667
Solo carne de pichón asado	692	Hamburguesa de pollo, comida para llevar	673
<b>CAZA</b>			
Carne de liebre estofada	702	Hamburguesa, comida para llevar	670
Solo carne de conejo crudo	703	Hamburguesa cuarto de libra con queso, comida para llevar	669
Solo carne de conejo estofada	704	Whopper	668
Carne de venado asada	705	<b>EMPAÑADAS</b>	
<b>CORDERO</b>			
Cordero de tamaño mediano sin grasa, cocinado	641	Empanada de ternera refrigerada/congelada, al horno	747
Chuletas de cordero a la plancha, magras y grasas	642	Empanada de pollo individual refrigerada/congelada, al horno	753
Pechuga de cordero cruda, magra	640	Empanada de carne y verduras, comprada	739
Pechuga de cordero asada, magra	643	Perrito caliente	733
Cordero de tamaño mediano, magro, crudo	652	Pastel de carne de cerdo individual	745
Pata de cordero entera, de tamaño mediano, asada, magra y grasa	650	Salchicha envuelta en hojaldre, casera	743
Lomo de cordero a la plancha, magro y grasa	651	Salchicha envuelta en masa quebradiza, casera	732
Paletilla de cordero asada, magra	646	Empanada de ternera y riñones casera	735
Paletilla de cordero, cortada en cubitos para brochetas, a la plancha, magra y grasa	647	Pudding de ternera y riñones, casero	734
Paletilla de cordero entera asada, magra	644	Empanada de ternera y riñones/ternera individual refrigerada/congelada, al horno	744
<b>SALCHICHAS Y EMBUTIDOS</b>			
Salchichas de ternera refrigeradas a la plancha	755	<b>DESPOJOS</b>	
Lonchas de ternera	728	Corazón asado de cordero	710
Morcilla frita	722	Riñones de cordero fritos	713
Bratwurst	757	Hígado de ternero frito	715
Lonchas de pollo	721	Hígado de pollo frito	714
Chorizo	756	Hígado de cordero frito	711
Frankfurter	751	Hígado de cordero crudo	712
Mortadela	754	Hígado de cerdo crudo	708
Jamón serrano	750	Hígado de cerdo estofado	707
Jamón de primera calidad	749	Rabo de toro estofado	706
Knackwurst	752	Lengua de toro estofada	709
Salchicha de hígado	746	<b>PRODUCTOS CÁRNICOS Y PLATOS DE CARNE</b>	
Pastrami	720	<b>HAMBURGUESAS Y FILETES</b>	
Pepperoni	731	Hamburguesas de ternera refrigeradas/congeladas fritas	672
Salchichas de ternera y cerdo refrigeradas, a la plancha	761	<b>Salchichón</b>	
Salchichas de bajo precio de ternera y cerdo refrigeradas, a la plancha	759	Salchichas de cerdo refrigeradas, a la plancha	760
Salchichas de primera calidad refrigeradas, fritas	758	Salchichas de cerdo refrigeradas, fritas	750

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Salchicha rebozada, comida para llevar	737
Lonchas de pavo	741
<b>CARNE EN LATA, PATÉ Y CARNE PROCESADA</b>	
Hamburguesas bajas en grasa refrigeradas/congeladas a la plancha	748
Carne de ternera en lata	716
Haggis cocido	717
Carne procesada en lata	718
Pasta de carne	719
Carne picada de ternera en salsa de carne en lata	723
Carne picada de ternera para relleno de empanadas en lata	724
Paté de hígado	738
Paté de hígado en tubo	729
Paté de carne bajo en grasa	740
Croquetas	742
<b>PLATOS DE CARNE – TRADICIONALES EUROPEOS</b>	
Ternera a la Bourguignon	827
Guiso de ternera hecho con una salsa de lata	831
Guiso de ternera con bolas de masa	778
Guiso de ternera casero	806
Ternera a la Stroganoff	779
Solomillo Wellington	780
Salsa boloñesa (con carne)	815
Canelones refrigerados/congelados, calentados	795
Empanada de pollo con champiñones, casera	775
Pollo a la cazadora	811
Tiras de pollo empanadas, refrigeradas/congeladas, al horno	796
Chili con carne casero	801
Coq au vin	802
Pastel de ternera de lata	767
Coronation chicken	803
Pastel de carne de ternera casero	768
Pastel de carne de ternera/cordero casero	794
Devilled kidneys	771
Faggots en salsa de carne, refrigerados/congelados, calentados	819
Estofado al estilo húngaro	804
Guiso al estilo irlandés con cordero magro	805
Estofado de cordero/ternera con patatas refrigerado/congelado comprado, calentado	820
Estofado Lancashire	807

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Lasaña casera	818
Pollo al limón	788
Hígado frito con bacon	789
Hígado estofado con cebolla	790
Pan de carne casero	772
Moussaka	791
Albóndigas de cerdo y ternera en salsa de tomate	792
Guiso de cerdo preparado con salsa de lata	809
Guiso de salchichas	812
Pastel de carne de cordero	786
Espaguetis a la boloñesa	773
Espaguetis a la boloñesa refrigerado/congelado, calentado	824
Pudding de ternera y riñones, casero	781
Salchichas horneadas en una masa de leche, huevo y harina	783
Carne de venado en vino tinto y oporto	828
Wiener schnitzel	832
<b>PLATOS DE CARNE – CURRY, PLATOS ASIATICOS Y OTROS</b>	
<b>PLATOS EXTRANJEROS</b>	
Tallarines con ternera, calentado	814
Curry de ternera	777
Curry de ternera, bajo en grasa	825
Enchiladas de ternera	776
Ternera frita con pimientos verdes	813
Tallarines con pollo, comida para llevar	830
Curry de pollo, comida para llevar	821
Curry de pollo con arroz, refrigerado/congelado, calentado	817
Curry de pollo preparado con salsa de lata	800
Pollo korma	762
Risoto de pollo	763
Brocheta de pollo con salsa de cacahuete	816
Pollo tandoori refrigerado, calentado	797
Pollo vindaloo	766
Pollo frito con setas y anacardos	764
Pollo frito con pimientos en salsa de alubias negras	765
Pollo frito con arroz y verduras, refrigerado/congelado, calentado	826
Kebap en pan pita con ensalada	799
Cordero biryani	769

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Curry de cordero preparado con salsa de lata	808
Koftas de cordero	770
Cordero rogan josh	774
Cordero vindaloo	787
Samosas de carne, comida para llevar	829
Tallarines con pollo y cerdo	793
Costillas de cerdo en salsa de alubias negras	785
Cerdo frito con verduras	784
Shish kebab en pan pita con ensalada	798
Rollitos de primavera con carne, comida para llevar	823
Pollo agrícola, comida para llevar	822
Cerdo agrícola	810
Cerdo agrícola con cerdo magro	782
<b>PESCADO Y MARISCO</b>	
<b>PESCADO BLANCO</b>	
Bacalao al horno	555
Bacalao rebozado, frito en aceite	553
Bacalao cocido a fuego lento	556
Bacalao ahumado, cocido a fuego lento	554
Bacalao al vapor	557
Carbonero congelado, crudo	552
Carbonero al vapor	546
Abadejo a la plancha	567
Abadejo rebozado, frito en aceite	566
Abadejo ahumado, cocido a fuego lento	561
Abadejo ahumado, cocido a fuego lento	558
Abadejo al vapor	565
Merluza a la plancha	559
Mero a la plancha	560
Merluza de cola azul a la plancha	562
Trozos de lenguado empanados, al horno	549
Trozos de lenguado empanados, fritos en aceite	537
Lenguado a la plancha	564
Lenguado al vapor	563
Rape a la plancha	538
Salmonete a la plancha	540
Trozos de platija empanados, al horno	536
Platija a la plancha	541
Platija rebozada, frita en aceite	534
<b>MARISCO</b>	
Cangrejo cocido	592
Cangrejo en lata en salmuera, escurrido	593
Langosta cocida	591
Mejillones cocidos, pesados con la concha	599

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Gambas cocidas	595
Gambas cocidas, pesadas con la cáscara	596
Vieiras a la plancha	598
Langostinos empanados, congelados, fritos en aceite de girasol	594
Langostinos cocidos	590
Calamares rebozados, fritos en aceite	597
<b>PRODUCTOS DE PESCADO Y PLATOS DE PESCADO</b>	
Curry de gambas, comida para llevar	605
Pasteles de pescado a la plancha	610
Pasteles de salmón, caseros	608
Trozos de bacalao empanados a la plancha	612
Pasta de pescado	601
Pastel de pescado comprado	602
Kedgeree	607
Paté de caballa ahumada	603
Huevas de bacalao fritas en aceite	611
Huevas de arenque fritas en aceite	609
Salmón en hojaldre, comprado	604
Salpicón de marisco	600
<b>PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	
<b>LECHE Y NATA</b>	
Suero de leche	174
Crema de coco	525
Crema de coco, bloque sólido	510
Leche de coco	526
Leche condensada, desnatada endulzada	173
Leche condensada, entera endulzada	172
Nata líquida muy espesa	179
Nata fresca muy espesa	182
Nata enriquecida fresca	185
Nata líquida fresca	178
Nata agria fresca	183
Nata fresca para montar	184
Nata agria espesa	181
Nata agria espesa light	180
Leche desnatada en polvo	171
Leche evaporada, desnatada	170
Leche evaporada, entera	175
Leche semi-desnatada pasteurizada, tamaño mediano	168

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Leche desnatada pasteurizada, tamaño mediano	167
Leche entera pasteurizada, tamaño mediano	169
<b>YOGUR</b>	
Queso fresco con fruta	232
Queso fresco natural	233
Queso fresco sin grasa con fruta	230
Queso fresco natural sin grasa	231
Yogur de soja con fruta	226
Yogur para beber	235
Yogur griego, natural	229
Yogur bajo en grasa con fruta	227
Yogur natural bajo en grasa	228
Yogurt, sin grasa/light con fruta	225
Yogurt natural sin grasa/light	224
Yogurt natural hecho con leche entera	234
<b>QUESO</b>	
Brie	187
Caerphilly	206
Camembert	188
Cheddar light	190
Cheddar, todos tipos	209
Cheddar, inglés	189
Queso cremoso para untar	191
Queso cremoso para untar light	192
Cheshire	210
Requesón	193
Requesón light	194
Queso crema	195
Queso azul	196
Derby	211
Double Gloucester	208
Edam	197
Emmental	221
Feta	205
Queso de cabra	186
Gouda	198
Gruyere	220
Lancashire	219
Leicester	218
Mozzarella fresca	199

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Parmesano fresco	200
Queso procesado en lonchas, light	201
Queso procesado ahumado	217
Quark	216
Ricotta	212
Roquefort	215
Derby con salvia	222
Queso de soja	213
Queso blanco para untar	202
Queso blanco para untar light	203
Stilton azul	204
Stilton blanco	214
Wensleydale	207
<b>HUEVOS Y PLATOS A BASE DE HUEVO</b>	
Clara de huevo en polvo	268
Huevos de gallina cocidos	269
Huevos de gallina fritos sin grasa	266
Huevos de gallina revueltos con leche	279
Clara de huevo de gallina, cruda	271
Huevos de gallina de granja, crudos	272
Huevos de gallina, crudos	267
Yema de huevo de gallina, cruda	270
Tortilla de queso	277
Tortilla sencilla	278
Tortilla de patatas	273
Quiche con huevo y queso	276
Quiche Lorena	275
Quiche de champiñones	274
<b>MANTEQUILLA (VEA LA SECCIÓN DE MANTECA Y ACEITES)</b>	
<b>HELADO (VEA SECCIÓN DE GALLETAS, PASTELES Y POSTRES)</b>	
<b>HARINA, GRANOS, HOJALDRE Y PASTA</b>	
<b>HARINA Y GRANOS</b>	
Cebada perlada cocida	010
Arroz integral cocido	019
Maizena®	003
Harina de mijo	011
Harina de avena cruda	012
Harina de arroz	009
Harina de centeno	004
<b>CEREALES Y PAN</b>	
<b>CEREALES PARA DESAYUNAR</b>	
All-Bran	088
Bran Flakes	083
Cheerios	058
Clusters	080
Choco Crispies	084
Corn Flakes	086
Crunchy Nut Corn Flakes	087
Frosties	082
Fruit 'n Fibre	076
Grapenuts	074
Muesli, estilo suizo	072
Muesli, con fruta extra	078
Muesli, sin azúcar añadido	071

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Multi-Grain Start	059
Nutri-Grain	069
Oat Bran Flakes, con pasas	085
Avena cocida con leche y agua	070
Avena cocida con agua	068
Avena cocida con leche entera	073
Trigo inflado	079
Raisin Splitz	081
Ready Brek	075
Rice Krispies	064
Ricles	060
ShreddedWheat	061
Shreddies	062
Special K	063
Sugar Puffs	065
Sultana Bran	066
Weetabix	067
Weetos	077
<b>PAN Y BOLLOS</b>	
Bagels	137
Pan rallado comprado	046
Pan integral ración media	052
Bollos integrales	057
Chapatis, preparados con manteca	051
Ciabatta	043
Crumpets, tostadas	138
Pan de ajo, precocinado congelado	049
Pan con granos de trigo malteado	050
Bollos con granos de trigo malteado	053
Muffins, integrales	129
Muffins, al estilo inglés blancos	141
Pan Naan	045
Pappadoms, comida para llevar	044
Pan pita blanco	040
Pan de centeno	047
Tortillas hechas con harina	041
Pan blanco, tamaño mediano	048
Pan blanco, artesanal fresco	039
<b>MANTECA PARA COCINAR</b>	
Ghee, mantequilla	854
Ghee, vegetal	851
Manteca	853
Grasa de pella, en tiras	855
Grasa de pella, vegetal	852
<b>FRUTA Y VERDURA, PLATOS DE VERDURA</b>	
<b>FRUTA</b>	
Manzanas al horno sin azúcar, solo fruta	470
Manzanas crudas peladas	471
Manzanas crudas, tamaño mediano	469

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Manzanas variedad Cox's Pippin, crudas	475
Manzanas variedad Granny Smith crudas	474
Manzanas rojas crudas	472
Albericoques en lata en zumo	436
Albericoques en lata en almíbar	431
Albericoques secos	473
Albericoques crudos	480
Aguacate, variedad Fuerte	461
Aguacate, variedad Hass	460
Plátano seco	459
Plátanos	462
Moras crudas	458
Moras en compota sin azúcar	457
Moras en lata en zumo	468
Moras en lata en almíbar	467
Cerezas en lata en almíbar	464
Cerezas glaseadas	463
Cerezas crudas	466
Cerezas en compota sin azúcar, pesadas con hueso	465
Relleno de cereza de un pastel	481
Arándanos	491
Pasas	490
Ciruelas damascenas, crudas	489
Ciruelas damascenas en compota sin azúcar	488
Dátiles secos	486
Dátiles crudos	487
Bayas del saúco	500
Higos secos	497
Higos crudos	498
Higos listos para comer	499
Coctel de frutas en lata en zumo	496
Coctel de frutas en lata en almíbar	495
Relleno de fruta para pasteles	494
Grosella espinosa en lata en almíbar	493
Grosella espinosa cruda	492
Pomelo crudo	440
Uvas, ración media	479
Ciruela claudia cruda	478
Ciruelas claudia en compota sin azúcar	476
<b>VERDURA</b>	
Kiwi	435
Limones pelados	485
Limas peladas	484
Frambuesas de Logan crudas	483
Nísperos crudos	482
Lichis crudos	477
Mandarinas en lata en almíbar	423
Mangos en lata en almíbar	422
Melón variedad cantalupo	439
Melón, variedad Galia	419
Melón	420
Sandía	434
Moras crudas	421
Nectarinas	424
Naranjas	433
Asimina cruda	427
Melocotones en lata en zumo	426
Melocotones en lata en almíbar	425
Melocotones crudos	432
Peras crudas, tamaño mediano	428
Peras en compota sin azúcar	411
Peras variedad William crudas	410
Physalis	417
Piña en lata en zumo	415
Piña cruda	416
Ciruelas en compota sin azúcar	441
Ciruelas variedad Victoria, crudas	412
Ciruelas en compota sin azúcar	414
Ciruelas amarillas crudas	418
Granada	413
Pasas	449
Pasas en lata en almíbar	446
Pasas listas para comer	450
Pasas en compota sin azúcar	448
Membrillo	445
Pasas de uva	444
Rambután	443
Frambuesas congeladas	447
Frambuesas crudas	442
Grosellas crudas	456

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Ruibarbo en lata en almíbar	454
Ruibarbo en compota sin azúcar	455
Satsumas	453
Fresas en lata en almíbar	451
Fresas crudas	452
Mandarinas	438
Grosellas blancas crudas	437
<b>VERDURAS</b>	
Alfalfa cruda	336
Alcachofa cocida en agua sin sal	333
Alcachofa de Jerusalén cocida en agua sin sal	334
Espárragos cocidos, pesados en el momento de servir	366
Espárragos en lata, calentados, escurridos	335
Berenjena cruda	330
Brotes de bambú de lata escurridos	332
Judía germinada en lata, escurrida	309
Judía germinada cruda	303
Remolacha encurtida escurrida	328
Remolacha cruda	327
Brócoli cocido en agua sin sal	329
Col de Bruselas cocida en agua sin sal	331
Col de Bruselas congelada, cocida en agua sin sal	373
Repollo crudo, ración mediana	365
Repollo variedad crudo	384
Zumo de zanahoria	385
Zanahoria pequeña cocida en agua sin sal	352
Zanahoria pequeña cruda	370
Coliflor cocida en agua sin sal	388
Coliflor cruda	387
Apio nabo crudo	389
Apio crudo	353
Acelgas cocidas en agua sin sal	379
Endivia cruda	386
Calabacín cocido en agua sin sal	376
Calabacín crudo	375
Pepino crudo	377
Col rizada cruda	378
Hinojo crudo	380
Ajo crudo	381

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Pepinillos crudos	382
Judías verdes cocidas en agua sin sal	315
Judías verdes congeladas cocidas en agua sin sal	299
Puerros cocidos en agua sin sal	354
Puerros crudos	363
Lechuga tamaño mediano, cruda	355
Guisantes mangetout crudos	325
Guisantes mangetout fritos en aceite	323
Calabaza verde cocida en agua sin sal	392
Calabaza verde cruda	391
Menestra de verduras congeladas, cocidas en agua salada	393
Champiñones fritos en mantequilla	371
Champiñones crudos	394
Aceitunas en salmuera	430
Aceitunas en salmuera pesadas con hueso	429
Cebolla cruda	390
Chirivía cocida en agua sin sal	356
Guisantes en lata calentados	322
Guisantes congelados, cocidos en agua sin sal	326
Pimiento verde crudo	383
Pimiento rojo crudo	344
Plátano grande cocido en agua sin sal	345
Calabaza cocida en agua salada	347
Calabaza cruda	346
Rábano crudo	348
Chalotas crudas	349
Espinacas cocidas en agua sin sal	359
Espinacas crudas	358
Acelgas cocidas en agua sin sal	350
Cebollleta entera cruda	342
Calabaza de sidra hecha al horno	338
Guisantes cocidos en agua salada	321
Colinabo cocido en agua sin sal	340
Colinabo crudo	339
Boniato al horno	341
Boniato cocido en agua salada	362
Maíz en lata, calentado, escurrido	360

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Maíz crudo	337
Mazorca de maíz cocida en agua sin sal	343
Lata entera de tomates	361
Tomates cherry, crudos	374
Tomates a la plancha	364
Tomates secados al sol	372
Nabó cocido en agua sin sal	367
Castaña de agua en lata, escurrida	368
Berro crudo	351
Ñame al horno	369
<b>PATATAS Y PRODUCTOS A BASE DE PATATA</b>	
Patatas fritas compradas	287
Patatas fritas congeladas para hacer al horno	288
Patatas fritas en aceite vegetal	286
Patatas congeladas, fritas en aceite	289
Puré de patatas en polvo para preparar con leche desnatada	290
Patatas cocidas en agua sin sal	281
Patatas al horno con la piel	283
Puré de patatas con mantequilla	282
Patatas asadas en aceite	285
Patatas asadas en manteca	284
Croquetas de patata fritas en aceite	291
Gofres de patata congelados y preparados	280
<b>PLATOS DE VERDURAS</b>	
Bhaji de patata y cebolla	404
Coliflor con bechamel preparado con leche desnatada	399
Chili con habas y lentejas	398
Chili con soja	400
Moussaka de verduras	395
Chuletas de nueces, compradas, fritas en aceite de girasol	406
Chuletas de nueces, compradas, fritas en aceite vegetal	409
Asado de nueces	402
Trozos de soja, comprados	357
Arroz con frijoles	397
Ensalada de patata con mahonesa, comprada	407
Ensalada de patata con aliño bajo en calorías, comprada	408
<b>FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	
Almendras	508
Almendras tostadas	518
Coquito de Brasil	509

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Anacardos	520
Anacardos tostados saladas	521
Castañas	522
Castañas secas	524
Coco rayado	511
Avellanas	512
Macadamias saladas	531
Frutos secos con pasas	519
Mantequilla de cacahuate	514
Mantequilla de cacahuate integral	533
Cacahuete y pasas	515
Cacahuete tostados	516
Cacahuete	507
Pacanas	532
Piñones	527
Pitachios tostados y salados	530
Semillas de calabaza	529
Quinoa	528
Semillas de sésamo	523
Semillas de girasol	513
Nueces	517
<b>SOPAS, PRODUCTOS SALADOS, SANDWICHES Y PIZZA</b>	
<b>SOPAS</b>	
Sopa de pollo cremosa condensada de lata	961
Consomé	960
Sopa de cebolla	951
Sopa de lentejas en lata	959
Sopa minestrone	954
Sopa de champiñones cremosa, condensada, de lata	955
Sopa de rabo de toro en lata	958
Sopa de guisantes y jamón	953
Sopa de patatas y puerros	952
Sopa de tomate, cremosa, condensada de lata	962
Sopa de verduras en lata	957
Wholesoup' en lata	956
<b>PRODUCTOS SALADOS</b>	
Alubias en lata con salsa de tomate	312
Alubias en lata con salsa de tomate, bajo en azúcar, bajo en sal	311

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Hojadre relleno de queso y cebolla	164
Couscous	166
Crepes salados preparados con leche entera	158
Crepes integrales salados preparados con leche entera	157
Risoto	159
Espaguetis en lata con salsa de tomate	165
Yorkshire pudding, preparado con leche desnatada	162
Yorkshire pudding, preparado con leche entera	161
<b>SANDWICHES</b>	
Sándwich de bacon, lechuga y tomate con pan blanco	017
Sándwich de queso Cheddar y condimento a base de encurtidos en salsa con pan blanco	016
Sándwich de ensalada de pollo con pan blanco	018
Sándwich de huevo y mahonesa con pan blanco	014
Sándwich de jamón y ensalada con pan blanco	013
Sándwich de atún y mahonesa con pan blanco	015
<b>PIZZA</b>	
Masa de pizza cruda	036
Pizza con tomate y queso, masa gruesa	033
Pizza con tomate y queso, masa fina	032
Pizza con jamón y piña, refrigerada	034
Pizza con carne	035
Pizza vegetal	031
<b>PATATAS FRITAS, CHOCOLATE Y CARAMELOS</b>	
<b>TENTEMPIES SALADOS Y PATATAS FRITAS</b>	
Bombay mix	941
Aceitunas en salmuera	430
Aceitunas en salmuera pesadas con hueso	429
Palomitas	945
Cortezas de cerdo	946
Patatas fritas de bolsa	944
Patatas fritas de bolsa light	947
Patatas fritas de bolsa gruesas y onduladas	949
Aros de patata frita	943
Pan de gambas, comida para llevar	163
Pretzels	950
Productos de patata inflada	948

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Huevo duro envuelto de carne de salchicha y rebozado	736
Nachos	942
Twiglets	940
<b>CHOCOLATE</b>	
Chocolate con leche	926
Chocolate negro	929
Chocolate blanco	927
Kit Kat	922
Mars	925
Smarties	928
Snickers	924
Twix	923
<b>OTROS CARAMELOS/GOLOSINAS</b>	
Caramelos	938
Barrita de cereales, blanda	930
Barrita de cereales, dura	937
Golosinas con sabor a fruta	936
Caramelo de dulce de leche, casero	931
Regaliz	939
Nubes	935
Turrón	933
Caramelos de menta	934
Delicia turca con nueces	932
<b>PRODUCTOS A BASE DE AZÚCAR Y MERMELADAS</b>	
Crema de chocolate y avellanas	906
Crema de chocolate	912
Miel	921
Mermelada para diabéticos	907
Mermelada de frutas con semillas comestibles	908
Mermelada de frutas con hueso	909
Crema de limón	913
Mermelada de cítricos	910
Mermelada de cítricos para diabéticos	911
Picadillo de frutos secos y especias	905
Azúcar moreno	915
Azúcar demerara	920
Azúcar blanco	917
Sirope	919
Sirope espeso	916
<b>GALLETAS</b>	
Galletas rellenas de crema y recubiertas de chocolate	096
Galletas de chocolate recubiertas	102
Galletas con pepitas de chocolate	104
Crackers	105
Galleta crujiente de centeno	106
Galletas crujientes rellenas de crema	090

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Galletas digestivas con chocolate	107
Galletas digestivas	103
Galleta dulce de avena	094
Galletas de jengibre	108
Matzos	098
Galletas de avena	095
Tortitas de avena	092
Galletas en forma de sándwich rellenas de crema	091
Galletas en forma de sándwich rellenas de mermelada	101
Galletas semi-dulces	099
Galleta dulce de mantequilla	089
Galleta de barquillo rellena	093
Galleta salada	097
Crackers integrales	100
<b>PASTELES</b>	
Pastel de chocolate	113
Pastel de chocolate con baño de chocolate	118
Pastel de frutas denso, casero	116
Pastel de jengibre	114
Galletas blandas de chocolate y naranja	120
Magdalenas estilo americano con pepitas de chocolate	110
Pasteles bajas en grasa	109
Tortitas de arroz	112
Pasteles duros con pasas	115
Bizcocho	111
Bizcocho con baño de mantequilla	119
Bizcocho relleno de mermelada	117
Brazo de chocolate, individual	121
<b>BOLLERÍA</b>	
Tarta de crema, individual	139
Donuts rellenos de mermelada	135
Pastel de Eccles	143
Hojaldre relleno de nata montada y cubierto de chocolate, fresco	127
Bollos de Pascua	134
Tarta de mermelada, comprada	140
Tarta con picadillo de frutos secos y especias	132
Bollito con queso	130
Bollito	128
Crepes escoceses	133
Crepes escoceses comprados	142

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Bollos con pasas frescos	136
Gofres	131
<b>POSTRES</b>	
Tarta de manzana	156
Tarta de cereza y almendras	146
Pudding de Navidad, comprado	151
Crumble de fruta	145
Tarta de fruta con hojaldre	153
Tarta de fruta con relleno de tarta	144
Tarta de limón y merengue	150
Crepes dulces preparados con leche desnatada	147
Crepes dulces preparados con leche entera	154
Pudding de bizcocho	152
Postre de bizcocho con mermelada o melaza	148
Suet Pudding	149
Tarta de melaza	155
<b>CONDIMENTOS Y SALSAS</b>	
<b>CONDIMENTOS Y SALSAS</b>	
Salsa de barbacoa	988
Salsa de alubias negras	964
Salsa agridulce con especias	987
Pastel de queso y patata	264
Polvos para hacer salsa de queso	263
Salsa chili	965
Aliño a base de yogur	966
Salsa de carne	998
Salsa de rábano picante	986
Macarrones con bechamel en lata	265
Mostaza	996
Mostaza de grano entero	992
Salsa de tomate para pasta	985
Salsa de pesto	396
Salsa de grosella	967
Salsa de hamburguesa chili/tomate	978
Salsa soja	984
Cubito de caldo de ternera	997
Cubito de caldo de pollo	994
Cubito de caldo de verduras	995
Relleno de cebolla y salvia	160

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Salsa agridulce, comida para llevar	982
Salsa Tartare	981
Ketchup	983
Tomate concentrado	999
Polvos de salsa blanca preparada con leche semi-desnatada	968
Salsa Worcestershire	980
Extracto de levadura	993
<b>CONDIMENTOS A BASE DE ENCURTIDOS EN UNA SALSA Y CHUTNEYS</b>	
Chutney, dulce, de mango	991
Chutney, fruta	990
Piccalilli	979
Pickle, lima, con aceite	989
Pickle, dulce	969
<b>SALSAS Y ALIÑOS</b>	
Salsa de queso azul	977
Aliño sin grasa	976
Aliño a base de aceite, vinagre y mostaza	973
Aliño a base de aceite, vinagre y mostaza sin grasa	974
Salsa rosada	975
Mahonesa baja en calorías, comprada	971
Mahonesa comprada	972
Raita	963
Salad Cream	970
Taramasalata	606
Tzatziki	223
<b>BEBIDAS</b>	
<b>BEBIDAS GASEOSAS</b>	
Cola	868
Cola light	865
Zumo de fruta con gas, listo para tomar	869
Ginger ale, seco	863
Limonada	867
Soda	864
Tónica	866
<b>BEBIDAS A BASE DE JARABE</b>	
Bebida de frutas, bajo en calorías, concentrado, preparado con agua	875
Bebida de frutas/a base de jarabe, concentrado, preparado con agua	874
<b>VINO</b>	
Champán	896
Vino tinto	897

## TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO
Vino rosado, semi-seco	895	Jerez semi-dulce	898
Vino blanco, seco	894		
Vino blanco, semi-seco	892		
Vino blanco, espumoso	893		
<b>SIDRA</b>			
Sidra seca	889		
Sidra baja en alcohol	890		
Sidra dulce	891		
<b>VINO FORTIFICADO</b>			
Vino de Oporto	899		

VERMOUTHS
Vermouth, seco
Vermouth, dulce

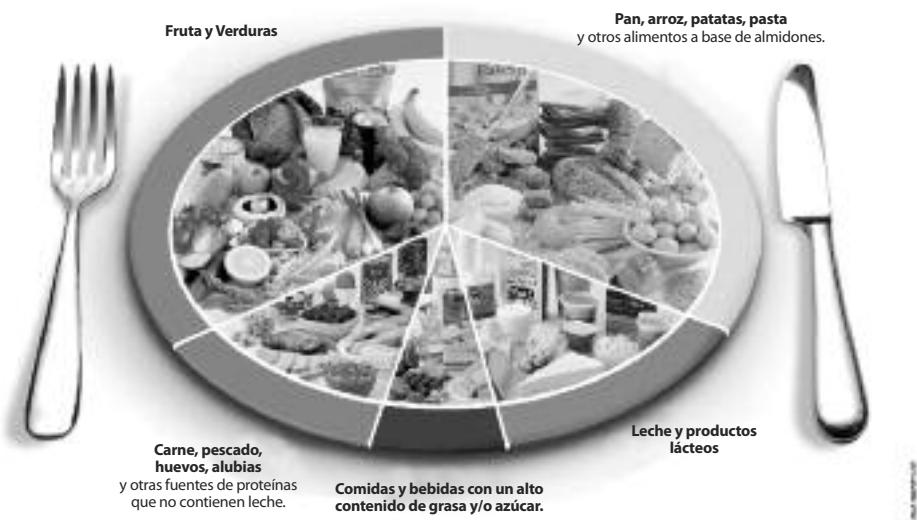
  

LICORES Y ALCOHOL
Licores a base de nata
Licores fuertes
Alcohol 40°

## COMER SANO

### El plato “eatwell” (comer bien)

Use el plato eatwell para encontrar un buen equilibrio.  
Le indicará cuánto de cada grupo de alimentos debería comer.



## GARANTIA

Este artículo está concebido para uso doméstico solamente. Salter se hará cargo de la reparación de este artículo, o cualquier parte del mismo (excepto las pilas), sin coste alguno si dentro del período de 15 años de la fecha de compra se puede demostrar que no funciona debido a mano de obra o materiales defectuosos. Esta garantía cubre las piezas que afecten al funcionamiento de la balanza. No cubre el deterioro cosmético causado por el uso y desgaste natural o daños causados por accidente o mal uso. Abrir o desarmar la balanza o sus componentes anulará la garantía. Las reclamaciones dentro de la garantía deben ir acompañadas por el recibo de compra y enviar por correo pagado a Salter (o al agente local de Salter si es fuera del Reino Unido). Se deberá tener cuidado al empaquetar la balanza para que no sufra daños en tránsito. Esta garantía es adicional a los derechos estatutarios del consumidor y no afecta a sus derechos de ninguna manera. Fuera del Reino Unido, diríjase al agente local de Salter.



Este símbolo indica que este artículo no se debe tirar a la basura con otros residuos domésticos en ningún lugar de la UE. A fin de prevenir los efectos perjudiciales que la eliminación sin control de los residuos puede tener sobre el medio ambiente o la salud de las personas, le rogamos que los recicle de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con la empresa a la que le compró el artículo, la cual lo podrá recoger para que se recicle de forma segura para el medio ambiente. (Explicación RAEE)

# SALTER

## Bilancia nutrizionale

La bilancia nutrizionale di Salter è concepita per pesare in maniera precisa ingredienti o porzioni e controllare i principali valori nutritivi dei vostri alimenti (grassi, sale, colesterolo, carboidrati, fibre, proteine e calorie).

Questa bilancia offre una banca di dati nutritizionali completa di 999 alimenti e ingredienti, come elencati nel Composition of Food Integrated Dataset (COFIDS) di McCance & Widdowson, della Food Standards Agency.

La bilancia è dotata di una funzione memoria in grado di memorizzare fino a 99 voci. Quando i dati vengono richiamati, la memoria visualizza calorie/grassi/sale ecc. totali accumulati per tutte le voci memorizzate. Ciò consente all'utente di tenere traccia dei valori nutritivi e dei contenuti calorici nel corso di una giornata.

Tutte queste funzioni rendono questa bilancia ideale per un utilizzo quotidiano e per scopi di controllo alimentare.

### AVVERTENZE/DISCLAIMER:

- Le informazioni fornite con questo prodotto non devono essere utilizzate per calcolare il tipo o la dose di farmaci.
- Consultare sempre un medico o uno specialista della salute prima di iniziare qualsiasi programma di dimagrimento o attività fisica.
- Le informazioni fornite con questo prodotto devono sempre essere usate unitamente ai consigli alimentari di un professionista.

### SCALA NUTRIZIONALE: ISTRUZIONI D'USO

#### BATTERIA:

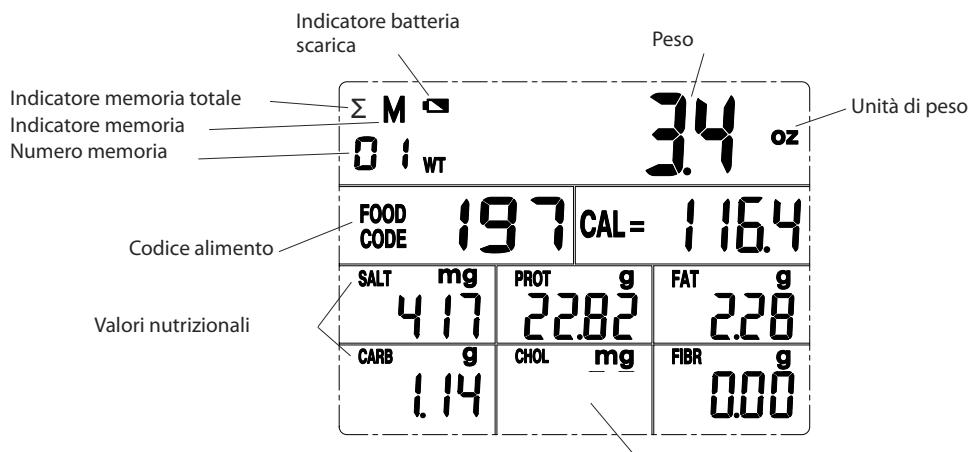
3 batterie 'AAA'

#### INSERIMENTO DELLA BATTERIA:

Inserire le 3 batterie 'AAA' nel vano portapile. Assicurarsi di rispettare le corrette polarità + e -.

#### DISPLAY:

La figura riportata di seguito spiega le varie funzioni del display.



**Nota:** il display non visualizza nulla in assenza di dati per un particolare valore nutritizionale dell'alimento selezionato.

#### ACCENSIONE:

Premere e rilasciare il pulsante ON/OFF.

#### SPEGNIMENTO:

Premere e rilasciare il pulsante ON/OFF.

**NOTA:** la bilancia si spegne automaticamente se il display visualizza 0.0 o la stessa lettura di pesata per circa 3 minuti.

**SUGGERIMENTO:** per prolungare la durata della batteria, utilizzare il pulsante ON/OFF per spegnere la bilancia dopo l'uso.

#### CONVERSIONE UNITÀ DI MISURA DELLA PESATA:

La bilancia pesa utilizzando i sistemi metrici imperiale (oz e lb:oz), metrico (kg e g) e Aquatronic® per la misurazione di liquidi (fl. oz e ml). In modalità di pesata, premere e rilasciare il tasto UNIT per convertire in qualsiasi momento tra g /oz/lb:oz/ml/fl.oz.

**NOTA:** la funzione Aquatronic® per la misurazione dei liquidi è adatta per tutti i liquidi a base acquosa, tra cui vino, latte, brodo, panna, ecc. Si prega di notare che gli oli hanno un peso specifico inferiore e pertanto la lettura del volume risulterà di circa +10%. S e su questa bilancia vengono pesati degli oli in base al volume, effettuare l'opportuna regolazione.

#### PESATURA:

- 1) Premere e rilasciare il pulsante ON/OFF per accendere la bilancia.
- 2) Attendere fino alla comparsa di 0.0 sul display.
- 3) Collocare l'articolo da pesare sul piatto della bilancia.
- 4) Il peso viene visualizzato sul display.

#### AGGIUNTA INGREDIENTI E PESATURA:

Per pesare diversi ingredienti differenti, premere il tasto ZERO per azzerare il display tra un ingrediente e l'altro.

**NOTA:** dopo la taratura di tutti i pesi, il display visualizza un numero negativo quando gli articoli vengono rimossi dalla bilancia. Per azzerare nuovamente la bilancia per una nuova pesata, premere il tasto ZERO.

#### VISUALIZZAZIONE DEI VALORI NUTRIZIONALI:

- 1) Premere e rilasciare il pulsante ON/OFF per accendere la bilancia.
- 2) Collocare l'alimento da pesare sul piatto della bilancia.
- 3) Cancellare il codice alimento, se necessario, premendo e rilasciando il tasto CLR: il codice alimento viene visualizzato come '000'.
- 4) Facendo riferimento alla tabella riportata nel presente manuale, identificare il codice a 3 cifre per l'alimento che si sta pesando (es. 921 per il miele).
- 5) Utilizzando i tasti numerici (0 – 9), inserire il codice a 3 cifre.
- 6) Quando viene inserita la terza cifra, sul display compaiono i valori di calorie, sale, proteine, grasso, carboidrati, colesterolo e fibre relativi all'alimento selezionato.

#### MEMORIZZAZIONE DEI VALORI NUTRIZIONALI:

- 1) Seguire i passi 1 – 6 descritti nella sezione 'Visualizzazione dei valori nutrizionali'.
- 2) Premere il tasto M+ per aggiungere in memoria l'alimento pesato.
- 3) M01' compare in alto a sinistra sul display a indicare che una serie di valori sono stati salvati in memoria. Per memorizzare alimenti aggiuntivi, ripetere i passi precedenti.

**NOTA:** la memoria è salvata in maniera permanente, anche se la bilancia viene spenta, tranne nel caso in cui vengono tolte le batterie.

**NOTA:** la memoria può salvare fino a un massimo di 99 alimenti.

Quando la memoria raggiunge la sua capacità massima, sul display lampeggia "99": cancellare la memoria seguendo le istruzioni nella sezione 'Cancellazione della memoria'.

#### RICHIAMO DELLA MEMORIA:

- 1) Premere il tasto MR per visualizzare i valori totali per tutti gli alimenti salvati in memoria.
- 2) Il display visualizza 'Σ' accanto all'indicatore di memoria per segnalare che viene visualizzata la memoria totale.
- 3) Sul display compaiono i valori totali di calorie, sale, proteine, grasso, carboidrati, colesterolo e fibre relativi agli alimenti in memoria.

**NOTA:** non è possibile visualizzare il peso totale degli alimenti memorizzati.

#### CANCELLAZIONE DELLA MEMORIA:

- 1) Premere il tasto MR.
  - 2) Premere il tasto MC.
  - 3) La memoria è cancellata quando l'indicatore di memoria e il numero di memoria scompaiono dal display.
- NOTA:** la bilancia memorizza solo fino a 99 alimenti. Qualora vengano salvati più di 99 articoli, sul display lampeggia "99". Premere MC per cancellare la memoria.

#### TASTI FUNZIONE:

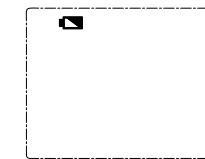
ON/OFF	Accensione/spegnimento bilancia
ZERO	Azzeramento peso
M+	Memorizzazione valori nutrizionali (fino a un massimo di 99 valori)
MR	Richiamo valori nutrizionali totali salvati in memoria
CLR	Cancellazione codice alimento
MC	Cancellazione memoria
UNIT	Conversione tra g/oz/lb:oz/ml/fl.oz

#### TASTI NUTRIZIONALI:

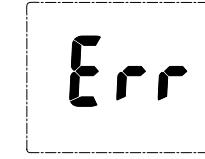
cal	Contenuto calorico (cal)	carb	Contenuto di carboidrati (g)
salt	Contenuto di sale (mg)	chol	Contenuto di colesterolo (mg)
prot	Contenuto proteico (g)	fibr	Contenuto di fibre (g)
fat	Contenuto di grassi (g)		

#### INDICATORI DI AVVERTENZA:

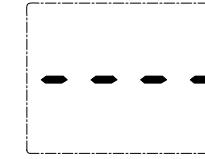
Sostituire la batteria



Sovraccarico di peso



Il valore nutrizionale supera il limite massimo di visualizzazione



#### NOTE SU PULIZIA/MANUTENZIONE:

Pulire la bilancia con un panno leggermente umido.

NON immergere la bilancia in acqua né utilizzare detergenti chimici o abrasivi.

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI – INDICE

NOME ALIMENTO	PAGINA
<b>CARNE</b>	<b>91</b>
Suino e bacon	91
Manzo e vitello	91
Pollame	91
Selvaggina da penna	91-92
Selvaggina da pelo	92
Agnello	92
Frattaglie	92
<b>PRODOTTI E PIATTI A BASE DI CARNE</b>	<b>92</b>
Hamburger e bistecche alla griglia	92
Torte salate e pasticci	92
Salsicce e insaccati	92-93
Carni in scatola, paté e carni conservate	93
Piatti di carne – Cucina europea tradizionale	93
Piatti di carne – Curry, cucina asiatica e altre cucine internazionali	93-94
<b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b>	<b>94</b>
Pesce bianco	94
Pesce grasso	94
Frutti di mare	94-95
Prodotti e piatti a base di pesce	95
<b>LATTICINI</b>	<b>95</b>
Latte e panna	95
Yogurt	95
Formaggio	95-96
Uova e piatti a base di uova	96
<b>FARINA, GRANAGLIE, PRODOTTI DA FORNO E PASTA</b>	<b>96</b>
Farine e granaglie	96
Prodotti da forno	96
Noodles e pasta	96
<b>CEREALI E PANI</b>	<b>96</b>
Cereali da colazione	96-97
Pani e panini	97
<b>OLI E GRASSI</b>	<b>97</b>
Grassi da spalmare	97
Oli	97
Grassi per cucinare	97
<b>FRUTTA E VERDURA, PIATTI A BASE DI VERDURE</b>	<b>97</b>
Frutta	97-99
Verdure	99-100
Patate e prodotti a base di patate	100
Piatti di verdure	100
<b>FAGIOLI E LEGUMI, FRUTTA SECCA IN GUSCIO E SEMI</b>	<b>100</b>
Fagioli, legumi e lenticchie	100
Frutta secca in guscio e semi	100-101
<b>ZUPPE, PRODOTTI SALATI, SANDWICH E PIZZA</b>	<b>101</b>
Zuppe	101
Prodotti salati	101
Sandwich	101
Pizza	101
<b>PATATINE IN SACCHETTO, CIOCCOLATO E DOLCINI</b>	<b>101</b>
Snack salati e patatine in sacchetto	101-102
Cioccolato	102
Altri dolciumi	102
<b>PRODOTTI ZUCCHERINI E CONFETTURE</b>	<b>102</b>
<b>BISCOTTI, TORTE E PUDDING</b>	<b>102</b>
Gelato	102
Pudding e dessert freddi	102
Biscotti	102-103
Torte	103
Focacce dolci e prodotti da forno	103
Pudding	103
<b>CONDIMENTI, SALSE E SOTTACETI</b>	<b>103</b>
Condimenti e salse	103-104
Sottaceti e chutney	104
Salsine e condimenti	104
<b>BEVANDE</b>	<b>104</b>
Bevande gassate	104
Sciroppi di frutta e succhi concentrati	104
Succhi di frutta	104
Bevande calde	104
Birre	104
Vini	104-105
Sidro	105
Vini liquorosi	105
Vermouth	105
Liquori e superalcolici	105

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO	NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
<b>CARNE</b>		<b>SUINO E BACON</b>	
Fette di bacon, lombata, sgrassato, alla griglia	620	Fette di bacon, lombata, cruda, carne magra e grassa	622
Fette di bacon, lombata, alla griglia	619	Manzo, lombata, cruda, carne magra e grassa	623
Fette di bacon, lombata, affumicato, alla griglia	618	Manzo, carne per stufati, cruda, carne magra	630
Fette di bacon, costina, alla griglia	615	Manzo, carne per stufati, stufata, carne magra	629
Fette di bacon, costina, crudo	614	Manzo, fesa, arrosto poco cotta, carne magra e grassa	631
Fette di bacon, pancetta, alla griglia	616	Vitello, scaloppina, fritta	666
Prosciutto	612	<b>POLLAME</b>	
Prosciutto, coscia, cotto	617	Petto di pollo impanato, refrigerato, fritto	685
Suino, pancetta, arrosto, carne magra e grassa	663	Petto di pollo, impanato, refrigerato, alla griglia	727
Suino, costelette, fritte, carne magra a grassa	662	Pollo, petto, alla griglia con pelle, solo carne	680
Suino, cotenna, cotta	664	Pollo, petto, alla griglia senza pelle, solo carne	682
Suino, a cubetti, kebab, alla griglia, carne magra	661	Pollo, petto, alla griglia, carne e pelle	679
Suino, fette di filetto, alla griglia, carne magra	665	Pollo, petto, stracci, saltati in padella	683
Suino, costelette, alla griglia, carne magra e grassa	659	Pollo, carne scura, arrosto	676
Suino, costelette, arrosto, carne magra e grassa	658	Pollo, cosce, arrosto, solo carne	681
Suino, lombata, arrosto, carne magra	656	Pollo alla Kiev, surgelato, cotto al forno	726
Suino, bistecche di lombo, fritte, carne magra a grassa	655	Pollo, carne magra, arrosto	677
Suino, carne macinata, stufata	654	Pollo, solo carne, razione media, cruda	684
Suino, bistecche, alla griglia, carne magra	660	Pollo, carne, razione media, arrosto	675
Suino, bistecche, stufata, carne magra	657	Crocchette di pollo, da asporto	725
<b>MANZO E VITELLO</b>		Pollo, porzioni, fritto, carne e pelle	678
Manzo, carne da brasato, brasata, carne magra e grassa	636	Pollo, cosce, cotto in casseruola, carne e pelle, pesato con ossa	686
Manzo, punta di petto, lessata, carne magra e grassa	635	Tacchino, petto, filetto, alla griglia, solo carne	701
Manzo, filetto, fritto, carne magra e grassa	633	Tacchino, carne scura, arrosto	696
Manzo, filetto, alla griglia, carne magra e grassa	632	Tacchino, cosce, arrosto, carne e pelle	693
Manzo, filetto, crudo, carne magra e grassa	634	Tacchino, cosce, arrosto, solo carne	694
Manzo, pancia, brasato, carne magra e grassa	639	Tacchino, carne magra, arrosto	697
Manzo, carne macinata, magrissima, stufata	638	Tacchino, carne, razione media, arrosto	695
Manzo, carne macinata, stufata	628	Tacchino, carne macinata, stufato	699
Manzo, fesa, carne magra e grassa, fritta	627	Tacchino, stracci, saltati in padella	698
Manzo, fesa, solo carne magra, alla griglia	626	Tacchino, cosce, a cubetti, cotti in casseruola, solo carne	700
Manzo, fesa, ritagli, saltati in padella, carne magra	637	<b>SELVAGGINA DA PENNA</b>	
Manzo, sottofesa, brasata, carne magra	625	Anatra, croccante, alla cinese	687
Manzo, lombata, arrosto, carne magra e grassa	624	Anatra, arrosto, solo carne	688
Manzo, lombata, fritta, carne magra e grassa	621		

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Anatra, arrosto, carne, grasso e pelle	689
Oca, arrosto, carne, grasso e pelle	690
Fagiano, arrosto, solo carne	691
Piccione, arrosto, solo carne	692
<b>SELVAGGINA DA PELO</b>	
Lepre, stufata, solo carne	702
Coniglio, crudo, solo carne	703
Coniglio, stufato, solo carne	704
Cervo, arrosto	705
<b>AGNELLO</b>	
Agnello, razione media, sgrassato, cotto	641
Agnello, costelette, alla griglia, carne magra e grassa	642
Agnello, petto, crudo, carne magra	640
Agnello, petto, arrosto, carne magra	643
Agnello, solo carne magra, cruda, razione media	652
Agnello, cosciotto, intero, carne magra e grassa, arrosto, medio	650
Agnello, bistecche, carne magra e grassa, alla griglia	651
Agnello, spalla, arrosto, carne magra	646
Agnello, spalla, a cubetti, kebab, alla griglia, carne magra e grassa	647
Agnello, spalla, intera, arrosto, carne magra	644
Agnello, carne per stufato, stufata, carne magra	653
Agnello, carne per stufato, stufata, carne magra e grassa	645
Carré d'agnello, arrosto, carne magra	649
Carré d'agnello, arrosto, carne magra e grassa	648
<b>FRATTAGLIE</b>	
Cuore, agnello, arrosto	710
Rognone, agnello, fritto	713
Fegato, vitello, fritto	715
Fegato, pollo, fritto	714
Fegato, agnello, fritto	711
Fegato, agnello, crudo	712
Fegato, maiale, crudo	708
Fegato, maiale, stufato	707
Coda di bue, stufata	706
Lingua, bue, stufata	709
<b>PRODOTTI E PIATTI A BASE DI CARNE</b>	
<b>HAMBURGER E BISTECCHE ALLA GRIGLIA</b>	
Hamburger, refrigerato/surgelato, fritto	672
Hamburger, refrigerato/surgelato, alla griglia	671

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Big Mac	674
Hamburger al formaggio, da asporto	667
Hamburger di pollo, da asporto	673
Hamburger, da asporto	670
Hamburger doppio con formaggio, da asporto	669
Whopper	668
<b>TORTE SALATE E PASTICCI</b>	
Pasticcio di carne di manzo, refrigerato/surgelato, cotto al forno	747
Pasticcio di carne di pollo, porzione singola, refrigerato/surgelato, cotto al forno	753
Cornish pastry (fagottino di pasta sfoglia ripieno di carne e verdura), industriale	739
Frankfurter con panino dolce	733
Tortino di carne di suino tritata, porzione singola	745
Involtino di salsiccia, pasta sfoglia, fatto in casa	743
Involtini di salsiccia, pasta brisée, fatti in casa	732
Pasticcio di manzo e rognone cotto, crosta semplice, fatto in casa	735
Piatto a base di manzo e rognone cotto al vapore, fatto in casa	734
Pasticcio di manzo e rognone/manzo, porzione singola, refrigerato/surgelato, cotto al forno	744
<b>SALSICCE E INSACCATI</b>	
Salsicce di carne di manzo, refrigerate, alla griglia	755
Fettine di manzo	728
Sanguinaccio, rosolato	722
Bratwurst	757
Fettine di pollo	721
Chorizo	756
Frankfurter	751
Salsiccia all'aglio	754
Prosciutto di Parma	750
Ham, prima qualità	749
Knackwurst	752
Salsiccia di fegato	746
Pastrami	720
Peperami	731
Salsicce di suino e manzo, refrigerate, alla griglia	761
Salsicce di suino e manzo, a basso costo, refrigerate, alla griglia	759
Salsicce di suino, refrigerate, alla griglia	760
Salsicce di prima qualità, refrigerate, fritte	758
Salame	730

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Cervellata, non in pastella, da asporto	737
Fettine di tacchino	741
<b>CARNI IN SCATOLA, PATÉ E CARNI CONSERVATE</b>	
Hamburger, light, refrigerati/surgelati, alla griglia	748
Carne di manzo sotto sale, in scatola	716
Haggis, lessato	717
Carne pressata, in scatola	718
Carne da spalmare	719
Carne di manzo macinata in salsa, in scatola	723
Ripieno per pasticcio di manzo macinato, in scatola	724
Paté di fegato	738
Paté di fegato in tubetto	729
Paté di carne, light	740
Crocchette, salate	742
<b>PIATTI DI CARNE - CUCINA EUROPEA TRADIZIONALE</b>	
Bourguignon di manzo	827
Carne di manzo in casseruola, con sugo già pronto	831
Stufato di manzo e gnocchi di pasta bolliti	778
Stufato di manzo, fatto in casa	806
Manzo alla Stroganoff	779
Manzo alla Wellington	780
Ragù	815
Cannelloni, refrigerati/surgelati, riscaldati	795
Pasticcio di pollo e funghi, crosta semplice, fatto in casa	775
Pollo alla cacciatoria	811
Crocchette di pollo, refrigerate/surgelate, cotte al forno	796
Chili con carne, fatto in casa	801
Pollo al vino (Coq au vin)	802
Pasticcio di carne lessa	767
Coronation chicken	803
Pasticcio di patate e carne macinata, fatto in casa	768
Pasticcio di carne e purè di patate, fatto in casa	794
Rognoni alla diavola	771
Polpette di carne in sugo, refrigerate/surgelate, riscaldate	819
Gulasch	804
Stufato irlandese, fatto con carne magra di agnello	805
Spezzatino di agnello/manzo con patate, refrigerato/surgelato, industriale, riscaldato	820
Spezzatino Lancashire	807
<b>PIATTI DI CARNE - CURRY, CUCINA ASIATICA E ALTRE CUCINE INTERNAZIONALI</b>	
Spaghetti di soia con carne di manzo, industriali, riscaldati	814
Curry di manzo	777
Curry di manzo, light	825
Enchiladas di manzo	776
Manzo saltato con peperoni verdi	813
Spaghetti di soia con carne di pollo, da asporto	830
Curry di pollo, razione media, da asporto	821
Curry di pollo, refrigerato/surgelato, riscaldato, con riso	817
Curry di pollo, con salsa al curry in scatola	800
Pollo Korma	762
Risotto di pollo	763
Pollo Satay	816
Pollo tandoori, refrigerato, riscaldato	797
Pollo vindaloo	766
Pollo saltato con funghi e anacardi	764
Pollo saltato con peperoni in salsa di fagioli neri	765
Pollo saltato con riso e verdure, surgelato, riscaldato	826
Doner kebab in pita e insalata	799
Byriani di agnello	769

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Curry di agnello, con salsa al curry in scatola	808
Koftas di agnello	774
Agnello vindaloo	787
Samosas di carne, da asporto	829
Spaghetti di soia con carne di maiale e pollo	793
Costolette di maiale in salsa di fagioli neri	785
Maiale saltato con verdure	784
Shish kebab in pita e insalata	798
Involtini primavera di carne, da asporto	823
Pollo in salsa agrodolce, da asporto	822
Maiale in salsa agrodolce	810
Maiale in salsa agrodolce, fatto con carne magra	782
<b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b>	
<b>PESCE BIANCO</b>	
Merluzzo, cotto al forno	555
Merluzzo, in pastella, fritto in olio vegetale	553
Merluzzo, affogato	556
Merluzzo, affumicato, affogato	554
Merluzzo, cotto a vapore	557
Merluzzo carbonaro, surgelato, crudo	552
Merluzzo carbonaro, cotto a vapore	546
Eglefino, alla griglia	567
Eglefino, in pastella, fritto in olio vegetale	566
Eglefino, affumicato, affogato	561
Eglefino, affumicato, cotto a vapore	558
Eglefino, cotto a vapore	565
Nasello, alla griglia	559
Halibut, alla griglia	560
Nasello codalunga, alla griglia	562
Goujons di sogliola limanda, cotti al forno	549
Goujons di sogliola limanda, fritti in olio vegetale	537
Sogliola limanda, alla griglia	564
Sogliola limanda, cotta a vapore	563
Rana pescatrice, alla griglia	538
Triglia, alla griglia	540
Goujons di platessa, cotti al forno	536
Platessa, alla griglia	541
Platessa, in pastella, fritta in olio vegetale	534

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Platessa, impanata, fritta in olio vegetale	535
Lutiano rosso, fritto in olio vegetale, pesato con lische e pelle	539
Pesce gatto/Gattuccio, in pastella, fritto in olio vegetale, pesato con lische	548
Razza, alla griglia	550
Razza, in pastella, fritta in olio vegetale	551
Tilapia, crudo	542
Rombo chiodato, alla griglia	547
Rombo chiodato, crudo	543
Merlango, crudo	544
Merlango, cotto a vapore	545
<b>PESCE GRASSO</b>	
Acciughe sott'olio, in scatola, scolate	579
Anguilla, in gelatina	584
Aringa, alla griglia	583
Aringa affumicata, già cotta in confezione sottovuoto	589
Sgombro, in scatola in salamoia, scolato	571
Sgombro, in scatola in salsa di pomodoro	588
Sgombro, alla griglia	578
Sgombro, affumicato	585
Sarde, in scatola in salsa di pomodoro	586
Salmona, alla griglia	577
Salmona, rosa, in scatola in salamoia, polpa e lische, scolato	574
Salmona, affumicato	573
Salmona, cotto a vapore	587
Sardine, in scatola in salamoia, scolate	572
Sardine, in scatola in salsa di pomodoro	569
Sardine, grigliate, pesate con lische	570
Pesce spada, alla griglia	568
Trota arcobaleno, alla griglia	582
Tonno, in scatola in salamoia, sgocciolato	575
Tonno, in scatola sott'olio, sgocciolato	580
Tonno, crudo	581
Bianchetti, infarinati, fritti	576
<b>FRUTTI DI MARE</b>	
Granchio, lessato	592
Granchio, in scatola in salamoia, scolato	593
Astice, lessato	591
Cozze, lessate, pesate con guscio	599

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Gamberetti, lessati	595
Gamberi, lessati, pesati con guscio	596
Capesante, cotte a vapore	598
Scampi, impanati, surgelati, fritti in olio di semi di girasole	594
Gamberetti, lessati	590
Calamari, in pastella, fritti in olio di semi di girasole	597
<b>PRODOTTI E PIATTI A BASE DI PESCE</b>	
Curry di gamberetti, da asporto	605
Pasticci di pesce, alla griglia	610
Pasticci di pesce, salmoni, fatti in casa	608
Bastoncini di pesce, merluzzo, alla griglia	612
Pasta di pesce	601
Fisherman's pie (torta di pesce), industriale	602
Kedgeree	607
Paté di sgombro, affumicato	603
Uova di merluzzo, dure, fritte in olio vegetale	611
Uova di aringa, morbide, fritte in olio vegetale	609
Salmone in crosta, industriale	604
Cocktail di frutti di mare	600
<b>FORMAGGIO</b>	
Brie	187
Caerphilly	206
Camembert	188
Stile cheddar, parzialmente scremato	190
Cheddar, razione media di tutti i tipi	209
Cheddar inglese	189
Crema di formaggio, naturale	191
Crema di formaggio, light	192
Cheshire	210
Fiocchi di latte, naturale	193
Fiocchi di latte, naturale, light	194
Formaggio cremoso	195
Danish Blue	196
Derby	211
Double Gloucester	208
Edam	197
Emmental	221
Feta	205
Formaggio caprino, morbido, intero e a crosta rossa	186
Gouda	198
Groviera	220
Lancashire	219
Leicester	218
Mozzarella fresca	199

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Parmigiano fresco	200
Formaggio fuso in fette, light	201
Formaggio fuso, affumicato	217
Quark	216
Ricotta	212
Roquefort	215
Derby alla salvia	222
Formaggio di soia	213
Formaggio spalmabile, bianco morbido, intero	202
Formaggio spalmabile, bianco morbido, magro	203
Stilton blu	204
Stilton bianco	214
Wensleydale	207
<b>UOVA E PIATTI A BASE DI UOVA</b>	
Albumi d'uovo in polvere	268
Uova di gallina, sode	269
Uova di gallina, fritte, senza grassi	266
Uova di gallina, strapazzate, con latte	279
Uova di gallina, albumi, crudo	271
Uova di galline ruspanti, intere, crude	272
Uova di gallina, intere, crude	267
Uova di gallina, tuorlo, crudo	270
Frittata, al formaggio	277
Frittata, semplice	278
Frittata, alla spagnola	273
Quiche con formaggio e uova	276
Quiche Lorraine	275
Quiche ai funghi	274
<b>BURRO (VEDERE SEZIONE 'GRASSI E OLI')</b>	
<b>GELATO (VEDERE SEZIONE 'BISCOTTI, TORTE E PUDDING')</b>	
<b>FARINA, GRANAGLIE, PRODOTTI DA FORNO E PASTA</b>	
<b>FARINE E GRANAGLIE</b>	
Orzo perlato, bollito	010
Riso integrale, bollito	019
Maizena	003
Farina di miglio	011
Farina d'avena, cruda	012
Farina di riso	009
Farina di segale	004
<b>NOME ALIMENTO</b>	
Semolino, crudo	002
Tapioca, cruda	001
Farina integrale	005
Farina di grano, bianca, per pane	008
Farina di grano, bianca, tipo 00	006
Farina di grano, bianca, autolievitante	007
Riso bianco, di facile cottura, cotto	020
<b>PRODOTTI DA FORNO</b>	
Pasta sfoglia, cotta	124
Pasta sfoglia, cruda	126
Pasta sfoglia, surgelata, cruda	125
Pasta frolla, cotta	122
Pasta integrale, cotta	123
<b>NOODLES E PASTA</b>	
Maccheroni gratinati al formaggio	022
Maccheroni, cotti	027
Noodles all'uovo, cotti	030
Noodles semplici, cotti	029
Noodles di riso, secchi	028
Pasta fresca, cotta, condita con formaggio e verdure	025
Pasta fresca, cotta, semplice	026
Ravioli, in scatola con sugo di pomodoro	021
Spaghetti, bianchi, cotti	024
Spaghetti, integrali, cotti	023
<b>CEREALI E PANI</b>	
<b>CEREALI DA COLAZIONE</b>	
All-Bran	088
Bran Flakes	083
Cheerios	058
Clusters	080
Coco Pops	084
Corn Flakes	086
Crunchy Nut Corn Flakes	087
Frosties	082
Fruit 'n Fibre	076
Grapenuts	074
Muesli svizzero	072
Muesli, con frutta extra	078
Muesli, senza zucchero aggiunto	071

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Multi-Grain Start	059
Nutri-Grain	069
Oat Bran Flakes, con uvetta	085
Porridge, con acqua e latte	070
Porridge, con acqua	068
Porridge, con latte intero	073
Grano soffiato	079
Raisin Splitz	081
Ready Brek	075
Rice Krispies	064
Ricles	060
Shredded Wheat	061
Shreddies	062
Special K	063
Sugar Puffs	065
Sultana Bran	066
Weetabix	067
Weetos	077
<b>PANI E PANINI</b>	
Bagel, semplici	137
Pangrattato, industriale	046
Pane integrale, razione media	052
Panini integrali, morbidi	057
Chapati, preparato con grasso	051
Ciabatta	043
Focaccine, tostate	138
Pane all'aglio, preconfezionato, surgelato	049
Pane integrale	050
Panini integrali	053
Muffin di crusca	129
Muffin, all'inglese, bianchi	141
Pane Naan	045
Pappadum, da asporto	044
Pita, a pasta bianca	040
Pane di segale	047
Tortillas, fatte con farina di grano	041
Pane bianco, razione media	048
Pane bianco, casereccio o da affettare, appena sfornato	039
<b>OLI E GRASSI</b>	
<b>GRASSI DA SPALMARE</b>	
Burro	838
Burro, spalmabile	837
Grasso da spalmare (20-25% grassi), senza acidi grassi polinsaturi	833
Grasso da spalmare (35-40% grassi), acidi grassi polinsaturi	839
Grasso da spalmare (40% grassi), senza acidi grassi polinsaturi	834
Grasso da spalmare (60% grassi), acidi grassi polinsaturi	840
Grasso da spalmare (60% grassi), con olio di oliva	843
Grasso da spalmare (70% grassi), acidi grassi polinsaturi	835
Margarina, dura, solo grassi vegetali	836
Margarina, morbida, senza acidi grassi polinsaturi	842
Margarina, morbida, acidi grassi polinsaturi	841
<b>OLI</b>	
Olio di semi di mais	847
Olio di oliva	849
Olio di arachidi	850
Olio di semi di colza	848
Olio di sesamo	846
Olio di semi di girasole	844
Olio vegetale, razione media	845
<b>GRASSI PER CUCINARE</b>	
Burro chiarificato	854
Burro chiarificato, vegetale	851
Strutto	853
Grasso di rognone, sfilacciato	855
Grasso di rognone, vegetale	852
<b>FRUTTA E VERDURA, PIATTI A BASE DI VERDURE</b>	
<b>FRUTTA</b>	
Mele, da cuocere, cotte al forno senza zucchero, solo polpa	470
Mele, da cuocere, crude, sbucciate	471
Mele, da mangiare, razione media, crude	469

**TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI**

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Mele, da mangiare, varietà Cox's Pippin, crude	475
Mele, da mangiare, Granny Smith, crude	474
Mele, da mangiare, rosse da dessert, crude	472
Albicocche, in scatola conservate in succo	436
Albicocche, sciropdate	431
Albicocche, secche	473
Albicocche, crude	480
Avocado, Fuerte	461
Avocado, Hass	460
Banana chips	459
Banane	462
More di gelso, crude	458
More di gelso, cotte senza zucchero	457
Ribes neri, in scatola, conservati in succo	468
Ribes neri, sciroppati	467
Ciliegie, sciropdate	464
Ciliegie, candite	463
Ciliegie, crude	466
Ciliegie, cotte senza zucchero, pesate con nocciolo	465
Ripieno per torta di ciliegie	481
Mirtilli rossi	491
Ribes	490
Susine selvatiche, crude	489
Susine selvatiche, cotte senza zucchero	488
Datteri, secchi	486
Datteri, crudi	487
Bacche di sambuco	500
Fichi, secchi	497
Fichi, crudi	498
Fichi, pronti da mangiare	499
Macedonia di frutta, in scatola conservata in succo	496
Macedonia di frutta, sciropdata	495
Ripieno per torta di frutta	494
Uva spina, dessert, sciropdata	493
Uva spina, dessert, cruda	492
Pompelmo, crudo	440
Uva, razione media	479
Prugne regina Claudia, crude	478
Prugne regina Claudia, cotte senza zucchero	476

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Kiwi	435
Limoni, sbucciati	485
Limette, sbucciate	484
Bacche di Logan, crude	483
Nespole del Giappone, crude	482
Litchi, crudi	477
Mandaranci, sciroppati	423
Manghi, maturi, sciroppati	422
Melone, cantalupo	439
Melone, Galia	419
Melone, Honeydew	420
Anguria	434
More di gelso, crude	421
Pesche nettarine	424
Arance	433
Papaia, cruda	427
Pesche in scatola, conservate in succo	426
Pesche, sciroppati	425
Pesche, crude	432
Pere, crude, razione media	428
Pere, razione media, cotte senza zucchero	411
Pere, William, crude	410
Alchechengio	417
Ananas, in scatola conservata in succo	415
Ananas, cruda	416
Prugne, razione media, cotte senza zucchero	441
Prugne, Vittoria, crude	412
Prugne, Vittoria, cotte senza zucchero	414
Prugne, gialle, crude	418
Melagrana	413
Prugne secche	449
Prugne secche, sciroppati	446
Prugne secche, pronte da mangiare	450
Prugne secche, cotte senza zucchero	448
Mele cotogne	445
Uva passa	444
Rambutan	443
Lamponi, surgelati	447
Lamponi, crudi	442
Ribes rossi, crudi	456

**TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI**

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Rabarbaro, sciropdato	454
Rabarbaro, cotto con zucchero	455
Mandarini Satsuma	453
Fragole, sciroppatate	451
Fragole, crude	452
Mandarini	438
Ribes bianchi, crudi	437
<b>VERDURE</b>	
Germogli alfalfa, crudi	336
Cuori di carciofo, bolliti in acqua non salata	333
Carciofi di Gerusalemme, bolliti in acqua non salata	334
Asparagi, bolliti, pesati come serviti	366
Asparagi, in scatola, riscaldati, scolati	335
Melanze, crude	330
Germogli di bambù, in scatola, scolati	332
Germogli di soia, mung, in scatola, scolati	309
Germogli di soia, mung, crudi	303
Barbabietola, sott'aceto, scolata	328
Barbabietola, cruda	327
Broccoli, verdi, bolliti in acqua non salata	329
Cavolletti di Bruxelles, bolliti in acqua non salata	331
Cavolletti di Bruxelles, surgelati, bolliti in acqua non salata	373
Cavolo, crudo, razione media	365
Verza, cruda	384
Succo di carota	385
Carote, giovani, bollite in acqua non salata	352
Carote, giovani, crude	370
Cavolfiore, bollito in acqua non salata	388
Cavolfiore, crudo	387
Sedano rapa, crudo	389
Sedano, crudo	353
Bietola, bollita in acqua non salata	379
Cicoria, cruda	386
Zucchine, bollite in acqua non salata	376
Zucchine, crude	375
Cetrioli, crudi	377
Cavolo verde, crudo	378
Finocchio, crudo	380
Aglio, crudo	381
<b>CODICE ALIMENTO</b>	
Cetriolini sott'aceto, crudi	382
Fagiolini, bolliti in acqua non salata	315
Fagiolini, surgelati, bolliti in acqua non salata	299
Porri, bolliti in acqua non salata	354
Porri, crudi	363
Lattuga, razione media, cruda	355
Piselli mangiatutto (taccole), crudi	325
Piselli mangiatutto (taccole), saltati in olio bollente vegetale	323
Zucca, bollita in acqua non salata	392
Zucca, cruda	391
Verdure miste, surgelate, bollite in acqua salata	393
Funghi, comuni, fritti nel burro	371
Funghi, comuni, crudi	394
Olive, in salamoia	430
Olive, in salamoia, pesate con nocciola	429
Cipolle, crude	390
Pastinaca, bollita in acqua non salata	356
Piselli, purè, in scatola, riscaldato	322
Piselli, surgelati, bolliti in acqua non salata	326
Peperoni, verdi, crudi	383
Peperoni, rossi, crudi	344
Pastinaca, bollita in acqua non salata	345
Zucca, bollita in acqua salata	347
Zucca, cruda	346
Ravanello, rosso, crudo	348
Scalogni, crudi	349
Spinaci, bolliti in acqua non salata	359
Spinaci, crudi	358
Foglie di cavolo novello, bollite in acqua non salata	350
Cipolline, bulbi e cime, crude	342
Zucca popone cotta al forno	338
Piselli dolci, bolliti in acqua salata	321
Navone, bollito in acqua non salata	340
Navone, crudo	339
Patata americana, cotta in forno	341
Patata americana, bollita in acqua salata	362
Mais dolce, in chicchi, in scatola, riscaldato, scolato	360

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Mais dolce, in chicci, crudo	337
Mais dolce, pannocchia intera, bollito in acqua non salata	343
Pomodori, in scatola, interi	361
Pomodori ciliegino, crudi	374
Pomodori, grigliati	364
Pomodori, secchi	372
Rapa, bollita in acqua non salata	367
Castagne d'acqua in scatola, scolate	368
Crescione d'acqua, crudo	351
Patata dolce, cotta al forno	369
<b>PATATE E PRODOTTI A BASE DI PATATE</b>	
Patatine, fritte a bastoncino, industriali	287
Patatine, da cuocere al forno, surgelate, cotte al forno	288
Patatine, industriali, fritte in olio vegetale	286
Patatine, lisce, surgelate, fritte in olio vegetale	289
Polvere di patate istantanea, fatta con latte parzialmente scremato	290
Patate novelle, lessate senza sale	281
Patate, cotte al forno, polpa e buccia	283
Patate, schiacciate con burro	282
Patate, arrostite in olio vegetale	285
Patate, arrostite nello strutto	284
Crocchette di patate, fritte in olio vegetale	291
Waffle di patate, surgelati, cotti	280
<b>PIATTI A BASE DI VERDURE</b>	
Bhaji, con patate e cipolla	404
Cavolfiori gratinati al formaggio, fatti con latte scremato	399
Chili, con fagioli e lenticchie	398
Chili, Quorn	400
Moussaka, con verdure	395
Bistecche vegetariane a base di nocciole, industriali, fritte in olio di semi di girasole	406
Bistecche vegetariane a base di nocciole, industriali, fritte in olio vegetale	409
Piatto vegetariano a base di frutta secca, verdura ed erbe	402
Quorn, a fette, come acquistato	357
Riso e fagioli dall'occhio	397
Insalata, di patate, con maionese, industriale	407
Insalata, di patate, con condimento light, industriale	408
Samosas, con ripieno di verdure, industriali	405

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Anacardi, semplici	520
Anacardi, tostati e salati	521
Castagne	522
Castagne, secche	524
Cocco, essiccato	511
Nocciole	512
Noci Macadamia, salate	531
Noci e uva passa miste	519
Burro di arachidi, cremoso	514
Burro di arachidi, integrale	533
Arachidi e uva passa	515
Arachidi, tostate	516
Arachidi, semplici	507
Noci pecan	532
Pinoli	527
Pistacchi, tostati e salati	530
Semi di zucca	529
Quinoa	528
Semi di sesamo	523
Semi di girasole	513
Noci	517
<b>ZUPPE, PRODOTTI SALATI, SANDWICH E PIZZA</b>	
<b>ZUPPE</b>	
Crema di pollo, in scatola, condensata	961
Consommé	960
Zuppa di cipolle alla francese	951
Zuppa di lenticchie, in scatola	959
Minestrone	954
Crema di funghi, in scatola	955
Zuppa di coda di bue, in scatola	958
Zuppa di piselli e prosciutto	953
Zuppa di patate e porri	952
Crema di pomodori, in scatola	962
Zuppa di verdure, in scatola	957
Zuppa completa, in scatola	956
<b>PRODOTTI SALATI</b>	
Fagioli stufati, in scatola in salsa di pomodoro	312
Fagioli stufati, in scatola in salsa di pomodoro, con quantità ridotta di zucchero e sale	311
<b>PATATINE IN SACCHETTO, CIOCCOLATO E DOLCIUMI</b>	
<b>SNACK SALATI E PATATINE IN SACCHETTO</b>	
Bombay mix	941
Olive, in salamoia	430
Olive, in salamoia, pesate con nocciole	429
Popcorn, classici	945
Ciccioli	946
Patatine in sacchetto	944
Patatine in sacchetto, light	947
Patatine in sacchetto, rustiche	949
Anelli di patate	943
Nuvole di drago, da asporto	163
Pretzel	950
Prodotti a base di patate soffiate	948

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Uova alla scozzese, industriali	736
Tortilla chips	942
Twiglets	940
<b>CIOCCOLATO</b>	
Cioccolato, al latte	926
Cioccolato, fondente	929
Cioccolato, bianco	927
Kit Kat	922
Barretta Mars	925
Dolciumi tipo Smarties	928
Snickers	924
Twix	923
<b>ALTRI DOLCIUMI</b>	
Caramelle di zucchero bollito	938
Barretta ai cereali	930
Barretta croccante ai cereali	937
Caramelle alla frutta	936
Fudge, artigianale	931
Caramelle assortite di liquirizia	939
Marshmallow	935
Torrone	933
Caramelle alla menta	934
Lokum, con noci	932
<b>PRODOTTI ZUCCHERINI E CONFETTURE</b>	
Crema di nocciola e cioccolato da spalmare	906
Crema di cioccolato da spalmare	912
Miele	921
Marmellata, per diabetici	907
Marmellata, di frutta con semi commestibili	908
Marmellata, di frutta con nocciolo	909
Crema al limone	913
Marmellata di agrumi	910
Marmellata di agrumi, per diabetici	911
Ripieno di frutta secca, per vegetariani	905
Zucchero, di canna	915
Zucchero di canna grezzo, Demerara	920
Zucchero, bianco	917
Melassa	919
Melassa liquida	916

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Sciroppo d'acero	918
Melassa nera	914
<b>BISCOTTI, TORTE E PUDDING</b>	
<b>GELATO</b>	
Gelato ricoperto di cioccolato	243
Cono gelato tipo Cornetto	242
Dessert di gelato, surgelati	236
Gelato, alle creme, gusti assortiti	244
Gelato, alle creme, di prima qualità	238
Gelato, alle creme, gusto vaniglia	241
Gelato, senza lattosio, light	245
Gelato, senza lattosio, gusto vaniglia	246
Ghiaccioli, contenenti gelato	237
Ghiaccioli, con vero succo di frutta	240
Sorbetto, alla frutta	239
<b>PUDDING E DESSERT FREDDI</b>	
Torta al formaggio con frutta, porzione singola	257
Dessert al cioccolato con latte e panna freschi	248
Crème caramel, industriale	254
Crema pasticcera, preparata con latte parzialmente scremato	262
Crema pasticcera, preparata con latte intero	260
Crema pasticcera, pronta da mangiare	249
Preparato istantaneo in polvere per dessert, fatto con latte intero	261
Gelatina, fatta con acqua	259
Mousse, al cioccolato	250
Mousse, al cioccolato light	251
Mousse, alla frutta	252
Pavlova, con frutta e panna	253
Profiteroles con salsa	256
Pudding di riso, in scatola	258
Pudding di riso, in scatola, light	247
Zuppa inglese, alla frutta, industriale	255
<b>BISCOTTI</b>	
Biscotti ricoperti di cioccolato, con ripieno di panna	096
Biscotti ricoperti di cioccolato	102
Biscotti con scaglie di cioccolato	104
Cracker	105
Biscotti di segale	106
Biscotti croccante, ripieno di crema	090

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Biscotti Digestive, al cioccolato	107
Biscotti Digestive, classici	103
Biscotti a base di avena	094
Biscotti aromatizzati allo zenzero	108
Pane azzimo	098
Biscotti a base di avena	095
Focacce di farina d'avena, industriali	092
Biscotti con ripieno di crema	091
Biscotti con ripieno di marmellata	101
Biscotti semidolci	099
Biscotti di pasta frolla	089
Wafer ripieni	093
Wafer	097
Cracker integrali	100
<b>TORTE</b>	
Torta al cioccolato	113
Chocolate fudge cake	118
Torta alla frutta, fatta in casa	116
Pan di zenzero	114
Torte Jaffa	120
Muffin, all'americana, con gocce di cioccolato	110
Torta light	109
Torta di riso	112
Dolce all'uva	115
Pan di Spagna	111
Pan di Spagna con glassa al burro	119
Pan di Spagna, ripiena di marmellata	117
Rotolo di pan di Spagna, farcito di cioccolato, porzione singola	121
<b>FOCACCE DOLCI E PRODOTTI DA FORNO</b>	
Crostatine alla crema, porzione singola	139
Bomboloni alla marmellata	135
Dolce con ripieno di frutta secca	143
Bignè freschi	127
Panini dolci	134
Tortini di marmellata, industriali	140
Tortine ripiene di mele, frutta secca e spezie, porzione singola	132
Scones, al formaggio	130
Scones, semplici	128
Scones fritti	133
Scones fritti, industriali	142
<b>CONDIMENTI, SALSE E SOTTACETI</b>	
<b>CONDIMENTI E SALSE</b>	
Salsa barbecue	988
Salsa di fagioli neri	964
Salsa bruna, dolce	987
Torta di formaggio e patate	264
Salsa ai quattro formaggi	263
Salsa al peperoncino	965
Condimento a base di yogurt	966
Sugo di carne granulare istantaneo	998
Sugo di barbaforte	986
Maccheroni con salsa al formaggio, in scatola	265
Senape, cremosa	996
Senape, integrale	992
Salsa di pomodoro	985
Salsa al pesto	396
Gelatina di ribes rossi	967
Condimento, hamburger/chili/pomodoro	978
Salsa di soia	984
Dado di manzo	997
Dado di pollo	994
Dado vegetale	995
Ripieno con salvia e cipolle	160

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Salsa agrodolce, da asporto	982
Salsa tartara	981
Ketchup	983
Concentrato di pomodoro	999
Besciamella, in polvere, preparata con latte parzialmente scremato	968
Salsa worcestershire	980
Estratto di lievito	993
<b>SOTTACETI E CHUTNEY</b>	
Chutney, al mango, dolce	991
Chutney, frutta mista	990
Piccalilli	979
Pickle di lime, sott'olio	989
Sottaceti in agrodolce	969
<b>SALSINE E CONDIMENTI</b>	
Condimento, a base di formaggio erborinato	977
Condimento, light	976
Vinaigrette	973
Vinaigrette, light	974
Condimento per insalata a base di maionese e ketchup	975
Maionese, light, industriale	971
Maionese, industriale	972
Raita	963
Salad cream	970
Taramosalata	606
Tzatziki	223
<b>BEVANDE</b>	
<b>BEVANDE GASSATE</b>	
Cola	868
Cola light	865
Bibita gassata al succo di frutta, pronta da bere	869
Bibita gassata allo zenzero, secca	863
Limonata	867
Acqua di soda	864
Acqua tonica	866
<b>SCIROPPI DI FRUTTA E SUCCHI CONCENTRATI</b>	
Bibita alla frutta, concentrato, light	875
Bibita/spremuta di frutta, concentrata	874
Bibita al succo di frutta, light, pronta da bere	873

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Bibita al succo di frutta, pronta da bere	872
Succo concentrato, con percentuale maggiore di succo	870
Concentrato al succo di limetta	871
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b>	
Succo di mela, senza zucchero	882
Succo di mirtillo	877
Succo di frutta concentrato al pompelmo, senza zucchero	502
Succo di frutta al pompelmo, senza zucchero	880
Succo di limone fresco	879
Succo di limone fresco, pesato come frutto intero	504
Succo di lime fresco	503
Spremuta d'arancia	506
Spremuta d'arancia, pesata come frutto intero	501
Succo d'arancia, senza zucchero	878
Succo d'ananas, senza zucchero	876
Succo di prugna	505
Succo di pomodoro	881
<b>BEVANDE CALDE</b>	
Caffè istantaneo, preparato con acqua	861
Caffè istantaneo, preparato con acqua e latte parzialmente scremato	862
Cacao in polvere, preparato con latte scremato	176
Cacao in polvere, preparato con latte intero	177
Cioccolata in tazza, preparata con latte scremato	856
Cioccolata in tazza, preparata con latte intero	857
Bevande istantanee in polvere, con aggiunta di malto	858
Infuso di tè alle erbe	859
Infuso di tè, razione media, con latte parzialmente scremato	860
<b>BIRRE</b>	
Birra rossa, media	883
Birra scura, in bottiglia	887
Birra chiara	888
Birra chiara, analcolica	886
Shandy	885
Stout, Guinness	884
<b>VINI</b>	
Champagne	896
Vino rosso	897

## TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI

NOME ALIMENTO	CODICE ALIMENTO
Vino rosso, medio	895
Vino bianco, secco	894
Vino bianco, medio	892
Vino bianco, frizzante	893
<b>SIDRO</b>	
Sidro, secco	889
Sidro, a bassa gradazione alcolica	890
Sidro, dolce	891
<b>VINI LIQUOROSI</b>	
Porto	899

## ALIMENTAZIONE SANA

### Il piatto 'eatwell'

Utilizzate il piatto 'eatwell' per aiutarvi a dosare bene gli alimenti. Esso vi indica la quantità di cibo da scegliere ogni giorno per ogni gruppo di alimenti.



## GARANZIA

Utilizzare questo prodotto esclusivamente per impieghi domestici. Salter si impegna a riparare o sostituire gratuitamente il prodotto, o i suoi componenti (pile escluse), entro 15 anni dalla data di acquisto qualora l'acquirente dimostrì che il malfunzionamento dipende da difetti di materiali o lavorazione. La presente garanzia copre le parti funzionanti necessarie all'utilizzo della bilancia. La presente garanzia non copre deterioramenti di natura estetica derivanti da normale usura o danni causati da situazioni accidentali o utilizzo improprio. L'apertura o lo smontaggio della bilancia o dei suoi componenti invalida la presente garanzia. Le richieste di rimborso in garanzia devono essere accompagnate dalla prova di acquisto del prodotto e inviate con affrancatura postale a Salter (o al rappresentante autorizzato Salter del proprio Paese per i non residenti nel Regno Unito). Imballare con cura la bilancia per prevenire possibili danni durante il transito. La presente garanzia si aggiunge ai diritti dei consumatori stabiliti per legge e non li pregiudica in alcun modo. HoMedics Italy Casella Postale n. 40 26838 Tavazzano / Villavesco (Lo) Italy +39 02 9148 3342.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti domestici in tutti i Paesi dell'Unione Europea. Al fine di evitare un eventuale danno ambientale e alla salute umana derivante dallo smaltimento dei rifiuti non controllato, riciclare il prodotto in maniera responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per la restituzione del dispositivo usato, utilizzare gli appositi sistemi di restituzione e raccolta oppure contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato, che provvederanno al suo riciclaggio in conformità alle norme di sicurezza ambientale. (spiegazione direttiva RAEE)

# SALTER

## Voedingsweegschaal

De voedingsweegschaal van Salter is bestemd voor het precies afmeten van ingrediënten en porties, en voor het controleren van de belangrijkste voedingswaarden in uw voedsel. (vet, zout, cholesterol, koolhydraten, vezels, proteïnen en calorieën)

Deze weegschaal heeft een complete database met voedingsinformatie over 999 voedingsmiddelen en ingrediënten, zoals die worden weergegeven in de McCance & Widdowson's Composition of Food Integrated Dataset (COFIDS) FSA (Food Standards Agency, een onafhankelijk bureau dat toezicht houdt op voedselveiligheid).

De weegschaal heeft een geheugen voor maximaal 99 ingangen. Wanneer u dit oproept, wordt het totaal aan calorieën/vet/zout/etc. getoond voor alle opgeslagen voedingsmiddelen. Zo kan de gebruiker de voedingswaarden en calorieën gedurende de dag in de gaten houden.

Al deze functies maken deze weegschaal ideaal voor dagelijks gebruik en voor dieetdoeleinden.

### WAARSCHUWINGEN/DISCLAIMERS:

1. De informatie die bij dit product wordt geleverd, mag niet worden gebruikt voor het berekenen van type of dosering van medicijnen.
2. Raadpleeg altijd een arts of een gezondheidszorgdeskundige voordat u begint met een dieet- of trainingsprogramma.
3. De informatie die bij dit product wordt geleverd, dient altijd gebruikt te worden in combinatie met een professioneel dieetadvies.

## VOEDINGSWEEGSCHAAL - HANDLEIDING

### BATTERIJ:

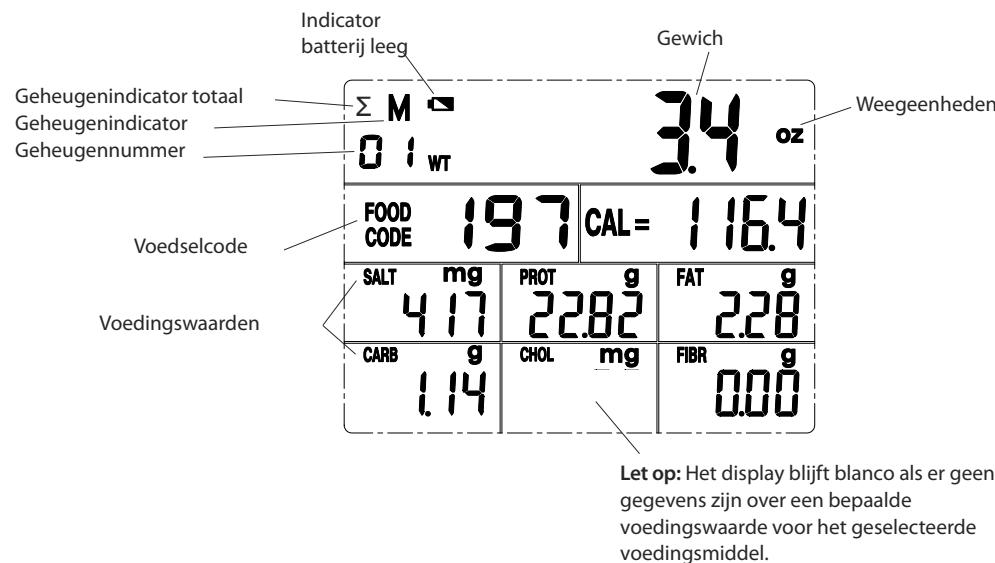
3 AAA

### BATTERIJ INSTALLEREN:

Plaats de 3 AAA-batterijen in het batterijvak. Zorg ervoor dat de +/- uiteinden op de juiste manier geplaatst worden.

### HET DISPLAY:

De afbeelding hieronder toont de verschillende functies van het display



### DE WEEGSCHAAL AANZETTEN:

Druk kort op de ON/OFF-toets

### DE WEEGSCHAAL UITZETTEN:

Druk kort op de ON/OFF-toets

**LET OP:** Als het display gedurende ongeveer 3 minuten 0.0 of dezelfde gewichtsaflezing laat zien, schakelt het vanzelf uit.

**TIP:** De batterij heeft een langere levensduur wanneer u de weegschaal onmiddellijk na gebruik uitschakelt met de ON/OFF-toets.

### WISSELEN TUSSEN WEEGGEHENHEDEN:

De weegschaal meet in imperiale (oz en lb:oz), metrische (kg en g) en Aquatronic® vloeistofmetingen (fl. oz en ml). In de weegstand kunt u elk moment op de toets UNIT (eenheid) drukken om te wisselen tussen g/oz/lb:oz/ml/fl.oz.

**LET OP:** De Aquatronic-vloeistofmeetfunctie is geschikt voor alle vloeistoffen op basis van water, inclusief wijn, melk, bouillon, room enz. Denk eraan dat oliesoorten een lager soortelijk gewicht hebben, wat leidt tot een volumeaflezing van ongeveer +10%. Als u olie afweegt op deze weegschaal, dient u de hoeveelheid hierop aan te passen.

### WEGEN:

- 1) Druk kort op de ON/OFF-toets om de weegschaal aan te zetten
- 2) Wacht totdat 0.0 op het display wordt weergegeven
- 3) Plaats het artikel dat gewogen moet worden op het plateau
- 4) Het gewicht wordt weergegeven

### IETS TOEVOEGEN EN WEGEN:

Om meerdere verschillende ingrediënten te wegen, drukt u na elk ingrediënt op de ZERO-toets om het display te resetten.

**LET OP:** Wanneer bij het wegen het gewicht van de verpakking er van te voren is afgetrokken, verschijnt er een negatief getal op het display wanneer de artikelen van de weegschaal af worden gehaald. Om de weegschaal voor een nieuwe meting weer op nul te zetten, drukt u op de ZERO-toets.

### TONEN VAN VOEDINGSWAARDEN:

- 1) Druk kort op de ON/OFF-toets om de weegschaal aan te zetten.
- 2) Plaats het voedingsmiddel dat gewogen moet worden op het plateau.
- 3) Haal indien nodig de voedselcode weg door kort op de CLR-toets te drukken - de voedselcode 000 verschijnt op het display.
- 4) Raadpleeg de tabel in deze handleiding en zoek de 3-cijferige code voor het voedingsmiddel dat u weegt (bijv. 921 voor honing).
- 5) Voer de 3-cijferige code in met de numerieke toetsen.
- 6) Zodra u het derde cijfer hebt ingetoetst, verschijnen de waarden voor calorieën, zout, proteïne, vet, koolhydraten, cholesterol en vezels voor dit betreffende voedingsmiddel.

### VOEDINGSWAARDEN OPSLAAN IN HET GEHEUGEN:

- 1) Volg stap 1 - 6 van de paragraaf 'Tonen van voedingswaarden'.
- 2) Druk de toets M+ in om het voedingsmiddel dat wordt gewogen aan het geheugen toe te voegen.
- 3) In de linkerbovenhoek van het display verschijnt M01, om aan te geven dat één set waarden in het geheugen is opgeslagen. Om meer voedingsmiddelen aan het geheugen toe te voegen, herhaalt u de vorige stappen.

**LET OP:** Het geheugen blijft altijd bewaard, ook als de weegschaal wordt uitgezet, behalve wanneer de batterijen worden verwijderd.

**LET OP:** Het maximale aantal voedingsmiddelen dat aan het geheugen kan worden toegevoegd is 99.

Wanneer het geheugennummer 99 bereikt, knippert op het display "99" - het geheugen moet worden geleegd volgens de instructies in de paragraaf 'Het geheugen leegmaken'.

### HET GEHEUGEN OPROEPEN:

- 1) Druk op de toets MR om de totale waarden voor alle voedingsmiddelen te zien die in het geheugen zijn opgeslagen.
  - 2)  $\Sigma$  verschijnt op het display naast de geheugenindicator om aan te geven dat het totale geheugen wordt weergegeven.
  - 3) De totale waarden voor calorieën, zout, proteïne, vet, koolhydraten, cholesterol en vezels voor de voedingsmiddelen die in het geheugen zijn opgeslagen, verschijnen allemaal op het scherm.
- LET OP:** Het is niet mogelijk het totale gewicht weer te geven van de voedingsmiddelen die in het geheugen zijn opgeslagen.

## HET GEHEUGEN LEEGMAKEN:

- 1) Druk op de toets MR.
- 2) Druk op de toets MC.
- 3) Het geheugen is leeg zodra de geheugenindicator en het geheugenummer niet meer op het display worden weergegeven.

**LET OP:** de weegschaal kan niet meer dan 99 voedingsmiddelen in het geheugen opslaan. Als er meer dan 99 voedingsmiddelen worden opgeslagen, dan zal er "99" op het display knipperen. Druk op MC om het geheugen te legen.

## FUNCTIETOETSEN:

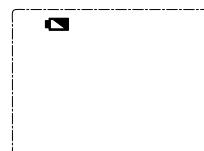
ON/OFF	Weegschaal aan/uit zetten
ZERO	Gewicht instellen op nul
M+	Voedingswaarden in het geheugen opslaan (tot maximaal 99 waarden)
MR	De totale voedingswaarden oproepen die zijn opgeslagen in het geheugen
CLR	Voedselcode leegmaken
MC	Geheugen leegmaken
UNIT	Wisselen tussen g/oz/lb:oz/ml/fl.oz

## AFKORTINGEN VOEDINGSWAARDEN:

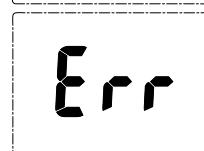
cal	Hoeveelheid calorieën (cal)	carb	Hoeveelheid koolhydraten (g)
salt	Hoeveelheid zout (mg)	chol	Hoeveelheid cholesterol (mg)
prot	Hoeveelheid proteïne (g)	fibr	Hoeveelheid vezels (g)
fat	Hoeveelheid vet (g)		

## WAARSCHUWINGSINDICATOREN:

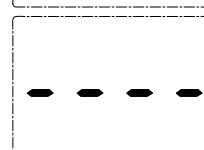
Vervang batterij



Overbelasting



Voedingswaarde overschrijdt maximale displaylimiet



## OPMERKINGEN BETREFFENDE REINIGING/ONDERHOUD:

Maak de weegschaal schoon met een licht vochtige doek.

Dompel de weegschaal **NIET** onder in water en gebruik GEEN chemische/schurende schoonmakmiddelen.

## TABEL MET VOEDSELCODES - INDEX

NAAM VOEDSEL	PAGINA	NAAM VOEDSEL	PAGINA
<b>VLEES</b>	<b>112</b>	Groenten	120-121
Varkensvlees en spek	112	Aardappelen en aardappelproducten	121
Rund- en kalfsvlees	112	Groentegerechten	121
Gevogelte	112	BONEN EN PEULVRUCHTEN, NOTEN EN ZADEN	121
Wild (gevogelte)	112-113	Bonen, peulvruchten en linzen	121
Wild (vlees)	113	Noten en zaden	121-122
Lam	113	<b>SOEPEN, VOOR-, NA- EN BIJGERECHTEN, SANDWICHES EN PIZZA</b>	<b>122</b>
Orgaanvlees	113	Soepen	122
<b>VLEESPRODUCTEN EN -GERECHTEN</b>	<b>113</b>	Voor-, na- en bijgerechten	122
Hamburgers en gegrilde steaks	113	Sandwiches	122
Hartige taarten en vleespasteien	113	Pizza	122
Worstjes en vleeswaren	113-114	<b>CHIPS, CHOCOLA EN SNOEP</b>	<b>122</b>
Vlees uit blik, paté en bewerkte vleesproducten	114	Snacks en chips	122-123
Vleesgerechten - Traditioneel Europees	114	Chocola	123
Vleesgerechten - Azatische curry's en andere wereldgerechten	114-115	Ander snoep	123
<b>VIS EN ZEEVRUCHTEN</b>	<b>115</b>	<b>SUIKERPRODUCTEN EN CONFITURES</b>	<b>123</b>
Witte vis	115	<b>BISCUIT, CAKE EN NAGERECHTEN</b>	<b>123</b>
Vette vis	115	Ijs	123
Zeenvruchten	115-116	Nagerechten en koude desserts	123
Visproducten en -gerechten	116	Biscuit	123-124
<b>ZUIVELPRODUCTEN</b>	<b>116</b>	Cake	124
Melk en room	116	Koffiebroodjes en gebak	124
Yoghurt	116	Nagerechten	124
Kaas	116-117	<b>SPECERIJEN, SAUZEN EN INGELEGD ZUUR</b>	<b>124</b>
Eieren en gerechten op basis van eieren	117	SPECERIJEN EN SAUZEN	124-125
<b>MEEL, GRANEN, DEEG EN PASTA</b>	<b>117</b>	Ingelegd zuur en chutneys	125
Meel en granen	117	Dips en dressings	125
Deeg	117	<b>DRANKEN</b>	<b>125</b>
Noedels en pasta	117	Drankjes met koolzuur	125
<b>GRAANPRODUCTEN EN BROOD</b>	<b>117</b>	Kwast en vruchtenextracten	125
Ontbijtgranen	117-118	Vruchtsappen	125
Brood en broodjes	118	Warme dranken	125
<b>OLIE EN VETTEN</b>	<b>118</b>	Bieren	125
Smeerbare vetten	118	Wijnen	125-126
Olie	118	Cider	126
Bakvetten	118	Gealcoholiseerde wijnen	126
<b>FRUIT EN GROENTEN, GROENTEGERECHTEN</b>	<b>118</b>	Vermout	126
Fruit	118-120	Likeuren en sterke dranken	126

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
<b>VLEES</b>	
<b>VARKENSVLEES EN SPEK</b>	
Plakje spek, rug, vetrand weggesneden, gegrild	620
Plakje spek, rug, gegrild	619
Plakje spek, rug, gerookt, gegrild	618
Plakje spek, buik, gegrild	615
Plakje spek, buik, onbereid	614
Plakje spek, doorregen, gegrild	616
Ham	612
Ham, achterham, gekookt	617
Varkensvlees, buikstuk, gebraden, mager en vet	663
Varkensvlees, lendensteaks, gebakken, mager en vat	662
Varkensvlees, kaantjes, gebakken	664
Varkensvlees, in blokjes, kebab, gegrild, mager	661
Varkensvlees, filetlapjes, gegrild, mager	665
Varkensvlees, haaskarbonades, gegrild, mager en vet	659
Varkensvlees, haaskarbonades, gebraden, mager en vet	658
Varkensvlees, ribkarbonades, gebraden, mager	656
Varkensvlees, filetsteaks, gebakken, mager en vet	655
Varkensvlees, gehakt, gestoofd	654
Varkensvlees, steaks, gegrild, mager	660
Varkensvlees, steaks, gestoofd, mager	657
<b>RUND- EN KALFSVLEES</b>	
Rundvlees, sudderlappen, gesuddernd, mager en vet	636
Rundvlees, borststuk, gebakken, mager en vet	635
Rundvlees, filetsteak, gebakken, mager en vet	633
Rundvlees, filetsteak, gegrild, mager en vet	632
Rundvlees, filetsteak, onbereid, mager en vet	634
Rundvlees, ribstuk, gestoofd, mager en vet	639
Rundvlees, gehakt, extra mager, gestoofd	638
Rundvlees, gehakt, gestoofd	628
Rundvlees, lendenbiefstuk, mager en vet, gebakken	627
Rundvlees, lendenbiefstuk, alleen mager, gegrild	626
Rundvlees, lendenbiefstuk, reepjes, geroerbakt, mager	637
Rundvlees, runderhaas, gestoofd, mager	625
Rundvlees, lendenstuk, gebraden, mager en vet	624
Rundvlees, lendensteak, gebakken, mager en vet	621
<b>WILD (GEVOGELTE)</b>	
Eend, knapperig, op Chinese manier	687
Eend, gebraden, alleen vlees	688

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Eend, gebraden, vlees, vet en vel	689
Gans, gebraden, vlees, vet en vel	690
Fazant, gebraden, alleen vlees	691
Duif, gebraden, alleen vlees	692
<b>WILD (VLEES)</b>	
Haas, gestoofd, alleen vlees	702
Konijn, onbereid, alleen vlees	703
Konijn, gestoofd, alleen vlees	704
Hert, gebraden	705
<b>LAM</b>	
Lam, gemiddeld, vet afgesneden, gebakken	641
Lam, koteletjes, gegrild, mager en vet	642
Lam, borst, onbereid, mager	640
Lam, borst, gebraden, mager	643
Lam, alleen mager, onbereid, gemiddeld	652
Lam, poot, heel, mager en vet, gebraden, medium	650
Lam, lendenkoteletjes, mager en vet, gegrild	651
Lam, schouderstuk, gebraden, mager	646
Lam, schouder, in blokjes, kebab, gegrild, mager en vet	647
Lam, schouder, heel, gebraden, mager	644
Lam, stoofvlees, gestoofd, mager	653
Lam, stoofvlees, gestoofd, mager en vet	645
Lamsrack, gebraden, mager	649
Lamsrack, gebraden, mager en vet	648
<b>ORGaanvlees</b>	
Hart, lam, gebraden	710
Nier, lam, gebakken	713
Lever, kalf, gebakken	715
Lever, kip, gebakken	714
Lever, lam, gebakken	711
Lever, lam, onbereid	712
Lever, varken, onbereid	708
Lever, varken, gestoofd	707
Ossenstaart, gestoofd	706
Tong, os, gestoofd	709
<b>VLEESPRODUCTEN EN -GERECHTEN</b>	
<b>HAMBURGERS EN GEGRILDE STEAKS</b>	
Bieburger, gekoeld/diepvries, gebakken	672
<b>HARTIGE TAARTEN EN VLEESPASTEIEN</b>	
Runderpastei, gekoeld/diepvries, gebakken	747
Kippenpastei, per stuk, gekoeld/diepvries, gebakken	753
Cornish pastry, winkel	739
Broodje Frankfurter worst	733
Varkenspastei, per stuk	745
Saucijzenbroodje, bladerdeeg, eigengemaakt	743
Saucijzenbroodje, kruimeldeeg, eigengemaakt	732
Steak and kidney pastei, enkele korst, eigengemaakt	735
Steak and kidney pudding, eigengemaakt	734
Steak and kidney/rundvlees pastei per stuk, gekoeld/diepvries, gebakken	744
<b>WORSTJES EN VLEESWAREN</b>	
Runderworstjes, gekoeld, gegrild	755
Plakjes rundvlees	728
Bloedworst, uitgebakken	722
Braadworst	757
Plakjes kip	721
Chorizo	756
Frankfurter	751
Knoflookworstje	754
Ham, Parma	750
Ham, premium	749
Knakworst	752
Leverworst	746
Pastrami	720
Peperami	731
Varkens- en rundvleessaucijzen, gekoeld, gegrild	761
Varkens- en rundvlees, goedkope worstjes, gekoeld, gegrild	759
Varkenssaucijzen, gekoeld, gegrild	760
Eersteklas saucijzen, gekoeld, gebakken	758
Salami	730

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Cervelaat, zonder beslag, afhaal	737
Plakjes kalkoen	741
<b>VLEES UIT BLIK, PATÉ EN BEWERKTE VLEESPRODUCTEN</b>	
Biefburger, weinig vet, gekoeld/diepvries, gegrild	748
Cornedbeef, in blik	716
Haggis, gekookt	717
Luncheonmeat, in blik	718
Smeerbaar vleesbeleg	719
Gehakt rundvlees in jus,	723
Gehakte rundvleesvulling voor pastei, in blik	724
Leverpastei	738
Leverpastei, in een tube	729
Paté, vlees, minder vet	740
Rissoles, voorgerecht	742
<b>VLEESGERECHTEN - TRADITIONEEL EUROPEES</b>	
Boeuf bourguignonne	827
Rundvleescasserole, bereid met ingeblikte saus	831
Runderstoofpot en noedels	778
Runderstoofpot, eigengemaakt	806
Boeuf Stroganoff	779
Beef Wellington	780
Bolognesesaus (met vlees)	815
Cannelloni, gekoeld/diepvries, opgewarmd	795
Kip-champignonpastei, enkele korst, eigengemaakt	775
Chicken chasseur	811
Kipvingers, gekoeld/diepvries, gebakken	796
Chili con carne, eigengemaakt	801
Coq au vin	802
Cornedbeef-hachee	767
Coronation chicken	803
Cottage pie, eigengemaakt	768
Cottage/Shepherd's pie, eigengemaakt	794
Niertjes in pepersaus	771
Gehaktballen in jus, gekoeld/diepvries, opgewarmd	819
Goulash	804
Irish stew, bereid met mager lam	805
Lams-/runderjachtschotel met aardappelen, gekoeld/diepvries, winkel, opgewarmd	820
Lancashire jachtschotel	807

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Lasagne, eigengemaakt	818
Citroenkip	788
Lever en spek, gebakken	789
Lever en uien, gestoofd	790
Gehaktbrood, eigengemaakt	772
Moussaka	791
Gehaktballen half-om-half in tomatensaus	792
Varkencasserole, bereid met ingeblikte saus	809
Casserole met worst	812
Shepherd's pie	786
Spaghetti bolognese	773
Spaghetti bolognese, gekoeld/diepvries, opgewarmd	824
Steak and kidney pie, dubbel korstdeeg, eigengemaakt	781
Toad in the hole	783
Hert in rode wijn en port	828
Wiener schnitzel	832
<b>VLEESGERECHTEN - AZIATISCHE CURRY'S EN ANDERE WERELDGERECHTEN</b>	
Rundvlees chow mein, winkel, opgewarmd	814
Rundvlees-curry	777
Rundvlees-curry, minder vet	825
Rundvlees-enchilada's	776
Rundvlees, geroerbakt met groene pepers	813
Kip chow mein, afhaal	830
Kip-curry, gemiddeld, afhaal	821
Kip-curry, gekoeld/diepvries, opgewarmd, met rijst	817
Kip-curry, bereid met currysaus uit blik	800
Kip korma	762
Kip risotto	763
Kip saté	816
Kip tandoori, gekoeld, opgewarmd	797
Kip vindaloo	766
Kip, geroerbakt met champignons en cashewnoten	764
Kip, geroerbakt met pepers in zwarte-bonensaus	765
Kip, geroerbakt met rijst en groenten, diepvries, opgewarmd	826
Doner kebab in pittabrood met salade	799
Lam biryan	769

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Lamscurry, bereid met currysaus uit blik	808
Lam-kofta's	770
Lam rogan josh	774
Lam vindaloo	787
Vlees-samosa's, afhaal	829
Varkens- en kip chow mein	793
Varkens-spareribs in zwarte-bonensaus	785
Varken, geroerbakt met groenten	784
Shishkebab in pittabrood met salade	798
Loempia's, vlees, afhaal	823
Kip in zoetzure saus, afhaal	822
Varken in zoetzure saus	810
Varken in zoetzure saus, bereid met mager varken	782
<b>VETTE VIS</b>	
Ansjovis, ingeblik in olie, afgegoten	579
Paling, in gelei	584
Haring, gegrild	583
<b>WITTE VIS</b>	
Kabeljauw, gebakken	555
Kabeljauw, in beslag, gefrituurd in gekochte gemengde olie	553
Gepocheerde kabeljauw	556
Geroosterde kabeljauw, gepocheerd	554
Gestoomde kabeljauw	557
Koolvis, diepvries, onbereid	552
Koolvis, gestoomd	546
Schelvis, gegrild	567
Schelvis, in beslag, gefrituurd in gemengde olie	566
Schelvis, geroosterd, gepocheerd	561
Schelvis, geroosterd, gestoomd	558
Schelvis, gestoomd	565
Heek, gegrild	559
Heilbot, gegrild	560
Hoki, gegrild	562
Tongschar, reepjes, gebakken	549
Tongschar, reepjes, gefrituurd in gemengde olie	537
Tongschar, gegrild	564
Tongschar, gestoomd	563
Zeeuduivel, gegrild	538
Mul, rood, gegrild	540
Schol, reepjes, gebakken	536
Schol, gegrild	541
Schol, in beslag, gefrituurd in gemengde olie	534
<b>ZEEVRUCHTEN</b>	
Krab, gekookt	592
Krab, ingeblik in pekel, afgegoten	593
Kreeft, gekookt	591
Mosselen, gekookt, gewogen met schelpen	599

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Steurgarnalen, gekookt	595
Steurgarnalen, gekookt, gewogen met schalen	596
Sint-jakobsshelph, gestoomd	598
Scampi, in paneermeel, diepvries, gefrituurd in zonnebloemolie	594
Garnalen, gekookt	590
Inktvis, in beslag, gefrituurd in zonnebloemolie	597
<b>VISPRODUCTEN EN -GERECHTEN</b>	
Curry, garnalen, afhaal	605
Viskroketten, gegrild	610
Viskroketten, zalm, eigengemaakt	608
Visvingers, kabeljauw, gegrild	612
Vispasta	601
Fisherman's pie, winkel	602
Kedgeree	607
Makreelpastei, geroost	603
Kuit, kabeljauw, hard, gefrituurd in gemengde olie	611
Kuit, haring, zacht, gefrituurd in gemengde olie	609
Zalm in bladerdeeg, winkel	604
Zeevruchtencocktail	600
<b>ZUIVELPRODUCTEN</b>	
<b>MELK EN ROOM</b>	
Karnemelk	174
Kokosroom	525
Kokosblok, santen	510
Kokosmelk	526
Gecondenseerde melk, mager, gezout	173
Gecondenseerde melk, vol, gezout	172
Room, zuivelproduct, extra dik	179
Room, vers, dik	182
Room, vers, dubbel, inclusief Jersey-room	185
Room, vers, enkel	178
Zure room, vers	183
Slagroom, vers	184
Crème fraiche	181
Crème fraiche, halfvet	180
Magere melkpoeder	171
Geëvaporeerde melk, mager	170
Geëvaporeerde melk, vol	175
Halfvolle melk, gepasteuriseerd, gemiddeld	168

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Parmezaanse kaas, vers	200
Bewerkte plakjes kaas, minder vet	201
Bewerkte kaas, geroost	217
Kwark	216
Ricotta	212
Roquefort	215
Sage Derby	222
Sojakaas	213
Smeerbare kaas, zacht wit, volvet	202
Smeerbare kaas, zacht wit, minder vet	203
Stilton, blauw	204
Stilton, wit	214
Wensleydale	207
<b>EIEREN EN GERECHTEN OP BASIS VAN EIEREN</b>	
Eiwit, gedroogd	268
Eieren, kip, gekookt	269
Eieren, kip, gebakken, zonder vet	266
Eieren, kip, roerei, met melk	279
Eieren, kip, eiwit, onbereid	271
Eieren, kip, heel, scharrel, onbereid	272
Eieren, kip, heel, onbereid	267
Eieren, kip, eigeel, onbereid	270
Omelet, kaas	277
Omelet, zonder toevoegingen	278
Omelet, Spaans	273
Quiche, kaas en eieren	276
Quiche Lorraine	275
Quiche, champignons	274
<b>BOTER (ZIE RUBRIEK OLIE EN VETTEN)</b>	
<b>IJS (ZIE BISCUIT, CAKE EN NAGERECHTEN)</b>	
<b>MEEL, GRANEN, DEEG EN PASTA MEEL EN GRANEN</b>	
<b>MEEL EN GRANEN</b>	
Gerst, parel, gekookt	010
Bruine rijst, gekookt	019
Maïzena	003
Gierstmeel	011
Havermeel, onbewerkt	012
Rijstmeel	009
Roggemeel, heel	004
<b>ONTBIJTGRANEN</b>	
All-Bran	088
Bran Flakes	083
Cheerios	058
Clusters	080
Coco Pops	084
Cornflakes	086
Cornflakes met noten	087
Frosties	082
Fruit 'n Fibre	076
Grapenuts	074
Muesli, op z'n Zwitsers	072
Muesli, met extra fruit	078
Muesli, geen suiker toegevoegd	071

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Multi-Grain Start	059
Nutri-Grain	069
Oat Bran Flakes, met rozijnen	085
Pap, bereid met melk en water	070
Pap, bereid met water	068
Pap, bereid met volle melk	073
Puffed Wheat	079
Raisin Splitz	081
Ready Brek	075
Rice Krispies	064
Ricles	060
Shredded Wheat	061
Shreddies	062
Special K	063
Sugar Puffs	065
Sultana Bran	066
Weetabix	067
Weetos	077
<b>BROOD EN BROODJES</b>	
Bagels, zonder toevoegingen	137
Paneermeel	046
Bruin brood, gemiddeld	052
Bruine bolletjes, zacht	057
Chapati's, bereid met vet	051
Ciabatta	043
Beschuitbollen, geroosterd	138
Knoflookbrood, voorverpakt, diepvries	049
Grof volkorenbrood	050
Grof volkoren bolletjes	053
Muffins, zemelen	129
Muffins, op z'n Engels, wit	141
Naan-brood	045
Pappadums, afhaal	044
Pitta-brood, wit	040
Roggebrood	047
Tortilla's, bereid met volkorenmeel	041
Witbrood, gemiddeld	048
Witbrood, boeren, vers gebakken	039
<b>OLIE EN VETTEN</b>	
<b>SMEERBARE VETTEN</b>	
Boter	838
Boter, smeerbaar	837
Smeerbaar vet (20-25% vet), niet meervoudig onverzadigd	833
Smeerbaar vet (35-40% vet), meervoudig onverzadigd	839
Smeerbaar vet (40% vet), niet meervoudig onverzadigd	834
Smeerbaar vet (60% vet), meervoudig onverzadigd	840
Smeerbaar vet (60% vet), met olijfolie	843
Smeerbaar vet (70% vet), meervoudig onverzadigd	835
Margarine, hard, alleen plantaardige vetten	836
Margarine, zacht, niet meervoudig onverzadigd	842
Margarine, zacht, meervoudig onverzadigd	841
<b>OLIE</b>	
Maisolie	847
Olijfolie	849
Pindaolie	850
Raapolie	848
Sesamolie	846
Zonnebloemolie	844
Plantaardige olie, gemengd, gemiddeld	845
<b>BAKVETTEN</b>	
Ghee, boter	854
Ghee, plantaardig	851
Reuzel	853
Niervet, gerapst	855
Niervet, plantaardig	852
<b>FRUIT EN GROENTEN, GROENTEGERECHTEN</b>	
<b>FRUIT</b>	
Appels, stoofappels, gebakken zonder suiker, alleen vruchtvlees	470
Appels, stoofappels, onbereid, geschild	471
Appels, handappels, gemiddeld, onbereid	469

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Appels, handappels, Cox's Pippin, onbereid	475
Appels, handappels, Granny Smith, onbereid	474
Appels, handappels, rood, onbereid	472
Abrikozen, ingeblikt in sap	436
Abrikozen, ingeblikt in siroop	431
Abrikozen, gedroogd	473
Abrikozen, onbereid	480
Avocado, Fuerte	461
Avocado, Hass	460
Bananenchips	459
Bananen	462
Bramen, onbereid	458
Bramen, gestoofd zonder suiker	457
Zwarte bessen, ingeblikt in sap	468
Zwarte bessen, ingeblikt in siroop	467
Kersen, ingeblikt in siroop	464
Kersen, gekonfijt	463
Kersen, onbereid	466
Kersen, gestoofd zonder suiker, gewogen met pit	465
Kersentaartvulling	481
Cranberry's	491
Aalbessen	490
Damastpruimen, onbereid	489
Damastpruimen, gestoofd zonder suiker	488
Dadel, gedroogd	486
Dadel, onbereid	487
Vlierbessen	500
Vijgen, gedroogd	497
Vijgen, onbereid	498
Vijgen, kant-en-klaar	499
Vruchtencocktail, ingeblikt in sap	496
Vruchtencocktail, ingeblikt in siroop	495
Vruchtentartaartvulling	494
Kruisbessen, dessert, ingeblikt in siroop	493
Kruisbessen, dessert, onbereid	492
Grapefruit, onbereid	440
Druiven, gemiddeld	479
Reine-claudes, onbereid	478
Reine-claudes, gestoofd zonder suiker	476
Kiwi's	435
Citroenen, geschild	485
Limoenen, geschild	484
Loganbessen, onbereid	483
Loquats, onbereid	482
Lychees, onbereid	477
Mandarijnen, ingeblikt in siroop	423
Mango's, rijp, ingeblikt in siroop	422
Meloen, type canteloupe	439
Meloen, Galia	419
Meloen, honingdauw	420
Meloen, watermeloen	434
Moerbeien, onbereid	421
Nectarines	424
Sinaasappelen	433
Paw-paw, onbereid	427
Perziken, ingeblikt in sap	426
Perziken, ingeblikt in siroop	425
Perziken, onbereid	432
Peren, gemiddeld, onbereid	428
Peren, gemiddeld, gestoofd zonder suiker	411
Peren, William, onbereid	410
Physalis	417
Ananas, ingeblikt in sap	415
Ananas, onbereid	416
Pruimen, gemiddeld, gestoofd zonder suiker	441
Pruimen, Victoria, onbereid	412
Pruimen, Victoria, gestoofd zonder suiker	414
Pruimen, geel, onbereid	418
Graanatappel	413
Gedroogde pruimen	449
Gedroogde pruimen, ingeblikt in siroop	446
Gedroogde pruimen, kant-en-klaar	450
Gedroogde pruimen, gestoofd zonder suiker	448
Kweeperen	445
Rozijnen	444
Ramboetan	443
Frambozen, diepvries	447
Frambozen, onbereid	442
Rode bessen, onbereid	456

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Rabarber, ingeblikt in siroop	454
Rabarber, gestoofd met suiker	455
Satsoema's	453
Aardbeien, ingeblikt in siroop	451
Aardbeien, onbereid	452
Mandarijnen	438
Witte bessen, onbereid	437
<b>GROENTEN</b>	
Alfalfa, onbereid	336
Artisjok, rond, gekookt in ongezouten water	333
Aardpeer, gekookt in ongezouten water	334
Asperges, gekookt, gewogen zoals opgediend	366
Asperges, in blik, opgewarmd, afgegoten	335
Aubergine, onbereid	330
Bamboeschoten, in blik, afgegoten	332
Taugé, taugéboon, in blik, afgegoten	309
Taugé, taugéboon, onbereid	303
Rode bieten, ingelegd in zuur, afgegoten	328
Rode bieten, onbereid	327
Broccoli, groen, gekookt in ongezouten water	329
Spruitjes, gekookt in ongezouten water	331
Spruitjes, diepvries, gekookt in ongezouten water	373
Kool, onbereid, gemiddeld	365
Savooiekool, onbereid	384
Wortelsap	385
Worteltjes, jong, gekookt in ongezouten water	352
Worteltjes, jong, onbereid	370
Bloemkool, gekookt in ongezouten water	388
Bloemkool, onbereid	387
Knolselderie, onbereid	389
Selderie, onbereid	353
Snijbiet, Zwitsers, gekookt in ongezouten water	379
Witlof, onbereid	386
Courgette, gekookt in ongezouten water	376
Courgette, onbereid	375
Komkommer, onbereid	377
Boerenkool, onbereid	378
Venkel, Florence, onbereid	380
Knoflook, onbereid	381

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Augurken, onbereid	382
Sperziebonen/slabonen, gekookt in ongezouten water	315
Sperziebonen/slabonen, diepvries, gekookt in ongezouten water	299
Prei, gekookt in ongezouten water	354
Prei, onbereid	363
Sla, gemiddeld, onbereid	355
Peultjes, onbereid	325
Peultjes, geroebakt in gemengde olie	323
Pompoen, gekookt in ongezouten water	392
Pompoen, onbereid	391
Gemengde groente, diepvries, gekookt in ongezouten water	393
Champignons, gewoon, gebakken in boter	371
Champignons, gewoon, onbereid	394
Olijven, in pekel	430
Olijven, in pekel, gewogen met pitten	429
Uien, onbereid	390
Pastinaak, gekookt in ongezouten water	356
Doperwten, zacht, in blik, opgewarmd	322
Doperwten, diepvries, gekookt in ongezouten water	326
Paprika's, Spaans, groen, onbereid	383
Paprika's, Spaans, rood, onbereid	344
Pisang, gekookt in ongezouten water	345
Pompoen, gekookt in gezouten water	347
Pompoen, onbereid	346
Radijs, rood, onbereid	348
Sjalotjes, onbereid	349
Spinazie, gekookt in ongezouten water	359
Spinazie, onbereid	358
Spring green, gekookt in ongezouten water	350
Lente-uien, bollen en toppen, onbereid	342
Pompoen, butternut, gebakken	338
Sugar snaps, gekookt in gezouten water	321
Koolraap, gekookt in ongezouten water	340
Koolraap, onbereid	339
Zoete aardappel, gebakken	341
Zoete aardappel, gekookt in gezouten water	362
Kniflook, onbereid	381

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Suikermaïs, korrels, onbereid	337
Suikermaïs, op de kolf, heel, gekookt in ongezouten water	343
Tomaten, in blik, gehele inhoud	361
Tomaten, kersen, onbereid	374
Tomaten, gegrild	364
Tomaten, zongedroogd	372
Raap, gekookt in ongezouten water	367
Waterkastanjes, in blik, afgegoten	368
Waterkers, onbereid	351
Yam, gebakken	369
<b>AARDAPPELEN EN AARDAPPELPRODUCTEN</b>	
Patat, Franse frietjes, winkel	287
Patat, oven, diepvries, gebakken	288
Patat, winkel, gefrituurd in plantaardige olie	286
Patat, rechtgesneden, diepvries, gefrituurd in gemengde olie	289
Instant aardappelpoeder, aangemaakt met halfvolle melk	290
Nieuwe aardappelen, gekookt in ongezouten water	281
Oude aardappelen, gebakken, met schil	283
Oude aardappelen, gepureerd met boter	282
Oude aardappelen, gebakken in gemengde olie	285
Oude aardappelen, gebakken in reuzel	284
Aardappelkroketten, gefrituurd in gemengde olie	291
Aardappelwafels, diepvries, gebakken	280
<b>GROENTEGERECHTEN</b>	
Bhaji, aardappel en ui	404
Bloemkool met kaas, bereid met magere melk	399
Chili, bonen en linzen	398
Chili, quorn	400
Moussaka, groenten	395
Notenburger, winkel, gefrituurd in zonnebloemolie	406
Notenburger, winkel, gefrituurd in plantaardige olie	409
Notengebraad	402
Quorn, stukken, zoals gekocht	357
Rijst met zwartogige bonen	397
Salade, aardappel, met mayonaise, winkel	407
Salade, aardappel, dressing met minder calorieën, winkel	408
Samosa's, vegetarisch, winkel	405
<b>NOTEN EN ZADEN</b>	
Amandelen	508
Amandelen, geroosterd	518
Paranoten	509

TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Cashewnoten, zonder toevoegingen	520
Cashewnoten, geroosterd en gezouten	521
Kastanjes	522
Kastanjes, gedroogd	524
Kokosnoot, gedroogd	511
Hazelnoten	512
Macadamianoten, gezouten	531
Gemengde noten en rozijnen	519
Pindakaas, glad	514
Pindakaas, met stukjes noot	533
Pinda's en rozijnen	515
Pinda's, droog geroosterd	516
Pinda's, zonder toevoegingen	507
Pecannoten	532
Pijnappels	527
Pistachenoten, geroosterd en gezouten	530
Pompoenzaden	529
Quinoa	528
Sesamzaad	523
Zonnebloempitten	513
Walnoten	517
<b>SOEPEN, VOOR-, NA EN BIJGERECHTEN, SANDWICHES EN PIZZA</b>	
<b>SOEPEN</b>	
Kippensoep, romig, in blik, gecondenseerd	961
Consommé	960
Franse uiensoep	951
Linzensoep, in blik	959
Minestroneosoep	954
Champignonsoep, romig, in blik	955
Ossenstaartsoep, in blik	958
Soep met doperwt en ham	953
Aardappelpreisoep	952
Tomatensoep, romig, in blik	962
Groentesoep, in blik	957
Wholesoup', in blik	956
<b>VOOR-, NA- EN BIJGERECHTEN</b>	
Witte bonen in tomatensaus, in blik	312
Witte bonen in tomatensaus, in blik, minder suiker, minder zout	311
<b>SANDWICHES</b>	
Sandwich, bacon, sla en tomaten, witbrood	017
Sandwich, Cheddarkaas en augurk, witbrood	016
Sandwich, kipsalade, witbrood	018
Sandwich, eiersalade, witbrood	014
Sandwich, hamsalade, witbrood	013
Sandwich, tonijnsalade, witbrood	015
<b>PIZZA</b>	
Pizzabodem, onbereid	036
Pizza, kaas en tomaten, diepe pan	033
Pizza, kaas en tomaten, dunne bodem	032
Pizza, ham en ananas, gekoeld	034
Pizza, met vlees	035
Pizza, vegetarisch	031
<b>CHIPS, CHOCOLA EN SNOEP</b>	
<b>SNACKS EN CHIPS</b>	
Japanse mix	941
Olijven, in pekel	430
Olijven, in pekel, gewogen met pitten	429
Popcorn, zonder toevoegingen	945
Uitgebakken varkenszwoerdjes	946
Chips	944
Chips, weinig vet	947
Chips, dik, met ribbels	949
Chipsringetjes	943
Kroepoek, afhaal	163
Pretzels	950
Luchtige chips	948

TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Schots ei, winkel	736
Tortillachips	942
Twiglets	940
<b>CHOCOLA</b>	
Chocola, melk	926
Chocola, zonder toevoegingen	929
Chocola, wit	927
Kit Kat	922
Mars-reep	925
Smartie-achtige snoepjes	928
Snickers	924
Twix	923
<b>ANDER SNOEP</b>	
Lolly's	938
Granenreep om op te kauwen	930
Granenreep, knisperig	937
Vruchtenpastilles	936
Toffees, eigengemaakt	931
Drop, alle soorten	939
Marshmallows	935
Noga	933
Pepermunt	934
Turkish delight, met noten	932
<b>SUIKERPRODUCTEN EN CONFITURES</b>	
Hazelnoot-chocoladepasta	906
Chocoladepasta	912
Honing	921
Jam, diabetisch	907
Jam, vruchten met eetbare pitjes	908
Jam, steenvruchten	909
Citroenpasta	913
Marmelade	910
Marmelade, diabetisch	911
Pasteivulling, vegetarisch	905
Suiker, bruin	915
Suiker, bruine rietsuiker	920
Suiker, wit	917
Stroop, gouden	919
Stroop, gouden, schenk	916
<b>BISCUIT</b>	
Chocoladebiscuit, gevuld met crème, volledig bedekt	096
Chocoladebiscuit, volledig bedekt	102
Chocolate chip cookies	104
Creamcrackers	105
Knäckebröd, rogge	106
Knapperige biscuit, gevuld met crème	090
<b>BIJGERECHTEN EN NAGERECHTEN</b>	
stroop, ahorn	918
stroop, donker	914
<b>US</b>	
Chocolade-ijs	243
Cornetto-achtig ijs, roomijs, hoorntje	242
Diepvries ijsdesserts	236
Ijs, roomijs, met smaakje	244
Ijs, roomijs, premium	238
Ijs, roomijs, vanille	241
Ijs, geen roomijs, minder calorieën	245
Ijs, geen roomijs, vanille	246
Uslolly's	237
Lolly's, met echt vruchtsap	240
Sorbet, vruchten	239
<b>NAGERECHTEN EN KOUDE DESSERTS</b>	
Kwarktaart, vruchten, per stuk	257
Chocolade zuiveldesserts	248
Crème caramel, winkel	254
Custard, aangemaakt met halfvolle melk	262
Custard, aangemaakt met volle melk	260
Custard, kant-en-klaar	249
Instant dessertpoeder, aangemaakt met magere melk	261
Gelatinepudding, aangemaakt met water	259
Mousse, chocolade	250
Mousse, chocolade, weinig vet	251
Mousse, vruchten	252
Pavlova, met vruchten en room	253
Soesjes met saus	256
Rijstpudding, in blik	258
Rijstpudding, in blik, weinig vet	247
Trifle, vruchten, winkel	255

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Volkoren biscuit, chocola	107
Volkoren biscuit, zonder toevoegingen	103
Flapjacks	094
Gemberbiscuit	108
Matzes	098
Haverbiscuit	095
Haverkoek, winkel	092
Dubbele biscuit, gevuld met crème	091
Dubbele biscuit, gevuld met jam	101
Halfzoete biscuit	099
Zandkoek	089
Wafel, gevuld	093
Kaakje	097
Volkoren crackers	100
<b>CAKE</b>	
Chocoladecake	113
Chocolade fudgecake	118
Vruchtencake, machtig, eigengemaakt	116
Gembercake	114
Jaffa cake	120
Muffins, Amerikaanse manier, chocolate chip	110
Cake met minder vet	109
Rijstcake	112
Rotscake	115
Sponscake	111
Sponscake met boterglazuur	119
Sponscake, gevuld met jam	117
Zwitsertse rol, chocola, per stuk	121
<b>KOFFIEBROODJES EN GEBAK</b>	
Custardtaartjes, per stuk	139
Doughnuts, jam	135
Eccles cake	143
Eclairs, vers	127
Warme kruisbroodjes	134
Jamtaartjes, winkel	140
Pasteitjes, per stuk	132
Scones, kaas	130
Scones, zonder toevoegingen	128
Schotse pannenkoeken	133
Schotse pannenkoeken, winkel	142

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Krentenbolletje, vers	136
Wafels	131
<b>NAGERECHTEN</b>	
Appeltaart, één korst	156
Bakewell-taart	146
Christmasspudding, winkel	151
Vruchtenkruimeltaart	145
Vruchtentartaart, taartdeeg boven- en onderkant	153
Vruchtentartaart, met taartvulling	144
Citroenmeringuetaart	150
Pannenkoeken, zoet, bereid met magere melk	147
Pannenkoeken, zoet, bereid met volle melk	154
Sponstaart	152
Sponstaart, met jam of stroop	148
Niertvetpudding	149
Strooptaart	155
<b>SPECERIJEN, SAUZEN EN INGELEGD ZUUR</b>	
<b>SPECERIJEN EN SAUZEN</b>	
Barbecuesaus	988
Zwartebonensaus	964
Bruine saus, zoet	987
Aardappelkaastaart	264
Pakje kaassausmix	263
Chilisaus	965
Dressing, op basis van yoghurt	966
Instant juskorrels, aangemaakt	998
Mierikswortelsaus	986
Macaroni kaas, in blik	265
Mosterd, glad	996
Mosterd, met mosterdzaad	992
Pastasaus, op basis van tomaten	985
Pestosaus	396
Rodebessengelei	967
Relish, burger/chili/tomaten	978
Sojasaus	984
Bouillonblokjes, runder	997
Bouillonblokjes, kip	994
Bouillonblokjes, groente	995
Vulling, salie-en-ui	160

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Zoetzure saus, afhaal	982
Tartaarsaus	981
Tomatenketchup	983
Tomatenpuree	999
Witte saus, pakje mix, aangemaakt met halfvolle melk	968
Worcestershiresaus	980
Gistextract	993
<b>INGELED ZUUR EN CHUTNEYS</b>	
Chutney, mango, zoet	991
Chutney, gemengde vruchten	990
Piccalilly	979
Ingelegde uien, limoen, olieachtig	989
Ingelegde uien, zoet	969
<b>DIPS EN DRESSINGS</b>	
Dressing, blauwe kaas	977
Dressing, 'vetvrij'	976
Dressing, Frans	973
Dressing, Frans, vtvrij	974
Dressing, Thousand islands	975
Mayonaise, minder calorieën, winkel	971
Mayonaise, winkel	972
Raita	963
Slasaus romig	970
Taramasalata	606
Tzatziki	223
<b>DRANKEN</b>	
<b>DRANKEN MET KOOLZUUR</b>	
Cola	868
Cola, dieet	865
Vruchtensap, met koolzuur, kant-en-klaar	869
Ginger ale, droog	863
Limonade	867
Soda, club	864
Tonic	866
<b>KWAST EN VRUCHTENEXTRACTEN</b>	
Vruchtendrank, weinig calorieën, geconcentreerd, aangemaakt	875
Vruchtensap/kwast, geconcentreerd, aangemaakt	874
Vruchtensap, weinig calorieën, kant-en-klaar	873
<b>BIEREN</b>	
Bier, bitter, gemiddeld	883
Bruin bier, in fles	887
Pils	888
Pils, alcoholvrij	886
Shandy	885
Stout, Guinness	884
<b>WIJNEN</b>	
Champagne	896
Rode wijn	897

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Rosé, mild	895	Sherry, medium dry	898
Witte wijn, droog	894		
Witte wijn, mild	892		
Witte wijn, sprankelend	893		
<b>CIDER</b>			
Cider, droog	889		
Cider, weinig alcohol	890		
Cider, zoet	891		
<b>GEALCOHOLISEERDE WIJNEN</b>			
Port	899		

VERMOUT
Vermout, droog
Vermout, zoet

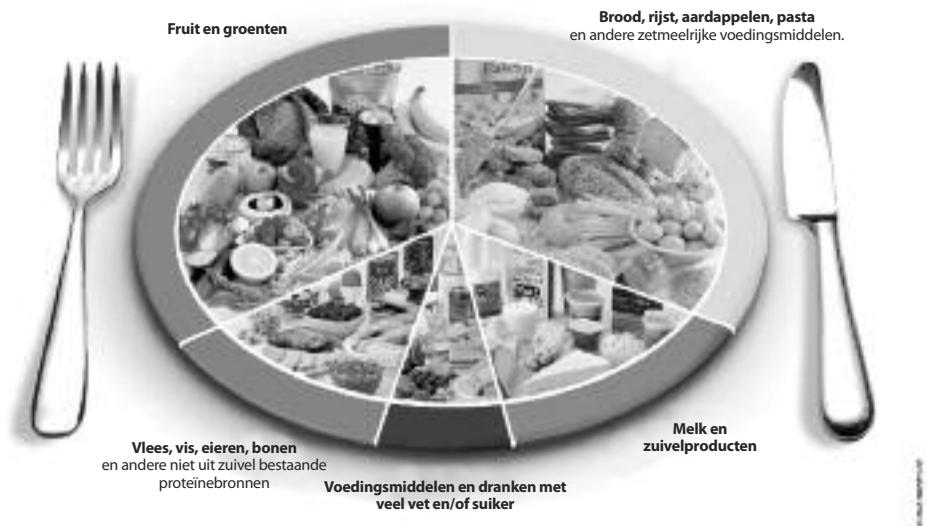
  

LIKEUREN EN STERKE DRANKEN
Crèmeliikeuren
Likeuren, sterk
Sterke dranken, 40%

## GEZOND ETEN

### De schijf van vijf

Gebruik de schijf van vijf om u te helpen een goede balans te vinden. Zo ziet u hoeveel u zou moeten eten uit elke groep voedingsmiddelen.



## GARANTIA

Dit product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Salter zal het product, of een onderdeel van dit product (behalve batterijen), gratis repareren of vervangen mits binnen 15 jaar na de aankoopdatum kan worden aangevoerd dat het product defect is geraakt vanwege tekortschietend vakmanschap of gebrekkige materialen. Deze garantie heeft betrekking op werkende onderdelen die van invloed zijn op de werking van de weegschaal. De garantie heeft geen betrekking op cosmetische aantastingen veroorzaakt door slijtage of beschadigingen die per ongeluk of door verkeerd gebruik zijn ontstaan. Worden de weegschaal of onderdelen ervan geopend of gedemonteerd, dan komt de garantie te vervallen. Claims die onder de garantie worden ingediend, moeten vergezeld gaan van een aankoopbewijs en op kosten van de verzender worden gereturneerd aan Salter (of de plaatselijke Salter-agent indien buiten het Verenigd Koninkrijk). De weegschaal dient zodanig te worden verpakt dat deze tijdens het transport niet beschadigd kan raken. Deze handelingen vormen een aanvulling op de wettelijk vastgelegde rechten van de consument en is hierop niet van invloed. Buiten het Verenigd Koninkrijk kunt u contact opnemen met de plaatselijke, erkende dealer van Salter.



Deze markering geeft aan dat dit product binnen de EU niet met ander huisvuil mag worden weggeworpen. Om eventuele schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door het ongecontroleerd wegwerpen van afval te voorkomen, dient dit apparaat op verantwoorde wijze gerecycled te worden om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Wilt u het gebruikte apparaat retourneren, gebruik dan de retour- en ophaalsystemen of neem contact op met de winkelier waar het product gekocht is. Deze zal het product voor milieuveilige recycling accepteren. (uitleg over AEEA)

**SALTER**

**HoMedics Group Ltd**

PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK

[www.salterhousewares.co.uk](http://www.salterhousewares.co.uk)

---

REF: SL2082-2