



Model No. KS-4099

Ataller.

Contenu

I. Introduction

II. Votre balance de cuisine Ataller

Affichage et fonctions	5
Spécifications	5
Touches de commande	5

III. Fonctions de configuration et d'exploitation

Changer les piles	6
Utilisation de votre balance de cuisine Ataller	6
Changement d'unité	6
Peser des aliments	6
La fonction poids zéro	7
Afficher les données nutritionnelles	8
Sauvegarder les données nutritionnelles	8
Chargement des données nutritionnelles	9
Effacement des données nutritionnelles	9

IV. Divers

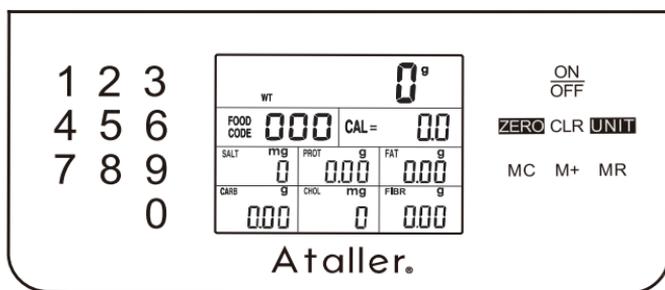
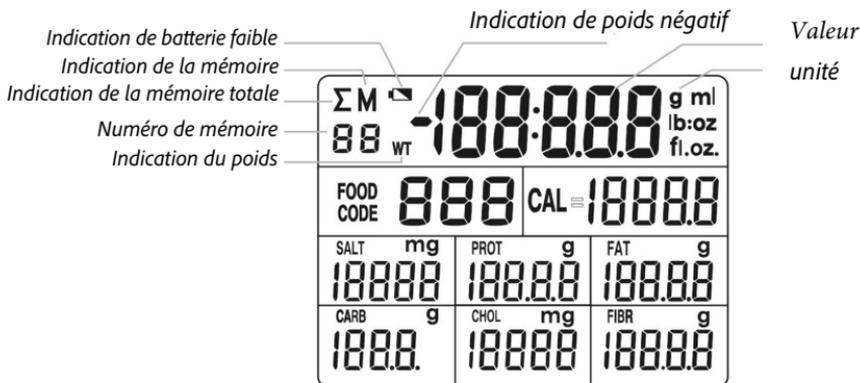
Informations importantes	10
Entretien	10
Utilisation des codes alimentaires	11
Garantie	23

I. Introduction

Il s'agit d'un nouveau produit qui vise à apporter la science de la nutrition dans le confort de votre propre maison. une technologie de pointe basée sur 4 capteurs de haute précision de qualité laboratoire pour une précision maximale. les données nutritionnelles peuvent être ajoutées à la mémoire afin que vous puissiez suivre de nombreux événements tout au long de la journée. avec cet appareil, vous pouvez déterminer le contenu nutritionnel de 999 types d'aliments différents pré-enregistrés. les valeurs affichées comprennent les calories, le sodium, les protéines, les graisses, les glucides, le cholestérol, les fibres. Il est parfait pour les athlètes, les mères et les pères, les personnes au régime et celles qui se soucient de ce qu'elles mangent !

II. Votre balance de cuisine Ataller

Affichage et fonctions



Caractéristiques

- Puissance et fonction de mise hors tension automatique
- Capacité: 5000g, 176,4 oz, 0,4 oz 11lb, 5000 ml
- Échelle: 1 g, 0,1 oz, 1 ml
- Affichage en cas de surcharge (> 5100g): „Err“
- Indicateur de batterie faible
- Batterie: 2 x pile au alcaline AAA
- rétro-éclairage bleu

Touches de fonction

- Sur/Off
- Fonction zéro
- CLR: contenu de l'affichage effacer
- MC: Effacer la mémoire de l'appareil
- g / oz: Changer d'unité
- M +: ajouter au stockage
- MR: Affichage teneur en éléments nutritifs
- Touches numériques: 0-9

Les composants du système

1 Ataller diet balance de cuisine, 1 Manuel, 2 pile AAA

III. Fonctions de configuration et d'exploitation

Changer les piles

- Ouvrez le couvercle de la batterie au dos de l'appareil.
- Insérer deux piles « AAA » en respectant le sens correct (polarité).
- Fermez le couvercle de la batterie.

⚠ Si l'icône apparaît  à l'écran, remplacez les piles par des neuves.

⚠ Batteries 1.2V rechargeables ne doivent pas être utilisées pour cet appareil.

⚠ Retirez les piles lorsqu'elles ne sont pas utilisées par plus d'un mois, pour empêcher le déchargement automatique.



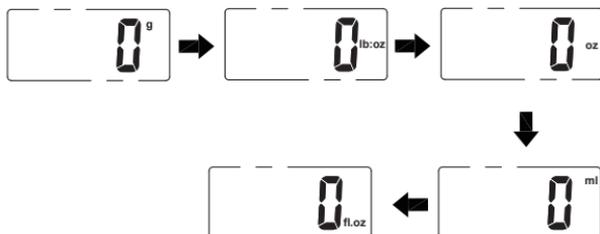
Tant balance de cuisine et des piles doivent être éliminés conformément aux réglementations locales.

Utilisation de votre balance de cuisine Ataller

- Après avoir inséré la pile, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour mettre la balance en marche.
- Appuyez sur la touche « ON/OFF » pendant plus de 2 secondes pour éteindre la balance. Si aucune touche n'est enfoncée, la balance s'éteint automatiquement au bout de 60 secondes. Pour économiser les piles, vous devez toujours éteindre la balance manuellement lorsque vous n'en avez plus besoin.

Changement d'unité

Pendant la pesée, la touche « UNITS » permet de passer d'une unité de mesure à l'autre. Vous avez le choix entre : g / oz / ml / lb:oz / fl.oz.



Peser les aliments

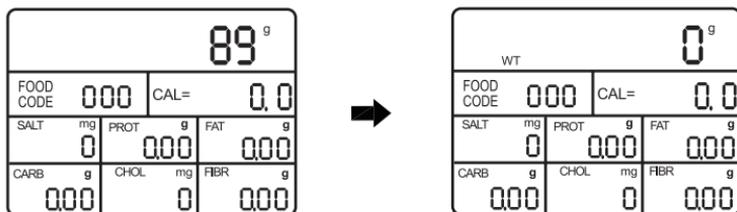
1. Allumez votre balance de cuisine Ataller à l'aide du bouton « ON/OFF ».
2. L'appareil effectue un premier contrôle. Les éléments d'affichage doivent être visibles. Dès que le symbole « poids » apparaît dans le coin supérieur gauche de l'écran, votre balance de cuisine est prête à l'emploi.
3. Placez lentement l'objet à peser sur votre balance de cuisine.
4. L'écran affiche la valeur mesurée.

La fonction de poids zéro

Vous pouvez utiliser la fonction zéro pendant le processus de pesage. En appuyant sur le bouton

« ZERO », l'affichage revient à "0". La valeur mesurée auparavant est remise à 0 (zéro). Vous pouvez répéter le processus de tarage du poids autant de fois que vous le souhaitez. Procédez de la manière suivante:

1. Allumez votre régime alimentaire à l'aide de la touche « ON/OFF ».
2. Choisissez l'unité de mesure (g / oz / ml / lb:oz / fl.oz).
3. Placez l'objet dont vous voulez déterminer le poids sur la balance.
4. appuyez sur « zéro » lorsque le poids mesuré ne change plus de valeur. L'affichage revient à « 0 »
5. Si vous placez un autre article sur la balance, l'écran affichera le poids de cet article uniquement.
6. Répétez l'opération aussi souvent que nécessaire



Si vous souhaitez rétablir la fonction de poids zéro, procédez de la manière suivante : retirez tous les aliments de la balance. Le symbole « poids négatif » apparaît à l'écran. Appuyez sur le bouton « afin de rétablir la balance.

Remarque : Vous pouvez enregistrer les données nutritionnelles après chaque pesée. Veuillez vous référer au chapitre « Sauvegarde des données nutritionnelles » de ce manuel.

Afficher les données nutritionnelles

1. Assurez-vous que votre balance de cuisine est en mode poids. Appuyez sur le bouton « ZERO », si nécessaire. Le symbole du poids (« WT ») apparaît à l'écran.
2. Placez les aliments sur la balance.
3. Recherchez le code alimentaire à trois chiffres correspondant dans le chapitre « Code alimentaire » de ce manuel.
4. Saisissez le code à l'aide des touches numériques de votre balance de cuisine. Le code est affiché dans le coin de l'écran. Vous pouvez effacer votre saisie en appuyant sur la touche « CLR ».
5. Le pèse-personne affiche les informations nutritionnelles suivantes :

KCAL: kilo quantité calorique	SALT: quantité de sel
PROT: quantité de protéines	FAT: quantité de graisse
CARB: les hydrates de carbone	CHOL: quantité de cholestérol
FIBR: Fibre	

Sauvegarde des données nutritionnelles

Vous pouvez enregistrer les données nutritionnelles mesurées dans la mémoire interne de la balance. Procédez de la manière suivante :

1. Mettez à l'échelle un aliment avec son code correspondant, comme décrit dans le chapitre Afficher les données nutritionnelles.
2. Appuyez sur la touche « M+ » pour enregistrer les informations. L'écran affiche « M01 » pour la première information nutritionnelle enregistrée.
3. Si vous souhaitez peser un autre élément en plus, vous devez d'abord appuyer sur la touche « ZERO ». Vous pouvez également retirer l'article et en placer un autre sur la balance. Avant de pouvoir enregistrer l'information, vous devez effacer le code alimentaire précédemment saisi. Pour ce faire, appuyez sur « CLR », entrez un nouveau code alimentaire et enregistrez les informations à l'aide de la touche « M+ ».

WT		89 ^g	
FOOD CODE	004	CAL=	4286
SALT	mg 3971	PROT	g 5655
		FAT	g 13808
CARB	g 7237	CHOL	mg 565
		FIBR	g 1538

CLR



WT		89 ^g	
FOOD CODE	000	CAL=	0.0
SALT	mg 0	PROT	g 0.00
		FAT	g 0.00
CARB	g 0.00	CHOL	mg 0
		FIBR	g 0.00

WT		89 ^g	
FOOD CODE	004	CAL=	4286
SALT	mg 3971	PROT	g 5655
		FAT	g 13808
CARB	g 7237	CHOL	mg 565
		FIBR	g 1538

M+



Save

M		89 ^g	
0 1	WT		
FOOD CODE	004	CAL=	4286
SALT	mg 3971	PROT	g 5655
		FAT	g 13808
CARB	g 7237	CHOL	mg 565
		FIBR	g 1538

Remarque :

- -Les valeurs seront sauvegardées dans la mémoire même si vous éteignez la balance.
- Panneau d'affichage pour la surcharge « Err ».
- Vous pouvez enregistrer jusqu'à 99 files. Si vous souhaitez ajouter d'autres données nutritionnelles et que la mémoire est pleine, appuyez sur « CLR/ MC ». Cela effacera la mémoire et vous pourrez à nouveau enregistrer des données..
- Il n'est possible d'enregistrer des données nutritionnelles que lorsque vous saisissez un code alimentaire pour la première fois.

Chargement des données nutritionnelles

1. Assurez-vous que votre balance de cuisine est en mode poids. Appuyez sur la touche « g/ oz », si nécessaire. Le symbole du poids (« WT ») apparaît à l'écran.
2. appuyez sur la touche « MR ». L'écran affiche maintenant le montant total de toutes les valeurs stockées sur l'appareil. Ceci est également indiqué par le symbole « E » dans le coin supérieur gauche.
Appuyez sur la touche « MR » pour revenir au mode poids.

M		89 ^g	
03 WT			
FOOD CODE 004		CAL= 4286	
SALT mg	PROT g	FAT g	
3971	5655	13808	
CARB g	CHOL mg	FIBR g	
7237	565	1539	

MR



EM		g	
03 WT			
FOOD CODE		CAL= 24286	
SALT mg	PROT g	FAT g	
3991	5655	83808	
CARB g	CHOL mg	FIBR g	
9237	665	3539	

Note : Le poids total de toutes les données stockées ne peut pas être affiché avec cet appareil.

Effacement des données nutritionnelles

1. Assurez-vous que votre balance de cuisine est en mode poids. Appuyez sur la touche « g/ oz », si nécessaire. Le symbole du poids « WT » apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche « MC ». Le symbole « M » clignote à l'écran. Si vous appuyez à nouveau sur la touche « MC », le « M » disparaît de l'écran. La mémoire a été effacée avec succès.

M		89 ^g	
03 WT			
FOOD CODE 004		CAL= 4286	
SALT mg	PROT g	FAT g	
3971	5655	13808	
CARB g	CHOL mg	FIBR g	
7237	565	1539	

MC



		0 ^g	
FOOD CODE 000		CAL= 0.0	
SALT mg	PROT g	FAT g	
0	000	000	
CARB g	CHOL mg	FIBR g	
000	0	000	

Remarque :

Ne placez pas d'objets sur votre balance de cuisine qui atteignent le poids total maximal acceptable. Si le poids total est atteint, l'écran affiche un symbole. Remplacez tous les objets trop lourds pour la balance afin d'éviter tout dommage supplémentaire.

IV. Divers

Informations importantes

- Votre balance de cuisine a été préprogrammée avec 999 codes d'aliments. Ces codes permettent d'afficher des informations nutritionnelles supplémentaires (comme les calories, le sel, les protéines, la quantité de cholestérol et les unités de pain) pour les aliments les plus courants. Les valeurs préprogrammées ne sont qu'une indication et ne doivent jamais être considérées comme absolues. Les données nutritionnelles sont des valeurs approximatives basées sur la norme « Bundeslebensmitte » « Bundeslebensmittelschlüssel » du ministère fédéral de la nutrition, de l'agriculture et de la protection des consommateurs.
- Veillez à utiliser votre balance à température ambiante. Placez-la sur une surface solide et horizontale où elle ne peut pas pendre.
- Cette balance n'est pas étanche. Ne l'exposez pas à l'humidité. Ne pas la rincer à l'eau.
- Cette balance est un appareil de contrôle qui fonctionne parfaitement. Veuillez le traiter avec soin. Évitez de le secouer ou de l'exposer à d'autres vibrations.
- N'essayez JAMAIS de démonter l'appareil vous-même. Dans ce cas, vos droits à la garantie ne seront plus valables.
- Les valeurs affichées peuvent être influencées par des interférences électromagnétiques provenant de radios de cuisine, etc. Si cela devait se produire, placez la balance hors de la zone d'interférence et remettez-la en marche.

Maintenance

- Ne pas rincer à l'eau fluent et ne pas immerger dans l'eau.
- Utilisez une serviette humide et/ou un détergent doux pour nettoyer le calcaire.
- N'utilisez pas d'éponges ou de détergents agressifs, ni de fluides agressifs tels que la benzine ou l'acétone.
- Protégez votre appareil des coups, de l'humidité, de la poussière, des produits chimiques, des fortes variations de température et des sources de chaleur trop proches (fours, radiateurs, etc.).

Utilisation des codes alimentaires

1. Votre balance de cuisine a enregistré toutes les données nutritionnelles pertinentes d'un aliment en fonction de son code alimentaire spécifique (colonne de gauche). Reportez-vous à ce manuel d'utilisation pour savoir comment saisir les codes alimentaires.

La liste a été divisée en différentes catégories pour vous permettre de trouver plus facilement l'aliment concerné :

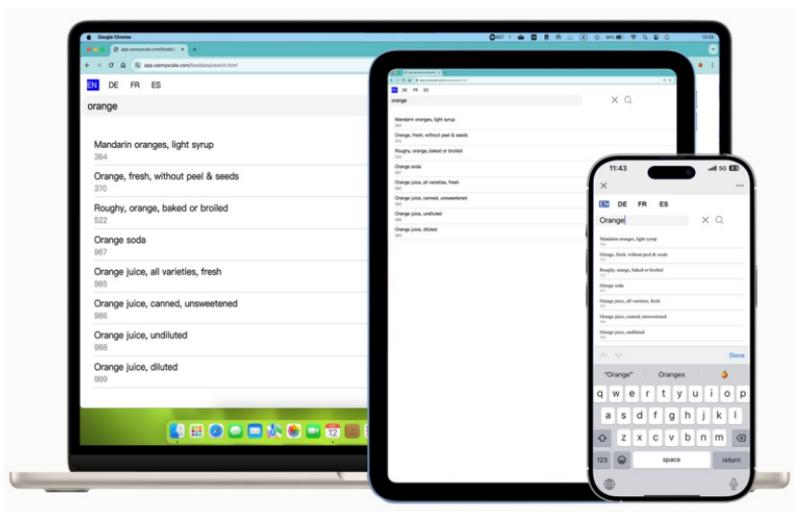
	<i>ALIMENTS VÉGÉTARIENS</i>	S.16
	<i>BOISSONS (ALCOOLIQUE)</i>	S.18
	<i>BOISSONS (NON ALCOOLISÉES)</i>	S.18
	<i>CÉRÉALES & BLÉ</i>	S.12
	<i>CONTINU & CONFISERIE</i>	S.12
	<i>FRUITS</i>	S.13
	<i>HUILES, GRAISSES, BEURRE</i>	S.18
	<i>INGREDIENTS DE RECETTE, ADDITIFS</i>	S.19
	<i>LAIT & PRODUITS LAITIERS</i>	S.17
	<i>LÉGUMES</i>	S.14
	<i>LÉGUMINEUSES, LES NOIX, L'HUILE, LES GRAINES</i>	S.15
	<i>OEUFS & PASTA</i>	S.13
	<i>PAIN</i>	S.12
	<i>POISSON & PRODUITS DE POISSON</i>	S.19
	<i>POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS</i>	S.16
	<i>RÉGIME ALIMENTAIRE</i>	S.16
	<i>RECETTES</i>	S.22
	<i>SAUVAGEMENT, LA VOLAILLE, LES ABATS</i>	S.21
	<i>SUCRERIES</i>	S.19
	<i>VIANDE</i>	S.20
	<i>VIANDE & CHARCUTERIE, ABATS</i>	S.21

2. Scannez le code QR pour accéder à la page web, entrez le nom de l'aliment dans le champ de saisie pour rechercher le code de l'aliment, et utilisez le bouton tactile de la balance nutritionnelle pour entrer le code de l'aliment correct afin d'afficher le contenu nutritionnel de l'aliment.



Code alimentaire QR

3. Ouvrez le site officiel <https://www.ataller.com>, cliquez sur Services > Food Code, entrez l'aliment que vous souhaitez rechercher, trouvez le code et entrez la balance nutritionnelle Ataller Kitchen.



Code alimentaire

PAIN

1	Pain complet
2	Le pain complet avec graines oléagineuses
3	Pain de blé de pain brun avec des parts Shotgun
4	Pain bis - Pain de blé mixte
5	Pain bis - Pain multigrain
6	Le pain blanc grillé
7	Le pain blanc blé panifiable
8	Le pain complet
9	Le pain complet avec des ingrédients de graines oléagineuses
10	chignon
11	Bun avec graines oléagineuses
12	Bun Rye Rouleau
13	Crispbread
14	Graham pain
15	pumpernickel
16	baguette
17	Fouace
18	Panure

CÉRÉALES & BLÉ

19	Froment un plein grain
20	Froment le germe
21	Froment la semoule
22	Seigle un plein grain
23	Seigle un plein grain
24	Avoine des flocons
25	Orge un plein grain
26	orge orge perlé
27	Farine
28	Froment la pleine de grain farine
29	Froment la farine Type en 1050
30	Froment la farine Type 405
31	Froment la farine Type 550
32	Froment le son
33	Seigle la pleine de grain farine
34	Seigle la farine Type en 1150
35	Blé vert un plein grain
36	sarrasin
37	Millet tout le grain
38	Millet le grain épluché
39	Millet des flocons
40	maïs grain complet
41	maïs semoule
42	Riz non de manière épluchée
43	Riz non de manière épluchée gergat
44	Riz épluché

45	Riz de manière épluchée
46	Riz parboiled
47	Reis parboiled
48	maïzena
49	müesli
50	Müesli de fruits
51	Müesli de Schoko
52	Cornflakes
53	riz soufflé
54	Flocons céréaliers
55	Grillées flocons multigrains avec le sucre / miel
56	riz soufflé
57	Riz soufflé rôti avec du sucre / miel
58	popcorn

CONTINU & CONFISERIE

59	bases de la pâtisserie
60	snacks salés
61	biscotte
62	Erdnussflips
63	craquelin
64	breadsticks
65	sel rods
66	pâte à choux
67	Choux
68	pâte levée
69	croustade
70	oignon
71	Gâteau aux fruits (général)
72	Gâteau aux fruits avec fruits
73	Fruit pâte à gâteau
74	Gâteau aux fruits faite de levure de graisse de la pâte
75	Gâteau aux fruits de sablée riche en graisses
76	Pies
77	gâteau à la crème
78	Sacher gâteau
79	gâteau au fromage
80	Gâteau Linzer /Linzer Torte
81	Forêt Noire gâteau
82	Biskuitrolle
83	Gâteau au beurre de la pâte à gâteau
84	Biscuit Tart
85	gâteau
86	gâteau de noix
87	gâteaux au miel
88	La pâte à gâteau
89	Gâteau de marbre pâte
90	Danube vagues pâte

91	gâteau de sable	128	Fruitcake mélange prêt
92	Frankfurter Kranz de gâteau de livre		
93	Gâteau à base de pâte de levure avec streusel faible en gras	ŒUFS & PASTA	
94	Gâteau à base de pâte à la levure avec des raisins secs grasses	129	œuf frais
95	Plait dans la levure de graisse de la pâte	130	Egg fraîchement préparé
96	Rempli couronne tranches de pâte faible en gras	131	Le jaune d'œuf
97	Pâte à la levure Bienenstich riche en grasses	132	Le blanc d'œuf
98	Bundt Cake (gâteau d'anneau) de la levure de graisse de la pâte Riche	133	Pasta (général): réduction / tagliatelle
99	Dresdner Stollen faite de pâte à la levure dans la graisse	134	Pâtes sans oeufs
100	Marzipanstollen levure pâte riche en grasses	135	Pâtes cuites oeuf sans
101	Nußkranz levure pâte riche en grasses	136	Pasta produits d'oeufs
102	Poppy couronne de pâte riche en grasses	137	Pâtes aux œufs cuits
103	Cheesecake brisée	138	Pâtes complètes cuit
104	strudel aux pommes	139	Pâtes à grains entiers, sans oeuf
105	Strudel sweet Cheese	140	Ovoproduits de pâtes de grains entiers
106	Petites pièces pour mise à niveau spécifique	141	Produit de pâtes alimentaires
107	meringue	142	rhubarbe croquante
108	gaufres		
109	beurre biscuit	FRUITS	
110	Boulangeries Gingerbread pâte imprimer	143	Mélange de fruits frais
111	poivre écrou	144	Mélange de fruits secs
112	gâteau Arbre	145	Jus de fruits mélange
113	cookies Les cookies	146	Mélange de fruits nectars de fruits
114	Ladyfingers de la pâte à gâteau	147	Fruit mix confiture
115	Eclairs remplis de crème de incendiaire	148	Mélange de fruits en conserve égouttés
116	Bouffées de pâte à chou à la crème et cerise remplissage	149	pomme fraîche
117	Les cookies de pâte brisée	150	Pomme fraîche avec les déchets de cuisine
118	Speculaas brisée	151	Pomme fraîchement préparé
119	Obstpie avec la base de la pâte et le couvercle fabriqué à partir de pâte brisée	152	pomme séchée
120		153	jus de pomme
121	Berlin (crêpe) de la levure de graisse de la pâte	154	Apple nectar de fruits
122	Croissants de noix de pâte riche en grasses	155	Pomme pelée frais
123	Fried levure de graisse de la pâte	156	Apple a pelées en conserve égouttés
124	Worms, la graisse de la pâte	157	Poire fraîchement
125	Croissant de pâte feuilletée	158	Poire fraîchement avec les déchets de cuisine
126	Pâtisseries colorées	159	Poire fraîchement préparé
127	Biscuit Wholemeal	160	Nectars de fruits Poire
		161	Drainé poire en conserve
		162	confiture de coings
		163	abricot frais
		164	Abricot fraîchement préparé
		165	Les abricots secs
		166	Nectars d'abricot
		167	confiture d'abricot
		168	Abricots en conserve égouttés
		169	nectarine frais
		170	pêche fraîche
		171	Peach nectars de fruits
		172	Drainé pêche en conserve

376	Châtaignes grillées (châtaignes)	420	Champignons cuits en conserve égouttés
377	Pistaches grillées et salées	421	Mushroom cuit
378	Crapet frais	422	champignon frais
379	Pignon de pin frais	423	Drainé cuits en conserve de champignons
380	Les graines de lin frais	424	chanterelles fraîches
381	Sesame frais	425	chanterelles séchées
382	Graine de tournesol frais	426	Chanterelle Preserve
383	frais de Poppy	427	Porcini frais
384	Vert olive au levain	428	Cèpes secs
385	Olive levain noir	429	Porcini Preserve
386	Drainés pousses de bambou en conserve cuits	430	shiitake champignons frais
387	Alfalfa Sprout (luzerne)	431	Champignons sauvages
388	Germes d'ambérique	432	Crème de champignons produit sec

389	Germes de céréales (grains germés)
390	Légumineuses mûres
391	Pois mûres fraîchement cuisinés
392	Objectifs conserve mûrs cuits égouttés
393	Haricots blancs fraîchement préparé
394	Haricots blancs cuits égouttés conserve mûrs
395	Haricots en conserve
396	Trail mélange avec des arachides
397	Plats de légumineuses en conserve
	Soupes

ALIMENTS VÉGÉTARIENS

398	Soja rôti
399	Le tourteau de soja (dégraissé) désamérisée
400	Protéines de soja texturées (TVP)
401	Liquide de lait de soja
402	tofu frais
403	Galettes végétariennes de produits secs
404	La viande de soja avec des épices de produits secs
405	tartes végétariennes
406	viandes de soja
407	L'extrait de levure (Yeast Spreads pâte)
408	Galettes végétariens surgelés
409	Soja saucisses en conserve

POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS

410	Pommes de terre pelées fraîches cuites
411	poudre de purée
412	La farine de pomme de terre de féculé
413	Potato boulette cuite produit sec
414	Croustilles (prêt à manger)
415	De manioc (cassave)
416	Batata (patate douce)
417	topinambours frais
418	tapioca
419	Champignons fraîchement cuisinés

RÉGIME ALIMENTAIRE

433	Pain noir avec de la gomme de caroube faible teneur en protéines sans gluten
434	Gaufres à la protéine de gluten
435	Biscuits à la protéine de gluten faible en sodium libre
436	Mélanger la farine pour le pain sans gluten
437	Biscuits sans gluten
438	Waffle Cornbread sans gluten
439	Millet pain sans gluten
440	Châtaignier pain sans gluten
441	Le gluten de maïs de biscuit gratuit
442	Barre de l'énergie avec de la crème de noisette
443	sucre diabétique
444	Diabétiques Spreads
445	Jam avec substitut de sucre / édulcorant
446	chocolat diabétique
447	bonbons pour diabétiques
448	Produits diabétiques de boulangerie
449	Biscuits au blé complet pour les diabétiques
450	diabétiques Pâtisseries
451	Saccharine comprimés du mélange cyclamate
452	Les viandes transformées faibles en gras
453	Yaourt aux fruits avec édulcorant
454	Fruit quark avec édulcorant
455	Fruit caillé avec édulcorant
456	Le jus d'orange avec édulcorant
457	Multi-vitamine nectar avec édulcorant
458	Les substituts de sel et d'épices faible en sodium / riche en m inéraux

LAIT & PRODUITS LAITIERS"

459	feta	505	Fromage de montagne pleine de graisse
460	roquefort	506	Chester
461	feta	507	Emmentaler pleine de graisse
462	mozarella	508	Gruyère
463	le lait de vache cuite	509	parmesan
464	Bouillie de lait de vache écrémé	510	stade de la crème Raquette
465	Lait cuit la teilentrahmt de vache	511	Jarlsberg pleine de graisse
466	Le lait de vache écrémé potable	512	stade de la crème au cheddar
467	Boire la matière grasse du lait de vache	513	fromage à pâte demi-dure
468	Le lait de consommation de Full Fat Cow	514	Fromage à pâte demi-dure Niveau de graisse
469	La préférence du lait de vache riche en matière grasse	515	Fromage en tranches pleine de graisse
470	Le lait caillé (lait aigre)	516	Stade de la crème de fromage en tranches
471	Lait caillé écrémé (lait aigre)	517	Edam
472	Lait caillé écrémé (lait aigre)	518	Gouda
473	Le lait caillé (lait caillé) 10% de matières grasses	519	Tilsit
474	kéfir	520	Fontina
475	kéfir écrémé	521	Tranches de semi-solide de fromage
476	yaourt écrémé	522	Fromage en tranches niveau de graisse semi-solide
477	yaourt écrémé	523	Fromage en tranches semi-solide riche en matière grasse
478	Full Fat yogourt	524	Tranches de fromage à la crème semi-solide étape
479	babeurre	525	Fromage en tranches semi-solide double étage de la crème
480	petit lait	526	beurre Fromage
481	crème à café	527	Du bleu
482	La crème fraîche 10% de matières grasses	528	Graisse pleine trappiste
483	La crème fraîche 20% de matières grasses	529	Esrom pleine de graisse
484	La crème fraîche 30% de matières grasses	530	Stade de la crème Bleu
485	La crème fraîche 40% de matières grasses	531	stade de la crème Danablu
486	Crème à fouetter 30% de matières grasses	532	Stilton stade double crème
487	Le lait concentré sucré 10% de matières grasses	533	Gorgonzola
488	Le lait condensé 4% de matières grasses	534	Scheiblette
489	Le lait condensé 7,5% de matières grasses	535	fromage à pâte molle
490	Le lait condensé 10% de matières grasses	536	Fromage à pâte molle semi-graisses
491	Boire du lait avec du cacao / chocolat	537	Niveau de graisse de fromage à pâte molle
492	Caillé matière grasse du lait avec des fruits	538	Fromage à pâte molle pleine de graisse
493	Le lait caillé 10% de fruits	539	Stade de la crème de fromage à pâte molle
494	Lait aigre avec du muesli	540	Fromage à pâte molle stade Double crème
495	Yaourt aux fruits	541	Fromage à pâte molle de 70% F.i.Tr.
496	Yaourt faible en gras avec des fruits	542	stade de la crème de Brie
497	Full Fat yogourt avec fruits	543	Camembert
498	Yaourt 10% de fruits	544	Limburger
499	Yogourt avec granola	545	Romadur la graisse de la moitié de la scène
500	Buttermilk avec la préparation de fruits	546	Stade de fromage à la crème Kloster
501	fromage à pâte dure	547	fromage à la crème
502	Fromage à pâte dure écrémé étape	548	Phase de crème de fromage à la crème
503	Fromage à pâte dure pleine de graisse		
504	Stade de la crème de fromage dur		

549	Fromage à la crème stade Double crème
550	Cottage cheese
551	Le fromage blanc maigre de scène
552	Quark écrémé étape
553	Quark demi-écrémé de scène
554	Quark graisse du stade
555	Fromage au lait acidifié stade maigre
556	Ricotta stade de la crème double-
557	fromage à tartiner
558	Fromage demi-gras
559	Fromage à la crème
560	Quark avec des fruits
561	Quark avec le niveau de graisse herbes
562	crémiers
563	Lait entier en poudre
564	Le lait écrémé en poudre
565	Poudre de babeurre

BOISSONS (NON ALCOOLISÉES)

566	eau potable
567	L'eau minérale naturelle gazéifiée
568	Eau minérale naturelle fermée
569	boissons de jus
570	limonades
571	calories Lemonade
572	Douches
573	Douches calories
574	Boissons Cola (caféine)
575	Boissons Cola faibles en calories
576	boissons en poudre
577	Cola Mix
578	Café (boisson)
579	Café au lait (boisson)
580	Café au lait et le sucre (boissons)
581	Café avec du lait condensé (boisson)
582	Café au lait concentré et sucre (boissons)
583	Café avec du sucre (boissons)
584	Le café instantané en poudre sèche
585	Thé (boisson)
586	Noir de thé avec du lait (boisson)
587	Noir de thé avec du lait et du sucre (boissons)
588	Noir de thé de sucre (boissons)
589	Tisane (boisson)
590	Tisane avec du sucre (boissons)

BOISSONS (ALCOOLIQUE)

591	bière
592	La bière sans alcool (<0.5wt% d'alcool)
593	Bière en alcool (max. 1,5wt% en poids d'alcool)
594	la bière de malt

595	La bière de blé Fermentation
596	La bière de blé à l'exportation
597	Bière Pils Lumière
598	Bière Stout
599	Bière avec lemonade
600	Vin Blanc / Vin rouge
601	Les vins blancs secs
602	Sélection de vin blanc (douce)
603	Vin blanc demi-sec
604	Moyenne vin rouge de qualité
605	dur Rouge
606	vin chaud
607	spritzer
608	bol de punch
609	champagne
610	cidre
611	Les vins de liqueur douce et sèche
612	liqueurs
613	lait de poule
614	Herbes / épices / liqueur amère
615	brandy
616	clair
617	Spiritueux en grain (incendies de céréales)
618	rhum
619	cocktails

HUILES, GRAISSES, BEURRE

620	huile d'olive
621	L'huile de colza (huile de canola)
622	Les huiles végétales d'acides linoléique 30% - 60%
623	huile d'arachide
624	Germe de Blé
625	L'huile de sésame
626	L'huile de maïs
627	L'huile de soja
628	L'huile de noix
629	Huile de tournesol
630	L'huile de pépins de raisin
631	L'huile de carthame (huile de carthame)
632	Margarine végétale acide linoléique 30-50%
633	L'acide linoléique Margarine> 50%
634	L'acide linoléique Margarine 30 - 50 %
635	Margarine pour la cuisson
636	Le beurre d'arachide / -mus
637	L'huile de coco durcie
638	L'huile de palmiste
639	beurre
640	Beurre demi gras - la graisse demi de lait
641	beurre fondu

642	huile de foie de morue
643	Saindoux
644	Suif de boeufs
645	Graisse à frire (la graisse animale)
646	Fris gras (la graisse principalement végétale)
647	Mayonnaise 80% de graisse
648	Mayonnaise de salade 50% de graisse

INGREDIENTS DE RECETTE, ADDITIFS

649	Sel de nourriture
650	Sel d'herbes
651	vinaigre
652	moutarde
653	Assaisonne des sauces et l'autre assaisonne la moyenne
654	Ketchup de tomates
655	Sauce de soja le produit prêt
656	Sauce de grill de Barbecue
657	Sauce de grill de Schaschlik
658	Maggi
659	concentré de tomates
660	orangeat
661	L'écorce de citron confite
662	levure chimique
663	levure
664	Poudre de coulage de gâteaux
665	gélatine
666	force
667	Poudre de pudding et poudre de sauces / la poudre de nourriture de crèmes
668	cube de consommé
669	Cube de consommé gras
670	La sauce de rôti (poudre sèche)

SUCRERIES

671	sucrerie
672	sucre
673	Sucre brun le sucre cru
674	glucose
675	lactose
676	fructose
677	Mélanges de miel
678	miel artificiel
679	Confiture la gelée des confitures
680	Confiture simplement
681	Gelée simplement
682	Marmelade
683	Crème de nougat de noix sucré
684	sirop

685	Compote de prunes
686	Sorbet
687	Glace de crème
688	glace aux fruits
689	Glace de crème
690	glace au lait
691	Glace d'arts
692	glace de soft
693	confiseries
694	Mou des caramels des bonbons
695	Toffees
696	Caoutchouc des bonbons
697	chewing-gum
698	réglisse
699	massepain
700	pâte de fruits
701	nougat
702	dragée
703	La noix dra désire
704	L'arachide dra désire
705	Au kirsch confit
706	A kirsch de cocktail
707	Mélange de fruit
708	nougatine
709	chocolat
710	chocolat au lait
711	Chocolat de lait la noix de lait entier
712	Chocolat tendre amer
713	Le chocolat sait
714	Pralines de manière remplie avec l'autre
715	Pralines de manière remplie avec l'alcool
716	Pralines de manière remplie avec des noix
717	Chocolat de manière remplie avec l'autre
718	Masses de couverture de chocolats
719	Poudre de cacao
720	Poudre de boissons de cacao soluble
721	Verrou de muesli

POISSON & PRODUITS DE POISSON

722	Poissons cuire
723	La seiche gelaient profondément cuire
724	Le requin d'épine (Seeaal) / Schiller attire
725	Anguille fraîchement la coupe de poisson aux à point
726	Anguille fumé
727	Brochet la coupe de poisson fraîchement à point
728	Diable de lac fraîchement
729	Poissons de hareng des maquereaux des thons aux à point
730	Hareng des conserves dans l'huile

731	Hareng Matjes salé	765	Langouste des conserves égoutté
732	Anchois salé	766	Homard aux fraîchement à point
733	Sardine aux à point	767	Crabe au minimum (Shrimps) aux à point
734	Sardine fumé	768	Crevette fraîchement
735	Sardine des conserves dans l'huile	769	Huître fraîchement
736	Sprotte fraîchement	770	Huître fraîchement gegart
737	Sprotte fumé	771	Coquillage moche aux fraîchement à point
738	Maquereau la coupe de poisson fraîchement à point	772	Coquillage moche des conserves dans l'huile
739	Maquereau des conserves dans l'huile	773	Coquillage de Jacob
740	Thon fraîchement fait cuire la coupe de poisson	774	La morue sèche gelaient profondément hareng saur
741	Thon des conserves dans l'huile	775	Hareng mariné des conserves égoutté
742	Poissons en forme de morue aux à point	776	Filet de hareng dans la crème de raifort de crème
743	Cabillaud l'à point tiefgefroren	777	Filet de hareng dans la sauce de tomates
744	Morue noire la coupe de poisson fraîchement à point	778	Hareng frit des conserves égoutté
745	Turbot de pierre la coupe de poisson fraîchement à point	779	Caviar vraiment
746	Motte de terre la coupe de poisson fraîchement à point	780	Dédommagement de caviar
747	Flétan la coupe de poisson fraîchement à point	781	Le bâtonnet de poisson pane profondément de manière gelée
748	Flétan noir fumé	782	
749	Sole fraîchement gegart la coupe de poisson		VIANDE
750	Flet la coupe de poisson fraîchement à point	783	Viande aux à point
751	Poissons de saumon aux à point	784	Viande fraîchement
752	Renke la coupe de poisson fraîchement à point	785	Boeuf la viande hachée aux à point
753	Saumon fraîchement	786	Cochon la viande hachée aux à point
754	Saumon fumé	787	Boeuf / cochon la viande hachée aux à point
755	Truite fraîchement la coupe de poisson geren	788	Rôtit fraîchement
756	Truite fumé	789	Le Tatar (viande de blatte) fraîchement
757	Carpes la coupe de poisson fraîchement à point	790	Boeuf la viande (ma) aux fraîchement à point
758	Silure la coupe de poisson fraîchement à point	791	Boeuf la viande (mf) aux fraîchement à point
759	Schleie la coupe de poisson fraîchement à point	792	Boeuf la viande (fe) aux fraîchement à point
760	Perche la coupe de poisson fraîchement à point	793	Boeuf le filet (lombes) (ma) aux fraîchement à point
761	Sandre la coupe de poisson fraîchement à point	794	Veau la viande aux à point
762	Perche rouge la coupe de poisson fraîchement à point	795	Veau la viande (ma) aux fraîchement à point
763	Des animaux de cancer (crustacés) aux à point	796	Veau la viande (mf) aux fraîchement à point
764	L'écrevisse (cancer noble) aux à point	797	Veau le dos (côte) (mf) aux fraîchement à point
		798	Veau Vorderhaxe (mf) aux fraîchement à point
		799	Cochon la viande aux à point
		800	Cochon la viande fumé

801 Cochon la viande non de manière fumée
 802 Cochon la viande maigre (ma)
 803 Cochon la viande gras de moyenne (mf)
 804 Cochon la viande gras (fe)
 805 Cochon la côte (mf) aux fraîchement
 à point
 806 Cochon la rognure
 807 Cochon le jambonneau devant (mf)
 aux fraîchement à point (fait)
 808 Mouton la viande (ma) aux fraîchement
 à point
 809 Mouton la viande (fe) aux fraîchement
 à point
 810 Mouton la côte (mf) aux fraîchement
 à point
 811 Mouton la viande de rôti (mf) aux
 fraîchement à point
 812 Corned Beef allemand des conserves
 813 Ragoût Fin des conserves
 814 Soupe de queue de boeuf clairement
 le produit sec
 815 Soupe de goulasch des conserves
 816 Sauce de rôti ténébrement des conserves
 817 Sauce de rôti avec des champignons
 des conserves

SAUVAGEMENT, LA VOLAILLE, LES ABATS

818 Cheval la viande aux à point
 819 Chèvre la viande (mf) aux fraîchement
 à point
 820 Lapins de maison la viande aux à point
 821 Porcelet la viande (mf) fraîchement
 822 Cerf la viande (mf) aux fraîchement
 à point
 823 Chevreuil la viande (mf) aux
 fraîchement à point
 824 Lièvre la viande (ma) aux fraîchement
 à point
 825 Caille la viande avec la peau fraîchement
 826 Dinde de bébé fraîchement
 827 Poulets rôtis la cuisse aux fraîchement
 à point
 828 Poulets rôtis le filet de poitrine
 fraîchement
 829 Poule de soupes la viande avec la peau
 830 Poule de soupes la cuisse aux
 fraîchement à point
 831 Canard la viande (mf) fraîchement
 832 Oie la viande avec la peau aux
 fraîchement à point
 833 Oie la cuisse aux fraîchement à point

834 Dinde la viande avec la peau
 835 Dinde la viande avec la peau aux
 fraîchement à point
 836 Dinde la cuisse aux fraîchement à point
 837 Dinde la poitrine fraîchement
 838 Viande sourde avec la peau aux
 fraîchement à point
 839 Boeuf le coeur aux à point
 840 Cochon le coeur aux à point
 841 Boeuf le foie aux à point
 842 Veau le foie aux à point
 843 Cochon le foie aux à point
 844 Cochon le poumon aux à point
 845 Boeuf l'estomac / Kutteln aux à point
 846 Cochon l'estomac aux à point
 847 Boeuf le rein aux à point
 848 Veau le rein aux à point
 849 Cochon le rein aux à point
 850 Veau le ris de veau aux à point
 851 Boeuf la langue aux à point
 852 Veau la langue aux à point
 853 Cochon la langue aux à point
 854 Poulets rôtis le foie aux à point

VIANDE & CHARCUTERIE, ABATS

855 Saucisse de viande de porc de
 Braunschweig
 856 Saucisse de thé
 857 Cervelat la saucisse
 858 Salami
 859 Saucisse à griller de paysan
 860 Chasseur de pays
 861 Cabanossi
 862 De saucisses Würstchen/Bockwurst/
 Wiener
 863 Saucisse de môle
 864 Petite saucisse
 865 Saucisse de boeuf de Francfort / Rouge
 866 Saucisse à griller de curry
 867 Saucisse à griller de rouille
 868 Boudin blanc le Munichois
 869 Saucisse de jambon
 870 pâté à base de viande de porc hachée
 871 Saucisse de porc / la saucisse de ville
 872 Saucisse jaune
 873 Krakauer
 874 Saucisse de chasse (les de l'Allemagne
 du Nord et De l'Allemagne du Sud)
 875 Saucisse de jambon grossièrement /
 Lyoner grossièrement
 876 Saucisse de bière

877	Fromage de foie	922	Risotto de légumes
878	Presse blanc	923	Salades de légumes avec Dressing
879	Poitrine de veau remplie	924	Potage julienne
880	Volaille mortadella	925	Potage julienne avec la saucisse
881	Saucisse de foie finement	926	Mélange de légumes brutalement
882	Saucisse de foie de veau	927	Salades de volaille
883	Saucisse de foie simplement	928	Attroupement de légumes
884	Leader de maison le boudin	929	Bouillon de légumes
885	Boudin de filet	930	Bouillie de semoule
886	Estomac de couennes	931	La sauce principale sait
887	Fromages de tête	932	Salade grecque
888	Pâté de foie	933	Sauce principale avec la moutarde
889	Cochon le lard brutalement fumé	934	Salade de concombres
890	Cochon le jambon brutalement de manière fumée (le jambon de saumon)	935	Ambroisie
891	Cochon le jambon de manière faite non de manière fumée	936	Rôtis de viande hachée
892	de Cassel	937	Hambourgeois
893	Marchandises de saumure la côtelette	938	Poules frikassée
894	Mortadella des conserves	939	Purée de pommes de terre
895	Saucisses viennoises des conserves	940	Boulettes de pommes de terre
		941	Pomme de terre kroketten
		942	Amortisseur de pommes de terre
		943	Salades de pommes de terre
		944	Gratin de pommes de terre
		945	Soupe de pommes de terre
		946	Kebab. Gyros
		947	Soupe claire avec le dépôt
		948	Roulades de Kohl
		949	Salade de chou
		950	Fromage des spaetzle
		951	Lasagnes avec des légumes
		952	Lasagnes avec la viande hachée
		953	Légumes de poireau
		954	Boulette de foie
		955	Légumes de lentilles
		956	Ragoût de lentilles avec la saucisse
		957	Macaronis avec la sauce de tomates
		958	Sacs de gueule
		959	Sacs de gueule dans le bouillon
		960	Riz de lait
		961	Salades de carottes
		962	Tribunaux de nouille avec la viande
		963	Tribunaux de nouille avec des légumes
		964	Salades de nouille avec Mayonnaise
		965	Soupe de nouille
		966	Omelette
		967	Paella
		968	Paprika de manière remplie avec la viande hachée
		969	Crêpes sucré
		970	Pizza
		971	Pommes frites

RECETTES

896	compote de pommes
897	Bechamel la sauce
898	Ragoût de haricots à la mexicain
899	Salade d'haricots vert gegart avec l'huile
900	Sauce de rôti aisément
901	pommes de terre sautées
902	Pommes de terre sautées avec le lard et les oignons
903	Cannelloni
904	Cheeseburger
905	Nouilles de vapeur
906	crêpe
907	Salades d'oeufs
908	Ragoût avec le boeuf
909	Pois u. Légumes de carottes
910	Ragoût de pois avec la saucisse
911	Marinade de vinaigre
912	Conserves de poisson
913	Boulette de viande de poisson
914	Le poisson pane
915	Salade de saucisse à la mayonnaise
916	Bouillon
917	Pâté à base de viande de porc hachée fait cuire
918	Boulette de viande
919	Pâté impérial
920	Soupe prise
921	Plaque de légumes

972	Rognure de dindes
973	Raviolis avec la sauce de tomates
974	Ratatouille
975	Salades de riz
976	Roulade de boeufs
977	Goulasch de boeufs
978	Gruau rouge
979	Rumpsteak
980	Oeufs brouillés avec le lard / jambon
981	Oeufs brouillés
982	Röstis
983	Salades
984	Pommes de terre de sel
985	Dans Schaschlik pique
986	Cochons kotlett
987	La rognure de cochons pane
988	Rognure de cochons la nature
989	Schupfnudeln
990	Boulette de petit pain
991	Sauce hollandais
992	Oeufs sur le plat
993	Spaghetti Bolognese
994	Soupe de crème d'asperge
995	Salades de tomates
996	Soupe de crème de tomates
997	Rognure viennoise
998	Saucisse / salade de fromage
999	Zaziki

Garantie

Ataller garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en ce qui concerne les matériaux, la fabrication et le service, à partir de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie de deux ans.



24 Mois
Garantie
Extension



30 Jours
Retour gratuit
Expédition



Priorité
Client
Soutien



VIP
Diamant
Privilège

SOUTIEN

Pour tout problème, n'hésitez pas à nous contacter



[Email: service@ataller.com](mailto:service@ataller.com)



<https://www.ataller.com>

Veuillez contacter le service clientèle d'Ataller pour obtenir de l'aide

A taller®

For Your Health

Ataller
Shenzhen Guangdong
China 518000
<https://www.ataller.com>
Email: info@ataller.com service@ataller.com



MADE IN CHINA

Version number: 202501EN