



NUTRITION SCALES SNAW 1000 D2

(GB) (CY)

NUTRITION SCALES

Short manual

(DE) (AT) (CH)

NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

Kurzanleitung

(GR) (CY)

ΖΥΓΑΡΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Συνοπτικές οδηγίες

IAN 498411_2204

(GR) (CY)



GB CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

GR CY

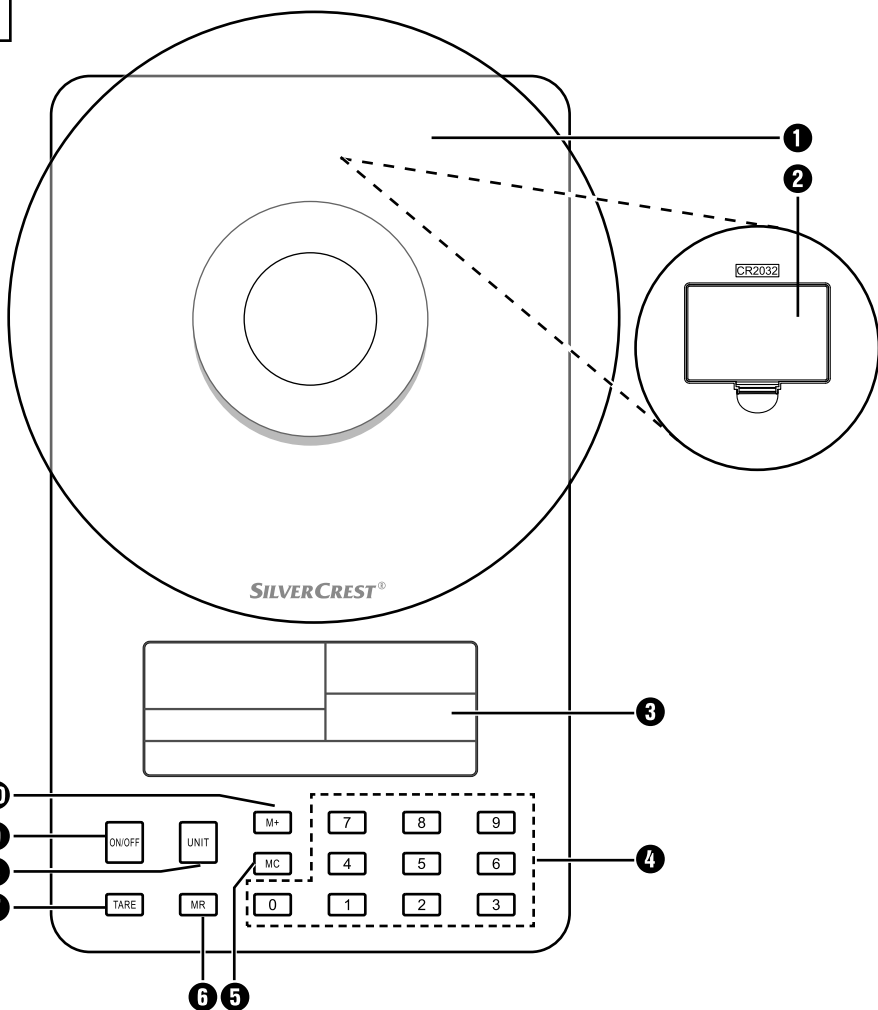
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

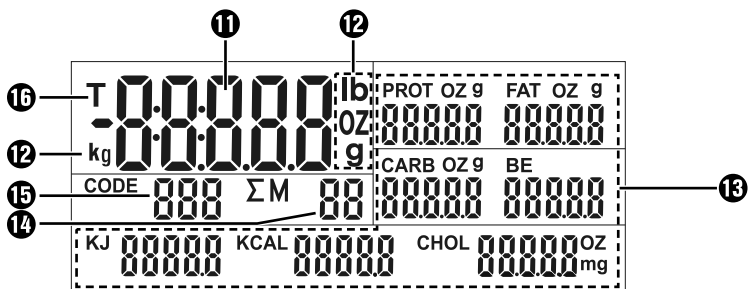
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB / CY	Short manual	Page	1
GR / CY	Συνοπτικές οδηγίες	Σελίδα	33
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	71

A



B



Index

Information about this short manual	2
Intended use	2
Items supplied	2
Disposal of the packaging	3
Operating elements	3
Safety	4
Basic Safety Instructions	4
Safety instructions for handling batteries	5
First use	6
Setting up	7
Operation	7
Weighing items	7
Adding further items (tare)	7
Displaying nutritional and energy values	8
Switching the scales off	8
Saving a measurement	8
Displaying added measured values	9
Deleting measured values	10
Saving personal codes	10
Replacing the batteries	11
Cleaning and Care	12
Disposal	12
Disposal of the appliance	12
Disposal of batteries	13
Appendix	13
Technical data	13
Service	13
Importer	13
Food codes	14

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 498411_2204.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

This appliance is intended only for the weighing of food and nutrition monitoring. It is intended for domestic use only.

Do not use this appliance commercially!

This appliance is not intended for any other use or for uses beyond those mentioned.

Items supplied

WARNING

Risk of suffocation!

- Packaging material should not be used as a play thing.
There is a risk of suffocation!

The appliance is delivered with the following components as standard:

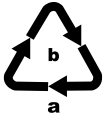
- Nutrition scales
- 2 x batteries, 3 V, CR2032
- Short manual

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Operating elements

Figure A:

- ❶ Weighing platform
- ❷ Battery compartment
- ❸ Display
- ❹ Number buttons
- ❺ **MC** button
- ❻ **MR** button
- ❼ **TARE** button
- ❽ **UNIT** button
- ❾ **ON/OFF** button
- ❿ **M+** button

Figure B:

- ❶ Numeric display
- ❷ Unit display
- ❸ Nutritional/energy value displays
- ❹ Measured value memory display
- ❺ Food code display
- ❻ TARE function display

Safety

In this chapter you receive important safety information regarding handling of the appliance.

This appliance complies with the statutory safety regulations. Incorrect usage can, however, lead to personal injury and property damage.

WARNING

NEVER take medication (e.g. the dispensing of insulin) solely on the basis of nutritional values given by this nutrition analysis scale!

Verify the accuracy of the values given, e.g. by consulting literature on the subject. This helps you detect potential differences between the nutritional values of the food and the reference values stored in the appliance.

- Otherwise, you might take incorrect dosages of medications! If in any doubt, seek medical advice!

Basic Safety Instructions

For safe handling of the appliance observe the following safety information:

WARNING - RISK OF INJURY!

- Before use check the appliance for visible external damage. Do not take into use an appliance that is damaged or has fallen down.
- This device may be used by children aged 8 over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the device safely and are aware of the potential risks. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are supervised.
- Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the customer service department. Incorrect repairs can result in significant dangers for the user. In addition warranty claims become void.

WARNING - PROPERTY DAMAGE

- Defective components may only be replaced with original replacement parts. Only by using original replacement parts can you guarantee that the safety requirements are complied with.
- Protect the appliance from moisture and liquid penetration.
- Do not place anything on the scale if it is not in use.
- Protect the scales from impacts, moisture, dust, chemicals, extremes of temperature and being too close to sources of heat (ovens, radiators).
- Do not press on the buttons with excessive force or sharp objects.
- Do not expose the appliance to high temperatures or strong electromagnetic fields (eg mobile phones).

NOTICE

- ▶ A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorized by the manufacturer otherwise no additional warranty claims can be considered for subsequent damages.

Safety instructions for handling batteries** WARNING****Mishandling batteries can cause fires, explosions, leakages of dangerous chemicals or other hazards!**

- Keep batteries out of the reach of children.
- Make sure that no one can swallow the batteries.
- If a battery is swallowed, seek medical assistance immediately.
- Always use the stated battery type.
- Never try to recharge non-rechargeable batteries.
- Remove the batteries from the appliance before recharging them.

- Do not throw batteries into a fire or water.
- Never expose batteries to high temperatures or direct sunlight.
- Never open or deform batteries.
- Do not short-circuit the terminals.
- Remove depleted batteries from the appliance and dispose of them safely.
- Do not use different types of batteries together or mix new batteries with used batteries.
- Always ensure that the batteries are installed in the appliance with the correctly aligned polarity.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, remove the batteries.
- Check the condition of the batteries at regular intervals. Leaking batteries can cause injuries as well as damage to the appliance.
- Always use protective gloves when handling leaking batteries! Clean the battery and appliance contacts with a dry cloth. Do not let the chemicals get into contact with your skin and mucous membranes, especially your eyes. In the event of exposure to the chemicals, wash the affected area with plenty of water and seek medical advice immediately.

First use

- Remove all packaging materials from the appliance. Remove the protective film from the display **3**. The transport restraint that prevents the weighing platform **1** from being pushed down must be removed from under the weighing platform **1**.
- Open the battery compartment **2** on the underside of the scale and remove the small plastic strip from between the batteries and the contacts, then close the battery compartment **2** so that the battery compartment cover clicks into place.
- The scales can display weights in g (grams) and kg (kilograms) or in oz (ounces) and lb (pounds). Press the **UNIT** button **8** to change the weight unit. The examples in these instructions always use the unit g (grams).

Setting up

Place the scales on a level, firm surface. Correct measurement requires a firm base, as the weight sensors are installed in the 4 silicone feet.

NOTE

- This appliance is provided with non-slip silicone feet. Furniture surfaces may be made of a variety of materials and are treated with many different types of cleaning agents. Therefore, it is not possible to entirely exclude the possibility that some of these materials contain substances that could corrode and soften the appliance's silicone feet. If need be, place an anti-slip mat under the silicone feet of the appliance.

Operation

Weighing items

- 1) Press the **ON/OFF** button **9** to switch on the scales.
The start display appears briefly, then "0 g" is shown automatically.

CAUTION

Excess or incorrect loads will cause irreparable damage to the appliance.

- Never place food weighing more than 5 kg (11 lb) on the weighing platform **1**. In cases of doubt, first weigh heavy food using more sturdy scales.
 - Do not place any objects or food on the display **3** or the buttons.
- 2) If you wish to weigh food without a container, place the food on the weighing platform **1**. The weight is displayed.
If you wish to weigh the food in a bowl/container, first place the empty bowl/container on the weighing platform **1**. Press the **TARE** **7** button. The display **3** shows "0 g" **11** and "T" **16** appears on the display **3**. Place the food in the bowl/container. The weight of the food is displayed.

Adding further items (tare)

To weigh several different substances (e.g. various ingredients for a dough) in combination, you can set the scales to 0 each time before adding a further substance.

- If you wish to reset the scales to "0 g" after the first measurement in order to measure the next ingredient, press the **TARE** button **7**. The display **3** shows "0 g" **11** and "T" **16** appears on the display **3**.

Displaying nutritional and energy values

- 1) Place the food on the weighing platform **1**.
- 2) Look up the appropriate code for the food to be weighed from the food list provided at the end of these instructions.
- 3) Enter the 3-digit code using the number buttons **4**, e.g. 024. All nutritional and energy values of the respective food appear on the nutritional/energy value displays **13**.

KCAL:	kilocalories
KJ:	kilojoules
FAT:	fat
CARB:	carbohydrates
PROT:	protein
CHOL:	cholesterol
BE:	bread units

NOTE

- As energy and nutritional values fluctuate naturally, these values only serve as guide values.
- If you make a mistake when entering the code, simply re-enter the code.

Switching the scales off

Press the **ON/OFF** button **9** to switch off the scales. The scales switch off.

or

Wait about 60 seconds after the last action. The scales switch themselves off automatically.

Saving a measurement

You can save all displayed values for a food. The scales will automatically add the values to each saved measurement. For instance, you can enter every item of food you eat over the course of a day and view the data at the end of the day. The saved values are retained, even after you switch off the scales or change the battery.

- 1) Weigh some food as described in the previous section and enter the appropriate food code so that the nutritional and energy values are displayed.
- 2) Press the **M+** button **10** to save the measurement.
ΣM XX appears on the measured value memory display **14**. "XX" is displayed as a two-digit number, e.g. ΣM 01 and shows the memory location.

NOTE

- You can only save measurements for which you have also entered a code.
- If make a mistake when entering the code, you can only change the code before saving by entering it again. It is not possible to change the code subsequently.

- 3) Now take the food off the scale and place the next item on the weighing platform **1**.
- 4) Proceed in the same way to save additional nutritional values. After each further value stored, the number of the measured value memory display **14** is increased by one. The number from the last weighing is displayed.

NOTE

- The memory can store up to 99 measurements. After this, no further measurement can be saved and "M99" flashes on the measured value memory display **14**. If you want to save further measurements, you can delete the saved data by pressing the **MC** button **5**. The M99 display goes out.
- Note that by pressing the **MC** button **5**, all previously stored measured values are deleted.
- If the total for a saved nutritional or energy value exceeds the maximum value, the display **3** will show "O-Ld". "ΣM" and the two digits of the last operation flash to indicate that no further measurements can be stored. The following maximum values apply:

Weight	99.999 kg / 99:15.9 lb'oz / 999.95 oz
PROT (Proteins)	9999.9 g / 352.73 oz
FAT	9999.9 g / 352.73 oz
CARB (carbohydrates)	9999.9 g / 352.73 oz
BE (bread units)	999.99
KJ (kilojoules)	99999
KCAL (kilocalories)	99999
CHOL (cholesterol)	9999.9 mg / 0.352 oz

Displaying added measured values

You can call up added measured values at any time.

- 1) Press the **MR** button **6**. The totals of all saved measured values appear on the display for about 10 seconds.
- 2) If you do not press any other button for about 10 seconds, the scales will return to weighing mode.

Deleting measured values

Press the **MC** button **5** if you wish to delete the saved measured values. The display of the last weighing number goes out and all measured values are deleted.

Saving personal codes

You can enter the nutritional and energy values for further foods, assign a code to these and save them in memory entries 800–999 (empty at delivery). The values you enter each refer to 100 g of food.

You can find the nutritional values of foods on their individual packaging or in specialist literature.

Proceed as follows:

- 1) Press the **ON/OFF** button **9** to switch on the scales.
The display **3** shows all of the indicators for about 2 seconds.
- 2) Press the **MR** button **6** and the **UNIT** button **8** at the same time for about 3 seconds until "Code 800" flashes on the food code display **15**.
- 3) Use the number buttons **4** to enter a code between 800 and 999 that you can use to save the nutritional and energy values for a new food.
- 4) Confirm the entry of the code number by pressing the **MR** button **6**. The new code number is now permanently displayed and PROT flashes on the nutrition/energy displays **13**. Enter the value for the protein content in grams (per 100 g food) (to two decimal places) using the number buttons **4**.
- 5) Confirm the entry by pressing the **MR** button **6**. FAT flashes on the nutrition/energy displays **13**. Enter the value for the fat content in grams (per 100 g food) (to two decimal places) using the number buttons **4**.
- 6) Confirm the entry by pressing the **MR** button **6**. CARB flashes on the nutrition/energy displays **13**. Enter the value for the carbohydrate content in grams (per 100 g food) (to one decimal place) using the number buttons **4**.
- 7) Confirm the entry by pressing the **MR** button **6**. KCAL flashes on the nutrition/energy displays **13**. Enter the value for the kilocalories (per 100 g food) using the number buttons **4**.
- 8) Confirm the entry by pressing the **MR** button **6**. CHOL flashes on the nutrition/energy displays **13**. Enter the value for the cholesterol content in milligrams (per 100 g food) using the number buttons **4**.
- 9) Press the **MR** button **6** to complete your entry of the nutritional and energy values.

NOTE

- If "E" appears on the display **3** after entering a value, the value was too high. The following maximum values can be entered:

PROT (protein)	500.00 g
FAT	500.00 g
CARB (carbohydrates)	500.0 g
KCAL (kilocalories)	5000
CHOL (cholesterol)	5000 mg

- The appliance automatically calculates the values for kilojoules and bread units from your entries.

The nutrition/energy value displays **18** now show all of the values, and the food is now stored under the selected code.

- 10) Repeat steps 2) - 9) if you wish to enter more codes.
- 11) Enter the food in the appropriate field in the food tables of these operating instructions.

NOTE

- You can also overwrite one of your previously saved codes by simply re-assigning the code number and saving the new nutritional values under this code.
- To stop saving your personal codes, press the **ON/OFF** button **9** to switch off the appliance.

Replacing the batteries

If the appliance no longer works reliably, the display **3** becomes unreadable, and/or "Lo" appears on the display, this means the batteries are exhausted and need to be replaced with new batteries of the same type.

- 1) Open the battery compartment **2**, remove the used batteries and dispose of them in an environmentally friendly manner.
- 2) Insert two new 3 V CR2032 button cell batteries as per the polarity diagram in the battery compartment **2**.
- 3) Close the battery compartment **2**. The battery compartment lid must click into place.

Cleaning and Care

IMPORTANT

Ensure that no fluids can enter the scale!

This could irreparably damage the appliance.

Do not use abrasive or solvent cleaners.

These could damage the surfaces.

- For thorough cleaning, remove the weighing platform ❶ by turning it anti-clockwise and lifting it off.
- Wipe off the scales and weighing platform ❶ using a damp cloth and then wipe both dry with a lint-free cloth.
For stubborn soiling, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with fresh water only.
- After cleaning, screw the weighing platform ❶ back onto the screw on the scales.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

If it is possible to do so without destroying the old appliance, remove the old batteries or rechargeable batteries before returning the appliance for disposal and take them to a separate collection point. In the case of permanently installed rechargeable batteries, you must indicate during disposal that the appliance contains a battery.

Disposal of batteries



Batteries/rechargeable batteries must be treated as hazardous waste and must therefore be disposed of in an environmentally sound manner by appropriate bodies (dealers, specialist dealers, public municipal bodies, commercial disposal companies). Batteries/rechargeable batteries may contain toxic heavy metals.

The heavy metals contained are identified by letters below the symbol: Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead.

For this reason, do not dispose of batteries/rechargeable batteries in domestic waste. Take them to a specialist collection point.

Only return batteries that are fully discharged.

Appendix

Technical data

Power supply	2x CR2032 button cells — — — 2 x 3 V (DC) Lithium Batteries
max. load	5 kg 11 lb
Display in 1 g/0.05 oz increments	
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 498411_2204

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • GERMANY

www.kompernass.com

Food codes

NOTE

- Due to insufficient study results and deviating compositions of foods containing animal fats from different manufacturers, the cholesterol levels in some meat products are not stored in the balance and are thus displayed with „-“. These foods are marked with a *. In this case then please use the cholesterol levels given by the manufacturers.

Milk		
000	Buffalo milk*	
001	Donkey milk*	
002	Human milk	Mothers milk
003	Pre-transitory human milk*	2.-3.days post-partum
004	Transitory human milk	Transitional milk 6 - 10 days post-partum
005	Camel milk*	
006	Cow milk	Full milk (raw milk, attested milk)
007	Cow milk	Consumption milk at least 3.5% Fat
008	Cow milk	low ft at least 1.5%, maximum 1.8% Fat
009	Cow milk	Skimmed milk (skim milk)
010	Cow milk	UHT
011	Cow milk	Sterilised milk
012	Sheeps milk*	
013	Mares milk*	
014	Goats milk	
Milk products		
015	Condensed milk	at least 7.5 % Fat
016	Condensed milk	at least. 10 % Fat

017	Condensed milk	sweetened
018	Condensed skimmed milk	sweetened
019	Dried whole milk	Whole milk powder
020	Dried skimmed milk	Skimmed milk powder
021	Cream	Coffee cream, coffee cream at least 10% fat
022	Cream	Whipping cream, whipping cream at least 30% fat
023	Cream, sour	Sour cream
024	Butter Milk	
025	Dried buttermilk	Buttermilk powder
026	Whey	Sweet
027	Dried whey	Whey powder
028	Yoghurt	at least 3.5 % fat
029	Yoghurt	low ft at least 1.5%, maximum 1.8% Fat
030	Yoghurt	skimmed maximum. 0.3% Fat
031	Fruit yoghurt	full fat
032	Fruit yoghurt	low fat
033	Fruit yoghurt	skimmed
034	Kefir	

Cheese / Quark		
035	Appenzeller cheese	20% FiDM
036	Appenzeller cheese	50% FiDM
037	Bel Paese cheese	
038	Brie	Cream brie 50% FiDM
039	Butter cheese	50% FiDM
040	Camembert	30% FiDM
041	Camembert	40% FiDM
042	Camembert	45% FiDM
043	Camembert	50% FiDM
044	Camembert	60% FiDM
045	Cheshire cheese	Cheddar cheese 50% FiDM
046	Cottage cheese	Cottage cheese
047	Edam	30% FiDM
048	Edam	40% FiDM
049	Edam	45% FiDM
050	Mushroom cheese	50% FiDM
051	Emmentaler	45% FiDM
052	Feta cheese	45% FiDM
053	Fresh cheese	Cream 50% FiDM
054	Fresh cheese	at least 60%, max. 85% FiDM
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45% FiDM
057	Greyerzer	Gruyere cheese
058	Limburger	20% FiDM
059	Limburger	40% FiDM
060	Mozzarella	
061	Münster	45% FiDM

062	Münster	50% FiDM
063	Parmesan	36,6% FiDM
064	Provolone	
065	Ricotta cheese	
066	Romadur cheese	20% FiDM
067	Romadur cheese	30% FiDM
068	Romadur cheese	40% FiDM
069	Romadur cheese	45% FiDM
070	Romadur cheese	50% FiDM
071	Roquefort cheese*	
072	Sour milk cheese	Harzer-, Mainzer-, Hand-, Stangen cheese max. 10% FiDM
073	Schicht cheese	10% FiDM
074	Schicht cheese	20% FiDM
075	Schicht cheese	40% FiDM Cream schicht cheese
076	- Spreading cheese	45% FiDM
077	Processed cheese*	60% FiDM cream cheese
078	Farmer's cheese	skimmed
079	Farmer's cheese	20% FiDM
080	Farmer's cheese	40% FiDM Farmer's cheese with cream
081	Tilsiter	30% FiDM
082	Tilsiter	45% FiDM
Eggs		
083	Duck eggs*	Total egg content
084	Chicken egg	Total egg content
085	Chicken egg yolk	Liquid egg yolk

086	Chicken egg white	Liquid egg white, Albumen
087	Chicken egg	Total egg content, dried, dried whole egg
088	Chicken egg yolk	dried, dried egg yolk
089	Chicken egg white	dried, dried egg white
Fats		
090	Butter	Sweet and sour cream butter
091	Butter oil	
092	Goose grease*	
094	Mutton tallow	Mutton fat, not unvented
095	Herring oil	
096	Chicken fat	
097	Hazelnut oil*	
098	Beef tallow	
099	Lard	
100	Cottonseed oil	Cotton seed oil, cottonseed oil, refined
101	Peanut oil	Arachis oil, refined
102	Illipo fat	
103	Cocoa butter	
104	Coconut oil	refined
105	Pumpkin seed oil	
106	Linseed oil	
107	Maize germ oil	Maize oil, refined
108	Poppy seed oil	
109	Olive oil	
110	Palm kernel oil	refined

111	Palm oil	
112	Rapeseed oil	Rapeseed oil, refined
113	Safflower oil	Distel oil, refined
114	Sesame oil	refined
115	Sheabutter	Karite fat
116	Soja oil	refined
117	Sunflower oil	refined
118	Grape seed oil	
119	Walnut oil	
120	Wheat germ oil	
121	Peanut paste	Peanut butter
122	half-fat milk	from branded butter
123	Margarine	Standard margarine
124	Margarine	Vegetable margarine
125	Margarine	Diet margarine
126	Margarine	Half-fat margarine
Meat		
127	Mutton	Muscle meat, fillet
128	Mutton*	Breast
129	Mutton*	Chuck, Shoulder
130	Mutton	Leg, Loin
131	Mutton*	Chop
132	Mutton*	Haunch
133	Mutton heart	
134	Mutton brain	
135	Mutton liver	
136	Mutton lung	
137	Mutton spleen*	

138	Mutton kidney	
139	Mutton tongue	
140	Lamb	pure muscle meat
141	Lamb	inter-muscular fat tissue
142	Lamb	subcutaneous fat tissue
143	Lamb	Breast
144	Lamb	Hip without bone
145	Lamb	Chop with fat
146	Lamb	Neck
147	Lamb	Flank
148	Lamb	Topside, boneless
149	Lamb	Back with no fat cover
150	Lamb	Shoulder, boneless
151	Lamb	Silverside, boneless
152	Veal	pure muscle meat
153	Veal	Breast
154	Veal	Chuck, Shoulder
155	Veal	Fillet
156	Veal	Throat and neck with bone
157	Veal	Shank with bone
158	Veal	Leg, loin, with bone
159	Veal	Saddle of veal, saddle steak with bone
160	Sweetbreads*	Thymus glands
161	Calves ruffle*	Veal tripe, tripe
162	Calves heart*	
163	Calf brain	
164	Calf liver	
165	Calves lung*	

166	Calf spleen*	
167	Calf kidney	
168	Calf tongue*	
169	Beef	pure muscle meat
170	Beef	inter-muscular fat tissue
171	Beef	subcutaneous fat tissue
172	Beef	Breast, breast core
173	Beef	Chuck, Shoulder
174	Beef	Fillet
175	Beef	Prime rib, sirloin, rib, thick rib
176	Beef	Hip, rump
177	Beef	Collar, tongue piece, neck
178	Beef	Topside
179	Beef	Roastbeef, Loin
180	Beef	Silverside
181	Beef blood	
182	Beef heart	
183	Beef liver	
184	Beef lung	
185	Beef spleen*	
186	Beef kidney	
187	Beef tongue	
188	Pork	pure muscle meat
189	Pork	inter-muscular fat tissue
190	Pork	subcutaneous fat tissue
191	Pork	Belly
192	Pork	Chuck with crackling, knuckle, shoulder, shoulderblade

193	Pork	Fillet
194	Pork	Hind shank, hind
195	Pork	Collar, neck ridge
196	Pork	Pork chop with bone
197	Pork	Topside, schnitzel meat
198	Pork fat*	Back bacon, fresh
199	Pork blood	
200	Pork heart	
201	Pork brain	
202	Pork liver	
203	Pork lung	
204	Pork spleen*	
205	Pork kidney	
206	Pork tongue	
207	Rabbit	Average with bone
208	Horsemeat*	Average
209	Goat	Average
210	Goat	Loin, muscle meat
Meat products (except cold cuts)		
211	Grisons meat*	Air-dried meat
212	Corned Beef*	American
213	Corned Beef*	German
214	Meat extract*	
215	Spam*	
216	Gelatine	Edible gelatine
217	Minced beef*	
218	Beef*	canned
219	Beef patty*	Tartare
220	Pork*	Tinned pork in its own juice
221	Pork	canned, rillettes

222	Pork*	Kassler
223	Minced pork*	
224	Pork-hams	cooked, cooked cured hams
225	Pork ham*	canned
226	Belly pork*	smoked
227	Pork fat*	streaked, breakfast bacon, Wammerl
Sausage		
228	Cabanossi	
229	Farmer sausage*	polish
230	Beer ham*	
231	Beer sausage*	
232	Boiling sausage*	
233	Cervelat*	
234	Tinned sausage*	Boiled sausages
235	Meatloaf*	Liver loaf
236	Sausage meat*	
237	Frankfurter	
238	Yellow sausage*	Brain sausage
239	Göttinger*	Blasen sausage
240	Smoked sausage*	
241	Veal sausage*	
242	Veal cheese*	
243	Calf liver sausage*	
244	Saveloys*	
245	Landjäger sausage*	
246	Liver paste*	
247	Liver sausage*	coarse
248	Liver sausage*	Home-style

249	Liver brawn*	
250	Lyoner sausage*	
251	Mettwurst sausage*	Braunschweig Mettwurst
252	Mettwurst sausage*	coarse
253	Mortadella*	
254	Bavarian veal sausage*	
255	Plockwurst sausage*	
256	Brawn*	Brawn
257	Brawn, red*	Head cheese, red
258	Brawn, white*	Head cheese, white
259	Regensburger sausage*	
260	Blood sausage*	Black pudding
261	Blood sausage*	Thüringen style
262	Salami*	German
263	Ham sausage*	fine
264	Pork frying sausage*	
265	Wiener sausage*	
266	Tongue sausage*	
Game		
267	Hare	Average
268	Venison	Average
269	Venison*	Leg, Loin
270	Venison*	Back
271	Wild boar meat	Average
Poultry		
272	Duck	Average

273	Pheasant*	Average, with skin, boneless
274	Goose	Average
275	Chicken	Roast chicken, Average
276	Chicken*	Soup chicken, Average
277	Chicken	Breast with skin
762	Chicken	Breast without skin, chicken breast fillet
278	Chicken	Leg with skin, boneless
279	Chicken	Heart
280	Chicken	Liver
281	Dove	Average, with skin and bone
282	Turkey	adult animal, average, with skin
283	Turkey*	young animal, average, with skin
284	Turkey	Breast without skin
285	Turkey	Leg, drumstick, without skin and bones
286	Quail*	Average, without skin and boneless
Fish (Saltwater)		
287	Anglerfish	Monkfish
288	Blue ling*	
289	Butter mackerel*	
290	Dorade royal	Sea bream
291	Dogfish	Thorn fish
292	Flounder	
293	Grenadier*	
294	Halibut	White halibut

295	Black halibut*	Greenland halibut
296	Herring	Atlantic
297	Herring	Baltic herring
298	Herring milk*	Gonads, male
299	Herring roe*	Gonads, female
300	John Dory*	Peterfish
301	Cod	Rock salmon
302	Catfish	Wolffish
303	Common dab*	
304	Coalfish, stone coalfish	Pollack
305	Ling*	
306	Lemon sole*	
307	Lumb	Cusk
308	Mackerel	
309	Grey mullet	
310	Red mullet*	
311	Skate*	
312	Ocean perch	Gold perch
313	Witch flounder	Dog flounder
314	Anchovy*	
315	Sardine*	
316	Shellfish	
317	Plaice	
318	Swordfish	
319	Hake*	Europa
320	Alaska pollack*	
321	Common sole	
322	Sprats*	
323	Turbot	
324	Smelt	

325	Horse mackerel*	Shield mackerel
326	Sturgeon*	
327	Tuna*	
Fish (Freshwater)		
328	Eel	
329	Bass, perch	River perch
330	Bream*	Common bream, Blei
331	Trout	Brook trout, rainbow trout
332	Pike	
333	Carp	
334	Salmon	
335	Whitefish*	Maraene, Felchen
336	Tench*	
337	Catfish	Sheatfish
338	Pike-Perch*	
Shellfish / Molluscs		
339	Oyster	
340	Shrimp, crab	Garnet, North Sea shrimp
341	Lobster	
342	Crab	Crayfish
343	Krill*	Antarctic
344	Langouste	
345	Mussel	Blue or stake mussel
346	Atlantic scallop	Scallop

347	Ormer*	Abalone
348	Turtle*	
349	Ham mussel	Clam
350	Cuttlefish	
351	Roman snail*	
Fish products		
352	Eel*	smoked
353	Pickled herring	
354	Kippers	
355	Flounder*	smoked
356	Black halibut*	smoked
357	Herring*	in jelly
358	Herring*	marinated Bis-marck herring
359	Catfish*	Wolffish, smoked
360	Caviar	genuine, sturgeon caviar
361	Caviar substitute*	German caviar
362	Stockfish*	
363	Crabmeat*	canned
364	Salmon*	Tinned salmon
365	Salmon*	Salmon, in oil
366	Mackerel*	smoked
367	Young salted herring*	
368	Ocean perch*	smoked
369	Salt herring*	
370	Sardines	in oil
371	Shellfish*	smoked
372	Smoked dogfish*	
373	Dogfish*	smoked parts of the spiny dogfish

374	Pollack*	smoked
375	Pollack*	in oil, salmon substitute
376	Sprats*	smoked
377	Stockfish*	
378	Tuna	in oil
379	Fish fingers	
Cereals		
Cereals and Flour		
380	Amaranth	Foxtail, seeds
381	Buckwheat	shelled corn
382	Buckwheat groats	
383	Buckwheat flour	Wholemeal flour
384	Spelt	husked, whole grain
385	Spelt flour	Type 630
386	Spelt flour	Wholemeal flour
387	Barley	husked, whole grain
388	Pearl barley	
389	Barley groats	
390	Green corn	Spelt, spelt wheat
391	Green corn flour	
392	Oats	husked, whole grain
393	Crushed hulled oats	
394	Oat groats	
395	Oatmeal	
396	Millet	shelled corn
397	Maize	whole grain
398	Maize breakfast cereals	Cornflakes, unsweetened
399	Cornflour	
400	Quinoa	Inca rice

401	Rice	unpolished
402	Rice	polished
403	Rice	polished, cooked, drained
404	Ground rice	
405	Rye	whole grain
406	Rye	Type 815
407	Rye	Type 997
408	Rye	Type 1150
409	Rye	Type 1370
410	Rye meal	Type 1800
411	Sorghum	Moor millet, kaffir corn
412	Triticale	
413	Wheat	whole grain
414	Wheat semolina	
415	- Plain wheat	Type 405
416	- Plain wheat	Type 550
417	- Plain wheat	Type 630
418	- Plain wheat	Type 812
419	- Plain wheat	Type 1050
420	- Plain wheat	Type 1700
421	Wheat germ	
422	Wheat bran	Edible bran
423	Bread crumbs	
Bread and Rolls		
424	Rolls	Buns
425	Graham bread	Wheat groats bread
426	Crisp bread	
427	Pumpernickel	
428	Rye bread	
429	Rye mixed bread	
430	Rye mixed bread	with wheat bran

431	Rye whole grain bread	
432	Wheat (flour) bread	French
433	Wheat mixed bread	
434	Wheat toast bread	
435	Wheat whole- meal bread	
Biscuits/Pastries		
093	Noodles	without egg
436	Egg pasta products	Noodles, maca- roni, spaghetti, etc.
437	Egg pasta products	Noodles, cooked, drained
438	Biscuits	Butter Biscuits, hard biscuits
439	Salted sticks	Pretzels, as per- manent pastries
440	Fruitcake	Christmas, rum, orange, coffee fruitcakes etc.
441	Cake base	
442	Zwieback	eggfree
443	Butter cake	Yeast dough
444	cheesecake	made of short pastry
445	Flaky pastry	Tube product
446	cheese biscuits	
Starches		
447	Potato starch	
448	Cornstarch	
449	Rice starch	
450	Tapioca starch	

451	Wheat starch	
452	Pudding powder	
Vegetables		
Tubers and root crops		
453	Batate	Sweet potato
454	Cassave	Yuca, Manioc, Tapioca
455	Fennel	Tuber
456	Potato	
457	Potato	boiled, with skin
458	Potato	baked, with skin
459	Potato flakes	Mashed potatoes, dry product
460	Potato dumplings	Potato dumplings, cooked, dry product
461	Potato dumplings	Potato dumplings, raw, dry product
462	Potato croquettes	dry product
463	Potato fritters	Potato pancakes, dry product
464	Potato slices	Potato crisps, oil roasted, salted
465	Potato strips	Potato sticks, oil roasted, salted
466	Potato soup	dry product
467	Crisps	ready to eat, unsalted
468	Kohlrabi	
469	Swede	Turnip, Rutabaga, Dotsche
470	Horseradish	
471	Carrot	Carrot, carrot
472	Carrot	cooked, drained
473	Carrot	dried
474	Carrot	canned

475	Carrot juice	carrot juice
476	Parsnip	
477	Parsley	Parsley root
478	Radish	
479	White radish	
480	Red beet	Beetroot
481	Beetroot juice	
482	Scorzonera	
483	Scorzonera	cooked, drained
484	Celeriac	Tuber
485	Taro	Water bread root
486	Topinambur	Jerusalem artichoke
487	White turnip	Water turnip, autumn turnip
488	Yam	Tuber
Cabbage, sprouts, other vegetables		
489	Artichoke	
490	Bamboo shoots	
491	Ribbed celery	
492	Cauliflower	
493	Cauliflower	cooked, drained
494	Broccoli	
495	Broccoli	cooked, drained
496	Watercress	
497	Chicory	
498	Chinese cabbage	
499	Endive	Escariol
500	Pea sprouts	
501	Lamb's lettuce	Corn salad
502	Fennel	L eaf, Bolognese Fennel
503	Garden cress	

504	Kale	Borecole
505	Garlic	
506	Lettuce	
507	Lentil sprouts	
508	Dandelion leaves	
509	Chard	
510	Mung bean sprouts	Mung bean shoots
511	Parsley	Leaf
512	Leek	- Leek
513	Portulaca	
514	Rhubarb	
515	Brussels sprouts	
516	Brussels sprouts	cooked, drained
517	Red cabbage	blue cabbage
518	Sauerkraut	drained
519	Chive	
520	Soybean sprouts	
521	Asparagus	
522	Asparagus	cooked, drained
523	Asparagus	canned
524	Spinach	
525	Spinach	cooked, drained
526	Spinach	canned
527	Spinach juice	
528	White cabbage	Cabbage
529	Savoy cabbage	Cabbage
530	Onion	
531	Onion	dried
Fruit vegetables		
532	Aubergine	Eggplant
533	Beans	Runner beans, green

534	Beans	Runner beans, green, canned
535	Beans	French or cutting beans, green, dried
536	Cucumber	
537	Cucumber	Pickled gherkins, salt-dill pickles, lactic acid
538	Pumpkin	
539	Paprica fruit	Paprica pods
540	Squash	
541	Tomato	
542	Tomato	canned
543	Tomato puree	
544	Tomato juice	commercial product
545	Zucchini	Summer-Squash
546	Sweet corn	Edible sweet corn
Wild herbs / wild vegetables		
547	Barbaramarion herb	Leaf, winter cress
548	Wild garlic	Leaf
549	Common plantain	Leaf
550	French herb	hairy, shoot tips
551	Stinging nettle	Leaf
552	Garden orache	Leaf
553	Goutweed	Leaf, goutweed
554	Great Burdock	Leaf
555	Ground ivy	Leaf
556	Good Henry	Leaf
557	True caraway	Leaf
558	True caraway	Root
559	Wild Mallow	Leaf

560	Arugula	
561	Sorrel	Leaf
562	Plantain	Leaf
563	White Deaf Nettle	Leaf
564	Chickweed	Leaf
565	Meadow Salsify	Leaf
566	Wiesenknöterich	Leaf
Legumes / Oilseeds		
567	Boxer beans	Cowpea, seeds, dry
568	Beans	Garden beans, seeds, white, dry
569	Beans	Seeds, white, cooked
570	Peas	Pod and seeds, green
571	Peas	Seeds, green, cooked, drained
572	Peas	Seeds, green, canned
573	Peas	Seeds, dry
574	Goa beans	Wing, Manila, Princess, seeds, dry
575	Garbanzo beans	Seeds, green
576	Garbanzo beans	Seeds, dry
577	Flax	Flaxseed
578	Lima beans	Moon beans, butter beans, seeds, dry
579	Lentil	Seeds, dry
580	Lentils	Seeds, cooked
581	Poppy	Opium poppies seeds, dry

582	Mung beans	Seeds, dry
583	Sesame	Seeds, dry
584	Soybeans	Seeds, dry
585	Soy flour	full fat
586	Soy-milk	
587	Sunflower	Seeds, dry
588	Sunflower seed flour	
589	Pigeonpeas	Pea beans, pigeon peas, seeds, dry
590	Tofu	
591	Urd beans	Mung beans, seeds, dry
Mushrooms		
592	Oyster mushroom	Oyster mushrooms
593	Birch fungus	
594	Butter mushroom	
595	Mushrooms	Cultivated mushroom
596	Mushrooms	canned
597	Honey mushrooms	
598	Morel	Edible morel
599	Chanterelle	Rehling
600	Chanterelles	canned
601	Chanterelle	dried
602	Saffron milk cap	
603	Bolete	
604	Porcini mushrooms	
605	Porcini mushrooms	dried
606	Truffle	

Fruits		
Stone fruit		
607	Apple	
608	Apple	dried
609	Apple sauce	
610	Pear	
611	Pear	canned
612	Quince	
Stone fruit		
613	Apricots	
614	Apricots	dried
615	Apricots	canned
616	Cherries	sour
617	Cherries	Sweet
618	Cherries	sweet, canned
619	Mirabelle	
620	Peach	
621	Peach	dried
622	Peach	canned
623	Plum	
624	Plum	dried
625	Plum	canned
626	Greengage	
Berries		
627	Boysenberry	
628	Blackberry	
629	Strawberry	
630	Strawberries	canned
631	Blueberry	Blueberry, bilberry
632	Blueberries	canned

633	Blueberries	Steamed bilberries, blueberries, canned, without added sugar
634	Raspberry	
635	Raspberries	canned
636	Currants	red
637	Currants	black
638	Currants	white
639	Cranberries	Schell berry
640	Cranberries	Cranberry
641	Cranberries	canned
642	Cranberries	canned, without added sugar, steamed cranberries
643	Gooseberries	
644	Grape	Wine grape
645	Grape	Grape berry, dried, raisin
646	Rowan fruit	Rowanberries, sweet
647	Rose hip	
648	Elderberry	black
649	Cornelian cherry	Duerlitze
650	Buckthorn berries	
651	Sloe	Blackthorn berry
Exotic Fruit		
652	Acerola	West Indian cherry
653	Ackee	Akiplum, Akinut
654	Pineapple	
655	Pineapple	canned
656	Orange	Orange
657	Avocado	
658	Banana	
659	Tree tomato	Tamarillo

660	Breadfruit	
661	Carissa	Natal Plum
662	Cashew apple	- pear
663	Chayote	Chuchu
664	Cherimoya	
665	Date	dried
666	Durian	
667	Fig	
668	Fig	dried
669	Pomegranate	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jaboticaba	
673	Jackfruit	
674	Loquat	Japanese medlar, Loquat
675	Jujube	Chinese date, Indian jujube
676	Kaki	Kakiplum, Chinese quince, Japanese persimmon
677	Cape goose berry	Physalis fruit, pineapple cherry
678	Carambola	Star fruit, tree gooseberry
679	Kiwi	Chinese goose- berry
680	Oval kumquat	Dwarf bitter orange, Kinoto, Nagami
681	Lime, Limette	
682	Lychee	Lychee plums, Chinese hazelnut
683	Longan	Dragon eye
684	Mamey	Mamey apple
685	Mandarine	
686	Mango	

687	Mangosteen	
688	Naranjilla	Lulo, Quito- Orange
689	Lady's finger	Gombo, Marsh- mallow
690	Olive	green, marinated
691	Prickly pear	Cactus pear, cactus fig, cactus apple
692	Papaya	Tree melon, Mammoo
693	Passion fruit	Purple grenadilla
694	Rambutan	
695	Rose apple	Jambose
696	Sapodilla	Sapota
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sour date
699	Matai	Water chestnut, Sumpfsimse, sweet
700	Watermelon	
701	Lemon	
702	Cantaloupe melon	Honeymelon
Nuts		
703	Cashew nut	Cashewnuts, Indian almond, cashew nut
704	Sweet chestnut	Spanish chestnut
705	Peanut	
706	Peanut	roasted
707	Hazelnut	
708	Coconut	
709	Cola nut	
710	Macadamia nut	Queensland nut

711	Almond	Sweet
712	Brazil nut	
713	Pecan nut	
714	Pistachio	Green almond, pistachio-almond
715	Walnut	

Juices and Syrups

716	Pineapple juice	canned
717	Apple juice	commercial product
718	Orange juice	freshly squeezed orange juice, mother juice
719	Orange juice	Orange juice, unsweetened, commercial product
720	Orange juice	Orange juice con- centrate, orange concentrate
721	Grapefruit juice	freshly squeezed, mother juice
722	Grapefruit juice	commercial product
723	Raspberry juice	freshly squeezed, mother juice
724	Raspberry syrup	
725	Elderberry juice	mother juice
726	Black-currant nectar	red, commercial product
727	Black-currant nectar	black, commercial product
728	Coconut milk	
729	Mandarin juice	freshly squeezed, mother juice
730	Granadilla juice	fresh, mother juice

731	Sea buckthorn berry juice	
732	Cherry morello juice	mother juice
733	Grape juice	commercial product
734	Lemon juice	freshly pressed direct juice

Jams/Jellies

735	Apple jelly	
736	Orange marmalade	Orange marmalade
737	Apricot jam	
738	Blackberry jam	
739	Strawberry jam	
740	Rose hip jam	
741	Bilberry jam	
742	Raspberry jelly	
743	Raspberry jam	
744	Red-currant jelly	red
745	Red-currant jam	red
746	Cherry jam	
747	Plum jam	plum preserve
748	Plum puree	
749	Quince jelly	
750	Quince jam	

Honey/sugar/sweets

751	Honey	Blossom honey
752	Invert sugar cream	Artificial honey
753	Sugar	Cane-sugar, beet-sugar
754	Beet-sugar	from sugar cane, brown sugar

755	Beet-sugar	from sugar beet, brown sugar
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nut-nougat cream	
759	Ice cream	
760	Fruit Ice cream	

Alcoholic beverages

761	Alcohol free beer	Draught beer, German
763	Pilsener lager beer	regular beer, German
764	Real beer	Dark
765	Real beer	Light
766	Pale beer	
767	Apple wine	
768	Red wine	light quality
769	Red wine	heavy quality
770	Sparkling wine	white, German champagne
771	White wine	middling quality
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Advocaat	
775	Koelsch beer	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Korn	32 Vol.-%

Non-alcoholic beverages

779	Cola drinks	
780	Malt beverage	

Cocoa/Chocolate

781	Cocoa powder	Oil partially removed
782	Chocolate	milk/free, min. 40% cocoa content
783	Chocolate	Milk chocolate

Coffee/Tea

784	Coffee	green, unpro- cessed coffee
785	Coffee	roasted
786	Coffee extract powder	instant coffee
787	Chicory coffee	
788	Tea	black tea

Yeast

789	Baker's yeast	compressed
790	Brewer's yeast	dried

Condiments

791	Stock cube	
792	- Vinegar	
793	Maggi seasoning	
794	Mustard	
795	Horseradish sauce	
796	Hollandaise sauce	
797	Mustard	Sweet

Mayonnaise

798	Mayonnaise *	high-fat content
799	Salad mayonnaise	50% Fett

My Personal Codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		

833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		

867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		

901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		

935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		

969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες	34
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	34
Σύνολο παράδοσης	34
Απόρριψη της συσκευασίας	35
Στοιχεία χειρισμού	35
Ασφάλεια	36
Βασικές υποδείξεις ασφαλείας	36
Υποδείξεις ασφαλείας σχετικά με τη χρήση των μπαταριών	37
Θέση σε λειτουργία	39
Τοποθέτηση	39
Χειρισμός	39
Μέτρηση προϊόντος προς ζύγιση	39
Υπολογισμός απόβαρου προϊόντος (λειτουργία Tare)	40
Προβολή διατροφικών τιμών και ενεργειακής αξίας	40
Απενεργοποίηση ζυγαριάς	41
Αποθήκευση μέτρησης	41
Προβολή προστιθέμενων τιμών μέτρησης	42
Διαγραφή αποθηκευμένων τιμών μέτρησης	42
Αποθήκευση προσωπικών κωδικών	43
Αλλαγή των μπαταριών	44
Καθαρισμός και φροντίδα	45
Απόρριψη	45
Απόρριψη συσκευής	45
Απόρριψη μπαταριών	46
Παράρτημα	46
Τεχνικές πληροφορίες	46
Σέρβις	47
Εισαγωγές	47
Κωδικοί τροφίμων	48

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες

Το εν λόγω έγγραφο είναι μια σύντομη εκτυπωμένη έκδοση των ολοκληρωμένων οδηγιών χρήσης.



Μέσω σάρωσης του κωδικού QR έχετε απευθείας πρόσβαση στη σελίδα εξυπηρέτησης της Lidl (www.lidl-service.com) και μπορείτε μέσω καταχώρισης του κωδικού προϊόντος (IAN) 498411_2204 να δείτε και κατεβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τηρείτε το σύνολο των οδηγιών χρήσης και των υποδείξεων ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε βλάβες σε άτομα και υλικές ζημιές.

Οι συνοπτικές οδηγίες αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Φυλάτε τις συνοπτικές οδηγίες σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για το ζύγισμα τροφίμων καθώς και για τον έλεγχο της διατροφής. Προορίζεται μόνο για την ιδιωτική χρήση.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικό σκοπό!

Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς.

Σύνολο παράδοσης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πνιγμού!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος πνιγμού.

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

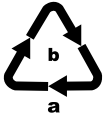
- Ζυγαριά διατροφικής ανάλυσης
- 2 μπαταρίες, 3 V, CR2032
- Συνοπτικές οδηγίες

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στον κύκλο ροής υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα A:

- ❶ Πλάκα Ζυγίσματος
- ❷ Θήκη μπαταριών
- ❸ Οθόνη
- ❹ Αριθμητικά πλήκτρα
- ❺ Πλήκτρο **MC**
- ❻ Πλήκτρο **MR**
- ❼ Πλήκτρο **TARE**
- ❽ Πλήκτρο **UNIT**
- ❾ Πλήκτρο **ON/OFF**
- ❿ Πλήκτρο **M+**

Εικόνα B:

- ❶ Αριθμητική ένδειξη
- ❷ Ένδειξη μονάδας
- ❸ Ενδείξεις διατροφικών τιμών/ενεργειακής αξίας
- ❹ Ένδειξη καταγραφέα τιμών μέτρησης
- ❺ Ένδειξη κωδικού τροφίμου
- ❻ Ένδειξη λειτουργίας TARE

Ασφάλεια

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για το χειρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στους προδιαγεγραμμένους κανόνες ασφαλείας. Μία μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση μπορεί να οδηγήσει σε φθορές σε άτομα ή αντικείμενα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ποτέ μη λαμβάνετε φάρμακα (π.χ. χορήγηση ινσουλίνης) μόνοι σας, με βάση τις διατροφικές τιμές της ζυγαριάς ανάλυσης διατροφικής αξίας!

Διασφαλιζετε τις τιμές αναζητώντας, για παράδειγμα, πληροφορίες στη βιβλιογραφία με τη σχετική θεματολογία. Έτσι αποφεύγονται πιθανές αποκλίσεις στις διατροφικές τιμές των τροφίμων από τις αποθηκευμένες στη συσκευή τιμές αναφοράς.

- Ειδικά, υπάρχει περίπτωση εσφαλμένης δοσολογίας των φαρμάκων! Σε περίπτωση αμφιβολίας, συμβουλευτείτε έναν γιατρό!

Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

Προσέξτε τις εξής υποδείξεις ασφαλείας για έναν ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μην θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει φθορές ή που έχει πέσει κάτω.
- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή ελλείψεις από άποψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους προκύπτοντες κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επίτηρηση.
- Επιτρέπεται τις επισκευές στη συσκευή μόνο από εξουσιοδοτημένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Μέσω ακατάλληλων επισκευών μπορεί να εμφανιστούν αυξημένοι κίνδυνοι για το χρήστη. Επίσης ακυρώνεται η απαίτηση της εγγύησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ

- Τα ελαττωματικά μέρη κατασκευής επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο από γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η πλήρωση των απαιτήσεων ασφάλειας.
- Προστατεύετε τη συσκευή από την υγρασία και την εισροή υγρών.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη ζυγαριά όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται.
- Προστατεύετε τη ζυγαριά από κρούσεις, υγρασία, σκόνη, χημικές ουσίες, εξαιρετικές διακυμάνσεις θερμοκρασίας και πολύ κοντινές πηγές θερμότητας (φούρνοι, θερμαντικά σώματα).
- Μην πιέζετε με τη βία ή με αιχμηρά αντικείμενα στα πλήκτρα.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε υψηλές θερμοκρασίες ή σε δυνατά ηλεκτρομαγνητικά πεδία (π.χ. κινητά τηλέφωνα).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μία επισκευή της συσκευής κατά το χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από το εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς δεν ισχύει η απαίτηση της εγγύησης σε επακόλουθες φθορές.

Υποδείξεις ασφαλείας σχετικά με τη χρήση των μπαταριών** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Εσφαλμένος χειρισμός των μπαταριών μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, εκρήξεις, διαρροές επικίνδυνων ουσιών ή σε άλλες επικίνδυνες καταστάσεις!

- Ποτέ μην αφήνετε τις μπαταρίες στα χέρια των παιδιών.
- Βεβαιωθείτε ότι κανείς δεν καταπίνει τις μπαταρίες.
- Λάβετε αμέσως ιατρική βοήθεια, εάν εσείς ή κάποιος άλλος καταπιεί μια μπαταρία.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον αναφερόμενο τύπο μπαταρίας.

- Μη φορτίζετε ποτέ μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες.
- Αφαιρείτε τις επαναφορτιζόμενες μπαταρίες από τη συσκευή πριν τις φορτίσετε.
- Μην πετάτε ποτέ τις μπαταρίες στη φωτιά ή στο νερό.
- Μην εκθέτετε τις μπαταρίες σε υψηλές θερμοκρασίες και σε άμεσο ηλιακό φως.
- Ποτέ μην ανοίγετε ή παραμορφώνετε τις μπαταρίες.
- Μη βραχυκυκλώνετε τους ακροδέκτες σύνδεσης.
- Απομακρύνετε τις άδειες μπαταρίες από τη συσκευή και απορρίψτε τις με ασφάλεια.
- Μη χρησιμοποιείτε διαφορετικούς τύπους μπαταριών ή νέες και χρησιμοποιημένες μπαταρίες μαζί.
- Τοποθετείτε πάντα τις μπαταρίες με τη σωστή πολικότητα μέσα στη συσκευή.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφαιρείτε τις μπαταρίες.
- Ελέγχετε τακτικά τις μπαταρίες. Μπαταρίες με διαρροή μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς και βλάβες στη συσκευή.
- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια, σε περίπτωση που οι μπαταρίες διαρρεύσουν! Καθαρίζετε τις επαφές των μπαταριών και της συσκευής καθώς και τη θήκη των μπαταριών με ένα στεγνό πανί. Αποφεύγετε την επαφή του δέρματος και των βλεννογόνων, ειδικά των ματιών σας, με τις χημικές ουσίες. Σε περίπτωση επαφής, ξεπλύνετε τις χημικές ουσίες με άφθονο νερό και ζητήστε αμέσως ιατρική βοήθεια.

Θέση σε λειτουργία

- Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή. Απομακρύνετε την προστατευτική μεμβράνη από την οθόνη ❸. Τραβήξτε την ασφάλεια μεταφοράς, η οποία εμποδίζει την πίεση προς τα κάτω της πλάκας ζυγίσματος ❶, κάτω από την πλάκα ζυγίσματος ❶ προς τα έξω.
- Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών ❷ στην κάτω πλευρά της ζυγαριάς και αφαιρέστε τη μικρή πλαστική λωρίδα, που βρίσκεται μεταξύ των μπαταριών και των επαφών. Στη συνέχεια κλείστε ξανά τη θήκη μπαταριών ❷, έτσι ώστε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών να ακουστεί ότι ασφάλισε.
- Η ζυγαριά μπορεί να προβάλει το βάρος κατόπιν επιλογής σε g (γραμμάρια) και kg (κιλά) ή oz (ουγγιές) και lb (λίβρες). Για να αλλάξετε τη μονάδα βάρους, πιέστε το πλήκτρο **UNIT** ❹. Στις παρούσες οδηγίες απεικονίζεται πάντα η μονάδα g (γραμμάρια) ως παράδειγμα.

Τοποθέτηση

Τοποθετήστε τη ζυγαριά επάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Μια σταθερή επιφάνεια είναι προϋπόθεση για μια σωστή μέτρηση, διότι οι αισθητήρες βάρους είναι τοποθετημένοι στα 4 πόδια σιλικόνης.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αντιολισθητικά πόδια σιλικόνης. Επειδή οι επιφάνειες των επίπλων αποτελούνται από διαφορετικά υλικά και γίνεται μεταχείριση τους με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν μπορεί να αποκλειστεί το ενδεχόμενο μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά, τα οποία μπορεί να προσβάλουν τα πόδια σιλικόνης και να τα μαλακώσουν. Εάν χρειάζεται, τοποθετήστε μια αντιολισθητική βάση κάτω από τα πόδια σιλικόνης της συσκευής.

Χειρισμός

Μέτρηση προϊόντος προς ζύγιση

- 1) Πατήστε το πλήκτρο **ON/OFF** ❶, για να ενεργοποιήσετε τη ζυγαριά. Σύντομα εμφανίζεται η οθόνη έναρξης και στη συνέχεια προβάλλεται αυτόματα η ένδειξη « 0 g ».

ΠΡΟΣΟΧΗ

Υπερφόρτωση ή λάθος φορτίο οδηγούν σε ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ποτέ περισσότερα από 5 kg (11 lb) προϊόντος προς ζύγιση επάνω στην πλάκα ζυγίσματος ❶. Σε περίπτωση αμβιβολίας, ζυγίζετε τα βαριά προϊόντα προς ζύγιση πρώτα με μια ζυγαριά με δυνατότητα μεγαλύτερης επιβάρυνσης.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα ή τρόφιμα επάνω στην οθόνη ❸ ή στα πλήκτρα.

- 2) Εάν θέλετε να ζυγίσετε χωρίς μπολ/δοχείο, τοποθετήστε το είδος προς ζύγιση επάνω στην πλάκα ζυγίσματος ❶. Προβάλλεται το βάρος. Εάν θέλετε να ζυγίσετε το είδος προς ζύγιση σε ένα μπολ/δοχείο, τοποθετήστε πρώτα το άδειο μπολ/άδειο δοχείο επάνω στην πλάκα ζυγίσματος ❶. Πιέστε το πλήκτρο **TARE** ❷. Η οθόνη ❸ προβάλλει ξανά „0 g” ❶ και το σύμβολο „T” ❶ εμφανίζεται στην οθόνη ❸. Τοποθετήστε το είδος προς ζύγιση μέσα στο μπολ/δοχείο. Προβάλλεται το βάρος του προϊόντος προς ζύγιση.

Υπολογισμός απόβαρου προϊόντος (λειτουργία Tare)

Για να ζυγίσετε περισσότερες ποσότητες (π.χ. διαφορετικά συστατικά για μια ζύμη) σε συνδυαζόμενη διαδικασία, μπορείτε να θέτετε τη ζυγαριά στο 0 κάθε φορά πριν την προσθήκη μιας περαιτέρω ποσότητας.

- Εάν θέλετε να επαναφέρετε τη ζυγαριά μετά την πρώτη μέτρηση στο «0 g», για να μετρήσετε το επόμενο συστατικό, πιέστε το πλήκτρο **TARE** ❷. Η οθόνη ❸ προβάλλει ξανά „0 g” ❶ και το σύμβολο „T” ❶ εμφανίζεται στην οθόνη ❸.

Προβολή διατροφικών τιμών και ενεργειακής αξίας

- 1) Τοποθετήστε το είδος προς ζύγιση επάνω στην πλάκα ζυγίσματος ❶.
- 2) Αναζητήστε τον αντίστοιχο κωδικό για το τρόφιμο προς ζύγιση από τη λίστα τροφίμων στο τέλος αυτών των οδηγιών.
- 3) Πληκτρολογήστε τον 3ψήφιο κωδικό μέσω των αριθμητικών πλήκτρων ❹, π.χ. 024. Όλες οι διατροφικές τιμές και η ενεργειακή αξία του εκάστοτε τροφίμου εμφανίζονται στις ενδείξεις διατροφικών τιμών/ενεργειακής αξίας ❶.

KCAL:	Χιλιοθερμίδες
KJ:	Χιλιοτζάουλ
FAT:	Λιπαρά
CARB:	Υδατάνθρακες
PROT:	Πρωτεΐνες
CHOL:	Χοληστερόλη
BE:	Μονάδες υδατανθράκων

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Λόγω των φυσικών διακυμάνσεων της ενεργειακής αξίας και των διατροφικών τιμών, τα στοιχεία αποτελούν τιμές αναφοράς.
- Εάν, κατά την εισαγωγή του κωδικού, πατήσετε λάθος πλήκτρο, απλά καταχωρήστε εκ νέου τον κωδικό.

Απενεργοποίηση ζυγαριάς

Για να απενεργοποιήσετε τη ζυγαριά, πιέστε το πλήκτρο **ON/OFF 9**.

Η ζυγαριά απενεργοποιείται.

ή

Περιμένετε περ. 60 δευτερόλεπτα μετά την τελευταία χρήση. Η ζυγαριά απενεργοποιείται αυτόματα.

Αποθήκευση μέτρησης

Μπορείτε να αποθηκεύσετε όλες τις εμφανιζόμενες τιμές ενός τροφίμου. Η ζυγαριά προσθέτει αυτόματα τις τιμές κάθε αποθηκευμένης μέτρησης. Έτσι, μπορείτε για παράδειγμα να αποθηκεύσετε το σύνολο τροφίμων που έχετε καταναλώσει σε μια ημέρα και να το εμφανίσετε στο τέλος της ημέρας. Οι αποθηκευμένες τιμές διατηρούνται, ακόμα και εάν απενεργοποιήσετε τη ζυγαριά ή αλλάξετε την μπαταρία.

Έχετε διεξάγει προηγουμένως μια μέτρηση και έχετε καταχωρήσει τον κωδικό.

- 1) Ζυγίστε ένα τρόφιμο, όπως περιγράφεται στο προηγούμενο κεφάλαιο, και καταχωρίστε τον κατάλληλο κωδικό τροφίμου, έτσι ώστε να εμφανιστούν οι διατροφικές τιμές και η ενεργειακή αξία.
- 2) Πιέστε το πλήκτρο **M+ 10** για να αποθηκεύσετε τη μέτρηση.
Στην ένδειξη του καταγραφέα τιμών μέτρησης **10** προβάλλεται ΣΜ XX.
Η ένδειξη „XX” εμφανίζεται ως διψήφιος αριθμός, π.χ. ΣΜ 01 και προβάλλει τον χώρο αποθήκευσης.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να αποθηκεύσετε μόνο μετρήσεις, για τις οποίες έχετε δώσει έναν κωδικό.
 - Εάν, κατά την εισαγωγή, πατήσετε λάθος κωδικό, μπορείτε να αλλάξετε τον κωδικό μόνο πριν την αποθήκευση, καταχωρώντας τον εκ νέου. Μια μετέπειτα αλλαγή δεν είναι δυνατή.
- 3) Απομακρύνετε τώρα το τρόφιμο από τη ζυγαριά και τοποθετήστε το επόμενο στην πλάκα ζυγίσματος **1**.
 - 4) Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για να αποθηκεύσετε και άλλες διατροφικές ποσότητες. Μετά από κάθε περαιτέρω αποθήκευση, ο αριθμός αλληλουχίας της ένδειξης καταγραφέα τιμών μέτρησης **10** αυξάνεται κατά έναν. Ο τελευταίος κάθε φορά αριθμός αλληλουχίας προβάλλεται.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η μνήμη χωράει έως 99 μετρήσεις. Στη συνέχεια, δεν αποθηκεύεται άλλη μέτρηση και αναβοσβήνει η ένδειξη «M99» στην ένδειξη καταγραφέα τιμών μέτρησης 14.
Για να μπορείτε να αποθηκεύσετε περαιτέρω μετρήσεις, διαγράψτε τα αποθηκευμένα δεδομένα, πατώντας το πλήκτρο **MC 5**. Η ένδειξη M99 σβήνει.
- Λάβετε υπόψη ότι πατώντας το πλήκτρο **MC 5** διαγράφονται όλες οι τιμές μέτρησης που είχαν αποθηκευτεί προηγουμένως.
- Εάν το άθροισμα ενός αποθηκευμένου βάρους, διατροφικής τιμής ή ενεργειακής αξίας υπερβαίνει τη μέγιστη τιμή, στην οθόνη 3 προβάλλεται σε εκείνο το σημείο η ένδειξη „0-ld“. Η ένδειξη „ΣΜ“ και τα δύο ψηφία της τελευταίας διαδικασίας αναβοσβήνουν, υποδεικνύοντας ότι δεν μπορούν να αποθηκευτούν άλλες μετρήσεις.
Ισχύουν οι παρακάτω μέγιστες τιμές:

Βάρος	99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (Πρωτεΐνες)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (Λιπαρά)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (Υδατάνθρακες)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (Μονάδες υδατανθράκων)	999,99
KJ (Χιλιοτζάουλ)	99999
KCAL (Χιλιοθερμίδες)	99999
CHOL (Χοληστερόλη)	9999,9 mg / 0,352 oz

Προβολή προστιθέμενων τιμών μέτρησης

Μπορείτε να εμφανίσετε ανά πάσα στιγμή τις τιμές μέτρησης που έχουν προστεθεί.

- 1) Πιέστε το πλήκτρο **MR 6**. Εμφανίζονται για περ. 10 δευτερόλεπτα τα αθροίσματα όλων των αποθηκευμένων τιμών μέτρησης.
- 2) Εάν δεν πατηθεί κανένα πλήκτρο για περ. 10 δευτερόλεπτα, η ζυγαριά επιστρέφει στη λειτουργία ζύγισης.

Διαγραφή αποθηκευμένων τιμών μέτρησης

Εάν θέλετε να διαγράψετε τις αποθηκευμένες τιμές μέτρησης, πιέστε το πλήκτρο **MC 5**. Η ένδειξη του τελευταίου αριθμού αλληλουχίας σβήνει και όλες οι τιμές μέτρησης έχουν διαγραφεί.

Αποθήκευση προσωπικών κωδικών

Μπορείτε να καταχωρήσετε τις διατροφικές τιμές και την ενεργειακή αξία περαιτέρω τροφίμων στη συσκευή, να τους εκχωρήσετε έναν κωδικό και να τις αποθηκεύσετε στις κενές θέσεις αποθήκευσης κατά την παράδοση, 800 - 999. Οι τιμές που καταχωρείτε αναφέρονται σε 100 γρ. έκαστου τροφίμου.

Βρίσκετε τις διατροφικές τιμές των τροφίμων στις εκάστοτε συσκευασίες ή στην εξειδικευμένη βιβλιογραφία.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- 1) Πατήστε το πλήκτρο **ON/OFF** ⑨, για να ενεργοποιήσετε τη ζυγαριά.
Η οθόνη ③ προβάλλει όλες τις ενδείξεις για περ. 2 δευτερόλεπτα.
- 2) Πιέστε το πλήκτρο **MR** ⑥ και το πλήκτρο **UNIT** ⑧ ταυτόχρονα για περ. 3 δευτερόλεπτα, ώσπου να αναβοσβήνει η ένδειξη „Code 800” στην ένδειξη του κωδικού τροφίμου ⑮.
- 3) Μέσω των αριθμητικών πλήκτρων ④ καταχωρίστε έναν κωδικό μεταξύ 800 και 999, στον οποίο θέλετε να αποθηκεύσετε τις διατροφικές τιμές και την ενεργειακή αξία για ένα νέο τρόφιμο.
- 4) Επιβεβαιώστε την καταχώριση του κωδικού αριθμού πατώντας το πλήκτρο **MR** ⑥. Τώρα, ο νέος κωδικός αριθμός εμφανίζεται συνεχώς και η ένδειξη PROT αναβοσβήνει στις ενδείξεις διατροφικών τιμών/ενεργειακής αξίας ⑬. Καταχωρίστε την τιμή για την περιεκτικότητα πρωτεΐνης σε γραμμάρια (ανά 100 g τροφίμου) με 2 δεκαδικά ψηφία μέσω των αριθμητικών πλήκτρων ④.
- 5) Επιβεβαιώστε την καταχώριση πατώντας το πλήκτρο **MR** ⑥. Η ένδειξη FAT αναβοσβήνει στις ενδείξεις διατροφικών τιμών/ενεργειακής αξίας ⑬. Καταχωρίστε την τιμή για την περιεκτικότητα λιπαρών σε γραμμάρια (ανά 100 g τροφίμου) με 2 δεκαδικά ψηφία μέσω των αριθμητικών πλήκτρων ④.
- 6) Επιβεβαιώστε την καταχώριση πατώντας το πλήκτρο **MR** ⑥. Η ένδειξη CARB αναβοσβήνει στις ενδείξεις διατροφικών τιμών/ενεργειακής αξίας ⑬. Καταχωρίστε την τιμή για τους υδατάνθρακες σε γραμμάρια (ανά 100 g τροφίμου) με ένα δεκαδικό ψηφίο μέσω των αριθμητικών πλήκτρων ④.
- 7) Επιβεβαιώστε την καταχώριση πατώντας το πλήκτρο **MR** ⑥. Η ένδειξη KCAL αναβοσβήνει στις ενδείξεις διατροφικών τιμών/ενεργειακής αξίας ⑬. Καταχωρίστε την τιμή για τις χιλιοθερμίδες (ανά 100 g τροφίμου) μέσω των αριθμητικών πλήκτρων ④.
- 8) Επιβεβαιώστε την καταχώριση πατώντας το πλήκτρο **MR** ⑥. Η ένδειξη CHOL αναβοσβήνει στις ενδείξεις διατροφικών τιμών/ενεργειακής αξίας ⑬. Καταχωρίστε την τιμή για την περιεκτικότητα χοληστερόλης σε χιλιοστόγραμμα (ανά 100 g τροφίμου) μέσω των αριθμητικών πλήκτρων ④.
- 9) Πιέστε το πλήκτρο **MR** ⑥, για να ολοκληρώσετε την καταχώριση των διατροφικών τιμών και της ενεργειακής αξίας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν, μετά την καταχώριση μίας τιμής, εμφανίζεται η ένδειξη «E» στην οθόνη ❸, η τιμή ήταν πολύ υψηλή. Μπορούν να καταχωριστούν οι ακόλουθες μέγιστες τιμές:

PROT (Πρωτεΐνες)	500,00 g
FAT (Λιπαρά)	500,00 g
CARB (Υδατάνθρακες)	500,0 g
KCAL (Χιλιοθερμίδες)	5000
CHOL (Χοληστερόλη)	5000 mg

- ▶ Οι τιμές για χιλιοτσάουλι και μονάδες υδατανθράκων υπολογίζονται αυτόματα από τις καταχωρίσεις σας.

Στην ένδειξη διατροφικών τιμών/ενεργειακής αξίας 1❹ εμφανίζονται όλες οι τιμές και το τρόφιμο έχει πλέον αποθηκευτεί στον επιλεγμένο κωδικό.

- 10) Επαναλάβετε τα βήματα 2) - 9) εάν θέλετε να καταχωρήσετε και άλλους κωδικούς.
- 11) Καταχωρήστε το τρόφιμο στο εκάστοτε πεδίο του πίνακα τροφίμων στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μπορείτε να επεγγράψετε πάλι έναν ήδη αποθηκευμένο από εσάς κωδικό, εκχωρώντας απλά τον κωδικό εκ νέου και αποθηκεύοντας τις νέες διατροφικές τιμές σε αυτό τον κωδικό.
- ▶ Για να διακόψετε την αποθήκευση των δικών σας κωδικών, πιάστε το πλήκτρο **ON/OFF** ❶, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Αλλαγή των μπαταριών

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί πλέον αξιόπιστα, η οθόνη ❸ δεν είναι ευανάγνωστη ή/και εμφανίζεται η ένδειξη «Lo», οι μπαταρίες έχουν αδειάσει και πρέπει να τις αντικαταστήσετε με νέες ίδιου τύπου.

- 1) Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών ❷, αφαιρέστε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες και απορρίψτε τις με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
- 2) Τοποθετήστε δύο νέες μπαταρίες κερματοειδούς στοιχείου 3 V τύπου CR2032 σύμφωνα με την αναφερόμενη στη θήκη μπαταριών ❷ πολικότητα.
- 3) Κλείστε τη θήκη μπαταριών ❷. Το κάλυμμα της θήκης μπαταριών πρέπει να ασφαλίσει με ήχο.

Καθαρισμός και φροντίδα

ΠΡΟΣΟΧΗ

Βεβαιωθείτε ότι δεν θα φτάσουν υγρά στη ζυγαριά!

Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά και εκτριπτικά μέσα.

Αυτό μπορεί να διαβρώσουν την επιφάνεια της συσκευής.

- Για λεπτομερή καθαρισμό, απομακρύνετε την πλάκα ζυγίσματος ❶, περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα και αφαιρώντας την.
- Καθαρίστε τη ζυγαριά και την πλάκα ζυγίσματος ❶ με ένα βρεγμένο πανί και στεγνώστε τις με ένα πανί χωρίς χνούδια.
Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε στο πανί ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό με απορρυπαντικό, απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό.
- Μετά τον καθαρισμό, βιδώστε ξανά την πλάκα ζυγίσματος ❶ στη βίδα της ζυγαριάς.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.

Εφόσον είναι δυνατό χωρίς να καταστραφεί η παλιά συσκευή, αφαιρέστε τις παλιές μπαταρίες ή τους συσσωρευτές πριν από την παράδοση της παλιάς συσκευής για απόρριψη και παραδώστε τις σε ξεχωριστό σημείο συλλογής. Στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η αφαίρεση των τοποθετημένων συσσωρευτών, κατά την απόρριψη πρέπει να δηλώσετε ότι η συσκευή περιέχει συσσωρευτή.

Απόρριψη μπαταριών



Οι μπαταρίες/οι συσσωρευτές θεωρούνται ειδικά απόβλητα και, συνεπώς, πρέπει να απορρίπτονται με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο από τους αντίστοιχους φορείς (αντιπρόσωποι, ειδικοί έμποροι, δημόσιες δημοτικές υπηρεσίες, επιχειρήσεις διάθεσης). Οι μπαταρίες/οι συσσωρευτές μπορεί να περιέχουν τοξικά βαρέα μέταλλα.

Τα βαρέα μέταλλα επισημαίνονται με γράμματα με τα εξής σύμβολα: Cd = Κάδμιο, Hg = Υδράργυρος, Pb = Μόλυβδος.

Συνεπώς, μην απορρίπτετε τις μπαταρίες/τους συσσωρευτές στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδίδετέ τις σε ξεχωριστά σημεία συλλογής.

Επιστρέψτε τις μπαταρίες/τους συσσωρευτές μόνο σε αποφορτισμένη κατάσταση.

Παράρτημα

Τεχνικές πληροφορίες

Παροχή ρεύματος	2x Κερατοειδή στοιχεία, CR2032 == 2 x 3 V (Συνεχές ρεύμα) Μπαταρίες λιθίου
Μέγ. φορτίο	5 κιλά 11 lb
Ένδειξη σε βήματα 1 g - / 0,05 oz	
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Σέρβις**Σέρβις Ελλάδα**

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr**Σέρβις Κύπρος**

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 498411_2204

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Κωδικοί τροφίμων

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Λόγω ανεπαρκών αποτελεσμάτων μελετών και αποκλίνουσας σύνθεσης των τροφίμων με ζωικά λίπη διαφόρων παραγωγών, οι τιμές χοληστερόλης σε ορισμένα προϊόντα κρέατος στη ζυγαριά δεν είναι καταχωρημένες και προβάλλονται με «-»». Αυτά τα τρόφιμα έχουν τη σήμανση *.
- Μπορείτε σε αυτή την περίπτωση να βρείτε τις τιμές χοληστερόλης στις πληροφορίες του κατασκευαστή.

Γάλα		
000	Γάλα βουβαλιού*	
001	Γάλα γαϊδουριού*	
002	Γάλα θηλάζουσας μητέρας	Μητρικό γάλα
003	Προ-μεταβατικό γάλα θηλάζουσας μητέρας*	2η - 3η ημέρα μετά τον τοκετό
004	Μεταβατικό γάλα θηλάζουσας μητέρας	Μεταβατικό γάλα 6-10 ημέρες μετά τον τοκετό
005	Γάλα καμήλας*	
006	Γάλα αγελάδας	Πλήρες γάλα (μη επεξεργασμένο γάλα, γάλα εγγυημένης ποιότητας)
007	Γάλα αγελάδας	Γάλα κατανάλωσης τουλ. 3,5% λιπαρά
008	Γάλα αγελάδας	Φτωχό σε λιπαρά τουλ. 1,5% μέγ. 1,8% λιπαρά
009	Γάλα αγελάδας	Άπαχο γάλα (Αποβουτυρωμένο γάλα)
010	Γάλα αγελάδας	Παστερίωση σε υπερυψηλή θερμοκρασία

011	Γάλα αγελάδας	Αποστειρωμένο γάλα
012	Πρόβειο γάλα*	
013	Γάλα φοράδας*	
014	Κατσικίσιο γάλα	
Προϊόντα γάλακτος		
015	Συμπυκνωμένο γάλα	τουλ. 7,5 % λιπαρά
016	Συμπυκνωμένο γάλα	τουλ. 10 % λιπαρά
017	Συμπυκνωμένο γάλα	ζαχαρούχο
018	Συμπυκνωμένο άπαχο γάλα	ζαχαρούχο
019	Ολικώς αφυδατωμένο πλήρες γάλα	Σκόνη πλήρους γάλακτος
020	Ολικώς αφυδατωμένο άπαχο γάλα	Σκόνη άπαχου γάλακτος
021	Κρέμα	Γάλα πλούσιο σε λιπαρά τουλ. 10% λιπαρά
022	Κρέμα	Κρέμα σαντιγί, τουλ. 30% λιπαρά
023	Κρέμα, ξινή	Όξινη κρέμα
024	Ξινόγαλο	

025	Αποξηραμένο ξινόγαλο	Σκόνη ξινόγαλου
026	Τυρόγαλο	γλυκό
027	Αποξηραμένο τυρόγαλο	Σκόνη τυρόγαλου
028	Γιαούρτι	τουλ. 3,5% λιπαρά
029	Γιαούρτι	Φτωχό σε λιπαρά τουλ. 1,5% μέγ. 1,8% λιπαρά
030	Γιαούρτι	άπαχο μέγ. 0,3% λιπαρά
031	Γιαούρτι με φρούτα	με πλήρη λιπαρά
032	Γιαούρτι με φρούτα	χωρίς λιπαρά
033	Γιαούρτι με φρούτα	άπαχο
034	Κεφίρ	
Τυρί/Λευκό τυρί κουάρκ		
035	Τυρί Απεντσέλ	20% λιπαρά επί ξηρού
036	Τυρί Απεντσέλ	50% λιπαρά επί ξηρού
037	Τυρί Μπελ Παέζε	
038	Τυρί Μπρι	Παχύ τυρί Μπρι 50% λιπαρά επί ξηρού
039	Τυρί Butterkäse	50% λιπαρά επί ξηρού
040	Τυρί Καμαμπέρ	30% λιπαρά επί ξηρού
041	Τυρί Καμαμπέρ	40% λιπαρά επί ξηρού
042	Τυρί Καμαμπέρ	45% λιπαρά επί ξηρού
043	Τυρί Καμαμπέρ	50% λιπαρά επί ξηρού

044	Τυρί Καμαμπέρ	60% λιπαρά επί ξηρού
045	Τυρί Cheshire	Τυρί Τσένταρ 50% λιπαρά επί ξηρού
046	Τυρί Κότατζ	Τυρί Κότατζ
047	Τυρί Ένταμ	30% λιπαρά επί ξηρού
048	Τυρί Ένταμ	40% λιπαρά επί ξηρού
049	Τυρί Ένταμ	45% λιπαρά επί ξηρού
050	Τυρί Edelpilz	50% λιπαρά επί ξηρού
051	Τυρί Εμεντάλ	45% λιπαρά επί ξηρού
052	Τυρί Φέτα	45% λιπαρά επί ξηρού
053	Νωπό τυρί	Αφρόγαλα 50% λιπαρά επί ξηρού
054	Νωπό τυρί	τουλ. 60%, μέγ. 85% λιπαρά επί ξηρού
055	Τυρί Γκορκο-ντζόλα	
056	Τυρί Γκούντα	45% λιπαρά επί ξηρού
057	Τυρί Gruyère	Τυρί Gruyère
058	Τυρί Limburger	20% λιπαρά επί ξηρού
059	Τυρί Limburger	40% λιπαρά επί ξηρού
060	Τυρί Μοτσαρέλα	
061	Τυρί Münster	45% λιπαρά επί ξηρού
062	Τυρί Münster	50% λιπαρά επί ξηρού
063	Τυρί Παρμεζάνα	36,6% λιπαρά επί ξηρού

064	Τυρί Προβολόνε	
065	Τυρί Ρικότα	
066	Τυρί Romadur	20% λιπαρά επί ξηρού
067	Τυρί Romadur	30% λιπαρά επί ξηρού
068	Τυρί Romadur	40% λιπαρά επί ξηρού
069	Τυρί Romadur	45% λιπαρά επί ξηρού
070	Τυρί Romadur	50% λιπαρά επί ξηρού
071	Τυρί Ροκφόρ*	
072	Τυρί από ξυνόγαλο	Τυρί Harzer, Mainzer, Handkäse από ξυνόγαλο, κυλινδρικό τυρί Stangenkäse από ξυνόγαλο μέγ. 10% λιπαρά επί ξηρού
073	Τυρί τύπου κουάρκ Schichtkäse	10% λιπαρά επί ξηρού
074	Τυρί τύπου κουάρκ Schichtkäse	20% λιπαρά επί ξηρού
075	Τυρί τύπου κουάρκ Schichtkäse	40% λιπαρά επί ξηρού Τυρί Sahneschichtkäse
076	Μαλακό τυρί	45% λιπαρά επί ξηρού
077	Μαλακό τυρί*	60% λιπαρά επί ξηρού Κρέμα τυριού
078	Τυρόπηγμα	άπαχο
079	Τυρόπηγμα	20% λιπαρά επί ξηρού
080	Τυρόπηγμα	40% λιπαρά επί ξηρού Τυρόπηγμα με κρέμα

081	Τυρί Tilsiter	30% λιπαρά επί ξηρού
082	Τυρί Tilsiter	45% λιπαρά επί ξηρού
Αυγά		
083	Αυγό πάπιας*	Περιεχόμενο ολόκληρου αυγού
084	Αβγό κότας	Περιεχόμενο ολόκληρου αυγού
085	Κρόκος αβγού κότας	Υγρός κρόκος αβγού
086	Ασπράδι αβγού	Υγρό ασπράδι, λευκό αβγού
087	Αβγό κότας	Περιεχόμενο ολόκληρου αβγού, αποξηραμένο, αποξηραμένο πλήρες αβγό
088	Κρόκος αβγού κότας	αποξηραμένος, αποξηραμένος κρόκος
089	Ασπράδι αβγού κότας	αποξηραμένο, αποξηραμένο ασπράδι
Λιπαρά		
090	Βούτυρο	Βούτυρο από γλυκιά κρέμα και βούτυρο από όξινη κορυφή
091	Βούτυρο τετηγμένο	
092	Λίπος χήνας*	
094	Πρόβειο λίπος	Πρόβειο λίπος, στερεό
095	Λάδι ρέγγας	
096	Λίπος πουλερικών	

097	Φουντουκέλαιο *	
098	Βόειο λίπος	
099	Χοιρινό λίπος	
100	Βαμβακέλαιο	Βαμβακέλαιο, ραφιναρισμένο
101	Αραχιδέλαιο	Αραχιδέλαιο, ραφιναρισμένο
102	Βούτυρο της βασίας της βουτυρώδους illipe	
103	Βούτυρο κακάου	
104	Λίπος καρύδας	ραφιναρισμένο
105	Έλαιο από κολοκύθες	
106	Λινέλαιο	
107	Αραβοσιτέλαιο	Καλαμποκέλαιο
108	Παπαρουνέλαιο	
109	Ελαιόλαδο	
110	Λίπος σπέρματος ελαϊδας	ραφιναρισμένο
111	Φοινικέλαιο	
112	Λάδι αγριογογγύλης	Κραμβέλαιο, ραφιναρισμένο
113	Καρθαμέλαιο	Καρθαμέλαιο
114	Σουσαμέλαιο	ραφιναρισμένο
115	Λίπος βουρυτοσπέρμου	Λίπος βουρυτοσπέρμου
116	Σογιέλαιο	ραφιναρισμένο
117	Ηλιέλαιο	ραφιναρισμένο
118	Γιγάρτέλαιο	
119	Καρυδέλαιο	
120	Έλαιο φύτρων σίτου	
121	Πάστα αραχίδων	Φυστικοβούτυρο
122	Ημίπαχο βούτυρο	από βούτυρο πρώτης ποιότητας

123	Μαργαρίνη	Στάνταρ μαργαρίνη
124	Μαργαρίνη	Φυτική μαργαρίνη
125	Μαργαρίνη	Μαργαρίνη διαιτηής
126	Μαργαρίνη	Ημιαποβουτυρωμένη μαργαρίνη
Κρέας		
127	Πρόβειο κρέας	Κρέας, φιλέτο
128	Πρόβειο κρέας *	Στήθος
129	Πρόβειο κρέας *	Ωμοπλάτη, ώμος
130	Πρόβειο κρέας	Μπούτι, πίσω μπούτι
131	Πρόβειο κρέας *	Μπριζόλα
132	Πρόβειο κρέας *	Φιλέτο
133	Καρδιά από πρόβατο	
134	Μυαλό από πρόβατο	
135	Πρόβειο συκώτι	
136	Πρόβειος πνεύμονας	
137	Πρόβεια σπλήνα *	
138	Πρόβειο νεφρό	
139	Πρόβεια γλώσσα	
140	Αρνίσιο κρέας	σκέτο κρέας
141	Αρνίσιο κρέας	Λιπώδης ιστός ανάμεσα στους μύες
142	Αρνίσιο κρέας	υποδόριος λιπώδης ιστός
143	Αρνίσιο κρέας	Στήθος
144	Αρνίσιο κρέας	Κιλότο χωρίς κόκαλα

145	Αρνίσιο κρέας	Μπριζόλα με επικάλυψη λίπους
146	Αρνίσιο κρέας	Αυχένας
147	Αρνίσιο κρέας	Λαγόνι
148	Αρνίσιο κρέας	Τρανς, χωρίς κόκαλα
149	Αρνίσιο κρέας	Πλάτη χωρίς επικάλυψη λίπους
150	Αρνίσιο κρέας	Ώμος χωρίς κόκαλα
151	Αρνίσιο κρέας	Νουά χωρίς κόκαλα
152	Μοσχαρίσιο κρέας	σκέτο κρέας
153	Μοσχαρίσιο κρέας	Στήθος
154	Μοσχαρίσιο κρέας	Ωμοπλάτη, ώμος
155	Μοσχαρίσιο κρέας	Φιλέτο
156	Μοσχαρίσιο κρέας	Λαιμός, αυχένας με κόκαλο
157	Μοσχαρίσιο κρέας	Κότσι με κόκαλο
158	Μοσχαρίσιο κρέας	Μπούτι, πίσω μπούτι, με κόκαλο
159	Μοσχαρίσιο κρέας	Μοσχαρίσια πλάτη, κόντρα φιλέτο με κόκαλο
160	Γλυκάδια*	Θύμος αδένας
161	Μοσχαρίσιο στομάχι*	Μοσχαρίσιος πατσάς, παραγεμισμένα έντερα
162	Μοσχαρίσια καρδιά*	
163	Μοσχαρίσιο μυαλό	
164	Μοσχαρίσιο συκώτι	

165	Μοσχαρίσιος πνεύμονας*	
166	Μοσχαρίσια σπλήνα*	
167	Μοσχαρίσιο νεφρό	
168	Μοσχαρίσια γλώσσα*	
169	Βοδινό κρέας	σκέτο κρέας
170	Βοδινό κρέας	Λιπώδης ιστός ανάμεσα στους μύες
171	Βοδινό κρέας	υποδόριος λιπώδης ιστός
172	Βοδινό κρέας	Στήθος, χοντρό τεμάχιο στήθους
173	Βοδινό κρέας	Ωμοπλάτη, ώμος
174	Βοδινό κρέας	Φιλέτο
175	Βοδινό κρέας	Κόντρα μπριζόλα, οσφυϊκή και οπίσθια θωρακική μοίρα, σβέρκος, κότσι
176	Βοδινό κρέας	Κιλότο, μηρός με λεκάνη
177	Βοδινό κρέας	Αυχένας, σπάλα, λαιμός
178	Βοδινό κρέας	Τρανς
179	Βοδινό κρέας	Ροστσιφι, φιλέτο
180	Βοδινό κρέας	Νουά
181	Αίμα βοδιού	
182	Καρδιά βοδιού	
183	Συκώτι βοδιού	
184	Πνεύμονας βοδιού	
185	Σπλήνα βοδιού*	
186	Νεφρό βοδιού	
187	Γλώσσα βοδιού	

188	Χοιρινό κρέας	σκέτο κρέας
189	Χοιρινό κρέας	Λιπώδης ιστός ανάμεσα στους μύες
190	Χοιρινό κρέας	υποδόριος λιπώδης ιστός
191	Χοιρινό κρέας	Κοιλιά
192	Χοιρινό κρέας	Ωμοπλάτη με κόκαλα, ώμος, σπάλα, χεράκι
193	Χοιρινό κρέας	Φιλέτο
194	Χοιρινό κρέας	Ποδαράκι, κότσι
195	Χοιρινό κρέας	Αυχένας, σπάλα
196	Χοιρινό κρέας	Μπριζόλα με κόκαλο
197	Χοιρινό κρέας	Τρανς, κρέας σνίτσελ
198	Λαρδί*	Λαιμός, φρέσκο
199	Αίμα χοιρινού	
200	Καρδιά χοιρινού	
201	Μυαλό χοιρινού	
202	Χοιρινό συκώτι	
203	Χοιρινός πνεύμονας	
204	Χοιρινή σπλήνα*	
205	Χοιρινό νεφρό	
206	Χοιρινή γλώσσα	
207	Κρέας από κουνέλι	Φέτα με κόκαλο
208	Κρέας αλόγου*	Φέτα
209	Κατσίκισιο κρέας	Φέτα
210	Κατσίκισιο κρέας	Φιλέτο, κρέας
Προϊόντα κρέατος (εκτός λουκάνικου)		
211	Κρέας Bündner*	Κρέας Bündner
212	Κορνμπιφ*	αμερικάνικο

213	Κορνμπιφ*	γερμανικό
214	Εκχύλισμα κρέατος*	
215	Κρέας κολατσιού*	
216	Ζελατίνη	Εδώδιμη ζελατίνα
217	Βοδινός κιμάς*	
218	Βοδινό κρέας*	σε κονσέρβες
219	Κιμάς*	Ταρτάρ
220	Χοιρινό κρέας*	σε κονσέρβες, χοιρινό στο δικό του χυμό
221	Χοιρινό κρέας	σε κονσέρβες, κρέας διατηρούμενο σε δοχείο
222	Χοιρινό κρέας*	Αλίπαστο και καπνιστό χοιρινό
223	Χοιρινός κιμάς*	
224	Χοιρινό μπέικον	βρασμένο, βραστό ζαμπόν
225	Χοιρινό μπέικον*	σε κονσέρβες
226	Χοιρινή κοιλιά*	καπνιστή
227	Λαρδί*	με λωρίδες, μπέικον, χοιρινή κοιλιά
Αλλαντικά		
228	Σαλάμι Cabanossi	
229	Χωριάτικο λουκάνικο*	πολωνικό
230	Μορταντέλα*	
231	Σαλάμι μπύρας*	
232	Μεγάλο λουκάνικο Φρανκφούρτης*	
233	Λουκάνικο Cervelat*	

234	Λουκάνικα σε κονσέρβα*	Βραστά λουκάνικα	252	Αλλαντικό Mettwurst*	χοντρό
235	Κρεατόπαστα*	Αλλαντικό από συκώτι	253	Μορταντέλα*	
236	Χοιρινό λουκάνικο*		254	Αλλαντικό Münchner Weißwurst*	
237	Λουκανικάκια Φρανκφούρτης		255	Αλλαντικό Plockwurst*	
238	Αλλαντικό Gelbwurst*	Βαυαρικό λουκάνικο	256	Αλλαντικό Presskopf*	Αλλαντικό Presssack
239	Καπνιστό αλλαντικό Göttinger*	Λουκάνικο ψημένο	257	Βραστό λουκάνικο, κόκκινο*	Είδος πηχτής, κόκκινη
240	Αλλαντικό Jagdwurst*		258	Αλλαντικό Presswurst, λευκό*	Είδος πηχτής, λευκή
241	Μοσχαρίσιο λουκάνικο Kalbsbratwurst*		259	Λουκάνικο Regensburger*	
242	Αλλαντικό από μοσχαρίσιο συκώτι Kalbskäse*		260	Λουκάνικο αίματος*	Λουκάνικο αίματος
243	Λουκάνικο από μοσχαρίσιο συκώτι*		261	Λουκάνικο αίματος*	Τύπου Thüringer
244	Μεγάλο λουκάνικο Φρανκφούρτης Knackwurst*		262	Σαλάμι*	γερμανικό
245	Σαλάμι Landjäger*		263	Τύπος μορταντέλας*	εκλεκτή
246	Πατέ συκωτιού*		264	Λουκάνικο χοιρινό για ψήσιμο*	
247	Λουκάνικο από συκώτι*	χοντρό	265	Λουκάνικα Βιέννης*	
248	Λουκάνικο από συκώτι*	Σπιτική συνταγή	266	Αλλαντικό Zungenwurst*	
249	Αλλαντικό Leberpresssack*		Κυνήγι		
250	Βραστό λευκό λουκάνικο Lyoner*		267	Λαγός	Φέτα
251	Αλλαντικό Mettwurst*	Αλλαντικό Braunschweiger Mettwurst	268	Κρέας ελαφιού	Φέτα
			269	Κρέας από ζαρκάδι*	Μπούτι, πίσω μπούτι
			270	Κρέας από ζαρκάδι*	Πλάτη
			271	Κρέας αγριογούρουνου	Φέτα

Πουλερικά		
272	Πάπια	Φέτα
273	Φασιανός*	Φέτα, με δέρμα, χωρίς κόκαλα
274	Χήνα	Φέτα
275	Κοτόπουλο	Ψητό κοτόπουλο, φέτα
276	Κοτόπουλο*	Κοτόπουλο για σούπα, φέτα
277	Κοτόπουλο	Στήθος με πέτσα
762	Κοτόπουλο	Στήθος χωρίς πέτσα, Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου
278	Κοτόπουλο	Πίσω μούτι με δέρμα, χωρίς κόκαλα
279	Κοτόπουλο	Καρδιά
280	Κοτόπουλο	Συκώτι
281	Περιστερί	Φέτα, με δέρμα και κόκαλα
282	Γαλοπούλα	Πλήρως ανεπτυγμένο ζώο, φέτα, με πέτσα
283	Γαλοπούλα*	Νέο ζώο, φέτα, με πέτσα
284	Γαλοπούλα	Στήθος χωρίς πέτσα
285	Γαλοπούλα	Μπούτι, πίσω μούτι, χωρίς δέρμα και κόκαλα
286	Ορτύκι*	Φέτα χωρίς δέρμα και κόκαλα
Ψάρια (αλμυρού νερού)		
287	Πεσκαντρίτσα	Βατραχόψαρο
288	Μουρούνα*	
289	Εσκολάρ*	
290	Τσιπούρα	Τσιπούρα

291	Κεντρόνι	Κεντρόνι
292	Καλκάνι	
293	Γρεναδιέρος*	
294	Χάλιμπατ	Χάλιμπατ του Ατλαντικού
295	Μαύρο χάλιμπατ*	Μαύρο χάλιμπατ
296	Ρέγγα	Ατλαντικός
297	Ρέγγα	Ρέγγα Βαλτικής
298	Σπέρμα αρσενικής ρέγγας*	Γόννοι, αρσενικοί
299	Αυγά ρέγγας*	Γόννοι, θηλυκοί
300	Χριστόψαρο*	Χριστόψαρο
301	Μπακαλιάρος	Μπακαλιάρος
302	Λυκόψαρο	Λυκόψαρο
303	Χωματίδα*	
304	Μαύρος μπακαλιάρος, μαυροπολλάκιος	Μαύρος μπακαλιάρος
305	Ποντικόψαρο*	
306	Λεμονόγλωσσα*	
307	Μπρόσμιος	Μπρόσμε
308	Σκουμπρί	
309	Κέφαλος	
310	Λοχίας κοκκινομπαρμπούνη*	
311	Σελάχι*	
312	Κοκκινόψαρο	Κοκκινόψαρο
313	Καλκάνι	Καλκάνι
314	Γαύρος*	
315	Σαρδέλα*	
316	Μπακαλιάρος	
317	Γλώσσα	
318	Ξιφίας	
319	Μπακαλιάρος*	Ευρώπη

320	Μπακαλιάρος της Αλάσκας *	
321	Γλώσσα	
322	Παπαλίνα *	
323	Καλκάνι	
324	Επερλάνος	
325	Σαυρίδι *	Σαυρίδι
326	Οξύρυγχος *	
327	Τόνος *	
Ψάρια (γλυκού νερού)		
328	Χέλι	
329	Ποταμόπερκα	Ποταμόπερκα
330	Λεστίες *	Πλατάνι
331	Πέστροφα	Ιριδιζουσα πέστροφα
332	Τούρνα	
333	Κυπρίνος	
334	Σολομός	
335	Ρυγχοκορέγονος *	Λιμνόρεγγα
336	Γλήνι *	
337	Γουλιανός	Γουλιανός
338	Ποταμολάβρακο *	
Οστρακόδερμα/ Μαλάκια		
339	Στρείδι	
340	Γαρίδα, πάνταλος	Σταχτογαρίδα, γαρίδα της Αρκτικής
341	Αστακογαρίδα	
342	Ποταμοκαραβίδα	Ποταμοκαραβίδα
343	Κριλ *	Ανταρκτική
344	Αστακός	

345	Μύδι	Μύδι
346	Χτένι	Τηγανάκι
347	Αχιβάδα *	Αλιώπιδά
348	Χελώνα *	
349	Πίνα	Αχιβάδα
350	Χταπόδι	
351	Σαλιγκάρι *	
Προϊόντα ψαριού		
352	Χέλι *	καπνιστό
353	Τηγανιτή ρέγγα	
354	Καπνιστή ρέγγα	
355	Καλκάνι *	καπνιστό
356	Μαύρο χάλιμπατ *	καπνιστό
357	Ρέγγα *	σε πηχτή
358	Ρέγγα *	μαριναρισμένη, ρέγγα τουρσί
359	Λυκόψαρο *	Λυκόψαρο, καπνιστό
360	Χαβιάρι	γνήσιο, οξύρυγχου
361	Χαβιάρι υποκατάστατο *	Γερμανικό χαβιάρι
362	Παστός μπακαλιάρος *	
363	Κρέας καβουριού *	σε κονσέρβες
364	Σολομός *	Σολομός του Ατλαντικού, σε κονσέρβες
365	Σολομός *	Σολομός του Ατλαντικού, σε λάδι
366	Σκουμπρι *	καπνιστό
367	Νεαρή αλατισμένη ρέγγα *	

368	Κοκκινόψαρο *	καπνιστό
369	Ρέγγα τουρσί *	
370	Σαρδέλες	σε λάδι
371	Μπακαλιάρος *	καπνιστός
372	Καπνιστός σολομός *	
373	Μουγγρί *	καπνιστά τεμάχια από κεντρόνι
374	Μαύρος μπακαλιάρος *	καπνιστός
375	Μαύρος μπακαλιάρος *	σε λάδι, υποκατάστατο σολομού
376	Παπαλίνα *	καπνιστή
377	Παστό ψάρι *	
378	Τόνος	σε λάδι
379	Στικς ψαριού	
Δημητριακά		
Δημητριακά και αλεύρι		
380	Αμάραντος	Αμάραντος, σπόροι
381	Φαγόπυρο	σπόρος με μερική απόξεση περικαρπίου
382	Πλιγούρι	
383	Φαγόπυρο	Πλήρες αλεύρι
384	Σίτος σπέλτα	αποφλοιωμένος, ολόκληροι κόκκοι
385	Αλεύρι σίτου σπέλτα	Τύπος 630
386	Αλεύρι σίτου σπέλτα	Πλήρες αλεύρι
387	Κριθάρι	αποφλοιωμένο, ολόκληροι κόκκοι
388	Κόκκοι από κριθαράκι	
389	Πλιγούρι	
390	Χλωρός αποξηραμένος σίτος	Σίτος σπέλτα, όλυρα

391	Αλεύρι χλωρού αποξηραμένου σίτου	
392	Βρώμη	αποφλοιωμένη, ολόκληροι κόκκοι
393	Νιφάδες βρώμης	
394	Αδρό άλεσμα βρώμης	
395	Αλεύρι βρώμης	
396	Κεχρί	σπόρος με μερική απόξεση περικαρπίου
397	Καλαμπόκι	ολόκληροι κόκκοι
398	Νιφάδες καλαμποκιού	Κορνφλέϊκς, χωρίς ζάχαρη
399	Καλαμποκάλευρο	
400	Κινόα	Χηνοπόδιον η Κινόα
401	Ρύζι	μη γυαλισμένο
402	Ρύζι	γυαλισμένο
403	Ρύζι	γυαλισμένο, βρασμένο, στραγγισμένο
404	Ρυζάλευρο	
405	Σίκαλη	ολόκληροι κόκκοι
406	Αλεύρι σίκαλης	Τύπος 815
407	Αλεύρι σίκαλης	Τύπος 997
408	Αλεύρι σίκαλης	Τύπος 1150
409	Αλεύρι σίκαλης	Τύπος 1370
410	Χονδρό αλεύρι σίκαλης	Τύπος 1800
411	Σόργο	Σόργο
412	Τριτικάλε	
413	Σιτάρι	ολόκληροι κόκκοι
414	Σιμιγδάλι σίτου	
415	Αλεύρι σίτου	Τύπος 405

416	Αλεύρι σίτου	Τύπος 550
417	Αλεύρι σίτου	Τύπος 630
418	Αλεύρι σίτου	Τύπος 812
419	Αλεύρι σίτου	Τύπος 1050
420	Αλεύρι σίτου	Τύπος 1700
421	Φύτρο σίτου	
422	Πίτυρο σίτου	Βρώσιμο πίτυρο
423	Αλεύρι για πανάρισμα	
Ψωμί και ψωμάκια		
424	Ψωμάκια	Ψωμάκια
425	Ψωμί Γκράχαμ	Πολύσπορο ψωμί
426	Είδος φρυγανιάς	
427	Σικαλόψωμο	
428	Ψωμί σίκαλης	
429	Ανάμεικτο ψωμί σίκαλης	
430	Ανάμεικτο ψωμί σίκαλης	με πίτουρο
431	Ψωμί σίκαλης ολικής άλεσης	
432	Ψωμί από αλεύρι σίτου	Λευκό ψωμί
433	Ανάμεικτο ψωμί σίτου	
434	Ψωμί τοστ σίτου	
435	Ψωμί σίτου ολικής άλεσης	
Γλυκίσματα/Ζυμαρικά		
093	Ζυμαρικά	χωρίς αβγό
436	Ζυμαρικά με αυγά	Χυλοπίτες, μακαρόνια, σπαγγέτι κλπ.
437	Ζυμαρικά με αυγά	χυλοπίτες, βρασμένες, στραγγισμένες

438	Μπισκότα	Μπισκότα βουτύρου, σκληρά μπισκότα
439	Αλμυρά σπικς	Αλμυρά μπρέτσελ, μεγάλης διάρκειας
440	Στόλεν	Χριστουγεννιάτικο, με ρούμι, με πορτοκάλι, με καφέ κλπ.
441	Βάση τούρτας	
442	Φρυγανιά	χωρίς αυγά
443	Κέικ βουτύρου	Ζύμη με μαγιά
444	Τσιζκέικ	από ζύμη τάρτας
445	Σφολιάτα	Ωμό προϊόν
446	Μπισκότα τυριού	
Άμυλο		
447	Άμυλο πατάτας	
448	Άμυλο καλαμποκιού	
449	Άμυλο ρυζιού	
450	Άμυλο ταπιόκας	
451	Άμυλο σίτου	
452	Κορνφλάουρ	
Λαχανικά		
Βολβοί και ριζες		
453	Γλυκοπατάτα	Γλυκοπατάτα
454	Μανιόκα	Βολβός, μανιόκα, ταπιόκα
455	Μάραθο	Βολβός
456	Πατάτα	
457	Πατάτα	μαγειρεμένη, με φλούδα
458	Πατάτα	ψητή, με φλούδα

459	Νιφάδες πατάτας	Πουρές πατάτας, αποξηραμένο προϊόν
460	Μπάλες πατάτας	Μπάλες πατάτας, μαγειρεμένες, αποξηραμένο προϊόν
461	Μπάλες πατάτας	Μπάλες πατάτας, ωμές, αποξηραμένο προϊόν
462	Κροκέτες πατάτας	Αποξηραμένο προϊόν
463	Τηγανίτα από πατάτες	Τηγανίτα από πατάτες, αποξηραμένο προϊόν
464	Φέτες πατάτας	Τσιπς πατάτας, ψημένα σε λάδι, αλμυρά
465	Στικς πατάτας	Στικς πατάτας, ψημένα σε λάδι, αλμυρά
466	Σούπα πατάτας	Αποξηραμένο προϊόν
467	Πατάτες τηγανιτές	έτοιμες για κατανάλωση, ανάλατες
468	Γογγυλοκράμβη	
469	Κραμβογογγύλια	Κραμβογογγύλια, γουλι
470	Αγριορεπάνι	
471	Καρότο	Καρότο, καρότο το δαυκί
472	Καρότο	μαγειρεμένα, στραγγισμένα
473	Καρότο	αποξηραμένο
474	Καρότο	σε κονσέρβες
475	Χυμός καρότων	Χυμός καρότων
476	Πασινάκη	
477	Μαϊντανός	Πετροσέλινο το σαρκόρριζο

478	Ραπανάκι	
479	Ραπανάκι	
480	Κοκκινογούλι	Κοκκινογούλι
481	Χυμός από κοκκινογούλια	
482	Λαγόχορτο	
483	Λαγόχορτο	μαγειρεμένο, στραγγισμένο
484	Σέλινο	Σελινόριζα
485	Κολοकाσία η εδώδιμος	Κολοκασία η εδώδιμος
486	Ψευδοκολοκάσιο	Ψευδοκολοκάσιο
487	Ρέβα	Γογγύλι, ρέβα
488	Κόνδυλος της διοσκουρέας	Βολβός
Λάχανο, βλαστοί, άλλα λαχανικά		
489	Αγκινάρα	
490	Βλαστοί μπαμπού	
491	Σέλινο σε δέσμες	
492	Κουνουπίδι	
493	Κουνουπίδι	μαγειρεμένο, στραγγισμένο
494	Μπρόκολο	
495	Μπρόκολο	μαγειρεμένο, στραγγισμένο
496	Νεροκάρδαμο	
497	Αντίδι	
498	Λάχανο Πεκίνου	
499	Αντίδι	Αντίδι πλατύφυλλο
500	Βλαστοί μπιζελιών	
501	Λυκοτρίβολο	Λυκοτρίβολο
502	Μάραθος	Φύλλο, μάραθος

503	Κάρδαμο	
504	Ουλοκράμβη	Κατσαρό λάχανο
505	Σκόρδο	
506	Μαρούλι	
507	Βλαστοί φακής	
508	Φύλλα πικραλίδας	
509	Σέσκουλο	
510	Βλαστοί φασολιών Vigna Radiata	Βλαστοί φασολιών Vigna Radiata
511	Μαϊντανός	Φύλλο
512	Πράσο	Πράσο
513	Αντράκλα	
514	Ρήο	
515	Λαχανάκι Βρυξελλών	
516	Λαχανάκι Βρυξελλών	μαγειρεμένο, στραγγισμένο
517	Κόκκινο λάχανο	Κόκκινο λάχανο
518	Ξυνολάχανο	στραγγισμένο
519	Πρασουλίδα	
520	Βλαστοί σόγιας	
521	Σπαράγγια	
522	Σπαράγγια	μαγειρεμένα, σουρωμένα
523	Σπαράγγια	σε κονσέρβες
524	Σπανάκι	
525	Σπανάκι	μαγειρεμένο, στραγγισμένο
526	Σπανάκι	σε κονσέρβες
527	Χυμός από σπανάκι	
528	Λάχανο	Λάχανο
529	Λάχανο Μιλάνου	Λάχανο Σαβόι

530	Κρεμμύδι	
531	Κρεμμύδι	αποξηραμένο
Λαχανικά που καλλιεργούνται για τον καρπό		
532	Μελιτζάνα	Μελιτζάνα
533	Φασολάκια	Φασολάκια πράσινα
534	Φασολάκια	Φασολάκια, πράσινα, σε κονσέρβες
535	Φασολάκια	Φασολάκια, πράσινα, αποξηραμένα
536	Αγγούρι	
537	Αγγούρι	Αγγουράκια πίκλες, όξινη ζύμωση
538	Κολοκύθα	
539	Πιπεριές	Πιπεριά
540	Κολοκύθα	
541	Τομάτα	
542	Τομάτες	σε κονσέρβες
543	Πελτές τομάτας	
544	Χυμός τομάτας	Προϊόν
545	Κολοκύθι	Κολοκύθι
546	Γλυκό καλαμπόκι	Γλυκό καλαμπόκι
Άγρια βότανα/ Άγρια λαχανικά		
547	Βαρβαρέα η κοινή	Φύλλο, καρδամίνη
548	Σκόρδο το άγριο	Φύλλο
549	Επτάνευρο	Φύλλο
550	Γαλινσόγα η ολιγανθής	τριχοειδής, σημείο ανάπτυξης
551	Κοινή τσουκνίδα	Φύλλο

552	Χρυσολάχανο	Φύλλο
553	Αιγοπόδιο	Φύλλο, αιγοπόδιο
554	Άρκειο το μείζον	Φύλλο
555	Χαμοκισσός	Φύλλο
556	Χηνοπόδιο ο καλός Ερρίκος	Φύλλο
557	Κύμινο	Φύλλο
558	Κύμινο	Ρίζα
559	Μολόχα	Φύλλο
560	Ρόκα	
561	Οξαλίδα	Φύλλο
562	Πεντάνευρο	Φύλλο
563	Λαίμιο το λευκό	Φύλλο
564	Στελλάρια η μεσαία	Φύλλο
565	Τραγοπώνων ο λειμώνιος	Φύλλο
566	Πολύγονο το δύστροφο	Φύλλο
Ξηρά όσπρια/Ελαιούχοι σπόροι		
567	Δόλιχος η Σινική	δόλιχος η Σινική, σπόροι, αποξηραμένοι
568	Φασόλι	Κοινά φασόλια, σπόροι, άσπροι, αποξηραμένοι
569	Φασολάκια	Σπόροι, λευκοί, μαγειρεμένοι
570	Αρακάς	Λοβός και σπόρος, πράσινα
571	Αρακάς	Σπόροι, πράσινοι, μαγειρεμένοι, στραγγισμένοι
572	Αρακάς	Σπόροι, πράσινοι, σε κονσέρβες

573	Αρακάς	σπόροι, αποξηραμένοι
574	Φασόλι Γκόα	φασόλι ο νάνος, ψωφόκαρπος, σπόροι, αποξηραμένοι
575	Ρεβίθι	Σπόροι, πράσινοι
576	Ρεβίθι	σπόροι, αποξηραμένοι
577	Λινάρι	Λιναρόσπορος
578	Φασόλι της Λίμα	Φασόλι της Λίμα, κιτρινοφάσουλο, σπόροι, αποξηραμένοι
579	Φακή	σπόροι, αποξηραμένοι
580	Φακές	Σπόροι, μαγειρεμένοι
581	Παπαρούνα	Παπαρούνα οπίου, σπόροι, αποξηραμένοι
582	Φασόλι του είδους vigna radiata	σπόροι, αποξηραμένοι
583	Σουσάμι	σπόροι, αποξηραμένοι
584	Σπόρος σόγιας	σπόροι, αποξηραμένοι
585	Αλεύρι σόγιας	Με πλήρη λιπαρά
586	Γάλα σόγιας	
587	Ηλιάνθος	σπόροι, αποξηραμένοι
588	Αλεύρι σπόρων ηλιανθου	
589	Μπιζέλι Cajanus cajan	Μπιζέλι Cajanus cajan, σπόροι, αποξηραμένοι
590	Τοφού	
591	Φασόλι velu	Φασόλι velu, σπόροι, αποξηραμένοι

Μανιτάρι		
592	Πλευρωτός ο οστρεώδης	Πλευρωτός ο οστρεώδης
593	Μανιτάρι <i>leccinum scabrum</i>	
594	Μανιτάρι <i>Suillus luteus</i>	
595	Ασπρομανίταρο	Μανιτάρι Πορτομπέλο
596	Ασπρομανίταρα	σε κονσέρβες
597	Σφακελισμός	
598	Μορχέλα η στρογγύλη	Μορχέλα η στρογγύλη
599	Μανιτάρι του είδους <i>chanterelle</i>	Κανθαρέλλος
600	Μανιτάρια του είδους <i>chantarelle</i>	σε κονσέρβες
601	Μανιτάρι του είδους <i>chanterelle</i>	αποξηραμένο
602	Λακταρία	
603	Μανιτάρια τύπου <i>leccinum</i>	
604	Μπολέτους	
605	Μπολέτους	αποξηραμένα
606	Τρούφα	
Φρούτα		
Πυρηνόκαρπα		
607	Μήλο	
608	Μήλο	αποξηραμένο
609	Πολτός μήλου	
610	Αχλάδι	
611	Αχλάδια	σε κονσέρβες
612	Κυδώνι	

Φρούτα με κουκούτσι		
613	Βερίκοκο	
614	Βερίκοκο	αποξηραμένο
615	Βερίκοκο	σε κονσέρβες
616	Κεράσι	ζινό
617	Κεράσι	γλυκό
618	Κεράσια	γλυκά, σε κονσέρβες
619	Δαμάσκηνο	
620	Ροδάκινο	
621	Ροδάκινο	αποξηραμένο
622	Ροδάκινα	σε κονσέρβες
623	Δαμάσκηνο	
624	Δαμάσκηνο	αποξηραμένο
625	Δαμάσκηνα	σε κονσέρβες
626	Ρεγκλότα	
Μούρα		
627	Σμέουρο	
628	Βατόμουρο	
629	Φράουλα	
630	Φράουλες	σε κονσέρβες
631	Μύρτιλλο	Βακκίνιο το μύρτιλλο
632	Μύρτιλλα	σε κονσέρβες
633	Μύρτιλλα	Μύρτιλλα από θερμική κατεργασία, σε κονσέρβες, χωρίς προσθήκη ζάχαρης
634	Σμέουρο	
635	Σμέουρα	σε κονσέρβες
636	Φραγκοστάφυλο	κόκκινο
637	Φραγκοστάφυλο	μαύρο
638	Φραγκοστάφυλο	άσπρο
639	Οξύκοκκος	Άγριο βατόμουρο
640	Βακίνιο	Θαμνόμουρο

641	Βακίνια	σε κονσέρβες
642	Βακίνια	σε κονσέρβες, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, βακίνια από θερμική κατεργασία
643	Αγκαθωτό φρα- γκοστάφυλο	
644	Τσαμπί σταφυ- λιού	Σπόρος σταφυλιού
645	Τσαμπί σταφυ- λιού	Σπόρος σταφυ- λιού, αποξηραμέ- νος, σταφίδα
646	Καρπός σορβιάς	Καρπός σορβιάς
647	Κυνόρροδο	
648	Σαρκώδης καρπός κουφο- ξυλιάς	μαύρος
649	Κρανιά	Κρανιά
650	Ιπποφαές το ραμνοειδές	
651	Αγριοδαμάσκηνο	Προύμνη η ακανθώδης
Εξωτικά φρούτα		
652	Ασερόλα	Κεράσι της Δυτικής Ινδίας
653	Ακί	Ακί
654	Ανανάς	
655	Ανανάς	σε κονσέρβες
656	Πορτοκάλι	Πορτοκάλι
657	Αβοκάντο	
658	Μπανάνα	
659	Στρώχνος ο τευτλοειδής	Ταμαρίλο
660	Αρτόκαρπος	

661	Καρίσσα	Καρίσσα
662	Μήλο κάσιους	Αχλάδι κάσιους
663	Σήκιο το εδώδιμο	Schuschu
664	Τσεριμόγια	
665	Χουρμάς	αποξηραμένος
666	Δούριο το ζιβεινόν	
667	Σύκο	
668	Σύκο	αποξηραμένο
669	Ρόδι	
670	Γκρέιπφρουτ	
671	Γκουαγιάβα	Γκουαγιάβα
672	Βραζιλιάνα σταφύλια	
673	Αρτόκαρπος	
674	Μούσμουλο Ιαπωνίας	Μούσμουλο Ιαπωνίας
675	Τζιτζίφο	Κινέζικος χουρ- μάς, μοσχοιτιά
676	Λωτός	Διόσπυρος, Κινέζικο κυδώνι, Ιαπωνικός διό- σπυρος
677	Φυσαλλίς η εδώδιμος	Φυσαλλίς η Περουβιανή
678	Καραμπόλα	Αστερόφρουτο, αβερροΐα η καράμβολα
679	Ακτινίδιο	Κινέζικο λαγοκέ- ρασσο
680	Κουμκουάτ	Φουρτούνελα η μαργαρίτα, βραχύσωμη νεραντζιά
681	Γλυκολέμονο	
682	Λίτσι	Litchi chinensis, λίτσι
683	Λονγκάν	Διμόκαρπος το λονγκάν

684	Μαμμέα η Αμερικανική	Μαμμέα η Αμερικανική
685	Μανταρίνι	
686	Μάνγκο	
687	Μαγγούστα	
688	Στρώχνος Quito	Στρώχνος Quito
689	Μπάμια	Ιβίσκος ο εδώδιμος
690	Ελιά	πράσινη, μαριναρισμένη
691	Φραγκόσυκο	Σύκο των ινδιών, σύκο κάκτου
692	Παπάγια	Καρπός παπάγιας
693	Φρούτο του πάθους	Purpurgrenadilla
694	Ραμπουτάν	
695	Ευγενία η Ήαμβος	Ευγενία η Ήαμβος
696	Σιδηρόξυλο η σαπότη	Σιδηρόξυλο η σαπότη
697	Λουκούμα η μαστοειδής	
698	Ταμαρίνδη	Ταμαρίνδη
699	Τράπη η νηχομένη	Τράπη η νηχομένη
700	Καρπούζι	
701	Λεμόνι	
702	Καρπούζι	Πεπόνι
Ξηροί καρποί		
703	Κάσιους	Κάσιους, καρύδι ανακαρδιοειδών
704	Κάστανο	Κάστανο
705	Αράπικο φιστίκι	
706	Αράπικο φιστίκι	καβουρδισμένο
707	Φουντούκι	

708	Καρύδι κοκοφοίνικα	
709	Καρύδι του κολά	
710	Μακαντάμια	Φουντούκι Αυστραλίας
711	Αμύγδαλο	γλυκό
712	Βραζιλιάνικο καρύδι	
713	Καρύδι πεκάν	
714	Φιστίκι Αιγίνης	Πράσινα αμύγδαλα
715	Καρύδι	
Χυμοί και σιρόπια		
716	Χυμός ανανά	σε κονσέρβες
717	Χυμός μήλου	Προϊόν
718	Χυμός πορτοκαλιού	Χυμός πορτοκαλιού, φρεσκοστυμμένος, αρχικός φρέσκος χυμός
719	Χυμός πορτοκαλιού	Χυμός πορτοκαλιού, χωρίς ζάχαρη, προϊόν
720	Χυμός πορτοκαλιού	Σιρόπι πορτοκαλιών, συμπύκνωμα πορτοκαλιών
721	Χυμός γκρέιπφρουτ	φρεσκοστυμμένος, αρχικός φρέσκος χυμός
722	Χυμός γκρέιπφρουτ	Προϊόν
723	Χυμός κόκκινων βατόμουρων	φρεσκοστυμμένος, αρχικός φρέσκος χυμός
724	Σιρόπι κόκκινων βατόμουρων	

725	Χυμός καρπού κουφοξυλιάς	Αρχικός φρέσκος χυμός
726	Νέκταρ φραγκοστάφυλων	κόκκινο, προϊόν
727	Νέκταρ φραγκοστάφυλων	μαύρο, προϊόν
728	Γάλα ινδικής καρύδας	
729	Χυμός μανταρινιών	φρεσκοστυμμένος, αρχικός φρέσκος χυμός
730	Χυμός φρούτων του πάθους	φρέσκος, αρχικός φρέσκος χυμός
731	Χυμός από ιπποφαές το ραμνοειδές	
732	Χυμός βύσσινων	Αρχικός φρέσκος χυμός
733	Χυμός σταφυλιών	Προϊόν
734	Χυμός λεμονιών	φρεσκοστυμμένος, απευθείας χυμός
Μαρμελάδες/Ζελέ		
735	Ζελέ μήλου	
736	Μαρμελάδα πορτοκαλιών	Μαρμελάδα πορτοκαλιών
737	Μαρμελάδα βερίκοκων	
738	Μαρμελάδα βατόμουρων	
739	Μαρμελάδα φράουλα	
740	Μαρμελάδα κυνόρροδων	
741	Μαρμελάδα μύρτιλλων	
742	Ζελέ σμέουρων	

743	Μαρμελάδα σμέουρων	
744	Ζελέ φραγκοστάφυλων	κόκκινο
745	Μαρμελάδα φραγκοστάφυλων	κόκκινη
746	Μαρμελάδα κεράσι	
747	Μαρμελάδα δαμάσκηνο	Μαρμελάδα δαμάσκηνο
748	Πολτός δαμάσκηνων	
749	Ζελέ κυδώνι	
750	Μαρμελάδα κυδώνι	
Μέλι/ Ζάχαρη/ Γλυκά		
751	Μέλι	Ανθόμελο
752	Υποκατάστατο μελιού	Τεχνητό μέλι
753	Ζάχαρη	Ακατέργαστη ζάχαρη, ζάχαρη από τεύτλα
754	Ακατέργαστη ζάχαρη	από ζαχαροκάλαμο, καφέ ζάχαρη
755	Ακατέργαστη ζάχαρη	από ζαχαρότευτλα, καφέ ζάχαρη
756	Αφράτο γλύκισμα	
757	Μάρτσιπαν	
758	Κρέμα φουντουκιού	
759	Παγωτό	
760	Σορμπέ	

Αλκοολούχα ποτά		
761	Μπύρα χωρίς αλκοόλ	Ελαφριά μπύρα, γερμανική
763	Μπύρα λάγκερ πιλς	κανονική μπύρα, γερμανική
764	Μπύρα Vollbier	μαύρη
765	Μπύρα Vollbier	ξανθιά
766	Λευκή μπύρα	
767	Μηλίτης	
768	Κόκκινο κρασί	ελαφρύ
769	Κόκκινο κρασί	βαρύ
770	Σαμπάνια	λευκή, γερμανικός αφρώδης οίνος
771	Λευκό κρασί	μεσαία ποιότητα
772	Κονιάκ	
773	Ουίσκυ	
774	Λικέρ με αβγά	
775	Μπύρα Kölsch	
776	Βότκα	
777	Ρούμι	
778	Ποτό από σιτάρι Klarer Korn	32 Vol.-%
Ποτά χωρίς αλκοόλ		
779	Αναψυκτικά με Κόλα	
780	Ποτό από βύνη	
Κακάο/ Σοκολάτα		
781	Σκόνη κακάου	ελαφρώς απελαισμένη
782	Σοκολάτα	χωρίς γάλα, τουλ. 40% πάστα κακάου

783	Σοκολάτα	Σοκολάτα γάλακτος
Καφές/Τσάι		
784	Καφές	πράσινο, ακατέργαστος καφές
785	Καφές	καβουρδισμένος
786	Σκόνη εκχυλίσματος καφέ	στιγμιαίος καφές
787	Κιχώριο καβουρντισμένο	
788	Τσάι	Μαύρο τσάι
Μαγιά		
789	Αρτοποιητική ζύμη	συμπιεσμένη
790	Ζύμη αρτοποιίας	αποξηραμένη
Πρόσθετα καρυκευμάτων		
791	Κύβοι σούπας	
792	Ξίδι	
793	Καρυκεύματα Maggi	
794	Μουστάρδα	
795	Σάλτσα χρένου	
796	Σάλτσα Ολανταϊζ	
797	Μουστάρδα	γλυκιά
Μαγιονέζα		
798	Μαγιονέζα*	πλούσια σε λιπαρά
799	Μαγιονέζα σαλάτας	50% λιπαρά

Ίδιοι κωδικοί		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		

833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		

867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		

901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		

935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		

969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	72
Bestimmungsgemäße Verwendung	72
Lieferumfang	72
Entsorgung der Verpackung	73
Bedienelemente	73
Sicherheit	74
Grundlegende Sicherheitshinweise	74
Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien	75
Inbetriebnahme	77
Aufstellen	77
Bedienen	77
Wiegegut messen	77
Wiegegut zuwiegen (Tare)	78
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen	78
Waage ausschalten	79
Messung speichern	79
Addierte Messwerte anzeigen	80
Gespeicherte Messwerte löschen	80
Eigene Codes speichern	80
Auswechseln der Batterien	82
Reinigen und Pflegen	82
Entsorgung	83
Gerät entsorgen	83
Batterien entsorgen	83
Anhang	84
Technische Daten	84
Service	84
Importeur	84
Lebensmittelcodes	85

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498411_2204 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Wiegen von Lebensmitteln sowie zur Ernährungskontrolle bestimmt. Es ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

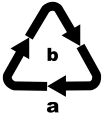
- Nährwert-Analysewaage
- 2 x Knopfzelle, 3 V, CR2032
- Kurzanleitung

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Wiegeplatte
- ❷ Batteriefach
- ❸ Display
- ❹ Nummerntasten
- ❺ Taste **MC**
- ❻ Taste **MR**
- ❼ Taste **TARE**
- ❽ Taste **UNIT**
- ❾ Taste **ON/OFF**
- ❿ Taste **M+**

Abbildung B:

- ❶ Numerische Anzeige
- ❷ Einheiten-Anzeige
- ❸ Nähr-/Energiewert-Anzeigen
- ❹ Messwertspeicher-Anzeige
- ❺ Lebensmittelcode-Anzeige
- ❻ Anzeige TARE-Funktion

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

WARNUNG

Nehmen Sie niemals Medikationen (z. B. Verabreichung von Insulin) allein aufgrund von Nährwerten der Nährwertanalysewaage vor!

Sichern Sie die Werte ab, indem Sie zum Beispiel Literatur zum Thema hinzuziehen. So können mögliche Abweichungen der Lebensmittelnährwerte von den im Gerät hinterlegten Richtwerten vermieden werden.

- Ansonsten kann es zu Falschdosierungen von Medikamenten kommen! Ziehen Sie im Zweifelsfall einen Arzt zu Rate!

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Waage, wenn sie nicht benutzt wird.
- Schützen Sie die Waage vor Stößen, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Drücken Sie nicht mit Gewalt oder mit spitzen Gegenständen auf das Gerät.
- Setzen Sie das Gerät nicht hohen Temperaturen oder starken elektromagnetischen Feldern (z. B. Mobiltelefonen) aus.

HINWEIS

- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien** WARNUNG**

Eine falsche Handhabung von Batterien kann zu Feuer, Explosionen, Auslaufen gefährlicher Stoffe oder anderen Gefahrensituationen führen!

- Lassen Sie niemals zu, dass Batterien in die Hände von Kindern gelangen.
- Achten Sie darauf, dass niemand Batterien verschluckt.

- Nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch, wenn Sie oder eine andere Person eine Batterie verschluckt hat.
- Verwenden Sie ausschließlich den angegebenen Batterietyp.
- Laden Sie nicht-wiederaufladbare Batterien niemals wieder auf.
- Entfernen Sie wiederaufladbare Batterien aus dem Gerät, bevor diese geladen werden.
- Werfen Sie Batterien niemals in Feuer oder Wasser.
- Setzen Sie Batterien keinen hohen Temperaturen und direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Öffnen oder verformen Sie niemals Batterien.
- Schließen Sie die Anschlussklemmen nicht kurz.
- Entfernen Sie leere Batterien aus dem Gerät und entsorgen Sie sie sicher.
- Verwenden Sie keine unterschiedlichen Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien zusammen.
- Setzen Sie Batterien immer mit der richtigen Polarität in das Gerät ein.
- Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Batterien. Auslaufende Batterien können zu Verletzungen führen und Beschädigungen am Gerät verursachen.
- Verwenden Sie bei ausgelaufenen Batterien Schutzhandschuhe! Reinigen Sie die Batterie- und Gerätekontakte sowie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch. Vermeiden Sie den Kontakt von Haut und Schleimhäuten insbesondere Ihrer Augen mit den Chemikalien. Spülen Sie bei Kontakt die Chemikalien mit viel Wasser ab und nehmen sofort medizinische Hilfe in Anspruch.

Inbetriebnahme

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display **3**. Ziehen Sie die Transportsicherung, die das Herunterdrücken der Wiegeplatte **1** verhindert, unter der Wiegeplatte **1** heraus.
- Öffnen Sie das Batteriefach **2** auf der Unterseite der Waage und entfernen Sie den kleinen Plastikstreifen, der zwischen Batterien und Kontakten klemmt. Schließen Sie das Batteriefach **2** danach wieder, so dass der Batteriefachdeckel hörbar einrastet.
- Die Waage kann das Gewicht wahlweise in g (Gramm) und kg (Kilogramm) oder oz (Unze) und lb (Pfund) anzeigen. Drücken Sie zum Wechseln der Gewichtseinheit die Taste **UNIT** **8**. In dieser Anleitung wird als Beispiel immer die Einheit g (Gramm) gezeigt.

Aufstellen

Stellen Sie die Waage auf einen ebenen und festen Untergrund. Eine feste Standfläche ist die Voraussetzung für eine korrekte Messung, da die Gewichtssensoren in den 4 Silikon-Standfüßen verbaut sind.

HINWEIS

- Dieses Gerät ist mit rutschfesten Silikon-Standfüßen ausgestattet. Da Möbeloberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikon-Standfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Silikon-Standfüße des Gerätes.

Bedienen

Wiegegut messen

- 1) Drücken Sie die Taste **ON/OFF** **9**, um die Waage einzuschalten. Das Anfangsdisplay erscheint kurz, danach wird automatisch „0 g“ angezeigt.

ACHTUNG

Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

- Stellen Sie niemals Wiegegut mit mehr als 5 kg (11 lb) auf die Wiegeplatte **1**. Im Zweifel wiegen Sie schweres Wiegegut zunächst mit einer höher belastbaren Waage.
- Stellen Sie keine Gegenstände oder Lebensmittel auf das Display **3** oder auf die Tasten.

- 2) Wenn Sie ohne Schüssel/Behälter wiegen wollen, legen Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte **1**. Das Gewicht wird angezeigt.
- Wenn Sie das Wiegegut in einer Schüssel/in einem Behälter wiegen wollen, stellen Sie zuerst die leere Schüssel/den leeren Behälter auf die Wiegeplatte **1**. Drücken Sie die Taste **TARE 7**. Das Display **3** zeigt wieder „0 g“ **11** an und „T“ **16** erscheint im Display **3**. Füllen Sie das Wiegegut in die Schüssel/den Behälter. Das Gewicht des Wiegegutes wird angezeigt.

Wiegegut zuwiegen (Tare)

Um mehrere Mengen (z. B. verschiedene Zutaten für einen Teig) in einem kombinierten Vorgang zu wiegen, können Sie die Waage jeweils vor Zugabe einer weiteren Menge auf 0 stellen.

- Wenn Sie die Waage nach der ersten Messung wieder auf „0 g“ stellen wollen, um die nächste Zutat zu messen, drücken Sie die Taste **TARE 7**. Das Display **3** zeigt wieder „0 g“ **11** an und „T“ **16** erscheint im Display **3**.

Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

- 1) Geben Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte **1**.
- 2) Suchen Sie den passenden Code für das zu wiegende Lebensmittel aus der Lebensmittelliste am Ende dieser Anleitung heraus.
- 3) Tippen Sie den 3-stelligen Code über die Nummertasten **4** ein, z. B. 024. Alle Nähr- und Energiewerte des jeweiligen Lebensmittels erscheinen bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen **13**.

KCAL:	Kilokalorien
KJ:	Kilojoule
FAT:	Fett
CARB:	Kohlenhydrate
PROT:	Proteine (Eiweiß)
CHOL:	Cholesterin
BE:	Broteinheiten

HINWEIS

- Aufgrund der natürlichen Schwankungen der Energie- und Nährwerte sind die Angaben Richtwerte.
- Falls Sie sich beim Eingeben des Codes vertippt haben, geben Sie den Code einfach neu ein.

Waage ausschalten

Um die Waage auszuschalten, drücken Sie die Taste **ON/OFF** 9. Die Waage schaltet sich aus.

oder

Warten Sie ca. 60 Sekunden nach der letzten Benutzung ab. Die Waage schaltet sich automatisch aus.

Messung speichern

Sie können alle angezeigten Werte eines Lebensmittels speichern. Die Waage addiert automatisch die Werte jeder gespeicherten Messung. So können Sie beispielsweise Ihre gesamten an einem Tag gegessenen Lebensmittel speichern und am Ende des Tages abrufen. Die gespeicherten Werte bleiben erhalten, auch wenn Sie die Waage ausschalten oder die Batterien wechseln.

- 1) Wiegen Sie ein Lebensmittel ab, wie im vorherigen Kapitel beschrieben und geben Sie den passenden Lebensmittelcode ein, so dass die Nähr- und Energiewerte angezeigt werden.
- 2) Drücken Sie die Taste **M+** 10, um die Messung zu speichern. In der Messwertspeicher-Anzeige 14 erscheint $\Sigma M XX$. „XX“ wird als zweistellige Zahl, z. B. $\Sigma M 01$ dargestellt und zeigt den Speicherplatz an.

HINWEIS

- Sie können nur Messungen speichern, zu denen Sie auch einen Code eingegeben haben.
- Falls Sie sich bei der Eingabe des Codes vertippt haben, können Sie den Code nur vor dem Speichern ändern, indem Sie ihn erneut eingeben. Eine nachträgliche Änderung ist nicht möglich.

- 3) Nehmen Sie nun das Lebensmittel von der Waage und legen Sie das nächste auf die Wiegeplatte 1.
- 4) Gehen Sie entsprechend vor, um weitere Nahrungsmengen zu speichern. Nach jeder weiteren Speicherung wird die Vorgangsnummer der Messwertspeicher-Anzeige 14 um eins erhöht. Die jeweils letzte Vorgangsnummer wird angezeigt.

HINWEIS

- ▶ Der Speicher fasst bis zu 99 Messungen. Anschließend lässt sich keine weitere Messung mehr abspeichern und „M99“ blinkt in der Messwertspeicher-Anzeige **14**.
Um weitere Messungen speichern zu können, löschen Sie die gespeicherten Daten, indem Sie die Taste **MC 5** drücken. Die Anzeige M99 erlischt.
- ▶ Beachten Sie, dass durch Drücken der Taste **MC 5** alle zuvor gespeicherten Messwerte gelöscht werden.
- ▶ Wenn die Summe eines gespeicherten Gewichts, Nähr- oder Energiewertes den Maximalwert überschreitet, zeigt das Display **3** dort „O-Ld“ an. „ΣM“ und die zwei Ziffern des letzten Vorganges blinken, um anzuzeigen, dass keine weiteren Messungen gespeichert werden können.
Es gelten die folgenden Maximalwerte:

Gewicht	99,999 kg/99:15,9 lb´oz/999,95 oz
PROT (Proteine (Eiweiß))	9999,9 g/352,73 oz
FAT (Fett)	9999,9 g/352,73 oz
CARB (Kohlenhydrate)	9999,9 g/352,73 oz
BE (Broteinheiten)	999,99
KJ (Kilojoule)	99999
KCAL (Kilokalorien)	99999
CHOL (Cholesterin)	9999,9 mg/0,352 oz

Addierte Messwerte anzeigen

Sie können addierte Messwerte jederzeit abrufen.

- 1) Drücken Sie die Taste **MR 6**. Es erscheinen für ca. 10 Sekunden die Summen aller gespeicherten Messwerte.
- 2) Wenn ca. 10 Sekunden keine weitere Taste gedrückt wird, schaltet die Waage wieder in den Wiegemodus.

Gespeicherte Messwerte löschen

Wenn Sie die gespeicherten Messwerte löschen wollen, drücken Sie die Taste **MC 5**. Die Anzeige der letzten Vorgangsnummer erlischt und alle Messwerte sind gelöscht.

Eigene Codes speichern

Sie können die Nähr- und Energiewerte weiterer Lebensmittel in das Gerät eingeben, diesen einen Code zuweisen und auf den bei Auslieferung leeren Speicherplätzen 800 - 999 abspeichern. Die von Ihnen eingegebenen Werte beziehen sich auf jeweils 100 g des Lebensmittels. Die Nährwerte der Lebensmittel finden Sie auf den jeweiligen Verpackungen oder in der Fachliteratur.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Taste **ON/OFF** ⑨, um die Waage einzuschalten.
Das Display ③ zeigt alle Anzeigen für ca. 2 Sekunden.
- 2) Drücken Sie die Taste **MR** ⑥ und Taste **UNIT** ⑧ gleichzeitig für ca. 3 Sekunden, bis „Code 800“ in der Lebensmittelcode-Anzeige ⑮ blinkt.
- 3) Geben Sie über die Nummerntasten ④ einen Code zwischen 800 und 999 ein, unter dem Sie die Nähr- und Energiewerte für ein neues Lebensmittel speichern wollen.
- 4) Bestätigen Sie die Eingabe der Code-Nummer durch Drücken der Taste **MR** ⑥. Die neue Codenummer wird nun dauerhaft angezeigt und PROT blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für den Proteingehalt (Eiweiß) in Gramm (pro 100 g Lebensmittel) mit 2 Nachkommastellen über die Nummerntasten ④ ein.
- 5) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** ⑥. FAT blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für den Fettgehalt in Gramm (pro 100 g Lebensmittel) mit 2 Nachkommastellen über die Nummerntasten ④ ein.
- 6) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** ⑥. CARB blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für die Kohlenhydrate in Gramm (pro 100 g Lebensmittel) mit einer Nachkommastelle über die Nummerntasten ④ ein.
- 7) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** ⑥. KCAL blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für die Kilokalorien (pro 100 g Lebensmittel) über die Nummerntasten ④ ein.
- 8) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** ⑥. CHOL blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für den Cholesteringehalt in Milligramm (pro 100 g Lebensmittel) über die Nummerntasten ④ ein.
- 9) Drücken Sie die Taste **MR** ⑥, um die Eingabe der Nähr- und Energiewerte abzuschließen.

HINWEIS

- Erscheint nach der Eingabe eines Wertes „E“ im Display ③, war der Wert zu hoch. Folgende Maximalwerte können eingegeben werden:

PROT (Protein/Eiweiß)	500,00 g
FAT (Fett)	500,00 g
CARB (Kohlenhydrate)	500,0 g
KCAL (Kilokalorien)	5000
CHOL (Cholesterin)	5000 mg

- Die Werte für Kilojoule und Broteinheiten werden automatisch aus Ihren Eingaben berechnet.

In der Nähr-/Energiewert-Anzeige **13** erscheinen alle Werte und das Lebensmittel ist nun unter dem gewählten Code gespeichert.

- 10) Wiederholen Sie die Schritte 2) - 9), wenn Sie weitere Codes eingeben wollen.
- 11) Tragen Sie das Lebensmittel in das jeweilige Feld in der Lebensmitteltabelle in dieser Bedienungsanleitung ein.

HINWEIS

- Sie können auch einen von Ihnen bereits gespeicherten Code wieder überschreiben, indem Sie einfach den Code erneut vergeben und die neuen Nährwerte unter diesem Code speichern.
- Um das Speichern eigener Codes abzubrechen, drücken Sie die Taste **ON/OFF 9**, um das Gerät abzuschalten.

Auswechseln der Batterien

Arbeitet das Gerät nicht mehr zuverlässig, wird das Display **3** unleserlich und/oder es wird „Lo“ angezeigt, sind die Batterien erschöpft und müssen durch frische gleichen Typs ersetzt werden.

- 1) Öffnen Sie das Batteriefach **2**, entnehmen Sie die verbrauchten Batterien und entsorgen Sie diese umweltgerecht.
- 2) Legen Sie zwei frische 3 V-Knopfzellen des Types CR2032 gemäß der im Batteriefach **2** angegebenen Polarität ein.
- 3) Schließen Sie das Batteriefach **2**. Der Batteriefachdeckel muss hörbar einrasten.

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in die Waage gelangen!

Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.

Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel.

Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen.

- Entfernen Sie zur gründlichen Reinigung die Wiegeplatte **1**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reinigen Sie die Waage und die Wiegeplatte **1** mit einem feuchten Tuch und wischen Sie beides mit einem fusselfreien Tuch trocken.
Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Entfernen Sie nach der Reinigung mit Spülmittel eventuelle Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch.
- Schrauben Sie die Wiegeplatte **1** nach der Reinigung wieder auf die Schraube an der Waage.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen, bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Batterien entsorgen



Batterien/Akkus sind als Sondermüll zu behandeln und müssen daher durch entsprechende Stellen (Händler, Fachhändler, öffentliche kommunale Stellen, gewerbliche Entsorgungsunternehmen) umweltgerecht entsorgt werden. Batterien/Akkus können giftige Schwermetalle enthalten.

Gekennzeichnet werden die enthaltenen Schwermetalle mit Buchstaben unter dem Symbol: Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber, Pb = Blei.

Werfen Sie Batterien/Akkus daher nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie diese einer separaten Sammlung zu.

Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Anhang

Technische Daten

Stromversorgung	2x Knopfzelle CR2032 2 x 3 V  (Gleichstrom) Lithium-Batterien
max. Belastung	5 kg 11 lb
Anzeige in 1 g -/0.05 oz - Schritten	
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498411_2204

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Lebensmittelcodes

HINWEIS

- Aufgrund von unzureichenden Studienergebnissen und abweichenden Zusammensetzungen von Lebensmitteln mit tierischen Fetten verschiedener Hersteller, sind die Cholesterinwerte bei einigen Fleischerzeugnissen in der Waage nicht hinterlegt und werden mit „-“ angezeigt. Diese Lebensmittel sind mit * markiert.
Entnehmen Sie die Cholesterinwerte dann bitte den Angaben des Herstellers.

Milch					
000	Büffelmilch *		017	Kondensmilch	gezuckert
001	Eselsmilch *		018	Kondensmagermilch	gezuckert
002	Frauenmilch	Muttermilch	019	Trockenvollmilch	Vollmilchpulver
003	Vortransitorische Frauenmilch *	2.-3.Tag post partum	020	Trockenmagermilch	Magermilchpulver
004	Transitorische Frauenmilch	Übergangsmilch 6.-10. Tag post partum	021	Sahne	Kaffeesahne, Kaffeerahm mind. 10 % Fett
005	Kamelmilch *		022	Sahne	Schlagsahne, Schlagrahm mind. 30 % Fett
006	Kuhmilch	Vollmilch (Rohmilch, Vorzugsmilch)	023	Sahne, sauer	Sauerrahm
007	Kuhmilch	Konsummilch mind. 3,5 % Fett	024	Buttermilch	
008	Kuhmilch	fettarm mind. 1,5 %, höchste. 1,8 % Fett	025	Trockenbuttermilch	Buttermilchpulver
009	Kuhmilch	Magermilch (entrahmte Milch)	026	Molke	süß
010	Kuhmilch	ultrahocherhitzt	027	Trockenmolke	Molkepulver
011	Kuhmilch	Sterilmilch	028	Joghurt	mind. 3,5 % Fett
012	Schafmilch *		029	Joghurt	fettarm mind. 1,5 %, höchst. 1,8 % Fett
013	Stutenmilch *		030	Joghurt	mager höchst. 0,3 % Fett
014	Ziegenmilch		031	Fruchtjoghurt	vollfett
Milchprodukte			032	Fruchtjoghurt	fettarm
015	Kondensmilch	mind. 7,5 % Fett	033	Fruchtjoghurt	mager
016	Kondensmilch	mind. 10 % Fett	034	Kefir	

Käse/Quark		
035	Appenzeller Käse	20 % Fett i.Tr.
036	Appenzeller Käse	50 % Fett i. Tr.
037	Bel Paese Käse	
038	Brie (Käse)	Rahmbrie 50 % Fett i. Tr.
039	Butterkäse	50 % Fett i. Tr.
040	Camembert Käse	30 % Fett i. Tr.
041	Camembert Käse	40 % Fett i. Tr.
042	Camembert Käse	45 % Fett i. Tr.
043	Camembert Käse	50 % Fett i. Tr.
044	Camembert Käse	60 % Fett i. Tr.
045	Chester-Käse	Cheddarkäse 50 % Fett i. Tr.
046	Cottage Käse	Hüttenkäse
047	Edamer Käse	30 % Fett i. Tr.
048	Edamer Käse	40 % Fett i. Tr.
049	Edamer Käse	45 % Fett i. Tr.
050	Edelpilzkäse	50 % Fett i. Tr.
051	Emmentaler Käse	45 % Fett i. Tr.
052	Fetakäse	45 % Fett i. Tr.
053	Frischkäse	Rahm 50 % Fett i. Tr.
054	Frischkäse	mind. 60 %, max. 85 % Fett i. Tr.
055	Gorgonzola Käse	
056	Goudakäse	45 % Fett i. Tr.
057	Greyerzer	Gruyerekäse
058	Limburger Käse	20 % Fett i.Tr.
059	Limburger Käse	40 % Fett i. Tr.
060	Mozzarella Käse	
061	Münsterkäse	45 % Fett i. Tr.
062	Münsterkäse	50 % Fett i. Tr.
063	Parmesankäse	36,6 % Fett i. Tr.

064	Provolone Käse	
065	Ricotta Käse	
066	Romadur Käse	20 % Fett i.Tr.
067	Romadur Käse	30 % Fett i. Tr.
068	Romadur Käse	40 % Fett i. Tr.
069	Romadur Käse	45 % Fett i. Tr.
070	Romadur Käse	50 % Fett i. Tr.
071	Roquefort Käse*	
072	Sauermilchkäse	Harzer, Mainzer, Hand-, Stangenkäse höchst. 10% Fett i. Tr.
073	Schichtkäse	10 % Fett i. Tr.
074	Schichtkäse	20 % Fett i.Tr.
075	Schichtkäse	40 % Fett i. Tr. Sahneschichtkäse
076	Schmelzkäse	45 % Fett i. Tr.
077	Schmelzkäse*	60 % Fett i. Tr. Käsecreme
078	Speisequark	mager
079	Speisequark	20 % Fett i.Tr.
080	Speisequark	40 % Fett i. Tr. Speisequark mit Sahne
081	Tilsiter Käse	30 % Fett i. Tr.
082	Tilsiter Käse	45 % Fett i. Tr.
Eier		
083	Entenei*	Gesamtei-Inhalt
084	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt
085	Hühnereigelb	Flüssigeigelb
086	Hühnereiweiß	Flüssigeiweiß, Eiklar
087	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt, getrocknet, Trockenvollei

088	Hühnereigelb	getrocknet, Trockeneigelb
089	Hühnereiweiß	getrocknet, Trockeneiweiß
Fette		
090	Butter	Süß- und Sauer- rahmbutter
091	Butterschmalz	
092	Gänsefett*	
094	Hammeltalg	Hammelfett, nicht ausgelassen
095	Heringsöl	
096	Hühnerfett	
097	Haselnussöl*	
098	Rindertalg	
099	Schweineschmalz	
100	Baumwollsaatöl	Baumwoll- samenöl, Cot- tonöl, raffiniert
101	Erdnussöl	Arachisöl, raffiniert
102	Illipefett	
103	Kakaobutter	
104	Kokosfett	raffiniert
105	Kürbiskernöl	
106	Leinöl	
107	Maiskeimöl	Maisöl, raffiniert
108	Mohnöl	
109	Olivöl	
110	Palmkernfett	raffiniert
111	Palmöl	
112	Rüböl	Rapsöl, raffiniert
113	Saffloröl	Distelöl, raffiniert
114	Sesamöl	raffiniert

115	Sheabutter	Karitefett
116	Sojaöl	raffiniert
117	Sonnenblumenöl	raffiniert
118	Traubenkernöl	
119	Walnussöl	
120	Weizenkeimöl	
121	Erdnusspaste	Erdnussmus
122	Milchhalbfett	aus Markenbutter
123	Margarine	Standard- margarine
124	Margarine	Pflanzen- margarine
125	Margarine	Diätmargarine
126	Margarine	Halbfett- margarine
Fleisch		
127	Hammelfleisch	Muskelfleisch, Filet
128	Hammelfleisch*	Brust
129	Hammelfleisch*	Bug, Schulter
130	Hammelfleisch	Keule, Schlegel
131	Hammelfleisch*	Kotelett
132	Hammelfleisch*	Lende
133	Hammelherz	
134	Hammelhirn	
135	Hammelleber	
136	Hammellunge	
137	Hammelmilz*	
138	Hammelnieren	
139	Hammelnzunge	
140	Lammfleisch	reines Muskel- fleisch
141	Lammfleisch	intermuskuläres Fettgewebe

142	Lammfleisch	subkutanes Fettgewebe
143	Lammfleisch	Brust
144	Lammfleisch	Hüfte ohne Knochen
145	Lammfleisch	Kotelett mit Fettauflage
146	Lammfleisch	Nacken
147	Lammfleisch	Nuss
148	Lammfleisch	Oberschale, ohne Knochen
149	Lammfleisch	Rücken ohne Fettauflage
150	Lammfleisch	Schulter ohne Knochen
151	Lammfleisch	Unterschale ohne Knochen
152	Kalbfleisch	reines Muskelfleisch
153	Kalbfleisch	Brust
154	Kalbfleisch	Bug, Schulter
155	Kalbfleisch	Filet
156	Kalbfleisch	Hals, Nacken mit Knochen
157	Kalbfleisch	Haxe mit Knochen
158	Kalbfleisch	Keule, Schlegel, mit Knochen
159	Kalbfleisch	Kalbsrücken, Rückensteak mit Knochen
160	Kalbsbries*	Thymusdrüse
161	Kalbsgekröse*	Kalbskutteln, Kaldaunen
162	Kalbsherz*	
163	Kalbshirn	
164	Kalbsleber	
165	Kalbslunge*	

166	Kalbsmilz*	
167	Kalbsniere	
168	Kalbszunge*	
169	Rindfleisch	reines Muskelfleisch
170	Rindfleisch	intermuskuläres Fettgewebe
171	Rindfleisch	subkutanes Fettgewebe
172	Rindfleisch	Brust, Brustkern
173	Rindfleisch	Bug, Schulter
174	Rindfleisch	Filet
175	Rindfleisch	Hochrippe, Rostbraten, Schorrippe, dicke Rippe
176	Rindfleisch	Hüfte, Schwanzstück
177	Rindfleisch	Kamm, Zungenstück, Hals
178	Rindfleisch	Oberschale
179	Rindfleisch	Roastbeef, Lende
180	Rindfleisch	Unterschale
181	Rinderblut	
182	Rinderherz	
183	Rinderleber	
184	Rinderlunge	
185	Rindermilz*	
186	Rinderniere	
187	Rinderzunge	
188	Schweinefleisch	reines Muskelfleisch
189	Schweinefleisch	intermuskuläres Fettgewebe
190	Schweinefleisch	subkutanes Fettgewebe
191	Schweinefleisch	Bauch

192	Schweinefleisch	Bug mit Schwarte, Blatt, Schulter, Schaufel
193	Schweinefleisch	Filet
194	Schweinefleisch	Hintereisbein, Hinterhaxe
195	Schweinefleisch	Kamm, Halsgrat
196	Schweinefleisch	Kotelett mit Knochen
197	Schweinefleisch	Oberschale, Schnitzelfleisch
198	Schweinespeck*	Rückenspeck, frisch
199	Schweineblut	
200	Schweineherz	
201	Schweinehirn	
202	Schweineleber	
203	Schweinelunge	
204	Schweinemilz*	
205	Schweineniere	
206	Schweinezunge	
207	Kaninchenfleisch	Durchschnitt mit Knochen
208	Pferdefleisch*	Durchschnitt
209	Ziegenfleisch	Durchschnitt
210	Ziegenfleisch	Lende, Muskelfleisch
Fleischprodukte (außer Wurst)		
211	Bündner-Fleisch*	Binden-Fleisch
212	Corned Beef*	amerikanisch
213	Corned Beef*	deutsch
214	Fleischextrakt*	
215	Frühstücksfleisch*	
216	Gelatine	Speisegelatine

217	Rinderhackfleisch*	
218	Rinderfleisch*	in Dosen
219	Schabefleisch*	Tartar
220	Schweinefleisch*	in Dosen, Schweinefleisch im eigenen Saft
221	Schweinefleisch	in Dosen, Schmalzfleisch
222	Schweinefleisch*	Kasseler
223	Schweinehackfleisch*	
224	Schweine-schinken	gekocht, Kochschinken
225	Schweine-schinken*	in Dosen
226	Schweinebauch*	geräuchert
227	Schweinespeck*	durchwachsen, Frühstücksspeck, Wammerl
Wurst		
228	Cabanossi	
229	Bauernbratwurst*	polnisch
230	Bierschinken*	
231	Bierwurst*	
232	Bockwurst*	
233	Cervelatwurst*	
234	Dosenwürstchen*	Brühwürste
235	Fleischkäse*	Leberkäse
236	Fleischwurst*	
237	Frankfurter Würstchen	
238	Gelbwurst*	Hirnwurst
239	Göttinger*	Blasenwurst
240	Jagdwurst*	

241	Kalbsbratwurst*	
242	Kalbskäse*	
243	Kalbsleberwurst*	
244	Knackwurst*	
245	Landjäger*	
246	Leberpaste*	
247	Leberwurst*	grob
248	Leberwurst*	Hausmacher Art
249	Leberpresssack*	
250	Lyoner*	
251	Mettwurst*	Braunschweiger Mettwurst
252	Mettwurst*	grob
253	Mortadella*	
254	Münchner Weißwurst*	
255	Plockwurst*	
256	Presskopf*	Presssack
257	Presswurst, rot*	Schwartemagen, rot
258	Presswurst, weiß*	Schwartemagen, weiß
259	Regensburger*	
260	Rotwurst*	Blutwurst
261	Rotwurst*	Thüringer Art
262	Salami*	deutsch
263	Schinkenwurst*	fein
264	Schweinsbratwurst*	
265	Wiener Würstchen*	
266	Zungenwurst*	

Wild		
267	Hase	Durchschnitt
268	Hirschfleisch	Durchschnitt
269	Rehfleisch*	Keule, Schlegel
270	Rehfleisch*	Rücken
271	Wildschweinfleisch	Durchschnitt
Geflügel		
272	Ente	Durchschnitt
273	Fasan*	Durchschnitt, mit Haut, ohne Knochen
274	Gans	Durchschnitt
275	Huhn	Brathuhn, Durchschnitt
276	Huhn*	Suppenhuhn, Durchschnitt
277	Huhn	Brust mit Haut
762	Huhn	Brust ohne Haut, Hühnchenbrustfilet
278	Huhn	Schlegel mit Haut, ohne Knochen
279	Huhn	Herz
280	Huhn	Leber
281	Taube	Durchschnitt, mit Haut und Knochen
282	Truthahn	ausgewachsenes Tier, Durchschnitt, mit Haut
283	Truthahn*	Jungtier, Durchschnitt, mit Haut
284	Truthahn	Brust ohne Haut
285	Truthahn	Keule, Schlegel, ohne Haut und Knochen
286	Wachtel*	Durchschnitt ohne Haut und Knochen

Fisch (Salzwasser)		
287	Anglerfisch	Seeteufel
288	Blauleng*	
289	Buttermakrele*	
290	Dorade royal	Goldbrasse
291	Dornhai	Dornfisch
292	Flunder	
293	Grenadier*	
294	Heilbutt	Weißer Heilbutt
295	Schwarzer Heilbutt*	Grönland Heilbutt
296	Hering	Atlantik
297	Hering	Ostseehering
298	Heringsmilch*	Gonaden, männlich
299	Heringsrogen*	Gonaden, weiblich
300	Heringskönig*	Peterfisch
301	Kabeljau	Dorsch
302	Katfisch	Steinbeißer
303	Kliesche*	
304	Köhler, Steinköhler	Seelachs
305	Lengfisch*	
306	Limande*	
307	Lumb	Brosme
308	Makrele	
309	Meeräsche	
310	Meerbarbe*	
311	Rochen*	
312	Rotbarsch	Goldbarsch
313	Rotzunge	Hundszunge
314	Sardelle*	
315	Sardine*	
316	Schellfisch	

317	Scholle	
318	Schwertfisch	
319	Seehecht*	Europa
320	Alaska Seelachs*	
321	Seezunge	
322	Sprotte*	
323	Steinbutt	
324	Stint	
325	Stöcker*	Schildmakrele
326	Stör*	
327	Thunfisch*	

Fisch (Süßwasser)

328	Aal	
329	Barsch, Egli	Flussbarsch
330	Brassen*	Brachsen, Blei
331	Forelle	Bachforelle, Regenbogenforelle
332	Hecht	
333	Karpfen	
334	Lachs	
335	Renke*	Maraene, Felchen
336	Schleie*	
337	Waller	Wels
338	Zander*	

Schalentiere / Weichtiere

339	Auster	
340	Garnele, Krabbe	Granat, Nordseegarnele
341	Hummer	
342	Krebs	Flusskrebs
343	Krill*	Antarktis
344	Languste	

345	Miesmuschel	Blau- oder Pfahlmuschel
346	Pilgermuschel	Kamm-Muschel
347	Seeohr*	Abalone
348	Schildkröte*	
349	Steckmuschel	Sandklaffmuschel
350	Tintenfisch	
351	Weinberg-schnecke*	
Fischprodukte		
352	Aal*	geräuchert
353	Brathering	
354	Bückling	
355	Flunder*	geräuchert
356	Schwarzer Heilbutt*	geräuchert
357	Hering*	in Gelee
358	Hering*	mariniert, Bismarckhering
359	Katfisch*	Steinbeißer, geräuchert
360	Kaviar	echt, Stör-Kaviar
361	Kaviar-Ersatz*	Deutscher Kaviar
362	Klippfisch*	
363	Krebsfleisch*	in Dosen
364	Lachs*	Salm, in Dosen
365	Lachs*	Salm, in Öl
366	Makrele*	geräuchert
367	Matjeshering*	
368	Rotbarsch*	geräuchert
369	Salzhering*	
370	Sardinen	in Öl
371	Schellfisch*	geräuchert
372	Schillerlocken*	

373	Seeaal*	geräucherte Teile des Dornhais
374	Seelachs*	geräuchert
375	Seelachs*	in Öl, Lachsersatz
376	Sprotte*	geräuchert
377	Stockfisch*	
378	Thunfisch	in Öl
379	Fischstäbchen	
Getreide		
Getreide und Mehl		
380	Amaranth	Fuchsschwanz, Samen
381	Buchweizen	geschältes Korn
382	Buchweizengrütze	
383	Buchweizenmehl	Vollkornmehl
384	Dinkel	entspelzt, ganzes Korn
385	Dinkelmehl	Type 630
386	Dinkelmehl	Vollkornmehl
387	Gerste	entspelzt, ganzes Korn
388	Gerstengraupen	
389	Gerstengrütze	
390	Grünkern	Dinkel, Spelz
391	Grünkernmehl	
392	Hafer	entspelzt, ganzes Korn
393	Haferflocken	
394	Hafergrütze	
395	Hafermehl	
396	Hirse	geschältes Korn
397	Mais	ganzes Korn
398	Mais-Frühstücks-flocken	Cornflakes, ungesüßt
399	Maismehl	

400	Quinoa	Reismelde
401	Reis	unpoliert
402	Reis	poliert
403	Reis	poliert, gekocht, abgetropft
404	Reismehl	
405	Roggen	ganzes Korn
406	Roggenmehl	Type 815
407	Roggenmehl	Type 997
408	Roggenmehl	Type 1150
409	Roggenmehl	Type 1370
410	Roggenschrot	Type 1800
411	Sorghum	Mohrenhirse, Kaffernkorn
412	Triticale	
413	Weizen	ganzes Korn
414	Weizengrieß	
415	Weizenmehl	Type 405
416	Weizenmehl	Type 550
417	Weizenmehl	Type 630
418	Weizenmehl	Type 812
419	Weizenmehl	Type 1050
420	Weizenmehl	Type 1700
421	Weizenkeime	
422	Weizenkleie	Speisekleie
423	Paniermehl	
Brot und Brötchen		
424	Brötchen	Semmeln
425	Grahambro	Weizenschrotbro
426	Knäckebro	
427	Pumpernickel	
428	Roggenbro	
429	Roggenmischbro	
430	Roggenmischbro	mit Weizenkleie

431	Roggenvollkornbro	
432	Weizen (mehl) bro	Weißbro
433	Weizenmischbro	
434	Weizentoastbro	
435	Weizenvollkornbro	
Gebäck/Teigwaren		
093	Nudeln	ohne Ei
436	Eierteigwaren	Nudeln, Makkaroni, Spaghetti etc.
437	Eierteigwaren	Nudeln, gekocht, abgetropft
438	Keks	Butterkeks, Hartkeks
439	Salzstangen	Salzbrezeln, als Dauergebäck
440	Stollen	Weihnachts-, Rum-, Orange-, Kaffee-Stollen etc.
441	Tortenboden	
442	Zwieback	eifrei
443	Butterkuchen	Hefeteig
444	Käsekuchen	aus Mürbeteig
445	Blätterteig	Rohrprodukt
446	Käsegebäck	
Stärken		
447	Kartoffelstärke	
448	Maisstärke	
449	Reisstärke	
450	Tapiokastärke	
451	Weizenstärke	
452	Puddingpulver	

Gemüse		
Knollen- und Wurzelgewächse		
453	Batate	Süßkartoffel
454	Cassave	Knolle, Maniok, Tapioka
455	Fenchel	Knolle
456	Kartoffel	
457	Kartoffel	gekocht, mit Schale
458	Kartoffel	gebacken, mit Schale
459	Kartoffelflocken	Kartoffelpüree, Trockenprodukt
460	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, gekocht, Trockenprodukt
461	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, roh, Trockenprodukt
462	Kartoffelkroketten	Trockenprodukt
463	Kartoffelpuffer	Reibekuchen, Trockenprodukt
464	Kartoffelscheiben	Kartoffelchips, ölgeröstet, gesalzen
465	Kartoffelstäbchen	Kartoffelsticks, ölgeröstet, gesalzen
466	Kartoffelsuppe	Trockenprodukt
467	Pommes frites	verzehrfertig, ungesalzen
468	Kohlrabi	
469	Kohlrübe	Steckrübe, Wrucke, Dotsche
470	Meerrettich	
471	Möhre	Karotte, Mohrrübe

472	Möhre	gekocht, abgetropft
473	Möhre	getrocknet
474	Möhre	in Dosen
475	Möhrensaft	Karottensaft
476	Pastinake	
477	Petersilie	Wurzelpetersilie
478	Radieschen	
479	Rettich	
480	Rote Rübe	Rote Beete
481	Rote-Rüben-Saft	
482	Schwarzwurzel	
483	Schwarzwurzel	gekocht, abgetropft
484	Sellerie	Knolle
485	Taro	Wasserbrotwurzel
486	Topinambur	Erdartischocke
487	Weißer Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
488	Yamswurzel	Knolle
Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse		
489	Artischocke	
490	Bambussprossen	
491	Bleichsellerie	
492	Blumenkohl	
493	Blumenkohl	gekocht, abgetropft
494	Brokkoli	
495	Brokkoli	gekocht, abgetropft
496	Brunnenkresse	
497	Chicoree	
498	Chinakohl	

499	Endivie	Escariol
500	Erbsensprossen	
501	Feldsalat	Rapunzel
502	Fenchel	Blatt, Bologneser Fenchel
503	Gartenkresse	
504	Grünkohl	Braunkohl
505	Knoblauch	
506	Kopfsalat	
507	Linsensprossen	
508	Löwenzahnblätter	
509	Mangold	
510	Mungbohnen-sprossen	Mungbohnen-keime
511	Petersilie	Blatt
512	Porree	Lauch
513	Portulak	
514	Rhabarber	
515	Rosenkohl	
516	Rosenkohl	gekocht, abgetropft
517	Rotkohl	Blaukraut
518	Sauerkraut	abgetropft
519	Schnittlauch	
520	Sojasprossen	
521	Spargel	
522	Spargel	gekocht, abgetropft
523	Spargel	in Dosen
524	Spinat	
525	Spinat	gekocht, abgetropft
526	Spinat	in Dosen
527	Spinatsaft	
528	Weißkohl	Weißkraut

529	Wirsingkohl	Savoyerkohl
530	Zwiebel	
531	Zwiebel	getrocknet
Fruchtgemüse		
532	Aubergine	Eierfrucht
533	Bohnen	Schnittbohnen, grün
534	Bohnen	Schnittbohnen, grün, in Dosen
535	Bohnen	Brech- oder Schnittbohnen, grün, getrocknet
536	Gurke	
537	Gurke	Salzgurken, Salzdillgurken, milchsauer
538	Kürbis	
539	Paprikafrüchte	Paprikaschote
540	Squash	
541	Tomate	
542	Tomaten	in Dosen
543	Tomatenmark	
544	Tomatensaft	Handelsware
545	Zucchini	Sommer-Squash
546	Zuckermais	Speisemais
Wilde Kräuter/wildes Gemüse		
547	Barbarakraut	Blatt, Winterkresse
548	Bärlauch	Blatt
549	Breitwegerich	Blatt
550	Franzosenkraut	behaart, Triebspitzen
551	Große Brennessel	Blatt
552	Gartenmelde	Blatt

553	Giersch	Blatt, Geißfuß
554	Große Klette	Blatt
555	Gundermann	Blatt
556	Guter Heinrich	Blatt
557	Echter Kümmel	Blatt
558	Echter Kümmel	Wurzel
559	Wilde Malve	Blatt
560	Rucola	
561	Sauerampfer	Blatt
562	Spitzwegerich	Blatt
563	Weißes Taubnessel	Blatt
564	Vogelmiere	Blatt
565	Wiesenbocksbart	Blatt
566	Wiesenknöterich	Blatt
Hülsenfrüchte/Ölsamen		
567	Augenbohne	Kuhbohne, Samen, trocken
568	Bohne	Gartenbohne, Samen, weiß, trocken
569	Bohnen	Samen, weiß, gekocht
570	Erbse	Schote und Samen, grün
571	Erbsen	Samen, grün, gekocht, abgetropft
572	Erbsen	Samen, grün, in Dosen
573	Erbse	Samen, trocken
574	Goabohne	Flügel, Manila-, Prinzeßb., Samen, trocken
575	Kichererbse	Samen, grün
576	Kichererbse	Samen, trocken

577	Lein	Leinsamen
578	Limabohne	Mondbohne, Butterbohne, Samen, trocken
579	Linse	Samen, trocken
580	Linsen	Samen, gekocht
581	Mohn	Schlafmohn, Samen, trocken
582	Mungbohne	Samen, trocken
583	Sesam	Samen, trocken
584	Sojabohne	Samen, trocken
585	Sojamehl	Vollfett
586	Soja-Milch	
587	Sonnenblume	Samen, trocken
588	Sonnenblumen- kernmehl	
589	Straucherbse	Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken
590	Tofu	
591	Urbohne	Mungbohne, Samen, trocken
Pilze		
592	Austernpilz	Austernseitling
593	Birkenpilz	
594	Butterpilz	
595	Champignon	Zuchtchampignon
596	Champignons	in Dosen
597	Hallimasch	
598	Morchel	Speisemorchel
599	Pfifferling	Rehling
600	Pfifferlinge	in Dosen
601	Pfifferling	getrocknet
602	Reizker	
603	Rotkappe	

604	Steinpilz	
605	Steinpilz	getrocknet
606	Trüffel	
Früchte		
Kernobst		
607	Apfel	
608	Apfel	getrocknet
609	Apfelmus	
610	Birne	
611	Birnen	in Dosen
612	Quitte	
Steinobst		
613	Aprikose	
614	Aprikose	getrocknet
615	Aprikose	in Dosen
616	Kirsche	sauer
617	Kirsche	süß
618	Kirschen	süß, in Dosen
619	Mirabelle	
620	Pfirsich	
621	Pfirsich	getrocknet
622	Pfirsiche	in Dosen
623	Pflaume	
624	Pflaume	getrocknet
625	Pflaumen	in Dosen
626	Reineclaude	
Beeren		
627	Boysenbeere	
628	Brombeere	
629	Erdbeere	
630	Erdbeeren	in Dosen
631	Heidelbeere	Blaubeere, Bickbeere

632	Heidelbeeren	in Dosen
633	Heidelbeeren	Dunstheidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz
634	Himbeere	
635	Himbeeren	in Dosen
636	Johannisbeere	rot
637	Johannisbeere	schwarz
638	Johannisbeere	weiß
639	Moosbeere	Torfbeere
640	Preiselbeere	Kronsbeere
641	Preiselbeeren	in Dosen
642	Preiselbeeren	in Dosen, ohne Zuckerzusatz, Dunstpreisel- beeren
643	Stachelbeere	
644	Weintraube	Weinbeere
645	Weintraube	Weinbeere, getrocknet, Rosine
646	Ebereschenfrucht	Vogelbeere, süß
647	Hagebutte	
648	Holunderbeere	schwarz
649	Kornelkirsche	Dürlitze
650	Sanddornbeere	
651	Schlehe	Schwarzdorn- beere
Exotische Früchte		
652	Acerola	Westindische Kirsche
653	Akee	Akipflaume, Akinuss
654	Ananas	
655	Ananas	in Dosen
656	Apfelsine	Orange

657	Avocado	
658	Banane	
659	Baumtomate	Tamarillo
660	Brotf Frucht	
661	Carissa	Natal-Pflaume
662	Cashew-Apfel	Birne
663	Chayote	Schuschu
664	Cherimoya	
665	Dattel	getrocknet
666	Durian	
667	Feige	
668	Feige	getrocknet
669	Granatapfel	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Jackfrucht	
674	Japanische Mispel	Wollmispel, Loquate
675	Jujube	Chinesische Dattel, indische Brustbeere
676	Kaki	Kakipflaume, chinesische Quitte, japanische Persimone
677	Kapstachelbeere	Physalisfrucht, Ananaskische
678	Karambole	Sternfrucht, Baumstachelbeere
679	Kiwi	Chinesische Stachelbeere
680	Kumquat	Zwergpomeranze, Kinoto
681	Limone, Limette	
682	Litschi	Litschipflaume, chinesische Haselnuss

683	Longan	Drachenaugen
684	Mammy-Apfel	Mammiafel
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktusfeige, Kaktusapfel
692	Papaya	Baummelone, Mammao
693	Passionsfrucht	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	Rosenapfel	Jambose
696	Sapodille	Breiafel
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sauerdattel
699	Wasserkastanie	Sumpfsimse, süß
700	Wassermelone	
701	Zitrone	
702	Zuckermelone	Honigmelone
Nüsse		
703	Cashewnuss	Kaschunuss, indische Mandel, Acajounuss
704	Edelkastanie	Marone
705	Erdnuss	
706	Erdnuss	geröstet
707	Haselnuss	
708	Kokosnuss	
709	Kolanuss	

710	Macadamianuss	Australnuss
711	Mandel	süß
712	Paranuss	
713	Pekannuss	
714	Pistazie	Grüne Mandel, Pistazien-Mandel
715	Walnuss	
Säfte und Sirup		
716	Ananassaft	in Dosen
717	Apfelsaft	Handelsware
718	Apfelsinensaft	Orangensaft, frisch gepresst, Muttersaft
719	Apfelsinensaft	Orangensaft, ungesüßt, Handelsware
720	Apfelsinensaft	Orangendicksaft, Orangenkonzentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Muttersaft
722	Grapefruitsaft	Handelsware
723	Himbeersaft	frisch gepresst, Muttersaft
724	Himbeersirup	
725	Holunderbeersaft	Muttersaft
726	Johannisbeernektar	rot, Handelsware
727	Johannisbeernektar	schwarz, Handelsware
728	Kokosnussmilch	
729	Mandarinen-saft	frisch gepresst, Muttersaft
730	Passionsfruchtsaft	frisch, Muttersaft
731	Sanddorn-beerensaft	

732	Sauerkirschsaft	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft
Marmeladen/Gelee		
735	Apfelgelee	
736	Apfelsinenkonfitüre	Orangenkonfitüre
737	Aprikosenkonfitüre	
738	Brombeerkonfitüre	
739	Erdbeerkonfitüre	
740	Hagebuttenmarmelade	
741	Heidelbeerkonfitüre	
742	Himbeergelee	
743	Himbeerkonfitüre	
744	Johannisbeer-gelee	rot
745	Johannisbeerkonfitüre	rot
746	Kirschkonfitüre	
747	Pflaumenkonfitüre	Zwetschgenkonfitüre
748	Pflaumenmus	
749	Quittengelee	
750	Quittenkonfitüre	
Honig/Zucker/Süßigkeiten		
751	Honig	Blütenhonig
752	Invertzuckercreme	Kunsthonig

753	Zucker	Rohzucker, Rübenzucker
754	Rohzucker	aus Zuckerrohr, brauner Zucker
755	Rohzucker	aus Zuckerrüben, brauner Zucker
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nuss-Nougat- creme	
759	Eiscreme	
760	Fruchteis	

Alkoholische Getränke

761	Alkoholfreies Bier	Schankbier, deutsch
763	Pilsener Lagerbier	normales Bier, deutsch
764	Vollbier	dunkel
765	Vollbier	hell
766	Weißbier	
767	Apfelwein	
768	Rotwein	leichte Qualität
769	Rotwein	schwere Qualität
770	Sekt	weiß, Deutscher Schaumwein
771	Weißwein	mittlere Qualität
772	Weinbrand	
773	Whisky	
774	Eierlikör	
775	Kölsch	
776	Wodka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%

Alkoholfreie Getränke

779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	

Kakao/Schokolade

781	Kakaopulver	schwach entölt
782	Schokolade	milchfrei, min. 40 % Kakao- masse
783	Schokolade	Milch- schokolade

Kaffee/Tee

784	Kaffee	grün, Rohkaffee
785	Kaffee	geröstet
786	Kaffee-Extrakt-Pul- ver	Instant-Kaffee
787	Zichorienkaffee	
788	Tee	Schwarzer Tee

Hefe

789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet

Würzzusätze

791	Suppenwürfel	
792	Essig	
793	Maggiwürze	
794	Senf	
795	Meerrettichsauce	
796	Sauce Hollan- daise	
797	Senf	süß

Mayonnaise

798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50 % Fett

Eigene Codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		

833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		

867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		

901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		

935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		

969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

06 / 2022 · Ident.-No.: SNAW1000D2-062022-1

IAN 498411_2204