



BÁSCULA NUTRICIONAL / BILANCIA DA CUCINA CON VALORI NUTRIZIONALI SNAW 1000 D2

(ES)

BÁSCULA NUTRICIONAL

Guía breve

(PT)

BALANÇA DE ANÁLISE DO VALOR NUTRITIVO

Guia rápido

(DE) (AT) (CH)

NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

Kurzanleitung

(IT) (MT)

BILANCIA DA CUCINA CON VALORI NUTRIZIONALI

Istruzioni brevi

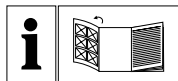
(GB) (MT)

NUTRITION SCALES

Short manual

IAN 498411_2204

(ES)
(IT) (PT)



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

GB MT

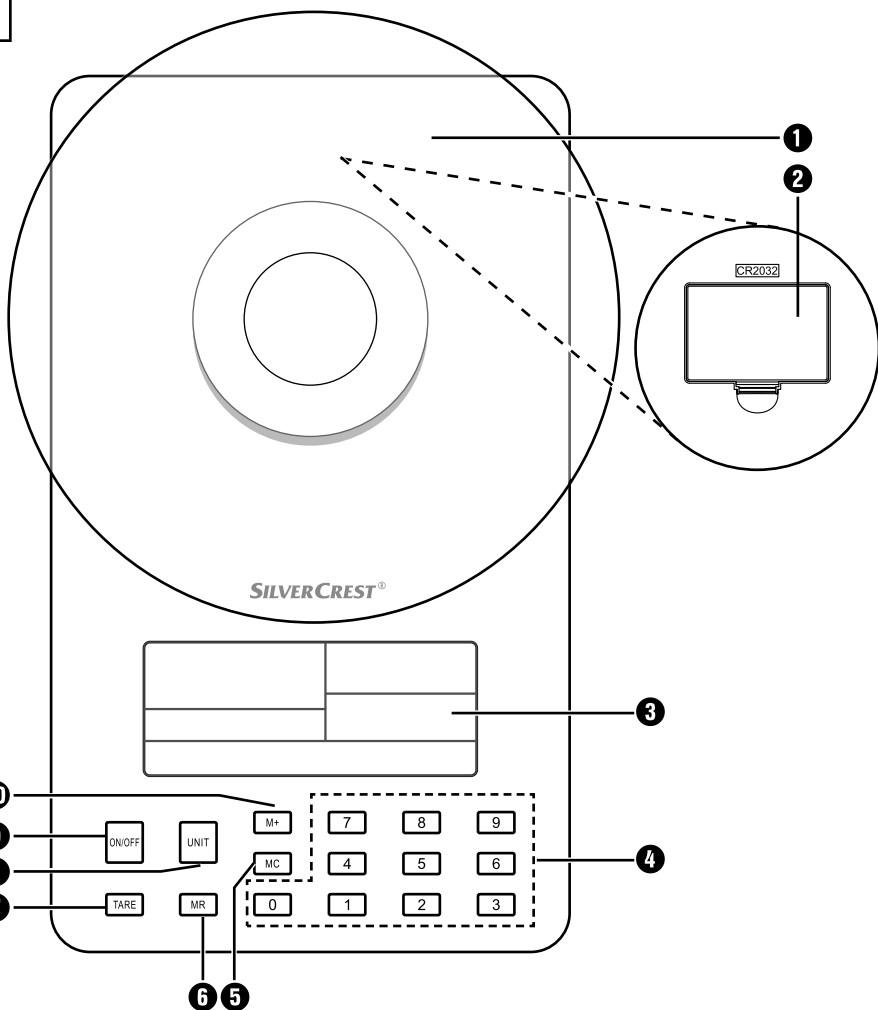
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

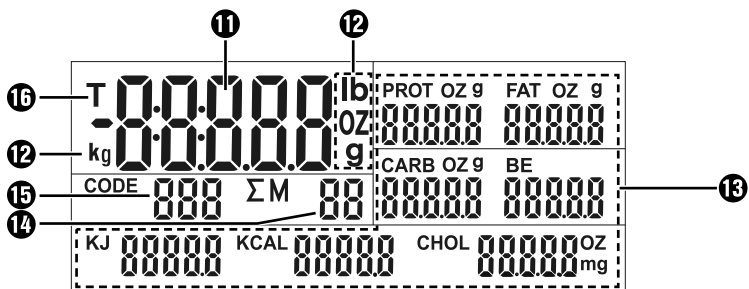
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Guía breve	Página	1
IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	37
PT	Guia rápido	Página	71
GB / MT	Short manual	Page	107
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	139

A



B



Índice

Información sobre esta guía breve	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Desecho del embalaje	3
Elementos de mando	3
Seguridad	4
Indicaciones básicas de seguridad	4
Indicaciones de seguridad sobre la manipulación de las pilas	5
Puesta en funcionamiento	7
Instalación	7
Manejo	7
Pesaje de alimentos	7
Tara de alimentos	8
Indicación de los valores nutricionales y energéticos	8
Apagado de la báscula	9
Memorización de las mediciones	9
Visualización de los valores de medición sumados	10
Eliminación de los valores de medición guardados	10
Memorización de códigos propios	11
Cambio de las pilas	12
Limpieza y mantenimiento	13
Desecho	13
Desecho del aparato	13
Desecho de las pilas/baterías	14
Anexo	14
Características técnicas	14
Asistencia técnica	14
Importador	14
Códigos de los alimentos	15

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 498411_2204.

¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para pesar alimentos y para el control nutricional. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso privado.

¡No lo utilice con fines comerciales o industriales!

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

Volumen de suministro

ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Báscula nutricional
- 2 pilas de tipo botón, 3 V, CR2032
- Guía breve

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Elementos de mando

Figura A:

- ❶ Superficie de pesaje
- ❷ Compartimento para pilas
- ❸ Pantalla
- ❹ Teclado numérico
- ❺ Botón **MC**
- ❻ Botón **MR**
- ❼ Botón **TARE**
- ❽ Botón **UNIT**
- ❾ Botón **ON/OFF**
- ❿ Botón **M+**

Figura B:

- ❶ Indicador numérico
- ❷ Indicador de unidades
- ❸ Indicadores de valores nutricionales/energéticos
- ❹ Indicador de la memoria de mediciones
- ❺ Indicador del código de alimentos
- ❻ Indicador de la función de tara (TARE)

Seguridad

En este capítulo obtendrá indicaciones de seguridad importantes para el manejo del aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Sin embargo, un uso inadecuado puede causar daños personales y materiales.

ADVERTENCIA

¡No decida tomar ninguna medicación (p. ej., administrarse insulina) basándose exclusivamente en los valores nutricionales analizados por la báscula nutricional!

Asegúrese de que los valores sean correctos, p. ej., mediante la consulta de literatura sobre el tema. Así podrá evitar las posibles divergencias entre los valores nutricionales de los alimentos y los valores orientativos configurados en el aparato.

- De lo contrario, ¡podría administrarse una dosis incorrecta de medicamentos! En caso de duda, consulte a un médico.

Indicaciones básicas de seguridad

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos considerables para el usuario. Además, se anulará la garantía.

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el aparato frente a la humedad y a la penetración de líquidos.
- No coloque ningún objeto sobre la báscula cuando no esté en uso.
- Proteja la báscula frente a los golpes, la humedad, el polvo, las sustancias químicas, las oscilaciones fuertes de temperatura y la proximidad a fuentes de calor (hornos, calefactores).
- No presione el aparato con una fuerza excesiva ni con objetos puntiagudos.
- No exponga el aparato a temperaturas elevadas o a campos electromagnéticos potentes (p. ej., teléfonos móviles).

INDICACIÓN

- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.

Indicaciones de seguridad sobre la manipulación de las pilas**⚠ ADVERTENCIA**

¡Una manipulación incorrecta de las pilas puede provocar incendios, explosiones, fugas de sustancias peligrosas u otras situaciones de peligro!

- Mantenga las pilas siempre fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que nadie ingiere una pila.
- Si usted u otra persona ha ingerido una pila, busque inmediatamente asistencia médica.

- Utilice exclusivamente el tipo de pila indicado.
- No recargue nunca pilas no recargables.
- Retire las pilas del aparato antes de cargarlas.
- No tire nunca las pilas al fuego o al agua.
- No exponga las pilas a temperaturas elevadas ni a la radiación solar directa.
- No abra o deforme nunca las pilas.
- No cortocircuite los terminales de conexión.
- Retire las pilas gastadas del aparato y deséchelas de forma segura.
- No utilice tipos distintos de pilas ni pilas nuevas y gastadas a la vez.
- Introduzca siempre las pilas con la polaridad correcta en el aparato.
- Extraiga las pilas cuando no vaya a utilizar el aparato durante un periodo prolongado.
- Revise las pilas de forma periódica. Las fugas en las pilas pueden provocar lesiones y dañar el aparato.
- Utilice guantes de protección si las pilas tienen fugas. Limpie los contactos de las pilas y del aparato, así como el compartimento para pilas con un paño seco. Evite el contacto de la piel y las mucosas, especialmente de los ojos, con los productos químicos. En caso de contacto, aclarar el producto químico con abundante agua y buscar ayuda médica inmediatamente.

Puesta en funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje del aparato. Retire la lámina protectora de la pantalla ❸. Tire del seguro de transporte que evita que se ejerza presión sobre la superficie de pesaje ❶ para extraerlo de la parte inferior de la superficie de pesaje ❶.
- Abra el compartimento para pilas ❷ de la parte inferior de la báscula y retire la pequeña tira de plástico colocada entre las pilas y los contactos. Tras esto, vuelva a cerrar el compartimento para pilas ❷ de forma que la tapa del compartimento para pilas encastre audiblemente.
- La báscula puede mostrar el peso en g (gramos) y kg (kilos) y en oz (onzas) y lb (libras). Pulse el botón **UNIT** ❸ para cambiar la unidad de peso. En estas instrucciones, los ejemplos se muestran siempre en g (gramos).

Instalación

Coloque la báscula sobre una superficie plana y estable. Una base firme es fundamental para obtener una medición correcta, ya que los sensores de peso están integrados en las 4 patas de silicona.

INDICACIÓN

- Este aparato cuenta con patas antideslizantes de silicona. Como las superficies de los muebles pueden ser de muy diversos materiales y tratarse con distintos productos de limpieza, no puede descartarse por completo que algunos de estos materiales contengan componentes que dañen y reblandezcan las patas de silicona. En caso necesario, coloque una base antideslizante bajo las patas de silicona del aparato.

Manejo

Pesaje de alimentos

- 1) Pulse el botón **ON/OFF** ❹ para encender la báscula. Tras esto, aparece brevemente la pantalla de inicio y, a continuación, se muestra automáticamente la indicación "0 g".

ATENCIÓN

Si se sobrecarga el aparato o se carga de forma incorrecta, podría dañarse irremediablemente.

- No pese nunca un alimento de más de 5 kg (11 lb) en la superficie de pesaje ❶. En caso de duda, pese primero los alimentos con un peso elevado en una báscula que admita una carga más alta.
- No coloque ningún objeto o alimento sobre la pantalla ❸ o los botones.

- 2) Si desea pesar un alimento sin recipiente, colóquelo directamente sobre la superficie de pesaje **1**. Tras esto, se muestra el peso.
Si, por el contrario, desea pesar un alimento en un recipiente, coloque primero el recipiente vacío sobre la superficie de pesaje **1**. A continuación, pulse el botón **TARE** **7**. Tras esto, la pantalla **3** vuelve a mostrar "0 g" **11** y aparece "T" **16** en la pantalla **3**. Coloque el alimento en el recipiente. A continuación, se indicará su peso.

Tara de alimentos

Para pesar varias cantidades (p. ej., los distintos ingredientes de una masa) en un proceso combinado, puede ajustarse la báscula en 0 antes de añadir una cantidad adicional.

- Si desea volver a ajustar la báscula en "0 g" tras la primera medición para pesar el ingrediente siguiente, pulse el botón **TARE** **7**. Tras esto, la pantalla **3** vuelve a mostrar "0 g" **11** y aparece "T" **16** en la pantalla **3**.

Indicación de los valores nutricionales y energéticos

- 1) Coloque el alimento que desee pesar sobre la superficie de pesaje **1**.
- 2) Busque el código que corresponda para el alimento que desee pesar en la lista de alimentos que aparece al final de estas instrucciones.
- 3) Introduzca el código de 3 cifras por medio del teclado numérico **4**; p. ej., 024. Tras esto, se muestran todos los valores nutricionales y energéticos del alimento que corresponda en los indicadores de valores nutricionales y energéticos **13**.

KCAL:	kilocalorías
KJ:	kilojulios
FAT:	grasas
CARB:	hidratos de carbono
PROT:	proteínas
CHOL:	colesterol
BE:	raciones de hidratos de carbono (para diabéticos)

INDICACIÓN

- Debido a las fluctuaciones naturales de los valores nutricionales y energéticos, estos datos son solo valores orientativos.
- Si ha cometido un error al introducir el código, vuelva a introducirlo.

Apagado de la báscula

Para apagar la báscula, pulse el botón **ON/OFF** ⑨. Tras esto, la báscula se apaga.

Alternativa:

Espere unos 60 segundos tras el último uso de la báscula. Tras esto, la báscula se apaga automáticamente.

Memorización de las mediciones

Todos los valores mostrados sobre un alimento pueden guardarse en la memoria. La báscula suma automáticamente los valores de todas las mediciones guardadas. De esta manera, pueden memorizarse, por ejemplo, todos los alimentos pesados durante un día para consultar la cifra al final del día. Los valores quedan memorizados aunque se apague la báscula o se cambien las pilas.

- 1) Pese un alimento de la manera descrita en el capítulo anterior e introduzca el código del alimento que corresponda para que se muestren los valores nutricionales y energéticos.
- 2) Pulse el botón **M+** ⑩ para memorizar la medición.
Tras esto, en el indicador de la memoria de mediciones ⑭ aparece ΣM XX. "XX" es un número de dos cifras, p. ej., ΣM 01, que indica la posición en la memoria.

INDICACIÓN

- Solo pueden guardarse las mediciones para las que también se haya introducido un código.
- Si ha cometido un error al introducir el código, solo podrá modificarlo mediante la reintroducción del código antes de guardarlo. No es posible modificarlo posteriormente.

- 3) Retire el alimento de la báscula y coloque el siguiente sobre la superficie de pesaje ①.
- 4) Proceda de la misma manera para guardar más cantidades de alimentos. Después de cada memorización posterior, el número de proceso del indicador de la memoria de mediciones ⑭ aumenta en una unidad y se muestra el último número de proceso que corresponda.

INDICACIÓN

- La memoria tiene una capacidad de hasta 99 mediciones. Una vez alcanzada esta cifra, no puede guardarse ninguna medición más y la indicación "M99" parpadea en el indicador de la memoria de mediciones **14**. Para poder guardar más mediciones, deben eliminarse los datos guardados mediante la pulsación del botón **MC 5**. Tras esto, la indicación M99 se apaga.
 - Tenga en cuenta que, al pulsar el botón **MC 5**, se eliminarán todas las mediciones guardadas.
 - Si la suma de un peso o de un valor nutricional o energético guardado supera el valor máximo, la pantalla **3** muestra la indicación "O-Ld" donde corresponda. La indicación "ΣM" y las dos cifras del último proceso parpadean para indicar que no pueden guardarse más mediciones.
- Valores máximos permitidos:

Peso	99,999 kg/99:15,9 lb´oz/999,95 oz
PROT (proteínas)	9999,9 g/352,73 oz
FAT (grasas)	9999,9 g/352,73 oz
CARB (hidratos de carbono)	9999,9 g/352,73 oz
BE (raciones de hidratos de carbono [para diabéticos])	999,99
KJ (kilojulios)	99999
KCAL (kilocalorías)	99999
CHOL (colesterol)	9999,9 mg/0,352 oz

Visualización de los valores de medición sumados

Los valores de medición sumados pueden consultarse en cualquier momento.

- 1) Pulse el botón **MR 6**. Tras esto, se muestran durante unos 10 segundos las sumas de todos los valores de medición guardados.
- 2) Si no se pulsa ningún otro botón en aprox. 10 segundos, la báscula vuelve a activarse en el modo de pesaje.

Eliminación de los valores de medición guardados

Si desea eliminar los valores de medición guardados, pulse el botón **MC 5**. Tras esto, la indicación del último número de proceso desaparece y se eliminan todos los valores de medición.

Memorización de códigos propios

Puede introducir los valores nutricionales y energéticos de otros alimentos en el aparato, asignarles un código y guardarlos en una de las posiciones 800-999 de la memoria que se suministran vacías de forma predeterminada. Los valores introducidos deben referirse a 100 g del alimento correspondiente. Los valores nutricionales de los alimentos pueden encontrarse en los envases correspondientes o en la literatura especializada.

Para ello, proceda de la siguiente manera:

- 1) Pulse el botón **ON/OFF** ❶ para encender la báscula.
Tras esto, la pantalla ❸ muestra todas las indicaciones durante unos 2 segundos.
- 2) Pulse el botón **MR** ❺ y el botón **UNIT** ❸ al mismo tiempo durante unos 3 segundos hasta que la indicación "Code 800" parpadee en el indicador del código de alimentos ❶.
- 3) Utilice el teclado numérico ❹ para introducir un código entre 800 y 999 en el que deban guardarse los valores nutricionales y energéticos para un nuevo alimento.
- 4) Confirme la introducción del código numérico mediante la pulsación del botón **MR** ❺. Tras esto, el nuevo código numérico se muestra permanentemente y la indicación PROT parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos ❶. Introduzca el valor del contenido de proteínas en gramos (por 100 g de alimento) con 2 decimales mediante el teclado numérico ❹.
- 5) Confirme la introducción mediante la pulsación del botón **MR** ❺. Tras esto, la indicación FAT parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos ❶. Introduzca el valor del contenido de grasas en gramos (por 100 g de alimento) con 2 decimales mediante el teclado numérico ❹.
- 6) Confirme la introducción mediante la pulsación del botón **MR** ❺. Tras esto, la indicación CARB parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos ❶. Introduzca el valor del contenido de hidratos de carbono en gramos (por 100 g de alimento) con un decimal mediante el teclado numérico ❹.
- 7) Confirme la introducción mediante la pulsación del botón **MR** ❺. Tras esto, la indicación KCAL parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos ❶. Introduzca el valor del contenido de kilocalorías (por 100 g de alimento) mediante el teclado numérico ❹.
- 8) Confirme la introducción mediante la pulsación del botón **MR** ❺. Tras esto, la indicación CHOL parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos ❶. Introduzca el valor del contenido de colesterol en miligramos (por 100 g de alimento) mediante el teclado numérico ❹.
- 9) Pulse el botón **MR** ❺ para finalizar la introducción de los valores nutricionales y energéticos.

INDICACIÓN

- Si, tras la introducción de un valor, aparece la indicación "E" en la pantalla **3**, significa que el valor era demasiado alto. Pueden introducirse los siguientes valores máximos:

PROT (proteínas)	500,00 g
FAT (grasas)	500,00 g
CARB (hidratos de carbono)	500,0 g
KCAL (kilocalorías)	5000
CHOL (colesterol)	5000 mg

- Los valores en kilojulios y los valores de las raciones de hidratos de carbono se calculan automáticamente a partir de los datos introducidos.

Todos los valores se muestran en el indicador de valores nutricionales/energéticos **13** y el alimento queda guardado con el código seleccionado.

- 10) Repita los pasos del 2) al 9) si desea introducir más códigos.
- 11) Introduzca el alimento en el campo correspondiente de la tabla de alimentos de estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

- También puede volver a sobrescribir uno de los códigos que ya haya guardado mediante la reintroducción del código y la memorización de los nuevos valores nutricionales para este código.
- Para salir de la memorización de códigos propios, pulse el botón **ON/OFF** **9** para apagar el aparato.

Cambio de las pilas

Si el aparato ya no funciona de forma fiable, la pantalla **3** se vuelve ilegible o muestra la indicación "Lo", lo que significa que las pilas están gastadas y deben sustituirse por otras nuevas del mismo tipo.

- 1) Abra el compartimento para pilas **2**, retire las pilas gastadas y deséchelas de forma respetuosa con el medio ambiente.
- 2) Coloque dos pilas de botón nuevas de 3 V del tipo CR2032 según la polaridad indicada en el compartimento para pilas **2**.
- 3) Cierre el compartimento para pilas **2**. La tapa del compartimento para pilas debe encastrar de manera audible.

Limpieza y mantenimiento

ATENCIÓN

Asegúrese de que no penetre ningún líquido en la báscula.

De lo contrario, podría dañarse el aparato de forma irreparable.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni disolventes.

De lo contrario, podría dañarse la superficie del aparato.

- Para limpiar a fondo la báscula, gire la superficie de pesaje ❶ en sentido antihorario para desmontarla.
- Limpie la báscula y la superficie de pesaje ❶ con un paño húmedo y séquelas con un paño sin pelusas.
En caso de suciedad persistente, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. Tras la limpieza, elimine los posibles restos del jabón lavavajillas con un paño humedecido solo con agua.
- Una vez limpia, vuelva a enroscar la superficie de pesaje ❶ en el tornillo de la báscula.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

Siempre que sea posible hacerlo sin destruir el aparato, retire las pilas o baterías usadas antes de entregarlo para su desecho y recíclelas por separado. Si la batería está integrada en el aparato de forma fija, debe indicarse que el aparato contiene una batería para su desecho.

Desecho de las pilas/baterías



Las pilas/baterías son residuos especiales que deben desecharse de forma ecológica a través de las entidades correspondientes (comercios, distribuidores especializados, instalaciones públicas municipales o empresas de desechos industriales). Las pilas/baterías pueden contener metales pesados tóxicos.

Dichos metales pesados aparecen marcados con letras bajo el símbolo correspondiente: Cd = cadmio, Hg = mercurio, Pb = plomo.
Por lo tanto, las pilas/baterías no deben desecharse con la basura doméstica, sino reciclarse por separado.
Devuelva las pilas o baterías exclusivamente en estado descargado.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de corriente	2 pilas de botón CR2032 2 pilas de litio de 3 V  (corriente continua)
Carga máxima	5 kg 11 lb
Indicación en intervalos de 1 g/0,05 oz	
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 498411_2204

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Códigos de los alimentos

INDICACIÓN

- Como no se dispone de suficientes resultados de investigación y la composición de los alimentos con grasas animales difiere según el fabricante, los valores de colesterol de algunos productos cárnicos no están predefinidos en la báscula y se muestran con la indicación "-". Estos alimentos aparecen marcados con un *.
Para obtener los valores de colesterol, consulte los datos del fabricante.

Leche		
000	Leche de búfalo*	
001	Leche de burro*	
002	Leche materna	Leche materna
003	Leche materna previa transitoria	2o., 3er. día postparto
004	Leche materna transitoria	Leche de transición, 6o. - 10mo. día postparto
005	Leche de camello*	
006	Leche de vaca	Leche entera (leche cruda, leche certificada)
007	Leche de vaca	Leche de consumo mín. 3,5% grasa
008	Leche de vaca	baja en grasa mín. 1,5%, máx. 1,8% grasa
009	Leche de vaca	Leche desnatada (leche sin nata)
010	Leche de vaca	Ultra pasteurizada
011	Leche de vaca	Leche esterilizada
012	Leche de oveja*	
013	Leche de yegua*	
014	Leche de cabra	

Productos lácteos		
015	Leche condensada	mín. 7,5% grasa
016	Leche condensada	mín. 10 % grasa
017	Leche condensada	Azucarada
018	Leche condensada desnatada	Azucarada
019	Leche en polvo entera	Polvo de leche entera
020	Leche en polvo desnatada	Polvo de leche desnatada
021	Nata	Nata para leche, crema para leche mín. 10 % grasa
022	Nata	Nata para montar, crema para montar mín. 30% grasa
023	Nata, agria	Nata agria
024	Suero de mantequilla	
025	Suero de mantequilla en polvo	Polvo de suero de mantequilla
026	Suero de leche	dulce
027	Suero de leche en polvo	Polvo de suero de leche
028	Yogur	mín. 3,5% grasa

029	Yogur	bajo en grasa mín. 1,5%, máx. 1,8% grasa
030	Yogur	desnatado máx. 0,3% grasa
031	Yogur de frutas	entero
032	Yogur de frutas	bajo en grasas
033	Yogur de frutas	desnatado
034	Kéfir	
Queso/quark		
035	Queso Appen- zeller	mín. 20 % grasa en seco
036	Queso Appen- zeller	50% grasa en seco
037	Queso Bel Paese	
038	Queso Brie	Brie de nata 50% grasa en seco
039	Queso mante- coso	50% grasa en seco
040	Queso Camem- bert	30% grasa en seco
041	Queso Camem- bert	40% grasa en seco
042	Queso Camem- bert	45% grasa en seco
043	Queso Camem- bert	50% grasa en seco
044	Queso Camem- bert	60% grasa en seco
045	Queso Chester	Queso Cheddar 50% grasa en seco
046	Queso Cottage	Queso fresco granulado
047	Queso Edam	30% grasa en seco
048	Queso Edam	40% grasa en seco

049	Queso Edam	45% grasa en seco
050	Queso azul	50% grasa en seco
051	Queso Emmental	45% grasa en seco
052	Queso feta	45% grasa en seco
053	Queso fresco	Nata 50% grasa en seco
054	Queso fresco	mín. 60%, máx. 85% grasa en seco
055	Queso Gorgon- zola	
056	Queso Gouda	45% grasa en seco
057	Queso Gruyer	Queso Gruyer
058	Queso Limburger	mín. 20 % grasa en seco
059	Queso Limburger	40% grasa en seco
060	Queso Mozzarella	
061	Queso Münster	45% grasa en seco
062	Queso Münster	50% grasa en seco
063	Queso parmesano	36,6% grasa en seco
064	Queso Provolone	
065	Requesón	
066	Queso Romadur	mín. 20 % grasa en seco
067	Queso Romadur	30% grasa en seco
068	Queso Romadur	40% grasa en seco
069	Queso Romadur	45% grasa en seco

070	Queso Romadur	50% grasa en seco
071	Queso Roquefort*	
072	Queso de leche agria	Queso Harz, Mainzer, "Handkäse" y queso de barra de barra máx. 10% grasa en seco
073	Queso Cottage cremoso	10% grasa en seco
074	Queso Cottage cremoso	mín. 20 % grasa en seco
075	Queso Cottage cremoso	40% grasa en seco Queso de nata cremoso
076	Queso para fundir	45% grasa en seco
077	Queso para fundir*	60% grasa en seco Crema de queso
078	Requesón	desnatado
079	Requesón	mín. 20 % grasa en seco
080	Requesón	40% grasa en seco Requesón con nata
081	Queso Tilsit	30% grasa en seco
082	Queso Tilsit	45% grasa en seco
Huevos		
083	Huevo de pato*	Contenido total huevo
084	Huevo de gallina	Contenido total huevo
085	Yema de gallina	Yema líquida

086	Clara de gallina	Clara líquida, clara
087	Huevo de gallina	Contenido total huevo, en polvo, huevo entero en polvo
088	Yema de gallina	seco, yema en polvo
089	Clara de gallina	en polvo, clara en polvo
Grasas		
090	Mantequilla	Mantequilla dulce y de nata agria
091	Mantequilla derretida	
092	Grasa de ganso*	
094	Grasa de carnero	Grasa de carnero, no derretida
095	Aceite de arenque	
096	Grasa de gallina	
097	Aceite de avellanas*	
098	Grasa de vacuno	
099	Manteca de cerdo	
100	Aceite de semilla de algodón,	Aceite de semilla de algodón, aceite de algodón, refinado
101	Aceite de cacahuete	Aceite de arachis
102	Grasa de Illipe	
103	Manteca de cacao	
104	Grasa de coco	refinado

105	Aceite de calabaza	
106	Aceite de lino	
107	Aceite de maíz	Aceite de maíz, refinado
108	Aceite de amapola	
109	Aceite de oliva	
110	Grasa de semilla de palma	refinado
111	Aceite de palma	
112	Aceite de colza	Aceite de colza
113	Aceite de cártamo	Aceite de cardo
114	Aceite de sésamo	refinado
115	Mantequilla de Karité	Grasa de Karité
116	Aceite de soja	refinado
117	Aceite de girasol	refinado
118	Aceite de pepitas de uva	
119	Aceite de nuez	
120	Aceite de germen de trigo	
121	Pasta de cacahuete	Puré de cacahuete
122	Leche semidesnatada	de mantequilla de primera calidad
123	Margarina	Margarina estándar
124	Margarina	Margarina vegetal
125	Margarina	Margarina de dieta
126	Margarina	Margarina semidesnatada

Carne		
127	Carne de carnero	Carne, filete
128	Carne de carnero*	Pecho
129	Carne de carnero*	Morro, paletilla
130	Carne de carnero	Pata, muslo
131	Carne de carnero*	Chuleta
132	Carne de carnero*	Lomo
133	Corazón de carnero	
134	Cerebro de carnero	
135	Hígado de carnero	
136	Pulmón de carnero	
137	Bazo de carnero*	
138	Riñón de carnero	
139	Lengua de carnero	
140	Carne de cordero	Carne pura
141	Carne de cordero	Tejido graso intermuscular
142	Carne de cordero	tejido graso subcutáneo
143	Carne de cordero	Pecho
144	Carne de cordero	Cadera sin hueso
145	Carne de cordero	Chuleta con capa de grasa
146	Carne de cordero	Nuca

147	Carne de cordero	Nuez
148	Carne de cordero	Cadera, sin hueso
149	Carne de cordero	Lomo sin capa de grasa
150	Carne de cordero	paletilla sin hueso
151	Carne de cordero	Picaña sin hueso
152	Carne de ternera	Carne pura
153	Carne de ternera	Pecho
154	Carne de ternera	Morro, paletilla
155	Carne de ternera	Filete
156	Carne de ternera	Cuello, nuca con hueso
157	Carne de ternera	Pata con hueso
158	Carne de ternera	Pierna, muslo, con hueso
159	Carne de ternera	Lomo de ternera, filete de lomo con hueso
160	Molleja*	Glándula timo
161	Asadura de ternera*	Callos de ternera, callos
162	Corazón de ternera*	
163	Cerebro de ternera	
164	Hígado de ternera	
165	Pulmón de ternera*	
166	Bazo de ternera*	
167	Riñón de ternera	
168	Lengua de ternera*	
169	Carne de vacuno	Carne pura

170	Carne de vacuno	Tejido graso intermuscular
171	Carne de vacuno	tejido graso subcutáneo
172	Carne de vacuno	Pecho, ijada
173	Carne de vacuno	Morro, paletilla
174	Carne de vacuno	Filete
175	Carne de vacuno	Lomo alto, solomillo, costilla gruesa
176	Carne de vacuno	Cadera, rabo
177	Carne de vacuno	Morrillo, lengua, cuello
178	Carne de vacuno	Cadera
179	Carne de vacuno	Rosbif, lomo
180	Carne de vacuno	Picaña
181	Sangre de vacuno	
182	Corazón de vacuno	
183	Hígado de vacuno	
184	Pulmón de vacuno	
185	Bazo de vacuno*	
186	Riñón de vacuno	
187	Lengua de vacuno	
188	Carne de cerdo	Carne pura
189	Carne de cerdo	Tejido graso intermuscular
190	Carne de cerdo	tejido graso subcutáneo
191	Carne de cerdo	Panza
192	Carne de cerdo	Morro con corteza de cerdo, hoja, paletilla, pala

193	Carne de cerdo	Filete
194	Carne de cerdo	Lacón trasero, pata trasera
195	Carne de cerdo	Morrillo, cuello
196	Carne de cerdo	Chuleta con hueso
197	Carne de cerdo	Cadera, carne de escalope
198	Tocino de cerdo*	Tocino dorsal
199	Sangre de cerdo	
200	Corazón de cerdo	
201	Cerebro de cerdo	
202	Hígado de cerdo	
203	Pulmón de cerdo	
204	Bazo de cerdo*	
205	Riñón de cerdo	
206	Lengua de cerdo	
207	Carne de conejo	Corte con hueso
208	Carne de caballo*	Corte
209	Carne de cabra	Corte
210	Carne de cabra	Lomo, carne
Productos cárnicos (excepto salchicha)		
211	"Bündnerfleisch" (carne secada al sol)*	"Bindenfleisch" (carne secada al sol)
212	Corned Beef*	americano
213	Corned Beef*	español
214	Extracto de carne*	
215	Carne de desayuno*	
216	Gelatina	Gelatina comestible

217	Carne picada de vacuno*	
218	Carne de vacuno*	en latas
219	Carne picada de vaca	Tartar
220	Carne de cerdo*	en latas, carne de cerdo en su propio jugo
221	Carne de cerdo	en latas, carne en conserva
222	Carne de cerdo*	Kasseler (carne de cerdo cocida y ahumada)
223	Carne picada de cerdo*	
224	Jamón de cerdo	cocido, jamón cocido
225	Jamón de cerdo*	en latas
226	Panza de cerdo*	ahumado
227	Tocino de cerdo*	entreverada, panceta, panza de cerdo/ternero/cordero
Embutido		
228	Cabanossi	
229	Salchicha "Bauernbratwurst"*	polaco
230	"Bierschinken" (jamón a la cerveza)*	
231	"Bierwurst" (salchicha a la cerveza)*	
232	Salchicha "Bockwurst"*	
233	Salchicha de Servela*	

234	Salchichas de lata*	Salchicha cocida
235	"Fleischkäse" (pastel de carne)*	Pastel de carne
236	Salchicha de carne*	
237	Salchicha de Frankfurt	
238	Salchicha "Gelbwurst"*	Salchicha "Hirnwurst"
239	Salchicha "Göttinger"*	Salchicha "Blasenwurst"
240	Salchicha "Jagdwurst"*	
241	Salchicha "Kalbsbratwurst"*	
242	Pastel de ternera "Kalbskäse"*	
243	Salchicha de hígado de ternera*	
244	Salchichas "Knackwurst"*	
245	Salchicha "Landjäger"*	
246	Pasta de hígado*	
247	Paté de hígado*	grueso
248	Paté de hígado*	tipo casero
249	Mondejo de hígado*	
250	Salchicha de Bolinia*	
251	Salchicha "Mettwurst"*	Salchicha "Braunschweiger Mettwurst"
252	Salchicha "Mettwurst"*	grueso

253	Mortadela*	
254	Salchicha blanca "Münchner"*	
255	Salchicha "Plockwurst"*	
256	Mondejo*	Mondejo
257	Botarga, roja*	Embuchado, rojo
258	Botarga, blanca*	Embuchado, blanco
259	Salchicha "Regensburger"*	
260	Morcilla*	Morcilla*
261	Morcilla*	tipo Thüringer
262	Salami*	español
263	Fiambre de jamón*	fino
264	Salchicha de cerdo*	
265	Salchinas "Wiener"*	
266	Morcilla con trozos de carne*	

Salvaje

267	Liebre	Corte
268	Carne de ciervo	Corte
269	Carne de corzo*	Pata, muslo
270	Carne de corzo*	Lomo
271	Carne de jabalí	Corte

Aves

272	Pato	Corte
273	Faisán*	Corte, con piel, sin hueso
274	Ganso	Corte
275	Gallina	Pollo para asar, corte

276	Gallina*	Pollo para sopa, corte
277	Gallina	Pechuga con piel
762	Pollo	Pechuga sin piel, filete de pechuga de pollo
278	Gallina	Muslo con piel, sin hueso
279	Gallina	Corazón
280	Gallina	Hígado
281	Paloma	Corte, con piel y hueso
282	Pavo	Animal adulto, corte, con piel
283	Pavo*	Animal joven, corte, con piel
284	Pavo	Pechuga sin piel
285	Pavo	Pata, muslo, sin piel ni hueso
286	Codorniz*	Corte sin piel ni hueso
Pescado (agua salada)		
287	Rape	Rape blanco
288	Maruca azul*	
289	Sierra*	
290	Dorada	Dorada
291	Mielga	Galludo de pintilla
292	Platija	
293	Granadero*	
294	Halibut	Halibut blanco
295	Halibut negro*	Halibut de Groenlandia
296	Arenque	Atlántico
297	Arenque	Arenque del mar Báltico
298	Esperma de arenque*	Gónadas, masculinas

299	Huevas de arenque*	Gónadas, femeninas
300	Pez de San Pedro*	Pez de San Pedro
301	Bacalao	Abadejo
302	Pez gato	Colmilleja
303	Limanda*	
304	Carbonero, abadejo	Carbonero
305	Maruca*	
306	Limanda*	
307	Brosmio	Brosmio
308	Caballa	
309	Lisa	
310	Salmonete*	
311	Raya*	
312	Gallineta	Gallineta nórdica
313	Gallo inglés	Cinoglosa
314	Anchoa*	
315	Sardina*	
316	Eglefino	
317	Platija	
318	Pez espada	
319	Merluza*	Europa
320	Salmón de Alaska*	
321	Lenguado	
322	Espadín*	
323	Rodaballo	
324	Eperlano	
325	Escribano*	Trachurus
326	Esturión*	
327	Atún*	

Pescado (agua dulce)		
328	Anguila	
329	Perca, perca de río	Perca de río
330	Tenca*	Tenca, brema
331	Trucha	Trucha de río, trucha arcoíris
332	Lucio	
333	Carpa	
334	Salmón	
335	Corégono*	Lavareto, farra
336	Tenca*	
337	Siluro	Pez gato
338	Lucioperca*	
Crustáceos/molusco		
339	Ostra	
340	Gamba, cangrejo	Cigala, camarón
341	Langosta	
342	Cangrejo	Cangrejo de río
343	Plancton*	Antártida
344	Langosta	
345	Mejillón marino	Mejillón azul o mejillón
346	Vieira	Zamburiña
347	Oreja de mar*	Abulón
348	Tortuga*	
349	Nacra de roca	Almeja de río
350	Pulpo	
351	Caracol de Borgoña*	
Productos de pescado		
352	Anguila*	ahumado
353	Brathering	

354	Arenque ahumado*	
355	Platija	ahumado
356	Halibut negro*	ahumado
357	Arenque*	en gelatina
358	Arenque*	arenque marinado
359	Pez gato*	Colmilleja, ahumada
360	Caviar	caviar de esturión original
361	Sustituto de caviar*	Caviar alemán
362	Gatillo*	
363	Carne de cangrejo*	en latas
364	Salmón*	Salmón, en latas
365	Salmón*	Salmón, en aceite
366	Caballa*	ahumado
367	Arenque Matjes*	
368	Gallineta*	ahumado
369	Arenque salado*	
370	Sardinas	en aceite
371	Eglefino*	ahumado
372	Tiburón*	
373	Congrio*	galludo de pintilla ahumado
374	Carbonero*	ahumado
375	Carbonero*	Sustituto de salmón en aceite
376	Espadín*	ahumado
377	Bacalao*	
378	Atún	en aceite
379	Palitos de pescado	

Cereales		
Cereales y harina		
380	Amaranto	Vara de oro, semilla
381	Trigo sarraceno	grano pelado
382	Alforfón grueso	
383	Harina de trigo sarraceno	Harina integral
384	Escaña mayor	sin espiga, grano entero
385	Harina de escaña mayor	Tipo 630
386	Harina de escaña mayor	Harina integral
387	Cebada	sin espiga, grano entero
388	Cebada perlada	
389	Cebada gruesa	
390	Harina de escanda	Escaña mayor, espelta
391	Harina de escanda	
392	Avena	sin espiga, grano entero
393	Copos de avena	
394	Avena gruesa	
395	Harina de avena	
396	Mijo	grano pelado
397	Maíz	grano entero
398	Copos de maíz	Cornflakes, sin azúcar
399	Harina de maíz	
400	Quínoa	Kinwa
401	Arroz	sin pulir
402	Arroz	pulido
403	Arroz	pulido, cocido, escurrido

404	Harina de arroz	
405	Centeno	grano entero
406	Harina de centeno	Tipo 815
407	Harina de centeno	Tipo 997
408	Harina de centeno	Tipo 1150
409	Harina de centeno	Tipo 1370
410	Grano partido de centeno	Tipo 1800
411	Sorgo	Sahína, sorgo
412	Triticale	
413	Trigo	grano entero
414	Sémola de trigo	
415	Harina de trigo	Tipo 405
416	Harina de trigo	Tipo 550
417	Harina de trigo	Tipo 630
418	Harina de trigo	Tipo 812
419	Harina de trigo	Tipo 1050
420	Harina de trigo	Tipo 1700
421	Germen de trigo	
422	Salvado de trigo	Salvado comestible
423	Harina para rebozar	
Pan y panecillos		
424	Panecillos	Semillas
425	Pan de Graham	Pan de grano partido de trigo
426	Pan sueco	
427	Pan negro de Westfalia	
428	Pan de centeno	
429	Pan mixto de centeno	

430	Pan mixto de centeno	con salvado de trigo
431	Pan integral de centeno	
432	Pan de (harina) de trigo	Pan blanco
433	Pan mixto de trigo	
434	Pan tostado de trigo	
435	Pan integral de trigo	

Repostería/pastas

093	Pasta	sin huevo
436	Pastas de huevo	Fideos, macarrones, espaguetis etc.
437	Pastas de huevo	Fideos, cocidos, escurridos
438	Galleta	Galletas de mantequilla, galleta Hardtack
439	Palitos salados	Rosquillas saladas, como repostería permanente
440	Pan de navidad	Pan de navidad, ron, naranja, café, etc.
441	Base de pastel	
442	Bizcocho	sin huevo
443	Mantecada	Masa de levadura
444	Tarta de queso	de masa quebrada
445	Hojaldre	Producto crudo
446	Repostería de queso	

Almidón

447	Fécula de patata	
448	Maicena	

449	Almidón de arroz	
450	Almidón de tapioca	
451	Almidón de trigo	
452	Polvo para pudding	

Verduras

Raíces, bulbos y tubérculos

453	Boniato	Batata
454	Mandioca	Bulbo, mandioca, tapioca
455	Hinojo	Bulbo
456	Patata	
457	Patata	cocida, con piel
458	Patata	asada, con piel
459	Copos de patata	Puré de patata, producto seco
460	"Knödel" de patata	"Klöße" de patata, cocidos, producto en seco
461	"Knödel" de patata	"Klöße" de patata, crudo, producto en seco
462	Croquetas de patata	Producto en seco
463	"Puffer" de patata (fritura)	"Reibekuchen" (fritura de patata), producto en seco
464	Rodajas de patata	Chips de patata, tostados en aceite
465	Palitos de patata	Palitos de patata, tostados en aceite, con sal
466	Sopa de patata	Producto en seco
467	Patatas fritas	Listas para tomar, sin sal
468	Colinabo	
469	Nabo	Nabo, nabicol, nabo

470	Rábano	
471	Zanahoria	Zanahoria
472	Zanahoria	cocida, escurrida
473	Zanahoria	seca
474	Zanahoria	en latas
475	Zumo de zanahoria	Zumo de zanahoria
476	Pastinaca	
477	Perejil	Perejil tuberoso
478	Rabanitos	
479	Rábano largo	
480	Nabo rojo	Remolacha
481	Zumo de nabo rojo	
482	Scorzonera	
483	Scorzonera	cocida, escurrida
484	Apio	Bulbo
485	Taro	Taro
486	Tupinambo	Papa
487	Nabo blanco	Nabo blanco
488	Raíz de Yam	Bulbo
Col, brotes, otras verduras		
489	Alcachofa	
490	Brotes de bambú	
491	Apio	
492	Coliflor	
493	Coliflor	cocida, escurrida
494	Brócoli	
495	Brócoli	cocida, escurrida
496	Berro de agua	
497	Achicoria	
498	Col china	
499	Endivia	Escarola
500	Brotes de guisante	

501	Canónigo	Raponchigo
502	Hinojo	Hoja, hinojo de Bolonia
503	Berro	
504	Col rizada	Berza col
505	Ajo	
506	Lechuga	
507	Brotes de lenteja	
508	Hojas de Diente de León	
509	Acelga	
510	Brotes de soja verde	Germen de soja verde
511	Perejil	Hoja
512	Puerro	Puerro
513	Verdolaga	
514	Ruibarbo	
515	Col de Bruselas	
516	Col de Bruselas	cocida, escurrida
517	Col lombarda	Col morada
518	Chucrut	escurrido
519	Cebollino	
520	Brotes de soja	
521	Espárragos	
522	Espárragos	cocida, escurrida
523	Espárragos	en latas
524	Espinaca	
525	Espinaca	cocida, escurrida
526	Espinaca	en latas
527	Zumo de espinaca	
528	Col blanca	Col blanca
529	Col rizada	Col de Saboya
530	Cebolla	
531	Cebolla	seca

Hortalizas de fruto		
532	Berenjena	Berenjena
533	Habas	Judía verde
534	Habas	Judías verdes, en conserva
535	Habas	Judías verdes tiernas, en seco
536	Pepino	
537	Pepino	Pepinillos salado, pepinillos en eneldo, ácido láctico
538	Calabaza	
539	Plantas angiospermas	Pimiento
540	Calabaza	
541	Tomate	
542	Tomates	en latas
543	Concentrado de tomate	
544	Zumo de tomate	Mercancía
545	Calabacín	Calabaza de verano
546	Maíz dulce	Maíz comestible
Hierbas silvestres/ verduras silvestres		
547	Hierba Barbarea	Hoja, berro
548	Ajo silvestre	Hoja
549	Plantago mayor	Hoja
550	Galinsoga parviflora	velloso, ápice vegetativo
551	Ortiga grande	Hoja
552	Quínoa	Hoja
553	Aegopodium podagraria	Hoja, plantae
554	Cachorrera	Hoja
555	Hiedra terrestre	Hoja

556	Espinaca de Lincolnshire	Hoja
557	Nigella sativa	Hoja
558	Nigella sativa	Radical
559	Malva común	Hoja
560	Rúcula	
561	Acedera	Hoja
562	Llantén menor	Hoja
563	Ortiga muerta blanca	Hoja
564	Álsine	Hoja
565	Salsifi de prado	Hoja
566	Bistorta	Hoja
Leguminosas/ aceites vegetales		
567	Judía de careta	Judía carilla, semilla, seca
568	Haba	Habichuela, semilla, blanca, seca
569	Habas	Semilla, blanca, cocida
570	Guisante	Vainas y habas, verdes
571	Guisantes	Semillas, verdes, cocidas, escurridas
572	Guisantes	Semillas, verde, en lata
573	Guisante	Semillas, seca
574	Judía careta	Judía asa, judía manila, judía verde, semillas, secas
575	Garbanzo	Semilla, verde
576	Garbanzo	Semillas, seca
577	Lino	Semillas de lino
578	Judía de Lima	Garrofón, judía mantequera, semilla, seca

579	Lenteja	Semillas, seca
580	Lentejas	Semillas, cocida
581	Amapola	Adormidera, semilla, seca
582	Judía mungo	Semillas, seca
583	Sésamo	Semillas, seca
584	Soja	Semillas, seca
585	Harina de soja	Grasa
586	Leche de soja	
587	Girasol	Semillas, seca
588	Harina de semilla de girasol	
589	Judía de palo	Guandul, gandul, semilla, seca
590	Tofu	
591	Lenteja negra	Mungo, semilla, seca
Setas		
592	Champiñón ostra	Gírgola
593	Boleto	
594	Boleto anillado	
595	Champiñón	Champiñón de cultivo
596	Champiñones	en latas
597	Armillaria mellea	
598	Colmenilla	Cagarria
599	Rebozuelo	Anacate
600	Chantarela	en latas
601	Rebozuelo	seca
602	Níscalo	
603	Boleto rojo	
604	Seta calabaza	
605	Seta calabaza	seca
606	Trufa	

Frutas		
Frutos con hueso		
607	Manzana	
608	Manzana	seca
609	Puré de manzana	
610	Pera	
611	Peras	en latas
612	Membrillo	
Fruto con hueso		
613	Albaricoque	
614	Albaricoque	seca
615	Albaricoque	en latas
616	Cereza	ácida
617	Cereza	dulce
618	Cerezas	dulce, en latas
619	Ciruela amarilla	
620	Melocotón	
621	Melocotón	seco
622	Melocotones	en latas
623	Ciruela	
624	Ciruela	seca
625	Ciruelas	en latas
626	Ciruela Claudia	
Bayas		
627	Moras de Boysen	
628	Zarzamora	
629	Fresa	
630	Fresas	en latas
631	Arándano	Arándano, mirtilo
632	Arándanos	en latas
633	Arándanos	Arándanos al vapor, en latas, sin azúcar añadido

634	Frambuesa	
635	Frambuesas	en latas
636	Grosellas	roja
637	Grosellas	negra
638	Grosellas	blanca
639	Arándano rojo	Mora de los pantanos
640	Arándano rojo	Arándano rojo
641	Arándanos rojos	en latas
642	Arándanos rojos	en latas, sin azúcar añadido, arándanos rojos al vapor
643	Grosella espino-sa europea	
644	Uva	Grano de uva
645	Uva	Grano de uva, seco, pasa
646	Azarollo	Serbal de los cazadores, dulce
647	Escaramujo	
648	Baya de saúco	negra
649	Cereza silvestre	Cornejo macho
650	Baya de espino amarillo	
651	Endrina	Baya mellifera
Frutas exóticas		
652	Acerola	Semeruco
653	Blighia	Acki, nuez acki
654	Piña	
655	Piña	en latas
656	Naranja	Naranja
657	Aguacate	
658	Banana	
659	Tomate de árbol	Tamarillo
660	Árbol del pan	

661	Carissa	Ciruela de natal
662	Anacardo-manzana	pera
663	Chayota	Chayotera
664	Chirimolla	
665	Dátil	seca
666	Durio	
667	Higo	
668	Higo	seco
669	Granada	
670	Pomelo	
671	Guayaba	Guayaba
672	Jabuticaba	
673	Yaca	
674	Níspero japonés	Níspero, níspero del Japón
675	Jinjolero	Dátil chino, jínjol indio
676	Caqui	Caqui, membrillo chino, caqui japonés
677	Uchuva	Physalis, alquequenje amarillo
678	Carambola	Tamarindo chino, árbol del pepino
679	Kiwi	Grosella espinosa china
680	kumquat	Naranja enano, quinoto
681	Limón, lima	
682	Lichi	Lichi
683	Longan	Fruta del dragón
684	Mamey	Mamey amarillo
685	Mandarina	
686	Mango	
687	Mangostino	
688	Naranjilla	Lulo, obando

689	Ocra	Gombo, bamia
690	Oliva	verde, marinada
691	Opuntia	Pera espinosa, chumbera, higos de la India
692	Papaya	Melón papaya, mamón
693	Maracuyá	Parchita
694	Rambután	
695	Macupa	Pomagá
696	Chicle	Manilkara zapota
697	Zapote	
698	Tamarindo	Dátil de la India
699	Castañas de agua	Junco, dulce
700	Sandía	
701	Limón	
702	Melón	Melón verde
Nueces		
703	Anacardo	Anacardo, nuez de la India, castaña de cajú
704	Castanea sativa	Castaña
705	Cacahuete	
706	Cacahuete	tostado
707	Avellana	
708	Nuez de coco	
709	Nuez de cola	
710	Nuez de Macadamia	Nuez de arbusto
711	Almendras	dulce
712	Nuez de Brasil	
713	Nuez Pacana	
714	Pistacho	Almendras verdes, alfóncigo
715	Nuez	

Zumos y sirope		
716	Zumo de piña	en latas
717	Zumo de manzana	Mercancía
718	Zumo de naranja	Zumo de naranja, recién exprimido, zumo directo
719	Zumo de naranja	Zumo de naranja, sin azúcar, mercancía
720	Zumo de naranja	Concentrado de naranja
721	Zumo de pomelo	recién exprimido, zumo directo
722	Zumo de pomelo	Mercancía
723	Zumo de fram-buesa	recién exprimido, zumo directo
724	Sirope de fram-buesa	
725	Zumo de baya de saúco	Zumo directo
726	Néctar de grosellas	rojo, mercancía
727	Néctar de grosellas	negro, mercancía
728	Leche de coco	
729	Zumo de mandarina	recién exprimido, zumo directo
730	Zumo de maracuyá	fresco, zumo directo
731	Zumo de bayas de espinillo amarillo	
732	Zumo de cereza ácida	Zumo directo
733	Zumo de uva	Mercancía
734	Zumo de limón	recién exprimido, zumo directo

Mermeladas/jaleas		
735	Jalea de manzana	
736	Confitura de naranja	Confitura de naranja
737	Confitura de albaricoque	
738	Confitura de zarzamora	
739	Confitura de fresa	
740	Mermelada de escaramujo	
741	Confitura de arándano	
742	Jalea de frambuesa	
743	Confitura de frambuesa	
744	Jalea de grosellas	roja
745	Confitura de grosellas	roja
746	Confitura de cereza	
747	Confitura de ciruela	Confitura de ciruela
748	Puré de ciruela	
749	Jalea de membrillo	
750	Confitura de membrillo	
Miel/azúcar/dulces		
751	Miel	Miel de flores
752	Crema de azúcar invertido	Miel artificial
753	Azúcar	Azúcar de caña, azúcar de remolacha

754	Azúcar de caña	de caña de azúcar, azúcar moreno
755	Azúcar de caña	de remolachas azucareras, azúcar moreno
756	Fondant	
757	Mazapán	
758	Crema de avellanas	
759	Crema de helado	
760	Helado de fruta	
Bebidas alcohólicas		
761	Cerveza sin alcohol	Cerveza "Schank-bier", alemana
763	Cerveza "Pilsener Lager-bier"	cerveza normal, alemana
764	Cerveza	oscura
765	Cerveza	clara
766	Cerveza blanca	
767	Sidra	
768	Vino tinto	poca calidad
769	Vino tinto	mucha calidad
770	Cava	blanca, vino es-pumoso alemán
771	Vino blanco	calidad media
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Licor de huevos	
775	Cerveza "Kölsch"	
776	Vodka	
777	Ron	
778	Ron claro	32 vol.-%

Bebidas sin alcohol		
779	Bebidas de cola	
780	bebidas de malta	
cacao/chocolate		
781	Cacao en polvo	desaceitado bajo
782	Chocolate	sin leche, mín. 40% masa de cacao
783	Chocolate	Chocolate con leche
Café/té		
784	Café	verde, café natural
785	Café	tostado
786	Polvo de extracto de café	Café instantáneo
787	Café de achicoria	
788	Té	Té negro
Levadura		
789	Levadura de panadero	prensada
790	Levadura de cerveza	seco
Ingredientes para condimentar		
791	Cubitos para sopa	
792	Vinagre	
793	Condimento "Maggi"	
794	Mostaza	
795	Salsa de rábano picante	
796	Salsa holandesa	
797	Mostaza	dulce

Mayonesa		
798	Mayonesa*	normal
799	Mayonesa de ensalada	50% grasa
Códigos propios		
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		

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	38
Uso conforme	38
Materiale in dotazione	38
Smaltimento della confezione	39
Elementi di comando	39
Sicurezza	40
Avvertenze di sicurezza di base	40
Avvertenze di sicurezza relative all'uso delle pile	41
Messa in funzione	42
Installazione	43
Uso	43
Misurazione del prodotto da pesare	43
Aggiunta di prodotto da pesare (Tare)	43
Visualizzazione dei valori nutrizionali e calorici	44
Spegnimento della bilancia	44
Salvataggio della misurazione	44
Visualizzazione della somma dei valori misurati	45
Cancellazione dei valori misurati salvati	46
Memorizzazione di codici propri	46
Sostituzione delle pile	47
Pulizia e manutenzione	48
Smaltimento	48
Smaltimento dell'apparecchio	48
Smaltimento delle pile	49
Appendice	49
Dati tecnici	49
Assistenza	49
Importatore	49
Codici degli alimenti	50

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 498411_2204 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

Questo apparecchio è indicato solo per la pesatura di alimentari nonché per il controllo dell'alimentazione. È destinato esclusivamente all'uso privato.

Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

Materiale in dotazione

AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste il pericolo di soffocamento.

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Bilancia da cucina con valori nutrizionali
- 2 pile a bottone, 3 V, CR2032
- Istruzioni brevi

Smaltimento della confezione



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Piatto di pesatura
- ❷ Vano pile
- ❸ Display
- ❹ Tasti numerici
- ❺ Tasto **MC**
- ❻ Tasto **MR**
- ❼ Tasto **TARE**
- ❽ Tasto **UNIT**
- ❾ Tasto **ON/OFF**
- ❿ Tasto **M+**

Figura B:

- ❶ Indicazione numerica
- ❷ Indicazione delle unità di misura
- ❸ Valore nutrizionale/calorico
- ❹ Indicazione dei valori misurati archiviati
- ❺ Indicazione del codice alimento
- ❻ Indicazione della funzione TARE

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti note relative alla sicurezza nell'uso dell'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può tuttavia comportare danni a persone e cose.

AVVERTENZA

Non assumere mai farmaci (ad es. somministrazione di insulina) solo in base ai valori nutrizionali della bilancia con analisi dei valori nutrizionali!

Effettuare un riscontro dei valori, ad esempio ricorrendo a letteratura sull'argomento. In questo modo si possono evitare differenze tra i valori nutrizionali degli alimenti e i valori indicativi memorizzati nell'apparecchio.

- In caso contrario potrebbero verificarsi errori nel dosaggio dei farmaci!
In caso di dubbi, rivolgersi ad un medico.

Avvertenze di sicurezza di base

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dall'età di 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate ovvero prive di esperienze e conoscenze in merito, qualora siano sorvegliati o siano stati adeguatamente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i relativi rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti da bambini non sorvegliati.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. In caso contrario, la garanzia decade.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

- I componenti guasti devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- Non collocare alcun oggetto sulla bilancia quando non la si utilizza.
- Proteggere la bilancia dagli urti, dall'umidità, dalla polvere, dagli agenti chimici, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore troppo ravvicinate (forni, termosifoni).
- Non premere i tasti con violenza o con oggetti acuminati.
- Non esporre l'apparecchio a temperature troppo elevate o a forti campi elettromagnetici (ad es. cellulari).

AVVERTENZA

- La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; in caso contrario, in presenza di successivi danni, la garanzia non sarà ritenuta valida.

Avvertenze di sicurezza relative all'uso delle pile**⚠ AVVERTENZA**

L'utilizzo errato delle pile può causare incendi, esplosioni, fuoriuscite di sostanze pericolose o altre situazioni pericolose!

- Non permettere mai che le pile giungano nelle mani dei bambini.
- Assicurarsi che nessuno ingerisca le pile.
- In caso di ingestione di una pila, consultare immediatamente un medico.

- Utilizzare esclusivamente il tipo di pile indicato.
- Non ricaricare mai le pile non ricaricabili.
- Prima di caricare le pile rimuoverle dall'apparecchio.
- Non gettare mai le pile nel fuoco o in acqua.
- Non sottoporre le pile a elevate temperature e all'irradiazione solare diretta.
- Non aprire né deformare mai le pile.
- Non cortocircuitare i morsetti di collegamento.
- Rimuovere le pile scariche dall'apparecchio e smaltirle in sicurezza.
- Non usare insieme pile di tipo diverso o pile nuove e usate.
- Inserire le pile nell'apparecchio sempre con la polarità corretta.
- Se non si utilizza l'apparecchio per lungo tempo, rimuovere le pile.
- Controllare periodicamente le pile. Le pile che perdono liquido possono causare lesioni e danni all'apparecchio.
- In presenza di fuoriuscita di acidi dalle pile, utilizzare guanti di protezione.

Pulire i contatti delle pile e dell'apparecchio e il vano pile con un panno asciutto. Evitare che pelle e mucose, soprattutto quelle degli occhi, entrino in contatto con le sostanze chimiche. In caso di contatto con sostanze chimiche sciacquare con acqua abbondante e ricorrere immediatamente all'aiuto di un medico.

Messa in funzione

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio. Rimuovere la pellicola protettiva dal display **3**. Sfilare via da sotto il piatto di pesatura **1** la sicura per il trasporto che impedisce che il piatto di pesatura **1** venga premuto verso il basso.
- Aprire il vano pile **2** situato sul lato inferiore della bilancia e togliere la fascetta di plastica incastrata tra le pile e i contatti. Poi chiudere nuovamente il vano pile **2** in modo che il coperchio del vano pile scatti in posizione.
- La bilancia può mostrare il peso in g (grammi) e kg (chilogrammi) oppure in oz (once) e lb (libbre). Per cambiare l'unità di peso premere il tasto **UNIT 8**. In queste istruzioni viene presa ad esempio sempre l'unità di misura g (grammi).

Installazione

Collocare la bilancia su una superficie piana e solida. Una superficie di appoggio solida è essenziale per una corretta misurazione, poiché i sensori di peso sono integrati nei 4 piedini di silicone.

NOTA

- Questo apparecchio è provvisto di piedini antiscivolo di silicone. Poiché le superfici dei mobili sono composte dai materiali più disparati e possono essere trattate con vari prodotti, è impossibile escludere che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire i piedini di silicone e ammorbidirli. Collocare eventualmente un supporto antiscivolo sotto i piedini di silicone dell'apparecchio.

Uso

Misurazione del prodotto da pesare

- 1) Premere il tasto **ON/OFF** ❹ per accendere la bilancia. Compare brevemente l'indicazione iniziale, poi viene mostrato automaticamente "0 g".

ATTENZIONE

Il sovraccarico o il caricamento sbagliato provocano danni irreparabili all'apparecchio.

- Non collocare mai più di 5 kg (11 lb) di prodotto sul piatto di pesatura ❶. In caso di dubbi pesare dapprima i prodotti pesanti con una bilancia di portata maggiore.
 - Non collocare oggetti o alimenti sul display ❸ o sui tasti.
- 2) Se si desidera pesare senza ciotola/contenitore, collocare il prodotto da pesare sul piatto di pesatura ❶. Viene indicato il peso.
Se si desidera pesare il prodotto in una ciotola/un contenitore, collocare innanzitutto la ciotola vuota/il contenitore vuoto sul piatto di pesatura ❶. Premere il tasto **TARE** ❷. Il display ❸ mostra nuovamente "0 g" ❶ e sul display ❸ compare "T" ❶. Collocare il prodotto da pesare nella ciotola/nel contenitore. Viene indicato il peso del prodotto.

Aggiunta di prodotto da pesare (Tare)

Per pesare varie quantità (ad es. i diversi ingredienti di un impasto) in un unico procedimento combinato, prima dell'aggiunta di ogni ulteriore quantità è possibile azzerare la bilancia.

- Se dopo la prima misurazione si desidera riportare la bilancia a "0 g" per pesare l'ingrediente successivo, premere il tasto **TARE** ❷. Il display ❸ mostra nuovamente "0 g" ❶ e sul display ❸ compare "T" ❶.

Visualizzazione dei valori nutrizionali e calorici

- 1) Collocare il prodotto da pesare sul piatto di pesatura **1**.
- 2) Cercare il codice dell'alimento da pesare nell'elenco degli alimenti al termine di queste istruzioni.
- 3) Digitare il codice a 3 cifre mediante i tasti numerici **4**, ad es. 024. Tutti i valori nutrizionali e calorici dell'alimento in questione compaiono nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici **13**.

KCAL:	chilocalorie
KJ:	chilojoule
FAT:	grasso
CARB:	carboidrati
PROT:	proteine
CHOL:	colesterolo
BE:	unità pane

NOTA

- Date le naturali oscillazioni dei valori nutrizionali e calorici, le indicazioni fornite sono valori indicativi.
- Se si sbaglia nell'immettere un codice, basta immetterlo nuovamente.

Spegnimento della bilancia

Premere il tasto **ON/OFF** **9** per spegnere la bilancia. La bilancia si spegne.
oppure

Attendere circa 60 secondi dall'ultimo utilizzo. La bilancia si spegne automaticamente.

Salvataggio della misurazione

È possibile salvare tutti i valori mostrati per un alimento. La bilancia aggiunge automaticamente i valori di ogni misurazione salvata. Così è possibile, ad esempio, salvare tutti gli alimenti consumati in una giornata e accedere ai valori alla fine della giornata. I valori salvati si conservano anche se si spegne la bilancia o si sostituiscono le pile.

- 1) Pesare un alimento come descritto nel capitolo precedente e immettere il codice dell'alimento in modo che vengano indicati i valori nutrizionali e calorici.
- 2) Premere il tasto **M+** **10** per salvare la misurazione.
Nell'indicazione dei valori misurati archiviati **14** compare ΣM XX. "XX" è un numero di due cifre, ad es. ΣM 01, e indica la posizione di memoria.

NOTA

- È possibile salvare solo le misurazioni per le quali sia stato immesso anche un codice.
 - Se si sbaglia ad immettere il codice è possibile cambiarlo solo prima di salvarlo, immettendolo di nuovo. Non è possibile modificarlo in un secondo momento.
- 3) A questo punto togliere l'alimento dalla bilancia e collocare sul piatto di pesatura **1** l'alimento successivo.
- 4) Procedere analogamente per salvare altre quantità di cibo. Dopo ogni ulteriore memorizzazione, il numero di operazione dell'indicazione dei valori misurati archiviati **14** aumenta di uno. Viene mostrato di volta in volta l'ultimo numero di operazione.

NOTA

- La memoria comprende fino a 99 misurazioni. Dopodiché non è possibile archiviare altre misurazioni e nell'indicazione dei valori misurati archiviati **14** lampeggia "M99".
Per poter salvare altre misurazioni, cancellare i dati memorizzati premendo il tasto **MC 5**. L'indicazione M99 scompare.
- Si tenga presente che premendo il tasto **MC 5** vengono cancellati tutti i valori misurati salvati in precedenza.
- Se la somma di un valore di peso, nutrizionale o calorico supera il valore massimo, il display **3** indica "O-Ld" in corrispondenza del valore in questione. "ΣM" e le due cifre dell'ultima operazione lampeggiano per indicare che non è possibile salvare altre misurazioni.
Si applicano i seguenti valori massimi:

Peso	99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (proteine)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (grasso)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (carboidrati)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (unità pane)	999,99
KJ (chilojoule)	99999
KCAL (chilocalorie)	99999
CHOL (colesterolo)	9999,9 mg / 0,352 oz

Visualizzazione della somma dei valori misurati

È possibile visualizzare in qualsiasi momento la somma dei valori misurati.

- 1) Premere il tasto **MR 6**. Per circa 10 secondi compaiono le somme di tutti i valori misurati salvati.
- 2) Se non si premono altri tasti per circa 10 secondi, la bilancia torna alla modalità di pesatura.

Cancellazione dei valori misurati salvati

Se si desidera cancellare i valori misurati salvati, premere il tasto **MC** 5. L'indicazione dell'ultimo numero di operazione scompare e tutti i valori misurati sono cancellati.

Memorizzazione di codici propri

È possibile immettere nell'apparecchio i valori nutrizionali e calorici di ulteriori alimenti, assegnare loro un codice e memorizzare questi codici nelle posizioni di memoria 800 - 999, che al momento della consegna sono vuote. I valori immessi dall'utente si riferiscono a 100g di alimento. I valori nutrizionali degli alimenti si trovano sulle rispettive confezioni o nella letteratura specializzata.

A tale scopo procedere come segue:

- 1) Premere il tasto **ON/OFF** 9 per accendere la bilancia.
Il display 3 mostra tutte le indicazioni per circa 2 secondi.
- 2) Premere contemporaneamente il tasto **MR** 6 e il tasto **UNIT** 8 per circa 3 secondi affinché nell'indicazione del codice dell'alimento 15 non lampeggia "Code 800".
- 3) Con i tasti numerici 4 immettere un codice compreso tra 800 e 999 con il quale si memorizzeranno i valori nutrizionali e calorici di un nuovo alimento.
- 4) Confermare il numero di codice immesso premendo il tasto **MR** 6. Viene ora mostrato in modo fisso il nuovo numero di codice e nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici 13 lampeggia PROT. Con i tasti numerici 4, immettere il valore del contenuto proteico in grammi (per ogni 100 g di alimento) con 2 decimali.
- 5) Confermare i dati immessi premendo il tasto **MR** 6. Nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici 13 lampeggia FAT. Con i tasti numerici 4, immettere il valore del contenuto di grassi in grammi (per ogni 100 g di alimento) con 2 decimali.
- 6) Confermare i dati immessi premendo il tasto **MR** 6. Nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici 13 lampeggia CARB. Con i tasti numerici 4, immettere il valore dei carboidrati in grammi (per ogni 100 g di alimento) con un decimale.
- 7) Confermare i dati immessi premendo il tasto **MR** 6. Nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici 13 lampeggia KCAL. Con i tasti numerici 4, immettere il valore delle chilocalorie (per ogni 100 g di alimento).
- 8) Confermare i dati immessi premendo il tasto **MR** 6. Nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici 13 lampeggia CHOL. Con i tasti numerici 4, immettere il valore del colesterolo in milligrammi (per ogni 100 g di alimento).
- 9) Premere il tasto **MR** 6 per concludere l'immissione dei valori nutrizionali/calorici.

NOTA

- Se dopo aver immesso un valore sul display **3** compare "E", il valore era troppo alto. È possibile immettere i seguenti valori massimi:

PROT (proteine)	500,00 g
FAT (grasso)	500,00 g
CARB (carboidrati)	500,0 g
KCAL (chilocalorie)	5000
CHOL (colesterolo)	5000 mg

- I valori di kilojoule e unità pane vengono calcolati automaticamente in base ai dati immessi.

Nell'indicazione dei valori nutrizionali/calorici **13** compaiono tutti i valori e l'alimento è ora memorizzato con il codice scelto.

- 10) Se si desidera immettere ulteriori codici, ripetere i passaggi 2) - 9).
- 11) Riportare l'alimento nel campo corrispondente della tabella degli alimenti di questo manuale di istruzioni.

NOTA

- È anche possibile sovrascrivere un codice già salvato. Per farlo basta assegnare nuovamente il codice e salvare i nuovi valori nutrizionali con questo codice.
- Per concludere la memorizzazione di codici propri, premere il tasto **ON/OFF 6** per spegnere l'apparecchio.

Sostituzione delle pile

Se l'apparecchio non funziona più in modo affidabile, il display **3** diventa illeggibile e/o viene indicato "Lo", significa che le pile sono scariche e devono essere sostituite con pile nuove dello stesso tipo.

- 1) Aprire il vano pile **2**, togliere le pile scariche e smaltirle nel rispetto dell'ambiente.
- 2) Inserire due pile a bottone nuove da 3 V di tipo CR2032 rispettando la polarità indicata nel vano pile **2**.
- 3) Chiudere il vano pile **2**. Il coperchio del vano pile deve scattare in sede.

Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE

Accertarsi che non penetrino liquidi nella bilancia.

Ciò provoca danni irreparabili all'apparecchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi,

poiché possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.

- Per una pulizia approfondita rimuovere il piatto di pesatura ❶ ruotandolo in senso antiorario e staccandolo.
- Pulire la bilancia e il piatto di pesatura ❶ con un panno umido e asciugarli passandovi un panno senza filacce.
In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno. Dopo la pulizia con detersivo, rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito solo con acqua.
- Dopo la pulizia riavvitare il piatto di pesatura ❶ sulla vite della bilancia.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.

Se è possibile farlo senza distruggere l'apparecchio usato, togliere le vecchie pile o batterie prima di smaltire l'apparecchio usato e conferirle ad una raccolta differenziata. In caso di batterie fisse, all'atto dello smaltimento fare presente che questo apparecchio contiene una batteria.

Smaltimento delle pile



Le pile/batterie vanno trattate come rifiuti speciali e devono essere smaltite nel rispetto dell'ambiente attraverso i punti di raccolta competenti (rivenditori, negozi specializzati, enti pubblici comunali, aziende di smaltimento professionali).

Le pile/batterie possono contenere metalli pesanti tossici.

I metalli pesanti contenuti sono indicati con lettere sotto il simbolo: Cd = cadmio, Hg = mercurio, Pb = piombo.

Pertanto non smaltire le pile/batterie assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferirle ad una raccolta differenziata.

Restituire le pile/batterie solo se scariche.

Appendice

Dati tecnici

Alimentazione elettrica	2 pile a bottone CR2032 = 2 x 3 V (corrente continua) pile al litio
Carico max.	5 kg 11 lb
Indicazione a passi di 1 g - / 0,05 oz	
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 498411_2204

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti.
Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • GERMANIA

www.kompernass.com

Codici degli alimenti

INDICAZIONE

- A causa dell'insufficienza dei risultati degli studi e delle composizioni discrepanti degli alimenti con grassi animali di diversa origine, i valori di colesterolo per alcuni prodotti a base di carne non sono stati inseriti nella bilancia e vengono visualizzati con "-". Questi alimenti sono contrassegnati con *.
Ottenere i valori del colesterolo dai dati del produttore.

Latte		
000	Latte di bufala*	
001	Latte di asina*	
002	Latte umano	Latte materno
003	Latte umano di pretransizione*	Secondo-terzo giorno dopo il parto
004	Latte umano di transizione	Latte di transizione dal sesto al decimo giorno dopo il parto
005	Latte di cammella*	
006	Latte di mucca	Latte intero (latte crudo, latte crudo certificato)
007	Latte di mucca	Latte alimentare min. 3,5% lipidi
008	Latte di mucca	magro min. 1,5%, max. 1,8% di grasso
009	Latte di mucca	Latte magro (latte scremato)
010	Latte di mucca	UHT
011	Latte di mucca	Latte sterilizzato
012	Latte di pecora*	
013	Latte di cavalla*	
014	Latte di capra	
Prodotti caseari		
015	Latte condensato	min. 7,5 % grassi
016	Latte condensato	min. 10 % grassi

017	Latte condensato	zuccherato
018	Latte magro condensato	zuccherato
019	Latte intero in polvere	Polvere di latte intero
020	Latte magro in polvere	Polvere di latte magro
021	Panna	Crema per caffè, panna per caffè, min. 10% grassi
022	Panna	Panna liquida da montare, crema di latte da montare min. 30% lipidi
023	Panna, acida	Panna acida
024	Latticello	
025	Latticello in polvere	Polvere di latticello
026	Siero di latte	dolce
027	Siero di latte essiccato	Polvere di siero di latte
028	Yogurt	min. 3,5 % grasso
029	Yogurt	magro min. 1,5%, max. 1,8% di grasso
030	Yogurt	magro max. 0,3% di grasso
031	Yogurt alla frutta	intero
032	Yogurt alla frutta	magro
033	Yogurt alla frutta	magro
034	Kefir	

Formaggio/Quark		
035	Formaggio dell'Appenzello	20% grassi sost. s.
036	Formaggio dell'Appenzello	50% grassi sost. s.
037	Formaggio Bel Paese	
038	Formaggio Brie	Formaggio Brie 50% grassi sost. s.
039	Formaggio a pasta molle	50% grassi sost. s.
040	Formaggio Camembert	30% grassi sost. s.
041	Formaggio Camembert	40% grassi sost. s.
042	Formaggio Camembert	45% grassi sost. s.
043	Formaggio Camembert	50% grassi sost. s.
044	Formaggio Camembert	60% grassi sost. s.
045	Formaggio Chester	Formaggio Cheddar 50% di grasso m. s.
046	Formaggio fresco a fiocchi	Formaggio fresco
047	Formaggio Edamer	30% grassi sost. s.
048	Formaggio Edamer	40% grassi sost. s.
049	Formaggio Edamer	45% grassi sost. s.
050	Formaggio tipo gorgonzola	50% grassi sost. s.
051	Formaggio Emmentaler	45% grassi sost. s.
052	Formaggio feta	45% grassi sost. s.

053	Formaggio fresco	Panna da cucina 50% grassi sost. s.
054	Formaggio fresco	min. 60%, max. 85% grassi sost. s.
055	Formaggio Gorgonzola	
056	Formaggio Gouda	45% grassi sost. s.
057	Formaggio Greyerzer	Formaggio Gruviera
058	Formaggio Limburger	20% grassi sost. s.
059	Formaggio Limburger	40% grassi sost. s.
060	Mozzarella	
061	Formaggio Münster	45% grassi sost. s.
062	Formaggio Münster	50% grassi sost. s.
063	Parmigiano	36,6% grassi sost. s.
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Formaggio Romadur	20% grassi sost. s.
067	Formaggio Romadur	30% grassi sost. s.
068	Formaggio Romadur	40% grassi sost. s.
069	Formaggio Romadur	45% grassi sost. s.
070	Formaggio Romadur	50% grassi sost. s.
071	Formaggio Roquefort*	

072	Formaggio da latte acido	Formaggio Harzer, Mainzer, Handkäse, Stangenkäse max. 10% grassi sost. s.
073	Cagliata	10% grassi sost. s.
074	Cagliata	20% grassi sost. s.
075	Cagliata	40% grassi sost. s. Cagliata alla panna
076	Formaggio fondente	45% grassi sost. s.
077	Formaggio fondente*	60% grassi sost. s. Crema di formaggio
078	Formaggio Quark	magro
079	Formaggio Quark	20% grassi sost. s.
080	Formaggio Quark	40% grassi sost. s. Formaggio Quark con panna
081	Formaggio Tilsiter	30% grassi sost. s.
082	Formaggio Tilsiter	45% grassi sost. s.
Uova		
083	Uovo di anatra*	Contenuto totale
084	Pollame	Contenuto totale
085	Tuorlo d'uovo	Tuorlo d'uovo liquido
086	Albume d'uovo	Albume d'uovo liquido, trasparente
087	Pollame	Contenuto totale, secco, uovo intero essiccato
088	Tuorlo d'uovo	secco, tuorlo d'uovo essiccato
089	Albume d'uovo	secco, albume essiccato

Grassi		
090	Olio di pesce-cane	Burro di panna e burro di panna acida
091	Burro chiarificato	
092	Grasso di oca*	
094	Sego di montone	Grasso di montone, non sciolto
095	Olio di aringhe	
096	Grasso di pollo	
097	Olio di nocciola*	
098	Sego bovino	
099	Strutto di maiale	
100	Olio di semi di cotone	Olio di semi di cotone, raffinato
101	Olio di arachidi	Olio di arachidi, raffinato
102	Grasso di illipe	
103	Burro di cacao	
104	Grasso di cacao	raffinato
105	Olio di semi di zucca	
106	Olio di lino	
107	Olio di germe di mais	Olio di mais, raffinato
108	Olio di papavero	
109	Olio di oliva	
110	Olio di cuori di palma	raffinato
111	Olio di palma	
112	Olio di colza	Olio di colza, raffinato
113	Olio di cartamo	Olio di cardi, raffinato
114	Olio di sesamo	raffinato

115	Burro di karitè	Burro di karitè
116	Olio di soia	raffinato
117	Olio di semi di girasole	raffinato
118	Olio di vinaccioli	
119	Olio di noce	
120	Olio di germe di grano	
121	Pasta di arachidi	Burro di arachidi
122	Burro sgrassato	da burro comune
123	Margarina	Margarina standard
124	Margarina	Margarina vegetale
125	Margarina	Margarina dietetica
126	Margarina	Margarina sgrassata
Carne		
127	Carne di montone	Muscolo, filetto
128	Carne di montone*	Petto
129	Carne di montone*	Spalla
130	Carne di montone	Cosciotto, coscia
131	Carne di montone*	Cotoletta
132	Carne di montone*	Lombo
133	Cuore di montone	
134	Cervello di montone	

135	Fegato di montone	
136	Polmone di montone	
137	Milza di montone*	
138	Rene di montone	
139	Lingua di montone	
140	Carne di agnello	Solo muscolo
141	Carne di agnello	Tessuto grasso intermuscolare
142	Carne di agnello	Tessuto grasso subcutaneo
143	Carne di agnello	Petto
144	Carne di agnello	Lombi disossati
145	Carne di agnello	Cotoletta con strato di grasso
146	Carne di agnello	Capocollo
147	Carne di agnello	Noce
148	Carne di agnello	Controgirello, disossato/a
149	Carne di agnello	Lombata senza strato di grasso
150	Carne di agnello	Spalla disossato/a
151	Carne di agnello	Controgirello disossato/a
152	Carne di vitello	Solo muscolo
153	Carne di vitello	Petto
154	Carne di vitello	Spalla
155	Carne di vitello	Filetto
156	Carne di vitello	Collo, capocollo con osso
157	Carne di vitello	Stinco con osso
158	Carne di vitello	Cosciotto, coscia con osso

159	Carne di vitello	Lombo di vitello, bistecca di lombo con osso
160	Animella di vitello*	Timo (animelle)
161	Trippa di vitello*	Intestini di vitello, trippa
162	Cuore di vitello*	
163	Cervello di vitello	
164	Fegato di vitello	
165	Polmone di vitello*	
166	Milza di vitello*	
167	Rene di vitello	
168	Lingua di vitello*	
169	Carne bovina	Solo muscolo
170	Carne bovina	Tessuto grasso intermuscolare
171	Carne bovina	Tessuto grasso subcutaneo
172	Carne bovina	Petto, parte centrale
173	Carne bovina	Spalla
174	Carne bovina	Filetto
175	Carne bovina	Sottospalla, arrosto
176	Carne bovina	Lombi, pezzo della coda
177	Carne bovina	Coppa, pezzo della lingua, collo
178	Carne bovina	Controgirello
179	Carne bovina	Roastbeef, lombo
180	Carne bovina	Girello
181	Sangue di manzo	
182	Cuore di manzo	
183	Fegato di manzo	
184	Polmone di manzo	

185	Milza di manzo*	
186	Rene di manzo	
187	Lingua di manzo	
188	Carne di maiale	Solo muscolo
189	Carne di maiale	Tessuto grasso intermuscolare
190	Carne di maiale	Tessuto grasso subcutaneo
191	Carne di maiale	Ventre
192	Carne di maiale	Spalla con cotica, spalla
193	Carne di maiale	Filetto
194	Carne di maiale	Stinco posteriore
195	Carne di maiale	Coppa, capo-collo
196	Carne di maiale	Costoletta con ossa
197	Carne di maiale	Controgirello, carne per cotoletta
198	Lardo di maiale*	Lardo dorsale, fresco
199	Sangue di maiale	
200	Cuore di maiale	
201	Cervello di maiale	
202	Fegato di maiale	
203	Polmone di maiale	
204	Milza di maiale*	
205	Reni di maiale	
206	Lingua di maiale	
207	Carne di coniglio	Taglio con osso
208	Carne di cavallo*	Taglio
209	Carne di pecora	Taglio
210	Carne di pecora	Lombo, muscolo

Prodotti a base di carne (esclusa la salsiccia)		
211	Carne secca dei Grigioni*	Carne secca
212	Carne in gelatina*	americana
213	Carne in gelatina*	tedesca
214	Estratto di carne*	
215	Carne per la colazione*	
216	Gelatina	Gelatina alimentare
217	Carne tritata di manzo*	
218	Carne di manzo*	in scatola
219	Carne macinata*	Carne alla tartara
220	Carne di maiale*	in scatola, carne di maiale nel proprio brodo
221	Carne di maiale	in scatola, carne cotta nello strutto
222	Carne di maiale*	Carne di maiale stile Kasseler
223	Carne tritata di maiale*	
224	Prosciutto di maiale	cotto, prosciutto cotto
225	Prosciutto di maiale*	in scatola
226	Pancetta di maiale*	affumicato
227	Lardo di maiale*	Strisce di pancetta per la colazione

Salsiccia		
228	Cabanossi	
229	Salsiccia campagnola*	polacca
230	Prosciutto cotto*	
231	Affettati*	
232	Salsiccia di carne magra*	
233	Cervellata*	
234	Salsicce in scatola*	Insaccati scottati
235	Pasticcio di carne in cassetta*	Pasticcio di carne
236	Insaccato*	
237	Salsicetta di Francoforte	
238	Salsiccia gialla*	Cervellata
239	Salsiccia tipo Göttinger*	Salame cotto affumicato
240	Salsiccia di maiale cotta*	
241	Salsiccia di vitello*	
242	Pasticcio di carne*	
243	Salsiccia di fegato di vitello*	
244	Varietà di salsicciotto tedesco*	
245	Specialità di salsiccia Landjäger*	
246	Paté di fegato*	
247	Pasticcio di fegato*	macinato grosso
248	Pasticcio di fegato*	stile casalingo
249	Insaccato di fegato*	
250	Salsiccia di Lione*	

251	Salsiccia tipica Mettwurst*	Salsiccia Braunschweiger Mettwurst
252	Salsiccia tipica Mettwurst*	macinato grosso
253	Mortadella*	
254	Salsiccia bianca di Monaco di Baviera*	
255	Salsiccione*	
256	Soppressata di testa*	Insaccato
257	Salsiccia di vari tipi di carne, rossa*	Soppressata, rossa
258	Salsiccia di vari tipi di carne, bianca*	Soppressata, bianca
259	Salsiccia tipo Regensburger*	
260	Salsiccia rossa*	Sanguinaccio
261	Salsiccia rossa*	Stile Thüringer
262	Salame*	tedesco
263	Salsiccia tedesca Schinkenwurst*	macinata fine
264	Salsiccia di maiale*	
265	Salsicette viennesi*	
266	Salsiccia a base di lingua*	
Selvaggina		
267	Lepre	Taglio
268	Carne di cervo	Taglio
269	Carne di capriolo*	Cosciotto, coscia

270	Carne di capriolo*	Lombata
271	Carne di cinghiale	Taglio
Pollame		
272	Anatra	Taglio
273	Fagiano*	Taglio, con pelle, disossato/a
274	Oca	Taglio
275	Pollo	Pollo arrosto, media
276	Pollo*	Pollo per brodo, taglio
277	Pollo	Petto con pelle
762	Galletto	Petto senza pelle, filetto di petto di galletto
278	Pollo	Coscia con pelle, disossato/a
279	Pollo	Cuore
280	Pollo	Fegato
281	Colomba	Taglio, con pelle e ossa
282	Tacchino	animale adulto, media, con pelle
283	Tacchino*	Animale giovane, taglio, con pelle
284	Tacchino	Petto senza pelle
285	Tacchino	Cosciotto, coscia senza pelle e ossa
286	Quaglia*	Taglio senza pelle e ossa
Pesce (di acqua salata)		
287	Pescatrice	Rana pescatrice
288	Molva blu*	

289	Sgombro*	
290	Orata	Orata
291	Squalo	Pescecan
292	Passera di mare	
293	Pesce ratto*	
294	Halibut	Halibut bianco
295	Halibut nero*	Halibut della Groenlandia
296	Aringa	Atlantico
297	Aringa	Aringa del Baltico
298	Latte di aringa*	Gonadi, maschili
299	Uova di aringa*	Gonadi, femminili
300	Pesce S. Pietro*	Pesce S. Pietro
301	Merluzzo	Merluzzo
302	Pesce gatto	Cobite comune
303	Sogliola limanda*	
304	Pollack, merluzzo giallo	Salmone
305	Molva*	
306	Limanda*	
307	Brosmio	Brosme
308	Sgombro	
309	Cefalo calamita	
310	Triglia*	
311	Razza*	
312	Sebastes	Acerina
313	Sogliola	Cinoglossa
314	Sardella*	
315	Sardina*	
316	Molluschi	
317	Passera di mare	
318	Pescespada	
319	Nasello*	Europa

320	Salmone dell'Alaska*	
321	Sogliola	
322	Spratto*	
323	Rombo	
324	Sperlano	
325	Sgombro reale*	Sugarello
326	Storione*	
327	Tonno*	
Pesce (di acqua dolce)		
328	Anguilla	
329	Pesce persico	Pesce persico
330	Scardone*	Abramide
331	Trota	Trota di ruscello, trota arcobaleno
332	Luccio	
333	Carpa	
334	Salmone	
335	Coregone*	Coregone
336	Tinca*	
337	Siluro	Siluro
338	Luccioperca*	
Molluschi		
339	Ostrica	
340	Gambero	Gambero grigio
341	Astice	
342	Granchio	Granchio di fiume
343	Krill*	Antartide
344	Aragosta	
345	Cozza	Cozza
346	Pellegrina	Pettine

347	Orecchia di mare*	Abalone
348	Tartaruga*	
349	Nacchera	Vongola
350	Seppia	
351	Lumaca delle vigne*	
Prodotti a base di pesce		
352	Anguilla*	affumicato/a
353	Aringa arrosto	
354	Aringa affumicata	
355	Passera di mare*	affumicato/a
356	Halibut nero*	affumicato/a
357	Aringa*	in gelatina
358	Aringa*	marinato/a, aringa alla Bismarck
359	Pesce gatto*	Cobite comune, affumicato
360	Caviale	Caviale autentico di storione
361	Succedaneo del caviale*	Caviale tedesco
362	Baccalà*	
363	Polpa di granchio*	in scatola
364	Salmone*	Salmone, in scatola
365	Salmone*	Salmone, in olio
366	Sgombro*	affumicato/a
367	Aringa Matjes*	
368	Sebastes*	affumicato/a
369	Aringa salata*	

370	Sardine	in olio
371	Molluschi*	affumicato/a
372	Schillerlocken*	
373	Anguilla di mare*	parti affumicate dello squalo
374	Merlano nero*	affumicato/a
375	Merlano nero*	in olio, succedaneo del salmone
376	Spratto*	affumicato/a
377	Stoccafisso*	
378	Tonno	in olio
379	Bastoncini di pesce	
Cereali		
Cereali e farina		
380	Amaranto	Coda di volpe, seme
381	Grano saraceno	Grano sbramato
382	Semola di grano saraceno	
383	Farina di grano saraceno	Farina di grano integrale
384	Spelta	Grano intero sbucciato
385	Farina di farro	Tipo 630
386	Farina di farro	Farina di grano integrale
387	Orzo	Grano intero sbucciato
388	Orzo mondato	
389	Tritello di orzo	
390	Spelta	Spelta, farro
391	Farina di spelta	

392	Avena	Grano intero sbucciato
393	Fiocchi d'avena	
394	Tritello d'avena	
395	Farina d'avena	
396	Miglio	Grano sbramato
397	Mais	Grano intero
398	Fiocchi di mais per la colazione	Fiocchi di mais, non zuccherati
399	Farina di mais	
400	Quinoa	Quinoa
401	Riso	non lucidato/a
402	Riso	lucidato
403	Riso	lucidato, cotto, sgocciolato sgocciolato
404	Farina di riso	
405	Segale	Grano intero
406	Farina di segale	Tipo 815
407	Farina di segale	Tipo 997
408	Farina di segale	Tipo 1150
409	Farina di segale	Tipo 1370
410	Cruschello di segale	Tipo 1800
411	Sorgo	Sorgo
412	Triticale	
413	Frumento	Grano intero
414	Semola di grano duro	
415	Farina di frumento	Tipo 405
416	Farina di frumento	Tipo 550
417	Farina di frumento	Tipo 630

418	Farina di frumento	Tipo 812
419	Farina di frumento	Tipo 1050
420	Farina di frumento	Tipo 1700
421	Germe di grano	
422	Crusca di frumento	Crusca alimentare
423	Impanatura	
Pane e panini		
424	Panini	Panini
425	Pane Graham	Pane di cruschello di frumento
426	Cracker	
427	Pane di segale	
428	Pane di segale	
429	Pane misto di segale	
430	Pane misto di segale	con crusca di frumento
431	Pane integrale di segale	
432	Pane di farina di frumento	Pane bianco
433	Pane di farina di frumento mista	
434	Pane a cassetta di frumento	
435	Pane integrale di frumento	
Pasticceria/pasta		
093	Pasta	senza uovo
436	Pasta all'uovo	Pasta, maccheroni, spaghetti ecc.

437	Pasta all'uovo	Pasta, cotta, sgocciolata
438	Biscotti secchi	Biscotto al burro, biscotto secco
439	Salatini	Salatini, come prodotto di pasticceria secca
440	Panettone tedesco	Panettone di Natale, al rum, all'arancia, al caffè, ecc.
441	Fondo di torta	
442	Fette biscottate	senza uova
443	Torta al burro	Impasto lievitato
444	Torta di ricotta/ formaggio fresco	di pasta frolla
445	Pasta sfoglia	Prodotto grezzo/ crudo
446	Pasticceria salata al formaggio	
Amidi		
447	Amido di patate	
448	Amido di mais	
449	Amido di riso	
450	Amido di tapioca	
451	Amido di frumento	
452	Preparato in polvere per budino	
Verdure		
Tuberi e radici		
453	Patata dolce	Patata dolce
454	Cassava	Tubero, manioca, tapioca
455	Finocchio	Tubero

456	Patata	
457	Patata	cotto, con buccia
458	Patata	al forno, con la buccia
459	Fiocchi di patate	Purè di patate, prodotto secco
460	Gnocchi di patate	Gnocchi di patate, cotti, prodotto secco
461	Gnocchi di patate	Gnocchi di patate, crudi, prodotto secco
462	Crocché di patate	Prodotto secco
463	Frittelle di patate	Frittella di patate, prodotto secco
464	Fette di patate	Patatine, fritte in olio, salate
465	Bastoncini di patate	Patatine a bastoncini, fritte in olio, salate
466	Minestra di patate	Prodotto secco
467	Patate fritte	Pronto per il consumo, senza sale
468	Cavolo rapa	
469	Cavolo rapa	Navone
470	Cren	
471	Carotina	Carota
472	Carotina	cotto, sgocciolato
473	Carotina	secco/a
474	Carotina	in scatola
475	Succo di carote	Succo di carote
476	Pastinaca	
477	Prezzemolo	Radice di prezzemolo

478	Ravanello	
479	Rafano	
480	Barbabietola rossa	Barbabietola rossa
481	Succo di barbabietola rossa	
482	Scorzonera	
483	Scorzonera	cotta, sgocciolata
484	Sedano	Tubero
485	Taro	Taro
486	Topinambur	Topinambur
487	Rapa bianca	Rapa
488	Radice di igname	Tubero
Cavolo, germogli, altre verdure		
489	Carciofo	
490	Germogli di bambù	
491	Sedano	
492	Cavolfiore	
493	Cavolfiore	cotto, sgocciolato
494	Broccoli	
495	Broccoli	cotti, sgocciolati
496	Crescione d'acqua	
497	Cicoria	
498	Cavolo verza	
499	Indivia	Scarola
500	Germogli di piselli	
501	Insalata di campo	Raperonzolo
502	Finocchio	Foglia, finocchio bolognese
503	Crescione	
504	Cavolo riccio	Cavolo nero

505	Aglio	
506	Insalata cappuccio	
507	Germogli di lenticchie	
508	Foglie di dente di leone	
509	Bietola	
510	Germogli di soia	Germogli di soia
511	Prezzemolo	Foglia
512	Porro	Porro
513	Portulaca	
514	Rabarbaro	
515	Cavoletti di Bruxelles	
516	Cavoletti di Bruxelles	cotti, sgocciolati
517	Cavolo rosso	Cavolo rosso
518	Crauti	sgocciolati
519	Erba cipollina	
520	Germogli di soia	
521	Asparago	
522	Asparago	cotti, sgocciolati
523	Asparago	in scatola
524	Spinaci	
525	Spinaci	cotti, sgocciolati
526	Spinaci	in scatola
527	Succo di spinaci	
528	Cavolo bianco	Cavolo bianco
529	Verza	Cavolo cappuccio
530	Cipolla	
531	Cipolla	secco/a

Ortaggi		
532	Melanzana	Melanzana
533	Fagioli	Fagiolini, verdi
534	Fagioli	Fagiolini, verdi, in scatola
535	Fagioli	Fagiolini, verdi, essiccati
536	Cetriolo	
537	Cetriolo	Cetrioli salati, cetrioli salati con aneto, latte fermentati
538	Zucca	
539	Peperoncini	Peperone
540	Zucchini	
541	Pomodoro	
542	Pomodori	in scatola
543	Concentrato di pomodoro	
544	Succo di pomodoro	Prodotto commerciale
545	Zucchini	Zucca estiva
546	Mais dolce	Mais da tavola
Erbe selvatiche/verdure selvatiche		
547	Crescione	Foglia, crescione
548	Aglione	Foglia
549	Piantaggine	Foglia
550	Galinsoga	pelosa, punte dei germogli
551	Ortica	Foglia
552	Bietolone rosso	Foglia
553	Erba girardina	Foglia, piede di capra
554	Bardana	Foglia

555	Edera terrestre	Foglia
556	Farinello buon-enrico	Foglia
557	Vero cumino	Foglia
558	Vero cumino	Radice
559	Malva selvatica	Foglia
560	Rucola	
561	Acetosella	Foglia
562	Piantaggine	Foglia
563	Lamio bianco	Foglia
564	Centocchio comune	Foglia
565	Barba di becco	Foglia
566	Poligono di campo	Foglia
Leguminose/semi oleosi		
567	Fagiolo con l'occhio	Fagiolo dall'occhio, seme, secco
568	Fagiolo	Fagiolo, seme, bianco, secco
569	Fagioli	Semente, morbida, cotta
570	Pisello	Baccello e seme, verde
571	Piselli	Seme, verde, cotto, sgocciolato
572	Piselli	Seme, verde, in scatola
573	Pisello	Semente, secca
574	Fagiolo di Goa	Fagiolo alato, Manila., seme, secco
575	Cece	Seme, verde
576	Cece	Semente, secca
577	Lino	Semi di lino
578	Fava	Fagiolo di Lima, seme, secco

579	Lenticchia	Semente, secca
580	Lenticchie	Semente, cotta
581	Papavero	Semente, secca
582	Fagiolo mungo	Semente, secca
583	Sesamo	Semente, secca
584	Fagioli di soia	Semente, secca
585	Farina di soia	Intero
586	Latte di soia	
587	Girasole	Semente, secca
588	Farina di semi di girasole	
589	Pisello del tropico	Pisello arboreo, semi, secchi
590	Tofu	
591	Vigna mungo	Fagiolo mungo, seme, secco
Funghi		
592	Fungo ostrica	Fungo orecchione
593	Porcinello grigio	
594	Porcino giallo	
595	Champignon	Funghi champignon coltivati
596	Champignon	in scatola
597	Chiodino	
598	Morchella	Morchella da tavola
599	Finferlo	Gallinaccio
600	Finferli	in scatola
601	Finferlo	secchi
602	Lattario	
603	Boleto rosso	
604	Porcino	
605	Porcino	secchi
606	Tartufo	

Frutti		
Frutta a semi		
607	Mela	
608	Mela	secco/a
609	Purea di mele	
610	Pera	
611	Pere	in scatola
612	Cotogna	
Frutta con seme		
613	Albicocca	
614	Albicocca	secco/a
615	Albicocca	in scatola
616	Ciliegia	amarena
617	Ciliegia	dolce
618	Ciliegie	dolce, in scatola
619	Mirabella	
620	Pesca	
621	Pesca	secca
622	Pesca	in scatola
623	Prugna	
624	Prugna	secca
625	Prugne	in scatola
626	Prugna gialla	
Frutti di bosco/bacche		
627	Boysenberry (ibrido mora-lampone)	
628	Mora	
629	Fragola	
630	Fragole	in scatola
631	Mirtillo	Mirtillo

632	Mirtilli	in scatola
633	Mirtilli	Conserva di vari tipi di mirtillo in barattolo, senza aggiunta di zucchero
634	Lampone	
635	Lamponi	in scatola
636	Ribes	rosso/a
637	Ribes	nero
638	Ribes	bianco
639	Mirtillo palustre	Camemoro
640	Ossicocco	Mirtillo rosso
641	Mirtilli rossi	in scatola
642	Mirtilli rossi	in scatola, senza aggiunta di zucchero, scottati
643	Uva spina	
644	Uva	Acino d'uva
645	Uva	Acino d'uva, secco, uva passa
646	Sorba	Sorba, dolce
647	Bacca di rosa canina	
648	Bacca di sambuco	nero
649	Corniola	Corniola
650	Bacca di olivello spinoso	
651	Prugnola	Prugnola
Frutta esotica		
652	Acerola	Acerola
653	Sapindo	Frutto e seme del sapindo
654	Ananas	
655	Ananas	in scatola
656	Arancia	Arancia

657	Avocado	
658	Banana	
659	Tamarillo	Tamarillo
660	Frutto dell'albero del pane	
661	Carissa	Prugna del Natal
662	Mela di anacardio	- Pera
663	Chayote	Chayote
664	Cherimoya	
665	Dattero	secca
666	Durian	
667	Fico	
668	Fico	secca
669	Melagrana	
670	Pompelmo	
671	Guava	Guajava
672	Jaboticaba	
673	Jackfruit, albero del pane	
674	Nespola	Nespola giapponese
675	Jujube	Dattero cinese, jujube
676	Kaki	Kaki
677	Bacca delle Ande	Uciuva
678	Carambola	Frutto a stella, carambola
679	Kiwi	Kiwi
680	Kumquat	Kumquat
681	Limone, limetta	
682	Litchi	Ciliegia della Cina
683	Longan	Occhio di drago

684	Mamey	Mamey
685	Mandarino	
686	Mango	
687	Mangostano	
688	Arancia Quito	Lulo
689	Ocra	Gombo, altea
690	Oliva	verde, in salamoia
691	Fico d'India	Frutto del cactus, fico d'India
692	Papaia	Papaia
693	Passiflora	Passiflora
694	Rambutan	
695	Mela malese	Melarosa
696	Sapodilla	Sapota
697	Sapote	
698	Tamarindo	Tamarindo
699	Castagna d'acqua	Castagna d'acqua, dolce
700	Anguria	
701	Limone	
702	Melone	Melone giallo
Frutta secca		
703	Noce di anacardio	Anacardio
704	Castagna	Marrone
705	Arachide	
706	Arachide	tostata
707	Nocciola	
708	Noce di cocco	
709	Noce di cola	
710	Macadamia	Macadamia
711	Mandorla	dolce

712	Noce del Brasile	
713	Noce pecan	
714	Pistacchio	Pistacchio
715	Noce	
Succhi e sciroppo		
716	Succo di ananas	in scatola
717	Succo di mele	Prodotto commerciale
718	Succo di arancia	Succo di arancia, spremuto fresco, naturale, non concentrato
719	Succo di arancia	Succo d'arancia, non zuccherato, prodotto commerciale
720	Succo di arancia	Succo d'arancia concentrato
721	Succo di pompelmo	spremuto fresco, naturale, non concentrato
722	Succo di pompelmo	Prodotto commerciale
723	Succo di lamponi	spremuto fresco, naturale, non concentrato
724	Sciroppo di lamponi	
725	Succo di bacche di sambuco	succo naturale, non concentrato
726	Nettare di ribes	rosso, prodotto commerciale
727	Nettare di ribes	nero, prodotto commerciale
728	Latte di cocco	

729	Succo di mandarino	spremuto fresco, naturale, non concentrato
730	Succo di passiflora	fresco, naturale, non concentrato
731	Succo di bacche di olivello spinoso	
732	Succo di amarena	naturale, non concentrato
733	Succo di uva	Prodotto commerciale
734	Succo di limone	spremuto fresco, naturale, non concentrato
Marmellate/gelatine		
735	Gelatina di mele	
736	Confettura di arancia	Confettura d'arancia
737	Confettura di albicocche	
738	Confettura di more	
739	Confettura di fragole	
740	Marmellata di bacche di rosa canina	
741	Confettura di mirtili	
742	Gelatina di lamponi	
743	Confettura di lamponi	
744	Gelatina di ribes	rosso
745	Confettura di ribes	rosso

746	Confettura di ciliegie	
747	Confettura di prugne	Confettura di prugne
748	Mousse di prugne	
749	Gelatina di cotogne	
750	Confettura di cotogne	
Miele/Zucchero/Dolciumi		
751	Miele	Miele millefiori
752	Crema di destrosio	Miele artificiale
753	Zucchero	Zucchero grezzo, zucchero di barbabietola
754	Zucchero grezzo	di canna da zucchero, zucchero bruno
755	Zucchero grezzo	di zucchero di barbabietola, zucchero bruno
756	Fondente	
757	Marzapane	
758	Crema di nougat alla nocciola	
759	Gelato	
760	Sorbetto	
Bevande alcoliche		
761	Birra analcolica	Birra leggera, tedesca
763	Birra Pilsener Lager	Birra normale, tedesca
764	Birra forte	scura
765	Birra forte	chiara

766	Birra bianca	
767	Sidro	
768	Vino rosso	Qualità leggera
769	Vino rosso	Qualità pesante
770	Spumante	bianco, vino spumante tedesco
771	Vino bianco	Qualità media
772	Acquavite	
773	Whisky	
774	Liquore all'uovo	
775	Birra Kölsch	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Distillato chiaro (Klarer Korn)	32 vol. %
Bevande analcoliche		
779	Bevanda a base di cola	
780	Bevande a base di malto	
Cacao/Cioccolato		
781	Polvere di cacao	leggermente sgrassata
782	Cioccolata	priva di latte, min. 40% di massa di cacao
783	Cioccolata	Cioccolato al latte
Caffè/Tè		
784	Caffè	verde, grezzo
785	Caffè	tostato
786	Polvere di estratto di caffè	Caffè istantaneo

787	Caffè di cicoria	
788	Tè	Tè nero
Lievito		
789	Lievito per panifi- cazione	pressato
790	Lievito di birra	secco/a
Spezie		
791	Dado da brodo	
792	Aceto	
793	Dado Maggi	
794	Senape	
795	Salsa di rafano	
796	Sauce Hollandaise	
797	Senape	dolce
Maionese		
798	Maionese*	grasso
799	Maionese per insalata	50% di grasso
Codici propri		
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		

Índice

Informações sobre este guia rápido	72
Utilização correcta	72
Volume de fornecimento	72
Eliminação da embalagem	73
Elementos de comando	73
Segurança	74
Indicações importantes de segurança	74
Instruções de segurança relativas ao manuseamento de pilhas	75
Colocação em funcionamento	77
Instalação	77
Operação	77
Pesagem do produto	77
Adicionar produtos a pesar (tara)	78
Visualizar os valores nutricionais e energéticos	78
Desligar a balança	79
Memorizar a medição	79
Visualizar os valores de medição adicionados	80
Apagar os valores medidos memorizados	80
Memorizar códigos pessoais	81
Substituição das pilhas	82
Limpeza e conservação	83
Eliminação	83
Eliminação do aparelho	83
Eliminação das pilhas	84
Anexo	84
Dados técnicos	84
Assistência Técnica	84
Importador	84
Códigos dos alimentos	85

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 498411_2204.



AVISO!

Tenha em atenção o manual de instruções completo e as instruções de segurança, a fim de evitar danos pessoais e materiais.

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correcta

Este aparelho foi concebido apenas para pesar alimentos, assim como para o controlo da nutrição. Este destina-se exclusivamente à utilização doméstica. Não utilize o aparelho para fins industriais!

Qualquer utilização para além da descrita é considerada incorrecta.

Volume de fornecimento



AVISO

Perigo de asfixia!

- Os materiais da embalagem não devem ser utilizados como brinquedos. Existe perigo de asfixia.

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Balança de análise do valor nutritivo
- 2 pilhas de 3 V, CR2032
- Guia rápido

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Elementos de comando

Figura A:

- ❶ Prato de pesagem
- ❷ Compartimento das pilhas
- ❸ Visor
- ❹ Teclas numéricas
- ❺ Tecla **MC**
- ❻ Tecla **MR**
- ❼ Tecla **TARE**
- ❽ Tecla **UNIT**
- ❾ Tecla **ON/OFF**
- ❿ Tecla **M+**

Figura B:

- ❶ Indicação numérica
- ❷ Indicação das unidades
- ❸ Indicação dos valores nutricionais/energéticos
- ❹ Indicação da memória do valor medido
- ❺ Indicação do código de alimento
- ❻ Indicação da função TARE

Segurança

Este capítulo contém indicações de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança em vigor. Porém, uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos e danos materiais.

AVISO

Nunca tome medicamentos (p. ex. administração de insulina) apenas com base nos valores nutricionais da balança de análise nutricional!

Assegure-se dos valores obtidos, por exemplo, através da leitura de publicações sobre este assunto. Desta forma, é possível evitar eventuais divergências entre os valores nutricionais dos alimentos e os valores de referência apresentados no aparelho.

- Caso contrário, podem ocorrer dosagens incorretas de medicamentos! Em caso de dúvida, consulte um médico!

Indicações importantes de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, tenha em consideração as seguintes indicações de segurança:

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da utilização, verifique o aparelho quanto a danos exteriores visíveis. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que foi sujeito a uma queda.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Solicite a reparação do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao serviço de assistência técnica. Reparações indevidas podem acarretar perigo considerável para o utilizador. Adicionalmente, a garantia é anulada.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Proteja o aparelho da humidade e da entrada de líquidos.
- Não coloque objectos na balança, quando não estiver a utilizá-la.
- Proteja a balança de embates, humidade, pó, químicos, fortes oscilações de temperatura e fontes de calor demasiado próximas (fornos, radiadores).
- Não prima os botões com violência ou com objectos afiados.
- Não exponha o aparelho a temperaturas elevadas, nem o coloque perto de campos electromagnéticos fortes (p. ex. telemóvel).

NOTA

- ▶ A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efectuada apenas pelo serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito de garantia na eventualidade de danos subsequentes.

Instruções de segurança relativas ao manuseamento de pilhas**⚠ AVISO**

Um manuseamento incorreto das pilhas pode dar origem a incêndios, explosões, derrame de substâncias perigosas ou outras situações de perigo!

- Manter impreterivelmente fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que ninguém ingere uma pilha.
- Se você ou outra pessoa tiver ingerido uma pilha, procure imediatamente assistência médica.
- Utilize apenas pilhas do tipo indicado.

- Nunca recarregue pilhas não recarregáveis.
- Remova as pilhas recarregáveis do aparelho, antes de as recarregar.
- Nunca deite pilhas para o fogo ou para dentro de água.
- Não exponha as pilhas a temperaturas elevadas, nem a radiação solar direta.
- Nunca abra nem deforme as pilhas.
- Não ligue os terminais em curto-circuito.
- Retire as pilhas descarregadas do aparelho e elimine-as de forma segura.
- Não utilize tipos de pilhas diferentes, nem pilhas novas em conjunto com pilhas usadas.
- Coloque as pilhas no aparelho, respeitando sempre a polaridade correta.
- Caso não pretenda utilizar o aparelho por um período de tempo prolongado, retire as pilhas.
- Verifique regularmente as pilhas. Pilhas com fuga de líquido podem provocar lesões e danificar o aparelho.
- Em caso de derrame das pilhas, utilize luvas ao manusear as mesmas! Limpe os contactos das pilhas e do aparelho, bem como o compartimento das pilhas, com um pano seco. Evite o contacto da pele e das mucosas, em particular os olhos, com as substâncias químicas. Em caso de contacto com as substâncias químicas, lave com água abundante e procure imediatamente assistência médica.

Colocação em funcionamento

- Remova todos os materiais da embalagem do aparelho. Remova a película de proteção do visor ❸. Retire a proteção de transporte, que se encontra debaixo do prato de pesagem ❶ e impede a deslocação do prato de pesagem ❶ para baixo.
- Abra o compartimento das pilhas ❷ na parte inferior da balança e remova a pequena tira de plástico presa entre as pilhas e os contactos. Volte então a fechar o compartimento das pilhas ❷, de forma que a tampa do compartimento das pilhas encaixe de forma audível.
- A balança pode apresentar o peso em g (gramas) e kg (quilogramas) ou em oz (onças) e lb (libras). Para alterar a unidade de pesagem, prima a tecla **UNIT** ❸. Nestas instruções será apresentada sempre, como exemplo, a unidade g (gramas).

Instalação

Coloque a balança sobre uma base plana e firme. Para obter uma medição correta é necessária uma base firme, pois os sensores de pesagem estão montados nos 4 pés de apoio de silicone.

NOTA

- Este aparelho está equipado com pés de apoio de silicone antiderrapantes. Uma vez que as superfícies dos móveis são feitas dos mais variados materiais e tratadas com diferentes substâncias de conservação, não se pode assegurar que muitas destas substâncias não contenham componentes agressivos para os pés de apoio de silicone. Se necessário, coloque uma base antiderrapante sob os pés do aparelho de apoio de silicone.

Operação

Pesagem do produto

- 1) Prima a tecla **ON/OFF** ❹ para ligar a balança. É apresentado momentaneamente o visor inicial e, em seguida, é automaticamente exibida a indicação "0 g".

ATENÇÃO

Sobrecarga ou carregamento incorreto provocam danos irreparáveis no aparelho.

- Nunca coloque produto a pesar com mais de 5 kg (11 lb) sobre o prato de pesagem ❶. Em caso de dúvida, pese um produto pesado primeiro numa balança com uma capacidade de carga superior.
- Não coloque objetos ou alimentos sobre o visor ❸ ou sobre as teclas.

- 2) Se desejar pesar sem taça/recipiente, coloque o produto a pesar sobre o prato de pesagem **1**. Será apresentado o peso.
Se desejar pesar o produto numa taça/recipiente, coloque primeiro a taça/o recipiente vazio sobre o prato de pesagem **1**. Prima a tecla **TARE** **7**.
O visor **3** volta a apresentar "0 g" **11** e a indicação "T" **16** surge no visor **3**.
Coloque o produto a pesar na taça/recipiente. Será apresentado o peso do produto.

Adicionar produtos a pesar (tara)

Para pesar várias quantidades (p. ex., diferentes ingredientes para uma massa) num processo combinado, poderá colocar a balança a 0 antes de adicionar o ingrediente seguinte.

- Se desejar voltar a colocar a balança a "0 g" após a primeira pesagem, a fim de pesar o ingrediente seguinte, prima a tecla **TARE** **7**. O visor **3** volta a apresentar "0 g" **11** e a indicação "T" **16** surge no visor **3**.

Visualizar os valores nutricionais e energéticos

- 1) Coloque o produto a pesar sobre o prato de pesagem **1**.
- 2) Procure o respetivo código para o alimento a pesar na lista de alimentos fornecida no final destas instruções.
- 3) Digite o código de 3 algarismos, utilizando as teclas numéricas **4**, p. ex., 024. Na indicação dos valores nutricionais/energéticos **13** são apresentados todos os valores nutritivos e energéticos do respetivo alimento.

KCAL:	quilocalorias
KJ:	quilojoules
FAT:	gordura
CARB:	hidratos de carbono
PROT:	proteínas
CHOL:	colesterol
BE:	unidades de pão

NOTA

- Devido às variações naturais dos valores nutricionais e energéticos, as indicações fornecidas são apenas valores de referência.
- Caso se engane ao digitar o código, volte simplesmente a introduzir o código.

Desligar a balança

Para desligar a balança, prima a tecla **ON/OFF** 9. A balança desliga-se.
ou

Aguarde aprox. 60 segundos após a última utilização. A balança desliga-se automaticamente.

Memorizar a medição

Pode memorizar todos os valores apresentados para um alimento. A balança adiciona automaticamente os valores de cada medição memorizada. Desta forma poderá, por exemplo, memorizar todos os alimentos medidos ao longo de um dia e voltar a consultar os valores ao fim do dia. Os valores memorizados ficam guardados, mesmo que desligue a balança ou troque as pilhas.

- 1) Pese um alimento, conforme descrito no capítulo anterior e introduza o respetivo código do alimento, para que sejam apresentados os valores nutricionais e energéticos.
- 2) Prima a tecla **M+** 10, para guardar a medição.
Na indicação da memória do valor medido 14 surge $\Sigma M XX$.
"XX" será representado por um número de dois dígitos, p. ex. $\Sigma M 01$ e indica a posição de memória.

NOTA

- Apenas pode memorizar medições para as quais introduziu um código.
- Caso se engane ao digitar o código, só poderá alterar o código antes de efetuar a memorização, voltando a introduzi-lo. Não é possível efetuar uma alteração posterior.

- 3) Retire então o alimento da balança e coloque o alimento seguinte no prato de pesagem 1.
- 4) Proceda do mesmo modo para memorizar outras quantidades de alimentos. Após cada memorização adicional, o número de operação na indicação da memória do valor medido 14 aumenta um número. Será sempre apresentado o número da última operação.

NOTA

- ▶ A memória tem capacidade para 99 medições. Depois não será possível memorizar mais medições e "M99" piscará na indicação da memória do valor medido **14**.
Para poder memorizar mais medições, apague os dados memorizados, premindo a tecla **MC 5**. A indicação M99 apaga-se.
- ▶ Tenha em atenção que, premindo a tecla **MC 5** serão apagados todos os valores anteriormente memorizados.
- ▶ Quando a soma de um peso memorizado, valor nutricional ou energético ultrapassar o valor máximo, o visor **3** apresentará a indicação "0-Ld".
A indicação "ΣM" e os dois algarismos da última operação piscam para indicar que não será possível memorizar mais medições.
Os valores máximos são os seguintes:

Peso	99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (Proteínas)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (Gordura)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (Hidratos de carbono)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (Unidades de pão)	999,99
KJ (Quilojoules)	99999
KCAL (Quilocalorias)	99999
CHOL (Colesterol)	9999,9 mg / 0,352 oz

Visualizar os valores de medição adicionados

Poderá consultar valores de medição adicionados em qualquer momento.

- 1) Prima a tecla **MR 6**. São apresentadas durante aprox. 10 segundos as somas de todos os valores medidos memorizados.
- 2) Se durante aprox. 10 segundos não for premida outra tecla qualquer, a balança volta a ficar no modo de pesagem.

Apagar os valores medidos memorizados

Se desejar apagar os valores medidos memorizados, prima a tecla **MC 5**.

A indicação do último número de operação apaga-se e todos os valores medidos são eliminados.

Memorizar códigos pessoais

Pode introduzir valores nutricionais e energéticos de outros alimentos no aparelho, atribuir-lhes um código e memorizá-lo nas posições de memória vazias 800 - 999 disponibilizadas. Os valores introduzidos por si devem referir-se a, respetivamente, 100 g do alimento.

Os valores nutricionais do alimento estão indicados na respetiva embalagem ou na literatura especializada.

Para tal, proceda da seguinte forma:

- 1) Prima a tecla **ON/OFF** ❸ para ligar a balança.
O visor ❸ mostra todas as indicações durante aprox. 2 segundos.
- 2) Prima a tecla **MR** ❻ e a tecla **UNIT** ❸ em simultâneo durante aprox. 3 segundos, até "Code 800" piscar na indicação do código de alimento ❶.
- 3) Utilizando as teclas numéricas ❹, introduza um código entre 800 e 999 para o qual deseje memorizar o valor nutricional e energético de um novo alimento.
- 4) Confirme a introdução do código numérico, premindo a tecla **MR** ❻.
O novo código numérico será então continuamente exibido e na indicação do valor nutricional/energético ❶ piscará a indicação PROT. Introduza o valor do teor de proteínas em gramas (por 100 g de alimentos) com 2 casas decimais, utilizando as teclas numéricas ❹.
- 5) Confirme a introdução, premindo a tecla **MR** ❻. Na indicação do valor nutricional/energético ❶ piscará a indicação FAT. Introduza o valor do teor de gordura em gramas (por 100 g de alimentos) com 2 casas decimais, utilizando as teclas numéricas ❹.
- 6) Confirme a introdução, premindo a tecla **MR** ❻. Na indicação do valor nutricional/energético ❶ piscará a indicação CARB. Introduza o valor de hidratos de carbono em gramas (por 100 g de alimentos) com uma casa decimal, utilizando as teclas numéricas ❹.
- 7) Confirme a introdução, premindo a tecla **MR** ❻. Na indicação do valor nutricional/energético ❶ piscará a indicação KCAL. Introduza o valor de quilocalorias (por 100 g de alimentos), utilizando as teclas numéricas ❹.
- 8) Confirme a introdução, premindo a tecla **MR** ❻. Na indicação do valor nutricional/energético ❶ piscará a indicação CHOL. Introduza o valor de colesterol em miligramas (por 100 g de alimentos) utilizando as teclas numéricas ❹.
- 9) Prima a tecla **MR** ❻, para concluir a introdução dos valores nutricionais e energéticos.

NOTA

- ▶ Se após a introdução de um valor surgir a indicação "E" no visor **3**, isto significa que o valor é demasiado elevado. Podem ser introduzidos os seguintes valores máximos:

PROT (Proteínas)	500,00 g
FAT (Gordura)	500,00 g
CARB (Hidratos de carbono)	500,0 g
KCAL (Quilocalorias)	5000
CHOL (Colesterol)	5000 mg

- ▶ Os valores para quilojoules e unidades de pão são automaticamente calculados a partir dos dados introduzidos.

Na indicação dos valores nutricionais/energéticos **13** são apresentados todos os valores e o alimento está agora memorizado com o código selecionado.

- 10) Repita os passos 2) - 9), se desejar introduzir outros códigos.
- 11) Registe o alimento no respetivo campo da tabela de alimentos disponibilizada nestas instruções.

NOTA

- ▶ Também poderá alterar um código que já tenha memorizado, voltando a atribuir esse código e memorizando os novos valores nutricionais para o mesmo.
- ▶ Para interromper a memorização de códigos introduzidos por si, prima a tecla **ON/OFF** **4** para desligar o aparelho.

Substituição das pilhas

Se o aparelho não estiver a funcionar de forma fiável, o visor **3** ficará ilegível e/ou será exibida a indicação "Lo", isto significa que as pilhas estão descarregadas e é necessário trocá-las por pilhas novas do mesmo tipo.

- 1) Abra o compartimento das pilhas **2**, retire as pilhas usadas e elimine-as de forma ecológica.
- 2) Insira duas pilhas botão de 3 V tipo CR2032 novas, respeitando a polaridade indicada no compartimento das pilhas **2**.
- 3) Feche o compartimento das pilhas **2**. A tampa do compartimento das pilhas tem de encaixar de forma audível.

Limpeza e conservação

ATENÇÃO

Certifique-se de que não há infiltração de líquidos na balança!

Tal pode provocar danos irreparáveis no aparelho.

Não utilize quaisquer detergentes abrasivos ou solventes.

Estes podem danificar a superfície do aparelho.

- Para efetuar uma limpeza minuciosa, remova o prato de pesagem ❶, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirando-o.
- Limpe a balança e o prato de pesagem ❶ com um pano humedecido e seque com um pano que não largue fibras.
Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Após uma limpeza com detergente da loiça, elimine eventuais resíduos de detergente da loiça com um pano humedecido apenas com água.
- Após a limpeza, volte a enroscar o prato de pesagem ❶ no parafuso da balança.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.

Se for possível sem a destruição do aparelho antigo, remova as pilhas ou os acumuladores usados antes de entregar o aparelho antigo para eliminação e entregue-os num centro de recolha seletiva. Se o acumulador estiver montado de forma fixa no aparelho, é importante informar a entidade responsável pela eliminação que o aparelho contém um acumulador.

Eliminação das pilhas



As pilhas/acumuladores devem ser tratados como resíduos perigosos e, por conseguinte, eliminados de forma ecológica nos locais adequados (revendedores, revendedores especializados, entidades públicas municipais, empresas de eliminação de resíduos). As pilhas/os acumuladores podem conter metais pesados tóxicos.

Os metais pesados incluídos são identificados por letras sob o símbolo: Cd = cádmio, Hg = mercúrio, Pb = chumbo.

Por este motivo, nunca elimine pilhas/acumuladores no lixo doméstico comum, mas deposite-os num centro de recolha seletiva.

Entregue as pilhas/os acumuladores apenas quando estiverem completamente descarregados.

Anexo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	2 Pilhas botão CR2032 == 2 x 3 V (corrente contínua) Pilhas de lítio
Carga máx.	5 kg 11 lb
Indicação em passos de 1 g / 0,05 oz	
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para a utilização com produtos alimentares.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@idl.pt
IAN 498411_2204

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANHA
www.kompernass.com

Códigos dos alimentos

NOTA

- Resultados de estudos insuficientes e composições divergentes de alimentos com gorduras animais de diferentes fabricantes levam a que os valores de colesterol em alguns produtos à base de carne não sejam especificados na balança e mostrados com "-". Estes alimentos surgem marcados com *.
- Consulte então nos dados do fabricante os valores do colesterol.

Leite		
000	Leite de búfala *	
001	Leite de burra *	
002	Leite de mulher	Leite materno
003	Leite de mulher pré-transitório *	2.º-3.º dia após o parto
004	Leite de mulher transitório	Leite de transição 6.º-10.º dia após o parto
005	Leite de camelo *	
006	Leite de vaca	Leite gordo (leite cru, leite especial)
007	Leite de vaca	Leite de consumo mín. 3,5% de gordura
008	Leite de vaca	baixo teor de gordura, no mín. 1,5%, no máx. 1,8% de gordura
009	Leite de vaca	Leite magro (leite desnatado)
010	Leite de vaca	alta temperatura
011	Leite de vaca	Leite esterilizado
012	Leite de ovelha *	
013	Leite de égua *	
014	Leite de cabra	

Produtos lácteos		
015	Leite condensado	mín. 7,5 % de gordura
016	Leite condensado	mín. 10 % de gordura
017	Leite condensado	açucarado
018	Leite condensado magro	açucarado
019	Leite gordo desidratado	Leite gordo em pó
020	Leite magro em pó	Leite magro em pó
021	Natas	Natas para café, creme de leite com mín. 10% de gordura
022	Natas	Nata batida, nata montada com mín. 30% de gordura
023	Nata, ácida	Creme azedo
024	Leitelho	
025	Leitelho seco	Leitelho em pó
026	Soro de leite	doce
027	Soro de leite seco	Soro de leite em pó

028	logurte	mín. 3,5% de gordura	046	Queijo Cottage	Queijo tipo fresco
029	logurte	baixo teor de gordura, no mín. 1,5%, no máx. 1,8% de gordura	047	Queijo Edam	30% de gordura no extracto seco
030	logurte	magro máx. 0,3% de gordura	048	Queijo Edam	40% de gordura no extracto seco
031	logurte de fruta	gordo	049	Queijo Edam	45% de gordura no extracto seco
032	logurte de fruta	baixo teor de gordura	050	Queijo azul	50% de gordura no extracto seco
033	logurte de fruta	magro	051	Queijo Emmental	45% de gordura no extracto seco
034	Quefir		052	Queijo Feta	45% de gordura no extracto seco
Queijo/Queijo Quark			053	Queijo fresco	Natas 50% de gordura no extracto seco
035	Queijo Appenzeller	20% de gordura no extracto seco	054	Queijo fresco	mín. 60%, máx. 85% de gordura no extracto seco
036	Queijo Appenzeller	50% de gordura no extracto seco	055	Queijo Gorgonzola	
037	Queijo Bel Paese		056	Queijo Gouda	45% de gordura no extracto seco
038	Queijo Brie	Queijo creme Brie 50% de gordura no extracto seco	057	Gruyère	Queijo Gruyère
039	Queijo amanteigado	50% de gordura no extracto seco	058	Queijo Limburger	20% de gordura no extracto seco
040	Queijo Camembert	30% de gordura no extracto seco	059	Queijo Limburger	40% de gordura no extracto seco
041	Queijo Camembert	40% de gordura no extracto seco	060	Queijo Mozzarella	
042	Queijo Camembert	45% de gordura no extracto seco	061	Queijo Munster	45% de gordura no extracto seco
043	Queijo Camembert	50% gordura no extracto seco	062	Queijo Munster	50% de gordura no extracto seco
044	Queijo Camembert	60% de gordura no extracto seco	063	Queijo Parmesão	36,6% de gordura no extracto seco
045	Queijo Chester	Queijo Cheddar 50% no extracto seco	064	Queijo Provolone	
			065	Queijo Ricotta	

066	Queijo Romadur	20% de gordura no extracto seco
067	Queijo Romadur	30% de gordura no extracto seco
068	Queijo Romadur	40% de gordura no extracto seco
069	Queijo Romadur	45% de gordura no extracto seco
070	Queijo Romadur	50% de gordura no extracto seco
071	Queijo Roquefort*	
072	Queijo de leite coalhado	Queijo Harzer, Mainzer, Hand e Stangen no máx. 10% de gordura no extracto seco
073	Queijo fatiado	10% de gordura no extracto seco
074	Queijo fatiado	20% de gordura no extracto seco
075	Queijo fatiado	40% de gordura no extracto seco Queijo fresco
076	Queijo fundido	45% de gordura no extracto seco
077	Queijo fundido*	60% de gordura no extracto seco Queijo creme
078	Queijo Quark (speisequark)	magro
079	Queijo Quark (speisequark)	20% de gordura no extracto seco
080	Queijo Quark (speisequark)	40% de gordura no extracto seco Queijo Quark com nata adicionada
081	Queijo Tilsit	30% de gordura no extracto seco
082	Queijo Tilsit	45% de gordura no extracto seco

Ovos		
083	Ovo de pato*	Conteúdo total de ovos
084	Ovos de galinha	Conteúdo total de ovos
085	Gema de ovo de galinha	Gema de ovo líquida
086	Clara de ovo de galinha	Clara de ovo líquida, clara de ovo
087	Ovos de galinha	Conteúdo total de ovos, secos, ovo inteiro seco
088	Gema de ovo de galinha	seca, gema de ovo seca
089	Clara de ovo de galinha	seca, clara de ovo seca
Matérias gordas		
090	Manteiga	Manteiga de nata fresca e manteiga de nata ácida
091	Manteiga fundida	
092	Gordura de ganso*	
094	Sebo de ovelha	Gordura de ovelha, não fundida
095	Óleo de arenque	
096	Gordura de aves	
097	Óleo de avelã*	
098	Sebo de bovino	
099	Banha de porco	
100	Óleo de semente de algodão	Óleo de semente de algodão, óleo de algodão, refinado
101	Óleo de amendoim	Óleo de arachis, refinado

102	Gordura de ilipe	
103	Manteiga de cacau	
104	Gordura de coco	refinada
105	Óleo de sementes de abóbora	
106	Óleo de linhaça	
107	Óleo de germes de milho	Óleo de milho, refinado
108	Óleo de papoila	
109	Azeite	
110	Óleo de palmiste	refinado
111	Óleo de palma	
112	Óleo de nabo silvestre	Óleo de colza, refinado
113	Óleo de cártamo	Óleo de cártamo, refinado
114	Óleo de sésamo	refinado
115	Manteiga de karité	Óleo de karité
116	Óleo de soja	refinado
117	Óleo de girassol	refinado
118	Óleo de grainha de uva	
119	Óleo de noz	
120	Óleo de germe de trigo	
121	Pasta de amendoim	Manteiga de amendoim
122	Leite meio gordo	de manteiga de marca
123	Margarina	Margarida padrão
124	Margarina	Margarina vegetal
125	Margarina	Margarina dietética
126	Margarina	Margarina meio gorda

Carne		
127	Carne de carneiro	Parte comestível, filete
128	Carne de carneiro*	Peito
129	Carne de carneiro*	Ombro, pá
130	Carne de carneiro	Sela, alcatra
131	Carne de carneiro*	Costeletas
132	Carne de carneiro*	Lombo
133	Coração de carneiro	
134	Miolos de carneiro	
135	Fígado de carneiro	
136	Pulmões de carneiro	
137	Costeleta de carneiro*	
138	Rim de carneiro	
139	Língua de carneiro	
140	Carne de borrego	carne de músculo limpa
141	Carne de borrego	tecido adiposo intermuscular
142	Carne de borrego	tecido adiposo subcutâneo
143	Carne de borrego	Peito
144	Carne de borrego	Pá sem osso
145	Carne de borrego	Costeleta com gordura
146	Carne de borrego	Cachaço

147	Carne de borrego	Alcatra
148	Carne de borrego	Cabaço, sem osso
149	Carne de borrego	Costelas sem gordura
150	Carne de borrego	Lombo sem osso
151	Carne de borrego	Perna sem osso
152	Vitela	carne de músculo limpa
153	Vitela	Peito
154	Vitela	Ombro, pá
155	Vitela	Filé
156	Vitela	Acém redondo, cachaço com osso
157	Vitela	Posta falsa com osso
158	Vitela	Sela, com osso
159	Vitela	Vão das costelas, bife das costelas com osso
160	Timo*	timo
161	Tripas*	Tripas de vitela
162	Coração*	
163	Miols	
164	Fígado	
165	Pulmões*	
166	Baço*	
167	Rins	
168	Língua*	
169	Carne de vaca	carne de músculo limpa
170	Carne de vaca	tecido adiposo intermuscular
171	Carne de vaca	tecido adiposo subcutâneo

172	Carne de vaca	Peito
173	Carne de vaca	Ombro, pá
174	Carne de vaca	Filé
175	Carne de vaca	Costelas, lombo
176	Carne de vaca	Pá, rabo
177	Carne de vaca	Pescoço, língua
178	Carne de vaca	Acém
179	Carne de vaca	rosbife, lombo
180	Carne de vaca	Pá
181	Sangue	
182	Coração	
183	Fígado	
184	Pulmões	
185	Baço*	
186	Rins	
187	Língua	
188	Carne de porco	carne de músculo limpa
189	Carne de porco	tecido adiposo intermuscular
190	Carne de porco	tecido adiposo subcutâneo
191	Carne de porco	Barriga
192	Carne de porco	Ombro com pele, cabaço, ombro, pá
193	Carne de porco	Filé
194	Carne de porco	Perna, Chispe
195	Carne de porco	Pescoço, vão
196	Carne de porco	Costeletas com osso
197	Carne de porco	Alcatra, febras
198	Presunto*	Presunto, fresco
199	Sangue	
200	Coração	
201	Miols	

202	Fígado	
203	Pulmões	
204	Baço*	
205	Rins	
206	Língua	
207	Coelho	Corte transversal com osso
208	Cavalo*	Corte transversal
209	Carne de cabra	Corte transversal
210	Carne de cabra	Lombo, músculo
Produtos de carne (à excepção de enchidos)		
211	Carne seca "Bündner"*	Carne seca (Binden-Fleisch)
212	Carne de conserva*	americano
213	Carne de conserva*	alemão
214	extracto de carne*	
215	Carne de conserva*	
216	Gelatina	Gelatina alimentar
217	Carne de vaca picada*	
218	Carne de vaca*	enlatada
219	Carne picada*	Tártara
220	Carne de porco*	enlatada, no seu próprio sumo
221	Carne de porco	banha enlatada
222	Carne de porco*	Costeleta de porco fumada
223	Carne de porco picada*	

224	Fiambre de porco	Fiambre
225	Presunto*	enlatado
226	Barriga*	fumada
227	Presunto*	Bacon, barriga de porco
Enchidos		
228	Cabanossi	
229	Salsicha de lavrador*	Polaca
230	Salsicha de presunto*	
231	Bierwurst*	
232	Salsicha Cervelat*	
233	Cervelatwurst*	
234	Salsichas em lata*	salsichas cozidas
235	Rolo de carne*	Rolo de fígado
236	Salsicha de carne*	
237	Salsichas tipo Frankfurt	
238	Salsicha de porco e vitela*	Salsicha de porco e vitela
239	Salsicha Göttinger*	Salpicão
240	Salsicha de caça*	
241	Salsicha para fritar de vitela*	
242	Rolo de carne de porco e vitela*	
243	Chouriço de fígado de vitela*	
244	Salsicha Knackwurst*	

245	Salame Landjäger*	
246	Pasta de fígado*	
247	Salsicha de fígado*	cru
248	Salsicha de fígado*	tipo caseiro
249	Pasta de carne e fígado de porco *	
250	Salsicha de Lyon*	
251	Salsicha de carne de porco/ de vaca fumada*	Salsicha de carne de porco/ de vaca fumada de Braunschweig
252	Salsicha de carne de porco/ de vaca fumada*	cru
253	Mortadela*	
254	Salsicha de vitela* de Munique	
255	Salsicha Plockwurst*	
256	Salsicha feita da cabeça do porco ou da vitela*	Salsicha feita da cabeça do porco ou da vitela
257	Salsicha de presunto e porco, vermelha*	Bucho, vermelho
258	Salsicha de presunto e porco, branco*	Bucho, branco
259	Salsicha de Regensburg*	
260	Salsicha de sangue*	Salsicha de sangue
261	Salsicha de sangue*	Tipo Thüring

262	Salame*	alemão
263	Chouriço*	fino
264	Salsicha de bratwurst de porco*	
265	Salsichas de Viena*	
266	Salsichão de língua de boi*	

Selvagem

267	Lebre	Corte transversal
268	Carne de veado	Corte transversal
269	Carne de corça*	Sela, alcatra
270	Carne de corça*	Costelas
271	Carne de Javali	Corte transversal

Aves

272	Pato	Corte transversal
273	Faisão*	Corte transversal, com pele, sem osso
274	Ganso	Corte transversal
275	Frango	Frango assado, corte transversal
276	Frango*	caçarola de galinha, corte transversal
277	Frango	Peito com pele
762	Frango	Peito sem pele, Filetes de peito de frango
278	Frango	Coxa com pele, sem osso
279	Frango	Coração
280	Frango	Fígado
281	Pombo	Corte transversal, com pele e osso

282	Peru adulto	animal adulto, corte transversal, com pele
283	Peru adulto*	animal adulto, corte transversal, com pele
284	Peru adulto	Peito sem pele
285	Peru adulto	Sela, sem pele nem osso
286	Codorniz*	Corte transversal, sem pele nem osso

Peixe (água salgada)

287	Peixe sapo	Tamboril
288	Maruca-azul*	
289	Escolar*	
290	Dourada	Dourada
291	Galhudo	Cação galhudo
292	Solha	
293	Lagartixa-da-roxa*	
294	Alabote	Alabote branco
295	Alabote preto*	Alabote da Gronelândia
296	Arenque	Atlântico
297	Arenque	Arenque do Mar Báltico
298	Fluidos de arenque*	Gonadal, masculino
299	Ovas de arenque*	Gonadal, feminino
300	Peixe-galo*	Peixe-galo negro
301	Bacalhau	Bacalhau-do-Atlântico
302	Peixe-lobo	Peixe-lobo riscado

303	Solha-escura-do-Mar-do-Norte*	
304	Badejo, Escamudo	Salmão de rocha
305	Maruca*	
306	Solha limão*	
307	Bolota	Bolota
308	Cavala	
309	Tainha	
310	Salmonete*	
311	Raias*	
312	Cantarilho	Peixe-vermelho
313	Rodovalho	Solhão
314	Biqueirão*	
315	Sardinha*	
316	Arinca	
317	Solha	
318	Espadarte	
319	Pescada-branca*	Europa
320	Escamudo-do-Alasca*	
321	Linguado	
322	Espadilha*	
323	Pregado	
324	Eperlano	
325	Carapau*	Sarda
326	Esturjão*	
327	Atum*	

Peixe (água salgada)

328	Enguia	
329	Perca, Lúcio	Perca-europeia
330	Brema*	Brema
331	Truta	Truta-comum, Truta-arco-iris

332	Lúcio	
333	Carpa	
334	Salmão	
335	Coregono-bicudo*	Coregono-das-ilhas, Coregono-do-lago
336	Godião*	
337	Siluro	Siluro-europeu
338	Lúcio perca*	
Crustáceos/ Moluscos		
339	Ostra	
340	Camarões, Caranguejos	Lagostim, Camarão vermelho do Ártico
341	Lavagante	
342	Caranguejo	Caranguejo do rio
343	Krill*	Região Antártica
344	Lagosta	
345	Mexilhão (mytilus)	Mexilhão azul ou Mexilhão vulgar
346	Vieira	Vieira
347	Abalone*	Abalone
348	Testudinata (tartarugas, cágados)*	
349	Funil escamudo	Amêijoia
350	Cefalópodos (lulas, chocos, polvos)	
351	Caracol-romano*	
Produtos da pesca		
352	Enguia*	fumada
353	Arenque frito	
354	Arenque fumado	
355	Solha*	fumada

356	Alabote-da-Gronelândia*	fumado
357	Arenque*	em gelatina
358	Arenque*	marinado, Arenque de Bismarck
359	Peixe-lobo*	Peixe-lobo riscado, fumado
360	Caviar	autêntico, caviar de Esturjão
361	Sucedâneo do caviar*	Caviar alemão
362	Bacalhau-do-Atlântico*	
363	Carne de caranguejo*	em lata
364	Salmão*	Salmão do Atlântico, em lata
365	Salmão*	Salmão do Atlântico, em lata
366	Cavala*	fumada
367	Arenque holandês (em filete)*	
368	Cantarilho*	fumado
369	Arenque salgado*	
370	Sardinhas	em óleo
371	Arinca*	fumada
372	Tiras em espiral de cação fumado*	
373	Enguia do mar*	partes fumadas de cação-galhudo
374	Salmão de rocha*	fumado
375	Salmão de rocha*	em óleo, sucedâneo de salmão
376	Espadilha*	fumada

377	Bacalhau*	
378	Atum	em óleo
379	Douradinhos de peixe	
Cereais		
Cereais e farinha		
380	Amaranto	Bredo-branco, sementes
381	Trigo sarraceno	grão descascado
382	Sêmola de trigo sarraceno	
383	Farinha de trigo sarraceno	Farinha integral
384	Espelta	descascada, integral
385	Farinha de espelta	Tipo 630
386	Farinha de espelta	Farinha integral
387	Cevada	descascada, integral
388	Cevada descascada	
389	Sêmola de cevada	
390	Espelta seca	Espelta
391	Farinha de espelta seca	
392	Aveia	descascada, integral
393	Flocos de aveia	
394	Sêmola de aveia	
395	Farinha de aveia	
396	Milho-painço	grão descascado
397	Milho	integral

398	Flocos de milho para pequeno-almoço	Flocos de milho (cornflakes), não açucarados
399	Farinha de milho	
400	Quinoa	Quinoa
401	Arroz	integral
402	Arroz	branco
403	Arroz	branco, cozido, escorrido
404	Farinha de arroz	
405	Centeio	integral
406	Farinha de centeio	Tipo 815
407	Farinha de centeio	Tipo 997
408	Farinha de centeio	Tipo 1150
409	Farinha de centeio	Tipo 1370
410	Sêmola de centeio	Tipo 1800
411	Sorgo	Sorgo-bravo, kefir
412	Triticale	
413	Trigo	integral
414	Semolina de trigo	
415	Farinha de trigo	Tipo 405
416	Farinha de trigo	Tipo 550
417	Farinha de trigo	Tipo 630
418	Farinha de trigo	Tipo 812
419	Farinha de trigo	Tipo 1050
420	Farinha de trigo	Tipo 1700
421	Miolo de grão de trigo	
422	Farelo de trigo	Farelo alimentar
423	Pão ralado	

Pão e pãesinhos		
424	Pãesinhos	Pãesinhos
425	Pão de Graham	Pão de farinha de trigo
426	Pão tostado	
427	Pumpernickel	
428	Pão de centeio	
429	Pão de mistura de centeio	
430	Pão de mistura de centeio	com farelo de trigo
431	Pão de centeio integral	
432	Trigo (farinha) pão	Pão branco
433	Pão de mistura de trigo	
434	Tostas de trigo	
435	Pão de trigo integral	
Pastelaria/Produtos de massa		
093	Massas	Sem ovo
436	Massas alimentares de ovo	Massas, macarrão, esparguete, etc
437	Massas alimentares de ovo	Massa, cozida, escorrida
438	Biscoitos	Biscoito de manteiga, bolacha
439	Palitos salgados	Pretzel salgado, como produto de confeitaria de longa duração
440	Stollen (bolo de frutas)	Stollen de Natal, de rum, de laranja de café, etc.
441	Base de tarte	

442	Tostas	sem ovo
443	Bolo de manteiga	Massa levedada
444	Bolo de queijo	com massa quebrada
445	Massa folhada	Produto em bruto
446	Biscoitos de queijo	
Amido		
447	Fécula de batata	
448	Amido de milho	
449	Amido de arroz	
450	Amido de tapioca	
451	Amido de trigo	
452	Pudim em pó	
Legumes		
Família de tubérculos e raízes		
453	Batata da terra	Batata doce
454	Mandioca	tubérculo, Manihot, Tapioca
455	Funcho	Tubérculo
456	Batata	
457	Batata	cozida, com casca
458	Batata	assada, com casca
459	Flocos de batata	Puré de batata, produtos secos
460	Bolinhas de batata	Bolinhas de batata, cozidas, produtos secos
461	Bolinhas de batata	Bolinhas de batata, cruas, produtos secos
462	Croquetes de batata	Produtos secos

463	Panquecas de batata	Reibekuchen (bolo frito de batata), produtos secos
464	Batatas às rodela	Batatas fritas, cozinhadas em azeite, salgadas
465	Palitos de batata	Batatas em sticks, cozinhadas em azeite, salgadas
466	Sopa de batata	Produtos secos
467	Batatas fritas	prontas a comer, sem sal
468	Couve-rábano	
469	Couve-nabo	Rutabaga
470	Rábano silvestre	
471	Cenoura	Cenoura
472	Cenoura	cozida, escorrida
473	Cenoura	seca
474	Cenoura	em doses
475	Sumo de cenoura	Sumo de cenoura
476	Pastinaga	
477	Salsa	Salsa tuberosa
478	Rabanetes	
479	Rábanos	
480	Beterraba	Cercefi
481	Sumo de beterraba	
482	Escorcioneira	
483	Escorcioneira	cozida, escorrida
484	Aipo	Tubérculo
485	Taro	Inhame dos Açores
486	Tupinambo	Girassol batateiro
487	Nabo	Nabo greleiro, nabo de Outono
488	Inhame	Tubérculo

Couve (Brassica), rebentos, outros legumes		
489	Alcachofra	
490	Rebentos de bambu	
491	Aipo com raiz	
492	Couve-flor	
493	Couve-flor	cozida, escorrida
494	Bróculos	
495	Bróculos	cozidos, escorrida
496	Agrião de água	
497	Chicória-frisada	
498	Pak-choi (couve chinesa)	
499	Endívia	Escarola
500	Ervilheira	
501	Alface-de-cordeiro	Canónigos
502	Funcho comum	Folha, funcho doce Florence
503	Agrião picante	
504	Couve forrageira	Couve galega
505	Alho	
506	Alface	
507	Lentilhas	
508	Folhas de dente-de-leão	
509	Acelga	
510	Rebentos de feijão-mungo	Vagem de feijão-mungo
511	Salsa	Folha
512	Alho-	Alho- porro
513	Beldroegas	
514	Ruibarbo	
515	Couve-de-Bruxelas	

516	Couve-de-Bruxelas	cozida, escorrida
517	Couve lombarda	Couve-roxa
518	Chucrute	escorrido
519	Cebolinho	
520	Rebentos de soja	
521	Espargos	
522	Espargos	cozidos, escorridos
523	Espargos	em doses
524	Espinafres	
525	Espinafres	cozidos, escorridos
526	Espinafres	em doses
527	Sumo de espinafre	
528	Couve branca	Repolho
529	Couve-lombarda	Couve-de-sabóia
530	Cebola	
531	Cebola	seca
Frutos hortícolas		
532	Beringela	Berinjela
533	Leguminosas	Feijão-verde
534	Leguminosas	Feijão-verde, seco, em doses
535	Leguminosas	Vagem ou feijão verde, seco
536	Pepino	
537	Pepino	Pepinitos, pepinos em conserva, fermentação láctica
538	Abóbora	
539	Pimento doce	Pimento
540	Courgette	

541	Tomate	
542	Tomates	em doses
543	Polpa de tomate	
544	Sumo de tomate	Mercadoria
545	Courgette	Abóbora de Verão
546	Milho doce	Milho doce
Ervas silvestres/Legumes silvestres		
547	Agriões-de-sequeiro	Folha, agrião-de-inverno
548	Allium ursinum (alho de urso)	Folha
549	Tanchagem	Folha
550	Galinsoga	com rama, na ponta
551	Urtiga comum	Folha
552	Erva-armola	Folha
553	Pequena-angélica (Aegopodium podagraria)	Folha, Angélica-menor
554	Bardana	Folha
555	Hera-terrestre	Folha
556	Espinagre selvagem (Chenopodium bonus-henricus)	Folha
557	Alcaravia (cominho)	Folha
558	Alcaravia (cominho)	Raiz
559	Malva silvestre	Folha
560	Rúcula	
561	Azedas	Folha
562	Língua de ovelha (Plantago lanceolata)	Folha

563	Urtiga branca	Folha
564	Morugem	Folha
565	Barba de cabra (Tragopogon pratensis)	Folha
566	Bistorta	Folha
Leguminosas secas/ Sementes oleaginosas		
567	Feijão-miúdo	Feijão macunde, sementes, secas
568	Grãos	Feijões, sementes, brancos, secos
569	Leguminosas	sementes, bran- cas, cozidas
570	Ervilhas	casca e semen- tes, verdes
571	Ervilhas	sementes, verdes, cozidas, escorridas
572	Ervilhas	sementes, verdes, em doses
573	Ervilhas	Sementes, secas
574	Feijão alado	Feijão-de-asa, Manila, feijão- vagem sementes, seco
575	Grão-de-bico	sementes, verde
576	Grão-de-bico	Sementes, secas
577	Linhaça	Sementes de linhaça
578	Feijão-de-lima	Feijão-espadinho, Feijão manteiga, sementes, seco
579	Lentilha	Sementes, secas
580	Lentilhas	sementes, cozidas
581	Papoila	Papoila-dormidei- ra, sementes, secas

582	Feijão-mungo	Sementes, secas
583	Sésamo	Sementes, secas
584	Feijão-de-soja	Sementes, secas
585	Farinha de soja	extra-gorda
586	Leite de soja	
587	Girassol	Sementes, secas
588	Goma de girassol	
589	Ervilha do Congo	Ervilha de Angola, Feijão de Angola, sementes, secas
590	Tofu	
591	Feijão-da-Índia	Feijão-mungo, sementes, secas
Fungos		
592	Cogumelo-ostra	Cogumelo-ostra
593	Boleto	
594	Boleto-anelado	
595	Cogumelos	Cogumelos comestíveis
596	Cogumelos	em doses
597	Armilária	
598	Morchella	Morchella esculenta
599	Cantarelas	Canários
600	Cantarelas	em doses
601	Cantarelas	seca
602	Sanchas	
603	Boleto vermelha	
604	Boleto vermelho	
605	Boleto vermelho	seco
606	Trufas	

Frutos		
Pomóideas		
607	Maçã	
608	Maçã	seca
609	Purés de maçã	
610	Pera	
611	Peras	em lata
612	Marmelo	
Frutas de caroço		
613	Alperce	
614	Alperce	seco
615	Alperce	em lata
616	Cereja	ácida
617	Cereja	doce
618	Cerejas	doces, em lata
619	Ameixa-mirabela	
620	Pêssego	
621	Pêssego	seca
622	Pêssego	em lata
623	Ameixa	
624	Ameixa	seco
625	Ameixa	em lata
626	Ameixa rainha-cláudia	
Bagas		
627	Amora de Boysen	
628	Amora-silvestre	
629	Morango	
630	Morangos	em lata
631	Mirtilo	Arando, Uva-do-monte

632	Mirtilos	em lata
633	Mirtilos	Mirtilos e arandos cozidos a vapor, em lata, sem adição de açúcar
634	Framboesa	
635	Framboesas	em lata
636	Groselha	vermelha
637	Groselha	preta
638	Groselha	branca
639	Airela	Amora-branca-silvestre
640	Arando vermelho	Amora alpina
641	Arandos vermelhos	em lata
642	Arandos vermelhos	em lata, sem adição de açúcar, arandos vermelhos cozidos a vapor
643	Groselha uva-crispa	
644	Uvas	Uvas
645	Uvas	Uvas, secas, passas
646	Bagas de cornogodinho	Tramazeira, doce
647	Frutos da roseira brava	
648	Baga de sabugueiro	preta
649	Cornus	Corniso
650	Bagas de salgueiro	
651	Abrunho	Abrunho bravo

Frutos exóticos		
652	Acerola	Cereja das Antilhas
653	Akee	Ameixa Akee, Castanha da Jamaica
654	Ananás	
655	Ananás	em lata
656	Laranja	Laranja
657	Abacate	
658	Banana	
659	Tomate japonês	Tamarilho
660	Fruta-pão	
661	Carissa	Ameixa-de-Natal
662	Caju	Pera de caju
663	Machucho	Chuchu
664	Anona	
665	Tâmara	seca
666	Durio	
667	Figo	
668	Figo	seco
669	Romã	
670	Toranja	
671	Goiaba	Guava
672	Jabuticaba	
673	Jaca	
674	Nêspira	Ameixa amarela
675	Jujuba	Açofeifa
676	Caqui	Dióspiro, Ameixa chinesa
677	Fisalis	Phisalis, Camapu
678	Carambola	Fruta Estrela, Tamarindo chinês
679	Kiwi	Kiwi
680	Kumquat	Laranja chinesa, quinoto

681	Lima	
682	Lichia	Uruvaia, avelã chinesa
683	Longan	Olho de dragão
684	Abricó de macaco	Castanha de macaco
685	Tangerina	
686	Manga	
687	Mangostão	
688	Naranjilha	Lulo, Laranja de Quito
689	Quiabo	Quiabo
690	Azeitona	verde, marinada
691	Opúntia	Palma-doce, Figueira da Índia, Palma-sem-espinhos
692	Papaia	Ababaia, Mamão
693	Maracujá	Fruto de martírio
694	Rambutão	
695	Brinco-de-viúva	Jambo
696	Sapoti	Sapota
697	Sapotilheira	
698	Tamarindo	Tâmara da Índia
699	Castanha-de-água	Eleocharis, doce
700	Melancia	
701	Limão	
702	Melão	Melão verde
Nozes		
703	Caju	Caju, amêndoa da Índia, castanha de caju
704	Castanha	Castanhas doces
705	Amendoim	
706	Amendoim	torrado

707	Avelã	
708	Noz de coco	
709	Noz de cola	
710	Noz de macadâmia	Noz da Austrália
711	Amêndoa	doce
712	Castanha do Pará	
713	Noz pecã	
714	Pistacho	Amêndoa verde, pistachos
715	Avelãs	

Sumos e xaropes

716	Sumo de ananás	em lata
717	Sumo de maçã	Mercadoria
718	Sumo de laranja	Sumo de laranja natural, sumo de polpa
719	Sumo de laranja	Sumo de laranja, sem açúcar, mercadoria
720	Sumo de laranja	Sumo de laranja espesso, concentrado de laranja
721	Sumo de toranja	natural, sumo da polpa
722	Sumo de toranja	Mercadoria
723	Sumo de framboesa	natural, sumo da polpa
724	Xarope de framboesa	
725	Sumo de baga de sabugueiro preto	Sumo da polpa
726	Néctar de groselha	vermelha, mercadoria
727	Néctar de groselha	preta, mercadoria

728	Leite de coco	
729	Sumo de tangerina	natural, sumo da polpa
730	Sumo de e maracujá	natural, sumo da polpa
731	Sumo de baga de espinheiro	
732	Sumo de ginja	Sumo da polpa
733	Sumo de uva	Mercadoria
734	Sumo de limão	natural

Doces/ geleias

735	Geleia de maçã	
736	Doce de laranja	Doce de laranja
737	Doce de pêssago	
738	Doce de amora	
739	Doce de morango	
740	Doce de roseira brava	
741	Doce de mirtilo	
742	Geleia de framboesa	
743	Doce de framboesa	
744	Geleia de groselha	vermelha
745	Doce de groselha	vermelha
746	Doce de cereja	
747	Doce de ameixa	Doce de ameixa
748	Mousse de ameixa	
749	Geleia de marmelo	
750	Doce de marmelo	

Mel/açúcar/doçuras		
751	Mel	Mel de flores
752	Crema de açúcar invertido	Mel artificial
753	Açúcar	Açúcar em bruto, açúcar de beterraba
754	Açúcar em bruto	da cana do açúcar, açúcar mascavado
755	Açúcar em bruto	de beterraba, açúcar mascavado
756	Fondant	
757	Massapão	
758	Crema de nougat de nozes	
759	Crema gelado	
760	Gelado de fruta	
Bebidas alcoólicas		
761	Cerveja sem álcool	Cerveja com baixo teor de álcool, alemã
763	Cerveja Pilsener Lager	cerveja normal, alemã
764	Vollbier	preta
765	Cerveja Vollbier	branca
766	Cerveja branca	
767	Cidra	
768	Vinho tinto	qualidade leve
769	Vinho tinto	qualidade elevada
770	Espumante	branco, vinho espumoso alemão

771	Vinho branco	qualidade média
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Licor de ovo	
775	Kölsch (cerveja de Colónia)	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Klarer Korn (aguardente de milho)	32 Vol.-%
Bebidas sem álcool		
779	Colas	
780	Bebidas de malte	
Cacau/ Chocolate		
781	Cacau em pó	com pouco teor de óleo
782	Chocolate	sem leite, mín. 40% de massa de cacau
783	Chocolate	Chocolate de leite
Café/Chá		
784	Café	verde, café cru
785	Café	tostado
786	Pó de extracto de café	Café instantâneo
787	Café de chicória	
788	Chá	Chá preto
Levedura		
789	Fermento de padeiro	comprimido
790	Levedura de cerveja	seca

Condimentos		
791	Caldo de carne	
792	Vinagre	
793	Tempero Maggi	
794	Mostarda	
795	Molho de rábano	
796	Molho holandês	
797	Mostarda	doce
Maionese		
798	Maionese *	rica em gordura
799	Maionese para saladas	50% de gordura
Códigos próprios		
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		

Index

Information about this short manual	108
Intended use	108
Items supplied	108
Disposal of the packaging	109
Operating elements	109
Safety	110
Basic Safety Instructions	110
Safety instructions for handling batteries	111
First use	112
Setting up	113
Operation	113
Weighing items	113
Adding further items (tare)	113
Displaying nutritional and energy values	114
Switching the scales off	114
Saving a measurement	114
Displaying added measured values	115
Deleting measured values	116
Saving personal codes	116
Replacing the batteries	117
Cleaning and Care	118
Disposal	118
Disposal of the appliance	118
Disposal of batteries	119
Appendix	119
Technical data	119
Service	119
Importer	119
Food codes	120

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 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 ❶.
- 4) Proceed in the same way to save additional nutritional values. After each further value stored, the number of the measured value memory display ❶ 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 ❶. If you want to save further measurements, you can delete the saved data by pressing the **MC** button ❷. The M99 display goes out.
- Note that by pressing the **MC** button ❷, all previously stored measured values are deleted.
- If the total for a saved nutritional or energy value exceeds the maximum value, the display ❶ 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 ❸. 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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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		

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	140
Bestimmungsgemäße Verwendung	140
Lieferumfang	140
Entsorgung der Verpackung	141
Bedienelemente	141
Sicherheit	142
Grundlegende Sicherheitshinweise	142
Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien	143
Inbetriebnahme	145
Aufstellen	145
Bedienen	145
Wiegegut messen	145
Wiegegut zuwiegen (Tare)	146
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen	146
Waage ausschalten	147
Messung speichern	147
Addierte Messwerte anzeigen	148
Gespeicherte Messwerte löschen	148
Eigene Codes speichern	148
Auswechseln der Batterien	150
Reinigen und Pflegen	150
Entsorgung	151
Gerät entsorgen	151
Batterien entsorgen	151
Anhang	152
Technische Daten	152
Service	152
Importeur	152
Lebensmittelcodes	153

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 Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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	Schweineschinken	gekocht, Kochschinken
225	Schweineschinken*	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*	Schwartenmagen, rot
258	Presswurst, weiß*	Schwartenmagen, 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	Wildschwein- fleisch	Durchschnitt
Geflügel		
272	Ente	Durchschnitt
273	Fasan*	Durchschnitt, mit Haut, ohne Knochen
274	Gans	Durchschnitt
275	Huhn	Brathuhn, Durch- schnitt
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, Durch- schnitt, 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 Brennnessel	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	Sonnenblumenkernmehl	
589	Straucherbse	Erbsebohne, 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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
06 / 2022 · Ident.-No.: SNAW1000D2-062022-1

IAN 498411_2204