



NUTRITION SCALES SNAW 1000 D2

(FI)

TALOUSVAAKA RAVINTOARVOLASKURILLA

Pikaohje

(PL)

WAGA ANALITYCZNA Z WARTOŚCIAMI ODŻYWCZYMI

Skrócona instrukcja obsługi

(SE)

ANALYSVÅG FÖR NÄRINGSVÄRDEN

Snabbinstruktion

(DE)

(AT)

(CH)

NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

Kurzanleitung

IAN 498411_2204

(FI)

(PL)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

PL

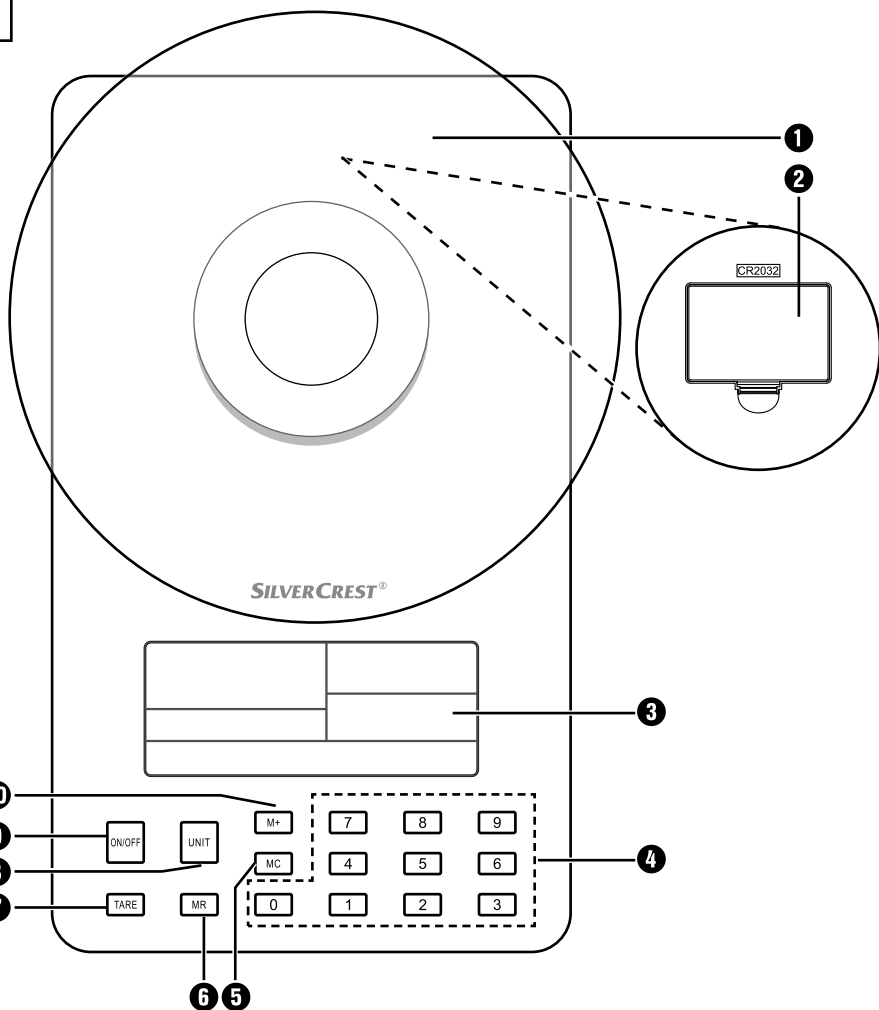
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

DE AT CH

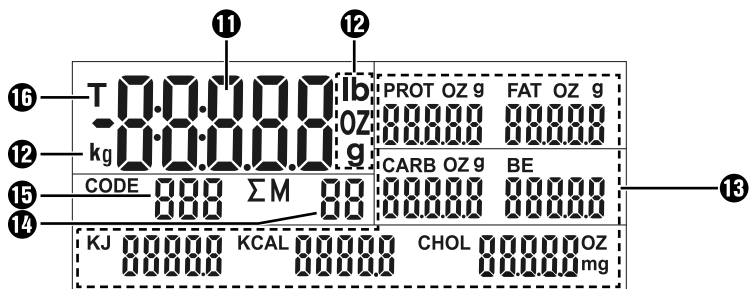
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FI	Pikaohje	Sivu	1
SE	Snabbinstruktion	Sidan	35
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	67
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	103

A



B



Sisällysluettelo

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimituslaajuus	2
Pakkauksen hävittäminen	3
Laitteen osat	3
Turvallisuus	4
Tärkeitä turvallisuusohjeita	4
Ohjeita paristojen turvalliseen käsittelyyn	5
Käyttöönotto	6
Sijoittaminen	6
Käyttö	7
Tuotteen punnitseminen	7
Punnittavien tuotteiden lisääminen (taara)	7
Ravinto- ja energia-arvojen näyttäminen	7
Vaa'an kytkeminen pois päältä	8
Mittaustulosten tallentaminen	8
Yhteenlaskettujen punnitusarvojen näyttäminen	9
Tallennettujen punnitusarvojen poistaminen	9
Omien koodien tallentaminen	9
Paristojen vaihtaminen	11
Puhdistus ja hoito	11
Hävittäminen	12
Laitteen hävittäminen	12
Paristojen hävittäminen	12
Liite	13
Tekniset tiedot	13
Huolto	13
Maahantuoja	13
Elintarvikekoodit	14

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja

Tämä asiakirja on täydellisen käyttöohjeen lyhennetty painoversio.



Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidl-huoltosivulle (www.lidl-service.com) ja voit tutustua täydelliseen käyttöohjeeseen ja ladata sen syöttämällä tuotenumeron (IAN) 498411_2204.

VAROITUS!

Noudata täydellistä käyttöohjetta ja turvallisuusohjeita vaarojen ja aineellisten vahinkojen välttämiseksi.

Pikaohje on osa tätä tuotetta. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Säilytä pikaohje tallessa ja luovuta kaikki tuotetta koskevat asiakirjat, kun luovutat tuotteen eteenpäin.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden punnitsemiseen sekä ravinnon valvontaan. Se on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön.

Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön!

Toinen tai tämän ylittävä käyttö katsotaan määräysten vastaiseksi.

Toimituslaajuus

VAROITUS

Tukehtumisvaara!

- Pakkausmateriaaleja ei saa käyttää leikkeihin. Ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran.

Laite toimitetaan vakiona seuraavin osin:

- Talousvaaka ravintoarvolaskurilla
- 2 x paristo, 3 V, CR2032
- Pikaohje

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkauskas materiaalit on valittu ympäristöystävällisten ja hävitysteknisten näkökohtien perusteella ja siksi ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen kierrättäminen takaisin raaka-ainekiertoön säästää raaka-aineita ja vähentää jätteitä. Hävitä tarpeettomat pakkauskas materiaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkauskas materiaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkauskas materiaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

1–7: Muovit, 20–22: Paperi ja pahvi, 80–98: Yhdistelmä materiaalit.

Laitteen osat

Kuva A:

- ❶ Punnituslevy
- ❷ Paristolokero
- ❸ Näyttö
- ❹ Numeropainikkeet
- ❺ MC-painike
- ❻ MR-painike
- ❼ TARE-painike
- ❽ UNIT-painike
- ❾ ON/OFF-painike
- ❿ M+-painike

Kuva B:

- ❿ Numeerinen näyttö
- ⓫ Yksikkö näyttö
- ⓬ Ravinto-/energia-arvonäytöt
- ⓭ Punnitusarvojen tallennus näyttö
- ⓮ Elintarvikekoodin näyttö
- ⓯ TARE-toiminton näyttö

Turvallisuus

Tässä luvussa annetaan tärkeitä turvaohjeita laitteen käsittelyyn.

Tämä laite on säädettyjen turvallisuusmääräysten mukainen. Asiaton käyttö voi kuitenkin johtaa henkilövahinkoihin ja aineellisiin vahinkoihin.

VAROITUS

Älä koskaan perusta lääkitystä (esim. insuliinin annostelua) pelkästään vaa'an antamiin ravintoarvoihin!

Varmista ravintoarvojen oikeellisuus esimerkiksi alan kirjallisuudesta. Siten voit välttää todellisten ravintoarvojen ja laitteeseen tallennettujen vertailuarvojen mahdolliset erot.

- Muussa tapauksessa vaarana on lääkkeiden väärinannostelu! Jos olet epävarma, tarkista ravintoarvot lääkäriltä!

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Noudata seuraavia turvaohjeita käsitelläksesi laitetta turvallisesti:

VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tarkista laite ennen käyttöä ulkoisesti näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota viallista tai pudonnutta laitetta käyttöön.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä rajoituneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai puutteellisen kokemuksen ja/tai tiedon omaavat henkilöt, kun heitä valvotaan tai kun heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet käytöstä aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai käyttäjähuoltoa ilman valvontaa.
- Anna laitteen korjaukset ainoastaan valtuutetun ammattikorjaamon tai asiakaspalvelun suoritettavaksi. Asiattomat korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran käyttäjälle. Lisäksi takuu raukeaa.

HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA

- Vialliset rakenneosat saa vaihtaa vain alkuperäisiin varaosiin. Vain näillä osilla on taattua, että turvallisuusvaatimukset täyttyvät.
- Suojaa laitetta kosteudelta ja nesteiden sisäntunkeutumiselta.

- Älä aseta vaa'alle mitään esineitä, kun vaaka ei ole käytössä.
- Suojaa vaakaa iskuilta, kosteudelta, pölyltä, kemikaaleilta, voimakailta lämpötilavaihteluilta ja liian lähellä olevilta lämpölähteiltä (uunit, lämpöpatterit).
- Älä paina painikkeita väkisin tai terävillä esineillä.
- Älä altista laitetta korkeille lämpötiloille tai voimakkaille sähkömagneettisille kentille (esim. matkapuhelimet).

OHJE

- Laitteen saa korjata takuuaikana ainoastaan valmistajan valtuuttama huoltoliike, muuten takuu ei enää kata seuraavia vikoja.

Ohjeita paristojen turvalliseen käsittelyyn

⚠ VAROITUS

Paristojen vääränlainen käsittely voi johtaa tulipalloon, räjähdysksiin, vaarallisten aineiden vuotamiseen tai muihin vaaratilanteisiin!

- Älä koskaan anna paristoja lasten käsiin.
- Huolehdi siitä, ettei kukaan nielaise paristoja.
- Pariston nielaiseen henkilön tulee välittömästi hakeutua lääkärin hoitoon.
- Käytä ainoastaan ilmoitettua paristotyyppiä.
- Älä koskaan lataa paristoja uudelleen.
- Poista ladattavat paristot laitteesta ennen lataamista.
- Älä koskaan heitä paristoja tuleen tai veteen.
- Älä altista paristoja korkeille lämpötiloille tai suoralle auringonvalolle.
- Älä koskaan avaa äläkä taivuta paristoja.
- Älä oikosulje liitospuristimia.
- Poista tyhjät paristot laitteesta ja hävitä ne turvallisesti.

- Älä käytä yhdessä erilaisia paristotyyppisiä äläkä uusia ja käytettyjä paristoja.
- Aseta paristot aina laitteeseen navat oikein päin.
- Poista paristot, jos et käytä laitetta pitkään aikaan.
- Tarkasta paristot säännöllisesti. Vuotavat paristot aiheuttavat loukkaantumisvaaran ja voivat vaurioittaa laitetta.
- Käsittele vuotaneita paristoja suojakäsineet kädessä! Puhdista paristojen ja laitteen kontaktipinnat sekä paristokotelo tarvittaessa kuivalla liinalla. Pyri estämään kemikaalien joutuminen kosketuksiin ihon ja limakalvojen sekä erityisesti silmien kanssa. Jos kemikaalia pääsee iholle, limakalvoille tai silmiin, huuhtelee nämä viipymättä runsaalla vedellä ja hakeudu heti lääkärin hoitoon.

Käyttöönotto

- Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta. Poista näytön ❸ päällä oleva suojakalvo. Irrota punnituslevyn ❶ alla oleva kuljetusvarmistus, joka estää punnituslevyn ❶ alaspainamisen.
- Avaa vaa'an alapuolella oleva paristolokero ❷ ja poista pieni paristojen ja kontaktien välissä oleva muoviliuska. Sulje sen jälkeen paristolokero ❷ niin, että paristolokeron kansi lukittuu kuuluvasti.
- Vaaka voi näyttää painon vaihtoehtoisesti joko grammoina (g) ja kilogrammoina (kg) tai unseina (oz) ja paunoina (lb). Painoyksikköä voidaan vaihtaa painamalla painiketta **UNIT** ❹. Tämän käyttöohjeen esimerkeissä käytetään yksikkönä aina grammoja (g).

Sijoittaminen

Aseta vaaka tasaiselle ja vakaalle alustalle. Vakaa alusta on edellytys oikeille mittaustuloksille, sillä painoanturit on sisäänrakennettu laitteen neljään silikonijalan.

OHJE

- Tässä laitteessa on liukumattomat silikonijalat. Koska huonekaluissa käytetään monia erilaisia pintamateriaaleja ja niitä käsitellään erilaisilla hoitoaineilla, saattaa mahdollisesti olla, että jotkut niistä sisältävät laitteen silikoni-jalkoja syövyttäviä ja pehmentäviä ainesosia. Aseta tarvittaessa laitteen silikoni-jalkojen alle liukumaton alusta.

Käyttö

Tuotteen punnitseminen

- 1) Kytke vaakaa päälle painamalla painiketta **ON/OFF 9**.
Aloituspainotus tulee lyhyesti näkyviin ja sen jälkeen näytetään automaattisesti "0 g".

HUOMIO

Ylikuormitus tai väärä kuormitus vaurioittavat laitteen korjauskelvottomaksi.

- Älä aseta punnituslevylle **1** koskaan yli 5 kg:n (11 lb) painoa. Jos olet epävarma, punnitse tuote ensin vaa'alla, joka kestää suurempaa kuormitusta.
 - Älä aseta näytölle **3** tai painikkeille esineitä tai elintarvikkeita.
- 2) Jos haluat punnita ilman kulhoa/astiaa, aseta punnittava tuote punnituslevylle **1**. Paino näkyy näytössä.
Jos haluat punnita tuotteen kulhossa/astiassa, aseta ensin tyhjä kulho/astia punnituslevylle **1**. Paina **TARE**-painiketta **7**. Näytössä **3** näkyy jälleen "0 g" **11** ja näyttöön **3** ilmestyy "T" **16**. Täytä punnittava tuote kulhoon/astiaan. Näytössä näkyy punnittavan tuotteen paino.

Punnittavien tuotteiden lisääminen (taara)

Voidaksesi punnita useampia määriä (esim. eri ainesosia taikinaa varten) samassa astiassa, voit nollata vaa'an (asettaa arvoksi 0) aina ennen seuraavan ainesosan lisäämistä.

- Jos haluat nollata vaa'an ensimmäisen punnituksen jälkeen arvoon "0 g" seuraavan ainesosan punnitusta varten, paina **TARE**-painiketta **7**.
Näytössä **3** näkyy jälleen "0 g" **11** ja näyttöön **3** ilmestyy "T" **16**.

Ravinto- ja energia-arvojen näyttäminen

- 1) Aseta punnittava tuote punnituslevylle **1**.
- 2) Etsi punnittavalle tuotteelle sopiva koodi tämän käyttöohjeen lopussa olevasta elintarvikeluettelosta.
- 3) Syötä 3-numeroinen koodi numeropainikkeiden **4** avulla, esim. 024. Kunkin elintarvikkeen ravinto- ja energia-arvot näkyvät ravinto- ja energia-arvonäytöillä **15**.

KCAL:	kilokalorit
KJ:	kilojoulet
FAT:	rasva
CARB:	hiilihydraatit
ROT:	proteiinit (valkuaisaineet)
CHOL:	kolesteroli
BE:	leipäyksiköt

OHJE

- Energia- ja ravintoarvojen luonnollisten vaihteluiden vuoksi arvot ovat vain likimääräisiä.
- Jos teet virheen koodia syöttäessäsi, syötä koodi yksinkertaisesti uudelleen.

Vaa'an kytkeminen pois päältä

Sammuta vaaka painamalla painiketta **ON/OFF 9**. Vaaka sammuu.

tai

Odota noin 60 sekuntia ennen seuraavaa käyttöä. Vaaka sammuu automaattisesti.

Mittaustulosten tallentaminen

Voit tallentaa kaikki elintarvikkeelle näytetyt arvot. Vaaka summaa automaattisesti jokaisen tallennetun mittauksen arvot. Näin voit esimerkiksi tallentaa kaikki yhden päivän aikana nauttimiesi elintarvikkeiden arvot ja palauttaa ne näkyviin päivän lopuksi. Tallennetut arvot säilyvät muistissa vaikka vaaka sammutetaan tai paristo vaihdettaisiin.

- 1) Punnitse yksi elintarvike edellisessä kohdassa esitetyllä tavalla ja syötä sopiva elintarvikekoodi ravinto- ja energia-arvonäyttöä varten.
- 2) Tallenna punnitustulos painamalla **M+**-painiketta **10**.
Punnitustulosten tallennusnäyttöön **14** ilmestyy ΣM XX. "XX" esitetään kaksinumeroisena lukuna, esim. ΣM 01, ja se ilmoittaa tallennuspaikan.

OHJE

- Voit tallentaa vain mittaukset, joille olet syöttänyt myös koodin.
- Jos olet tehnyt virheen koodia syöttäessäsi, voit korjata koodin ennen tallennusta syöttämällä sen uudelleen. Koodin muuttaminen jälkikäteen ei ole mahdollista.

- 3) Ota nyt elintarvike vaa'alta ja aseta seuraava punnituslevylle **1**.
- 4) Voit tallentaa lisää ravintomääriä vastaavalla tavalla. Punnitusarvon tallennusnäytön **14** tapahtumanumero kasvaa jokaisella tallennuksella yhden numeron verran. Vaaka näyttää aina kulloinkin viimeisen tapahtumanumeron.

HUOMAUTUS

- Muistiin mahtuu enintään 99 punnitustulosta. Sen jälkeen vaakaan ei voi enää tallentaa lisää punnitustuloksia, ja punnitusarvojen tallennusnäytöllä **14** vilkkuu "M99". Jos haluat tallentaa uusia punnitustuloksia, poista aikaisemmin tallennetut tulokset painamalla **MC-painiketta 5**. Näyttö M99 sammuu.
- Huomaa, että **MC-painikkeen 5** painaminen poistaa kaikki aiemmin tallennetut punnitusarvot.
- Jos tallennetun painon, ravinto-arvon tai energia-arvon summa ylittää maksimi-arvon, näytössä **3** näkyy "0-Ld". "ΣM" ja viimeisen tapahtuman kaksi numeroa vilkkuvat, mikä tarkoittaa, ettei uusia punnitustuloksia voida tallentaa.

Laitteeseen tallennettavat maksimi-arvot ovat seuraavat:

Paino	99,999 kg / 99:15,9 lb 'oz / 999,95 oz
PROT [proteiinit (valkuaisaineet)]	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (rasva)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (hiilihydraatit)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (leipäyksiköt)	999,99
KJ (kilojoulet)	99999
KCAL (kilokalorit)	99999
CHOL (kolesteroli)	9999,9 mg / 0,352 oz

Yhteenlaskettujen punnitusarvojen näyttäminen

Voit palauttaa yhteenlasketut punnitusarvot näytölle milloin tahansa.

- 1) Paina **MR-painiketta 6**. Näytölle ilmestyvät noin 10 sekunnin ajaksi kaikkien tallennettujen punnitusarvojen summat.
- 2) Jos mitään painiketta ei paineta noin 10 sekunnin kuluessa, vaaka kytkeytyy takaisin punnitustilaan.

Tallennettujen punnitusarvojen poistaminen

Jos haluat poistaa tallennettuja punnitusarvoja, paina **MC-painiketta 5**.

Viimeinen tapahtumanumero poistuu näytöltä ja kaikki punnitusarvot on poistettu.

Omien koodien tallentaminen

Voit syöttää laitteeseen lisää elintarvikkeiden ravinto- ja energia-arvoja, osoittaa niille koodin ja tallentaa ne toimitettaessa tyhjinä oleville tallennuspaikoille 800–999. Syötä ravintoarvot per 100 grammaa tuotetta.

Elintarvikkeiden ravintoarvot löytyvät elintarvikkepakkauksista tai alan kirjallisuudesta.

Toimi seuraavasti:

- 1) Kytke vaaka päälle painamalla **ON/OFF**-painiketta ④.
Kaikki tiedot näkyvät näytössä ③ noin kaksi sekuntia.
- 2) Paina **MR**-painiketta ⑥ ja **UNIT**-painiketta ⑧ samanaikaisesti noin kolme sekuntia, kunnes elintarvikerekoodinäytössä ⑬ vilkkuu "Code 800".
- 3) Syötä numeropainikkeilla ④ lukujen 800–999 välillä oleva koodi, jolla haluat tallentaa uuden elintarvikkeen ravinto- ja energia-arvot.
- 4) Vahvista syötetty koodinumero painamalla **MR**-painiketta ⑥. Uusi koodinumero pysyy nyt näytössä, ja ravinto-/energia-arvonäytöllä ⑬ vilkkuu PROT. Syötä proteiinipitoisuus (valkuaisaineet) grammoina (per 100 g elintarviketta) kahden desimaalin tarkkuudella numeropainikkeilla ④.
- 5) Vahvista syötetty arvo painamalla **MR**-painiketta ⑥. Ravinto-/energia-arvonäytöllä ⑬ vilkkuu FAT. Syötä rasvapitoisuus grammoina (per 100 g elintarviketta) kahden desimaalin tarkkuudella numeropainikkeilla ④.
- 6) Vahvista syötetty arvo painamalla **MR**-painiketta ⑥. Ravinto-/energia-arvonäytöllä ⑬ vilkkuu CARB. Syötä hiilihydraatit grammoina (per 100 g elintarviketta) yhden desimaalin tarkkuudella numeropainikkeilla ④.
- 7) Vahvista syötetty arvo painamalla **MR**-painiketta ⑥. Ravinto-/energia-arvonäytöllä ⑬ vilkkuu KCAL. Syötä kilokaloriarvo (per 100 g elintarviketta) numeropainikkeilla ④.
- 8) Vahvista syötetty arvo painamalla **MR**-painiketta ⑥. Ravinto-/energia-arvonäytöllä ⑬ vilkkuu CHOL. Syötä kolesterolipitoisuus milligrammoina (per 100 g elintarviketta) yhden numeropainikkeilla ④.
- 9) Päätä ravinto- ja energia-arvojen syöttäminen **MR**-painikkeella ⑥.

HUOMAUTUS

- Jos näytölle ③ ilmestyy syöttämäsi arvon jälkeen "E", arvo oli liian korkea. Alla on ilmoitettu maksimi-arvot:

PROT (proteiinit/ valkuaisaineet)	500,00 g
FAT (rasva)	500,00 g
CARB (hiilihydraatit)	500,0 g
KCAL (kilokalorit)	5 000
CHOL (kolesterolit)	5 000 mg

- Laite laskee automaattisesti kilojoulet ja leipäyksiköt syöttämiesi tietojen perusteella.

Ravinto-/energia-arvonäytölle ⑬ ilmestyvät nyt kaikki arvot, ja elintarvike on tallennettu valitulla koodilla.

- 10) Toista vaiheet 2) - 9), jos haluat syöttää lisää koodeja.
- 11) Kirjaa elintarvike tässä käyttöohjeessa olevan elintarviketaulukon vastaavaan kenttään.

OHJE

- Voit myös tallentaa jo tallentamasi koodin päälle syöttämällä koodin uudelleen ja tallentamalla sille uudet ravintoarvot.
- Voit keskeyttää omien koodien tallentamisen ja kytkeä laitteen pois päältä painamalla **ON/OFF**-painiketta 9.

Paristojen vaihtaminen

Jos laite ei enää toimi moitteettomasti, näyttö 9 ei ole luettavissa ja/tai näytöllä näytetään "Lo". Tämä tarkoittaa, että paristot ovat heikot ja ne on vaihdettava uusiin samantyyppisiin.

- 1) Avaa paristolokero 2, poista käytetyt paristot ja hävitä ne ympäristöystävällisesti.
- 2) Aseta kaksi uutta CR2032-typin 3 V:n nappiparistoa paikoilleen paristolokerossa 2 ilmoitetun napaisuuden mukaisesti.
- 3) Sulje paristolokero 2. Paristolokeron kannen on lukituttava kuuluvasti paikoilleen.

Puhdistus ja hoito

HUOMIO

Varmista, ettei vaakaan pääse nesteitä!

Se vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi.

Älä käytä hankaus- tai liuotinaineita.

Nämä voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

- Poista punnituslevy 1 perusteellista puhdistamista varten ruuvaamalla sitä vastapäivään.
- Pyyhi vaaka ja punnituslevy 1 kostutetulla liinalla ja kuivaa ne lopuksi nukkaamattomalla liinalla.
Jos kyseessä on piintynyt lika, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi puhdistuksen jälkeen mahdolliset astianpesuainejäämät pelkällä vedellä kostutetulla liinalla.
- Ruuvaa punnituslevy 1 puhdistuksen jälkeen takaisin vaa'an ruuviin.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Oheinen yliiivatun, pyörien päällä seisovan jäteastian symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöiän päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätehuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Mikäli käytetty laitteesi sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.

Poista vanhat paristot tai akut ennen käytetyn laitteen palauttamista hävittämistä varten, mikäli se on mahdollista käytettyä laitetta tuhoamatta, ja toimita ne erilliseen keräyspisteeseen. Jos akut on asennettu kiinteästi, mainitse hävittämisen yhteydessä laitteen sisältämästä akusta.

Paristojen hävittäminen



Paristoja/akkuja on käsiteltävä ongelmajätteenä, ja siksi ne on toimitettava vastaaville tahoille (jälleenmyyjät, alan liikkeet, julkiset kunnalliset pisteet, ammattimaiset jätehuoltoyritykset) ympäristöystävällistä hävittämistä varten. Paristot/akut voivat sisältää myrkyllisiä raskasmetalleja.

Sisältyvät raskasmetallit merkitään kirjaimilla symbolin alapuolella: Cd = kadmium, Hg = elohopea, Pb = lyijy.

Älä siksi heitä paristoja/akkuja kotitalousjätteen sekaan, vaan toimita ne erilliseen keräyspisteeseen.

Palauta akut/paristot ainoastaan tyhjinä.

Liite

Tekniset tiedot

Virtalähde	2 x nappiparisto CR2032  2 x 3 V (tasavirta) litiumparisto
maks. kuormitus	5 kg 11 lb
Näyttö 1 g:n / 0,05 oz:n tarkkuudella	
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Huolto

**Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 498411_2204

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Elintarvikekoodit

HUOMIO

- Riittämättömien tutkimustulosten ja eri valmistajien eläinrasvoja sisältävien elintarvikkeiden toisistaan eroavan koostumuksen vuoksi, kaikkien lihavalmisteiden kolesteroliarvoja ei ole tallennettu vaakana ja siksi näytössä näkyy niiden kohdalla arvo „-“. Kyseiset elintarvikkeet on merkitty tähdellä *. Katso kolesteroliarvot elintarvikevalmistajan tiedoista.

Maito		
000	Puhvelinmaito*	
001	Aasinmaito*	
002	Äidinmaito	Rintamaito
003	Ensिमaito*	2.-3. päivä synnytyksen jälkeen
004	Äidinmaito	Alkaen 6.-10. päivästä synnytyksen jälkeen
005	Kamelinmaito*	
006	Lehmänmaito	Täysmaito (raakamaito, suodatettu raakamaito)
007	Lehmänmaito	
008	Lehmänmaito	Vähärasvainen, väh. 1,5 %, enint. 1,8 % rasvaa
009	Lehmänmaito	Maito, rasvaton (rasvaton maito)
010	Lehmänmaito	iskukuumennettu
011	Lehmänmaito	Steriloitu maito
012	Lampaanmaito*	
013	Tammanmaito*	
014	Vuohenmaito	
Maitotuotteet		
015	Kondenssimaito	väh. 7,5 % rasvaa
016	Kondenssimaito	väh. 10 % rasvaa

017	Kondenssimaito	sokeroitu
018	Kondenssimaito, vähärasvainen	sokeroitu
019	Täysmaitojauhe	Täysmaitojauhe
020	Rasvaton maitojauhe	Rasvaton maitojauhe
021	Kerma	Kahvikerma väh. 10 % rasvaa
022	Kerma	Vispikerma väh. 30 % rasvaa
023	Kermaviili	Kermaviili
024	Piimä	
025	Piimäjauhe	Piimäjauhe
026	Hera	makeutettu
027	Herajauhe	Herajauhe
028	Jogurtti	väh. 3,5 % rasvaa
029	Jogurtti	vähärasvainen väh. 1,5 %, enint. 1,8 % rasvaa
030	Jogurtti	vähärasvainen, enint.. 0,3 % rasvaa
031	Hedelmäjogurtti	täysrasvainen
032	Hedelmäjogurtti	vähärasvainen
033	Hedelmäjogurtti	rasvaton
034	Kefiiri	

Juusto/rahka		
035	Appenzeller	rasvaa 20 % kuivapainosta
036	Appenzeller	rasvaa 50 % kuivapainosta
037	Bel Paese	
038	Brie-juusto	Rahmbrie rasvaa 50 % kuivapai- nosta
039	Puolipehmeä, rasvainen juusto	rasvaa 50 % kuivapainosta
040	Camembert	rasvaa 30 % kuivapainosta
041	Camembert	rasvaa 40 % kuivapainosta
042	Camembert	rasvaa 45 % kuivapainosta
043	Camembert	rasvaa 50 % kuivapainosta
044	Camembert	rasvaa 60 % kuivapainosta
045	Chester	Cheddar rasvaa 50 % kuivapai- nosta
046	Raejuusto	Raejuusto
047	Edam	rasvaa 30 % kuivapainosta
048	Edam	rasvaa 40 % kuivapainosta
049	Edam	rasvaa 45 % kuivapainosta
050	Homejuusto	rasvaa 50 % kuivapainosta
051	Emmental	rasvaa 45 % kuivapainosta
052	Fetajuusto	rasvaa 45 % kuivapainosta
053	Tuorejuusto	kermainen, rasvaa 50 % kuivapainosta

054	Tuorejuusto	rasvaa väh. 60 %, enint. 85 % kuivapainosta
055	Gorgonzola	
056	Gouda	rasvaa 45 % kuivapainosta
057	Gruyère	Gruyère
058	Limburgin juusto	rasvaa 20 % kuivapainosta
059	Limburgin juusto	rasvaa 40 % kuivapainosta
060	Mozzarella	
061	Münsterin juusto	rasvaa 45 % kuivapainosta
062	Münsterin juusto	rasvaa 50 % kuivapainosta
063	Parmesaani	rasvaa 36,6 % kuivapainosta
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Romadur	rasvaa 20 % kuivapainosta
067	Romadur	rasvaa 30 % kuivapainosta
068	Romadur	rasvaa 40 % kuivapainosta
069	Romadur	rasvaa 45 % kuivapainosta
070	Romadur	rasvaa 50 % kuivapainosta
071	Roquefort*	
072	Piimäjuusto	Harzin juusto, Mainzin juusto, rasvaa enint. 10 % kuivapainosta
073	Kerrosjuusto	rasvaa 10 % kuivapainosta
074	Kerrosjuusto	rasvaa 20 % kuivapainosta

075	Kerrosjuusto	rasvaa 40 % kuivapainosta Kermakerrosjuusto
076	Sulatejuusto	rasvaa 45 % kuivapainosta
077	Sulatejuusto *	rasvaa 60 % kuivapainosta Juustokerma
078	Rahka	vähärasvainen
079	Rahka	rasvaa 20 % kuivapainosta
080	Rahka	rasvaa 40 % kuivapainosta Kermarahka
081	Tilsit-juusto	rasvaa 30 % kuivapainosta
082	Tilsit-juusto	rasvaa 45 % kuivapainosta
Munat		
083	Ankanmuna *	täysmuna
084	Kananmuna	täysmuna
085	Kananmunankel- tuainen	munankeltuainen, nestemäinen
086	Kananmunan- valkuainen	munanvalkuainen, nestemäinen
087	Kananmuna	kananmunajauhe, koko muna
088	Kananmunankel- tuainen	kananmunajauhe, k ananmunankel- tuainen
089	Kananmunan- valkuainen	kananmunajauhe, kananmunan- valkuainen
Rasvat		
090	Voi	imelästä tai happamasta kermasta valmistettu voi
091	Voisula	

092	Hanhenrasva *	
094	Lampaantali	lampaanrasva, kuumentamaton
095	Silliöljy	
096	Kananrasva	
097	Hasselpäh- kinäöljy *	
098	Naudanrasva	
099	Sianrasva	
100	Puuvillan- siemenöljy	puuvillaöljy, raffinoitu
101	Maapähkinäöljy	raffinoitu
102	Illipeöljy	
103	Kaakaovoi	
104	Kookosrasva	raffinoitu
105	Kurpitsan- siemenöljy	
106	Pellavaöljy	
107	Maissinalkioöljy	maissiöljy, raffinoitu
108	Unikkoöljy, unikonsiemenöljy	
109	Oliiviöljy	
110	Palmunydinöljy	raffinoitu
111	Palmuöljy	
112	Rapsiöljy	raffinoitu
113	Safforiöljy	väriohdakeöljy, raffinoitu
114	Seesamiöljy	raffinoitu
115	Sheavoi	Karitevoi
116	Soijaöljy	raffinoitu
117	Auringonkuk- kaöljy	raffinoitu
118	Viinirypäleen siemenöljy	
119	Saksanpäh- kinäöljy	

120	Vehnänalkioöljy	
121	Maapähkinätahna	maapähkinälevite
122	Puolirasvainen margariini	korkealaatuisesta voista
123	Margariini	perusmargariini
124	Margariini	kasvimargariini
125	Margariini	kevytmargariini
126	Margariini	puolirasvainen margariini
Lihat		
127	Lampaanliha	kokoliha, filee
128	Lampaanliha*	rinta
129	Lampaanliha*	lapa
130	Lampaanliha	paisti
131	Lampaanliha*	kyljys
132	Lampaanliha*	sisäfilee
133	Lampaan sydän	
134	Lampaan aivot	
135	Lampaan maksa	
136	Lampaan keuhkot	
137	Lampaan perna*	
138	Lampaan munuainen	
139	Lampaan kieli	
140	Lampaanliha	kokoliha
141	Lampaanliha	lihasten välinen rasvakudos
142	Lampaanliha	nahanalainen rasvakudos
143	Lampaanliha	rinta
144	Lampaanliha	luuton paisti
145	Lampaanliha	kyljys rasvareunuksella
146	Lampaanliha	niska

147	Lampaanliha	reiden etuosa
148	Lampaanliha	reiden takaosa, luuton
149	Lampaanliha	selkä/satula ilman rasva-reunusta
150	Lampaanliha	luuton lapa
151	Lampaanliha	luuton potka
152	Vasikanliha	kokoliha
153	Vasikanliha	rinta
154	Vasikanliha	lapa
155	Vasikanliha	filee
156	Vasikanliha	kaula, niska, luullinen
157	Vasikanliha	potka, luullinen
158	Vasikanliha	reisipala, luullinen
159	Vasikanliha	selkä, luullinen kyljys
160	Kateenkorva*	Kateenkorva
161	Mahalaukku*	Mahalaukku
162	Vasikan sydän*	
163	Vasikan aivot	
164	Vasikan maksa	
165	Vasikan keuhkot*	
166	Vasikan perna*	
167	Vasikan munuaiset	
168	Vasikan kieli*	
169	Naudanliha	kokoliha
170	Naudanliha	lihasten välinen rasvakudos
171	Naudanliha	nahanalainen rasvakudos
172	Naudanliha	rintapala
173	Naudanliha	lapa
174	Naudanliha	filee

175	Naudanliha	ulkofilee
176	Naudanliha	ulkopaisti
177	Naudanliha	niska
178	Naudanliha	kulma-, sisä-, paahtopaisti
179	Naudanliha	ulko-/sisäfilee
180	Naudanliha	ulkopaisti
181	Naudan veri	
182	Naudan sydän	
183	Naudan maksa	
184	Naudan keuhkot	
185	Naudan perna*	
186	Naudan munu- aiset	
187	Naudan kieli	
188	Sianliha	kokoliha
189	Sianliha	lihasten välinen rasvakudos
190	Sianliha	nahanalainen rasvakudos
191	Sianliha	vatsalaukku
192	Sianliha	lapa silavoineen
193	Sianliha	filee
194	Sianliha	potka
195	Sianliha	kaula
196	Sianliha	kyliys, luullinen
197	Sianliha	leikkeleliha
198	Silava*	rasvainen selkäliha
199	Sian veri	
200	Sian sydän	
201	Sian aivot	
202	Sian maksa	
203	Sian keuhkot	
204	Sian perna*	

205	Sian munuaiset	
206	Sian kieli	
207	Kaninliha	luullinen, kes- kimäärin
208	Hevosenliha*	keskimäärin
209	Vuohenliha	keskimäärin
210	Vuohenliha	sisäfilee, kokoliha
Lihatuoitteet (makkaraa lukuun ottamatta)		
211	Naudanliha Graubündenin kantonista*	suolaliha
212	Suolaliha*	amerikkalainen
213	Suolaliha*	saksalainen
214	Lihavute*	
215	Aamiaisleik- keleet*	
216	Liivate	Gelatiini
217	Naudanjauhe- liha*	
218	Naudanliha*	säilyke
219	Tartar-jauheliha*	Tartar
220	Sianliha*	säilyke, sianlihaa omassa mehus- saan
221	Sianliha	säilyke, liha- hyttelö, aladobi
222	Sianliha*	Kassler
223	Sianjauheliha*	
224	Siankinkku	keitetty, keitto- kinkku
225	Siankinkku*	säilyke
226	Sian vatsalaukku*	savustettu
227	Pekoni*	suolattu, savustet- tu aamiaispekoni

Makkarat		
228	Cabanossi	
229	Talonpojan bratwursti*	puolalainen
230	Olutkinkku*	
231	Olutmakkara*	
232	Makkara, hienojakoinen*	
233	Cervelat-makkara*	
234	Purkkiin säilötyt nakit*	haudutettu makkara
235	Lihapasteija*	Maksapasteija
236	Lihamakkara*	
237	Frankfurtilainen nakkimakkara	
238	Bayerilainen keltakuorinen makkara*	Lauantaimakkara
239	Göttingeniläinen*	Olutmakkara
240	Jahtimakkara*	
241	Vasikanlihabratwursti*	
242	Vasikanmaksapasteija*	
243	Vasikanmaksamakkara*	
244	Nakkimakkara*	
245	Landjäger-kesto-makkara*	
246	Maksapasteija*	
247	Maksamakkara*	karkeajakoinen
248	Maksamakkara*	kuin kotitekoinen
249	Maksahyytelö*	
250	Lyönin makkara*	
251	Meetvursti*	Braunschweiger-meetvursti
252	Meetvursti*	karkeajakoinen

253	Mortadella-leik-kelemakkara*	
254	Müncheniläinen vasikanlihamak- kara (Weißwurst)*	
255	Aladobi*	
256	Aladobi*	lihahyytelö
257	Aladobi, punainen*	lihahyytelö, punainen
258	Aladobi, valkoinen*	lihahyytelö, valkoinen
259	Regensburgilain- en makkara*	
260	Verimakkara*	mustamakkara
261	Verimakkara*	thüringeniläinen
262	Salami*	saksalainen
263	Kinkkumakkara*	hienojakoinen
264	Sianlihabrat- wursti*	
265	Wieniläinen naki- makkara (Wiener Würstchen)*	
266	Kielimakkara*	
Riista		
267	Jänis	keskimäärin
268	Peuranliha	keskimäärin
269	Poronliha*	paisti
270	Poronliha*	selkä
271	Villisika	keskimäärin
Linnut		
272	Ankka	keskimäärin
273	Fasaani*	keskimäärin, na- hallinen, luuton
274	Hanhi	keskimäärin

275	Kana	broileri, keskimäärin
276	Kana*	munia tuottava kana, keskimäärin
277	Kana	rintapala, nahallinen
762	Kana	Rinta ilman nahkaa, broilerin rintafilee
278	Kana	reisipala, nahallinen, luuton
279	Kana	sydän
280	Kana	maksa
281	Kyyhkynen	keskimäärin, nahallinen ja luullinen
282	Kalkkuna	keskimäärin, täyskasvuinen, nahallinen
283	Kalkkuna*	keskimäärin, nuori, nahallinen
284	Kalkkuna	rinta, nahaton
285	Kalkkuna	reisipala, nahaton ja luuton
286	Viiriäinen*	keskimäärin, nahaton ja luuton

Kalat (suolaisen veden kalat)

287	Antennikrofit	Merikrotti
288	Tylppäpyrstömolva*	
289	Eskolari*	
290	Kultaotsa-ahven	Kultaotsa-ahven
291	Piikkihai	Piikkihaikala
292	Kampela	
293	Lestikalat*	
294	Ruijanpallas	Ruijanpallas
295	Sinipallas*	Grönlanninpallas

296	Silli	Atlantti
297	Silli	Itämeren silli
298	Sillin maiti*	Maiti
299	Sillin mäti*	Mäti
300	Pietarinkala*	Pietarinkala
301	Turska	Turska
302	Rantaneula	Rantanuoliainen
303	Hietakampela*	
304	Lyyraturkska	Lyyraturkska
305	Molva*	
306	Pikkupääkampela*	
307	Keila	Keila
308	Makrilli	
309	Keltit	
310	Mullot*	
311	Rauskut*	
312	Puna-ahven	Punasimppu
313	Mustaeväkampela	Mustaeväkampela
314	Sardelli*	
315	Sardiini*	
316	Kolja	
317	Punakampela	
318	Miekkakala	
319	Kummeliturkska*	Eurooppa
320	Alaskan seiti*	
321	Meriantura	
322	Kilohaili*	
323	Piikkikampela	
324	Kuore	
325	Piikkimakrilli*	Piikkimakrilli
326	Sampi*	
327	Tonnikala*	

Kalat (makean veden kalat)		
328	Ankerias	
329	Ahven	Ahven
330	Lahna*	Lahna
331	Taimen	Purotaimen, kirjolohi
332	Hauki	
333	Karppi	
334	Lohi	
335	Coregonus*	Siiat, muikut
336	Suutari*	
337	Monni	Säkiä
338	Kuha*	
Äyriäiset/Nilviäiset		
339	Oisteri	
340	Katkarapu	Hietakatkarapu
341	Hummeri	
342	Rapu	Jokirapu
343	Etelänkrilli*	Etelänkrilli
344	Langusti	
345	Simpukka	Sinisimpukka
346	Kampasimpukka	Kampasimpukka
347	Merikorva*	Abaloni
348	Kilpikonna*	
349	Silkkisimpukka	Hietasimpukka
350	Mustekala	
351	Viinimäkikotilo*	
Kalatuotteet		
352	Ankerias*	savustettu
353	Silli	
354	Savusilli	

355	Kampela*	savustettu
356	Grönlannin pallas*	savustettu
357	Silli*	hyyydyke
358	Silli*	marinoitu, Bismarck-silli
359	Rantaneula*	Rantanuoliainen, savustettu
360	Kaviaari	aito sammen mäti
361	Kaviaarin korvike*	saksalainen kaviaari
362	Kapakala*	
363	Ravunliha*	säilyke
364	Lohi*	säilyke
365	Lohi*	öljyssä
366	Makrilli*	savustettu
367	Matjessilli*	
368	Puna-ahven*	savustettu
369	Suolasilli*	
370	Sardiinit	öljyssä
371	Kolja*	savustettu
372	Savustettua piik- kihaita*	
373	Meriankerias*	savustettua piik- kihaita
374	Merilohi*	savustettu
375	Merilohi*	öljyssä, lohen korvike
376	Kilohaili*	savustettu
377	Kuivattu kala*	
378	Tonnikala	öljyssä
379	Kalapuikot	

Viljatuotteet		
Viljat ja jauhot		
380	Amarantti	Amarantti, siemenet
381	Tattari	kuoritut jyvät
382	Tattarirouhe	
383	Tattarijauho	täysjyvä
384	Spelttivehnä	kuorittu, kokonainen jyvä
385	Spelttivehnäjauho	Tyyppi 630
386	Spelttivehnäjauho	Täysjyvä
387	Ohra	kuorittu, kokonainen jyvä
388	Ohraryynit	
389	Ohrarouhe	
390	Vihreänä korjattu spelttivehnä	spelttivehnä
391	Vihreänä korjatusta spelttivehnästä valmistettu jauho	
392	Kaura	kuorittu, kokonainen jyvä
393	Kaurahiutaleet	
394	Kaurarouhe	
395	Kaurajauhot	
396	Hirssi	kuorittu jyvä
397	Maissi	kokonainen jyvä
398	Aamiaishiutaleet, maissi	Cornflakes, sokeriton
399	Maissijauho	
400	Quinoa	kvinoa
401	Riisi	kuorimaton

402	Riisi	kuorittu
403	Riisi	kuorittu, keitetty, valutettu
404	Riisijauho	
405	Ruis	kokonainen jyvä
406	Ruisjauho	Tyyppi 815
407	Ruisjauho	Tyyppi 997
408	Ruisjauho	Tyyppi 1150
409	Ruisjauho	Tyyppi 1370
410	Ruisrouhe	Tyyppi 1800
411	Durra	Kirjodurra
412	Ruisvehnä	
413	Vehnä	kokonainen jyvä
414	Mannaryyni	
415	Vehnäjauho	Tyyppi 405
416	Vehnäjauho	Tyyppi 550
417	Vehnäjauho	Tyyppi 630
418	Vehnäjauho	Tyyppi 812
419	Vehnäjauho	Tyyppi 1050
420	Vehnäjauho	Tyyppi 1700
421	Vehnäalkiot	
422	Vehnälese	Vehnälese
423	Leivitusjauho, korppujauho	
Leivät ja sämpylät		
424	Sämpylät	Sämpylät
425	Grahamleipä	Vehnärouheleipä
426	Näkkileipä	
427	Pumpernikkeli, täysjyväruisleipä	
428	Ruisleipä	
429	Ruissekaleipä	
430	Ruissekaleipä	vehnäleseillä

431	Täysjyväruisleipä	
432	Vehnäleipä	Vehnälajauhoista tehty leipä
433	Vehnäsekal Leipä	
434	Vehnäpaah- toleipä	
435	Täys- jyvävehnäleipä	
Leivonnaiset/Pasta		
093	Makaronit	ilman kananmunaa
436	Munapastat	Pasta, Makaroni, Spaghetti jne.
437	Munapastat	Pasta, keitetyt, valutettu
438	Keksit	Murokeksi, korppu
439	Suolatikut	Suolarinkilät, pitkään säilyvät leivonnaiset
440	Saksalainen pulla	Joulu-, rommi-, appelsiini-, kahvipulla jne.
441	Kakkupohjat	
442	Korppu	munaton
443	Piirakka	hiivataikinapohja
444	Juustokakku	murotaikinapohja
445	Lehtiäkinä	raakatuote
446	Juustoa sisältävät leivonnaiset	
Tärkkelykset		
447	Perunajauho	
448	Maissitärkkelys	
449	Riisitärkkelys	
450	Tapiokatärkkelys	
451	Vehnätärkkelys	
452	Vanukas jauhe	

Vihannekset		
Mukulat ja juurekset		
453	Bataatti	Bataatti
454	Kassava	Maniokki, Tapioka
455	Fenkoli	Salaattifenkoli
456	Peruna	
457	Peruna	keitetty, kuorel- linen
458	Peruna	paistettu, kuorellinen
459	Perunahiutaleet	Perunamuusi, perunamuusijauhe
460	Perunaknöödeli	Perunapyörykkä, keitetty, valmiste
461	Perunaknöödeli	Perunapyörykkä, raaka, valmiste
462	Perunakroketit	valmiste
463	Perunarösti	Perunarösti, valmiste
464	Perunalastut	paahdettu öljyssä, suolattu
465	Perunatikut	paahdettu öljyssä suolattu
466	Perunakeitto	Jauhe
467	Ranskalaiset perunat	valmisateria, suolaamaton
468	Kyssäkaali	
469	Lantt	Lattu
470	Piparjuuri	
471	Porkkana	Porkkana
472	Porkkana	keitetty, valutettu
473	Porkkana	kuivattu
474	Porkkana	säilyke
475	Porkkanamehu	Porkkanamehu

476	Palsternakka	
477	Persilja	Juuripersilja
478	Retiisi	
479	Retikka	
480	Punajuuri	Punajuuri
481	Punajuurimehu	
482	Mustajuuri	
483	Mustajuuri	keitetty, valutettu
484	Selleri	Juuriselleri
485	Taro	Taaro
486	Maa-artisokka	Maa-artisokka
487	Nauris	Nauris
488	Jamssi	mukula
Kaali, idut, muut vihannekset		
489	Artisokka	
490	Bambun idut	
491	Lehtiselleri	
492	Kukkakaali	
493	Kukkakaali	keitetty, valutettu
494	Parsakaali	
495	Parsakaali	keitetty, valutettu
496	Vesikrassi	
497	Salaattisikuri	
498	Kiinankaali	
499	Endiivi	Siloendiivi, escariol
500	Herneen idut	
501	Vuonankaali	tuoresalaatti
502	Fenkoli	Salaattifenkoli
503	Vihanneskrassi	
504	Lehtikaali	Lehtikaali
505	Valkosipuli	

506	Lehtisalaatti	
507	Linssin idut	
508	Voikukan lehdet	
509	Lehtimangoldi	
510	Mungpavun idut	Mungpavun alkio
511	Persilja	Lehtipersilja
512	Purjo	Purjo
513	Vihannesportulakka	
514	Raparperi	
515	Ruusukaali	
516	Ruusukaali	keitetty, valutettu
517	Punakaali	Punakaali
518	Hapankaali	valutettu
519	Ruohosipuli	
520	Soijaidut	
521	Parsa	
522	Parsa	keitetty, valutettu
523	Parsa	säilyke
524	Pinaatti	
525	Pinaatti	keitetty, valutettu
526	Pinaatti	säilyke
527	Pinaattimehu	
528	Valkokaali	Keräkaali
529	Wirsingkaali	Savoyinkaali
530	Sipuli	
531	Sipuli	kuivattu
Hedelmävihannekset		
532	Munakoiso	Munakoiso
533	Pavut	leikkopavut, vihreä
534	Pavut	leikkopavut, vihreä, säilyke

535	Pavut	taite- tai leikkopavut, vihreä, kuivattu
536	Kurkku	
537	Kurkku	suolakurkku, suolatillikurkku, hapatettu
538	Kurpitsa	
539	Paprika	Paprika
540	Kurpitsa	
541	Tomaatti	
542	Tomaatit	säilyke
543	Tomaattipyre	
544	Tomaattimehu	tiiviste
545	Kesäkurpitsa	Kesäkurpitsa
546	Sokerimaissi	Maissi
Yrtit/Villivihannekset		
547	Peltokanankaali	lehdet
548	Karhunlaukka	lehdet
549	Piharatamo	lehdet
550	Tarhasaurikki	karvainen, versot
551	Nokkonen	lehdet
552	Tarhamaltsa	lehdet
553	Vuohenputki	lehdet
554	Isotakiainen	lehdet
555	Maahumala	lehdet
556	Hyvänheikinsavikka	lehdet
557	Kumina	lehdet
558	Kumina	Juuri
559	Kiiltomalva	lehdet
560	Rucola	
561	Niittysuolaheinä	lehdet
562	Heinäratamo	lehdet

563	Valkopeippi	lehdet
564	Pihatähtimö	lehdet
565	Piennarpukinparta	lehdet
566	Isokonnantatar	lehdet
Palkokasvit/Öljykasvit		
567	Silmäpapu	kuivattu
568	Papu	Tarhapapu, valkoinen, kuivattu
569	Pavut	valkoinen, keitetty
570	Herne	palko ja siemenet, vihreä
571	Herneet	vihreä, keitetty, valutettu
572	Herneet	vihreä, säilyke
573	Herne	kuivattu
574	Goapapu	Manillapapu, kuivattu
575	Kikherne	vihreä
576	Kikherne	kuivattu
577	Pellava	Pellavansiemenet
578	Limanpapu	Voipapu, kuivattu
579	Linssi	kuivattu
580	Linssit	keitetty
581	Unikko	Unikonsiemenet, kuivattu
582	Mungopapu	kuivattu
583	Seesami	kuivattu
584	Soijapapu	kuivattu
585	Soijajauho	täysrasvainen
586	Soijamaito	
587	Auringonkukka	siemenet, kuivattu

588	Auringonkukan-siemenöljy	
589	Kyyhkynherne	kuivattu
590	Tofu	
591	Musta mungo-papu	kuivattu
Sienet		
592	Osterivinokas	Osterivinokas
593	Lehmäntatti	
594	Voitatti	
595	Herkkusieni	viljelty herkkusieni
596	Herkkusienet	säilyke
597	Mesisieni	
598	Pallohuhtasieni	Pallohuhtasieni
599	Kantarelli	Keltavahvero
600	Kantarelli	säilyke
601	Kantarelli	kuivattu
602	Rouskut	
603	Punikkitatti	
604	Herkkutatti	
605	Herkkutatti	kuivattu
606	Tryffeli	
Hedelmät		
Kivihedelmät		
607	Omena	
608	Omena	kuivattu
609	Omenasose	
610	Päärynä	
611	Päärynä	säilyke
612	Kviitti	

Kivihedelmät		
613	Aprikoosi	
614	Aprikoosi	kuivattu
615	Aprikoosi	säilyke
616	Kirsikka	hapan
617	Kirsikka	makea
618	Kirsikka	makeutettu, säilyke
619	Mirabelle-luumu	
620	Persikka	
621	Persikka	kuivattu
622	Persikka	säilyke
623	Luumu	
624	Luumu	kuivattu
625	Luumut	säilyke
626	Reine claude -luumu	
Marjat		
627	Boysenmarja	
628	Karhunvatukka	
629	Mansikka	
630	Mansikka	säilyke
631	Mustikka	Mustikka
632	Mustikka	säilyke
633	Mustikka	höyrytetyt mustikat, säilyke, ei lisätyä sokeria
634	Vadelma	
635	Vadelma	säilyke
636	Viinimarja	punainen
637	Viinimarja	musta
638	Viinimarja	valkoinen

639	Lakka	Muurain
640	Puolukka	Puolukka
641	Puolukka	säilyke
642	Puolukka	höyrytetty puolukat, säilyke, ei lisättyä sokeria
643	Karviainen	
644	Viinirypäle	Viinirypäle
645	Viinirypäle	kuivattu, rusina
646	Pihlajanmarja	makea
647	Ruusunmarja	
648	Seljanmarja	musta
649	Punamarjanukka	Punamarjanukka
650	Tyrnimarja	
651	Oratuomi	Oratuomen marja
Eksoottiset hedelmät		
652	Acerolakirsikka	Acerolakirsikka
653	Akee	Akiluumu
654	Ananas	
655	Ananas	säilyke
656	Appelsiini	Appelsiini
657	Avokado	
658	Banaani	
659	Puutomaatti	Tamarillo
660	Leipäpuun hedelmä	
661	Kapmaanluumu	Kapmaanluumu
662	Munuaispuun hedelmä	Munuaispuun "omena"
663	Kajottikurpitsa	Kajottikurpitsa
664	Annoona	
665	Taateli	kuivattu
666	Durio	

667	Viikuna	
668	Viikuna	kuivattu
669	Granaattiomena	
670	Greippi	
671	Guava	Guava
672	Jaboticaba-puun hedelmä	
673	Jakkihedelmä	
674	Japaninmispeli	Nispero, Lokvatti
675	Jujube	Kiinan jujube
676	Kaki	Kakiluumu, persimoni
677	Karviaiskoiso	Kapinkarviainen, Ananaskirsikka
678	Karambola	Tähtihedelmä
679	Kiivi	Kiinankarviainen
680	Kumkvatti	Kääpiösitrus
681	Limetti	
682	Litsi	Kiinanluumu
683	Longaani	Longaani
684	Mammee-omena	Mammee
685	Mandariini	
686	Mango	
687	Mangostani	
688	Naranjilla	Naranjilla
689	Okra	Okra
690	Oliivi	vihreä, marinoitu
691	Opuntiakaktukset	Kaktusviikuna
692	Papaija	Papaija
693	Passiohedelmä	Punapassio
694	Rambutaani	
695	Kellojambolaani	Kellojambolaani
696	Sapotillan hedelmä	Sapotillan hedelmä

697	Sapotat	
698	Tamarind	Intian taateli
699	Vesikastanja	makea
700	Vesimeloni	
701	Sitruuna	
702	Meloni	Hunajameloni
Pähkinät		
703	Cashewpähkinä	Cashewpähkinä
704	Jalokastanja	kastanja
705	Maapähkinä	
706	Maapähkinä	paahdettu
707	Hasselpähkinä	
708	Kookospähkinä	
709	Kolapähkinä	
710	Australianpähkinä	Macadamiapähkinä
711	Manteli	makea
712	Parapähkinä	
713	Pekaanipähkinä	
714	Pistaasipähkinä	Mantelipistaasi
715	Saksanpähkinä	
Mehut ja siirapit		
716	Ananasmehu	säilyke
717	Omenamehu	tiiviste
718	Appelsiinimehu	tuorepuristettu
719	Appelsiinimehu	sokeroimaton, tiiviste
720	Appelsiinimehu	Appelsiinimehu-tiiviste
721	Greippimehu	tuorepuristettu
722	Greippimehu	tiiviste
723	Vadelmamehu	tuorepuristettu

724	Vadelmasiirappi	
725	Seljanmarjamehu	tuorepuristettu
726	Viinimarjanektari	punainen, tiiviste
727	Viinimarjanektari	musta, tiiviste
728	Kookosmaito	
729	Mandariinimehu	tuorepuristettu
730	Passiohedelmämehu	tuorepuristettu
731	Tyrnimarjamehu	
732	Hapankirsikkamehu	tuorepuristettu
733	Viinirypälemehu	tiiviste
734	Sitruunamehu	tuorepuristettu
Marmeladit/Hyytelöt		
735	Omenahyytelö	
736	Appelsiinihillo	Appelsiinihillo
737	Aprikoosihillo	
738	Karhunvatukkahillo	
739	Mansikkahillo	
740	Ruusunmarjamarmeladi	
741	Mustikkahillo	
742	Vadelmamarmeladi	
743	Vadelmahillo	
744	Viinimarjamarmeladi	punainen
745	Viinimarjahillo	punainen
746	Kirsikkahillo	
747	Luumuhillo	Luumuhillo
748	Luumusose	
749	Kviittihyytelö	
750	Kviittihillo	

Hunaja/sokeri/makeiset		
751	Hunaja	kukkaishunaja
752	Inverttisokerisi- irappi	Keinotekoinen hunaja
753	Sokeri	raakasokeri, juurekassokeri
754	Raakasokeri	ruokosokerista, ruskea sokeri
755	Raakasokeri	sokerijuurikkaista, ruskea sokeri
756	Fondantti	
757	Marsipaani	
758	Pähkinä-Nougat- creme	
759	Jäätelö	
760	Hedelmäjäätelö	
Alkoholijuomat		
761	Alkoholittomat oluet	hanaolut, saksalainen
763	Pilsner	tavallinen olut, saksalainen
764	Vahva olut	tumma
765	Vahva olut	vaalea
766	Vehnäolut	
767	Omenaviini	
768	Punaviini	kevyt
769	Punaviini	täyteläinen
770	Kuohuviini	valkoinen, saks- alainen kuohuviini
771	Valkoviini	keskitäyteläinen
772	Brandy	
773	Viski	
774	Munalikööri	
775	Kölsch, köl- niläinen olut	

776	Vodka	
777	Rommi	
778	Kirkas viina	32 % vol
Alkoholittomat juomat		
779	Cola-juomat	
780	Mallasjuomat	
Kaakao/Suklaa		
781	Kaakaojauhe	rasva osittain poistettu
782	Suklaa	maidoton, kaakaomassan osuus väh. 40 %
783	Suklaa	Maitosuklaa
Kahvi/Tee		
784	Kahvi	vihreä, raakakahvi
785	Kahvi	paahdettu
786	Pikakahvi	murukahvi
787	Sikurikahvi	
788	Tee	musta tee
Hiiva		
789	Leivontahiiva	puristettu
790	Oluthiiva	kuiva
Maustelisät		
791	Mausteliemikuutio	
792	Etikka	
793	Maggi-mausteet	
794	Sinappi	
795	Piparjuurikastike	
796	Hollandaisekastike	
797	Sinappi	makea

Majoneesi		
798	Majoneesi*	rasvainen
799	Salaattima- joneesi	50 % rasvaa
Omat koodit		
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		

Innehållsförteckning

Information om den här snabbinstruktionen	36
Föreskriven användning	36
Leveransens innehåll	36
Kassera förpackningen	37
Komponenter	37
Säkerhet	38
Grundläggande säkerhetsanvisningar	38
Säkerhetsanvisningar för hantering av batterier	39
Ta produkten i bruk	40
Uppställning	40
Användning	41
Väga	41
Lägga till vikter (tare)	41
Visa närings- och energivärden	41
Stänga av vågen	42
Spara mätningar	42
Visa adderade mätvärden	43
Ta bort sparade mätvärden	43
Spara egna koder	44
Byta batterier	45
Rengöring och skötsel	46
Kassering	46
Kassera/återvinna produkten	46
Kassera batterier	47
Bilaga	47
Tekniska data	47
Service	47
Importör	47
Livsmedelskoder	48

Information om den här snabbinstruktionen

Det här dokumentet är en förkortad, tryckt version av den fullständiga bruksanvisningen.



Om du skannar den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (**www.lidl-service.com**) där du kan öppna och ladda ned den fullständiga bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 498411_2204.

VARNING!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika person- och saskador.

Snabbinstruktionen är en del av leveransen. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Ta väl vara på snabbinstruktionen och lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten får endast användas för att väga upp livsmedel och kontrollera näringsinnehåll. Den är endast avsedd för privat bruk.

Använd inte produkten yrkesmässigt!

All övrig eller utökad användning räknas som felaktig.

Leveransens innehåll

VARNING

Kvävningsrisk!

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Risk för kvävningsolyckor.

Produkten levereras med följande delar som standard:

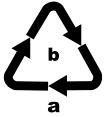
- Analysvåg för näringsvärden
- 2 st. batterier, 3 V, CR2032
- Snabbinstruktion

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten mot transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och kan därför återvinnas.



Lämna in förpackningen till återvinning för att spara råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala föreskrifter.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

Komponenter

Bild A:

- ❶ Vågplatta
- ❷ Batterifack
- ❸ Display
- ❹ Sifferknappar
- ❺ Knapp **MC**
- ❻ Knapp **MR**
- ❼ Knapp **TARE**
- ❽ Knapp **UNIT**
- ❾ Knapp **ON/OFF**
- ❿ Knapp **M+**

Bild B:

- ❶ Numerisk visning
- ❷ Enhetsvisning
- ❸ Visning av närings- och energivärden
- ❹ Visning av mätvärdesminne
- ❺ Visning av livsmedelskod
- ❻ Visning av TARE-funktion

Säkerhet

I det här kapitlet finns viktiga säkerhetsanvisningar för hur man handskas med produkten.

Den här produkten uppfyller de föreskrivna säkerhetskraven. Om den används på fel sätt kan den trots det utgöra en risk för människor och material.

VARNING

Medicinera aldrig (t ex med insulin) enbart på grund av analysvågens mätresultat!

Kontrollera om värdena verkligen stämmer genom att till exempel läsa mer om ämnet. Då kan du undvika eventuella avvikelser mellan de riktvärden som sparats i produkten och de faktiska näringsvärdena i ett livsmedel.

► Annars finns risk för att feldosera mediciner! Rådfråga en läkare om du är osäker!

Grundläggande säkerhetsanvisningar

Följ anvisningar för att handskas med produkten på ett säkert sätt:

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du tar den i bruk. Om produkten är skadad eller fallit i golvet ska du inte använda den.
- Den här produkten kan användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och allmän service får bara göras av barn om någon vuxen håller uppsikt.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundservice reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer utgör en avsevärd risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.

AKTA - MATERIALSKADOR

- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Endast då kan säkerheten garanteras och säkerhetskraven uppfyllas.

- Skydda produkten från fukt och låt det inte komma in vätska i den.
- Ställ inga föremål på vågen när den inte används.
- Skydda vågen från stötar, fukt, damm, kemikalier, kraftiga temperaturvariationer och närhet till värmekällor (spisar, element, etc.).
- Använd aldrig våld eller spetsiga föremål när du trycker på knapparna.
- Utsätt inte produkten för höga temperaturer eller starka elektromagnetiska fält (t ex från mobiltelefoner).

OBSERVERA

- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får reparera produkten under garantitiden, annars gäller garantin inte för ev. senare skador.

Säkerhetsanvisningar för hantering av batterier

⚠ VARNING

Om batterier hanteras på fel sätt kan resultatet bli eldsvåda, explosioner, att farliga ämnen läcker ut och andra farliga situationer!

- Låt aldrig batterier hamna i händerna på barn.
- Se till så att ingen kan råka svälja ett batteri.
- Uppsök omedelbart läkarvård om du själv eller någon annan råkar svälja ett batteri.
- Använd endast den typ av batterier som anges här.
- Försök aldrig ladda upp batterier som inte är uppladdningsbara.
- Ta ut de uppladdningsbara batterierna ur produkten innan du laddar dem.
- Släng aldrig batterier i eld eller vatten.
- Utsätt inte batterier för höga temperaturer och direkt solljus.
- Öppna eller deformera aldrig batterier.
- Kortslut inte anslutningsklämmorna.

- Ta ut helt urladdade batterier ur produkten och kassera dem på rätt sätt.
- Använd aldrig olika typer av batterier eller gamla och nya batterier samtidigt.
- Lägg alltid in batterierna i produkten med polerna åt rätt håll.
- Ta ut batterierna om du inte ska använda produkten under en längre tid.
- Kontrollera batterierna regelbundet. Läckande batterier kan leda till personskador och skador på produkten.
- Använd skyddshandskar om batterierna läcker! Rengör batterikontakterna, kontakterna i produkten och batterifacket med en torr trasa. Akta så att kemikalierna inte hamnar på hud och slemhinnor, framför allt inte i ögonen. Om någon råkar få kemikalier på sig ska man skölja med mycket vatten och omedelbart uppsöka läkarvård.

Ta produkten i bruk

- Ta bort allt förpackningsmaterial från produkten. Ta bort skyddsfolien från displayen ❸. Dra ut transportsäkringen som ligger under vågplattan ❶ och hindrar vågplattan ❶ från att tryckas ned.
- Öppna batterifacket ❷ på vågens undersida och ta bort de små plastremsorna mellan batterierna och kontakterna. Stäng sedan batterifacket ❷ igen så att det hörs att locket snäpper fast.
- Vågen kan visa vikten i g (gram) och kg (kilo) eller oz (ounze) och lb (pund). Tryck på **UNIT-knappen** ❸ för att byta vikt enhet. I den här instruktionen anges alltid enheten g (gram) i exemplen.

Uppställning

Ställ vågen på ett plant och stabilt underlag. Att uppställningsytan är stabil är en förutsättning för att mätningen ska bli korrekt, eftersom viktsensorerna sitter i de 4 silikonfötterna.

OBSERVERA

- Den här produkten är utrustad med halkfria silikonfötter. Eftersom möbelytor kan bestå av helt olika material som ska behandlas med helt olika medel kan man inte utesluta risken för att vissa av dessa medel innehåller substanser som kan angripa och mjuka upp silikonfötterna. Placera ev. ett halkfritt underlägg under produktens silikonfötter.

Användning

Väga

- Tryck på **ON/OFF-knappen ⑨** för att koppla på vågen. Startskärmen visas en kort stund, därefter kommer "0 g" automatiskt upp på displayen.

AKTA

Vågen blir helt förstörd om den överbelastas eller belastas fel.

- Sätt aldrig något som väger över 5 kg (11 lb) på vågplattan **①**. Om du är osäker ska du först väga tyngre saker på en våg som tål högre belastning.
- Ställ inga föremål eller livsmedel på displayen **③** eller på knapparna.

- Om det inte behövs en behållare eller ett kärl lägger du det som ska vägas direkt på vågplattan **①**. Vikten visas.
Om du ska använda en behållare/ett kärl för att väga sätter du först den tomma behållaren/det tomma kärlet på vågplattan **①**. Tryck sedan på **TARE-knappen ⑦**. På displayen **③** visas åter "0 g" **⑪** och ett T **⑫** kommer upp på displayen **③**. Fyll behållaren/kärlet med det som ska vägas. Vikten på behållarens/kärlets innehåll visas.

Lägga till vikter (tare)

För att väga till olika delmängder (t ex ingredienserna i en deg) i ett samlat förlopp kan du ställa in vågen på 0 innan varje gång du lägger till något mer.

- Om du vill ställa tillbaka vågen på 0 g igen efter den första mätningen för att kunna väga nästa ingrediens trycker du på **TARE-knappen ⑦**. På displayen **③** visas åter "0 g" **⑪** och ett T **⑫** kommer upp på displayen **③**.

Visa närings- och energivärden

- Lägg det som ska vägas på vågplattan **①**.
- Leta upp koden till det livsmedel som ska vägas i listan i slutet av den här instruktionen.
- Skriv in den 3-siffriga koden, t ex 024, med sifferknapparna **④**. Då visas alla närings- och energivärden för det livsmedlet i visningen av närings- och energivärden **⑬**.

KCAL:	Kilokalorier
KJ:	Kilojoule
FAT:	Fett
CARB:	Kolhydrater
PROT:	Protein
CHOL:	Kolesterol
BE:	Brödenheter

OBSERVERA

- ▶ Angivelserna är bara riktvärden, eftersom det finns naturliga variationer i livsmedlens närings- och energivärden.
- ▶ Om du råkar skriva fel kod skriver du bara in den igen.

Stänga av vågen

Tryck på **ON/OFF-knappen 9** för att stänga av vågen. Vågen stängs av, eller

Vänta i ca 60 sekunder efter den sista användningen. Vågen stängs av automatiskt.

Spara mätningar

Du kan spara alla värden som visas för ett livsmedel. Vågen adderar värdena från varje sparad mätning automatiskt. På så sätt kan du t ex spara värdena för allt du ätit under en hel dag och ta fram dem på kvällen. De värden som sparats finns kvar även om du stänger av vågen eller byter batterier.

- 1) Väg upp ett livsmedel så som beskrivs i föregående kapitel och knappa in rätt livsmedelskod för att visa närings- och energivärdena.
- 2) Tryck på knappen **M+ 10** för att spara mätningen.
ΣM XX kommer upp i visningen av mätvärdesminne **14**. XX visas som ett tvåsiffrigt nummer, t ex ΣM 01, som står för minnesplatsen.

OBSERVERA

- ▶ Det går bara att spara mätningar om man först skrivit in koden.
- ▶ Om du råkar skriva fel kod kan den bara ändras genom att skriva in den igen innan du sparar. Efteråt går det inte att ändra koden.

- 3) Ta sedan bort det du vägt från vågen och lägg nästa ingrediens på vågplattan **1**.
- 4) Gör på samma sätt för att spara fler värden. Varje gång man sparar ökas numret i visningen av mätvärdesminnet **14** med ett steg. Det senaste numret visas alltid.

OBSERVERA

- Minnet rymmer upp till 99 mätningar. Sedan går det inte att spara fler mätningar och M99 blinkar i visningen av mätvärdesminnet ⑩. För att kunna spara fler mätningar måste du ta bort några ur minnet genom att trycka på knappen **MC** ⑤. M99 försvinner från visningen.
- Observera att alla mätvärden som sparats försvinner om du trycker på **MC-knappen** ⑤.
- Om summan av ett sparat vikt-, närings- eller energivärde överskrider maxvärdet kommer 0-Ld upp på displayen ④. ΣM och de två siffrorna i numret för den senaste mätningen blinkar för att visa att det inte går att spara fler mätningar.

Följande maxvärden gäller:

Vikt	99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (Protein)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (Fett)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (Kolhydrater)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (Brödenheter)	999,99
KJ (Kilojoule)	99999
KCAL (Kilokalorier)	99999
CHOL (Kolesterol)	9999,9 g / 0,352 oz

Visa adderade mätvärden

De sammanlagda mätvärdena kan tas fram när som helst.

- 1) Tryck på **MR-knappen** ⑥. Summorna för alla sparade mätvärden visas i ca 10 sekunder.
- 2) Om man inte trycker på någon knapp inom ca 10 sekunder går vågen tillbaka till vägningsläget.

Ta bort sparade mätvärden

Tryck på **MC-knappen** ⑤ för att ta bort de sparade mätvärdena. Numret på den senaste mätningen slocknar och alla mätvärden tas bort.

Spara egna koder

Du kan skriva in fler närings- och energivärden för ytterligare livsmedel, tilldela dem en kod och spara dem på någon av minnesplatserna 800 - 999 som är tomma vid leveransen. De värden du skriver in baseras alltid på 100 g livsmedel. Livsmedlets näringsvärden hittar du på förpackningen eller i facklitteraturen.

Gör så här:

- 1) Tryck på **ON/OFF-knappen 9** för att koppla på vågen.
På displayen **3** visas alla mätningar i ca 2 sekunder.
- 2) Håll **MR-knappen 6** och **UNIT-knappen 8** intryckta samtidigt i ca 3 sekunder tills "Code 800" börjar blinka i visningen av livsmedelskod **13**.
- 3) Skriv in en kod mellan 800 och 999 med sifferknapparna **4** för att spara närings- och energivärdena för ett nytt livsmedel.
- 4) Bekräfta kodens nummer genom att trycka på **MR-knappen 6**. Det nya kodnumret visas sedan konstant och PROT blinkar i visningarna av närings- och energivärden **13**. Skriv in proteinvärdet i gram (per 100 g livsmedel) med 2 decimaler med sifferknapparna **4**.
- 5) Bekräfta värdet genom att trycka på **MR-knappen 6**. FAT börjar blinka i visningarna av närings- och energivärden **13**. Skriv in fetthalten i gram (per 100 g livsmedel) med 2 decimaler med sifferknapparna **4**.
- 6) Bekräfta värdet genom att trycka på **MR-knappen 6**. CARB börjar blinka i visningarna av närings- och energivärden **13**. Skriv in kolhydratvärdet i gram (per 100 g livsmedel) med en decimal med sifferknapparna **4**.
- 7) Bekräfta värdet genom att trycka på **MR-knappen 6**. KCAL börjar blinka i visningarna av närings- och energivärden **13**. Skriv in kalorivärdet (per 100 g livsmedel) med sifferknapparna **4**.
- 8) Bekräfta värdet genom att trycka på **MR-knappen 6**. CHOL börjar blinka i visningarna av närings- och energivärden **13**. Skriv in kolesterolvärdet i milligram (per 100 g livsmedel) med sifferknapparna **4**.
- 9) Tryck på **MR-knappen 6** för att avsluta inmatningen av närings- och energivärden.

OBSERVERA

- Om E kommer upp på displayen **3** efter en inmatning betyder det att det värde du angav var för högt. Följande maxvärden kan läggas in:

PROT (Protein)	500,00 g
FAT (Fett)	500,00 g
CARB (Kolhydrater)	500,0 g
KCAL (Kilokalorier)	5000
CHOL (Kolesterol)	5000 mg

- Värdena för kilojoule och brödenheter beräknas automatiskt enligt dina inmatningar.

Nu kommer alla värden upp i visningarna av närings- och energivärden **13** och livsmedlet har sparats under den kod som valts.

10) Upprepa steg 2) - 9) för att skriva in fler koder.

11) För in livsmedlet i motsvarande ruta i livsmedelstabellen i den här manualen.

OBSERVERA

- En redan sparad kod kan också skrivas över genom att helt enkelt använda den igen och spara den med nya närings- och energivärden.
- För att avbryta när du sparar en ny kod trycker du på **ON-OFF-knappen** **9** för att stänga av produkten.

Byta batterier

Om produkten inte fungerar som den ska längre går det inte längre att läsa vad som står på displayen **3** och/eller om "Lo" visas är batterierna urladdade och måste bytas ut mot nya av samma typ.

- 1) Öppna batterifacket **2**, ta ut de gamla batterierna och lämna in dem till rätt typ av miljövänlig återvinning.
- 2) Lägg in två nya 3 V-knappcells-batterier av typ CR2032 med polerna så som framgår av märkningen i facket **2**.
- 3) Stäng batterifacket **2**. Det ska höras att locket snäpper fast.

Rengöring och skötsel

AKTA

Försäkra dig om att det inte kan komma in vätska i vågen!

Då kan produkten totalförstöras.

Använd inte slipande medel eller lösningsmedel.

De kan skada produktens yta.

- Ta av vågplattan ❶ genom att vrida den motsols för att rengöra den grundligt.
- Rengör vågen och vågplattan ❶ med en fuktig trasa och torka dem sedan torra med en luddfri duk.
Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på trasan. Efter rengöring med diskmedel ska du torka bort eventuella rester av diskmedel med en trasa som fuktats med rent vatten.
- Skruva tillbaka vågplattan ❶ på vågen efter rengöringen.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

**Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning.
Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.**



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.

Om det går att ta ut batterierna utan att förstöra den uttjänta produkten ska du göra det och lämna in dem till ett särskilt insamlingsställe. Om produkten innehåller ett fast inbyggt batteri ska du informera om detta vid kassering/återvinning.

Kassera batterier



Alla typer av batterier ska behandlas som farligt avfall och måste därför lämnas in till rätt ställe när de kasseras (återförsäljare, fackhandel, kommunens offentliga insamlingsställen, återvinningsföretag) för att inte skada miljön. Både vanliga och uppladdningsbara batterier kan innehålla giftiga tungmetaller.

De tungmetaller som ingår anges med bokstäver under symbolen: Cd = kadmium, Hg = kvicksilver, Pb = bly.

Kasta därför aldrig några batterier i de vanliga hushållssoporna, utan lämna in dem separat till rätt typ av återvinning.

Lämna bara in urladdade batterier.

Bilaga

Tekniska data

Strömförsörjning	2 knappcells batterier CR2032 2 x 3 V (Likström) Litiumbatterier
Maximal belastning	5 kg 11 lb
Visning i steg på 1g/0,05oz	
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Service



Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se



Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 498411_2204

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • TYSKLAND

www.kompernass.com

Livsmedelskoder

OBSERVERA

- På grund av otillräckliga undersökningsresultat och varierande sammansättning av livsmedel med animaliskt fett från olika tillverkare har inga kolesterolvärden lagts in i vägen för vissa köttprodukter, utan de visas med värdet -. Dessa livsmedel har markerats med *. Kolesterolvärdena finns då i tillverkarens angivelser.

Mjolk		
000	Buffelmjolk*	
001	Åsnemjolk*	
002	Mjolk från människor	Modersmjolk
003	Kolustrum, råmjolk*	2.-3. dagar efter förlossning
004	Övergångsmjolk	Övergångsmjolk 6.-10. dagar efter förlossning
005	Kamelmjolk*	
006	Komjolk	Helfet mjolk (direkt från bonden eller s.k. gammaldags mjolk)
007	Komjolk	Handelsmjolk, minst 3,5% fett
008	Komjolk	Mellanmjolk, minst 1,5% högst 1,8% fett
009	Komjolk	Skummjolk (avfettad mjolk)
010	Komjolk	ultrapas töriserad
011	Komjolk	Steril mjolk
012	Fårmjolk*	
013	Stomjolk*	
014	Getmjolk	

Mjolkprodukter		
015	Kondenserad mjolk	minst 7,5 % fett
016	Kondenserad mjolk	minst 10 % fett
017	Kondenserad mjolk	sötad
018	Kondenserad skummjolk	sötad
019	Helfet torrmjolk	Torrmjolkspulver
020	Torrskummjolk	Skummjolkspulver
021	Grädde	Kaffegrädde, min. 10% fett
022	Grädde	Vispgrädde, min. 30% fett
023	Grädde, syrad	Gräddfil, syrad grädde
024	Kärnmjolk	
025	Kärnmjolk, torrmjolk	Kärnmjolkspulver
026	Vassle	söt
027	Torr vassle	Vasslepulver
028	Yoghurt	minst 3,5% fett
029	Yoghurt	fettsnål, minst 1,5%, högst 1,8% fett
030	Yoghurt	mager, högst 0,3% fett
031	Fruktyoghurt	helfet
032	Fruktyoghurt	fettsnål

033	Fruktyoghurt	mager
034	Kefir	
Ost/Kvarg		
035	Appenzeller, schweizisk hårdost	20% fett i torrmassan
036	Appenzeller, schweizisk hårdost	50% fett i torrmassan
037	Bel paese-ost	
038	Brieost	Gräddbrie, 50% fett i torrmassan
039	Gräddost	50% fett i torrmassan
040	Camembertost	30% fett i torrmassan
041	Camembertost	40% fett i torrmassan
042	Camembertost	45% fett i torrmassan
043	Camembertost	50% fett i torrmassan
044	Camembertost	60% fett i torrmassan
045	Chesterost	Cheddarost, 50% fett i torrmassan
046	Cottage cheese	Keso
047	Edamerost	30% fett i torrmassan
048	Edamerost	40% fett i torrmassan
049	Edamerost	45% fett i torrmassan
050	Blåmögelost	50% fett i torrmassan
051	Emmentalerost	45% fett i torrmassan

052	Fetaost	45% fett i torrmassan
053	Färskost	Gräddfärskost, 50% fett i torrmassan
054	Färskost	minst 60%, max 85% fett i torrmassan
055	Gorgonzolaost	
056	Goudaost	45% fett i torrmassan
057	Greyzerost	Gruyereost
058	Limburgerost	20% fett i torrmassan
059	Limburgerost	40% fett i torrmassan
060	Mozzarellaost	
061	Münsterost	45% fett i torrmassan
062	Münsterost	50% fett i torrmassan
063	Parmesanost	36,6% fett i torrmassan
064	Provoloneost	
065	Ricottaost	
066	Romadurost	20% fett i torrmassan
067	Romadurost	30% fett i torrmassan
068	Romadurost	40% fett i torrmassan
069	Romadurost	45% fett i torrmassan
070	Romadurost	50% fett i torrmassan
071	Roquefortost*	

072	Surmjölkost	Harzer, mainzer, hand-, stangenkåse, högst. 10% fett i torrmassan
073	Schichtkåse, tysk färskost	10% fett i torrmassan
074	Schichtkåse, tysk färskost	20% fett i torrmassan
075	Schichtkåse, tysk färskost	40% fett i torrmassan Tysk gräddfärskost
076	Smältost	45% fett i torrmas-san
077	Smältost*	60% fett i torrmas-san Mjukost
078	Matkvarg	mager
079	Matkvarg	20% fett i torrmassan
080	Matkvarg	40% fett i torrmas-san Matkvarg med grädde
081	Tilsiterost	30% fett i torrmassan
082	Tilsiterost	45% fett i torrmassan
Ägg		
083	Ankäggs*	Helt ägg
084	Hönsägg	Helt ägg
085	Hönsägggula	Flytande ägggula
086	Hönsäggvita	Flytande äggvita
087	Hönsägg	Helt ägg, torkat helägg
088	Hönsägggula	Torkad ägggula
089	Hönsäggvita	Torkad äggvita

Fetter		
090	Smör	Smör av söt och sur grädde
091	Koncentrerat smör	
092	Gåsfett*	
094	Fårtalg	Fårfett, osmält
095	Sillolja	
096	Hönsfett	
097	Hasselnötsolja*	
098	Nöttalg	
099	Svinflott	
100	Bomullsfröolja	Bomullsfröolja, cotton oil, raffinerad
101	Jordnötsolja	Jordnötsolja, raffinerad
102	Illipefett	
103	Kakaosmör	
104	Kokosfett	raffinerat
105	Pumpafröolja	
106	Linfröolja	
107	Majsolja	Majsolja, raffinerad
108	Vallmofröolja	
109	Olivolja	
110	Palmfett	raffinerat
111	Palmolja	
112	Raps- och rybsolja	Rapsolja, raffinerad
113	Safflorolja	Tistelolja, raffinerad
114	Sesamolja	raffinerad

115	Sheabutter	Karitefett
116	Sojaolja	raffinerad
117	Solrosolja	raffinerad
118	Druvkärnolja	
119	Valnötsolja	
120	Vetegroddsolja	
121	Jordnötspasta	Jordnötssmör
122	Fettsnålt smör	av vanligt handelssmör
123	Margarin	Standard-margarin
124	Margarin	Vegetabiliskt margarin
125	Margarin	Dietmargarin
126	Margarin	Fettsnålt margarin
Kött		
127	Fårkött	Filé
128	Fårkött*	Bringa
129	Fårkött*	Bog
130	Fårkött	Lårstek
131	Fårkött*	Kotlett
132	Fårkött*	Rygg
133	Fårhjärta	
134	Fårhjärna	
135	Fårlever	
136	Fårlunga	
137	Fårmjälte*	
138	Fårnjure	
139	Fårtunga	
140	Lammkött	rent kött
141	Lammkött	insprängt fett
142	Lammkött	fettrand

143	Lammkött	Bringa
144	Lammkött	Benfri lårbit
145	Lammkött	Kotlett med fettrand
146	Lammkött	Hals
147	Lammkött	Stek
148	Lammkött	Benfritt ytterlår
149	Lammkött	Lammrygg utan fettrand
150	Lammkött	Benfritt bogkött
151	Lammkött	Benfritt innanlår
152	Kalvkött	rent kött
153	Kalvkött	Bringa
154	Kalvkött	Bog
155	Kalvkött	Filé
156	Kalvkött	Hals med ben
157	Kalvkött	Lägg med ben
158	Kalvkött	Lårstek med ben
159	Kalvkött	Kalvrygg med ben
160	Kalvbräss*	Bräss
161	Kalvmage*	Inälvor, kalvmage
162	Kalvhjärta*	
163	Kalvhjärna	
164	Kalvlever	
165	Kalvtunga*	
166	Kalvmjälte*	
167	Kalvnjure	
168	Kalvtunga*	
169	Nötkött	rent kött
170	Nötkött	insprängt fett
171	Nötkött	fettrand
172	Nötkött	Bringa
173	Nötkött	Bog

174	Nötkött	File
175	Nötkött	Högre, stek, tjocka revben
176	Nötkött	Rygg, rumpstek
177	Nötkött	Hals
178	Nötkött	Ytterlår
179	Nötkött	Rostbiff, ryggfile
180	Nötkött	Innanlår
181	Nötblod	
182	Nöthjärta	
183	Nötlever	
184	Nötlunga	
185	Nötmjälte*	
186	Nötnjure	
187	Nöttunga	
188	Griskött	rent kött
189	Griskött	insprängt fett
190	Griskött	fettrand
191	Griskött	Sidfläsk
192	Griskött	Bog med svål
193	Griskött	File
194	Griskött	Fläsklägg
195	Griskött	Karré, hals
196	Griskött	Kotlett med ben
197	Griskött	Ytterlår, schnitzlar
198	Fläsk*	Ryggfläsk, färskt
199	Grisblod	
200	Grisjärta	
201	Grisjärna	
202	Grislever	
203	Grislunga	
204	Grismjälte*	
205	Grisnjure	
206	Gristunga	

207	Kaninkött	Genomsnitt, med ben
208	Hästkött*	Genomsnitt
209	Getkött	Genomsnitt
210	Getkött	Ryggfile
Köttprodukter (förutom korv)		
211	Bündnerkött*	Benfritt torkat nötkött
212	Corned Beef*	amerikansk
213	Corned Beef*	tysk
214	Köttextrakt*	
215	Konserverat påläggskött*	
216	Gelatin	Matgelatin
217	Nötfärs*	
218	Nötkött*	på burk
219	Köttfärs*	Tartar
220	Griskött*	på burk, griskött i egen lag
221	Griskött	på burk,
222	Griskött*	Kassler
223	Fläskfärs*	
224	Skinka	kokt skinka
225	Skinka*	på burk
226	Sidfläsk*	rökt
227	Fläsk*	randigt, stekfläsk
Korv		
228	Cabanossi	
229	Bauernbratwurst*	polsk
230	Bierschinken*	
231	Bierwurst*	
232	Bockwurst*	

233	Cervelatkorv*	
234	Små korvar på burk*	Brühwürste
235	Köttpastej*	Leverkorv
236	Falukorv*	
237	Frankfurterkorvar	
238	Gelbwurst*	Hirnwurst
239	Göttinger*	Blasenwurst
240	Jagdwurst*	
241	Kalvbratwurst*	
242	Kalvpastej*	
243	Kalvleverkorv*	
244	Knackwurst*	
245	Landjäger*	
246	Leverpastej*	
247	Leverkorv*	grovmalen
248	Leverkorv*	typ hemlagad
249	Leberpresssack*	
250	Lyoner*	
251	Medwurst*	Braunschweiger medwurst
252	Medwurst*	grovmalen
253	Mortadella*	
254	Münchner Weißwurst*	
255	Plockwurst*	
256	Pressylta*	Pressylta
257	Pressylta, röd*	Sylta, röd
258	Pressylta, vit*	Sylta, vit
259	Regensburger*	
260	Rotwurst*	Blodkorv
261	Rotwurst*	Thüringer Rotwurst
262	Salami*	tysk
263	Schinkenwurst*	finmalen

264	Fläskbratwurst*	
265	Wienerkorv*	
266	Zungenwurst*	
Vilt		
267	Hare	Genomsnitt
268	Hjortkött	Genomsnitt
269	Rådjurskött*	Lårstek, bakben
270	Rådjurskött*	Rygg
271	Vildsvinskött	Genomsnitt
Fågel		
272	Anka	Genomsnitt
273	Fasan*	Genomsnitt, med skinn, utan ben
274	Gås	Genomsnitt
275	Hönskött, kyckling	Kyckling, genomsnitt
276	Hönskött, kyckling*	Kokhöna, genomsnitt
277	Hönskött, kyckling	Bröstkött med skinn
762	Höna/Kyckling	Bröst utan skinn, Kycklingbröstköttsfilé
278	Hönskött, kyckling	Kycklingklubba med skinn, utan ben
279	Hönskött, kyckling	Hjärta
280	Hönskött, kyckling	Lever
281	Duva	Genomsnitt, med skinn och ben
282	Kalkon	fullvuxen, genomsnitt med skinn
283	Kalkon*	ungfågel, genomsnitt med skinn
284	Kalkon	Bröstkött utan skinn

285	Kalkon	Kalkonlår, utan skinn och ben
286	Vaktel*	genomsnitt, utan skinn och ben
Fisk (saltvatten)		
287	Black seadevil	Marulk
288	Birkelånga*	
289	Smörfisk*	
290	Guldsparid,	Guldrax
291	Pigghaj	Pigghaj
292	Flundra	
293	Skoläst*	
294	Hälleflundra	Hälleflundra
295	Liten hälleflundra*	Grönländsk hälleflundra
296	Sill	från Atlanten
297	Sill	från Östersjön
298	Sillmjölke*	Gonaden, manlig
299	Sillrom*	Gonaden, kvinnlig
300	Sankt Pers fisk*	Sankt Pers fisk
301	Kabeljo	Torsk
302	Nissöga	Nissöga
303	Sandskädda*	
304	Gråsej	Havslax
305	Långa*	
306	Bergtunga*	
307	Lubb	Lubb
308	Makrill	
309	Multe	
310	Havsbarb*	
311	Rocka*	

312	Kungsfisk	Kungsfisk
313	Rödtunga	Rödtunga
314	Sardeller*	
315	Sardiner*	
316	Kolja	
317	Flundra	
318	Svärdsfisk	
319	Havsgädda*	Europa
320	Alaska pollock*	
321	Sjötunga	
322	Skarpsill*	
323	Piggvar	
324	Nors	
325	Taggmakrill*	Taggmakrill
326	Stör*	
327	Tonfisk*	
Fisk (sötvatten)		
328	Äl	
329	Abborre	Flodabborre
330	Brax*	Brax
331	Forell	Regnsbågsforell
332	Gädda	
333	Karp	
334	Lax	
335	Sik*	Sik
336	Sutare*	
337	Mal	Mal
338	Gös*	
Skaldjur/Mollusker		
339	Ostron	
340	Räkor, krabba	Nordsjöräkor
341	Hummer	

342	Kräfter	Flodkräfta
343	Krill *	från Antarktis
344	Languster	
345	Blåmusslor	Blåmusslor
346	Pilgrimsmusslor	Kammusslor
347	Havsöron *	Havsöron
348	Sköldpadda *	
349	Solfjädersmusslor	Sandmusslor
350	Bläckfisk	
351	Vinbergssnäckor *	

Fiskprodukter

352	Ål *	rökt
353	Steksill	
354	Böckling	
355	Flundra *	rökt
356	Liten hälleflundra *	rökt
357	Sill *	i gelé
358	Sill *	marinerad, bismarcksill
359	Nissöga *	Nissöga, rökt
360	Kaviar	äkta storkaviar
361	Kaviarersättning *	Tysk kaviar
362	Lutfisk *	
363	Kräftkött *	på burk
364	Lax *	på burk
365	Lax *	i olja
366	Makrill *	rökt
367	Matjessill	
368	Större kungsfisk *	rökt
369	Saltsill *	
370	Sardiner	i olja
371	Kolja *	rökt
372	Schillerlocken *	
373	Pigghaj *	Bitar av rökt pigghaj

374	Havslax *	rökt
375	Havslax *	i olja, laxersättning
376	Skarpsill *	rökt
377	Lutfisk *	
378	Tonfisk	i olja
379	Fiskpinnar	

Sädeslag

Sädeslag och mjöl

380	Amarant	Räsvansfrö
381	Bovete	skalade korn
382	Bovetekross	
383	Bovetemjöl	Fullkornsmjöl
384	Dinkel	skalade, hela korn
385	Dinkelmjöl	Typ 630
386	Dinkelmjöl	Fullkornsmjöl
387	Korn	skalade, hela korn
388	Korngryn	
389	Kornkross	
390	Dinkel,	Dinkel. spelt
391	Dinkelmjöl	
392	Havre	skalade, hela korn
393	Havregryn	
394	Havrekross	
395	Havremjöl	
396	Hirs	skalade korn
397	Majs	hela korn
398	Majsflingor	Corn flakes, osötade
399	Majsmjöl	
400	Quinoa	Quinoa
401	Ris	opolerat
402	Ris	polerat

403	Ris	polerat, kokt, avrunnet
404	Rismjöl	
405	Råg	hela korn
406	Rågmjöl	Typ 815
407	Rågmjöl	Typ 997
408	Rågmjöl	Typ 1150
409	Rågmjöl	Typ 1370
410	Rågkross	Typ 1800
411	Sorghum	Durra
412	Rågvete	
413	Vete	hela korn
414	Vetekross	
415	Vetemjöl	Typ 405
416	Vetemjöl	Typ 550
417	Vetemjöl	Typ 630
418	Vetemjöl	Typ 812
419	Vetemjöl	Typ 1050
420	Vetemjöl	Typ 1700
421	Vetegroddar	
422	Vetekli	Kli
423	Paneringsmjöl	
Bröd		
424	Brödbullar	Frallor
425	Grahamsbröd	Vetekrossbröd
426	Knäckebröd	
427	Pumpernickel	
428	Rågbröd	
429	Rågsiktsbröd	
430	Rågsiktsbröd	med vetekli
431	Fullkornsrågbröd	
432	Vetebröd	Vitt bröd
433	Ljust bröd	

434	Vitt rostbröd	
435	Fullkornsvetebröd	
Bakverk/Mjölmat		
093	Pasta/Nudlar	utan ägg
436	Mjölmat med ägg	Nudlar, makaroner, spaghetti etc.
437	Mjölmat med ägg	Nudlar, kokta, avrunna
438	Kex	Butterkex
439	Salta pinnar	Saltkringlor, brezel
440	Stollen	Jul-, rom-, apelsin-, kaffestollen etc.
441	Tårtbotten	
442	Skorpa	utan ägg
443	Butterkuchen	Jäsdeg
444	Käsekuchen	av mördeg
445	Bladdeg	Blandprodukt
446	Ostkex	
Stärkelse		
447	Potatisstärkelse	
448	Majsstärkelse	
449	Risstärkelse	
450	Tapiokastärkelse	
451	Vetestärkelse	
452	Puddingpulver	
Grönsaker		
Rotfrukter		
453	Sötpotatis	Sötpotatis
454	Kassava	Maniok, tapioka
455	Fänkål	Rotknöl
456	Potatis	
457	Potatis	kokt, med skal

458	Potatis	ugnsstekt, med skal
459	Potatisflingor	Potatismos, pulver
460	Potatisknödel	Gnocchi, kokt, torkad produkt
461	Potatisknödel	Gnocchi, okokt, torkad produkt
462	Potatiskroetter	Torkad produkt
463	Potatispulver	Rårakor, torkad produkt
464	Skivad potatis	Potatiships, rostade i olja, saltade
465	Potatispinnar	Potatispinnar, rostade i olja, saltade
466	Potatissoppa	Torkad produkt
467	Pommes frites	klara att ätas, osaltade
468	Kålrabbi	
469	Kålrot	Kålrot
470	Pepparrot	
471	Morot	Morot
472	Morot	kokt, avrunnen
473	Morot	torkad
474	Morot	på burk
475	Morotssaft	Morotsjuice
476	Palsternacka	
477	Persilja	Rotpersilja
478	Rädisa	
479	Rättika	
480	Rödbeta	Rödbeta
481	Rödbetssaft	
482	Svartrot	
483	Svartrot	kokt, avrunnen
484	Selleri	Rotselleri
485	Taro	Taro

486	Jordärtskockor	Jordärtskockor
487	Rova	Rova, höstrova
488	Jamsrot	Rotknöl
Kål, skott och andra grönsaker		
489	Kronärtskocka	
490	Bambuskott	
491	Blekselleri	
492	Blomkål	
493	Blomkål	kokt, avrunnen
494	Broccoli	
495	Broccoli	kokt, avrunnen
496	Vattenkrasse	
497	Cikoria	
498	Kinakål	
499	Endive	Romansallad
500	Ärtskott	
501	Fältsallad, makesallad	Rapunkel
502	Fänkål	Italiensk bladfänkål
503	Trädgårdskrasse	
504	Grönkål	Brunkål
505	Vitlök	
506	Huvudsallad	
507	Linsgroddar	
508	Lejontandsblad	
509	Mangold	
510	Mungbönsgroddar	Mungbönsgroddar
511	Persilja	Blad
512	Purjo	Purjolök
513	Portulak	
514	Rabarber	
515	Rosenkål	

516	Rosenkål	kokt, avrunnen
517	Rödkål	Rödkål
518	Surkål	avrunnen
519	Gräslök	
520	Sojagroddar	
521	Sparris	
522	Sparris	kokt, avrunnen
523	Sparris	på burk
524	Spenat	
525	Spenat	kokt, avrunnen
526	Spenat	på burk
527	Spenatsaft	
528	Vitkål	Vitkål
529	Savoykål	Savoykål
530	Lök	
531	Lök	torkad
Frukter		
532	Aubergine	Äggplanta
533	Bönor	Skärbönor, gröna
534	Bönor	Skärbönor, gröna, på burk
535	Bönor	Bryt- eller skärbönor, gröna, torkade
536	Gurka	
537	Gurka	Saltgurka, inlagd gurka med dill, mjölksyrad
538	Pumpa	
539	Paprika	Paprika
540	Squash	
541	Tomat	
542	Tomater	på burk
543	Tomatpuré	

544	Tomatjuice	Handelsvara
545	Zucchini	Squash
546	Sockermajs	Majs
Vilda örter/grönsaker		
547	Vinterkrasse	Blad av vinterkrasse
548	Ramslök	Blad
549	Groblad	Blad
550	Gängel	Iudna toppar
551	Stor brännässla	Blad
552	Trädgårdsmälla	Blad
553	Kirskål	Kirskålsblad
554	Stor kardborre	Blad
555	Jordreva	Blad
556	Lungrot	Blad
557	Kummin	Blad
558	Kummin	Rot
559	Vild malva	Blad
560	Ruccola	
561	Ängssyra	Blad
562	Svartkämpe	Blad
563	Vitplister	Blad
564	Våtarv	Blad
565	Ängshaverrot	Blad
566	Stor ormrot	Blad
Baljfrukter/Oljerika frön		
567	Ögonböna	Black-eye peas, torkade
568	Böna	Torkade vita bönor
569	Bönor	Kokta vita bönor
570	Ärtor	Skida med ärtor, grön

571	Ärtor	Gröna kokade ärtor, avrunna
572	Ärtor	Gröna ärtor på burk
573	Ärtor	Torkade ärtor
574	Goaböna	Ving-, manila-, spritbönor, torkade
575	Kikärtor	Kikärtor, färska
576	Kikärtor	Torkade kikärtor
577	Lin	Linfrö
578	Limaböna	Torkade limabönor
579	Linser	Torkade linser
580	Linser	Kokade linser
581	Vallmofrö	Torkat vallmofrö
582	Mungbönor	Torkade mungbönor
583	Sesamfrö	Torkat sesamfrö
584	Sojabönor	Torkade sojabönor
585	Sojamjöl	helfett
586	Sojamjolk	
587	Solros	Torkade solrosfrön
588	Solrosfrömjöl	
589	Duvärtor	Duvärtor, torkade
590	Tofu	
591	Mungbönor	Torkade mungbönor
Svamp		
592	Ostronskivling	Ostronskivling
593	Björksopp	
594	Smörsopp	
595	Champinjon	Odlad champinjon

596	Champinjoner	på burk
597	Honungsskivling	
598	Murkla	Ätlig murkla
599	Kantarell	Kantarell
600	Kantareller	på burk
601	Kantarell	torkad
602	Riska	
603	Aspsopp	
604	Stensopp	
605	Stensopp	torkad
606	Tryffel	
Frukt		
Kärnfrukt		
607	Äpple	
608	Äpple	torkat
609	Äppelmos	
610	Päron	
611	Päron	på burk
612	Kvitten	
Stenfrukt		
613	Äprikos	
614	Äprikos	torkad
615	Äprikos	på burk
616	Körsbär	sura
617	Körsbär	söta
618	Körsbär	söta, på burk
619	Mirabeller	
620	Persika	
621	Persika	torkad

622	Persika	på burk
623	Plommon	
624	Plommon	torkat
625	Plommon	på burk
626	Reine Claude	
Bär		
627	Boysenbär	
628	Björnbär	
629	Jordgubbe	
630	Jordgubbar	på burk
631	Blåbär	Blåbär
632	Blåbär	på burk
633	Blåbär	Blåbär på burk utan socker
634	Hallon	
635	Hallon	på burk
636	Vinbär	röda
637	Vinbär	svarta
638	Vinbär	vita
639	Tranbär	Hjortron
640	Lingon	Lingon
641	Lingon	på burk
642	Lingon	på burk, utan tillsatt socker,
643	Krusbär	
644	Vindruva	Vindruva
645	Vindruva	Torkade vindruvor, russin
646	Rönnbär	Rönnbär, söta
647	Nypon	
648	Fläderbär	svarta
649	Körsbärskornell	Körsbärskornell
650	Havtorn	

651	Slånbär	Slånbär
Exotisk frukt		
652	Acerola	Västindiska körsbär
653	Akee	Akeefrukt
654	Ananas	
655	Ananas	på burk
656	Apelsin	Apelsin
657	Avocado	
658	Banan	
659	Trädmat	Tamarillo
660	Brödfrukt	
661	Carissa	Natalplommon
662	Cashewäpple	-päron
663	Chayote	Chayote
664	Cherimoya	
665	Dadel	torkad
666	Durian	
667	Fikon	
668	Fikon	torkat
669	Granatäpple	
670	Grapefrukt	
671	Guava	Äkta guava
672	Jabotikaba	
673	Jackfrukt	
674	Japansk mispel	Loquat
675	Jujube	Kinesiska jujube
676	Kaki	Kakifrukt, kinesisk kvitten, japansk persimon
677	Kapkrusbär	Physalis, gyllenbär
678	Carambole	Stjärnfrukt
679	Kiwi	Kinesiskt krusbär

680	Kumquat	Dvärgpomerans, kinoto
681	Limon, limett	
682	Lichi	Lichiplommon
683	Longan	Drakfrukt
684	Mammiäpple	Mammiäpple
685	Mandarin	
686	Mango	
687	Mangostan	
688	Naranjilla	Lulo
689	Okra	Lady´s fingers
690	Oliver	gröna, marinerade
691	Opuntia, kaktus-fikon	Kaktusfikon
692	Papaya	Papaya
693	Passionsfrukt	Purpurgrenadill
694	Rambutan	
695	Rosenäpple	Malajäpple
696	Sapodilla	Sapodilla
697	Zapote	
698	Tamarind	Tamarind
699	Vattenkastanj	Agnsäv, söt
700	Vattenmelon	
701	Citron	
702	Sötmelon	Honungsmelon
Nötter		
703	Cashewnötter	Cashewnöt
704	Äkta kastanj	Kastanj
705	Jordnötter	
706	Jordnötter	rostade
707	Hasselnötter	
708	Kokosnöt	

709	Kolanöt	
710	Makadamianötter	Macadamianötter
711	Mandel	söta
712	Paranötter	
713	Pekannötter	
714	Pistaschnötter	Pistaschnötter
715	Valnötter	
Juice och saft		
716	Ananasjuice	på burk
717	Äppeljuice	Handelsvara
718	Apelsinjuice	färsk apelsinjuice, direktpressad
719	Apelsinjuice	Osötad apelsinjuice, handelsvara
720	Apelsinjuice	Koncentrerad apelsinjuice
721	Grapefruktjuice	färsk, direktpressad
722	Grapefruktjuice	Handelsvara
723	Hallonjuice	färsk, direktpressad
724	Hallonsaft	
725	Fläderbärssaft	Direktpressad
726	Vinbärsnektar	röd, handelsvara
727	Vinbärsnektar	svart, handelsvara
728	Kokosmjölk	
729	Mandarinjuice	färsk, direktpressad
730	Passionsfruktjuice	färsk, direktpressad
731	Havtornsjuice	
732	Surkörsbärsjuice	Direktpressad
733	Druvjuice	Handelsvara
734	Citronjuice	färsk, direktpressad

Marmelad/Sylt/Gelé		
735	Äppelgelé	
736	Apelsinsylt	Apelsinsylt
737	Aprikossylt	
738	Björnbärssylt	
739	Jordgubbssylt	
740	Nyponmarmelad	
741	Blåbärssylt	
742	Hallongelé	
743	Hallonsylt	
744	Vinbärgelé	röd
745	Vinbärssylt	röd
746	Körsbärssylt	
747	Plommonsylt	Plommonsylt
748	Plommonmos	
749	Kvittengelé	
750	Kvittensylt	
Honung/Socker/Sötsaker		
751	Honung	Blomsterhonung
752	Invertsockerkräm	Konstgjord honung
753	Socker	Råsocker, farinsocker
754	Råsocker	av sockerrör. brunt socker
755	Råsocker	av sockerbetor. brunt farinsocker
756	Fondant	
757	Marsipan	
758	Nötnougatkräm	
759	Glass	
760	Sorbet	

Alkoholhaltiga drycker		
761	Alkoholfritt öl	Schankbier, tyskt lättöl
763	Pilsener lager	vanligt tyskt öl
764	Vollbier	mörkt
765	Vollbier	ljus
766	Weißbier	
767	Äppelvin	
768	Rödvín	lätt
769	Rödvín	mustigt
770	Sekt	vitt, t yskt mousserande
771	Vitt vin	medelkvalitet
772	Weinbrand, tysk konjak	
773	Whiskey	
774	Ägglikör	
775	Kölsch, tyskt öl	
776	Vodka	
777	Rom	
778	Okryddat brännvin	32 vol.-%
Alkohol fria drycker		
779	Cola	
780	Maltdrycker	
Kakao/Choklad		
781	Kakaopulver	något avfettat
782	Choklad	mjölkfri, min. 40% kakao
783	Choklad	Mjölchoklad

Kaffe/Te		
784	Kaffe	grönt, orostat
785	Kaffe	rostat
786	Kaffepulver	Snabbkaffe
787	Cikoriakaffe	
788	Te	Svart te
Jäst		
789	Bakjäst	pressad
790	Öljäst	torkad
Kryddor		
791	Buljongtärning	
792	Vinäger/Ättika	
793	Maggiwürze	kall kryddssås
794	Senap	
795	Pepparotsås	
796	Hollandässsås	
797	Senap	söt
Majonäs		
798	Majonäs*	fettfri
799	Salladsmajonäs	50% fett
Egna koder		
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		

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	68
Użycie zgodne z przeznaczeniem	68
Zakres dostawy	68
Utylizacja opakowania	69
Elementy obsługowe	69
Bezpieczeństwo	70
Podstawowe wskazówki bezpieczeństwa	70
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące postępowania z bateriami	72
Uruchomienie	73
Ustawienie	73
Obsługa	74
Pomiar ważonych produktów	74
Doważanie produktów (tara)	74
Wyświetlanie wartości odżywczych i energetycznych	74
Wyłączanie wagi	75
Zapisywanie pomiaru w pamięci	75
Wyświetlanie dodanych wartości mierzonych	76
Usuwanie zapisanych wartości mierzonych	76
Zapisywanie własnych kodów	77
Wymiana baterii	78
Czyszczenie i pielęgnacja	79
Utylizacja	79
Utylizacja urządzenia	79
Utylizacja baterii	80
Załącznik	80
Dane techniczne	80
Serwis	80
Importer	80
Kody produktów spożywczych	81

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (**www.lidl-service.com**) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 498411_2204 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do ważenia produktów spożywczych oraz kontrolowania żywienia. Waga jest przeznaczona wyłącznie do użytku prywatnego. Urządzenie nie nadaje się do zastosowań przemysłowych!

Inne lub wykraczające poza powyższe użytkowanie, uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Zakres dostawy

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

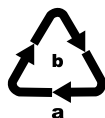
- Waga analityczna z wartościami odżywczymi
- 2 x baterie pastylkowe, 3 V, CR2032
- Skrócona instrukcja obsługi

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe zostały dobrane z uwzględnieniem ochrony środowiska i techniki utylizacji, dlatego można je poddać procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.



Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Elementy obsługowe

Rysunek A:

- ❶ Szalka
- ❷ Wnęka na baterie
- ❸ Wyświetlacz
- ❹ Przyciski numeryczne
- ❺ Przycisk **MC**
- ❻ Przycisk **MR**
- ❼ Przycisk **TARE**
- ❽ Przycisk **UNIT**
- ❾ Przycisk **ON/OFF**
- ❿ Przycisk **M+**

Rysunek B:

- ❿ Wyświetlacz numeryczny
- ❿ Wskaźnik jednostek
- ❿ Wskaźniki wartości odżywczych/energetycznych
- ❿ Wskaźnik pamięci wartości mierzonych
- ❿ Wskaźnik kodu produktu spożywczego
- ❿ Wskaźnik funkcji TARA

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

To urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użycie może doprowadzić jednak do obrażeń u ludzi i szkód materialnych.

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie wolno przyjmować leków (np. insuliny) wyłącznie na podstawie wartości odżywczych określonych za pomocą wagi analitycznej!

Potwierdzaj wartości, na przykład konsultując je z odpowiednią literaturą na ten temat. W ten sposób można uniknąć ewentualnych odchyień wartości odżywczych produktów spożywczych od wartości wskazanych zapisanych w urządzeniu.

- ▶ W przeciwnym razie może dojść do nieprawidłowego dawkowania leków! W razie wątpliwości skonsultuj się z lekarzem!

Podstawowe wskazówki bezpieczeństwa

Mając na uwadze bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie jest nigdzie uszkodzone. Nie uruchamiaj uszkodzonego ani upuszczonego urządzenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie autoryzowanym serwisom lub obsłudze klienta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować poważne zagrożenie dla użytkownika. Do tego można stracić gwarancję.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

- Uszkodzone elementy wymieniaj zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chronić urządzenie przed wilgocią i przedostaniem się do środka płynów.
- Na nieużywanej wadze nie stawiaj nigdy przedmiotów.
- Chronić wagę przed uderzeniami, wilgocią, kurzem, chemikaliami, dużymi różnicami temperatur i bliskością źródeł ciepła (piece, grzejniki).
- Do obsługi przycisków nie używaj zbyt dużej siły ani ostrych przedmiotów.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokich temperatur ani silnych pól elektromagnetycznych (np. telefony komórkowe).

WSKAZÓWKA

- Naprawy urządzenia w okresie trwania gwarancji zlecaj wyłącznie autoryzowanym serwisom, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do utraty gwarancji.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące postępowania z bateriami

OSTRZEŻENIE

Nieprawidłowe obchodzenie się z bateriami może doprowadzić do pożaru, wybuchu, wycieku substancji niebezpiecznych lub powstania innych groźnych sytuacji!

- Nigdy nie dopuszczaj, aby baterie dostały się w ręce dzieci.
- Uważaj, aby nikt nie połknął baterii.
- W wypadku połknięcia baterii przez Ciebie lub inną osobę należy jak najszybciej skorzystać z pomocy medycznej.
- Stosuj wyłącznie baterie podanego typu.
- Nigdy nie ładuj baterii jednorazowych.
- Przed ładowaniem akumulatorów wyjmij je z urządzenia.
- Nigdy nie wrzucaj baterii do ognia lub wody.
- Nie narażaj baterii na działanie wysokich temperatur i bezpośredniego światła słonecznego.
- Nigdy nie otwieraj ani nie deformuj baterii.
- Nie wolno zwierać zacisków.
- Wyjmij z urządzenia zużyte baterie i zutylizuj je w bezpieczny sposób.
- Nie stosuj różnych typów baterii lub baterii nowych i używanych razem.
- Baterie należy zawsze wkładać do urządzenia z właściwą biegunowością.
- Wyjmij baterie, jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas.
- Regularnie sprawdzać stan baterii. Wyciekające baterie mogą spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie urządzenia.

- W przypadku wycieku z baterii należy używać rękawic ochronnych! Wyczyść styki baterii i urządzenia oraz komorę baterii suchą szmatką. Unikaj kontaktu skóry i błon śluzowych, zwłaszcza oczu, z chemikaliami. W przypadku kontaktu z substancją chemiczną należy spłukać dane miejsce dużą ilością wody i niezwłocznie skorzystać z pomocy lekarskiej.

Uruchomienie

- Usuń wszystkie elementy opakowania z urządzenia. Odklej folię ochronną z wyświetlacza ❸. Wyciągnij zabezpieczenie transportowe, które zapobiega wciśnięciu szalki ❶, spod szalki ❶.
- Otwórz wnękę na baterie ❷ od spodu wagi i wyjmij mały plastikowy pasek, umieszczony między bateriami a stykami, a następnie zamknij ponownie wnękę na baterie ❷ tak, aby pokrywka wnęki na baterie słyszalnie się zatrzasnęła.
- Waga może wyświetlać ciężar w jednostkach takich, jak g (gramy) i kg (kilogramy) lub oz (uncje) i lb (funty). Aby zmienić jednostkę wagi, naciśnij przycisk **UNIT** ❸. W niniejszej instrukcji, w przykładach stosowana jest zawsze jednostka g (gramy).

Ustawienie

Postaw wagę na równym, stabilnym podłożu. Stabilne podłoże ustawienia jest warunkiem prawidłowego pomiaru, ponieważ czujniki wagowe są wbudowane w 4 silikonowe nóżki.

WSKAZÓWKA

- Urządzenie jest wyposażone w przeciwpślizgowe nóżki silikonowe. Ponieważ powierzchnie mebli mogą być wykonane z najróżniejszych materiałów i są konserwowane różnymi środkami do pielęgnacji, nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych powierzchni mogą zawierać substancje uszkadzające i rozmiękczające silikonowe nóżki wagi. W razie potrzeby podłóż przeciwpślizgowe podkładki pod silikonowe nóżki urządzenia.

Obsługa

Pomiar ważonych produktów

- 1) Naciśnij przycisk **ON/OFF** ⑨, aby włączyć wagę.
Na krótko pojawia się wskazanie początkowe, a następnie automatycznie pojawia się wskazanie „0 g”.

UWAGA

Przeciążenie lub nieprawidłowe obciążenie spowoduje nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie wolno stawiać produktów cięższych niż 5 kg (11 lb) na szalce ❶. W razie wątpliwości zważ najpierw cięższe produkty na wadze o większej nośności.
- ▶ Na wyświetlaczu ❸ ani na przyciskach nie ustawiaj żadnych przedmiotów ani produktów spożywczych.

- 2) Jeśli chcesz ważyć bez miski/pojemnika, umieść ważone produkty na szalce ❶. Wyświetlana jest waga.
Jeśli chcesz ważyć produkty w misce/pojemniku, postaw najpierw pustą miskę/pusty pojemnik na szalce ❶. Naciśnij przycisk tarowania **TARE** ⑦.
Na wyświetlaczu ❸ wskazywane jest ponownie „0 g” ❶ oraz „T” ❶. Pojawia się na wyświetlaczu ❸. Włóż produkty do zważenia do miski/pojemnika. Wyświetlana jest waga ważonego produktu.

Doważanie produktów (tara)

Aby zważyć kilka ilości (np. różne składniki ciasta) w cyklu mieszanym, można za każdym razem przed dodaniem kolejnej ilości ustawić wagę na 0.

- Gdy po pierwszym pomiarze chcesz ustawić wagę ponownie na „0 g”, aby zmierzyć następny składnik, naciśnij przycisk **TARE** ⑦. Na wyświetlaczu ❸ wskazywane jest ponownie „0 g” ❶ oraz „T” ❶ pojawia się na wyświetlaczu ❸.

Wyświetlanie wartości odżywczych i energetycznych

- 1) Umieść ważone produkty na szalce ❶.
- 2) Na liście produktów spożywczych na końcu tej instrukcji znajdź odpowiedni kod produktu spożywczego, który ma być zważony.
- 3) Za pomocą przycisków numerycznych ❹ wpisz trzycyfrowy kod, np. 024. Wszystkie wartości odżywcze i energetyczne danego produktu spożywczego są wyświetlane na wskaźnikach wartości odżywczych/energetycznych ❶.

KCAL:	kilokalorie
KJ:	kilodżule
FAT:	łuszcze
CARB:	węglowodany
PROT:	proteiny (białko)
CHOL:	cholesterol
BE:	wymiennik węglowodanowy (jednostki chlebowe)

WSKAZÓWKA

- ▶ Ze względu na naturalne wahania wartości energetycznych i odżywczych, liczby te są przybliżone.
- ▶ Jeśli błędnie wpisałeś kod, po prostu wprowadź go ponownie.

Wyłączanie wagi

Aby wyłączyć wagę, naciśnij przycisk **ON/OFF** 9. Waga się wyłączy.

lub

Odczekaj około 60 sekund po ostatnim użyciu. Waga wyłączy się automatycznie.

Zapisywanie pomiaru w pamięci

Wszystkie wyświetlane wartości produktu spożywczego można zapisać w pamięci. Waga automatycznie dodaje wartości każdego zapisanego pomiaru. Na przykład, możesz zapisać wartości całej spożytej danego dnia żywności i odczytać je pod koniec dnia. Zapisane wartości są zachowywane nawet po wyłączeniu wagi lub wymianie baterii.

- 1) Zważ żywność zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale i wprowadź odpowiedni kod żywności, aby wyświetlić wartości odżywcze i energetyczne.
- 2) Naciśnij przycisk **M+** 10, aby zapisać pomiar.
Na wskaźniku pamięci wartości mierzonych 14 pojawia się ΣM XX.
„XX” ma postać dwucyfrowej liczby, np. ΣM 01 i wskazuje miejsce zapisania w pamięci.

WSKAZÓWKA

- ▶ Można zapisywać tylko te pomiary, dla których wprowadzony został kod.
- ▶ Jeśli błędnie wprowadziłeś kod, możesz zmienić go przed zapisaniem tylko poprzez jego ponowne wprowadzenie. Późniejsza zmiana nie jest możliwa.

- 3) Teraz zabierz produkt spożywczy z wagi i połóż następny na szalce 1.
- 4) Postępuj odpowiednio w celu zapisania dodatkowych ilości żywności. Po każdym kolejnym zapisie, numer bieżący czynności na wskaźniku pamięci wartości mierzonych 14 jest zwiększany o jeden. Wyświetlany jest odpowiednio numer ostatniej czynności.

WSKAZÓWKA

- ▶ W pamięci mieści się do 99 pomiarów. Później nie jest już możliwe zapisanie żadnego kolejnego pomiaru, a wskazanie „M99” miga na wskaźniku pamięci wartości mierzonych **14**. Aby móc zapisać kolejne pomiary, skasuj zapisane dane, naciskając przycisk **MC 5**. Wskazanie M99 zgaśnie.
- ▶ Pamiętaj, że po naciśnięciu przycisku **MC 5** zostaną usunięte wszystkie wcześniej zapisane wartości mierzone.
- ▶ Jeśli suma zapisanego ciężaru, wartości odżywczej lub energetycznej przekracza wartość maksymalną, na wyświetlaczu **3** pojawia się tam „O-Ld”. „ΣM” oraz dwie cyfry ostatniej czynności migają, co oznacza, że nie można zapisać dalszych pomiarów.

Obowiązują następujące maksymalne wartości:

Ciężar	99,999 kg / 99:15,9 lb´oz / 999,95 oz
PROT (proteiny (białko))	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (tłuszcze)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (węglowodany)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (wymiennik węglowodanowy (jednostki chlebowe))	999,99
KJ (kilodżule)	99999
KCAL (kilokalorie)	99999
CHOL (cholesterol)	9999,9 g / 0,352 oz

Wyświetlanie dodanych wartości mierzonych

W każdej chwili można wywołać dodane wartości mierzone.

- 1) Naciśnij przycisk **MR 6**. Suma wszystkich zapisanych wartości mierzonych pojawia się przez ok. 10 sekund.
- 2) Jeśli przez ok. 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden inny przycisk, waga przełącza się z powrotem do trybu ważenia.

Usuwanie zapisanych wartości mierzonych

Jeśli chcesz usunąć zapisane wartości mierzone, naciśnij przycisk **MC 5**.

Wskazanie ostatniego numeru czynności gaśnie, a wszystkie wartości mierzone są usunięte.

Zapisywanie własnych kodów

Do urządzenia można wprowadzać wartości odżywcze i energetyczne innych produktów spożywczych, przypisywać im kod i zapisywać w pustych miejscach w pamięci 800 - 999. Podane wartości odnoszą się w każdym przypadku do 100 g produktu spożywczego. Wartości odżywcze produktów spożywczych można znaleźć na odpowiednich opakowaniach lub w literaturze fachowej.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- 1) Naciśnij przycisk **ON/OFF** ❹, aby włączyć wagę.
Na wyświetlaczu ❸ pojawiają się wszystkie wskazania na ok. 2 sekundy.
- 2) Naciśnij przycisk **MR** ❺ oraz przycisk **UNIT** ❻ jednocześnie na ok. 3 sekundy, aż „Code 800” zacznie migać na wskaźniku kodu żywności ❶.
- 3) Za pomocą przycisków numerycznych ❷ wpisz kod z zakresu pomiędzy 800 a 999, pod którym chcesz zapisać wartości odżywcze i energetyczne dla nowego produktu spożywczego.
- 4) Potwierdź wprowadzenie numeru kodu, naciskając przycisk **MR** ❺. Nowy numer kodu jest teraz wyświetlany na stałe, a PROT miga na wskaźniku wartości odżywczych/energetycznych ❸. Wpisz wartość zawartości protein (białka) w gramach (na 100 g produktów spożywczych) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku za pomocą przycisków numerycznych ❷.
- 5) Potwierdź wpis, naciskając przycisk **MR** ❺. FAT miga na wskaźnikach wartości odżywczej/energetycznej ❸. Wpisz wartość zawartości tłuszczów w gramach (na 100 g produktów spożywczych) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku za pomocą przycisków numerycznych ❷.
- 6) Potwierdź wpis, naciskając przycisk **MR** ❺. CARB miga na wskaźnikach wartości odżywczej/energetycznej ❸. Wpisz wartość zawartości węglowodanów w gramach (na 100 g produktów spożywczych) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku za pomocą przycisków numerycznych ❷.
- 7) Potwierdź wpis, naciskając przycisk **MR** ❺. KCAL miga na wskaźnikach wartości odżywczej/energetycznej ❸. Wpisz wartość zawartości kilokalorii (na 100 g produktów spożywczych) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku za pomocą przycisków numerycznych ❷.
- 8) Potwierdź wpis, naciskając przycisk **MR** ❺. CHOL miga na wskaźnikach wartości odżywczej/energetycznej ❸. Wpisz wartość zawartości cholesterolu w miligramach (na 100 g produktów spożywczych) za pomocą przycisków numerycznych ❷.
- 9) Naciśnij przycisk **MR** ❺, aby zakończyć wpisywanie wartości odżywczych i energetycznych.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli po wpisaniu wartości na wyświetlaczu **3** pojawi się „E”, to wartość ta była zbyt wysoka. Można wprowadzić następujące maksymalne wartości:

PROT (proteiny/białko)	500,00 g
FAT (tłuszcze)	500,00 g
CARB (węglowodany)	500,0 g
KCAL (kiloKalorie)	5000
CHOL (cholesterol)	5000 mg

- ▶ Wartości dla kilodżuli i wymiennika węglowodanowego są automatycznie obliczane na podstawie dokonanych wpisów.

Na wskaźniku wartości odżywczych/energetycznych **18** pojawiają się wszystkie wartości, a produkt spożywczy jest teraz zapisany pod wybrany kodem.

- 10) Powtórz kroki 2) - 9), jeśli chcesz wprowadzić kolejne kody.
- 11) Wpisz produkt spożywczy w odpowiednie pole w tabeli produktów spożywczych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA

- ▶ Możesz również nadpisać już zapisany kod, po prostu zmieniając jego przypisanie i zapisując nowe wartości odżywcze pod tym kodem.
- ▶ Aby przerwać zapisywanie kodu, naciśnij przycisk **ON/OFF 9** i wyłącz urządzenie.

Wymiana baterii

Jeśli urządzenie nie działa już niezawodnie, wyświetlacz **3** staje się nieczytelny i/lub wyświetlany jest napis „Lo”, wówczas baterie są wyczerpane i należy je wymienić na nowe tego samego typu.

- 1) Otwórz wnękę na baterie **2**, wyjmij zużyte baterie i zutylizuj je w sposób przyjazny dla środowiska.
- 2) Włóż dwie nowe baterie pastylkowe 3 V typu CR2032, zachowując przy tym odpowiednią biegunowość zgodnie z oznaczeniami we wnękę na baterie **2**.
- 3) Zamknij wnękę na baterie **2**. Pokrywka wnęki na baterie musi się słyszalnie zatrzasnąć.

Czyszczenie i pielęgnacja

UWAGA

Nie dopuść do przedostania się żadnych cieczy do wnętrza wagi!

Spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

Nie używaj środków szorujących powierzchnię ani rozpuszczalników.

Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

- W celu dokładnego oczyszczenia zdemontuj szalkę ❶, obracając ją w lewo i zdejmując.
- Wagę i szalkę ❶ czyść wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha niestrzępiącą się szmatką.
W celu usunięcia uporczywych zabrudzeń dodaj na ściereczkę delikatnego płynu do mycia naczyń. Po myciu usuń ewentualne resztki płynu do naczyń za pomocą szmatki zwilżonej tylko wodą.
- Po zakończeniu czyszczenia przykręć szalkę ❶ ponownie na śrubę wagi.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenie nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

Jeśli jest to możliwe bez niszczenia starego urządzenia, przed oddaniem go do utylizacji należy wyjąć z niego zużyte baterie lub akumulatory i przekazać je do oddzielnego punktu zbiórki. W przypadku zainstalowanych na stałe akumulatorów, przekazując do utylizacji należy zwrócić uwagę, że urządzenie zawiera wbudowany akumulator.

Utylizacja baterii



Baterie/akumulatory należy traktować jako odpady specjalne i w związku z tym należy je utylizować w sposób przyjazny dla środowiska przez odpowiednie podmioty (sprzedawców, wyspecjalizowanych sprzedawców, publiczne podmioty komunalne, komercyjne firmy zajmujące się utylizacją odpadów). Baterie/akumulatory mogą zawierać toksyczne metale ciężkie.

Zawarte w nich metale ciężkie są oznaczone literami pod symbolem:

Cd = kadm, Hg = rtęć, Pb = ołów.

Dlatego nie wolno wyrzucać baterii/akumulatorów do odpadów domowych, lecz oddawać je do oddzielnych punktów zbiórki odpadów.

Baterie/akumulatory należy oddawać tylko w stanie rozładowanym.

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie	2x bateria pastylkowa CR2032 == 2 x 3 V (prąd stały) Baterie litowe
maksymalne obciążenie	5 kg 11 lb
Wskazanie w krokach po 1 g - / 0,05 oz	
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 498411_2204

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Kody produktów spożywczych

WSKAZÓWKA

- Z względu na niedostateczne wyniki badań i rozbieżności w składzie produktów spożywczych zawierających tłuszcze zwierzęce, oferowanych przez różnych producentów, w pamięci wagi nie podano wartości cholesterolu w niektórych wyrobach mięsnych i zamiast tego wyświetla się wartość "-". Te produkty spożywcze zaznaczono gwiazdką (*). W takim wypadku wartości cholesterolu należy sprawdzić na etykiecie danego produktu.

Mleko		
000	Mleko bawole*	
001	Mleko ośle*	
002	Mleko kobiece	mleko matki
003	Początkowe mleko kobiece*	2-3 dni po porodzie
004	Przejęciowe mleko kobiece*	mleko przejęciowe 6-10 dni po porodzie
005	Mleko karmelowe*	
006	Mleko krowie	mleko pełne (surowe, wyborne)
007	Mleko krowie	mleko spożywcze o zaw. tłuszczu 3,5%
008	Mleko krowie	o niskiej zaw. tłuszczu min. 1,5%, maks. 1,8%
009	Mleko krowie	mleko chude (odtłuszczone)
010	Mleko krowie	UHT
011	Mleko krowie	mleko sterylizowane
012	Mleko owcze*	
013	Mleko kobyłe*	
014	Mleko kozie	

Produkty z mleka		
015	Mleko skondensowane	o zaw. tłuszczu min. 7,5%
016	Mleko skondensowane	o zaw. tłuszczu min. 10%
017	Mleko skondensowane	słodzone
018	Mleko chude skondensowane	słodzone
019	Mleko pełne w proszku	sproszkowane mleko pełne
020	Mleko chude w proszku	sproszkowane mleko chude
021	Śmietana	śmietanka do kawy, śmietana o zaw. tłuszczu min. 10%
022	Śmietana	śmietanka do kawy, śmietana o zaw. tłuszczu min. 30%
023	Śmietana, kwaśna	śmietana kwaśna
024	Maślanka	
025	Maślanka w proszku	sproszkowana maślanka
026	Serwatka	słodka
027	Serwatka w proszku	sproszkowana serwatka
028	Jogurt	o zaw. tłuszczu min. 3,5%

029	Jogurt	o niskiej zaw. tłuszczu min. 1,5%, maks. 1,8%
030	Jogurt	chudy o zaw. tłuszczu maks. maks. 0,3%
031	Jogurt z owocami	pełnotłusty
032	Jogurt z owocami	odtłuszczony
033	Jogurt z owocami	chudy
034	Kefir	
Ser/twaróg		
035	Ser Appenzeller	zaw. tłuszczu 20% w s.m.
036	Ser Appenzeller	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
037	Ser Bel Paese	
038	Ser Brie	Rahmbrie o zaw. tłuszczu 50% w s.m.
039	Ser maślany	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
040	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 30% w s.m.
041	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 40% w s.m.
042	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
043	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
044	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 60% w s.m.
045	Ser Chester	ser Chester o zaw. tłuszczu 50% w s.m.
046	Ser wiejski	serek wiejski

047	Ser Edamer	zaw. tłuszczu 30% w s.m.
048	Ser Edamer	zaw. tłuszczu 40% w s.m.
049	Ser Edamer	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
050	Ser pleśniowy	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
051	Ser Emmentaler	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
052	Ser feta	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
053	Ser biały	śmietana o zaw. tłuszczu 50% w s.m.
054	Ser biały	zaw. tłuszczu min. 60%, maks. 85% w s.m.
055	Ser Gorgonzola	
056	Ser Gouda	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
057	Ser Greyzer	ser Gruyere
058	Ser Limburger	zaw. tłuszczu 20% w s.m.
059	Ser Limburger	zaw. tłuszczu 40% w s.m.
060	Ser Mozzarella	
061	Ser Münster	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
062	Ser Münster	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
063	Ser Parmesan	zaw. tłuszczu 36,6% w s.m.
064	Ser Provolone	
065	Ser Ricotta	
066	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 20% w s.m.
067	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 30% w s.m.

068	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 40% w s.m.
069	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
070	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
071	Ser Roquefort*	
072	Ser z kwaśnego mleka	ser Harzer, Mainzer, formowa- ny ręcznie, w bloku zaw. tłuszczu 10% w s.m.
073	Ser warstwowy	zaw. tłuszczu 10% w s.m.
074	Ser warstwowy	zaw. tłuszczu 20% w s.m.
075	Ser warstwowy	zaw. tłuszczu 40% w s.m. Ser warstwowy śmietanowy
076	Ser topiony	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
077	Ser topiony*	zaw. tłuszczu 60% w s.m. Krem serowy
078	Twaróg spożywczy	chudy
079	Twaróg spożywczy	zaw. tłuszczu 20% w s.m.
080	Twaróg spożywczy	zaw. tłuszczu 40% w s.m. Twaróg spożywczy ze śmietaną
081	Ser Tilsiter	zaw. tłuszczu 30% w s.m.

082	Ser Tilsiter	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
Jaja		
083	Jajo kaczę*	zawartość całego jaja
084	Jajo kurze	zawartość całego jaja
085	Żółtko jaja kurzego	płynne żółtko jaja
086	Białko jaja kurzego	płynne białko, białko
087	Jajo kurze	zawartość całego jaja, sproszkowa- nego, całe jajo w proszku
088	Żółtko jaja kurzego	sproszkowane, żółtko jaja w proszku
089	Białko jaja kurzego	sproszkowane, białko jaja w proszku
Tłuszcz		
090	Masło	masło ze śmietany słodkiej i kwaśnej
091	Masło topione	
092	Smalec gęsi*	
094	tój barani	tłuszcz barani, nie rozpuszczony
095	Olej ze śledzi	
096	Tłuszcz kurzy	
097	Olej z orzechów laskowych*	
098	tój wołowy	
099	Smalec wieprzowy	

100	Olej bawełniany	olej z nasion bawełny, olej bawełniany, rafinowany
101	olej z orzechów ziemnych	olej arachidowy, rafinowany
102	Tłuszcz z orzechów illipe	
103	Masło kakaowe	
104	Tłuszcz kokosowy	rafinowany
105	Olej z pestek dyni	
106	Olej lniany	
107	Olej z ziaren kukurydzy	olej kukurydziany, rafinowany
108	Olej makowy	
109	Oliwa z oliwek	
110	Tłuszcz palmowy	rafinowany
111	Olej palmowy	
112	Olej rzepakowy	olej rzepakowy, rafinowany
113	Olej saflorowy	olej ostowy, rafinowany
114	Olej sezamowy	rafinowany
115	Masło shea	tłuszcz karité
116	Olej sojowy	rafinowany
117	Olej słonecznikowy	rafinowany
118	Olej z nasion winogron	
119	Olej z orzechów włoskich	
120	Olej z ziaren pszenicy	
121	Pasta z orzechów ziemnych	mus z orzechów ziemnych
122	Półtłuszcz mleczny	z masła wysokiej jakości

123	Margaryna	margaryna standardowa
124	Margaryna	margaryna roślinna
125	Margaryna	margaryna dietetyczna
126	Margaryna	margaryna półtłusta
Mięso		
127	Baranina	czyste mięso, filet
128	Baranina*	piers
129	Baranina*	część przednia, łopatka
130	Baranina	udziec
131	Baranina*	kotlet
132	Baranina*	comber
133	Serce baranie	
134	Mózg barani	
135	Wątroba barania	
136	Płuca baranie	
137	Śledziona barania*	
138	Nerki baranie	
139	Ozór barani	
140	Jagnięcina	czyste mięso
141	Jagnięcina	mięśniowa tkanka tłuszczowa
142	Jagnięcina	podskórna tkanka tłuszczowa
143	Jagnięcina	piers
144	Jagnięcina	szynka bez kości
145	Jagnięcina	kotlet z tłuszczem
146	Jagnięcina	kark
147	Jagnięcina	kulka

148	Jagnięcina	zrazówka górna, bez kości
149	Jagnięcina	szynka bez tłuszczu
150	Jagnięcina	łopatka bez kości
151	Jagnięcina	zrazówka dolna bez kości
152	Cielęcina	czyste mięso
153	Cielęcina	pieś
154	Cielęcina	część przednia, łopatka
155	Cielęcina	filet
156	Cielęcina	szyja, kark z kośćmi
157	Cielęcina	nóżka z kośćmi
158	Cielęcina	udziec, z kośćmi
159	Cielęcina	szynka cielęca, stek szynkowy z kośćmi
160	Grasica cielęca*	grasica
161	Flaki cielęce*	flaki cielęce
162	Serce cielęce*	
163	Mózg cielęcy	
164	Wątroba cielęca	
165	Płuca cielęce*	
166	Śledziona cielęca*	
167	Nerki cielęce	
168	Ozór cielęcy*	
169	Wołowina	czyste mięso
170	Wołowina	mięśniowa tkanka tłuszczowa
171	Wołowina	podskórna tkanka tłuszczowa

172	Wołowina	mostek, bez zeber
173	Wołowina	część przednia, łopatka
174	Wołowina	filet
175	Wołowina	rozbratel, międzyżebrowka
176	Wołowina	szynka, ogonówka
177	Wołowina	rozbratel
178	Wołowina	zrazówka górna
179	Wołowina	rostbef, comber
180	Wołowina	zrazówka dolna
181	Krew wołowa	
182	Serce wołowe	
183	Wątroba wołowa	
184	Płuca wołowe	
185	Śledziona wołowa*	
186	Nerki wołowe	
187	Ozór wołowy	
188	Wieprzowina	czyste mięso
189	Wieprzowina	mięśniowa tkanka tłuszczowa
190	Wieprzowina	podskórna tkanka tłuszczowa
191	Wieprzowina	boczek
192	Wieprzowina	łopatka ze słoniną
193	Wieprzowina	połędwica
194	Wieprzowina	golonka tylna, noga tylna
195	Wieprzowina	karkówka
196	Wieprzowina	kotlet z kością
197	Wieprzowina	zrazówka górna, schab

198	Ślonina*	ślonina zadnia, świeża
199	Krew wieprzowa	
200	Serce wieprzowe	
201	Mózg wieprzowy	
202	Wątroba	
203	Płuca wieprzowe	
204	Przepona wieprzowa*	
205	Nerki wieprzowe	
206	Ozór wieprzowy	
207	Mięso z królika	przeciętnie z kośćmi
208	Konina*	przeciętnie
209	Koźlina	przeciętnie
210	Koźlina	comber, czyste mięso
Produkty mięsne (oprócz kielbasy)		
211	Suszona wołowina*	szynka wołowa
212	Wołowina peklowana*	amerykańska
213	Wołowina peklowana*	niemiecka
214	Ekstrakt mięsny*	
215	Mielonka*	
216	Żelatyna	żelatyna spożywcza
217	Mięso mielone wołowe*	
218	Mięso wołowe*	w puszkach
219	Mięso mielone wołowe*	tatar
220	Wieprzowina*	w puszkach wieprzowina w sosie własnym

221	Wieprzowina	w puszkach, smalec
222	Wieprzowina*	schab peklowany
223	Mięso wieprzowe mielone*	
224	Szynka wieprzowa	gotowana, szynka gotowana
225	Szynka-wieprzowa*	w puszkach
226	Boczek wieprzowy*	wędzony
227	Ślonina wieprzowa*	przerośnięta, boczek
Kielbasa		
228	Kabanosy	
229	Kielbasa pieczona*	polska
230	Mortadela*	
231	Kielbasa piwna*	
232	Serdelek*	
233	Serwolotka*	
234	Kielbaski w puszcze*	kielbasa parzona
235	Pieczeń rzymska*	wątrobianka
236	Metka*	
237	Kielbaski Frankfurterki	
238	Kielbasa bawarska*	kielbasa z mózgiem
239	Kielbasa z Getyngi*	kielbasa pęcherzowa
240	Kielbasa myśliwska*	
241	Kielbasa cielęca*	
242	Pieczeń cielęca*	

243	Wątrobianka ciełęca *	
244	Serdelek *	
245	Kiełbasa sucha *	
246	Wątrobianka *	
247	Kiełbasa wątrobowa *	grubo mielona
248	Kiełbasa wątrobowa *	domowej roboty
249	Salceson *	
250	Kiełbasa lionńska *	
251	Metka *	metka braunszwi- cka
252	Metka *	grubo mielona
253	Mortadela *	
254	Monachijska kiełbasa biała *	
255	Niemiecka kiełbasa zbliżona do salami *	
256	Presskopf *	salceson
257	Kiełbasa praso- wana, czerwona *	Schwartenma- gen, czerwona
258	Kiełbasa praso- wana, biała *	Schwarten- magen, biała
259	Regensburger *	
260	Kiełbasa czerwona *	kaszanka
261	Kiełbasa czerwona *	po turyndzku
262	Salami *	niemiecka
263	Kiełbasa szynkowa *	drobno mielona
264	Kiełbasa wieprzowa *	
265	Kiełbaski wiedeńskie *	

266	Kiełbasa ozorowa *	
Dziczyzna		
267	Zając	przeciętnie
268	Mięso z jelenia	przeciętnie
269	Sarnina *	udziec
270	Sarnina *	szynka
271	Mięso z dzika	przeciętnie
Drób		
272	Kaczka	przeciętnie
273	Bazant *	przeciętnie, ze skórą, bez kości
274	Gęś	przeciętnie
275	Kura	kura pieczona, półtusza
276	Kura *	kura rosółowa, półtusza
277	Kura	piersz ze skórą
762	Kurczak	Piersz z kurczaka bez skóry, filet z piersi kurczaka
278	Kura	udko ze skórą, bez kości
279	Kura	serce
280	Kura	wątroba
281	Gołąb	przeciętnie, ze skórą i kośćmi
282	Indyk	wyrośnięty, przeciętnie, ze skórą
283	Indyk *	młody, półtusza, ze skórą
284	Indyk	piersz bez skóry

285	Indyk	udziec, bez skóry i kości
286	Przepiórka*	póltusza bez skóry i kości
Ryby (morskie)		
287	Żabnica	diabeł morski
288	Molwa niebieska*	
289	Makrela maślana*	
290	Dorada królewska	złota dorada
291	Rekin koleń	koleń
292	Flądra	
293	Grenadier*	
294	Halibut	biały halibut
295	Czarny halibut*	halibut grenlandzki
296	Śledź	atlantycki
297	Śledź	bałtycki
298	Mlecz ze śledzia*	gonady, męskie
299	Ikra ze śledzia*	gonady, żeńskie
300	Piotrosz*	piotrosz
301	Wątlusz	dorsz
302	Zębacz	koza
303	Zimnica*	
304	Rdzawiec	łosoś morski
305	Molwa*	
306	Limanda*	
307	Brosma	brosma
308	Makrela	
309	Cefal	
310	Barwena*	
311	Płaszczka*	
312	Karmazyn	karmazyn złoty

313	Szkarłacica	szkarłacica
314	Sardela*	
315	Sardyna*	
316	Łupacz	
317	Gładzica	
318	Miecznik	
319	Morszczuk*	Europa
320	Łosoś morski z Alaski*	
321	Sola	
322	Szprot*	
323	Turbot	
324	Stynka	
325	Ostrobok*	makrela duża
326	Stör*	
327	Tuńczyk*	
Ryby (słodkowodne)		
328	Węgorz	
329	Okoń	okoń rzeczny
330	Leszcz*	leszcz
331	Pstrąg	pstrąg potokowy, pstrąg tęczowy
332	Szczupak	
333	Karp	
334	Łosoś	
335	Piżan*	sieja
336	Lin*	
337	Sum	sum
338	Sandacz*	
Skorupiaki/mięczaki		
339	Ostryga	
340	Krewetka	granatowa, północnomorska

341	Homar	
342	Raki	raki rzeczne
343	Plankton*	antarktyczny
344	Langusta	
345	Omulek jadalny	małż błękitny lub palowy
346	Przegrzebki	skalopki
347	Ucho morskie*	słuchotka
348	Żółw*	
349	Szołdra	szołdra
350	Ośmiornica	
351	Winniczek*	
Produkty z ryb		
352	Węgorz*	wędzony
353	Śledź pieczony	
354	Pikling	
355	Flądra*	wędzona
356	Czarny halibut*	wędzony
357	Śledź*	w galarecie
358	Śledź*	marynowany, śledź Bismarck
359	Zębacz*	wędzony
360	Kawior	prawdziwy, kawior z jesiotra
361	Kawior sztuczny*	kawior niemiecki
362	Klipfisz*	
363	Mięso raka*	w puszkach
364	Łosoś*	łosoś, w puszkach
365	Łosoś*	łosoś, w oleju
366	Makrela*	wędzona
367	Matias*	
368	Karmazyn*	wędzona
369	Śledź solony*	

370	Sardyny	w oleju
371	Łupacz*	wędzony
372	Koleń pospolity*	
373	Węgorz morski*	wędzone kawałki rekina kolenia
374	Łosoś morski*	wędzony
375	Łosoś morski*	w oleju, w zastępstwie łososia
376	Szprot*	wędzony
377	Stockfisch*	
378	Tuńczyk	w oleju
379	Paluszki rybne	
Zboża		
Zboża i mąka		
380	Szarłat wyniosły	amarantus, nasiona
381	Gryka	łuskane ziarna
382	Kasza gryczana	
383	Mąka gryczana	mąka pełnoziarnista
384	Orkisz	odplewiony, całe ziarna
385	Mąka orkiszowa	typ 630
386	Mąka orkiszowa	mąka pełnoziarnista
387	Jęczmień	odplewiony, całe ziarna
388	Krupy jęczmienne	
389	Kasza jęczmienna	
390	Suszone ziarno orkisz	orkisz, plewy

391	Mąka z suszonych ziaren orkiszu	
392	Owies	odplewiony, całe ziarna
393	Płatki owsiane	
394	Kasza owsiana	
395	Mąka owsiana	
396	Proso	łuskane ziarna
397	Kukurydza	całe ziarna
398	Płatki kukurydziane	cornflakes, niesłodzone
399	Mąka kukurydziana	
400	Quinoa	kosmosa ryżowa
401	Ryż	niefuskany
402	Ryż	łuskany
403	Ryż	łuskany, gotowany, osuszony
404	Mąka ryżowa	
405	Żyto	całe ziarna
406	Mąka żytnia	typ 815
407	Mąka żytnia	typ 997
408	Mąka żytnia	typ 1150
409	Mąka żytnia	typ 1370
410	Śruta żytnia	typ 1800
411	Sorgo	sorgo, ziarno
412	Pszenżyto	
413	Pszenica	całe ziarna
414	Gryzik pszenny	
415	Mąka pszenna	typ 405
416	Mąka pszenna	typ 550
417	Mąka pszenna	typ 630
418	Mąka pszenna	typ 812
419	Mąka pszenna	typ 1050

420	Mąka pszenna	typ 1700
421	Kiełki pszenicy	
422	Otręby pszenne	otręby s pożywcze
423	Mąka do panierowania	
chleb i bułki		
424	Bułki	bułki
425	Chleb Graham	chleb z otręb pszennych
426	Pieczywo chrupkie	
427	Pumpernikiel	
428	Chleb żytni	
429	Chleb mieszany żytni	
430	Chleb mieszany żytni	z otrębami pszennymi
431	Chleb żytni pełnoziarnisty	
432	Chleb (mąka) pszenna	chleb jasny
433	Chleb pszenny mieszany	
434	Chleb tostowy pszenny	
435	Chleb pełnoziarnisty pszenny	
Wypieki/ciasta		
093	Makaron	beżajeczny
436	Ciasta jajeczne	kluski, makarony, spaghetti itp.
437	Ciasta jajeczne	kluski, gotowane, osuszone

438	Keks	keks maślany, keks twardy
439	Paluszki słone	precle słone, jako wypieki długotrwałe
440	Strucla	bożonarodze- niowa, rumowa, pomarańczowa, kawowa itp.
441	Podkłady tortowe	
442	Suchar	bez jaj
443	Ciasto maślane	ciasto drożdżowe
444	Sernik	z ciasta kruchego
445	Ciasto kruche	surowe
446	Ciastka z serem	
Skrobia		
447	Skrobia ziemni- aczana	
448	Skrobia kukuryd- ziana	
449	Skrobia ryżowa	
450	Skrobia tapioki	
451	Skrobia pszenna	
452	Budyń w proszku	
Warzywa		
Rośliny bulwiaste i korzenne		
453	Bataty	słodkie ziemniaki
454	Maniok jadalny	bulwa, maniok, tapioka
455	Koper włoski	bulwa
456	ziemniak	
457	ziemniak	gotowany w skórce

458	ziemniak	pieczony w skórce
459	Płatki ziemniaczane	puree ziemni- aczane, produkt suchy
460	knedle ziemniaczane	kluski ziemniacz- ane, gotowane, produkt suchy
461	knedle ziemniaczane	kluski ziemni- aczane, surowe, produkt suchy
462	Krokiety ziemniaczane	produkt suchy
463	Placki ziemni- aczane	tarte, produkt suchy
464	Talarki ziemniaczane	chipsy ziemni- aczane, smażone na oleju, solone
465	Paleczki ziemniaczane	paluszki ziemni- aczane, smażone na oleju, solone
466	Zupa ziemniaczana	produkt suchy
467	Frytki	gotowe do spożycia, bez soli
468	Kalarepa	
469	Brukiew	brukiew
470	Chrzan	
471	Marchew	marchew
472	Marchew	gotowana, odcedzona
473	Marchew	suszona
474	Marchew	w puszkach
475	Sok marchwiowy	sok marchwiowy
476	Pasternak	
477	Pietruszka	pietruszka
478	Rzodkiewka	
479	Rzodkiew	
480	Burak czerwony	burak czerwony

481	Sok z buraka czerwonego	
482	Wężymord	
483	Wężymord	gotowany, odcedzony
484	Seler	bulwa
485	Taro	kolokazja
486	Słonecznik bulwiasty	topinambur
487	Burak biały	burak biały
488	Yam	bulwa
Kapusta, kielki, pozostałe warzywa		
489	Karczoch	
490	Kielki bambusa	
491	Seler naciowy	
492	Kalafior	
493	Kalafior	gotowany, odcedzony
494	Brokuł	
495	Brokuł	gotowany, odcedzony
496	Rzeżucha	
497	Cykoria	
498	Kapusta pekińska	
499	Endywia	eskariola
500	Kielki groszku	
501	Raszponka	raszponka
502	Koper włoski	liść, boloński
503	Rzeżucha ogrodowa	
504	Kapusta zielona	jarmuż
505	Czosnek	
506	Salata głowiasta	
507	Kielki soczewicy	

508	Listki lwiej paszczy	
509	Botwina	
510	Kielki fasoli Mung	nasiona fasoli Mung
511	Pietruszka	natka
512	Por	czosnek wielki
513	Portulaka	
514	Rabarbar	
515	Brukselka	
516	Brukselka	gotowana, odcedzona
517	Kapusta czerwona	kapusta niebieska
518	Kapusta kiszona	odcedzona
519	Szczypiorek	
520	Kielki soi	
521	Szparagi	
522	Szparagi	gotowane, odcedzone
523	Szparagi	w puszkach
524	Szpinak	
525	Szpinak	gotowany, odcedzony
526	Szpinak	w puszkach
527	Sok ze szpinaku	
528	Kapusta biała	kapusta biała
529	Kapusta włoska	kapusta włoska
530	Cebula	
531	Cebula	suszona
Warzywa owocowe		
532	Bakłażan	oberżyna
533	Fasola	cięta, zielona
534	Fasola	cięta, zielona, w puszkach

535	Fasola	fasola tyczna lub cięta, zielona, wysuszona
536	Ogórek	
537	Ogórek	solone, kiszone
538	Dynia	
539	Owoce paprykowe	papryka
540	Kabaczek	
541	Pomidor	
542	Pomidory	w puszkach
543	Mięsz pomidorowy	
544	Sok pomidorowy	towar handlowy
545	Cukinia	kabaczek letni
546	Kukurydza cukrowa	kukurydza jadalna
Dzikie zioła/dzikie warzywa		
547	Gorycznik pospolity	liść
548	Czosnek niedźwiedzi	liść
549	Babka zwyczajna	liść
550	Żółtlica drobnokwiatowa	z włoskami, stożki wzrostu
551	Pokrzywa zwyczajna	liść
552	Łoboda ogrodowa	liść
553	Podagrycznik pospolity	liść
554	Łopian większy	liść
555	Bluszczyk kurdybanek	liść
556	Komosa strzałkowata	liść

557	Kminek zwyczajny	liść
558	Kminek zwyczajny	korzeń
559	Dzika malwa	liść
560	Rukola	
561	Szczaw	liść
562	Babka lancetowata	liść
563	Jasnota biała	liść
564	Gwiazdnica	liść
565	Kozibród tkowy	liść
566	Rdest wężownik	liść
Rośliny strączkowe/nasiona oleiste		
567	Fasolnik chiński	nasiona, suche
568	Fasola	fasola ogrodowa, nasiona, białe, suche
569	Fasola	nasiona, biała, gotowana
570	Groszek	strączek i nasiona, zielony
571	Groszek	nasiona, zielone, gotowane, odcedzone
572	Groszek	nasiona, zielone, w puszkach
573	Groszek	nasiona, suche
574	Łuszt głąbigroszek	nasiona, suche
575	Ciecierzyc	nasiona, zielone
576	Ciecierzyc	nasiona, suche
577	Len	ziarna lnu
578	Fasola limeńska	fasola półksiężycowata, nasiona, suche
579	Soczewica	nasiona, suche

580	Soczewica	nasiona, gotowana
581	Mak	mak lekarski, nasiona, suche
582	Fasola Mung	nasiona, suche
583	Sezam	nasiona, suche
584	Fasola sojowa	nasiona, suche
585	Mąka sojowa	pełnotłusta
586	Soja-Milch	
587	Słonecznik	nasiona, suche
588	Mąka z nasion słonecznika	
589	Nikla indyjska	nasiona, suche
590	Tofu	
591	Fasola mungo	nasiona, suche
Grzyby		
592	Bocznik	bocznik
593	Kozak	
594	Maślak	
595	Pieczarka	pieczarka hodowlana
596	Pieczarki	w puszkach
597	Opieńka miodowa	
598	Smardz	smardz jadalny
599	Pieprznik jadalny	kurka
600	Kurki	w puszkach
601	Pieprznik jadalny	suszony
602	Rydz	
603	Koźlarz czerwony	
604	Prawdziwek	
605	Prawdziwek	suszony
606	Trufle	

Owoce		
Owoce pestkowe		
607	Jabłko	
608	Jabłko	suszone
609	Mus jabłkowy	
610	Gruszka	
611	Gruszki	w puszkach
612	Pigwa	
owoc pestkowy		
613	Morela	
614	Morela	suszona
615	Morela	w puszkach
616	Wiśnia	kwaśna
617	Wiśnia	słodka
618	Wiśnie	słodkie, w puszkach
619	Mirabelki	
620	Brzoskwinia	
621	Brzoskwinia	suszona
622	Brzoskwinie	w puszkach
623	Śliwki	
624	Śliwki	suszone
625	Śliwki	w puszkach
626	Renkloda	
Jagody		
627	Malinojeżyna	
628	Jeżyna	
629	Truskawka	
630	Truskawki	w puszkach
631	Borówka czarna	czarna jagoda
632	Borówki czarne	w puszkach
633	Borówki czarne	w puszkach, bez cukru

634	Malina	
635	Maliny	w puszkach
636	Porzeczki	czerwone
637	Porzeczki	czarne
638	Porzeczki	białe
639	Żurawina	żurawina
640	Borówka	borówka
641	Borówki	w puszkach
642	Borówki	w puszkach, bez cukru
643	Agrest	
644	Winogrono	winogrono
645	Winogrono	winogrono, suszone, rodzynki
646	Jarzębina	jarzębina, słodka
647	Owoc dzikiej róży	
648	Czarny bez	czarne
649	Dzika wiśnia	dereń
650	Rokitnik pospolity	
651	Tarnina owoc	tarnina owoc
Owoce egzotyczne		
652	Acerola	wiśnia zachodnioindyjska
653	Akea	orzech Aki
654	Ananas	
655	Ananas	w puszkach
656	Pomarańcza	pomarańcza
657	Awokado	
658	Banan	
659	Pomidor drzewiasty	tamarillo
660	Owoc chlebowca	
661	Carissa	śliwka afrykańska

662	Nerkowiec	nerkodrzew
663	Kolczoch	chuchu
664	Flaszowiec peruwiański	
665	Daktyle	suszone
666	Zybuczowiec	
667	Figa	
668	Figa	suszona
669	Granat	
670	Grejpfrut	
671	Guawa	gujawa
672	Jaboticaba	
673	Dżakfrut	
674	Nieśplik japoński	nieśplik japoński
675	Głożyna	głożyna pospolita
676	Hurma japońska	hurma
677	Rodzynek brazylijski	rodzynek brazylijski
678	Karambola	gwiaździsty owoc
679	Kiwi	kiwi
680	Kumquat	miniaturowa pomarańcza
681	Limonka, limetka	
682	Liczi	śliwka chińska
683	Longan	smocze oko
684	Mammey	owoc mammey
685	Mandarynka	
686	Mango	
687	Mangostan	
688	Psianka lulo	lulo
689	Okra	ketmia pismowa
690	Oliwka	zielona, marynowana
691	Opuncja	kaktus opuncji

692	Papaja	drzewo melonowe
693	Owoc męczennicy	maracuja
694	Jagodzian	
695	Różanka wirginijska	róża wirginijska
696	Sapodilla	pigwica właściwa
697	Sapota	
698	Tamarynda	tamaryndowiec
699	Ponikło słodkie	słodkie
700	Arbuz	
701	cytryna	
702	Melon cukrowy	melon miodowy
Orzechy		
703	Nanercz	orzech nanerczowy, nerkowiec zachodni
704	Kasztan amerykański	kasztan zębaty
705	Orzech ziemny	
706	Orzech ziemny	prażony
707	Orzech włoski	
708	Orzech kokosowy	
709	Orzech kola	
710	Orzech makadamia	orzech makadamia
711	Migdały	słodkie
712	Orzeszek para	
713	Orzech pekan	
714	Pistacje	zielone migdały
715	Orzech włoski	

Soki i syropy		
716	Sok ananasowy	w puszkach
717	Sok jabłkowy	towar handlowy
718	Sok pomarańczowy	świeżo wyciskany
719	Sok pomarańczowy	niestodzony, towar handlowy
720	Sok pomarańczowy	gęsty sok pomarańczowy, koncentrat
721	Sok grejpfrutowy	świeżo wyciskany
722	Sok grejpfrutowy	towar handlowy
723	Sok malinowy	świeżo wyciskany
724	Syrop malinowy	
725	Sok z owoców czarnego bzu	świeżo wyciśnięty
726	Nektar porzeczkowy	z czerwonych porzeczek, towar handlowy
727	Nektar porzeczkowy	z czarnych porzeczek, towar handlowy
728	Mleko kokosowe	
729	Sok mandarynkowy	świeżo wyciskany
730	Sok z marakui	świeżo wyciskany
731	Sok z rokitnika pospolitego	
732	Sok z kwaśnych wiśni	świeżo wyciśnięty
733	Sok winogronowy	towar handlowy
734	Sok cytrynowy	świeżo wyciskany

Konfitury/dżemy		
735	Dżem jabłkowy	
736	Konfitura pomarańczowa	konfitura pomarańczowa
737	Konfitura pomarańczowa	
738	Konfitura jeżynowa	
739	Konfitura truskawkowa	
740	Marmolada z owoców dzikiej róży	
741	Konfitura z czarnych jagód	
742	Dżem malinowa	
743	Konfitura malinowa	
744	Dżem porzeczkowy	czerwone
745	Konfitura porzeczkowa	z czerwonych porzeczek
746	Konfitura wiśniowa	
747	Konfitura śliwkowa	konfitura śliwkowa
748	Mus śliwkowy	
749	Dżem pigwowy	
750	Konfitura pigwowa	
Miód/cukier/słodycze		
751	Miód	miód wielokwiatowy
752	Krem z cukrem inwertowanym	miód sztuczny
753	Cukier	cukier surowy, cukier buraczany

754	Cukier surowy	z trzciny cukrowej, cukier brązowy
755	Cukier surowy	z buraków cukrowych, cukier brązowy
756	Fondant	
757	Marcepan	
758	Krem orzechowy	
759	Lody	
760	Lody owocowe	
Napoje alkoholowe		
761	Piwo bezalkoholowe	piwo beczkowe, niemieckie
763	Piwo Pilsener	zwykłe, niemieckie
764	Piwo pełne	ciemne
765	Piwo pełne	jasna
766	Piwo białe	
767	Wino jabłkowe	
768	Wino czerwone	niskogatunkowe
769	Wino czerwone	wysokogatunkowe
770	Szampań	biały, niemieckie wino musujące
771	Wino białe	średniogatunkowe
772	Winiak	
773	Whisky	
774	Likier jajeczny	
775	Kölsch	
776	Wódka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 % obj.

Napoje bezalkoholowe		
779	Cola	
780	Napoje słodowe	
Kakao/czekolada		
781	Proszek kakaowy	słaby, bez oleju
782	Czekolada	bezmleczna, masa kakaowa 40%
783	Czekolada	mleczna
Kawa/herbata		
784	Kawa	zielona, surowa
785	Kawa	palona
786	Ekstrakt kawowy w proszku	kawa rozpuszczalna
787	Kawa inka	
788	Herbata	herbata czarna
Drożdże		
789	Drożdże piekarnicze	prasowane
790	Drożdże piwne	suszone
Przyprawy		
791	Kostka rosółowa	
792	Oceł	
793	Maggi	
794	Musztarda	
795	Sos chrzanowy	
796	Sos holenderski	
797	Musztarda	słodka

Majonez		
798	Majonez*	łłusty
799	Majonez do sałatek	maks. 50%
Kody własne		
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	104
Bestimmungsgemäße Verwendung	104
Lieferumfang	104
Entsorgung der Verpackung	105
Bedienelemente	105
Sicherheit	106
Grundlegende Sicherheitshinweise	106
Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien	107
Inbetriebnahme	109
Aufstellen	109
Bedienen	109
Wiegegut messen	109
Wiegegut zuwiegen (Tare)	110
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen	110
Waage ausschalten	111
Messung speichern	111
Addierte Messwerte anzeigen	112
Gespeicherte Messwerte löschen	112
Eigene Codes speichern	112
Auswechseln der Batterien	114
Reinigen und Pflegen	114
Entsorgung	115
Gerät entsorgen	115
Batterien entsorgen	115
Anhang	116
Technische Daten	116
Service	116
Importeur	116
Lebensmittelcodes	117

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



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

WARNUNG!

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



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

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Sicherheit

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

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

WARNUNG

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

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien** WARNUNG**

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

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

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

Inbetriebnahme

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

Aufstellen

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

HINWEIS

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

Bedienen

Wiegegut messen

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

ACHTUNG

Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

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

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

Wiegegut zuwiegen (Tare)

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

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

Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

- 1) Geben Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte **1**.
- 2) Suchen Sie den passenden Code für das zu wiegende Lebensmittel aus der Lebensmittelliste am Ende dieser Anleitung heraus.
- 3) Tippen Sie den 3-stelligen Code über die Nummerntasten **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	Oliveöl	
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	Hammelmilzunge	
140	Lammfleisch	reines Muskel- fleisch
141	Lammfleisch	intermuskuläres Fettgewebe

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

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

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

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

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

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

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

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

Fisch (Süßwasser)

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

Schalentiere / Weichtiere

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

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

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

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

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

Gemüse					
Knollen- und Wurzelgewächse					
453	Batate	Süßkartoffel	472	Möhre	gekocht, abgetropft
454	Cassave	Knolle, Maniok, Tapioka	473	Möhre	getrocknet
455	Fenchel	Knolle	474	Möhre	in Dosen
456	Kartoffel		475	Möhrensaft	Karottensaft
457	Kartoffel	gekocht, mit Schale	476	Pastinake	
458	Kartoffel	gebacken, mit Schale	477	Petersilie	Wurzelpetersilie
459	Kartoffelflocken	Kartoffelpüree, Trockenprodukt	478	Radieschen	
460	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, gekocht, Trockenprodukt	479	Rettich	
461	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, roh, Trockenprodukt	480	Rote Rübe	Rote Beete
462	Kartoffelkroketten	Trockenprodukt	481	Rote-Rüben-Saft	
463	Kartoffelpuffer	Reibekuchen, Trockenprodukt	482	Schwarzwurzel	
464	Kartoffelscheiben	Kartoffelchips, ölgeröstet, gesalzen	483	Schwarzwurzel	gekocht, abgetropft
465	Kartoffelstäbchen	Kartoffelsticks, ölgeröstet, gesalzen	484	Sellerie	Knolle
466	Kartoffelsuppe	Trockenprodukt	485	Taro	Wasserbrotwurzel
467	Pommes frites	verzehrfertig, ungesalzen	486	Topinambur	Erdartischocke
468	Kohlrabi		487	Weißer Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
469	Kohlrübe	Steckrübe, Wrucke, Dotsche	488	Yamswurzel	Knolle
470	Meerrettich				
471	Möhre	Karotte, Mohrrübe	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	Sonnenblumen- kernmehl	
589	Straucherbse	Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken
590	Tofu	
591	Urbohne	Mungbohne, Samen, trocken
Pilze		
592	Austernpilz	Austernseitling
593	Birkenpilz	
594	Butterpilz	
595	Champignon	Zuchtchampignon
596	Champignons	in Dosen
597	Hallimasch	
598	Morchel	Speisemorchel
599	Pfifferling	Rehling
600	Pfifferlinge	in Dosen
601	Pfifferling	getrocknet
602	Reizker	
603	Rotkappe	

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

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

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

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

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

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

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

Alkoholische Getränke

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

Alkoholfreie Getränke

779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	

Kakao/Schokolade

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

Kaffee/Tee

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

Hefe

789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet

Würzzusätze

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

Mayonnaise

798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50 % Fett

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

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

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

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

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii

Stand der Informationen:

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

IAN 498411_2204