



NUTRITION SCALES SNAW 1000 D2

(GB) (IE) (NI)

NUTRITION SCALES

Operating instructions

(FR) (BE)

BALANCE NUTRITIONNELLE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

Bedienungsanleitung

(DK)

DIÆTVÆGT

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

VOEDINGSWAARDE ANALYSEWEEGSCHAAL

Gebruiksaanwijzing

IAN 498411_2204

(GB) (IE) (NI)
(DK) (BE)



GB IE NI

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

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

GB/IE/NL	Operating instructions	Page	1
DK	Betjeningsvejledning	Side	37
FR/BE	Mode d'emploi	Page	73
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	113
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	151

A

Diagram A shows the front view of the SilverCrest CR2032 digital kitchen scale. The scale features a large weighing pan (1) and a digital LCD display (2) showing '0.00'. Below the display is a power switch (3) and a unit selector (4). The control panel includes function keys (5, 6, 7, 8, 9, 10) and a numeric keypad (11). A callout shows the CR2032 battery (2) being inserted into the back of the scale.

The diagram shows a digital display with the following fields and callout numbers:

- 11**: Points to the top row of the large central display, showing "T" and "0.0.000".
- 12**: Points to the middle row of the large central display, showing "kg" and "0.0.000".
- 13**: Points to the right side of the display, specifically the "FAT OZ 9" field.
- 14**: Points to the bottom row of the large central display, showing "CODE 000 Σ M 00".
- 15**: Points to the "CODE 000" field.
- 16**: Points to the "T" field.

The display also includes a bottom section with the following fields:

- KJ 00000**
- KCAL 00000**
- CHOL 00000 OZ mg**

Index

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

Information about this short manual

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



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

WARNING!

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

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

Intended use

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

Do not use this appliance commercially!

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

Items supplied

WARNING

Risk of suffocation!

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

The appliance is delivered with the following components as standard:

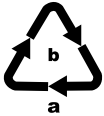
- Nutrition scales
- 2 x batteries, 3 V, CR2032
- Short manual

Disposal of the packaging

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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

Operating elements

Figure A:

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

Figure B:

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

Safety

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

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

WARNING

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

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

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

Basic Safety Instructions

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

WARNING - RISK OF INJURY!

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

WARNING - PROPERTY DAMAGE

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

NOTICE

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

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

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

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

First use

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

Setting up

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

NOTE

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

Operation

Weighing items

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

CAUTION

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

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

Adding further items (tare)

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

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

Displaying nutritional and energy values

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

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

NOTE

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

Switching the scales off

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

or

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

Saving a measurement

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

Weight	99.999 kg / 99.15.9 lb'oz / 999.95 oz
PROT (Proteins)	9999.9 g / 352.73 oz
FAT	9999.9 g / 352.73 oz
CARB (carbohydrates)	9999.9 g / 352.73 oz
BE (bread units)	999.99
KJ (kilojoules)	99999
KCAL (kilocalories)	99999
CHOL (cholesterol)	9999.9 mg / 0.352 oz

Displaying added measured values

You can call up added measured values at any time.

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

Deleting measured values

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

Saving personal codes

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

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

Proceed as follows:

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

NOTE

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

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

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

- 10) The nutrition/energy value displays **19** now show all of the values, and the food is now stored under the selected code.
- 11) Repeat steps 2) - 9) if you wish to enter more codes.
- 12) Enter the food in the appropriate field in the food tables of these operating instructions.

NOTE

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

Replacing the batteries

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

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

Cleaning and Care

IMPORTANT

Ensure that no fluids can enter the scale!

This could irreparably damage the appliance.

Do not use abrasive or solvent cleaners.

These could damage the surfaces.

- For thorough cleaning, remove the weighing platform **1** by turning it anti-clockwise and lifting it off.
- Wipe off the scales and weighing platform **1** using a damp cloth and then wipe both dry with a lint-free cloth.
For stubborn soiling, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with fresh water only.
- After cleaning, screw the weighing platform **1** back onto the screw on the scales.

Disposal

Disposal of the appliance



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

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



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

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

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

Disposal of batteries



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

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

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

Only return batteries that are fully discharged.

Appendix

Technical data

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



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 498411_2204

Importer

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

For EU market



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

For GB market

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Food codes

NOTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Juices and Syrups

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

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

Jams/Jellies

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

Honey/sugar/sweets

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

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

Alcoholic beverages

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

Non-alcoholic beverages

779	Cola drinks	
780	Malt beverage	

Cocoa/Chocolate

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

Coffee/Tea

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

Yeast

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

Condiments

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

Mayonnaise

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

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

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

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

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

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

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

Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning	34
Anvendelsesområde	34
Leverede dele	34
Bortskaffelse af emballagen	35
Betjeningslementer	35
Sikkerhed	36
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	36
Sikkerhedsanvisninger for håndtering af batterier	37
Første brug	38
Opstilling	39
Betjening	39
Afvejning af fødevarer	39
Afvejning af yderligere fødevarer (tare)	39
Visning af nærings- og energiværdier	40
Sluk for vægten	40
Gemning af målinger	40
Visning af adderede måleværdier	41
Sletning af gemte måleværdier	41
Gemning af egne koder	41
Udskiftning af batterier	43
Rengøring og vedligeholdelse	43
Bortskaffelse	44
Bortskaffelse af produktet	44
Bortskaffelse af batterier	44
Tillæg	45
Tekniske data	45
Service	45
Importør	45
Levnedsmiddelkoder	46

Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning.



Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 498411_2204.

⚠ ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Anvendelsesområde

Denne vægt er kun beregnet til vejning af fødevarer samt til ernæringskontrol. Den er kun beregnet til privat brug. Apparatet må ikke anvendes erhvervmæssigt!

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

Leverede dele

⚠ ADVARSEL

Fare for kvælning!

- Emballeringsmaterialer må ikke bruges til leg.
Der er fare for kvælning.

Vægten leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Diætvægt
- 2 x batterier, 3 V, CR2032
- Kvikvejledning

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter vægten mod transportskader. Emballagen er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til materialerecirkulation sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagen, som ikke skal bruges mere, i henhold til de gældende lokale forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Betjeningslementer

Figur A:

- ❶ Vejeplade
- ❷ Batterirum
- ❸ Display
- ❹ Nummerknapper
- ❺ Knappen **MC**
- ❻ Knappen **MR**
- ❼ Knappen **TARE**
- ❽ Knappen **UNIT**
- ❾ Knappen **ON/OFF**
- ❿ Knappen **M+**

Figur B:

- ❶ Numerisk display
- ❷ Enhedsdisplay
- ❸ Displays for nærings-/energiværdi
- ❹ Display for måleværdihukommelse
- ❺ Display for levnedsmiddelkode
- ❻ Display for TARE-funktion

Sikkerhed

I dette kapitel får du vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af vægten.

Denne vægt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan dog føre til personskader og materielle skader.

ADVARSEL

Foretag aldrig medicinering (f.eks. indtagning af insulin) alene på grundlag af næringsværdierne fra næringsværdi-analyse-vægten!

Få værdierne bekræftet ved for eksempel at læse litteratur om emnet. Derved kan det undgås, at fødevarernes næringsværdier afviger fra standardværdierne, der er gemt i produktet.

- Ellers kan det resultere i forkerte doseringer af medikamenter! Kontakt din læge, hvis du er i tvivl!

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af vægten:

ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- Kontrollér vægten for udvendige, synlige skader før brug. Tænd ikke for vægten, hvis den er beskadiget eller har været faldet ned.
- Dette produkt må bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, psykiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det. Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Lad kun vægten reparere af autoriserede specialforretninger eller kundeservice. Uforsvarlige reparationer kan medføre betydelige farer for brugeren. Endvidere ophæves alle garantikrav.

OBS - MATERIELLE SKADER

- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes disse dele.

- Beskyt vægten mod fugt og indtrængende væsker.
- Stil ikke genstande på vægten, når den ikke er i brug.
- Beskyt vægten mod stød, fugt, støv, kemikalier, stærke temperatursvingninger og varmekilder med kort afstand (ovn, radiator).
- Undgå at trykke hårdt på tasterne, og brug ikke spidse genstande.
- Udsæt ikke vægten for høje temperaturer eller kraftige magnetfelter (f.eks. mobiltelefoner).

BEMÆRK

- Reparation af vægten i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeservice, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.

Sikkerhedsanvisninger for håndtering af batterier

⚠ ADVARSEL

Forkert håndtering af batterier kan føre til brand, eksplosioner, udløb af farlige stoffer eller andre farlige situationer!

- Lad aldrig børn få fat i batterier.
- Sørg for, at ingen sluger batterier.
- Søg omgående lægehjælp, hvis du eller en anden person har slugt et batteri.
- Brug udelukkende den angivne batteritype.
- Genoplad aldrig ikke-genopladelige batterier.
- Fjern genopladelige batterier fra produktet, inden du oplader dem.
- Kast aldrig batterier i ild eller vand.
- Udsæt ikke batterier for høje temperaturer eller direkte sollys.

- Du må aldrig åbne eller deformere batterier.
- Kortslut ikke tilslutningsklemmerne.
- Tag de tomme batterier ud af produktet, og bortskaf dem på en sikker måde.
- Brug ikke forskellige batterityper eller nye og gamle batterier sammen.
- Sæt altid batterier ind i produktet med polerne vendende rigtigt.
- Tag batterierne ud, hvis du ikke skal bruge produktet i længere tid.
- Kontrollér batterierne regelmæssigt. Lækkende batterier kan forårsage personskader og kan beskadige produktet.
- Brug beskyttelseshandsker, hvis batterierne lækker! Rengør batteriernes og produktets kontakter samt batterirummet med en tør klud. Undgå, at hud og slimhinder (især dine øjne) kommer i kontakt med kemikalierne. I tilfælde af kontakt skal du skylle kemikalierne af med rigeligt vand og omgående søge læge.

Første brug

- Fjern alle emballagematerialer fra produktet. Fjern beskyttelsesfolien fra displayet ❸. Tag transportsikringen, som forhindrer, at vejepladen ❶ kan trykkes ned, ud under vejepladen ❶.
- Åbn batterirummet ❷ på undersiden af vægten, og fjern de små plaststrimler, som sidder mellem batterierne og kontakterne. Luk batterirummet ❷ igen, og sørg for, at låget til batterirummet klikker hørbart på plads.
- Vægten kan vise vægten i g (gram) og kg (kilogram) eller oz (ounce) og lb (pund). Tryk på knappen **UNIT** ❹ for at skifte vægtenhed. I denne vejledning vises enheden g (gram) altid som eksempel.

Opstilling

Stil vægten på et plant og fast underlag. Et fast underlag er en forudsætning for korrekte målinger, eftersom vejesensorerne er indbygget i de 4 silikonefødder.

BEMÆRK

- Dette produkt er udstyret med skridsikre silikonefødder. Da møbeloverflader består af meget forskellige materialer og behandles med mange forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder bestanddele, som vil angribe og opbløde silikonefødderne. Læg eventuelt et skridsikkert underlag under produktets silikonefødder.

Betjening

Afvejning af fødevarer

- 1) Tryk på knappen **ON/OFF** ⑨ for at tænde for vægten. Startdisplayet vises kortvarigt, og derefter vises automatisk "0 g".

OBS

Overbelastning eller forkert belastning fører til permanente skader på produktet.

- Stil aldrig mere end 5 kg (11 lb) på vejepladen ①. I tvivlstilfælde skal du først veje tunge fødevarer på en vægt, der tåler højere belastning.
- Stil ikke genstande eller fødevarer på displayet ③ eller på knapperne.

- 2) Hvis du vil veje uden skål/beholder, skal du lægge fødevarerne direkte på vejepladen ①. Vægten vises.
Hvis du vil veje fødevarerne i en skål/beholder, skal du først stille den tomme skål/beholder på vejepladen ①. Tryk derefter på knappen **TARE** ⑦.
Displayet ③ viser igen "0 g" ⑪, og der vises "T" ⑩ i displayet ③. Kom de fødevarer, som du ønsker at veje, i skålen/beholderen. Fødevarernes vægt vises.

Afvejning af yderligere fødevarer (tare)

For at afveje yderligere fødevarer (f.eks. forskellige ingredienser til en dej) i et kombineret forløb, kan du sætte vægten på 0 før tilsætning af yderligere fødevarer.

- Hvis du vil nulstille vægten til "0 g" efter den første måling for at måle den næste ingrediens, skal du trykke på knappen **TARE** ⑦. Displayet ③ viser igen "0 g" ⑪, og der vises "T" ⑩ i displayet ③.

Visning af nærings- og energiværdier

- 1) Læg fødevaren på vejepladen ❶.
- 2) Find den kode, som passer til den vejede fødevarer, i fødevaretabelen i slutningen af denne vejledning.
- 3) Indtast den 3-cifrede kode med nummerknapperne ❹, f.eks. 024. Alle nærings- og energiværdier for den pågældende fødevarer vises i displayet for nærings-/energiniveau ❷.

KCAL:	Kilokalorier
KJ:	Kilojoule
FAT:	Fedt
CARB:	Kulhydrater
PROT:	Proteiner (æggehvidestof)
CHOL:	Kolesterol
BE:	Brødenheder

BEMÆRK

- På grund af de naturlige variationer i energi- og næringsværdier er de angivne værdier kun vejledende.
- Hvis du taster koden forkert ind, skal du indtaste den igen.

Sluk for vægten

Tryk på knappen **ON/OFF** ❸ for at slukke for vægten. Vægten slukkes.
eller

Vent ca. 60 sekunder efter seneste anvendelse. Vægten slukkes automatisk.

Gemning af målinger

Du kan gemme alle de viste værdier for en fødevarer. Vægten adderer automatisk værdierne for alle gemte målinger. Du kan f.eks. gemme alle fødevarerne, du har spist i løbet af en dag, og få vist de samlede værdier ved dagens afslutning. De gemte værdier bevares, selv om du slukker for vægten eller skifter batterier.

- 1) Vej en fødevarer som beskrevet i det foregående kapitel, og indtast den tilhørende levnedsmiddelkode, så nærings- og energiværdierne vises.
- 2) Tryk på knappen **M+** ❶ for at gemme målingen.
I displayet for måleværdihukommelse ❷ vises ΣM XX. "XX" vises som et tocifret tal, f.eks. ΣM 01, og det angiver hukommelsespladsen.

BEMÆRK

- Du kan kun gemme målinger, som du har indtastet en kode for.
- Hvis du har lavet en fejl under indtastning af koden, er du nødt til at indtaste koden igen, før du gemmer. Det er ikke muligt at ændre den efterfølgende.

- 3) Tag nu fødevaren fra vægten, og læg den næste fødevarer på vejepladen ❶.
- 4) Gå frem på samme måde for at gemme yderligere fødevaremængder. For hver yderligere lagring øges displayet for måleværdihukommelsen ❶ med én. Det seneste procesnummer vises.

BEMÆRK

- Hukommelsen kan rumme op til 99 målinger. Derefter kan der ikke gemmes flere målinger, og "M99" blinker på displayet for måleværdihukommelse ❶. For at kunne gemme yderligere målinger skal du slette de gemte data ved at trykke på knappen MC ❶. Visningen af M99 slukkes.
- Vær opmærksom på, at alle tidligere gemte måleværdier slettes ved tryk på knappen MC ❶.
- Hvis summen for den gemte vægt, nærings- eller energiværdi overskrider maksimumværdien, viser displayet ❸ "0-Ld". "ΣM" og de to cifre fra den seneste proces blinker for at indikere, at der ikke kan gemmes flere målinger. Følgende maksimumværdier gælder:

Vægt	99,999 kg / 99:15,9 lb 'oz / 999,95 oz
PROT proteiner (æggehvidestof)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (fedt)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (kulhydrater)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (brødenheder)	999,99
KJ (kilojoule)	99999
KCAL (kilokalorier)	99999
CHOL (kolesterol)	9999,9 mg / 0,352 oz

Visning af adderede måleværdier

Du kan når som helst få vist adderede måleværdier.

- 1) Tryk på knappen MR ❶. Herefter vises summen af alle gemte måleværdier i ca. 10 sekunder.
- 2) Hvis der ikke trykkes på andre knapper inden for ca. 10 sekunder, skifter vægten tilbage til vejetilstand.

Sletning af gemte måleværdier

Hvis du vil slette de gemte måleværdier, skal du trykke på knappen MC ❶. Visningen af det seneste procesnummer slukkes, og alle måleværdier er slettet.

Gemning af egne koder

Du kan indtaste nærings- og energiværdier for flere fødevarer i produktet, tildele dem en kode og gemme dem på lagerpladserne, som er tomme ved leveringen, 800 - 999. Værdierne, du indtaster, gælder altid for 100 g af fødevaren.

Næringsværdierne for fødevarer kan du finde på fødevarers emballage eller i faglitteraturen.

Fremgangsmåden er følgende:

- 1) Tryk på knappen **ON/OFF** ⑨ for at tænde for vægten.
Displayet ③ viser alle visninger i ca. 2 sekunder.
- 2) Tryk på knappen **MR** ⑥ og knappen **UNIT** ⑧ samtidigt i ca. 3 sekunder, indtil "Code 800" blinker på displayet for levnedsmiddelkode ⑮.
- 3) Indtast med nummerknapperne ④ en kode mellem 800 og 999, som du vil gemme nærings- og energiværdierne for en ny fødevarer under.
- 4) Bekræft indtastningen af kodenumeret ved at trykke på knappen **MR** ⑥. Det nye kodenummer vises nu permanent og PROT blinker på displayet for nærings-/energiværdi ⑮. Indtast værdien for proteinindhold (æggehvide) i gram (pr. 100 g fødevarer) med 2 decimaler vha. nummerknapperne ④.
- 5) Bekræft indtastningen ved at trykke på knappen **MR** ⑥. FAT blinker på displayet for nærings-/energiværdi ⑮. Indtast værdien for fedtindhold i gram (pr. 100 g fødevarer) med 2 decimaler vha. nummerknapperne ④.
- 6) Bekræft indtastningen ved at trykke på knappen **MR** ⑥. CARB blinker på displayet for nærings-/energiværdi ⑮. Indtast værdien for kulhydratindhold i gram (pr. 100 g fødevarer) med 1 decimal vha. nummerknapperne ④.
- 7) Bekræft indtastningen ved at trykke på knappen **MR** ⑥. KCAL blinker på displayet for nærings-/energiværdi ⑮. Indtast værdien for kilokalorier (pr. 100 g fødevarer) vha. nummerknapperne ④.
- 8) Bekræft indtastningen ved at trykke på knappen **MR** ⑥. CHOL blinker på displayet for nærings-/energiværdi ⑮. Indtast værdien for kolesterolindhold (pr. 100 g fødevarer) i milligram med nummerknapperne ④.
- 9) Tryk på knappen **MR** ⑥ for at afslutte indtastningen af nærings- og energiværdierne.

BEMÆRK

- Hvis der efter indtastning vises "E" på displayet ③, var værdien for høj. Følgende maksimumværdier kan indtastes:

PROT (protein/æggehvidestof)	500,00 g
FAT (fedt)	500,00 g
CARB (kulhydrater)	500,0 g
KCAL (kilokalorier)	5000
CHOL (kolesterol)	5000 mg

- Værdierne for kilojoule og brødenheder beregnes automatisk af produktet ud fra dine indtastninger.

- 10) På displayet for nærings-/energiværdi **13** vises alle værdier, og fødevaren er nu gemt under den valgte kode.
- 11) Gentag trin 2) - 9), hvis du vil indtaste endnu en kode.
- 12) Skriv fødevaren ind i feltet i fødevaretabellen i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- Du kan også overskrive en gemt kode ved at indtaste koden igen og gemme de nye næringsværdier under denne kode.
- Hvis du vil afbryde lagringen af din egen kode, skal du trykke på knappen **ON/OFF 4** for at slukke for produktet.

Udskiftning af batterier

Hvis produktet ikke længere fungerer pålideligt, og displayet **4** bliver ulæseligt og/eller der vises "Lo", er batterierne flade og skal udskiftes med nye batterier af samme type.

- 1) Åbn batterirummet **2**, tag de brugte batterier ud, og bortskaf dem miljø-mæssigt forsvarligt.
- 2) Læg to friske 3V knapbatterier af typen CR2032 i batterirummet **2**, så polerne vender som angivet.
- 3) Luk batterirummet **2**. Det skal kunne høres, at låget til batterirummet klikker på plads.

Rengøring og vedligeholdelse

OBS

Sørg for, at der ikke kommer væske ind i vægten!

Det fører til skader på vægten, som så ikke kan repareres igen.

Brug ikke skure- eller opløsningsmiddel.

De kan angribe vægtens overflade.

- Fjern vejepladen **1** med henblik på grundig rengøring ved at dreje den mod uret og tage den af.
- Rengør vægten og vejepladen **1** med en fugtig klud, og aftør dem med en fnugfri klud.
Hvis snavset sidder godt fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Efter rengøringen fjernes eventuelle rester af opvaskemiddel med en klud, der er fugtet med vand.
- Veyepladen **1** skrues efter rengøringen igen på vægten.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

Fjern de gamle batterier fra produktet, hvis det kan ske uden at ødelægge produktet, og aflever dem til separat indsamling, før det udtjente produkt bortskaffes. Ved indbyggede genopladelige batterier skal der gøres opmærksom på ved bortskaffelsen, at produktet indeholder et genopladeligt batteri.

Bortskaffelse af batterier



Batterier/genopladelige batterier skal behandles som specialaffald og skal derfor bortskaffes miljøvenligt på de relevante steder (forhandlere, specialforretninger, offentlige myndigheder, kommercielle affaldsvirksomheder). Batterier/genopladelige batterier kan indeholde giftige tungmetaller.

De indeholdte tungmetaller er mærket med bogstaver under symbolet: Cd = cadmium, Hg = kviksølv, Pb = bly.

Bortskaf derfor ikke batterier/genopladelige batterier sammen med husholdningsaffaldet, men aflever dem til separat indsamling.

Aflever kun batterier/genopladede batterier, når de er afladet.

Tillæg

Tekniske data

Strømforsyning	2 knapbatterier CR2032 --- 2 x 3 V (Jævnstrøm) Litiumbatterier
Maks. belastning	5 kg 11 lb
Visning i trin på 1 g / 0,05 oz	
	Alle produktdele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.



Dette mærke bekræfter, at produktet overholder britiske produktsikkerhedskrav.

Service

DK **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 498411_2204

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

For EU-markedet



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

Til det britiske marked

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Levnedsmiddelkoder

HENVISNING

- På grund af ikke-tilstrækkelige resultater fra studier og afvigende sammensætninger af levnedsmidler med animalske fedtstoffer fra forskellige producenter, er kolesterolværdierne for nogle kødprodukter ikke lagret i vægten og vises med "-". Disse levnedsmidler er markeret med *.

Find frem til kolesterolværdierne i producentens oplysninger.

Mælk		
000	Kærnemælk *	
001	Æselmælk	
002	Kvindemælk	Modernmælk
003	Fortransitorisk kvindemælk *	2.-3. dag post partum
004	Transitorisk kvindemælk	Overgangsmælk 6.-10. dag post partum
005	Kamelælk *	
006	Komælk	Sødmælk (råmælk, ikke-pasteuriseret mælk af god kvalitet)
007	Komælk	Konsummælk mindst 3,5 % fedt
008	Komælk	Fedtfattig mindst 1,5 % højst 1,8 % fedt
009	Komælk	Skummet mælk
010	Komælk	UHT-behandlet
011	Komælk	Steril mælk
012	Fåremælk *	
013	Hoppemælk *	
014	Gedemælk	
Mælkeprodukter		
015	Kondenseret mælk	mindst 7,5 % fedt

016	Kondenseret mælk	mindst 10 % fedt
017	Kondenseret mælk	sødet
018	Kondenseret skummet mælk	sødet
019	Tørret sødmælk	Sødmælkspulver
020	Tørret skummet mælk	Skummetmælkspulver
021	Fløde	Kaffefløde mindst 10 % fedt
022	Fløde	Piskefløde mindst 30% fedt
023	Fløde, sur	Surfløde
024	Kærnemælk	
025	Tørret kærnemælk	Kærnemælkspulver
026	Valle	sød
027	Tørret valle	Vallepulver
028	Jogurt	mindst 3,5% fedt
029	Jogurt	fedtfattig mindst 1,5 % højst 1,8 % fedt
030	Jogurt	mager højst 0,3% fedt
031	Frugtjogurt	fuldfed
032	Frugtjogurt	fedtfattig
033	Frugtjogurt	mager
034	Kefir	

Ost/kvark		
035	Appenzeller, schweizerost	20 % fedt i tørstof
036	Appenzeller, schweizerost	50 % fedt i tørstof
037	Bel Paese-ost	
038	Brieost	Flødebrie 50 % fedt i tørstof
039	Mild tysk ost	50 % fedt i tørstof
040	Camembertost	30 % fedt i tørstof
041	Camembertost	40 % fedt i tørstof
042	Camembertost	45 % fedt i tørstof
043	Camembertost	50 % fedt i tørstof
044	Camembertost	60 % fedt i tørstof
045	Chesterost	Cheddarost 50 % fedt i tørstof
046	Cottage cheese	Hytteost
047	Edamerost	30 % fedt i tørstof
048	Edamerost	40 % fedt i tørstof
049	Edamerost	45 % fedt i tørstof
050	Blåskimmelost	50 % fedt i tørstof
051	Emmentalerost	45 % fedt i tørstof
052	Fetaost	45 % fedt i tørstof
053	Surmælksost	Fløde 50 % fedt i tørstof
054	Surmælksost	mindst 60 % maks. 85 % fedt i tørstof
055	Gorgonzolaost	
056	Goudaost	45 % fedt i tørstof
057	Greyzerost	Gruyereost
058	Limburgerost	20 % fedt i tørstof
059	Limburgerost	40 % fedt i tørstof
060	Mozzarellaost	
061	Munsterost	45 % fedt i tørstof
062	Munsterost	50 % fedt i tørstof

063	Parmesanost	36,6 % fedt i tørstof
064	Provoloneost	
065	Ricottaost	
066	Romadurost	20 % fedt i tørstof
067	Romadurost	30 % fedt i tørstof
068	Romadurost	40 % fedt i tørstof
069	Romadurost	45 % fedt i tørstof
070	Romadurost	50 % fedt i tørstof
071	Roquefortost*	
072	Surmælksost	Harz-, mainz-, hånd-, stangost højest 10 % fedt i tørstof
073	Schichtkäse, tysk kvarkost	10 % fedt i tørstof
074	Schichtkäse, tysk kvarkost	20 % fedt i tørstof
075	Schichtkäse, tysk kvarkost	40 % fedt i tørstof Sahneschichtkäse, tysk flødekquarkost
076	Smelteost	45 % fedt i tørstof
077	Smelteost*	60 % fedt i tørstof Ostecreme
078	Kvark	mager
079	Kvark	20 % fedt i tørstof
080	Kvark	40 % fedt i tørstof Kvark med fløde
081	Tilsiterost	30 % fedt i tørstof
082	Tilsiterost	45 % fedt i tørstof
Æg		
083	Andeæg *	Helægssindhold
084	Hønseæg	Helægssindhold
085	Hønseæggeblomme	Æggeblomme flydende
086	Hønseæggehvide	Æggehvide flydende

087	Hønseæg	Helægsindhold, tørret, tørret helæg
088	Hønseæggeblomme	tørret, tøræggeblomme
089	Hønseæggehvide	tørret, tøræggehvide
Fedstoffer		
090	Smør	Sød- og surflødesmør
091	Smørfedt	
092	Gåsefedt*	
094	Fåretalg	Fårefedt, ikke smeltet
095	Sildeolie	
096	Hønsefedt	
097	Hasselnødolie*	
098	Oksetalg	
099	Svinefedt	
100	Bomuldsfrøolie	Bomuldsfrøolie, cottonolie, raffineret
101	Jordnøddolie	Arachisolie, raffineret
102	Illipefedt	
103	Kakaosmør	
104	Kokosfedt	raffineret
105	Græskarkerneolie	
106	Linolie	
107	Majskimolie	Majsolie, raffineret
108	Valmueolie	
109	Olivenolie	
110	Palmekernefedt	raffineret
111	Palmeolie	

112	Rapsolie	Rapsolie raffineret
113	Safflorolie	Tidseolie, raffineret
114	Sesamolie	raffineret
115	Sheasmør	Karitefedt
116	Sojaolie	raffineret
117	Solsikkeolie	raffineret
118	Druekerneolie	
119	Valnøddolie	
120	Hvedekimolie	
121	Jordnøddepasta	Jordnøddemos
122	Mælkehalvfedt	af smør
123	Margarine	Standardmargarine
124	Margarine	Plantemargarine
125	Margarine	Diætmarginer
126	Margarine	Halvfed margarine
Kød		
127	Fårekød	Muskelkød, filet
128	Fårekød*	Bryst
129	Fårekød*	Bov, skulder
130	Fårekød	Kølle, lår
131	Fårekød*	Kotelet
132	Fårekød*	Mørbrad
133	Fårehjerte	
134	Fårehjerne	
135	Fårelever	
136	Fårelunge	
137	Fåremilt*	
138	Fårenyre	
139	Fåretunge	
140	Lammekød	rent muskelkød

141	Lammekød	intermuskulært fedtvæv
142	Lammekød	subkutant fedtvæv
143	Lammekød	Bryst
144	Lammekød	Hofte uden ben
145	Lammekød	Kotelet med fedtkant
146	Lammekød	Nakke
147	Lammekød	Klump
148	Lammekød	Inderlår uden ben
149	Lammekød	Ryg uden fedtkant
150	Lammekød	Skulder uden ben
151	Lammekød	Yderlår uden ben
152	Kalvekød	rent muskelkød
153	Kalvekød	Bryst
154	Kalvekød	Bov, skulder
155	Kalvekød	Filet
156	Kalvekød	Hals, nakke med ben
157	Kalvekød	Skank med ben
158	Kalvekød	Kølle, lår med ben
159	Kalvekød	Kalveryg, rygsteak med ben
160	Kalvebrissel*	Thymuskirtel
161	Kalveindmad*	Kalveindmad, kallun
162	Kalvehjerte*	
163	Kalvehjerne	
164	Kalvelever	
165	Kalvelunge*	
166	Kalvemilt*	
167	Kalvenyre	
168	Kalvetunge*	
169	Oksekød	rent muskelkød

170	Oksekød	intermuskulært fedtvæv
171	Oksekød	subkutant fedtvæv
172	Oksekød	Bryst, brystkerne
173	Oksekød	Bov, skulder
174	Oksekød	Filet
175	Oksekød	Højreb, grillsteg, ribbenssteg, revelsben
176	Oksekød	Hofte, halestykke
177	Oksekød	Kam, tungestykke, hals
178	Oksekød	Inderlår
179	Oksekød	Roastbeef, mørbrad
180	Oksekød	Yderlår
181	Okseblod	
182	Oksehjerte	
183	Okselever	
184	Okselunge	
185	Oksemilt*	
186	Oksenyre	
187	Oksetunge	
188	Svinekød	rent muskelkød
189	Svinekød	intermuskulært fedtvæv
190	Svinekød	subkutant fedtvæv
191	Svinekød	Bov
192	Svinekød	Bov med svær, skulderblad, skulder, skovl
193	Svinekød	Filet
194	Svinekød	Skank
195	Svinekød	Kam, halskam
196	Svinekød	Kotelet med ben
197	Svinekød	Inderlår, schnitzel

198	Stribet flæsk*	Rygflæsk, frisk
199	Svineblod	
200	Svinehjerter	
201	Svinehjerne	
202	Svinelever	
203	Svinelunge	
204	Svinemilt*	
205	Svinenyre	
206	Svinetunge	
207	Kaninkød	Gennemsnit med ben
208	Hestekød*	Gennemsnit
209	Gedekød	Gennemsnit
210	Gedekød	Mørbrad, muskelkød
Kødprodukter (bortset fra pølse)		
211	Bündner-kød*	benfrit tørret oksekød
212	Corned Beef*	amerikansk
213	Corned Beef*	tysk
214	Kødekstrakt*	
215	Bacon*	
216	Gelatine	Spisegelatine
217	Hakket oksekød*	
218	Oksekød*	i dåser
219	Skrabekød*	Tartar
220	Svinekød*	i dåser svinekød i egen saft
221	Svinekød	i dåser kød med fedt
222	Svinekød*	Hamburgerryg
223	Hakket svinekød*	
224	Svineskinke	kogt, kogeskinke
225	Svineskinke*	i dåser

226	Kogeflæsk*	røget
227	Stribet flæsk*	bacon, bugkød
Pølse		
228	Cabanossi	
229	Bondemedister*	polsk
230	Ølskinke*, tysk	
231	Ølpølse*, tysk	
232	Knækpølse*	
233	Cervelatpølse*	
234	Dåsepølser*	Kogepølser
235	Meat loaf*	Kødbudding
236	Kødpølse*	
237	Frankfurter pølser	
238	Gelbwurst*, tysk	tysk pølse
239	Göttinger pølse*	Pølse i blære
240	Jagtpølse*	
241	Kalvemedister*	
242	Kalvekøds-budding*	
243	Kalveleverpostej*	
244	Knækpølse*	
245	Landjäger*, tysk	
246	Leverpostej*	
247	Leverpølse*	grov
248	Leverpølse*	type hjemmelavet
249	Leberpressack*, tysk	
250	Lyoner pølse*	
251	Spegepølse*	Braunschweiger spegepølse
252	Spegepølse*	grov
253	Mortadella*	
254	Münchner Weißwurst*, tysk	

255	Plockwurst*, tysk	
256	Pressylte*	Pressylte
257	Pressylte, rød *	Sylte, rød
258	Pressylte, hvid*	Sylte, hvid
259	Regensburger*, tysk	
260	Blodpølse*	Blodpølse
261	Blodpølse*	Type Thüringer blodpølse
262	Salami*	tysk
263	Skinkepølse*	fin
264	Svinemedister*	
265	Wiener pølser*	
266	Tungepølse*	

Vildt

267	Hare	Gennemsnit
268	Hjortekød	Gennemsnit
269	Dyrekød*	Kølle, lår
270	Dyrekød*	Ryg
271	Vildsvinekød	Gennemsnit

Fjerkræ

272	And	Gennemsnit
273	Fasan*	Gennemsnit, med skind, uden ben
274	Gås	Gennemsnit
275	Hønssekød	Grillkylling, gennemsnit
276	Hønssekød*	Suppehøne, gennemsnit
277	Hønssekød	Bryst med skind
278	Kylling	Bryst uden skind, kyllingebrystfilet
279	Hønssekød	Lår, med skind, uden ben

279	Hønssekød	Hjerte
280	Hønssekød	Lever
281	Due	Gennemsnit, med skind og ben
282	Kalkun	udvokset dyr, gennemsnit med skind
283	Kalkun*	ungt dyr, gennemsnit med skind
284	Kalkun	Bryst uden skind
285	Kalkun	Kølle, lår, uden skind og ben
286	Vagtel*	Gennemsnit, uden skind og ben

Fisk (saltvand)

287	Havtaske	Ulk
288	Byrkelange*	
289	Smørmakrel*	
290	Dorade royal	Guldbrassen
291	Pighaj	Pighaj
292	Flynder	
293	Langhale*	
294	Helleflynder	Hvid helleflynder
295	Sort helleflynder*	Grønlandsk helleflynder
296	Sild	fra Atlanterhavet
297	Sild	fra Østersøen
298	Sildemælk*	Gonaden, mandlig
299	Silderogn*	Gonaden, kvindelig
300	Sankt Petersfisk*	Sankt Petersfisk
301	Kabliau	Torsk
302	Havkat	Pigsmerling

303	Slette*	
304	Gråsej	Sej
305	Langfisk*	
306	Limande*	
307	Brosme	Brosme
308	Makrel	
309	Havleguan	
310	Havbarbe*	
311	Rokke*	
312	Rødfisk	Rødfisk
313	Rødtunge	Rødtunge
314	Sardeller*	
315	Sardiner*	
316	Kuller	
317	Rødspætte	
318	Sværdfisk	
319	Kulmule*	Europa
320	Alaska gråsej*	
321	Søtunge	
322	Brisling*	
323	Pighvar	
324	Smelt	
325	Pigmakrel*	Pigmakrel
326	Stør*	
327	Tunfisk*	
Fisk (ferskvand)		
328	Ål	
329	Aborre	Flodaborre
330	Brasen*	Brasen
331	Forel	Regnbueforel
332	Gedde	
333	Karpe	
334	Laks	

335	Snæbel*	Snæbel
336	Suder*	
337	Malle	Malle
338	Sandart*	
Skaldyr (bløddyr)		
339	Østers	
340	Rejer	Nordsørejer
341	Hummer	
342	Krebsdyr	Flodkrebs
343	Krill*	fra Antarktis
344	Languster	
345	Blåmuslinger	Blåmuslinger
346	Pilgrismuslinger	Kammuslinger
347	Søøre*	Abalone
348	Skildpadde*	
349	Pen shell	Almindelig sandmusling
350	Blæksprutte	
351	Vinbjergsnegl*	
Fiskeprodukter		
352	Ål*	røget
353	Stegt sild	
354	Røget sild	
355	Flynder*	røget
356	Sort helleflynder*	røget
357	Sild*	i gelé
358	Sild*	marineret bismarcksild
359	Havkat*	Pigsmerling, røget
360	Kaviar	ægte, stør-kaviar
361	Kaviar-erstatning*	Tysk kaviar
362	Klipfisk	
363	Krebskød*	i dåser

364	Laks*	Laks, i dåser
365	Laks*	Laks, i olie
366	Makrel*	røget
367	Matjessild*	
368	Rødfisk*	røget
369	Saltet sild*	
370	Sardiner	i olie
371	Kuller*	røget
372	Schillerlocken*, tysk	
373	Pighaj*	røget dele af pighaj
374	Sej*	røget
375	Sej*	i olie laks-erstatning
376	Brisling*	røget
377	Klipfisk*	
378	Tunfisk	i olie
379	Fiskestave	
Korn		
Korn og mel		
380	Amarant	Rævehale, frø
381	Boghvede	afskallet korn
382	Boghvedegrød	
383	Boghvedemel	Fuldkornsmel
384	Spelt	afskallet, hele korn
385	Speltmel	Type 630
386	Speltmel	Fuldkornsmel
387	Byg	afskallet, hele korn
388	Byggryn	
389	Byggørød	
390	Spelt	Spelt

391	Speltmel	
392	Havre	afskallet, hele korn
393	Havregryn	
394	Havregrød	
395	Havremel	
396	Hirse	afskallet korn
397	Majs	hele korn
398	Majsflager	Cornflakes, usødet
399	Majsmel	
400	Quinoa	Rismælde
401	Ris	upoleret
402	Ris	poleret
403	Ris	poleret, kogt, dryppet af
404	Rismel	
405	Rug	hele korn
406	Rugmel	Type 815
407	Rugmel	Type 997
408	Rugmel	Type 1150
409	Rugmel	Type 1370
410	Rugskrå	Type 1800
411	Sorghum	Mohrhirse kafferikorn
412	Triticale	
413	Hvede	hele korn
414	Hvedegryn	
415	Hvedemel	Type 405
416	Hvedemel	Type 550
417	Hvedemel	Type 630
418	Hvedemel	Type 812
419	Hvedemel	Type 1050
420	Hvedemel	Type 1700
421	Hvedekim	

422	Hvedeklid	Spiseklid
423	Rasp	
Brød og rundstykker		
424	Rundstykke	Rundstykke
425	Grahamsbrød	Grahamsmelbrød
426	Knækbrød	
427	Pumpernikkel	
428	Rugbrød	
429	Sigtebrød	
430	Sigtebrød	med hvedeklid
431	Fuldkornsrugbrød	
432	Hvedebrød	Fransnbrød
433	Grovbrød	
434	Hvedetoastbrød	
435	Fuldkornshvedebrød	
Bagværk/dejvarer		
093	Pasta	uden æg
436	Dejvarer med æg	nudler, makaroni, spaghetti etc.
437	Dejvarer med æg	Nudler, kogt, dryppet af
438	Kiks	Smørkiks
439	Saltstænger	Saltkringler brezel
440	Stollen	Jule-, rom-, orange-, kaffestollen etc.
441	Lagkagebund	
442	Tvebak	uden æg
443	Butterkuchen, tysk	Gærdej
444	Ostekage	af mørdej
445	Butterdej	rørprodukt
446	Ostekiks	

Stivelser		
447	Kartoffelstivelse	
448	Majsstivelse	
449	Risstivelse	
450	Tapiokastivelse	
451	Hvedestivelse	
452	Buddingpulver	
Grøntsager		
Rodfrugter		
453	Sødkartoffel	Sødkartoffel
454	Cassave	Knold, maniok, tapioka
455	Fennikel	Knold
456	Kartofler	
457	Kartofler	kogt, med skræl
458	Kartofler	ovnstegt, med skræl
459	Kartoffelmos, pulver	Kartoffelmos, tørprodukt
460	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, kogt, tørprodukt
461	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, rå, tørprodukt
462	Kartoffelkroetter	Tørprodukt
463	Kartoffelpandekage	Kartoffelpandekage, tørprodukt
464	Kartoffelskiver	Kartoffelchips, ristet i olie, saltet
465	Kartoffelsticks	Kartoffelsticks, ristet i olie, saltet
466	Kartoffelsuppe	Tørprodukt
467	Pommes frites	spisefærdig, usaltet
468	Kålraabi	
469	Kålroe	Kålroe

470	Peberrod	
471	Gulerod	Karotter
472	Gulerod	kogt, dryppet af
473	Gulerod	tørret
474	Gulerod	i dåser
475	Gulerodssaft	Karottesaft
476	Pastinak	
477	Persille	Rodpersille
478	Radiser	
479	Ræddike	
480	Rødbede	Rødbede
481	Rødbedesaft	
482	Skorzoner	
483	Skorzoner	kogt, dryppet af
484	Selleri	Knold
485	Taro	Taro
486	Topinambur	Jordartiskokker
487	Hvid roe	Høstroee
488	Yamsrod	Knold
Kål, spirer, andre grøntsager		
489	Artiskok	
490	Bambusspirer	
491	Blegselleri	
492	Blomkål	
493	Blomkål	kogt, dryppet af
494	Broccoli	
495	Broccoli	kogt, dryppet af
496	Brøndkarse	
497	Julesalat	
498	Kinakål	
499	Endivie	Escariol
500	Ærtespirer	
501	Feldsalat	Vårsalat

502	Fennikel	Blad, Bologneser fennikel
503	Havekarse	
504	Grønkål	Brunkål
505	Hvidløg	
506	Grøn salat	
507	Linsespirer	
508	Mælkebøtteblade	
509	Sølvbede	
510	Mungbønnespirer	Mungbønnekim
511	Persille	Blad
512	Porre	Porre
513	Portulak	
514	Rabarber	
515	Rosenkål	
516	Rosenkål	kogt, dryppet af
517	Rødkål	Rødkål
518	Surkål	dryppet af
519	Purløg	
520	Sojaspirer	
521	Asparges	
522	Asparges	kogt, dryppet af
523	Asparges	i dåser
524	Spinat	
525	Spinat	kogt, dryppet af
526	Spinat	i dåser
527	Spinatsaft	
528	Hvidkål	Hvidkål
529	Savojkål	Savojkål
530	Løg	
531	Løg	tørret

Frugtgrøntsager		
532	Aubergine	Aubergine
533	Bønner	Snittebønner, grøn
534	Bønner	Snittebønner, grøn, i dåser
535	Bønner	Haricot vert eller snittebønner, grøn, tørret
536	Agurk	
537	Agurk	Saltagurker, salt/dill-agurker, mælkesyrnet
538	Græskar	
539	Paprika	Paprika
540	Squash	
541	Tomat	
542	Tomater	i dåser
543	Tomatpuré	
544	Tomatsaft	Handelsvare
545	Zucchini	Sommersquash
546	Suktermajs	Spisemajs
Vilde urter/vilde grøntsager		
547	Vinterkarse	Blad, vinterkarse
548	Vild hvidløg	Blad
549	Vejbred	Blad
550	Kortstråle	lodden spidser
551	Stor brændenælde	Blad
552	Havemælde	Blad
553	Skvalderkål	Blad, skvalderkål
554	Stor burre	Blad
555	Korsknap	Blad
556	Stolthenriks gåsefod	Blad

557	Ægte kommen	Blad
558	Ægte kommen	Rod
559	Vild malve	Blad
560	Ruccola	
561	Syre	Blad
562	Vejbred	Blad
563	Hvid døvnælde	Blad
564	Fuglegræs	Blad
565	Gedeskæg	Blad
566	Slangeurt	Blad
Bælgfrugter/ olieholdige frø		
567	Øjenbønne	Black-eye peas, frø, tørret
568	Bønne	Havebønne, frø, hvid, tørret
569	Bønner	Bønner, hvid, kogt
570	Ært	Skal og ærter, grøn
571	Ærter	grøn, kogt, dryppet af
572	Ærter	grøn, i dåser
573	Ært	tørret
574	Goabønne	Vinge-, manila-, prinsessebønner, tørret
575	Kikærter	grøn
576	Kikærter	tørret
577	Hør	Hørfrø
578	Limabønne	Limabønne, tørret
579	Linse	tørret
580	Linser	kogt
581	Valmue	Valmue, tørret
582	Mungbønne	tørret
583	Sesam	tørret
584	Sojabønne	tørret

585	Sojamel	Fuldfed
586	Sojamælk	
587	Solsikke	frø, tørret
588	Solsikkefrøolie	
589	Ærtebønne	Ærtebønne, tørret
590	Tofu	
591	Mungbønne	Mungbønne, tørret
Svampe		
592	Østershat	Østershat
593	Rørhat	
594	Rørhat	
595	Champignon	Dyrket champignon
596	Champignoner	i dåser
597	Honningsvamp	
598	Morkel	Spiselig morkel
599	Kantarel	Kantarel
600	Kantareller	i dåser
601	Kantarel	tørret
602	Mælkehat	
603	Rødhætte	
604	Spiselig rørhat	
605	Spiselig rørhat	tørret
606	Trøffel	
Frugt		
Kernefrugt		
607	Æble	
608	Æble	tørret
609	Æblemos	
610	Pære	
611	Pærer	i dåser

612	Kvæde	
Stenfrugt		
613	Abrikos	
614	Abrikos	tørret
615	Abrikos	i dåser
616	Kirsebær	sur
617	Kirsebær	sød
618	Kirsebær	sød, i dåser
619	Mirabelle	
620	Fersken	
621	Fersken	tørret
622	Fersken	i dåser
623	Blomme	
624	Blomme	tørret
625	Blommer	i dåser
626	Reineclaude	
Bær		
627	Boysenbær	
628	Brombær	
629	Jordbær	
630	Jordbær	i dåser
631	Blåbær	Blåbær
632	Blåbær	i dåser
633	Blåbær	Blåbær, i dåser, uden sukker
634	Hindbær	
635	Hindbær	i dåser
636	Solbær	rød
637	Solbær	sort
638	Solbær	hvid
639	Tranebær	Tranebær

640	Tyttebær	Tyttebær
641	Tyttebær	i dåser
642	Tyttebær	i dåser, uden sukker
643	Stikkelsbær	
644	Vindrue	Vindrue
645	Vindrue	Vindrue, tørret, rosin
646	Rønnebær	Rønnebær, sød
647	Hyben	
648	Hyldebær	sort
649	Kirsebærkornel	Kirsebærkornel
650	Havtorn	
651	Slåen	Slåen
Eksotisk frugt		
652	Acerola	Vestindisk kirsebær
653	Akee	Akeefrugt
654	Ananas	
655	Ananas	i dåser
656	Appelsin	Orange
657	Avocado	
658	Banan	
659	Trætomat	Tamarillo
660	Brødfrugt	
661	Carissa	Natalblomme
662	Cashewæble	-pære
663	Chayote	Schuschu
664	Cherimoya	
665	Dadel	tørret
666	Durian	
667	Figen	
668	Figen	tørret

669	Granatæble	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Jackfrugt	
674	Japansk mispel	Loquate
675	Jujube	Kinesisk dadel
676	Kaki	Kakifrugt, kinesisk kvæde, japansk persimon
677	Kapstikkelsbær	Physalis, ananas-kirsebær
678	Carambole	Stjernefrugt træstikkelsbær
679	Kiwi	Kinesisk stikkelsbær
680	Kumquat	Dværgpromerans, kinoto
681	Limone, limette	
682	Lichi	Lichiblomme
683	Longan	Dragefrugt
684	Mammeyæble	Mammiaæble
685	Mandarin	
686	Mango	
687	Mangostan	
688	Naranjilla	Lulo
689	Okra	Lady's fingers
690	Oliven	grøn, marineret
691	Opuntia	Kaktusfigen
692	Papaya	Papaya
693	Passionsfrugt	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	Rosenæble	Jambose
696	Sapodilla	Sapodilla
697	Zapote	

698	Tamarind	Tamarind
699	Vandkastanie	Kinesisk vandnød
700	Vandmelon	
701	Citron	
702	Sukkermelon	Honningmelon
Nødder		
703	Cashewnød	Cashewnød
704	Ægte kastanie	Kastanie
705	Jordnød	
706	Jordnød	ristet
707	Hasselnød	
708	Kokosnød	
709	Kolanød	
710	Macadamianød	Macadamianød
711	Mandel	sød
712	Paranød	
713	Pekannød	
714	Pistacie	Pistacienød
715	Valnød	
Saft og juice		
716	Ananassaft	i dåser
717	Æblejuice	Handelsvare
718	Appelsinjuice	Orangejuice, frisk presset, direkte presset
719	Appelsinjuice	Orangejuice, usødet, handelsvare
720	Appelsinjuice	Orangejuice-koncentrat
721	Grapefruitjuice	frisk presset, direkte presset
722	Grapefruitjuice	Handelsvare
723	Hindbærjuice	frisk presset, direkte presset

724	Hindbærsaft	
725	Hyldebærsaft	direkte presset
726	Solbærnektar	rød, handelsvare
727	Solbærnektar	sort, handelsvare
728	Kokosnød-demælk	
729	Mandarinjuice	frisk presset, direkte presset
730	Passionfrugtjuice	frisk, direkte presset
731	Havtornjuice	
732	Surkirsebærjuice	direkte presset
733	Druejuice	Handelsvare
734	Citronjuice	frisk presset, direkte presset
Marmelade/syltetøj/gelé		
735	Æblegelé	
736	Appelsinsyltetøj	Orange-marmelade
737	Abrikossyltetøj	
738	Brombærsyltetøj	
739	Jordbærsyltetøj	
740	Hybenmarmelade	
741	Blåbærsyltetøj	
742	Hindbærgelé	
743	Hindbærsyltetøj	
744	Solbærgelé	rød
745	Solbærsyltetøj	rød
746	Kirsebærsyltetøj	
747	Blommesyltetøj	Blommesyltetøj
748	Blommemos	
749	Kvædegelé	
750	Kvædesyltetøj	

Honning/sukker/slik		
751	Honning	Blomsterhonning
752	Invertsukker-creme	Kunsthonning
753	Sukker	Rørsukker, roesukker
754	Rørsukker	af sukkerrør, brun sukker
755	Rørsukker	af sukkerroer brun sukker
756	Fondant	
757	Marcipan	
758	Nøddenougat-creme	
759	Is	
760	Frugtis	
Alkoholholdige drikke		
761	Alkoholfri øl	Schankbier, tysk letøl
763	Pilsener lager	almindelig øl, tysk
764	Vollbier, tysk	mørk
765	Vollbier, tysk	lys
766	Weißbier, tysk	
767	Æblevin	
768	Rødvin	let kvalitet
769	Rødvin	tung kvalitet
770	Sekt	hvid, tysk mousserende
771	Hvidvin	middel kvalitet
772	Weinbrand, tysk	
773	Whisky	
774	Æggelikør	
775	Kölsch, tysk øl	
776	Vodka	

777	Rom	
778	Klar brændevin	32 Vol.-%
Alkoholfrie drikke		
779	Cola	
780	Maltdrikke	
Kakao/chokolade		
781	Kakaopulver	svagt affedt
782	Chokolade	mælkefri, mindst 40 % kakaomasse
783	Chokolade	Flødechokolade
Kaffe/te		
784	Kaffe	grøn, råkaffe
785	Kaffe	ristet
786	Kaffeekstrakt-pulver	Instant kaffe
787	Cikorie-kaffe	
788	Te	Sort te
Gær		
789	Bagergær	presset
790	Ølgær	tørret
Krydderier		
791	Suppeterning	
792	Eddike	
793	Maggi	
794	Sennep	
795	Peberrodssovs	
796	Sauce Hollan-daise	

797	Sennep	sød
Majonæse		
798	Majonæse*	fedtrig
799	Salatmajonæse	50 % fedt
Egne 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		

Sommaire

Informations relatives à ce guide abrégé.....	66
Utilisation conforme	66
Matériel livré.....	66
Recyclage de l’emballage	67
Éléments de commande	67
Sécurité	68
Consignes de sécurité fondamentales	68
Consignes de sécurité relatives à l’utilisation des piles/batteries	70
Mise en service	71
Mise en place	71
Utilisation.....	71
Mesurer le produit à peser	71
Pesée additive de produits (tare)	72
Faire s’afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques	73
Éteindre la balance	73
Enregistrer la mesure	73
Afficher les valeurs de mesure additionnées	74
Supprimer les valeurs de mesure enregistrées	75
Enregistrer ses propres codes	75
Remplacement des piles.....	76
Nettoyage et entretien.....	77
Recyclage.....	77
Recyclage de l’appareil.....	77
Recyclage des piles/batteries	78
Annexe.....	78
Caractéristiques techniques	78
Service après-vente	79
Importateur	79
Codes alimentaires	80

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 498411_2204, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la pesée des aliments et au contrôle de l'alimentation. Il est uniquement réservé à l'usage privé.

N'utilisez pas l'appareil à des fins commerciales !

Tout usage divergent ou toute utilisation allant au-delà seront considérés comme non conformes.

Matériel livré

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a un risque d'étouffement.

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

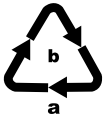
- Balance nutritionnelle
- 2 x pile bouton, 3 V, CR2032
- Guide abrégé

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

Éléments de commande

Figure A :

- ❶ Plateau de pesée
- ❷ Compartiment à piles
- ❸ Affichage
- ❹ Touches numérotées
- ❺ Touche **MC**
- ❻ Touche **MR**
- ❼ Touche **TARE**
- ❽ Touche **UNIT**
- ❾ Touche **ON/OFF**
- ❿ Touche **M+**

Figure B :

- ❶ Affichage numérique
- ❷ Affichage des unités
- ❸ Affichage des valeurs nutritionnelles/énergétiques
- ❹ Affichage de la mémoire des valeurs mesurées
- ❺ Affichage du code alimentaire
- ❻ Affichage de la fonction TARE

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Une utilisation incorrecte peut toutefois provoquer des dommages corporels et des dégâts matériels.

AVERTISSEMENT

Ne prenez jamais de médicaments (par ex. administration d'insuline) uniquement sur la base des valeurs nutritionnelles indiquées par la balance d'analyse diététique !

Confirmez les valeurs en consultant par exemple des ouvrages spécialisés sur ce sujet. Vous pourrez ainsi éviter d'éventuelles différences entre les valeurs nutritionnelles des aliments et les valeurs indicatives enregistrées dans l'appareil.

- Sinon vous risquez des dosages incorrects de médicaments ! En cas de doute, veuillez consulter un médecin !

Consignes de sécurité fondamentales

Pour assurer la manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ACCIDENT !

- Vérifiez la présence de dommages visibles extérieurs avant l'usage de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ou les personnes souffrant d'un handicap physique ou psychomoteur ou encore les personnes souffrant de déficiences mentales ou ayant un manque de connaissances et d'expérience s'ils sont sous la surveillance d'un adulte ou que l'usage de celui-ci leur a été expliqué et elles sont conscientes des dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. De même, ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance.

- Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toutes réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. A cela s'ajoute l'expiration de la garantie.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Les pièces défectueuses devront impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent en effet la satisfaction des critères de sécurité.
- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- Ne placez pas d'objets sur la balance lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Protégez la balance à l'encontre des chocs, de l'humidité, de la poussière, des produits chimiques, de fortes variations de températures et de sources de chaleur trop proches (fours, radiateurs).
- N'appuyez pas sur les touches avec violence ou à l'aide d'objets pointus.
- N'exposez pas l'appareil à de hautes températures ou à de forts champs électromagnétiques (par ex. des téléphones portables).

REMARQUE

- Toute réparation de l'appareil au cours de la période sous garantie devra être exclusivement confiée à un service après-vente agréé par le fabricant, sinon tous dommages se produisant ultérieurement ne seront pas couverts par la garantie.

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation des piles/batteries

AVERTISSEMENT

Une manipulation incorrecte des piles/batteries peut entraîner un incendie, des explosions, une fuite de substances dangereuses ou d'autres situations dangereuses !

- Ne permettez jamais aux enfants de manipuler des piles/batteries.
- Veillez à ce que personne n'avale de pile/batterie.
- Si vous ou une autre personne avez avalé une pile/batterie, consultez immédiatement un médecin.
- Utilisez exclusivement le type de pile/batterie indiqué.
- Ne rechargez jamais les piles non rechargeables.
- Retirez les batteries de l'appareil avant de les recharger.
- Ne jetez jamais les piles/batteries au feu.
- N'exposez jamais les piles/batteries à des températures élevées et ne les laissez jamais directement au soleil.
- N'ouvrez ou ne déformez jamais des piles/batteries.
- Ne court-circuitiez pas les bornes de raccordement.
- Retirez les piles/batteries vides/épuisées de l'appareil et veillez à une élimination sûre.
- N'utilisez pas de types de piles/batteries différents ou de piles/batteries neuves et usagées ensembles.
- Placez toujours les piles/batteries avec la bonne polarité dans l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une durée prolongée, retirez les piles/batteries.
- Vérifiez régulièrement les piles/batteries. Les piles/batteries qui fuient peuvent provoquer des blessures et endommager l'appareil.

- Enfilez des gants avant de manipuler des piles/batteries qui ont fui ! Nettoyez les contacts des piles/batteries et de l'appareil ainsi que le compartiment à piles/batteries avec un chiffon sec. Évitez tout contact de la peau et des muqueuses, et notamment des yeux, avec les produits chimiques. En cas de contact, rincez les produits chimiques avec beaucoup d'eau et consultez immédiatement un médecin.

Mise en service

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Enlevez le film protecteur de l'affichage ❸. Retirez la sécurité de transport sous le plateau de pesée ❶ qui empêche que le plateau de pesée ❶ ne s'abaisse.
- Ouvrez le compartiment à piles ❷ en dessous de la balance et retirez la bandelette plastique coincée entre les piles et les contacts. Refermez le compartiment à piles ❷ de manière à ce que le couvercle du compartiment à piles s'enclenche audiblement.
- La balance peut afficher le poids en g (grammes) et kg (kilogrammes) ou en oz (onces) et lb (livres). Appuyez sur la touche **UNIT** ❹ pour changer l'unité de poids. L'unité g (gramme) est toujours indiquée comme exemple dans ce mode d'emploi.

Mise en place

Posez la balance sur une surface plane et solide. Une surface solide constitue une condition nécessaire pour une mesure correcte, les capteurs de poids étant intégrés dans les 4 pieds en silicone.

REMARQUE

- Cet appareil est équipé de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les surfaces des meubles sont composées de différents matériaux et traitées avec des produits d'entretien les plus divers, il n'est pas totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des éléments qui agressent les pieds en silicone et les ramollissent. Posez éventuellement un support antidérapant sous les pieds en silicone de l'appareil.

Utilisation

Mesurer le produit à peser

- 1) Appuyez sur la touche **ON/OFF** ❺, pour allumer la balance. L'affichage de démarrage apparaît brièvement, puis «0 g» s'affiche automatiquement.

ATTENTION

Une surcharge ou une mauvaise charge entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil.

- Ne placez jamais de produit à peser de plus de 5 kg (11 lb) sur le plateau de pesée ❶. En cas de doute, pesez d'abord un produit lourd avec une balance plus résistante.
- Ne posez aucun objet ou aliment sur l'affichage ❸ ou sur les touches.

- 2) Si vous souhaitez peser sans bol/récipient, posez le produit à peser sur le plateau de pesée ❶. Le poids s'affiche.
- Si vous souhaitez peser les produits dans un bol/récipient, posez d'abord le bol/récipient vide sur le plateau de pesée ❶. Appuyez sur la touche **TARE** ❷. L'affichage ❸ indique «0 g» ❶ et un «T» ❶ apparaît sur l'affichage ❸. Placez les aliments à peser dans le bol /récipient. Le poids du produit à peser s'affiche.

Pesée additive de produits (tare)

Pour peser plusieurs quantités (par ex. différents ingrédients pour une pâte) lors d'une opération combinée, vous pouvez ramener chaque fois la balance sur 0 avant d'ajouter une autre quantité.

- Si vous souhaitez ramener la balance sur «0 g» après la première pesée pour peser l'ingrédient suivant, appuyez sur la touche **TARE** ❷. L'affichage ❸ indique «0 g» ❶ et un «T» ❶ apparaît sur l'affichage ❸.

Faire s'afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques

- 1) Posez le produit à peser sur le plateau de pesée ❶.
- 2) Cherchez le code correspondant pour l'aliment à peser dans la liste d'aliments située à la fin de ce mode d'emploi.
- 3) Tapez le code à 3 chiffres en utilisant les touches numériques ❷ par ex. 024. Toutes les valeurs nutritionnelles et énergétiques de l'aliment respectif apparaissent lors des affichages de la valeur nutritionnelle et énergétique ❸.

KCAL : kilocalories
KJ : kilojoules
FAT : graisse
CARB : glucides
PROT : protéines
CHOL : cholestérol
BE : unités de pain

REMARQUE

- Dû aux variations naturelles des valeurs nutritionnelles et énergétiques, les indications ne constituent que des valeurs indicatives.
- Si vous avez fait une erreur en entrant le code, veuillez le saisir à nouveau.

Éteindre la balance

Appuyez sur la touche **ON/OFF** ❹, pour éteindre la balance. La balance s'éteint.

ou

Patientez env. 60 secondes après la dernière utilisation. La balance s'éteint automatiquement.

Enregistrer la mesure

Vous pouvez enregistrer toutes les valeurs affichées d'un aliment. La balance additionne automatiquement les valeurs de chaque mesure enregistrée. Vous pouvez ainsi par exemple enregistrer tous les aliments mangés durant une journée et les consulter en fin de journée. Les valeurs enregistrées sont mémorisées, même si vous éteignez la balance ou si vous remplacez les piles.

- 1) Pesez un aliment comme décrit dans le chapitre précédent et entrez le code d'aliment correspondant de manière à afficher les valeurs nutritionnelle et énergétiques.
- 2) Appuyez sur la touche **M+** ❺ pour mémoriser la mesure.
L'affichage de la mémoire des valeurs mesurées ❻ indique ΣM XX.
«XX» s'affiche comme numéro à deux chiffres, par ex. ΣM 01 et indique l'emplacement mémoire.

REMARQUE

- ▶ Vous ne pouvez enregistrer que les mesures pour lesquelles vous avez également entré un code.
 - ▶ Si vous avez fait une erreur lors de la saisie du code, vous ne pouvez modifier le code qu'avant l'enregistrement, en le saisissant une nouvelle fois. Une modification après coup n'est pas possible.
- 3) Retirez maintenant l'aliment de la balance et posez le suivant sur le plateau de pesée ❶.
- 4) Procédez de manière correspondante pour mémoriser d'autres quantités d'aliments. Suite à chaque mémorisation, le numéro de tâche de l'affichage de la mémoire des valeurs mesurées ❶ augmente de un. Le dernier numéro de tâche respectif s'affiche.

REMARQUE

- ▶ La mémoire enregistre jusqu'à 99 mesures. Ensuite il n'est alors plus possible d'enregistrer d'autre mesure et "M99" clignote sur l'affichage de la mémoire des valeurs mesurées ❶.
- Afin de pouvoir mémoriser d'autres mesures, supprimez les données enregistrées en appuyant sur la touche **MC** ❺. L'affichage M99 s'éteint.
- ▶ Tenez compte du fait qu'en appuyant sur la touche **MC** ❺ toutes les valeurs mesurées enregistrées précédemment sont supprimées.
- ▶ Si la somme d'un poids, d'une valeur nutritionnelle ou énergétique enregistrée dépasse la valeur maximale, l'affichage ❸ indique "O-Ld". "ΣM" et les deux chiffres de l'opération précédente clignotent pour signaler qu'aucune nouvelle mesure ne peut être enregistrée.

Les valeurs maximales suivantes sont valables :

Poids	99,999 kg / 99:15,9 lb 'oz / 999,95 oz
PROT (protéines)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (graisse)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (glucides)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (unités de pain)	999,99
KJ (kilojoules)	99999
KCAL (kilocalories)	99999
CHOL (cholestérol)	9999,9 mg / 0,352 oz

Afficher les valeurs de mesure additionnées

Vous pouvez afficher à tout moment des valeurs de mesure additionnées.

- 1) Appuyez sur la touche **MR** ❸. Les sommes de toutes les valeurs de mesure mémorisées s'affichent pendant 10 secondes environ.
- 2) Si aucune autre touche n'est actionnée pendant 10 secondes environ, la balance passe à nouveau en mode de pesée.

Supprimer les valeurs de mesure enregistrées

Appuyez sur la touche **MC** **5** si vous souhaitez supprimer les valeurs de mesure mémorisées. L'affichage du dernier numéro de tâche s'éteint et toutes les valeurs de mesure sont supprimées.

Enregistrer ses propres codes

Vous pouvez saisir les valeurs nutritionnelles et énergétiques d'autres aliments dans l'appareil, leur attribuer un code et les enregistrer sur les positions mémoire vides à la livraison 800 - 999. Les valeurs que vous avez saisies se réfèrent respectivement à 100 g d'aliment. Vous trouverez les valeurs nutritionnelles des aliments sur les emballages respectifs ou dans les documentations spécialisées.

Procédez pour cela comme suit :

- 1) Appuyez sur la touche **ON/OFF** **9**, pour allumer la balance.
L'affichage **3** présente tous les affichages pendant env. 2 secondes.
- 2) Appuyez sur la touche **MR** **6** et sur la touche **UNIT** **8** en même temps pendant env. 3 secondes jusqu'à ce que «Code 800» clignote sur l'affichage du code alimentaire **15**.
- 3) En utilisant les touches numériques **4**, entrez un code compris entre 800 et 999 sous lequel vous voulez mémoriser les valeurs nutritionnelles et énergétiques pour un nouvel aliment.
- 4) Confirmez la saisie du numéro de code en appuyant sur la touche **MR** **6**. Le nouveau numéro de code s'affiche durablement et **PROT** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en protéines en grammes (pour 100 g d'aliments) à deux décimales en utilisant les touches numériques **4**.
- 5) Confirmez la saisie en appuyant sur la touche **MR** **6**. **FAT** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en graisse en grammes (pour 100 g d'aliments) à deux décimales en utilisant les touches numériques **4**.
- 6) Confirmez la saisie en appuyant sur la touche **MR** **6**. **CARB** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en glucides en grammes (pour 100 g d'aliments) à une décimale en utilisant les touches numériques **4**.
- 7) Confirmez la saisie en appuyant sur la touche **MR** **6**. **KCAL** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en kilocalories (pour 100 g d'aliments) en utilisant les touches numériques **4**.
- 8) Confirmez la saisie en appuyant sur la touche **MR** **6**. **CHOL** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en cholestérol en milligrammes (pour 100 g d'aliments) en utilisant les touches numériques **4**.
- 9) Appuyez sur la touche **MR** **6** pour terminer la saisie de la valeur nutritionnelle et énergétique.

REMARQUE

- Si une valeur "E" apparaît sur l'affichage ❸ après la saisie, la valeur était alors trop élevée. Les valeurs maximales suivantes peuvent être saisies :

PROT (protéines)	500,00 g
FAT (graisse)	500,00 g
CARB (glucides)	500,0 g
KCAL (kilocalories)	5000
CHOL (cholestérol)	5000 mg

- Les valeurs kilojoules et unités pain sont calculées automatiquement à partir de vos saisies.

L'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique ❶ indique toutes les valeurs et l'aliment est maintenant enregistré sous le code choisi.

- 10) Répétez les étapes 2) - 9) si vous souhaitez entrer d'autres codes.
- 11) Entrez l'aliment dans le champ respectif dans le tableau d'aliments de ce mode d'emploi.

REMARQUE

- Vous pouvez également écraser l'un de vos codes déjà enregistrés en attribuant tout simplement à nouveau le code et en enregistrant les nouvelles valeurs nutritionnelles sous ce code.
- Pour interrompre l'enregistrement de vos propres codes, appuyez sur la touche **ON/OFF** ❶ pour éteindre l'appareil.

Remplacement des piles

Si l'appareil n'est plus fiable et si l'affichage ❸ devient illisible et/ou si «Lo» s'affiche, les piles sont alors épuisées et doivent être remplacées par des piles neuves de même type.

- 1) Ouvrez le compartiment à piles ❷, retirez les piles usées et mettez-les au rebut dans le respect de l'environnement.
- 2) Insérez deux nouvelles piles bouton 3 V de type CR2032 conformément à la polarité figurant sur le compartiment à piles ❷.
- 3) Fermez le cache du compartiment à piles ❷. Le cache du compartiment à piles doit s'encliqueter de manière audible.

Nettoyage et entretien

ATTENTION

Assurez-vous qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans la balance !

Ceci risque d'endommager l'appareil de manière irréversible.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de solvants.

Ils peuvent en effet endommager la surface de l'appareil.

- Enlevez le plateau de pesée ❶ pour le nettoyer entièrement ; tournez-le légèrement dans le sens antihoraire et retirez-le.
- Nettoyez la balance et le plateau de pesée ❶ avec un chiffon légèrement humidifié et séchez les deux avec un chiffon qui ne peluche pas.
En présence de taches tenaces, appliquez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Éliminez les restes éventuels de liquide vaisselle après le nettoyage avec un chiffon uniquement humidifié d'eau.
- Revissez le plateau de pesée ❶ après le nettoyage sur la vis de la balance.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

À condition que cela soit possible sans détruire l'appareil usagé, retirez les piles ou batteries usagées qu'il contient avant de le mettre au recyclage, et rappez les piles/batteries à un point de collecte séparé. Pour les batteries inamovibles, il convient de signaler leur présence dans l'appareil au moment de le rapporter au recyclage.

Recyclage des piles/batteries



Les piles/batteries doivent être traitées comme des déchets spéciaux devant être obligatoirement recyclés dans le respect de l’environnement par les entités correspondantes (commerçants, revendeurs spécialisés, services municipaux, entreprises de recyclage professionnel). Les piles/batteries peuvent contenir des métaux lourds toxiques.

Les métaux lourds qu’elles contiennent sont repérés par les lettres suivantes sous le symbole : Cd = cadmium, Hg = mercure, Pb = plomb.

Par conséquent, ne jetez pas les piles/batteries dans les ordures ménagères, rapportez-les au contraire à un point de collecte séparé.

Ne rapportez les piles/batteries qu’à l’état déchargé.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	2x pile bouton CR2032 = = = 2 x 3 V (courant continu) Piles lithium
Charge max.	5 kg 11 lb
Affichage par étapes de 1 g/ 0,05 oz	
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.



Ce signe confirme que le produit est conforme aux exigences de sécurité en vigueur au Royaume-Uni.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 498411_2204

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

Pour le marché de l'UE



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

Pour le marché du Royaume-Uni

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Codes alimentaires

REMARQUE

- En raison de résultats d'études insatisfaisants et de compositions divergentes d'aliments avec des graisses animales de différents fabricants, les teneurs en cholestérol n'ont pas été consignées pour certains produits à base de viande et indiquent donc „-“. Ces aliments sont signalés par *.
- Veuillez alors vous référer aux informations du fabricant pour les valeurs de cholestérol.

Lait		
000	Lait de bufflonne*	
001	Lait d'ânesse*	
002	Lait de femme	Lait maternel
003	Colostrum*	2-3 jours post partum
004	Lait de femme transitoire	Lait de transition 6 -10 jours post partum
005	Lait de chamelle*	
006	Lait de vache	Lait entier (lait cru, lait spécial)
007	Lait de vache	Lait de consommation au moins 3,5% de mat. gr.
008	Lait de vache	sans mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr.
009	Lait de vache	Lait maigre (lait écrémé)
010	Lait de vache	ultra-haute température
011	Lait de vache	Lait pasteurisé
012	Lait de brebis*	
013	Lait de jument*	
014	Lait de chèvre	
Produits laitiers		
015	Lait condensé	au moins 7,5 % de mat. gr.

016	Lait condensé	au moins 10 % de mat. gr.
017	Lait condensé	sucré
018	Lait écrémé condensé	sucré
019	Lait entier déshydraté	Lait entier en poudre
020	Lait écrémé déshydraté	Lait écrémé en poudre
021	Crème	Lait concentré, crème à café, au moins 10% de mat. gr.
022	Crème	Crème Chantilly, crème fouettée, au moins 30% de mat. gr.
023	Crème, aigre	Crème aigre
024	Babeurre	
025	Babeurre déshydraté	Babeurre en poudre
026	Petit-lait	sucré
027	Petit-lait déshydraté	Petit-lait en poudre
028	Yaourt	au moins 3,5% de mat. gr.
029	Yaourt	pauvre en mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr.
030	Yaourt	maigre max. 0,3% de mat. gr.

031	Yaourt aux fruits	entier
032	Yaourt aux fruits	allégé
033	Yaourt aux fruits	maigre
034	Kefir	
Fromage/fromage blanc		
035	Fromage d'Appenzell	20% de mat. gr. E.S.
036	Fromage d'Appenzell	50% de mat. gr. E.S.
037	Fromage Bel Paese	
038	Brie	Brie à la crème 50% de mat. gr. E.S.
039	Butterkäse	50% de mat. gr. E.S.
040	Camembert	30% de mat. gr. E.S.
041	Camembert	40% de mat. gr. E.S.
042	Camembert	45% de mat. gr. E.S.
043	Camembert	50% de mat. gr. E.S.
044	Camembert	60% de mat. gr. E.S.
045	Chester	Cheddar 50% de mat. gr. E.S.
046	Fromage cottage	Hüttenkäse
047	Edam	30% de mat. gr. E.S.
048	Edam	40% de mat. gr. E.S.
049	Edam	45% de mat. gr. E.S.
050	Bleu de Bavière	50% de mat. gr. E.S.

051	Emmental	45% de mat. gr. E.S.
052	Feta	45% de mat. gr. E.S.
053	Fromage frais	Crème 50% de mat. gr. E.S.
054	Fromage frais	au moins 60%, max. 85% de mat. gr. E.S.
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45% de mat. gr. E.S.
057	Fromage de Gruyère	Gruyère
058	Fromage de Limbourg	20% de mat. gr. E.S.
059	Fromage de Limbourg	40% de mat. gr. E.S.
060	Mozzarella	
061	Munster	45% de mat. gr. E.S.
062	Munster	50% de mat. gr. E.S.
063	Parmesan	36,6% de mat. gr. E.S.
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Romadur	20% de mat. gr. E.S.
067	Romadur	30% de mat. gr. E.S.
068	Romadur	40% de mat. gr. E.S.
069	Romadur	45% de mat. gr. E.S.
070	Romadur	50% de mat. gr. E.S.
071	Roquefort*	

072	Fromage au lait aigre	Fromage de la Harz, de Mayence, fromage vinaigré, fromage en barre max. 10% de mat. gr. E.S.
073	Fromage caillé "Schichtkäse"	10% de mat. gr. E.S.
074	Fromage caillé "Schichtkäse"	20% de mat. gr. E.S.
075	Fromage caillé "Schichtkäse"	40% de mat. gr. E.S. Fromage caillé à la crème
076	Fromage fondu	45% de mat. gr. E.S.
077	Fromage fondu*	60% de mat. gr. E.S. Crème de fromage
078	Fromage à tartiner	maigre
079	Fromage à tartiner	20% de mat. gr. E.S.
080	Fromage à tartiner	40% de mat. gr. E.S. Fromage à tartiner à la crème
081	Fromage Tilsit	30% de mat. gr. E.S.
082	Fromage Tilsit	45% de mat. gr. E.S.
Œufs		
083	Œuf de canard*	Contenu de l'œuf entier
084	Œuf de poule	Contenu de l'œuf entier
085	Jaune d'œuf de poule	Jaune d'œuf liquide
086	Blanc d'œuf de poule	Blanc d'œuf liquide, albumen

087	Œuf de poule	Contenu de l'œuf entier, déshydraté, œuf entier déshydraté
088	Jaune d'œuf de poule	déshydraté, jaune d'œuf déshydraté
089	Blanc d'œuf de poule	déshydraté, blanc d'œuf déshydraté
Matières grasses		
090	Beurre	Beurre de crème douce et beurre de crème acide
091	Huile de beurre	
092	Graisse d'oie*	
094	Suif de mouton	Graisse de mouton, non fondue
095	Huile de hareng	
096	Graisse de poule	
097	Huile de noisette*	
098	Suif de bœuf	
099	Saindoux	
100	Huile de graine de coton	Huile de graine de coton, huile de coton, raffinée
101	Huile d'arachide	Huile d'arachide, raffinée
102	Graisse d'illipé	
103	Beurre de cacao	
104	Graisse de coco	raffinée
105	Huile de graine de courge	
106	Huile de lin	
107	Huile de germe de maïs	Huile de maïs, raffinée
108	Huile d'aillette	
109	Huile d'olive	

110	Graisse de palmiste	raffinée
111	Huile de palme	
112	Huile de navette	Huile de colza, raffinée
113	Huile de safre	Huile de carthame, raffinée
114	Huile de sésame	raffinée
115	Beurre de karité	Graisse de karité
116	Huile de soja	raffinée
117	Huile de tournesol	raffinée
118	Huile de pépins de raisin	
119	Huile de noix	
120	Huile de germe de blé	
121	Pâte d'arachide	Beurre de cacahouète
122	Lait demi-écrémé	de beurre de marque
123	Margarine	Margarine standard
124	Margarine	Margarine végétale
125	Margarine	Margarine allégée
126	Margarine	Margarine demi-grasse
Viande		
127	Viande d'agneau	Viande musculaire, filet
128	Viande de mouton*	Poitrine
129	Viande de mouton*	Gras de épaule, épaule

130	Viande de mouton	Cuisse, cuisseau
131	Viande de mouton*	Côtelette
132	Viande de mouton*	Aloyau
133	Cœur de mouton	
134	Cerveau de mouton	
135	Foie de mouton	
136	Poumon de mouton	
137	Rate de mouton*	
138	Rein de mouton	
139	Langue de mouton	
140	Viande d'agneau	Viande musculaire pure
141	Viande d'agneau	Tissus adipeux intermusculaires
142	Viande d'agneau	Tissus adipeux sous-cutanés
143	Viande d'agneau	Poitrine
144	Viande d'agneau	Rumsteck sans os
145	Viande d'agneau	Côtelette avec couche de graisse
146	Viande d'agneau	Collet
147	Viande d'agneau	Noix
148	Viande d'agneau	Tende de tranche, sans os
149	Viande d'agneau	Dos sans couche de graisse
150	Viande d'agneau	Epaule sans os
151	Viande d'agneau	Sous-noix sans os
152	Viande de veau	Viande musculaire pure
153	Viande de veau	Poitrine

154	Viande de veau	Gras d'épaule, épaule
155	Viande de veau	Filet
156	Viande de veau	Cou, collet avec os
157	Viande de veau	Jambonneau à l'os
158	Viande de veau	Cuisse, cuissot, à l'os
159	Viande de veau	Dos de veau, steak de dos aux os
160	Riz de veau*	Thymus
161	Tripes de veau*	Tripes
162	Cœur de veau*	
163	Cerveau de veau	
164	Foie de veau	
165	Poumon de veau*	
166	Rate de veau*	
167	Reins de veau	
168	Langue de veau*	
169	Viande de bœuf	Viande musculaire pure
170	Viande de bœuf	Tissus adipeux intermusculaires
171	Viande de bœuf	Tissus adipeux sous-cutanés
172	Viande de bœuf	Poitrine, gros bout de poitrine
173	Viande de bœuf	Gras d'épaule, épaule
174	Viande de bœuf	Filet
175	Viande de bœuf	Entrecôte, aloyau, côte, grosse côte
176	Viande de bœuf	Rumsteck, pièce de queue
177	Viande de bœuf	Echine, pièce de langue, cou
178	Viande de bœuf	Tende de tranche

179	Viande de bœuf	Roastbeef, aloyau
180	Viande de bœuf	Sous-noix
181	Sang de bœuf	
182	Cœur de bœuf	
183	Foie de bœuf	
184	Poumon de bœuf	
185	Rate de bœuf*	
186	Reins de bœuf	
187	Langue de bœuf	
188	Viande de porc	Viande musculaire pure
189	Viande de porc	Tissus adipeux intermusculaires
190	Viande de porc	Tissus adipeux sous-cutanés
191	Viande de porc	Ventre
192	Viande de porc	Gras d'épaule avec couenne, épaule
193	Viande de porc	Filet
194	Viande de porc	Jambonneau arrière, jarret de derrière
195	Viande de porc	Echigne, collet
196	Viande de porc	Côtelette avec couche de graisse
197	Viande de porc	Tende de tranche, viande à escalope
198	Lard de porc*	Lard dorsal, frais
199	Sang de porc	
200	Cœur de porc	
201	Cerveau de porc	
202	Foie de porc	
203	Poumon de porc	
204	Rate de porc	
205	Reins de porc	
206	Langue de porc	

207	Viande de lapin	Mélange avec os
208	Viande chevaline*	Mélange
209	Viande de chèvre	Mélange
210	Viande de chèvre	Aloyau, viande musculaire
Produits carnés (hors saucisse)		
211	Viande des Grisons*	Viande séchée
212	Corned Beef*	américain
213	Corned Beef*	allemand
214	Extrait de viande*	
215	Viande du petit-déjeuner*	
216	Gélatine	Gélatine alimentaire
217	Viande hachée de bœuf*	
218	Viande de bœuf*	en conserve
219	Viande hachée fine*	Tartare
220	Viande de porc*	en conserve, viande de porc dans son propre jus
221	Viande de porc	en conserve, rillettes
222	Viande de porc*	Kasseler
223	Viande hachée de porc*	
224	Jambon de porc	cuit, jambon cuit
225	Jambon de porc*	en conserve
226	Ventre de porc*	fumé
227	Lard de porc*	entrelardé, lard du petit-déjeuner, "Wammerl"

Saucisse		
228	Cabanossi	
229	Saucisse à frire paysanne*	polonais
230	Saucisse au jambon*	
231	Saucisse au jambon*	
232	Saucisse à cuire*	
233	Cervelas*	
234	Mini-saucisses en conserve*	Saucisses ébouillantées
235	Saucisse "Fleischkäse"*	Saucisse au foie "Leberkäse"
236	Saucisse de viande*	
237	Saucisse de Francfort	
238	Saucisse "Gelbwurst"*	Saucisse "Hirnwurst"
239	Saucisse "Göttlinger"*	Saucisse en forme de vessie
240	Saucisse façon chasseur "Jagdwurst"*	
241	Saucisse à rôtir de veau*	
242	Saucisse de veau*	
243	Saucisse de foie de veau*	
244	Knack*	
245	Gendarme*	
246	Pâté de foie*	
247	Saucisse de foie*	grossière
248	Saucisse de foie*	façon ménagère

249	Estomac farci au foie*	
250	Saucisse de Lyon*	
251	Saucisse de viande "Mettwurst"*	Saucisse de viande "Mettwurst" à la mode de Braunschweig
252	Saucisse de viande "Mettwurst"*	grossière
253	Mortadelle*	
254	Saucisse blanche de Munich "Weißwurst"*	
255	Saucisse de viande crue "Plockwurst"*	
256	Tête pressée*	Estomac farci "Presssack"
257	Saucisse pressée "Presswurst", rouge*	Saucisse "Schwarzenmagen", rouge
258	Saucisse pressée "Presswurst", blanche*	Saucisse "Schwarzenmagen", blanche
259	Saucisse de Regensburg*	
260	Saucisse rouge "Rotwurst"*	Boudin
261	Saucisse rouge "Rotwurst"*	à la façon de Thuringe
262	Salami*	allemand
263	Saucisse de jambon*	fine
264	Saucisse à frire de porc*	
265	Saucisses viennoises*	
266	Saucisse de langue*	

Gibier		
267	Lièvre	Mélange
268	Viande de cerf	Mélange
269	Viande de chevreuil*	Cuisse, cuisseau
270	Viande de chevreuil*	Dos
271	Viande de sanglier	Mélange
Volaille		
272	Canard	Mélange
273	Faisan*	Mélange, sans peau, sans os
274	Oie	Mélange
275	Poule	Poulet à rôti, mélange
276	Poule*	Poule à bouillon, mélange
277	Poule	Poitrine avec peau
762	Poule	Poitrine sans peau, filet de poitrine de poulet
278	Poule	Cuisse avec peau, sans os
279	Poule	Cœur
280	Poule	Foie
281	Pigeon	Mélange, avec peau et os
282	Dindon	animal adulte, mélange avec la peau
283	Dindon*	Animal jeune, mélange avec la peau
284	Dindon	Poitrine sans peau

285	Dindon	Cuisse, sans peau ni os
286	Caille*	Mélange, sans peau ni os
Poisson (d'eau de mer)		
287	Baudroie	Lotte
288	Lingue bleue*	
289	Escolier noir*	
290	Dorade royal	Dorade dorée
291	Aiguillat	Aiguillat commun
292	Flet	
293	Grenadier*	
294	Flétan	Flétan blanc
295	Flétan noir*	Flétan du Groenland
296	Hareng	Atlantique
297	Hareng	Hareng de la Baltique
298	Laitance de hareng*	Gonades, mâles
299	Œufs de hareng*	Gonades, femel- les
300	Roi des harengs*	Saint-Pierre
301	Cabillaud	Morue
302	Poisson-chat	Loup de mer
303	Limande*	
304	Lieu noir, lieu jaune	Lieu noir
305	Lingue commune*	
306	Limande*	
307	Brosme	Brosme
308	Maquereau	
309	Mulet capiton	

310	Rouget de roche*	
311	Raie*	
312	Sébaste	Sébaste doré
313	Plie grise	Plie cynoglosse
314	Anchois*	
315	Sardine*	
316	Eglefin*	
317	Carrelet	
318	Espadon	
319	Merlu*	Europe
320	Lieu de l'Alaska*	
321	Carlottin	
322	Sprat*	
323	Turbot	
324	Eperlan	
325	Chinchard*	Maquereau bâtard
326	Esturgeon*	
327	Thon	
Poissons (d'eau douce)		
328	Anguille	
329	Perche	Perche de rivière
330	Brèmes*	Brèmes
331	Truite	Truite fario, truite arc-en-ciel
332	Brochet	
333	Carpe	
334	Saumon	
335	Corégone*	Bondelle
336	Tanche*	
337	Silure glane	Silure
338	Sandre*	

Crustacés/mollusques		
339	Huître	
340	Crevette	Crevette grise
341	Homard	
342	Crabe	Ecrevisse de rivière
343	Krill*	Bocasses
344	Langouste	
345	Moule de rocher	Moule bleue, moule commune
346	Coquille Saint-Jacques	Peigne
347	Oreille de mer*	Ormeau
348	Tortue*	
349	Jambonneau de mer	Mye des sables
350	Seiche	
351	Escargot de Bourgogne*	
Produits piscicoles		
352	Anguille*	fumée
353	Hareng saur	
354	Hareng saur	
355	Flet*	fumé
356	Flétan noir*	fumé
357	Hareng*	en gelée
358	Hareng*	mariné, hareng "Bismarck"
359	Poisson-chat*	Loche, fumée
360	Caviar	véritable, caviar d'esturgeon
361	Succédané de caviar*	Caviar allemand
362	Chétodon*	
363	Chair de crabe*	en conserve

364	Saumon*	salmonidés, en conserve
365	Saumon*	salmonidés, dans l'huile
366	Maquereau*	fumé
367	Hareng Matjes*	
368	Sébaste*	fumé
369	Hareng salé*	
370	Sardines	à l'huile
371	Eglefin*	fumé
372	Aiguillat fumé "Schillerlocken"*	
373	Anguille marine*	Lambeaux de chair fumés de l'aiguillat
374	Lieu noir*	fumé
375	Lieu noir*	à l'huile, succédané de saumon
376	Sprat*	fumé
377	Stockfisch*	
378	Thon	à l'huile
379	Poisson pané	
Céréales		
Céréales et farine		
380	Amarante	Amarante, semence
381	Sarrasin	Grain mondé
382	Gruau de sarrasin	
383	Farine de sarrasin	Farine complète
384	Épeautre	écossé, grain entier
385	Farine d'épeautre	Type 630
386	Farine d'épeautre	Farine complète

387	Orge	écossée, grain entier
388	Orge mondé	
389	Gruau d'orge	
390	Épeautre vert	Épeautre
391	Farine d'épeautre	
392	Avoine	écossée, grain entier
393	Flocons d'avoine	
394	Gruau d'avoine	
395	Farine d'avoine	
396	Millet	grain mondé
397	Maïs	grain entier
398	Flocons de maïs	Cornflakes, non sucrés
399	Farine de maïs	
400	Quinoa	Petit riz
401	Riz	complet
402	Riz	poli
403	Riz	poli, cuit, égoutté
404	Farine de riz	
405	Seigle	grain entier
406	Farine de seigle	Type 815
407	Farine de seigle	Type 997
408	Farine de seigle	Type 1150
409	Farine de seigle	Type 1370
410	Gruau de seigle	Type 1800
411	Sorgho	gros mil, herbe de Cuba
412	Triticale	
413	Blé	grain entier
414	Semoule de blé	
415	Farine de blé	Type 405
416	Farine de blé	Type 550
417	Farine de blé	Type 630

418	Farine de blé	Type 812
419	Farine de blé	Type 1050
420	Farine de blé	Type 1700
421	Germes de blé	
422	Son de blé	Son alimentaire
423	Chapelure	

Pain et petits pains

424	Petits pains	Petits pains
425	Pain de Graham	Pain de gruau
426	Pain croustillant dit Knäckebrot	
427	Pumpernickel	
428	Pain de seigle	
429	Pain mixte de seigle	
430	Pain mixte de seigle	au son de blé
431	Pain complet au seigle	
432	Blé (farine) pain	Pain blanc
433	Pain mixte au blé	
434	Pain de mie de blé	
435	Pain complet de blé	

Gâteaux / Pâtes alimentaires

093	Pâtes	sans œuf
436	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles, macaronis, spaghettis, etc.
437	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles cuites et égouttées
438	Gâteaux secs	Petits-beurres, gâteaux secs
439	Sticks au sel	Bretzels au sel

440	Gâteau de Noël Stollen	Stollen de Noël, au, rhum, à l'orange, etc.
441	Fond de tarte	
442	Biscotte	sans œufs
443	Gâteau au beurre et à la cannelle	Pâte à base de levure
444	Gâteau au fromage	à base de pâte brisée
445	Pâte feuilletée	Produit cru
446	Petits gâteaux au fromage	
Amidons		
447	Amidon de pommes de terre	
448	Amidon de maïs	
449	Amidon de riz	
450	Amidon de tapioca	
451	Amidon de blé	
452	Poudre de pudding	
Légumes		
Tubercules et racines		
453	Patate douce	Patate douce
454	Cassave	Tubercule, ma- nioc, tapioca
455	Fenouil	Tubercule
456	Pomme de terre	
457	Pomme de terre	bouillie, avec pelure
458	Pomme de terre	cuite, avec pelure
459	Flocons de pom- me de terre	Purée de pommes de terre, produit déchylraté

460	Quenelle de pommes de terre "Knödel"	Quenelle de pommes de terre "Kartoffelklöße", bouillis, produit déchylraté
461	Knödel de pom- mes de terre	Kartoffelklöße, crus, produit déchylraté
462	Croquettes de pommes de terre	Produit déchylraté
463	Galettes de pom- mes de terre	Galettes de pommes de terre, produit déchylraté
464	Rondelles de pommes de terre	Chips de pommes de terre, frites à l'huile, salées
465	Bâtonnets de pommes de terre	Sticks de pommes de terre, frites à l'huile, salés
466	Soupe de pom- mes de terre	Produit déchylraté
467	Pommes frites	prêtes à la con- sommation, non salées
468	Chou-rave	
469	Chou-navet	Rutabaga,
470	Raifort	
471	Carotte	Carotte
472	Carotte	Cuite, égouttée
473	Carotte	déchylratée
474	Carotte	en conserve
475	Jus de carotte	Jus de carotte
476	Panais	
477	Persil	Persil tubéreux
478	Radis	
479	Radis	
480	Betterave rouge	Betterave rouge

481	Jus de betterave rouge	
482	Salsifis noir	
483	Salsifis noir	cuit, égoutté
484	Céleri	Tubercule
485	Taro	Colocasia
486	Topinambour	Poire de terre
487	Navet potager	Navet fourrager, navet d'automne
488	Racine de Yam	Tubercule
Chou, pousses, autres légumes		
489	Artichaut	
490	Pousses de bambou	
491	Céleri en branches	
492	Chou-fleur	
493	Chou-fleur	Cuit, égoutté
494	Brocoli	
495	Brocoli	Cuit, égoutté
496	Cresson de fontaine	
497	Chicorée	
498	Chou de Chine	
499	Endive	Scarole
500	Pousses de petits pois	
501	Mâche	Doucette
502	Fenouil	Feuille, fenouil de Bologne
503	Cresson alénois	
504	Chou vert	Chou frisé
505	Ail	
506	Tête de salade	

507	Pousses de lentille	
508	Feuilles de pissenlit	
509	Poirée	
510	Pousses de haricot Mungo	Germes de haricot Mungo
511	Persil	Feuille
512	Poireau	Poireau
513	Pourpier	
514	Rhubarbe	
515	Chou de Bruxelles	
516	Chou de Bruxelles	Cuit, égoutté
517	Chou rouge	Chou rouge
518	Choucroute	égoutté
519	Ciboulette	
520	Pousses de soja	
521	Asperge	
522	Asperge	Cuit, égoutté
523	Asperge	en conserve
524	Épinard	
525	Épinard	Cuit, égoutté
526	Épinard	en conserve
527	Jus d'épinard	
528	Chou cabus	Chou blanc
529	Chou de Savoie	Chou de Milan
530	Oignon	
531	Oignon	déshydraté
Légume-fruit		
532	Aubergine	Aubergine
533	Haricot	Haricots verts
534	Haricot	Haricots verts, en conserve

535	Haricots	Haricots verts, déshydratés
536	Cornichons	
537	Cornichons	Cornichons, cornichons au vinaigre, à fermentation lactique
538	Courge	
539	Poivron	Cosse de poivron
540	Courge	
541	Tomate	
542	Tomates	en conserve
543	Purée de tomates	
544	Jus de tomates	Marchandise
545	Courgette	Courge d'été
546	Maïs sucré	Maïs alimentaire
Herbes sauvages / légumes sauvages		
547	Herbe de Sainte Barbe	Feuille, barbarée commune
548	Ail des ours	Feuille
549	Plantain	Feuille
550	Galinsoga à petites fleurs	cilié, tiges supérieures
551	Ortie dioïque	Feuille
552	Arroche	Feuille
553	Herbe aux goutteux	Égopode podagrace
554	Grande bardane	Feuille
555	Lierre terrestre	Feuille
556	Chénopode Bon-Henri	Feuille
557	Cumin des prés	Feuille
558	Cumin des prés	Racine
559	Mauve sauvage	Feuille
560	Roquette	

561	Grande oseille	Feuille
562	Plantain lancéolé	Feuille
563	Ortie blanche	Feuille
564	Mouron des oiseaux	Feuille
565	Salsifis des prés	Feuille
566	Renouée bistorte	Feuille
Légumineuses / oléagineux		
567	Pois canne	Pois à vache, graine, sec
568	Haricot	Haricot de jardin, graine, blanche, sec
569	Haricot	Graine, blanc, cuit
570	Pois	Cosse et graine, vert
571	Petits pois	graine, vert, cuit, égoutté
572	Petits pois	graine, vert, en conserve
573	Pois	graine, sèche
574	Pois carré	Haricot ailé, haricot de Manille, haricot princesse., graine, sèche
575	Pois chiche	graine, vert
576	Pois chiche	graine, sèche
577	Lin	Graine de lin
578	Haricot du Cap	Haricot dit du Cap, haricot beurre, graine, sèche
579	Lentille	graine, sèche
580	Lentille	graine, cuite

581	Pavot	Pavot somnifère, graine, sèche
582	Haricot Mungo	Graine, sèche
583	Sésame	Graine, sèche
584	Graine de soja	Graine, sèche
585	Farine de soja	gras
586	Lait de soja	
587	Tournesol	graine, sèche
588	Farine de graines de tournesol	
589	Pois d'Angole	Pois cajan, ambrevade, graine, sèche
590	Tofu	
591	Haricot velu	Haricot Mungo, graine, sèche
Champignons		
592	Pleurote en huître	Pleurote en coquille
593	Bolet rude	
594	Bolet jaune	
595	Champignon de Paris	Champignon de Paris d'élevage
596	Champignons de Paris	en conserve
597	Pilouvade	
598	Morille	Morille comestible
599	Girolle	Chanterelle
600	Girolles	en conserve
601	Chanterelle	séchée
602	Lactaire	
603	Bolet roussissant	
604	Cèpe	

605	Cèpe	déshydraté
606	Truffe	
Fruits		
Fruits à pépins		
607	Pomme	
608	Pomme	séchée
609	Compote de pommes	
610	Poire	
611	Poires	en boîtes
612	Coing	
Fruits à noyaux		
613	Abricot	
614	Abricot	séchée
615	Abricot	en conserve
616	Cerise	aigre
617	Cerise	douce
618	Cerises	douce, en conserve
619	Mirabelle	
620	Pêche	
621	Pêche	séchée
622	Pêches	en conserve
623	Prune	
624	Prune	séchée
625	Prunes	en conserve
626	Reine-claude	
Fruits rouges		
627	Boysenberry	
628	Mûre	
629	Fraise	

630	Fraises	en conserve
631	Myrtille	bleuet, airelle
632	Myrtilles	en conserve
633	Myrtilles	Myrtilles au sirop, en conserve, sans ajout de sucre
634	Framboise	
635	Framboises	en conserve
636	Groseille	rouge
637	Cassis	noire
638	Groseille	blanche
639	Canneberge	Mûre sauvage
640	Airelle	Airelle rouge
641	Airelles	en conserve
642	Airelles	en conserve, sans sucré ajouté, myrtilles au sirop
643	Groseille à maquereau	
644	Raisin	Grain de raisin
645	Raisin	Grain de raisin, séché, raisin sec
646	Fruit du sorbier	sorbe, sucrée
647	Fruit de l'églantier	
648	Baie de sureau	noire
649	Cornouiller	Cornouille
650	Argouse	
651	Prunelle	Épine noire
Fruits exotiques		
652	Acérola	Cerise des Barbades
653	Akée	Prune d'Aki, noix d'Aki

654	Ananas	
655	Ananas	en conserve
656	Orange	Orange
657	Avocat	
658	Banane	
659	Tomate en arbre	Tamarillo
660	Fruit à pain	
661	Carissa	Prune du Natal
662	Pomme de cajou	- poire
663	Chayote	Christophine
664	Cherimoya	
665	Datte	séchée
666	Durion	
667	Figue	
668	Figue	séchée
669	Pomme-Grenade	
670	Pamplemousse	
671	Goyave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Pomme de jacque	
674	Nèfle du Japon	Eriobotrya japonica, Loquat
675	Jujube	datte chinoise, datte rouge
676	Kaki	Figue caque, coing chinois, plaquemine du Japon
677	Groseille du Cap	Physalis
678	Carambole	Fruit étoilé, pomme de Goa
679	Kiwi	Groseille de Chine
680	Kumquat	Bigarade, kinoto

681	Citron vert, limette	
682	Litchi	Prune de litchi, noisette chinoise
683	Longane	Œil de dragon
684	Sapote	Pomme "maman"
685	Mandarine	
686	Mangue	
687	Mangoustan	
688	Narangille	Morelle de Quito, orange de Quito
689	Okra	Gombo, oseille de Guinée
690	Olive	verte, marinée
691	Figuier de Barbarie	Figue de cactus, figue de Barbarie, figue d'Inde
692	Papaye	melon d'arbre, mambo
693	Fruit de la passion	Grenadille
694	Ramboutan	
695	Pomme rose	Jambosa
696	Sapotille	Chiku
697	Sapote	
698	Tamarin	Datte d'Inde
699	Châtaigne d'eau	Héleocharis des marais, sucré
700	Pastèque	
701	Citron	
702	Melon cantaloupe	Melon sucré
Noix		
703	Noix de cajou	Noix de cajou
704	Châtaigne	Marron
705	Arachide	

706	Arachide	grillée
707	Noisette	
708	Noix de coco	
709	Noix de kola	
710	Noix de macadam	Noix d'Australie
711	Amandes	douce
712	Noix du Brésil	
713	Noix de pékan	
714	Pistache	Amande verte, amande-pistache
715	Noix	
Jus et sirops		
716	Jus d'ananas	en boîtes
717	Jus de pomme	Marchandise
718	Jus d'orange	Jus d'orange, fraîchement pressé, jus-mère
719	Jus d'orange	Jus d'orange, non sucrée, marchandise
720	Jus d'orange	Jus dense d'orange, concentré d'oranges
721	Jus de pamplemousse	fraîchement pressé, jus-mère
722	Jus de pamplemousse	Marchandise
723	Jus de framboise	fraîchement pressé, jus-mère
724	Sirup de framboise	
725	Jus de sureaux	Jus-mère
726	Nectar de groseille	marchandise
727	Nectar de cassis	marchandise

728	Lait de noix de coco	
729	Jus de mandarine	fraîchement pressé, jus-mère
730	Jus de fruits de la passion	fraîchement pressé, jus-mère
731	Jus d'argousier	
732	Jus de cerises aigres	Jus-mère
733	Jus de raisin	Marchandise
734	Jus de citron	fraîchement pressé, jus direct
Confitures/gelées		
735	Gelée de pommes	
736	Confiture d'oranges	Confiture d'oranges
737	Confiture d'abricots	
738	Confiture de mûres	
739	Confiture de fraises	
740	Marmelade d'églantine	
741	Confiture de myrtilles	
742	Gelée de framboise	
743	Confiture de framboise	
744	Gelée de groseille	rouge
745	Confiture de groseille	rouge
746	Confiture de cerise	

747	Confiture de prunes	Confiture de quetsches
748	Compote de prunes	
749	Gelée de coings	
750	Confiture de coings	
Miel/sucre/sucreries		
751	Miel	Miel de fleurs
752	Succédané de miel	Miel artificiel
753	Sucre	Sucre roux, sucre de betterave
754	Sucre roux	issu de la canne, sucre brun
755	Sucre roux	issu de la betterave, sucre brun
756	Fondant	
757	Massepain	
758	Crème de nougat	
759	Crème glacée	
760	Sorbet	
Boissons alcoolisées		
761	Bière sans alcool	Bière de ménage, allemande
763	Pilsener Lagerbier	Bière normale, allemande
764	Double bière	brune
765	Double bière	blonde
766	Bière blanche Weißbier	
767	Cidre de pomme	
768	Vin rouge	Qualité peu élevée

769	Vin rouge	Qualité élevée
770	Crémant	blanc, mousseux allemand
771	Vin blanc	Qualité moyenne
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Liqueur aux œufs	
775	Bière Kölsch	
776	Vodka	
777	Rhum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%
Boissons sans alcool		
779	Boissons à base de coca	
780	Boissons maltées	
Cacao/chocolat		
781	Poudre de cacao	légèrement dégraissée
782	Chocolat	sans lait, au moins 40% de pâte de cacao
783	Chocolat	Chocolat au lait
Café/thé		
784	Café	vert, café cru
785	Café	grillée
786	Poudre d'extrait de café	Café instantané
787	Café chicorée	
788	Thé	Thé noir

Levure		
789	Levure de boulanger	comprimée
790	Levure de bière	séchée
Épices		
791	Cubes pour soupe	
792	Vinaigre	
793	Condiment Maggi	
794	Moutarde	
795	Sauce raifort	
796	Sauce Hollandaise	
797	Moutarde	douce
Mayonnaise		
798	Mayonnaise*	riche en mat. gr.
799	Mayonnaise pour salade	50% de mat. gr.
Codes spécifiques		
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		

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	102
Gebruik in overeenstemming met bestemming	102
Inhoud van het pakket	102
De verpakking afvoeren	103
Bedieningselementen	103
Veiligheid	104
Basisveiligheidsvoorschriften	104
Veiligheidsinstructies voor de omgang met batterijen	105
Ingebruikname	106
Plaatsing	107
Bediening	107
Weeggoed meten	107
Toevoegweegfunctie (tare)	108
Voedings- en energiewaarden weergeven	108
Weegschaal uitschakelen	108
Meting opslaan	108
Opgetelde meetwaarden weergeven	110
Opgeslagen meetwaarden wissen	110
Eigen codes opslaan	110
De batterijen vervangen	112
Reiniging en onderhoud	112
Milieurichtlijnen	112
Apparaat afvoeren	112
Batterijen/accu's afvoeren	113
Appendix	113
Technische gegevens	113
Service	114
Importeur	114
Levensmiddelen-codes	115

Informatie bij deze beknpte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 498411_2204 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.

De beknpte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknpte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is alleen bestemd voor het wegen van levensmiddelen, alsmede voor de voedingscontrole. Het apparaat is alleen bestemd voor het privé-gebruik. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

Inhoud van het pakket

WAARSCHUWING

Verstikkingsgevaar!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

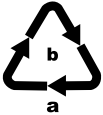
- Voedingswaarde analyseweegschaal
- 2 x batterijen, 3 V, CR2032
- Beknpte gebruiksaanwijzing

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1 - 7: kunststoffen, 20 - 22: papier en karton, 80 - 98: composietmaterialen.

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ❶ Weegplaat
- ❷ Batterijvak
- ❸ Display
- ❹ Cijfertoetsen
- ❺ Toets **MC**
- ❻ Toets **MR**
- ❼ Toets **TARE**
- ❽ Toets **UNIT**
- ❾ Toets **ON/OFF**
- ❿ Toets **M+**

Afbeelding B:

- ❶ Numerieke weergave
- ❷ Eenheden-weergave
- ❸ Voedingswaarde-/energiewaarde-weergave
- ❹ Meetwaardeopslag-weergave
- ❺ Levensmiddelcode-weergave
- ❻ Weergave TARE-functie

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Verkeerd gebruik kan echter leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

WAARSCHUWING

Gebruik nooit medicatie (bijv. toediening van insuline) alleen op basis van voedingswaarden van de voedingswaarde-analyseweegschaal!

Controleer de waarden door bijvoorbeeld literatuur over het onderwerp te raadplegen. Zo kunnen mogelijke afwijkingen van de voedingswaarde van levensmiddelen van de in het apparaat opgeslagen richtwaarden worden voorkomen.

► Anders zijn foutieve doseringen van medicijnen mogelijk! Raadpleeg in geval van twijfel een arts!

Basisveiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Controleer het apparaat vóór het gebruik op uitwendig zichtbare schade. Neem een defect apparaat of een apparaat dat gevallen is niet in gebruik.
- Dit product mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het product zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen geen reiniging en gebruikersonderhoud zonder toezicht uitvoeren.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde speciaalzaken of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien wordt er dan geen garantie meer gegeven.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gegarandeerd, dat zij zullen voldoen aan de veiligheidseisen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht en het binnendringen van vloeistoffen.
- Plaats geen voorwerpen op de weegschaal als deze buiten gebruik is.
- Bescherm de weegschaal tegen stoten, vochtigheid, stof, chemicaliën, sterke temperatuurschommelingen en warmtebronnen die te dichtbij zijn (ovens, verwarmingen).
- Druk niet met geweld of met puntige voorwerpen op de toetsen.
- Stel het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen of sterke elektromagnetische velden (bijv. mobiele telefoons).

OPMERKING

- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant geautoriseerd is, anders wordt er geen garantie meer gegeven bij schade die nadien optreedt.

Veiligheidsinstructies voor de omgang met batterijen

⚠ WAARSCHUWING

Een verkeerde omgang met batterijen kan leiden tot brand, explosies, lekkage van gevaarlijke stoffen en andere gevaarlijke situaties!

- Sta nooit toe dat de batterijen in kinderhanden terechtkomen.
- Zorg ervoor dat niemand batterijen inslikt.
- Zoek onmiddellijk medische hulp als u of iemand anders een batterij heeft ingeslikt.
- Gebruik uitsluitend het gespecificeerde type batterij.

- Laad niet-oplaadbare batterijen nooit opnieuw op.
- Haal oplaadbare batterijen uit het apparaat voordat u ze oplaadt.
- Gooi batterijen nooit in het vuur of in water.
- Stel batterijen niet bloot aan hoge temperaturen en direct zonlicht.
- Maak batterijen nooit open en vervorm ze nooit.
- Sluit de aansluitklemmen niet kort.
- Haal lege batterijen uit het apparaat en voer ze op veilige wijze af.
- Gebruik geen verschillende batterijtypen of nieuwe en gebruikte batterijen samen.
- Plaats batterijen altijd met de juiste polariteit in het apparaat.
- Haal de batterijen uit het apparaat als u het langere tijd niet gebruikt.
- Controleer de batterijen regelmatig. Lekkende batterijen kunnen letsel tot gevolg hebben en schade aan het apparaat veroorzaken.
- Trek bij lekkende batterijen veiligheidshandschoenen aan! Reinig de contacten van de batterijen en het apparaat en het batterijvak met een droge doek. Vermijd contact van huid en slijmvliezen, in het bijzonder de ogen, met de chemicaliën. Spoel bij contact met de chemicaliën met veel water en zoek onmiddellijk medische hulp.

Ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat. Verwijder de beschermfolie van het display ❸. Trek de transportbeveiliging, die het omhoogdrukken van de weegplaat ❶ voorkomt, onder de weegplaat ❶ uit.
- Open het batterijvak ❷ aan de achterkant van de weegschaal en verwijder de kleine kunststofstrip die tussen de batterijen en de contacten zit. Sluit het batterijvak ❷ vervolgens weer, zodat het klepje van het batterijvak hoorbaar vastklikt.
- De weegschaal kan het gewicht naar keuze in g (gram) en kg (kilogram) of in oz (ounce) en lb (Engels pond) aangeven. Om de gewichtseenheid te wijzigen, drukt u op de toets **UNIT** ❹. In deze gebruiksaanwijzing wordt als voorbeeld altijd de eenheid g (gram) gebruikt.

Plaatsing

Plaats de weegschaal op een egale en stevige ondergrond. Een stevige ondergrond voor de weegschaal is een voorwaarde voor correcte metingen, omdat de gewichtssensoren in de 4 siliconenvoetjes zijn geïntegreerd.

OPMERKING

- Dit apparaat is voorzien van siliconen-antislipvoetjes. Aangezien de oppervlakken van meubilair uit de meest uiteenlopende materialen kunnen bestaan en met diverse middelen voor onderhoud worden behandeld, kan het niet volledig worden uitgesloten, dat een aantal van deze stoffen onderdelen bevatten, die de siliconenvoetjes kunnen aantasten en week kunnen maken. Leg eventueel een antislipmatje onder de siliconenvoetjes van het apparaat.

Bediening

Weeggoed meten

- 1) Druk op de toets **ON/OFF** ⑨ om de weegschaal in te schakelen. Het begindisplay verschijnt even, daarna wordt automatisch "0 g" weergegeven.

LET OP

Overbelasting of verkeerde belasting leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.

- Leg nooit meer dan 5 kg weeggoed (11 lb) op de weegplaat ①. In geval van twijfel weegt u zwaar weeggoed eerst met een hoger belastbare weegschaal.
 - Zet geen voorwerpen of levensmiddelen op het display ③ of op de toetsen.
- 2) Wanneer u zonder schaal of kom wilt wegen, legt u het weeggoed op de weegplaat ①. Het gewicht wordt aangegeven. Wanneer u het weeggoed in een schaal of kom wilt wegen, plaatst u eerst de lege schaal of kom op de weegplaat ①. Druk op de toets **TARE** ⑦. Het display ③ geeft weer "0 g" ⑪ aan en "T" ⑫ verschijnt op het display ③. Doe de te wegen levensmiddelen in de schaal of kom. Het gewicht van het weeggoed wordt aangegeven.

Toevoegweegfunctie (tare)

Om meerdere hoeveelheden (bijv. verschillende ingrediënten voor beslag) in één gecombineerde weegactie te wegen, kunt u de weegschaal steeds voor toevoeging van een nieuwe hoeveelheid terugzetten op 0.

- Wanneer u de weegschaal na de eerste meting weer op "0 g" wilt zetten om het volgende ingrediënt te wegen, drukt u op de toets **TARE** 7. Het display 3 geeft weer "0 g" 11 aan en "T" 16 verschijnt op het display 3.

Voedings- en energiewaarden weergeven

- 1) Leg het weeggoed op de weegplaat 1.
- 2) Zoek de passende code voor het te wegen levensmiddel in de lijst met levensmiddelen achter in deze gebruiksaanwijzing.
- 3) Voer met behulp van de cijfertoetsen 4 de 3-cijferige code in, bijv. 024. Alle voedings- en energiewaarden van het desbetreffende levensmiddel verschijnen bij de voedingswaarde-/energiewaarde-weergave 13.

KCAL:	Kilocalorieën
KJ:	Kilojoule
FAT:	Vet
CARB:	Koolhydraten
PROT:	Proteïnen (eiwitten)
CHOL:	Cholesterol
BE:	Broodeenheden

OPMERKING

- Vanwege de natuurlijke schommelingen in de energie- en voedingswaarden zijn de gegevens richtwaarden.
- Mocht u bij het invoeren van de code een verkeerd cijfer hebben getypt, dan kunt u de code gewoon opnieuw invoeren.

Weegschaal uitschakelen

Om de weegschaal uit te schakelen, drukt u op de toets **ON/OFF** 9.

De weegschaal wordt uitgeschakeld.

of

Wacht na het laatste gebruik ca. 60 seconden. De weegschaal schakelt automatisch uit.

Meting opslaan

U kunt alle aangegeven waarden van een levensmiddel opslaan. De weegschaal telt automatisch de waarden van elke opgeslagen meting bij elkaar op. Zo kunt u bijvoorbeeld het totaal van de op één dag gegeten levensmiddelen opslaan en aan het einde van de dag oproepen. De opgeslagen waarden blijven behouden, ook als u de weegschaal uitschakelt of de batterijen vervangt.

- 1) Weeg een levensmiddel zoals beschreven in het vorige hoofdstuk en voer de passende levensmiddelcode in, zodat de voedings- en energiewaarden worden aangegeven.
- 2) Druk op de toets **M+** **10** om de meting op te slaan.
In de meetwaardeopslag-weergave **14** verschijnt ΣM XX. "XX" wordt als tweecijferig getal, bijv. ΣM 01 weergegeven en geeft de geheugenplaats aan.

OPMERKING

- U kunt nu metingen opslaan waarvoor u ook een code hebt ingevoerd.
 - Mocht u bij het invoeren van de code een verkeerd cijfer hebben getypt, dan kunt u de code wijzigen voordat u de metingen opslaat, door de code opnieuw in te voeren. Een wijziging achteraf is niet mogelijk.
- 3) Neem nu het levensmiddel van de weegschaal en leg het volgende op de weegplaat **1**.
 - 4) Ga op dezelfde manier te werk om verdere voedingshoeveelheden op te slaan. Na elke volgende opslagactie wordt het opslagnummer van de meetwaardeopslag-weergave **14** met één verhoogd. Het laatste opslagnummer wordt steeds weergegeven.

OPMERKING

- Het geheugen heeft ruimte voor maximaal 99 metingen. Daarna kan geen meting meer worden opgeslagen en knippert "M99" op de meetwaardeopslag-weergave **14**. Om nieuwe metingen te kunnen opslaan, wist u de opgeslagen gegevens door op de toets **MC** **5** te drukken. De indicatie M99 dooft.
- Let op: bij een druk op de toets **MC** **5** worden alle eerder opgeslagen meetwaarden gewist.
- Wanneer de som van een opgeslagen gewicht of een voedings- of energiewaarde de maximumwaarde overschrijdt, geeft het display **3** daar "O-Ld" aan. " ΣM " en de twee cijfers van de laatste meting knipperen om aan te geven dat geen verdere metingen kunnen worden opgeslagen. De volgende maximumwaarden gelden:

Gewicht	99,999 kg / 99,15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (proteïnen (eiwitten))	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (vet)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (koolhydraten)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (broodeenheden)	999,99
KJ (kilojoule)	99999
KCAL (kilocalorieën)	99999
CHOL (cholesterol)	9999,9 mg / 0,352 oz

Opgetelde meetwaarden weergeven

U kunt opgetelde meetwaarden op elk gewenst moment oproepen.

- 1) Druk op de toets **MR 6**. Ca. 10 seconden lang verschijnen de sommen van alle opgeslagen meetwaarden.
- 2) Wanneer er ca. 10 seconden lang niet op een andere toets wordt gedrukt, gaat de weegschaal terug naar de weegmodus.

Opgeslagen meetwaarden wissen

Wanneer u de opgeslagen meetwaarden wilt wissen, tikt u op de toets **MC 5**. De weergave van het laatste opslagnummer verdwijnt en alle meetwaarden zijn gewist.

Eigen codes opslaan

U kunt de voedings- en energiewaarden van andere levensmiddelen in het apparaat invoeren, hieraan een code toewijzen en ze opslaan op de bij levering lege geheugenposities 800 - 999. De door u ingevoerde waarden hebben steeds betrekking op 100 g van het levensmiddel.

De voedingswaarden van de levensmiddelen vindt u op de betreffende verpakking of in de vakliteratuur.

Ga als volgt te werk:

- 1) Druk op de toets **ON/OFF 9** om de weegschaal in te schakelen. Het display **3** toont alle weergaven gedurende ca. 2 seconden.
- 2) Houd de toets **MR 6** en de toets **UNIT 8** tegelijkertijd gedurende ca. 3 seconden ingedrukt totdat "Code 800" in de levensmiddelcode-weergave **15** knippert.
- 3) Voer met behulp van de cijfertoetsen **4** een code tussen 800 en 999 in, waaronder u de voedings- en energiewaarden voor een nieuw levensmiddel wilt opslaan.
- 4) Bevestig de invoer van het codenummer door te drukken op de toets **MR 6**. Het nieuwe codenummer wordt nu permanent weergegeven en PROT knippert bij de voedingswaarde-/energiewaarde-weergave **13**. Voer met behulp van de cijfertoetsen **4** de waarde in voor het proteïnegehalte (eiwitten) in gram (per 100 g levensmiddel) met 2 cijfers na de komma.
- 5) Bevestig de invoer door te drukken op de toets **MR 6**. FAT knippert bij de voedingswaarde-/energiewaarde-weergave **13**. Voer met behulp van de cijfertoetsen **4** de waarde in voor het vetgehalte in gram (per 100 g levensmiddel) met 2 cijfers na de komma.
- 6) Bevestig de invoer door te drukken op de toets **MR 6**. CARB knippert bij de voedingswaarde-/energiewaarde-weergave **13**. Voer met behulp van de cijfertoetsen **4** de waarde in voor de koolhydraten in gram (per 100 g levensmiddel) met één cijfer na de komma.

- 7) Bevestig de invoer door te drukken op de toets **MR 6**. KCAL knippert bij de voedingswaarde-/energiewaarde-weergave **13**. Voer met behulp van de cijfertoetsen **4** de waarde voor de kilocalorieën (per 100 g levensmiddel) in.
- 8) Bevestig de invoer door te drukken op de toets **MR 6**. CHOL knippert bij de voedingswaarde-/energiewaarde-weergave **13**. Voer met behulp van de cijfertoetsen **4** de waarde in voor het cholesterolgehalte in milligram (per 100 g levensmiddel).
- 9) Druk op de toets **MR 6** om het invoeren van de voedings- en energiewaarden af te sluiten.

OPMERKING

- Als na het invoeren van een waarde op het display **3** "E" verschijnt, was de waarde te hoog. De volgende maximumwaarden kunnen worden ingevoerd:

PROT (proteïne/eiwitten)	500,00 g
FAT (vet)	500,00 g
CARB (koolhydraten)	500,0 g
KCAL (kilocalorieën)	5000
CHOL (cholesterol)	5000 mg

- De waarden voor kilojoule en broodeenheden worden automatisch berekend op basis van uw ingevoerde gegevens.

In de voedingswaarde-/energiewaarde-weergaven **13** verschijnen alle waarden en het levensmiddel is nu opgeslagen onder de gekozen code.

- 10) Herhaal stap 2) - 9) wanneer u nog meer codes wilt invoeren.
- 11) Voer het levensmiddel in het betreffende veld van de levensmiddelen tabel in deze gebruiksaanwijzing in.

OPMERKING

- U kunt een door u opgeslagen code ook overschrijven door de code opnieuw in te voeren en de nieuwe voedings- en energiewaarden onder deze code op te slaan.
- Om het opslaan van eigen codes te annuleren, drukt u op de toets **ON/OFF 9** om het apparaat uit te schakelen.

De batterijen vervangen

Als het apparaat niet meer betrouwbaar werkt en het display ❸ onleesbaar wordt en/of de melding "Lo" verschijnt, zijn de batterijen leeg en moeten ze worden vervangen door nieuwe batterijen van hetzelfde type.

- 1) Open het batterijvak ❷, verwijder de lege batterijen en voer ze af conform de milieuvorschriften.
- 2) Plaats twee nieuwe knoopcellen van 3 V van het type CR2032 overeenkomstig de polariteit zoals aangegeven in het batterijvak ❷.
- 3) Sluit het batterijvak ❷. Het klepje van het batterijvak moet hoorbaar vastklikken.

Reiniging en onderhoud

LET OP

Verzekert u zich ervan, dat er geen vloeistoffen de weegschaal binnendringen!

Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.

Gebruik geen schuur- of oplosmiddelen.

Deze kunnen het oppervlak van het apparaat aantasten.

- Verwijder voor een grondige reiniging de weegplaat ❶ door deze linksom te draaien en te verwijderen.
- Reinig de weegschaal en de weegplaat ❶ met een vochtige doek en droog ze af met een pluisvrije doek.
Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg na de reiniging met afwasmiddel eventuele afwasmiddelresten af met een doek die alleen met water is bevochtigd.
- Draai de weegplaat ❶ na de reiniging weer op de weegschaal.

Milieurichtlijnen

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamel punten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

Verwijder de oude batterijen of accu's indien dit mogelijk is zonder het oude apparaat te vernietigen, voordat u het oude apparaat inlevert om het af te voeren en lever ze gescheiden in. Bij vast ingebouwde accu's moet er bij het afvoeren op worden gewezen dat het product een accu bevat.

Batterijen/accu's afvoeren



Batterijen/accu's moeten als gevaarlijk afval worden behandeld en moeten daarom worden ingeleverd bij een bevoegde organisatie (winkel, vakhandel, openbaar afvalpunt, commercieel afvalverwerkingsbedrijf). Batterijen/accu's kunnen giftige zware metalen bevatten.

De zware metalen worden aangeduid met letters onder het symbool: Cd = cadmium, Hg = kwik, Pb = lood.

Deponeer batterijen/accu's daarom niet bij het huisvuil, maar lever ze gescheiden in.

Lever batterijen/accu's uitsluitend in ontladen toestand in.

Appendix

Technische gegevens

Voeding	2x knoopcel CR2032 == 2 x 3 V (gelijkstroom) lithium-batterij
Max. belasting	5 kg 11 lb
Weergave in stappen van 1 g / 0,05 oz	
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.



Dit teken bevestigt dat het product voldoet aan de britse productveiligheidseisen.

Service

- (NL) Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl
- (BE) Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be
- IAN 498411_2204**

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

Voor de EU-markt



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

Voor de Britse markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Levensmiddelen-codes

OPMERKING

- Door ontoereikende studieresultaten en afwijkende samenstelling van levensmiddelen met dierlijke vetten van verschillende producenten zijn de cholesterol-waardes bij sommige vleesproducten niet opgeslagen in de weegschaal en worden aangegeven met „-“. Deze levensmiddelen zijn gemarkeerd met *.
De cholesterol-waarden staan dan in de informatie van de producent.

Melk		
000	Buffelmelk *	
001	Ezelinnenmelk *	
002	Vrouwenmelk	Moedermelk
003	Voor-transitorische vrouwenmelk *	2de - 3de dag post partum
004	Transitorische vrouwenmelk	Overgangsmelk 6de - 10de dag post partum
005	Kamelenmelk *	
006	Koemelk	Volle melk (rauwe melk, melk van de eerste kwaliteits-klasse)
007	Koemelk	Gepasteuriseerde melk min. 3,5% vet
008	Koemelk	vetarm min. 1,5%, hooguit 1,8% vet
009	Koemelk	Magere melk (ontroomde melk)
010	Koemelk	ultra-hoog verhit
011	Koemelk	Steriele melk
012	Schapenmelk *	
013	Paardenmelk *	
014	Geitenmelk	
Melkproducten		
015	Gecondenseerde melk	min.7,5 % vet
016	Gecondenseerde melk	min. 10 % vet

017	Gecondenseerde melk	gezoet
018	Gecondenseerde magere melk	gezoet
019	Volle droge melk	Volle melkpoeder
020	Magere droge melk	Magere melkpoeder
021	Room	Koffieroom, koffieroom min.10% vet
022	Room	Slagroom, room min.30% vet
023	Room, zuur	Zure room
024	Karnemelk	
025	Droge karnemelk	Karnemelk-poeder
026	Wei	zoet
027	Droge wei	Wei-poeder
028	Yoghurt	min. 3,5% vet
029	Yoghurt	vetarm min. 1,5%, hooguit 1,8% vet
030	Yoghurt	mager hooguit 0,3% vet
031	Vruchtenyoghurt	volvet
032	Vruchtenyoghurt	vetarm
033	Vruchtenyoghurt	mager
034	Kefir	

Kaas/kwark		
035	Appenzeller-kaas	20% vet in droge stof
036	Appenzeller-kaas	50% vet in droge stof
037	Bel Paese-kaas	
038	Brie-kaas	Roombrie 50% vet in droge stof
039	Roomkaas	50% vet in droge stof
040	Camembert-kaas	30% vet in droge stof
041	Camembert-kaas	40% vet in droge stof
042	Camembert-kaas	45% vet in droge stof
043	Camembert-kaas	50% vet in droge stof
044	Camembert-kaas	60% vet in droge stof
045	Chester-kaas	Cheddar-kaas 50% vet in droge stof
046	Cottage cheese	Hüttenkäse
047	Edammer-kaas	30% vet in droge stof
048	Edammer-kaas	40% vet in droge stof
049	Edammer-kaas	45% vet in droge stof
050	Fijne schimmel-kaas	50% vet in droge stof
051	Emmentaler-kaas	45% vet in droge stof
052	Feta-kaas	45% vet in droge stof
053	Kwark	Room 50% vet in droge stof

054	Kwark	min.60%, max. 85% vet in droge stof
055	Gorgonzola-kaas	
056	Gouda-kaas	45% vet in droge stof
057	Gruyère	Gruyère-kaas
058	Limburger-kaas	20% vet in droge stof
059	Limburger-kaas	40% vet in droge stof
060	Mozzarella-kaas	
061	Münster-kaas	45% vet in droge stof
062	Münster-kaas	50% vet in droge stof
063	Parmezaanse kaas	36,6% vet in droge stof
064	Provolone-kaas	
065	Ricotta-kaas	
066	Romadur-kaas	20% vet in droge stof
067	Romadur-kaas	30% vet in droge stof
068	Romadur-kaas	40% vet in droge stof
069	Romadur-kaas	45% vet in droge stof
070	Romadur-kaas	50% vet in droge stof
071	Roquefort-kaas*	
072	Kaas bereid uit kwark van dikke melk	Harzer, Mainzer, Hand, Stangen-kaas hooguit 10% vet in droge stof
073	Laagjes-kaas	10% vet in droge stof
074	Laagjes-kaas	20% vet in droge stof

075	Laagjes-kaas	40% vet in droge stof Lagen kwark met verschillend vetgehalte
076	Smeltkaas	45% vet in droge stof
077	Smeltkaas *	60% vet in droge stof Smeerkaas
078	Consumptie-kwark	mager
079	Consumptie-kwark	20% vet in droge stof
080	Consumptie-kwark	40% vet in droge stof Kwark met room
081	Tilsiter-kaas	30% vet in droge stof
082	Tilsiter-kaas	45% vet in droge stof

Eieren

083	Eendenei*	Totale inhoud van het ei
084	Kippenei	Totale inhoud van het ei
085	Kippen-eigeel	Vloeibaar eigeel
086	Kippen-eiwit	Vloeibaar eiwit, eiwit
087	Kippenei	Totale inhoud van het ei, gedroogd, droog heel ei
088	Kippen-eigeel	gedroogd, droog eigeel
089	Kippen-eiwit	gedroogd, droog eiwit

Vetten

090	Boter	Boter van zoete en zure room
091	Boterolie	

092	Ganzenvet*	
094	Schapentalg	Schapenvet, niet uitgebakken
095	Haringolie	
096	Kippenolie	
097	Hazelnootolie*	
098	Rundertalg	
099	Varkensreuzel	
100	Katoenpittenolie	Katoenpittenolie, cotton-olie, geraffineerd
101	Pindaolie	Arachideolie, geraffineerd
102	Illipe-vet	
103	Cacaoboter	
104	Kokosvet	geraffineerd
105	Pompoenpitolie	
106	Lijnolie	
107	Maisolie	Maisolie, geraffineerd
108	Maanzaadolie	
109	Olijfolie	
110	Palmhart-vet	geraffineerd
111	Palmolie	
112	Raapolie	Raapolie, geraffineerd
113	Safloer-olie	Distelolie, geraffineerd
114	Sesamolie	geraffineerd
115	Sheaboter	Karite-vet
116	Sojaolie	geraffineerd
117	Zonnebloemolie	geraffineerd
118	Druivenpitolie	
119	Walnootolie	
120	Tarwekiemolie	
121	Pindapasta	Pindakaas

122	Melk-halfvet	van kwaliteitsboter
123	Margarine	Standaard margarine
124	Margarine	Plantaardige margarine
125	Margarine	Dieetmargarine
126	Margarine	Halfvette margarine

Vlees

127	Schapenvlees	Spiervlees, filet
128	Schapenvlees*	Borst
129	Schapenvlees*	Schouderstuk, schouder
130	Schapenvlees	Bout, poot
131	Schapenvlees*	Kotelet
132	Schapenvlees*	Lende
133	Schapen-hart	
134	Schapenhersenen	
135	Schapen-lever	
136	Schapen-long	
137	Schapen-milt*	
138	Schapen-nier	
139	Schapen-tong	
140	Lamsvlees	zuiver spiervlees
141	Lamsvlees	intramusculair vetweefsel
142	Lamsvlees	onderhuids vetweefsel
143	Lamsvlees	Borst
144	Lamsvlees	Heup zonder botten
145	Lamsvlees	Kotelet met vetrand
146	Lamsvlees	Nek

147	Lamsvlees	Fricandeau
148	Lamsvlees	Bovenste schaal zonder botten
149	Lamsvlees	Rug zonder vetrand
150	Lamsvlees	Schouder zonder bot
151	Lamsvlees	Onderste schaal zonder botten
152	Kalfsvlees	zuiver spiervlees
153	Kalfsvlees	Borst
154	Kalfsvlees	Schouderstuk, schouder
155	Kalfsvlees	Filet
156	Kalfsvlees	Hals, nek met bot
157	Kalfsvlees	Schenkel met been
158	Kalfsvlees	Bout, poot met botten
159	Kalfsvlees	Kalfsrug, rugsteak met bot
160	Kalfszwezerik*	Thymusklier
161	Kalfspens*	Kalbs-trijp, ingewanden
162	Kalfshart*	
163	Kalfshersenen	
164	Kalfslever	
165	Kalfslong*	
166	Kalfsmilt*	
167	Kalfsnier	
168	Kalfstong*	
169	Rundvlees	zuiver spiervlees
170	Rundvlees	intramusculair vetweefsel
171	Rundvlees	onderhuids vetweefsel
172	Rundvlees	Borst, borstkern

173	Rundvlees	Schouderstuk, schouder
174	Rundvlees	Filet
175	Rundvlees	Klapstuk, geroosterd vlees, ribstuk
176	Rundvlees	Heup, staartstuk
177	Rundvlees	Kam, tongstuk, hals
178	Rundvlees	Bovenste schaal
179	Rundvlees	Roastbeef, lende
180	Rundvlees	Onderste schaal
181	Runderbloed	
182	Runderhart	
183	Runderlever	
184	Runderlong	
185	Rundermilt*	
186	Rundernier	
187	Rundertong	
188	Varkensvlees	zuiver spiervlees
189	Varkensvlees	intramusculair vetweefsel
190	Varkensvlees	onderhuids vetweefsel
191	Varkensvlees	Buik
192	Varkensvlees	Schouderstuk met zwoerd, schouderblad, schouder, schop
193	Varkensvlees	Filet
194	Varkensvlees	Achterste kluif, achterste schenkel
195	Varkensvlees	Kam, halskam
196	Varkensvlees	Kotelet met bot
197	Varkensvlees	Bovenste schaal schnitzel-vlees
198	Varkensspek*	Rugspek, vers
199	Varkensbloed	

200	Varkenshart	
201	Varkenshersen	
202	Varkenslever	
203	Varkenslong	
204	Varkensmilt*	
205	Varkensnier	
206	Varkenstong	
207	Konijnenvlees	Doorsnede met bot
208	Paardenvlees*	Doorsnede
209	Geitenvlees	Doorsnede
210	Geitenvlees	Lende, spiervlees
Vleesproducten (behalve worst)		
211	Bündner-vlees*	Binden-vlees
212	Corned Beef*	Amerikaans
213	Corned Beef*	Duits
214	Vleesextract*	
215	Spam *	
216	Gelatine	Consumptie-gelatine
217	Rundergehakt*	
218	Rundvlees*	in blik
219	Mager rundergehakt*	Tartaar
220	Varkensvlees*	in blik, varkensvlees in eigen jus
221	Varkensvlees	in blik, reuzel-vlees
222	Varkensvlees*	Kasseler
223	Varkensgehakt*	
224	Varkens-ham	gekookt, kookham

225	Varkensham*	in blik
226	Varkensbuis*	gerookt
227	Varkensspek*	doorregen, ontbijtspek, spekplakken
Worst		
228	Cabanossi	
229	Boeren-braadworst*	Pools
230	Bierham*	
231	Bierworst*	
232	Kookworst*	
233	Cervelaatworst*	
234	Knakworstjes*	Gekookte worsten
235	Vleeskaas*	Leverkaas
236	Vleesworst*	
237	Frankfurter worstjes	
238	Gele worst*	Hersenvorst
239	Göttinger*	Blaasworst
240	Jachtworst*	
241	Kalfsbraadwors*	
242	Kalfskaas*	
243	Kalfsleverworst*	
244	Knakworst*	
245	Gerookte worst*	
246	Leverpasta*	
247	Leverworst*	grof
248	Leverworst*	Als zelfgemaakt
249	Leverpreskop*	
250	Lyoner*	
251	metworst*	Braunschweiger metworst

252	metworst*	grof
253	Mortadella*	
254	Münchner witte worst*	
255	Plokworst*	
256	Preskop*	Preszak
257	Presworst, rood*	Preskop, rood
258	Presworst, wit*	Preskop, wit
259	Regensburger*	
260	rode worst*	Bloedworst
261	rode worst*	Op Thüringse wijze
262	Salami*	Duits
263	Hamworst*	fijn
264	Varkensbraad- worst*	
265	Weense worstjes*	
266	Tongenworst*	
Wild		
267	Haas	Doorsnede
268	Hertenvlees	Doorsnede
269	Ree-vlees*	Bout, poot
270	Ree-vlees*	Rug
271	Wildzwijn-vlees	Doorsnede
Gevogelte		
272	Eend	Doorsnede
273	Fazant*	Doorsnede, met huid, zonder bot
274	Gans	Doorsnede
275	Kip	Braadkip, doorsnede
276	Kip*	Soepkip, doorsnede

277	Kip	Borst met huid
762	Kip	Borst zonder vel, kipfilet
278	Kip	Poot met huid zonder bot
279	Kip	Hart
280	Kip	Lever
281	Duif	Doorsnede, met huid en bot
282	Kalkoen	volgroeid dier, doorsnede, met huid
283	Kalkoen*	Jong dier, doorsnede, met huid
284	Kalkoen	Borst zonder huid
285	Kalkoen	Bout, poot, zonder huid en bot
286	Kwartel*	Doorsnede zonder huid en bot
Vis (zout water)		
287	Zeeduivel	Lotte
288	Blauwe leng*	
289	Botermakreel*	
290	Dorade royal	Goudbrasem
291	Doornhaai	Doornvis
292	Bot	
293	Grenadier*	
294	Heilbot	Witte heilbot
295	Zwarte heilbot*	Groenlandse heilbot
296	Haring	Atlantische
297	Haring	Oostzee-haring
298	Hom van de haring*	Geslachtsklieren, manlijk
299	Kuit van de haring*	Geslachtsklieren, vrouwelijk

300	Haringkoning*	Petrusvis
301	Kabeljauw	Longe kabeljauw
302	Zeewolf	Steenbijter
303	Schar*	
304	Koolvis, pollak	Zeezalm
305	Leng	
306	Zeetong*	
307	Lom	Lom
308	Makreel	
309	Harder	
310	Zee-barbeel*	
311	Rog*	
312	Roodbaars	Goudbaars
313	Aalbot	Hondstong
314	Ansjovis*	
315	Sardien*	
316	Schelvis	
317	Schol	
318	Zwaardvis	
319	Zee-hecht*	Europa
320	Alaska zeezalm*	
321	Zeetong	
322	Sprot*	
323	Tarbot	
324	Spiering	
325	Horsmakreel*	Makreel
326	Steur*	
327	Tonijn*	
Vis (zoet water)		
328	Aal	
329	Baars, baarsachtige	Rivierbaars
330	Brasem, *	Brasem, blik

331	Forel	Beekforel, regen-boogforel
332	Snoek	
333	Karper	
334	Zalm	
335	Meerforel*	Zalmforel, marene
336	Zeelt*	
337	Meerval	Wels
338	Snoekbaars*	
Schaaldieren/weekdieren		
339	Oester	
340	Garnaal, krab	Gewone garnaal, Noordzee-garnaal
341	Zeekreeft	
342	Kreeft	Rivierkreeft
343	Krill*	Antarctisch
344	Langoest	
345	Eetbare mossel	Blauwe of paalmossel
346	Sint-jakobsschelp	Kamschelp
347	Zeeslakken*	Abalone
348	Schildpad*	
349	Steekmossel	Strandgaper
350	Inktvis	
351	Wijngaardslak*	
Visproducten		
352	Aal*	gerookt
353	Panharing	
354	Bokking	
355	Bot*	gerookt
356	Zwarte heilbot*	gerookt
357	Haring*	in aspic

358	Haring*	gemarineerd, rolmops
359	Katvis*	Zeewolf, gerookt
360	Kaviaar	echte, steur-kaviaar
361	Kaviaar- vervanging*	Duitse kaviaar
362	Klipvis*	
363	Krabvlees*	in blik
364	Zalm*	Zalm, in blik
365	Zalm*	Zalm in olie
366	Makreel*	gerookt
367	Maatjesharing*	
368	Roodbaars*	gerookt
369	Zoute haring*	
370	Sardines	in olie
371	Schelvis*	gerookt
372	Stukken opgerolde gerookte vis*	
373	Doornhaai in gelei*	gerookte delen van de doornhaai
374	Zee-zalm*	gerookt
375	Zee-zalm*	in olie, zalm- vervanging
376	Sprot*	gerookt
377	Stokvis*	
378	Tonijn	in olie
379	Vissticks	
Graan		
Graan en meel		
380	Amarant	vossenstaart, zaad
381	Boekweit	geschildte korrel
382	Boekweitegort	
383	Boekweitmeel	Volkorenmeel
384	Spelt	zonder kaf, hele korrel

385	Speltmeel	Type 630
386	Speltmeel	Volkorenmeel
387	Gerst	zonder kaf, hele korrel
388	Gepelde gerst	
389	Gort	
390	Grünkern	Dinkel, spelt
391	Grünkern-meel	
392	Haver	zonder kaf, hele korrel
393	Havermout	
394	Havergort	
395	Havermeel	
396	Gierst	geschilde korrel
397	Mais	hele korrel
398	Mais-ontbijtvlokken	Cornflakes, niet gezoet
399	Maismeel	
400	Quinoa	Ganzenvoet
401	Rijst	ongepolijst
402	Rijst	gepolijst
403	Rijst	gepolijst, gekookt, uitgelekt
404	Rijstmeel	
405	Rogge	hele korrel
406	Roggemeel	Type 815
407	Roggemeel	Type 997
408	Roggemeel	Type 1150
409	Roggemeel	Type 1370
410	Grof gemalen rogge	Type 1800
411	Sorgo	Kafir, kafferkoren
412	Triticale	
413	Tarwe	hele korrel
414	Tarwegries	

415	Tarwemeel	Type 405
416	Tarwemeel	Type 550
417	Tarwemeel	Type 630
418	Tarwemeel	Type 812
419	Tarwemeel	Type 1050
420	Tarwemeel	Type 1700
421	Tarwekiemen	
422	Tarwezemelen	Zemelen
423	Paneermeel	

Brood en broodjes

424	Broodjes	Kadetjes
425	Graham-brood	Brood van grof gemalen tarwe
426	Knäckebröd	
427	Pompernikkel	
428	Roggebrood	
429	Rogge-tarwebrood	
430	Rogge-tarwebrood	met tarwezemelen
431	Rogge-volkoren-brood	
432	Tarwe (meel) brood	Witbrood
433	Tarwe-rogge-brood	
434	Tarwe-toastbrood	
435	Tarwe-volkoren-brood	

Gebak/deegwaren

093	Pasta	zonder ei
436	Deegwaren met eieren	Pasta, macaroni, spaghetti etc.
437	Deegwaren met eieren	Pasta, gekookt, uitgelekt
438	Koekjes	Boterkoekje, kaakje

439	Zoute stengels	Zoute krakelingen, om te knabbelen
440	Stollen	Kerst, rum, oranje, koffie-stollen etc.
441	Taartbodern	
442	Besluit	zonder ei
443	Boterkoek	Gist-deeg
444	Cheesecake	van zandtaart-deeg
445	Bladerdeeg	Producten uit de oven
446	Kaasgebak	
Zetmeel		
447	Aardappelzetmeel	
448	Maïszetmeel	
449	Rijstzetmeel	
450	Tapioka-zetmeel	
451	Tarwezetmeel	
452	Puddingpoeder	
Groente		
Knol- en wortelgewassen		
453	Bataat	Zoete aardappel
454	Cassave	Knol, maniok, Tapioca
455	Venkel	Knol
456	Aardappel	
457	Aardappel	gekookt, met schil
458	Aardappel	gebakken, met schil
459	Aardappelvlokken	Aardappelpuree, droog product

460	Aardappelknoedels	Duitse aardappelknoedels, gekookt, droog product
461	Aardappelknoedels	Aardappelknoedels, rauw, droog product
462	Aardappelkroketten	Droog product
463	Aardappelpannekoekjes	Aardappelkoekjes, droog product
464	Aardappels in plakjes	Aardappelchips in olie gebakken, gezouten
465	Aardappels in partjes	Aardappelsticks, in olie gebakken, gezouten
466	Aardappelsoep	Droog product
467	Patates frites	gereed voor consumptie, ongezoeten
468	Koolraap	
469	Knolraap	Tuinraap, keukenraap, stoppelknol
470	Mierikswortel	
471	Peen	Wortel, winterpeen
472	Peen	gekookt, uitgelekt
473	Peen	gedroogd
474	Peen	in blik
475	Wortelsap	Wortelsap
476	Pastinaak	
477	Petersilie	Wortelpetersilie
478	Radijsjes	
479	Rammenas	
480	Biet	Rode biet
481	Rode-bieten-sap	

482	Schorseneer	
483	Schorseneer	gekookt, uitgelekt
484	Selderij	Knol
485	Taro	Olifantsoor
486	Aardpeer	Jeruzalemartisjok
487	Witte knolraap	meiraap, raapje
488	Yam	Knol
Kool, kiemgroente, overige groente-soorten		
489	Artisjok	
490	Bamboespruiten	
491	Bleekselderij	
492	Bloemkool	
493	Bloemkool	gekookt, uitgelekt
494	Broccoli	
495	Broccoli	gekookt, uitgelekt
496	Waterkers	
497	Witlof	
498	Chinese kool	
499	Andijvie	Escarole
500	Erwten-kiemgroente	
501	Veldsla	Rapunzel
502	Venkel	Blad, Bologneser venkel
503	Tuinkers	
504	Boerenkool	Bruine kool
505	Knoflook	
506	Botersla	
507	Linzen-kiemgroente	
508	Paardenbloem-blaadjes	
509	Snijbiet	

510	Mung-bonen-kiemgroente	Mungbonen-kiemen
511	Peterselie	Blad
512	Prei	Look
513	Postelein	
514	Rabarber	
515	Spruitkool	
516	Spruitkool	gekookt, uitgelekt
517	Rodekool	Duitse blauwe kool
518	Zuurkool	uitgelekt
519	Bieslook	
520	Soja-kiemen	
521	Asperges	
522	Asperges	gekookt, uitgelekt
523	Asperges	in blik
524	Spinazie	
525	Spinazie	gekookt, uitgelekt
526	Spinazie	in blik
527	Spinazie-sap	
528	Wittekool	Spitskool
529	Savooiekool	Savooikool
530	Uien	
531	Uien	gedroogd
Vruchtgroente		
532	Aubergine	Eierplant
533	Bonen	Snijbonen, groen
534	Bonen	Snijbonen, groen, in blik
535	Bonen	Sperzie- of snijbonen, groen, gedroogd
536	Augurk	

537	Augurk	Zure bom, zoet-zure augurken, melkzuur
538	Pompoen	
539	Hele paprika's	Paprika
540	Squash	
541	Tomaat	
542	Tomaten	in blik
543	Tomatenpuree	
544	Tomatensap	Handelswaar
545	Courgette	Zomer-squash
546	Suikermais	Consumptiemais
Wilde kruiden/wilde groenten		
547	Barbarakruid	Blad, gewoon barbarakruid
548	Daslook	Blad
549	Grote weegbree	Blad
550	Kruidje-roer-mijn-niet	behaard, uitlopers
551	Grote brandnetel	Blad
552	Tuinmelde	Blad
553	Zevenblad	Blad, geitenpoot
554	Grote klit	Blad
555	Hondsdrif	Blad
556	Wilde spinazie	Blad
557	Echte komijn	Blad
558	Echte komijn	Wortel
559	Groot kaasjeskruid	Blad
560	Rucola	
561	Veldzuring	Blad
562	Smalle weegbree	Blad

563	Witte dovenetel	Blad
564	Vogelkruid	Blad
565	Bleke morgenster	Blad
566	Adderwortel	Blad
Peulvruchten/oliezaden		
567	Kousenband	Aspergeboon, zaad, droog
568	Boon	Tuinboon, zaad, wit, droog
569	Bonen	Zaad, wit, gekookt
570	Erwt	Peul en zaad, groen
571	Erwten	Zaad, groen, gekookt, uitgelekt
572	Erwten	Zaad, groen, in blik
573	Erwt	Zaad, droog
574	Goa-boon	Vleugel, manila, prinsessenboon, zaad, droog
575	Kikkererwt	Zaad, groen
576	Kikkererwt	Zaad, droog
577	Lijn	Lijnzaad
578	Limaboon	Maanboon, boterboon, zaad, droog
579	Lins	Zaad, droog
580	Linzen	Zaad, gekookt
581	Maanzaad	bolpapaver, zaad, droog
582	Mungboon	Zaad, droog
583	Sesam	Zaad, droog
584	Sojaboon	Zaad, droog
585	Sojameel	Volvet

586	Soja-melk	
587	Zonnebloem	Zaad, droog
588	Zonnebloempit-meel	
589	Cajan-erwt	erwtenboon, duivenerwt, zaad, droog
590	Tofu	
591	Zwarte mung-bonen	Mungbonen, zaad, droog
Paddenstoelen		
592	Oesterzwam	Gewone oesterzwam
593	Berkenboleet	
594	Bruine ringboleet	
595	Champignon	Gekweekte champignon
596	Champignons	in blik
597	Honingzwam	
598	Morielje	Consumptie-morielje
599	Cantharel	Dooierzwam
600	Cantharellen	in blik
601	Cantharel	gedroogd
602	Melkzwam	
603	Oranje boleet	
604	Eekhoorntjes-brood	
605	Eekhoorntjes-brood	gedroogd
606	Truffels	
Vruchten		
Pitvruchten		
607	Appel	
608	Appel	gedroogd

609	Appelmoes	
610	Peer	
611	Peren	in blik
612	Kweeper	
Steenvruchten		
613	Abrikoos	
614	Abrikoos	gedroogd
615	Abrikoos	in blik
616	Kers	zuur
617	Kers	zoet
618	Kersen	zoet, in blik
619	Mirabel	
620	Perzik	
621	Perzik	gedroogd
622	Perziken	in blik
623	Pruim	
624	Pruim	gedroogd
625	Pruimen	in blik
626	Reine-claude	
Bessen		
627	Boysenbes	
628	Braambes	
629	Aardbei	
630	Aardbeien	in blik
631	Bosbes	Blauwe bes, blauwe bosbes
632	Bosbessen	in blik
633	Bosbessen	Gestoofde bosbessen, in blik, zonder toevoeging van suiker
634	Framboos	
635	Frambozen	in blik

636	Aalbes	rood
637	Aalbes	zwart
638	Aalbes	wit
639	Veenbes	Turfbes
640	Vossenbes	Rode vossenbes
641	Vossenbessen	in blik
642	Vossenbessen	in blik, zonder toevoeging van suiker, gestoofde vossenbessen
643	Kruisbes	
644	Wijndruif	Wijnbes
645	Wijndruif	Wijnbes, gedroogd, rozijn
646	Wilde lijsterbes	vogelbes, zoet
647	Rozenbottel	
648	Vlierbes	zwart
649	Kornoelje	Kornel
650	Duindoornbes	
651	Sleedoorn	Sleedoornbes
Exotische vruchten		
652	Acerola	West-Indische kers
653	Aki	Akipruim, akinoot
654	Ananas	
655	Ananas	in blik
656	Sinaasappel	Appelsien
657	Avocado	
658	Banaan	
659	Boomtomaat	Tamarillo
660	Broodvrucht	
661	Carissa	Natal-pruim
662	Cashew-appel	- peer

663	Chayote	Schuschu
664	Cherimoya	
665	Dadel	gedroogd
666	Durian	
667	Vijg	
668	Vijg	gedroogd
669	Granaatappel	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jaboticaba	
673	Jackvrucht	
674	Japanse mispel	wolmispel, loquate
675	Jujube	Chinese dadel, Indische borstbes
676	Kaki	Kakipruim, Chinese kweeper, persimmon
677	Kaapse kruisbes	goudbes, anaskers
678	Carambola	Sterfruit, boomstekelbes
679	Kiwi	Chinese kruisbes
680	Kumquat	Dwerg-pomerans, kinoto
681	Limoen, limette	
682	Lychee	Lycheepruim, Chinese hazelnoot
683	Longan	Drakenoog
684	Mammy-appel	Mammi-appel
685	Mandarijn	
686	Mango	
687	Mangosteen	
688	Naranjilla	Lulo, quito-sinaasappel

689	Okra	Gumbo, althea
690	Olijf	groen, gemarineerd
691	Opuntia	Cactuspeer, cactusvijg, cactus- appel
692	Papaya	Boommeloen, mammap
693	Passievrucht	Purpur-grenadella
694	Ramboetan	
695	Rozenappel	Jambosa
696	Sapodilla	Achras zapota
697	Sapote	
698	Tamarinde	Zure dadel
699	Waterkastanje	Waterbies, zoet
700	Watermeloen	
701	Citroen	
702	Suikermeloen	Honingmeloen

Noten

703	Cashewnoot	Cashew, Indische amandel, acajou- noot
704	Tamme kastanje	Kastanje-boleet
705	Pinda	
706	Pinda	gebrand
707	Hazelnoot	
708	Kokosnoot	
709	Kolanoot	
710	Macadamia	Australische noot
711	Amandel	zoet
712	Paranoot	
713	Pecannoten	
714	Pistache	Groene amandel, pistache-amandel
715	Walnoot	

Sappen en siroop

716	Ananassap	in blik
717	Appelsap	Handelswaar
718	Sinaasappelsap	Appelsiensap, versgeperst, sap van eerste persing
719	Sinaasappelsap	Appelsiensap, niet gezoet, handelswaar
720	Sinaasappelsap	Sinaasappel-dik- sap, sinaasappel- concentraat
721	Grapefruitsap	vers geperst, sap van eerste persing
722	Grapefruitsap	Handelswaar
723	Frambozensap	vers geperst, sap van eerste persing
724	Frambozensiroop	
725	Vlierbessensap	Sap van eerste persing
726	Aalbessen-nectar	rood, handelswaar
727	Aalbessen-nectar	zwart, handels- waar
728	Kokosmelk	
729	Mandarijnensap	vers geperst, sap van eerste persing
730	Passievrucht-sap	vers, sap van eerste persing
731	Duindoorn- bessensap	
732	Morellensap	Sap van eerste persing
733	Druivensap	Handelswaar
734	Citroensap	vers geperst, direct sap

Marmelades/gelei		
735	Appel-gelei	
736	Sinaasappel-confituren	Appelsien-confituren
737	Abrikozen-confituren	
738	Braambessen-confituren	
739	Aardbei-confituren	
740	Rozenbottel-confituren	
741	Blauwe bosbessen-confituren	
742	Frambozengelei	
743	Frambozen-confituren	
744	Aalbessen-gelei	rood
745	Aalbessen-confituren	rood
746	Kersen-confituren	
747	Pruimen-confituren	Kwetsen-confituren
748	Pruimenmoes	
749	Kweeper-gelei	
750	Kweeper-confituren	
Honing/suiker/snoep		
751	Honing	Bloemenhoning
752	Invertose-crème	Kunstmatige honing
753	Suiker	Ruwe suiker, bietsuiker
754	Rietsuiker	uit suikerriet, bruine suiker
755	Rietsuiker	uit suikerriet, bruine suiker

756	Fondant	
757	Marsepein	
758	Noten-nougat-crème	
759	Roomijs	
760	Vruchtenijs	
Alcoholische dranken		
761	Alcoholvrij bier	Bier van de tap, Duits
763	Pilsener lagerbier	gewoon bier, Duits
764	Zwaar bier	donker
765	Zwaar bier	licht
766	Witbier	
767	Cider	
768	Rode wijn	lichte kwaliteit
769	Rode wijn	zware kwaliteit
770	Duitse champagne	wit, Duitse schuimwijn
771	Witte wijn	gemiddelde kwaliteit
772	Duitse cognac	
773	Whisky	
774	Advocaat	
775	Keuls witbier	
776	Wodka	
777	Rum	
778	Klare jenever	32 vol.-%
Alcoholvrije dranken		
779	Cola-dranken	
780	Mout-dranken	
Cacao/chocolade		
781	Cacaopoeder	zwak gereduceerd vetgehalte

782	Chocolade	vrij van melk, min. 40% cacaomassa
783	Chocolade	Melkchocolade
Koffie/thee		
784	Koffie	groen, niet ge- brande koffie
785	Koffie	gebrand
786	Koffie-extract- poeder	Instant koffie
787	Cichorei-koffie	
788	Thee	Zwarte thee
Gist		
789	Bakkersgist	geperst
790	Biergist	gedroogd
Kruiden-toevoegingen		
791	Soepblokjes	
792	Azijn	
793	Maggi-kruiding	
794	Mosterd	
795	Mierikswortelsaus	
796	Sauce Hollandaise	
797	Mosterd	zoet
Mayonaise		
798	Mayonaise*	vetrijk
799	Slasaus	50% vet
Eigen codes		
800		
801		

802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		

836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		

870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		

904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		

938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	136
Bestimmungsgemäße Verwendung	136
Lieferumfang	136
Entsorgung der Verpackung	137
Bedienelemente	137
Sicherheit	138
Grundlegende Sicherheitshinweise	138
Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien	139
Inbetriebnahme	141
Aufstellen	141
Bedienen	141
Wiegegut messen	141
Wiegegut zuwiegen (Tare)	142
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen	142
Waage ausschalten	143
Messung speichern	143
Addierte Messwerte anzeigen	144
Gespeicherte Messwerte löschen	144
Eigene Codes speichern	144
Auswechseln der Batterien	146
Reinigen und Pflegen	146
Entsorgung	147
Gerät entsorgen	147
Batterien entsorgen	147
Anhang	148
Technische Daten	148
Service	148
Importeur	148
Lebensmittelcodes	149

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:

- ❿ Numerische Anzeige
- ⓫ Einheiten-Anzeige
- ⓬ Nähr-/Energiewert-Anzeigen
- ⓭ Messwertspeicher-Anzeige
- ⓮ Lebensmittelcode-Anzeige
- ⓯ Anzeige TARE-Funktion

Sicherheit

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

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

WARNUNG

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

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien** WARNUNG**

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

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

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

Inbetriebnahme

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

Aufstellen

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

HINWEIS

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

Bedienen

Wiegegut messen

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

ACHTUNG

Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

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

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

Wiegegut zuwiegen (Tare)

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

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

Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

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

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

HINWEIS

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

Waage ausschalten

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

oder

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

Messung speichern

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

Addierte Messwerte anzeigen

Sie können addierte Messwerte jederzeit abrufen.

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

Gespeicherte Messwerte löschen

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

Eigene Codes speichern

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

HINWEIS

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

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

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

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

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

HINWEIS

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

Auswechseln der Batterien

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

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

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG

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

Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.

Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel.

Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen.

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

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



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

Batterien entsorgen



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

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

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

Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Anhang

Technische Daten

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



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

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.

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Lebensmittelcodes

HINWEIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fisch (Süßwasser)

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

Schalentiere / Weichtiere

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

577	Lein	Leinsamen
578	Limabohne	Mondbohne, Butterbohne, Samen, trocken
579	Linse	Samen, trocken
580	Linsen	Samen, gekocht
581	Mohn	Schlafmohn, Samen, trocken
582	Mungbohne	Samen, trocken
583	Sesam	Samen, trocken
584	Sojabohne	Samen, trocken
585	Sojamehl	Vollfett
586	Soja-Milch	
587	Sonnenblume	Samen, trocken
588	Sonnenblumenkernmehl	
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	Mandarinen	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktusfeige, Kaktusapfel
692	Papaya	Baummelone, Mammao
693	Passionsfrucht	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	Rosenapfel	Jambose
696	Sapodille	Breiafel
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sauerdattel
699	Wasserkastanie	Sumpfsimse, süß
700	Wassermelone	
701	Zitrone	
702	Zuckermelone	Honigmelone
Nüsse		
703	Cashewnuss	Kaschunuss, indische Mandel, Acajounuss
704	Edelkastanie	Marone
705	Erdnuss	
706	Erdnuss	geröstet
707	Haselnuss	
708	Kokosnuss	
709	Kolanuss	

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

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

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

Alkoholische Getränke

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

Alkoholfreie Getränke

779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	

Kakao/Schokolade

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

Kaffee/Tee

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

Hefe

789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet

Würzzusätze

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

Mayonnaise

798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50 % Fett

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

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

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

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

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 498411_2204

