



CZ PL
SK HU



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.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

PL

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

SK

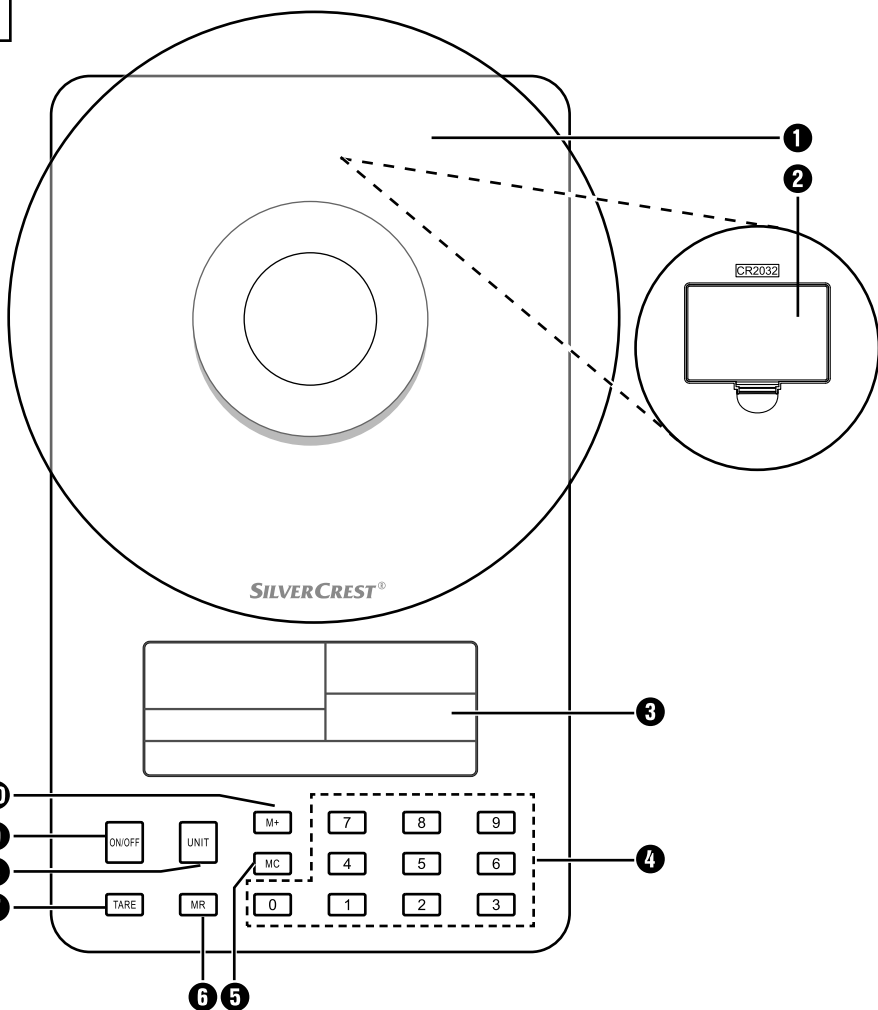
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

HU

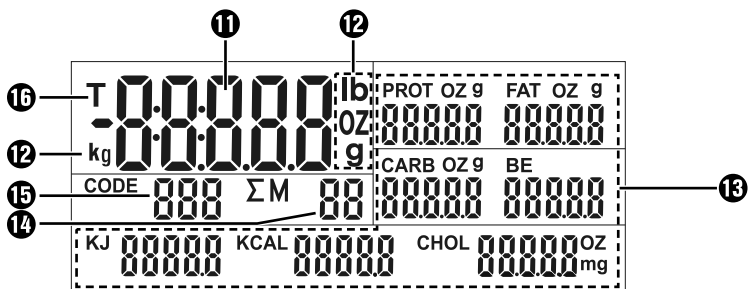
Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	1
CZ	Stručný návod	Strana	35
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	69
SK	Krátky návod	Strana	105
HU	Rövid útmutató	Oldal	139

A



B



Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Entsorgung der Verpackung	3
Bedienelemente	3
Sicherheit	4
Grundlegende Sicherheitshinweise	4
Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien	5
Inbetriebnahme	7
Aufstellen	7
Bedienen	7
Wiegegut messen	7
Wiegegut zuwiegen (Tare)	8
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen	8
Waage ausschalten	9
Messung speichern	9
Addierte Messwerte anzeigen	10
Gespeicherte Messwerte löschen	10
Eigene Codes speichern	10
Auswechseln der Batterien	12
Reinigen und Pflegen	12
Entsorgung	13
Gerät entsorgen	13
Batterien entsorgen	14
Anhang	14
Technische Daten	14
Service	14
Importeur	15
Lebensmittelcodes	16

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



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

WARNUNG!

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



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

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Sicherheit

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

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

WARNUNG

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

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien**⚠ WARNUNG**

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

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

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

Inbetriebnahme

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

Aufstellen

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

HINWEIS

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

Bedienen

Wiegegut messen

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

ACHTUNG

Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

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

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

Wiegegut zuwiegen (Tare)

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

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

Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

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

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

HINWEIS

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

Waage ausschalten

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

oder

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

Messung speichern

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

Addierte Messwerte anzeigen

Sie können addierte Messwerte jederzeit abrufen.

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

Gespeicherte Messwerte löschen

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

Eigene Codes speichern

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

HINWEIS

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

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

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

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

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

HINWEIS

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

Auswechseln der Batterien

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

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

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG

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

Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.

Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel.

Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen.

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

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



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



Das Produkt und die Verpackung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Batterien entsorgen



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

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

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

Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Anhang

Technische Daten

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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498411_2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Lebensmittelcodes

HINWEIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fisch (Süßwasser)

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

Schalentiere / Weichtiere

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

345	Miesmuschel	Blau- oder Pfahlmuschel
346	Pilgermuschel	Kamm-Muschel
347	Seeohr*	Abalone
348	Schildkröte*	
349	Steckmuschel	Sandklaffmuschel
350	Tintenfisch	
351	Weinberg-schnecke*	

Fischprodukte

352	Aal*	geräuchert
353	Brathering	
354	Bückling	
355	Flunder*	geräuchert
356	Schwarzer Heilbutt*	geräuchert
357	Hering*	in Gelee
358	Hering*	mariniert, Bismarckhering
359	Katfisch*	Steinbeißer, geräuchert
360	Kaviar	echt, Stör-Kaviar
361	Kaviar-Ersatz*	Deutscher Kaviar
362	Klippfisch*	
363	Krebsfleisch*	in Dosen
364	Lachs*	Salm, in Dosen
365	Lachs*	Salm, in Öl
366	Makrele*	geräuchert
367	Matjeshering*	
368	Rotbarsch*	geräuchert
369	Salzhering*	
370	Sardinen	in Öl
371	Schellfisch*	geräuchert
372	Schillerlocken*	

373	Seeaal*	geräucherte Teile des Dornhais
374	Seelachs*	geräuchert
375	Seelachs*	in Öl, Lachsersatz
376	Sprotte*	geräuchert
377	Stockfisch*	
378	Thunfisch	in Öl
379	Fischstäbchen	

Getreide

Getreide und Mehl

380	Amaranth	Fuchsschwanz, Samen
381	Buchweizen	geschältes Korn
382	Buchweizengrütze	
383	Buchweizenmehl	Vollkornmehl
384	Dinkel	entspelzt, ganzes Korn
385	Dinkelmehl	Type 630
386	Dinkelmehl	Vollkornmehl
387	Gerste	entspelzt, ganzes Korn
388	Gerstengraupen	
389	Gerstengrütze	
390	Grünkern	Dinkel, Spelz
391	Grünkernmehl	
392	Hafer	entspelzt, ganzes Korn
393	Haferflocken	
394	Hafergrütze	
395	Hafermehl	
396	Hirse	geschältes Korn
397	Mais	ganzes Korn
398	Mais-Frühstücks-flocken	Cornflakes, ungesüßt
399	Maismehl	

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

431	Roggenvollkorn-brot	
432	Weizen (mehl) brot	Weißbro
433	Weizenmischbro	
434	Weizentoastbro	
435	Weizenvollkorn-brot	
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	Erdartischoke
487	Weißer Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
488	Yamswurzel	Knolle
Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse		
489	Artischoke	
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	Sonnenblumen- kernmehl	
589	Straucherbse	Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken
590	Tofu	
591	Urbohne	Mungbohne, Samen, trocken
Pilze		
592	Austernpilz	Austernseitling
593	Birkenpilz	
594	Butterpilz	
595	Champignon	Zuchtchampignon
596	Champignons	in Dosen
597	Hallimasch	
598	Morchel	Speisemorchel
599	Pfifferling	Rehling
600	Pfifferlinge	in Dosen
601	Pfifferling	getrocknet
602	Reizker	
603	Rotkappe	

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

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

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

683	Longan	Drachenaugen
684	Mammy-Apfel	Mammia pfel
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	Breia pfel
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			901		
868			902		
869			903		
870			904		
871			905		
872			906		
873			907		
874			908		
875			909		
876			910		
877			911		
878			912		
879			913		
880			914		
881			915		
882			916		
883			917		
884			918		
885			919		
886			920		
887			921		
888			922		
889			923		
890			924		
891			925		
892			926		
893			927		
894			928		
895			929		
896			930		
897			931		
898			932		
899			933		
900			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		

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	36
Použití dle předpisů	36
Rozsah dodání/ dopravní inspekce	36
Likvidace obalu	37
Ovládací prvky	37
Bezpečnost	38
Základní bezpečnostní pokyny	38
Bezpečnostní pokyny k manipulaci s bateriemi	39
Uvedení do provozu	40
Umístění	41
Obsluha	41
Měření váženého produktu	41
Dovážení vážených produktů (tárování)	41
Zobrazení nutričních a energetických hodnot	42
Vypnutí váhy	42
Uložení měření	42
Zobrazení sečtených naměřených hodnot	43
Smazání uložených naměřených hodnot	43
Uložení vlastního kódu	44
Výměna baterií	45
Čištění a údržba	46
Likvidace	46
Likvidace přístroje	46
Likvidace baterií	47
Příloha	47
Technické údaje	47
Servis	47
Dovozce	47
Kódy potravin	48

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 498411_2204 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití dle předpisů

Tento přístroj je určen pouze pro vážení potravin a pro kontrolu výživy. Dietní kuchyňská váha je určena pro privátní použití. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Jiné, než k tomu určené použití, platí jako použití ne podle předpisů.

Rozsah dodání / dopravní inspekce

VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušením.

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

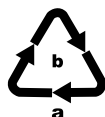
- Nutriční kuchyňská váha
- 2 x baterie, 3 V, CR2032
- Stručný návod

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ odvažovací destička
- ❷ přihrádka na baterie
- ❸ displej
- ❹ numerická tlačítka
- ❺ tlačítko **MC**
- ❻ tlačítko **MR**
- ❼ tlačítko **TARE**
- ❽ tlačítko **UNIT**
- ❾ tlačítko **ON/OFF**
- ❿ tlačítko **M+**

Obrázek B:

- ❿ numerické zobrazení
- ⓫ zobrazení jednotek
- ⓬ zobrazení nutričních/energetických hodnot
- ⓭ zobrazení paměti naměřených hodnot
- ⓮ zobrazení kódu potravin
- ⓯ zobrazení funkce TARE

Bezpečnost

V této kapitole obdržíte důležitá bezpečnostní upozornění ohledně manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá příslušně předepsaným bezpečnostním ustanovením. Neodborné použití však může vést k jeho poškození a zranění osob.

VÝSTRAHA

Nikdy neužívejte léky (např. podávání inzulínu) pouze na základě nutričních hodnot z kuchyňské váhy s analýzou nutričních hodnot!

Hodnoty si zajistíte například s odkazem na literaturu k tomuto tématu. Tímto způsobem lze předejít možným odchylkám nutričních hodnot potravin od orientačních hodnot uložených v přístroji.

- V opačném případě může dojít k nesprávnému dávkování léků! Pokud máte pochybnosti, požádejte o radu lékaře!

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Zkontrolujte přístroj před použitím na vnější viditelná poškození. Vadný nebo na zem padlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Děti starší než 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat toto zařízení pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými podniky nebo službou zákazníkům. Neodborné opravy mohou způsobit závažná nebezpečí pro uživatele. K tomu zanikají i záruční nároky.

POZOR - HMOTNÉ ŠKODY

- Závadné stavební součásti se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze při těchto dílech je zaručeno, že se splní bezpečnostní požadavky.
- Chraňte přístroj před vlhkostí a pronikání kapalin.
- Nestavte na váhu předměty, jestliže ji nepoužíváte.
- Chraňte váhu před nárazy, vlhkostí, prachem, chemikáliemi, silnými výkyvy teplot a před příliš blízkými tepelnými zdroji (pece, topení).
- Na tlačítka netlačte násilím a ani špicatými předměty.
- Nevystavujte přístroj vysokým teplotám nebo silnému elektromagnetickému poli (např. mobilní telefon).

UPOZORNĚNÍ

- Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaná služba zákazníkům, jinak zaniká při následném poškození nárok na záruku.

Bezpečnostní pokyny k manipulaci s bateriemi

VAROVÁNÍ

V důsledku nesprávné manipulace s bateriemi může dojít k požáru, výbuchům, úniku nebezpečných látek nebo jiným nebezpečným situacím!

- Nikdy nedovolte, aby se baterie dostaly do rukou dětem.
- Dbejte na to, aby nedošlo ke spolknutí baterií.
- Pokud dojde ke spolknutí baterie vámi nebo jinou osobou, vyhledejte okamžitě lékařskou pomoc.
- Používejte výlučně uvedený typ baterie.
- Nedobíjejí baterie nikdy znovu nenabíjejte.
- Před nabíjením vyjměte dobíjecí baterie z přístroje.
- Baterie nikdy nevhazujte do ohně nebo vody.

- Baterie nevystavujte vysokým teplotám a přímému slunečnímu záření.
- Baterie neotevírejte ani nedeformujte.
- Nezkratujte připojovací svorky.
- Z přístroje odstraňte vybité baterie a bezpečně je zlikvidujte.
- Nepoužívejte odlišné typy baterií nebo nové a použité baterie současně.
- Baterie vždy vkládejte do přístroje se správnou polaritou.
- Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, baterie vyjměte.
- Baterie pravidelně kontrolujte. Vytékající baterie mohou vést k poranění nebo přístroj poškodit.
- Při manipulaci s vyteklými bateriemi používejte ochranné rukavice! Kontakty baterie a přístroje a přihrádku na baterie vyčistěte suchým hadříkem. Zabraňte kontaktu kůže a sliznic, zejména očí, s chemikáliemi. Při kontaktu s chemikáliemi vyplachujte velkým množstvím vody a ihned vyhledejte lékařskou pomoc.

Uvedení do provozu

- Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál. Odstraňte ochrannou fólii z displeje ❸. Vytáhněte přepravní pojistku pod odvažovací destičkou ❶, která brání zatlačení odvažovací destičky ❶.
- Otevřete přihrádku na baterie ❷ na spodní straně váhy a odstraňte malý plastový pásek, který je sevřený mezi bateriemi a kontakty. Přihrádku na baterie ❷ poté opět zavřete, aby víko přihrádky na baterie slyšitelně zaskočilo.
- Váha může zobrazovat hmotnost volitelně v jednotkách g (gramy) a kg (kilogramy) nebo oz (unce) a lb (libry). Chcete-li změnit jednotku hmotnosti, stiskněte tlačítko **UNIT** ❸. V této příručce je jako příklad zobrazena jednotka g (gram).

Umístění

Postavte váhu na rovný a pevný podklad. Pevná odstavňá plocha je předpokladem pro správné měření, poněvadž hmotnostní čidla jsou instalována ve 4 silikonových nožkách.

UPOZORNĚNÍ

- Tento přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Protože povrch nábytku je vyroben z nejrůznějších materiálů a je ošetřován různými čisticími prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky narušující a změkčující silikonové nožky. Pod silikonové nožky přístroje v případě potřeby položte protiskluzovou podložku.

Obsluha

Měření váženého produktu

- 1) Chcete-li váhu zapnout, stiskněte tlačítko **ON/OFF** ⑨. Zobrazí se krátce počáteční displej a poté automaticky „0 g“.

POZOR

Přetížení nebo chybné zatížení vede k nenávratným poškozením přístroje.

- Na odvažovací destičku ❶ nikdy nepokládejte vážený produkt o více než 5 kg (11 lb). V případě pochybností zvažte těžší vážený produkt nejprve na váze s vyšší nosností.
- Na displej ❸ nebo na tlačítka nestavte žádné předměty ani potraviny.

- 2) Pokud chcete vážit bez misky/nádoby, položte vážený produkt na odvažovací destičku ❶. Zobrazí se hmotnost. Pokud chcete vážený produkt vážit v misce/nádobě, postavte nejprve prázdnou misku/nádobu na odvažovací destičku ❶. Stiskněte tlačítko **TARE** ⑦. Na displeji ❸ se opět zobrazí „0 g“ ❶ a „T“ ❶ se zobrazí na displeji ❸. Naplňte vážený produkt do misky/nádoby. Zobrazí se hmotnost váženého produktu.

Dovážení vážených produktů (tárování)

Chcete-li při kombinovaném procesu vážit více množství (např. různé přísady na těsto), můžete váhu vždy před přidáním dalšího množství nastavit na hodnotu 0.

- Pokud chcete váhu po prvním měření nastavit opět na hodnotu „0 g“, abyste zvážili další přísadu, stiskněte tlačítko **TARE** ⑦. Na displeji ❸ se opět zobrazí „0 g“ ❶ a „T“ ❶ se zobrazí na displeji ❸.

Zobrazení nutričních a energetických hodnot

- 1) Položte vážený produkt na odvažovací destičku ❶.
- 2) Vyhledejte příslušný kód pro potravinu určenou k vážení ze seznamu potravin na konci tohoto návodu.
- 3) Zadejte 3místný kód pomocí numerických tlačítek ❷, např. 024. Všechny nutriční a energetické hodnoty příslušné potraviny se zobrazí u zobrazení nutričních/energetických hodnot ❸.

KCAL:	kilokalorie
KJ:	kilojoule
FAT:	tuky
CARB:	sacharidy
PROT:	bílkoviny
CHOL:	cholesterol
BE:	chlebové jednotky

UPOZORNĚNÍ

- Vzhledem k přirozeným výkyvům v energetických a nutričních hodnotách jsou údaje orientační hodnoty.
- Pokud jste zadali kód nesprávně, jednoduše jej zadejte znovu.

Vypnutí váhy

Chcete-li váhu vypnout, stiskněte tlačítko **ON/OFF** ❹. Váha se vypne.
nebo

Počkejte cca 60 sekund po posledním používání. Váha se automaticky vypne.

Uložení měření

Můžete uložit všechny zobrazené hodnoty potraviny. Váha automaticky sčítá hodnoty každého uloženého měření. Tak můžete například uložit údaje všech svých potravin zkonzumovaných v jeden den a na konci dne je vyvolat. Uložené hodnoty zůstanou zachovány, i když váhu vypnete nebo vyměníte baterii.

- 1) Odvažte potravinu, jak je popsáno v předchozí kapitole, a zadejte odpovídající kód potraviny, aby se zobrazily nutriční a energetické hodnoty.
- 2) Stiskněte tlačítko **M+** ❶ pro uložení měření.
V zobrazení paměti naměřených hodnot ❶ se zobrazí ΣM XX. „XX“ se zobrazí jako dvomístné číslo, např. ΣM 01 a ukazuje paměťové místo.

UPOZORNĚNÍ

- Uložit můžete pouze měření, ke kterým jste zadali také kód.
- Pokud jste zadali kód nesprávně, můžete jej změnit před uložením pouze zadáním nového kódu. Následná změna není možná.

- 3) Potravinu nyní z váhy sejměte a položte další potravinu na odvažovací destičku **1**.
- 4) Stejně tak postupujte i při ukládání dalších množství potravin. Po každém dalším uložení se číslo procesu zobrazení paměti naměřených hodnot **14** zvýší o jedno. Zobrazí se vždy číslo posledního procesu.

UPOZORNĚNÍ

- Do paměti lze uložit až 99 měření. Poté již nelze ukládat další měření a „M99“ bliká ve zobrazení paměti naměřených hodnot **14**. K uložení dalších měření vymažte uložená data stisknutím tlačítka **MC 5**. Zobrazení M99 zhasne.
- Dbejte na to, že stisknutím tlačítka **MC 5** se všechny dříve uložené naměřené hodnoty vymažou.
- Když součet uložené hmotnosti, nutriční nebo energetické hodnoty překročí maximální hodnotu, na displeji **3** se zobrazí „0-Ld“. „ΣM“ a dvě číslce předchozího procesu blikají a tím signalizují, že nelze uložit žádná další měření.

Platí tyto maximální hodnoty:

Hmotnost	99,999 kg / 99:15,9 lb´oz / 999,95 oz
PROT (bílkoviny)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (tuky)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (sacharidy)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (chlebové jednotky)	999,99
KJ (kilojoule)	99999
KCAL (kilokalorie)	99999
CHOL (cholesterol)	9999,9 mg / 0,352 oz

Zobrazení sečtených naměřených hodnot

Sečtené naměřené hodnoty můžete kdykoli vyvolat.

- 1) Stiskněte tlačítko **MR 6**. Na cca 10 sekund se zobrazí součet všech uložených naměřených hodnot.
- 2) Pokud se cca 10 sekund nestiskne žádné další tlačítko, váha se přepne zpět do režimu vážení.

Smazání uložených naměřených hodnot

Chcete-li smazat uložené naměřené hodnoty, dotkněte se tlačítka **MC 5**. Zobrazení čísla posledního procesu zhasne a všechny naměřené hodnoty se vymažou.

Uložení vlastního kódu

Do přístroje můžete zadat nutriční a energetické hodnoty dalších potravin, těmto přiřadit kód a uložit na paměťová místa 800–999, která byla při dodání prázdná. Vámi zadané hodnoty se vztahují vždy na 100 g potravin.

Nutriční hodnoty potravin najdete na příslušném balení nebo v odborné literatuře.

K tomu účelu postupujte takto:

- 1) Chcete-li váhu vypnout, stiskněte tlačítko **ON/OFF** ⑨.
Na displeji ③ se zobrazí všechna zobrazení na cca 2 sekundy.
- 2) Stiskněte tlačítko **MR** ⑥ a tlačítko **UNIT** ⑧ současně na cca 3 sekundy, dokud „Kód 800“ ve zobrazení kódu potravin ⑮ nebude blikat.
- 3) Pomocí numerických tlačítek ④ zadejte kód mezi 800 a 999, pod kterým chcete uložit nutriční a energetické hodnoty pro nové potraviny.
- 4) Potvrďte zadání čísla kódu stisknutím tlačítka **MR** ⑥. Nové kódové číslo se nyní trvale zobrazí a PROT bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot ⑬. Zadejte hodnotu pro obsah proteinů (bílkovin) v gramech (na 100 g potravin) se 2 desetinnými místy pomocí numerických tlačítek ④.
- 5) Potvrďte zadání stisknutím tlačítka **MR** ⑥. FAT bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot ⑬. Zadejte hodnotu pro obsah tuků v gramech (na 100 g potravin) se 2 desetinnými místy pomocí numerických tlačítek ④.
- 6) Potvrďte zadání stisknutím tlačítka **MR** ⑥. CARB bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot ⑬. Zadejte hodnotu pro obsah sacharidů v gramech (na 100 g potravin) s jedním desetinným místem pomocí numerických tlačítek ④.
- 7) Potvrďte zadání stisknutím tlačítka **MR** ⑥. KCAL bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot ⑬. Zadejte hodnotu pro kalorie (na 100 g potravin) pomocí numerických tlačítek ④.
- 8) Potvrďte zadání stisknutím tlačítka **MR** ⑥. CHOL bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot ⑬. Zadejte hodnotu pro obsah cholesterolu v miligramech (na 100 g potravin) pomocí numerických tlačítek ④.
- 9) Stiskněte tlačítko **MR** ⑥ pro ukončení zadání nutričních a energetických hodnot.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud se po zadání zobrazí hodnota „E“ na displeji ❸, hodnota byla příliš vysoká. Mohou být zadány následující maximální hodnoty:

PROT (bílkoviny)	500,00 g
FAT (tuky)	500,00 g
CARB (sacharidy)	500,0 g
KCAL (kilokalorie)	5000
CHOL (cholesterol)	5000 mg

- Hodnoty pro kilojoule a chlebové jednotky jsou automaticky vypočteny na základě vašeho zadání.

Ve zobrazení nutričních/energetických hodnot ❶ se zobrazí všechny hodnoty a potravina je nyní uložena pod vybraným kódem.

- 10) Chcete-li zadat další kódy, opakujte kroky 2)-9).
- 11) Zadejte potravinu do příslušného políčka v tabulce potravin v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- Vámi dříve uložený kód můžete také znovu přepsat opětovným přiřazením kódu a uložením nových nutričních hodnot pod tímto kódem.
- K přerušení ukládání vlastního kódu stiskněte tlačítko **ON/OFF** ❹ a přístroj se vypne.

Výměna baterií

Pokud přístroj již nefunguje spolehlivě a displej ❸ se stává nečitelným a/nebo se zobrazí „Lo“, jsou baterie vybité a musí být nahrazeny novými stejného typu.

- 1) Otevřete přihrádku na baterie ❷, vyjměte prázdné baterie a ekologicky je zlikvidujte.
- 2) Vložte dvě nové 3V knoflíkové baterie typu CR2032 podle polarit vyznačené v přihrádce na baterie ❷.
- 3) Uzavřete přihrádku na baterie ❷. Víko přihrádky na baterie musí slyšitelně zapadnout.

Čištění a údržba

POZOR

Zajistěte, aby do váhy nenatekly kapaliny!

To může přístroj nevratně poškodit.

Nepoužívejte abraziva a rozpouštědla.

To by mohlo poškodit povrch přístroje.

- Pro důkladné čištění odstraňte odvažovací destičku ❶ otočením proti směru hodinových ručiček a sejmutím.
- Váhu a odvažovací destičku ❶ očistěte vlhkým hadříkem a otřete obojí dosucha hadříkem nepouštějícím vlákna.
Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čistící prostředek nanesený na hadřík. Zbytky mycího prostředku po čištění odstraňte hadříkem navlhčeným čistou vodou.
- Odvažovací destičku ❶ po čištění opět našroubujte na šroub na váze.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikcích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

Je-li to možné bez zničení vysloužilého přístroje, vyjměte staré baterie nebo akumulátory před odevzdáním přístroje k likvidaci a dopravte je do odděleného sběru. Při likvidaci přístroje s pevně zabudovanými akumulátory je třeba upozornit na to, že přístroj obsahuje akumulátory.



Výrobek a obal jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace baterií



S bateriemi/akumulátory je nutné zacházet jako s nebezpečným odpadem, a proto musí být ekologicky zlikvidovány odpovídajícími subjekty (prodejci, specializovaní prodejci, orgány veřejné správy, komerční firmy zabývající se likvidací odpadu). Baterie/akumulátory mohou obsahovat toxické těžké kovy.

Obsažené těžké kovy jsou označeny písmeny pod symbolem: Cd = kadmium, Hg = rtuť, Pb = olovo.

Nevyhazujte proto baterie/akumulátory do domovního odpadu, nýbrž je dopravte na sběrné místo tříděného odpadu.

Baterie/akumulátory odevzdávejte pouze zcela vybité.

Příloha

Technické údaje

Napájení elektrickým proudem	2x knoflíková baterie CR2032 = = = 2 x 3 V (stejnoseměrný proud) Lithiová baterie
Max. zatížení	5 kg 11 lb
Zobrazení v krocích 1 g / 0,05 oz	
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 498411_2204

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Kódy potravin

UPOZORNĚNÍ

- Vzhledem k nedostatečným studiijním výsledkům a rozdílným složením potravin, obsahujících živočišné tuky od různých výrobců, nejsou hodnoty cholesterolu v některých masných výrobcích uloženy do váhy, a proto se zobrazí "-". Tyto potraviny jsou označeny *.
- Pak převezměte hodnoty cholesterolu podle údajů výrobce.

Mléko		
000	buvolí mléko *	
001	oslí mléko *	
002	ženské mléko	mateřské mléko
003	předběžné přechodné mateřské mléko *	2.-3.den po porodu
004	přechodné mateřské mléko *	přechodné mléko 6.-10.den po porodu
005	velbloudí mléko *	
006	kravské mléko	plnotučné mléko (syrové mléko, přednostní mléko)
007	kravské mléko	konzumní mléko minim. 3,5 % tuku
008	kravské mléko	s nízkým obsahem tuku minim. 1,5%, maximálně 1,8% tuku
009	kravské mléko	odstředěné mléko (odtučněné mléko)
010	kravské mléko	ultra-vysoce zahřáno
011	kravské mléko	sterilní mléko
012	ovčí mléko *	
013	kobylí mléko *	
014	kozí mléko	

Mléčné výrobky		
015	kondenzované mléko	min. 7,5 % tuku
016	kondenzované mléko	min. 10 % tuku
017	kondenzované mléko	slazené
018	kondenzované odstředěné mléko	slazené
019	sušené plnotučné mléko	práškové plnotučné mléko
020	sušené odstředěné mléko	práškové odstředěné mléko
021	smetana	smetana do kávy, smetana do kávy s min. 10 % tuku
022	smetana	smetany ke šlehání, šlehačka minim. 30% tuku
023	kyselá smetana	zakysaná smetana
024	podmáslí	
025	sušené podmáslí	práškové podmáslí
026	syrovátka	sladká
027	sušená syrovátka	prášková syrovátka
028	jogurt	min. 3,5 % tuku
029	jogurt	s nízkým obsa- hem tuku minim. 1,5%, maximálně 1,8% tuku

030	jogurt	nízkotučný, maximálně 0,3% tuku
031	ovocný jogurt	plnotučný
032	ovocný jogurt	s nízkým obsahem tuku
033	ovocný jogurt	nízkotučný
034	kefir	
Sýr/tvaroh		
035	sýr Appenzeller	20% tuku v sušině
036	sýr Appenzeller	50% tuku v sušině
037	sýr Bel Paese	
038	sýr Brie	smetanový sýr brie 50% tuku v sušině
039	máslový sýr	50% tuku v sušině
040	hermelín	30% tuku v sušině
041	hermelín	40% tuku v sušině
042	hermelín	45% tuku v sušině
043	hermelín	50% tuku v sušině
044	hermelín	60% tuku v sušině
045	sýr Chester	sýr Cheddar 50% tuku v sušině
046	sýr Cottage	tvarohový sýr
047	eidam	30% tuku v sušině
048	eidam	40% tuku v sušině
049	eidam	45% tuku v sušině
050	sýr s modrou plísní	50% tuku v sušině
051	ementál	45% tuku v sušině
052	sýr Feta	45% tuku v sušině
053	smetanový sýr	smetana 50% tuku v sušině
054	smetanový sýr	mind. 60%, max. 85% tuku v sušině

055	sýr Gorgonzola	
056	sýr Gouda	45% tuku v sušině
057	sýr Greyerzer	sýr Gruyere
058	sýr Limburger	20% tuku v sušině
059	sýr Limburger	40% tuku v sušině
060	sýr Mozzarella	
061	sýr Münster	45% tuku v sušině
062	sýr Münster	50% tuku v sušině
063	parmezán	36,6% tuku v sušině
064	sýr Provolone	
065	sýr Ricotta	
066	romadur	20% tuku v sušině
067	romadur	30% tuku v sušině
068	romadur	40% tuku v sušině
069	romadur	45% tuku v sušině
070	romadur	50% tuku v sušině
071	Roquefort sýr *	
072	sýr z kyselého mléka	sýr Harzer, sýr Mainz, sýr do ruky, tyčový sýr, maxim. 10% tuku v sušině
073	vrstvovaný sýr	10% tuku v sušině
074	vrstvovaný sýr	20% tuku v sušině
075	vrstvovaný sýr	40% tuku v sušině smetanový vrstvo- vaný sýr
076	tavený sýr	45% tuku v sušině
077	tavený sýr*	60% tuku v sušině smetanový sýr
078	tvaroh	nízkotučný
079	tvaroh	20% tuku v sušině
080	tvaroh	40% tuku v sušině tvaroh se smetanou

081	sýr Tilsiter	30% tuku v sušině
082	sýr Tilsiter	45% tuku v sušině
Vejece		
083	kachní vejce *	celkový obsah vejce
084	slepičí vejce	celkový obsah vejce
085	žloutek ze slepičího vejce	tekutý vaječný žloutek
086	slepičí vaječný bílek	tekutý bílek, vaječný bílek
087	slepičí vejce	celkový obsah sušeného vejce, sušené kompletní vejce
088	žloutek ze slepičího vejce	sušený, sušený žloutek
089	slepičí vaječný bílek	sušený, sušený bílek
Tuky		
090	máslo	máslo ze sladké a kyselé smetany
091	sádlo	
092	husí tuk *	
094	skopový lůj	skopový tuk, nerozpuštěný
095	sledový olej	
096	slepičí tuk	
097	olej z lískových oříšků *	
098	hovězí lůj	
099	vepřové sádlo	
100	olej ze semínek bavlníku	olej ze semínek bavlníku, rafinovaný

101	arašídový olej	arachisový olej, rafinovaný
102	lipo tuk	
103	kakaové máslo	
104	kokosový tuk	rafinovaný
105	olej z dýňových semen	
106	lněný olej	
107	olej z kukuřičných klíčků	kukuřičný olej, rafinovaný
108	makový olej	
109	olivový olej	
110	tuk z palmových jader	rafinovaný
111	palmový olej	
112	řepkový olej	řepkový olej, rafinovaný
113	světlicový olej	světlicový olej, rafinovaný
114	sezamový olej	rafinovaný
115	bambucké máslo	bambucký tuk
116	sojový olej	rafinovaný
117	slunečnicový olej	rafinovaný
118	hroznový olej	
119	olej z vlašských ořechů	
120	olej z pšeničných klíčků	
121	arašídová pasta	arašídové máslo
122	mléčný polotučný tuk	ze značkového másla
123	margarín	standardní margarín
124	margarín	rostlinný margarín
125	margarín	dietní margarín
126	margarín	polotučný margarín

Maso		
127	skopové maso	svalovina, filé
128	skopové maso*	prsa
129	skopové maso*	plecko
130	skopové maso	kýta
131	skopové maso*	kotleta
132	skopové maso*	svíčková
133	skopové srdce	
134	skopový mozek	
135	skopová játra	
136	skopová plíčka	
137	skopová slezina*	
138	skopové ledviny	
139	skopový jazyk	
140	ještěčí maso	čistá svalovina
141	ještěčí maso	mezisvalový tuk
142	ještěčí maso	podkožní tuková tkáň
143	ještěčí maso	prsa
144	ještěčí maso	kyčel bez kostí
145	ještěčí maso	kotleta s protučnělostí
146	ještěčí maso	krkovička
147	ještěčí maso	ořech
148	ještěčí maso	stehno bez kostí
149	ještěčí maso	záda bez protučnělosti
150	ještěčí maso	plecko bez kostí
151	ještěčí maso	holeň bez kostí
152	telecí maso	čistá svalovina
153	telecí maso	prsa
154	telecí maso	plecko
155	telecí maso	filé
156	telecí maso	krk, šije s kostí

157	telecí maso	koleno s kostí
158	telecí maso	kýta s kostí
159	telecí maso	pečeně z telecího hřbetu s kostí
160	telecí brzlík*	brzlíková žláza
161	telecí dršťky*	telecí dršťky
162	telecí srdce*	
163	telecí mozek	
164	telecí játra	
165	telecí plíce*	
166	telecí slezina*	
167	telecí ledviny	
168	telecí jazyk*	
169	hovězí maso	čistá svalovina
170	hovězí maso	mezisvalový tuk
171	hovězí maso	podkožní tuková tkáň
172	hovězí maso	hrudník, prsa
173	hovězí maso	plecko
174	hovězí maso	filé
175	hovězí maso	vysoké žebírko, hovězí pečeně, holé žebírko, tučné žebírko
176	hovězí maso	k yčel, kus ocasu
177	hovězí maso	zátylek, kus jazyku, krk
178	hovězí maso	stehno
179	hovězí maso	roastbeef, svíčková
180	hovězí maso	podkolení
181	hovězí krev	
182	hovězí srdce	
183	hovězí játra	
184	hovězí plíčka	
185	hovězí slezina*	

186	hovězí ledviny	
187	hovězí jazyk	
188	vepřové maso	čistá svalovina
189	vepřové maso	mezisvalový tuk
190	vepřové maso	podkožní tuková tkáň
191	vepřové maso	bůček
192	vepřové maso	plece s kůží, rameno, lopatka
193	vepřové maso	filé
194	vepřové maso	zadní koleno, zadní haxe
195	vepřové maso	zátylek, hřeben krku
196	vepřové maso	kotleta s kostí
197	vepřové maso	stehno, maso na řízků
198	vepřový špek*	čerstvá slanina z hřbetu
199	vepřová krev	
200	vepřové srdce	
201	vepřový mozeček	
202	vepřová játra	
203	vepřové plíce	
204	vepřová slezina*	
205	vepřové ledviny	
206	vepřový jazyk	
207	králíčí maso	průřez s kostí
208	koňské maso*	průřez
209	kozí maso	průřez
210	kozí maso	svíčková, svalovina
Masné výrobky (s výjimkou salámu)		
211	šlachové maso*	šlachové maso
212	Corned Beef*	americký

213	Corned Beef*	český
214	masové výtažky*	
215	maso ke snídani*	
216	želatina	jedlá želatina
217	mleté hovězí maso*	
218	hovězí maso*	v konzervách
219	mleté maso*	tatarák
220	vepřové maso*	v konzervě, vepřové maso ve vlastní šťávě
221	vepřové maso	v konzervách maso se sádlem
222	vepřové maso*	uzené
223	vepřové mleté maso*	
224	vepřová šunka	vařená, šunka
225	vepřová šunka*	v konzervách
226	vepřový bůček*	uzený
227	vepřový špek*	prorůstlý, slanina ke snídani,
Salám		
228	kabanos	
229	rolnická pečená klobása*	polská
230	pivná šunka*	
231	pivný salám*	
232	klobása*	
233	salám Cervelat*	
234	párky v konzervě*	vařené klobásy
235	sekaná*	sekaná
236	vepřový salám*	
237	frankfurtské párky	

238	moučný salám*	mozečkový salám
239	Göttinger*	salám v měchýři
240	lovecký salám*	
241	telecí pečená klobása*	
242	telecí sekaná*	
243	telecí paštika*	
244	klobása*	
245	salám Landjäger*	
246	játrová paštika*	
247	játrová paštika*	hrubá
248	játrová paštika*	na domácí způsob
249	játrová tlačěnka*	
250	lyoner*	
251	mleté maso k natírání*	Braunschweigske mleté maso k natírání
252	mleté maso k natírání*	hrubé
253	Mortadella*	
254	Mnichovské bílé klobásy*	
255	ploká klobása*	
256	tlačěnka*	tlačěnka
257	červená tlačěnka*	červený žaludek se slupkou
258	tlačěnka, bílá*	bílý žaludek se slupkou
259	Regensburské buřty*	
260	červený salám*	krvavničky
261	červený salám*	na Durinský způsob

262	salám*	český
263	šunkový salám*	jemný
264	vepřová pečená klobása*	
265	Vídeňské párky*	
266	salám z jazyku*	
Zvěřina		
267	zajíc	průřez
268	jelení maso	průřez
269	srnčí maso*	kýta
270	srnčí maso*	hřbet
271	kančí maso	průřez
Drůbež		
272	kačena	průřez
273	bažant*	průřez, s kůží, bez kostí
274	husa	průřez
275	slepice	slepice na pečení, průřez
276	slepice*	slepice do polévky, průřez
277	slepice	prsá s kůží
278	kuře	prsá bez kůže, filé z kuřecích prsou
279	slepice	stehno s kůží, bez kostí
280	slepice	srdce
281	holub	játro
282	holub	průřez, s kůží a kostí
283	krocan	dospělé zvíře, průřez, s kůží

283	krocan*	mladé zvíře, průřez, s kůží
284	krocan	prsa bez kůže
285	krocan	stehno, bez kůže a kostí
286	křepelka*	průřez, bez kůže a kostí
Ryby (slaná voda)		
287	rybářská ryba	mořský ďas
288	mník modrý *	
289	máslová makrela*	
290	dorade royal	cejn
291	malý žralok	ostnatá ryba
292	platýs	
293	grenadier*	
294	halibut	bílý halibut
295	černý halibut*	grónský halibut
296	sleď	z Atlantiku
297	sleď	sleď obecný baltský
298	sleď mléko*	gonády, samčí
299	sleď jikry*	gonády, samičí
300	sleď královský*	ryba obecná
301	treska obecná	treska
302	sumec	vlkouš
303	klíše*	
304	uhlíř	losos
305	ling*	
306	limanda*	
307	lumb	brozma
308	makrela	
309	mořský cípal	

310	parmice*	
311	rejnok*	
312	červený okoun	zlatý okoun
313	platýs šedohnědý	jazír
314	ančovičky*	
315	sardinky*	
316	treska skvrnitá	
317	platýs	
318	mečoun	
319	štika*	Evropa
320	aljašský losos*	
321	mořský jazyk	
322	šprotky*	
323	platejs	
324	platýs	
325	sušená ryba*	makrela
326	jeseter*	
327	tuňák*	
Ryby (sladkovodní)		
328	úhoř	
329	okoun, candát	okoun
330	cejn*	cejn
331	pstruh	pstruh potoční, pstruh duhový
332	štika	
333	kapr	
334	losos	
335	síh*	síh
336	lín*	
337	waller	sumec
338	candát*	

Mušle / měkkýši		
339	ústřice	
340	krevey, kraby	granát, severomořské krevey
341	humr	
342	rak	rak říční
343	krill *	antarktický
344	langusta	
345	slávka jedlá	modrá mušle nebo slávka jedlá
346	hřebenatka	hřebenatka
347	jezerní ucho *	Abalone
348	želva *	
349	slávka jedlá	slávka jedlá
350	sépie obecná	
351	hlemýžď *	
Rybí výrobky		
352	úhoř *	uzený
353	pečený sled'	
354	uzenáč	
355	platýs *	uzený
356	černý halibut *	uzený
357	sled' *	v želé
358	sled' *	marinovaný, Bismarckův sled'
359	sumec *	sumec uzený
360	kaviár	pravý, z jesetera
361	náhrada za kaviár *	německý kaviár
362	treska *	
363	krabí maso *	v konzervách
364	losos *	losos, v konzervě
365	losos *	losos, v oleji

366	makrela *	uzená
367	sled' *	
368	červený okoun *	uzený
369	slanečky *	
370	sardinky	v oleji
371	treska skvrnitá *	uzená
372	Schillerovi kudrlinky *	
373	mořský uhoř *	uzený části ostrouna obecného
374	mořský losos *	uzený
375	mořský losos *	v oleji, náhrada za losos
376	šprotky *	uzené
377	sušená ryba *	
378	tuňák	v oleji
379	rybí tyčinky	
Obilí		
obilí a mouka		
380	amaranth	liščí ocas, semínka
381	pohanka	loupané zrna
382	pohanková krupice	
383	pohanková mouka	celozrnná mouka
384	špalda	loupaná, celá zrna
385	špaldová mouka	typ 630
386	špaldová mouka	celozrnná mouka
387	ječmen	loupaný, celá zrna
388	ječmenové kroupy	

389	ječmenová krupice	
390	zelená jádra	špalda
391	mouka ze zelených jader	
392	oves	loupaný, celá zrna
393	ovesné vločky	
394	ovesná kaše	
395	ovesná mouka	
396	proso	loupané zrna
397	kukuřice	celá zrna
398	kukuřiční vločky ke snídani	Cornflakes, neslazené
399	kukuřičná mouka	
400	Quinoa	rýžový produkt
401	rýže	nehlazená
402	rýže	hlazená
403	rýže	hlazená, vařená, okapaná
404	rýžová mouka	
405	žito	celá zrna
406	žitná mouka	typ 815
407	žitná mouka	typ 997
408	žitná mouka	typ 1150
409	žitná mouka	typ 1370
410	žitný šrot	typ 1800
411	čirok	čirok, kafróvá kukuřice
412	tritíkale	
413	pšenice	celá zrna
414	pšeničná krupice	
415	pšeničná mouka	typ 405
416	pšeničná mouka	typ 550

417	pšeničná mouka	typ 630
418	pšeničná mouka	typ 812
419	pšeničná mouka	typ 1050
420	pšeničná mouka	typ 1700
421	pšeničné klíčky	
422	pšeničné otruby	otruby
423	strouhanka	
Chléb a housky		
424	housky	žemle
425	grahamský chléb	chléb z pšeničného šrotu
426	křupavý chléb	
427	černý nasládlý chléb	
428	žitný chléb	
429	žitný smíšený chléb	
430	žitný smíšený chléb	s pšeničnými otruby
431	žitný celozrnný chléb	
432	chléb z pšeničné mouky	bílý chléb
433	pšeničný smíšený chléb	
434	pšeničný toastovací chléb	
435	pšeničný celozrnný chléb	
Pečivo/těstové výrobky		
093	nudle	bez vajec
436	vaječné těstoviny	nudle, makarony, špagety, atd.

437	vaječné těstoviny	nudle, vařené, okapané
438	sušenky	máslové sušenky, tvrdé sušenky
439	slané tyčinky	slané praclíky jako trvanlivé pečivo
440	vánočky	vánoční, rumové, pomerančové, kávové, atd.
441	dortový základ	
442	suchar	bez vajíček
443	máslový koláč	kynuté těsto
444	tvarohový koláč	z křehkého těsta
445	lístkové těsto	polotovar
446	syrové pečivo	
Škroby		
447	bramborový škrob	
448	kukuřičný škrob	
449	rýžový škrob	
450	tapioka škrob	
451	pšeničný škrob	
452	pudingový prášek	
Zelenina		
hlízy, kořenové plodiny		
453	Batate	sladké brambory
454	Cassave	hlízy, maniok, tapioka
455	fenykl	hlíza
456	brambory	
457	brambory	vařené, se slupkou
458	brambory	pečené, se slupkou

459	bramborové vločky	bramborové pyré, produkt v prášku
460	bramborové knedlíky	bramborové knedlíky, vařené, produkt v prášku
461	bramborové knedlíky	bramborové knedlíky, surové, produkt v prášku
462	bramborové krokety	produkt v prášku
463	bramborové placky	bramboráky, produkt v prášku
464	bramborové plátky	bramborové lupínky, pražené v oleji, solené
465	bramborové tyčinky	bramborové tyčinky, pražené v oleji, solené
466	bramborová polévka	produkt v prášku
467	hranolky	hotové k požití, nesolené
468	kedluben	
469	tuřín	řepa, brukev, kedluben
470	křen	
471	mrkev	karotka, mrkev
472	mrkev	vařená, okapaná
473	mrkev	sušená
474	mrkev	v konzervách
475	mrkvová šťáva	mrkvová šťáva z karotek
476	pastinák	
477	petržel	petržel kořenová
478	ředkvička	
479	ředkev	
480	červená řepa	červená řepa

481	šťáva z červené řepy	
482	černý kořen	
483	černý kořen	vařený, okapaný
484	celer	hlíza
485	taro	taro kořen
486	topinambur	artyčok
487	bílý tuřín	tuřín, řípa
488	Yam kořen	hlíza
Zelí, klíčky, ostatní zelenina		
489	artyčok	
490	bambusové klíčky	
491	světlý celer	
492	květák	
493	květák	vařený, okapaný
494	brokolice	
495	brokolice	vařená, okapaná
496	řeřicha	
497	cikorka	
498	čínské zelí	
499	hlávkový salát Endivie	hlávkový salát Escariol
500	hrachové klíčky	
501	polní salát	rapuncl
502	fenykl	listový, boloňský fenykl
503	řeřicha setá	
504	kapusta	červené zelí
505	česnek	
506	hlávkový salát	
507	čočkové klíčky	
508	listy pampelišky	
509	cvikla	

510	klíčky fazole mung	klíčky fazole mung
511	petržel	listy
512	pórek	pór
513	šrucha	
514	rebarbora	
515	růžičková kapusta	
516	růžičková kapusta	vařená, okapaná
517	červené zelí	červená kapusta
518	kyselé zelí	odkapané
519	pažitka	
520	sójové klíčky	
521	chřest	
522	chřest	vařený, odkapaný
523	chřest	v konzervách
524	špenát	
525	špenát	vařený, odkapaný
526	špenát	v konzervách
527	špenátová šťáva	
528	bílé zelí	bílá kapusta
529	kadeřávek	zelí Savoyer
530	cibule	
531	cibule	sušená
Dužninová zelenina		
532	lilek	lilek
533	fazole	zelené fazolky
534	fazole	fazolky, zelené, v konzervě
535	fazole	fazole nebo fazolky, zelené, sušené
536	okurka	

537	okurka	okurky v slaném nálevu, v koprovém nálevu, mléčno kyselé
538	dýně	
539	paprika	paprikový lusk
540	tykev	
541	rajče	
542	rajčata	v konzervách
543	rajský protlak	
544	rajčatový džus	Obchodní zboží
545	cuketa	letní tykev
546	kukuřice cukrová	kukuřice jedlá
Divoké byliny / divoká zelenina		
547	bylina barbara	listy, zimní řepicha
548	divoký česnek	listy
549	široká jitrocel	listy
550	francouzské byliny	chlupaté špičky výhonků
551	velká kopřiva	listy
552	zahradní lebeda	listy
553	bičík	listy
554	velký lopuch	listy
555	Gundermann	listy
556	byliny dobrý Jindřich	listy
557	pravý kmín	listy
558	pravý kmín	kořen
559	divoký sléz	listy
560	rukola	
561	šřovík	listy
562	špicatý jitrocel	listy
563	bílá kopřiva	listy
564	ptačinec	listy

565	lučný černý kořen	listy
566	luční křídlatka	listy
Luštěniny / olejniny		
567	fazole skvrnitá	sušená fazole, semena
568	fazole	zahradní fazole, semena, bílá, suchá
569	fazole	semena, bílá, vařená
570	hrách	lusky a semena, zelený
571	hrách	semena, zelený, vařený, odkapaný
572	hrách	semena, zelený, v konzervě
573	hrách	sušený, semena
574	fazole goa	křídlová fazole, fazole manila, semena, suchá
575	cizrnový hrách	semena, zelený
576	cizrnový hrách	sušený, semena
577	len	lněná semínka
578	lima fazole	fazole, máslová fazole, semena, suchá
579	čočka	sušená, semena
580	čocky	semena, vařené
581	mák	mák, semena, sušený
582	mung fazole	sušená, semena
583	sezam	sušený, semena
584	sójový bob	sušený, semena
585	sójová mouka	plnotučné
586	sójové mléko	
587	slunečnice	sušená, semena

588	mouka ze slunečnicových semen	
589	křovinať hrách	hrách, fazole, hrášek, semena, suché
590	tofu	
591	fazole	mung fazole, semena, sušená
Houby		
592	hlíva ústříčná	ústřice
593	kozák	
594	máselník	
595	žampiony	pěstované žampiony
596	žampiony	v konzervách
597	armillaria	
598	smrž	smrž jedlý
599	liška jedlá	liška jedlá
600	lišky jedlé	v konzervách
601	liška jedlá	sušená
602	ryzec	
603	kozák	
604	křemenáč	
605	křemenáč	sušený
606	lanýž	
Ovoce		
jádrové ovoce		
607	jablko	
608	jablko	sušené
609	jablečný protlak	
610	hruška	
611	hrušky	v konzervách
612	kdoule	

peckové ovoce		
613	meruňka	
614	meruňka	sušená
615	meruňka	v konzervách
616	třešně	kyselé
617	třešně	sladké
618	třešně	sladké, v konzervě
619	mirabelky	
620	broskev	
621	broskev	sušená
622	broskve	v konzervách
623	švestka	
624	švestka	sušená
625	švestky	v konzervách
626	reineclaude	
bobule		
627	ostružiny	
628	ostružina	
629	jahoda	
630	jahody	v konzervách
631	borůvka	borůvka
632	borůvky	v konzervách
633	borůvky	borůvky v konzervě, bez sladidla
634	malina	
635	maliny	v konzervách
636	rybíz	červený
637	rybíz	černý
638	rybíz	bílý
639	brusinka	rašelinové bobule
640	brusinky	brusinky
641	brusinky	v konzervách

642	brusinky	konzervované bez cukru, zavařené bru- sinky
643	angrešt	
644	hrozno	červené hrozno
645	hrozno	hrozny, sušené, rozinky
646	jeřábové plody	sladký jeřáb
647	šípky	
648	bezinky	černé
649	dřínová třešeň	dřínové třešně
650	bobule rakytníku	
651	trnky	bobule trnky
Exotické ovoce		
652	Acerola	západoindické třešně
653	Akee	švestka Aki, ořech Aki
654	ananas	
655	ananas	v konzervách
656	pomeranč	pomeranč
657	avokádo	
658	banán	
659	křovinné rajče	Tamarillo
660	chlebovník	
661	Carissa	švestka Natal
662	cashew jablko	cashew hruška
663	Chayote	šušu
664	Cherimoya	
665	datle	sušené
666	Durian	
667	fíky	
668	fíky	sušené
669	granátové jablko	

670	grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	jackfruit	
674	japonská mišpule	mišpule, Loquate
675	Jujuba	čínské datle, indická jujuba
676	Kaki	tomel, čínské kdoule, japonský tomel
677	Cape angrešt	physalis, anana- sové třešně
678	karambola	karambola, křovinný angrešt
679	kiwi	čínský angrešt
680	Kumquat	minipomeranč. Kino To
681	citron, limetka	
682	liči	liči švestky, čínské lískové oříšky
683	Longan	dračí oko
684	jablko Mammey	jablko Mammi
685	mandarinka	
686	mango	
687	mangostane	
688	nananilla	Lulo, Quito pomeranč
689	okra	Gombo, ibišek
690	oliva	zelená, nakládaná
691	opuncie	kaktusová hruška, kaktusový fík, kaktusové jablko
692	papaya	křovinný meloun, Mamao
693	mučenka	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	

695	růžové jablko	Jambose
696	Sapodille	kašovitě jablko
697	Sapote	
698	Tamarinde	kyselé datle
699	červené kaštiny	baheník, sladký
700	červený meloun	
701	citron	
702	pižmo meloun	žlutý meloun

Ořechy

703	cashew ořechy	kešu ořechy, indické mandle, acajou ořechy
704	jedlé kaštiny	kaštan
705	burský oříšek	
706	burský oříšek	pražený
707	lískový ořech	
708	kokosový ořech	
709	ořech kola	
710	ořechy Macadamia	austrálské ořechy
711	mandle	sladké
712	paraořechy	
713	pekan ořechy	
714	pistácie	zelená mandle, pistáciová mandle
715	vlašský ořech	

Šťávy a sirupy

716	ananasová šťáva	v konzervách
717	jablečná šťáva	Obchodní zboží

718	pomerančová šťáva	čerstvě vymačkaná pomerančová šťáva, šťáva z matice
719	pomerančová šťáva	pomerančová šťáva, neslazená, obchodní zboží
720	pomerančová šťáva	pomerančová šťáva, pomerančový koncentrát
721	grapefruitový džus	čerstvě vymačkaný, šťáva z matice
722	grapefruitový džus	obchodní zboží
723	malinová šťáva	čerstvě vymačkaná, šťáva z matice
724	malinový sirup	
725	bezinková šťáva	šťáva z matice
726	rybízový nektar	červený, obchodní zboží
727	rybízový nektar	černý, obchodní zboží
728	kokosové mléko	
729	mandarinková šťáva	čerstvě vymačkaná, šťáva z matice
730	šťáva z mučenky	čerstvě vymačkaná, šťáva z matice
731	šťáva z rakytníku	
732	višňová šťáva	šťáva z matice
733	hroznová šťáva	obchodní zboží
734	citronová šťáva	čerstvě vymačkaná, přímá šťáva

Marmelády/želé		
735	jablečné želé	
736	pomerančový džem	pomerančová marmeláda
737	meruňkový džem	
738	ostružinový džem	
739	jahodový džem	
740	šípkový džem	
741	borůvkový džem	
742	malinové želé	
743	malinový džem	
744	rybízové želé	červené
745	rybízová marmeláda	červená
746	třešňový džem	
747	švestkový džem	slivový džem
748	švestkový protlak	
749	želé z kdoulí	
750	marmeláda z kdoulí	
Med / cukr / sladkosti		
751	med	květový med
752	krém z invertního cukru	umělý med
753	cukr	surový cukr, řepný cukr
754	surový cukr	z cukrové třtiny, hnědý cukr
755	surový cukr	z cukrové řepy, hnědý cukr
756	fondán	
757	marcipán	
758	ořechovo-nugátový krém	

759	mražený krém	
760	ovocná zmrzlina	
Alkoholické nápoje		
761	nealkoholické pivo	točené pivo, české
763	Plzeňský ležák	normální české pivo
764	pivo	tmavé
765	pivo	světlé
766	kvasnicové světlé pivo	
767	jablečný mošt	
768	červené víno	lehké kvality
769	červené víno	těžké kvality
770	šumivé víno	bílé, český sekt
771	bílé víno	střední kvality
772	brandy	
773	Whisky	
774	vaječný likér	
775	Kölsch - pivo	
776	vodka	
777	rum	
778	pálenka	32 obj. %
Nealkoholické nápoje		
779	Cola nápoje	
780	sladové nápoje	
Kakao/čokoláda		
781	kakaový prášek	slabě zbavený oleje

782	čokoláda	bez mléka, min. 40% kakaové hmoty
783	čokoláda	mléčná čokoláda
Káva/čaj		
784	káva	zelená, surová káva
785	káva	pražená
786	prášek z výtazku kávy	instantní káva
787	cikorková káva	
788	čaj	černý čaj
Droždí		
789	pekařské droždí	lisované
790	pivní kvasnice	sušené
Příspěvy koření		
791	kostky polévky	
792	ocet	
793	maggi koření	
794	hořčice	
795	křenová omáčka	
796	holandská omáčka	
797	hořčice	sladká
Majonéza		
798	majonéza*	bohatá na tuk
799	majonéza do salátu	50% tuku
Vlastní kódy		
800		

801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		

835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		

869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		

903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		

937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		

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

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	70
Użycie zgodne z przeznaczeniem	70
Zakres dostawy	70
Utylizacja opakowania	71
Elementy obsługowe	71
Bezpieczeństwo	72
Podstawowe wskazówki bezpieczeństwa	72
Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące postępowania z bateriami	74
Uruchomienie	75
Ustawienie	75
Obsługa	76
Pomiar ważonych produktów	76
Doważanie produktów (tara)	76
Wyświetlanie wartości odżywczych i energetycznych	76
Wyłączanie wagi	77
Zapisywanie pomiaru w pamięci	77
Wyświetlanie dodanych wartości mierzonych	78
Usuwanie zapisanych wartości mierzonych	78
Zapisywanie własnych kodów	78
Wymiana baterii	80
Czyszczenie i pielęgnacja	80
Utylizacja	81
Utylizacja urządzenia	81
Utylizacja baterii	81
Załącznik	82
Dane techniczne	82
Serwis	82
Importer	82
Kody produktów spożywczych	83

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



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

OSTRZEŻENIE!

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

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Zakres dostawy

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

Utylizacja opakowania

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



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



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

Elementy obsługowe

Rysunek A:

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

Rysunek B:

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

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

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

OSTRZEŻENIE

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

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

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

Podstawowe wskazówki bezpieczeństwa

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

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

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

WSKAZÓWKA

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

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące postępowania z bateriami

OSTRZEŻENIE

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

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

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

Uruchomienie

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

Ustawienie

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

WSKAZÓWKA

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

Obsługa

Pomiar ważonych produktów

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

UWAGA

Przeciążenie lub nieprawidłowe obciążenie spowoduje nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

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

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

Doważanie produktów (tara)

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

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

Wyświetlanie wartości odżywczych i energetycznych

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

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

WSKAZÓWKA

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

Wyłączanie wagi

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

lub

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

Zapisywanie pomiaru w pamięci

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

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

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

- ▶ W pamięci mieści się do 99 pomiarów. Później nie jest już możliwe zapisanie żadnego kolejnego pomiaru, a wskazanie „M99” miga na wskaźniku pamięci wartości mierzonych **14**. Aby móc zapisać kolejne pomiary, skasuj zapisane dane, naciskając przycisk **MC 5**. Wskazanie M99 zgaśnie.
 - ▶ Pamiętaj, że po naciśnięciu przycisku **MC 5** zostaną usunięte wszystkie wcześniej zapisane wartości mierzone.
 - ▶ Jeśli suma zapisanego ciężaru, wartości odżywczej lub energetycznej przekracza wartość maksymalną, na wyświetlaczu **3** pojawia się tam „0-Ld”. „ΣM” oraz dwie cyfry ostatniej czynności migają, co oznacza, że nie można zapisać dalszych pomiarów.
- Obowiązują następujące maksymalne wartości:

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

Wyświetlanie dodanych wartości mierzonych

W każdej chwili można wywołać dodane wartości mierzone.

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

Usuwanie zapisanych wartości mierzonych

Jeśli chcesz usunąć zapisane wartości mierzone, naciśnij przycisk **MC 5**. Wskazanie ostatniego numeru czynności gaśnie, a wszystkie wartości mierzone są usunięte.

Zapisywanie własnych kodów

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

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

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

WSKAZÓWKA

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

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

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

Na wskaźniku wartości odżywczych/energetycznych **13** pojawiają się wszystkie wartości, a produkt spożywczy jest teraz zapisany pod wybrany kodem.

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

WSKAZÓWKA

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

Wymiana baterii

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

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

Czyszczenie i pielęgnacja

UWAGA

Nie dopuść do przedostania się żadnych cieczy do wnętrza wagi!

Spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

Nie używaj środków szorujących powierzchnię ani rozpuszczalników.

Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

- W celu dokładnego oczyszczenia zdemontuj szalkę **1**, obracając ją w lewo i zdejmując.
- Wagę i szalkę **1** czyść wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha niestrzępiącą się szmatką.
W celu usunięcia uporczywych zabrudzeń dodaj na ściereczkę delikatnego płynu do mycia naczyń. Po myciu usuń ewentualne resztki płynu do naczyń za pomocą szmatki zwilżonej tylko wodą.
- Po zakończeniu czyszczenia przykręć szalkę **1** ponownie na śrubę wagi.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



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

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



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

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

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



Produkt i opakowanie nadają się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja baterii



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

Zawarte w nich metale ciężkie są oznaczone literami pod symbolem:
Cd = kadm, Hg = rtęć, Pb = ołów.

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

Baterie/akumulatory należy oddawać tylko w stanie rozładowanym.

Załącznik

Dane techniczne

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

Serwis

**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 498411_2204

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH**BURGSTRASSE 21****44867 BOCHUM****NIEMCY**www.kompernass.com

Kody produktów spożywczych

WSKAZÓWKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Majonez		
798	Majonez*	łłusty
799	Majonez do sałatek	maks. 50%
Kody własne		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		

828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		

862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		

896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		

930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		

964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		

998		
999		

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	106
Používanie primerané účelu	106
Obsah dodávky a kontrola	106
Likvidácia obalových materiálov	107
Ovládacie prvky	107
Bezpečnosť	108
Základné bezpečnostné upozornenia	108
Bezpečnostné pokyny k manipulácii s batériami	109
Uvedenie do prevádzky	110
Umiestnenie	111
Ovládanie	111
Meranie polotovaru	111
Privázanie polotovaru (tarovanie)	112
Umožnenie zobrazenia nutričných a energetických hodnôt	112
Vypnutie váhy	112
Uloženie merania	113
Zobrazenie pripočítaných nameraných hodnôt	114
Vymazanie uložených nameraných hodnôt	114
Uloženie vlastného kódu	114
Výmena batérií	115
Čistenie a údržba	116
Likvidácia	116
Likvidácia prístroja	116
Likvidácia batérií	117
Príloha	117
Technické údaje	117
Servis	117
Dovozca	117
Kódy potravín	118

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 498411_2204 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhlí poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie primerané účelu

Tento prístroj je určený len na váženie potravín a kontrolu výživy. Je určený len na súkromné použitie.

Nepoužívajte prístroj komerčne!

Iné alebo tento opis prekračujúce použitie platí ako nezodpovedajúce určeniu prístroja.

Obsah dodávky a kontrola

VAROVANIE

Nebezpečenstvo zadusení!

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie.
Hrozí nebezpečenstvo zadusení.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Váha s analýzou nutričných hodnôt
- 2 x batérie, 3 V, CR2032
- Krátky návod

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: Plasty, 20 – 22: Papier a lepenka, 80 – 98: Kompozitné materiály.

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- ❶ Vážiaca platňa
- ❷ Priehradka na batérie
- ❸ Displej
- ❹ Tlačidlá s číslicami
- ❺ Tlačidlo **MC**
- ❻ Tlačidlo **MR**
- ❼ Tlačidlo **TARE**
- ❽ Tlačidlo **UNIT**
- ❾ Tlačidlo **ON/OFF**
- ❿ Tlačidlo **M+**

Obrázok B:

- ❶ Číselná indikácia
- ❷ Indikácia jednotiek
- ❸ Indikácie nutričnej/energetickej hodnoty
- ❹ Indikácia pamäte nameraných hodnôt
- ❺ Indikácia kódu potravín
- ❻ Indikácia funkcie TARE

Bezpečnosť

V tejto kapitole sa dozviete dôležité bezpečnostné pokyny o zaobchádzaní s prístrojom.

Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Jeho neodborné používanie však môže viesť k poraneniu osôb a k materiálovým škodám.

VÝSTRAHA

Nikdy nepodávajte lieky (napr. podávanie inzulínu) sami na základe nutričných hodnôt váhy s analýzou nutričných hodnôt!

Hodnoty overte tak, že napríklad použijete literatúru k danej téme. Tak môžete zabrániť odchýlkam nutričných hodnôt potravín od smerných hodnôt uložených v prístroji.

► Inak môže dôjsť k nesprávnym dávkovaniam liekov! V prípade pochybností sa poraďte s lekárom!

Základné bezpečnostné upozornenia

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Skontrolujte prístroj pred použitím, či nemá zvonka viditeľné poškodenia. Poškodený alebo spadnutý prístroj neuvádzajte do prevádzky.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli o bezpečnom používaní prístroja poučené a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá. Deti sa nesmú hrať s elektrickým spotrebičom. Deti nesmia vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu bez dohľadu.
- Opravy prístroja zverte len autorizovaným odborníkom alebo zákazníckemu servisu. Pri neprimeraných opravách môže pre používateľa vzniknúť veľké nebezpečenstvo. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.

POZOR - VECNÉ ŠKODY

- Chybné diely sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené požiadavky na bezpečnosť.
- Chráňte prístroj pred vlhkosťou a vniknutím tekutín dovnútra.
- Nekladajte na váhu žiadne predmety v dobe, keď ju nepoužívate.
- Chráňte váhu pred nárazmi, vlhkosťou, prachom, chemikáliami, veľkými zmenami teploty a pred blízkosťou zdrojov tepla (piecky, vyhrievacie telesá).
- Pri stláčaní tlačidiel nepoužívajte silu ani ostré predmety.
- Nevystavujte prístroj vysokým teplotám ani silným elektromagnetickým poliam (napr. mobilné telefóny).

UPOZORNENIE

- ▶ Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len výrobcom autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných
- ▶ škodách záruka stráca platnosť.

Bezpečnostné pokyny k manipulácii s batériami

⚠ VAROVANIE

Nesprávna manipulácia s batériami môže spôsobiť požiar, výbuch, vytečenie nebezpečných látok alebo iné nebezpečné situácie!

- Nikdy nedovoľte, aby sa batérie dostali do rúk detí.
- Dávajte pozor na to, aby nikto neprehltol batérie.
- Ak vy alebo iná osoba prehltne batériu, ihneď vyhľadajte lekársku pomoc.
- Používajte výlučne uvedený typ batérie.
- Opätovne nenabíjateľné batérie nikdy znova nenabíjajte.

- Pred nabíjaním opätovne nabíjateľných batérií vyberte tieto z prístroja.
- Batérie nikdy nehádzte do ohňa alebo vody.
- Nevystavujte batérie vysokým teplotám a priamemu slnečnému žiareniu.
- Batérie nikdy neotvárajte ani nedeformujte.
- Pripojovacie svorky neskratujte.
- Odstráňte prázdne batérie z prístroja a bezpečne ich zlikvidujte.
- Nepoužívajte rozličné typy batérií ani nové alebo spotrebované batérie spolu.
- Vložte batérie do prístroja vždy so správnou polaritou.
- Keď nebudete prístroj dlhšiu dobu používať, vyberte z neho batérie.
- Batérie pravidelne kontrolujte. Vytečené batérie môžu viesť k poraneniam a spôsobiť poškodenie prístroja.
- Pri vytečených batériách používajte ochranné rukavice! Kontakty batérií a prístroja, ako aj priehradku na batérie vyčistite suchou utierkou. Zabráňte kontaktu pokožky a slizníc, zvlášť vašich očí s chemikáliami. V prípade kontaktu s chemikáliami vypláchnite veľkým množstvom vody a privolajte ihneď lekársku pomoc.

Uvedenie do prevádzky

- Z prístroja odstráňte všetky obalové materiály. Odstráňte ochrannú fóliu z displeja ❸. Vytiahnite prepravnú poistku, ktorá zabráňuje zatlačeniu vážiacej platne ❶, pod vážiacu platňu ❶.
- Otvorte priehradku na batérie ❷ na spodnej strane váhy a odstráňte malý plastový pásik, ktorý je zovretý medzi batériami a kontaktmi. Zatvorte priehradku na batérie ❷ potom znova tak, aby veko priehradky na batérie počuteľne zaskočilo.
- Váha môže zobrazovať hmotnosť voľiteľne v g (gramoch) alebo kg (kilogramoch) alebo oz (unciach) a lb (librách). Na zmenu hmotnostnej jednotky stlačte tlačidlo **UNIT** ❸. V tomto návode sa napríklad uvádza vždy jednotka g (gram).

Umiestnenie

Váhu postavte na rovný a pevný podklad. Predpokladom správneho merania je pevná úložná plocha, pretože hmotnostné senzory sú zabudované v 4 silikónových stojanových nožičkách.

UPOZORNENIE

- Tento prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými stojanovými nožičkami. Keďže povrchy nábytkov sú z rozličných materiálov a sú ošetrované najrozličnejšími ošetrovacími prostriedkami, nemôže byť celkom vylúčené, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu pôsobiť na silikónové stojanové nožičky a spôsobiť ich zmäknutie. V prípade potreby položte protišmykovú podložku pod silikónové stojanové nožičky prístroja.

Ovládanie

Meranie polotovaru

Ak chcete zapnúť váhu, stlačte tlačidlo **ON/OFF** ①.

Nakrátko sa objaví úvodná obrazovka, potom sa automaticky zobrazí „0 g“.

POZOR

Preťaženie alebo nesprávne zaťaženie vedú k neopraviteľným škodám na prístroji.

- Nikdy nedávajte na vážiacu platňu ① polotovary s hmotnosťou nad 5 kg (11 lb). V prípade pochybností odvážte najprv polotovar váhou s väčšou zaťažiteľnosťou.
- Na displej ③ alebo na tlačidlá nepokladajte žiadne predmety alebo potraviny.

2) Keď chcete vážiť bez misky/nádoby, položte polotovar na vážiacu platňu ①. Zobrazí sa hmotnosť.

Keď chcete vážiť polotovar v miske/nádobe, postavte na vážiacu platňu ① najprv prázdnu misku/nádobu. Stlačte tlačidlo **TARE** ⑦. Displej ③ znova zobrazí „0 g“ ① a „T“ ⑤ sa zobrazí na displeji ③. Naplňte polotovar do misky/nádoby. Zobrazí sa hmotnosť polotovaru.

Priváženie polotovaru (tarovanie)

Aby bolo možné odvážiť viaceré množstvá (napr. rôzne prísady pre jedno cesto) kombinovaným postupom, môžete váhu vždy pred pridaním ďalšieho množstva nastaviť na 0.

- Keď chcete váhu po prvom meraní znova nastaviť na „0 g“, aby ste odmerali ďalšiu prísadu, stlačte tlačidlo **TARE** ⑦. Displej ③ znova zobrazí „0 g“ ⑪ a „T“ ⑩ sa objaví na displeji ③.

Umožnenie zobrazenia nutričných a energetických hodnôt

- 1) Dajte polotovar na vážiacu platňu ①.
- 2) Pre váženú potravinu vyhľadajte vhodný kód zo zoznamu potravín na konci tohto návodu.
- 3) Naŕukajte 3-miestny kód cez tlačidlá s číslami ④, napr. 024. Všetky nutričné a energetické hodnoty príslušnej potraviny sa objavajú pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty ⑬.

KCAL:	Kilokalórie
KJ:	Kilojoule
FAT:	Tuk
CARB:	Sacharidy
PROT:	Proteíny (vaječný bielok)
CHOL:	Cholesterol
BE:	Jednotky chleba

UPOZORNENIE

- Z dôvodu prirodzených kolísaní energetických a nutričných hodnôt sú údaje len orientačné.
- V prípade, že sa pri zadávaní kódu pomýlite, zadajte kód jednoducho znova.

Vypnutie váhy

Ak chcete vypnúť váhu, stlačte tlačidlo **ON/OFF** ⑨. Váha sa vypne.
alebo

Vyčkáajte asi 60 sekúnd po poslednom použití. Váha sa vypne automaticky.

Uloženie merania

Môžete uložiť všetky zobrazené hodnoty potraviny. Váha automaticky pripočítava hodnoty každého uloženého merania. Tak môžete napríklad uložiť vaše potraviny skonzumované v jeden deň a na konci dňa ich znovu vyvolať. Uložené hodnoty zostanú zachované, aj keď vypnete váhu alebo vymeníte batériu.

- 1) Odvážte potravinu, ako je opísané v predchádzajúcej kapitole a zadajte vhodný kód potraviny tak, aby sa zobrazili nutričné a energetické hodnoty.
- 2) Stlačte tlačidlo **M+** **10** na uloženie merania.
V indikácii pamäte nameraných hodnôt **14** sa objaví ΣM XX. „XX“ sa zobrazí ako dvojmiestne číslo, napr. ΣM 01 a zobrazí pamäťové miesto.

UPOZORNENIE

- Teraz môžete uložiť merania, ku ktorým ste tiež zadali kód.
- V prípade, že ste sa pomýlili pri zadávaní kódu, môžete kód pred uložením zmeniť tak, že ho zadáte znova. Dodatočná zmena nie je možná.

- 3) Zoberte teraz potravinu z váhy a položte nasledujúcu potravinu na vážiacu platňu **1**.
- 4) Postupujte v súlade s týmto postupom, aby ste uložili ďalšie množstvá potravín. Po každom ďalšom uložení sa poradové číslo indikácie pamäte nameraných hodnôt **14** zvýši o jedno. Zobrazí sa vždy posledné poradové číslo.

UPOZORNENIE

- Pamäť disponuje až 99 meraniami. Následne nebude možné uložiť žiadne ďalšie meranie a v indikácii pamäte nameraných hodnôt **14** bliká „M99“. Aby bolo možné uložiť ďalšie merania, vymažte uložené údaje tak, že stlačíte tlačidlo **MC** **5**. Indikácia M99 zhasne.
- Dbajte na to, že stlačením tlačidla **MC** **5** sa vymažú všetky predtým uložené namerané hodnoty.
- Keď súčet uloženej hmotnosti, výživnej alebo energetickej hodnoty prekročí maximálnu hodnotu, displej **5** zobrazí tam „0-Ld“. „ΣM“ a dve číslice posledného procesu blikajú, aby signalizovali, že sa nemôžu uložiť žiadne ďalšie merania.

Platia nasledujúce maximálne hodnoty:

Hmotnosť	99,999 kg / 99:15,9 lb oz / 999,95 oz
PROT: (proteíny (vaječný bielok))	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (tuk)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (sacharidy)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (jednotky chleba)	999,99
KJ (kilojoule)	99999
KCAL (kilokalórie)	99999
CHOL (cholesterol)	9999,9 mg / 0,352 oz

Zobrazenie pripočítaných nameraných hodnôt

Môžete kedykoľvek vyvolať pripočítané namerané hodnoty.

- 1) Stlačte tlačidlo **MR 6**. Na cca 10 sekúnd sa objavia súčty všetkých uložených nameraných hodnôt.
- 2) Keď sa cca 10 sekúnd nestlačí žiadne ďalšie tlačidlo, váha prepne znova do režimu váženia.

Vymazanie uložených nameraných hodnôt

Keď chcete vymazať uložené namerané hodnoty, stlačte tlačidlo **MC 5**.

Zobrazenie posledného poradového čísla zhasne a všetky namerané hodnoty sú vymazané.

Uloženie vlastného kódu

Do prístroja môžete zadať nutričné a energetické hodnoty ďalších potravín, priradiť týmto kód a uložiť na pri dodávke prázdne pamäťové miesta 800 – 999. Vami zadane hodnoty sa vzťahujú na vždy 100 g potraviny. Nutričné hodnoty potraviny nájdete na príslušných obaloch alebo v odbornej literatúre.

Postupujte pritom nasledovne:

- 1) Ak chcete zapnúť váhu, stlačte tlačidlo **ON/OFF 9**. Displej **3** zobrazí všetky indikácie na cca 2 sekundy.
- 2) Stlačte tlačidlo **MR 6** a tlačidlo **UNIT 8** súčasne na cca 3 sekundy, až v indikácii kódu potravín **15** zabliká „Kód 800“.
- 3) Cez tlačidlá s číslami **4** zadajte kód medzi 800 a 999, pod ktorým chcete uložiť nutričné a energetické hodnoty pre novú potravinu.
- 4) Zadanie čísla kódu potvrdíte stlačením tlačidla **MR 6**. Nové číslo kódu sa teraz zobrazuje trvalo a pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty **13** bliká PROT. Zadajte hodnotu pre obsah proteínu (vaječný bielok) v gramoch (na 100 g potraviny) s 2 miestami za desatinnou čiarkou cez tlačidlá s číslami **4**.
- 5) Zadanie potvrdíte stlačením tlačidla **MR 6**. Pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty **13** bliká FAT. Zadajte hodnotu pre obsah tuku v gramoch (na 100 g potraviny) s 2 miestami za desatinnou čiarkou cez tlačidlá s číslami **4**.
- 6) Zadanie potvrdíte stlačením tlačidla **MR 6**. Pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty **13** bliká CARB. Zadajte hodnotu pre sacharidy v gramoch (na 100 g potraviny) s jedným miestom za desatinnou čiarkou cez tlačidlá s číslami **4**.
- 7) Zadanie potvrdíte stlačením tlačidla **MR 6**. Pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty **13** bliká KCAL. Zadajte hodnotu pre kilokalórie (na 100 g potraviny) cez tlačidlá s číslami **4**.

- 8) Zadanie potvrdíte stlačením tlačidla **MR 6**. Pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty **13** bliká CHOL. Zadajte hodnotu pre obsah cholesterolu v miligramoch (na 100 g potraviny) cez tlačidlá s číslami **4**.
- 9) Stlačte tlačidlo **MR 6**, aby ste ukončili zadanie nutričných a energetických hodnôt.

UPOZORNENIE

- Ak sa po zadaní jednej hodnoty objaví „E“ na displeji **3**, bola hodnota príliš vysoká. Môžu sa zadať nasledujúce maximálne hodnoty:

PROT (proteín/vaječný bielok)	500,00 g
FAT (Tuk)	500,00 g
CARB (sacharidy)	500,0 g
KCAL (kilokalórie)	5000
ChOL (cholesterol)	5000 mg

- Hodnoty pre Kilojoule a jednotky chleba sa vypočítajú automaticky z vašich zadaní.

V indikácii nutričnej/energetickej hodnoty **13** sa objavia všetky hodnoty a potravina sa teraz uloží pod zvoleným kódom.

- 10) Keď chcete zadať ďalšie kódy, zopakujte kroky 2) – 9).
- 11) Zapište potravinu do príslušného poľa v tabuľke potravín v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- Môžete tiež už vami uložený kód znova prepísať tak, že jednoducho zadáte znova kód a pod týmto kódom uložíte nové výživné hodnoty.
- Na prerušenie ukladania vlastného kódu stlačte tlačidlo **ON/OFF 9**, aby ste vyplí prístroj.

Výmena batérií

Ak prístroj viac nepracuje spoľahlivo, displej **3** bude nečitateľný a/alebo sa zobrazí „Lo“, sú batérie vyčerpané a musia sa nahradiť čerstvým rovnakým typom.

- 1) Otvorte priehradku na batérie **2**, vyberte prázdne batérie a zlikvidujte ich ekologicky.
- 2) Vložte dve nové 3 V gombíkové batérie typu CR2032 podľa polarít uvedenej v priehradke na batérie **2**.
- 3) Zatvorte priehradku na batérie **2**. Veko priehradky na batérie musí počutiteľne zaskočiť.

Čistenie a údržba

POZOR

Zabezpečte, aby sa do váhy nedostali žiadne tekutiny.

To vedie k neopraviteľnému poškodeniu prístroja.

Nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky ani riedidlá.

Tieto môžu rozrušiť povrchové časti prístroja.

- Na dôkladné vyčistenie odstráňte váziacu platňu ❶ tak, že túto otočíte proti smeru hodinových ručičiek a odoberiete.
- Váhu a váziacu platňu ❶ vyčistíte vlhkou utierkou a obidve vyutierajte utierkou bez chlpkov.
V prípade odolných nečistôt dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Po čistení s prostriedkom na umývanie riadu prípadné zvyšky prostriedku na umývanie riadu odstráňte utierkou navlhčenou iba vodou.
- Váziacu platňu ❶ po vyčistení naskrutkujte znova na skrutku na váhe.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.

Pokiaľ to nie je možné bez zničenia starého prístroja, skôr ako starý prístroj odovzdáte na likvidáciu, vyberte staré batérie alebo akumulátory a odovzdajte ich na samostatný zber. V prípade pevne zabudovaných akumulátorov sa musí pri likvidácii upozorniť na to, že prístroj obsahuje akumulátor.



Produkt a obal sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia batérií



S batériami/akumulátormi sa musí zaobchádzať ako so špeciálnym odpadom, a preto sa musia ekologicky zlikvidovať na zodpovedajúcich miestach (predajca, špecializovaný predajca, verejné miesta na zber odpadu, komerčné podniky zaoberajúce sa likvidáciou odpadu). Batérie/akumulátory môžu obsahovať jedovaté ťažké kovy.

Obsiahnuté ťažké kovy sa označujú písmenami uvedenými pod symbolom: Cd = kadmium, Hg = ortuť, Pb = olovo.

Batérie/akumulátory preto neodhadzujte do domového odpadu, ale odovzdajte ich na samostatný zber.

Batérie/akumulátory odovzdajte len vo vybitom stave.

Príloha

Technické údaje

Napájanie	2x gombíková batéria CR2032 == 2 x 3 V (jednosmerný prúd) Lítiové batérie
max. zaťaženie	5 kg 11 lb
Indikácia v krokoch 1 g / 0,05 oz	
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 498411_2204

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

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

Kódy potravín

UPOZORNENIE

- Na základe nepostačujúcich výsledkov štúdií a rôzneho zloženia potravín od rôznych výrobcov obsahujúcich živočíšne tukmi, nie sú hodnoty cholesterolu pri niektorých mäsových výrobkoch zavedené vo váhe a zobrazí sa pri nich „-“. Tieto potraviny sú označené hviezdičkou *.
- V takom prípade použite údaje výrobcu o cholesterole.

Mlieko		
000	Byvolie mlieko *	
001	Oslie mlieko *	
002	Ženské mlieko	materské mlieko
003	Predprechodné ženské mlieko *	2.-3. deň po pôrode
004	Prechodné ženské mlieko	prechodné mlieko 6.-10. deň po pôrode
005	Ťavie mlieko *	
006	Kravske mlieko	plnotučné mlieko (surové mlieko, certifikované mlieko)
007	Kravske mlieko	konzumné mlieko min. 3,5 % tuku
008	Kravske mlieko	málo tučné min. 1,5 %, najviac. 1,8 % tuku
009	Kravske mlieko	odstredené mlieko (odtúčené mlieko)
010	Kravske mlieko	ultravysoko zohriate
011	Kravske mlieko	sterilizované mlieko
012	Ovčie mlieko *	
013	Kobylie mlieko *	
014	Kozie mlieko	
Mliečne výrobky		
015	Kondenzované mlieko	min. 7,5 % tuku

016	Ko ndenzované mlieko	min. 10 % tuku
017	Kondenzované mlieko	sladené
018	Kondenzované odstredené mlieko	sladené
019	Sušené plnotučné mlieko	plnotučné mlieko v prášku
020	Sušené odstredené mlieko	odstredené mlieko v prášku
021	Smotana	smotana alebo šľahačka do kávy (min. 10 % tuku)
022	Smotana	šľahačka alebo smotana (min. 30 % tuku)
023	Smotana, kyslá	kyslá smotana
024	Cmar	
025	Sušený cmar	sušený cmar
026	Srvátka	sladká
027	Sušená srvátka	sušená srvátka
028	Jogurt	min. 3,5 % tuku
029	Jogurt	málo tučný, min. 1,5 %, najviac. 1,8 % tuku
030	Jogurt	odtúčený, najviac. 0,3 % tuku
031	Ovocný jogurt	plnotučný

032	Ovocný jogurt	málo tučný
033	Ovocný jogurt	odtučený
034	Kefír	
Syr, tvaroh		
035	Syr Appenzeller	20 % tuku v sušine
036	Syr Appenzeller	50 % tuku v sušine
037	Syr Bel Paese	
038	Syr Brie	smotanový Brie 50 % tuku v sušine
039	Maslový syr	50 % tuku v sušine
040	Camembert	30 % tuku v sušine
041	Camembert	40 % tuku v sušine
042	Camembert	45 % tuku v sušine
043	Camembert	50 % tuku v sušine
044	Camembert	60 % tuku v sušine
045	Syr Chester	čedar, 50 % tuku v sušine
046	Syr Cottage	tučný tvaroh
047	Eidam	30 % tuku v sušine
048	Eidam	40 % tuku v sušine
049	Eidam	45 % tuku v sušine
050	Šampiňónový syr	50 % tuku v sušine
051	Ementál	45 % tuku v sušine
052	Syr Feta	45 % tuku v sušine
053	Čerstvý syr	smotanový, 50 % tuku v sušine
054	Čerstvý syr	min. 60 %, max. 85 % tuku v sušine
055	Syr Gorgonzola	
056	Syr Gouda	45 % tuku v sušine
057	Syr Greyerzer	syr Gruyere

058	Syr Limburger	20 % tuku v sušine
059	Syr Limburger	40 % tuku v sušine
060	Mozzarella	
061	Syr Münster	45 % tuku v sušine
062	Syr Münster	50 % tuku v sušine
063	Parmezán	36,6 % tuku v sušine
064	Syr Provolone	
065	Syr Ricotta	
066	Syr Romadur	20 % tuku v sušine
067	Syr Romadur	30 % tuku v sušine
068	Syr Romadur	40 % tuku v sušine
069	Syr Romadur	45 % tuku v sušine
070	Syr Romadur	50 % tuku v sušine
071	Syr Roquefort*	
072	Syr z kyslého mlieka	Syr Harzer, Mainzer, Hand, Stangen, najviac. 10 % tuku v sušine
073	Plátkový syr	10 % tuku v sušine
074	Plátkový syr	20 % tuku v sušine
075	Plátkový syr	40 % tuku v sušine Smotanový plátkový syr
076	Tavený syr	45 % tuku v sušine
077	Tavený syr*	60 % tuku v sušine Syrókrém
078	Tvaroh	odtučený
079	Tvaroh	20 % tuku v sušine
080	Tvaroh	40 % tuku v sušine Tvaroh so smotanou
081	Syr Tilsiter	30 % tuku v sušine
082	Syr Tilsiter	45 % tuku v sušine

Vajcia		
083	Kačacie vajce*	obsah celého vajca
084	Slepačie vajce	obsah celého vajca
085	Žĺtko slepačieho vajca	tekuté žĺtko
086	Bielok slepačieho vajca	tekutý bielok
087	Slepačie vajce	obsah celého vajca, sušený
088	Žĺtko slepačieho vajca	sušené, sušené žĺtko
089	Bielok slepačieho vajca	sušený, sušený bielok
Tuky		
090	Maslo	maslo zo sladkej a kyslej smotany
091	Prepustené maslo (ghee)	
092	Husacia masť*	
094	Baraní loj	baraní tuk, nevytopený
095	Olej zo sled'ov	
096	Slepačia masť	
097	Olej z lieskových orieškov*	
098	Hovädzí loj	
099	Bravčová masť	
100	Olej z bavlníkových semien	olej zo semi-en bavlníka, bavlnený olej, rafinovaný
101	Arašidový olej	arašidový olej, rafinovaný

102	Tuk z illipe	
103	Kakaové maslo	
104	Kokosový olej	rafinovaný
105	Olej z tekvicových jadriok	
106	Ľanový olej	
107	Olej z kukuričných klíčkov	kukuričný olej, rafinovaný
108	Makový olej	
109	Olivový olej	
110	Olej z palmových jadriok	rafinovaný
111	Palmový olej	
112	Repný olej	repkový olej, rafinovaný
113	Saflorový olej	bodliakový olej, rafinovaný
114	Sezamový olej	rafinovaný
115	Bambucké maslo	tuk karité
116	Sójový olej	rafinovaný
117	Sľnečnicový olej	rafinovaný
118	Olej z hrozňových zrníčok	
119	Olej z vlašských orechov	
120	Olej z pšeničných klíčkov	
121	Arašidová pasta	arašidová kaša
122	Nátierkové maslo	zo značkového masla
123	Margarín	bežný margarín
124	Margarín	rastlinný margarín
125	Margarín	diétny margarín
126	Margarín	polotučný margarín

Mäso		
127	Baranina	svalovina, filety
128	Baranina*	hrud'
129	Baranina*	predné, pliecko
130	Baranina	zadné, stehno
131	Baranina*	rebierko
132	Baranina*	sviečkovica
133	Baranie srdce	
134	Baraní mozog	
135	Barania pečeň	
136	Baranie pľúca	
137	Barania slezina*	
138	Baranie obličky	
139	Baraní jazyk	
140	Jahňacina	čistá svalovina
141	Jahňacina	medzisvalové tukové tkanivo
142	Jahňacina	podkožné tukové tkanivo
143	Jahňacina	hrud'
144	Jahňacina	bôčik bez kosti
145	Jahňacina	rebierko s tukom
146	Jahňacina	krk
147	Jahňacina	orech
148	Jahňacina	horné stehno, bez kosti
149	Jahňacina	chrbát bez tuku
150	Jahňacina	pliecko bez kosti
151	Jahňacina	spodný šál bez kosti
152	Teľacina	čistá svalovina
153	Teľacina	hrud'
154	Teľacina	predné, pliecko
155	Teľacina	filety

156	Teľacina	krk, krk s kosťou
157	Teľacina	koleno s kosťou
158	Teľacina	stehno, stehno s kosťou
159	Teľacina	teľací chrbát, rebierko s kosťou
160	Teľací brzlík*	týmus
161	Teľacie droby*	teľacie držky
162	Teľacie srdce*	
163	Teľací mozog	
164	Teľacia pečeň	
165	Teľacie pľúca*	
166	Teľacia slezina*	
167	Teľacie obličky	
168	Teľací jazyk*	
169	Hovädzie mäso	čistá svalovina
170	Hovädzie mäso	medzisvalové tukové tkanivo
171	Hovädzie mäso	podkožné tukové tkanivo
172	Hovädzie mäso	hrud'
173	Hovädzie mäso	predné, pliecko
174	Hovädzie mäso	filety
175	Hovädzie mäso	vysoká roštenka, roštenka
176	Hovädzie mäso	bôčik, chvost
177	Hovädzie mäso	krk, jazyk
178	Hovädzie mäso	horný šál
179	Hovädzie mäso	roštenka, sviečkovica
180	Hovädzie mäso	spodný šál
181	Hovädzia krv	
182	Hovädzie srdce	
183	Hovädzia pečeň	
184	Hovädzie pľúca	

185	Hovädzia slezina*	
186	Hovädzie obličky	
187	Hovädzí jazyk	
188	Bravčové mäso	čistá svalovina
189	Bravčové mäso	medzisvalové tukové tkanivo
190	Bravčové mäso	podkožné tukové tkanivo
191	Bravčové mäso	brucho
192	Bravčové mäso	pliecko s kožou, lopatka, pliecko
193	Bravčové mäso	filety
194	Bravčové mäso	zadné stehno
195	Bravčové mäso	krk
196	Bravčové mäso	rebičko s kosťou
197	Bravčové mäso	horný šál, mäso na rezne
198	Bravčová slanina*	slanina z chrbta, čerstvá
199	Bravčová krv	
200	Bravčové srdce	
201	Bravčový mozog	
202	Bravčová pečeň	
203	Bravčové pľúca	
204	Bravčová slezina*	
205	Bravčové obličky	
206	Bravčový jazyk	
207	Králičie mäso	priemer s kosťou
208	Konské mäso*	priemer
209	Kozie mäso	priemer
210	Kozie mäso	sviečkovica, svalovina

Mäsové výrobky (okrem klobás)

211	Bündnerské mäso*	bindenské mäso
212	Corned Beef*	americké
213	Corned Beef*	nemecké
214	Mäsový extrakt*	
215	Raňajkové mäso*	
216	Želatína	jedlá želatína
217	Mleté hovädzie*	
218	Hovädzie mäso*	v konzerve
219	Mletý steak*	tatársky biftek
220	Bravčové mäso*	v konzerve, bravčové vo vlastnej šťave
221	Bravčové mäso	v konzerve, konzervované mäso
222	Bravčové mäso*	kasselské
223	Bravčové mleté*	
224	Bravčová šunka	varená, varená šunka
225	Bravčová šunka*	v konzerve
226	Bravčové brucho*	údené
227	Bravčová slanina*	prerastená, raňajková slanina

Klobásy

228	Kabanos	
229	Sedliacka klobása na pečenie*	poľská
230	Šunková klobása*	
231	Pivná klobása*	
232	Párok*	

233	Safaládka*	
234	Párky v konzerve*	varené párky
235	Mäsový syr*	pečeňový syr
236	lyonská klobása*	
237	Frankfurtské párky	
238	Bavorské párky*	pork & veal sausage
239	Göttingenské párky*	krakovské
240	Lovecká saláma*	
241	Teľacia klobása na pečenie*	
242	Mäsový syr*	
243	Biely pečeňový syr*	
244	Špekáčik*	
245	Klobása Landjäger*	
246	Pečeňová paštéta*	
247	Pečeňová klobása*	hrubá
248	Pečeňová klobása*	na domáci spôsob
249	Pečeňová tlačienka*	
250	lyonská klobásar*	
251	Čajovka*	braunschweigska čajovka
252	Čajovka*	hrubá
253	Mortadela*	
254	Mnichovská biela klobása*	
255	Suchá saláma*	
256	Tlačienka*	tlačienka
257	Tlačienka, červená*	tlačienka, červená

258	Tlačienka, svetlá*	tlačienka, svetlá
259	Regensburgská klobása*	
260	Krvavnička*	krvavnička
261	Krvavnička*	thüringenská
262	Saláma*	bežná
263	Šunková saláma*	jemná
264	Bravčová klobása na pečenie*	
265	Viedenské párky*	
266	Saláma z jazyka*	
Divina		
267	Zajačie mäso	priemer
268	Jelenie mäso	priemer
269	Srncie mäso*	zadné, stehno
270	Srncie mäso*	chrbát
271	Diviačie mäso	priemer
Hydina		
272	Kačica	priemer
273	Bažant*	priemer, s kožou, bez kostí
274	Hus	priemer
275	Sliepka	pečená, priemer
276	Sliepka*	na polievku, priemer
277	Sliepka	prsia s kožou
762	Kurča	Prsia bez kože, Filety z kuracích prs

278	Sliepka	stehná s kožou, bez kostí
279	Sliepka	srdce
280	Sliepka	pečeň
281	Holub	priemer, s kožou a kosťami
282	Moriak	odrasené zvieru, priemer, s kožou
283	Moriak*	mladé zvieru, priemer, s kožou
284	Moriak	prsia bez kože
285	Moriak	stehná, bez kože a kostí
286	Prepelica*	priemer, bez kože a kostí

Ryby (morské)

287	Morský čert	morský čert
288	Blue ling*	
289	Escolar*	
290	Dorade royal	pražma kráľovská
291	Mačkovitý žralok	ostroň
292	Platesa malá	
293	Grenadier*	
294	Halibut	biely halibut
295	Čierny halibut*	grónsky halibut
296	Sleď	atlantický
297	Sleď	baltský
298	Mlieč zo sleďa*	gonády, samčie
299	Ikry zo sleďa*	gonády, samičie
300	Zeus faber*	petrova ryba
301	Treska	treska
302	Sumec	zubatka
303	Platesa*	

304	Treska tmavá	treska tmavá
305	Mník morský*	
306	Platesa limanda	
307	Treska lumb	brosmie
308	Makrela	
309	Cípal hlavatý	
310	Morská mrena*	
311	Raja*	
312	Červená ryba	sebastes marinus
313	Platesa	limanda
314	Sardela*	
315	Sardinka*	
316	Treska škvrnitá	
317	Platesa	
318	Mečúň	
319	Merlúza*	európska
320	Aljašská tmavá treska*	
321	Solea obyčajná	
322	Šprotý*	
323	Kambala veľká	
324	Koruška	
325	Kranas*	kranas
326	Jeseter*	
327	Tuniak*	

Ryby (sladkovodné)

328	Úhor	
329	Ostriež	ostriež
330	Pleskáč*	pleskáč
331	Pstruh	pstruh potočný, pstruh dúhový
332	Šrúka	
333	Kapor	

334	Losos	
335	Coregonus*	druh lososa
336	Lieň*	
337	Sumec	sumec
338	Zubáč*	

Ulitníky a mäkkýše

339	Ustrica	
340	Garnáty, kraby	garnát, zo severného mora
341	Homár	
342	Rak	rak riečny
343	Krill*	antarktický
344	Langusta	
345	Slávka jedlá	modrá slávka
346	Hrebenatka	hrebenatka kuchynská
347	Morský slimák*	morský slimák
348	Korytnačka*	
349	Kyjovka vzácna	kyjovka vzácna
350	Sépia	
351	Slimák záhradný*	

Rybie produkty

352	Úhor*	údený
353	Pečený sled'	
354	Údenáč	
355	Platesa malá*	údená
356	Čierny halibut*	údený
357	Sled'*	v želé
358	Sled'*	marinovaný
359	Sumec*	údený
360	Kaviár	pravý, z jesetera

361	Náhrada kaviáru*	nemecký kaviár
362	Sušená treska*	
363	Račie mäso*	v konzerve
364	Losos*	v konzerve
365	Losos*	v oleji
366	Makrela*	údená
367	Matjesy*	
368	Červená ryba*	údená
369	Solený haring*	
370	Sardinky	v oleji
371	Treska škvrnitá*	údená
372	Žraločie závitky*	
373	Morský úhor*	údené časti žraloka
374	Treska tmavá*	údená
375	Treska tmavá*	v oleji, náhrada tresky
376	Šproty*	údené
377	Sušená ryba*	
378	Tuniak	v oleji
379	Rybie prsty	

Obilniny

Obilniny a múka

380	Amarant	psiarka, semená
381	Pohánka	lúpané zrná
382	Pohánková krupica	
383	Pohánková múka	celozrnná múka
384	Špalda	bez pliev, celé zrná

385	Špaldová múka	typ 630
386	Špaldová múka	celozrnná múka
387	Jačmeň	bez pliev, celé zrná
388	Jačmenné krúpy	
389	Jačmenná krupica	
390	Nezrelá špaldová pšenica	špalda
391	Múka z nezrelej špaldovej pšenice	
392	Ovos	bez pliev, celé zrná
393	Ovsené vločky	
394	Ovsená krupica	
395	Ovsená múka	
396	Proso	lúpané zrná
397	Kukurica	celé zrná
398	Kukuričné vločky	cornflakes, nesolené
399	Kukuričná múka	
400	Quinoa	ryža quinoa
401	Ryža	nebielená
402	Ryža	bielená
403	Ryža	bielená, varená, odkvapkaná
404	Ryžová múka	
405	Raž	celé zrná
406	Ražná múka	typ 815
407	Ražná múka	typ 997
408	Ražná múka	typ 1150
409	Ražná múka	typ 1370
410	Ražné otruby	typ 1800
411	Sorghum	cirok

412	Triticale	
413	Pšenica	celé zrná
414	Pšeničná krupica	
415	Pšeničná múka	typ 405
416	Pšeničná múka	typ 550
417	Pšeničná múka	typ 630
418	Pšeničná múka	typ 812
419	Pšeničná múka	typ 1050
420	Pšeničná múka	typ 1700
421	Pšeničné klíčky	
422	Pšeničné otruby	jedlé otruby
423	Panírovacia múka	
Chlieb a žemle		
424	Žemľa	žemľa
425	Grahamový chlieb	chlieb z pšeničných otrúb
426	Knäckebröt	
427	Čierny ražný chlieb	
428	Ražný chlieb	
429	Ražný zmesový chlieb	
430	Ražný zmesový chlieb	s pšeničnými otrubami
431	Celozrnný ražný chlieb	
432	Pšeničný chlieb	biely chlieb
433	Pšeničný zmesový chlieb	
434	Pšeničný toastový chlieb	
435	Celozrnný pšeničný chlieb	

Pečivo a cestoviny		
093	Rezance	bez vajec
436	Vaječné cestoviny	rezance, makaróny, špagety a pod.
437	Vaječné cestoviny	rezance, varené, odkvapkané
438	Keksy	maslové sušienky, tvrdé kekсы
439	Slané tyčinky	slané praclíky, ako trvanlivé pečivo
440	Štóla	vianočná, rumová, pomarančová, kávová a pod. štóla
441	Tortový korpus	
442	Suchár	bezvaječný
443	Maslový koláč	kysnuté cesto
444	Tvarohový koláč	z treného cesta
445	Lístkové cesto	lístkové cesto
446	Syrové pečivo	
Škroby		
447	Zemiakový škrob	
448	Kukuríčný škrob	
449	Ryžový škrob	
450	Tapiokový škrob	
451	Pšeničný škrob	
452	Pudingový prášok	
Zelenina		
Hľuzové a koreňové plodiny		
453	Batáty	sladké zemiaky

454	Cassave	hľuzy, maniok, tapioka
455	Fenikel	hľuzy
456	Zemiaky	
457	Zemiaky	varené, so šupkou
458	Zemiaky	pečené, so šupkou
459	Zemiakové vločky	zemiakové pyrė, v prášku
460	Zemiakové knedle	knedlíky, varené, v prášku
461	Zemiakové knedle	knedlíky, surové, v prášku
462	Zemiakové kroketý	v prášku
463	Zemiakové placky	strúhané zemiaky, v prášku
464	Zemiakové plátky	zemiakové čipsy, vyprážané v oleji, solené
465	Zemiakové tyčinky	zemiakové tyčinky, vyprážané v oleji, solené
466	Zemiaková polievka	v prášku
467	Hranolčeky	hotové, nesolené
468	Kaleráb	
469	Kvaka	rôzne druhy
470	Chren	
471	Mrkva	karotka, mrkva
472	Mrkva	varená, odkvapkaná
473	Mrkva	sušená
474	Mrkva	v konzerve
475	Mrkvová šřava	karotková šřava

476	Paštrnák	
477	Petržlen	koreňový petržlen
478	Red'kovka	
479	Red'kev	
480	Červená repa	cvikla
481	Šŕava z čerrveneĳ repy	
482	Čierny koreň	
483	Čierny koreň	varený, odkvapkaný
484	Zeler	koreň
485	Taro	kolokázia
486	Topinambur	topinambur
487	Repa	okružhlica
488	Yam	koreň
Kel, výhonky, iná zelenina		
489	Artičoky	
490	Bambusové výhonky	
491	Bielený zeler	
492	Ružičkový kel	
493	Ružičkový kel	varený, odkvapkaný
494	Brokolica	
495	Brokolica	varená, odkvapkaná
496	Potočnica	
497	Chicoree	
498	Čínska kapusta	
499	Endívia	escariol
500	Hráškové klíčky	
501	Pol'ný šalát	pol'níček
502	Fenikel	listy, bolonský fenikel

503	Žerucha	
504	Kel kučeravý	kel
505	Cesnak	
506	Hlávkový šalát	
507	Šošovicové klíčky	
508	Listy púpavy	
509	Mangold	
510	Výhonky fazule mungo	klíčky fazule mungo
511	Petržlen	listový
512	Pór	pór
513	Portulaka	
514	Rebarbora	
515	Ružičkový kel	
516	Ružičkový kel	varený, odkvapkaný
517	Červená kapusta	hlávková kapusta
518	Kyslá kapusta	odkvapkaná
519	Pažitka	
520	Sójové výhonky	
521	Špargľa	
522	Špargľa	varená, odkvapkaná
523	Špargľa	v konzerve
524	Špenát	
525	Špenát	varený, odkvapkaný
526	Špenát	v konzerve
527	Špenátová šŕava	
528	Biela kapusta	kapusta
529	Hlávkový kel	savoyský kel
530	Cibuľa	
531	Cibuľa	sušená

Plodová zelenina		
532	Baklažán	baklažán
533	Fazuľa	lusková, zelená
534	Fazuľa	lusková, zelená, v konzerve
535	Fazuľa	zrná alebo lusková, zelená, sušená
536	Uhorka	
537	Uhorka	solené uhorky, solené s kôprom, kvasené
538	Tekvica	
539	Paprika	paprika
540	Tekvica squash	
541	Rajčiny	
542	Rajčiny	v konzerve
543	Rajčinová dužina	
544	Rajčinová šfava	obchodný tovar
545	Cukina	letný squash
546	Cukrová kukurica	jedlá kukurica
Byliny a divo rastúca zelenina		
547	Barborka obyčajná	listy
548	Medvedí cesnak	listy
549	Skorocel väčší	listy
550	Francúzska kapusta	výhonky
551	Veľká žihľava	listy
552	Loboda záhradná	listy
553	Kozia noha hostcová	listy
554	Veľký bodliak	listy
555	Zádušník brečtanovitý	listy

556	Divý špenát	listy
557	Pravá rasca	listy
558	Pravá rasca	koreň
559	Divý slez	listy
560	Rukola	
561	Šťaveľ lúčny	listy
562	Skorocel kopijovitý	listy
563	Hluchavka biela	listy
564	Hviezdica prostredná	listy
565	Kozia brada lúčna	listy
566	Štavikrv lúčny	listy
Strukoviny a olejnaté semená		
567	Očkatá fazuľa	semená, suché
568	Fazuľa	záhradná fazuľa, semená, biele, suché
569	Fazuľa	semená, biele, varené
570	Hrášok	luský a semená, zelené
571	Hrášok	semená, zelené, varené, odkvapkané
572	Hrášok	semená, zelené, v konzerve
573	Hrášok	semená, suché
574	Fazuľa goa	krídlatá, manilská, princesová, semená, suché
575	Cícer	semená, zelené
576	Cícer	semená, suché
577	Ľan	ľanové semená

578	Fazuľa lima	mesačná, maslová, semená, suché
579	Šošovica	semená, suché
580	Šošovica	semená, varené
581	Mak	semená, suché
582	Fazuľa mungo	semená, suché
583	Sezam	semená, suché
584	Sója	semená, suché
585	Sójová múka	plnotučná
586	Sójové mlieko	
587	Slnčnica	semená, suché
588	Múka zo slnčnicových jadierok	
589	Cajanus cajan	holubí hrášok, semená, suché
590	Tofu	
591	Šošovicová fazuľa	fazuľa mungo, semená, suché
Hríby		
592	Hliva ustricová	hliva
593	Kozák	
594	Masliak	
595	Šampiňón	pestovaný
596	Šampiňóny	v konzerve
597	Podpňovka	
598	Smrčok	smrčok jedlý
599	Kuriatka jedlé	srnčiatko
600	Kuriatka	v konzerve
601	Kuriatka jedlé	sušené
602	Rýdzik	
603	Kremenáč brezový	
604	Hríb obyčajný	

605	Hríb obyčajný	sušený
606	Hľuzovka	
Ovocie		
Jadrové ovocie		
607	Jablká	
608	Jablká	sušené
609	Jablkové pyré	
610	Hrušky	
611	Hrušky	v konzerve
612	Dula	
Kôstkové ovocie		
613	Marhule	
614	Marhule	sušené
615	Marhule	v konzerve
616	Čerešne	kyslé
617	Čerešne	sladké
618	Čerešne	sladké, v konzerve
619	Mirabelky	
620	Broskyne	
621	Broskyne	sušené
622	Broskyne	v konzerve
623	Slivky	
624	Slivky	sušené
625	Slivky	v konzerve
626	Ringloty	
Bobule		
627	Kalifornské černice	
628	Černice	
629	Jahody	

630	Jahody	v konzerve
631	Čučoriedky	čučoriedky
632	Čučoriedky	v konzerve
633	Čučoriedky	zavárané, v konzerve, bez cukru
634	Maliny	
635	Maliny	v konzerve
636	Ríbezle	červené
637	Ríbezle	čierne
638	Ríbezle	biele
639	Kľukva	klúkva
640	Brusnice	brusnice
641	Brusnice	v konzerve
642	Brusnice	v konzerve, bez cukru, zavárané
643	Egreše	
644	Hrozno	hroznové bobule
645	Hrozno	sušené, hrozienka
646	Jarabina	jarabina, sladká
647	Šípky	
648	Baza	čierna
649	Drieň	svib krvavý
650	Rakytník rešetliakovitý	
651	Trnky	slivky trnkové
Exotické ovocie		
652	Acerola	západoidindická čerešňa
653	Akee	ovocie aki
654	Ananás	
655	Ananás	v konzerve
656	Pomaranč	pomaranč
657	Avokádo	
658	Banán	

659	Rajčiakovcov repový	tamarillo
660	Plod chlebovníka	
661	Carissa	carissa macrocarpa
662	Jablko kešu	
663	Chayote	sechium edule
664	Cherimoya	
665	Datle	sušené
666	Durian	
667	Figy	
668	Figy	sušené
669	Granátové jablká	
670	Grapefruit	
671	Guáve	guajave
672	Jabotikaba	
673	Jackfruit	
674	Japonská mišpuľa	mišpuľa
675	Jojoba	čínska datľa
676	Kaki	hurmi kaki
677	Machovka peruánska	physalis
678	Karambola	karambola
679	Kiwi	kiwi
680	Kumquat	trpasličí pomaranč
681	Limon, limeta	
682	Liči	liči
683	Longan	dračie oko
684	Jablko mami	jablko mammey
685	Mandaránka	
686	Mango	
687	Mangostána	
688	Naranjilla	quitský pomaranč
689	Okra	gombo, ibiš
690	Olivy	zelené, marinované
691	Opuncia	kaktusové jablko

692	Papája	papája
693	Mučenka jedlá	marakuja
694	Rambutan	
695	Klinčekovec	
696	Sapodilla	manilkara zapota
697	Sapota	
698	Tamarinda	kyslé datle
699	Vodné gaštany	bahenničky, sladké
700	Vodový melón	
701	Citrón	
702	Cukrový melón	

Orechy

703	Kešu	oriešky kešu
704	Jedlé gaštany	marone
705	Arašidy	
706	Arašidy	pražené
707	Lieskovce	
708	Kokosové orechy	
709	Orechy kola	
710	Makadámiové orechy	
711	Mandle	sladké
712	Paraorechy	
713	Pekanové orechy	
714	Pistácie	pistáciové oriešky
715	Vlašské orechy	

Šťavy a sirupy

716	Ananášová šťava	v konzerve
717	Jablková šťava	obchodný tovar
718	Pomarančová šťava	pomarančová šťava, čerstvo vylisovaná, čistá šťava

719	Pomarančová šťava	pomarančová šťava, nesladená, obchodný tovar
720	Pomarančová šťava	koncentrát
721	Grapefruitová šťava	čerstvo vylisovaná, čistá šťava
722	Grapefruitová šťava	obchodný tovar
723	Malinová šťava	čerstvo vylisovaná, čistá šťava
724	Malinový sirup	
725	Šťava z čiernej bazy	čistá šťava
726	Ríbezľový nektár	červený, obchodný tovar
727	Ríbezľový nektár	čierny, obchodný tovar
728	Kokosové mlieko	
729	Mandarínková šťava	čerstvo vylisovaná, čistá šťava
730	Mučenkova šťava	čerstvá, čistá šťava
731	Rakytníková šťava	
732	Višňová šťava	čistá šťava
733	Hroznová šťava	obchodný tovar
734	Citrónová šťava	čerstvo vylisovaná, čistá šťava

Marmelády a želé

735	Jablkové želé	
736	Pomarančový džem	
737	Marhuľový džem	
738	Černicový džem	
739	Jahodový džem	
740	Šípková marmeláda	

741	Čučoriedkový džem	
742	Malinové želé	
743	Malinový džem	
744	Ríbezľové želé	červené
745	Ríbezľový džem	červený
746	Čerešňový džem	
747	Slivkový džem	
748	Slivkové pyrė	
749	Dulové želé	
750	Dulový džem	

Med/cukor/sladkosti

751	Med	kvetový med
752	Umelý med	
753	Cukor	surový cukor, repný cukor
754	Surový cukor	z cukrovej repy, hnedý cukor
755	Surový cukor	z okrúhlice, hnedý cukor
756	Fondán	
757	Marpipán	
758	Orieškovo nugatový krém	
759	Zmrzlina	
760	Ovocná zmrzlina	

Alkoholické nápoje

761	Bezalkoholické pivo	slabé pivo
763	Plzenské pivo	normálne pivo
764	Silné pivo	tmavé
765	Silné pivo	svetlé
766	Kvasinkové pivo	

767	Jablkové víno	
768	Červené víno	ľahké
769	Červené víno	ťažké
770	Sekt	biely, perlivé víno
771	Biele víno	stredné
772	Vínovica	
773	Whisky	
774	Vaječný likér	
775	Kölsch (druh svetlého piva)	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 obj. %

Nealkoholické nápoje

779	Kolové nápoje	
780	Sladové nápoje	

Kakao, čokoláda

781	Kakaový prášok	slabo odtučnený
782	Čokoláda	bez mlieka, min. 40 % kakaovej hmoty
783	Čokoláda	mliečna čokoláda

Káva, čaj

784	Káva	zelená, surová káva
785	Káva	pražená
786	Kávoový extrakt v prášku	instantná káva
787	Cigória	
788	Čaj	čierny čaj

Droždie		
789	Droždie na pečenie	lisované
790	Pivné kvasnice	sušené
Koreniace prísady		
791	Polievkové kocky	
792	Ocot	
793	Korenie Maggi	
794	Horčica	
795	Chrenová omáčka	
796	Holandská omáčka	
797	Horčica	sladká
Majonéza		
798	Majonéza*	tučná
799	Šalátová majonéza	50 % tuku
Vlastné kódy		
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		

Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	140
Rendeltetésszerű használat	140
A csomag tartalma és annak	140
A csomagolás hulladékelhelyezése	141
Kezelőelemek	141
Biztonság	142
Alapvető biztonsági utasítások	142
Tudnivaló az elemek kezeléséről	143
Üzembe helyezés	145
A készülék felállítása	145
Használat	145
Mérendő élelmiszer mérése	145
Mérendő élelmiszer hozzámérése (tára funkció)	146
A tápanyag- és energiaérték megjelenítése	146
Mérleg kikapcsolása	147
Mérés elmentése	147
Összeadott mért értékek megjelenítése	148
Mentett mért értékek törlése	148
Saját kódok mentése	149
Az elemek cseréje	150
Tisztítás és ápolás	151
Ártalmatlanítás	151
A készülék ártalmatlanítása	151
Elemek ártalmatlanítása	152
Függelék	152
Technikai adatok	152
Szervíz	152
Gyártja	152
Élelmiszerkódok	153

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 498411_2204 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

FIGYELMEZTETÉS!

A személyi sérülések és anyagi károk megelőzése érdekében vegye figyelembe a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat.

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A készülék élelmiszerek mérésére, valamint táplálkozásellenőrzésre való. Magánjellegű használatra való.

Ne használja a készüléket kereskedelmi célra!

Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésellenesnek minősül.

A csomag tartalma és annak

FIGYELMEZTETÉS

Fulladásveszély!

- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladás veszélye áll fenn.

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- Tápérték-elemző mérleg
- 2 db 3 V, CR2032 típusú elem
- Rövid útmutató

A csomagolás hulladékelhelyezése

A csomagolás védi a készüléket a szállítás közben előfordulható károktól. A csomagolóanyagok környezetbarát módon és a hulladéksztválasztás szempontja szerint kerültek kiválasztásra, ezért újrahasznosíthatóak.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatjuk az anyagkőrforgásba. A kislejtezett csomagolóanyagokat a helyi érvényes előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: Műanyag, 20–22: Papír és karton, 80–98: Kompozit anyagok.

Kezelőelemek

„A” ábra:

- ❶ mérőlap
- ❷ elemrekesz
- ❸ kijelző
- ❹ számgombok
- ❺ MC gomb
- ❻ MR gomb
- ❼ TARE gomb
- ❽ UNIT gomb
- ❾ ON/OFF gomb
- ❿ M+ gomb

„B” ábra:

- ❶ numerikus kijelző
- ❷ egység kijelző
- ❸ tápanyag-/energiaérték kijelző
- ❹ mért érték memória kijelző
- ❺ élelmiszerkód kijelző
- ❻ TARE-funkció kijelző

Biztonság

Ebben a fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerheti meg.

A készülék megfelel az előírt biztonsági utasításoknak. A szakszerűtlen használat azonban személyi és anyagi kárt is okozhat.

FIGYELMEZTETÉS

Soha ne határozzon meg gyógyszereket (pl. inzulin adása) a táplálékelemző mérleg tápértékei alapján!

Ellenőrizze az értékeket, például olvasson a témára vonatkozó szakkönyveket. Így elkerülheti az étel-miszer-tápértékek lehetséges eltéréseit a készülékben tárolt irányértékektől.

- ▶ Ellenkező esetben a gyógyszerek hibás adagolása lehet a következmény! Ha bizonytalan, kérje orvos tanácsát!

Alapvető biztonsági utasítások

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincsen-e rajta szemmel látható kár. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal illetve tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és az ebből eredő veszélyeket megértik. Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani. Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Csak engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálatossa javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás jelentős veszélyt jelenthet a felhasználó számára. Ezenkívül a garancia is megszűnik.

FIGYELEM - ANYAGI KÁROK

- A hibás részeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ezeknél a részeknél tudjuk biztosítani, hogy megfelelnek a biztonsági elvárásoknak.
- Védje a készüléket a nedvességtől és ne engedje, hogy folyadék hatoljon bele.
- Ne helyezzen semmit a mérlegre, ha nem használja.
- Vigyázzon, hogy a mérleg ne ütődjön meg, ne legyen poros, ne kerüljön rá vegyszer, ne legyen kitéve nagy hőmérséklet-ingadozásnak és ne legyen hőforrás közelében (kályha, fűtőtest).
- Ne nyomja erővel vagy hegyes tárgyakkal a gombokat.
- Ne tegye ki a készüléket magas hőmérsékletnek vagy erős elektromágneses mezőknek (pl. mobiltelefon).

TUDNIVALÓ

- ▶ A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, különben az utána előforduló kár esetén már nem érvényes a garancia.

Tudnivaló az elemek kezeléséről** FIGYELMEZTETÉS**

Az elemek nem megfelelő kezelése tűz- és robbanásveszélyes, veszélyes anyagok kifolyását vagy más veszélyhelyzeteket idézhetnek elő!

- Soha ne engedje, hogy az elemek gyermekek kezébe kerüljenek.
- Ügyeljen arra, hogy senki ne nyelje le az elemeket.
- Azonnal kérjen orvosi segítséget, ha Ön vagy valaki más lenyel egy elemet.

- Kizárólag a megadott elemtípust használja.
- Soha ne töltsön fel nem újratölthető elemeket.
- Töltés előtt vegye ki az újratölthető elemeket a készülékből.
- Soha ne dobja az elemeket tűzbe vagy vízbe.
- Ne tegye ki az elemeket magas hőmérsékletnek vagy közvetlen napfénynek.
- Soha ne nyissa ki vagy deformálja el az elemeket.
- Ne zárja rövidre a csatlakozókapcsokat.
- Vegye ki a készülékből és ártalmatlanítsa biztonságosan a lemerült elemeket.
- Ne használjon különböző típusú elemeket, vagy új és használt elemeket együtt.
- Mindig a megfelelő polaritással helyezze be az elemeket a készülékbe.
- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, vegye ki belőle az elemeket.
- Rendszeresen ellenőrizze az elemeket. A szivárgó elemek sérülésekhez és a készülék károsodásához vezethetnek.
- Viseljen védőkesztyűt, ha az elemek kifolytak! Tisztítsa meg az elem és a készülék érintkezőit, valamint az elemtartót száraz ruhával. Kerülje a bőr és a nyálkahártya, különösen a szeme vegyszerekkel érintkezését. Érintkezés esetén öblítse le a vegyszereket bő vízzel, és azonnal forduljon orvoshoz.

Üzembe helyezés

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot a készülékről. Távolítsa el a védőfóliát a kijelzőről **3**. Húzza ki a mérőlap **1** alól a szállítási biztosítékot, ami megakadályozza a mérőlap **1** lenyomását.
- Nyissa ki a mérleg alján lévő elemrekeszt **2** és távolítsa el az elemek és az érintkezők között lévő kis műanyag csíkot. Zárja vissza az elemrekeszt **2** úgy, hogy az elemrekesz fedele hallhatóan bekattanjon.
- A mérleg a súlyt választhatóan g (gramm) és kilogramm (kg) vagy oz (uncia), illetve lb (font) mértékegységben tudja megjeleníteni. A súly mértékegységek közti átváltáshoz nyomja meg a **UNIT** **8** gombot. Ebben a használati útmutatóban példaként mindig a g (gramm) mértékegységet használjuk.

A készülék felállítása

Helyezze a mérleget egy sima és stabil felületre. A stabil felület a helyes mérés előfeltétele, mivel a súlyérzékelők a 4 szilikon támasztólábba vannak beépítve.

TUDNIVALÓ

- A készülék csúszásmentes szilikon támasztólábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok felületei különböző anyagokból készülnek, amiket különböző tisztítószerrel kezelnek, nem zárható ki teljesen, hogy ezek némelyike olyan komponenseket tartalmaz, amelyek feláztatják a szilikon támasztólábakat vagy kárt tesznek azokban. Adott esetben tegyen csúszásmentes alátétet a készülék szilikon támasztólábai alá.

Használat

Mérendő élelmiszer mérése

- 1) A mérleg bekapcsolásához nyomja meg az **ON/OFF** gombot **9**. Röviden megjelenik a kezdőképernyő, majd automatikusan „0 g” jelenik meg.

FIGYELEM

A túlterhelés vagy a hibás terhelés helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben.

- Soha ne tegyen 5 kg-nál (11 lb) több mérendő élelmiszert a mérőlapra **1**. Ha bizonytalan, akkor a nehezebb mérendő élelmiszereket először mérje meg egy nagyobb teherbírású mérleggel.
- Ne tegyen tárgyakat vagy élelmiszert a kijelzőre **3** vagy a gombokra.

- 2) Ha tál/edény nélkül szeretne mérni, akkor tegye a mérendő élelmiszert a mérőlapra **1**. Megjelenik a súly.
Ha a mérendő élelmiszert egy tálban/edényben szeretné lemérni, akkor először helyezze a tálat/edényt a mérőlapra **1**. Nyomja meg a **TARE 7** gombot. A kijelző **3** ismét „0 g”-ot **11** mutat és a kijelzőn **3** „T” **16** jelenik meg. Töltsé a mérendő élelmiszert a tálba/edénybe. Megjelenik a mérendő élelmiszer súlya.

Mérendő élelmiszer hozzámérése (tára funkció)

Több mennyiség (pl. egy tésztához való hozzávalók) kombinált méréséhez a mérleg a további mennyiség mindenkori hozzáadása előtt 0-ra állítható.

- Ha a mérleget az első mérés után a következő hozzávaló méréséhez ismét „0 g”-ra szeretné állítani, akkor nyomja meg a **TARE 7** gombot. A kijelző **3** ismét „0 g”-ot **11** mutat és a kijelzőn **3** „T” **16** jelenik meg.

A tápanyag- és energiaérték megjelenítése

- 1) Tegye a mérendő élelmiszert a mérőlapra **1**.
- 2) Keresse meg a mérendő élelmiszer kódját az élelmiszer-listában, ami a jelen használati útmutató végén található.
- 3) Adja meg a számgombokkal **4** a 3-számjegyű kódot, pl. 024. A mindenkori élelmiszer összes tápanyag- és energiaértéke megjelenik a tápanyag- és energiaérték kijelzőnél **13**.

KCAL:	kilokalória
KJ:	kilojoule
FAT:	zsír
CARB:	szénhidrát
PROT:	protein (fehérje)
CHOL:	koleszterin
BE:	kenyér egységek

TUDNIVALÓ

- Az energia- és tápértékek természetes ingadozása miatt az adatok irányértékek.
- Ha hibásan adta meg a kódot, akkor egyszerűen írja be a kódot újra.

Mérleg kikapcsolása

A mérleg kikapcsolásához nyomja meg az **ON/OFF** **9** gombot. A mérleg kikapcsol.

vagy

Az utolsó használat után várjon kb. 60 másodpercet. A mérleg automatikusan kikapcsol.

Mérés elmentése

Az élelmiszerek minden kijelzett értékei elmenthetők. A mérleg automatikusan összeadja minden egyes elmentett mérés értékeit. Így például elmentheti az egy napon mért összes élelmiszert, amit a nap végén lehívhat. Az elmentett értékek akkor is megmaradnak, ha Ön kikapcsolja a mérleget vagy elemet cserél.

Ön az előbb egy mérést hajtott végre és megadta a kódot.

- 1) Mérje meg az élelmiszert az előző fejezetben leírtak szerint és adja meg a megfelelő élelmiszerkódot, hogy megjelenjenek a tápanyag- és energiaértékek.
- 2) A mérés elmentéséhez nyomja meg az **M+** gombot **10**.
A mért érték memória kijelzőben **14** ΣM XX jelenik meg. „XX” egy kétjegyű szám, pl. ΣM 01, és a memóriahelyet mutatja.

TUDNIVALÓ

- Csak olyan méréseket menthet el, amelyekhez egy kódot adott meg.
 - Ha hibásan adta meg a kódot, akkor a kódot csak a mentés előtt módosíthatja úgy, hogy újra beírja. Utólagos módosítás nem lehetséges.
- 3) Ekkor vegye le az élelmiszert a mérlegről és tegye a következőt a mérőlapra **1**.
 - 4) További élelmiszer-mennyiségek elmentéséhez járjon el megfelelően. Minden további mentés után eggyel nő a mért érték memória kijelző **14** folyamatszám. A mindenkor utolsó folyamatszám jelenik meg.

TUDNIVALÓ

- ▶ A memória 99 mérést képes tárolni. Ezt követően nem menthető el több mérés és „M99” villog a mért érték memória kijelzőn **14**. További mérések elmentéséhez törölje a mentett adatokat az **MC** gomb **5** megnyomásával. Az M99 kijelzés eltűnik.
 - ▶ Vegye figyelembe, hogy az **MC** gomb **5** megnyomásával az összes előzőleg elmentett érték törlésre kerül.
 - ▶ Ha egy elmentett súly, tápanyag- vagy energiaérték összege meghaladja a maximális értéket, akkor a kijelzőn **5** „0-Ld” jelenik meg. „ΣM” és az utolsó folyamat két számjegye villog, jelezve, hogy nem lehet további méréseket elmenteni.
- Az alábbi maximális értékek érvényesek:

Súly	99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (protein (fehérje))	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (zsír)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (szénhidrát)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (kenyér egységek)	999,99
KJ (kilojoule)	99999
KCAL (kilokalória)	99999
CHOL (koleszterin)	9999,9 mg / 0,352 oz

Összeadott mért értékek megjelenítése

Összeadott mért értékek bármikor lehívhatók.

- 1) Nyomja meg az **MR** gombot **6**. Kb. 10 másodpercig megjelenik az összes elmentett mért érték összege.
- 2) Ha kb. 10 másodpercig nem nyom meg további gombot, akkor a mérleg ismét mérő üzemmódba kapcsol.

Mentett mért értékek törlése

Ha törölni kívánja az elmentett mért értékeket, akkor nyomja meg az **MC** gombot **5**. Az utolsó folyamatszám kijelzése eltűnik és az összes mért érték törlésre kerül.

Saját kódok mentése

További élelmiszerek táp- és energiaértékét is beírhatja a készülékbe, amelyekhez kódot rendelhet és elmentheti a kiszállításnál üresen hagyott 800 - 999 tárhelyeken. Az Ön által megadott értékek 100 g élelmiszerre vonatkoznak. Az élelmiszerek tápértékei a mindenkori csomagoláson vagy szakkönyvekben találhatóak. Ehhez az alábbiak szerint járjon el:

- 1) A mérleg bekapcsolásához nyomja meg az **ON/OFF** gombot **9**.
A kijelző **5** minden kijelzést megjelenít kb. 2 másodpercig.
- 2) Nyomja meg egyszerre az **MR** gombot **6** és a **UNIT** gombot **8** kb. 3 másodpercig, amíg „Code 800” kezd villogni az élelmiszerkód kijelzőn **15**.
- 3) Adjon meg egy 800 és 999 közötti számot a számgombokkal **4**, ami alatt el kívánja menteni egy új élelmiszer tápanyag- és energiaértékeit.
- 4) Erősítse meg a kódszám bevitelét az **MR** gomb **6** megnyomásával. Ekkor az új kódszám folyamatosan megjelenik és PROT villog a tápanyag- és energiaérték kijelzőnél **15**. Adja meg a proteintartalom (fehérje) értékét grammban (10 dkg élelmiszerben) 2 tizedesjegy pontossággal a számgombokkal **4**.
- 5) Erősítse meg a bevitt az **MR** gomb **6** megnyomásával. A FAT villog a tápanyag- és energiaérték kijelzőnél **15**. Adja meg a zsírtartalom értékét grammban (10 dkg élelmiszerben) 2 tizedesjegy pontossággal a számgombokkal **4**.
- 6) Erősítse meg a bevitt az **MR** gomb **6** megnyomásával. A CARB villog a tápanyag- és energiaérték kijelzőnél **15**. Adja meg a szénhidrát értékét grammban (10 dkg élelmiszerben) egy tizedesjegy pontossággal a számgombokkal **4**.
- 7) Erősítse meg a bevitt az **MR** gomb **6** megnyomásával. A KCAL villog a tápanyag- és energiaérték kijelzőnél **15**. Adja meg a kilokalória (10 dkg élelmiszerben) értéket a számgombokkal **4**.
- 8) Erősítse meg a bevitt az **MR** gomb **6** megnyomásával. A CHOL villog a tápanyag- és energiaérték-kijelzőnél **15**. Adja meg a koleszterin értékét milligrammban (10 dkg élelmiszerben) a számgombokkal **4**.
- 9) A tápanyag- és energiaértékek bevitelének befejezéséhez nyomja meg az **MR** gombot **6**.

TUDNIVALÓ

- Ha egy érték bevitele után a kijelzőn **3** „E” jelenik meg, akkor az érték túl magas volt. Az alábbi maximális értékeket lehet megadni:

PROT (protein/fehérje)	500,00 g
FAT (zsír)	500,00 g
CARB (szénhidrát)	500,0 g
KCAL (kilokalória)	5000
CHOL (koleszterin)	5000 mg

- A kilojoule és kenyér egység értékek kiszámolása automatikusan történik az Ön bevitt adataiból.

A tápanyag- és energiaérték-kijelzőben **1b** megjelenik az összes érték és az ételmszer elmentésre került a kiválasztott kód alatt.

- 10) Ha további kódokat kíván megadni, akkor ismétlje meg a 2) - 9) lépést.
- 11) Írja be az ételmszert a mindenkorl mezőbe a jelen használati útmutató ételmszer-táblázatában.

TUDNIVALÓ

- Egy Ön által már elmentett kódot is felülírhat úgy, hogy a kódot ismét használja és az új tápértékeket ezzel a kóddal menti el.
- Saját kódok mentésének megszakításához nyomja meg az **ON/OFF** gombot **4** a készülék kikapcsolásához.

Az elemek cseréje

Ha a készülék már nem működik megbízhatóan és a kijelző **3** olvashatatlan és/vagy „Lo” jelzés jelenik meg, akkor az elemek lemerültek és azokat ki kell cserélni azonos típusú, új elemekre.

- 1) Nyissa ki az elemrekeszt **2**, vegye ki az elhasznált elemeket és ártalmatlanítsa környezetbarát módon.
- 2) Tegyen be két új CR2032 típusú 3 V gomelemet az elemrekeszben **2** megadott polaritásnak megfelelően.
- 3) Zárja le az elemrekeszt **2**. Az elemrekesz fedelének hallhatóan be kell kattannia.

Tisztítás és ápolás

FIGYELEM

Vigyázzon, hogy ne kerüljön folyadék a mérlegbe.

Ez a készülékben helyrehozhatatlan kárt okoz.

Ne használjon súroló vagy oldószereket.

Ezek megtámadhatják a készülék felületét.

- Az alapos tisztításhoz távolítsa el a mérőlapot ❶; ehhez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Tisztítsa meg a mérleget és a mérőlapot ❶ egy nedves törlőkendővel, majd törölje szárazra mindkettőt egy szőszmentes törlőkendővel.
Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószer a törlőkendőre. A mosogatószerrel történő tisztítás után távolítsa az esetleges mosogatószer-maradványokat egy vízzel megnedvesített törlőkendővel.
- Tisztítás után csavarja vissza a mérőlapot ❶ a mérlegen lévő csavarra.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerek szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemen kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.



Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

Amennyiben a hulladékká vált készülék tönkretétele nélkül lehetséges, távolítsa el a használt elemeket vagy újratölthető elemeket/akkumulátorokat, mielőtt a hulladékká vált készüléket ártalmatlanítás céljából visszaadja, és gyűjtse azokat külön. Beépített akkumulátorok esetén az ártalmatlanításnál utalni kell arra, hogy a készülék akkumulátort tartalmaz.



A termék és a csomagolás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

Elemek ártalmatlanítása



Az akkumulátorokat/elemeket veszélyes hulladékként kell kezelni és ezért megfelelő helyeken (kereskedők, szakkereskedők, önkormányzati létesítmények, ipari hulladékkezelő vállalatok) környezetbarát módon kell ártalmatlanítani. Az elemek/akkumulátorok mérgező nehézfémeket tartalmazhatnak.

A bennük lévő nehézfémek jelölése betűkkel, a vegyjellel történik: Cd = kadmium, Hg = higany, Pb = ólom.

Ezért ne dobja az elemeket/akkumulátorokat a háztartási hulladékba, hanem vigye el külön gyűjtőhelyre.

Az elemeket/akkumulátorokat csak lemerült állapotban adja le.

Függelék

Technikai adatok

Áramellátás	2 db CR2032 típusú gombelem == 2 x 3 V (Egyenáram) Lítium elemek
max. terhelés	5 kg 11 lb
Kijelzés 1 g / 0,05 oz lépésekben	
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 498411_2204

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Élelmiszerkódok

TUDNIVALÓ

- A hiányos tanulmányi eredmények és különböző gyártók állati zsírt tartalmazó élelmiszereinek eltérő összetétele miatt néhány hústerméknél nincsenek megfelelően lementve a koleszterinértékek, ezért „-” jelenik meg a helyükön. Ezeket az élelmiszereket *-gal jelöltük. A koleszterinértéket a gyártó adataiból keresse ki.

Tej		
000	bivalytej*	
001	szamártelj*	
002	női tej	anyatej
003	előtranzitórikus női tej*	post partum (szülés utáni) 2-3. nap
004	tranzitórikus női tej	átmeneti tej post partum (szülés utáni) 6-10. nap
005	teveltej*	
006	tehéntej	teljes tej (nyers tej, ellenőrzött nyers tej)
007	tehéntej	fogyasztói tej legalább 3,5% zsírtartalom
008	tehéntej	zsírszegény legalább 1,5%, legfeljebb 1,8% zsírtartalom
009	tehéntej	sovány tej (lefőlőzött tej)
010	tehéntej	ultramagas hőmérsékleten hőkezelt
011	tehéntej	steril tej
012	juhtej*	
013	kancatej*	
014	kecsketej	

Tejtermékek		
015	sűrített tej	legalább 7,5% zsírtartalom
016	sűrített tej	legalább 10% zsírtartalom
017	sűrített tej	cukrozott
018	sűrített sovány tej	cukrozott
019	száraz teljes tej	teljes tejpor
020	száraz sovány tej	sovány tejpor
021	tejszín	kávétejszín (legalább 10% zsír)
022	tejszín	tejszín, habtejszín, legalább 30% zsír
023	tejföl, savanyú	tejföl
024	író	
025	száraz író	írópor
026	savó	édes
027	száraz savó	savó por
028	joghurt	legalább 3,5% zsírtartalom
029	joghurt	zsírszegény legalább 1,5%, legfeljebb 1,8% zsírtartalom
030	joghurt	sovány, legfeljebb 0,3% zsírtartalom
031	gyümölcsös joghurt	teljes zsírtartalmú

032	gyümölcsös joghurt	zsírszegény	047	edámi sajt	30% zsírtartalom a szárazanyagban
033	gyümölcsös joghurt	sovány	048	edámi sajt	40% zsírtartalom a szárazanyagban
034	kefir		049	edámi sajt	45% zsírtartalom a szárazanyagban
			050	penészgombás sajt	50% zsírtartalom a szárazanyagban
Sajt/túró			051	emmentáli sajt	45% zsírtartalom a szárazanyagban
035	Appenzeller sajt	20% zsírtartalom a szárazanyagban	052	fetasajt	45% zsírtartalom a szárazanyagban
036	Appenzeller sajt	50% zsírtartalom a szárazanyagban	053	friss sajt	50% zsírtartalom a szárazanyagban
037	Bel Paese sajt		054	friss sajt	legalább 60%, legfeljebb 85% zsírtartalom a szárazanyagban
038	Brie sajt	zsíros brie, 50% zsírtartalom a szárazanyagban	055	gorgonzola sajt	
039	vajsajt	50% zsírtartalom a szárazanyagban	056	gouda sajt	45% zsírtartalom a szárazanyagban
040	camembert sajt	30% zsírtartalom a szárazanyagban	057	Greyerzer	Gruyere sajt
041	camembert sajt	40% zsírtartalom a szárazanyagban	058	Limburger sajt	20% zsírtartalom a szárazanyagban
042	camembert sajt	45% zsírtartalom a szárazanyagban	059	Limburger sajt	40% zsírtartalom a szárazanyagban
043	camembert sajt	50% zsírtartalom a szárazanyagban	060	mozzarella sajt	
044	camembert sajt	60% zsírtartalom a szárazanyagban	061	Münster sajt	45% zsírtartalom a szárazanyagban
045	chester sajt	cheddar sajt, 50% zsírtartalom a szárazanyagban	062	Münster sajt	50% zsírtartalom a szárazanyagban
046	cottage sajt	túró	063	parmezánsajt	36,6% zsírtartalom a szárazanyagban
			064	Provolone sajt	
			065	ricotta sajt	

066	Romadur sajt	20% zsírtartalom a szárazanyagban
067	Romadur sajt	30% zsírtartalom a szárazanyagban
068	Romadur sajt	40% zsírtartalom a szárazanyagban
069	Romadur sajt	45% zsírtartalom a szárazanyagban
070	Romadur sajt	50% zsírtartalom a szárazanyagban
071	Roquefort sajt*	
072	aludttej sajt	Harzer-, Mainzer-, Hand-, Stangenkäse legfeljebb 10% zsírtartalom a szárazanyagban
073	túró	10% zsírtartalom a szárazanyagban
074	túró	20% zsírtartalom a szárazanyagban
075	túró	40% zsírtartalom a szárazanyagban tejszínes túró
076	ömlesztett sajt	45% zsírtartalom a szárazanyagban
077	ömlesztett sajt*	60% zsírtartalom a szárazanyagban sajtkrém
078	étkezési túró	sovány
079	étkezési túró	20% zsírtartalom a szárazanyagban
080	étkezési túró	40% zsírtartalom a szárazanyagban tejszínes étkezési túró
081	Tilsiter sajt	30% zsírtartalom a szárazanyagban
082	Tilsiter sajt	45% zsírtartalom a szárazanyagban

Tojás		
083	kacsatojás*	össztojás tartalom
084	tyúktojás	össztojás tartalom
085	tyúktojás sárgája	folyékony tojás-sárga
086	tyúktojás fehérje	folyékony fehérje
087	tyúktojás	össztojás tartalom, szárított, szárított teljes tojás
088	tyúktojás sárgája	szárított, szárított tojássárgája
089	tyúktojás fehérje	szárított, szárított tojásfehérje
Zsírok		
090	vaj	tejszínes és savanyú vajkrém
091	vajzsír	
092	libazsír*	
094	birkafaggyú	birkazsír, nem kiolvasztva
095	heringolaj	
096	tyúkszír	
097	mogyoróolaj*	
098	marhafaggyú	
099	disznózsír	
100	gyapotmagolaj	gyapotmagolaj, gyapotolaj, finomítva
101	mogyoróolaj	arachisolaj, finomítva
102	illipezsír	
103	kakaóvaj	
104	kókuszszír	finomítva
105	tökmagolaj	
106	lenolaj	

107	kukoricacsíraolaj	kukoricaolaj
108	mákolaj	
109	olívaolaj	
110	pálmamagzsír	finomítva
111	pálmaolaj	
112	repceolaj	repceolaj, finomítva
113	pórsáfránymag	bogáncsolaj, finomítva
114	szezámolaj	finomítva
115	sheavaj	karitéolaj
116	szójaolaj	finomítva
117	napraforgóolaj	finomítva
118	szőlőmagolaj	
119	dióolaj	
120	búzacsíraolaj	
121	mogyorópaszta	mogyorókrém
122	vajból nyert félzsíros krém	márkázott vajból
123	margarin	normál margarin
124	margarin	növényi zsírból készült margarin
125	margarin	diétás margarin
126	margarin	félzsíros margarin
Húsok		
127	ürühús	színhús, filé
128	ürühús*	mell
129	ürühús*	lapocka
130	ürühús	comb
131	ürühús*	bordakaraj
132	ürühús*	hátszín
133	ürüszív	
134	ürüagy	
135	ürümáj	

136	ürütüdő	
137	ürülép*	
138	ürüvese	
139	ürünyelv	
140	báránnyhús	tiszta színhús
141	báránnyhús	izmon belüli zsírszövet
142	báránnyhús	bőr alatti zsírszövet
143	báránnyhús	mell
144	báránnyhús	csípő csont nélkül
145	báránnyhús	bordaszelet zsírréteggel
146	báránnyhús	tarja
147	báránnyhús	comb belső része
148	báránnyhús	lágynyhús, csont nélkül
149	báránnyhús	hát zsírréteg nélkül
150	báránnyhús	lapocka csont nélkül
151	báránnyhús	hosszú fartő csont nélkül
152	borjúnnyhús	tiszta színhús
153	borjúnnyhús	mell
154	borjúnnyhús	lapocka
155	borjúnnyhús	filé
156	borjúnnyhús	nyak, tarja csonttal
157	borjúnnyhús	láb csonttal
158	borjúnnyhús	comb, csonttal
159	borjúnnyhús	borjúnnyhát, hátsteak csonttal
160	borjúnnyirigy*	csecsemőmirigy
161	borjúnny hashártya- hajlatok*	borjúnnyacal
162	borjúnnyzív*	

163	borjúagy	
164	borjúmáj	
165	borjútüdő*	
166	borjúlép*	
167	borjúvese	
168	borjúnyelv*	
169	marhahús	tiszta színhús
170	marhahús	izmon belüli zsírszövet
171	marhahús	bőr alatti zsírszövet
172	marhahús	szeggy, szeggy belső
173	marhahús	lapocka
174	marhahús	filé
175	marhahús	oldalas, rostélyos, vastag oldalas
176	marhahús	csípő, fartő
177	marhahús	nyaktarja, tarja, nyak
178	marhahús	hosszú felsál
179	marhahús	hátszín, vesepecsenye
180	marhahús	hosszú fartő
181	marhavér	
182	marhaszív	
183	marhamáj	
184	marhatüdő	
185	marhalép*	
186	marhaveze	
187	marhanyelv	
188	sertéshús	tiszta színhús
189	sertéshús	izmon belüli zsírszövet

190	sertéshús	bőr alatti zsírszövet
191	sertéshús	dagadó
192	sertéshús	lapocka bőrrel, lapocka, váll, Stefánia
193	sertéshús	filé
194	sertéshús	hátsó csülök
195	sertéshús	lapocka, nyakszirt
196	sertéshús	karaj csonttal
197	sertéshús	hosszú felsál
198	sertésszalonna*	háta szalonna, friss
199	sertésvér	
200	sertésszív	
201	sertésagy	
202	sertésmáj	
203	sertéstüdő	
204	sertéslep*	
205	sertésvese	
206	sertésnyelv	
207	nyúlhus	átszelve csonttal
208	lőhús*	átszelve
209	kecskehús	átszelve
210	kecskehús	vesepecsenye
Hústermékek (felvágotton, kolbászon kívül)		
211	Bündner-Fleisch (svájci szárított marhahús)*	Binden-Fleisch
212	Corned Beef*	amerikai
213	Corned Beef*	német
214	húskivonat*	
215	lőncshús*	
216	zselatin	étkezési zselatin

217	marha darálthús*	
218	marhahús*	konzerv
219	tatár*	tatár
220	sertéshús*	konzerv, sertéshús saját levében
221	sertéshús	konzerv, zsírral eltett hús
222	sertéshús*	sózott tarja
223	darált sertéshús*	
224	sertéssonka	főzött, főtt sonka
225	sertéssonka*	konzerv
226	sertés hasaálja*	füstölve
227	sertésszalonna*	zsíros, bacon szalonna, főtt sertés has

Kolbász

228	cabanossi	
229	sütnivaló paraszt-kolbász*	lengyel
230	zalai*	
231	füstölt felvágott*	
232	vastag virsli*	
233	Cervelat kolbász*	
234	konzerv virsli*	főzött virsli
235	húskenyér*	húskenyér*
236	krinolin*	
237	virsli	
238	sárga bélbe töltött velős petrezselymes felvágott*	velős felvágott
239	göttingeni*	hólyagkolbász
240	Jagdwurst felvágott*	

241	borjú sültkolbász*	
242	borjú húskenyér*	
243	borjú húskenyér*	
244	thüringiai szárazkolbász*	
245	bajor száraz kolbász*	
246	májpástétom*	
247	kenőmájás*	durva
248	kenőmájás*	házi
249	bajor hurkafajta	
250	párizsi*	
251	fűszeres füstölt kolbász*	braunschweigi fűszeres füstölt kolbász
252	fűszeres füstölt kolbász*	durva
253	mortadella*	
254	müncheneri fehérkolbász*	
255	Plockwurst (berlini kolbász)*	
256	disznósajt*	disznósajt
257	disznósajt, piros*	disznósajt, piros
258	disznósajt, fehér*	disznósajt, fehér
259	regensburgi*	
260	véreskolbász*	véreskolbász
261	véreskolbász*	tübingiai
262	szalámi*	német
263	sonkás felvágott*	finom
264	sertés sültkolbász*	
265	virsli*	
266	nyeltes kolbász*	

Vadhús		
267	nyúl	átszelve
268	szarvashús	átszelve
269	őzhús*	comb
270	őzhús*	hát
271	vaddisznóhús	átszelve
Baromfi		
272	kacsa	átszelve
273	fácán*	átszelve, bőrével, kicsontozva
274	liba	átszelve
275	tyúk	sütnivaló tyúk, átszelve
276	tyúk*	levestyúk, átszelve
277	tyúk	melle bőrével
278	csirke	mell bőr nélkül, csirkemell filé
279	tyúk	comb bőrével, kicsontozva
280	tyúk	szív
281	tyúk	máj
282	galamb	átszelve, bőrével, csonttal
283	pulyka	kifejlett állatt, átszelve, bőrével
284	pulyka*	fiatal állatt, átszelve, bőrével
285	pulyka	melle lebőrözve
286	pulyka	comb, lebőrözve és kicsontozva
287	fürj*	átszelve, lebőrözve és kicsontozva

Hal (tengeri)		
287	horgászhal	ördöghal
288	kék menyhal*	
289	kígyómakréla*	
290	királydurbincs	aranydurbincs
291	közönséges tuskéscápa	tuskés cápa
292	érdes lepényhal	
293	gránátoshal*	
294	laposhal	óriás laposhal
295	grönlandi laposhal*	grönlandi laposhal
296	hering	Atlanti-óceán
297	hering	balti hering
298	heringtej*	ivarmirigy, hímnemű
299	heringikra*	ivarmirigy, nőnemű
300	kakashal*	Szent Péter hala
301	tőkehal	tőkehal
302	tengeri harcsa	vágócsík
303	közönséges lepényhalCobitis taenia*	
304	fekete tőkehal	fekete tőkehal
305	menyhal*	
306	kisfejű lepényhal*	
307	norvég menyhal	északi menyhal
308	makréla	
309	márna	
310	vörösmárna*	
311	rája*	

312	vörös alsügér	vörös alsügér
313	vörös lepényhal	kisfejű lepényhal
314	szardella*	
315	szardínia*	
316	foltos tőkehal	
317	sima lepényhal	
318	kardhal	
319	szürke tőkehal*	Európa
320	alaszakai fekete tőkehal*	
321	nyelvhal	
322	spratt*	
323	rombuszhal	
324	viaszlazac	
325	fattyúmakréla*	lómakréla
326	kecsege*	
327	tonhal*	
Hal (édesvízi)		
328	angolna	
329	sügér, csapósügér	csapósügér
330	dévérkeszeg*	dévérkeszeg, lapátkeszeg
331	pisztráng	barna pisztráng, szivárványos pisztráng
332	csuka	
333	ponty	
334	lazac	
335	fehérhúsú hal*	törpemaréna, maréna
336	compó*	
337	harcsa	harcsa
338	fogas*	

Puhatestűek és rákfélék		
339	osztriga	
340	garnélarák, rák	homoki garnéla
341	homár	
342	rák	folyami rák
343	krill*	Antarktisz
344	langusza	
345	fekete kagyló	kék- vagy cölöpkagyló
346	zarándokkagyló	fésűkagyló
347	tengeri fül*	abalone kagyló
348	teknősbéka*	
349	sonkakagyló	tátongó kagyló
350	tintahal	
351	éticsiga*	
Haltermékek		
352	angolna*	füstölt
353	sült hering	
354	füstölt hering	
355	édes lepényhal*	füstölt
356	grönlandi laposhal*	füstölt
357	hering*	zselében
358	hering*	pácolt, ruszli
359	tengeri harcsa*	vágócsík, füstölt
360	kaviár	valódi, kecsege-ikra
361	kaviárpótlék*	német kaviár
362	száritott-füstölt hal*	
363	rákhús*	konzerv
364	lazac*	lazac, konzerv
365	lazac*	lazac, olajban
366	makréla*	füstölt

367	sózott fiatal hering*	
368	vörös alsügér*	füstölt
369	sózott hering*	
370	szardínia	olajos
371	foltos tőkehal*	füstölt
372	füstölt tuskéscápa*	
373	tengeri angolna*	tuskéscápa füstölt részei
374	fekete tőkehal*	füstölt
375	fekete tőkehal*	olajos, lazachelyettesítő
376	spratt*	füstölt
377	szárított tőkehal*	
378	tonhal	olajos
379	halrudak	

Gabona

Gabona és liszt

380	amaránt	szár, mag
381	hajdina	hántolt mag
382	hajdinakása	
383	hajdinaliszt	teljes kiőrlésű liszt
384	tönkölybúza	hántolt, teljes mag
385	tönkölybúza liszt	630-as
386	tönkölybúza liszt	teljes kiőrlésű liszt
387	árpa	hántolt, teljes mag
388	árpagyöngy	
389	árpakása	
390	éretlen tönköly	tönkölybúza, tönköly
391	éretlen tönköly-magból készült liszt	
392	zab	hántolt, teljes mag

393	zabpehely	
394	zabkása	
395	zabliszt	
396	köles	hántolt mag
397	kukorica	egész mag
398	kukoricapehely	cornflakes, cukrozatlan
399	kukoricaliszt	
400	quinoa	quinoa pseudo-cereália
401	rizs	fényezetlen
402	rizs	fényezett
403	rizs	fényezett, főtt, lecsöpögtetve
404	rizsliszt	
405	rozs	egész mag
406	rozsliszt	815-as
407	rozsliszt	997-as
408	rozsliszt	1150-as
409	rozsliszt	1370-as
410	rozsdara	1800-as
411	cirok	cirok, cirköles
412	tritikálé	
413	búza	egész mag
414	búzadara	
415	búzaliszt	405-as
416	búzaliszt	550-as
417	búzaliszt	630-as
418	búzaliszt	812-as
419	búzaliszt	1050-as
420	búzaliszt	1700-as
421	búzacsíra	
422	búzakorpa	étkezési korpa
423	panírozó zsemlemorzsa	

Kenyer és zsemle		
424	zsemle	zsemle
425	grahamkenyér	búzaőrlemény
426	extrudált kenyér	
427	pumpernickel (német rozskenyér)	
428	rozskenyér	
429	rozskenyér vegyes lisztből	
430	rozskenyér vegyes lisztből	búzakorpával
431	tiszta rozslisztből készült kenyér	
432	búza(liszt) kenyér	fehérkenyér
433	fehérkenyér vegyes lisztből	
434	búzalisztből készült toast	
435	teljes kiőrlésű búzalisztes kenyér	
Sütemény/pékáru		
093	tészta	tojás nélkül
436	tojásos tészta	tészta, makaróni, spagetti, stb.
437	tojásos tészta	tészta, főtt, lecsöpögtetve
438	keksz	vajas keksz, kemény keksz
439	sós pálcika	sós pereg, tartós
440	stollen (német karácsonyi gyümölcskenyér)	karácsonyi, rumos, narancsos, kávé stollen
441	tortaalap	
442	kétszersült	tojásmentes

443	vajas sütemény	kelesztett tészta
444	túrós sütemény	omlóstésztából
445	levelesztészt	nyers termék
446	sajtos sütemény	
Keményítő		
447	burgonyakeményítő	
448	kukoricakeményítő	
449	rizskeményítő	
450	tápiókakeményítő	
451	búzakeményítő	
452	pudingpor	
Zöldség		
gumós és gyökeres termékek		
453	batáta	édesburgonya
454	cassave	gumó, manioka, tapióka
455	édeskömény	gumó
456	burgonya	
457	burgonya	főtt, héjában
458	burgonya	sütve, héjában
459	burgonyapehely	burgonyapürés, szárított termék
460	burgonyagombóc	burgonyagombóc, főzve, szárított termék
461	burgonyagombóc	burgonyagombóc, nyers, szárított termék
462	burgonyakrokkett	szárított termék
463	rösqli	rösqli, szárított termék

464	burgonyaszeletek	chips, olajban pírítva, sózott
465	burgonyarudak	burgonyarudak, olajban pírítva, sózott
466	burgonyaleves	szárított termék
467	sültburgonya	azonnal fogyasztható, sózatlan
468	karalábé	
469	karórépa	karórépa, töves répa, töves repce
470	torma	
471	sárgarépa	sárgarépa
472	sárgarépa	főzve, lecsöpögtetve
473	sárgarépa	szárított
474	sárgarépa	konzerv
475	sárgarépalé	sárgarépalé
476	pasztinák	
477	petrezselyem	petrezselyemgyökér
478	reték	
479	reték	
480	cékla	cékla
481	céklalé	
482	feketegyökér	
483	feketegyökér	főzve, lecsöpögtetve
484	zeller	gumó
485	táró	táró
486	topinambúr	csicsóka
487	fehérreték	tarlórépa
488	jamgyökér	gumó

Káposzta, rügy, egyéb zöldség		
489	articsóka	
490	bambuszrügy	
491	halványító zeller	
492	karfiol	
493	karfiol	főzve, lecsöpögtetve
494	brokkoli	
495	brokkoli	főzve, lecsöpögtetve
496	vízitorma	
497	cikória	
498	kínai kel	
499	endívia	escariol endívia
500	zöldborsó csíra	
501	galambbegy saláta	galambbegy saláta
502	édeskömény	levél, bolognai édeskömény
503	kerti zsázsa	
504	leveles kel	takarmánykáposzta
505	fokhagyma	
506	fejessaláta	
507	lencsecsíra	
508	gyermekláncfű levél	
509	mángold	
510	mungóbab rügy	mungóbab csíra
511	petrezselyem	levél
512	póréahagyma	póréahagyma
513	kövér porcsin	
514	rebarbara	
515	kelbimbó	

516	kelbimbó	főzve, lecsöpögtetve
517	vöröskáposzta	lilakáposzta
518	savanyúkáposzta	lecsöpögtetve
519	snidling	
520	szójacsíra	
521	spárga	
522	spárga	főzve, lecsöpögtetve
523	spárga	konzerv
524	spenót	
525	spenót	főzve, lecsöpögtetve
526	spenót	konzerv
527	spenótlé	
528	káposzta	káposzta
529	kelkáposzta	kelkáposzta
530	hagyma	
531	hagyma	szárított
Termésükért termesztett zöldségek		
532	padlizsán	padlizsán
533	bab	vágóbab, zöld
534	bab	vágóbab, zöld, konzerv
535	bab	törékeny-és vágóbab, zöld, szárított
536	uborka	
537	uborka	savanyúuborka, kapos savanyúuborka, tejsavas
538	tök	
539	csöves paprika	csöves paprika

540	squash cukkini	
541	paradicsom	
542	paradicsom	konzerv
543	paradicsomvelő	
544	paradicsomlé	kereskedelmi áru
545	cukkini	nyári squash cukkini
546	csemege kukorica	étkezési kukorica
Vad zöldségfűszerek/vad zöldségek		
547	borbálafű	levél, téli zsázsa
548	medvehagyma	levél
549	nagy útifű	levél
550	kicsiny gombvirág	szőrös, hajtáscsúcsok
551	nagy csalán	levél
552	kerti laboda	levél
553	podagrafű	levél, köszvényfű
554	fehérüröm fű	levél
555	földi borostyán	levél
556	parajlibatop	levél
557	valódi kömény	levél
558	valódi kömény	gyökér
559	vadmályva	levél
560	borsmustár	
561	sóska	levél
562	lándzsás útifű	levél
563	fehér árvacsalán	levél
564	tyúkhúr	levél
565	régi bakszakáll	levél
566	kígyógyökerű keserűfű	levél

Hüvelyesek/olajos magvak		
567	szemes bab	tehénbab
568	bab	kerti bab, mag, fehér, száraz
569	bab	mag, fehér, főtt
570	zöldborsó	haja és szemek, zöld
571	zöldborsó	szemek, zöld, főtt, lecsöpögtetve
572	zöldborsó	szemek, zöld, konzerv
573	zöldborsó	szemek, száraz
574	szárnyasbab	szárnyasbab, cecurabab, szemek, száraz
575	csicseriborsó	szemek, zöld
576	csicseriborsó	szemek, száraz
577	len	lenmag
578	limabab	holdbab, sárgabab, szemek, száraz
579	lencse	szemek, száraz
580	lencse	szemek, főtt
581	mák	kert mák, magok, száraz
582	mungobab	szemek, száraz
583	szezám	szemek, száraz
584	szójabab	szemek, száraz
585	szójaliszt	teljes zsírtartalmú
586	szójatej	
587	napraforgómag	szemek, száraz
588	napraforgómag liszt	
589	galambborsó	galambborsó, kajánbab, szemek, száraz

590	tofu	
591	mungó bab	mungó bab, szemek, száraz
Gombák		
592	laskagomba	kései laskagomba
593	érdes tinóru	
594	tinóru	
595	csiperkegomba	termesztett csiperkegomba
596	csiperkegomba	konzerv
597	gyűrűs tuskógomba	
598	ízletes kucsma-gomba	ízletes kucsma-gomba
599	róka-gomba	róka-gomba
600	róka-gomba	konzerv
601	róka-gomba	szárított
602	rizikegomba	
603	érdes tinóru	
604	vargánya	
605	vargánya	szárított
606	szarvasgomba	
Gyümölcsök		
Magvas gyümölcsök		
607	alma	
608	alma	szárított
609	almaszósz	
610	körte	
611	körte	konzerv
612	birsalma	

Csonthéjasok		
613	sárgabarack	
614	sárgabarack	szárított
615	sárgabarack	konzerv
616	meggy	meggy
617	cseresznye	cseresznye
618	cseresznye	édes, konzerv
619	mirabella szilva	
620	őszibarack	
621	őszibarack	szárított
622	őszibarack	konzerv
623	szilva	
624	szilva	szárított
625	szilva	konzerv
626	ringló	
Bogyós gyümölcsök		
627	szedermálna	
628	szeder	
629	eper	
630	eper	konzerv
631	áfonya	áfonya
632	áfonya	konzerv
633	áfonya	párolt áfonya, konzerv, cukor hozzáadása nélkül
634	málna	
635	málna	konzerv
636	ribizli	vörös
637	ribizli	fekete
638	ribizli	fehér
639	tőzegáfonya	vörösfáfonya
640	áfonya	vörösfáfonya
641	áfonya	konzerv

642	áfonya	konzerv, cukor hozzáadása nélkül, párolt áfonya
643	egres	
644	szőlő	szőlő
645	szőlő	szőlő, szárított, mazsola
646	madárcseresznye	madárcseresznye, édes
647	csipkebogyó	
648	bodza	fekete
649	húsos som	húsos som
650	homoktövis bogyó	
651	kökény	kökény
Egzotikus gyümölcsök		
652	acerola	barbadosi cseresznye
653	akiszilva	akiszilva
654	ananász	
655	ananász	konzerv
656	narancs	narancs
657	avokádó	
658	banán	
659	óriás paradicsomfa	tamarillo
660	kenyérgyümölcs	
661	carissa	natáli szilva
662	kesu-alma	-körte
663	egymagvútók	egymagvútók
664	csirimojó	
665	datolya	szárított

666	durián	
667	füge	
668	füge	szárított
669	gránátalma	
670	gréprút	
671	guave	guajave
672	jabotikaba	
673	jákafa gyümölcse	
674	japán naspolya	japán naspolya
675	jujuba	kínai datolya
676	datolyaszilva	kakiszilva, kínai birs, japán perszimon
677	földicseresznye	fizálisz
678	csillaggyümölcs	csillaggyümölcs
679	kivi	kivi
680	kamkvat	kamkvat
681	lime	
682	licsi	licsiszilva, kínai ikerszilva
683	longán	sárkányszem
684	mamej	mammia americana
685	mandarin	
686	mangó	
687	mangosztán	
688	naranjilla	luló, quitói narancs
689	okra	bámia, gombó
690	olívabogyó	zöld, pácolt
691	opuntia	fügekaktusz
692	papaja	dinnyefa
693	marakuja	golgotavirág
694	rambután	
695	mirtuszalma	jávai alma

696	szapotijja	rágógumifa
697	zapota	
698	tamarinde	indiai datolya
699	vízigesztenye	mocsári csetkaka
700	görögdinnye	
701	citrom	
702	görögdinnye	sárgadinnye

Csonthéjas gyümölcsök

703	kesudió	kesudió, kesu
704	szelidgesztenye	gesztenye
705	földimogyoró	
706	földimogyoró	pirított
707	mogyoró	
708	kókuszdió	
709	kóladió	
710	makadámdió	ausztrál makadámia
711	mandula	édes
712	paradió	
713	pekándió	
714	pisztácia	zöld mandula, pisztáciamandula
715	dió	

Levek és szörpök

716	ananászlé	konzerv
717	almalé	kereskedelmi áru
718	narancslé	narancslé, frissen préselt, direktlé
719	narancslé	narancslé, cukrozatlan, kereskedelmi áru
720	narancslé	sűrített narancslé, narancslésűrítmény

721	grépfrútlé	frissen préselt, direktlé
722	grépfrútlé	kereskedelmi áru
723	málnalé	frissen préselt, direktlé
724	málnaszörp	
725	bodزالé	direktlé
726	rostos ribizlilé	vörös, kereskedelmi áru
727	rostos ribizlilé	fekete, kereskedelmi áru
728	kókusztej	
729	mandarinlé	frissen préselt, direktlé
730	marakujalé	friss, direktlé
731	homoktövislé	
732	meggylé	direktlé
733	szőlőlé	kereskedelmi áru
734	citromlé	frissen préselt, direktlé
Lekvár/zselé		
735	almazselé	
736	narancslekvár	narancslekvár
737	sárgabaracklekvár	
738	szederlekvár	
739	eperlekvár	
740	csipkebogyólekvár	
741	áfonyalekvár	
742	málnazselé	
743	málnalekvár	
744	ribizlizselé	vörös
745	ribizlilekvár	vörös

746	meggylekvár	
747	szilvalekvár	szilvalekvár
748	szilvalekvár	
749	birsalmazselé	
750	birsalmalekvár	
Méz/cukor/édességek		
751	méz	virágméz
752	invertcukorkrém	műméz
753	cukor	nádcukor
754	nádcukor	cukornádból, barna cukor
755	nádcukor	cukornádból, barna cukor
756	fondant	
757	marcipán	
758	mogyorós nugátkrém	
759	jégkrém	
760	gyümölcsfagylalt	
Szeszesitalok		
761	alkoholmentes sör	csapolt sör, német
763	Pilsener Lager-bier	normál sör, német
764	Vollbier	sötét
765	Vollbier	világos
766	fehérsör	
767	almabor	
768	vörösbor	könnyű
769	vörösbor	nehéz
770	pezsgő	fehér, német habzóbor

771	fehérbor	közepes minőségű
772	konyak	
773	whisky	
774	tojáslikőr	
775	Kölsch	
776	vodka	
777	rum	
778	tiszta gabo- napárlat	32 Vol.-%

Alkoholmentes italok

779	kóla	
780	malátás italok	

Kakó/csokoládé

781	kakaópor	kakaópor
782	csokoládé	tejmentes, legalább 40% kakaótartalommal
783	csokoládé	tejcokoládé

Kávé/tea

784	kávé	zöld, nyers kávé
785	kávé	pirított
786	kávékivonat por	oldódó kávé
787	cikóriakávé	
788	tea	fekete tea

Élesztő

789	sütőélesztő	préselt
790	sőrélesztő	szárított

Fűszeradalékok

791	leveskocka	
792	ecet	
793	Maggi folyékony ízesítő	
794	mustár	
795	tormakrém	
796	holland mártás	
797	mustár	édes

Majonéz

798	majonéz*	zsírban gazdag
799	salátamajonéz	50%-os zsírtar- talom

Saját kódok

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

Stand der Informationen · Stav informací · Stan informací

Stav informácií · Információk állása:

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

IAN 498411_2204