

# SILVERCREST®



## NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE / NUTRITION SCALES BALANCE NUTRITIONNELLE SNAW 1000 D2

DE AT CH

### NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

Bedienungsanleitung

FR BE

### BALANCE NUTRITIONNELLE

Mode d'emploi

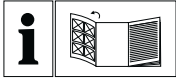
NL BE

### VOEDINGSWAARDE ANALYSEWEEGSCHAAL

Gebruiksaanwijzing

IAN 340709\_2004

DE BE NL



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.

---

FR BE

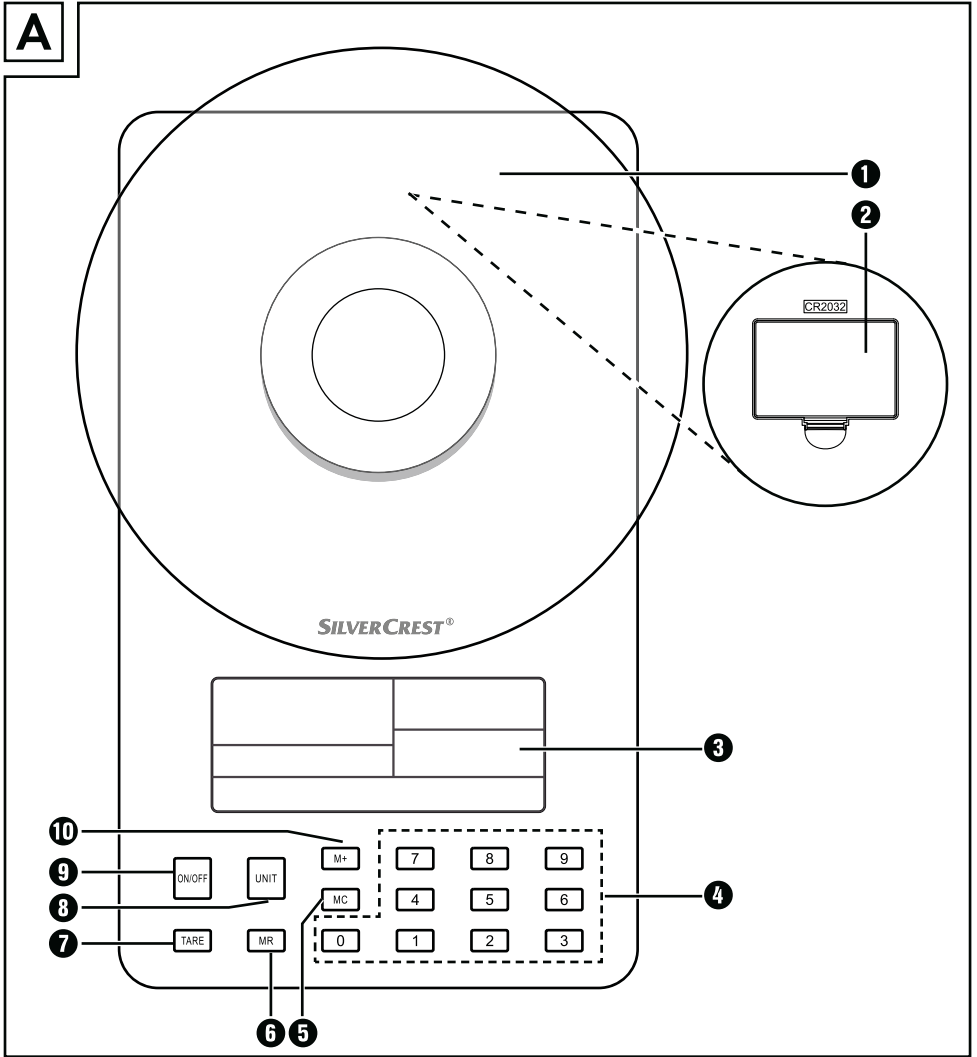
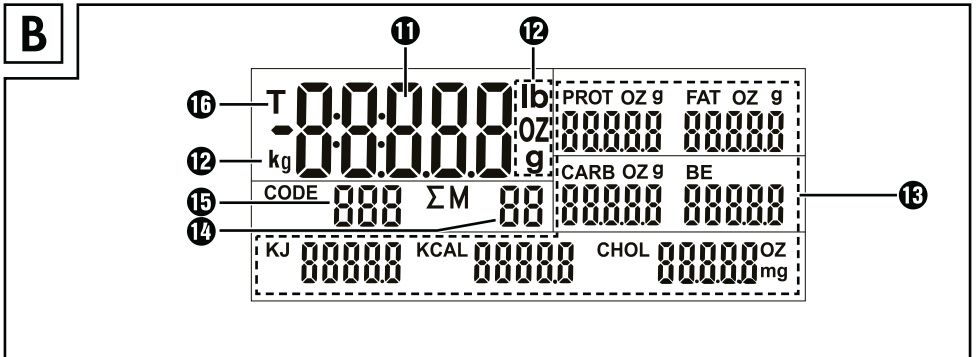
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

NL BE

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	39
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	83

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>2</b>
Urheberrecht .....	2
Haftungsbeschränkung .....	2
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang / Transportinspektion</b> .....	<b>3</b>
Entsorgung der Verpackung .....	3
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>4</b>
<b>Warnhinweise</b> .....	<b>5</b>
Sicherheit .....	5
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	6
Umgang mit Batterien .....	7
<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>8</b>
Aufstellen .....	8
<b>Bedienen</b> .....	<b>8</b>
Wiegegut messen .....	8
Wiegegut zuwiegen (Tare) .....	9
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen .....	9
Waage ausschalten .....	10
Messung speichern .....	10
Addierte Messwerte anzeigen .....	11
Gespeicherte Messwerte löschen .....	11
Eigene Codes speichern .....	12
<b>Auswechseln der Batterien</b> .....	<b>13</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>14</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>14</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>15</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>16</b>
Technische Daten .....	16
Garantie der Kompersnaß Handels GmbH .....	16
Service .....	18
Importeur .....	18
<b>Lebensmittelcodes</b> .....	<b>19</b>

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

## 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.

## **WARNUNG**

### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## Lieferumfang / Transportinspektion

## **WARNUNG**

### **Erststckungsgefahr!**

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erststckungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

## **HINWEIS**

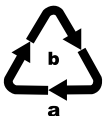
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

## 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.

## HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Bedienelemente

Abbildung A:

- 1 Wiegeplatte
- 2 Batteriefach
- 3 Display
- 4 Nummerntasten
- 5 Taste **MC**
- 6 Taste **MR**
- 7 Taste **TARE**
- 8 Taste **UNIT**
- 9 Taste **ON/OFF**
- 10 Taste **M+**

Abbildung B:

- 11 Numerische Anzeige
- 12 Einheiten-Anzeige
- 13 Nähr-/Energiewert-Anzeigen
- 14 Messwertspeicher-Anzeige
- 15 Lebensmittelcode-Anzeige
- 16 Anzeige TARE-Funktion

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### **ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

### **HINWEIS**

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

## 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.

## **Umgang mit Batterien**

### **⚠ WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht ordnungsgemäße Verwendung!**

Für den sicheren Umgang mit Batterien beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- ▶ Werfen Sie Batterien nicht ins Feuer.
- ▶ Schließen Sie Batterien nicht kurz.
- ▶ Versuchen Sie nicht, Batterien wieder aufzuladen.
- ▶ Überprüfen Sie regelmäßig die Batterien. Ausgetretene Batteriesäure kann dauerhafte Schäden am Gerät verursachen. Im Umgang mit einer beschädigten oder ausgelaufenen Batterie besondere Vorsicht walten lassen. Verätzungsgefahr! Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Batterien für Kinder unzugänglich aufbewahren. Bei Verschlucken umgehend einen Arzt aufsuchen.
- ▶ Entnehmen Sie die Batterien aus dem Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen.

## 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** **3**. 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:	Proteinheiten

### 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 Messwertpeicher-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 „0-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 **13**. 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 **13**. 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 **13**. 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 **13**. 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-/Energiewertanzeigen **13**. Geben Sie den Wert für den Cholesteringehalt in Milligramm (pro 100 g Lebensmittel) mit einer Nachkommastelle 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 **18** 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 ❶, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reinigen Sie die Waage und die Wiegeplatte ❶ 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 ❶ nach der Reinigung wieder auf die Schraube an der Waage.

## Fehlerbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### **WARNUNG**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
Die Anzeige im Display ❸ wird unleserlich.	Die Batterien sind sehr schwach.	Ersetzen Sie die Batterien.
Keine Anzeige im Display ❸	Der Plastikstreifen im Batteriefach ❷ wurde nicht entfernt. Die Batterien sind leer.	Entfernen Sie den Plastikstreifen aus dem Batteriefach ❷. Ersetzen Sie die Batterien.
Im Display ❸ erscheint „E“.	Erlaubte Maximalwerte wurden überschritten.	Achten Sie auf die angegebenen Maximalwerte in dieser Anleitung.
Im Display ❸ erscheint „O-Ld“.	Das Gerät ist überlastet.	Entfernen Sie Gewicht von der Wiegeplatte ❶.
Im Display ❸ erscheint „Lo“.	Die Batterien sind zu schwach, um zu wiegen.	Ersetzen Sie die Batterien.

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.


### Batterien / Akkus entsorgen



Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien/Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

## Anhang

### Technische Daten

Stromversorgung	2x Knopfzelle CR2032 — — — 2 x 3 V 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.

### Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 340709\_2004 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 340709\_2004

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

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

115	Sheabutter	Karitefett
116	Sojaöl	raffiniert
117	Sonnenblumenöl	raffiniert
118	Traubenkernöl	
119	Walnussöl	
120	Weizenkeimöl	
121	Erdnusspaste	Erdnusmus
122	Milchhalbfett	aus Markenbutter
123	Margarine	Standard- margarine
124	Margarine	Pflanzen- margarine
125	Margarine	Diätmargarine
126	Margarine	Halbfett- margarine
<b>Fleisch</b>		
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	Hammelniere	
139	Hammelzunge	
140	Lammfleisch	reines Muskel- fleisch
141	Lammfleisch	intermuskuläres Fettgewebe



142	Lammfleisch	subkutanes Fettgewebe	166	Kalbsmilz*	
143	Lammfleisch	Brust	167	Kalbsniere	
144	Lammfleisch	Hüfte ohne Knochen	168	Kalbszunge*	
145	Lammfleisch	Kotelett mit Fettauflage	169	Rindfleisch	reines Muskelfleisch
146	Lammfleisch	Nacken	170	Rindfleisch	intermuskuläres Fettgewebe
147	Lammfleisch	Nuss	171	Rindfleisch	subkutanes Fettgewebe
148	Lammfleisch	Oberschale, ohne Knochen	172	Rindfleisch	Brust, Brustkern
149	Lammfleisch	Rücken ohne Fettauflage	173	Rindfleisch	Bug, Schulter
150	Lammfleisch	Schulter ohne Knochen	174	Rindfleisch	Filet
151	Lammfleisch	Unterschale ohne Knochen	175	Rindfleisch	Hochrippe, Rostbraten, Schorrippe, dicke Rippe
152	Kalbfleisch	reines Muskelfleisch	176	Rindfleisch	Hüfte, Schwanzstück
153	Kalbfleisch	Brust	177	Rindfleisch	Kamm, Zungenstück, Hals
154	Kalbfleisch	Bug, Schulter	178	Rindfleisch	Oberschale
155	Kalbfleisch	Filet	179	Rindfleisch	Roastbeef, Lende
156	Kalbfleisch	Hals, Nacken mit Knochen	180	Rindfleisch	Unterschale
157	Kalbfleisch	Haxe mit Knochen	181	Rinderblut	
158	Kalbfleisch	Keule, Schlegel, mit Knochen	182	Rinderherz	
159	Kalbfleisch	Kalbsrücken, Rückensteak mit Knochen	183	Rinderleber	
160	Kalbsbries*	Thymusdrüse	184	Rinderlunge	
161	Kalbsgekröse*	Kalbskutteln, Kaldaunen	185	Rindermilz*	
162	Kalbsherz*		186	Rinderniere	
163	Kalbshirn		187	Rinderzunge	
164	Kalbsleber		188	Schweinefleisch	reines Muskelfleisch
165	Kalbslunge*		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
<b>Fleischprodukte (außer Wurst)</b>		
211	Bündner-Fleisch*	Binden-Fleisch
212	Corned Beef*	amerikanisch
213	Corned Beef*	deutsch
214	Fleischextrakt*	
215	Frühstücksfleisch*	
216	Gelatine	Speisegelatine

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

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

Wild		
267	Hase	Durchschnitt
268	Hirschfleisch	Durchschnitt
269	Rehfleisch*	Keule, Schlegel
270	Rehfleisch*	Rücken
271	Wildschweinfleisch	Durchschnitt
Geflügel		
272	Ente	Durchschnitt
273	Fasan*	Durchschnitt, mit Haut, ohne Knochen
274	Gans	Durchschnitt
275	Huhn	Brathuhn, Durchschnitt
276	Huhn*	Suppenhuhn, Durchschnitt
277	Huhn	Brust mit Haut
762	Huhn	Brust ohne Haut, Hühnchenbrustfilet
278	Huhn	Schlegel mit Haut, ohne Knochen
279	Huhn	Herz
280	Huhn	Leber
762	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
<b>Fisch (Salzwasser)</b>		
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*	
<b>Fisch (Süßwasser)</b>		
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*	
<b>Schalentiere / Weichtiere</b>		
339	Auster	
340	Garnele, Krabbe	Granat, Nordseegarnele
341	Hummer	

342	Krebs	Flusskrebis
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*	
<b>Fischprodukte</b>		
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	
<b>Getreide</b>		
<b>Getreide und Mehl</b>		
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-Frühstücksflocken	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	
<b>Brot und Brötchen</b>		
424	Brötchen	Semmeln
425	Graham Brot	Weizenschrotbrot
426	Knäckebrot	
427	Pumpernickel	

428	Roggenbrot	
429	Roggenmischbrot	
430	Roggenmischbrot	mit Weizenkleie
431	Roggenvollkornbrot	
432	Weizen (mehl) Brot	Weißbrot
433	Weizenmischbrot	
434	Weizentostbrot	
435	Weizenvollkornbrot	
<b>Gebäck/Teigwaren</b>		
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	
<b>Stärken</b>		
447	Kartoffelstärke	
448	Maissstärke	
449	Reisstärke	

450	Tapiokastärke	
451	Weizenstärke	
452	Puddingpulver	
<b>Gemüse</b>		
<b>Knollen- und Wurzelgewächse</b>		
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, Möhr-rübe
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	Wasserbrot-wurzel
486	Topinambur	Erdartischocke
487	Weißer Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
488	Yamswurzel	Knolle
<b>Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse</b>		
489	Artischocke	
490	Bambussprossen	
491	Bleichsellerie	
492	Blumenkohl	
493	Blumenkohl	gekocht, abgetropft
494	Brokkoli	

495	Brokkoli	gekocht, abgetropft
496	Brunnenkresse	
497	Chicoree	
498	Chinakohl	
499	Endivie	Escariol
500	Erbsensprossen	
501	Feldsalat	Rapunzel
502	Fenchel	Blatt, Bologneser Fenchel
503	Gartenkresse	
504	Grünkohl	Braunkohl
505	Knoblauch	
506	Kopfsalat	
507	Linsensprossen	
508	Löwenzahn- blätter	
509	Mangold	
510	Mung- bohnsensprossen	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
<b>Fruchtgemüse</b>		
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
<b>Wilde Kräuter/wildes Gemüse</b>		
547	Barbarakraut	Blatt, Winterkresse



548	Bärlauch	Blatt
549	Breitwegerich	Blatt
550	Franzosenkraut	behaart, Triebspitzen
551	Große Brennnessel	Blatt
552	Gartenmelde	Blatt
553	Giersch	Blatt, Geißfuß
554	Große Klette	Blatt
555	Gundermann	Blatt
556	Guter Heinrich	Blatt
557	Echter Kümmel	Blatt
558	Echter Kümmel	Wurzel
559	Wilde Malve	Blatt
560	Rucola	
561	Sauerampfer	Blatt
562	Spitzwegerich	Blatt
563	Weißer Taubnessel	Blatt
564	Vogelmiere	Blatt
565	Wiesenbocksbart	Blatt
566	Wiesenknöterich	Blatt
<b>Hülsenfrüchte/Ölsamen</b>		
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	Urdbohne	Mungbohne, Samen, trocken
<b>Pilze</b>		
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	
<b>Früchte</b>		
<b>Kernobst</b>		
607	Apfel	
608	Apfel	getrocknet
609	Apfelmus	
610	Birne	
611	Birnen	in Dosen
612	Quitte	
<b>Steinobst</b>		
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	

<b>Beeren</b>		
627	Boysenbeere	
628	Brombeere	
629	Erdbeere	
630	Erdbeeren	in Dosen
631	Heidelbeere	Blaubeere, Bickbeere
632	Heidelbeeren	in Dosen
633	Heidelbeeren	Dunsthaidel-, 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, Dunstpreiselbeeren
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	Schwarzdornbeere

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	Broifrukt	
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	Mammiapfel
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktusfeige, Kaktusapfel
692	Papaya	Baummelone, Mammao
693	Passionsfrucht	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	Rosenapfel	Jambose
696	Sapodille	Breiapfel
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sauerdattel
699	Wasserkastanie	Sumpfsimse, süß
700	Wassermelone	
701	Zitrone	
702	Zuckermelone	Honigmelone

<b>Nüsse</b>		
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	
<b>Säfte und Sirup</b>		
716	Ananassaft	in Dosen
717	Apfelsaft	Handelsware
718	Apfelsinensaft	Orangensaft, frisch gepresst, Muttersaft
719	Apfelsinensaft	Orangensaft, ungesüßt, Handelsware
720	Apfelsinensaft	Orangendicksaft, Orangenkon- zentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Muttersaft
722	Grapefruitsaft	Handelsware
723	Himbeersaft	frisch gepresst, Muttersaft
724	Himbeersirup	

725	Holunderbeersaft	Muttersaft
726	Johannisbeer- nektar	rot, Handelsware
727	Johannisbeer- nektar	schwarz, Handelsware
728	Kokosnussmilch	
729	Mandarinensaft	frisch gepresst, Muttersaft
730	Passionsfruchtsaft	frisch, Muttersaft
731	Sanddorn- beersaft	
732	Sauerkirschsft	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft
<b>Marmeladen/Gelee</b>		
735	Apfelgelee	
736	Apfelsinen- konfitüre	Orangenkonfitüre
737	Aprikosen- konfitüre	
738	Brombeer- konfitüre	
739	Erdbeerkonfitüre	
740	Hagebutten- marmelade	
741	Heidelbeer- konfitüre	
742	Himbeergelee	
743	Himbeerkonfitüre	
744	Johannisbeer- gelee	rot
745	Johannisbeer- konfitüre	rot
746	Kirschkonfitüre	

747	Pflaumenkonfitüre	Zwetschgenkonfitüre
748	Pflaumenmus	
749	Quittengelee	
750	Quittenkonfitüre	
<b>Honig/Zucker/Süßigkeiten</b>		
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-Nougatcreme	
759	Eiscreme	
760	Fruchteis	
<b>Alkoholische Getränke</b>		
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.-%
<b>Alkoholfreie Getränke</b>		
779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	
<b>Kakao/Schokolade</b>		
781	Kakaopulver	schwach entölt
782	Schokolade	milchfrei, min. 40 % Kakao-masse
783	Schokolade	Milchschokolade
<b>Kaffee/Tee</b>		
784	Kaffee	grün, Rohkaffee
785	Kaffee	geröstet
786	Kaffee-Extrakt-Pulver	Instant-Kaffee
787	Zichorienkaffee	
788	Tee	Schwarzer Tee
<b>Hefe</b>		
789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet
<b>Würzzusätze</b>		
791	Suppenwürfel	
792	Essig	

793	Maggiwürze	
794	Senf	
795	Meerrettichsauce	
796	Sauce Hollan- daise	
797	Senf	süß
<b>Mayonnaise</b>		
798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50 % Fett
<b>Eigene Codes</b>		
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			890		
857			891		
858			892		
859			893		
860			894		
861			895		
862			896		
863			897		
864			898		
865			899		
866			900		
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		

924			958		
925			959		
926			960		
927			961		
928			962		
929			963		
930			964		
931			965		
932			966		
933			967		
934			968		
935			969		
936			970		
937			971		
938			972		
939			973		
940			974		
941			975		
942			976		
943			977		
944			978		
945			979		
946			980		
947			981		
948			982		
949			983		
950			984		
951			985		
952			986		
953			987		
954			988		
955			989		
956			990		
957			991		



992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>40</b>
Droits d'auteur .....	40
Limitation de responsabilité .....	40
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>40</b>
<b>Matériel livré / inspection après le transport</b> .....	<b>41</b>
Recyclage de l'emballage .....	41
<b>Éléments de commande</b> .....	<b>42</b>
<b>Avertissements</b> .....	<b>43</b>
Sécurité .....	43
Consignes de sécurité fondamentales .....	44
Concernant l'usage des piles .....	45
<b>Mise en service</b> .....	<b>46</b>
Mise en place .....	46
<b>Utilisation</b> .....	<b>46</b>
Mesurer le produit à peser .....	46
Pesée additive de produits (tare) .....	47
Faire s'afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques .....	47
Éteindre la balance .....	48
Enregistrer la mesure .....	48
Afficher les valeurs de mesure additionnées .....	49
Supprimer les valeurs de mesure enregistrées .....	49
Enregistrer ses propres codes .....	50
<b>Remplacement des piles</b> .....	<b>51</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>52</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>52</b>
<b>Recyclage</b> .....	<b>53</b>
<b>Annexe</b> .....	<b>54</b>
Caractéristiques techniques .....	54
Garantie pour Kompemass Handels GmbH pour la Belgique .....	55
Garantie pour Kompemass Handels GmbH pour la France .....	57
Service après-vente .....	60
Importateur .....	60
<b>Codes alimentaires</b> .....	<b>61</b>

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Sous réserve de tous les droits, notamment ceux de la lecture photomécanique, la reproduction et la diffusion par le biais de procédés particuliers (par ex. traitement de données, supports de données et réseaux de données), même en partie, ainsi que sous réserve de modifications du contenu et de modifications techniques.

## Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques, pour l'opération contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes à l'état le plus avancé de la technique lors du passage en presse en tenant compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, de l'usage non conforme, de réparations inadéquates, de modifications opérées sans autorisation ou de l'emploi de pièces de rechange non agréées.

## Utilisation conforme

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

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

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

## AVERTISSEMENT

### **Danger résultant d'une utilisation non conforme !**

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et/ou d'un usage différent.

- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respectez les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Toute réclamation visant des dommages issus d'une utilisation non conforme sera rejetée.

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

## Matériel livré / inspection après le transport

## AVERTISSEMENT

### **Risque d'étouffement !**

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

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

- Balance nutritionnelle
- 2 x pile bouton, 3 V, CR2032
- Mode d'emploi

## REMARQUE

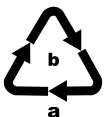
- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente.

## Recyclage de l'emballage

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



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



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

## REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

## Éléments de commande

Figure A :

- 1 Plateau de pesée
- 2 Compartiment à piles
- 3 Affichage
- 4 Touches numérotées
- 5 Touche **MC**
- 6 Touche **MR**
- 7 Touche **TARE**
- 8 Touche **UNIT**
- 9 Touche **ON/OFF**
- 10 Touche **M+**

Figure B :

- 11 Affichage numérique
- 12 Affichage des unités
- 13 Affichage des valeurs nutritionnelles/énergétiques
- 14 Affichage de la mémoire des valeurs mesurées
- 15 Affichage du code alimentaire
- 16 Affichage de la fonction TARE

## Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi :

### **AVERTISSEMENT**

**Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures.

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter des blessures aux personnes.

### **ATTENTION**

**Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque éventuel de dégâts matériels.**

Si la situation n'est pas évitée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter des dégâts matériels.

### **REMARQUE**

- ▶ Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.

## Sécurité

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

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

### **AVERTISSEMENT**

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

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

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

## Consignes de sécurité fondamentales

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

### **⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'ACCIDENT !**

- Vérifiez la présence de dommages visibles extérieurs avant l'usage de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ou les personnes souffrant d'un handicap physique ou psychomoteur ou encore les personnes souffrant de déficiences mentales ou ayant un manque de connaissances et d'expérience s'ils sont sous la surveillance d'un adulte ou que l'usage de celui-ci leur a été expliqué et elles sont conscientes des dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. De même, ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance.
- Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toutes réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. A cela s'ajoute l'expiration de la garantie.

### **ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS**

- Les pièces défectueuses devront impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent en effet la satisfaction des critères de sécurité.
- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- Ne placez pas d'objets sur la balance lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Protégez la balance à l'encontre des chocs, de l'humidité, de la poussière, des produits chimiques, de fortes variations de températures et de sources de chaleur trop proches (fours, radiateurs).

- N'appuyez pas sur les touches avec violence ou à l'aide d'objets pointus.
- N'exposez pas l'appareil à de hautes températures ou à de forts champs électromagnétiques (par ex. des téléphones portables).

## REMARQUE

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

## Concernant l'usage des piles

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### **Danger par l'usage non conforme !**

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour assurer la manipulation des piles en toute sécurité :

- ▶ Ne jetez pas la pile dans le feu.
- ▶ Ne court-circuitiez pas la pile.
- ▶ N'essayez pas de recharger la pile.
- ▶ Contrôlez régulièrement la pile. Des fuites d'acide de pile peuvent sérieusement endommager l'appareil. Opérez avec prudence lorsque les piles sont endommagées ou usagées. Danger de brûlure par l'acide ! Porter des gants de protection.
- ▶ Conserver la pile hors de portée des enfants. Consulter immédiatement un médecin en cas d'incident (avalement).
- ▶ Retirez la pile de l'appareil, si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.



## Mise en service

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Enlevez le film protecteur de l'affichage **3**. Retirez la sécurité de transport sous le plateau de pesée **1** qui empêche que le plateau de pesée **1** ne s'abaisse.
- Ouvrez le compartiment à piles **2** en dessous de la balance et retirez la bandelette plastique coincée entre les piles et les contacts. Refermez le compartiment à piles **2** de manière à ce que le couvercle du compartiment à piles s'enclenche audiblement.
- La balance peut afficher le poids en g (grammes) et kg (kilogrammes) ou en oz (onces) et lb (livres). Appuyez sur la touche **UNIT** **6** pour changer l'unité de poids. L'unité g (gramme) est toujours indiquée comme exemple dans ce mode d'emploi.

## Mise en place

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

### REMARQUE

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

## Utilisation

### Mesurer le produit à peser

- 1) Appuyez sur la touche **ON/OFF** **5**, pour allumer la balance. L'affichage de démarrage apparaît brièvement, puis «0 g» s'affiche automatiquement.

### ATTENTION

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

- ▶ Ne placez jamais de produit à peser de plus de 5 kg (11 lb) sur le plateau de pesée **1**. En cas de doute, pesez d'abord un produit lourd avec une balance plus résistante.
- ▶ Ne posez aucun objet ou aliment sur l'affichage **3** ou sur les touches.

- 2) Si vous souhaitez peser sans bol/récipient, posez le produit à peser sur le plateau de pesée **1**. Le poids s'affiche.  
Si vous souhaitez peser les produits dans un bol/récipient, posez d'abord le bol/récipient vide sur le plateau de pesée **1**. Appuyez sur la touche **TARE** **7**. L'affichage **3** indique «0 g» **11** et un «T» **16** apparaît sur l'affichage **3**. Placez les aliments à peser dans le bol /récipient. Le poids du produit à peser s'affiche.

## Pesée additive de produits (tare)

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

- Si vous souhaitez ramener la balance sur «0 g» après la première pesée pour peser l'ingrédient suivant, appuyez sur la touche **TARE** **7**. L'affichage **3** indique «0 g» **11** et un «T» **16** apparaît sur l'affichage **3**.

## Faire s'afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques

- 1) Posez le produit à peser sur le plateau de pesée **1**.
- 2) Cherchez le code correspondant pour l'aliment à peser dans la liste d'aliments située à la fin de ce mode d'emploi.
- 3) Tapez le code à 3 chiffres en utilisant les touches numériques **4** par ex. 024. Toutes les valeurs nutritionnelles et énergétiques de l'aliment respectif apparaissent lors des affichages de la valeur nutritionnelle et énergétique **13**.

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

### REMARQUE

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

## Éteindre la balance

Appuyez sur la touche **ON/OFF** 9, pour éteindre la balance. La balance s'éteint.

ou

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

## Enregistrer la mesure

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

- 1) Pesez un aliment comme décrit dans le chapitre précédent et entrez le code d'aliment correspondant de manière à afficher les valeurs nutritionnelle et énergétiques.
- 2) Appuyez sur la touche **M+** 10 pour mémoriser la mesure. L'affichage de la mémoire des valeurs mesurées 14 indique  $\Sigma M XX$ . «XX» s'affiche comme numéro à deux chiffres, par ex.  $\Sigma M 01$  et indique l'emplacement mémoire.

### REMARQUE

- ▶ Vous ne pouvez enregistrer que les mesures pour lesquelles vous avez également entré un code.
- ▶ Si vous avez fait une erreur lors de la saisie du code, vous ne pouvez modifier le code qu'avant l'enregistrement, en le saisissant une nouvelle fois. Une modification après coup n'est pas possible.

- 3) Retirez maintenant l'aliment de la balance et posez le suivant sur le plateau de pesée 1.
- 4) Procédez de manière correspondante pour mémoriser d'autres quantités d'aliments. Suite à chaque mémorisation, le numéro de tâche de l'affichage de la mémoire des valeurs mesurées 14 augmente de un. Le dernier numéro de tâche respectif s'affiche.

## REMARQUE

- ▶ La mémoire enregistre jusqu'à 99 mesures. Ensuite il n'est alors plus possible d'enregistrer d'autre mesure et "M99" clignote sur l'affichage de la mémoire des valeurs mesurées **14**.  
Afin de pouvoir mémoriser d'autres mesures, supprimez les données enregistrées en appuyant sur la touche **MC 5**. L'affichage M99 s'éteint.
- ▶ Tenez compte du fait qu'en appuyant sur la touche **MC 5** toutes les valeurs mesurées enregistrées précédemment sont supprimées.
- ▶ Si la somme d'un poids, d'une valeur nutritionnelle ou énergétique enregistrée dépasse la valeur maximale, l'affichage **3** indique "O-Ld". "ΣM" et les deux chiffres de l'opération précédente clignotent pour signaler qu'aucune nouvelle mesure ne peut être enregistrée.

Les valeurs maximales suivantes sont valables :

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

## Afficher les valeurs de mesure additionnées

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

- 1) Appuyez sur la touche **MR 6**. Les sommes de toutes les valeurs de mesure mémorisées s'affichent pendant 10 secondes environ.
- 2) Si aucune autre touche n'est actionnée pendant 10 secondes environ, la balance passe à nouveau en mode de pesée.

## Supprimer les valeurs de mesure enregistrées

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

## Enregistrer ses propres codes

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

Procédez pour cela comme suit :

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

## REMARQUE

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

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

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

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

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

## REMARQUE

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

## Remplacement des piles

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

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

## Nettoyage et entretien

### ATTENTION

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

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

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

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

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

## Dépannage

Ce chapitre vous fournit des remarques importantes sur la localisation et l'élimination des pannes. Tenez compte de ces remarques pour éviter des risques et des dommages.

### AVERTISSEMENT

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tous dangers et dégâts matériels :

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être confiées exclusivement à des spécialistes qui ont été formés par le fabricant. Toute réparation non conforme peut engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur et occasionner des dégâts à l'appareil.

Le tableau ci-dessous vous aidera à localiser et supprimer les petits dysfonctionnements :

Affichage	Cause possible	Dépannage
L'affichage ❸ devient illisible.	Les piles sont très faibles.	Remplacez les piles.
L'affichage ❸ n'indique rien.	La bandelette plastique du compartiment à piles ❷ n'a pas été retirée. Les piles sont vides.	Retirez la bandelette plastique du compartiment à piles ❷. Remplacez les piles.
"E" apparaît sur l'affichage ❸.	Les valeurs maximales autorisées ont été dépassées.	Veillez aux valeurs maximales indiquées dans cette notice.
"O-Ld" apparaît sur l'affichage ❸.	L'appareil est surchargé.	Retirez le poids du plateau de pesée ❶.
"Lo" apparaît sur l'affichage ❸.	Les piles sont trop faibles pour peser.	Remplacez les piles.

## REMARQUE

- Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème à l'aide des mesures précitées, veuillez vous adresser au service après-vente.

## Recyclage

### Recyclage de l'appareil

**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.**

**Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**



Recyclez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



## Recyclage des piles/batteries



Les piles/batteries ne doivent pas être jetées dans la poubelle des déchets domestiques. Chaque consommateur est légalement tenu de rapporter les piles/batteries à un point de collecte de sa commune/son quartier ou dans le commerce. Cette obligation a pour objectif d'assurer le recyclage écologique des piles et batteries. Ne rapportez que des piles/batteries déchargées.

## Annexe

### Caractéristiques techniques

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

## **Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique**

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### **Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456\_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 340709\_2004.

## **Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France**

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### **Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

## **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456\_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 340709\_2004.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 340709\_2004

## Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Codes alimentaires

### REMARQUE

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

Lait		
000	Lait de bufflonne*	
001	Lait d'ânesse*	
002	Lait de femme	Lait maternel
003	Colostrum*	2-3 jours post partum
004	Lait de femme transitoire	Lait de transition 6 -10 jours post partum
005	Lait de chamelle*	
006	Lait de vache	Lait entier (lait cru, lait spécial)
007	Lait de vache	Lait de consommation au moins 3,5% de mat. gr.
008	Lait de vache	sans mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr.
009	Lait de vache	Lait maigre (lait écrémé)
010	Lait de vache	ultra-haute température
011	Lait de vache	Lait pasteurisé
012	Lait de brebis*	
013	Lait de jument*	
014	Lait de chèvre	
Produits laitiers		
015	Lait condensé	au moins 7,5 % de mat. gr.
016	Lait condensé	au moins 10 % de mat. gr.
017	Lait condensé	sucré
018	Lait écrémé condensé	sucré
019	Lait entier déshydraté	Lait entier en poudre
020	Lait écrémé déshydraté	Lait écrémé en poudre
021	Crème	Lait concentré, crème à café, au moins 10% de mat. gr.
022	Crème	Crème Chantilly, crème fouettée, au moins 30% de mat. gr.
023	Crème, aigre	Crème aigre
024	Babeurre	
025	Babeurre déshydraté	Babeurre en poudre
026	Petit-lait	sucré
027	Petit-lait déshydraté	Petit-lait en poudre
028	Yaourt	au moins 3,5% de mat. gr.
029	Yaourt	pauvre en mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr.
030	Yaourt	maigre max. 0,3% de mat. gr.
031	Yaourt aux fruits	entier
032	Yaourt aux fruits	allégé
033	Yaourt aux fruits	maigre
034	Kefir	



Fromage/fromage blanc		
035	Fromage d'Appenzell	20% de mat. gr. E.S.
036	Fromage d'Appenzell	50% de mat. gr. E.S.
037	Fromage Bel Paese	
038	Brie	Brie à la crème 50% de mat. gr. E.S.
039	Butterkäse	50% de mat. gr. E.S.
040	Camembert	30% de mat. gr. E.S.
041	Camembert	40% de mat. gr. E.S.
042	Camembert	45% de mat. gr. E.S.
043	Camembert	50% de mat. gr. E.S.
044	Camembert	60% de mat. gr. E.S.
045	Chester	Cheddar 50% de mat. gr. E.S.
046	Fromage cottage	Hüttenkäse
047	Edam	30% de mat. gr. E.S.
048	Edam	40% de mat. gr. E.S.
049	Edam	45% de mat. gr. E.S.
050	Bleu de Bavière	50% de mat. gr. E.S.
051	Emmental	45% de mat. gr. E.S.
052	Feta	45% de mat. gr. E.S.
053	Fromage frais	Crème 50% de mat. gr. E.S.

054	Fromage frais	au moins 60%, max. 85% de mat. gr. E.S.
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45% de mat. gr. E.S.
057	Fromage de Gruyère	Gruyère
058	Fromage de Limbourg	20% de mat. gr. E.S.
059	Fromage de Limbourg	40% de mat. gr. E.S.
060	Mozzarella	
061	Munster	45% de mat. gr. E.S.
062	Munster	50% de mat. gr. E.S.
063	Parmesan	36,6% de mat. gr. E.S.
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Romadur	20% de mat. gr. E.S.
067	Romadur	30% de mat. gr. E.S.
068	Romadur	40% de mat. gr. E.S.
069	Romadur	45% de mat. gr. E.S.
070	Romadur	50% de mat. gr. E.S.
071	Roquefort*	
072	Fromage au lait aigre	Fromage de la Harz, de Mayence, fromage vinaigré, fromage en barre max. 10% de mat. gr. E.S.
073	Fromage caillé "Schichtkäse"	10% de mat. gr. E.S.

074	Fromage caillé "Schichtkäse"	20% de mat. gr. E.S.
075	Fromage caillé "Schichtkäse"	40% de mat. gr. E.S. Fromage caillé à la crème
076	Fromage fondu	45% de mat. gr. E.S.
077	Fromage fondu*	60% de mat. gr. E.S. Crème de fromage
078	Fromage à tartiner	maigre
079	Fromage à tartiner	20% de mat. gr. E.S.
080	Fromage à tartiner	40% de mat. gr. E.S. Fromage à tartiner à la crème
081	Fromage Tilsit	30% de mat. gr. E.S.
082	Fromage Tilsit	45% de mat. gr. E.S.

## Œufs

083	Œuf de canard*	Contenu de l'œuf entier
084	Œuf de poule	Contenu de l'œuf entier
085	Jaune d'œuf de poule	Jaune d'œuf liquide
086	Blanc d'œuf de poule	Blanc d'œuf liquide, albumen
087	Œuf de poule	Contenu de l'œuf entier, déshydraté, œuf entier déshydraté
088	Jaune d'œuf de poule	déshydraté, jaune d'œuf déshydraté
089	Blanc d'œuf de poule	déshydraté, blanc d'œuf déshydraté

Matières grasses		
090	Beurre	Beurre de crème douce et beurre de crème acide
091	Huile de beurre	
092	Graisse d'oise*	
094	Suif de mouton	Graisse de mouton, non fondue
095	Huile de hareng	
096	Graisse de poule	
097	Huile de noisette*	
098	Suif de bœuf	
099	Saindoux	
100	Huile de graine de coton	Huile de graine de coton, huile de coton, raffinée
101	Huile d'arachide	Huile d'arachide, raffinée
102	Graisse d'illipé	
103	Beurre de cacao	
104	Graisse de coco	raffinée
105	Huile de graine de courge	
106	Huile de lin	
107	Huile de germe de maïs	Huile de maïs, raffinée
108	Huile d'œillette	
109	Huile d'olive	
110	Graisse de palmiste	raffinée
111	Huile de palme	
112	Huile de navette	Huile de colza, raffinée
113	Huile de safre	Huile de carthame, raffinée
114	Huile de sésame	raffinée
115	Beurre de karité	Graisse de karité

116	Huile de soja	raffinée
117	Huile de tournesol	raffinée
118	Huile de pépins de raisin	
119	Huile de noix	
120	Huile de germe de blé	
121	Pâte d'arachide	Beurre de cacahouète
122	Lait demi-écrémé	de beurre de marque
123	Margarine	Margarine standard
124	Margarine	Margarine végétale
125	Margarine	Margarine allégée
126	Margarine	Margarine demi-grasse
<b>Viande</b>		
127	Viande d'agneau	Viande musculaire, filet
128	Viande de mouton*	Poitrine
129	Viande de mouton*	Gras de épaule, épaule
130	Viande de mouton	Cuisse, cuisseau
131	Viande de mouton*	Côtelette
132	Viande de mouton*	Aloyau
133	Cœur de mouton	
134	Cerveau de mouton	
135	Foie de mouton	

136	Poumon de mouton	
137	Rate de mouton*	
138	Rein de mouton	
139	Langue de mouton	
140	Viande d'agneau	Viande musculaire pure
141	Viande d'agneau	Tissus adipeux intermusculaires
142	Viande d'agneau	Tissus adipeux sous-cutanés
143	Viande d'agneau	Poitrine
144	Viande d'agneau	Rumsteck sans os
145	Viande d'agneau	Côtelette avec couche de graisse
146	Viande d'agneau	Collet
147	Viande d'agneau	Noix
148	Viande d'agneau	Tende de tranche, sans os
149	Viande d'agneau	Dos sans couche de graisse
150	Viande d'agneau	Epaule sans os
151	Viande d'agneau	Sous-noix sans os
152	Viande de veau	Viande musculaire pure
153	Viande de veau	Poitrine
154	Viande de veau	Gras d'épaule, épaule
155	Viande de veau	Filet
156	Viande de veau	Cou, collet avec os
157	Viande de veau	Jambonneau à l'os
158	Viande de veau	Cuisse, cuissot, à l'os
159	Viande de veau	Dos de veau, steak de dos aux os

160	Riz de veau*	Thymus
161	Tripes de veau*	Tripes
162	Cœur de veau*	
163	Cerveau de veau	
164	Foie de veau	
165	Poumon de veau*	
166	Rate de veau*	
167	Reins de veau	
168	Langue de veau*	
169	Viande de bœuf	Viande musculaire pure
170	Viande de bœuf	Tissus adipeux intermusculaires
171	Viande de bœuf	Tissus adipeux sous-cutanés
172	Viande de bœuf	Poitrine, gros bout de poitrine
173	Viande de bœuf	Gras d'épaule, épaule
174	Viande de bœuf	Filet
175	Viande de bœuf	Entrecôte, aloyau, côte, grosse côte
176	Viande de bœuf	Rumsteck, pièce de queue
177	Viande de bœuf	Echine, pièce de langue, cou
178	Viande de bœuf	Tende de tranche
179	Viande de bœuf	Roastbeef, aloyau
180	Viande de bœuf	Sous-noix
181	Sang de bœuf	
182	Cœur de bœuf	
183	Foie de bœuf	
184	Poumon de bœuf	
185	Rate de bœuf*	
186	Reins de bœuf	
187	Langue de bœuf	
188	Viande de porc	Viande musculaire pure

189	Viande de porc	Tissus adipeux intermusculaires
190	Viande de porc	Tissus adipeux sous-cutanés
191	Viande de porc	Ventre
192	Viande de porc	Gras d'épaule avec couenne, épaule
193	Viande de porc	Filet
194	Viande de porc	Jambonneau arrière, jarret de derrière
195	Viande de porc	Echigne, collet
196	Viande de porc	Côtelette avec couche de graisse
197	Viande de porc	Tende de tranche, viande à escalope
198	Lard de porc*	Lard dorsal, frais
199	Sang de porc	
200	Cœur de porc	
201	Cerveau de porc	
202	Foie de porc	
203	Poumon de porc	
204	Rate de porc	
205	Reins de porc	
206	Langue de porc	
207	Viande de lapin	Mélange avec os
208	Viande chevaline*	Mélange
209	Viande de chèvre	Mélange
210	Viande de chèvre	Aloyau, viande musculaire
<b>Produits carnés (hors saucisse)</b>		
211	Viande des Grisons*	Viande séchée
212	Corned Beef*	américain
213	Corned Beef*	allemand

214	Extrait de viande*	
215	Viande du petit-déjeuner*	
216	Gélatine	Gélatine alimentaire
217	Viande hachée de bœuf*	
218	Viande de bœuf*	en conserve
219	Viande hachée fine*	Tartare
220	Viande de porc*	en conserve, viande de porc dans son propre jus
221	Viande de porc	en conserve, rillettes
222	Viande de porc*	Kasseler
223	Viande hachée de porc*	
224	Jambon de porc	cuit, jambon cuit
225	Jambon de porc*	en conserve
226	Ventre de porc*	fumé
227	Lard de porc*	entrelardé, lard du petit-déjeuner, "Wammerl"
<b>Saucisse</b>		
228	Cabanossi	
229	Saucisse à frire paysanne*	polonais
230	Saucisse au jambon*	
231	Saucisse au jambon*	
232	Saucisse à cuire*	
233	Cervelas*	

234	Mini-saucisses en conserve*	Saucisses ébouillantées
235	Saucisse "Fleischkäse"*	Saucisse au foie "Leberkäse"
236	Saucisse de viande*	
237	Saucisse de Francfort	
238	Saucisse "Gelbwurst"*	Saucisse "Hirnwurst"
239	Saucisse "Göttlinger"*	Saucisse en forme de vessie
240	Saucisse façon chasseur "Jagdwurst"*	
241	Saucisse à rôtir de veau*	
242	Saucisse de veau*	
243	Saucisse de foie de veau*	
244	Knack*	
245	Gendarme*	
246	Pâté de foie*	
247	Saucisse de foie*	grossière
248	Saucisse de foie*	façon ménagère
249	Estomac farci au foie*	
250	Saucisse de Lyon*	
251	Saucisse de viande "Mettwurst"*	Saucisse de viande "Mettwurst" à la mode de Braunschweig
252	Saucisse de viande "Mettwurst"*	grossière
253	Mortadelle*	

254	Saucisse blanche de Munich "Weißwurst"*	
255	Saucisse de viande crue "Plockwurst"*	
256	Tête pressée*	Estomac farci "Pressack"
257	Saucisse pressée "Presswurst", rouge*	Saucisse "Schwarzenmagen", rouge
258	Saucisse pressée "Presswurst", blanche*	Saucisse "Schwarzenmagen", blanche
259	Saucisse de Regensburg*	
260	Saucisse rouge "Rotwurst"*	Boudin
261	Saucisse rouge "Rotwurst"*	à la façon de Thuringe
262	Salami*	allemand
263	Saucisse de jambon*	fine
264	Saucisse à frire de porc*	
265	Saucisses viennoises*	
266	Saucisse de langue*	
<b>Gibier</b>		
267	Lièvre	Mélange
268	Viande de cerf	Mélange
269	Viande de chevreuil*	Cuisse, cuisseau
270	Viande de chevreuil*	Dos
271	Viande de sanglier	Mélange

<b>Volaille</b>		
272	Canard	Mélange
273	Faisan*	Mélange, sans peau, sans os
274	Oie	Mélange
275	Poule	Poulet à rôtir, mélange
276	Poule*	Poule à bouillon, mélange
277	Poule	Poitrine avec peau
762	Poule	Poitrine sans peau, filet de poitrine de poulet
278	Poule	Cuisse avec peau, sans os
279	Poule	Cœur
280	Poule	Foie
281	Pigeon	Mélange, avec peau et os
282	Dindon	animal adulte, mélange avec la peau
283	Dindon*	Animal jeune, mélange avec la peau
284	Dindon	Poitrine sans peau
285	Dindon	Cuisse, sans peau ni os
286	Caille*	Mélange, sans peau ni os
<b>Poisson (d'eau de mer)</b>		
287	Baudroie	Lotte
288	Lingue bleue*	
289	Escolier noir*	
290	Dorade royal	Dorade dorée
291	Aiguillat	Aiguillat commun
292	Flet	

293	Grenadier*	
294	Flétan	Flétan blanc
295	Flétan noir*	Flétan du Groenland
296	Hareng	Atlantique
297	Hareng	Hareng de la Baltique
298	Laitance de hareng*	Gonades, mâles
299	Œufs de hareng*	Gonades, femelles
300	Roi des harengs*	Saint-Pierre
301	Cabillaud	Morue
302	Poisson-chat	Loup de mer
303	Limande*	
304	Lieu noir, lieu jaune	Lieu noir
305	Lingue commune*	
306	Limande*	
307	Brosme	Brosme
308	Maquereau	
309	Mulet capiton	
310	Rouget de roche*	
311	Raie*	
312	Sébaste	Sébaste doré
313	Plie grise	Plie cynoglosse
314	Anchois*	
315	Sardine*	
316	Eglefin*	
317	Carrelet	
318	Espadon	
319	Merlu*	Europe
320	Lieu de l'Alaska*	
321	Carlotin	
322	Sprat*	

323	Turbot	
324	Eperlan	
325	Chinchard*	Maquereau bâtard
326	Esturgeon*	
327	Thon	
<b>Poissons (d'eau douce)</b>		
328	Anguille	
329	Perche	Perche de rivière
330	Brèmes*	Brèmes
331	Truite	Truite fario, truite arc-en-ciel
332	Brochet	
333	Carpe	
334	Saumon	
335	Corégone*	Bondelle
336	Tanche*	
337	Silure glane	Silure
338	Sandre*	
<b>Crustacés/mollusques</b>		
339	Huître	
340	Crevette	Crevette grise
341	Homard	
342	Crabe	Ecrevisse de rivière
343	Krill*	Bocasses
344	Langouste	
345	Moule de rocher	Moule bleue, moule commune
346	Coquille Saint-Jacques	Peigne
347	Oreille de mer*	Ormeau
348	Tortue*	

349	Jambonneau de mer	Mye des sables
350	Seiche	
351	Escargot de Bourgogne*	
<b>Produits piscicoles</b>		
352	Anguille*	fumée
353	Hareng saur	
354	Hareng saur	
355	Flet*	fumé
356	Flétan noir*	fumé
357	Hareng*	en gelée
358	Hareng*	mariné, hareng "Bismarck"
359	Poisson-chat*	Loche, fumée
360	Caviar	véritable, caviar d'esturgeon
361	Succédané de caviar*	Caviar allemand
362	Chétodon*	
363	Chair de crabe*	en conserve
364	Saumon*	salmonidés, en conserve
365	Saumon*	salmonidés, dans l'huile
366	Maquereau*	fumé
367	Hareng Matjes*	
368	Sébaste*	fumé
369	Hareng salé*	
370	Sardines	à l'huile
371	Eglefin*	fumé
372	Aiguillat fumé "Schillerlocken"*	
373	Anguille marine*	Lambeaux de chair fumés de l'aiguillat

374	Lieu noir*	fumé
375	Lieu noir*	à l'huile, succédané de saumon
376	Sprat*	fumé
377	Stockfisch*	
378	Thon	à l'huile
379	Poisson pané	
<b>Céréales</b>		
<b>Céréales et farine</b>		
380	Amarante	Amarante, semence
381	Sarrasin	Grain mondé
382	Gruau de sarrasin	
383	Farine de sarrasin	Farine complète
384	Épeautre	écossé, grain entier
385	Farine d'épeautre	Type 630
386	Farine d'épeautre	Farine complète
387	Orge	écossée, grain entier
388	Orge mondé	
389	Gruau d'orge	
390	Épeautre vert	Épeautre
391	Farine d'épeautre	
392	Avoine	écossée, grain entier
393	Flocons d'avoine	
394	Gruau d'avoine	
395	Farine d'avoine	
396	Millet	grain mondé
397	Maïs	grain entier
398	Flocons de maïs	Cornflakes, non sucrés
399	Farine de maïs	



400	Quinoa	Petit riz
401	Riz	complet
402	Riz	poli
403	Riz	poli, cuit, égoutté
404	Farine de riz	
405	Seigle	grain entier
406	Farine de seigle	Type 815
407	Farine de seigle	Type 997
408	Farine de seigle	Type 1150
409	Farine de seigle	Type 1370
410	Gruau de seigle	Type 1800
411	Sorgho	gros mil, herbe de Cuba
412	Triticale	
413	Blé	grain entier
414	Semoule de blé	
415	Farine de blé	Type 405
416	Farine de blé	Type 550
417	Farine de blé	Type 630
418	Farine de blé	Type 812
419	Farine de blé	Type 1050
420	Farine de blé	Type 1700
421	Germes de blé	
422	Son de blé	Son alimentaire
423	Chapelure	
<b>Pain et petits pains</b>		
424	Petits pains	Petits pains
425	Pain de Graham	Pain de gruau
426	Pain croustillant dit Knäckebröt	
427	Pumpernickel	
428	Pain de seigle	

429	Pain mixte de seigle	
430	Pain mixte de seigle	au son de blé
431	Pain complet au seigle	
432	Blé (farine) pain	Pain blanc
433	Pain mixte au blé	
434	Pain de mie de blé	
435	Pain complet de blé	
<b>Gâteaux / Pâtes alimentaires</b>		
093	Pâtes	sans œuf
436	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles, macaronis, spaghettis, etc.
437	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles cuites et égouttées
438	Gâteaux secs	Petits-beurres, gâteaux secs
439	Sticks au sel	Bretzels au sel
440	Gâteau de Noël Stollen	Stollen de Noël, au, rhum, à l'orange, etc.
441	Fond de tarte	
442	Biscotte	sans œufs
443	Gâteau au beurre et à la cannelle	Pâte à base de levure
444	Gâteau au fromage	à base de pâte brisée
445	Pâte feuilletée	Produit cru
446	Petits gâteaux au fromage	
<b>Amidons</b>		
447	Amidon de pommes de terre	
448	Amidon de maïs	

449	Amidon de riz	
450	Amidon de tapioca	
451	Amidon de blé	
452	Poudre de pudding	
<b>Légumes</b>		
<b>Tubercules et racines</b>		
453	Patate douce	Patate douce
454	Cassave	Tubercule, manioc, tapioca
455	Fenouil	Tubercule
456	Pomme de terre	
457	Pomme de terre	bouillie, avec pelure
458	Pomme de terre	cuite, avec pelure
459	Flocons de pomme de terre	Purée de pommes de terre, produit déshydraté
460	Quenelle de pommes de terre "Knödel"	Quenelle de pommes de terre "Kartoffelklöße", bouillis, produit déshydraté
461	Knödel de pommes de terre	Kartoffelklöße, crus, produit déshydraté
462	Croquettes de pommes de terre	Produit déshydraté
463	Galettes de pommes de terre	Galettes de pommes de terre, produit déshydraté
464	Rondelles de pommes de terre	Chips de pommes de terre, frites à l'huile, salées
465	Bâtonnets de pommes de terre	Sticks de pommes de terre, frites à l'huile, salés

466	Soupe de pommes de terre	Produit déshydraté
467	Pommes frites	prêtes à la consommation, non salées
468	Chou-rave	
469	Chou-navet	Rutabaga,
470	Raifort	
471	Carotte	Carotte
472	Carotte	Cuite, égouttée
473	Carotte	déshydratée
474	Carotte	en conserve
475	Jus de carotte	Jus de carotte
476	Panais	
477	Persil	Persil tubéreux
478	Radis	
479	Radis	
480	Betterave rouge	Betterave rouge
481	Jus de betterave rouge	
482	Salsifis noir	
483	Salsifis noir	cuit, égoutté
484	Céleri	Tubercule
485	Taro	Colocasia
486	Topinambour	Poire de terre
487	Navet potager	Navet fourrager, navet d'automne
488	Racine de Yam	Tubercule
<b>Chou, pousses, autres légumes</b>		
489	Artichaut	
490	Pousses de bambou	
491	Céleri en branches	
492	Chou-fleur	

493	Chou-fleur	Cuit, égoutté
494	Brocoli	
495	Brocoli	Cuit, égoutté
496	Cresson de fontaine	
497	Chicorée	
498	Chou de Chine	
499	Endive	Scarole
500	Pousses de petits pois	
501	Mâche	Doucette
502	Fenouil	Feuille, fenouil de Bologne
503	Cresson alénois	
504	Chou vert	Chou frisé
505	Ail	
506	Tête de salade	
507	Pousses de lentille	
508	Feuilles de pissenlit	
509	Poirée	
510	Pousses de haricot Mungo	Germes de haricot Mungo
511	Persil	Feuille
512	Poireau	Poireau
513	Pourpier	
514	Rhubarbe	
515	Chou de Bruxelles	
516	Chou de Bruxelles	Cuit, égoutté
517	Chou rouge	Chou rouge
518	Choucroute	égoutté
519	Ciboulette	
520	Pousses de soja	

521	Asperge	
522	Asperge	Cuit, égoutté
523	Asperge	en conserve
524	Épinard	
525	Épinard	Cuit, égoutté
526	Épinard	en conserve
527	Jus d'épinard	
528	Chou cabus	Chou blanc
529	Chou de Savoie	Chou de Milan
530	Oignon	
531	Oignon	déshydraté
<b>Légume-fruit</b>		
532	Aubergine	Aubergine
533	Haricot	Haricots verts
534	Haricot	Haricots verts, en conserve
535	Haricots	Haricots verts, déshydratés
536	Cornichons	
537	Cornichons	Cornichons, cornichons au vinaigre, à fermentation lactique
538	Courge	
539	Poivron	Cosse de poivron
540	Courge	
541	Tomate	
542	Tomates	en conserve
543	Purée de tomates	
544	Jus de tomates	Marchandise
545	Courgette	Courge d'été
546	Maïs sucré	Maïs alimentaire
<b>Herbes sauvages / légumes sauvages</b>		
547	Herbe de Sainte Barbe	Feuille, barbarée commune

548	Ail des ours	Feuille
549	Plantain	Feuille
550	Galinsoga à petites fleurs	cilié, tiges supérieures
551	Ortie dioïque	Feuille
552	Arroche	Feuille
553	Herbe aux goutteux	Égopode podagraire
554	Grande bardane	Feuille
555	Lierre terrestre	Feuille
556	Chénopode Bon-Henri	Feuille
557	Cumin des prés	Feuille
558	Cumin des prés	Racine
559	Mauve sauvage	Feuille
560	Roquette	
561	Grande oseille	Feuille
562	Plantain lancéolé	Feuille
563	Ortie blanche	Feuille
564	Mouron des oiseaux	Feuille
565	Salsifis des prés	Feuille
566	Renouée bistorte	Feuille
<b>Légumineuses / oléagineux</b>		
567	Pois canne	Pois à vache, graine, sec
568	Haricot	Haricot de jardin, graine, blanche, sec
569	Haricot	Graine, blanc, cuit
570	Pois	Cosse et graine, vert
571	Petits pois	graine, vert, cuit, égoutté

572	Petits pois	graine, vert, en conserve
573	Pois	graine, sèche
574	Pois carré	Haricot ailé, haricot de Manille, haricot princesse., graine, sèche
575	Pois chiche	graine, vert
576	Pois chiche	graine, sèche
577	Lin	Graine de lin
578	Haricot du Cap	Haricot dit du Cap, haricot beurre, graine, sèche
579	Lentille	graine, sèche
580	Lentille	graine, cuite
581	Pavot	Pavot somnifère, graine, sèche
582	Haricot Mungo	Graine, sèche
583	Sésame	Graine, sèche
584	Graine de soja	Graine, sèche
585	Farine de soja	gras
586	Lait de soja	
587	Tournesol	graine, sèche
588	Farine de graines de tournesol	
589	Pois d'Angole	Pois cajan, ambrevade, graine, sèche
590	Tofu	
591	Haricot velu	Haricot Mungo, graine, sèche
<b>Champignons</b>		
592	Pleurote en huître	Pleurote en coquille
593	Bolet rude	

594	Bolet jaune	
595	Champignon de Paris	Champignon de Paris d'élevage
596	Champignons de Paris	en conserve
597	Pilouvade	
598	Morille	Morille comestible
599	Girolle	Chanterelle
600	Girolles	en conserve
601	Chanterelle	séchée
602	Lactaire	
603	Bolet roussissant	
604	Cèpe	
605	Cèpe	déshydraté
606	Truffe	
<b>Fruits</b>		
<b>Fruits à pépins</b>		
607	Pomme	
608	Pomme	séchée
609	Compote de pommes	
610	Poire	
611	Poires	en boîtes
612	Coing	
<b>Fruits à noyaux</b>		
613	Abricot	
614	Abricot	séchée
615	Abricot	en conserve
616	Cerise	aigre
617	Cerise	douce
618	Cerises	douce, en conserve

619	Mirabelle	
620	Pêche	
621	Pêche	séchée
622	Pêches	en conserve
623	Prune	
624	Prune	séchée
625	Prunes	en conserve
626	Reine-claude	
<b>Fruits rouges</b>		
627	Boysenberry	
628	Mûre	
629	Fraise	
630	Fraises	en conserve
631	Myrtille	bleuet, airelle
632	Myrtilles	en conserve
633	Myrtilles	Myrtilles au sirop, en conserve, sans ajout de sucre
634	Framboise	
635	Framboises	en conserve
636	Groseille	rouge
637	Cassis	noire
638	Groseille	blanche
639	Canneberge	Mûre sauvage
640	Airelle	Airelle rouge
641	Airelles	en conserve
642	Airelles	en conserve, sans sucré ajouté, myrtilles au sirop
643	Groseille à maquereau	
644	Raisin	Grain de raisin
645	Raisin	Grain de raisin, séché, raisin sec

646	Fruit du sorbier	sorbe, sucrée
647	Fruit de l'églantier	
648	Baie de sureau	noire
649	Cornouiller	Cornouille
650	Argouse	
651	Prunelle	Épine noire
<b>Fruits exotiques</b>		
652	Acérola	Cerise des Barbades
653	Akée	Prune d'Aki, noix d'Aki
654	Ananas	
655	Ananas	en conserve
656	Orange	Orange
657	Avocat	
658	Banane	
659	Tomate en arbre	Tamarillo
660	Fruit à pain	
661	Carissa	Prune du Natal
662	Pomme de cajou	- poire
663	Chayote	Christophine
664	Cherimoya	
665	Datte	séchée
666	Durion	
667	Figue	
668	Figue	séchée
669	Pomme-Grenade	
670	Pamplemousse	
671	Goyave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Pomme de jacque	

674	Nèfle du Japon	Eriobotrya japonica, Loquate
675	Jujube	datte chinoise, datte rouge
676	Kaki	Figue caque, coing chinois, plaquemine du Japon
677	Groseille du Cap	Physalis
678	Carambole	Fruit étoilé, pomme de Goa
679	Kiwi	Groseille de Chine
680	Kumquat	Bigarade, kinoto
681	Citron vert, limette	
682	Litchi	Prune de litchi, noisette chinoise
683	Longane	Œil de dragon
684	Sapote	Pomme "maman"
685	Mandarine	
686	Mangue	
687	Mangoustan	
688	Narangille	Morelle de Quito, oorange de Quito
689	Okra	Gombo, oseille de Guinée
690	Olive	verte, marinée
691	Figuier de Barbarie	Figue de cactus, figue de Barbarie, figue d'Inde
692	Papaye	melon d'arbre, mammas
693	Fruit de la passion	Grenadille
694	Ramboutan	
695	Pomme rose	Jambose
696	Sapotille	Chiku

697	Sapote	
698	Tamarin	Datte d'Inde
699	Châtaigne d'eau	Héléocharis des marais , sucré
700	Pastèque	
701	Citron	
702	Melon cantaloupe	Melon sucré
<b>Noix</b>		
703	Noix de cajou	Noix de cajou
704	Châtaigne	Marron
705	Arachide	
706	Arachide	grillée
707	Noisette	
708	Noix de coco	
709	Noix de kola	
710	Noix de macadam	Noix d'Australie
711	Amandes	douce
712	Noix du Brésil	
713	Noix de pékan	
714	Pistache	Amande verte, amande-pistache
715	Noix	
<b>Jus et sirops</b>		
716	Jus d'ananas	en boîtes
717	Jus de pomme	Marchandise
718	Jus d'orange	Jus d'orange, fraîchement pressé, jus-mère
719	Jus d'orange	Jus d'orange, non sucrée, marchandise

720	Jus d'orange	Jus dense d'orange, concentré d'oranges
721	Jus de pamplemousse	fraîchement pressé, jus-mère
722	Jus de pamplemousse	Marchandise
723	Jus de framboise	fraîchement pressé, jus-mère
724	Sirop de framboise	
725	Jus de sureaux	Jus-mère
726	Nectar de groseille	marchandise
727	Nectar de cassis	marchandise
728	Lait de noix de coco	
729	Jus de mandarine	fraîchement pressé, jus-mère
730	Jus de fruits de la passion	fraîchement pressé, jus-mère
731	Jus d'argousier	
732	Jus de cerises aigres	Jus-mère
733	Jus de raisin	Marchandise
734	Jus de citron	fraîchement pressé, jus direct
<b>Confitures/gelées</b>		
735	Gelée de pommes	
736	Confiture d'oranges	Confiture d'oranges
737	Confiture d'abricots	
738	Confiture de mûres	
739	Confiture de fraises	

740	Marmelade d'églantine	
741	Confiture de myrtilles	
742	Gelée de framboise	
743	Confiture de framboise	
744	Gelée de groseille	rouge
745	Confiture de groseille	rouge
746	Confiture de cerise	
747	Confiture de prunes	Confiture de quetsches
748	Compote de prunes	
749	Gelée de coings	
750	Confiture de coings	
<b>Miel/sucre/sucreries</b>		
751	Miel	Miel de fleurs
752	Succédané de miel	Miel artificiel
753	Sucre	Sucre roux, sucre de betterave
754	Sucre roux	issu de la cane, sucre brun
755	Sucre roux	issu de la betterave, sucre brun
756	Fondant	
757	Massepain	
758	Crème de nougat	
759	Crème glacée	
760	Sorbet	

<b>Boissons alcoolisées</b>		
761	Bière sans alcool	Bière de ménage, allemande
763	Pilsener Lagerbier	Bière normale, allemande
764	Double bière	brune
765	Double bière	blonde
766	Bière blanche Weißbier	
767	Cidre de pomme	
768	Vin rouge	Qualité peu élevée
769	Vin rouge	Qualité élevée
770	Crémant	blanc, mousseux allemand
771	Vin blanc	Qualité moyenne
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Liqueur aux œufs	
775	Bière Kölsch	
776	Vodka	
777	Rhum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%
<b>Boissons sans alcool</b>		
779	Boissons à base de coca	
780	Boissons maltées	
<b>Cacao/chocolat</b>		
781	Poudre de cacao	légèrement dégraissée
782	Chocolat	sans lait, au moins 40% de pâte de cacao
783	Chocolat	Chocolat au lait



Café/thé		
784	Café	vert, café cru
785	Café	grillée
786	Poudre d'extrait de café	Café instantané
787	Café chicorée	
788	Thé	Thé noir
Levure		
789	Levure de boulanger	comprimée
790	Levure de bière	séchée
Épices		
791	Cubes pour soupe	
792	Vinaigre	
793	Condiment Maggi	
794	Moutarde	
795	Sauce raifort	
796	Sauce Hollandaise	
797	Moutarde	douce
Mayonnaise		
798	Mayonnaise*	riche en mat. gr.
799	Mayonnaise pour salade	50% de mat. gr.
Codes spécifiques		
800		
801		
802		
803		

804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		

838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		

872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		

906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		

940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		

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



## Inhoud

<b>Inleiding</b> . . . . .	<b>84</b>
Auteursrecht . . . . .	84
Beperking van aansprakelijkheid . . . . .	84
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> . . . . .	<b>84</b>
<b>Inhoud van het pakket / Transportcontrole</b> . . . . .	<b>85</b>
De verpakking afvoeren . . . . .	85
<b>Bedieningselementen</b> . . . . .	<b>86</b>
<b>Waarschuwingen</b> . . . . .	<b>87</b>
Veiligheid . . . . .	87
Basisveiligheidsvoorschriften . . . . .	88
Omgang met batterijen . . . . .	89
<b>Ingebruikname</b> . . . . .	<b>90</b>
Plaatsing . . . . .	90
<b>Bediening</b> . . . . .	<b>90</b>
Weeggoed meten . . . . .	90
Toevoegweegfunctie (tare) . . . . .	91
Voedings- en energiewaarden weergeven . . . . .	91
Weegschaal uitschakelen . . . . .	92
Meting opslaan . . . . .	92
Opgetelde meetwaarden weergeven . . . . .	93
Opgeslagen meetwaarden wissen . . . . .	93
Eigen codes opslaan . . . . .	94
<b>De batterijen vervangen</b> . . . . .	<b>95</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> . . . . .	<b>96</b>
<b>Problemen oplossen</b> . . . . .	<b>96</b>
<b>Milieurichtlijnen</b> . . . . .	<b>97</b>
<b>Appendix</b> . . . . .	<b>98</b>
Technische gegevens . . . . .	98
Garantie van Kompernaß Handels GmbH . . . . .	98
Service . . . . .	100
Importeur . . . . .	100
<b>Levensmiddelen-codes</b> . . . . .	<b>101</b>

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Behoudens alle rechten, ook die van de fotomechanische weergave, de reproductie en het in omloop brengen door middel van speciale methodes (bijvoorbeeld verwerking van data, informatiedragers en datanetten), ook gedeeltelijk, evenals inhoudelijke en technische veranderingen.

## Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het in druk bezorgen en resulteren naar beste weten uit afweging van onze ervaringen en inzichten tot dusverre.

Men kan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing geen aanspraken doen gelden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet volgens de bestemming is, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van ongeoorloofde onderdelen.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

## WAARSCHUWING

### **Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!**

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ▶ Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ▶ De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

## Inhoud van het pakket / Transportcontrole

## WAARSCHUWING

### **Verstikkingsgevaar!**

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

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Voedingswaarde analyseweegschaal
- 2 x batterijen, 3 V, CR2032
- Gebruiksaanwijzing

## **OPMERKING**

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ In het geval van een onvolledige levering of schade ten gevolge van gebrekkige verpakking of door transport neemt u contact op met de Service-Hotline.

## De verpakking afvoeren

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



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

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



## OPMERKING

- ▶ Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantieclaim volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

## Bedieningselementen

Afbeelding A:

- 1 Weegplaat
- 2 Batterijvak
- 3 Display
- 4 Cijfertoetsen
- 5 Toets **MC**
- 6 Toets **MR**
- 7 Toets **TARE**
- 8 Toets **UNIT**
- 9 Toets **ON/OFF**
- 10 Toets **M+**

Afbeelding B:

- 11 Numerieke weergave
- 12 Eenheden-weergave
- 13 Voedingswaarde-/energiewaarde-weergave
- 14 Meetwaardeopslag-weergave
- 15 Levensmiddelcode-weergave
- 16 Weergave TARE-functie

## Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden volgende waarschuwingen gebruikt:

### **WAARSCHUWING**

**Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een eventuele gevaarlijke situatie.**

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- ▶ De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om persoonlijk letsel te vermijden.

### **LET OP**

**Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een eventuele materiële schade.**

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- ▶ De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om materiële schade te vermijden.

### **OPMERKING**

- ▶ Een opmerking wijst op extra informatie, die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

## Veiligheid

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

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

### **WAARSCHUWING**

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

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

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

## Basisveiligheidsvoorschriften

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

### **WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!**

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

### **LET OP - MATERIËLE SCHADE**

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

- Stel het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen of sterke elektromagnetische velden (bijv. mobiele telefoons).

## OPMERKING

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

## Omgang met batterijen

### ⚠ WAARSCHUWING

#### **Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!**

Voor de veilige omgang met batterijen neemt u de volgende veiligheidsinstructies in acht:

- ▶ Gooi de batterij niet in het vuur.
- ▶ De batterij niet kortsluiten.
- ▶ Probeer de batterij niet opnieuw op te laden.
- ▶ Controleer de batterij regelmatig. Vrijkomend batterijzuur kan het apparaat permanent beschadigen. Wees extra voorzichtig in de omgang met een beschadigde of lekkende batterij. Gevaar voor letsel door bijtende chemicaliën! Veiligheidshandschoenen dragen.
- ▶ Bewaar batterijen buiten bereik van kinderen. In geval van inslikken, onmiddellijk medische hulp zoeken.
- ▶ Haal de batterij uit het apparaat als u het langere tijd niet gebruikt.

## Ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat. Verwijder de beschermfolie van het display ③. Trek de transportbeveiliging, die het omhoogdrukken van de weegplaat ① voorkomt, onder de weegplaat ① uit.
- Open het batterijvak ② aan de achterkant van de weegschaal en verwijder de kleine kunststofstrip die tussen de batterijen en de contacten zit. Sluit het batterijvak ② vervolgens weer, zodat het klepje van het batterijvak hoorbaar vastklikt.
- De weegschaal kan het gewicht naar keuze in g (gram) en kg (kilogram) of in oz (ounce) en lb (Engels pond) aangeven. Om de gewichtseenheid te wijzigen, drukt u op de toets **UNIT** ⑧. In deze gebruiksaanwijzing wordt als voorbeeld altijd de eenheid g (gram) gebruikt.

## Plaatsing

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

### OPMERKING

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

## Bediening

### Weeggoed meten

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

### LET OP

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

- ▶ Leg nooit meer dan 5 kg weeggoed (11 lb) op de weegplaat ①. In geval van twijfel weegt u zwaar weeggoed eerst met een hoger belastbare weegschaal.
- ▶ Zet geen voorwerpen of levensmiddelen op het display ③ of op de toetsen.

- 2) Wanneer u zonder schaal of kom wilt wegen, legt u het weeggoed op de weegplaat **1**. Het gewicht wordt aangegeven.  
Wanneer u het weeggoed in een schaal of kom wilt wegen, plaatst u eerst de lege schaal of kom op de weegplaat **1**. Druk op de toets **TARE** **7**. Het display **3** geeft weer "0 g" **11** aan en "T" **16** verschijnt op het display **3**.  
Doe de te wegen levensmiddelen in de schaal of kom. Het gewicht van het weeggoed wordt aangegeven.

## Toevoegweegfunctie (tare)

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

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

## Voedings- en energiewaarden weergeven

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

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

### OPMERKING

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

## Weegschaal uitschakelen

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

of

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

## Meting opslaan

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

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

### OPMERKING

- ▶ U kunt nu metingen opslaan waarvoor u ook een code hebt ingevoerd.
- ▶ Mocht u bij het invoeren van de code een verkeerd cijfer hebben getypt, dan kunt u de code wijzigen voordat u de metingen opslaat, door de code opnieuw in te voeren. Een wijziging achteraf is niet mogelijk.

- 3) Neem nu het levensmiddel van de weegschaal en leg het volgende op de weegplaat 1.
- 4) Ga op dezelfde manier te werk om verdere voedingshoeveelheden op te slaan. Na elke volgende opslagactie wordt het opslagnummer van de meetwaardeopslag-weergave 14 met één verhoogd. Het laatste opslagnummer wordt steeds weergegeven.

## OPMERKING

- ▶ Het geheugen heeft ruimte voor maximaal 99 metingen. Daarna kan geen meting meer worden opgeslagen en knippert "M99" op de meetwaardeopslag-weergave **14**. Om nieuwe metingen te kunnen opslaan, wist u de opgeslagen gegevens door op de toets **MC 5** te drukken. De indicatie M99 dooft.
- ▶ Let op: bij een druk op de toets **MC 5** worden alle eerder opgeslagen meetwaarden gewist.
- ▶ Wanneer de som van een opgeslagen gewicht of een voedings- of energiewaarde de maximumwaarde overschrijdt, geeft het display **3** daar "0-Ld" aan. "ΣM" en de twee cijfers van de laatste meting knipperen om aan te geven dat geen verdere metingen kunnen worden opgeslagen. De volgende maximumwaarden gelden:

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

## Opgetelde meetwaarden weergeven

U kunt opgetelde meetwaarden op elk gewenst moment oproepen.

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

## Opgeslagen meetwaarden wissen

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



## Eigen codes opslaan

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

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

Ga als volgt te werk:

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

## OPMERKING

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

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

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

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

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

## OPMERKING

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

## De batterijen vervangen

Als het apparaat niet meer betrouwbaar werkt en het display **3** onleesbaar wordt en/of de melding "Lo" verschijnt, zijn de batterijen leeg en moeten ze worden vervangen door nieuwe batterijen van hetzelfde type.

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

## Reiniging en onderhoud

### LET OP

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

Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.

**Gebruik geen schuur- of oplosmiddelen.**

Deze kunnen het oppervlak van het apparaat aantasten.

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

## Problemen oplossen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen over de lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te vermijden.

### WAARSCHUWING

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om gevaren en materiële schade te vermijden:

- ▶ Reparaties aan elektrische apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen, die door de fabrikant zijn geschoold. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren optreden voor de gebruiker en kan er schade ontstaan aan het apparaat.

De navolgende tabel helpt bij de lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen:

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De indicatie op het display <b>3</b> wordt onleesbaar.	De batterijen zijn bijna leeg.	Vervang de batterijen.
Geen weergave op het display <b>3</b> .	De kunststofstrip in het batterijvak <b>2</b> is niet verwijderd. De batterijen zijn leeg.	Verwijder de kunststofstrip uit het batterijvak <b>2</b> . Vervang de batterijen.
Op het display <b>3</b> verschijnt "E".	De toegestane maximumwaarden zijn overschreden.	Neem de in deze gebruiksaanwijzing vermelde maximumwaarden in acht.
Op het display <b>3</b> verschijnt "O-Ld".	Het apparaat is overbelast.	Verwijder gewicht van de weegplaat <b>1</b> .
Op het display <b>3</b> verschijnt "Lo".	De batterijen zijn te zwak om te wegen.	Vervang de batterijen.

## OPMERKING

- Als u met de eerder genoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan contact op met de klantenservice.

## Milieurichtlijnen

### Apparaat afvoeren



**Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.


### Batterijen / accu's afvoeren



Batterijen/accu's mogen niet met het huishoudelijke afval worden afgevoerd. Elke consument is wettelijk verplicht batterijen/accu's in te leveren bij een inzamelingspunt in zijn gemeente of in de handel. Deze verplichting heeft tot doel batterijen/accu's tot afval te kunnen verwerken op een manier die het milieu ontlast. Lever batterijen/accu's uitsluiten in ontladen toestand in.

## Appendix

### Technische gegevens

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

### Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

## Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwesitie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456\_7890) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 340709\_2004 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 340709\_2004

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Levensmiddelen-codes

### OPMERKING

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

Melk		
000	Buffelmelk *	
001	Ezelinnenmelk *	
002	Vrouwenmelk	Moedermelk
003	Voor-transitorische vrouwenmelk *	2de - 3de dag post partum
004	Transitorische vrouwenmelk	Overgangsmelk 6de - 10de dag post partum
005	Kamelenmelk *	
006	Koemelk	Volle melk (rauwe melk, melk van de eerste kwaliteitsklasse)
007	Koemelk	Gepasteuriseerde melk min. 3,5% vet
008	Koemelk	vetarm min. 1,5%, hooguit 1,8% vet
009	Koemelk	Magere melk (ontroomde melk)
010	Koemelk	ultra-hoog verhit
011	Koemelk	Steriele melk
012	Schapenmelk *	
013	Paardenmelk *	
014	Geitenmelk	
Melkproducten		
015	Gecondenseerde melk	min.7,5 % vet
016	Gecondenseerde melk	min. 10 % vet
017	Gecondenseerde melk	gezoet
018	Gecondenseerde magere melk	gezoet
019	Volle droge melk	Volle melkpoeder
020	Magere droge melk	Magere melkpoeder
021	Room	Koffieroom, koffieroom min.10% vet
022	Room	Slagroom, room min.30% vet
023	Room, zuur	Zure room
024	Karnemelk	
025	Droge karnemelk	Karnemelk-poeder
026	Wei	zoet
027	Droge wei	Wei-poeder
028	Yoghurt	min. 3,5% vet
029	Yoghurt	vetarm min. 1,5%, hooguit 1,8% vet
030	Yoghurt	mager hooguit 0,3% vet
031	Vruchtenyoghurt	volvet
032	Vruchtenyoghurt	vetarm
033	Vruchtenyoghurt	mager
034	Kefir	



Kaas/kwark		
035	Appenzeller-kaas	20% vet in droge stof
036	Appenzeller-kaas	50% vet in droge stof
037	Bel Paese-kaas	
038	Brie-kaas	Roombrie 50% vet in droge stof
039	Roomkaas	50% vet in droge stof
040	Camembert-kaas	30% vet in droge stof
041	Camembert-kaas	40% vet in droge stof
042	Camembert-kaas	45% vet in droge stof
043	Camembert-kaas	50% vet in droge stof
044	Camembert-kaas	60% vet in droge stof
045	Chester-kaas	Cheddar-kaas 50% vet in droge stof
046	Cottage cheese	Hüttenkäse
047	Edammer-kaas	30% vet in droge stof
048	Edammer-kaas	40% vet in droge stof
049	Edammer-kaas	45% vet in droge stof
050	Fijne schimmel-kaas	50% vet in droge stof
051	Emmentaler-kaas	45% vet in droge stof
052	Feta-kaas	45% vet in droge stof
053	Kwark	Room 50% vet in droge stof
054	Kwark	min.60%, max. 85% vet in droge stof
055	Gorgonzola-kaas	
056	Gouda-kaas	45% vet in droge stof
057	Gruyère	Gruyère-kaas
058	Limburger-kaas	20% vet in droge stof
059	Limburger-kaas	40% vet in droge stof
060	Mozzarella-kaas	
061	Münster-kaas	45% vet in droge stof
062	Münster-kaas	50% vet in droge stof
063	Parmezaanse kaas	36,6% vet in droge stof
064	Provolone-kaas	
065	Ricotta-kaas	
066	Romadur-kaas	20% vet in droge stof
067	Romadur-kaas	30% vet in droge stof
068	Romadur-kaas	40% vet in droge stof
069	Romadur-kaas	45% vet in droge stof
070	Romadur-kaas	50% vet in droge stof
071	Roquefort-kaas*	
072	Kaas bereid uit kwark van dikke melk	Harzer, Mainzer, Hand, Stangen-kaas hooguit 10% vet in droge stof
073	Laagjes-kaas	10% vet in droge stof
074	Laagjes-kaas	20% vet in droge stof

075	Laagjes-kaas	40% vet in droge stof Lagen kwark met verschillend vetgehalte	092	Ganzenvet*	
076	Smeltkaas	45% vet in droge stof	094	Schapentalg	Schapenvet, niet uitgebakken
077	Smeltkaas*	60% vet in droge stof Smeerkaas	095	Haringolie	
078	Consumptie-kwark	mager	096	Kippenolie	
079	Consumptie-kwark	20% vet in droge stof	097	Hazelnootolie*	
080	Consumptie-kwark	40% vet in droge stof Kwark met room	098	Rundertalg	
081	Tilsiter-kaas	30% vet in droge stof	099	Varkensreuzel	
082	Tilsiter-kaas	45% vet in droge stof	100	Katoenpittenolie	Katoenpittenolie, cotton-olie, geraffineerd
			101	Pindaolie	Arachideolie, geraffineerd
			102	Illipe-vet	
			103	Cacaoboter	
			104	Kokosvet	geraffineerd
			105	Pompoenpitolie	
			106	Lijnolie	
			107	Maisolie	Maisolie, geraffineerd
			108	Maanzaadolie	
			109	Olijfolie	
			110	Palmhart-vet	geraffineerd
			111	Palmolie	
			112	Raapolie	Raapolie, geraffineerd
			113	Safloer-olie	Distelolie, geraffineerd
			114	Sesamolie	geraffineerd
			115	Sheaboter	Karite-vet
			116	Sojaolie	geraffineerd
			117	Zonnebloemolie	geraffineerd
			118	Druivenpitolie	
			119	Walnootolie	
			120	Tarwekiemolie	
			121	Pindapasta	Pindakaas
<b>Eieren</b>					
083	Eendenei*	Totale inhoud van het ei			
084	Kippenei	Totale inhoud van het ei			
085	Kippen-eigeel	Vloeibaar eigeel			
086	Kippen-eiwit	Vloeibaar eiwit, eiwit			
087	Kippenei	Totale inhoud van het ei, gedroogd, droog heel ei			
088	Kippen-eigeel	gedroogd, droog eigeel			
089	Kippen-eiwit	gedroogd, droog eiwit			
<b>Vetten</b>					
090	Boter	Boter van zoete en zure room			
091	Boterolie				

122	Melk-halfvet	van kwaliteitsboter
123	Margarine	Standaard margarine
124	Margarine	Plant aardige margarine
125	Margarine	Dieetmargarine
126	Margarine	Halfvette margarine
<b>Vlees</b>		
127	Schapenvlees	Spiervlees, filet
128	Schapenvlees*	Borst
129	Schapenvlees*	Schouderstuk, schouder
130	Schapenvlees	Bout, poot
131	Schapenvlees*	Kotelet
132	Schapenvlees*	Lende
133	Schapen-hart	
134	Schapenhersenen	
135	Schapen-lever	
136	Schapen-long	
137	Schapen-milt*	
138	Schapen-nier	
139	Schapen-tong	
140	Lamsvlees	zuiver spiervlees
141	Lamsvlees	intramusculair vetweefsel
142	Lamsvlees	onderhuids vetweefsel
143	Lamsvlees	Borst
144	Lamsvlees	Heup zonder botten
145	Lamsvlees	Kotelet met vetrand
146	Lamsvlees	Nek

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

415	Tarwemeel	Type 405
416	Tarwemeel	Type 550
417	Tarwemeel	Type 630
418	Tarwemeel	Type 812
419	Tarwemeel	Type 1050
420	Tarwemeel	Type 1700
421	Tarwekiemen	
422	Tarwezemelen	Zemelen
423	Paneermeel	
<b>Brood en broodjes</b>		
424	Broodjes	Kadetjes
425	Graham-brood	Brood van grof gemalen tarwe
426	Knäckebröd	
427	Pompernikkel	
428	Roggebrood	
429	Rogge-tarwebrood	
430	Rogge-tarwebrood	met tarwezemelen
431	Rogge-volkoren-brood	
432	Tarwe (meel) brood	Witbrood
433	Tarwe-rogge-brood	
434	Tarwe-toastbrood	
435	Tarwe-volkoren-brood	
<b>Gebak/deegwaren</b>		
093	Pasta	zonder ei
436	Deegwaren met eieren	Pasta, macaroni, spaghetti etc.
437	Deegwaren met eieren	Pasta, gekookt, uitgelekt
438	Koekjes	Boterkoekje, kaakje



439	Zoute stengels	Zoute krakelingen, om te knabbelen	460	Aardappelknoedels	Duitse aardappelknoedels, gekookt, droog product
440	Stollen	Kerst-, rum, oranje-, koffiestollen etc.	461	Aardappelknoedels	Aardappelknoedels, rauw, droog product
441	Taartbodem		462	Aardappelkroketten	Droog product
442	Beschuit	zonder ei	463	Aardappelpannekoekjes	Aardappelkoekjes, droog product
443	Boterkoek	Gist-deeg	464	Aardappels in plakjes	Aardappelchips in olie gebakken, gezouten
444	Cheesecake	van zandtaartdeeg	465	Aardappels in partjes	Aardappelsticks, in olie gebakken, gezouten
445	Bladerdeeg	Producten uit de oven	466	Aardappelsoep	Droog product
446	Kaasgebak		467	Patates frites	gereed voor consumptie, ongezouten
<b>Zetmeel</b>			468	Koolraap	
447	Aardappelzetmeel		469	Knolraap	Tuinraap, keukenraap, stoppelknol
448	Maïszetmeel		470	Mierikswortel	
449	Rijstzetmeel		471	Peen	Wortel, winterpeen
450	Tapioka-zetmeel		472	Peen	gekookt, uitgelekt
451	Tarwezetmeel		473	Peen	gedroogd
452	Puddingpoeder		474	Peen	in blik
<b>Groente</b>			475	Wortelsap	Wortelsap
<b>Knol- en wortelgewassen</b>			476	Pastinaak	
453	Bataat	Zoete aardappel	477	Petersilie	Wortelpetersilie
454	Cassave	Knol, maniok, Tapioca	478	Radijsjes	
455	Venkel	Knol	479	Rammenas	
456	Aardappel		480	Biet	Rode biet
457	Aardappel	gekookt, met schil	481	Rode-bieten-sap	
458	Aardappel	gebakken, met schil			
459	Aardappelvlokken	Aardappelpuree, droog product			

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

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

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

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

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

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

637	Aalbes	zwart
638	Aalbes	wit
639	Veenbes	Turfbes
640	Vossenbes	Rode vossenbes
641	Vossenbessen	in blik
642	Vossenbessen	in blik, zonder toevoeging van suiker, gestoofde vossenbessen
643	Kruisbes	
644	Wijndruif	Wijnbes
645	Wijndruif	Wijnbes, gedroogd, rozijn
646	Wilde lijsterbes	vogelbes, zoet
647	Rozenbottel	
648	Vlierbes	zwart
649	Kornoelje	Kornel
650	Duindoornbes	
651	Sleedoorn	Sleedoornbes
<b>Exotische vruchten</b>		
652	Acerola	West-Indische kers
653	Aki	Akipruim, akinoot
654	Ananas	
655	Ananas	in blik
656	Sinaasappel	Appelsien
657	Avocado	
658	Banaan	
659	Boomtomaat	Tamarillo
660	Broodvrucht	
661	Carissa	Natal-pruim
662	Cashew-appel	- peer
663	Chayote	Schuschu
664	Cherimoya	
665	Dadel	gedroogd
666	Durian	
667	Vijg	
668	Vijg	gedroogd
669	Granaatappel	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jaboticaba	
673	Jackvrucht	
674	Japanse mispel	wolmispel, loquate
675	Jujube	Chinese dadel, Indische borstbes
676	Kaki	Kakipruim, Chinese kweeper, persimmon
677	Kaapse kruisbes	goudbes, ananaskers
678	Carambola	Sterfruit, boomstekelbes
679	Kiwi	Chinese kruisbes
680	Kumquat	Dwerg-pomerans, kinoto
681	Limoen, limette	
682	Lychee	Lycheepruim, Chinese hazelnoot
683	Longan	Drakenoog
684	Mammy-appel	Mammi-appel
685	Mandarijn	
686	Mango	
687	Mangosteen	
688	Naranjilla	Lulo, quito-sinaasappel
689	Okra	Gumbo, althea
690	Olijf	groen, gemarineerd

691	Opuntia	Cactuspeer, cactusvijg, cactusappel
692	Papaya	Boommeloen, mammapo
693	Passievrucht	Purpur-grenadella
694	Ramboetan	
695	Rozenappel	Jambosa
696	Sapodilla	Achras zapota
697	Sapote	
698	Tamarinde	Zure dadel
699	Waterkastanje	Waterbies, zoet
700	Watermeloen	
701	Citroen	
702	Suikermeloen	Honingmeloen

## Noten

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

## Sappen en siroop

716	Anassap	in blik
717	Appelsap	Handelswaar

718	Sinaasappelsap	Appelsiensap, versgeperst, sap van eerste persing
719	Sinaasappelsap	Appelsiensap, niet gezoet, handelswaar
720	Sinaasappelsap	Sinaasappel-diksap, sinaasappel-concentraat
721	Grapefruitsap	vers geperst, sap van eerste persing
722	Grapefruitsap	Handelswaar
723	Frambozensap	vers geperst, sap van eerste persing

724	Frambozensiroop	
725	Vlierbessensap	Sap van eerste persing
726	Aalbessen-nectar	rood, handelswaar
727	Aalbessen-nectar	zwart, handelswaar
728	Kokosmelk	
729	Mandarijnensap	vers geperst, sap van eerste persing
730	Passievrucht-sap	vers, sap van eerste persing
731	Duindoornbessensap	
732	Morellensap	Sap van eerste persing
733	Druivensap	Handelswaar
734	Citroensap	vers geperst, direct sap

## Marmelades/gelei

735	Appel-gelei	
736	Sinaasappel-confituren	Appelsien-confituren

737	Abrikozen-confituren	
738	Braambessen-confituren	
739	Aardbei-confituren	
740	Rozenbottel-confituren	
741	Blauwe bosbessen-confituren	
742	Frambozengelei	
743	Frambozen-confituren	
744	Aalbessen-gelei	rood
745	Aalbessen-confituren	rood
746	Kersen-confituren	
747	Pruimen-confituren	Kwetsen-confituren
748	Pruimenmoes	
749	Kweepeer-gelei	
750	Kweepeer-confituren	
<b>Honing/suiker/snoep</b>		
751	Honing	Bloemenhoning
752	Invertose-crème	Kunstmatige honing
753	Suiker	Ruwe suiker, bietsuiker
754	Rietsuiker	uit suikerriet, bruine suiker
755	Rietsuiker	uit suikerriet, bruine suiker
756	Fondant	
757	Marsepein	
758	Noten-nougat-crème	

759	Roomijs	
760	Vruchtenijs	
<b>Alcoholische dranken</b>		
761	Alcoholvrij bier	Bier van de tap, Duits
763	Pilsener lagerbier	gewoon bier, Duits
764	Zwaar bier	donker
765	Zwaar bier	licht
766	Witbier	
767	Cider	
768	Rode wijn	lichte kwaliteit
769	Rode wijn	zwارة kwaliteit
770	Duitse champagne	wit, Duitse schuimwijn
771	Witte wijn	gemiddelde kwaliteit
772	Duitse cognac	
773	Whisky	
774	Advocaat	
775	Keuls witbier	
776	Wodka	
777	Rum	
778	Klare jenever	32 vol.-%
<b>Alcoholvrije dranken</b>		
779	Cola-dranken	
780	Mout-dranken	
<b>Cacao/chocolade</b>		
781	Cacaopoeder	zwak gereduceerd vetgehalte
782	Chocolade	vrij van melk, min. 40% cacaomassa
783	Chocolade	Melkchocolade

Koffie/thee		
784	Koffie	groen, niet gebrande koffie
785	Koffie	gebrand
786	Koffie-extract-poeder	Instant koffie
787	Cichorei-koffie	
788	Thee	Zwarte thee
Gist		
789	Bakkersgist	geperst
790	Biergist	gedroogd
Kruiden-toevoegingen		
791	Soepblokjes	
792	Azijn	
793	Maggi-kruiding	
794	Mosterd	
795	Mierikswortelsaus	
796	Sauce Hollandaise	
797	Mosterd	zoet
Mayonaise		
798	Mayonaise *	vetrijk
799	Slasaus	50% vet
Eigen codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		

806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		



840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		

874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		

908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		

942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie:

07 / 2020 · Ident.-No.: SNAW1000D2-072020-1

IAN 340709\_2004