



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

(GB) (IE)

### NUTRITION SCALES

Short manual

(FR) (BE)

### BALANCE NUTRITIONNELLE

Guide abrégé

(ES)

### BÁSCULA NUTRICIONAL

Guía breve

(DE) (AT) (CH)

### NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

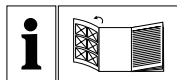
Kurzanleitung

(NL) (BE)

### VOEDINGSWAARDE ANALYSEWEEGSCHAAL

Beknopte gebruiksaanwijzing

IAN 373080\_2104



GB IE

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

---

DE AT CH

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

---

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.

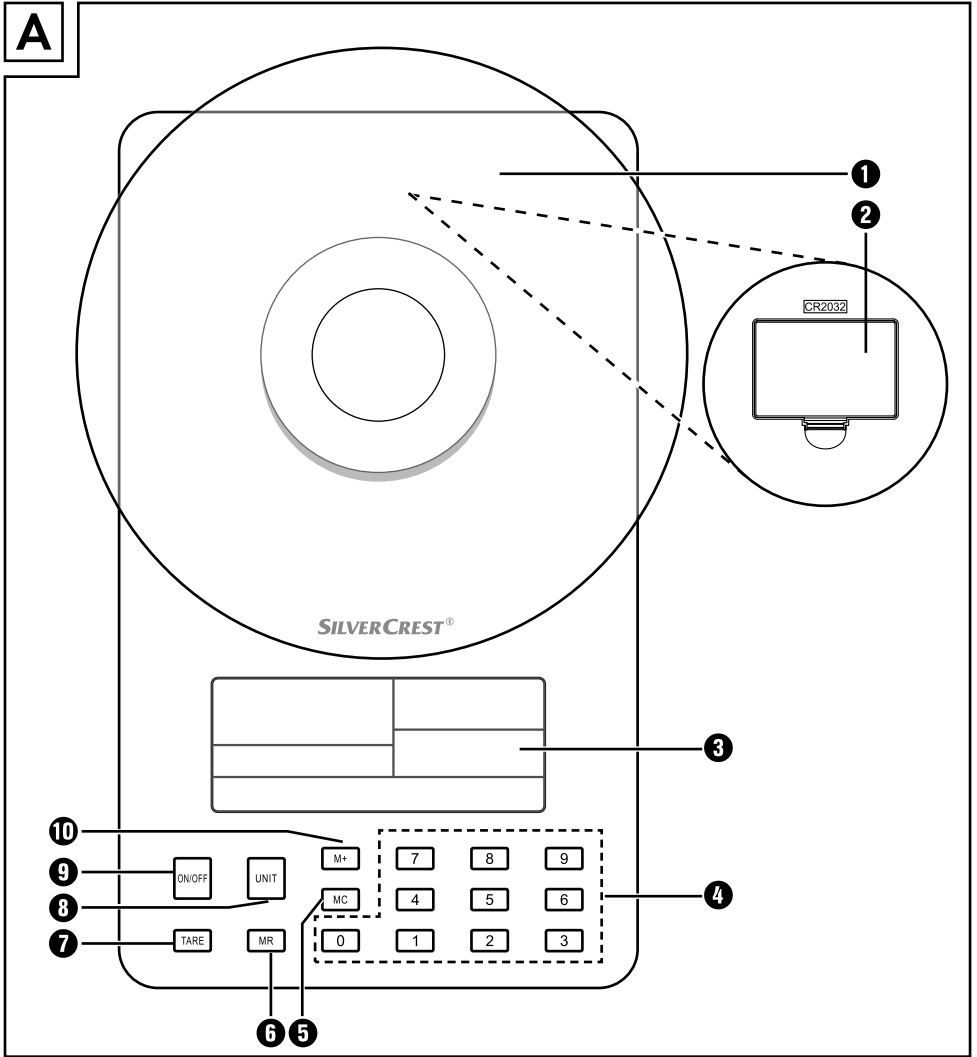
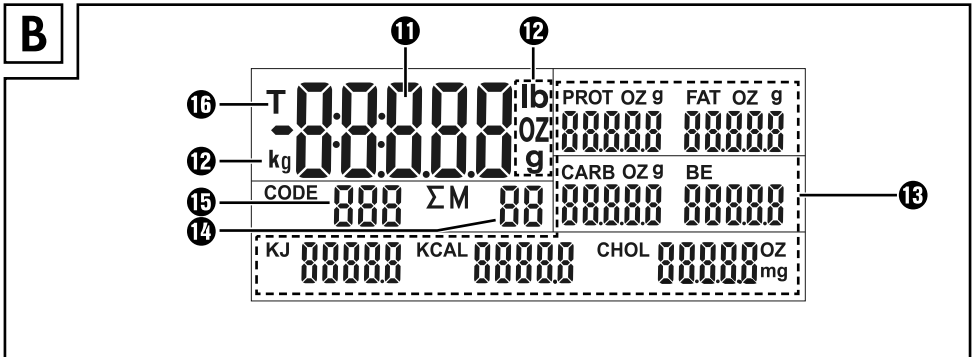
---

ES

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

---

GB/IE	Short manual	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	33
FR/BE	Guide abrégé	Page	67
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	103
ES	Guía breve	Página	137

**A****B**

# Index

<b>Information about this short manual</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Items supplied / Transport inspection</b> .....	<b>2</b>
<b>Operating elements</b> .....	<b>3</b>
<b>Safety</b> .....	<b>3</b>
Basic Safety Instructions .....	4
Interaction with batteries .....	5
<b>First use</b> .....	<b>6</b>
Setting up .....	6
<b>Operation</b> .....	<b>7</b>
Weighing items .....	7
Adding further items (tare) .....	7
Displaying nutritional and energy values .....	7
Switching the scales off .....	8
Saving a measurement .....	8
Displaying added measured values .....	9
Deleting measured values .....	9
Saving personal codes .....	10
<b>Replacing the batteries</b> .....	<b>11</b>
<b>Cleaning and Care</b> .....	<b>12</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>12</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>13</b>
Technical data .....	13
Service .....	13
Importer .....	13
Food codes .....	14

## Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions. This short manual does not replace the complete operating instructions, which also contain additional information, for example, on cleaning, troubleshooting and the warranty.



Scan this QR code with your smartphone/tablet. The QR code will take you directly to the Lidl Service page [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 373080\_2104.

### WARNING!

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

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

## Intended use

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

Do not use this appliance commercially!

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

## Items supplied / Transport inspection

### WARNING

#### **Risk of suffocation!**

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

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

### **NOTICE**

- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are not complete or are damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline.

## Operating elements

Figure A:

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

Figure B:

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

## Safety

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

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

### **WARNING**

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

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

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

## Basic Safety Instructions

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

### **⚠ WARNING - RISK OF INJURY!**

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

### **WARNING - PROPERTY DAMAGE**

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

**NOTICE**

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

**Interaction with batteries****⚠ WARNING****Danger from improper use!**

For safe handling of batteries observe the following safety instructions:

- ▶ Do not throw the batteries into a fire.
- ▶ Do not open, deform or short-circuit batteries, since this can lead to chemical leakage.
- ▶ Do not attempt to recharge batteries. Do not charge batteries unless they are explicitly labelled as "rechargeable". There is a risk of explosion!
- ▶ Check the condition of the batteries at regular intervals. Leaking battery acid can cause permanent damage to the appliance. Special care should be taken when handling damaged or leaking batteries. Risk of acid burns! Wear protective gloves.
- ▶ Store batteries out of the reach of children. If a battery is swallowed, seek medical attention IMMEDIATELY.
- ▶ If you do not intend to use the appliance for a long time, remove the batteries.
- ▶ Do not use different types of batteries together or mix new batteries with used batteries.
- ▶ Batteries must be inserted with the correct polarity.



## **WARNING**

- ▶ Empty batteries must be removed from the appliance and disposed of safely.
- ▶ Do not short-circuit the connection terminals.
- ▶ Rechargeable batteries must be removed from the appliance before being charged.

## First use

- Remove all packaging materials from the appliance. Remove the protective film from the display **3**. The transport restraint that prevents the weighing platform **1** from being pushed down must be removed from under the weighing platform **1**.
- Open the battery compartment **2** on the underside of the scale and remove the small plastic strip from between the batteries and the contacts, then close the battery compartment **2** so that the battery compartment cover clicks into place.
- The scales can display weights in g (grams) and kg (kilograms) or in oz (ounces) and lb (pounds). Press the **UNIT** button **6** to change the weight unit. The examples in these instructions always use the unit g (grams).

## Setting up

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

### **NOTE**

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

## Operation

### Weighing items

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

#### CAUTION

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

- ▶ Never place food weighing more than 5 kg (11 lb) on the weighing plate **1**. In cases of doubt, first weigh heavy food using more sturdy scales.
  - ▶ Do not place any objects or food on the display **3** or the buttons.
- 2) If you wish to weigh food without a container, place the food on the weighing platform **1**. The weight is displayed.  
If you wish to weigh the food in a bowl/container, first place the empty bowl/container on the weighing platform **1**. Press the **TARE** **7** button. The display **3** shows "0 g" **11** and "T" **15** appears on the display **3**. Place the food in the bowl/container. The weight of the food is displayed.

### Adding further items (tare)

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

- If you wish to reset the scales to "0 g" after the first measurement in order to measure the next ingredient, press the **TARE** button **7**. The display **3** shows "0 g" **11** and "T" **15** appears on the display **3**.

### Displaying nutritional and energy values

- 1) Place the food on the weighing platform **1**.
- 2) Look up the appropriate code for the food to be weighed from the food list provided at the end of these instructions.
- 3) Enter the 3-digit code using the number buttons **4**, e.g. 024. All nutritional and energy values of the respective food appear on the nutritional/energy value displays **15**.

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

## NOTE

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

## Switching the scales off

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

or

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

## Saving a measurement

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

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

## NOTE

- ▶ You can only save measurements for which you have also entered a code.
  - ▶ If make a mistake when entering the code, you can only change the code before saving by entering it again. It is not possible to change the code subsequently.
- 3) Now take the food off the scale and place the next item on the weighing platform **1**.
  - 4) Proceed in the same way to save additional nutritional values. After each further value stored, the number of the measured value memory display **14** is increased by one. The number from the last weighing is displayed.

## NOTE

- ▶ The memory can store up to 99 measurements. After this, no further measurement can be saved and "M99" flashes on the measured value memory display 14. If you want to save further measurements, you can delete the saved data by pressing the **MC** button 5. The M99 display goes out.
- ▶ Note that by pressing the **MC** button 5, all previously stored measured values are deleted.
- ▶ If the total for a saved nutritional or energy value exceeds the maximum value, the display 3 will show "0-Ld". "ΣM" and the two digits of the last operation flash to indicate that no further measurements can be stored. The following maximum values apply:

Weight	99.999 kg / 99:15.9 lb'oz / 999.95 oz
PROT (Proteins)	9999.9 g/ 352.73 oz
FAT	9999.9 g/ 352.73 oz
CARB (carbohydrates)	9999.9 g/ 352.73 oz
BE (bread units)	999.99
KJ (kilojoules)	99999
KCAL (kilocalories)	99999
CHOL (cholesterol)	9999.9 g/ 0.352 oz

## Displaying added measured values

You can call up added measured values at any time.

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

## Deleting measured values

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

## Saving personal codes

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

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

Proceed as follows:

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

## NOTE

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

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

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

The nutrition/energy value displays **18** now show all of the values, and the food is now stored under the selected code.

- 10) Repeat steps 2) - 9) if you wish to enter more codes.
- 11) Enter the food in the appropriate field in the food tables of these operating instructions.

## NOTE

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

## Replacing the batteries

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

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

## Cleaning and Care

### IMPORTANT

#### Ensure that no fluids can enter the scale!

This could irreparably damage the appliance.

#### Do not use abrasive or solvent cleaners.

These could damage the surfaces.

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

## Disposal

### Disposal of the appliance



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



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

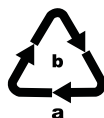


The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

### Disposal of the packaging



The return of packaging to the material circulation saves raw materials and reduces waste volumes. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1-7: Plastics, 20-22: Paper and cardboard, 80-98: Composites.


## Disposing of the batteries / cells



Used batteries / cells may not be disposed of in household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of batteries at a collection site in his community / city district or at a retail store. The purpose of this obligation is to ensure that batteries / cells are disposed of in a non-polluting manner. Only dispose of batteries / cells when they are fully discharged.

## Appendix

### Technical data

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

### Service

**GB Service Great Britain**  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

**IE Service Ireland**  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR / Min., (peak))  
(0,06 EUR / Min., (off peak))  
E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 373080\_2104

### Importer

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

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



## Food codes

### NOTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

327	Tuna*	
<b>Fish (Freshwater)</b>		
328	Eel	
329	Bass, perch	River perch
330	Bream*	Common bream, Blei
331	Trout	Brook trout, rainbow trout
332	Pike	
333	Carp	
334	Salmon	
335	Whitefish*	Maraene, Felchen
336	Tench*	
337	Catfish	Sheatfish
338	Pike-Perch*	
<b>Shellfish / Molluscs</b>		
339	Oyster	
340	Shrimp, crab	Garnet, North Sea shrimp
341	Lobster	
342	Crab	Crayfish
343	Krill*	Antarctic
344	Langouste	
345	Mussel	Blue or stake mussel
346	Atlantic scallop	Scallop
347	Ormer*	Abalone
348	Turtle*	
349	Ham mussel	Clam
350	Cuttlefish	

351	Roman snail*	
<b>Fish products</b>		
352	Eel*	smoked
353	Pickled herring	
354	Kippers	
355	Flounder*	smoked
356	Black halibut*	smoked
357	Herring*	in jelly
358	Herring*	marinated Bismarck herring
359	Catfish*	Wolffish, smoked
360	Caviar	genuine, sturgeon caviar
361	Caviar substitute*	German caviar
362	Stockfish*	
363	Crabmeat*	canned
364	Salmon*	Tinned salmon
365	Salmon*	Salmon, in oil
366	Mackerel*	smoked
367	Young salted herring*	
368	Ocean perch*	smoked
369	Salt herring*	
370	Sardines	in oil
371	Shellfish*	smoked
372	Smoked dogfish*	
373	Dogfish*	smoked parts of the spiny dogfish
374	Pollack*	smoked
375	Pollack*	in oil, salmon substitute
376	Sprats*	smoked
377	Stockfisch*	

378	Tuna	in oil
379	Fish fingers	
<b>Cereals</b>		
<b>Cereals and Flour</b>		
380	Amaranth	Foxtail, seeds
381	Buckwheat	shelled corn
382	Buckwheat groats	
383	Buckwheat flour	Wholemeal flour
384	Spelt	husked, whole grain
385	Spelt flour	Type 630
386	Spelt flour	Wholemeal flour
387	Barley	husked, whole grain
388	Pearl barley	
389	Barley groats	
390	Green corn	Spelt, spelt wheat
391	Green corn flour	
392	Oats	husked, whole grain
393	Crushed hulled oats	
394	Oat groats	
395	Oatmeal	
396	Millet	shelled corn
397	Maize	whole grain
398	Maize breakfast cereals	Cornflakes, unsweetened
399	Cornflour	
400	Quinoa	Inca rice
401	Rice	unpolished
402	Rice	polished
403	Rice	polished, cooked, drained
404	Ground rice	



405	Rye	whole grain
406	Rye	Type 815
407	Rye	Type 997
408	Rye	Type 1150
409	Rye	Type 1370
410	Rye meal	Type 1800
411	Sorghum	Moor millet, kaffir corn
412	Triticale	
413	Wheat	whole grain
414	Wheat semolina	
415	- Plain wheat	Type 405
416	- Plain wheat	Type 550
417	- Plain wheat	Type 630
418	- Plain wheat	Type 812
419	- Plain wheat	Type 1050
420	- Plain wheat	Type 1700
421	Wheat germ	
422	Wheat bran	Edible bran
423	Bread crumbs	
<b>Bread and Rolls</b>		
424	Rolls	Buns
425	Graham bread	Wheat groats bread
426	Crisp bread	
427	Pumpernickel	
428	Rye bread	
429	Rye mixed bread	
430	Rye mixed bread	with wheat bran
431	Rye whole grain bread	
432	Wheat (flour) bread	French
433	Wheat mixed bread	

434	Wheat toast bread	
435	Wheat whole-meal bread	
<b>Biscuits/Pastries</b>		
093	Noodles	without egg
436	Egg pasta products	Noodles, macaroni, spaghetti, etc.
437	Egg pasta products	Noodles, cooked, drained
438	Biscuits	Butter Biscuits, hard biscuits
439	Salted sticks	Pretzels, as permanent pastries
440	Fruitcake	Christmas, rum, orange, coffee fruitcakes etc.
441	Cake base	
442	Zwieback	eggfree
443	Butter cake	Yeast dough
444	cheesecake	made of short pastry
445	Flaky pastry	Tube product
446	cheese biscuits	
<b>Starches</b>		
447	Potato starch	
448	Cornstarch	
449	Rice starch	
450	Tapioca starch	
451	Wheat starch	
452	Pudding powder	
<b>Vegetables</b>		
<b>Tubers and root crops</b>		
453	Batate	Sweet potato

454	Cassave	Yuca, Manioc, Tapioca
455	Fennel	Tuber
456	Potato	
457	Potato	boiled, with skin
458	Potato	baked, with skin
459	Potato flakes	Mashed potatoes, dry product
460	Potato dumplings	Potato dumplings, cooked, dry product
461	Potato dumplings	Potato dumplings, raw, dry product
462	Potato croquettes	dry product
463	Potato fritters	Potato pancakes, dry product
464	Potato slices	Potato crisps, oil roasted, salted
465	Potato strips	Potato sticks, oil roasted, salted
466	Potato soup	dry product
467	Crisps	ready to eat, unsalted
468	Kohlrabi	
469	Swede	Turnip, Rutabaga, Dotsche
470	Horseradish	
471	Carrot	Carrot, carrot
472	Carrot	cooked, drained
473	Carrot	dried
474	Carrot	canned
475	Carrot juice	carrot juice
476	Parsnip	
477	Parsley	Parsley root
478	Radish	
479	White radish	
480	Red beet	Beetroot

481	Beetroot juice	
482	Scorzonera	
483	Scorzonera	cooked, drained
484	Celeriac	Tuber
485	Taro	Water bread root
486	Topinambur	Jerusalem artichoke
487	White turnip	Water turnip, autumn turnip
488	Yam	Tuber
<b>Cabbage, sprouts, other vegetables</b>		
489	Artichoke	
490	Bamboo shoots	
491	Ribbed celery	
492	Cauliflower	
493	Cauliflower	cooked, drained
494	Broccoli	
495	Broccoli	cooked, drained
496	Watercress	
497	Chicory	
498	Chinese cabbage	
499	Endive	Escariol
500	Pea sprouts	
501	Lamb's lettuce	Corn salad
502	Fennel	L eaf, Bolognese Fennel
503	Garden cress	
504	Kale	Borecole
505	Garlic	
506	Lettuce	
507	Lentil sprouts	
508	Dandelion leaves	
509	Chard	

510	Mung bean sprouts	Mung bean shoots
511	Parsley	Leaf
512	Leek	- Leek
513	Portulaca	
514	Rhubarb	
515	Brussels sprouts	
516	Brussels sprouts	cooked, drained
517	Red cabbage	blue cabbage
518	Sauerkraut	drained
519	Chive	
520	Soybean sprouts	
521	Asparagus	
522	Asparagus	cooked, drained
523	Asparagus	canned
524	Spinach	
525	Spinach	cooked, drained
526	Spinach	canned
527	Spinach juice	
528	White cabbage	Cabbage
529	Savoy cabbage	Cabbage
530	Onion	
531	Onion	dried
<b>Fruit vegetables</b>		
532	Aubergine	Eggplant
533	Beans	Runner beans, green
534	Beans	Runner beans, green, canned
535	Beans	French or cutting beans, green, dried
536	Cucumber	

537	Cucumber	Pickled gherkins, salt-dill pickles, lactic acid
538	Pumpkin	
539	Paprica fruit	Paprica pods
540	Squash	
541	Tomato	
542	Tomato	canned
543	Tomato puree	
544	Tomato juice	commercial product
545	Zucchini	Summer-Squash
546	Sweet corn	Edible sweet corn
<b>Wild herbs / wild vegetables</b>		
547	Barbaramarion herb	Leaf, winter cress
548	Wild garlic	Leaf
549	Common plantain	Leaf
550	French herb	hairy, shoot tips
551	Stinging nettle	Leaf
552	Garden orache	Leaf
553	Goutweed	Leaf, goutweed
554	Great Burdock	Leaf
555	Ground ivy	Leaf
556	Good Henry	Leaf
557	True caraway	Leaf
558	True caraway	Root
559	Wild Mallow	Leaf
560	Arugula	
561	Sorrel	Leaf
562	Plantain	Leaf
563	White Deaf Nettle	Leaf
564	Chickweed	Leaf

565	Meadow Salsify	Leaf
566	Wiesenknöterich	Leaf
<b>Legumes / Oilseeds</b>		
567	Boxer beans	Cowpea, seeds, dry
568	Beans	Garden beans, seeds, white, dry
569	Beans	Seeds, white, cooked
570	Peas	Pod and seeds, green
571	Peas	Seeds, green, cooked, drained
572	Peas	Seeds, green, canned
573	Peas	Seeds, dry
574	Goa beans	Wing, Manila, Princess, seeds, dry
575	Garbanzo beans	Seeds, green
576	Garbanzo beans	Seeds, dry
577	Flax	Flaxseed
578	Lima beans	Moon beans, butter beans, seeds, dry
579	Lentil	Seeds, dry
580	Lentils	Seeds, cooked
581	Poppy	Opium poppies seeds, dry
582	Mung beans	Seeds, dry
583	Sesame	Seeds, dry
584	Soybeans	Seeds, dry
585	Soy flour	full fat
586	Soy-milk	

587	Sunflower	Seeds, dry
588	Sunflower seed flour	
589	Pigeonpeas	Pea beans, pigeon peas, seeds, dry
590	Tofu	
591	Urd beans	Mung beans, seeds, dry
<b>Mushrooms</b>		
592	Oyster mushroom	Oyster mushrooms
593	Birch fungus	
594	Butter mushroom	
595	Mushrooms	Cultivated mushroom
596	Mushrooms	canned
597	Honey mushrooms	
598	Morel	Edible morel
599	Chanterelle	Rehling
600	Chanterelles	canned
601	Chanterelle	dried
602	Saffron milk cap	
603	Bolete	
604	Porcini mushrooms	
605	Porcini mushrooms	dried
606	Truffle	
<b>Fruits</b>		
<b>Stone fruit</b>		
607	Apple	
608	Apple	dried

609	Apple sauce	
610	Pear	
611	Pear	canned
612	Quince	
<b>Stone fruit</b>		
613	Apricots	
614	Apricots	dried
615	Apricots	canned
616	Cherries	sour
617	Cherries	Sweet
618	Cherries	sweet, canned
619	Mirabelle	
620	Peach	
621	Peach	dried
622	Peach	canned
623	Plum	
624	Plum	dried
625	Plum	canned
626	Greengage	
<b>Berries</b>		
627	Boysenberry	
628	Blackberry	
629	Strawberry	
630	Strawberries	canned
631	Blueberry	Blueberry, bilberry
632	Blueberries	canned
633	Blueberries	Steamed bilberries, blueberries, canned, without added sugar
634	Raspberry	
635	Raspberries	canned

636	Currants	red
637	Currants	black
638	Currants	white
639	Cranberries	Schell berry
640	Cranberries	Cranberry
641	Cranberries	canned
642	Cranberries	canned, without added sugar, steamed cranberries
643	Gooseberries	
644	Grape	Wine grape
645	Grape	Grape berry, dried, raisin
646	Rowan fruit	Rowanberries, sweet
647	Rose hip	
648	Elderberry	black
649	Cornelian cherry	Duerlitze
650	Buckthorn berries	
651	Sloe	Blackthorn berry
<b>Exotic Fruit</b>		
652	Acerola	West Indian cherry
653	Ackee	Akiplum, Akinut
654	Pineapple	
655	Pineapple	canned
656	Orange	Orange
657	Avocado	
658	Banana	
659	Tree tomato	Tamarillo
660	Breadfruit	
661	Carissa	Natal Plum
662	Cashew apple	- pear
663	Chayote	Chuchu
664	Cherimoya	

665	Date	dried
666	Durian	
667	Fig	
668	Fig	dried
669	Pomegranate	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jaboticaba	
673	Jackfruit	
674	Loquat	Japanese medlar, Loquat
675	Jujube	Chinese date, Indian jujube
676	Kaki	Kakiplum, Chinese quince, Japanese persimmon
677	Cape goose berry	Physalis fruit, pineapple cherry
678	Carambola	Star fruit, tree gooseberry
679	Kiwi	Chinese goose- berry
680	Oval kumquat	Dwarf bitter orange, Kinoto, Nagami
681	Lime, Limette	
682	Lychee	Lychee plums, Chinese hazelnut
683	Longan	Dragon eye
684	Mamey	Mamey apple
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangosteen	
688	Naranjilla	Lulo, Quito- Orange
689	Lady's finger	Gombo, Marsh- mallow

690	Olive	green, marinated
691	Prickly pear	Cactus pear, cactus fig, cactus apple
692	Papaya	Tree melon, Mammao
693	Passion fruit	Purple grenadilla
694	Rambutan	
695	Rose apple	Jambose
696	Sapodilla	Sapota
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sour date
699	Matai	Water chestnut, Sumpfsimse, sweet
700	Watermelon	
701	Lemon	
702	Cantaloupe melon	Honeymelon
<b>Nuts</b>		
703	Cashew nut	Cashewnuts, Indian almond, cashew nut
704	Sweet chestnut	Spanish chestnut
705	Peanut	
706	Peanut	roasted
707	Hazelnut	
708	Coconut	
709	Cola nut	
710	Macadamia nut	Queensland nut
711	Almond	Sweet
712	Brazil nut	
713	Pecan nut	

714	Pistachio	Green almond, pistachio-almond
715	Walnut	
<b>Juices and Syrups</b>		
716	Pineapple juice	canned
717	Apple juice	commercial product
718	Orange juice	freshly squeezed orange juice, mother juice
719	Orange juice	Orange juice, unsweetened, commercial product
720	Orange juice	Orange juice concentrate, orange concentrate
721	Grapefruit juice	freshly squeezed, mother juice
722	Grapefruit juice	commercial product
723	Raspberry juice	freshly squeezed, mother juice
724	Raspberry syrup	
725	Elderberry juice	mother juice
726	Black-currant nectar	red, commercial product
727	Black-currant nectar	black, commercial product
728	Coconut milk	
729	Mandarin juice	freshly squeezed, mother juice
730	Granadilla juice	fresh, mother juice
731	Sea buckthorn berry juice	
732	Cherry morello juice	mother juice

733	Grape juice	commercial product
734	Lemon juice	freshly pressed direct juice
<b>Jams/Jellies</b>		
735	Apple jelly	
736	Orange marmalade	Orange marmalade
737	Apricot jam	
738	Blackberry jam	
739	Strawberry jam	
740	Rose hip jam	
741	Bilberry jam	
742	Raspberry jelly	
743	Raspberry jam	
744	Red-currant jelly	red
745	Red-currant jam	red
746	Cherry jam	
747	Plum jam	plum preserve
748	Plum puree	
749	Quince jelly	
750	Quince jam	
<b>Honey/sugar/sweets</b>		
751	Honey	Blossom honey
752	Invert sugar cream	Artificial honey
753	Sugar	Cane-sugar, beet-sugar
754	Beet-sugar	from sugar cane, brown sugar
755	Beet-sugar	from sugar beet, brown sugar
756	Fondant	
757	Marzipan	

758	Nut-nougat cream	
759	Ice cream	
760	Fruit Ice cream	
<b>Alcoholic beverages</b>		
761	Alcohol free beer	Draught beer, German
763	Pilsener lager beer	regular beer, German
764	Real beer	Dark
765	Real beer	Light
766	Pale beer	
767	Apple wine	
768	Red wine	light quality
769	Red wine	heavy quality
770	Sparkling wine	white, German champagne
771	White wine	middling quality
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Advocaat	
775	Koelsch beer	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Korn	32 Vol.-%
<b>Non-alcoholic beverages</b>		
779	Cola drinks	
780	Malt beverage	
<b>Cocoa/Chocolate</b>		
781	Cocoa powder	Oil partially removed

782	Chocolate	milk/free, min. 40% cocoa content
783	Chocolate	Milk chocolate
<b>Coffee/Tea</b>		
784	Coffee	green, unprocessed coffee
785	Coffee	roasted
786	Coffee extract powder	instant coffee
787	Chicory coffee	
788	Tea	black tea
<b>Yeast</b>		
789	Baker's yeast	compressed
790	Brewer's yeast	dried
<b>Condiments</b>		
791	Stock cube	
792	- Vinegar	
793	Maggi seasoning	
794	Mustard	
795	Horseradish sauce	
796	Hollandaise sauce	
797	Mustard	Sweet
<b>Mayonnaise</b>		
798	Mayonnaise*	high-fat content
799	Salad mayonnaise	50% Fett
<b>My Personal 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		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		

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

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

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

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

## Inhaltsverzeichnis

<b>Informationen zu dieser Kurzanleitung</b> .....	<b>34</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>34</b>
<b>Lieferumfang / Transportinspektion</b> .....	<b>34</b>
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>35</b>
<b>Sicherheit</b> .....	<b>35</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	36
Umgang mit Batterien .....	37
<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>38</b>
Aufstellen .....	38
<b>Bedienen</b> .....	<b>38</b>
Wiegegut messen .....	38
Wiegegut zuwiegen (Tare) .....	39
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen .....	39
Waage ausschalten .....	40
Messung speichern .....	40
Addierte Messwerte anzeigen .....	41
Gespeicherte Messwerte löschen .....	41
Eigene Codes speichern .....	42
<b>Auswechseln der Batterien</b> .....	<b>43</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>44</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>44</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>45</b>
Technische Daten .....	45
Service .....	45
Importeur .....	45
Lebensmittelcodes .....	46

## Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Diese Kurzanleitung ersetzt nicht die vollständige Bedienungsanleitung, die zusätzlich beispielsweise Hinweise für Reinigung, Fehlerbehebung und Garantie enthält.



Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) 373080\_2104 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

### ⚠️ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## Lieferumfang / Transportinspektion

### ⚠️ WARNUNG

#### Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

### 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.

## Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

## Sicherheit

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

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

### **WARNUNG**

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

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

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

## Grundlegende Sicherheitshinweise

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

### **⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG - SACHSCHÄDEN**

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

- Setzen Sie das Gerät nicht hohen Temperaturen oder starken elektromagnetischen Feldern (z. B. Mobiltelefonen) aus.

## HINWEIS

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

## 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.
- ▶ Batterien nicht öffnen, verformen oder kurzschließen, da in diesem Fall enthaltene Chemikalien auslaufen können.
- ▶ Versuchen Sie nicht, Batterien wieder aufzuladen. Nur als „aufladbar“ gekennzeichnete Batterien dürfen wieder aufgeladen werden. Es besteht Explosionsgefahr!
- ▶ 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.
- ▶ Unterschiedliche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen benutzt werden.
- ▶ Batterien sind mit der richtigen Polarität einzusetzen.



## ⚠️ WARNUNG

- ▶ Leere Batterien sind aus dem Gerät zu entfernen und sicher zu entsorgen.
- ▶ Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- ▶ Wiederaufladbare Batterien müssen aus dem Gerät entfernt werden, bevor sie geladen werden.

## Inbetriebnahme

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display ❸. Ziehen Sie die Transportsicherung, die das Herunterdrücken der Wiegeplatte ❶ verhindert, unter der Wiegeplatte ❶ heraus.
- Öffnen Sie das Batteriefach ❷ auf der Unterseite der Waage und entfernen Sie den kleinen Plastikstreifen, der zwischen Batterien und Kontakten klemmt. Schließen Sie das Batteriefach ❷ 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** ❸. 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** ❹, 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 **18**.

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) 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.

## 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.

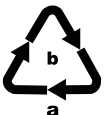


Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

### Verpackung entsorgen



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.



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

### Service

- DE Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)
- AT Service Österreich**  
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)
- CH Service Schweiz**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 373080\_2104

### Importeur

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

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



## Lebensmittelcodes

### HINWEIS

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

Milch			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			

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

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

192	Schweinefleisch	Bug mit Schwarte, Blatt, Schulter, Schaufel	217	Rinderhackfleisch*	
193	Schweinefleisch	Filet	218	Rinderfleisch*	in Dosen
194	Schweinefleisch	Hintereisbein, Hinterhaxe	219	Schabefleisch*	Tartar
195	Schweinefleisch	Kamm, Halsgrat	220	Schweinefleisch*	in Dosen, Schweinefleisch im eigenen Saft
196	Schweinefleisch	Kotelett mit Knochen	221	Schweinefleisch	in Dosen, Schmalzfleisch
197	Schweinefleisch	Oberschale, Schnitzelfleisch	222	Schweinefleisch*	Kasseler
198	Schweinespeck*	Rückenspeck, frisch	223	Schweinehackfleisch*	
199	Schweineblut		224	Schweineschinken	gekocht, Kochschinken
200	Schweineherz		225	Schweineschinken*	in Dosen
201	Schweinehirn		226	Schweinebauch*	geräuchert
202	Schweineleber		227	Schweinespeck*	durchwachsen, Frühstücksspeck, Wammerl
203	Schweinelunge				
204	Schweinemilz*				
205	Schweineniere				
206	Schweinezunge				
207	Kaninchenfleisch	Durchschnitt mit Knochen	<b>Wurst</b>		
208	Pferdefleisch*	Durchschnitt	228	Cabanossi	
209	Ziegenfleisch	Durchschnitt	229	Bauernbratwurst*	polnisch
210	Ziegenfleisch	Lende, Muskelfleisch	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*	
<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			

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*	

## Fischprodukte

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

370	Sardinen	in Öl
371	Schellfisch*	geräuchert
372	Schillerlocken*	
373	Seeaal*	geräucherte Teile des Dornhais
374	Seelachs*	geräuchert
375	Seelachs*	in Öl, Lachsersatz
376	Sprotte*	geräuchert
377	Stockfisch*	
378	Thunfisch	in Öl
379	Fischstäbchen	

## Getreide

### Getreide und Mehl

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



398	Mais-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	Löwenzahnblätter	
509	Mangold	
510	Mungbohnenprossen	Mungbohnenkeime
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	Weißes 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	Dunstheidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz
634	Himbeere	
635	Himbeeren	in Dosen
636	Johannisbeere	rot
637	Johannisbeere	schwarz
638	Johannisbeere	weiß
639	Moosbeere	Torfbeere
640	Preiselbeere	Kronsbeere
641	Preiselbeeren	in Dosen
642	Preiselbeeren	in Dosen, ohne Zuckerzusatz, 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	Drachenaug
684	Mammei-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, Orangenkonzentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Muttersaft
722	Grapefruitsaft	Handelsware
723	Himbeersaft	frisch gepresst, Muttersaft
724	Himbeersirup	
725	Holunderbeersaft	Muttersaft
726	Johannisbeernektar	rot, Handelsware
727	Johannisbeernektar	schwarz, Handelsware
728	Kokosnussmilch	
729	Mandarinensaft	frisch gepresst, Muttersaft
730	Passionsfruchtsaft	frisch, Muttersaft
731	Sanddornbeersaft	
732	Sauerkirschsafte	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft
<b>Marmeladen/Gelee</b>		
735	Apfelgelee	
736	Apfelsinenkonfitüre	Orangenkonfitüre
737	Aprikosenkonfitüre	
738	Brombeerkonfitüre	
739	Erdbeerkonfitüre	
740	Hagebuttenmarmelade	
741	Heidelbeerkonfitüre	
742	Himbeergelee	
743	Himbeerkonfitüre	
744	Johannisbeergelee	rot
745	Johannisbeerkonfitüre	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>Informations relatives à ce guide abrégé. . . . .</b>	<b>68</b>
<b>Utilisation conforme . . . . .</b>	<b>68</b>
<b>Matériel livré / inspection après le transport. . . . .</b>	<b>68</b>
<b>Éléments de commande . . . . .</b>	<b>69</b>
<b>Sécurité . . . . .</b>	<b>70</b>
Consignes de sécurité fondamentales . . . . .	70
Concernant l'usage des piles. . . . .	72
<b>Mise en service . . . . .</b>	<b>73</b>
Mise en place . . . . .	73
<b>Utilisation. . . . .</b>	<b>73</b>
Mesurer le produit à peser . . . . .	73
Pesée additive de produits (tare) . . . . .	74
Faire s'afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques . . . . .	74
Éteindre la balance . . . . .	75
Enregistrer la mesure . . . . .	75
Afficher les valeurs de mesure additionnées . . . . .	76
Supprimer les valeurs de mesure enregistrées . . . . .	76
Enregistrer ses propres codes . . . . .	77
<b>Remplacement des piles. . . . .</b>	<b>78</b>
<b>Nettoyage et entretien. . . . .</b>	<b>79</b>
<b>Recyclage. . . . .</b>	<b>79</b>
<b>Annexe. . . . .</b>	<b>80</b>
Caractéristiques techniques . . . . .	80
Service après-vente . . . . .	80
Importateur . . . . .	80
Codes alimentaires . . . . .	81

## Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral. Ce guide abrégé ne remplace pas le mode d'emploi intégral, qui contient par exemple en plus des remarques relatives au nettoyage, au dépannage et à la garantie.



Scannez ce code QR avec votre smartphone/tablette. Grâce au code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) et vous pourrez consulter et télécharger le mode d'emploi intégral en saisissant la référence (IAN) 373080\_2104.

### AVERTISSEMENT !

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

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

## Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la pesée des aliments et au contrôle de l'alimentation. Il est uniquement réservé à l'usage privé. N'utilisez pas l'appareil à des fins commerciales !

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

## Matériel livré / 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
- Guide abrégé

## 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.

## 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



## 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.
- ▶ N'ouvrez pas les piles, ne les déformez et ne les court-circuitiez pas étant donné que les produits chimiques qu'elles contiennent risquent de s'écouler.
- ▶ N'essayez pas de recharger les piles. Seules les piles marquées comme "rechargeables" doivent être rechargées. Risque d'explosion !
- ▶ Vérifiez régulièrement les piles. Des fuites d'acide provenant de la pile peuvent sérieusement endommager l'appareil. Manipulez avec prudence les piles endommagées ou présentant des fuites. Risque de brûlure chimique ! Portez des gants de protection.
- ▶ Conservez les piles hors de portée des enfants. En cas d'ingestion, consultez immédiatement un médecin.
- ▶ Retirez les piles de l'appareil, si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.
- ▶ Ne pas utiliser de types de piles différents ou des piles neuves et usagées ensemble.
- ▶ Les piles doivent être insérées en respectant la polarité.
- ▶ Une fois vides, les piles doivent être retirées de l'appareil et mises au rebut de manière sûre.
- ▶ Les bornes de contact ne doivent pas être court-circuitées.
- ▶ Les batteries rechargeables doivent être retirées de l'appareil avant de les recharger.

## Mise en service

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

## Mise en place

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

### REMARQUE

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

## Utilisation

### Mesurer le produit à peser

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

### ATTENTION

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

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

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

## Pesée additive de produits (tare)

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

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

## Faire s'afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques

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

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) 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.

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

## REMARQUE

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

## Remplacement des piles

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

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

## Nettoyage et entretien

### ATTENTION

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

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

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

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

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

## Recyclage

### Recyclage de l'appareil



**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.

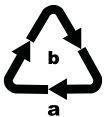


Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

### Recyclage de l'emballage



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.

## 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 (courant continu) Piles lithium
Charge max.	5 kg 11 lb
Affichage par étapes de 1 g/ 0,05 oz	
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

### Service après-vente

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

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

IAN 373080\_2104

### 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.kompernass.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	

### Gâteaux / Pâtes alimentaires

093	Pâtes	sans œuf
436	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles, macaronis, spaghettis, etc.
437	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles cuites et égouttées
438	Gâteaux secs	Petits-beurres, gâteaux secs
439	Sticks au sel	Bretzels au sel
440	Gâteau de Noël Stollen	Stollen de Noël, au, rhum, à l'orange, etc.
441	Fond de tarte	
442	Biscotte	sans œufs
443	Gâteau au beurre et à la cannelle	Pâte à base de levure
444	Gâteau au fromage	à base de pâte brisée
445	Pâte feuilletée	Produit cru
446	Petits gâteaux au fromage	

### Amidons

447	Amidon de pommes de terre	
448	Amidon de maïs	

449	Amidon de riz	
450	Amidon de tapioca	
451	Amidon de blé	
452	Poudre de pudding	
<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, mammapo
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	Héleocharis 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

<b>Café/thé</b>		
784	Café	vert, café cru
785	Café	grillée
786	Poudre d'extrait de café	Café instantané
787	Café chicorée	
788	Thé	Thé noir
<b>Levure</b>		
789	Levure de boulanger	comprimée
790	Levure de bière	séchée
<b>Épices</b>		
791	Cubes pour soupe	
792	Vinaigre	
793	Condiment Maggi	
794	Moutarde	
795	Sauce raifort	
796	Sauce Hollandaise	
797	Moutarde	douce
<b>Mayonnaise</b>		
798	Mayonnaise*	riche en mat. gr.
799	Mayonnaise pour salade	50% de mat. gr.
<b>Codes spécifiques</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		
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>Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing</b> . . . . .	<b>104</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> . . . . .	<b>104</b>
<b>Inhoud van het pakket / Transportcontrole</b> . . . . .	<b>104</b>
<b>Bedieningselementen</b> . . . . .	<b>105</b>
<b>Veiligheid</b> . . . . .	<b>106</b>
Basisveiligheidsvoorschriften . . . . .	106
Omgang met batterijen . . . . .	107
<b>Ingebruikname</b> . . . . .	<b>108</b>
Plaatsing . . . . .	109
<b>Bediening</b> . . . . .	<b>109</b>
Weeggoed meten . . . . .	109
Toevoegweegfunctie (tare) . . . . .	110
Voedings- en energiewaarden weergeven . . . . .	110
Weegschaal uitschakelen . . . . .	110
Meting opslaan . . . . .	110
Opgetelde meetwaarden weergeven . . . . .	112
Opgeslagen meetwaarden wissen . . . . .	112
Eigen codes opslaan . . . . .	112
<b>De batterijen vervangen</b> . . . . .	<b>114</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> . . . . .	<b>114</b>
<b>Milieurichtlijnen</b> . . . . .	<b>115</b>
<b>Appendix</b> . . . . .	<b>116</b>
Technische gegevens . . . . .	116
Service . . . . .	116
Importeur . . . . .	116
Levensmiddelen-codes . . . . .	117

## Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Deze beknopte gebruiksaanwijzing vervangt niet de volledige gebruiksaanwijzing, die ook informatie bevat over bijvoorbeeld reiniging, probleemoplossing en garantie.



Scan deze QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), waar u na het invoeren van het artikelnummer (IAN) 373080\_2104 de volledige gebruiksaanwijzing kunt openen en downloaden.

### WAARSCHUWING!

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

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

## Inhoud van het pakket / 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
- Stručný návod

## OPMERKING

- ▶ Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie 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

## 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.
- ▶ Maak batterijen niet open, vervorm ze niet en sluit ze niet kort, omdat in dat geval de chemicaliën uit de batterijen kunnen vrijkomen.

## WAARSCHUWING

- ▶ Probeer batterijen niet opnieuw op te laden. Alleen als "oplaadbaar" aangeduide batterijen mogen opnieuw worden opgeladen. Er bestaat explosiegevaar!
- ▶ Controleer de batterijen 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 stoffen! Draag veiligheidshandschoenen.
- ▶ Bewaar batterijen buiten het bereik van kinderen. Raadpleeg bij inslikken onmiddellijk een arts.
- ▶ Haal de batterijen uit het apparaat als u dat langere tijd niet gebruikt.
- ▶ Verschillende batterijtypen of nieuwe en gebruikte batterijen mogen niet samen worden gebruikt.
- ▶ Batterijen moeten met de juiste stand van de polen worden geplaatst.
- ▶ Lege batterijen moeten uit het apparaat worden verwijderd en volgens de voorschriften worden afgevoerd.
- ▶ De contacten in het batterijvak mogen niet worden kortgesloten.
- ▶ Opladbare batterijen moeten uit het apparaat worden verwijderd voordat ze worden opgeladen.

## Ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat. Verwijder de beschermfolie van het display **3**. Trek de transportbeveiliging, die het omlaagdrücken 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" ① aan en "T" ⑩ 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 "O-Ld" aan. "ΣM" en de twee cijfers van de laatste meting knipperen om aan te geven dat geen verdere metingen kunnen worden opgeslagen. De volgende maximumwaarden gelden:

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

## Opgetelde meetwaarden weergeven

U kunt opgetelde meetwaarden op elk gewenst moment oproepen.

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

## Opgeslagen meetwaarden wissen

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

## Eigen codes opslaan

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

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

Ga als volgt te werk:

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

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

## OPMERKING

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

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

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

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

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

## OPMERKING

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

## De batterijen vervangen

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

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

## Reiniging en onderhoud

### LET OP

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

Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.

**Gebruik geen schuur- of oplosmiddelen.**

Deze kunnen het oppervlak van het apparaat aantasten.

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

## Milieurichtlijnen

### Apparaat afvoeren



**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 van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

### De verpakking afvoeren



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.


### 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 inzamelpunt 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 (gelijkstroom) lithium-batterij
Max. belasting	5 kg 11 lb
Weergave in stappen van 1 g / 0,05 oz	
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

### Service

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

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

IAN 373080\_2104

### 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

## 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 aaggegeven 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	Karnemelkpoeder
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 kluif, 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	geschildte korrel
382	Boekweitegort	
383	Boekweitmeel	Volkorenmeel
384	Spelt	zonder kaf, hele korrel

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

415	Tarwemeel	Type 405
416	Tarwemeel	Type 550
417	Tarwemeel	Type 630
418	Tarwemeel	Type 812
419	Tarwemeel	Type 1050
420	Tarwemeel	Type 1700
421	Tarwekiemen	
422	Tarwezemelen	Zemelen
423	Paneermeel	
<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-, koffie-stollen 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 zandtaart-deeg	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	Erwtenskiemgroente	
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	Sojakiemen	
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	Zonnebloempit-meel	
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	Consumptie-morielje
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	Ananassap	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

<b>Koffie/thee</b>		
784	Koffie	groen, niet gebrande koffie
785	Koffie	gebrand
786	Koffie-extract-poeder	Instant koffie
787	Cichorei-koffie	
788	Thee	Zwarte thee
<b>Gist</b>		
789	Bakkersgist	geperst
790	Biergist	gedroogd
<b>Kruiden-toevoegingen</b>		
791	Soepblokjes	
792	Azijn	
793	Maggi-kruiding	
794	Mosterd	
795	Mierikswortelsaus	
796	Sauce Hollandaise	
797	Mosterd	zoet
<b>Mayonaise</b>		
798	Mayonaise *	vetrijk
799	Slasaus	50% vet
<b>Eigen 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		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		

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

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

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

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

# Índice

<b>Información sobre esta guía breve</b> .....	<b>138</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>138</b>
<b>Volumen de suministro/inspección de transporte</b> .....	<b>138</b>
<b>Elementos de mando</b> .....	<b>139</b>
<b>Seguridad</b> .....	<b>140</b>
Indicaciones básicas de seguridad .....	140
Manipulación de las pilas .....	141
<b>Puesta en funcionamiento</b> .....	<b>142</b>
Instalación .....	143
<b>Manejo</b> .....	<b>143</b>
Pesaje de alimentos .....	143
Tara de alimentos .....	143
Indicación de los valores nutricionales y energéticos .....	144
Apagado de la báscula .....	144
Memorización de las mediciones .....	144
Visualización de los valores de medición sumados .....	146
Eliminación de los valores de medición guardados .....	146
Memorización de códigos propios .....	146
<b>Cambio de las pilas</b> .....	<b>148</b>
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>148</b>
<b>Desecho</b> .....	<b>148</b>
<b>Anexo</b> .....	<b>149</b>
Características técnicas .....	149
Asistencia técnica .....	150
Importador .....	150
Códigos de los alimentos .....	151

## Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas. Esta guía breve no sustituye las instrucciones de uso completas, que, por ejemplo, contienen indicaciones adicionales para la limpieza, la eliminación de fallos y la garantía.



Escanee este código QR con su smartphone/tableta. Con el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 373080\_2104.

### ¡ADVERTENCIA!

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

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

## Uso previsto

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

¡No lo utilice con fines comerciales o industriales!

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

## Volumen de suministro/inspección de transporte

### ADVERTENCIA

#### ¡Peligro de asfixia!

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

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

## INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica.

## Elementos de mando

Figura A:

- 1 Superficie de pesaje
- 2 Compartimento para pilas
- 3 Pantalla
- 4 Teclado numérico
- 5 Botón **MC**
- 6 Botón **MR**
- 7 Botón **TARE**
- 8 Botón **UNIT**
- 9 Botón **ON/OFF**
- 10 Botón **M+**

Figura B:

- 11 Indicador numérico
- 12 Indicador de unidades
- 13 Indicadores de valores nutricionales/energéticos
- 14 Indicador de la memoria de mediciones
- 15 Indicador del código de alimentos
- 16 Indicador de la función de tara (TARE)

## Seguridad

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

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

### ADVERTENCIA

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

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

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

## Indicaciones básicas de seguridad

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

### ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

## ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

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

## INDICACIÓN

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

## Manipulación de las pilas

### ADVERTENCIA

#### **¡Peligro por un uso incorrecto!**

Para manipular las pilas de forma segura, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

- ▶ No tire nunca las pilas al fuego.
- ▶ No abra, deforme ni cortocircuite las pilas, ya que podría producirse una fuga de sustancias químicas.



## ⚠ ADVERTENCIA

- ▶ No intente volver a cargar las pilas. Solo pueden recargarse las pilas marcadas como "recargables". Existe peligro de explosión.
- ▶ Revise las pilas de forma periódica. Una fuga del ácido de las pilas puede causar daños permanentes en el aparato. Proceda con especial cautela al manejar cualquier pila dañada o con fugas. ¡Peligro de quemaduras químicas! Use guantes protectores.
- ▶ Guarde las pilas fuera del alcance de los niños. En caso de ingestión, solicite asistencia médica inmediata.
- ▶ Extraiga las pilas del aparato cuando no pretenda usarlo durante un periodo prolongado de tiempo.
- ▶ No utilice tipos distintos de pilas ni pilas nuevas y usadas a la vez.
- ▶ Las pilas deben colocarse con la polaridad correcta.
- ▶ Las pilas gastadas deben retirarse del aparato y desecharse de forma segura.
- ▶ No deben cortocircuitarse los contactos internos del compartimento para pilas.
- ▶ Las pilas recargables deben retirarse del aparato antes de volver a cargarlas.

## Puesta en funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje del aparato. Retire la lámina protectora de la pantalla ④. Tire del seguro de transporte que evita que se ejerza presión sobre la superficie de pesaje ① para extraerlo de la parte inferior de la superficie de pesaje ①.
- Abra el compartimento para pilas ② de la parte inferior de la báscula y retire la pequeña tira de plástico colocada entre las pilas y los contactos. Tras esto, vuelva a cerrar el compartimento para pilas ② de forma que la tapa del compartimento para pilas encastre audiblemente.
- La báscula puede mostrar el peso en g (gramos) y kg (kilos) y en oz (onzas) y lb (libras). Pulse el botón **UNIT** ⑧ para cambiar la unidad de peso. En estas instrucciones, los ejemplos se muestran siempre en g (gramos).

## Instalación

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

### INDICACIÓN

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

## Manejo

### Pesaje de alimentos

- 1) Pulse el botón **ON/OFF** ⑨ para encender la báscula. Tras esto, aparece brevemente la pantalla de inicio y, a continuación, se muestra automáticamente la indicación "0 g".

### ATENCIÓN

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

- No pese nunca un alimento de más de 5 kg (11 lb) en la superficie de pesaje ①. En caso de duda, pese primero los alimentos con un peso elevado en una báscula que admita una carga más alta.
  - No coloque ningún objeto o alimento sobre la pantalla ③ o los botones.
- 2) Si desea pesar un alimento sin recipiente, colóquelo directamente sobre la superficie de pesaje ①. Tras esto, se muestra el peso. Si, por el contrario, desea pesar un alimento en un recipiente, coloque primero el recipiente vacío sobre la superficie de pesaje ①. A continuación, pulse el botón **TARE** ⑦. Tras esto, la pantalla ③ vuelve a mostrar "0 g" ⑩ y aparece "T" ⑬ en la pantalla ③. Coloque el alimento en el recipiente. A continuación, se indicará su peso.

### Tara de alimentos

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

- Si desea volver a ajustar la báscula en "0 g" tras la primera medición para pesar el ingrediente siguiente, pulse el botón **TARE** ⑦. Tras esto, la pantalla ③ vuelve a mostrar "0 g" ⑩ y aparece "T" ⑬ en la pantalla ③.

## Indicación de los valores nutricionales y energéticos

- 1) Coloque el alimento que desee pesar sobre la superficie de pesaje **1**.
- 2) Busque el código que corresponda para el alimento que desee pesar en la lista de alimentos que aparece al final de estas instrucciones.
- 3) Introduzca el código de 3 cifras por medio del teclado numérico **4**; p. ej., 024. Tras esto, se muestran todos los valores nutricionales y energéticos del alimento que corresponda en los indicadores de valores nutricionales y energéticos **15**.

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

### INDICACIÓN

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

## Apagado de la báscula

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

Alternativa:

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

## Memorización de las mediciones

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

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

memoria.

## INDICACIÓN

- ▶ Solo pueden guardarse las mediciones para las que también se haya introducido un código.
  - ▶ Si ha cometido un error al introducir el código, solo podrá modificarlo mediante la reintroducción del código antes de guardarlo. No es posible modificarlo posteriormente.
- 3) Retire el alimento de la báscula y coloque el siguiente sobre la superficie de pesaje ❶.
  - 4) Proceda de la misma manera para guardar más cantidades de alimentos. Después de cada memorización posterior, el número de proceso del indicador de la memoria de mediciones ❷ aumenta en una unidad y se muestra el último número de proceso que corresponda.

## INDICACIÓN

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

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

## Visualización de los valores de medición sumados

Los valores de medición sumados pueden consultarse en cualquier momento.

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

## Eliminación de los valores de medición guardados

Si desea eliminar los valores de medición guardados, pulse el botón **MC** **5**.

Tras esto, la indicación del último número de proceso desaparece y se eliminan todos los valores de medición.

## Memorización de códigos propios

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

Para ello, proceda de la siguiente manera:

- 1) Pulse el botón **ON/OFF** **9** para encender la báscula.  
Tras esto, la pantalla **5** muestra todas las indicaciones durante unos 2 segundos.
- 2) Pulse el botón **MR** **6** y el botón **UNIT** **8** al mismo tiempo durante unos 3 segundos hasta que la indicación "Code 800" parpadee en el indicador del código de alimentos **15**.
- 3) Utilice el teclado numérico **4** para introducir un código entre 800 y 999 en el que deban guardarse los valores nutricionales y energéticos para un nuevo alimento.
- 4) Confirme la introducción del código numérico mediante la pulsación del botón **MR** **6**. Tras esto, el nuevo código numérico se muestra permanentemente y la indicación **PROT** parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos **13**. Introduzca el valor del contenido de proteínas en gramos (por 100 g de alimento) con 2 decimales mediante el teclado numérico **4**.
- 5) Confirme la introducción mediante la pulsación del botón **MR** **6**. Tras esto, la indicación **FAT** parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos **13**. Introduzca el valor del contenido de grasas en gramos (por 100 g de alimento) con 2 decimales mediante el teclado numérico **4**.
- 6) Confirme la introducción mediante la pulsación del botón **MR** **6**. Tras esto, la indicación **CARB** parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos **13**. Introduzca el valor del contenido de hidratos de carbono en gramos (por 100 g de alimento) con un decimal mediante el teclado numérico **4**.

- 7) Confirme la introducción mediante la pulsación del botón **MR 6**. Tras esto, la indicación **KCAL** parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos **13**. Introduzca el valor del contenido de kilocalorías (por 100 g de alimento) mediante el teclado numérico **4**.
- 8) Confirme la introducción mediante la pulsación del botón **MR 6**. Tras esto, la indicación **CHOL** parpadea en los indicadores de valores nutricionales/energéticos **13**. Introduzca el valor del contenido de colesterol en miligramos (por 100 g de alimento) mediante el teclado numérico **4**.
- 9) Pulse el botón **MR 6** para finalizar la introducción de los valores nutricionales y energéticos.

## INDICACIÓN

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

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

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

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

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

## INDICACIÓN

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

## Cambio de las pilas

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

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

## Limpieza y mantenimiento

### ATENCIÓN

#### Asegúrese de que no penetre ningún líquido en la báscula.

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

#### No utilice productos de limpieza abrasivos ni disolventes.

De lo contrario, podría dañarse la superficie del aparato.

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

## Desecho

### Desecho del aparato

#### No deseché nunca el aparato con la basura doméstica.

#### Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.



Deseché el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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

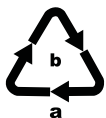


Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

## Desecho del embalaje



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



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



## Desecho de las pilas/baterías



Las pilas o baterías no deben desecharse con la basura doméstica. Los consumidores están obligados legalmente a entregar las pilas o baterías en un punto de recogida de residuos de su municipio/barrio o en un establecimiento. Con esta obligación se consigue que las pilas o baterías se desechen de forma respetuosa con el medio ambiente. Devuelva las pilas o baterías exclusivamente en estado descargado.

## Anexo

### Características técnicas

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



## Asistencia técnica

**ES** Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: [kompernass@lidl.es](mailto:kompernass@lidl.es)

IAN 373080\_2104

## Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

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

## Códigos de los alimentos

### INDICACIÓN

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

Para obtener los valores de colesterol, consulte los datos del fabricante.

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

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

029	Yogur	bajo en grasa mín. 1,5%, máx. 1,8% grasa	049	Queso Edam	45% grasa en seco
030	Yogur	desnatado máx. 0,3% grasa	050	Queso azul	50% grasa en seco
031	Yogur de frutas	entero	051	Queso Emmental	45% grasa en seco
032	Yogur de frutas	bajo en grasas	052	Queso feta	45% grasa en seco
033	Yogur de frutas	desnatado	053	Queso fresco	Nata 50% grasa en seco
034	Kéfir		054	Queso fresco	mín. 60%, máx. 85% grasa en seco
<b>Queso/quark</b>			055	Queso Gorgonzola	
035	Queso Appenzeller	mín. 20 % grasa en seco	056	Queso Gouda	45% grasa en seco
036	Queso Appenzeller	50% grasa en seco	057	Queso Gruyer	Queso Gruyer
037	Queso Bel Paese		058	Queso Limburger	mín. 20 % grasa en seco
038	Queso Brie	Brie de nata 50% grasa en seco	059	Queso Limburger	40% grasa en seco
039	Queso mantecoso	50% grasa en seco	060	Queso Mozzarella	
040	Queso Camembert	30% grasa en seco	061	Queso Münster	45% grasa en seco
041	Queso Camembert	40% grasa en seco	062	Queso Münster	50% grasa en seco
042	Queso Camembert	45% grasa en seco	063	Queso parmesano	36,6% grasa en seco
043	Queso Camembert	50% grasa en seco	064	Queso Provolone	
044	Queso Camembert	60% grasa en seco	065	Requesón	
045	Queso Chester	Queso Cheddar 50% grasa en seco	066	Queso Romadur	mín. 20 % grasa en seco
046	Queso Cottage	Queso fresco granulado	067	Queso Romadur	30% grasa en seco
047	Queso Edam	30% grasa en seco	068	Queso Romadur	40% grasa en seco
048	Queso Edam	40% grasa en seco	069	Queso Romadur	45% grasa en seco

070	Queso Romadur	50% grasa en seco	086	Clara de gallina	Clara líquida, clara
071	Queso Roquefort*		087	Huevo de gallina	Contenido total huevo, en polvo, huevo entero en polvo
072	Queso de leche agria	Queso Harz, Mainzer, "Handkäse" y queso de barra de barra máx. 10% grasa en seco	088	Yema de gallina	seco, yema en polvo
073	Queso Cottage cremoso	10% grasa en seco	089	Clara de gallina	en polvo, clara en polvo
074	Queso Cottage cremoso	mín. 20 % grasa en seco	<b>Grasas</b>		
075	Queso Cottage cremoso	40% grasa en seco Queso de nata cremoso	090	Mantequilla	Mantequilla dulce y de nata agria
076	Queso para fundir	45% grasa en seco	091	Mantequilla derretida	
077	Queso para fundir*	60% grasa en seco Crema de queso	092	Grasa de ganso*	
078	Requesón	desnatado	094	Grasa de carnero	Grasa de carnero, no derretida
079	Requesón	mín. 20 % grasa en seco	095	Aceite de arenque	
080	Requesón	40% grasa en seco Requesón con nata	096	Grasa de gallina	
081	Queso Tilsit	30% grasa en seco	097	Aceite de avellanas*	
082	Queso Tilsit	45% grasa en seco	098	Grasa de vacuno	
			099	Manteca de cerdo	
<b>Huevos</b>			100	Aceite de semilla de algodón,	Aceite de semilla de algodón, aceite de algodón, refinado
083	Huevo de pato*	Contenido total huevo	101	Aceite de cacahuete	Aceite de arachis
084	Huevo de gallina	Contenido total huevo	102	Grasa de Illipe	
085	Yema de gallina	Yema líquida	103	Manteca de cacao	
			104	Grasa de coco	refinado

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

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

147	Carne de cordero	Nuez	170	Carne de vacuno	Tejido graso intermuscular
148	Carne de cordero	Cadera, sin hueso	171	Carne de vacuno	tejido graso subcutáneo
149	Carne de cordero	Lomo sin capa de grasa	172	Carne de vacuno	Pecho, ijada
150	Carne de cordero	paletilla sin hueso	173	Carne de vacuno	Morro, paletilla
151	Carne de cordero	Picaña sin hueso	174	Carne de vacuno	Filete
152	Carne de ternera	Carne pura	175	Carne de vacuno	Lomo alto, solomillo, costilla gruesa
153	Carne de ternera	Pecho	176	Carne de vacuno	Cadera, rabo
154	Carne de ternera	Morro, paletilla	177	Carne de vacuno	Morrillo, lengua, cuello
155	Carne de ternera	Filete	178	Carne de vacuno	Cadera
156	Carne de ternera	Cuello, nuca con hueso	179	Carne de vacuno	Rosbif, lomo
157	Carne de ternera	Pata con hueso	180	Carne de vacuno	Picaña
158	Carne de ternera	Pierna, muslo, con hueso	181	Sangre de vacuno	
159	Carne de ternera	Lomo de ternera, filete de lomo con hueso	182	Corazón de vacuno	
160	Molleja*	Glándula timo	183	Hígado de vacuno	
161	Asadura de ternera*	Callos de ternera, callos	184	Pulmón de vacuno	
162	Corazón de ternera*		185	Bazo de vacuno*	
163	Cerebro de ternera		186	Riñón de vacuno	
164	Hígado de ternera		187	Lengua de vacuno	
165	Pulmón de ternera*		188	Carne de cerdo	Carne pura
166	Bazo de ternera*		189	Carne de cerdo	Tejido graso intermuscular
167	Riñón de ternera		190	Carne de cerdo	tejido graso subcutáneo
168	Lengua de ternera*		191	Carne de cerdo	Panza
169	Carne de vacuno	Carne pura	192	Carne de cerdo	Morro con corteza de cerdo, hoja, paletilla, pala

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

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

234	Salchichas de lata*	Salchicha cocida	253	Mortadela*	
235	"Fleischkäse" (pastel de carne)*	Pastel de carne	254	Salchicha blanca "Münchner"*	
236	Salchicha de carne*		255	Salchicha "Plockwurst"*	
237	Salchicha de Frankfurt		256	Mondejo*	Mondejo
238	Salchicha "Gelbwurst"*	Salchicha "Hirnwurst"	257	Botarga, roja*	Embuchado, rojo
239	Salchicha "Göttinger"*	Salchicha "Blasenwurst"	258	Botarga, blanca*	Embuchado, blanco
240	Salchicha "Jagdwurst"*		259	Salchicha "Regensburger"*	
241	Salchicha "Kalbsbratwurst"*		260	Morcilla*	Morcilla*
242	Pastel de ternera "Kalbskäse"*		261	Morcilla*	tipo Thüringer
243	Salchicha de hígado de ternera*		262	Salami*	español
244	Salchichas "Knackwurst"*		263	Fiambre de jamón*	fino
245	Salchicha "Landjäger"*		264	Salchicha de cerdo*	
246	Pasta de hígado*		265	Salchinas "Wiener"*	
247	Paté de hígado*	grueso	266	Morcilla con trozos de carne*	
248	Paté de hígado*	tipo casero			
249	Mondejo de hígado*		<b>Salvaje</b>		
250	Salchicha de Bolinia*		267	Liebre	Corte
251	Salchicha "Mettwurst"*	Salchicha "Braunschweiger Mettwurst"	268	Carne de ciervo	Corte
252	Salchicha "Mettwurst"*	grueso	269	Carne de corzo*	Pata, muslo
			270	Carne de corzo*	Lomo
			271	Carne de jabalí	Corte
			<b>Aves</b>		
			272	Pato	Corte
			273	Faisán*	Corte, con piel, sin hueso
			274	Ganso	Corte
			275	Gallina	Pollo para asar, corte



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

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

<b>Pescado (agua dulce)</b>		
328	Anguila	
329	Perca, perca de río	Perca de río
330	Tenca*	Tenca, brema
331	Trucha	Trucha de río, trucha arcoíris
332	Lucio	
333	Carpa	
334	Salmón	
335	Corégono*	Lavareto, farra
336	Tenca*	
337	Siluro	Pez gato
338	Lucioperca*	
<b>Crustáceos/molusco</b>		
339	Ostra	
340	Gamba, cangrejo	Cigala, camarón
341	Langosta	
342	Cangrejo	Cangrejo de río
343	Plancton*	Antártida
344	Langosta	
345	Mejillón marino	Mejillón azul o mejillón
346	Vieira	Zamburiña
347	Oreja de mar*	Abulón
348	Tortuga*	
349	Nacra de roca	Almeja de río
350	Pulpo	
351	Caracol de Borgoña*	
<b>Productos de pescado</b>		
352	Anguila*	ahumado
353	Brathering	
354	Arenque ahumado*	
355	Platija	ahumado
356	Halibut negro*	ahumado
357	Arenque*	en gelatina
358	Arenque*	arenque marinado
359	Pez gato*	Colmilleja, ahumada
360	Caviar	caviar de esturión original
361	Sustituto de caviar*	Caviar alemán
362	Gatillo*	
363	Carne de cangrejo*	en latas
364	Salmón*	Salmón, en latas
365	Salmón*	Salmón, en aceite
366	Caballa*	ahumado
367	Arenque Matjes*	
368	Gallineta*	ahumado
369	Arenque salado*	
370	Sardinias	en aceite
371	Eglefino*	ahumado
372	Tiburón*	
373	Congrio*	galludo de pintilla ahumado
374	Carbonero*	ahumado
375	Carbonero*	Sustituto de salmón en aceite
376	Espadín*	ahumado
377	Bacalao*	
378	Atún	en aceite
379	Palitos de pescado	

<b>Cereales</b>		
<b>Cereales y harina</b>		
380	Amaranto	Vara de oro, semilla
381	Trigo sarraceno	grano pelado
382	Alforfón grueso	
383	Harina de trigo sarraceno	Harina integral sarraceno
384	Escaña mayor	sin espiga, grano entero
385	Harina de escaña mayor	Tipo 630
386	Harina de escaña mayor	Harina integral
387	Cebada	sin espiga, grano entero
388	Cebada perlada	
389	Cebada gruesa	
390	Harina de escanda	Escaña mayor, espelta
391	Harina de escanda	
392	Avena	sin espiga, grano entero
393	Copos de avena	
394	Avena gruesa	
395	Harina de avena	
396	Mijo	grano pelado
397	Maíz	grano entero
398	Copos de maíz	Cornflakes, sin azúcar
399	Harina de maíz	
400	Quínoa	Kinwa
401	Arroz	sin pulir
402	Arroz	pulido
403	Arroz	pulido, cocido, escurrido
404	Harina de arroz	
405	Centeno	grano entero
406	Harina de centeno	Tipo 815
407	Harina de centeno	Tipo 997
408	Harina de centeno	Tipo 1150
409	Harina de centeno	Tipo 1370
410	Grano partido de centeno	Tipo 1800
411	Sorgo	Sahína, sorgo
412	Triticale	
413	Trigo	grano entero
414	Sémola de trigo	
415	Harina de trigo	Tipo 405
416	Harina de trigo	Tipo 550
417	Harina de trigo	Tipo 630
418	Harina de trigo	Tipo 812
419	Harina de trigo	Tipo 1050
420	Harina de trigo	Tipo 1700
421	Germen de trigo	
422	Salvado de trigo	Salvado comestible
423	Harina para rebozar	
<b>Pan y panecillos</b>		
424	Panecillos	Semillas
425	Pan de Graham	Pan de grano partido de trigo
426	Pan sueco	
427	Pan negro de Westfalia	
428	Pan de centeno	
429	Pan mixto de centeno	

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

## Repostería/pastas

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

## Almidón

447	Fécula de patata	
448	Maicena	

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

## Verduras

### Raíces, bulbos y tubérculos

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

<b>Mayonesa</b>		
798	Mayonesa*	normal
799	Mayonesa de ensalada	50% grasa
<b>Códigos propios</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		
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)

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Estado de las informaciones:

05 / 2021 · Ident.-No.: SNAW1000D2-052021-1

---

IAN 373080\_2104