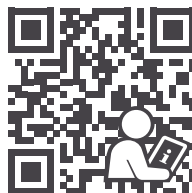


SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

NUTRITION SCALES

GB IE NI

NUTRITION SCALES

Operation and safety notes

FR BE

BALANCE D'ANALYSE DE VALEURS NUTRITIONNELLES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

DE AT CH

NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

DK

DIÆTVÆGT

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

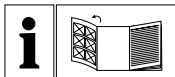
NL BE

VOEDINGSWAARDE ANALYSEWEEGSCHAAL

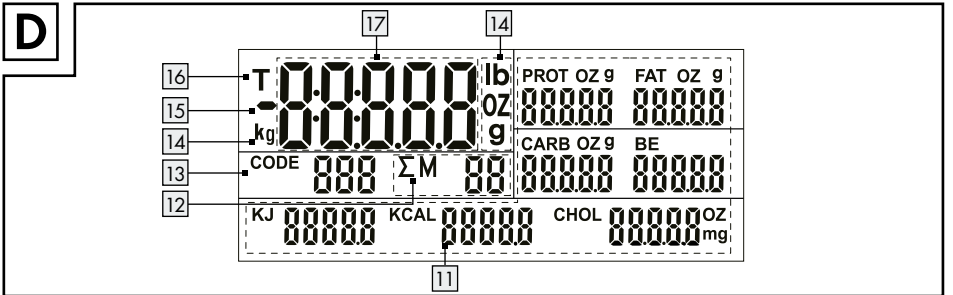
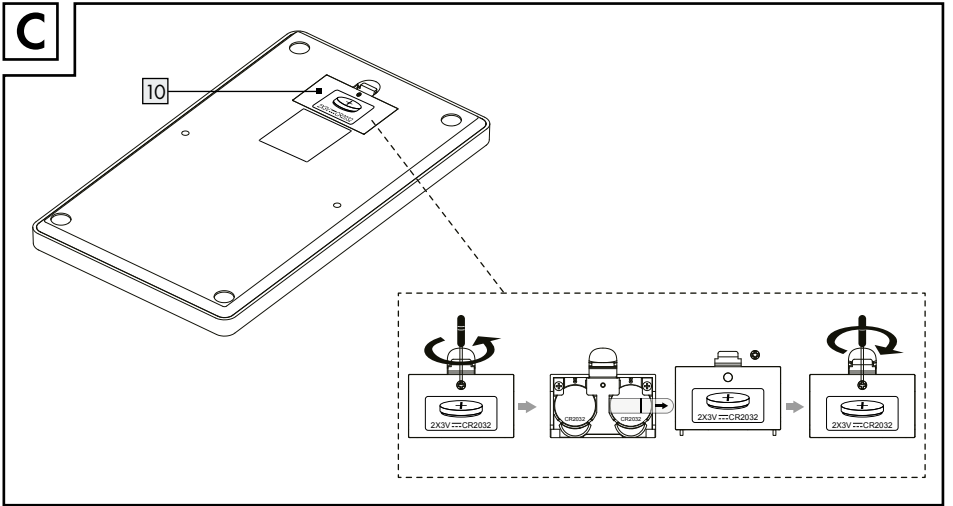
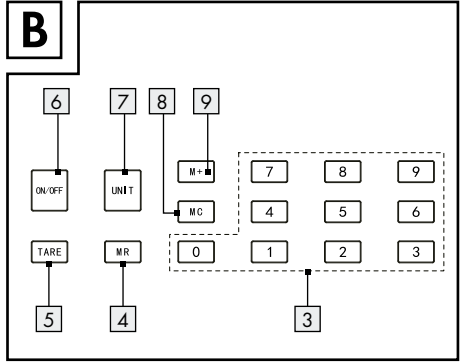
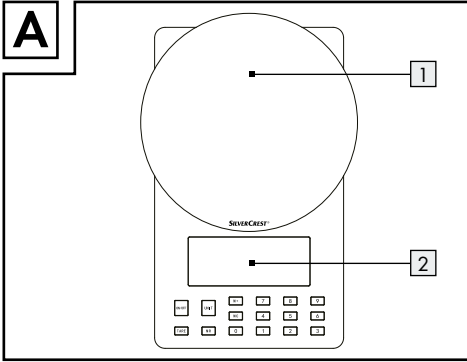
Bedienings- en veiligheidsinstructies

IAN 309564

GB IE NI
DK BE NL



GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	35
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	61
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	90
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	117



Introduction	Page 6
Proper use.....	Page 6
Description of parts.....	Page 6
Technical data.....	Page 6
Scope of delivery.....	Page 6
Safety notices	Page 6
General Safety Instructions.....	Page 7
Safety instructions for batteries / rechargeable batteries.....	Page 8
Before first use	Page 9
Replacing the batteries.....	Page 9
Operation	Page 9
Weighing.....	Page 10
Incremental weighing.....	Page 10
Changing the measuring unit.....	Page 10
Displaying nutritional and energy values.....	Page 10
Saving a measurement.....	Page 11
Displaying added measured values.....	Page 11
Deleting measured values.....	Page 11
Saving own food codes.....	Page 11
Switching off.....	Page 12
Troubleshooting	Page 12
Cleaning and care	Page 13
Disposal	Page 13
Warranty	Page 13
Food codes	Page 14

Nutrition Scales

● Introduction



We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Proper use

This product is designed for the weighing of food and nutrition monitoring. The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas. The manufacturer is not liable to damage caused by improper use.

● Description of parts

Nutrition Scales (Figs. A+B+C):

- | | | | |
|----------|------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Weighing surface | 6 | Button ON/OFF |
| 2 | LC display | 7 | Button UNIT |
| 3 | Number buttons | 8 | Button MC |
| 4 | Button MR | 9 | Button M+ |
| 5 | Button TARE | 10 | Battery compartment |

LC display (Fig. D):

- | | | | |
|-----------|--------------------------------|-----------|--------------------------|
| 11 | Nutritional and energy display | 12 | Measurement save display |
| | | 13 | Food code display |

- | | | | |
|-----------|---------------|-----------|-------------------|
| 14 | Unit display | 17 | Numerical display |
| 15 | Minus symbol- | | |
| 16 | TARE symbol T | | |

● Technical data

- Max. measuring range: 5 kg / 11 lb / 176 oz
Graduation: 1 g / 0 lb: 0.1 oz / 0.05 oz
Battery: 2 x 3 V=== (Direct current)
Rated current: 10 mA
Model numbers: HG04458A: Black
HG04458B: White

● Scope of delivery

Check that all the items are present and that the product and all its parts have no defects immediately after unpacking. Do not under any circumstances use the product if the package contents are incomplete.

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1 Nutrition Scales | 1 Set of instructions |
| 2 Batteries (pre-installed) | for use |



Safety notices

**KEEP ALL THE SAFETY ADVICE
AND INSTRUCTIONS IN A SAFE
PLACE FOR FUTURE REFERENCE!**



General Safety Instructions



⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND

ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the product. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.




CAUTION! RISK OF INJURY!

Do not place more than 5 kg on the product.

This could damage the product.


- Do not expose the product to
 - extreme temperatures,
 - direct sunlight
 - magnetic fields,
 - moisture.These can damage the product.
- This product has delicate electronic components. This means that if it is placed near an object that transmits radio signals, it could cause interference. This could be, for example, mobile telephones, walkie talkies, CB radios, remote controls and microwaves. If the display indicates a problem, move such objects away from it.
- Electromagnetic interference / high-frequency emissions can lead to the product failing. In cases of the product failing to work, remove the batteries for a short while and then replace it. Do this as described in the "Replacing the batteries" section.
- Protect the product from electrostatic charge / discharge. This could hinder

the internal data exchange, which causes errors in the LC display [2](#).

- Check the product for damage before use. Never use a damaged product.
-  **FOOD-SAFE!** The taste and smell of your food are not detrimentally affected by this product.




Safety instructions for batteries / rechargeable batteries

- **DANGER TO LIFE!** Keep batteries / rechargeable batteries out of reach of children. If accidentally swallowed seek immediate medical attention.
-  **DANGER OF EXPLOSION!** Never recharge non-rechargeable batteries. Do not short-circuit batteries / rechargeable batteries and / or open them. Overheating, fire or bursting can be the result.
- Never throw batteries / rechargeable batteries into fire or water.


- Do not exert mechanical loads to batteries / rechargeable batteries.

Risk of leakage of batteries / rechargeable batteries





- Avoid extreme environmental conditions and temperatures, which could affect batteries / rechargeable batteries, e.g. radiators / direct sunlight.
- If batteries / rechargeable batteries have leaked, avoid contact with skin, eyes and mucous membranes with the chemicals! Flush immediately the affected areas with fresh water and seek medical attention!
-  **WEAR PROTECTIVE GLOVES!** Leaked or damaged batteries / rechargeable batteries can cause burns on contact with the skin. Wear suitable protective gloves at all times if such an event occurs.
- In the event of a leakage of batteries / rechargeable batteries, immediately remove them from the product to prevent damage.

- Remove batteries / rechargeable batteries if the product will not be used for a longer period.






Risk of damage of the product

- Only use the specified type of battery / rechargeable battery!
- Insert batteries / rechargeable batteries according to polarity marks (+) and (-) on the battery / rechargeable battery and the product.
- Clean the contacts on the battery / rechargeable battery and in the battery compartment before inserting!
- Remove exhausted batteries / rechargeable batteries from the product immediately.
-  **KEEP BATTERIES OUT OF THE REACH OF CHILDREN!** Swallowing batteries can cause chemical burns, perforation of soft tissue, and death. Severe burns may occur within 2 hours of swallowing batteries. Seek immediate medical attention.

● Before first use (Fig. C)

- Remove all packaging materials from the product.
- Turn the product over and place it on a soft underlay to avoid scratching the surface. Loosen the screw located at the cover of the battery compartment  on the back of the product.
- Open the cover of the battery compartment  on the back of the product.
- Pull out the insulation strip from the battery compartment .
- Close the cover of the battery compartment  and tighten the screw.

● Replacing the batteries (Fig. C)

- Turn the product over and place it on a soft underlay to avoid scratching the surface. Loosen the screw located at the cover of the battery compartment  on the back of the product.
 - Open the cover of the battery compartment  on the back of the product.
 - Remove the used batteries, if present.
 - Insert two batteries type CR2032 in the battery compartment .
- Note:** Make sure you insert the batteries with the correct polarity. This is indicated on the cover of the battery compartment .
- Close the cover of the battery compartment  and tighten the screw.

● Operation

- Set the product on a solid, level and flat surface to weigh.

● Weighing

Note: Always place the object you wish to weigh gently onto the weighing surface [1] to avoid damaging the glass surface.

- Press the button ON/OFF [6] to switch on the product. The LC display [2] will show all displays for approx. 2 seconds.

During this time the weighing equipment on the product is adjusting. Afterwards the numerical display [17] will read „0“. The unit display [14] will show the last unit selected.

Note: if an object (e.g. a key) is already on the weighing surface [1] while switching on, the numerical display [17] will still read „0“.

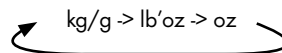
- Place the item you wish to weigh onto the weighing surface [1]. The numerical display [17] will show the weight of the item you are weighing.

● Incremental weighing

- Pressing the button TARE [5] with the product on will change the numerical display [17] from the reading to „0“. The TARE symbol T [16] will appear.
- Now add another item to weigh onto the weighing surface [1]. The numerical display [17] will show the weight of the newly added item.
- If you remove the item added to the product, the numerical display [17] will again read „0“.
- If you remove all items from the product, the LC display [2] will show a negative value indicated by the minus symbol - [15].
- Then press the button TARE [5]. The numerical display [17] will again read „0“ and the TARE symbol T [16] will disappear.
- **Important!** Be sure never to add more than 5 kg to the weighing surface [1]. Overloading the product can damage it.

● Changing the measuring unit

To switch the unit of measure, press the button UNIT [7]. After each time it is pressed, the unit display [14] will switch to the next unit listed:



● Displaying nutritional and energy values

- Switch on the product as described in section „Weighing“.
- Place the food to be weighed on the weighing surface [1].
- Look up the appropriate code for the food to be weighed from the food list provided at the end of these instructions.
- Enter the 3-digit code using number buttons [3], e.g., 013. The nutritional and energy display [11] will then show the following Nutritional and energy values for the weighed amount:
PROT: protein
FAT: fat
CARB: carbohydrates
BE: bread units
KJ: kilojoules
KCAL: kilocalories
CHOL: cholesterol

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.

● Saving a measurement

You can save all displayed values for a food. The product 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 product or change the batteries.

- Switch on the product and place the food as described in section “Weighing” onto the weighing surface **1**.
- Enter the 3-digit food code as described in section “Displaying nutritional and energy values”.
- Press the Button M+ **9** to save the measured weight along with the nutritional and energy values. The measurement save display **12** will show Σ M XX. XX will be represented as 2 digit number, i.e., Σ M 01.
- After saved the weight along with nutritional and energy values, remove the food and then place another food on the weighing surface **1**.
- Proceed in the same way to save the weight of the food and the corresponding nutrient and energy values. The number of the memory space of the respective weight as well as of the nutrient and energy values is increased by one after each further saving. Those number from the last weighing are displayed approx. 4 seconds.

Note: The memory can store up to 99 measurements. To be able to save further measurements, delete the saved data by pressing the button MC **8**.

Important: All previously saved measured values are deleted after pressing the button MC **8**.

Note: If the number of stored measurements (weight, nutritional and energy value) exceeds the maximum storage capacity, the corresponding display **11**, **17** will show “0-Ld”. “ Σ M” and the 2

digits from the last process both flash to indicate that no further measurements can be saved. The following maximum values apply:

Weight:	99.999 kg / 99:15.9 lb'oz / 999.95 oz
PROT (protein):	9999.9 g / 999.99 oz
FAT (fat):	9999.9 g / 999.99 oz
CARB	
(carbohydrates):	9999.9 g / 999.99 oz
BE (bread units):	999.99
KJ (kilojoules):	99999
KCAL (kilocalories):	99999
CHOL (cholesterol):	999.9 mg / 9.999 oz

● Displaying added measured values

You can call up added measured values at any time.

- Press the button MR **4**. The totals of all saved measured values appear in the display **11**, **17** for about 10 seconds.
- If you do not press any other buttons for about 10 seconds, the product will go back to weighing.

● Deleting measured values

- Press the button MC **8** if you wish to delete the saved measured values. All measured values are deleted.

● Saving own food codes

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

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

- Switch on the product by pressing the button ON/OFF [6]. The LC display [2] will show all displays for approx. 2 seconds.
- Press the button MR [4] and button UNIT [7] simultaneously for about 2 seconds until "CODE 800" flashes in the food code display [13].
- Enter a code between 800 and 999 which you wish to save the nutritional and energy values for a new food by pressing the number buttons [3]. Five nutritional and energy values are needed to set:
PROT (protein) -> FAT (fat) -> CARB (carbohydrates) -> KCAL (kilocalories) -> CHOL (cholesterol)
- Then, press the button MR [4]. The food code display [13] is now displayed permanently and PROT flashes in the nutritional and energy display [11]. Enter the value for the protein using the number buttons [3].
- Press the button MR [4] again to enter next setting. Repeat previous step until all nutritional and energy values are saved.
- After entered all the corresponding nutritional and energy values, press the button MR [4] to complete entry of the nutritional and energy values. This new food will be ready to use.

Note: The following maximum values can be entered:

PROT (protein):	500 g
FAT (fat):	500 g
CARB (carbohydrates):	500 g
KCAL (kilocalories):	5000
CHOL (cholesterol):	5000 mg

Note: "E" will be showed if the value you enter exceed the corresponding maximum values.

Note: You can also overwrite one of your previously saved codes by simply reassigning the code

number and saving the new nutritional and energy values under this code.

● Switching off

- Pressing the button ON/OFF [6] will off the product. If no movement is detected on the weighing surface [1] for 1 minute and no button is pressed, the product will automatically switch off.

● Troubleshooting






- = Fault
- = Cause
- = Solution

- = **OLd**
- = The product is overloaded.
- = Remove the overload.

- = **L0**
- = The batteries are too weak to weigh. You cannot operate the product.
- = Replace the batteries (see section "Replacing the batteries").

Note: The product contains sensitive electronic components. For this reason it is possible that it can be disrupted by radio transmitting equipment in the immediate vicinity. If the LC display [2] indicates a problem, move such objects away from it. Electrostatic discharges can lead to malfunctions. In cases of the product failing to work, remove the batteries for a short while and then replace them.

● Cleaning and care

- Never immerse the product in water or other liquids. This can damage the product.
- Remove the weighing surface  from the product by rotating the weighing surface  anti-clockwise.
- Clean the product and the weighing surface  with a slightly dampened, fluff-free cloth. To remove more stubborn dirt, you can also dampen the cloth with a weak soap solution.
- Dry the weighing surface  well, then put it back on the product and rotate the weighing surface  clockwise.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics / 20-22: paper and fibreboard / 80-98: composite materials.



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in

the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

Faulty or used batteries / rechargeable batteries must be recycled in accordance with Directive 2006/66/EC and its amendments. Please return the batteries / rechargeable batteries and / or the product to the available collection points.



Environmental damage through incorrect disposal of the batteries / rechargeable batteries!

Batteries / rechargeable batteries may not be disposed of with the usual domestic waste. They may contain toxic heavy metals and are subject to hazardous waste treatment rules and regulations. The chemical symbols for heavy metals are as follows: Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead. That is why you should dispose of used batteries / rechargeable batteries at a local collection point.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.



● Food codes

NOTICE

- 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 fat at least 1.5%, maximum 1.8% Fat
030	Yoghurt	skimmed maximum. 0.3% Fat
031	Fruit yoghurt	full fat
032	Fruit yoghurt	low fat
033	Fruit yoghurt	skimmed
034	Kefir	

Cheese / Quark		
035	Appenzeller cheese	20% FiDM
036	Appenzeller cheese	50% FiDM
037	Bel Paese cheese	
038	Brie	Cream brie 50% FiDM
039	Butter cheese	50% FiDM
040	Camembert	30% FiDM
041	Camembert	40% FiDM
042	Camembert	45% FiDM
043	Camembert	50% FiDM
044	Camembert	60% FiDM
045	Cheshire cheese	Cheddar cheese 50% FiDM
046	Cottage cheese	Cottage cheese
047	Edam	30% FiDM
048	Edam	40% FiDM

049	Edam	45% FiDM
050	Mushroom cheese	50% FiDM
051	Emmentaler	45% FiDM
052	Feta cheese	45% FiDM
053	Fresh cheese	Cream 50% FiDM
054	Fresh cheese	at least 60%, max. 85% FiDM
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45% FiDM
057	Greyerzer	Gruyere cheese
058	Limburger	20% FiDM
059	Limburger	40% FiDM
060	Mozzarella	
061	Münster	45% FiDM
062	Münster	50% FiDM
063	Parmesan	36,6% FiDM
064	Provolone	
065	Ricotta cheese	
066	Romadur cheese	20% FiDM
067	Romadur cheese	30% FiDM
068	Romadur cheese	40% FiDM
069	Romadur cheese	45% FiDM
070	Romadur cheese	50% FiDM
071	Roquefort cheese*	
072	Sour milk cheese	Harzer-, Mainzer-, Hand-, Stangen cheese max. 10% FiDM
073	Schicht cheese	10% FiDM
074	Schicht cheese	20% FiDM

075	Schicht cheese	40% FiDM Cream schicht cheese
076	Spreading cheese	45% FiDM
077	Processed cheese*	60% FiDM cream cheese
078	Farmer's cheese	skimmed
079	Farmer's cheese	20% FiDM
080	Farmer's cheese	40% FiDM Farmer's cheese with cream
081	Tilsiter	30% FiDM
082	Tilsiter	45% FiDM

Eggs

083	Duck eggs*	Total egg content
084	Chicken egg	Total egg content
085	Chicken egg yolk	Liquid egg yolk
086	Chicken egg white	Liquid egg white, Albumen
087	Chicken egg	Total egg content, dried, dried whole egg
088	Chicken egg yolk	dried, dried egg yolk
089	Chicken egg white	dried, dried egg white

Fats

090	Butter	Sweet and sour cream butter
091	Butter oil	
092	Goose grease*	

094	Mutton tallow	Mutton fat, not unvented
095	Herring oil	
096	Chicken fat	
097	Hazelnut oil*	
098	Beef tallow	
099	Lard	
100	Cottonseed oil	Cotton seed oil, cottonseed oil, refined
101	Peanut oil	Arachis oil, refined
102	Illipo fat	
103	Cocoa butter	
104	Coconut oil	refined
105	Pumpkin seed oil	
106	Linseed oil	
107	Maize germ oil	Maize oil, refined
108	Poppy seed oil	
109	Olive oil	
110	Palm kernel oil	refined
111	Palm oil	
112	Rapeseed oil	Rapeseed oil, refined
113	Safflower oil	Distel oil, refined
114	Sesame oil	refined
115	Sheabutter	Karite fat
116	Soja oil	refined
117	Sunflower oil	refined
118	Grape seed oil	
119	Walnut oil	
120	Wheat germ oil	

121	Peanut paste	Peanut butter
122	half-fat milk	from branded butter
123	Margarine	Standard margarine
124	Margarine	Vegetable margarine
125	Margarine	Diet margarine
126	Margarine	Half-fat margarine

Meat		
127	Mutton	Muscle meat, fillet
128	Mutton*	Breast
129	Mutton*	Chuck, Shoulder
130	Mutton	Leg, Loin
131	Mutton*	Chop
132	Mutton*	Haunch
133	Mutton heart	
134	Mutton brain	
135	Mutton liver	
136	Mutton lung	
137	Mutton spleen*	
138	Mutton kidney	
139	Mutton tongue	
140	Lamb	pure muscle meat
141	Lamb	inter-muscular fat tissue
142	Lamb	subcutaneous fat tissue
143	Lamb	Breast
144	Lamb	Hip without bone
145	Lamb	Chop with fat

146	Lamb	Neck
147	Lamb	Flank
148	Lamb	Topside, boneless
149	Lamb	Back with no fat cover
150	Lamb	Shoulder, boneless
151	Lamb	Silverside, boneless
152	Veal	pure muscle meat
153	Veal	Breast
154	Veal	Chuck, Shoulder
155	Veal	Fillet
156	Veal	Throat and neck with bone
157	Veal	Shank with bone
158	Veal	Leg, loin, with bone
159	Veal	Saddle of veal, saddle steak with bone
160	Sweetbreads*	Thymus glands
161	Calfs ruffle*	Veal tripe, tripe
162	Calfs heart*	
163	Calf brain	
164	Calf liver	
165	Calfs lung*	
166	Calf spleen*	
167	Calf kidney	
168	Calf tongue*	
169	Beef	pure muscle meat
170	Beef	inter-muscular fat tissue
171	Beef	subcutaneous fat tissue

172	Beef	Breast, breast core
173	Beef	Chuck, Shoulder
174	Beef	Fillet
175	Beef	Prime rib, sirloin, rib, thick rib
176	Beef	Hip, rump
177	Beef	Collar, tongue piece, neck
178	Beef	Topside
179	Beef	Roastbeef, Loin
180	Beef	Silverside
181	Beef blood	
182	Beef heart	
183	Beef liver	
184	Beef lung	
185	Beef spleen*	
186	Beef kidney	
187	Beef tongue	
188	Pork	pure muscle meat
189	Pork	inter-muscular fat tissue
190	Pork	subcutaneous fat tissue
191	Pork	Belly
192	Pork	Chuck with crackling, knuckle, shoulder, shoulderblade
193	Pork	Fillet
194	Pork	Hind shank, hind
195	Pork	Collar, neck ridge
196	Pork	Pork chop with bone

197	Pork	Topside, schnitzel meat
198	Pork fat*	Back bacon, fresh
199	Pork blood	
200	Pork heart	
201	Pork brain	
202	Pork liver	
203	Pork lung	
204	Pork spleen*	
205	Pork kidney	
206	Pork tongue	
207	Rabbit	Average with bone
208	Horsemeat*	Average
209	Goat	Average
210	Goat	Loin, muscle meat

Meat products (except cold cuts)

211	Grisons meat*	Air-dried meat
212	Corned Beef*	American
213	Corned Beef*	German
214	Meat extract*	
215	Spam*	
216	Gelatine	Edible gelatine
217	Minced beef*	
218	Beef*	canned
219	Beef patty*	Tartare
220	Pork*	Tinned pork in its own juice
221	Pork	canned, rillettes
222	Pork*	Kassler
223	Minced pork*	

224	Pork-hams	cooked, cooked cured hams
225	Pork ham *	canned
226	Belly pork*	smoked
227	Pork fat*	streaked, breakfast bacon, Wammerl

Sausage

228	Cabanossi	
229	Farmer sausage*	polish
230	Beer ham*	
231	Beer sausage*	
232	Boiling sausage*	
233	Cervelat*	
234	Tinned sausage*	Boiled sausages
235	Meatloaf*	Liver loaf
236	Sausage meat*	
237	Frankfurter	
238	Yellow sausage*	Brain sausage
239	Göttinger*	Blasen sausage
240	Smoked sausage*	
241	Veal sausage*	
242	Veal cheese*	
243	Calf liver sausage*	
244	Saveloys*	
245	Landjäger sausage*	
246	Liver paste*	
247	Liver sausage*	coarse
248	Liver sausage*	Home-style

249	Liver brawn*	
250	Lyoner sausage*	
251	Mettwurst sausage*	Braunschweig Mettwurst
252	Mettwurst sausage*	coarse
253	Mortadella*	
254	Bavarian veal sausage*	
255	Plockwurst sausage*	
256	Brawn*	Brawn
257	Brawn, red*	Head cheese, red
258	Brawn, white*	Head cheese, white
259	Regensburger sausage*	
260	Blood sausage*	Black pudding
261	Blood sausage*	Thüringen style
262	Salami*	German
263	Ham sausage*	fine
264	Pork frying sausage*	
265	Wiener sausage*	
266	Tongue sausage*	

Game

267	Hare	Average
268	Venison	Average
269	Venison*	Leg, Loin
270	Venison*	Back
271	Wild boar meat	Average

Poultry		
272	Duck	Average
273	Pheasant*	Average, with skin, boneless
274	Goose	Average
275	Chicken	Roast chicken, Average
276	Chicken*	Soup chicken, Average
277	Chicken	Breast with skin
762	Chicken	Breast without skin, chicken breast fillet
278	Chicken	Leg with skin, boneless
279	Chicken	Heart
280	Chicken	Liver
281	Dove	Average, with skin and bone
282	Turkey	adult animal, average, with skin
283	Turkey*	young animal, average, with skin
284	Turkey	Breast without skin
285	Turkey	Leg, drumstick, without skin and bones
286	Quail*	Average, without skin and boneless

Fish (Saltwater)		
287	Anglerfish	Monkfish
288	Blue ling*	
289	Butter mackerel*	

290	Dorade royal	Sea bream
291	Dogfish	Thorn fish
292	Flounder	
293	Grenadier*	
294	Halibut	White halibut
295	Black halibut*	Greenland halibut
296	Herring	Atlantic
297	Herring	Baltic herring
298	Herring milk*	Gonads, male
299	Herring roe*	Gonads, female
300	John Dory*	Peterfish
301	Cod	Rock salmon
302	Catfish	Wolfish
303	Common dab*	
304	Coalfish, stone coalfish	Pollack
305	Ling*	
306	Lemon sole*	
307	Lumb	Cusk
308	Mackerel	
309	Grey mullet	
310	Red mullet*	
311	Skate*	
312	Ocean perch	Gold perch
313	Witch flounder	Dog flounder
314	Anchovy*	
315	Sardine*	
316	Shellfish	
317	Plaice	
318	Swordfish	

319	Hake*	Europa
320	Alaska pollack*	
321	Common sole	
322	Sprats*	
323	Turbot	
324	Smelt	
325	Horse mackerel*	Shield mackerel
326	Sturgeon*	
327	Tuna*	

Fish (Freshwater)

328	Eel	
329	Bass, perch	River perch
330	Bream*	Common bream, Blei
331	Trout	Brook trout, rainbow trout
332	Pike	
333	Carp	
334	Salmon	
335	Whitefish*	Maraene, Felchen
336	Tench*	
337	Catfish	Sheatfish
338	Pike-Perch*	

Shellfish / Molluscs

339	Oyster	
340	Shrimp, crab	Garnet, North Sea shrimp
341	Lobster	
342	Crab	Crayfish

343	Krill*	Antarctic
344	Langouste	
345	Mussel	Blue or stake mussel
346	Atlantic scallop	Scallop
347	Ormer*	Abalone
348	Turtle*	
349	Ham mussel	Clam
350	Cuttlefish	
351	Roman snail*	

Fish products

352	Eel*	smoked
353	Pickled herring	
354	Kippers	
355	Flounder*	smoked
356	Black halibut*	smoked
357	Herring*	in jelly
358	Herring*	marinated Bis- marck herring
359	Catfish*	Wolffish, smoked
360	Caviar	genuine, sturgeon caviar
361	Caviar substitute*	German caviar
362	Stockfish*	
363	Crabmeat*	canned
364	Salmon*	Tinned salmon
365	Salmon*	Salmon, in oil
366	Mackerel*	smoked
367	Young salted her- ring*	

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	

Cereals

Cereals and Flour

380	Amaranth	Foxtail, seeds
381	Buckwheat	shelled corn
382	Buckwheat groats	
383	Buckwheat flour	Wholemeal flour
384	Spelt	husked, whole grain
385	Spelt flour	Type 630
386	Spelt flour	Wholemeal flour
387	Barley	husked, whole grain
388	Pearl barley	
389	Barley groats	
390	Green corn	Spelt, spelt wheat
391	Green corn flour	

392	Oats	husked, whole grain
393	Crushed hulled oats	
394	Oat groats	
395	Oatmeal	
396	Millet	shelled corn
397	Maize	whole grain
398	Maize breakfast cereals	Cornflakes, unsweetened
399	Cornflour	
400	Quinoa	Inca rice
401	Rice	unpolished
402	Rice	polished
403	Rice	polished, cooked, drained
404	Ground rice	
405	Rye	whole grain
406	Rye	Type 815
407	Rye	Type 997
408	Rye	Type 1150
409	Rye	Type 1370
410	Rye meal	Type 1800
411	Sorghum	Moor millet, kaffir corn
412	Triticale	
413	Wheat	whole grain
414	Wheat semolina	
415	Plain wheat	Type 405
416	Plain wheat	Type 550
417	Plain wheat	Type 630

418	Plain wheat	Type 812
419	Plain wheat	Type 1050
420	Plain wheat	Type 1700
421	Wheat germ	
422	Wheat bran	Edible bran
423	Bread crumbs	

Bread and Rolls

424	Rolls	Buns
425	Graham bread	Wheat groats bread
426	Crisp bread	
427	Pumpernickel	
428	Rye bread	
429	Rye mixed bread	
430	Rye mixed bread	with wheat bran
431	Rye whole grain bread	
432	Wheat (flour) bread	French
433	Wheat mixed bread	
434	Wheat toast bread	
435	Wheat whole-meal bread	

Biscuits/Pastries

093	Noodles	without egg
436	Egg pasta products	Noodles, 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	

Starches

447	Potato starch	
448	Cornstarch	
449	Rice starch	
450	Tapioca starch	
451	Wheat starch	
452	Pudding powder	

Vegetables

Tubers and root crops

453	Batate	Sweet potato
454	Cassave	Yuca, Manioc, Tapioca
455	Fennel	Tuber
456	Potato	
457	Potato	boiled, with skin
458	Potato	baked, with skin

459	Potato flakes	Mashed potatoes, dry product
460	Potato dumplings	Potato dumplings, cooked, dry product
461	Potato dumplings	Potato dumplings, raw, dry product
462	Potato croquettes	dry product
463	Potato fritters	Potato pancakes, dry product
464	Potato slices	Potato crisps, oil roasted, salted
465	Potato strips	Potato sticks, oil roasted, salted
466	Potato soup	dry product
467	Crisps	ready to eat, unsalted
468	Kohlrabi	
469	Swede	Turnip, Rutabaga, Dotsche
470	Horseradish	
471	Carrot	Carrot, carrot
472	Carrot	cooked, drained
473	Carrot	dried
474	Carrot	canned
475	Carrot juice	carrot juice
476	Parsnip	
477	Parsley	Parsley root
478	Radish	
479	White radish	
480	Red beet	Beetroot
481	Beetroot juice	
482	Scorzonera	

483	Scorzonera	cooked, drained
484	Celeriac	Tuber
485	Taro	Water bread root
486	Topinambur	Jerusalem artichoke
487	White turnip	Water turnip, autumn turnip
488	Yam	Tuber

Cabbage, sprouts, other vegetables

489	Artichoke	
490	Bamboo shoots	
491	Ribbed celery	
492	Cauliflower	
493	Cauliflower	cooked, drained
494	Broccoli	
495	Broccoli	cooked, drained
496	Watercress	
497	Chicory	
498	Chinese cabbage	
499	Endive	Escariol
500	Pea sprouts	
501	Lamb's lettuce	Corn salad
502	Fennel	Leaf, Bolognese Fennel
503	Garden cress	
504	Kale	Borecole
505	Garlic	
506	Lettuce	
507	Lentil sprouts	
508	Dandelion leaves	
509	Chard	

510	Mung bean sprouts	Mung bean shoots
511	Parsley	Leaf
512	Leek	Leek
513	Portulaca	
514	Rhubarb	
515	Brussels sprouts	
516	Brussels sprouts	cooked, drained
517	Red cabbage	blue cabbage
518	Sauerkraut	drained
519	Chive	
520	Soybean sprouts	
521	Asparagus	
522	Asparagus	cooked, drained
523	Asparagus	canned
524	Spinach	
525	Spinach	cooked, drained
526	Spinach	canned
527	Spinach juice	
528	White cabbage	Cabbage
529	Savoy cabbage	Cabbage
530	Onion	
531	Onion	dried

Fruit vegetables

532	Aubergine	Eggplant
533	Beans	Runner beans, green
534	Beans	Runner beans, green, canned

535	Beans	French or cutting beans, green, dried
536	Cucumber	
537	Cucumber	Pickled gherkins, salt-dill pickles, lactic acid
538	Pumpkin	
539	Paprica fruit	Paprica pods
540	Squash	
541	Tomato	
542	Tomato	canned
543	Tomato puree	
544	Tomato juice	commercial product
545	Zucchini	Summer-Squash
546	Sweet corn	Edible sweet corn

Wild herbs / wild vegetables

547	Barbaramarion herb	Leaf, winter cress
548	Wild garlic	Leaf
549	Common plantain	Leaf
550	French herb	hairy, shoot tips
551	Stinging nettle	Leaf
552	Garden orache	Leaf
553	Goutweed	Leaf, goutweed
554	Great Burdock	Leaf
555	Ground ivy	Leaf
556	Good Henry	Leaf
557	True caraway	Leaf
558	True caraway	Root

559	Wild Mallow	Leaf
560	Arugula	
561	Sorrel	Leaf
562	Plantain	Leaf
563	White Deaf Nettle	Leaf
564	Chickweed	Leaf
565	Meadow Salsify	Leaf
566	Wiesenknöterich	Leaf

Legumes / Oilseeds

567	Boxer beans	Cowpea, seeds, dry
568	Beans	Garden beans, seeds, white, dry
569	Beans	Seeds, white, cooked
570	Peas	Pod and seeds, green
571	Peas	Seeds, green, cooked, drained
572	Peas	Seeds, green, canned
573	Peas	Seeds, dry
574	Goa beans	Wing, Manila, Princess, seeds, dry
575	Garbanzo beans	Seeds, green
576	Garbanzo beans	Seeds, dry
577	Flax	Flaxseed
578	Lima beans	Moon beans, butter beans, seeds, dry
579	Lentil	Seeds, dry
580	Lentils	Seeds, cooked

581	Poppy	Opium poppies seeds, dry
582	Mung beans	Seeds, dry
583	Sesame	Seeds, dry
584	Soybeans	Seeds, dry
585	Soy flour	full fat
586	Soy-milk	
587	Sunflower	Seeds, dry
588	Sunflower seed flour	
589	Pigeonpeas	Pea beans, pigeon peas, seeds, dry
590	Tofu	
591	Urd beans	Mung beans, seeds, dry

Mushrooms

592	Oyster mushroom	Oyster mushrooms
593	Birch fungus	
594	Butter mushroom	
595	Mushrooms	Cultivated mushroom
596	Mushrooms	canned
597	Honey mushrooms	
598	Morel	Edible morel
599	Chanterelle	Rehling
600	Chanterelles	canned
601	Chanterelle	dried
602	Saffron milk cap	
603	Bolete	

604	Porcini mushrooms	
605	Porcini mushrooms	dried
606	Truffle	

Fruits

Stone fruit

607	Apple	
608	Apple	dried
609	Apple sauce	
610	Pear	
611	Pear	canned
612	Quince	

Stone fruit

613	Apricots	
614	Apricots	dried
615	Apricots	canned
616	Cherries	sour
617	Cherries	Sweet
618	Cherries	sweet, canned
619	Mirabelle	
620	Peach	
621	Peach	dried
622	Peach	canned
623	Plum	
624	Plum	dried
625	Plum	canned
626	Greengage	

Berries

627	Boysenberry	
628	Blackberry	
629	Strawberry	
630	Strawberries	canned
631	Blueberry	Blueberry, bilberry
632	Blueberries	canned
633	Blueberries	Steamed bilberries, blueberries, canned, without added sugar
634	Raspberry	
635	Raspberries	canned
636	Currants	red
637	Currants	black
638	Currants	white
639	Cranberries	Schell berry
640	Cranberries	Cranberry
641	Cranberries	canned
642	Cranberries	canned, without added sugar, steamed cranberries
643	Gooseberries	
644	Grape	Wine grape
645	Grape	Grape berry, dried, raisin
646	Rowan fruit	Rowanberries, sweet
647	Rose hip	
648	Elderberry	black
649	Cornelian cherry	Duerlitz

650	Buckthorn berries	
651	Sloe	Blackthorn berry

Exotic Fruit		
652	Acerola	West Indian cherry
653	Ackee	Akiplum, Akinut
654	Pineapple	
655	Pineapple	canned
656	Orange	Orange
657	Avocado	
658	Banana	
659	Tree tomato	Tamarillo
660	Breadfruit	
661	Carissa	Natal Plum
662	Cashew apple	pear
663	Chayote	Chuchu
664	Cherimoya	
665	Date	dried
666	Durian	
667	Fig	
668	Fig	dried
669	Pomegranate	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jaboticaba	
673	Jackfruit	
674	Loquat	Japanese medlar, Loquat
675	Jujube	Chinese date, In- dian 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

Nuts

703	Cashew nut	Cashewnuts, Indian almond, cashew nut
704	Sweet chestnut	Spanish chestnut
705	Peanut	
706	Peanut	roasted
707	Hazelnut	
708	Coconut	
709	Cola nut	
710	Macadamia nut	Queensland nut
711	Almond	Sweet
712	Brazil nut	
713	Pecan nut	
714	Pistachio	Green almond, pistachio-almond
715	Walnut	

Juices and Syrups

716	Pineapple juice	canned
717	Apple juice	commercial product
718	Orange juice	freshly squeezed orange juice, mother juice

719	Orange juice	Orange juice, un- sweetened, com- mercial product
720	Orange juice	Orange juice con- centrate, orange concentrate
721	Grapefruit juice	freshly squeezed, mother juice
722	Grapefruit juice	commercial product
723	Raspberry juice	freshly squeezed, mother juice
724	Raspberry syrup	
725	Elderberry juice	mother juice
726	Black-currant nectar	red, commercial product
727	Black-currant nectar	black, commercial product
728	Coconut milk	
729	Mandarin juice	freshly squeezed, mother juice
730	Granadilla juice	fresh, mother juice
731	Sea buckthorn berry juice	
732	Cherry morello juice	mother juice
733	Grape juice	commercial product
734	Lemon juice	freshly pressed direct juice

Jams/Jellies

735	Apple jelly	
736	Orange marmalade	Orange marmalade

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

Honey/sugar/sweets		
751	Honey	Blossom honey
752	Invert sugar cream	Artificial honey
753	Sugar	Cane-sugar, beet-sugar
754	Beet-sugar	from sugar cane, brown sugar
755	Beet-sugar	from sugar beet, brown sugar
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nut-nougat cream	
759	Ice cream	
760	Fruit Ice cream	

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

Non-alcoholic beverages		
779	Cola drinks	
780	Malt beverage	

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

Coffee/Tea		
784	Coffee	green, unprocessed coffee
785	Coffee	roasted
786	Coffee extract powder	instant coffee
787	Chicory coffee	
788	Tea	black tea

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

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

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

My Personal Codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		

806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		

842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		

878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		

913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		

948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		

983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Indledning	Side 36
Formålsbestemt anvendelse	Side 36
Beskrivelse af de enkelte dele	Side 36
Tekniske data.....	Side 36
Leverede dele.....	Side 36
Sikkerhedshenvisninger	Side 36
Generelt om sikkerheden.....	Side 37
Sikkerhedshenvisninger for batterier / akkuer	Side 38
Inden ibrugtagningen	Side 39
Batteriskift	Side 39
Betjening	Side 39
Vejning.....	Side 39
Tilvejning.....	Side 40
Ændring af måleenhed.....	Side 40
Visning af nærings-og energiværdier.....	Side 40
At gemme en måling.....	Side 40
Visning af de tilføjede måleværdier	Side 41
Sletning af måleværdier.....	Side 41
Lagring af egne fødevarekoder	Side 41
Slukning	Side 42
Rettelse af fejl	Side 42
Rengøring og pleje	Side 42
Bortskaffelse	Side 42
Garanti	Side 43
Fødevarekoder	Side 43

Diætvægt

● Indledning



Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Formålsbestemt anvendelse

Dette produkt er beregnet til vejning af fødevarer og til kontrol af ernæringen. Produktet er udelukkende bestemt til brugen i private husholdninger og må ikke anvendes indenfor medicinske eller kommercielle områder. For skader, der er opstået gennem uhensigtsmæssig brug overtager producenten ikke nogen garanti.

● Beskrivelse af de enkelte dele

Næringsværdi-analysevægt (afbildning

A+B+C):

1	Vejefflade	6	Tænd-/ sluk-tast
2	LC-display	7	UNIT-tast
3	Taster med tal	8	MC-tast
4	MR-tast	9	M+-tast
5	TARE-tast	10	Batterium

LC-display (afbildning D):

11	Visning af næringsværdi og energiværdi	12	Visning af måleværdi-lagring
----	--	----	------------------------------

13	Visning af fødevarerkode	15	Minustegn -
14	Visning af enheden (Unit)	16	TARE-symbol T
		17	Numerisk visning

● Tekniske data

Maks. måleområde:	5 kg / 11 lb / 176 oz
Inddeling:	1 g / 0 lb:0,1 oz / 0,05 oz
Batteri:	knapcelle, type CR2032, 2 x 3 V=== (jævnstrøm)
Nominel strøm:	10 mA
Modelnumre:	HG04458A: sort HG04458B: hvid

● Leverede dele

Produktet og alle dele skal kontrolleres for fuldstændig og fejlfri tilstand straks efter udpakningen. Anvend under ingen omstændigheder produktet, hvis leveringsomfanget ikke er fuldstændigt.

1 næringsværdi-analysevægt	2 batterier (forinstallerede)
	1 betjeningsvejledning



Sikkerhedshenvisninger

OPBEVAR ALLE SIKKERHEDSHENVISNINGER OG VEJLEDNINGER TIL FREMTIDEN!



Generelt om sikkerheden



! ADVARSEL!

LIVS- OG ULYKKESFARE FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Lad aldrig børn lege med emballagen uden at være under opsyn. Der består kvælningssfare på grund af emballagemateriale. Børn under-vurderer hyppigt farerne. Hold børn altid væk fra emballagematerialet.

- Dette produkt kan benyttes af børn fra 8-årsalderen og opad, samt af personer med forringede fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, når de er under opsyn eller er blevet vejledt med hensyn til produktet og forstår de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke gennemføres af børn uden at være under opsyn.



ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

Belast produktet ikke med mere end 5 kg. Produktet kunne blive beskadiget.


- Udsæt produktet
 - ikke for ekstreme temperaturer
 - ikke direkte sollys
 - ikke magnetisk omgivelse
 - fugt.

I modsat fald trues produktet af beskadigelse.

- Produktet indeholder følsomme elektroniske byggede. Derfor er det muligt, at det forstyrres gennem radiosendeapparater, der befinder sig umiddelbart i nærheden. Dette kan f.eks. være mobiltelefoner, walkietalki'er, CB-walkie-talki'er, radiofjernstyringer / andre fjernbetjening og mikrobølgeapparater. Hvis der dukker fejlmeldinger op på displayet, så skal de pågældende apparater fjernes fra produktets omgivelser.
- Elektromagnetiske forstyrrelser / højfrekvente forstyrrelsesudsendelser kan føre til funktionsforstyrrelser. Fjern ved sådanne funktionsforstyrrelser kortvarigt batterierne og sæt dem i igen. Gå hertil frem på følgende måde iht. kapitlet „Batteriskift“.
- Beskyt produktet imod elektrostatisk ladning / afladning. Det kan have

til følge, at den interne dataudveksling forstyrres, og det kan endvidere føre til fejl i LC-displayet [2].

- Kontrollér produktet for skader inden ibrugtagningen. Tag ikke et beskadiget produkt i brug.

-  **LEVNEDSMIDDELÆGTE!** Smags- og lugtegenskaber bliver ikke påvirket af produktet.



Sikkerhedshenvisninger for batterier / akkuer

- **LIVSFARE!** Hold batterier / akkuer udenfor børns rækkevidde. Opsøg i tilfælde af slugning straks lægehjælp!



EKSPLOSIONSFARE!

- Genoplad aldrig ikkeopladelige batterier igen. Kortslut ikke batterier / akkuer og / eller åben disse ikke. Der kan opstå overophedning, brandfare eller eksplosion.
- Smid batterier / akkuer aldrig i ild eller vand.
- Udsæt batterier / akkuer ikke for mekanisk belastning.

Risiko for udsivning fra batteriene / akkuerne

- Undgå ekstreme betingelser og temperaturer, som kan påvirke batterier / akkuer, f.eks. varmelegemer / direkte sollys.
- Hvis batterier er lækket, skal du undgå at få kemikalierne på huden, i øjnene og i slimhinderne! Skyl de berørte steder med det samme med klart vand og opsøg en læge!



BÆR BESKYTTELSESHANDSKER!

- Udløbne eller beskadigede batterier / akkuer kan forårsage ætsninger ved berøring med huden. Bær i dette tilfælde derfor egnede beskyttelseshandsker.
- I tilfælde af en lækage hos batterierne / akkuerne, skal De fjerne disse med det samme fra produktet for at undgå beskadigelser.
- Fjern batterierne / akkuerne, når produktet ikke anvendes i en længere periode.

Risiko for beskadigelse af produktet

- Anvend udelukkende den angivne batteri- / akkutype!

- Indsæt batterier / akkuer iht. polaritetsmærkningen (+) og (-) til batteri / akku og produktet.
- Rengør kontakter ved batteri / akku og i batterirummet inden ilægningen!
- Fjern brugte batterier / akkuer omgående fra produktet.



OPBEVAR BATTERIER UDEFOR BØRNS DER

RÆKKEVIDDE! Slugningen kan forårsage kemiske forbrændinger, perforering af bløddelsvæv. Alvorlige forbrændinger kan optræde indenfor 2 timer efter slugningen. Opsøg med det samme en læge.

● Inden ibrugtagningen (Fig. C)

- Fjern samtligt emballagemateriale fra produktet.
- Vend produktet og læg det på et blødt underlag, for at undgå ridser på overfladen. Løsn skruen, som befinder sig på batterikammerets afdækning [10] på bagsiden af produktet.
- Åbn batterikammerets afdækning [10] på bagsiden af produktet.
- Fjern isoleringsstrimlen fra batterikammeret [10].
- Luk batterikammerets [10] afdækning og spænd skruen fast.

● **Batteriskift (afbildning C)**

- Vend produktet og læg det på et blødt underlag, for at undgå ridser på overfladen. Løsn skruen, som befinder sig på batterikammerets afdækning [10] på bagsiden af produktet.
 - Åbn batterikammerets afdækning [10] på bagsiden af produktet.
 - Fjern eventuelle opbrugte batterier.
 - Indsæt to batterier af typen CR2032 i batterirummet [10].
- Henvisning:** Sørg for den rigtige polaritet. Denne vises på batterikammerets [10] afdækning.
- Luk batterikammerets [10] afdækning og spænd skruen fast.

● **Betjening**

- Stil produktet til vejning på et fast, vandret og jævnt underlag.

● **Vejning**

Henvisning: Anbring altid delene som De ønsker at veje forsigtigt på vejefladen [1], for at undgå en beskadigelse af glasoverfladen.

- Tryk på tænd-/sluk-tasten [6] for at tænde produktet. LC-displayet [2] viser i ca. 2 sekunder samtlige visninger.

Derefter viser det numeriske display [17] værdien „0“. Enhedens [14] display viser den sidst valgte enhed.

Henvisning: Befinder der sig ved tændingen af produktet allerede en genstand (eksempelvis en nøgle) på vejefladen [1], så viser den numeriske visning [17] ved tændingen ligeledes „0“.

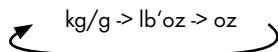
- Læg fødevareren på vejefladen [1]. Den numeriske visning [17] viser vægten af det der skal vejes.

● Tilvejning

- Tryk ved tændt produkt på TARE-tasten [5] og den numeriske visning [17] skifter fra den viste værdi til værdien „0“. „Tare“-symbolet T [16] vises.
- Læg nu endnu en fødevarer på vejefladen [1]. Den numeriske visning [17] viser nu vægten af den nyligt tilføjede fødevarer.
- Når du fjerner den nyligt tilføjede fødevarer, viser den numeriske visning [17] igen „0“.
- Når du fjerner alle fødevarer, viser LC-displayet [2] ved hjælp af minustegnet - [15] en negativ værdi.
- Tryk kort på TARE-tasten [5]. Den numeriske visning [17] viser igen „0“ og TARE-symbolet T [16] slukkes.
- **Vigtigt!** Sørg for at der aldrig befinder sig mere end 5 kg på vejefladen [1]. Ved overbelastning af produktet kan dette beskadiges.

● Ændring af måleenhed

For at skifte til en anden måleenhed, skal du give et kort tryk på UNIT-tasten [7]. Visningen af enheden [14] skifter efter hvert tryk til den næste opførte enhed:



● Visning af nærings-og energiværdier

- Tænd for produktet som beskrevet i kapitlet „Vejning“.
- Læg fødevarer på vejefladen [1].
- Søg efter den tilsvarende kode for fødevarer i listen over fødevarer i slutningen af denne betjeningsvejledning.
- Indtast den trecifrede kode ved hjælp af tastene med tal [3], fx 013. Visningen af næringsværdien

og energiværdien [11] viser værdierne for den mængde der vejes:

PROT:	protein
FAT:	fedt
CARB:	kulhydrater
BE:	brøndenhed
KJ:	kilojoule
KCAL:	kilokalorier
CHOL:	kolesterol

Bemærk: da nærings- og energiværdier kan variere, er disse værdier kun vejledende. Hvis du laver en fejl, mens du indtaster koden, kan du blot indtaste koden påny.

● At gemme en måling

Du kan gemme alle viste værdier af en fødevarer. Produktet tilføjer automatisk værdierne til enhver gemt måling. Fx kan du indtaste enhver fødevarer, som du spiser i løbet af dagen, og se de gemte data sidst på dagen. Værdierne gemmes også når produktet slukkes eller du skifter batterierne.

- Tænd for produktet som beskrevet i kapitlet „Vejning“ og læg en fødevarer på vejefladen [1].
- Indtast den trecifrede fødevarer-kode, som beskrevet i kapitlet „Visning af nærings-og energiværdier“.
- Tryk på M+ - tasten [9], for at gemme vægten sammen med nærings- og energiværdien. I visningen af målværdi-lagringen [12] vises $\sum M XX.XX$ bliver vist som et tocifret tal, dvs. $\sum M 01$.
- Når du har gemt vægten sammen med nærings- og energiværdien, fjerner du fødevarer og lægger den næste fødevarer på vejefladen [1].
- Gå frem på samme måde, for at gemme vægten af fødevarer og de pågældende nærings- og energiværdier. Nummeret af lagringspladsen af den pågældende vægt samt nærings- og energiværdierne

forhøjes efter hver efterfølgende lagring med et tal. Tallet fra den sidste vejning vises i ca. 4 sekunder.

Bemærk: lagringspladsen kan gemme 99 værdier. For at gemme yderligere værdier, skal du slette de gemte værdier med MC-tasten [8].

Vigtigt: alle de førhen gemte måleværdier slettes, når du trykker på MC-tasten [8].

Bemærk: hvis antallet af de gemte værdier (vægt, nærings-og energiværdi) overskrider den maksimale lagringskapacitet, viser den pågældende visning [11], [17] „0.Ld“. „ΣM“ og to yderligere tal af den sidste handling blinker begge, for at indikere, at der ikke kan gemmes yderligere værdier.

Følgende maks. måleværdier er gældende:

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

● Visning af de tilføjede måleværdier

Du kan til enhver tid se de tilføjede måleværdier.

- Tryk på MR-tasten [4]. Summen af alle gemte måleværdier vises i ca. 10 sekunder i visningen [11], [17].
- Hvis du i ca. 10 sekunder ikke trykker på en anden taste, vender produktet tilbage til vejning.

● Sletning af måleværdier

- Hvis du vil slette de gemte måleværdier, tryk på MC-tasten [8]. Alle måleværdier er slettet.

● Lagring af egne fødevarer

Bemærk: du kan tildele nye koder til fødevarer og gemme nærings-og energiværdier i indtastningerne 800 - 999 (ikke optaget ved levering). Nærings-og energiværdierne, som du indtaster, gælder for 100 g af den pågældende fødevarer.

Bemærk: næringsværdierne af fødevarer finder du på den pågældende emballage eller i faglitteraturen.

- Tænd for produktet ved at trykke på tænd-/sluk-tasten [6]. LC-displayet [2] viser alle visninger i ca. 2 sekunder.
- Tryk samtidigt på MR-tasten [4] og UNIT-tasten [7] i ca. 2 sekunder, indtil „CODE 800“ blinker i visningen af fødevarer-koden [13].
- Indtast en kode mellem 800 - 999, med hvilken du vil gemme en nærings-og energiværdi for en ny fødevarer, idet du trykker på tasterne med tal [3]. Fem nærings-og energiværdier er nødvendige for at gennemføre indtastningen: PROT (protein) -> FAT (fedt) -> CARB (kulhydrater) -> KCAL (kilokalorier) -> CHOL (kolesterol)
- Tryk efterfølgende på MR-tasten [4]. Visningen af fødevarer-koden [13] vises nu konstant og PROT blinker i visningen af næringsværdi og energiværdi [11]. Indtast værdien for protein ved hjælp af tasterne med tal [3].
- Tryk igen på MR-tasten [4], for at komme ind i den næste indstilling. Gentag det foregående trin, indtil alle nærings- og energiværdier er gemte.
- Når du har indtastet alle nærings-og energiværdier, tryk på MR-tasten [4], for at afslutte indtastningen. Den nye fødevarer-kode er nu klar til brug.

Bemærk: følgende maks. værdier kan indtastes:

PROT (protein):	500 g
FAT (fedt):	500 g
CARB (kulhydrater):	500 g
KCAL (kilokalorier):	5000
CHOL (kolesterol):	5000 mg

Bemærk: hvis den indtastede værdi overskrider den pågældende maks. værdi, vises „E“.

Bemærk: du kan overskrive en af dine gemte koder, idet du tildeler kodennummeret påny og gemmer nærings- og energiværdien under denne kode.

● Slukning

- Tryk på tænd-/sluk-tasten **6** for at slukke produktet. Registreres der på vejfladen **1** ingen bevægelse inden for 1 minut og berøres der heller ikke nogen kontakflade, så slukkes produktet automatisk.

● Rettelse af fejl

- = Fejl
- = Årsag
- = Løsning

● = O-Ld

- = Produktet er overbelastet.
- = Fjern overlasten.

● = La

- = Batteriet er for svagt til at kunne veje. Produktet kan ikke tages i brug.
- = Skift batterierne (se kapitlet „Batteriskift“).

Henvi sning: Produktet indeholder følsomme elektroniske byggede le. Derfor er det muligt, at det forstyrres gennem radiosendeapparater, der befinder sig i umiddelbar nærhed. Optræder der fejlvisninger i LC-displayet **2**, skal De fjerne sådanne apparater fra produktets omgivelser.

Elektrostatiske afladninger kan føre til funktionsforstyrrelser. Fjern ved sådanne funktionsforstyrrelser kortvarigt batterierne og sæt dem i igen.

● Rengøring og pleje

- Dyk produktet aldrig i vand eller andre væsker. I modsat fald kan produktet tage skade.
- Fjern vejefladen **1** fra produktet, idet du drejer vejefladen **1** mod uret.
- Rengør produktet og vejefladen **1** med en let fugtet, fnugfri klud. Ved stærkere forurening, kan der også bruges en let sæbe vandsopløsning.
- Tør vejefladen **1** grundigt, læg den tilbage på produktet og drej vejefladen **1** fast med uret..

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.



Produktet og indpakningsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling. Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

Defekte eller brugte batterier / akkuer skal genbruges iht. retningslinje 2006/66/EF og dennes ændringer. Aflever batterier / akkuer og / eller produktet via et af de tilbudte indsamlingssteder.



Miljøskader gennem forkert bortskaffelse af batterierne / akkuerne!

Batterier / akkuer må ikke bortskaffes via husholdningsaffaldet. De kan indeholde giftige tungmetaller og er underlagt behandling for særaffald. De kemiske symboler for tungmetaller er følgende: Cd = kadmium, Hg = kviksølv, Pb = bly. Afleverer derfor brugte batterier / akkuer hos en kommunal genbrugsstation.

● Garanti

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strenge kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale

sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatører som er fremstillet af glas.



● Fødevarer

HENVISNING

- På grund af manglende undersøgelser og afvigende sammensætninger af fødevarer med animalske fedtstoffer fra forskellige producenter, er kolesterolværdierne ved nogle kødprodukter ikke gemt i vægten og vises med „-“ . Disse fødevarer er markeret med * . Aflæs kolesterolværdierne i producenternes angivelser.

Mælk		
000	Bøffelmælk *	
001	Æselmælk *	
002	Brystmælk	Modermælk
003	Lagret brystmælk *	2.-3. dag før brug
004	Lagret brystmælk	Overgangsmælk 6.-10. dag før brug
005	Kamelælk *	
006	Komælk	Sødmælk (råmælk)
007	Komælk	Mælk til forbrugere min. 3,5% fedt
008	Komælk	fedtfattig min. 1,5%, op til 1,8 % fedt
009	Komælk	Skummetmælk
010	Komælk	UHT-behandlet
011	Komælk	Steril mælk
012	Fåremælk *	
013	Hoppemælk *	
014	Gedemælk	

Mælkeprodukter		
015	Kondenseret mælk	min. 7,5 % fedt
016	Kondenseret mælk	min. 10 % fedt
017	Kondenseret mælk	sødet
018	Fedtfattig kondenseret mælk	sødet
019	Tørret sødmælk	Pulver af tørret sødmælk
020	Tørret fedtfattig mælk	Pulver af tørret fedtfattig mælk
021	Fløde	Kaffefløde min. 10% fedt
022	Fløde	Piskefløde min. 30% fedt
023	Syrnet fløde	Syrnet fløde
024	Kærnemælk	
025	Tørret kærnemælk	Pulver af tørret kærnemælk
026	Valle	sød
027	Tørret valle	Pulver af tørret valle
028	Yoghurt	min. 3,5% fedt
029	Yoghurt	fedtfattig min. 1,5%, op til 1,8 % fedt
030	Yoghurt	fedtfattig op til 0,3 % fedt
031	Frugtyoghurt	fed
032	Frugtyoghurt	fedtfattig
033	Frugtyoghurt	mager
034	Kefir	

Ost/kvark		
035	Appenzeller	20 % fedt i tørvægt
036	Appenzeller	50 % fedt i tørvægt
037	Bel Paese	
038	Brie	Flødebrie 50% fedt i tørvægt
039	"Butterkäse"	50 % fedt i tørvægt
040	Camembert	30 % fedt i tørvægt
041	Camembert	40 % fedt i tørvægt

042	Camembert	45 % fedt i tørvægt
043	Camembert	50 % fedt i tørvægt
044	Camembert	60 % fedt i tørvægt
045	Chester	Cheddar 50 % fedt i tørvægt
046	Hytteost	Hytteost
047	Edamer	30 % fedt i tørvægt
048	Edamer	40 % fedt i tørvægt
049	Edamer	45 % fedt i tørvægt
050	Skimmelost	50 % fedt i tørvægt
051	Emmentaler	45 % fedt i tørvægt
052	Feta	45 % fedt i tørvægt
053	Friskost	50 % fedt i tørvægt
054	Friskost	min. 60 % fedt, max. 85% fedt i tørvægt
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45 % fedt i tørvægt
057	Greyerzer	Gruyere
058	Limburger	20 % fedt i tørvægt
059	Limburger	40 % fedt i tørvægt
060	Mozzarella	
061	Münster	45 % fedt i tørvægt
062	Münster	50 % fedt i tørvægt
063	Parmesan	36,6 % fedt i tørvægt
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Romadur	20 % fedt i tørvægt
067	Romadur	30 % fedt i tørvægt
068	Romadur	40 % fedt i tørvægt
069	Romadur	45 % fedt i tørvægt
070	Romadur	50 % fedt i tørvægt
071	Roquefort*	
072	Surmælkost	Harzer, Mainzer, "Handkäs", "Stangenkäse" max. 10 % fedt i tørvægt

073	Sønderdelt ost	10 % fedt i tørvægt
074	Sønderdelt ost	20 % fedt i tørvægt
075	Sønderdelt ost	40% fedt i tørvægt, sønderdelt kvark med fløde
076	Smelteost	45 % fedt i tørvægt
077	Smelteost*	60 % fedt i tørvægt, ostecreme
078	Spisekvarv	mager
079	Spisekvarv	20 % fedt i tørvægt
080	Spisekvarv	40 % fedt i tørvægt, spisekvarv med fløde
081	Tilsiter	30 % fedt i tørvægt
082	Tilsiter	45 % fedt i tørvægt

Æg

083	Andeæg*	Indhold hele ægget
084	Hønseæg	Indhold hele ægget
085	Æggeblomme hønseæg	Flydende æggeblomme
086	Æggehvide hønseæg	Flydende æggehvide
087	Hønseæg	Indhold hele ægget, tørret Helt tørret æg
088	Æggeblomme hønseæg	tørret Tørret æggeblomme
089	Æggehvide hønseæg	tørret Tørret æggehvide

Fedtstoffer

090	Smør	Usyrnet og syrnnet smør
091	Koncentreret smør	
092	Gåsefedt*	
094	Fåretalg	Fårefedt, ikke afsmeltet
095	Sildeolie	
096	Hønsefedt	
097	Hasselnøddeolie	

098	Oksetalg	
099	Svinefedt	
100	Bomuldsfrøolie	Bomuldsfrøolie, cottonolie raffineret
101	Jordnøddeolie	Arachisolie, raffineret
102	Illipe fedt	
103	Kakaosmør	
104	Kokosfedt	raffineret
105	Græskærkerneolie	
106	Linolie	
107	Majskimolie	Majsolie, raffineret
108	Valmueolie	
109	Olivenolie	
110	Palmekernefedt	raffineret
111	Palmeolie	
112	Rybsolie	Rapsolie, raffineret
113	Safflorolie	Tidseolie, raffineret
114	Sesamololie	raffineret
115	Sheasmør	Karitefedt
116	Sojaolie	raffineret
117	Solsikkeolie	raffineret
118	Drukerneolie	
119	Valnøddeolie	
120	Hvedekimolie	
121	Jordnøddepasta	Jordnødde smør
122	Mælkefedt	af mejerismør
123	Margarine	Standardmargarine
124	Margarine	Plantemargarine
125	Margarine	Diæt margarine
126	Margarine	Halvarine

Kødprodukter

127	Fårekød	muskelkød, filet
128	Fårekød*	brystkød
129	Fårekød*	bov, skulder
130	Fårekød	kølle, lår

131	Fårekød*	kotelet
132	Fårekød*	lænd
133	Fårehjerte	
134	Fårehjerne	
135	Fårelever	
136	Fårelunge	
137	Fåremilt*	
138	Fårenyre	
139	Fåretunge	
140	Lammekød	muskelkød
141	Lammekød	fedtvæv mellem musklerne
142	Lammekød	subkutant fedtvæv
143	Lammekød	brystkød
144	Lammekød	hoftede uden ben
145	Lammekød	kotelet med fedt
146	Lammekød	nakkekød
147	Lammekød	kølle
148	Lammekød	inderlår, uden ben
149	Lammekød	ryggen uden fedt
150	Lammekød	skulder uden ben
151	Lammekød	skanken uden ben
152	Kalvekød	muskelkød
153	Kalvekød	brystkød
154	Kalvekød	bov, skulder
155	Kalvekød	filet
156	Kalvekød	hals, nakke med ben
157	Kalvekød	skank med ben
158	Kalvekød	kølle, lår, med ben
159	Kalvekød	kalveryg, steak med ben
160	Kalvebrissel*	Brissel
161	Kalvekrøs*	Kalveindmad, Kalluner

162	Kalvehjerte*	
163	Kalvehjerne	
164	Kalvelever	
165	Kalvelunge*	
166	Kalvemilt*	
167	Kalvenyre	
168	Kalvetunge*	
169	Oksekød	muskelkød
170	Oksekød	fedtvæv mellem musklerne
171	Oksekød	subkutant fedtvæv
172	Oksekød	brystkød, brystkerne
173	Oksekød	bov, skulder
174	Oksekød	filet
175	Oksekød	Entrecot, højreb, udbenet nakke
176	Oksekød	hoftede, halestykke
177	Oksekød	oksetykkam, tunge, hals
178	Oksekød	inderlår
179	Oksekød	Roastbeef, lænd
180	Oksekød	skank
181	Okseblod	
182	Oksehjerte	
183	Okselever	
184	Okselunge	
185	Oksemilt*	
186	Oksenyre	
187	Oksetunge	
188	Svinekød	muskelkød
189	Svinekød	fedtvæv mellem musklerne
190	Svinekød	subkutant fedtvæv
191	Svinekød	bov
192	Svinekød	bov med svær og skulder, kølle

193	Svinekød	filet
194	Svinekød	ben, skank
195	Svinekød	svinenakke, hals
196	Svinekød	kotelet med ben
197	Svinekød	inderlår, schnitzel
198	Svinespæk*	Rygspæk
199	Svineblod	
200	Svinehjerter	
201	Svinehjerne	
202	Svinelever	
203	Svinelunge	
204	Svinemilt*	
205	Svinenyre	
206	Svinetunge	
207	Kaninkød	stykke med ben
208	Hestekød*	stykke
209	Gedekød	stykke
210	Gedekød	lænd, muskelkød

Kødprodukter (undtagen pølser)

211	Bündner kød*	Binden kød
212	Corned Beef*	amerikansk
213	Corned Beef*	tysk
214	Kødekstrakt*	
215	Forløren skinke*	
216	Gelatine	Gelatine til ernæringsformål
217	Hakket oksekød*	
218	Oksekød*	på dåse
219	Hakket kød*	Tartar
220	Svinekød*	på dåse, svinekød i egen saft
221	Svinekød	på dåse
222	Svinekød*	Kasseler
223	Hakket svinekød*	
224	Svineskinke	kogt, kogt skinke

225	Svine- skinke*	på dåse
226	Brystflæsk*	røget
227	Svinespæk*	marmoreret, bacon, Wammerl

Pølser

228	Cabanossi	
229	Grillpølse*	polsk opskrift
230	Skinke med tilsætning af øl*	
231	Pølse med tilsætning af øl	
232	Bockpølse*	
233	Cervelatpølse*	
234	Pølser på dåse*	Kogepølser
235	Farsbrød*	Leverpostej
236	Rullepølse*	
237	Frankfurter pølser	
238	"Gelbwurst"*	Hjernepølse
239	"Göttinger"*	"Blasenwurst"
240	Jagt pølse*	
241	Grillpølse med kalvekød*	
242	Kalveost*	
243	Kalveleverpølse	
244	Knækpølse*	
245	"Landjäger"*	
246	Leverpostej*	
247	Leverpølse*	grov
248	Leverpølse*	Som hjemmelavet
249	"Leberpresssack"*	
250	Lyoner*	
251	Mettwurstpølse*	Braunschweiger Mettwurstpølse
252	Mettwurstpølse*	grov
253	Mortadella*	

254	"Münchner Weisswurst!"*	
255	"Plockwurst!"*	
256	"Presskopf!"*	"Presssack"
257	Sylte, rød*	Flæskesvær, mave, rød
258	Sylte hvid*	Flæskesvær, mave, hvid
259	"Regensburger!"*	
260	"Rotwurst!"*	Blodpølse
261	"Rotwurst!"*	Opskrift fra Thüringen
262	Salami*	tysk
263	Skinkepølse*	fin
264	Svinegrillpølse*	
265	Wiener pølser*	
266	Tungepølse*	

Vildtkød

267	Hare	stykke
268	Hjortekød	stykke
269	Rådyrkød*	kølle, lår
270	Rådyrkød*	ryg
271	Vildsvinekød	stykke

Fjerkræ

272	And	stykke
273	Fasan*	stykke med hud, uden ben
274	Gås	stykke
275	Kylling	Grillkylling, stykke
276	Høne*	Suppehøne, stykke
277	Kylling	Brystkød med hud
762	Kylling	Brystkød uden hud, kyllingebrystfilet
278	Kylling	Lår med hud uden ben
279	Kylling	Hjerter
280	Kylling	Lever

281	Due	stykke med hud, uden ben
282	Kalkun	voksant dyr, stykke med hud
283	Kalkun*	ungt dyr, stykke med hud
284	Kalkun	brystkød uden hud
285	Kalkun	lår uden hud og uden ben
286	Vagtel*	stykke uden hud og uden ben

Fisk (saltvand)

287	Havtaske	Havtaske
288	Byrkelange*	
289	Smørmakrel	
290	Guldbars	Guldbars
291	Pighaj	Pighaj
292	Flynder	
293	Skolæst*	
294	Hellefisk	Hvid hellefisk
295	Sort hellefisk*	Grønlandsk hellefisk
296	Sild	Atlantterhavet
297	Sild	Østersøild
298	Sildemælk*	Kønskirtler, han
299	Silderogn*	Kønskirtler, hun
300	Sildekonger*	Sanktpetersfisk
301	Kabliu	Torsk
302	Malle	Havkat
303	Ising*	
304	Sej, gråsej	Sølaks
305	Torskefisk*	
306	Rødtunge*	
307	Brosme	Brosme
308	Makrel	
309	Multe	
310	Rød mulle*	

311	Rokke*	
312	Rødfisk	Rødfisk
313	Skæring	Tropetunge
314	Ansjos*	
315	Sardin*	
316	Kuller	
317	Skrubbe	
318	Sværdfisk	
319	Kulmule*	Europa
320	Sølaks, Alaska*	
321	Søtunge	
322	Brisling*	
323	Pighvar	
324	Smelt	
325	Hestemakrel*	Hestemakrel
326	Stør*	
327	Tunfisk*	

Fisk (ferskvand)

328	Ål	
329	Aborre	Almindelig aborre
330	Brasen*	Brasen, bly
331	Ørred	Bækørred, regnbueørred
332	Gedde	
333	Karpe	
334	Laks	
335	Helt*	Heltling, Helt
336	Suder*	
337	Malle	Malle
338	Sandart*	

Skaldyr/bløddyr

339	Østers	
340	Reje, krabbe	Nordsøreje
341	Hummer	
342	Krebs	Flodkrebs

343	Lyskrebs*	Antarktis
344	Langust	
345	Blåmusling	Blåmusling
346	Kammusling	Kammusling
347	Søøre*	Abalone
348	Skildpadde*	
349	Skinkemusling	Sandmusling
350	Blæksprutte	
351	Vinbjerg-snegl*	

Fiskeprodukter

352	Ål*	røget
353	Stegt sild	
354	Kippers	
355	Flynder*	røget
356	Sort hellefisk*	røget
357	Sild*	i gele
358	Sild*	marineret, bismarksild
359	Malle*	Havkat, røget
360	Kaviar	ægte, stør-kaviar
361	Kaviar-erstatning*	Tysk kaviar
362	Klipfisk*	
363	Krabbekød*	på dåse
364	Laks*	på dåse
365	Laks*	i olie
366	Makrel*	røget
367	Matjessild*	
368	Rødfisk*	røget
369	Saltet sild*	
370	Sardiner	i olie
371	Kuller*	røget
372	Schillerlocken*	
373	Havål*	Røgede dele af pighaj
374	Sølaks*	røget

375	Sølags*	i olie, lakseerstatning
376	Brisling*	røget
377	Tørfisk*	
378	Tun	i olie
379	Fiskepinde	

Korn

Korn og mel

380	Amaranth	Rævehaleamarant, frø
381	Boghvede	afskallet korn
382	Boghvedegrød	
383	Boghvedemel	Fuldkornsmel
384	Spelt	afskallet, hele korn
385	Speltmel	Type 630
386	Speltmel	Fuldkornsmel
387	Byg	afskallet, hele korn
388	Afskallet byg	
389	Byggrød	
390	Umodne speltkorn	Spelt
391	Mel af umodent spelt	
392	Havre	afskallet, hele korn
393	Havregryn	
394	Havregrød	
395	Havremel	
396	Hirse	afskallet korn
397	Majs	hele korn
398	Morgenmadsprodukt af majs	Cornflakes, uden sukker
399	Majsmel	
400	Quinoa	Quinoa
401	Ris	upoleret
402	Ris	poleret
403	Ris	poleret, kogt, drænet
404	Rismel	
405	Rug	hele korn

406	Rugmel	Type 815
407	Rugmel	Type 997
408	Rugmel	Type 1150
409	Rugmel	Type 1370
410	Gruttet rug	Type 1800
411	Sorghum	Durra
412	Triticale	
413	Hvede	hele korn
414	Hvedegryn	
415	Hvedemel	Type 405
416	Hvedemel	Type 550
417	Hvedemel	Type 630
418	Hvedemel	Type 812
419	Hvedemel	Type 1050
420	Hvedemel	Type 1700
421	Hvedekim	
422	Hvedekliid	Klid
423	Rasp	

Brød og rundstykker

424	Rundstykker	Rundstykker
425	Grahamsbrød	Hvedemelsbrød
426	Knækbrød	
427	Pumpernikkel	
428	Rugbrød	
429	Rugbrød med blandet mel	
430	Rugbrød med blandet mel	og hvedekliid
431	Fuldkornsrugbrød	
432	Hvede (mel) brød	Franskrød
433	Franskrød med blandet mel	
434	Hvedetoast	
435	Fuldkornshvedebrød	

Bagværk/ pastavarer		
093	Pasta	uden æg
436	Pastaprodukter	Pasta, makaroni, spaghetti etc.
437	Pastaprodukter	Pasta, kogt, drænet
438	Småkage	Petit-beurre, kiks
439	Saltstænger	Saltkringler
440	Stollen	Jule-, rom-, orange-, kaffe-stollen etc.
441	Lagkagebund	
442	Tvebak	uden æg
443	Smørkage	Gærdej
444	Ostekage	af mørdej
445	Filodej	færdigt produkt
446	Ostebagværk	

Stivelsler		
447	Kartoffelstivelse	
448	Majsstivelse	
449	Risstivelse	
450	Tapiokastivelse	
451	Hvedestivelse	
452	Buddingpulver	

Grøntsager		
Knoldgrøntsager og rodfrugter		
453	Batatrodknolde	Søde kartofler
454	Kassava	Maniok, tapioka
455	Fennikel	knold
456	Kartoffel	
457	Kartoffel	kogt med skræl
458	Kartoffel	bagt med skræl
459	Kartoffelflager	Kartoffelmos, tørret produkt
460	Kartoffelboller	Kartoffelboller, kogt, tørret produkt

461	Kartoffelboller	Kartoffelboller, rå, tørret produkt
462	Kartoffelkroetter	tørret produkt
463	Kartoffelkager	Revne kartoffelkager, tørret produkt
464	Kartoffelskiver	Kartoffelchips, ristet i olie, med salt
465	Kartoffelstave	Kartoffelsticks, ristet i olie, med salt
466	Kartoffelsuppe	tørret produkt
467	Pommes frites	forbrugsklare, uden salt
468	Glaskål	
469	Kålroe	andre roetyper
470	Peberrød	
471	Gulerod	Gulerod
472	Gulerod	kogt, drænet
473	Gulerod	tørret
474	Gulerod	på dåse
475	Gulerodssaft	Gulerodssaft
476	Pastinak	
477	Persille	Persillerod
478	Radise	
479	Ræddike	
480	Rødbede	Rødbede
481	Rødbedessaft	
482	Skorzonrod	
483	Skorzonrod	kogt, drænet
484	Selleri	knold
485	Taro	Taro
486	Topinambur	Topinambur
487	Majroe	Turnip, Høstroer
488	Yams	knold

Kål, spirer, andre grøntsager		
489	Artiskok	

490	Bambusspirer	
491	Bladselleri	
492	Blomkål	
493	Blomkål	kogt, drænet
494	Brokkoli	
495	Brokkoli	kogt, drænet
496	Brøndkarse	
497	Julesalat	
498	Kinakål	
499	Endivie	Eskariol
500	Ærtespirer	
501	Vårsalat	Vårsalat
502	Fennikel	blad, Bologna Fennikel
503	Karse	
504	Grønkål	Brunkål
505	Hvidløg	
506	Hovedsalat	
507	Linsespirer	
508	Mælkebøtte- blade	
509	Bladbede	
510	Mungbønnespirer	Mungbønnespirer
511	Persille	blad
512	Porre	Porre
513	Portulak	
514	Rabarber	
515	Rosenkål	
516	Rosenkål	kogt, drænet
517	Rødkål	Rødkål
518	Surkål	drænet
519	Purløg	
520	Sojabønnespirer	
521	Asparges	
522	Asparges	kogt, drænet
523	Asparges	på dåse

524	Spinat	
525	Spinat	kogt, drænet
526	Spinat	på dåse
527	Spinatsaft	
528	Hvidkål	Hvidkål
529	Savoykål	Savoykål
530	Løg	
531	Løg	tørret

Frugtgrønsager

532	Aubergine	Ægplante
533	Bønner	Snitbønner, grøn
534	Bønner	Snitbønner, grøn, på dåse
535	Bønner	Havebønner- eller snitbønner, grøn tørret
536	Agurk	
537	Agurk	Lageagurker, syltede agurker med dild
538	Græskar	
539	Peberfrugter	Peberfrugt
540	Squash	
541	Tomat	
542	Tomater	på dåse
543	Tomatpure	
544	Tomatsaft	handelsvare
545	Zucchini/squash	Sommersquash
546	Sukkermais	Sukkermais

Vilde urter/vilde grønsager

547	Langskulpet vinterkarse	blad, vinterkarse
548	Ramsløg	blad
549	Bred vejbred	blad
550	Fransk urt	behåret, skudspidser
551	Stor brændenælde	blad
552	Havemældespinat	blad
553	Skvalderkål	blad

554	Stor burre	blad
555	Korsknap	blad
556	Stolthenriks-gåsefod	blad
557	Kommen	blad
558	Kommen	rod
559	Almindelig katost	blad
560	Rucola	
561	Skovsyre	blad
562	Lancetvejbred	blad
563	Hvid døvnælde	blad
564	Hønsetarm	blad
565	Enggedeskæg	blad
566	Slangeurt	blad

Bælgfrugter / olieholdige frø

567	Vignabønne	Vignabønne, frø, tørret
568	Bønne	Havebønne, frø, hvid, tørret
569	Bønner	frø, hvid, kogt
570	Ært	bælg og frø, grøn
571	Ærter	frø, grøn, kogt, drænet
572	Ærter	frø, grøn, på dåse
573	Ært	frø, tørret
574	Goa bønne	Goabønne, manilabønne Haricots verts, frø tørret
575	Kikært	frø, grøn
576	Kikært	frø, tørret
577	Hør	Hørfrø
578	Limabønne	Limabønne, smørbønne, frø, tørret
579	Linse	frø, tørret
580	Linser	frø, kogt
581	Valmue	Opiumvalmue, frø, tørret

582	Mungbønne	frø, tørret
583	Sesam	frø, tørret
584	Sojabønne	frø, tørret
585	Sojamel	fed
586	Sojamælk	
587	Solsikke	frø, tørret
588	Solsikkekerneolie	
589	Ærtebønne	Ærtebønne, frø, tørret
590	Tofu	
591	Mungoært	Mungoært, frø, tørret

Svampe

592	Østershat	Østershat
593	Brun skælrørhat	
594	Brungul rørhat	
595	Champignon	Have-champignon
596	Champignon	på dåse
597	Honningsvamp	
598	Morkel	Spiselig morkel
599	Kantarel	Kantarel
600	Kantarel	på dåse
601	Kantarel	tørret
602	Mælkehat	
603	Orange skælrørhat	
604	Rørhat	
605	Rørhat	tørret
606	Trøffel	

Frugter		
Kernefrugter		
607	Æble	
608	Æble	tørret
609	Æblemos	
610	Pære	
611	Pærer	på dåse
612	Kvæde	

Stenfrugter		
613	Abrikos	
614	Abrikos	tørret
615	Abrikos	på dåse
616	Kirsebær	sur
617	Kirsebær	sød
618	Kirsebær	sød, på dåse
619	Mirabel	
620	Fersken	
621	Fersken	tørret
622	Ferskener	på dåse
623	Blomme	
624	Blomme	tørret
625	Blommer	på dåse
626	Reineclaude	

Bær		
627	Boysenbær	
628	Brombær	
629	Jordbær	
630	Jordbær	på dåse
631	Blåbær	Blåbær
632	Blåbær	på dåse
633	Blåbær	Blåbær på dåse, uden sukker
634	Hindbær	
635	Hindbær	på dåse
636	Ribs	rød

637	Solbær	sort
638	Ribs	hvid
639	Tranebær	Multebær
640	Tyttebær	Tranebær
641	Tyttebær	på dåse
642	Tyttebær	på dåse, uden sukker
643	Stikkelsbær	
644	Vindrue	Vindrue
645	Vindrue	Vindrue, tørret, rosin
646	Rønnebær	Rønnebær, sød
647	Hyben	
648	Hyldebær	sort
649	Kirsebærkornel	Kirsebærkornel
650	Havtornbær	
651	Slåen	Slåen

Eksotiske frugter		
652	Acerola	Vestindisk kirsebær
653	Aki	Akiblumme, akinød
654	Ananas	
655	Ananas	på dåse
656	Appelsin	Orange
657	Avocado	
658	Banan	
659	Trætomat	Tamarillo
660	Brødfrugt	
661	Carissa	Natalblomme
662	Cashew-æble	Pære
663	Chayote	Chayote
664	Cherimoya	
665	Daddel	tørret
666	Durian	
667	Figen	
668	Figen	tørret
669	Granatæble	

670	Grapefruit	
671	Guava	Guava
672	Jaboticaba	
673	Jackfrugt	
674	Japanmispel	Japanmispel
675	Jujube	Jujube Indisk jujube
676	Kakifrugt	Kakifrugt Kinesisk kvæde, kakifrugt
677	Ananaskirsebær	Physalis Ananaskirsebær
678	Karambol	Stjernefrugt
679	Kiwi	Kiwi
680	Limequat	Myrteorange
681	Lime	
682	Litchi	Litchi
683	Longan	Longan
684	Mammea americana	Mammea americana
685	Mandarin	
686	Mango	
687	Mangostan	
688	Lulo	Lulo
689	Okra	Okra
690	Oliven	grøn, marineret
691	Kaktusfigen	Kaktusfigen
692	Papaya	Mammao
693	Passionsfrugt	Passionsfrugt
694	Rambutan	
695	Rosenæble	Jambe
696	Sapodilla	Sapodilla
697	Sapote	
698	Tamarind	Tamarind
699	Vandkastanje	Vandkastanje
700	Vandmelon	

701	Citron	
702	Honningmelon	Honningmelon

Nødder

703	Cashewnød	Cashewnød
704	Ægte kastanje	Spisekastanje
705	Jordnød	
706	Jordnød	ristet
707	Hasselnød	
708	Kokosnød	
709	Kolanød	
710	Macadamianød	Macadamianød
711	Mandel	sød
712	Paranød	
713	Pekannød	
714	Pistacie	Grøn mandel, Pistacie-mandel
715	Valnød	

Saft og sirup

716	Ananassaft	på dåse
717	Æblesaft	handelsvare
718	Appelsinsaft	Appelsinsaft, frisk presset, ikke koncentrat
719	Appelsinsaft	Appelsinsaft, usødet, handelsvare
720	Appelsinsaft	Appelsinsaft af koncentrat
721	Grapefruitsaft	frisk presset, ikke koncentrat
722	Grapefruitsaft	handelsvare
723	Hindbærsaft	frisk presset, ikke koncentrat
724	Hindbærsirup	
725	Hyldebærsaft	ikke koncentrat
726	Solbærsaft	rød, handelsvare
727	Solbærsaft	sort, handelsvare

728	Kokosmælk	
729	Mandarinsaft	frisk presset, ikke koncentrat
730	Passionsfrugtsaft	frisk presset, ikke koncentrat
731	Havtornsaff	
732	Kirsebærsaft af sure kirsebær	ikke koncentrat
733	Druesaft	handelsvare
734	Citronsaft	frisk presset Ukoncentreret saft

Marmelader/ geleer

735	Æblegele	
736	Appelsinsyltetøj	Appelsinsyltetøj
737	Abrikossyltetøj	
738	Brombærsyltetøj	
739	Jordbærsyltetøj	
740	Hybenmarmelade	
741	Blåbærsyltetøj	
742	Hindbæргеle	
743	Hindbærsyltetøj	
744	Ribsgæle	rød
745	Solbærsyltetøj	rød
746	Kirsebærsyltetøj	
747	Blommesyltetøj	Sveskesyltetøj
748	Sveskemos	
749	Kvædegele	
750	Kvædesyltetøj	

Honning/ sukker /søde sager

751	Honning	Blomsterhonning
752	Kunsthonning	Kunsthonning
753	Sukker	Rørsukker, roesukker
754	Rå sukker	af sukkerrør Brun sukker

755	Rå sukker	af sukkerroer, brun sukker
756	Fondant	
757	Marcipan	
758	Nøddemougatcreme	
759	Is	
760	Frugtis	

Drikkevarer med alkohol

761	Alkoholfri øl	Fadøl, tysk
763	Pilsner lagerøl	normal øl, tysk
764	Stærk øl	mørk
765	Stærk øl	lys
766	Hvedøl	
767	Æblecider	
768	Rødvin	let kvalitet
769	Rødvin	kraftig kvalitet
770	Mousserende vin	hvid, tysk mousserende vin
771	Hvidvin	mellem kvalitet
772	Brændevin	
773	Whisky	
774	Æggesnaps	
775	Kölsch	
776	Vodka	
777	Rom	
778	Klar rom	32 %

Alkoholfrie drikkevarer

779	Cola-drikkevarer	
780	Drikkevarer med malt	

Kakao/ chokolade

781	Kakaopulver	svagt afolieret
782	Chokolade	uden mælk, min. 40% kakaomasse

783	Chokolade	Mælkechokolade
Kaffe/te		
784	Kaffe	grøn, rå kaffe
785	Kaffe	ristet
786	Kaffeekstrakt-pulver	Instant-kaffe
787	Cikorie-kaffe	
788	Te	Sort te
Gær		
789	Bagegær	presset
790	Ølgær	tørret
Krydderier		
791	Suppeterninger	
792	Eddike	
793	Maggi	
794	Sennep	
795	Peberrodssauce	
796	Hollandaisesauce	
797	Sennep	sød
Mayonnaise		
798	Mayonnaise*	fedtholdig
799	Salatmayonnaise	50 % fedt
Egne koder		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		

810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		

844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		

878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		

912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		

946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		

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

Introduction	Page 62
Utilisation conforme	Page 62
Descriptif des pièces	Page 62
Caractéristiques techniques.....	Page 62
Contenu de la livraison.....	Page 62
Consignes de sécurité	Page 63
Consignes de sécurité générales	Page 63
Consignes de sécurité relatives aux piles / aux piles rechargeables.....	Page 64
Avant la mise en service	Page 66
Remplacement des piles	Page 66
Utilisation	Page 66
Pesée.....	Page 66
Pesée avec ajout d'aliments	Page 66
Modification de l'unité de poids.....	Page 67
Afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques	Page 67
Mémoriser une mesure	Page 67
Afficher les valeurs ajoutées	Page 68
Supprimer les valeurs mesurées	Page 68
Mémoriser ses propres codes d'aliment.....	Page 68
Éteindre.....	Page 69
Problèmes et solutions	Page 69
Nettoyage et entretien	Page 69
Mise au rebut	Page 70
Garantie	Page 70
Codes alimentaires	Page 71

Balance d'analyse de valeurs nutritionnelles

● Introduction



Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi

fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme

Ce produit est conçu pour la pesée d'aliments, et le contrôle de l'alimentation. Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique, et ne doit pas être utilisé dans les secteurs médicaux ou commerciaux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultants d'une utilisation non conforme à l'usage prévu.

● Descriptif des pièces

Balance d'analyse de la valeur nutritionnelle (ill. A+B+C) :

1	Surface de pesée	6	Touche Marche / Arrêt
2	Écran LC	7	Touche UNIT
3	Touches numériques	8	Touche MC
4	Touche MR	9	Touche M+
5	Touche TARE	10	Compartment à piles

Écran LC (ill. D) :

11	Affichage des valeurs nutritionnelles et énergétiques	14	Affichage de l'unité (Unit)
12	Affichage de la mémoire	15	Signe Moins -
13	Affichage du code de l'aliment	16	Symbole T TARE
		17	Affichage numérique

● Caractéristiques techniques

Plage de pesage max. :	5 kg / 11 lb / 176 oz
Graduation :	1 g / 0 lb : 0,1 oz / 0,05 oz
Pile :	pile bouton, type CR2032, 2 x 3 V === (courant continu)
Courant nominal :	10 mA
Numéros de modèle :	HG04458A : noir HG04458B : blanc

● Contenu de la livraison

Immédiatement après le déballage, veuillez contrôler que la fourniture est au complet et que le produit et toutes les pièces se trouvent en parfait état. N'assemblez en aucun cas le produit, si le contenu de livraison ne devait pas être complet.

1 balance d'analyse de la valeur nutritionnelle	2 piles (préinstallées)
	1 mode d'emploi



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES
CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET
INSTRUCTIONS EN VUE D'UNE
CONSULTATION ULTÉRIEURE !



Consignes de sécurité générales



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET D'AC- CIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne jamais laisser les enfants manipuler le matériel d'emballage sans surveillance. L'emballage présente un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants éloignés du matériel d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant

d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de l'utilisation sûre du produit et comprennent les risques liés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants laissés sans surveillance.



ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURE !

Le chargement du produit ne doit pas excéder 5 kg. Le produit pourrait être endommagé.

- N'exposez pas le produit
 - à des températures extrêmes
 - aux rayons directs du soleil
 - à un environnement magnétique
 - à l'humidité.

Dans le cas contraire, le produit risque d'être endommagé.

- Le produit contient des composants électroniques sensibles. Certaines interférences dues aux appareils à transmission radio placés à proximité sont donc possibles. Il peut s'agir par ex. de téléphones

mobiles, d'appareils radio, de postes CB, de télécommandes et de fours à micro-ondes. En cas d'affichages erronés sur l'écran, éloignez ces appareils de l'environnement du produit.

- Des interférences électromagnétiques / émissions parasites haute fréquence peuvent entraîner des dysfonctionnements. En cas de tels dysfonctionnements, enlevez les piles puis les réinsérer sans attendre. Procédez à cet effet comme indiqué au chapitre « Remplacement des piles ».
- Protégez le produit contre les chargements / déchargements électrostatiques. Ceux-ci pourraient causer un empêchement de l'échange interne de données, ce qui provoque des erreurs sur l'écran à cristaux liquides [2].
- Avant la mise en service, vérifiez si le produit présente des dommages. Ne pas utiliser un produit endommagé.




UTILISATION ALIMENTAIRE ! Les propriétés

gustatives et olfactives ne sont pas influencées par ce produit.



Consignes de sécurité relatives aux piles / aux piles rechargeables

- **DANGER DE MORT !**
Rangez les piles / piles rechargeables hors de la portée des enfants. En cas d'ingestion, consultez immédiatement un médecin !
-  **RISQUE D'EXPLOSION !**
Ne rechargez jamais des piles non rechargeables. Ne court-circuitez pas les piles / piles rechargeables et / ou ne les ouvrez pas ! Autrement, vous risquez de provoquer une surchauffe, un incendie ou une explosion.
- Ne jetez jamais des piles / piles rechargeables au feu ou dans l'eau.
- Ne pas soumettre les piles / piles rechargeables à une charge mécanique.

Risque de fuite des piles / piles rechargeables

- Évitez d'exposer les piles / piles rechargeables à des conditions et températures extrêmes susceptibles de les endommager, par ex. sur des radiateurs / exposition directe aux rayons du soleil.
- Lorsque les piles / piles rechargeables fuient, évitez tout contact du produit chimique avec la peau, les yeux ou les muqueuses ! Rincez les zones touchées à l'eau claire et consultez immédiatement un médecin !




PORTER DES GANTS DE PROTECTION !

- Les piles / piles rechargeables endommagées ou sujettes à des fuites peuvent provoquer des brûlures au contact de la peau. Vous devez donc porter des gants adéquats pour les manipuler.
- En cas de fuite des piles / piles rechargeables, retirez-les aussitôt du produit pour éviter tout endommagement.
- Retirez les piles / piles rechargeables, si vous ne comptez pas utiliser le

produit pendant une période prolongée.

Risque d'endommagement du produit

- Exclusivement utiliser le type de pile / pile rechargeable spécifié.
- Insérez les piles / piles rechargeables conformément à l'indication de polarité (+) et (-) indiquée sur la pile / pile rechargeable et sur le produit.
- Nettoyez les contacts de la pile / pile rechargeable et du compartiment à pile avant d'insérer la pile !
- Retirez immédiatement les piles / piles rechargeables usées du produit.
-  **GARDER LES PILES HORS DE PORTÉE DES ENFANTS !** L'ingestion peut causer des brûlures chimiques, une perforation des tissus mous et la mort. De graves brûlures peuvent apparaître dans les 2 heures suivant l'ingestion. Faire immédiatement appel à un médecin.

● Avant la mise en service (Fig. C)

- Veuillez retirer du produit l'ensemble des matériaux composant l'emballage.
- Retournez le produit, et posez-le sur un support souple, afin d'éviter de causer des rayures à sa surface. Desserrez la vis se trouvant à l'arrière du produit sur le couvercle du compartiment à pile **10**.
- Ouvrez le couvercle du compartiment à pile **10** sur le côté arrière du produit.
- Retirez la bande isolante du compartiment à pile **10**.
- Fermez le couvercle du compartiment à pile **10** et serrez la vis.

● Remplacement des piles (ill. C)

- Retournez le produit, et posez-le sur un support souple, afin d'éviter de causer des rayures à sa surface. Desserrez la vis se trouvant à l'arrière du produit sur le couvercle du compartiment à pile **10**.
- Ouvrez le couvercle du compartiment à pile **10** sur le côté arrière du produit.
- Retirez le cas échéant les piles usagées.
- Insérez deux piles de type CR2032 dans le compartiment à piles **10**.

Remarque : Vérifiez que la polarité est correcte. La polarité est indiquée dans le compartiment à pile **10**.

- Fermez le couvercle du compartiment à pile **10** et serrez fermement la vis.

● Utilisation

- Placez le produit sur une surface ferme et solide, horizontale et plane.

● Pesée

Remarque : Toujours placer prudemment l'aliment à peser sur la surface de pesée **1**, afin d'éviter d'endommager la surface en verre.

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt **6** pour allumer le produit. L'écran LCD **2** indique pendant environ 2 secondes tous les affichages. Durant cette période, le produit règle son initialisation. Durant cette période, le produit règle son initialisation. Ensuite, l'affichage numérique **17** affiche la valeur « **0** ». L'affichage de l'unité **14** affiche l'unité sélectionnée en dernier.

Remarque : Si, au moment de la mise en marche du produit, un objet (un saladier par exemple) se trouve déjà sur la surface de pesage **1**, l'affichage numérique **17** affiche également « **0** » au moment de la mise en marche.

- Posez l'aliment à peser sur la surface de pesée **1**. L'affichage numérique **17** affiche le poids des aliments à peser.

● Pesée avec ajout d'aliments

- Appuyez sur la touche TARE **5** lorsque le produit est allumé, et l'affichage numérique **17** passe de la valeur affichée à la valeur « **0** ». Le symbole T TARE **16** s'affiche.
- Posez désormais un nouvel aliment à peser sur la surface de pesée **1**. L'affichage numérique **17** affiche désormais le poids du nouvel aliment ajouté.
- Si vous retirez du produit l'aliment à peser ajouté, l'affichage numérique **17** affiche de nouveau « **0** ».
- Si vous retirez du produit la totalité des aliments à peser, l'écran LC **2** affiche une valeur négative symbolisée par le signe Moins - **15**.

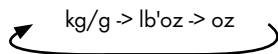
- Appuyez ensuite brièvement sur la touche TARE [5]. L'affichage numérique [17] indique de nouveau « 0 » et le symbole T TARE [16] disparaît.
- **Important !** Assurez-vous que le poids se trouvant sur la surface de pesée [1] ne dépasse jamais 5 kg. En cas de surcharge du produit, celui-ci risque d'être endommagé.

KCAL : Kilocalories
 CHOL : Cholestérol

Remarque : les valeurs nutritionnelles et énergétiques pouvant naturellement varier, ces valeurs sont uniquement indicatives. Si vous faites une erreur en saisissant le code, renseignez simplement de nouveau le code.

● Modification de l'unité de poids

Pour changer l'unité de poids, appuyez sur la touche UNIT [7]. Après chaque pression de touche, l'affichage de l'unité [14] bascule vers la prochaine unité indiquée ici :



● Afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques

- Allumez le produit comme décrit dans le chapitre „Pesée“.
- Posez l'aliment à peser sur la surface de pesée [1].
- Recherchez le code correspondant pour l'aliment à peser dans la liste d'aliments située à la fin de ce mode d'emploi.
- Saisissez le code à trois chiffres avec les touches numériques [3], par ex. 013. L'affichage des valeurs nutritionnelles et énergétiques [11] indique désormais les valeurs nutritionnelles et énergétiques pour la quantité pesée :

PROT :	Protéines
FAT :	Matières grasses
CARB :	Glucides
BE :	Équivalents pain
KJ :	Kilojoule

● Mémoriser une mesure

Vous pouvez sauvegarder toutes les données indiquées pour un aliment. Le produit ajoute automatiquement les valeurs pour chaque mesure mémorisée. Par exemple, vous pouvez manger et renseigner chaque aliment consommé dans la journée, et consulter ces données à la fin de la journée. Les valeurs mémorisées sont conservées, même si vous éteignez le produit, ou remplacez les piles.

- Allumez le produit et placez l'aliment sur la surface de pesée [1], comme décrit dans le chapitre „Pesée“.
- Renseignez le code de l'aliment à trois chiffres, comme décrit au chapitre „Afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques“.
- Appuyez sur la touche M+ [9], afin de mémoriser le poids affiché avec les valeurs nutritionnelles et énergétiques. „ΣM XX“ apparaît dans l'affichage de la mémoire [12]. XX est présenté sous un nombre à deux chiffres, à savoir ΣM 01.
- Après avoir mémorisé le poids avec les valeurs nutritionnelles et énergétiques, retirez l'aliment et posez le prochain aliment sur la surface de pesée [1].
- Procédez de la même manière, afin de mémoriser le poids de l'aliment ainsi que les valeurs nutritionnelles et énergétiques correspondantes. Après chaque nouvelle mémorisation, le numéro de la plage mémoire de chaque poids ou des valeurs

nutritionnelles et énergétiques augmente d'un emplacement. Le numéro de la dernière pesée s'affiche durant env. 4 secondes.

Remarque : la mémoire peut stocker 99 mesures. Afin de pouvoir mémoriser d'autres mesures, supprimez les données mémorisées avec la touche MC [8].

Important : toutes les valeurs mémorisées auparavant sont supprimées après avoir appuyé sur la touche MC [8].

Remarque : lorsque le nombre de mesures mémorisées (poids, valeur nutritionnelle et énergétique) dépasse la capacité de mémoire maximale, l'affichage correspondant [11], [17] indique „0-Ld“. „ΣM“ et les deux chiffres du dernier processus clignent, afin d'indiquer qu'aucune autre mesure ne peut être mémorisée.

Les valeurs maximales sont les suivantes :

Poids : 99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz

PROT (protéines) : 9999,9 g / 999,99 oz

FAT (matières grasses) : 9999,9 g / 999,99 oz

CARB (glucides) : 9999,9 g / 999,99 oz

BE (équivalents pain) : 999,99

KJ (kilojoule) : 99999

KCAL (kilocalories) : 99999

CHOL (cholestérol) : 999,9 mg / 9,999 oz

● Afficher les valeurs ajoutées

Vous pouvez consulter à tout moment les valeurs ajoutées.

- Appuyez sur la touche MR [4]. La somme de toutes les valeurs mémorisées s'affiche durant env. 10 secondes dans l'affichage [11], [17].
- Si vous n'appuyez sur aucune autre touche durant 10 secondes, le produit revient au processus de pesée.

● Supprimer les valeurs mesurées

- Si vous souhaitez supprimer des valeurs mémorisées, appuyez sur la touche MC [8]. Toutes les valeurs mesurées sont supprimées.

● Mémoriser ses propres codes d'aliment

Remarque : vous pouvez attribuer un code à d'autres aliments, et mémoriser les valeurs nutritionnelles et énergétiques dans les entrées mémorisées 800 - 999 (non attribuées lors de la livraison). Les valeurs nutritionnelles et énergétiques que vous saisissez se réfèrent aux 100 g de chaque aliment.

Remarque : les valeurs nutritionnelles des aliments se trouvent sur chaque emballage correspondant, ou dans la littérature spécialisée.

- Allumez le produit en appuyant sur la touche Marche / Arrêt [6]. L'écran LC [2] affiche tous les affichages durant env. 2 secondes.
- Appuyez simultanément sur la touche MR [4] et sur la touche UNIT [7] durant env. 2 secondes, jusqu'à ce que „CODE 800“ clignote dans l'affichage du code de l'aliment [13].
- Saisissez un code compris entre 800-999, avec lequel vous souhaitez mémoriser les valeurs nutritionnelles et énergétiques pour un nouvel aliment, en appuyant sur les touches numériques [3]. Cinq valeurs nutritionnelles et énergétiques sont requises pour procéder aux réglages :
PROT (protéines) -> FAT (matières grasses)
-> CARB (glucides) -> KCAL (kilocalories)
-> CHOL (cholestérol)
- Appuyez ensuite sur la touche MR [4]. L'affichage du code de l'aliment [13] s'affiche désormais de façon permanente, et PROT clignote dans l'affichage des valeurs nutritionnelles et énergétiques

[1]. Saisissez la valeur pour les protéines avec les touches numériques [3].

- Appuyez de nouveau sur la touche MR [4], afin de basculer vers le prochain réglage. Répétez l'étape précédente, jusqu'à enregistrer toutes les valeurs nutritionnelles et énergétiques.
- Après avoir renseigné toutes les valeurs nutritionnelles et énergétiques correspondantes, appuyez sur la touche MR [4], afin de terminer la saisie des valeurs nutritionnelles et énergétiques. Le nouveau code pour l'aliment est désormais prêt à l'utilisation.

Remarque : les données maximales suivantes peuvent être saisies :

PROT (protéines) : 500 g

FAT (matières grasses) : 500 g

CARB (glucides) : 500 g

KCAL (kilocalories) : 5000

CHOL (cholestérol) : 5000 mg

Remarque : lorsque la valeur indiquée dépasse la valeur maximale correspondante, la mention „E“ s'affiche.

Remarque : vous pouvez écraser un des codes que vous avez mémorisé auparavant, en attribuant simplement de nouveau le numéro du code, et en mémorisant les nouvelles valeurs nutritionnelles et énergétiques sous ce code.

● Éteindre

- Appuyez sur la touche Marche / Arrêt [6] pour éteindre le produit. Si aucun mouvement n'est enregistré sur la surface de pesée [1] pendant 1 minute et qu'aucune interface n'est touchée, le produit s'éteint automatiquement.

● Problèmes et solutions

- = Erreur
- = Source
- = Solution



- = **0-Ld**
- = Le produit est surchargé.
- = Retirez l'excédent de charge.

- = **Lo**
- = les piles sont trop faibles pour pouvoir effectuer une pesée. Vous ne pouvez pas mettre le produit en marche.
- = remplacez les piles (voir chapitre „Remplacement des piles“).

Remarque : Le produit contient des composants électroniques fragiles. Certaines interférences dues aux appareils à transmission radio placés à proximité sont donc possibles. En cas d'affichages erronés sur l'écran [2], éloignez ces appareils de l'environnement du produit. Les décharges électrostatiques peuvent occasionner des dysfonctionnements. En cas de tels dysfonctionnements, enlevez les piles puis les réinsérer sans attendre.

● Nettoyage et entretien

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides. Dans le cas contraire, le produit pourrait être endommagé.
- Retirez la surface de pesée [1] du produit, en faisant pivoter la surface de pesée [1] dans le sens anti-horaire.
- Nettoyez le produit et la surface de pesée [1] avec un chiffon non pelucheux et légèrement humide. Si la balance est très sale, vous pouvez aussi imbiber le chiffon d'eau savonneuse.

- Séchez soigneusement la surface de pesée , la reposez sur le produit, et faites pivoter la surface de pesée  dans le sens horaire.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abbréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composites.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

Les piles / piles rechargeables défectueuses ou usagées doivent être recyclées conformément à la directive 2006/66/CE et ses modifications. Les piles et / ou piles rechargeables et / ou le produit doivent être retournés dans les centres de collecte proposés.



Pollution de l'environnement par la mise au rebut incorrecte des piles / piles rechargeables !

Les piles / piles rechargeables ne doivent pas être mises au rebut avec les ordures ménagères. Elles peuvent contenir des métaux lourds toxiques et doivent être considérées comme des déchets spéciaux. Les symboles chimiques des métaux lourds sont les suivants : Cd = cadmium, Hg = mercure, Pb = plomb. Pour cette raison, veuillez toujours déposer les piles / piles rechargeables usagées dans les conteneurs de recyclage communaux.

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants

fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.



● Codes alimentaires

REMARQUE

- En raison de résultats d'étude insuffisants, et de différentes compositions alimentaires à base de graisses animales provenant de différents fabricants, les valeurs de cholestérol ne sont pas consignées dans la balance pour certains produits à base de viande, et s'affichent donc sous la mention „-“. Ces aliments sont marqués d'une *. Veuillez consulter les taux de cholestérol dans les indications du fabricant.

Lait		
000	Lait de bufflonne*	
001	Lait d'ânesse*	
002	Lait humain	Lait maternel
003	Lait maternel de type colostrum*	2e - 3e jour post partum
004	Lait maternel transitionnel	Lait de transition 6e - 10e jour post partum
005	Lait de chamelle*	
006	Lait de vache	Lait entier (lait cru, lait allemand dit "Vorzugsmilch")
007	Lait de vache	Lait de consommation contenant au moins 3,5 % de mat. grasses
008	Lait de vache	à faible teneur en mat. grasses d'au moins 1,5 %, max. 1,8 % de mat. grasses

009	Lait de vache	Lait écrémé
010	Lait de vache	UHT
011	Lait de vache	Lait stérilisé
012	Lait de brebis*	
013	Lait de jument*	
014	Lait de chèvre	

Produits laitiers

015	Lait concentré	au moins 7,5 % de matières grasses
016	Lait concentré	au moins 10 % de matières grasses
017	Lait concentré	sucré
018	Lait concentré écrémé	sucré
019	Lait entier déshydraté	Lait entier en poudre
020	Lait écrémé déshydraté	Lait écrémé en poudre
021	Crème	Crème pour café, crème à café d'au moins 10 % de mat. grasses
022	Crème	Crème chantilly, crème fouettée d'au moins 30 % de mat. grasses
023	Crème, aigre	crème acidulée
024	Babeurre	
025	Babeurre déshydraté	Babeurre en poudre
026	Petit-lait	douce
027	Petit-lait déshydraté	Petit-lait en poudre
028	Yaourt	au moins 3,5 % de matières grasses
029	Yaourt	à faible teneur en mat. grasses d'au moins 1,5 %, max. 1,8 % de mat. grasses

030	Yaourt	maigre max. 0,3 % de mat. grasses
031	Yaourt aux fruits	gras
032	Yaourt aux fruits	à faible teneur en mat. grasses
033	Yaourt aux fruits	maigre
034	Kéfir	

Fromage/Quark

035	Fromage appenzeller	20 % de mat gr/ES
036	Fromage appenzeller	50 % de mat gr/ES
037	Fromage Bel Paese	
038	Brie	Crème de brie 50 % de mat gr/ES
039	Fromage allemand "Butterkäse"	50 % de mat gr/ES
040	Camembert	30 % de mat gr/ES
041	Camembert	40 % de mat gr/ES
042	Camembert	45 % de mat gr/ES
043	Camembert	50 % de mat gr/ES
044	Camembert	60 % de mat gr/ES
045	Chester	Cheddar 50 % de mat gr/ES
046	Fromage Cottage	Cottage Cheese
047	Edam	30 % de mat gr/ES
048	Edam	40 % de mat gr/ES
049	Edam	45 % de mat gr/ES
050	Fromage bleu	50 % de mat gr/ES
051	Emmental	45 % de mat gr/ES
052	Feta	45 % de mat gr/ES
053	Fromage frais	en crème 50 % de mat gr/ES
054	Fromage frais	au moins 60 %, max. 85 % de mat gr/ES

055	Gorgonzola	
056	Gouda	45 % de mat gr/ES
057	Fromage de gruyère	Gruyère
058	Fromage Limbourg	20 % de mat gr/ES
059	Fromage Limbourg	40 % de mat gr/ES
060	Mozzarella	
061	Munster	45 % de mat gr/ES
062	Munster	50 % de mat gr/ES
063	Parmesan	36,6 % de mat gr/ES
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Remoudou	20 % de mat gr/ES
067	Remoudou	30 % de mat gr/ES
068	Remoudou	40 % de mat gr/ES
069	Remoudou	45 % de mat gr/ES
070	Remoudou	50 % de mat gr/ES
071	Roquefort*	
072	Fromage au lait aigre	Fromage Harzer, Mainzer, Handkäse, fromage en barre max. 10% de mat gr/ES
073	Fromage allemand au lait de vache "Schichtkäse"	10 % de mat gr/ES
074	Fromage allemand au lait de vache "Schichtkäse"	20 % de mat gr/ES
075	Fromage allemand au lait de vache "Schichtkäse"	40 % de mat gr/ES Schichtkäse en crème
076	Fromage à pâte fondue	45 % de mat gr/ES
077	Fromage à pâte fondue*	60 % de mat gr/ES Fromage en crème
078	Fromage à tartiner	maigre
079	Fromage à tartiner	20 % de mat gr/ES

080	Fromage à tartiner	40 % de mat gr/ES Fromage à tartiner à la crème
081	Fromage Tilsit	30 % de mat gr/ES
082	Fromage Tilsit	45 % de mat gr/ES

Oeufs

083	Oeufs de canard*	Contenu de l'oeuf entier
084	Oeuf de poule	Contenu de l'oeuf entier
085	Jaune d'oeuf de poule	Jaune d'oeuf liquide
086	Blanc d'oeuf de poule	Blanc d'oeuf liquide, blanc d'oeuf
087	Oeuf de poule	Contenu de l'oeuf entier, déshydraté, Oeuf entier en poudre
088	Jaune d'oeuf de poule	déshydraté, Jaune d'oeuf déshydraté
089	Blanc d'oeuf de poule	déshydraté, Blanc d'oeuf déshydraté

Matières grasses

090	Beurre	Beurre de crème douce et beurre de crème acide
091	Beurre clarifié	
092	Graisse d'oie*	
094	Suif de mouton	Graisse de mouton, non allégée
095	Huile de hareng	
096	Graisse de poulet	
097	Huile de noisette*	
098	Suif de bœuf	
099	Saindoux	
100	Huile de coton	Huile de graines de coton, raffinée
101	Huile d'arachide	raffinée

102	Huile d'illipé	
103	Beurre de cacao	
104	Graisse de coco	raffinée
105	Huile de pépins de courge,	
106	Huile de lin	
107	Huile de maïs	Huile de grain de maïs, raffinée
108	Huile d'œillette	
109	Huile d'olive	
110	Huile de palmiste	raffinée
111	Huile de palme	
112	Huile de canola	Huile de colza, raffinée
113	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 germes de blé	
121	Beurre d'arachide	Beurre de cacahuète
122	Lait demi-écrémé	de beurre de marque
123	Margarine	Margarine standard
124	Margarine	Margarine végétale
125	Margarine	Margarine allégée
126	Margarine	Margarine demi-grasse

Viande

127	Viande de mouton	Viande de muscle, filet
128	Viande de mouton*	Poitrine
129	Viande de mouton*	Paleron, épaule
130	Viande de mouton	Cuisse, cuisseau
131	Viande de mouton*	Côtelette

132	Viande de mouton *	Aloyau
133	Cœur de mouton	
134	Cervelle de mouton	
135	Foie de mouton	
136	Poumon de mouton	
137	Rate de mouton *	
138	Rognon de mouton	
139	Langue de mouton	
140	Viande d'agneau	Viande de muscle pure
141	Viande d'agneau	Tissus adipeux intramusculaires
142	Viande d'agneau	Tissus adipeux sous-cutanés
143	Viande d'agneau	Poitrine
144	Viande d'agneau	Culotte 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	Épaule sans os
151	Viande d'agneau	Sous-noix sans os
152	Viande de veau	Viande de muscle pure
153	Viande de veau	Poitrine
154	Viande de veau	Paleron, épaule
155	Viande de veau	Filet

156	Viande de veau	Cou, collet avec os
157	Viande de veau	Jarret avec os
158	Viande de veau	Cuisse, cuisseau, avec os
159	Viande de veau	Échine de veau, steak de dos avec os
160	Ris de veau *	Thymus
161	Fraise de veau *	Tripes de veau, Tripes
162	Cœur de veau *	
163	Cervelle de veau	
164	Foie de veau	
165	Poumon de veau *	
166	Rate de veau *	
167	Rognon de veau	
168	Langue de veau *	
169	Viande de bœuf	Viande de muscle pure
170	Viande de bœuf	Tissus adipeux intramusculaires
171	Viande de bœuf	Tissus adipeux sous-cutanés
172	Viande de bœuf	Poitrine, gros bout de poitrine
173	Viande de bœuf	Paleron, épaule
174	Viande de bœuf	Filet
175	Viande de bœuf	Entrecôte, rosbif, côte, grosse côte
176	Viande de bœuf	Culotte, pièce de queue
177	Viande de bœuf	Pièce de langue, cou
178	Viande de bœuf	Tende de hanche
179	Viande de bœuf	Rosbif, 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	Rognon de bœuf	
187	Langue de bœuf	
188	Viande de porc	Viande de muscle pure
189	Viande de porc	Tissus adipeux intramusculaires
190	Viande de porc	Tissus adipeux sous-cutanés
191	Viande de porc	Ventre
192	Viande de porc	Paleron avec couenne, épaule
193	Viande de porc	Filet
194	Viande de porc	Jarret arrière, Jambonneau arrière
195	Viande de porc	Nuque, échine
196	Viande de porc	Côtelette avec os
197	Viande de porc	Tende de hanche, viande à escalope
198	Lard*	Lard dorsal, frais
199	Sang de porc	
200	Cœur de porc	
201	Cervelle de porc	
202	Foie de porc	
203	Poumon de porc	
204	Rate de porc*	
205	Rognon de porc	
206	Langue de porc	
207	Viande de lapin	Mélange avec os
208	Viande de cheval*	Mélange
209	Viande de chèvre	Mélange
210	Viande de chèvre	Aloyau, viande de muscle

Produits carnés (hors saucisse)

211	Viande des Grisons*	Viande séchée
212	Corned beef*	américain
213	Corned beef*	allemand
214	Extrait de viande*	
215	Viande de porc en conserve de type "Spam"*	
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*	Kassler
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*	entrelardé, bacon, poitrine de porc "Wammerl"

Saucisse

228	Cabanossi	
229	Saucisse paysanne à frire*	polonais
230	Saucisse "Bierschinken"*	
231	Saucisse "Bierwurst"*	

232	Saucisse "Bockwurst"*	
233	Cervelas*	
234	Petites saucisses en boîte*	Saucisse "Brühwurst"
235	Pain de viande*	Terrine allemande "Leberkäse"
236	Saucisse de porc*	
237	Saucisse de Francfort	
238	Saucisse "Gelbwurst"*	Saucisse allemande autrement appelée "Hirnwurst"
239	Saucisse "Göttinger"*	Saucisse allemande autrement appelée "Blasenwurst"
240	Saucisse façon chasseur "Jagdwurst"*	
241	Saucisse de veau à rôtir*	
242	Pain de veau "Kalbskäse"*	
243	Saucisse de foie de veau*	
244	Knack*	
245	Gendarme*	
246	Pâté de foie*	
247	Saucisse de foie*	brute
248	Saucisse de foie*	Cuite maison
249	Estomac farci au foie*	
250	Saucisse de Lyon*	
251	Saucisse de viande "Mettwurst"*	Saucisse Mettwurst à la mode de Braunschweig
252	Saucisse de viande "Mettwurst"*	brute

253	Mortadelle*	
254	Saucisse blanche de Munich "Weißwurst"*	
255	Saucisse de viande crue "Plockwurst"*	
256	Tête pressée*	Estomac farci "Presssack"
257	Saucisse pressée "Presswurst", rouge*	Saucisse "Schwartenmagen", rouge
258	Saucisse pressée "Presswurst", blanche*	Saucisse "Schwartenmagen", 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 de porc à frire*	
265	Saucisses viennoises*	
266	Saucisse de langue*	

Gibier

267	Lièvre	Mélange
268	Viande de cerf	Mélange
269	Viande de chevreuil*	Cuisse, cuisseau
270	Viande de chevreuil*	Dos
271	Viande de sanglier	Mélange

Volaille		
272	Canard	Mélange
273	Faisan *	Mélange, avec peau, sans os
274	Oie	Mélange
275	Poule	Poulet à rôti, mélange
276	Poule *	Poule à bouillon, mélange
277	Poule	Poitrine avec peau
762	Poule	Poitrine sans peau, filet de poitrine de poulet
278	Poule	Cuisseau 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, cuisseau, sans peau ni os
286	Caille *	Mélange, sans peau ni os

Poisson (d'eau de mer)		
287	Baudroie	Lotte
288	Lingue bleue *	
289	Escolier noir *	
290	Dorade royal	Dorade dorée
291	Aiguillat	Aiguillat commun
292	Flet	
293	Grenadier *	
294	Flétan	Flétan blanc
295	Flétan noir *	Flétan du Groenland

296	Hareng	Atlantique
297	Hareng	Hareng de la Baltique
298	Laitance de hareng *	Gonades, mâles
299	Œufs de hareng *	Gonades, 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	Carlottin	
322	Sprat *	
323	Turbot	
324	Eperlan	
325	Chinchard *	Maquereau bâtard
326	Esturgeon *	
327	Thon *	

Poissons (d'eau douce)		
328	Anguille	

329	Perche	Perche de rivière
330	Brèmes*	Brèmes
331	Truite	Truite fario, truite arc-en-ciel
332	Brochet	
333	Carpe	
334	Saumon	
335	Corégone*	Bondelle
336	Tanche*	
337	Silure glane	Silure
338	Sandre*	

Crustacés / mollusques

339	Huître	
340	Crevette	Crevette grise
341	Homard	
342	Crabe	Écrevisse de rivière
343	Krill*	Bocasses
344	Langouste	
345	Moule de rocher	Moule bleue, moule commune
346	Coquille Saint Jacques	Peigne
347	Oreille de mer*	Ormeau
348	Tortue*	
349	Jambonneau de mer	Mye des sables
350	Seiche	
351	Escargot de Bourgogne*	

Produits piscicoles

352	Anguille*	fumé
353	Brathering	
354	Hareng saur	
355	Flet*	fumé
356	Flétan noir*	fumé
357	Hareng*	en gelée

358	Hareng*	mariné, hareng "Bismarck"
359	Poisson-chat*	Loche de rivière, fumée
360	Caviar	véritable, caviar d'esturgeon
361	Succédané de caviar*	Caviar allemand
362	Chétodon*	
363	Chair de crabe*	en conserve
364	Saumon*	salmonidés, en conserve
365	Saumon*	salmonidés, dans l'huile
366	Maquereau*	fumé
367	Hareng Matjes*	
368	Sébaste*	fumé
369	Hareng salé*	
370	Sardines	à l'huile
371	Eglefin*	fumé
372	Aiguillat fumé "Schillerlocken"*	
373	Anguille marine*	Lambeaux de chair fumés de l'aiguillat
374	Lieu noir*	fumé
375	Lieu noir*	à l'huile, succédané de saumon
376	Sprat*	fumé
377	Stockfisch*	
378	Thon	à l'huile
379	Poisson pané	

Céréales

Céréales et farine

380	Amarante	Amarante, semence
381	Sarrasin	Grain mondé
382	Gruau de sarrasin	
383	Farine de sarrasin	Farine complète
384	Épeautre	écossé, grain entier

385	Farine d'épeautre	Type 630
386	Farine d'épeautre	Farine complète
387	Orge	écossé, grain entier
388	Orge mondé	
389	Gruau d'orge	
390	Épeautre vert	Épeautre
391	Farine d'épeautre	
392	Avoine	écossé, grain entier
393	Flocons d'avoine	
394	Gruau d'avoine	
395	Farine d'avoine	
396	Millet	Grain mondé
397	Maïs	Grain entier
398	Flocons de maïs	Cornflakes, non sucrés
399	Farine de maïs	
400	Quinoa	Petit riz
401	Riz	Complet
402	Riz	poli
403	Riz	poli, cuit, égoutté
404	Farine de riz	
405	Seigle	Grain entier
406	Farine de seigle	Type 815
407	Farine de seigle	Type 997
408	Farine de seigle	Type 1150
409	Farine de seigle	Type 1370
410	Gruau de seigle	Type 1800
411	Sorgho	Gros mil, herbe de Cuba
412	Triticale	
413	Blé	Grain entier
414	Semoule de blé	
415	Farine de blé	Type 405
416	Farine de blé	Type 550
417	Farine de blé	Type 630
418	Farine de blé	Type 812
419	Farine de blé	Type 1050

420	Farine de blé	Type 1700
421	Germes de blé	
422	Son de blé	Son alimentaire
423	Chapelure	

Pain et petits pains

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

Gâteaux / Pâtes alimentaires

093	Pâtes alimentaires	sans oeuf
436	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles, macaronis, spaghettis, etc
437	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles, cuit, égoutté
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, au café etc.
441	Fond de tarte	
442	Biscotte	sans œufs

443	Gâteau au beurre et à la cannelle	Pâte à base de levure
444	Gâteau au fromage	à base de pâte Brisée
445	Pâte feuilletée	Produit cru
446	Petits gâteaux au fromage	

Amidons

447	Amidon de pommes de terre	
448	Amidon de maïs	
449	Amidon de riz	
450	Amidon de tapioca	
451	Amidon de blé	
452	Poudre de pudding	

Légumes

Tubercules et racines

453	Patate douce	Patate douce
454	Cassave	Tubercule, 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	Quenelle de pommes de terre "Knödel"	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, salées
466	Soupe de pommes de terre	produit déshydraté
467	Frites	prêtes à la consommation, non salées
468	Chou-rave	
469	Chou-navet	Rutabaga
470	Raifort	
471	Carotte	Carotte
472	Carotte	Cuit, égoutté
473	Carotte	déshydraté
474	Carotte	en conserve
475	Jus de carotte	Jus de carotte
476	Panais	
477	Persil	Persil tubéreux
478	Radis	
479	Radis	
480	Betterave rouge	Betterave rouge
481	Jus de betterave rouge	
482	Salsifis noir	
483	Salsifis noir	Cuit, égoutté
484	Céleri	Tubercule
485	Taro	Colocasia
486	Topinambour	Poire de terre
487	Navet potager	Navet fourrager, navet d'automne
488	Racine de Yam	Tubercule

Chou, pousses, autres légumes		
489	Artichaut	
490	Pousses de bambou	
491	Céleri en branches	
492	Chou-fleur	
493	Chou-fleur	Cuit, égoutté
494	Brocoli	
495	Brocoli	Cuit, égoutté
496	Cresson de fontaine	
497	Chicorée	
498	Chou chinois	
499	Endive	Scarole
500	Pousses de petits pois	
501	Mâche	Doucette
502	Fenouil	Feuille, fenouil de Bologne Fenouil
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	Germe de haricot Mungo
511	Persil	Feuille
512	Poireau	Poireau
513	Pourpier	
514	Rhubarbe	
515	Chou de Bruxelles	
516	Chou de Bruxelles	Cuit, égoutté
517	Chou rouge	Chou rouge

518	Choucroute	égoutté
519	Ciboulette	
520	Pousses de soja	
521	Asperge	
522	Asperge	Cuit, égoutté
523	Asperge	en conserve
524	Épinard	
525	Épinard	Cuit, égoutté
526	Épinard	en conserve
527	Jus d'épinard	
528	Chou cabus	Chou blanc
529	Chou de Savoie	Chou de Milan
530	Oignon	
531	Oignon	déshydraté

Légume-fruit

532	Aubergine	Aubergine
533	Haricot	Haricots verts
534	Haricot	Haricots verts, en conserve
535	Haricot	Haricots verts, déshydraté
536	Cornichons	
537	Cornichons	Cornichons, cornichons au vinaigre, à fermentation lactique
538	Courge	
539	Poivron	Cosse de poivron
540	Courge	
541	Tomate	
542	Tomates	en conserve
543	Purée de tomates	
544	Jus de tomates	Marchandise
545	Courgette	Courge d'été
546	Maïs sucré	Maïs alimentaire

Herbes sauvages / légumes sauvages

547	Herbe de Sainte Barbe	Feuille, barbarée commune
548	Ail des ours	Feuille
549	Plantain	Feuille
550	Galinsoga à petites fleurs	cilié, tiges supérieures
551	Ortie dioïque	Feuille
552	Arroche	Feuille
553	Herbe aux goutteux	Égopode 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

Légumineuses / oléagineux

567	Pois canne	Pois à vache, graine, sec
568	Haricot	Haricot de jardin, graine, blanc, 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, sec
574	Pois carré	Haricot ailé, haricot de Manille, haricot princesse, graine, sec
575	Pois chiche	graine, vert
576	Pois chiche	graine, sec
577	Lin	Graine de lin
578	Haricot du Cap	Haricot dit du Cap, haricot beurre, graine, sec
579	Lentille	graine, sec
580	Lentille	graines, cuite
581	Pavot	Pavot somnifère, graine, sec
582	Haricot Mungo	graine, sec
583	Sésame	graine, sec
584	Graine de soja	graine, sec
585	Farine de soja	gras
586	Lait de soja	
587	Tournesol	graine, sec
588	Farine de graines de tournesol	
589	Pois d'Angole	Pois cajon, ambrevade, graine, sec
590	Tofu	
591	Haricot velu	Haricot Mungo, graine, sec

Champignons

592	Pleurote en huître	Pleurote en coquille
593	Bolet rude	
594	Bolet jaune	
595	Champignon de Paris	Champignon de Paris d'élevage
596	Champignons de Paris	en conserve
597	Piloufade	
598	Morille	Morille comestible

599	Girolle	Chanterelle
600	Girolles	en conserve
601	Girolle	déshydraté
602	Lactaire	
603	Bolet roussissant	
604	Cèpe	
605	Cèpe	déshydraté
606	Truffe	

Fruits

Fruits à pépins

607	Pomme	
608	Pomme	déshydraté
609	Compotes de pomme	
610	Poire	
611	Poires	en conserve
612	Coing	

Fruits à noyaux

613	Abricot	
614	Abricot	déshydraté
615	Abricot	en conserve
616	Cerise	aigre
617	Cerise	douce
618	Cerises	douces, en conserve
619	Mirabelle	
620	Pêche	
621	Pêche	déshydraté
622	Pêches	en conserve
623	Prune	
624	Prune	déshydraté
625	Prunes	en conserve
626	Reine-claude	

Fruits rouges

627	Mûre de Boysen	
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	noir
638	Groseille	blanc
639	Canneberge	Mûre sauvage
640	Airelle	Airelle rouge
641	Airelles	en conserve
642	Airelles	en conserve, sans sucre 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, sucré
647	Fruit de l'églantier	
648	Baie de sureau	noir
649	Cornouiller	Cornouille
650	Argouse	
651	Prunelle	Épine noire

Fruits exotiques

652	Acérola	Cerise des Barbades
653	Akée	Prune d'Aki, noix d'Aki
654	Ananas	
655	Ananas	en conserve
656	Orange	Orange
657	Avocat	

658	Banane	
659	Tomate en arbre	Tamarillo
660	Fruit à pain	
661	Carissa	Prune du Natal
662	Pomme de cajou	Poire
663	Chayote	Christophine
664	Cherimoya	
665	Datte	déshydraté
666	Durion	
667	Figue	
668	Figue	déshydraté
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 pruinosa, cerise de terre
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	Abricot "Mamey"	Autrement appelé "abricot pays"
685	Mandarine	
686	Mangue	

687	Mangoustan	
688	Narangille	Morelle de Quito, orange de Quito
689	Okra	Gombo, oseille de Guinée
690	Olive	verte, mariné
691	Figuier de Barba- rie	Figue de cactus, figue de Barbarie, figue d'Inde
692	Papaye	melon d'arbre, mammas
693	Fruit de la passion	Grenadille
694	Ramboutan	
695	Pomme rose	Jambose
696	Sapotille	Chiku
697	Sapote	
698	Tamarin	Datte d'Inde
699	Châtaigne d'eau	Héleocharis des marais, sucré
700	Pastèque	
701	Citron	
702	Melon cantaloupe	Melon sucré

Noix

703	Noix de cajou	Noix de cajou, anacarde
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 douce
711	Amandes	
712	Noix du Brésil	
713	Noix de pécan	
714	Pistache	Amande verte, amande-pistache

715	Noix	
-----	------	--

Jus et sirops

716	Jus d'ananas	en conserve
717	Jus de pomme	Marchandise
718	Jus d'orange	Jus d'orange, fraîchement pressé, jus pur
719	Jus d'orange	Jus d'orange, non sucré, marchandise
720	Jus d'orange	Jus d'orange dense, concentré d'oranges
721	Jus de pamplemousse	fraîchement pressé, jus pur
722	Jus de pamplemousse	Marchandise
723	Jus de framboise	fraîchement pressé, jus pur
724	Sirop de framboise	
725	Jus de sureaux	jus pur
726	Nectar de groseille	rouge, marchandise
727	Nectar de cassis	noir, marchandise
728	Lait de noix de coco	
729	Jus de mandarine	fraîchement pressé, jus pur
730	Jus de fruits de la passion	frais, jus pur
731	Jus d'argousier	
732	Jus de cerises aigres	jus pur
733	Jus de raisin	Marchandise
734	Jus de citron	fraîchement pressé, pur jus

Confitures/gelées

735	Gelée de pommes	
-----	-----------------	--

736	Confiture	d'oranges
737	Confiture d'abricots	
738	Confiture de mûres	
739	Confiture de fraises	
740	Marmelade d'églantine	
741	Confiture de myrtilles	
742	Gelée de framboise	
743	Confiture de framboise	
744	Gelée de groseille	rouge
745	Confiture de groseille	rouge
746	Confiture de cerise	
747	Confiture de prunes	Confiture de quetsches
748	Compote de prunes	
749	Gelée de coings	
750	Confiture de coings	

Miel/Sucre/Sucreries

751	Miel	Miel de nectar
752	Miel de synthèse	Miel artificiel
753	Sucre	Cassonade, sucre de betterave
754	Cassonade	de canne à sucre, Sucre brun
755	Cassonade	Betteraves, sucre brun
756	Fondant	
757	Massepain	
758	Pâte chocolatée aux noisettes	

759	Crème glacée	
760	Sorbet	

Boissons alcoolisées

761	Bière sans alcool	Bière de type "Schankbier", allemande
763	Pilsener Lagerbier	Bière normale, allemande
764	Bière de type "Vollbier"	brune
765	Bière de type "Vollbier"	blonde
766	Bière blanche	
767	Cidre	
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	Advocaat	
775	Kölsch	
776	Vodka	
777	Rhum	
778	Klarer Korn	32 % vol.

Boissons sans alcool

779	Boissons à base de coca	
780	Boissons maltées	

Cacao/chocolat

781	Poudre de cacao	légèrement dégraissée
782	Chocolat	sans lait, au moins 40 % de pâte de cacao
783	Chocolat	Chocolat au lait

Café/thé

784	Café	vert, café cru
785	Café	grillé
786	Poudre d'extrait de café	Café instantané
787	Café chicorée	
788	Thé	Thé noir

Levure

789	Levure de boulanger	comprimé
790	Levure de bière	déshydraté

Épices

791	Cubes pour soupe	
792	Vinaigre	
793	Condiment Maggi	
794	Moutarde	
795	Sauce au raifort	
796	Sauce Hollandaise	
797	Moutarde	douce

Mayonnaise

798	Mayonnaise*	riche en mat. gr.
799	Mayonnaise pour salade	50% de mat. gr.

Codes spécifiques

800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		

809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		

843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		

877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		

911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		

945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		

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

Inleiding	Pagina 91
Correct gebruik	Pagina 91
Beschrijving van de onderdelen	Pagina 91
Technische gegevens	Pagina 91
Omvang van de levering	Pagina 91
Veiligheidsinstructies	Pagina 92
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina 92
Veiligheidsinstructies voor batterijen / accu's	Pagina 93
Voor de ingebruikname	Pagina 94
Batterijen vervangen	Pagina 95
Bediening	Pagina 95
Wegen	Pagina 95
Doorwegen	Pagina 95
Meeteenheid veranderen	Pagina 95
Voedings- en energiewaarde weergeven	Pagina 96
Een meting opslaan	Pagina 96
Toegevoegde meetwaarden weergeven	Pagina 97
Meetwaarden wissen	Pagina 97
Eigen levensmiddelcodes opslaan	Pagina 97
Uitschakelen	Pagina 98
Storingen verhelpen	Pagina 98
Reiniging en onderhoud	Pagina 98
Afvoer	Pagina 98
Garantie	Pagina 99
Levensmiddelcodes	Pagina 99

Voedingswaarde analyseweegschaal

● Inleiding



Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Correct gebruik

Dit product is bedoeld voor het wegen van levensmiddelen en het controleren van de voedingswaarde. Het product is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privé-huishoudens en mag niet in medische of commerciële omgevingen worden gebruikt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die terug te voeren is op onjuist gebruik.

● Beschrijving van de onderdelen

Voedingswaarde-analyseweegschaal (afb. A+B+C):

- | | |
|---------------------|------------------|
| 1 Weegvlak | 6 Aan-/Uit-toets |
| 2 Display (LCD) | 7 UNIT-toets |
| 3 Numerieke toetsen | 8 MC-toets |
| 4 MR-toets | 9 M+-toets |
| 5 TARE-toets | 10 Batterijvak |

Display (afb. D):

- | | |
|--|--------------------------------|
| 11 Weergave voedings- en energiewaarde | 13 Weergave levensmiddelcode |
| 12 Weergave meetwaarde-geheugen | 14 Weergave v/d eenheid (unit) |
| | 15 Min-teken - |
| | 16 TARE-symbool T |
| | 17 Numerieke weergave |

● Technische gegevens

- Max. meetbereik: 5kg/11 lb/176 oz
Indeling: 1 g/0 lb: 0,1 oz/0,05 oz
Batterij: knoopcel, type CR2032, 2 x 3V=== (gelijkstroom)
Nominale stroom: 10 mA
Modelnummer: HG04458A: zwart
HG04458B: wit

● Omvang van de levering

Controleer de levering direct na het uitpakken op volledigheid en op de optimale staat van het product en alle onderdelen. Gebruik het product in geen geval als de levering niet compleet is.

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 voedingswaarde-analyseweegschaal | 2 batterijen (reeds geïnstalleerd) |
| | 1 gebruiksaanwijzing |



Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN OM DEZE EVENTUEEL LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN!



Algemene veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING! **LEVENSGEVAAR EN KANS** **OP ONGEVALLEN VOOR** **KLEUTERS EN KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten de gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product kan door kinderen vanaf 8 alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis

worden gebruikt, als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd werden met betrekking tot het veilige gebruik van het product en zij de hieruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.



VOORZICHTIG! KANS **OP LETSEL!**

Belast het product met niet meer dan 5 kg. Het product kan beschadigd raken.

- Stel het product
 - niet bloot aan extreme temperaturen,
 - direct zonlicht,
 - een magnetische omgeving
 - of vocht.

Anders kan het product beschadigd raken.

- Het product bevat kwetsbare elektronische componenten. Daarom is het mogelijk dat het door radiografische apparaten in de directe omgeving wordt verstoord. Dit kunnen bijv. mobiele telefoons, draadloze walkie-talkies, CB-zenders, draadloze afstandsbedieningen / andere

afstandsbedieningen en magnetrons zijn. Als er onjuiste weergaven op het display verschijnen, dient u dergelijke apparaten te verwijderen uit de omgeving van het product.

- Elektromagnetische storingen / hoogfrequente storingsemisies kunnen leiden tot functionele storingen. Verwijder in geval van dergelijke functionele storingen even de batterijen en plaats deze opnieuw. Ga hierbij te werk zoals beschreven bij het onderdeel "Batterijen vervangen".
- Bescherm het product tegen elektrostatische lading / ontlading. Dit kan een belemmering voor de interne data-transmissie veroorzaken, wat fouten in het LC-display 2 genereert.
- Controleer het product voor ingebruikname op beschadigingen. Neem een beschadigd product niet in gebruik.




GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!

Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.



Veiligheidsinstructies voor batterijen / accu's

- **LEVENSGEVAAR!** Houd batterijen / accu's buiten het bereik van kinderen. Raadpleeg bij inslikken onmiddellijk een arts!
-  **EXPLOESIEGEVAAR!** Laad niet oplaadbare batterijen nooit op. Sluit de batterijen / accu's niet kort en / of open deze niet. Daardoor kan de batterij oververhit raken, in brand vliegen of exploderen.
- Gooi batterijen / accu's nooit in het vuur of water.
- Stel batterijen / accu's nooit bloot aan mechanische belastingen.

Risico dat de batterijen / accu's lekken

- Vermijd extreme omstandigheden en temperaturen die invloed op de batterijen / accu's zouden kunnen hebben bijv. radiatoren / direct zonlicht.
- Bij lekkende batterijen / accu's het contact van de chemicaliën met de huid, ogen en slijmvliezen vermijden!

Spoel de desbetreffende plekken direct af met schoon water en raadpleeg onmiddellijk een arts!

■ **DRAAG VEILIGHEIDSHANDSCHOENEN!**

Lekkende of beschadigde batterijen / accu's kunnen in geval van huidcontact chemische brandwonden veroorzaken. Draag daarom in dit geval geschikte veiligheids handschoenen.

- Als de batterijen / accu's lekken, dient u deze direct uit het product te halen om beschadigingen te vermijden.
- Verwijder de batterijen / accu's, als u het product gedurende een langere periode niet gebruikt.

Risico op beschadiging van het product

- Gebruik uitsluitend het aangegeven type batterij / accu!
- Plaats de batterijen / accu's volgens de weergegeven polariteit (+) en (-) op batterij / accu en op product.
- Reinig de contacten van de batterij / accu en die in het batterijvak, voordat u deze plaatst!

- Verwijder verbruikte batterijen / accu's direct uit het product.

■ **BATTERIJEN BUITEN BEREIK VAN KINDEREN**

BEWAREN! Het inslikken kan chemische brandwonden, perforatie van zacht weefsel en de dood veroorzaken. Ernstige brandwonden kunnen binnen 2 uur na het inslikken optreden. Neem direct contact op met een arts.

● **Voor de ingebruikname (afb. C)**

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het product.
- Draai het product om en leg het op een zachte ondergrond om krassen op het oppervlak te vermijden. Draai de schroef, die zich op het deksel van het batterijvak **10** aan de achterkant van het product bevindt, los.
- Open het deksel van het batterijvak **10** aan de achterkant van het product.
- Verwijder de isolatiestrip uit het batterijvak **10**.
- Sluit het deksel van het batterijvak **10** en draai de schroef vast.

● Batterijen vervangen (afb. C)

- Draai het product om en leg het op een zachte ondergrond om krassen op het oppervlak te vermijden. Draai de schroef, die zich op het deksel van het batterijvak **10** aan de achterkant van het product bevindt, los.
 - Open het deksel van het batterijvak **10** aan de achterkant van het product.
 - Verwijder zo nodig de lege batterijen.
 - Plaats twee batterijen van het type CR2032 in het batterijvak **10**.
- Opmerking:** let daarbij op de juiste polariteit. Deze wordt aangegeven op het deksel van het batterijvak **10**.
- Sluit het deksel van het batterijvak **10** en draai de schroef vast.

● Bediening

- Plaats het product voor het wegen op een stevige, horizontale en vlakke ondergrond.

● Wegen

Opmerking: plaats het te wegen product altijd voorzichtig op het weegvlak **1**, om een beschadiging van het glazen oppervlak te voorkomen.

- Druk voor het inschakelen van het product op de Aan-/Uit-toets **6**. Het display **2** toont gedurende ca. 2 seconden alle weergaven. Gedurende deze periode stelt het weegelement van het product zich in. Vervolgens toont de numerieke weergave **17** de waarde „0“. De weergave van de eenheid **14** toont de laatst gekozen eenheid.
- Opmerking:** Als zich tijdens het inschakelen van het product reeds een voorwerp (bijvoorbeeld een kom) op het weegvlak **1** bevindt, toont de

numerieke weergave **17** tijdens het inschakelen eveneens „0“.

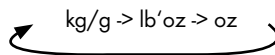
- Plaats het te wegen goed op het weegvlak **1**. De numerieke weergave **17** toont het gewicht van het te wegen goed.

● Doorwegen

- Druk bij ingeschakeld product op de TARE-toets **5** en de numerieke weergave **17** verandert de getoonde waarde in de waarde „0“. Het TARE-symbool T **16** verschijnt.
- U kunt nu het volgende te wegen product op het weegvlak **1** leggen. De numerieke weergave **17** toont nu het gewicht van het nieuw toegevoegde product.
- Als u het te wegen goed verwijdert van het product, toont de numerieke weergave **17** weer „0“.
- Als u het totale te wegen goed verwijdert van het product, toont het display **2** door middel van het min-teken - **15** een negatieve waarde.
- Druk dan kort op de TARE-toets **5**. De numerieke weergave **17** toont weer „0“ en het TARE-symbool T **16** dooft.
- **Belangrijk!** Zorg ervoor dat er nooit meer dan 5 kg op het weegvlak **1** ligt. Bij overbelasting van het product kan het beschadigd raken.

● Meeteenheid veranderen

Voor het wijzigen van de meeteenheid drukt u op de UNIT-toets **7**. De weergave van de eenheid **14** verandert na elke keer drukken in de volgende hier aangegeven eenheid:



● Voedings- en energiewaarde weergeven

- Schakel het product in zoals beschreven bij het onderdeel „Wegen“.
- Leg het te wegen product op het weegvlak **1**.
- Zoek de desbetreffende code voor het te wegen levensmiddel in de lijst van levensmiddelen aan het einde van deze gebruiksaanwijzing.
- Voer de driecijferige code met behulp van de numerieke toetsen **3** in, bijv. 013. De weergave voedings- en energiewaarde **11** toont dan de volgende voedings- en energiewaarden voor de gewogen hoeveelheid:

PROT:	proteïne / eiwit
FAT:	vet
CARB:	koolhydraten
BE:	broodeenheden
KJ:	kilojoule
KCAL:	kilocalorieën
CHOL:	cholesterol

Opmerking: omdat de voedings- en energiewaarden natuurlijk variëren, dienen deze waarden alleen als richtwaarden. Als u bij het invoeren van de code een fout maakt, voert u de code gewoon opnieuw in.

● Een meting opslaan

U kunt alle getoonde waarden voor een levensmiddel opslaan. Het product voegt automatisch de waarden toe aan elke opgeslagen meting. U kunt bijvoorbeeld elk levensmiddel dat u in de loop van de dag eet, invoeren en de gegevens aan het eind van de dag bekijken. De opgeslagen waarden blijven bewaard, ook als u het product uitschakelt of de batterijen vervangt.

- Schakel het product in en leg het levensmiddel zo als beschreven bij het onderdeel „Wegen“ op het weegvlak **1**.
- Voer de driecijferige levensmiddelcode in zoals beschreven bij het onderdeel „Voedings- en energiewaarde weergeven“.
- Druk op de M+ - toets **9** om het vastgestelde gewicht samen met de voedings- en energiewaarde op te slaan. In de weergave meetwaarde-geheugen **12** verschijnt $\sum M$ XX. XX wordt als tweecijferig getal weergegeven, d.w.z. $\sum M$ 01.
- Nadat u het gewicht samen met de voedings- en energiewaarde hebt opgeslagen, verwijdert u het levensmiddel en legt u het volgende op het weegvlak **1**.
- Ga op dezelfde manier te werk om het gewicht van het levensmiddel en de bijbehorende voedings- en energiewaarde op te slaan. Het nummer van de geheugenplaats van het desbetreffende gewicht samen met de voedings- en energiewaarde wordt na elke volgende opslag met één verhoogd. Het nummer van de laatste weging wordt ca. 4 seconden lang weergegeven.

Opmerking: het geheugen kan 99 metingen opslaan. Om verdere metingen op te kunnen slaan, wist u de opgeslagen gegevens met de MC-toets **8**.

Belangrijk: alle eerder opgeslagen meetwaarden worden na het indrukken van de MC-toets **8** gewist.

Opmerking: als het aantal opgeslagen metingen (gewicht, voedings- en energiewaarde) de maximale opslagcapaciteit overschrijdt, toont de desbetreffende weergave **11**, **17** „0-ld“. „ $\sum M$ “ en de twee cijfers van het laatste proces knipperen beide om aan te geven dat er geen verdere metingen opgeslagen kunnen worden.

De volgende maximale waarden zijn van toepassing:

Gewicht:	99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (proteïne):	9999,9 g / 999,99 oz
FAT (vet):	9999,9 g / 999,99 oz

CARB (koolhydraten): 9999,9 g / 999,99 oz
BE (broodeenheden): 999,99
KJ (kilojoule): 99999
KCAL (kilocalorieën): 99999
CHOL (cholesterol): 999,9 mg / 9,999 oz

● Toegevoegde meetwaarden weergeven

U kunt de toegevoegde meetwaarden op elk moment opvragen.

- Druk op de MR-toets [4]. De som van alle opgeslagen meetwaarden verschijnt ca. 10 seconden lang in de weergave [11], [17].
- Als u ongeveer 10 seconden lang geen andere toetsen indrukt, keert het product terug naar de weegfunctie.

● Meetwaarden wissen

- Als u opgeslagen meetwaarden wilt wissen, drukt u op de MC-toets [8]. De meetwaarden zijn gewist.

● Eigen levensmiddelcodes opslaan

Opmerking: u kunt aan meer levensmiddelen een code toewijzen en de voedings- en energiewaarden in de geheugenplaatsen 800 - 999 opslaan (bij levering niet gebruikt). De voedings- en energiewaarden die u invoert hebben betrekking op 100 g van het desbetreffende levensmiddel.

Opmerking: de voedingswaarde van levensmiddelen vindt u op de desbetreffende verpakking of in de vakliteratuur.

- Schakel het product in door het indrukken van de Aan-/Uit-toets [6]. Het display [2] toont gedurende ca. 2 seconden alle weergaven.
- Druk de MR-toets [4] en de UNIT-toets [7] gelijktijdig ca. 2 seconden lang in tot „CODE 800“ in de weergave levensmiddelcode [13] knippert.
- Voer met behulp van de numerieke toetsen [3] een code tussen 800 - 999 in waaronder u de voedings- en energiewaarde voor een nieuw levensmiddel wilt opslaan. U dient vijf voedings- en energiewaarden in te voeren:
PROT (proteïne) -> FAT (vet) -> CARB (koolhydraten) -> KCAL (kilocalorieën) -> CHOL (cholesterol)
- Druk daarna op de MR-toets [4]. De weergave levensmiddelcode [13] wordt nu continu getoond en PROT knippert in de weergave voedings- en energiewaarde [11]. Voer de waarde voor proteïne/ eiwit met de numerieke toetsen [3] in.
- Druk opnieuw op de MR-toets [4] om naar de volgende instelling te gaan. Herhaal de vorige stap tot alle voedings- en energiewaarden zijn opgeslagen.
- Nadat u alle desbetreffende voedings- en energiewaarden hebt ingevoerd, drukt u op de MR-toets [4] om de invoer van de voedings- en energiewaarden af te sluiten. De nieuwe levensmiddelcode is nu klaar voor gebruik.

Opmerking: de volgende maximale waarden kunnen worden ingevoerd:

PROT (proteïne):	500 g
FAT (vet):	500 g
CARB (koolhydraten):	500 g
KCAL (kilocalorieën):	5000
CHOL (cholesterol):	5000 mg

Opmerking: als de ingevoerde waarde de desbetreffende maximale waarde overschrijdt, wordt dat met „E“ aangegeven.

Opmerking: u kunt een eerder opgeslagen code overschrijven door het codenummer gewoon opnieuw toe te wijzen en de nieuwe voedings- en energiewaarden onder deze code op te slaan.

● Uitschakelen

- Druk voor het uitschakelen van het product op de Aan-/Uit-toets [6]. Als er gedurende 1 minuut geen beweging wordt geregistreerd op het weegvlak [1] en ook geen toets wordt aangerakt, gaat het product automatisch uit.

● Storingen verhelpen

- = Storing
- = Oorzaak
- = Oplossing

● = O-Ld

- = Het product is overbelast.
- = Verwijder de overbelasting.

● = Ld

- = De batterijen zijn te zwak om te wegen. U kunt het product niet in gebruik nemen.
- = Vervang de batterijen (zie onderdeel „Batterijen vervangen“).

Opmerking: het product bevat gevoelige elektronische componenten. Daarom is het mogelijk dat het door radiografische apparaten in de directe omgeving wordt verstoord. Als onjuiste weergaven op het LC-display [2] verschijnen, dient u dergelijke apparaten uit de buurt van dit product te verwijderen.

Elektrostatische ontladingen kunnen tot functionele storingen leiden. Verwijder in geval van dergelijke functionele storingen even de batterijen en plaats ze opnieuw.

● Reiniging en onderhoud

- Dompel het product nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Anders kan het product beschadigd raken.
- Verwijder het weegvlak [1] van het product door het weegvlak [1] tegen de klok in te draaien.
- Reinig het product en het weegvlak [1] met een iets vochtige, pluisvrije doek. Bij hardnekkige verontreinigingen kunt u de doek ook vochtig maken met een mild zeepsopje.
- Droog het weegvlak [1] goed af, leg het weer op het product en draai het weegvlak [1] met de klok mee vast.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

Defecte of verbruikte batterijen / accu's moeten volgens de richtlijn 2006/66/EG en veranderingen daarop worden gerecycled. Geef batterijen / accu's aan / of het product af bij de daarvoor bestemde verzamelstations.



Milieuschade door foutieve verwijdering van de batterijen / accu's!

Batterijen / accu's mogen niet via het huisvuil worden weggegooid. Ze kunnen giftige zware metalen bevatten en vallen onder het chemisch afval. De chemische symbolen van de zware metalen zijn: Cd = cadmium, Hg = kwik, Pb = lood. Geef verbruikte batterijen / accu's daarom af bij een gemeentelijk inzamelpunt.

● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan

wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.



● Levensmiddelcodes

OPMERKING

- Vanwege onvoldoende wetenschappelijke gegevens en afwijkende samenstellingen van levensmiddelen met dierlijke vetten van verschillende fabrikanten, zijn de cholesterolwaarden bij sommige vleesproducten niet in de weegschaal beschikbaar en worden aangegeven met „-“. Deze levensmiddelen zijn met * gemarkeerd. Neem dan de cholesterolwaarden die de fabrikant heeft opgegeven.

Melk		
000	Buffelmelk*	
001	Ezelinnenmelk*	
002	Vrouwenmelk	Moedermelk
003	Voor-transitorische vrouwenmelk*	2e - 3e dag post partum
004	Transitorische vrouwenmelk	Overgangsmelk 6e - 10e dag post partum
005	Kamelenmelk*	

006	Koemelk	Volle melk (rauwe melk, onbehandelde melk)
007	Koemelk	Consumptiemelk, min. 3,5% vet
008	Koemelk	Vetarm, min. 1,5%, max. 1,8% vet
009	Koemelk	Magere melk (ontroomde melk)
010	Koemelk	Ultra-hoog verhit
011	Koemelk	Gesteriliseerde 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	Gedroogde volle melk	Volle melkpoeder
020	Gedroogde magere melk	Magere melkpoeder
021	Room	Koffieroom, koffiemelk min. 10% vet
022	Room	Slagroom, room min. 30% vet
023	Room, zuur	Zure room
024	Karnemelk	
025	Gedroogde karnemelk	Karnemelk-poeder
026	Wei	Zoet
027	Gedroogde wei	Wei-poeder
028	Yoghurt	Min. 3,5% vet

029	Yoghurt	Vetarm, min. 1,5%, max. 1,8% vet
030	Yoghurt	Mager, max. 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	"Sauermilchkäse" (bereid uit kwark van dikke melk)	Harzer-, Mainzer-, Hand-, Stangenkaas max. 10% vet in droge stof
073	"Schichtkäse" (laagjes-kaas)	10% vet in droge stof
074	"Schichtkäse" (laagjes-kaas)	20% vet in droge stof
075	"Schichtkäse" (laagjes-kaas)	40% vet in droge stof
076	Smeltkaas	45% vet in droge stof
077	Smeltkaas*	60% vet in droge stof (smeerkaas)
078	Consumptie-kwark	Mager
079	Consumptie-kwark	20% vet in droge stof
080	Consumptie-kwark	40% vet in droge stof (met room)
081	Tilsiter-kaas	30% vet in droge stof
082	Tilsiter-kaas	45% vet in droge stof

Eieren		
083	Eendenei*	Totale inhoud van het ei
084	Kippenei	Totale inhoud van het ei
085	Eigeel (kippenei)	Vloeibaar eigeel
086	Eiwit (kippenei)	Vloeibaar eiwit
087	Kippenei	Totale inhoud van het ei, gedroogd, compleet ei
088	Eigeel (kippenei)	Gedroogd, gedroogd eigeel
089	Eiwit (kippenei)	Gedroogd, gedroogd eiwit

Vetten		
090	Boter	Boter van zoete en zure room
091	Vloeibare boter	
092	Ganzenvet*	
094	Schapentalg	Schapenvet, niet uitgebakken
095	Haringolie	
096	Kippenvet	
097	Hazelnootolie*	
098	Rundertalg	
099	Varkensreuzel	
100	Katoenzaadolie	Katoenzaadolie, katoenolie, geraffineerd
101	Pindaolie	Arachideolie, geraffineerd
102	Illipe-vet	
103	Cacaoboter	
104	Kokosvet	Geraffineerd
105	Pompoenpit-olie	
106	Lijnolie	
107	Maisolie	Maisolie, geraffineerd

108	Maanzaadolie	
109	Olijfolie	
110	Palmpitolie	Geraffineerd
111	Palmolie	
112	Raapolie	Raapzaadolie, geraffineerd
113	Saffloer-olie	Distelolie, geraffineerd
114	Sesamolie	Geraffineerd
115	Sheaboter	Karité-boter
116	Sojaolie	Geraffineerd
117	Zonnebloemolie	Geraffineerd
118	Druivenpitolie	
119	Walnootolie	
120	Tarwekiemolie	
121	Pindakaas	Pindapasta
122	Melk-halfvet	Van kwaliteits-boter
123	Margarine	Standaard margarine
124	Margarine	Plantaardige margarine
125	Margarine	Dieetmargarine
126	Margarine	Halfvette margarine

Vlees

127	Schapenvlees	Spiervlees, filet
128	Schapenvlees*	Borststuk
129	Schapenvlees*	Voorkant, schouder
130	Schapenvlees	Achterkant, bout
131	Schapenvlees*	Kotelet
132	Schapenvlees*	Lende
133	Schapen-hart	
134	Schapen-hersenen	
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	Borststuk
144	Lamsvlees	Lende zonder bot
145	Lamsvlees	Kotelet met vetrand
146	Lamsvlees	Nek
147	Lamsvlees	Fricandeau
148	Lamsvlees	Bovenbil, zonder bot
149	Lamsvlees	Rugstuk zonder vetrand
150	Lamsvlees	Schouderstuk zonder bot
151	Lamsvlees	Onderbil zonder bot
152	Kalfsvlees	Zuiver spiervlees
153	Kalfsvlees	Borststuk
154	Kalfsvlees	Voorkant, schouder
155	Kalfsvlees	Filet
156	Kalfsvlees	Hals, nek met bot
157	Kalfsvlees	Schenkel met been
158	Kalfsvlees	Achterkant, bout, met bot
159	Kalfsvlees	Kalfsrug, rugstuk met bot
160	Kalfszwezerik*	Thymusklier
161	Kalfspens*	Pens, kalfspens
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, borststuk
173	Rundvlees	Voorkant, schouder
174	Rundvlees	Filet
175	Rundvlees	Klapstuk, geroosterd vlees, ribstuk
176	Rundvlees	Lende, staartstuk
177	Rundvlees	Nek, tong, hals
178	Rundvlees	Bovenbil
179	Rundvlees	Rosbief, lende
180	Rundvlees	Onderbil
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
193	Varkensvlees	Filet
194	Varkensvlees	Varkenspoot, schenkel
195	Varkensvlees	Nek, hals
196	Varkensvlees	Kotelet met bot
197	Varkensvlees	Bovenbil, schnitzel-vlees
198	Varkenspek*	Rugspek, vers

199	Varkensbloed	
200	Varkenshart	
201	Varkenshersenen	
202	Varkenslever	
203	Varkenslong	
204	Varkensmilt*	
205	Varkensnier	
206	Varkenstong	
207	Konijnenvlees	Gemengd, met bot
208	Paardenvlees*	Gemengd
209	Geitenvlees	Gemengd
210	Geitenvlees	Lende, spiervlees

Vleesproducten (behalve worst)

211	Bündner-vlees*	Gedroogd rundvlees
212	Corned beef*	Amerikaans
213	Corned beef*	Duits
214	Vleesextract*	
215	SPAM (smac)*	
216	Gelatine	Voedingsgelatine
217	Rundergehakt*	
218	Rundvlees*	In blik
219	Mager rundergehakt*	Tartaar
220	Varkensvlees*	In blik, varkensvlees in eigen vocht
221	Varkensvlees	In blik, reuzel-vlees
222	Varkensvlees*	Kasseler
223	Varkensgehakt*	
224	Varkensham	Gekookt, gekookte ham
225	Varkensham*	In blik
226	Varkensbuik*	Gerookt
227	Varkensspek*	Doorregen, ontbijtspek, buikspek

Worst		
228	Cabanossi	
229	Boerenbraadworst*	Pools
230	Bierham*	
231	Bierworst*	
232	Bockworst*	
233	Cervelaatworst*	
234	Knakworstjes*	Gekookte worstjes
235	Vleeskaas*	Leverkaas
236	Vleesworst*	
237	Frankfurter worstjes	
238	Gele worst*	Hersenvorst
239	Göttinger*	Blaasworst
240	Jachtworst*	
241	Kalfsbraadworst*	
242	Kalfskaas*	
243	Kalfsleverworst*	
244	Knakworst*	
245	Landjäger*	
246	Leverpastei*	
247	Leverworst*	Grof
248	Leverworst*	Ambachtelijk
249	Leverhoofdkaas*	
250	Lyoner*	
251	Metworst*	Braunschweiger metworst
252	Metworst*	Grof
253	Mortadella*	
254	Münchener witte worst*	
255	Plokworst*	
256	Preskop*	Hoofdkaas
257	Hoofdkaas, rood*	Preskop, rood
258	Hoofdkaas, wit*	Preskop, wit

259	Regensburger*	
260	Rode worst*	Bloedworst
261	Rode worst*	Op Thüringse wijze
262	Salami*	Duits
263	Hamworst*	Fijn
264	Varkens-braadworst*	
265	Weense worstjes*	
266	Tongenworst*	

Wild

267	Haas	Gemengd
268	Hertenvlees	Gemengd
269	Ree*	Achterkant, bout
270	Ree*	Rug
271	Wildzwijn-vlees	Gemengd

Gevogelte

272	Eend	Gemengd
273	Fazant*	Gemengd, met huid, zonder bot
274	Gans	Gemengd
275	Kip	Braadkip, gemengd
276	Kip*	Soepkip, gemengd
277	Kip	Borst met huid
762	Kip	Borst zonder huid, kippenborstfilet
278	Kip	Poot met huid, zonder bot
279	Kip	Hart
280	Kip	Lever
281	Duif	Gemengd, met huid en bot
282	Kalkoen	Volwassen dier, gemengd, met huid
283	Kalkoen*	Jong dier, gemengd, met huid
284	Kalkoen	Borst zonder huid

285	Kalkoen	Bout, poot, zonder huid en bot
286	Kwartel*	Gemengd, zonder huid en bot

Vis (zout water)

287	Zeeduivel	Lotte
288	Blauwe leng*	
289	Botermakreel*	
290	Dorade royal	Goudbrasem
291	Doornhaai	Doornvis
292	Bot	
293	Grenadiervis*	
294	Heilbot	Witte heilbot
295	Zwarte heilbot*	Groenlandse heilbot
296	Haring	Atlantische
297	Haring	Oostzee-haring
298	Hom van de haring*	Geslachtsklieren, mannelijk
299	Kuit van de haring*	Geslachtsklieren, vrouwelijk
300	Haringkoning*	Riemvis
301	Kabeljauw	Gul
302	Zeewolf	Steenbijter
303	Schar*	
304	Koolvis, pollak	Koolvis
305	Leng*	
306	Zee tong*	
307	Lom	Brosme
308	Makreel	
309	Harder	
310	Zeebaarbeel*	
311	Rog*	
312	Roodbaars	Goudbaars
313	Aalbot	Hondstong
314	Ansjovis*	
315	Sardien*	

316	Schelvis	
317	Schol	
318	Zwaardvis	
319	Heek*	Europa
320	Alaska koolvis*	
321	Zee tong	
322	Sprot*	
323	Tarbot	
324	Spiering	
325	Horsmakreel*	Makreel
326	Steur*	
327	Tonijn*	

Vis (zoet water)

328	Aal	
329	Baars	Rivierbaars
330	Brasem*	Kolblei, blei
331	Forel	Beekforel, regenboogforel
332	Snoek	
333	Karper	
334	Zalm	
335	Meerforel*	Marene, houting
336	Zeelt*	
337	Meerval	Val, visduivel
338	Snoekbaars*	

Schaaldieren/weekdieren

339	Oester	
340	Garnaal, krab	Noordzee-garnaal
341	Zee kreeft	
342	Kreeft	Rivierkreeft
343	Krill*	Antarctisch
344	Langoest	
345	Eetbare mossel	Blauwe of paalmossel
346	Sint-jakobsschelp	Jakobsmantel
347	Zeeoor*	Abalone

348	Schildpad*	
349	Steekmossel	Strandgaper
350	Inktvis	
351	Wijngaardslak*	

Visproducten

352	Aal*	Gerookt
353	Panharing	
354	Bokking	
355	Bot*	Gerookt
356	Zwarte heilbot*	Gerookt
357	Haring*	In gelei
358	Haring*	Gemarineerd, rolmops
359	Zeewolf*	Steenbijter, gerookt
360	Kaviaar	Echte steur-kaviaar
361	Kaviaar- vervanging*	Duitse kaviaar
362	Klipvis*	
363	Kreeftenvlees*	In blik
364	Zalm*	In blik
365	Zalm*	In olie
366	Makreel*	Gerookt
367	Maatjesharing*	
368	Roodbaars*	Gerookt
369	Zoute haring*	
370	Sardienen	In olie
371	Schelvis*	Gerookt
372	Opgerolde, ge- rookte vis*	
373	Doornhaai*	Gerookte delen van de doornhaai
374	Koolvis*	Gerookt
375	Koolvis*	In olie, zalm-vervanger
376	Sprot*	Gerookt
377	Stokvis*	
378	Tonijn	In olie
379	Vissticks	

Graan

Graan en meel

380	Amarant	Vossenstaart, zaad
381	Boekweit	Geschilde korrel
382	Boekweitgrutten	
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	Gierstmelde
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 roggemeel	Type 1800

411	Sorgo	Kafir, kafferkoren
412	Triticale	
413	Tarwe	Hele korrel
414	Tarwegriesmeel	
415	Tarwemeel	Type 405
416	Tarwemeel	Type 550
417	Tarwemeel	Type 630
418	Tarwemeel	Type 812
419	Tarwemeel	Type 1050
420	Tarwemeel	Type 1700
421	Tarwekiemen	
422	Tarwezemelen	Zemelen
423	Paneermeel	

Brood en broodjes

424	Broodjes	Bolletje, kadetje
425	Graham-brood	Brood van grof gemalen tarwe
426	Knäckebröd	
427	Pompernikkel	
428	Roggebrood	
429	Rogge-tarwebrood	
430	Rogge-tarwebrood	Met tarwezemelen
431	Rogge-volkorenbrood	
432	Tarwe (meel) brood	Witbrood
433	Tarwe-roggebrood	
434	Tarwe-toastbrood	
435	Tarwe-volkorenbrood	

Gebak/deegwaren

093	Pasta	Zonder ei
436	Deegwaren met ei	Pasta, macaroni, spaghetti etc.

437	Deegwaren met ei	Pasta, gekookt, uitgelekt
438	Koekjes	Boterkoekje, biscuitje
439	Zoute stengels	Zoute krakelingen, knabbelsticks
440	Stol	Kerst-, rum-, sinaasappel-, koffie-stol etc.
441	Taartbodem	
442	Beschuit	Zonder ei
443	Boterkoek	Gist-deeg
444	Kwarktaart	Van fonceerdeeg
445	Bladerdeeg	Onverwerkt
446	Kaasgebak	

Zetmeel

447	Aardappelzetmeel	
448	Maiszetmeel	
449	Rijstzetmeel	
450	Tapioka-zetmeel	
451	Tarwe-zetmeel	
452	Puddingpoeder	

Groente

Knol- en wortelgewassen

453	Bataat	Zoete aardappel
454	Cassave	Knol, maniok, tapioca
455	Venkel	Knol
456	Aardappel	
457	Aardappel	Gekookt, met schil
458	Aardappel	Gebakken, met schil
459	Aardappelvlokken	Aardappelpuree, droog product
460	Aardappelknoedels	Duitse aardappelknoedels, gekookt, droog product

461	Aardappelknoedels	Duitse aardappelknoedels, rauw, droog product
462	Aardappelkroketten	Droog product
463	Aardappelpannenkoek	Van geraspte aardappel, droog product
464	Aardappels in plakjes	Aardappelchips, in olie gebakken, gezouten
465	Aardappels in partjes	Aardappelsticks, in olie gebakken, gezouten
466	Aardappelsoep	Droog product
467	Patat frites	Klaar voor consumptie, ongezouten
468	Koolrabi	
469	Koolraap	Knolraap
470	Mierikswortel	
471	Peen	Wortel, winterpeen, zomerwortel
472	Peen	Gekookt, uitgelekt
473	Peen	Gedroogd
474	Peen	In blik
475	Wortelsap	Wortelsap
476	Pastinaak	
477	Peterselie	Wortelpeterselie
478	Radisjes	
479	Rettich	
480	Biet	Rode biet
481	Rode bietensap	
482	Schorseneer	
483	Schorseneer	Gekookt, uitgelekt
484	Selderij	Knol
485	Taro	Olifantsoor
486	Topinamboer	Aardpeer
487	Witte knolraap	Meiraap, herfstraap

488	Yamswortel	Knol
Kool, spruitgroente, overige groente		
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	Erwtenscheuten	
501	Veldsla	Korensla, ezelsoor
502	Venkel	Blad, venkelblad
503	Tuinkers	
504	Boerenkool	Boerenkool
505	Knoflook	
506	Kropsla	
507	Linzenscheuten	
508	Paardebloemblaadjes	
509	Snijbiet	
510	Mungboonscheuten	Mungboonkiemen
511	Peterselie	Blad
512	Prei	Prei
513	Postelein	
514	Rabarber	
515	Spruitjes	
516	Spruitjes	Gekookt, uitgelekt
517	Rodekool	Rode kool
518	Zuurkool	Uitgelekt
519	Bieslook	

520	Soja-scheuten	
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	Witte kool
529	Groene kool	Savoieekool
530	Uien	
531	Uien	Gedroogd

Vruchtgroente

532	Aubergine	Eierplant
533	Bonen	Snijbonen, groen
534	Bonen	Snijbonen, groen, in blik
535	Bonen	Sperzie- of snijbonen, groen, Gedroogd
536	Komkommer	
537	Augurk	Zure bom, zoet-zure augurken
538	Pompoen	
539	Paprika	Paprika-vrucht
540	Kalebas	
541	Tomaat	
542	Tomaten	In blik
543	Tomatensap	
544	Tomatensap	Verpakt
545	Courgette	Zomer-kalebas
546	Suikermais	Consumptie-mais

Wilde kruiden/wilde groenten

547	Barbarakruid	Blad, gewoon barbarakruid
548	Daslook	Blad

549	Grote weegbree	Blad
550	Klein knopkruid	Behaard, uitlopers
551	Grote brandnetel	Blad
552	Tuinmelde	Blad
553	Zevenblad	Blad, heers
554	Grote klit	Blad
555	Hondsdrif	Blad
556	Wilde spinazie	Blad
557	Echte komijn	Blad
558	Echte komijn	Wortel
559	Kaasjeskruid	Blad
560	Rucola	
561	Veldzuring	Blad
562	Smalle weegbree	Blad
563	Witte dovenetel	Blad
564	Vogelmuur	Blad
565	Bleke morgenster	Blad
566	Adderwortel	Blad

Peulvruchten/oliezaden

567	Zwartoogboon	Black-eyed beans, peul, droog droog
568	Boon	Tuinboon, peul, wit, droog
569	Bonen	Peul, wit, gekookt
570	Erwt	Peul en vrucht, groen
571	Erwten	Peul, groen, gekookt, uitgelekt
572	Erwten	Peul, groen, in blik
573	Erwt	Peul, droog
574	Goaboon	Vleugel-, manilla-, prinsesboon, peul, droog droog
575	Kikkererwten	Peul, groen
576	Kikkererwten	Peul, droog
577	Lijn	Lijnzaad

578	Limaboon	Boterboon, olifantsboon, peul, droog
579	Lins	Peul, droog
580	Linzen	Peul, gekookt
581	Maanzaad	Slaapbol, papaver, droog
582	Mungboon	Peul, droog
583	Sesamzaad	Peul, droog
584	Sojaboon	Peul, droog
585	Sojameel	Volvet
586	Sojamelk	
587	Zonnebloem	Peul, droog
588	Zonnebloempit- meel	
589	Cajan-erwt	Erwtenboon, duivenerwt, peul, droog
590	Tofu	
591	Mungboon	Mungoboon, peul, droog

Paddenstoelen

592	Oesterzwam	Gewone oesterzwam
593	Berkenboleet	
594	Bruine ringboleet	
595	Champignon	Gekweekte champignon
596	Champignons	In blik
597	Honingzwam	
598	Morielje	Consumptie-morielje
599	Cantharel	Hanenkam
600	Cantharellen	In blik
601	Cantharel	Gedroogd
602	Melkzwam	
603	Oranje berkenboleet	

604	Eekhoortjes- brood	
605	Eekhoortjes- brood	Gedroogd
606	Truffel	

Vruchten

Pitvruchten

607	Appel	
608	Appel	Gedroogd
609	Appelmoes	
610	Peer	
611	Peren	In blik
612	Kweepeer	

Steenvruchten

613	Abrikoos	
614	Abrikoos	Gedroogd
615	Abrikoos	In blik
616	Kers	Zuur
617	Kers	Zoet
618	Kersen	Zoet, in blik
619	Mirabel	
620	Perzik	
621	Perzik	Gedroogd
622	Perziken	In blik
623	Pruim	
624	Pruim	Gedroogd
625	Pruimen	In blik
626	Reine-claude	

Bessen

627	Boysenbes	
628	Braambes	
629	Aardbei	
630	Aardbeien	In blik
631	Bosbes	Blauwe bes, blauwe bosbes

632	Bosbessen	In blik
633	Bosbessen	Gestoofde bosbessen, in blik, zonder toevoeging van suiker
634	Framboos	
635	Frambozen	In blik
636	Aalbes	Rood
637	Aalbes	Zwart
638	Aalbes	Wit
639	Veenbes	Cranberry
640	Rode bosbes	Vossenbes
641	Rode bosbessen	In blik
642	Rode bosbessen	In blik, zonder toevoeging van suiker, gestoofde vossenbessen
643	Kruisbes	
644	Wijndruif	Wijnbes
645	Wijndruif	Wijnbes, gedroogd, rozijn
646	Wilde lijsterbes	Vogelbes, zoet
647	Rozenbottel	
648	Vlierbes	Zwart
649	Kornoelje	Kornel
650	Duindoornbes	
651	Sleedoorn	Sleedoornbes

Exotische vruchten

652	Acerola	West-Indische kers
653	Aki	Akipruim, akinoot
654	Ananas	
655	Ananas	In blik
656	Sinaasappel	Appelsien
657	Avocado	
658	Banaan	
659	Boomtomaat	Tamarillo
660	Broodvrucht	

661	Carissa	Natalpruim
662	Cashew-appel	Peer
663	Chayote	Chuchu
664	Cherimoya	
665	Dadel	Gedroogd
666	Durian	
667	Vijg	
668	Vijg	Gedroogd
669	Granaatappel	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajava
672	Jaboticaba	
673	Jackfruit	
674	Japanse mispel	Wolmispel, loquat
675	Jujube	Chinese dadel, Indische borstbes
676	Kaki	Kakipruim, Chinese kweepeer, Japanse persimmon
677	Kaapse kruisbes	Goudbes, ananaskers
678	Carambola	Stervrucht
679	Kiwi	Chinese kruisbes
680	Kumquat	Dwerg-pomerans, kinoto
681	Limoen, limette	
682	Lychee	Lycheepruim, Chinese hazelnoot
683	Longan	Drakenoog
684	Mammei-appel	Mammi-appel
685	Mandarijn	
686	Mango	
687	Mangistan	
688	Naranjilla	Lulo, quito-sinaasappel
689	Okra	Gumbo, althea
690	Olijf	Groen, gemarineerd

691	Opuntia	Cactuspeer, cactusvijg, cactusappel
692	Papaja	Boommeloen, mammo
693	Passievrucht	Maracuja
694	Ramboetan	
695	Rozenappel	Jambos
696	Sapodilla	Sapotille
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	Marone
705	Pinda	
706	Pinda	Gebrand
707	Hazelnoot	
708	Kokosnoot	
709	Kolanoot	
710	Macadamia	Australische noot
711	Amandel	Zoet
712	Paranoot	
713	Pecannoot	
714	Pistache	Groene amandel, pistache-amandel
715	Walnoot	

Sappen en siroop

716	Ananassap	In blik
717	Appelsap	Verpakt
718	Sinaasappelsap	Vers geperst, eerste persing
719	Sinaasappelsap	Ongezoet, verpakt

720	Sinaasappelsap	Ingedikt sap, concentraat
721	Grapefruitsap	Vers geperst, eerste persing
722	Grapefruitsap	Verpakt
723	Frambozensap	Vers geperst, eerste persing
724	Frambozensiroop	
725	Vlierbessensap	Eerste persing
726	Aalbessen-nectar	Rood, verpakt
727	Aalbessen-nectar	Zwart, verpakt
728	Kokosmelk	
729	Mandarijnensap	Vers geperst, eerste persing
730	Passievrucht-sap	Vers, eerste persing
731	Duindoorn-bessensap	
732	Morellensap	Eerste persing
733	Druivensap	Verpakt
734	Citroensap	Vers geperst, niet van concentraat

Jam/confiture/gelei

735	Appel-gelei	
736	Sinaasappel-jam	Sinaasappel-confiture
737	Abrikozenjam	
738	Bramenjam	
739	Aardbei-jam	
740	Rozenbotteljam	
741	Bosbessenjam	
742	Frambozengelei	
743	Frambozenjam	
744	Aalbessengelei	Rood
745	Aalbessenjam	Rood
746	Kersenjam	
747	Pruimenjam	Pruimen-confiture

748	Pruimenmoes	
749	Kweepeer-gelei	
750	Kweepeer-jam	

Honing/suiker/zoetwaren

751	Honing	Bloemenhoning
752	Kunsthoning	Kunsthoning
753	Suiker	Ruwe suiker, bietsuiker
754	Ruwe suiker	Uit suikerriet, bruine suiker
755	Ruwe suiker	Uit suikerbiet, bruine suiker
756	Borstplaat	
757	Marsepein	
758	Noten-nougat-crème	
759	Roomijs	
760	Vruchtenijs	

Alcoholische dranken

761	Alcoholvrij bier	Tapbier, Duits
763	Pilsener lagerbier	Gewoon bier, Duits
764	Zwaar bier	Donker
765	Zwaar bier	Licht
766	Witbier	
767	Cider	
768	Rode wijn	Lichte kwaliteit
769	Rode wijn	Zware kwaliteit
770	Sekt	Wit, Duitse mousserende wijn
771	Witte wijn	Gemiddelde kwaliteit
772	Brandewijn	
773	Whisky	
774	Advocaat	
775	Keuls witbier	
776	Wodka	
777	Rum	
778	Klare jenever	32 vol.-%

Alcoholvrije dranken

779	Cola-dranken	
780	Mout-dranken	

Cacao/chocolade

781	Cacaopoeder	Normaal vetgehalte
782	Chocolade	Melkvrij, min. 40% cacaomassa
783	Chocolade	Melkchocolade

Koffie/thee

784	Koffie	Groen, niet gebrande koffie
785	Koffie	Gebrand
786	Koffie-extract-poeper	Oploskoffie
787	Cichorei-koffie	
788	Thee	Zwarte thee

Gist

789	Bakkersgist	Geperst
790	Biergist	Gedroogd

Kruiden-toevoegingen

791	Bouillonblokjes	
792	Azijn	
793	Maggi-kruiden	
794	Mosterd	
795	Mierikswortel-saus	
796	Sauce Hollandaise	
797	Mosterd	Zoet

Mayonaise

798	Mayonaise*	Volvet
799	Slasaus	50% vet

Eigen codes

800		
801		

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

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

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

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

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

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

Einleitung	Seite	118
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite	118
Teilebeschreibung.....	Seite	118
Technische Daten.....	Seite	118
Lieferumfang.....	Seite	118
Sicherheitshinweise	Seite	118
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	Seite	119
Sicherheitshinweise für Batterien / Akkus.....	Seite	120
Vor der Inbetriebnahme	Seite	121
Batterien wechseln.....	Seite	121
Bedienung	Seite	122
Wiegen.....	Seite	122
Zuwiegen.....	Seite	122
Maßeinheit ändern.....	Seite	122
Nähr- und Energiewerte anzeigen.....	Seite	122
Eine Messung speichern.....	Seite	123
Hinzugefügte Messwerte anzeigen.....	Seite	123
Messwerte löschen.....	Seite	124
Eigene Lebensmittelcodes speichern.....	Seite	124
Ausschalten.....	Seite	124
Fehler beheben	Seite	125
Reinigung und Pflege	Seite	125
Entsorgung	Seite	125
Garantie	Seite	126
Lebensmittelcodes	Seite	126

Nährwert-Analysewaage

● Einleitung



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zum Wiegen von Lebensmitteln und zur Kontrolle der Ernährung bestimmt. Das Produkt ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt und darf nicht in medizinischen oder kommerziellen Bereichen verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäße Anwendung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

● Teilebeschreibung

Nährwert-Analysewaage (Abb. A+B+C):

1	Wiegefläche	6	Ein-/Aus-Taste
2	LC-Display	7	UNIT-Taste
3	Zahlentasten	8	MC-Taste
4	MR-Taste	9	M+-Taste
5	TARE-Taste	10	Batteriefach

LC-Display (Abb. D):

11	Nähr- und Energiewertanzeige	12	Messwertspeicher-Anzeige
----	------------------------------	----	--------------------------

13	Lebensmittelcode-Anzeige	15	Minuszeichen -
14	Anzeige der Einheit (Unit)	16	TARE-Symbol T
		17	Numerische Anzeige

● Technische Daten

Max. Messbereich:	5kg / 11 lb / 176 oz
Einteilung:	1 g / 0 lb: 0,1 oz / 0,05 oz
Batterie:	Knopfzelle, Typ CR2032, 2 x 3 V=== (Gleichstrom)
Nennstrom:	10 mA
Modellnummern:	HG04458A: Schwarz HG04458B: Weiß

● Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produkts und aller Teile. Verwenden Sie das Produkt keinesfalls, wenn der Lieferumfang nicht vollständig ist.

1 Nährwert-Analysewaage	2 Batterien (vorinstalliert)
	1 Bedienungsanleitung



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



Allgemeine Sicherheitshinweise



! WARNUNG! **LEBENS- UND UNFALL-**

GEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

Dieses Produkt 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 Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



VORSICHT! **VERLETZUNGSGE-**

FAHR! Belasten Sie das Produkt nicht über 5 kg. Das Produkt könnte beschädigt werden.

Setzen Sie das Produkt


- keinen extremen Temperaturen
- keiner direkten Sonneneinstrahlung
- keiner magnetischen Umgebung
- keiner Feuchtigkeit aus.


Andernfalls droht Beschädigung des Produktes.

Das Produkt enthält empfindliche elektronische Bauteile. Daher ist es möglich, dass es durch Funkübertragungsgeräte in unmittelbarer Nähe gestört wird. Dies können z. B. Mobiltelefone, Funksprechgeräte, CB-Funkgeräte, Funkfernsteuerungen / andere Fernbedienungen und Mikrowellengeräte sein. Treten Fehlanzeigen im Display auf, entfernen Sie solche Geräte aus der Umgebung des Produkts.

Elektromagnetische Störungen / hochfrequente Störaussendungen können zu Funktionsstörungen führen. Entfernen Sie bei solchen Funktionsstörungen kurzzeitig die


Batterien und setzen Sie diese erneut ein. Gehen Sie hierzu gemäß dem Kapitel „Batterien wechseln“ vor.

- Schützen Sie das Produkt vor elektrostatischer Ladung/Entladung. Diese könnten eine Behinderung des internen Datenaustausches verursachen, was Fehler im LC-Display  erzeugt.
- Kontrollieren Sie das Produkt vor der Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Nehmen Sie ein beschädigtes Produkt nicht in Betrieb.

-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.



Sicherheitshinweise für Batterien / Akkus

- **LEBENSGEFAHR!** Halten Sie Batterien / Akkus außer Reichweite von Kindern. Suchen Sie im Falle eines Verschluckens sofort einen Arzt auf!
-  **EXPLOSIONSGEFAHR!** Laden Sie nicht aufladbare

Batterien niemals wieder auf. Schließen Sie Batterien / Akkus nicht kurz und / oder öffnen Sie diese nicht. Überhitzung, Brandgefahr oder Platzen können die Folge sein.

- Werfen Sie Batterien / Akkus niemals in Feuer oder Wasser.
- Setzen Sie Batterien / Akkus keiner mechanischen Belastung aus.

Risiko des Auslaufens von Batterien / Akkus

- Vermeiden Sie extreme Bedingungen und Temperaturen, die auf Batterien / Akkus einwirken können, z. B. auf Heizkörpern / direkte Sonneneinstrahlung.
- Wenn Batterien / Akkus ausgelaufen sind, vermeiden Sie den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten mit den Chemikalien! Spülen Sie die betroffenen Stellen sofort mit klarem Wasser und suchen Sie einen Arzt auf!



SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN!

Ausgelaufene oder beschädigte Batterien / Akkus können bei Berührung mit der Haut

Verätzungen verursachen. Tragen Sie deshalb in diesem Fall geeignete Schutzhandschuhe.

- Im Falle eines Auslaufens der Batterien / Akkus entfernen Sie diese sofort aus dem Produkt, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Batterien / Akkus, wenn das Produkt längere Zeit nicht verwendet wird.

Risiko der Beschädigung des Produkts





- Verwenden Sie ausschließlich den angegebenen Batterietyp / Akkutyp!
- Setzen Sie Batterien / Akkus gemäß der Polaritätskennzeichnung (+) und (-) an Batterie / Akku und des Produkts ein.
- Reinigen Sie Kontakte an Batterie / Akku und im Batteriefach vor dem Einlegen!
- Entfernen Sie erschöpfte Batterien / Akkus umgehend aus dem Produkt.






BATTERIEN AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN! Das Verschlucken kann chemische Verbrennungen, Perforation


von Weichteilgewebe und den Tod verursachen. Schwere Verbrennungen können innerhalb von 2 Stunden nach dem Verschlucken auftreten. Sofort einen Arzt aufsuchen.

● Vor der Inbetriebnahme (Abb. C)

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Produkt.
- Drehen Sie das Produkt um und legen Sie es auf eine weiche Unterlage, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden. Lösen Sie die Schraube, die sich auf der Abdeckung des Batteriefachs  auf der Rückseite des Produkts befindet.
- Öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs  auf der Rückseite des Produkts.
- Entfernen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach .
- Schließen Sie den Deckel des Batteriefachs  und ziehen Sie die Schraube fest an.

● Batterien wechseln (Abb. C)

- Drehen Sie das Produkt um und legen Sie es auf eine weiche Unterlage, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden. Lösen Sie die Schraube, die sich auf der Abdeckung des Batteriefachs  auf der Rückseite des Produkts befindet.
- Öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs  auf der Rückseite des Produkts.
- Entfernen Sie ggf. die verbrauchten Batterien.
- Legen Sie zwei Batterien vom Typ CR2032 in das Batteriefach  ein.

Hinweis: Achten Sie dabei auf die richtige Polarität. Diese wird auf dem Deckel des Batteriefachs  angezeigt.

- Schließen Sie die Abdeckung des Batteriefachs **10** und ziehen Sie die Schraube fest an.

● Bedienung

- Stellen Sie das Produkt zum Wiegen auf eine feste, waagerechte und ebene Unterlage.

● Wiegen

Hinweis: Platzieren Sie das Wiegegut, das Sie wiegen möchten, immer vorsichtig auf der Wiegefläche **1**, um eine Beschädigung der Glasoberfläche zu vermeiden.

- Drücken Sie zum Einschalten des Produkts die Ein-/Aus-Taste **6**. Das LC-Display **2** zeigt für ca. 2 Sekunden sämtliche Anzeigen.

Während dieser Zeit justiert sich die Wiegeeinrichtung des Produkts. Danach zeigt die numerische Anzeige **17** den Wert „0“. Die Anzeige der Einheit **14** zeigt die zuletzt gewählte Einheit.

Hinweis: Befindet sich beim Einschalten des Produkts bereits ein Gegenstand (beispielsweise eine Schüssel) auf der Wiegefläche **1**, zeigt die numerische Anzeige **17** beim Einschalten ebenfalls „0“ an.

- Legen Sie das Wiegegut auf die Wiegefläche **1**. Die numerische Anzeige **17** zeigt das Gewicht des Wiegeguts.

● Zuwiegen

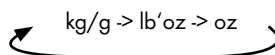
- Drücken Sie bei eingeschaltetem Produkt die TARE-Taste **5** und die numerische Anzeige **17** wechselt vom angezeigten Wert in den Wert „0“. Das TARE-Symbol T **16** erscheint.
- Legen Sie nun ein weiteres Wiegegut auf die Wiegefläche **1**.

Die numerische Anzeige **17** zeigt nun das Gewicht des neu hinzugefügten Wiegeguts an.

- Wenn Sie das hinzugefügte Wiegegut vom Produkt entfernen, zeigt die numerische Anzeige **17** wieder „0“ an.
- Wenn Sie das gesamte Wiegegut vom Produkt entfernen, zeigt das LC-Display **2** mittels des Minuszeichen - **15** einen negativen Wert an.
- Drücken Sie dann kurz die TARE-Taste **5**. Die numerische Anzeige **17** zeigt wieder „0“ an und das TARE-Symbol T **16** erlischt.
- **Wichtig!** Stellen Sie sicher, dass sich niemals mehr als 5 kg auf der Wiegefläche **1** befinden. Bei Überlastung des Produkts kann diese beschädigt werden.

● Maßeinheit ändern

Zum Wechseln der Maßeinheit drücken Sie die UNIT-Taste **7**. Die Anzeige der Einheit **14** wechselt nach jedem Drücken in die nächste hier aufgeführte Einheit:



● Nähr- und Energiewerte anzeigen

- Schalten Sie das Produkt wie im Kapitel „Wiegen“ beschrieben ein.
- Legen Sie das Wiegegut auf die Wiegefläche **1**.
- Suchen Sie den entsprechenden Code für das zu wiegende Lebensmittel in der Lebensmittelliste am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Geben Sie den dreistelligen Code mit den Zahlentasten **3** ein, z. B. 013. Die Nähr- und Energiewertanzeige **11** zeigt dann die folgenden Nähr- und Energiewerte für die gewogene Menge:

PROT:	Protein
FAT:	Fett
CARB:	Kohlenhydrate
BE:	Broteinheiten
KJ:	Kilojoule
KCAL:	Kilokalorien
CHOL:	Cholesterin

Hinweis: Da Nähr- und Energiewerte natürlich schwanken, dienen diese Werte nur als Richtwerte. Wenn Sie bei der Codeeingabe einen Fehler machen, geben Sie den Code einfach erneut ein.

● Eine Messung speichern

Sie können alle angezeigten Werte für ein Lebensmittel speichern. Das Produkt fügt automatisch die Werte zu jeder gespeicherten Messung hinzu. Zum Beispiel können Sie jedes Lebensmittel, das Sie im Laufe des Tages essen, eingeben und die Daten am Ende des Tages einsehen. Die gespeicherten Werte bleiben erhalten, auch wenn Sie das Produkt ausschalten oder die Batterien wechseln.

- Schalten Sie das Produkt ein und legen Sie das Lebensmittel wie im Kapitel „Wiegen“ beschrieben auf die Wiegefläche **[1]**.
- Geben Sie den dreistelligen Lebensmittelcode wie im Kapitel „Nähr- und Energiewerte anzeigen“ beschrieben ein.
- Drücken Sie die M+ - Taste **[9]**, um das ermittelte Gewicht zusammen mit den Nähr- und Energiewerten zu speichern. In der Messwertspeicher-Anzeige **[12]** erscheint $\sum M XX.XX$ wird als zweistellige Zahl dargestellt, d. h. $\sum M 01$.
- Nachdem Sie das Gewicht zusammen mit den Nähr- und Energiewerten gespeichert haben, entfernen Sie das Lebensmittel und legen das nächste auf die Wiegefläche **[1]**.

- Gehen Sie auf die gleiche Weise vor, um das Gewicht des Lebensmittels und die entsprechenden Nähr- und Energiewerte zu speichern. Die Nummer des Speicherplatzes des jeweiligen Gewichts sowie der Nähr- und Energiewerte wird nach jeder weiteren Speicherung um eins erhöht. Die Nummer des letzten Wiegens wird ca. 4 Sekunden lang angezeigt.

Hinweis: Der Speicher kann 99 Messungen speichern. Um weitere Messungen speichern zu können, löschen Sie die gespeicherten Daten mit der MC-Taste **[8]**.

Wichtig: Alle zuvor gespeicherten Messwerte werden nach Drücken der MC-Taste **[8]** gelöscht.

Hinweis: Wenn die Anzahl der gespeicherten Messungen (Gewicht, Nähr- und Energiewert) die maximale Speicherkapazität überschreitet, zeigt die entsprechende Anzeige **[11]**, **[17]** „0-Ld“ an. „ $\sum M$ “ und die zwei Ziffern des letzten Vorgangs blinken beide, um anzuzeigen, dass keine weiteren Messungen gespeichert werden können.

Es gelten folgende Maximalwerte:

Gewicht:	99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (Protein):	9999,9 g / 999,99 oz
FAT (Fett):	9999,9 g / 999,99 oz
CARB (Kohlenhydrate):	9999,9 g / 999,99 oz
BE (Broteinheiten):	999,99
KJ (Kilojoule):	99999
KCAL (Kilokalorien):	99999
CHOL (Cholesterin):	999,9 mg / 9,999 oz

● Hinzugefügte Messwerte anzeigen

Sie können die hinzugefügten Messwerte jederzeit abrufen.

- Drücken Sie die MR-Taste **[4]**. Die Summe aller gespeicherten Messwerte erscheint für ca. 10 Sekunden in der Anzeige **[11]**, **[17]**.

- Wenn Sie etwa 10 Sekunden lang keine anderen Tasten drücken, kehrt das Produkt zum Wiegevorgang zurück.

● Messwerte löschen

- Wenn Sie gespeicherte Messwerte löschen möchten, drücken Sie die MC-Taste **[8]**. Alle Messwerte sind gelöscht.

● Eigene Lebensmittelcodes speichern

Hinweis: Sie können weiteren Lebensmitteln einen Code zuweisen und die Nähr- und Energiewerte in den Speichereinträgen 800 - 999 speichern (bei Lieferung nicht belegt). Die Nähr- und Energiewerte, die Sie eingeben, beziehen sich auf 100 g des jeweiligen Lebensmittels.

Hinweis: Die Nährwerte von Lebensmitteln finden Sie auf der jeweiligen Verpackung oder in der Fachliteratur.

- Schalten Sie das Produkt durch Drücken der Ein-/Aus-Taste **[6]** ein. Das LC-Display **[2]** zeigt alle Anzeigen für ca. 2 Sekunden.
- Drücken Sie die MR-Taste **[4]** und die UNIT-Taste **[7]** gleichzeitig für ca. 2 Sekunden, bis „CODE 800“ in der Lebensmittelcode-Anzeige **[13]** blinkt.
- Geben Sie einen Code zwischen 800 - 999 ein, mit dem Sie die Nähr- und Energiewerte für ein neues Lebensmittel speichern möchten, indem Sie die Zahlentasten **[3]** drücken. Fünf Nähr- und Energiewerte sind zum Einstellen erforderlich: PROT (Protein) -> FAT (Fett) -> CARB (Kohlenhydrate) -> KCAL (Kilokalorien) -> CHOL (Cholesterin)
- Drücken Sie anschließend die MR-Taste **[4]**. Die Lebensmittelcode-Anzeige **[13]** wird nun dauerhaft angezeigt und PROT blinkt in der Nähr- und Energie-

wertanzeige **[11]**. Geben Sie den Wert für das Protein mit den Zahlentasten **[3]** ein.

- Drücken Sie erneut die MR-Taste **[4]**, um zur nächsten Einstellung zu wechseln. Wiederholen Sie den vorherigen Schritt, bis alle Nähr- und Energiewerte gespeichert sind.
- Nachdem Sie alle entsprechenden Nähr- und Energiewerte eingegeben haben, drücken Sie die MR-Taste **[4]**, um die Eingabe der Nähr- und Energiewerte abzuschließen. Der neue Lebensmittelcode steht nun zur Verwendung bereit.

Hinweis: Folgende Maximalwerte können eingegeben werden:

PROT (Protein):	500g
FAT (Fett):	500g
CARB (Kohlenhydrate):	500g
KCAL (Kilokalorien):	5000
CHOL (Cholesterin):	5000mg

Hinweis: Wenn der eingegebene Wert die entsprechenden Maximalwerte überschreitet, wird das mit „E“ angezeigt.

Hinweis: Sie können einen Ihrer zuvor gespeicherten Codes überschreiben, indem Sie die Codenummer einfach neu zuweisen und die neuen Nähr- und Energiewerte unter diesem Code speichern.

● Ausschalten

- Drücken Sie zum Ausschalten des Produkts die Ein-/Aus-Taste **[6]**. Wird auf der Wiegefläche **[1]** 1 Minuten lang keine Bewegung registriert und auch keine Schallfläche berührt, schaltet sich das Produkt automatisch aus.

● Fehler beheben

● = Fehler

● = Grund

○ = Lösung

● = **0-Ld**

● = Das Produkt ist überlastet.

○ = Entfernen Sie die Überlast.

● = **Lo**

● = Die Batterien sind zu schwach, um zu wiegen. Sie können das Produkt nicht in Betrieb nehmen.

○ = Wechseln Sie die Batterien aus (siehe Kapitel „Batterien wechseln“).

Hinweis: Das Produkt enthält empfindliche elektronische Bauteile. Daher ist es möglich, dass es durch Funkübertragungsgeräte in unmittelbarer Nähe gestört wird. Treten Fehlanzeigen im LC-Display **2** auf, entfernen Sie solche Geräte aus der Umgebung des Produkts. Elektrostatische Entladungen können zu Funktionsstörungen führen. Entfernen Sie bei solchen Funktionsstörungen kurzzeitig die Batterien und setzen Sie sie erneut ein.

● Reinigung und Pflege

■ Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Andernfalls kann das Produkt beschädigt werden.

- Entfernen Sie die Wiegefläche **1** vom Produkt, indem Sie die Wiegefläche **1** entgegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Reinigen Sie das Produkt und die Wiegefläche **1** mit einem leicht angefeuchteten, fusselfreien Tuch. Bei stärkerer Verschmutzung können Sie das Tuch auch mit einer leichten Seifenlauge befeuchten.

- Trocknen Sie die Wiegefläche **1** gut ab, legen Sie sie wieder auf das Produkt und drehen Sie die Wiegefläche **1** im Uhrzeigersinn fest.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

Defekte oder verbrauchte Batterien/Akkus müssen gemäß Richtlinie 2006/66/EG und deren Änderungen recycelt werden. Geben Sie Batterien / Akkus und / oder das Produkt über die angebotenen Sammeleinrichtungen zurück.



Umweltschäden durch falsche Entsorgung der Batterien / Akkus!

Batterien / Akkus dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie können giftige Schwermetalle enthalten und unterliegen der Sondermüllbehandlung. Die chemischen Symbole der Schwermetalle sind wie folgt: Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber, Pb = Blei. Geben Sie deshalb verbrauchte Batterien / Akkus bei einer kommunalen Sammelstelle ab.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können, oder Beschädigungen an

zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akku oder die aus Glas gefertigt sind.



● Lebensmittelcodes

HINWEIS

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

Milch		
000	Büffelmilch*	
001	Eselsmilch*	
002	Frauenmilch	Muttermilch
003	Vortransitorische Frauenmilch*	2.-3.Tag post partum
004	Transitorische Frauenmilch	Übergangsmilch 6.-10. Tag post partum
005	Kamelmilch*	
006	Kuhmilch	Vollmilch (Rohmilch, Vorzugsmilch)
007	Kuhmilch	Konsummilch mind. 3,5 % Fett
008	Kuhmilch	fettarm mind. 1,5 %, höchste. 1,8 % Fett
009	Kuhmilch	Magermilch (entrahmte Milch)
010	Kuhmilch	ultrahocherhitzt
011	Kuhmilch	Sterilmilch
012	Schafmilch*	

013	Stutenmilch*	
014	Ziegenmilch	

Milchprodukte		
015	Kondensmilch	mind. 7,5 % Fett
016	Kondensmilch	mind. 10 % Fett
017	Kondensmilch	gezuckert
018	Kondensmagermilch	gezuckert
019	Trockenvollmilch	Vollmilchpulver
020	Trockenmagermilch	Magermilchpulver
021	Sahne	Kaffeesahne, Kaffeerahm mind. 10 % Fett
022	Sahne	Schlagsahne, Schlagrahm mind. 30 % Fett
023	Sahne, sauer	Sauerrahm
024	Buttermilch	
025	Trockenbuttermilch	Buttermilchpulver
026	Molke	süß
027	Trockenmolke	Molkepulver
028	Joghurt	mind. 3,5 % Fett
029	Joghurt	fettarm mind. 1,5 %, höchst. 1,8 % Fett
030	Joghurt	mager höchst. 0,3 % Fett
031	Fruchtjoghurt	vollfett
032	Fruchtjoghurt	fettarm
033	Fruchtjoghurt	mager
034	Kefir	

Käse/Quark		
035	Appenzellerkäse	20 % Fett i.Tr.
036	Appenzellerkäse	50 % Fett i. Tr.
037	Bel Paesekäse	
038	Briekäse	Rahmbrie 50 % Fett i. Tr.

039	Butterkäse	50 % Fett i. Tr.
040	Camembertkäse	30 % Fett i. Tr.
041	Camembertkäse	40 % Fett i. Tr.
042	Camembertkäse	45 % Fett i. Tr.
043	Camembertkäse	50 % Fett i. Tr.
044	Camembertkäse	60 % Fett i. Tr.
045	Chesterkäse	Cheddarkäse 50 % Fett i. Tr.
046	Cottagekäse	Hüttenkäse
047	Edamkäse	30 % Fett i. Tr.
048	Edamkäse	40 % Fett i. Tr.
049	Edamkäse	45 % Fett i. Tr.
050	Edelpilzkäse	50 % Fett i. Tr.
051	Emmentalerkäse	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	Gorgonzolakäse	
056	Goudakäse	45 % Fett i. Tr.
057	Greyerzer	Gruyerekäse
058	Limburgerkäse	20 % Fett i.Tr.
059	Limburgerkäse	40 % Fett i. Tr.
060	Mozzarellakäse	
061	Münsterkäse	45 % Fett i. Tr.
062	Münsterkäse	50 % Fett i. Tr.
063	Parmesankäse	36,6 % Fett i. Tr.
064	Provolonekäse	
065	Ricottakäse	
066	Romadurkäse	20 % Fett i.Tr.
067	Romadurkäse	30 % Fett i. Tr.
068	Romadurkäse	40 % Fett i. Tr.
069	Romadurkäse	45 % Fett i. Tr.
070	Romadurkäse	50 % Fett i. Tr.
071	Roquefortkäse*	

072	Sauermilchkäse	Harzer, Mainzer, Hand-, Stangenkäse höchst. 10% Fett i. Tr.
073	Schichtkäse	10 % Fett i. Tr.
074	Schichtkäse	20 % Fett i.Tr.
075	Schichtkäse	40 % Fett i. Tr. Sahneschichtkäse
076	Schmelzkäse	45 % Fett i. Tr.
077	Schmelzkäse*	60 % Fett i. Tr. Käsecreme
078	Speisequark	mager
079	Speisequark	20 % Fett i.Tr.
080	Speisequark	40 % Fett i. Tr. Speisequark mit Sahne
081	Tilsiterkäse	30 % Fett i. Tr.
082	Tilsiterkäse	45 % Fett i. Tr.

Eier

083	Entenei*	Gesamtei-Inhalt
084	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt
085	Hühnereigelb	Flüssigeigelb
086	Hühnereiweiß	Flüssigeiweiß, Eiklar
087	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt, getrocknet, Trockenvollei
088	Hühnereigelb	getrocknet, Trockeneigelb
089	Hühnereiweiß	getrocknet, Trockeneiweiß

Fette

090	Butter	Süß- und Sauerrahmbutter
091	Butterschmalz	
092	Gänsefett*	
094	Hammeltalg	Hammelfett, nicht ausgelassen
095	Heringsöl	
096	Hühnerfett	

097	Haselnussöl*	
098	Rindertalg	
099	Schweineschmalz	
100	Baumwollsaatöl	Baumwollsammenöl, Cottonöl, raffiniert
101	Erdnussöl	Arachisöl, raffiniert
102	Illipefett	
103	Kakaobutter	
104	Kokosfett	raffiniert
105	Kürbiskernöl	
106	Leinöl	
107	Maiskeimöl	Maisöl, raffiniert
108	Mohnöl	
109	Olivenöl	
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	Standardmargarine
124	Margarine	Pflanzenmargarine
125	Margarine	Diätmargarine
126	Margarine	Halbfettmargarine

Fleisch

127	Hammelfleisch	Muskelfleisch, Filet
128	Hammelfleisch*	Brust
129	Hammelfleisch*	Bug, Schulter

130	Hammelfleisch	Keule, Schlegel
131	Hammelfleisch*	Kotelett
132	Hammelfleisch*	Lende
133	Hammelherz	
134	Hammelhirn	
135	Hammelleber	
136	Hammellunge	
137	Hammelmilz*	
138	Hammelnier	
139	Hammelzunge	
140	Lammfleisch	reines Muskelfleisch
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 Muskel- fleisch
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, Rücken- steak 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 Muskel- fleisch
170	Rindfleisch	intermuskuläres Fettgewebe
171	Rindfleisch	subkutanes Fettgewebe
172	Rindfleisch	Brust, Brustkern
173	Rindfleisch	Bug, Schulter
174	Rindfleisch	Filet
175	Rindfleisch	Hochrippe, Rostbraten, Schorrippe, dicke Rippe
176	Rindfleisch	Hüfte, Schwanzstück
177	Rindfleisch	Kamm, Zungenstück, Hals
178	Rindfleisch	Oberschale
179	Rindfleisch	Roastbeef, Lende
180	Rindfleisch	Unterschale
181	Rinderblut	
182	Rinderherz	
183	Rinderleber	
184	Rinderlunge	
185	Rindermilz*	
186	Rinderniere	
187	Rinderzunge	
188	Schweinefleisch	reines Muskelfleisch

189	Schweinefleisch	intermuskuläres Fettgewebe
190	Schweinefleisch	subkutanes Fettgewebe
191	Schweinefleisch	Bauch
192	Schweinefleisch	Bug mit Schwarte, Blatt, Schulter, Schaufel
193	Schweinefleisch	Filet
194	Schweinefleisch	Hintereisbein, Hinterhaxe
195	Schweinefleisch	Kamm, Halsgrat
196	Schweinefleisch	Kotelett mit Knochen
197	Schweinefleisch	Oberschale, Schnitzelfleisch
198	Schweinespeck*	Rückenspeck, frisch
199	Schweineblut	
200	Schweineherz	
201	Schweinehirn	
202	Schweineleber	
203	Schweinelunge	
204	Schweinemilz*	
205	Schweineniere	
206	Schweinezunge	
207	Kaninchenfleisch	Durchschnitt mit Knochen
208	Pferdefleisch*	Durchschnitt
209	Ziegenfleisch	Durchschnitt
210	Ziegenfleisch	Lende, Muskelfleisch

Fleischprodukte (außer Wurst)

211	Bündner-Fleisch*	Binden-Fleisch
212	Corned Beef*	amerikanisch
213	Corned Beef*	deutsch
214	Fleischextrakt*	
215	Frühstücksfleisch*	
216	Gelatine	Speisegelatine

217	Rinderhackfleisch*	
218	Rinderfleisch*	in Dosen
219	Schabefleisch*	Tartar
220	Schweinefleisch*	in Dosen, Schweinefleisch im eigenen Saft
221	Schweinefleisch	in Dosen, Schmalzfleisch
222	Schweinefleisch*	Kasseler
223	Schweinehackfleisch*	
224	Schweineschinken	gekocht, Kochschinken
225	Schweineschinken*	in Dosen
226	Schweinebauch*	geräuchert
227	Schweinespeck*	durchwachsen, Frühstücksspeck, Wammerl

Wurst

228	Cabanossi	
229	Bauernbratwurst*	polnisch
230	Bierschinken*	
231	Bierwurst*	
232	Bockwurst*	
233	Cervelatwurst*	
234	Dosenwürstchen*	Brühwürste
235	Fleischkäse*	Leberkäse
236	Fleischwurst*	
237	Frankfurter Würstchen	
238	Gelbwurst*	Hirnwurst
239	Göttinger*	Blasenwurst
240	Jagdurst*	
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, Hühnerbrustfilet
278	Huhn	Schlegel mit Haut, ohne Knochen
279	Huhn	Herz
280	Huhn	Leber
281	Taube	Durchschnitt, mit Haut und Knochen
282	Truthahn	ausgewachsenes Tier, Durchschnitt, mit Haut
283	Truthahn*	Jungtier, Durchschnitt, mit Haut
284	Truthahn	Brust ohne Haut
285	Truthahn	Keule, Schlegel, ohne Haut und Knochen
286	Wachtel*	Durchschnitt ohne Haut und Knochen

Fisch (Salzwasser)

287	Anglerfisch	Seeteufel
288	Blauleng*	
289	Buttermakrele*	
290	Dorade royal	Goldbrasse
291	Dornhai	Dornfisch
292	Flunder	
293	Grenadier*	
294	Heilbutt	Weißer Heilbutt
295	Schwarzer Heilbutt*	Grönland Heilbutt
296	Hering	Atlantik
297	Hering	Ostseehering

298	Heringsmilch*	Gonaden, männlich
299	Heringsrogen*	Gonaden, weiblich
300	Heringskönig*	Peterfisch
301	Kabeljau	Dorsch
302	Katfisch	Steinbeißer
303	Kliesche*	
304	Köhler, Steinköhler	Seelachs
305	Lengfisch*	
306	Limande*	
307	Lumb	Brosme
308	Makrele	
309	Meeräsche	
310	Meerbarbe*	
311	Rochen*	
312	Rotbarsch	Goldbarsch
313	Rotzunge	Hundszunge
314	Sardelle*	
315	Sardine*	
316	Schellfisch	
317	Scholle	
318	Schwertfisch	
319	Seehecht*	Europa
320	Alaska Seelachs*	
321	Seezunge	
322	Sprotte*	
323	Steinbutt	
324	Stint	
325	Stöcker*	Schildmakrele
326	Stör*	
327	Thunfisch*	

Fisch (Süßwasser)

328	Aal	
329	Barsch, Egli	Flussbarsch
330	Brassen*	Brachsen, Blei

331	Forelle	Bachforelle, Regenbogenforelle
332	Hecht	
333	Karpfen	
334	Lachs	
335	Renke*	Maraene, Felchen
336	Schleie*	
337	Waller	Wels
338	Zander*	

Schalentiere / Weichtiere

339	Auster	
340	Garnele, Krabbe	Granat, Nordseegarnele
341	Hummer	
342	Krebs	Flusskrebs
343	Krill*	Antarktis
344	Languste	
345	Miesmuschel	Blau- oder Pfahlmuschel
346	Pilgermuschel	Kamm-Muschel
347	Seeohr*	Abalone
348	Schildkröte*	
349	Steckmuschel	Sandklaffmuschel
350	Tintenfisch	
351	Weinberg-schnecke*	

Fischprodukte

352	Aal*	geräuchert
353	Brathering	
354	Bückling	
355	Flunder*	geräuchert
356	Schwarzer Heilbutt*	geräuchert
357	Hering*	in Gelee
358	Hering*	mariniert, Bismarckhering

359	Katfisch *	Steinbeißer, geräuchert
360	Kaviar	echt, Stör-Kaviar
361	Kaviar-Ersatz *	Deutscher Kaviar
362	Klippfisch *	
363	Krebsfleisch *	in Dosen
364	Lachs *	Salm, in Dosen
365	Lachs *	Salm, in Öl
366	Makrele *	geräuchert
367	Matjeshering *	
368	Rotbarsch *	geräuchert
369	Salzhering *	
370	Sardinen	in Öl
371	Schellfisch *	geräuchert
372	Schillerlocken *	
373	Seeaal *	geräucherte Teile des Dornhais
374	Seelachs *	geräuchert
375	Seelachs *	in Öl, Lachsersatz
376	Sprotte *	geräuchert
377	Stockfisch *	
378	Thunfisch	in Öl
379	Fischstäbchen	

Getreide

Getreide und Mehl

380	Amaranth	Fuchsschwanz, Samen
381	Buchweizen	geschältes Korn
382	Buchweizengrütze	
383	Buchweizenmehl	Vollkornmehl
384	Dinkel	entspelzt, ganzes Korn
385	Dinkelmehl	Type 630
386	Dinkelmehl	Vollkornmehl
387	Gerste	entspelzt, ganzes Korn
388	Gerstengraupen	
389	Gerstengrütze	
390	Grünkern	Dinkel, Spelz

391	Grünkernmehl	
392	Hafer	entspelzt, ganzes Korn
393	Haferflocken	
394	Hafergrütze	
395	Hafermehl	
396	Hirse	geschältes Korn
397	Mais	ganzes Korn
398	Mais-Frühstücks- flocken	Cornflakes, ungesüßt
399	Maismehl	
400	Quinoa	Reismelde
401	Reis	unpoliert
402	Reis	poliert
403	Reis	poliert, gekocht, abgetropft
404	Reismehl	
405	Roggen	ganzes Korn
406	Roggenmehl	Type 815
407	Roggenmehl	Type 997
408	Roggenmehl	Type 1150
409	Roggenmehl	Type 1370
410	Roggenschrot	Type 1800
411	Sorghum	Mohrenhirse, Kaffernkorn
412	Triticale	
413	Weizen	ganzes Korn
414	Weizengrieß	
415	Weizenmehl	Type 405
416	Weizenmehl	Type 550
417	Weizenmehl	Type 630
418	Weizenmehl	Type 812
419	Weizenmehl	Type 1050
420	Weizenmehl	Type 1700
421	Weizenkeime	
422	Weizenkleie	Speisekleie
423	Paniermehl	

Brot und Brötchen		
424	Brötchen	Semmeln
425	Graham Brot	Weizenschrotbrot
426	Knäcke Brot	
427	Pumpernickel	
428	Roggenbrot	
429	Roggenmischbrot	
430	Roggenmischbrot	mit Weizenkleie
431	Roggenvollkornbrot	
432	Weizen (mehl) -brot	Weißbrot
433	Weizenmischbrot	
434	Weizentoastbrot	
435	Weizenvollkornbrot	

Gebäck / Teigwaren		
093	Nudeln	ohne Ei
436	Eierteigwaren	Nudeln, Makkaroni, Spaghetti etc.
437	Eierteigwaren	Nudeln, gekocht, abgetropft
438	Keks	Butterkeks, Hartkeks
439	Salzstangen	Salzbrezeln, als Dauergebäck
440	Stollen	Weihnachts-, Rum-, Orange-, Kaffee-Stollen etc.
441	Tortenboden	
442	Zwieback	eifrei
443	Butterkuchen	Hefeteig
444	Käsekuchen	aus Mürbeteig
445	Blätterteig	Rohrprodukt
446	Käsegebäck	

Stärken		
447	Kartoffelstärke	

448	Maisstärke	
449	Reisstärke	
450	Tapiokastärke	
451	Weizenstärke	
452	Puddingpulver	

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

Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse

489	Artischocke	
490	Bambussprossen	
491	Bleichsellerie	
492	Blumenkohl	
493	Blumenkohl	gekocht, abgetropft
494	Brokkoli	
495	Brokkoli	gekocht, abgetropft
496	Brunnenkresse	
497	Chicoree	
498	Chinakohl	
499	Endivie	Escariol
500	Erbsensprossen	
501	Feldsalat	Rapunzel
502	Fenchel	Blatt, Bologneser Fenchel
503	Gartenkresse	
504	Grünkohl	Braunkohl
505	Knoblauch	
506	Kopfsalat	

507	Linsensprossen	
508	Löwenzahn- blätter	
509	Mangold	
510	Mungbohnen- sprossen	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

Fruchtgemüse

532	Aubergine	Eierfrucht
533	Bohnen	Schnittbohnen, grün
534	Bohnen	Schnittbohnen, grün, in Dosen
535	Bohnen	Brech- oder Schnitt- bohnen, grün, getrocknet
536	Gurke	

537	Gurke	Salzgurken, Salzdillgurken, milchsauer
538	Kürbis	
539	Paprikafrüchte	Paprikaschote
540	Squash	
541	Tomate	
542	Tomaten	in Dosen
543	Tomatenmark	
544	Tomatensaft	Handelsware
545	Zucchini	Sommer-Squash
546	Zuckermais	Speisemais

Wilde Kräuter/wildes Gemüse

547	Barbarakraut	Blatt, Winterkresse
548	Bärlauch	Blatt
549	Breitwegerich	Blatt
550	Franzosenkraut	behaart, Triebspitzen
551	Große Brennnessel	Blatt
552	Gartenmelde	Blatt
553	Giersch	Blatt, Geißfuß
554	Große Klette	Blatt
555	Gundermann	Blatt
556	Guter Heinrich	Blatt
557	Echter Kümmel	Blatt
558	Echter Kümmel	Wurzel
559	Wilde Malve	Blatt
560	Rucola	
561	Sauerampfer	Blatt
562	Spitzwegerich	Blatt
563	Weißer Taubnessel	Blatt
564	Vogelmiere	Blatt
565	Wiesenbocksbart	Blatt
566	Wiesenknöterich	Blatt

Hülsenfrüchte / Ölsamen

567	Augenbohne	Kuhbohne, Samen, trocken
-----	------------	--------------------------

568	Bohne	Gartenbohne, Samen, weiß, trocken
569	Bohnen	Samen, weiß, gekocht
570	Erbse	Schote und Samen, grün
571	Erbsen	Samen, grün, gekocht, abgetropft
572	Erbsen	Samen, grün, in Dosen
573	Erbse	Samen, trocken
574	Goabohne	Flügel-, Manila-, Prinzeßb., Samen, trocken
575	Kichererbse	Samen, grün
576	Kichererbse	Samen, trocken
577	Lein	Leinsamen
578	Limabohne	Mondbohne, Butterbohne, Samen, trocken
579	Linse	Samen, trocken
580	Linsen	Samen, gekocht
581	Mohn	Schlafmohn, Samen, trocken
582	Mungbohne	Samen, trocken
583	Sesam	Samen, trocken
584	Sojabohne	Samen, trocken
585	Sojamehl	Vollfett
586	Soja-Milch	
587	Sonnenblume	Samen, trocken
588	Sonnenblumenkernmehl	
589	Strauchererbse	Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken
590	Tofu	
591	Urbohne	Mungbohne, Samen, trocken

Pilze

592	Austernpilz	Austernseitling
593	Birkenpilz	

594	Butterpilz	
595	Champignon	Zuchtchampignon
596	Champignons	in Dosen
597	Hallimasch	
598	Morchel	Speisemorchel
599	Pfifferling	Rehling
600	Pfifferlinge	in Dosen
601	Pfifferling	getrocknet
602	Reizker	
603	Rotkappe	
604	Steinpilz	
605	Steinpilz	getrocknet
606	Trüffel	

Früchte

Kernobst

607	Apfel	
608	Apfel	getrocknet
609	Apfelmus	
610	Birne	
611	Birnen	in Dosen
612	Quitte	

Steinobst

613	Aprikose	
614	Aprikose	getrocknet
615	Aprikose	in Dosen
616	Kirsche	sauer
617	Kirsche	süß
618	Kirschen	süß, in Dosen
619	Mirabelle	
620	Pfirsich	
621	Pfirsich	getrocknet
622	Pfirsiche	in Dosen
623	Pflaume	
624	Pflaume	getrocknet
625	Pflaumen	in Dosen

626	Reineclaude	
-----	-------------	--

Beeren

627	Boysenbeere	
628	Brombeere	
629	Erdbeere	
630	Erdbeeren	in Dosen
631	Heidelbeere	Blaubeere, Bickbeere
632	Heidelbeeren	in Dosen
633	Heidelbeeren	Dunstheidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz
634	Himbeere	
635	Himbeeren	in Dosen
636	Johannisbeere	rot
637	Johannisbeere	schwarz
638	Johannisbeere	weiß
639	Moosbeere	Torfbeere
640	Preiselbeere	Kronsbeere
641	Preiselbeeren	in Dosen
642	Preiselbeeren	in Dosen, ohne Zuckerzusatz, Dunstpreiselbeeren
643	Stachelbeere	
644	Weintraube	Weinbeere
645	Weintraube	Weinbeere, getrocknet, Rosine
646	Ebereschfrucht	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	Broiffrucht	
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	Zwergpomeran- ze, Kinoto
681	Limone, Limette	
682	Litschi	Litschipflaume, chinesische Haselnuss
683	Longan	Drachenaugen

684	Mammey-Apfel	Mammiapfel
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktus- feige, 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

Nüsse

703	Cashewnuss	Kaschunuss, indische Mandel, Acajounuss
704	Edelkastanie	Marone
705	Erdnuss	
706	Erdnuss	geröstet
707	Haselnuss	
708	Kokosnuss	
709	Kolanuss	
710	Macadamianuss	Australnuss
711	Mandel	süß
712	Paranuss	
713	Pekannuss	
714	Pistazie	Grüne Mandel, Pistazien-Mandel

715	Walnuss	
-----	---------	--

Säfte und Sirup

716	Ananassaft	in Dosen
717	Apfelsaft	Handelsware
718	Apfelsinensaft	Orangensaft, frisch gepresst, Muttersaft
719	Apfelsinensaft	Orangensaft, ungesüßt, Handelsware
720	Apfelsinensaft	Orangendicksaft, Orangenkonzentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Muttersaft
722	Grapefruitsaft	Handelsware
723	Himbeersaft	frisch gepresst, Muttersaft
724	Himbeersirup	
725	Holunderbeersaft	Muttersaft
726	Johannisbeernektar	rot, Handelsware
727	Johannisbeernektar	schwarz, Handelsware
728	Kokosnussmilch	
729	Mandarinensaft	frisch gepresst, Muttersaft
730	Passionsfruchtsaft	frisch, Muttersaft
731	Sanddornbeersaft	
732	Sauerkirschsaf	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft

Marmeladen/Gelee

735	Apfelgelee	
736	Apfelsinenkonfitüre	Orangenkonfitüre
737	Aprikosenkonfitüre	
738	Brombeerkonfitüre	
739	Erdbeerkonfitüre	

740	Hagebuttenmarmelade	
741	Heidelbeerkonfitüre	
742	Himbeergelee	
743	Himbeerkonfitüre	
744	Johannisbeergelee	rot
745	Johannisbeerkonfitüre	rot
746	Kirschkonfitüre	
747	Pflaumenkonfitüre	Zwetschgenkonfitüre
748	Pflaumenmus	
749	Quittengelee	
750	Quittenkonfitüre	

Honig/Zucker/Süßigkeiten

751	Honig	Blütenhonig
752	Invertzuckercreme	Kunsthonig
753	Zucker	Rohzucker, Rübenzucker
754	Rohzucker	aus Zuckerrohr, brauner Zucker
755	Rohzucker	aus Zuckerrüben, brauner Zucker
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nuss-Nougatcreme	
759	Eiscreme	
760	Fruchteis	

Alkoholische Getränke

761	Alkoholfreies Bier	Schankbier, deutsch
763	Pilsener Lagerbier	normales Bier, deutsch
764	Vollbier	dunkel
765	Vollbier	hell
766	Weißbier	
767	Apfelwein	
768	Rotwein	leichte Qualität

769	Rotwein	schwere Qualität
770	Sekt	weiß, Deutscher Schaumwein
771	Weißwein	mittlere Qualität
772	Weinbrand	
773	Whisky	
774	Eierlikör	
775	Kölsch	
776	Wodka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%

Alkoholfreie Getränke

779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	

Kakao/Schokolade

781	Kakaopulver	schwach entölt
782	Schokolade	milchfrei, min. 40 % Kakaomasse
783	Schokolade	Milchschokolade

Kaffee/Tee

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

Hefe

789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet

Würzzusätze

791	Suppenwürfel	
792	Essig	
793	Maggiwürze	
794	Senf	

795	Meerrettichsauce	
796	Sauce Hollan- daise	
797	Senf	süß

Mayonnaise

798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50 % Fett

Eigene Codes

800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		

826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		

862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		

897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		

931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		

965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		

999		
-----	--	--

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG04458A/HG04458B

Version: 08 / 2018

Last Information Update

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

08 / 2018 · Ident.-No.: HG04458A / B082018-6

IAN 309564

